合同编号： 0432-2021-F

****

**管理体系**

**一阶段审核报告**

**受审核方： 南京强强食品有限公司**

**审核体系：**

**□质量管理体系（QMS）**

**□工程建筑施工企业质量管理体系（EcMS）**

**□环境管理体系（EMS）**

**□职业健康安全管理体系（OHSMS）**

**☑食品安全管理体系（FSMS）**

**□危害分析与关键控制点管理体系（HACCP）**

**北京国标联合认证有限公司**

**网址：www.china-isc.org.cn**

**一、一阶段审核信息**

|  |  |
| --- | --- |
| **审核日期** | **2021年5月 14日13:00 至 2021年 5月 15日 12:30** |
| **审核地点** | **🗹企业现场 🞎非企业现场（FSMS/HACCP除外）** |
| **审核目的** | 管理体系初审第一阶段：评价客户基本情况和**□QMS/□50430/□EMS/□OHSMS/☑FSMS/□HACCP**管理体系策划及运行，确定第二阶段审核的可行性、审核范围和重点 |
| **审核准则** | **□GB/T19001-2016 □GB/T 50430-2017 □GB/T24001-2016**  **□GB/T28001-2011 □ISO45001：2018标准**  **FSMS：☑ ISO22000:2018&专项技术规范：《T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》、 GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》**  **HACCP：□ GB/T27341-2009 □ GB 14881-2013 □《危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证补充要求 1.0》**  **☑受审核方管理体系成文信息 ☑顾客要求**  **☑适用于受审核方的法律法规及其他要求 ☑认证合同** |

**二、审核组成员信息**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **审核组成员信息** | | | | |
| **姓名** | 组内  身份 | 性别 | 审核员注册证书号 | 专业代码 |
| **任泽华** | **组长** | **男** | 2021-N1FSMS-59498 | FI-1 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **实习** |  |  |  |
|  | **技术专家** |  |  |  |
| **与审核组同行人员信息** | | | | |
| **姓名** | **作用** | **性别** | **工作单位** | **职务/职称** |
|  | **观察员** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**三、受审核方基本信息**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 南京强强食品有限公司 | | | | | | |
| **注册地址** | | 江苏省南京市溧水经济开发区秦淮大道801号 | | | 邮编 | | **211200** | |
| **经营地址** | | 江苏省南京市溧水经济开发区秦淮大道801号 | | | 同上 | |
| **联系人** | | 徐强 | 联系电话 | 17705176608 | 传真 | |  | |
| **法人代表** | | 徐强 | 管理者代表 | 徐强 | 邮箱 | | 370588939@qq.com | |
| **受审核方产品/服务** | | 产品：位于江苏省南京市溧水经济开发区秦淮大道801号分拣大厅的预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（运输贮藏） | | | | | | |
| **服务：**位于江苏省南京市溧水经济开发区秦淮大道801号分拣大厅的预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（运输贮藏） | | | | | | |
| 生产/服务提供流程简图 | | 生产/服务流程图：  配送流程图：原料验收→储存（冷冻）→配货→装车→配送→验收确认收货 | | | | | | |
| **确认受审核方管理体系覆盖的查产品范围与现场运作情况是否一致；** | | | | | | | | |
| **初定的管理体系认证范围** | **体系** |  | | | | **专业代码** | | |
| **QMS** | **——** | | | |  | | |
| **EcMS** | **——** | | | |  | | |
| **EMS** | **——** | | | |  | | |
| **OHSMS** | **——** | | | |  | | |
| **FSMS** | 位于位于江苏省南京市溧水经济开发区秦淮大道801号分拣大厅的预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（运输贮藏） | | | |  | | |
| **HACCP** |  | | | |  | | |
| 产品/服务 | | 现场产品与申请范围是否一致： | | | | ☑是 | | □否 |
| 现场服务与申请范围是否一致： | | | | ☑是 | | □否 |
| 如不一致，请简述不一致情况： | | | | | | |
| 运作方式：☑单班次生产 □多班次生产 | | | | | | |

认证覆盖以下各场所/场地及其对应的范围:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 场所编号  (分证书序号） | 组织名称及注册场所地址 | 经营场所的地址 | 员工人数 | 审核范围（产品和过程）  （注：FSMS/HACCP要明确到车间） | 标准 | 被审核了 |
| 01 | 位于江苏省南京市溧水经济开发区秦淮大道801号 | 位于江苏省南京市溧水经济开发区秦淮大道801号 | 10人 | 位于位于江苏省南京市溧水经济开发区秦淮大道801号分拣大厅的预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（运输贮藏） | 《T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》、 GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》 |  |

**四、受审核方适用法律许可类文件的获取及其有效性的情况**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 《营业执照》是否有效 | 🗹是 | 🞎否 | 🞎不适用 |
| 营业执照范围是否包括了认证范围 | 🗹是 | 🞎否 | 🞎不适用 |
| 营业执照地址是否与认证申请的注册地址一致 | 🗹是 | 🞎否 | 🞎不适用 |
| 生产许可证是否有效 | 🞎是 | 🞎否 | 🗹不适用 |
| 3C认证证书是否有效 | 🞎是 | 🞎否 | 🗹不适用 |
| 安全生产许可证是否有效 | 🞎是 | 🞎否 | 🗹不适用 |
| 食品🞎生产/🗹经营/🞎流通许可证是否有效 | 🗹是 | 🞎否 | 🞎不适用 |
| 生产场所是否与与认证申请的经营地址一致 | 🗹是 | 🞎否 | 🞎不适用 |
| 其他行政许可文件和备案证明是否有效 | 🗹是 | 🞎否 | 🞎不适用 |
| 其他行政许可文件和备案证明是否与申请认证的范围一致 | 🗹是 | 🞎否 | 🞎不适用 |

**五、管理体系策划情况**

**1.总体描述**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1、内外部环境** | | | | | | |
| 是否确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其实现管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素 | | | ☑是 | □否 | | |
| 是否对这些内部和外部因素的相关信息进行监视和评审 | | | ☑是 | □否 | | |
| **2、相关方需求和期望** | | | | | | |
| 是否确定了与管理体系有关的相关方 | | | ☑是 | □否 | | |
| 是否识别了与管理体系有关的相关方的要求 | | | ☑是 | □否 | | |
| **3、管理体系覆盖的范围** | | | | | | |
| 是否确定了管理体系覆盖范围 | ☑是 | | | □否 | | |
| 质量管理体系覆盖范围是否考虑了标准a)-c)的要求 | □是 | | | □否 | | |
| 质量管理体系覆盖了多场所/临时场的运行控制（适用时） | □是 | | | □否 | | |
| **4、管理方针** | | | | | | |
| **管理方针已**形成文件，并宣贯到全员并被相关方获取 | | | ☑是 | | □否 | |
| **5、风险和机遇** | | | | | | |
| 是否识别了组织的风险和机遇 | | ☑是 | | | | □否 |
| 是否针对风险和机遇策划了应对措施 | | ☑是 | | | | □否 |
| **6、管理目标** | | | | | | |
| 管理目标是否**已**形成文件，已分解到相关职能和层次 | | | ☑是 | | □否 | |
| 已对管理目标完成情况进行统计和分析 | | | ☑是 | | □否 | |
| **7. 法律法规和其他要求（合规义务）** | | | | | | |
| 是否建立了法律法规获取渠道，识别和收集了相关的法律法规 | | | ☑是 | | □否 | |
| **8. 组织结构、部门等职责是否已规定和沟通** | | | **☑是** | | **□否** | |
| 1. **对管理体系,综合绩效是否建立了监视测量程序或制度** | | | ☑是 | | □否 | |
| **10.于 2021 年01月01日起按照标准的要求，建立了文件化的管理体系，对管理体系文件进行发布和对全员进行了贯彻。管理体系已有效运行并且超过3个月。** | | | **☑是** | | **□否** | |
| **11.已根据策划和标准要求于 2021 年04月01 日由有能力的人实施了内部审核，覆盖所有场所、部门和过程，组织通过内审验证了管理体系的符合性及有效性，并对不符合项制订和采取了纠正措施。** | | | ☑是 | | □否 | |
| 12.已根据策划于 2021年04月 10日完成管理评审，包括所有标准要求的输入和输出, 对组织的管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了评价。 | | | ☑是 | | □否 | |
| **其他补充说明** | | |  | |  | |

**2.相关管理体系的具体情况**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 🞎**ISO 22000:2005/🗹ISO 22000:2018认证的基本条款 (如不适用请删除)** | | | |
| **FSMS过程和范围识别** | | | |
| （1）是否阐明了食品安全管理体系的实施范围 | | ☑是 | □否 |
| （2）对生产加工的外包委托方是否实施了有效的控制（适用时） | | ☑是 | □否 |
| （3）成立了食品安全小组，进行了充分的食品安全危害分析和评估 | | ☑是 | □否 |
| （4）建立了应急准备、产品撤回/召回程序和可追溯性系统 | | ☑是 | □否 |
| （5）已建立食品安全验证和控制措施/控制措施验证的程序 | | ☑是 | □否 |
| （6）相关法规识别是否正确和充分 | | ☑是 | □否 |
| （7）初步评价PRP的策划和实施是否符合要求 | | ☑是 | □否 |
| （8）初步评价OPRP的策划和实施是否符合要求 | | ☑是 | □否 |
| （9）初步评价食品安全的关键控制点、关键限值的支持性证据的适宜性。 | | ☑是 | □否 |
| （10）企业是否组织了食品安全知识的培训 | | ☑是 | □否 |
| （11）对食品安全管理体系的文件是否安排内部沟通 | | ☑是 | □否 |
| （12）对食品安全管理体系的文件是否安排与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通; | | ☑是 | □否 |
| （13）控制措施的确认、活动的验证和改进方案是否符合食品安全管理体系标准的要求; | | ☑是 | □否 |
| （14）有关员工是否进行了健康检查 | | ☑是 | □否 |
| （15）一年内是否未发生违反我国和进口国（地区）相关法律、法规的食品安全卫生事故； | | ☑是 | □否 |
| （11）五年内未因违反HACCP实施规则被认证机构撤销认证证书 | | ☑是 | □否 |
| （12）与食品安全危害相关的监测和测量、事件调查、不符合、纠正措施和预防措施等程序已文件化 | | ☑是 | □否 |
| **生产/服务过程食品危害识别与控制情况**  原辅材料危害分析：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **№** | **加工**  **工序** | **本工序被引入、控制或增加的潜在危害（B生物危害、C化学危害、P物理危害）** | **第2栏的判定依据** | **风险度评价** | | | | **你所选择的**  **措施或措施组合是什么** | **该工序是不是关键控制点** | | **S** | **L** | **P** | **可否**  **接受** | | 1 | 畜禽类（冷冻）采购验收 | B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 | 1、肉品在屠宰、加工、储存、运输过程中混入；  2、肉品本身含有病原菌、寄生虫 | 2 | C | 中 | 是 | 1、每批要求出具官方检疫证明；  2、验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告； | 否 | | C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 | 供方对饲养及屠宰加工管理和加工环境控制不严 | 1 | B | 高 | 否 | 1、每批要求出具官方检疫证明  2、验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告； | **否**  **OPRP** | | P物理的危害：  金属异物（针头、金属碎屑、螺丝）碎骨 | 供方在养殖、屠宰加工环节中不慎引入 | 3 | C | 低 | 是 | 1、选择正规的屠宰加工企业；  2、验收或使用前进行感官检查剔除； | 否 | | 2 | 冷冻水产品采购验收 | B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） | 1）在生长捕捞、加工、储存、运输过程中混入  2）本身含有病原菌、寄生虫 | 2 | C | 中 | 是 | 1）要求供方出具产地声明  2）验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告；  3）验收时感官检查  4）后续的熟制工序 | 否 | | C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 | 供方对生长捕捞或养殖及加工管理、加工环境控制不严 | 1 | B | 高 | 否 | 见危害控制计划 | **否**  **OPRP** | | P物理的危害：  金属异物（鱼钩、金属碎屑） | 供方在捕捞和加工环节中不慎引入 | 3 | C | 低 | 是 | 1、选择正规的水产加工企业；  2、验收或使用前进行感官检查剔除； | 否 | | 3 | 米、杂粮类采购验收、储存 | B生物的危害  霉菌、长虫、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 1、加工储存运输过程中，由于环境控制不当产生  2、店内储存温度、时间太长 | 3 | D | 低 | 是 | 1、要求供方提供相应QS证明  2、发现霉变，要求退货或换货  3、根据销量采购、按照要求储存 | 否 | | C化学的危害  农药残留、黄曲霉毒素B1、重金属超标 | 1. 在加工储存过程中，由于环境控制不当产生 | 2 | D | 低 | 是 | 验收环节要求供方定期提供相应证明或检测报告； | 否 | | P物理的危害  杂质、碎渣 | 1）加工过程中由器具引入；  2）原料本身携带 | 3 | C | 低 | 是 | 1、清洗处理  2、感官检查剔除 | 否 | | 4 | 面类采购验收、储存 | B生物的危害  霉菌、长虫、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 1）加工储存运输过程中，由于环境控制不当产生  2）店内储存温度、时间太长、外包装破损 | 3 | D | 低 | 是 | 1、要求供方提供相应QS证明  2、要求供方每年定期提供相应证明或检测报告；  3、根据销量采购、按照要求储存 | 否 | | C化学的危害：  农药残留、黄曲霉毒素B1、重金属、过氧化苯甲酰、 | 1、在加工储存过程中，由于环境控制不当产生；  2、加工过程中人为加入过量 | 2 | D | 低 | 是 | 验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告 | 否 | | P物理的危害  杂质、碎渣、塑料屑 | 1）加工过程中由器具引入  2）原料本身携带 | 3 | C | 低 | 是 | 感官检查剔除 | 否 | | 5 | 粮食制品类采购验收、储存 | B生物的危害  沙门、金葡、志贺、蜡样押宝杆菌 | 1. 在加工、储存、运输环节污染   2）店内储存温度、时间太长、外包装破损 | 3 | D | 低 | 是 | 1、要求供方提供相应的证件  2、根据销量采购、按照要求储存 | 否 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | | 6 | 豆类制品类采购验收、储存 | B生物的危害  沙门、金葡、志贺、肉毒梭菌、耶尔森氏菌 | 1）在加工、储存、运输环节污染  2）店内储存温度、时间太长、外包装破损 | 3 | D | 低 | 是 | 1）要求供方提供相应的证件  2）根据销量采购、按照要求储存 | 否 | | C化学的危害：农残、黄曲霉毒素B1、防腐剂（豆沙）石膏（豆腐）超标 | 1）在加工储存运输过程中，由于环境控制不当产生  2）人为加入过量 | 2 | D | 低 | 是 | 验收环节要求供方定期提供相应证明或检测报告； | 否 | | P物理的危害：杂质 | 在加工、储存、运输环节引入 | 3 | C | 低 | 是 | 感官检查剔除 | 否 | | 7 | 油脂采购验收、储存 | B生物的危害  沙门氏菌、大肠杆菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、单核增生李斯特、副溶血性链球菌、耶尔森氏菌、蜡样芽孢杆菌、 | 1、在加工、储存、运输环节污染  2、店内储存温度、时间太长、外包装破损 | 3 | D | 低 | 是 | 1）要求供方提供相应QS证明;  2）要求供方定期提供相应证明或检测报告;  3）根据销量采购、按照要求储存； | 否 | | C化学的危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | P物理的危害：杂质、沙石、金属碎屑、塑料屑、草梗 | 在加工、储存、运输环节引入 | 3 | C | 低 | 是 | 感官检查剔除 | 否 | | 8 | 调料类采购验收、储存 | B生物的危害  霉菌、沙门、金葡、蜡样芽孢杆菌、耶尔森氏菌 | 1、在加工、储存、运输环节污染  2、店内储存温度、时间太长、包装破损 | 3 | D | 低 | 是 | 1）要求供方提供相应QS证明  2）要求供方每年定期提供相应证明或检测报告；  3）根据销量采购、按照不同的储存要求储存，在保质期内使用； | 否 | | C化学的危害：重金属、黄曲霉毒素B1、氨基酸态氮、二氧化硫残留量、羟甲基糠醛、四环素、硫酸盐、亚硝酸盐、谷氨酸钠、着色剂超标 | 1）在加工储存过程中，由于环境及工艺控制不当产生  2）人为加入过量 | 2 | D | 低 | 是 | 验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告； | 否 | | P物理的危害：杂质、草梗（香辛料） | 在加工、储存、运输环节引入 | 3 | C | 低 | 是 | 感官检查剔除 | 否 | | 9 | 动物类罐头及熟肉制品采购验收、储存 | B生物的危害：罐头制品未达到商业无菌要求  肉制品：沙门、金葡、肉毒梭菌、粪链球菌、副溶血性链球菌 | 1）供方杀菌工艺不当或破损、容易在加工、储存、运输环节生长，产毒、严重影响产品保质期  2）店内储存温度、时间太长、包装破损 | 3 | D | 低 | 是 | 1）要求供方提供相应QS证明  2）要求供方每年定期提供相应证明或检测报告；  3）根据销量采购、按照不同的储存要求储存，在保质期内使用； | 否 | | C化学的危害：复合磷酸盐、苯并芘、铅、总砷、汞、镉，亚硝酸盐、兽药残留超标 | 1）在加工储存过程中，由于原料及环境控制不当产生  2）人为加入过量 | 2 | D | 低 | 是 | 验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告； | 否 | | P物理的危害：杂质、金属异物、碎骨 | 熟肉制品在加工、储存、运输环节引入 | 3 | C | 低 | 是 | 感官检查剔除 | 否 | | 10 | 冷藏  储存 | B生物的危害  霉菌、致病菌 | 储存时间、温度控制不当或受到污染 | 2 | D | 高 | 是 | 根据采购产品要求条件储存，严格控制储存温度和时间 | **是**  **CCP1** | | C化学的危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | P物理的危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | 16 | 冷冻  储存 | B生物的危害  霉菌、致病菌 | 储存时间、温度控制不当或受到污染 | 2 | D | 高 | 是 | 根据采购产品要求条件储存，严格控制储存温度和时间 | **是**  **CCP1** | | C化学的危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | P物理的危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | 17 | 清洗消毒剂类采购验收、储存 | B生物的危害  菌落总数、大肠菌群超标 | 在加工、储存、运输环节污染 | 3 | D | 低 | 是 | 1）要求供方提供生产许可批号  2）要求供方每年定期提供相应证明或检测报告； | 否 | | C化学的危害：重金属、非食品级化学物质、荧光性增白剂超标 | 1）由于原料及工艺控制不当产生  2）人为加入过量 | 2 | D | 低 | 是 | 验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告； | 否 | | P物理的危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | 18 | 盛放食品的器具类采购验收、储存 | B生物的危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | C化学的危害：含有非食品级物质、重金属含量超标 | 由于原料及工艺控制不当产生 | 2 | D | 低 | 是 | 要求供方提供食品级证明 | 否 | | P物理的危害：杂质、碎片 | 在加工、储存、运输环节引入 | 3 | C | 低 | 是 | 感官检查剔除 | 否 | | 19 | 塑料制品类采购验收、储存 | B生物的危害  金葡、沙门、大肠杆菌 | 在加工、储存、运输环节污染  包装破损 | 3 | D | 低 | 是 | 要求供方每年定期提供相应证明  或检测报告；  感官检查剔除  使用前清洗消毒 | 否 | | C化学的危害：蒸发残渣、重金属含量、荧光性物质、黄曲霉素B1、苯并(a)芘、残留超标、含有非食品级化学物质 | 1）在加工储存过程中，由于原料及工艺控制不当产生  2）人为加入过量 | 2 | D | 低 | 是 | 验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告； | 否 | | P物理的危害：杂质 | 在加工、储存、运输环节引入 | 3 | C | 低 | 是 | 感官检查剔除 | 否 | | 20 | 配货 | B生物危害：致病菌污染、增长、 | 1）加工过程中人员、器具引入；2）原料携带、自身增长 | 3 | D | 低 | 是 | 1）操作性前提方案  2）控制工作环境的卫生 | 否 | | C化学危害：清洗消毒剂残留 | 员工手未清洗干净引入 | 3 | D | 低 | 是 | 操作性前提方案 | 否 | | P物理危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | 21 | 搬运 | B生物的危害  霉菌、致病菌 | 当搬运过程中  造成掉落沾地 | 3 | D | 低 | 是 | 控制每次搬运量及搬运方式 | 否 | | C化学的危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | P物理的危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | 22 | 配送 | B生物的危害  霉菌、致病菌 | 冷藏冷冻品储存时间、温度控制不当或受到污染 | 2 | D | 高 | 是 | 根据采购产品要求条件储存，严格控制储存温度和时间 | **是**  **CCP2** | | C化学的危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | P物理的危害：杂质 | 车辆清洁不彻底 | 2 | C | 中 | 是 | 装车前进行检查，清洁 | 否 | | 23 | 兑制  消毒剂 | B生物危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | C化学危害：消毒剂残留 | 浓度过高容易造成清洗不净造成残留 | 2 | C | 中 | 是 | OPRP控制（严格按照规定的配比进行配制） | 否 | | P物理危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | 24 | 兑制  洗涤液 | B生物危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | C化学危害：清洗剂残留 | 浓度过高容易造成清洗不净导致残留 | 2 | C | 中 | 是 | OPRP控制（严格按照规定的配比进行配制） | 否 | | P物理危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | 25 | 洗涤 | B生物危害：病毒、致病菌交叉感染 | 餐具互相浸泡一起可能使致病菌交叉感染 | 2 | C | 中 | 是 | 后续的消毒处理 | 否 | | C化学危害：清洗剂残留 | 在浸泡时留下残留 | 3 | B | 中 | 是 | 后续的清洗 | 否 | | P物理危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | 26 | 清洗 | B生物危害：病毒、致病菌交叉感染 | 餐具一起清洗可能使致病菌交叉感染 | 2 | C | 中 | 是 | 后续的消毒处理 | 否 | | C化学危害：清洗剂残留 | 没有清洗干净引入 | 3 | C | 低 | 是 | OPRP（严格按照规定的方式进行清洗） | 否 | | P物理危害：无 |  |  |  |  |  |  |  | | 27 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | |
| **最终产品危害分析：**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 产品名称 | 潜在危害 | 控制措施 | | 粮油类 | 🗹有害微生物 🞎重金属  🗹黄曲霉毒素 🗹苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🞎OPRP  🗹作业指导书&SSOP  🞎CCPs  🞎OPRP &CCPs | | 调味品类 | 🗹有害微生物 🗹重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🞎OPRP  🞎CCPs  🗹作业指导书&SSOP  🞎OPRP &CCPs | | 畜禽肉类 | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🗹兽药残留 | 🗹OPRP  🗹CCPs  🞎作业指导书&SSOP  🞎OPRP &CCPs | | 水产类 | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🗹兽药残留 | 🗹OPRP  🗹CCPs  🞎作业指导书&SSOP  🞎OPRP &CCPs | | 果蔬类 | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🞎OPRP  🞎CCPs  🗹作业指导书&SSOP  🞎OPRP &CCPs | | 塑料袋 | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留  🗹清洗剂残留 | 🞎OPRP  🞎CCPs  🗹作业指导书&SSOP  🞎OPRP &CCPs | | | ☑合理 | □不合理 |
| 防止显著危害的措施 | | OPRP | 防止显著危害的措施 | | --- | --- | | OPRP 1-02  畜禽肉类原料采购验收 | 1、每批要求出具官方检疫证明  2、验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告； | | OPRP1-02  冷冻水产类的验收 | 1）要求供方出具产地声明  2）验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告；  3）验收时感官检查  4）后续的熟制工序 |   CCP  CCP1 冷冻、冷藏储存   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 关键控制点（CCP）（1） | 显著危害（2） | 关键限值（3） | 监控 | | | | 纠偏行动 （8） | 验证  （9） | 记录（10） | | 对象（4） | 方法（5） | 频率（6） | 人员（7） | | **CCP1：**  **禽肉类原料的冷冻、冷藏储存** | 病原体存活 | 冻结库温度  -15~-20℃以下。冷藏库温度保持0~10℃。 | 区分放置并隔离，控制温湿度 | 观察 | 每天 | 仓管员 | 对冷藏室设备维护或加冰暂处理 | 温湿度记表；冷藏室目巡查录；冷藏室清理记录 | 巡查记录表 |   CCP2 配送   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 关键控制点（CCP）（1） | 显著危害 （2） | 关键限值（3） | 监控 | | | | 纠偏行动 （8） | 验证（9） | 记录（10） | | 对象（4） | 方法（5） | 频率（6） | 人员（7） | | **CCP2：配送** | 病原体存活 | 温度不高于10~15℃（冷鲜产品冷藏）温度不高于0度（冷冻产品） | 区分放置并做好隔离；控制配送车辆温湿度 | 技能观察及温度测量 | 每车 | 配送员 | 确认偏离的产品，隔离待评估，延长时间或废弃 | 食品安全检查工作日志、纠偏记录、工作人员感观检查能力评价记录 | 人员培训及能力验证，进行微生物检测验证 | | ☑合理 | □不合理 |
| 外包过程的识别 | 无 | ☑合理 | □不合理 |
| 食品添加剂使用的类别 | 无 | ☑合理 | □不合理 |
| 基础设施管理 | 是否满足生产/服务的需要且完好运行 | ☑是 | □否 |
| 特种设备管理 | 是否按法规要求检测和备案要且完好运行 | ☑是 | □否 |
| 监视和测量资源 | 是否满足产品检测的需要 （不适用） | ☑是 | □否 |
| 满足生产/服务所需工作环境 | 是否满足生产/服务食品安全的需要 | ☑是 | □否 |
| 生产/服务质量控制情况 | | | |
| 受审核方认证范围内的产品的食品安全标准，及符合性证据 | ☑ 产品食品安全标准 | ☑正确 | □不正确 |
| ☑ 技术要求（合同） | ☑是 | □否 |
| ☑ 产品安全性验证证据是否齐全 | ☑是 | □否 |
| 市场抽查及食品安全事故 | 是否受到行政主管部门的处罚 | □是 | ☑否 |
| 是否因食品安全问题受到媒体的曝光 | □是 | ☑否 |
| 是否发生了食品安全事故/召回 | □是 | ☑否 |
| 是否有重大顾客投诉 | □是 | ☑否 |
| **食品安全管理体系宜重点关注** | □**设计、**☑**关键生产/服务、**□**检验、**☑**采购过程** ☑**生产/服务提供场所、**☑**仓储**  **其他：**☑**运输过程** | | |

**六、审查第二阶段审核所需资源的配置情况**

|  |  |
| --- | --- |
| **确定二阶段审核时，具有生产/服务现场** | **☑具有 □不具有，说明：**  **□部分具有（如季节性），说明：** |
| **确定多场所/临时场所的分布、距离及预估路途时间（适用时）** | **---** |
| **一阶段审核组长对二阶段审核所需资源(包括拟派人员的资格、能力、审核人日)的建议** | **☑按审核方案执行**  **□调整审核方案的理由：**  **□增加专业审核员 □增加技术专家 □增加审核人日** |

**七、管理体系一体化程度确认（两个或两个以上管理体系审核时填写）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评价项目** |  |  |
| （1）是否建立一套整合的文件，适宜时，包括适度融合的作业文件； | □是 | □否 |
| （2）是否考虑总体经营战略和计划的管理评审； | □是 | □否 |
| （3）是否对内部审核采用的一体化方法； | □是 | □否 |
| （4）是否对方针和目标采用的一体化方法； | □是 | □否 |
| （5）是否对体系过程采用的一体化方法； | □是 | □否 |
| （6）是否对改进机制（纠正和预防措施、测量和持续改进）采用的一体化方法； | □是 | □否 |
| （7）是否有一体化的管理支持和管理职责。 | □是 | □否 |

**八、一阶段审核结论**

|  |
| --- |
| **受审核组织(□QMS/□50430/□EMS/□OHSMS/☑FSMS/□HACCP)** |
| **☑未发现任何问题, 可直接进行二阶段现场审核** |
| **□有少量问题存在, 可进行二阶段审核现场验证，存在的问题可与二阶段不符合项一同整改** |
| **□有一些问题存在,需改进, 二阶段审核前需完成“问题清单”的整改(附件二)** |
| **□有较多问题存在,不具备, 三个月后重新进行一阶段审核** |

**九、认证范围说明**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核组织(□QMS/□50430 /□EMS/□OHSMS/☑FSMS/□HACCP)** | | | |
| **☑审核范围无变化，见初定的管理体系认证范围** | | | |
| **□审核范围有变化，与组织最终确定是：** | | | |
| **二阶段的管理体系审核范围** |  |  | **专业代码** |
| **QMS** |  |  |
| **EcMS** |  |  |
| **EMS** |  |  |
| **OHSMS** |  |  |
| **FSMS** | 位于位于江苏省南京市溧水经济开发区秦淮大道801号分拣大厅的预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（运输贮藏） |  |
| **HACCP** |  |  |

**十、审核组签字**

**审核组组长(签名):**  **审核组组员(签名):**

**日期: 2021-5-15**

**十一、附件**

**1. 审核计划**

**2. 管理体系文件审核报告及整改资料**

**3. 一阶段现场审核问题清单及整改附件**

**4. 其他(如一阶段是现场审核需有签到表、检查单、公正、保密声明)**

**十二、填表说明:**

**1. 本审核报告适用于单体系审核, 也适用于多体系结合审核情况;**

**2. 应依据审核任务书布置的管理体系领域(指: QMS, EMS, OHSMS，FSMS，HACCP)□内划“√”;**

**3. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。**

**4. 当一阶段审核情况与合同评审有重大差异时, 应告知审核部, 由审核部与市场部协商解决。**

附

一阶段现场审核问题清单

受审核方：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 问题描述 | | 管理体系标准 | 对应的标准条款 | 问题等级注） |
|  | 无 | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
| 注：问题等级： 1 = 改进建议； 2 =轻微问题，有可能导致成为第二阶段的不符合项；  3 = 严重问题，必须进行纠正并提供证据，验证合格后方可实施第二阶段现场审核 | | | | | |
| 审核组长： 538687608936969873  日期： 2021年05月15日 | | 受审核方代表 ：徐强  日期：2021 年 5 月 15日 | | | |
| 对一阶段现场审核严重问题整改结果的验证结论：  □所有严重问题全部整改，并符合要求 □未按期完成整改 □整改后不符合要求，需重新整改. | | | | | |
| 推荐意见：**☑**可进行二阶段审核 □需再次安排一阶段审核 □不进入二阶段审核  验证人： 日期： 年 月 日 | | | | | |
| 备注： | | | | | |