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：质检部 主管领导：杨成 陪同人员：方红文 | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核时间：2021.3.30 |
| 审核条款：Q:5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3  F:5.3/6.2/8.5.4/8.7/8.8/8.9 |
| 部门基本情况 | QF5.3 | 质检部负责人为杨成，共有1人，提供了检验工三级证书，质量和食品安全管理手册对质检部基本职责为：1、负责本厂产品检验和试验工作；2、产品不合格品处理；3、负责监视和测量器具的归口管理；4、纠正和预防措施的管理；5、负责所属工作范围内安全生产及卫生管理工作等管理相关工作，并明确了各岗位的入职要求。经理主要职责包括负责原料、中间产品及产品的检验和试验，负责质量控制点的监控和巡回检查，负责对偏离产品的评估和处理；负责定期监督检查目标、指标与管理方案的完成情况；负责监视和测量设备的管理等等。  质检部工作主要依据包括公司产品标准、检验标准，相关法律法规要求。 | Y |
| 部门质量和食品安全目标 | QF6.2 | 根据公司总目标分解到质检部的目标分别：  目标要求 统计频次 完成情况  1、产品出厂前应100%通过检验 每月统计一次 100%  2、监视和测量装置校准合格后方可使用率100% 每月统计一次 100%  3、进料检验误判率≤0.5% 每月统计一次 0  4、纠正和预防措施及时完成率100% 每月统计一次 100%  提供了目标完成情况，基本符合。 |  |
| 监视和测量装置管理 | Q7.1.5  F8.7 | 编制《监视和测量设备控制程序》，明确监视和测量设备的管理要求。提供检测设备管理台帐，有净化工作台、药物天平、电子万用炉、电热恒温干燥箱、电热恒温培养箱、电热恒温水浴锅等共7台/套，台账记录了计量检测设备的名称、型号规格、精度、生产厂家、出厂编号、统一编号、验收日期等信息，确认周期（基本为一年）。填表人丁亚晴，审核任为志，日期：2020.9.28。但没有登记电子秤、高压灭菌锅、滴定管、吸量管、温度计等，现场沟通。  抽查培养箱、干燥箱、电子秤、温度计、油炸锅温控仪、灭菌锅压力表等校检情况，未能提供进行校检的证明。——N。 |  |
| 供应商管理及原辅料采购验收  操作性前提方案  关键控制点及偏离控制 | Q8.6  F7.1.6  F8.5.4  F8.8 | 公司采购的主要原料为腰果、核桃仁。辅料有：食盐、白砂糖、糯米粉、面粉、淀粉、麦芽糖等，询问杨经理，表示在目前认证范围内的产品不使用添加剂。包装材料采用复合塑料包装袋。质检部提供了《原辅料进货检验规程》，对原料、辅料和包装材料进行了规定，对物料验收属于OPRP。  供方由供销部负责管理，质检部负责产品进货检验。  抽查腰果的验收：提供了“进货检验记录”，腰果采购验收项目包括水分、颗粒数、外观、气味、手感、重量、肉质、杂质等项目，抽查2020/12/25的腰果进货验收记录，进货数量40kg/包\*200包，供货人（合格供应商），水分4.1%（标准≤5%）颗粒数等指标均符合，验证结果为合格，检验员杨成，检验日期2020/12/25。基本符合OPRP点控制要求。腰果主要为进口产品，每批提供入境货物检验检疫证明（编号为120000008288825001）。  查核桃仁采购验收：核桃仁采购验收项目包括水分、颗粒数、外观、气味、手感、重量、肉质、杂质等项目，抽查2020/10/27的核桃仁进货验收记录，进货数量40kg/包\*500包，供货人陕西旺丰农产品贸易有限公司（合格供应商），水分4.3%（标准≤5%），颗粒数等指标均符合，验证结果为合格，检验员杨成，检验日期2020/10/27。另外提供了该供方的三方外检报告，由咸阳市产品质量监督检验所，项目包括水分、FFA、过氧化值、黄曲霉毒素、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌等指标，均符合要求。基本符合OPRP点控制要求。  另外，查看4批次腰果以及2020.11.12、2020.12.29采购的核桃仁的进货检验记录，均符合要求。  辅料验收：提供“进货检验记录”，查看2020/12/19的食用油进货检验记录，供方为杭州宝仓粮油食品有限公司（合格供应商），供货数量为600kg，验收项目包括感官、数量、合格证以及该批产品的出厂检验报告，检验结论为合格，检验人为杨成，基本符合。  辅料验收：抽查2021.1.10进货的生产批次为2020.12.19的白砂糖进货检验记录，采购验收项目包括感官、数量、合格证等，进货数量50kg\*10包；并附有该批产品的外检报告。检验结论为合格，检验员为杨成。所提供的三方报告为广东省科学院生物工程研究所国家糖业质量监督检验中心，检验时间为2020年12月31日，包括蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值、浑浊度、总砷、铅、二氧化硫、螨等指标。另外抽查2020.10.9食盐、2020.12.13糯米粉等辅料进货检验记录、未提供麦芽糖、淀粉的进货检验标准和进货检验记录。——N  包材验收：提供“进货检验记录”，查看2020/11/16提供的多层复合食品包装袋进货验收记录，供方安徽中景泰包装材料有限公司（合格供方），采购验收项目包括品名、供应商、进货检验日期、生产日期、数量、文字、图案、颜色、规格、底封、光标、溶剂残留气味等项目，检验结论为合格，检验员为杨成。查看其它批次的内包材料进货检验记录，均符合控制要求。提供了安徽省包装印刷产品质量监督检验中心出具的外检报告，包括外观、印刷质量、尺寸偏差、拉断力、断裂伸长率、剥离力、热合强度、水蒸气透过量、溶剂残留量等指标，基本符合。  半成品及过程验证，提供了过程巡查记录，主要对各生产过程的控制情况进行记录，抽2020.9.16生产及过检验记录，显示对琥珀核桃仁涉及到选料（碎果）、清洗（杂质）、裹糖（时间：3-5min）、油炸（温度130-140℃、时间3-5min）、冷却（温度20-30℃）、检验（色泽、感官）、计量包装（1kg），检验包括首检和完工检，检验结果均为合格或满足要求，合格数显示为100%，无返工、返修货废品。操作者为刘小军、周平生、汪友俊等员工，检验员为杨成。询问得知体系运行以来未发生过程产品不符合的情况。另外抽查12批次产品生产过程检验情况，基本与上述相同。  成品检测：检测依据为GB19300-2014《坚果与籽类食品》。抽查《成品检验报告单》，检验员杨成，审核丁亚晴。  抽查2020/10/6的盐焗腰果（油炸类）的成品检验记录和原始检验记录，产品名称盐焗腰果，规格为1\*5kg，数量400kg，抽样数量500g，检验依据GB19300-2014，检验项目包括了色泽、滋气味、杂质、口味、水分、过氧化值包装、菌落总数、大肠菌群、包装标签等项目：部分指标如下：    最终结论，符合GB19300-2014要求。检验人杨成；审核：丁亚晴 时间2020.10.10。并提供了其“原始检验记录”，检验结果符合GB19300-2014《坚果炒货食品通则》的要求，检验日期2020.10.10，基本符合。  抽查2021.1.4的琥珀桃仁（油炸类）的成品检验记录和原始检验记录，产品名称琥珀桃仁，规格为1\*10kg；批量为250kg；抽样数量为500g；检验依据GB19300-2014，检验项目包括了色泽、滋气味、杂质、口味、水分、过氧化值包装、菌落总数、大肠菌群、包装标签等项目，各单项均合格。最终结论，产品符合GB19300-2014要求。检验人杨成；审核：丁亚晴， 时间2021.1.7。并提供了其“原始检验记录”，检验结果符合GB19300-2014《坚果炒货食品通则》的要求，检验日期2021.1.7，基本符合。另外，抽查2020.12.11、2020.9.21等25批腰果、琥珀桃仁的成品检验记录和原始检验记录，基本符合。  外部委托检验：提供了琥珀桃仁和腰果（油炸）的外检报告，包括滋味气味、霉变粒、杂质、酸价、过氧化值、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1，大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、铅、碳水化合物、能量等指标，检测结果均合格，详见附件。  质检部负责做好环境卫生、水质等验证工作。提供了当地水厂的外检报告，日常以感官检查为主。但未提供公司末梢水的外检报告，设备和工器具表面微生物检验报告；——N |  |
| 不合格品控制  不合格及潜在不安全产品的评审、处置  纠正及纠正措施 | Q8.7  F8.9 | 组织编制了《不合格品控制程序》，对不合格品的标识、记录、隔离、评价、处置等控制，防止不合格品的非预期使用和交付。质检部负责不合格品的管理。  询问质检部杨成，基本清楚不合格品的分类、处理方式，去年以来没有发生原料和成品检验不合格的情况。原辅料检验中的不符合项，由检验员负责评审和处置，生产过程中和产品的不符合项，报质检部评审后处置，分析不符合原因，提出和评审不符合的纠正和纠正措施，由本部门实施纠正和纠正措施，质检部进行跟踪验证；当关键控制点超出或操作性前提方案失控时，由质检部负责人进行评价，以及制订、评审和启动纠正措施，识别和消除已发现的不符合的原因，同时按照潜在不安全产品采取措施，以防止不合格产品进入食品链，先分析产品的可接受水平，并进行放行的评价，当证据证实符合可接受水平后方可放行，如评价不符合时，按照不合格品处置，重新加工或作销毁以及废物处理，如产品已在组织的控制之外，且被确定为不安全时，应通知相关方，制订、采取和启动撤回。  询问生产过程中不合格品情况，任经理表示因为腰果、核桃仁为农副产品，因此主要有烂籽、夹杂等情况，主要在风选或加工中由员工发现的不合格品，提供了2020.12.17的《不合格品控制记录》，记录内容包括不合格品名称（炭烧腰果）、不合格内容（有焦糊产品）、不合格原因（炒锅温度过高）、不合格处置（销毁处理）、不合格改进（加强对油温的监控，发现问题及时调整），对不合格品有简单的管理。  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。  对不合格产品或边角料，公司作为饲料销售。提供了废弃产品的销售单据，客户为运腾饲料（联系电话18751401188），数量为850kg，时间为2020.6.7，经手人为方红文。 |  |
| 分析和评价 | Q9.1.3  F9.1.2 | 在管理手册中数据的收集、分析和评价进行了明确。食品安全相关验证结果的分析评价见食品安全小组审核记录。结合部门分解目标和职能，质检部每月对监视测量结果统计，包括采购验证、过程监测、成品检验、不合格统计等，监视测量结果及时分析，在月生产例会中及时分享，相应职能部门实施考核和和改进。同时将测量结果作为管理评审输入，以验证体系实施的有效性。但因体系运行时间较短，目前数据应用较为简单。 |  |
| 化验室现场 |  | 化验室位于厂区三楼，约20㎡左右，分感官检验/理化检验、微生物检验，询问检验员杨成成品检验项目，包括色泽、滋气味、杂质、外观、单包重量、颗粒数、净含量、水分、大肠菌群、过氧化值、酸价、包装标识，化验室配备有数显恒温水浴锅、电热鼓风干燥箱，量筒、分析天平，超净工作台等；配备的化学试剂有营养琼脂、BGLB肉汤、乳糖胆盐培养基、蛋白胨等，实验室环境和相关设备、试剂配置及布局可满足行业和产品的检测要求。  现场未见产品留样，也未见留样记录。  质检部协助做好化学品管理，主要为各类消毒物品的管理。提供了有毒有害品出入库清单。化验室里涉及的化学品主要检测试剂，用量较少，按照专人管理，但没有罗列化学品清单，现场标识较为简单，现场沟通。 |  |

说明：不符合标注N