管理体系审核记录表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：质检室 主管领导：曹世伟 陪同人员：郑巧媛 | 判定 |
| 审核员：任泽华、林兵 审核时间：2021.1.7 |
| 审核条款：Q:5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3  F:5.3/6.2/8.7/8.8/8.9 |
| 询问负责哪些职责工作  本部门有哪些人员 | QF5.3 | 屠宰现场地址为：武义县壶山街道文兴路11号（名称为浙江省武义县食品公司屠宰加工厂），主要负责对武义县生猪的定点屠宰服务（主要为代屠。每头猪收代屠费）。主要负责对武义县生猪的定点屠宰服务，检疫人员属于武义县动物卫生监督所统一指派，负责按主管部门下达的监督动物卫生的任务；质检室负责生猪检疫和生猪产品的卫生检验，防止不安全产品进入市场。回答基本明确。本部门设有主任1人，肉品检验员工3人。提供了肉品品质检验员岗位职责。 |  |
| 是否建立本部门的食品安全分解目标，目标是否可测量?目标完成情况 | QF6.2 | 本部门的质量和食品安全目标为：    目标可测量。提供了2021年1月的目标统计表，从目标统计表的统计情况来看，目前目标均已实现。 |  |
| 生产过程CCP的控制、监控系统  产品的监视和测量  验证 | Q8.6  F8.5.4  F8.8 | 该组织主要提供的是屠宰服务，生猪等由客户提供，组织主要执行GB/T19479生猪屠宰良好操作规范和GB/T17236生猪屠宰操作规程等规定进行屠宰，屠宰完成后交付给客户即完成任务。  针对危害风险分析，识别了2个CCP，CCP1生猪验收（生物、化学危害），CCP2复检（疫情）；4个OPRP：OPRP1宰前检疫；OPRP2静养；OPRP3头部检验；OPRP4胴体检验；OPRP5内脏检查。  CCP及OPRP的监控：  CCP1生猪进场验收：  每批由检验检疫员核对动物检疫合格证明中的货主、动物种类、数量、单位正确；启运地点为非疫区。瘦肉精检测：监控要求，盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇检测阴性。提供了“瘦肉精”抽样检测情况登记表，记录了检测日期、货主、生猪产地、产地检疫证编号，进场数量、抽检数量，三个检测项目，抽检结果（阴性、阳性、可疑），检测卡厂家、检测卡批号等信息，抽查2020年12月19日货主为金某勋的29头生猪，检测结果均呈阴性，检测人为陶驹。另外抽查8批，基本符合要求。现场观察瘦肉精检测过程，瘦肉精检测室位于待宰栏一侧，相关检测卡的有效期均为有效，由农业部门指定供应单位，检测由农业部门实施，克伦特罗金标快速检测卡，莱克多巴胺金标快速检测卡和沙丁胺醇金标快速检测卡均在有效期内。  CCP2复检：  按照追溯思路抽查了12月18日生猪宰后检验登记表，记录生猪屠宰数量为577头，无病害肉尸，病害产品数量（31公斤，主要为各类胰腺等），处理方式为化制，肉检人员为曹世伟，审核人为徐伟忠。  提供了检疫处理通知单（编号6000186867），明确了上述31kg检疫不合格，根据屠宰检疫规程及病死及病害动物无害化处理技术规范进行化制处理。官方兽医为陶驹，2020.12.18。  OPRP1静养：  抽查2020年12月17日“生猪进厂（场）查验登记表”，共604头（记录了货主名称/编号，明确了生猪产地），分别记录了货主、屠宰头数、进场凭证、待宰检疫情况（急宰、病死猪无害化处理等均无）、检疫人员谢俊杨。  OPRP2宰前检疫：在组织完成入场查验、耳标存档、临床检查等合格后，申请通过驻场人员进行宰前检疫，主要由驻场检疫员完成，检验完成后，提供准宰通知书。抽查2020年12月17日宰前检疫情况，提供了2020年12月17日动物卫生监督机构出具的“检疫申报受理单”，确定检疫人员胡津文实施检疫。同时提供了由胡津文（官方兽医）出具的编号为Z7000414936的准宰证，涉及数量为604头。（实际屠宰为577头，另有27头暂养后在12月18日屠宰）并有武义县动物卫生监督所盖章。另外抽查18批宰前检疫控制情况，基本符合要求。  CCP3、CCP4、CCP5宰后检验（头部检验、胴体初检、内脏检疫）（生物性：皮肤病、淋巴结结核病变、寄生虫等），由畜牧兽医局驻场兽医和肉品品质检验人员完成。形成了“生猪宰后检验登记表”  记录产地检疫证，记录了检疫合格准宰604头，到场后由屠商进行分猪并打上各自的血码号，检疫人员为陶驹（动物兽医所），检验人员曹世伟，无害化处理徐伟忠，制表郑巧媛。来源及去向清楚可追溯。抽查2020.11.8、2021.1.4等13批验收情况，基本符合要求  另外，抽查2020.10.8、2020.9.8等15批次屠宰记录，基本规范。  另外提供了公司外部检验报告，基本符合，详见附件。 |  |
| 不合格品控制  （潜在不安全产品控制） | Q8.7  F8.9 | 《不合格品和潜在不安全产品的控制程序》中对采购产品、最终产品、生产和服务提供过程中发现的不体格品和潜在不安全产品进行识别和控制，防止不合格品产品和潜在不安全产品的非预期使用和交付。质检室负责组织对不合格品和潜在不安全产品实施评审，最终结论依食品安全危害轻重程度采取以下方法：急宰与销毁。保持了评估和处理的记录。  抽查2020年12月27日“生猪及生猪产品无害化处理记录表”，记录了货主、生猪进场数量，无害化处理数量，合格出场数据等信息，发现有无害化处理生猪产品共46kg，提供了由武义县动物卫生监督所盖章，检疫员陶驹签字的无害化处理通知书，记录了品名（局处），数量（46kg），检疫结果（不合格），处理方式（）等化制信息，并提供了病害猪产品无害化处理记录表，有货主、产品部位名称（腺体、脏器）、处理原因（不可食用）、处理数量46kg，处理方式（填埋），化制肉品品质检验人员或建议人员签字（曹世伟），无害化处理人员签字（徐伟忠），货主签字（胡杏秋）。另外，质检室负责人表示，这些无害化处理控制非常严格，不单由肉品检验员、检疫人员、无害化处理人员等共同确认，同时通过拍照方式对生猪产品的数量、无害化处理过程等进行记录。对屠宰前，或屠宰后发现有需无害化处理的生猪/生猪产品，由驻场兽医通知客户需进行无害化处理。另外，抽查9月2日、11月25日等13批屠宰厂生产情况记录表及生猪产品无害化处理记录表，基本符合要求。  未发生召回情况，于2020年6月17日进行了召回演练。模拟对当天屠宰的生猪存在非洲猪瘟情况，从而启动召回。提供了召回审批，实施记录，召回演练报告等，基本有效。 |  |
| 监视和测量设备管理 | Q7.1.6  F8.7 | 监视和测量设备的控制：编制了程序文件进行了规定，屠宰场自有的计量器具较少，因是代屠加工，不涉及重量的贸易结算，现场观察仅有标准磅秤1台（用于称重供顾客参考），用于烫毛的水温计两只（因温度计仅供参考，具体需要屠宰工结合）。提供了“监视和测量设备一览表”，收录了温度计3只，150KG磅秤1台，磅秤已送检，但未提供检定报告，已要求作为整改材料一起提供。温度计由企业通过冰水混合物以及沸水方式自校，提供2021年1月5日简单的自校记录，基本符合。另外，提供生物安全柜、医用离心机、高压灭菌锅、实时荧光定量PCR仪等。 |  |
|  |  |  |  |

说明：不符合标注N