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：市场部（ 配送） 主管领导：孙德龙 陪同人员：戈敏 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核时间：2021.03.12 |
| 审核条款：5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/7.4 |
| 运营部（销售）基本情况 | 5.3 | 市场部配送负责人：孙德龙  市场部（配送）主要职责是：a)负责食品的定时配送； b)负责运输途中食品保鲜； c)负责车辆安全驾驶； d)负责路线合理选择。 | Y |
| 食品安全管理体系目标 | 6.2 | 市场部（配送）涉及的目标及完成情况：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **考核目标** | 统计方法 | 结果 | | 顾客投诉处理率100% | 已及时处理的顾客投诉/所有顾客投诉×100% | 100% | | 配送及时率100%； | 配送及时批次/配送总批次×100% | 100% | | 产品合格率100% | 配送合格批次/配送总批次×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 | 7.1.3  7.1.4  8.2 | 公司编制了《前提方案》KZH-PRP-2020 2020年11月15日实施；现场查看设置有配送车辆有常温车辆、冷藏车各1辆；2间冷冻冷藏库；提供了公司地理位置图、平面图等。  询问场地清洁及车辆管理情况，主要通过每天进行场地清洁及每周至少1次使用84消毒液进行喷洒消毒，每周对配送车辆进行保洁消毒，消毒时间为30分钟;  抽查车辆的《配送车辆保洁记录》，车辆号苏A657FC（厢式冷藏车）和常温车苏A35XA6 有每天清洁的记录，每周进行一次消毒（施康消毒液），如2021年1月3日-3月08日， 8:30进行清洁消毒，9:00消毒结束，使用含氯消毒液（如二氧化氯或84消毒液）消毒液的配比浓度为1:100，清消人员为聂明飞，确认人：孙德龙。  另查有2021年1月3日-3月2日的《场地、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，清洁人聂明飞。  查配送区的《每日卫生检查记录表》2021年1月-3月，记录内容：对是否有生产用水（食品清洁用）、设备工具清洗、工人的手以及设备/工具在接触不卫生物品后清洗和消毒、地面清洁、配送区域排水、消毒剂、洗涤剂的标识、贮存和使用、绿码、口罩佩戴、上午体温、下午体温、核酸检测等进行记录，记录人为聂明飞；  涉及的有毒有害物质主要是施康消毒液和75%酒精和洗手液，由市场部管理，卫生间为交易市场统一配置，原材料卫生，管理制度，个人卫生健康，健康证要求。  查有虫鼠害防治记录，时间每月1-31日，虫害防治记录人：聂敏；查看现场主要通过入口处的灭蝇灯进行防控和管理；现场未见有防鼠板、防鼠笼等设施；由于业务量规模不大，主要是零库存及短暂冷冻库存方式，收到订单再采购配送，日常主是冷冻肉产品少量存货，常温类产品没有大批量规模的货品仓储，暂存货品均离场离地；  现场查看有设备、设施维护保养记录，维保内容：冷藏库、冷冻库、常温配送车、冷藏车、电子称、温度计，维保时间2021年1月-3月，设备维保计划时间每年一次。 记录人：孙德龙。 | Y |
| 安全产品实现  追溯性系统  PRP  OPRP  HACCP计划 | 8.1  8.3  8.2  8.5.4  8.5.4 | 市场部提供了《产品标识、追溯和召回程序》、《操作性前提方案》，实施时间为2020.11.15日。包括水，接触面，人员健康，车辆，运输过程管理等环节。  经询问负责人聂勇先生，**康智和公司主要业务侧重点为向部队生活中心配送供应光明牛奶及卫岗牛奶以及新鲜果蔬产品（果蔬不列入本次认证范围即预包装食品范围内）**，原则上现购现配，送货时间通常为2小时内的近距离配送，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），，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及冷冻保存为主，对部分产品为确保质量安全的，主动采用冷藏冷冻库短暂保存。  查《库房冷库管理制度》，区别库存原料、调料物品种类、性质、固定位置，类分存放，并严格遵守下列保藏时间：1.新鲜鱼虾、肉、禽蔬菜存放不得过过3天；（2）新鲜鸡蛋存放不得超过1周；（3）奶品、半成品不得超过2天。  现场查看冷库显示温度为-18℃、冷藏库3℃；主要是短暂少量存放，放有少量冻肉等，询问得知，冷冻品一般根据订单采购，牛奶类产品主要常温短暂库存，当天进货当发送 ，少量库存主动采用冷冻冷藏短暂仓储，客户主要部队生活服务中心及食堂为主，尽量控制存货量，减少积压，降低食品安全风险。  针对4类危害，HACCP小组制定了2个OPRP和2个CCP点的控制计划，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；  市场部（采购、销售）负责的主要有：  **OPRP 1-01原料验收 畜禽肉类原料采购验收；**  **OPRP1-02冷冻水产类的验收；**  **CCP1：禽肉类原料的冷冻、冷藏储存**  **CCP2：配送**  **OPRP 1-01原料验收 畜禽肉类原料采购验收**  可能存在或出现的潜在危害：  生物的危害：人畜共患疫病病原菌、沙门氏菌、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、单核增生李斯特、肉毒梭菌、副溶血性链球菌、耶尔森氏菌、蜡样芽孢杆菌、产气夹膜梭菌、寄生虫等  化学的危害：  兽药、促生长素等饲料激素、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物质超标  物理的危害：  金属异物（针头、金属碎屑、螺丝）碎骨  危害程度的判断理由和依据：肉品在屠宰、加工、储存、运输过程中混入；肉品本身含有病原菌、寄生虫；  **显著危害：**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；  **OPRP1-02冷冻水产类的验收**  可能存在或出现的潜在危害：在生长捕捞、加工、储存、运输过程中混入；本身含有病原菌、寄生虫  生物的危害：致病性寄生虫、致病菌（沙门氏菌、李斯特菌、副溶血性弧菌、肉毒梭菌、志贺氏菌、蜡样芽孢杆菌、肉毒梭菌、空肠弯曲菌）  化学的危害：挥发性盐基氮、组胺、多氯联苯、农药、激素残留重金属等有害化学物质超标  物理的危害：金属异物（鱼钩、金属碎屑）  **显著危害：**病原体存活  **CCP1：禽肉类原料的冷冻、冷藏储存**  冷藏储存：  可能存在或出现的潜在危害：可能存在或出现的潜在危害  生物的危害：霉菌、致病菌  化学的危害：无  物理的危害：无  显著危害：病原体存活  危害程度的判断理由和依据：储存时间、温度控制不当或受到污染  **CCP2：配送**  可能存在或出现的潜在危害：可能存在或出现的潜在危害  生物的危害：霉菌、致病菌  化学的危害：无  物理的危害：杂质  **显著危害**：病原体存活  危害程度的判断理由和依据：冷藏冷冻品储存时间、温度控制不当或受到污染；车辆清洁不彻底  抽查订单，按照追溯思路审核销售服务过程控制：  抽查2021年03月08日向客户73602部队的销售配送单及所涉及产品的验收情况，配送记录显示有光明新鲜牧场，数量76盒、光明轻巧包258盒、卫岗鲜牛奶23盒、卫岗大红枣牛奶230盒、卫岗利乐包高钙牛奶360盒等；  2月28日客户73602部队的销售配送单及所涉及产品的验收情况，配送记录显示有光明新鲜牧场40盒，金额2月24日光明轻巧包240盒卫岗鲜牛奶8盒、卫岗利乐包高凯645盒等  提供供应商光明乳业2月1日-3月1日《公司进货验收/分检记录》 其中，光明乳业2月1日进货50箱、2月17日进货60箱、3月1日进货54箱，感官检验项目：外包装无破损、无污染；产品颜色正常、无变质、无杂质；合格证明、农残检测，检验结果:合格，检验人：聂明飞 ；  抽查3月10南京光明乳业销售有限公司送货单，单号：190437567，  品名规格：新鲜光明牧场高品质牛乳200ml 600盒  光明咕浓咕浓轻巧包浓缩风味乳奶 560盒  光明咕浓咕浓轻巧包冰淇淋风味 560袋  光明咕浓咕浓轻巧包芒果芝士味 160袋  签收人：聂明飞  查光明乳业产品检验检测报告:  南京光明乳业有限公司  检验合格证号：20210222-DWCP-016  检验依据：GB19302-2010 GB28050-2011  检验日期：2021-02-03  检验项目：酸度、脂肪、蛋白质等；  检验结果：合格  第三方检测报告：  报告编号：2021-124-GM-124  委托单位：光明乳业股份有限公司  检验机构：上海源本食品质量检验有限公司  产品名称：光明咕噜咕浓浓缩风味酸牛奶  检验项目：乳酸菌类、大肠杆菌、沙门氏菌等  检验日期：2021年1月14日  检验结果：符合要求  产品：光明200ML新鲜牧场高质牛乳  检验编号：ZHR/JL-368  产品检验日期：2021-02.24  检验项目：菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌等  检验机构：浙江省牛奶公司乳制品厂  检验结果：符合要求  检验报告：  产品:燕麦风味酸乳（新鲜杯）  检验日期：2021.02.23  委托方： 南京卫岗乳业有限公司  报告编号：CP20210223  检验项目：酸价、黄曲霉素、三聚青胺含量项目指标  检验项目：合格  产品: 一号碗（藏方老酸奶）  检验日期：2021.02.24  委托方： 南京卫岗乳业有限公司  报告编号：YHW20210224  检验项目：酸价、黄曲霉素、三聚青胺含量项目指标  检验依据：GB19302-2010《食品安全国家标准 发酸乳》  检验项目：合格  产品: 屋顶低脂风味酸牛奶  检验日期：2021.02.24  委托方： 南京卫岗乳业有限公司  报告编号：CP20210224  检验项目：酸价、黄曲霉素、三聚青胺含量项目指标  检验依据：GB19302-2010《食品安全国家标准 发酸乳》  检验项目：合格  抽查向汤山部队70分队的2021.3.09食品销售订单：  ①提供了销售单：包括提供了订单（禽蛋肉：净草鱼4.5斤、排骨7斤等、鸭肫4斤；果蔬：菠菜5.5斤、茄子6斤、白菜12斤等；饮料干调：光明轻巧包32盒、梅干菜2盒等 ）的订单需求信息，配送车辆苏A657FC等，派送员：孙德龙，提供了汤山部队70分队的订单记录信息，包括上述需求信息；  ②提供了公司采购单，有上述产品；  ③配货人员根据销售单配货，提供了《南京康智和农产品有限公司配送中心2021.01.01-2021.3.08（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量包括冷冻制品、肉制品等，验收项目包括感官检验、及供应商检验合格证明，检验结果为合格，检验者：聂明飞。  ④提供了3月9日汤山部队70分队送货记录，出货数量一致；包括上述范围，车牌号为苏A657FC，配送人孙德龙  查2021年03月6日73658部队70分队食品销售订单记录：  ①提供了销售单：包括提供了订单（禽蛋类：大虾1.5斤等、蔬果：西红柿7斤、饮品干调：光明轻巧包32袋、老干妈鸡油辣椒24瓶）的订单需求信息等，提供了73658部分70分队的订单记录信息，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/分拣项目包括感官检验及有检验检合格证明，检验结果为合格；  ④提供了3月3-9日73658部队的送货记录，出货数量一致；包括上述范围，车牌号为苏A657FC，配送人：孙德龙，    按照追溯要求，抽查市场部2021年1月3-31日73602部队生活服务中心订单情况，提供了1月1-31日订单（光明新鲜牧场40盒、卫岗大红枣牛奶443袋、卫岗利乐包高钙奶95盒、卫岗利乐包纯奶515袋等； 1月28日光明新鲜牧场78盒、光明轻巧包 27袋斤、卫岗鲜牛奶645盒、卫岗大红枣牛奶318袋、卫岗燕麦酸奶185杯等）的订单需求信息，直接配送，提供了供方检验合作证明，各项检验结论均为符合。  提供了《公司销售送货单）》，有上述产品的库存数量及出货数量信息，提供了送货记录，车辆为苏A657FC冷藏车，提供了《配送车辆保洁记录（查有2021年01月03月-03月08日，清消人为聂明飞。）》，车辆信息与《车辆对应客户及人员》中一致。  按照追溯要求，抽查市场部2021.2.1-28日73658部队70分队订单情况，提供了2021.2.1-28日（28日三黄鸡8斤、牛柳8斤、麻鸭8.6斤；果蔬:土豆12斤、杭椒3斤等；饮品干调：光明轻巧包32袋等的订单需求信息，直接配送，提供了供方检验合作证明，各项检验结论均为符合。配送车辆: 苏A657FC 冷藏车派送人：孙德龙；  另外，抽查2020年11-日-2020年12月批次的检验记录，均符合要求；  提供了《公司销售送货单）》，有上述产品的库存数量及出货数量信息，提供了送货记录，车辆为厢式冷藏车苏A657FC冷藏车，提供了《配送车辆保洁记录（查有2021年01月03月-03月08日，保洁消毒时间：每天保洁、每周消毒，保洁消毒时间：8:30；消毒车辆人：苏A657FC清消人为聂明飞）》，车辆信息与《车辆对应客户及人员》中一致。  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 | 8.4 | 公司制定了程序文件《应急准备与响应控制程序》，市场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，此预案为南京市江宁区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2020.12.20参加公司统一组织的《应急消防演练》。记录里记录了演习的内容，并由总经理聂勇对于演习的效果进行了评价。  另外，提供了2020年12月15日组织的20201211批次的牛奶经产品检验镉超标（假设）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  同时，制定有《送货服务应急预案》领导小组：聂勇，确保：“六无达标”顺利实施，日期：2020.11.18 | Y |
| 沟通 | 7.4 | 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 | | 2021.1.12 | 客户满意度调查 | 73658部队70分队 | 客户意见调查表 | 市场部 | 非常满意 | | 2021.1.12 | 客户满意度调查 | 73602部队生活服务中心 | 客户意见调查表 | 市场部 | 非常满意 | | 2021-03-01 | 监督巡查 | 南京市江宁区市场监督管理局 | 来厂 | 综合办 | 符合要求 |   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 | | 2021-03-11 | 经营会议，食品安全方面的改进内容 | 各部门负责人 | 会议 | 综合部 | 落实 | |
|  |  |  |  |

说明：不符合标注N