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：总经理、综合部、运营部  主管领导： 徐南越 陪同人员：徐辉强 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 、肖新龙、吴灿华 审核时间：2021-05-26（下午） |
| 审核条款：略 |
| 合同基本信息确认:  核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）**原件**和复印件/扫描件的一致性 |  | 现场检查**《营业执照》**——：□正本 ☑副本； ☑原件 □复印件  编号：**91350212303072116M** ； 有效期： 2015年3月24日至2065年3月26日 ；  经营范围的**相关描述**：一般项目：企业管理；单位后勤管理服务；科技推广和应用服务；餐饮管理；农副产品销售；鲜蛋批发；鲜蛋零售；鲜肉批发；鲜肉零售；食用农产品零售；食用农产品批发；新鲜蔬菜批发；新鲜蔬菜零售；新鲜水果零售；初级农产品收购；五金产品批发；日用品销售；厨具卫具及日用杂品批发；日用百货销售；日用品批发；日用杂品销售；日用化学产品销售；水产品批发；蔬菜种植；蔬菜、食用菌等园艺作物种植；水果种植；食用菌种植；新鲜水果批发；外卖递送服务。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。许可项目：食品经营（销售预包装食品）；食品经营（销售散装食品）；货物进出口；食品经营。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）。  认证申请范围：位于福建省厦门市同安区洪塘镇洪塘路268-104号的预包装食品（粮油类、调味品）销售（运输和贮藏）、农副产品（蔬菜、猪肉、鸡蛋）销售（运输和贮藏）； | ☑证件有效  □证件失效  ☑范围合规  □超出范围 |
| 同上 |  | 现场检查**《食品经营许可证》**——：□正本 ☑副本； □原件 ☑复印件  编号：JY13502120165619 ； 有效期： 2024-06-24 ；  经营范围的**相关描述**： 预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售 | ☑证件有效  □证件失效  ☑范围合规  □超出范围 |
| 确定审核范围的合理性 |  | 注册地址：福建省厦门市同安区洪塘镇洪塘路268-104号  与《营业执照》和《**食品经营许可证**》内容一致。  经营地址： 福建省厦门市同安区洪塘镇洪塘路268-104号  与生产或服务现场一致 | ☑内容一致  □内容不同  ☑内容一致  □内容不同 |
| 确定生产/服务流程 |  | 服务流程：客户沟通→联系供方→询价→客户确认→下订单→交货→验收→分类→配送→确认收货  工艺流程：原料验收-原料贮存-挑拣-冷冻冷藏（必要时）-检验-分拣-装卸-配送 | ☑内容一致  □内容不同  ☑内容一致  □内容不同 |
| 确定有效的员工人数 |  | 认证范围内管理体系覆盖的人数（总计 41人）  管理人员 4人；操作人员 37人；劳务派遣人员 0 人；临时工 0 人；季节工 0 人； | ☑与申请一致  □与申请不同 |
| 生产/服务的班次 |  | ☑单班（例如：8:00- 12 :00；13 :00- 17 :00；）  □双班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；）  □三班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；夜班24 :00-次日 08 :00） |  |
| 体系运行时间是否满足3个月 |  | 管理手册发布的时间： 2020 年 09月 01 日  ☑至今管理体系已运行3个月以上  □至今管理体系运行不足3个月以 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 文件化体系策划情况 |  | 组织的文件化体系的结构——  - 《管理手册》 1 份；覆盖了 □QMS □50430 □EMS □OHSMS ☑FSMS □HACCP  - 文件化的程序； 20 份；详见《受控文件清单》  - 作业文件； 40 份；详见《受控文件清单》  - 记录表格； 49 份；详见《记录清单》 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| FSMS运行情况： |  | - 了解企业相关法规  相关的CNCA专项技术规范1 CNCA/CTS 0013-2008A (CCAA 0021-2014)《 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》  生产（卫生）规范1： GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》  - 查看产品食品安全性检验的证据（报告）  草茹老抽 报告号2 A2200153243101002C 报告日期： 2020-06-10 结论：合格  金龙鱼玉米油 报告号3： SP202004-0107 报告日期： 2020-04-20 结论：合格  精制培根 报告号4 A2210005124101012C 报告日期： 2021-01-14 结论：合格  鸡蛋 报告号5 KJ2011043 报告日期： 2021-03-29 结论：合格  味精 报告号6 FS20210124006 报告日期： 2021-02-17 结论：合格  鲜猪肉 动植物检验验疫证明7 1617207958054066200报告日期： 2021-04-01结论：合格  蔬菜（小白菜） 自检农残报告号9 ZS20210525-01 报告日期： 2021-05-25 结论：合格  - 确认生产/服务流程  🗹与提供流程图一致 🞎与提供流程图不一致，说明：  - 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；（不适用）  🞎对委托方进行了有效的控制 🞎对委托方的控制不足，说明：  - 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性  🗹合理 🞎不够合理，需要改进：  - 了解适用的食品安全法律和其他要求的获取、识别和实施情况  🗹充分 🞎不充分，需要完善：  - 了解企业进行合规性评价的有效性  🗹有效 🞎不足，需要完善：  - 查看人流图、物流图、水流图、气流图的合理性  🗹合理 🞎不够合理，需要改进：  - 查看PRP、OPRP和HACCP计划的充分性（仅限FSMS）  🗹充分 🞎不足，需要改进：  - 查看GMP、SSOP和HACCP计划的充分性（仅限HACCP）（不适用）  🞎充分 🞎不足，需要改进：  - 了解食品安全的关键控制点CCP及关键限值CL的合理性及支持性证据（不适用）  🞎合理 🞎不够合理，需要改进：  - 了解控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求;  🗹符合 🞎不符合，需要改进：  - 了解对食品安全管理体系的文件安排的适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;  🗹符合 🞎不符合，需要改进：  - 了解员工的健康（证）的情况；  🗹已办理 🞎未办理，需要改进：  - 了解标识的方法  🗹标签 🞎标牌 🗹区域 🞎编号 🞎胸牌 🞎其他  - 了解追溯计划和演练  🗹已演练 🞎未演练，需要改进：  - 了解产品顾客投诉处理  🗹未发生过投诉 🞎发生过投诉，说明：  - 了解产品召回/撤回的状况  🗹未发生过召回 🞎发生过召回，说明：  🞎未进行召回应急演练 🗹进行召回应急演练，说明：  - 了解应急准备和响应情况  🞎制订了必要的应急预案 🗹未制订了必要的应急预案  🗹未发生过紧急事件 🞎发生过紧急事件，说明：  🞎未进行应急演练 🗹进行应急演练，说明：  - 了解食品欺诈预防的控制情况（仅限HACCP）  🞎已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明：  🞎未进行年度评审 🞎进行年度评审，说明：  - 了解致敏物质的管理情况（仅限HACCP）  🞎含麸质的谷类及其制品（小麦、大麦等） 🞎甲壳类及其制品（虾、蟹等） 🞎鱼类及其制品  🞎蛋及其制品 🞎花生及其制品 🞎大豆及其制品 🞎乳及其制品 🞎坚果及其制品 🞎其他  🞎已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明：  🞎未进行确认和验证 🞎进行确认和验证，说明： | ☑满足要求  □不满足要求  无货架暂存物品区域标识； |
| FSMS场所巡查: |  | - 观察厂区是否选择了无食品有显著污染的区域，周围环境无虫害大量滋生、废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，：  🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察厂区内合理布局，生活区应与生产区域划分明显有分离或分隔措施，绿化距离合理、地面硬化、环境清洁、无扬尘和积水、无虫害的孳生、适当的排水系统：  🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察厂房内部设计和布局合理，避免食品生产中发生交叉污染。满足食品卫生操作要求；对清洁程度的要求合理划分作业区，（清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区）并采取有效分离或分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。  🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察厂房内部结构易于维护、清洁或消毒与采用适当的耐用材料建造，避免食品生产中发生交叉污染。包括顶棚、墙壁、门窗（纱窗）、地面等  🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察生产用水的来源：（不涉及）  🞎城市用水 🞎地下水（井水） 🞎地表水（江/河/湖/海）  - 观察生产用水（与食品接触）的种类：（不涉及）  🞎水源水 🞎纯净水 🞎热水 🞎蒸汽 🞎冰 🞎其他  - 观察排水设施的状况：  🗹明排水沟 🞎有水封地漏 🞎其他：  - 观察清洁消毒设施的对象：  🞎原料 🞎包材 🗹工器具 🗹容器（罐/箱） 🗹其他： 运送车辆； 货物储物框；  - 观察清洁消毒的方式：  🗹水洗 🞎清洗（表面活性剂） 🞎消毒 🞎CIP 🞎COP 🗹其他： 84消毒液 洗手液  - 观察废弃物存放设施：  🞎带盖垃圾桶 🗹不带盖垃圾桶 🞎其他：  - 观察个人卫生设施：  🗹一次更衣室 🞎二次更衣室 🗹洗手池 🗹手动水龙头 🞎非手动水龙头 🞎干手器  🞎手消毒池 🞎鞋靴消毒 🞎风淋室 🞎淋浴室 🞎其他：  - 观察工作服的清洗：  🗹个人清洗 🞎集中清洗 🗹紫外消毒  - 观察卫生间设施：  🞎位于车间内 🞎门朝向车间 🗹位于车间外  - 观察通风设施：  🗹自然通风 🞎人工通风 🗹有防虫害措施 🞎无防虫害措施  - 观察照明设施：  🗹自然采光 🗹人工照明 🞎带罩灯具 🞎非带罩灯具  - 观察仓储设施的分类：(除冻品禽肉类外，其它品种以现购现配送，不涉及仓储)  🗹原料库 🞎辅料库 🞎化学品库 🞎半成品库 🗹产品库  🗹常温库： ℃  🞎冷藏库： 9 ℃  🗹 冷柜： -16 ℃  - 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：（不适用）  🞎不使用任何食品添加剂 🞎不使用限量食品添加剂 n  🞎使用限量食品添加剂，说明：  - 观察仓储设施的管理状况：  🗹防虫害（蚊蝇） 🗹防鼠 🞎消防 🗹标识 🗹隔地离墙 🞎温度🞎湿度 🞎其他  - 观察生产设备的管理状况：  🗹产量满足生产需要 🞎产量不满足生产需要 🞎说明：  🗹材质满足生产需要 🞎材质不满足生产需要 🞎说明：  🗹运行完好 🞎运行故障 🞎正在维修 🞎说明：  🗹便于清洗 🞎不便于清洗消毒 🞎说明：  - 观察生产车间监控设备的管理状况：  🞎压力表 🞎温度计 🞎记录仪 🞎试纸 🗹其他 电子秤、中心温度计  - 观察实验室检测设备的管理状况：（不适用）  🞎种类和精度满足检测需要 🞎种类和精度不满足检测需要 🞎说明：  - 观察实验室检测设备的检定/校准状况：（不适用）  🞎标识齐全有效 🞎无标识 🞎超过有效期 🞎说明： | ☑满足要求  □不满足要求  运营区内未设置防鼠板  入口处未设风帘，蚊蝇易进入。  运营区内暂存物如废弃包装箱等堆积  车间外有少量苍蝇  消毒化学品管理混乱，未设专门存放室  防鼠灭蝇措施不够。 |

说明：不符合标注N