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：领导层 主管领导：陈成吉 陪同人员：林爱梅 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣、肖新龙 审核时间：2021-01-20（现场+远程） |
| 审核条款：略 |
| FSMS运行情况： |  | - 了解企业相关法规相关的CNCA专项技术规范1 CCAA 0022-2014 食品包装容器及材料生产企业要求生产（卫生）规范1： GB/T 23887-2009 食品包装容器及材料生产企业通用良好操作规范 产品执行的食品安全标准1： GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 - 查看产品食品安全性检验的证据（报告） 型式检验报告（证据）1：(圆形碟）—PS材质检测部门名称： 厦门市产品质量监督检验院 ；报告编号： 2020P-W0079 报告日期： 2020-06-12 执行标准： GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 ； 结论：☑ 合格 □不合格 ☑项目齐全 □项目不齐全 型式检验报告（证据）2：（148 碗盖）—PET材质检测部门名称： 厦门市产品质量监督检验院 ；报告编号： 2020P-WJ0122 报告日期： 2020-06-23 执行标准： GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 ； 结论：☑ 合格 □不合格 ☑项目齐全 □项目不齐全 型式检验报告（证据）3：（餐盒）—PP材质检测部门名称： 厦门市产品质量监督检验院 ；报告编号： 2020P-W0078 报告日期： 2020-06-15 执行标准： GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 ； 结论：☑ 合格 □不合格 ☑项目齐全 □项目不齐全 - 确认生产/服务流程🗹与提供流程图一致 🞎与提供流程图不一致，说明： - 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；（不适用）🞎对委托方进行了有效的控制 🞎对委托方的控制不足，说明： - 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性🗹合理 🞎不够合理，需要改进： - 了解适用的食品安全法律和其他要求的获取、识别和实施情况🗹充分 🞎不充分，需要完善： - 了解企业进行合规性评价的有效性 🗹有效 🞎不足，需要完善： - 查看人流图、物流图、水流图、气流图的合理性🗹合理 🞎不够合理，需要改进： - 查看PRP、OPRP和HACCP计划的充分性（仅限FSMS）🗹充分 🞎不足，需要改进： - 查看GMP、SSOP和HACCP计划的充分性（仅限HACCP）（不适用F）🞎充分 🞎不足，需要改进： - 了解食品安全的关键控制点CCP及关键限值CL的合理性及支持性证据（不涉及）🞎合理 🞎不够合理，需要改进： - 了解控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求;🗹符合 🞎不符合，需要改进： - 了解对食品安全管理体系的文件安排的适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;🗹符合 🞎不符合，需要改进： - 了解员工的健康（证）的情况；🗹已办理 🞎未办理，需要改进： - 了解标识的方法🗹标签 🗹标牌 🗹区域 🞎编号 🞎胸牌 🞎其他 - 了解追溯计划和演练🗹已演练 🞎未演练，需要改进： - 了解产品顾客投诉处理🗹未发生过投诉 🞎发生过投诉，说明： - 了解产品召回/撤回的状况🗹未发生过召回 🞎发生过召回，说明： 🞎未进行召回应急演练 🗹进行召回应急演练，说明： - 了解应急准备和响应情况🗹制订了必要的应急预案 🞎未制订了必要的应急预案🗹未发生过紧急事件 🞎发生过紧急事件，说明： 🞎未进行应急演练 🗹进行应急演练，说明： - 了解食品欺诈预防的控制情况（仅限HACCP）（不适用F）🞎已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明： 🞎未进行年度评审 🞎进行年度评审，说明： - 了解致敏物质的管理情况（仅限HACCP）（不适用F） 🞎含麸质的谷类及其制品（小麦、大麦等） 🞎甲壳类及其制品（虾、蟹等） 🞎鱼类及其制品 🞎蛋及其制品 🞎花生及其制品 🞎大豆及其制品 🞎乳及其制品 🞎坚果及其制品 🞎其他🞎已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明： 🞎未进行确认和验证 🞎进行确认和验证，说明：  | ☑满足要求□不满足要求 |
| FSMS场所巡查: |  | - 观察厂区是否选择了无食品有显著污染的区域，周围环境无虫害大量滋生、废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，： 🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂区内合理布局，生活区应与生产区域划分明显有分离或分隔措施，绿化距离合理、地面硬化、环境清洁、无扬尘和积水、无虫害的孳生、适当的排水系统： 🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂房内部设计和布局合理，避免食品生产中发生交叉污染。满足食品卫生操作要求；对清洁程度的要求合理划分作业区，（清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区）并采取有效分离或分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂房内部结构易于维护、清洁或消毒与采用适当的耐用材料建造，避免食品生产中发生交叉污染。包括顶棚、墙壁、门窗（纱窗）、地面等🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察生产用水的来源：🗹城市用水 🞎地下水（井水） 🞎地表水（江/河/湖/海）- 观察生产用水（与食品接触）的种类：🗹水源水——主要用于车间地面的清洗 🞎纯净水 🞎热水 🞎蒸汽 🞎冰 🞎其他- 观察排水设施的状况：🞎明排水沟 🗹有水封地漏 🞎其他： - 观察清洁消毒设施的对象：🗹原料 🗹包材 🗹工器具 🞎容器（罐/箱） 🞎其他： - 观察清洁消毒的方式：🗹水洗 🞎清洗（酒精、84消毒液） 🗹消毒 🞎CIP 🞎COP 🗹其他： - 观察废弃物存放设施：🞎带盖垃圾桶 🞎不带盖垃圾桶 🗹其他： 废弃物料指定区域、下脚料临时贮存箱 - 观察个人卫生设施：🗹一次更衣室 🞎二次更衣室 🗹洗手池 🞎手动水龙头 🗹非手动水龙头 🗹干手器 🞎手消毒池 🞎鞋靴消毒 🗹风淋室 🞎淋浴室 🗹其他： 75%酒精，消毒  - 观察工作服的清洗：🗹个人清洗 🞎集中清洗 🞎紫外消毒 - 观察卫生间设施：🞎位于车间内 🞎门朝向车间 🗹位于车间外- 观察通风设施：🗹自然通风 🞎人工通风 🞎有防虫害措施 🞎无防虫害措施- 观察照明设施：🗹自然采光 🞎人工照明 🞎带罩灯具 🗹非带罩灯具（塑脂灯管）- 观察仓储设施的分类：🗹原料库 🞎辅料库 🞎化学品库 🞎半成品库 🗹产品库🗹常温库： 18.8 ℃🞎冷藏库： ℃🞎冷冻库： ℃- 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：（不适用）🞎不使用任何食品添加剂 🞎不使用限量食品添加剂 🞎使用限量食品添加剂，说明： - 观察仓储设施的管理状况：🗹防虫害（蚊蝇） 🗹防鼠 🗹消防 🗹标识 🗹隔地离墙 🗹温度 🞎湿度 🞎其他- 观察生产设备的管理状况：🗹产量满足生产需要 🞎产量不满足生产需要 🞎说明： 🗹材质满足生产需要 🞎材质不满足生产需要 🞎说明： 🗹运行完好 🞎运行故障 🞎正在维修 🞎说明： 🗹便于清洗 🞎不便于清洗消毒 🞎说明： - 观察生产车间监控设备的管理状况：🞎压力表 🞎温度计 🗹温湿度表 🞎记录仪 🞎试纸 🞎其他 - 观察实验室检测设备的管理状况：🗹种类和精度满足检测需要 🞎种类和精度不满足检测需要 🞎说明： - 观察实验室检测设备的检定/校准状况：🗹标识齐全有效 🞎无标识 🞎超过有效期 🞎说明：  | ☑满足要求□不满足要求 |

说明：不符合标注N