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：配送部 主管领导：刘彦斌 陪同人员： 范春花 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核时间：2021.01.31 |
| 审核条款：F 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/7.4  H:6.3/6.4/6.6/6.7.1/7.3/7.4/7.5/7.6/7.7/7.9  GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11  HACCP1.0要求 |
| 运营部（销售）基本情况 | F 5.3 | 配送部人数共19人，其中司机10人，跟车9人 ，负责人为刘彦斌  配送部主要职责是：  1)负责食品的定时配送；  2)负责运输途中食品保鲜；  3)负责车辆安全驾驶；  4)负责路线合理选择；  5)参与不合格品的评审，制定纠正和预防措施并组织实施；  6)负责在制品及成品中转的防护、搬运、标识工作；  7)参与制定配送操作规程、作业指导书、并组织实施；  8)监督检查加工各种记录是否具备并按规定进行记录并对其进行认真审核；  9)监督检查加工作业人员严格按作业指导书及配送流程作业，负责监督检查监控纠偏、验证等过程的正确性；  10)参与公司对实现管理体系预期目标的内外部环境和相关方进行监视和评审，识别出公司需应对的风险和机遇，实施应对风险和机遇的措施,评价有效性。 | Y |
| 食品安全管理体系目标 | F6.2 | 运营部（销售）涉及的目标及完成情况：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **考核目标** | 统计方法 | 结果 | | 配送及时率100%； | 配送及时批次/配送总批次×100% | 100% | | 车辆故障发生频次≤2次/月 | 设备故障发生频次控制在2次/月以内 | 四季度、一季度共1次 | | 违章驾驶≤1次/季度 | 违章驾驶≤1次/季度 | 100% | | 配送路线正确率100% | 配送正确批次/配送批次×100% | 100% |   食品安全目标基本已经完成。 | Y |
| 基础设施  运行环境  前提方案 | F7.1.3  F7.1.4  F8.2  H6.3  H6.4 | 公司编制了《前提方案》**SR**-300.1-2019A/0， 2019年07月18日实施；现场查看，所处为广东省江门市蓬江区永盛二街41号厂区办公室一层。设置有常温配送车辆共有18辆，冷藏车2台，冷藏保鲜库1个、常温库1个；提供了公司地理位置图、平面图等。  预包装食品的销售过程不涉及用水，现场水主要用于清洗车辆、塑料筐等，使用城市管网的供水。  查设备维保记录：  查看对设备维保的控制，查有《设备维修清洗保养记录及计划》；  询问车辆管理清洁消毒情况：  主要通过每天清洁，每两天消毒等方式进行管理，抽查粤JKK364的《配送车辆保洁记录》，有每天清洁的记录，每周进行一次消毒（84消毒液），和2020.10.8 8:00进行清洁，14:30进行消毒，消毒液的配比浓度为1:29，清消人员为何飞，要关注浓度的有效性管理，也未提供配制记录，现场沟通。  查2020年冷藏车内温度记录表，粤JKK364 日期：2020.10.8日，配送地点：江门中国银行；初始温度3℃，到达温度1℃，配送地点：江门科技局；初始温度4℃.到达温度1℃。查冷藏车粤J10963 日期：2020.10.8 配送点：江门鹤山一中；初始温度8℃，到达温度2℃  配送部为租赁厂房，路面全部硬化，平整，绿化，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合，配送产品均有离场离地；对干货、瓜果、蔬菜、干货存储分拣均有清晰标识及区分。  虫鼠害防治主要通过灭蝇灯，捕鼠笼等进行防控和管理，但现场查部分灭蝇灯没有正常启用，已进行纠正；虫害防治外包 ；外包方：江门市联卫白蚁防治有限公司，承包期限：2020.12.05-2021.12.04，服务项目：防虫防鼠；  配送场所内临时分装产品，当天分装分拣当天直接配送到指定客户仓库，少部分果蔬品临时放入保鲜库，冻品由冷冻库保存，现场显示-18℃，有温控记录；涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精，由配送部管理，设有卫生间，原材料卫生，管理制度，个人卫生健康，健康证要求。人员健康管理详见行政部审核记录。 | Y |
| 安全产品实现  追溯性系统  PRP  OPRP  HACCP计划 | F8.1  F 8.3  F8.2  F8.5.4  H 6.7.1  F8.5.4  H6.6  H7.3  H7.4  H7.5  H7.6  H7.7  H7.9 | 配送部提供了《产品标识、追溯和召回程序》、《操作性前提方案》，实施时间为2019.7.18日。包括水，接触面，人员健康，车辆，运输过程管理等环节。  经询问负责人刘彦斌，公司原则上现购现配，送货时间通常为小钟以内的近距离配送，采购验收合格后在公司按照各客户的需求情况进行分拣（一般以预包装食品独立包装为单位进行），原则上不在公司存放，如果需存放则对采购合格的产品分门别类进行储存，认证范围涉及的预包装产品以常温保存为主，对部分产品为确保质量安全的，主动采用冷藏库短暂保存。  HACCP组成:关键控制点储存：针对1类原料验收危害，制定了1个CCP控制计划。同时明确了监控的对象、方法、频次、人员、纠偏措施、验证、记录等内容，基本符合要求其中配送部负责的主要有：  CCP1-01原料验收   | 序号 | 显著危害 | 控制措施 | 关键限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP1原料  验收  （大米、小麦粉） | 生物毒素  农残  重金属 | 1大米：  铅≤0.2mg/kg  镉≤0.2mg/kg  黄曲霉毒素B1≤0.005mg/kg  马拉硫磷≤0.1mg/kg；  2小麦粉：  铅≤0.2mg/kg  总砷≤0.5mg/kg  黄曲霉毒素B1≤0.005mg/kg | 检测报告在一年有效期内 | 审阅、每批 | 质检员 | 每批入库审核记录 | | 食用油 | 酸价、过氧化值、溶剂残留、黄曲霉毒素 | 酸价（KOH）/(mg/g)≤3;  过氧化值（g/100g）≤0.25;溶剂残留mg/kg≤20 | 检测报告在一年有效期内 | 审阅、每批 | 质检员 | 每批入库审核记录 | | 畜禽肉 | 有害微生物、重金属、挥发性盐基氮、抗生素、促生长素等有害化学物质超标 | 畜禽肉动检证明和非洲猪瘟检疫证明 | 来自合格供方；  动物检疫证明；  合格的产品检测报告 | 审阅、每批 | 质检员 | 每批入库审核记录 | | 蔬菜 | 农药的残留量超标 | 蔬菜农残快速检测 | 农残检测报告  快速农残检测结果酶抑制率小于50% | 审阅、每批 | 质检员 | 每批入库审核记录 |   现场查看清洗区域，和车辆卫生良好，采购验收，运输配送过程；提供车辆保洁消毒记录；记录内容，车牌号运送每天清洗、司机记录。  抽查订单，按照追溯思路审核销售服务过程控制：  抽查2021年1月30日向客户甫洛照明有限公司的销售配送单及所涉及产品的验收情况，配送记录显示有面粉散装10斤、白条鸭40斤、鲜紫苏1斤、青木瓜40斤、冻鸡胸肉5斤、奶白菜45斤、鲜香菇5斤等；查有江门市白沙江南蔬菜禽畜批发市场的抽检检验报告包括感官检验有有机磷或氨基甲酸酯类农药残留；结论：阴性合格；江门卫生监督所动物检疫证明 检验结果为合格，检验人：谭建伟；  提供了水果供应商位于江门市江会水果批发市场的达安果批行的抽检检验记录及检测报告，有江门市江会水果批发市检测中心的农残检测合格证明，检验结果为合格；  抽查向江门市公安局的销售配送订单及产品销售记录及验收情况，均符合要求  查2021年1月31日江门市公安局的食品销售订单：  ①提供了销售单：包括提供了订单（西洋菜6斤、红萝卜3斤,有机菜花20斤、大利生菜30斤等）  等）的订单需求信息等，提供了江门市公安局的订单记录信息，包括上述需求信息；  ②提供了公司采购单，有上述产品；  ③分拣/配货人员根据销售单配货，提供了《公司配送中心（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及江门市白沙江南蔬菜禽畜批发市场及江门动物检疫检验证明，检验结果为 合格，检验者：谭建伟 。  ④提供了1月31日的江门市公安局送货记录，出货数量一致；包括上述范围，车牌号为粤JD01572，配送人夏荣华 。  查2021年1月31日北街派出所饭堂的食品销售订单记录：车牌号为粤J637M1,配送人：何飞；  ①提供了销售单：包括提供了订单（蜜枣1斤、水冬芥菜1斤、1.5斤袖珍菇、前瘦肉3斤等）的订单需求信息等，提供了北街派出所饭堂的订单记录信息，包括上述需求信息；  ②提供了公司采购单，有上述产品；  ③分拣/配货人员根据销售单配货，提供了《公司配送中心（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及江门市白沙江南蔬菜禽畜批发市场及江门动物检疫检验证明，检验结果为 合格，检验者：谭建伟 。  ④提供了1月30日北街派出所饭堂的送货记录，出货数量一致；包括上述范围，车牌号为粤JXN517，配送人刘彥斌；    另外，抽查大白菜、娃娃菜、西兰花、长白菜批次的检验记录，均符合要求；  提供了《公司销售订单配送记录）》，有上述产品的库存数量及出货数量信息，提供了送货记录，车辆为厢式面包车，提供了《配送车辆保洁记录（查有2020年8月16日，清消记录人为刘彦斌。）》，车辆信息与《车辆对应客户及人员》中一致。  冷冻保鲜库显示温度为-18℃ 和5℃主要是短暂少量存放，保鲜库放有少量水果及蔬菜，冷冻库主要存放冻品肉等，询问得知，冷冻品一般根据订单采购，客户主要以学校及政府机关及大型企业食堂，对水产及冻肉类产品需求量很少，尽量控制存货量，减少积压，降低食品安全风险。  另查有2020年2月-12月的《场地、运输车辆每日检查记录表》，包括了地面清洁、工器具清洗，员工健康等信息；场地清洁消毒记录表，虫鼠害检查记录表等，记录人均为刘彥斌。《员工健康检测记录表》，对是否有绿码、口罩佩戴、上午体温、下午体温、核酸检测等进行记录，记录人为刘彦斌；  询问得知，截止目前，没有发生控制措施（OPRP和CCP）点发生失控的情况。今后如有发生，则会对产品进行安全性评估，并根据评估结果采取相应的措施。 | N |
| 应急准备与响应  撤回/召回 | F8.4 | 公司制定了程序文件《应急准备与响应控制程序》，运营部主要参与公司统一组织的演练等活动。公司结合分拣配送等过程中的突发情况进行识别，并编制必要的应急预案。如停电、车辆故障等突发情况。提供了针对疫情编制应急预案，此预案为江门市市场监督管理局要求，为年初复工中的基本要求。目前未发生突发情况。  提供了2020.9.19参加公司统一组织的《触电应急演练》；提供了2020.9.10《火灾应急演练》记录里记录了演习的内容，并由总经理范永哲对于演习的效果进行了评价。  另外，提供了2020年10月7日组织的发生大米霉变销往\*\*学校的大米计100袋共1吨，批号20200907为召回演练产品的产品召回演练记录。包括产品召回演练实施记录、召回演练通知、产品召回通知、产品召回记录。基本符合。  目前没有发生召回或撤回的情况 | Y |
| 沟通 | F7.4 | 文件名称如：《沟通控制程序》 |  |
|  | 运行证据组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与食品安全管理体系形成的信息一致且真实可信。  外部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2020-4-18 | 客户满意度调查 | 江门甫洛照明有限公司 | 客户意见调查表 | 运营部 | 非常满意 | | 2020-4-18 | 客户满意度调查 | 江门市公安局食堂 | 客户意见调查表 | 运营部 | 非常满意 | | 2020-4-18 | 客户满意度调查 | 江门北街派出所食堂 | 客户意见调查表 | 运营部 | 非常满意 | | 2020-4-18 | 客户满意度调查 | 江门市气象局 | 客户意见调查表 | 运营部 | 非常满意 | | 2020-4-10 | 供货方沟通订货和质量报告 | 江门市国税局食堂 | 客户意见调查表 | 运营部 | 可以满足 |   内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2020.4.12 | 客户昇雅公司供货产品标识要求 | 配送部 | 会议 | 行政 | —— | | 2020.4.18 | 客户江门气象局食堂要求 | 配送部 | 会议 | 行政 | —— | | 2020.4.10 | 客户国税局早餐要求 | 配送部 | 会议 | 行政 | —— | |
| 过敏原的管理 | HACCP1.0 | 《过敏原控制管理规定》 |  |
|  | 运行证据 | 致敏物质评估：☑牛奶；☑坚果；☑鱼；☑虾；☑蛋；☑大豆；☑花生；☑小麦；  识别致敏物质的污染途径：☑原材料；☑仓储；☑运输；☑加工中交叉污染；☑人员；□ ；  交叉污染的控制措施：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  控制措施进行定期确认和验证：□通过检测没有发现过敏物质；☑无需检测  致敏物质的标识：□明显 ☑比较明显 □不明显，需要改进  本企业 小麦、鱼、虾、大豆、鸡蛋、花生 属于过敏原的范畴。 |  |
| 食品欺诈的控制 | HACCP1.0 | □《食品欺诈控制程序》和☑《食品欺诈预防计划》 |  |
|  | 运行证据 | a）识别潜在的脆弱环节； 《食品欺诈脆弱性评估及预防计划表》  b）制定预防食品欺诈的措施；□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序。□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  d）控制措施进行定期确认和验证：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进；  通过 2020年7月-12月对供应商评价和来料验收过程和检验记录；配送记录等 方式进行控制。 |  |
| 食品防护计划 | H7.3.3 | ☑《食品防护计划》 |  |
|  | 运行证据 | 人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。  人为的破坏造成的显著危害： 有意损坏设备设施 ，控制措施： 搞好员工关系、杜绝不相关人员进入现场  蓄意污染造成的显著危害： 投毒和故意使用非食用原材料 控制措施： 搞好员工关系、 搞好有害化学品管理、 |  |

说明：不符合标注N