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：生技部 陪同人员：刘广扣 | | | | 判定 | |
| 审核员：任泽华、陈权 审核日期：2021-06-19 | | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 | | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3 | 文件名称 | | 如：管理手册第5.3章 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 主要负责仓库管理、基础设施和工作环境管理、前提方案、追溯、产品召回、不安全产品处置、投诉处理、危害控制计划的实施等工作。 | |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | | F6.2 | 文件名称 | | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《分解目标》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 目标值 | 考核周期 | 责任部门 | 目标实际完成（第一季度） | | 产品一次交验合格率 | ≥98% | 每季度 | 生技部 | 100% | | 关键控制点执行率 | 100% | 每季度 | 生技部 | 100% | | 现场卫生不良整改率 | 100% | 每季度 | 生技部 | 100% | |  |  |  |  |  |   🗹目标已实现，2021年第二季度正在实施中。  🞎目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 | |
| 基础设施 | | F7.1.3 | 文件名称 | | 如： 🗹手册第7.1条款、《生产设备管理程序》、《食品用设备清洁、消毒和维修保养制度》 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 基础设施包括：🗹办公楼（室） 🗹加工间 🗹库房 🗹加工设备 🞎特种设备 🞎动力设施  🗹试验设备（农残检测仪） 🞎辅助设施 🞎  查看对设备采购的控制   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 新采购的设备名称/型号 | 设备申购单号/日期 | 设备验收单号/日期 | 设备档案齐全 | | 无 |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制；  提供有《生产设备清单》，较为简单，提供了主要设备（自动包装机）的设备维保计划，设备较新，目前以清洁卫生为主，提供了点检记录。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 电梯 | 2021.05.30 | 每半年 | 换液压油 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   查看对设备维修的控制（未发生修改情况）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | | 设备维保记录 |  |  |  | ☑合格 □缺少 | | 设备维保记录 |  |  |  | ☑合格 □缺少 |   设备完好情况  是否发生设备故障引起停产：☑未发生 □已发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备故障引起停产描述 | 发生日期 | 停机时间（小时） | 是否影响产品质量 | 是否影响交付进度 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制  特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 ■电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🞎不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备名称 | 编号 | 《定期检测报告》编号 | 有效期期限 | 结论 | 《使用登记证》 | | 叉车 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力容器 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 锅炉 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） | DT-0091-201208-01 | TH2020A48507 | 2021年11月 日 | ■有效 □过期 | □有 ■无 |   不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种设备维护保养** | |  |  |  |  | | 自检 | | 维保计划 | □有 □无 |  |  | |  | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 | | 维保记录 |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  | | 外包 | | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | |  | 至 |  |  | | **特种设备日常点检** | |  |  |  |  | | 抽查设备 | 编号 | 抽查点检记录的月份 | 现场查看设备的完好情况 | 结论 |  | | 叉车牌 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力容器 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 锅炉 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力管道 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（客梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | |
| 过程运行环境 | | F7.1.4 | 文件名称 | | 如： 🗹手册第7.1.4条款 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 组织确定、提供和保持建立、管理和维护工作环境所需的资源，以实现与FSMS要求的一致性。     |  |  |  | | --- | --- | --- | | 过程运行环境因素 |  | 控制方法 | | 社会因素 | 🗹非歧视 🗹安定 🗹非对抗 | 尊重员工，建立沟通渠道 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 不随意加班、良好的工作氛围 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通  🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《前提方案》和《操作性前提方案》进行控制 | | |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | 文件名称 | | 如：🗹《前提方案》、🗹《食品贮存管理制度》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 前提方案的实施情况包括：   1. **建筑物和相关设施的构造与布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致   公司位于浙江省杭州市萧山区新街街道同兴村  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。   1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一   经营面积约有1500平方米，与本次审核范围相关的车间有一个，约50平方，另外有共用的更衣室、清洗间、办公室等。常温仓库1个（原料库/成品库）；无冷藏库；设有卫生间在加工间外；设有更衣室；  与平面图一致。  查看玉米糁（其他粮食加工品）生产过程提供过程管理，与流程图基本一致。   1. **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   该认证产品无水质管理要求，对洁净管控等较为简单，有对物流和人流有区域划分；   1. **包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致   在车间总入口处有挡鼠板，车间配有灭蝇灯等与《虫鼠害控制图》一致；现场加工区域未见明显的飞蝇，提供了虫鼠害防治情况检查表。   1. **设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致   该组织本次认证范围主要为其他粮食加工品（玉米糁）的分装，使用的设备主要为分装设备，见7.1.3审核记录。   1. **供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ；**  🞎满足要求 🞎不满足要求   见“综合办”审核记录   1. **来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   有提供《化学品领用登记表》，双人管理。  现场观察——公司位于工业区，9幢3楼，车间平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   加工场所分为：原料存储区域——玉米糁原料储存仓库，现场查看，最近原料量不多。  分装车间区域——将大包玉米糁经真空包装机进行分装  外包车间——套外袋、装箱，入库。   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   每班次工作结束进行清洁为主，环境基本干净整洁；  提供有《车间卫生检查记录》查看现场   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。  每次生产前进行晨检，提供有《从业人员晨检记录表》。  外来人员身体的健康告知：🞎健康证 ☑良好身体健康告知   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要是热食类食品制售（集体用餐配送）；  客户群体主要是麦德龙超市；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 | |
| 可追溯性 | | F8.3 | 文件名称 | | 如： 🗹手册8.3条款、🗹《前提方案》、《食品留样制度》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容：  🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系；  🗹材料/产品的返工；  🗹最终产品的分销。    原材料的唯一性标识方式：  🞎容器编号 🗹标牌 🗹标签 🗹区域 🗹周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  半成品的唯一性标识方式：  🞎容器编号 🞎标牌 🞎标签 🗹区域 🗹周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  成品的唯一性标识方式：  🗹容器编号 🗹标牌 🞎标签 🞎区域 🗹周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  组织于 2021 年 03 月 20 日验证和测试可追溯性体系的有效性。  追溯原因：🗹演练 🞎质量事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品批号 | 不合格简述 | 生产记录情况 | 检验记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 | | 2021.3.18 | 反馈配送的玉米糁中水分超标。 | 2021.3.18 | 2021.3.18 | 2020.12.22 | 2021.3.20 | 召回所发售产品 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   注：在召回演练中未保留产品的留样记录，已经现场沟通，后期改进。  可追溯性系统证据的保留期限 15个月，至少包括产品的保质期 12个月。  产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 中玉米糁 | 1kg | 2021.6.1 | 15 | 正常 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   系统的验证包括最终产品数量与成分数量的核对，作为追溯性有效性的证据。🗹是 🞎否 | |
| 现场观察 | | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在生产或服务场所对半成品的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在生产或服务场所对成品的标识情况： 🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在原材料库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在成品库房的标识情况： 🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  现场查看：  有原料和成品仓库，一般对温湿度无特定要求。  符合要求。 | |
| 应急准备和响应  撤回/召回 | F8.4  F8.9.5 | 文件名称 | | 如：🗹《突发事件准备和相应控制程序》、《食品召回控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 识别了停水、停电、火灾、设备故障、顾客或消费者投诉、关键控制点异常、其他突发情况等，  提供2021年5月12日消防应急预案的演练。  有权决定撤回/召回人员： 食品安全小组组长 万智斌 ；  确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的大量最终产品。  组织的撤回/召回流程，包括：   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 实施责任部门 | 备注 | | 通知法定和监管机构 | 生技部 |  | | 通知客户 | 生技部 |  | | 通知消费者 | 生技部 |  | | 处置撤回产品 | 生技部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生技部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |   本部门是否发生产品的🞎撤回或🞎召回的情况  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生产品的撤回或召回方面的处置：🗹未发生（参加公司组织的产品召回演练） 🞎已发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2021.3.20 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 反馈配送的玉米糁中水分超标。 | 配送到麦德龙商超 | 已全部撤回 | 🗹流程有效  🞎存在不足 | |  | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎流程有效  🞎存在不足 | |  | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎流程有效  🞎存在不足 |   结论：🗹能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品  🞎不能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，说明：  见《产品召回演练记录》， 并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 | | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：🗹《危害控制计划》 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4。涉及到生技部的主要内包材消毒（OPRP点）和金属探测（CCP点） | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 现场查看 | OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | OPRP1内包材消毒 | 生产车间 | 内包材的紫外线消毒时间  （30min） | 已记录内包材消毒记录 | 见内包材消毒柜，有紫外线灯，查看记录均为30min | 符合要求 |   HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1 | 金属探测（显著危害：异物） | 铁（Fe）≥ ø1.5mm，不锈钢（sus）≥ø2.5mm ；铜（Cu）≥ø3.0mm不得通过。 | 提供了《金属检测（CCP点）记录表》 | 有时间、品名、生产数量、校准情况、不符合情况等  校准情况（符合要求） | 符合要求 | |  |  |  |  |  |  | | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | | |

说明：不符合标注N