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：配送部 主管领导：傅 新 陪同人员： 过文明 | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核时间：2021.06.15 |
| 审核条款：5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9/10.1 |
| 运营部（销售）基本情况 | 5.3 | 配送部负责人：傅 新，部门主要职责是：1)组织有关部门对顾客需求进行评审，并负责与顾客沟通;协助总经理作好经营决策；2)组织对销售过程进行策划，负责交付过程中产品的防护；3)负责成品的发运交付；4)负责产品的售前、售中和售后的服务，包括实施召回，并做好与顾客的沟通5)参与公司对实现管理体系预期目标的内外部环境和相关方进行监视和评审，识别出公司需应对的风险和机遇，实施应对风险和机遇的措施,评价有效性。6)负责确定对外部供方的评价、选择、绩效监视以及再评价的准则，并实施。7）负责制定采购计划，负责原料的收购和生产所需原材料的采购工作； | Y |
| 食品安全管理体系目标 | 6.2 | 配送部（配送）涉及的目标及完成情况：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **考核目标** | 统计方法 | 结果（**考核周期：2021.1-2021.5）** |
| 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 | 7.1.37.1.48.2 | 公司编制了《前提方案》 2021年1月15日实施；现场查看，现有配送车辆7辆，目前均为租赁车辆，提供了与车辆所有人的租赁协议，分别是：4辆常温车和3辆冷藏车，冷冻冷藏库目前共3间(1间冷冻库、2间冷藏库)，为应对招投标，组织将增加5个冷冻冷藏库，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一次使用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;查车辆的《配送车辆保洁记录》，有每天清洁的记录，每周进行一次消毒（施康消毒液），抽2021年5月20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：傅新；另查2021年1月15日-6月15日的《场地、车辆每日检查记录表》，包括了**车牌号：**浙AM167U、浙A7W0T9、浙AE86T7配送车辆、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：叶涛，确认人：余国华。查配送区的《人员每日卫生检查记录表》2021年4月-5月，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，记录人为傅 新； 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，由配送部管理，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。虫鼠害防治主要通过防护帘、灭蝇灯，挡鼠板进行防控和管理；场地提供有虫害控制图，但未配虫鼠害控制措施；**已开具不符合项**；目前主要是以零库存及小批量蔬菜、鲜猪肉、冷冻肉存货周转配送，常温类产品通常当天采购当天配送，没有大规模的货品仓储，现场查看暂存货品均离墙离地； 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-5月，设备维保计划时间每年一次， 维保负责人：傅 新； | YN |
| 安全产品实现追溯性系统PRP危害控制计划（OPRP、CCP点）实施情况 | 8.18.38.28.5.48.5.4 | 配送部提供了《产品标识、追溯和召回程序》、《操作性前提方案》，实施时间为2021.1.15日。包括水，接触面，人员健康，车辆，运输过程管理等环节。经询问配送负责人傅新，**公司业务重点是冻品、蔬菜、禽畜肉为主，其余品类包括豆制品、干货类等为辅（按客户订单实际需求进行采购配送，客户群主要是学校食堂;最近进入准备放暑假的阶段，配送、仓库存储等业务量相对会较少，目前核心供应商主要有：**千岛湖屠宰场、新安江农贸市场、新安江原野牛肉铺等**，**公司原则上现购现配，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（一般预包装装产品和散装食品，如速冻禽畜产品，蔬菜、调味品、干杂货等分拣配送，原则上不在公司存放，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及散装食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。 现场查看冷库显示温度为-17℃；主要是短暂少量存放，放有少量分拣待配送蔬菜及冻品等，询问得知，冷冻品一般根据订单采购，客户主要以学校、幼儿园及职业学校食堂，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；配送部（采购销售、配送）负责的主要有：**OPRP1-01原料验收 畜禽肉类原料采购验收；（见品控部审核记录）****OPRP1-02冷冻水产类的验收；（见品控部审核记录）****CCP1：禽肉类原料的冷冻、冷藏储存****CCP2：配送****CCP1：禽肉类原料的冷冻、冷藏储存**冷藏储存：行动准则：冻结库温度-15~-20℃以下。冷藏库温度保持0~10℃。**CCP2：配送**行动准则：温度不高于10~15℃（冷鲜产品冷藏）温度不高于0度（冷冻产品）抽查订单，按照追溯思路审核销售服务过程控制：抽查2021年06月10日向客户建德市喜缘宴会中心餐饮有限公司的销售配送单及所涉及产品的验收情况，配送记录包括预包装和散装的冻品、蔬菜：有鸡胗8斤、山药卷4斤、冻品鸡腿8斤、鸡翅6斤等，另外记录出库单价、合计金额等信息，记录人:何俊；蔬菜附有农贸市场的农残检测报告，检验结果：合格。提供了6月10日配送温度控制记情况，提供了配送显示配送车辆为浙AM167U，显示配送温度为-3.4℃，符合CCP点控制要求。另外提供了6月10日送货车辆保洁记录，包括车牌号为浙AM167U的记录，保洁/消毒时间为8:15，保洁人傅新。另外提供了场所清洁消毒记录表、虫害检查记录表等，基本符合。另外，抽查2021.5.10/2021.4.18等12批配送记录，基本符合要求。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。 |  |
| 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》，配送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2021.3.15参加公司统一组织的《应急消防演练》。记录里记录了演习的内容，并由总经理余国华于演习的效果进行了评价。 另外，提供了产品召回演练记录。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。详见配送部审核记录。目前没有发生召回或撤回的情况 | Y |
| 沟通  | 7.4 | 文件名称如：《沟通控制程序》 | Y |
|  | 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 |
| 2021.05.14 | 客户满意度调查 | 建德市喜缘宴会中心餐饮有限公司 | 客户意见调查表 | 配送部 | 非常满意 |
| 2021-05 | 日常食品安全现场检查 | 建德市市场监督管理局 | 现场沟通 | 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 |
| 2021-05-03 | 客户订单需求变更沟通 | 各部门负责人 | 会议 | 综合办 | 落实 |

 |
| 不合格品的处理 | F8.9 | 如：《不合格产品/服务控制程序》、🞎《不合格输出和潜在不安全产品控制程序》、🗹《不合格品控制程序》 | Y |
| 运行证据 | 抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《体系建立以来未发生》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| —— |  |  | □退货 ☑换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收  | 已进行验证 |
|  |  |  | □退货 ☑换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收  | 已进行验证 |

抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 不涉及 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| —— |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |
|  |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |

上述不合格处置的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
|  | 现场观察 | 现场检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合现场查看冷库温度-18℃，冷藏库2℃符合要求。但未提供冷冻库、冷藏库温度监控记录。——N远程检查对不合格半成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合远程检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 | N |
| 不符合与纠正措施 | F10.1 | 如： ☑《不符合和纠正措施控制程序》 | Y |
| 运行证据 | 不符合的来源：🞎顾客投诉 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题 🞎其他 ——未发生 抽查采取纠正措施相关记录名称：《 》 内审不符合见“综合部”记录

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 |
|  |  |  |  |  | 🞎未再次发生🞎再次发生 |
|  |  |  |  |  |  |

 |

说明：不符合标注N