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：生产部 主管领导：任为志 陪同人员：刑献东 | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核时间：2021.3.29 |
| 审核条款：Q：5.3/6.2/7.1.3/7.1.4 /8.1/8.5.1-8.5.6/8.3不适用确认  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4 |
| 部门基本情况  8.3不适用确认 | QF5.3  Q8.3 | 本部门设有：油炸车间、包装车间（炒制车间在建设中，因此本次范围不覆盖）；设经理一名兼油炸车间主任一名；任经理负责本部门的全面管理。本部门主要负责对生产进度、产品质量、生产卫生质量、原辅料消耗等生产活动全过程的控制；负责根据订单要求和库存制定生产计划，并保证生产计划的准确性；负责按质按量完成下达的各项生产任务；负责产品标识和可追溯性控制；负责设施配置及管理控制。回答基本明确。主要生产炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类）、目前主要为油炸类产品的生产，主要品种为腰果、核桃仁两个品种。产品生产主要集中在每年的9月至第二年年初，目前处于生产淡季，主要有少量的腰果和核桃仁的生产加工工作。  因公司产品的原材料为初级农产品，加工工艺为传统的油炸工艺，产品工艺简单成熟，故8.3条款不适用，识别基本合理。 | Y |
| 部门质量和食品安全目标 | QF6.2 | 根据公司总目标分解到生产部的目标分别：  目标要求 统计频次 完成情况  1、设备完好率100% 每月统计一次 100%  2、生产计划完成率100% 每月统计一次 100%  3、产品送检合格率100%以上 每月统计一次 100%  4、订单按期交付率100% 每月统计一次 100%  提供了目标完成情况，基本符合。 | Y |
| 基础设施/工作环境/前提方案/操作性前提方案/维护保养计划 | QF7.1.3  QF7.1.4  F8.2  现场 | 现场查看：工厂周围未见敏感污染源，空气情况良好，周围环境卫生情况良好，周边无其他工厂。厂区内水泥路面通畅平坦，清洁，厂区环境情况较好，厂区车间分为油炸车间、包装车间，车间入口均设有更衣室、更衣柜、洗手设施、消毒设施，但没有标识洗手流程，现场沟通，墙壁、地面清洁卫生。废弃物远离车间，集中堆放在废料间。基本符合要求。车间地面硬化处理，墙面贴有瓷砖。窗户均设有防虫纱网，但个别窗户未及时关闭；车间内偶发现有苍蝇，配备有灭蝇灯；现场未见挡鼠板、捕鼠笼等防鼠设施。卫生间设于车间外部，有冲水、洗手等装置。  现场查看：油炸车间、包装车间，现场工艺主要为原料=>选料=>清洗=>裹粉（配料）=>油炸=>冷却=>检验=>包装=>入库；流程基本顺畅，与HACCP计划中流程基本一致。  现场抽查核对主要生产设备/设施一览表，配备有6台油炸机、5台八角拌料桶、裹糖机2台，自动封口机2台；臭氧发生器一台，另外配备有相应的冷却、包装等不锈钢操作台，配备有周转筐、铲子、捞斗等生产用具； 包装车间主要电脑包装机5台，两台自动封口机；  另外配有螺杆空压机一台；紫外线灯，风扇、电子秤、台秤等若干，现场特种设备主要为叉车，已提供了年检报告，特种设备登记证编号：皖TB20173656，下次检验日期：2021-03月（检测报告编号：BND5110-2003-1B00483），企业于2021-02-24已送检，提供有《特种设备定期检验申请/受理单》，编号：WHTJ/QR-24-2019，基本满足产品生产要求。  查设备维护保养计划，提供了2020年、2021年维保计划，查2021年维护保养计划，编制为丁亚晴，审核为方红文，批准为丁以树，时间为2020.12.25，包括了上述主要设备。抽查维护保养记录，有1月8日油炸锅，主要保养方式为清洁除尘。签名为任为志。但“确认意见”栏没有记录，现场沟通。另外抽查《设施日常保养记录表》，每日由操作人员进行检查和记录，包括所有设备，查八角搅拌桶保养记录，主要由高定峰保养，主要为清洁。  更衣室内配备了更衣柜、洗手液、消毒液，现有设备能满足生产要求。设备运行状态良好。车间通风良好，配备有照明设施，光线基本充足，地面主要为瓷砖，清洁度较好，工作环境基本满足目前的生产要求。人物流有简单区分，整体布局较合理。更衣室布局构造较合理，私衣放入柜内，工衣挂置，采用紫外消毒。车间内挂有《清洗消毒清规范》和《车间卫生管理制度》。查看油炸锅温控仪校检情况时，发现未能提供校检证据，具体见质检部核实。  工厂制定了《前提方案（PRP）》和《操作性前提方案（OPRP）》，包括水、食品接触面、交叉污染、消毒洗手、防止残杂物、有毒有害物控制、员工健康、防虫鼠以及车间卫生等方面，基本符合。  水源卫生控制：任经理表示用水为城市管网提供的生活饮用水，公司文件规定每年对水质检测项目进行核对，提供了当地水厂的外检报告，但未提供公司生产用水的外检报告，具体水质管理见质检部，厂区未发现有储水罐等。  车间的清洁消毒：主要对不锈钢台面、工具、周转箱等，简单规定了其清洁方法，主要以清洗为主。提供了2020.10-2021.3“场地及主要设备工具维护保养（含清洗消毒）记录”，对生产车间、包装车间、化验室的地面、设备、工器具的消毒情况进行记录。  防止交叉污染：公司规定主要有5种防止措施，分别为1、防止工厂选址、设计、车间不合理造成的污染；2、防止个人卫生不良造成污染；3、防止清洁消毒不当造成的污染；4、防止不同清洁区间的交叉污染；5、防止原辅料不清洁造成污染。现场查看工厂选址、设计、车间合理，不会造成污染；进车间的工作人员穿戴工作衣帽后从不同更衣室门进入车间，并对人员个人卫生实施检查：抽查2020-5-6、2019-12-28等12份“个人卫生检查记录表”从更衣室消毒、衣帽、个人饰物、指甲、头发等方面实施检查。现场观察审核当日包装车间工作人员的卫生状况良好。环境卫生检查：查12.14、3.8、5.20等11份“环境卫生检查记录表”，对地面卫生、墙面卫生、顶面卫生、设备卫生、容器工具、门窗卫生、三防措施、垃圾清理和灯具卫生实施了检查。  有毒有害化学品管理：文件规定了有毒有害品的管理。形成了有毒有害化学品清单，车间主要为消毒用品（消毒液）、清洗剂（洗衣粉）。现场观察在车间有毒有害品随意放置，无相应标识，现场沟通。  虫鼠害控制：按照PRP要求实施控制，鼠害采用物理方式，但目前入口未见有防鼠板。虫害以进行防止进入为主，在车间大门及各车间入口均设有防虫帘，窗户上设有防虫纱网，现场查看发现有少量飞虫。防虫措施较为简单，提供了防蝇防鼠记录表，对仓库防鼠板检查（2020.10.10）、车间纱窗更换（2021.3.10）等进行了记录，记录人为丁亚晴。询问任经理，目前未发现有老鼠等发现。 | Y |
| 产品实现过程的策划情况  工艺流程图现场确认  特殊过程确认 | QF8.1  F8.5.1.5.2  Q8.5.1 | 公司在质量管理体系手册和食品安全管理体系手册中对炒货食品及坚果制品（油炸类）的产品的实现过程进行了描述。  产品工艺流程：原料=>选料=>清洗=>裹粉（配料）=>油炸=>冷却=>检验=>包装=>入库；其中所识别的特殊过程为油炸过程。询问和查看本公司现场情况，产品不涉及添加剂的使用。工艺流程图经食品安全小组现场验证并签字，时间为2020.9.15。油炸产品确定的CCP点为油炸过程，OPRP为原料验收、冷却、包装三个过程。其中与生产相关的为油炸、冷却和包装过程。  策划了产品实现过程所需的设施设备/环境、检测设备等，包括油炸机、冷却包装等设备，培养箱、干燥箱等设施，详见7.1.3审核记录和7.1.6计量器具等审核情况。  策划了相应的作业文件，如HACCP计划、前提方案、操作性前提方案，检验规程、包装作业指导书、仓库储存作业指导书、油炸作业指导书、滤油机安全操作规程、炭烧腰果作业指导书等，策划基本满足炒货食品及坚果制品（油炸类）产品的实现策划。  提供了《特殊过程确认报告》，对油炸过程中操作者资格、环境、工艺方法、无聊、工装设备、监测方法/监测设备等项目逐一进行确认，确认的结论为能够满足生产和工艺要求的需求，确认人员为方红文、丁以树，杨成、刑献东等，确认时间为2020年9月26日。基本符合。 | Y |
| 以追溯方式审核产品实现过程的控制、产品标识、产品防护、CCP的监控；CCP监视偏离CL时的纠偏措施 | Q8.5.1  Q8.5.2  Q8.5.4  F8.3  F8.5.4 | 生产部按照产品实现策划进行生产过程控制，公司主要提供大包装产品供客户分装，主要为10kg、2.5kg等规格，有少量小袋包装。提供了2020.10-2021.3油炸类产品的生产控制情况，以追溯思路抽查2021.1.2琥珀核桃仁产品的生产控制情况：  提供了《生产任务单》，产品名称为琥珀核桃仁，型号规格为1级，生产数量20吨，要求完成时间为2021.1.12并明确了质量要求（按照标准常规质量要求），包装要求（内包塑料袋10kg/袋，外包纸箱，10kg/箱）；签单人为丁以树，时间为2021.1.2；受单人为任为志，时间为2021.1.3，信息基本清楚。生产部主管直接到仓库领用相应原料、辅料（核桃仁、大豆油、糖、麦芽糖、盐）。  生产过程控制较为简洁，提供了《生产及过程检验记录表》，记录了生产过程及检验要求；  选料：主要对碎果，技术要求无碎果；检验合格；生产操作人员为刘小军；检验员为杨成；2021.1.8。  清洗：冲洗三次，一次为降温，一次冲黄液，最后冲外衣；  裹糖：融糖主要是加入白砂糖、食盐、麦芽糖，裹糖温度为100-120℃；操作人员为周平生；检验员为杨成；时间为2021.1.8  油炸（CCP点）：提供了（油炸）特殊过程监控记录，主要对温度和时间进行控制，记录温度为135℃，时间为5min，符合CL规定要求。操作人为任为志，时间为2021.1.8。  冷却（OPRP）：编制了臭氧机使用规程，但未按照OPRP规定提供臭氧机使用记录——N  检验：主要对温度和色泽进行检查，检验结果分首检、完工检，结论为合格，检验汪友俊，时间为2021.1.8。  计量包装（OPRP）：提供了生产及过程检验记录表，记录了感官（饱满均匀）净重（10.2kg），封口（无漏气）；提供了2021.1.8包装材料投料记录（包材批次为2021.1.5，数量为2000）。另外提供了2021.1.8，入库记录显示琥珀核桃仁（1级），10kg/箱，2000箱，批次为2021.1.8。  销售出库时间为2021.1.12，出库记录为2000箱。  该批产品基本能够实现追溯，控制过程基本符合要求。CCP点控制基本符合要求。  抽查2020.12.12炭烧腰果的控制情况：  提供了《生产任务单》，产品名称为炭烧腰果，型号规格为1级，生产数量1.5吨，要求完成时间为2020.12.16并明确了质量要求（按照标准常规质量要求），包装要求（内包塑料袋10kg/袋，外包纸箱，10kg/箱）；签单人为丁以树，时间为2020.12.13；受单人为任为志，时间为2020.12.13，信息基本清楚。生产部主管直接到仓库领用相应原料、辅料（腰果、大豆油、糖、麦芽糖、盐、糯米粉、淀粉、面粉）。  因腰果主要为进口产品，产品质量较好，无需额外处理，生产过程控制较为简洁，提供了《生产及过程检验记录表》，记录了生产过程及检验要求；  裹糖：糯米粉、淀粉、面粉，白砂糖和盐熬制，将粉融入糖水，腰果与粉的总比例在10:1左右；融糖主要是加入白砂糖、食盐、麦芽糖，裹糖温度为100-120℃；在炒锅中先倒入腰果，倒入融好的糖浆，翻炒均匀即可；操作人员为周平生；检验员为杨成；时间为2020.12.14  油炸（CCP点）：提供了（油炸）特殊过程监控记录，主要对温度和时间进行控制，记录温度为135℃，时间为3min，符合CL规定要求。操作人为任为志，时间为2020.12.14。  冷却（OPRP）：编制了臭氧机使用规程，但未按照OPRP规定提供臭氧机使用记录——N  检验：主要对温度和色泽进行检查，检验结果分首检、完工检，结论为合格，检验汪友俊，时间为2020.12.14。  计量包装（OPRP）：提供了生产及过程检验记录表，记录了感官（饱满均匀）净重（10.2kg），封口（无漏气）；提供了2020.12.14包装材料投料记录（包材批次为2020.12.10，数量等信息）。另外提供了2020.12.14，入库记录显示炭烧腰果（1级），10kg/箱，150箱，批次为2020.12.14。  销售出库时间为2020.12.16，出库记录为150箱。  该批产品基本能够实现追溯，控制过程基本符合要求。CCP点和OPRP点控制基本符合要求。  查看生产现场产品标识、防护等情况：  油炸车间目前产量较少，正在进行琥珀核桃仁油炸，查看现场炸锅，显示温度为138℃，每次时间一般3-5min左右，具体由油炸操作人员把控；原料库及包装车间现场货物存放整齐，有简单的产品类别标识，但没有详细产品信息，现场沟通，有基本仓库台帐。防护条件一般，车间内未存放其他物品。现场未发现有退货产品或不合格产品。搬运采用叉车。冷藏库对仓库温度等有进行监控，现场观察两个冷藏库温度分别为7.2℃；6.2℃，但现场未提供或保留仓库温度记录，部分产品未做到离地离墙，现场沟通；  包装车间正在包装的是炭烧腰果（油炸）产品，规格为散装，每箱10kg，人员佩戴有工作服、工作帽、口罩，手部主要通过消毒来确保安全，基本符合前提方案要求。员工再进行10kg大包装；并通过封口机进行包装/封口。现场观察基本符合操作要求。 | N |
| 顾客和外部供方提供产品 | Q8.5.3 | 经询问，目前组织不涉及顾客或外部供方的财产，如涉及时，会及时做好相关管理，如发生损坏会及时与顾客/供方进行沟通。 | Y |
| 生产变更管理 | Q8.5.6 | 询问任经理，目前公司生产基本按照计划执行，审核周期内生产工艺等未发生变化，目前暂时没有需要变更的情况。 | Y |
| 应急准备和响应 | F8.4 | 公司编制了《应急准备和响应控制程序》，体系运行以来没有发生突发情况。  提供了2020.12.10炭烧腰果产品因霉菌超标（假设），后期影响消费者健康，进行召回演练，生产部配合食品安全小组完成召回演练工作，提供了食品召回计划，记录了召回商标宏乐，规格10kg/箱，数量为80kg，并提供了召回演练的过程记录，不合格品销毁记录表等。  同时，生产部组织了火灾事故应急救援演练，假设2020年11月10日火灾事故应急救援演练，假设仓库发生火灾，并及时按照预案进行火灾应急处置，对预案进行了评审，确认应急预案无需修改，参加演练人员包括方红文、任为志以及车间主要骨干人员。基本符合。  2020.11.11,进行了停电、停水演练。假设突然停电，导致清洗水源中断，按照停水、停电预案进行了演练，提供了演练记录，并进行了预案评估，确认应急预案无需修改，参加演练人员包括方红文、任为志以及车间主要骨干人员。基本符合。  另外提供了2020.11.12油炸设备突然损坏、2020.11.13产品中混入有毒有害物质、2021.1.25新冠肺炎防控演习等演练报告。 | Y |
|  |  |  |  |