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：品保部 陪同人员：陈春 | | | | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2021-7-23 | | | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/8.2/8.5.4.5/8.7/8.8.1 | | | | |
| 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 | |  |
| 运行证据 | | | 目前共有 1 人  公司在《食品安全手册》中对品保部的工作职责进行了规定，职责如下：  1)负责指导采购的原材料制订质量标准，并实施检验或验收工作，确保质量符合国家标准要求，并严格按国家及上级机关发布的政策、法律、法规和条例并正确贯彻执行；  2负责不合格品管理，对不合格品进行标识和隔离存放；  3)负责不合格项纠正措施的指导、跟踪验证；  4)负责公司原材料、过程产品和成品的监视和测量；  5)负责产品的监视和测量工作；  6）负责监视和测量设备的管理控制工作;等 | |
| 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  （2021年1-6月） | | 监测设备送检合格率100% | 100% | 每季度 | 品保部 | 98% | | 原辅材料验收率100% | 100% | 每月度 | 品保部 | 98% | | 半成品检验合格率98%以上； | 98%以上 | 每月度 | 品保部 | 98% | | 产品食品检验率100%； | 100% | 每月度 | 品保部 | 98% |   🗹目标已实现  🞎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。 | |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | 文件名称 | | | 如：《前提方案》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 前提方案的实施情况包括：  **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《入库单》，《仓库管理制度》，  现场观察——仓库路面全部硬化，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，大米和食用油标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。  **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求  该企业的主要产品是教职工和学生的食堂餐饮（不含冷食）。 | |
| 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：不涉及  在成品库房的标识情况： 🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：不涉及 | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | | 文件名称 | 如：🗹《HACCP计划》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | OPRP1/HACCP计划的策划情况见“食品安全小组审核记录” | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | | 现场查看 | OPRP的实施情况：原料验收（肉、大米、大豆油、花生油等）（没有OPRP点的行动准则，已在食品安全小组开具不符合）。现场查核原料验收管理情况：  原辅料验收通过索证、查验产品合格证明文件，保留有进货单，食品检验记录单，见“物流部”审核记录 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 监视和测量设备 | | F8.7 | 文件名称 | | | 如：🗹《监视和测量资源控制程序》、🗹手册第8.7条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类：  🗹计量器具 ： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🗹电子计价秤  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他  🗹监视设备 ： 🞎监视系统  监视设备：🗹定期验证的计划，频次：  🞎抽查验证记录日期： ； ；  🞎按照验证计划实施 🞎未按照验证计划实施；说明  查看《计量器具台账》，抽查外部检定或校准情况   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子计价秤 | HC210611136 | 2022-07-11 | 🗹加工间🞎检验室 | | 中心温度计 | HC210722101 | 201-7-22 | 🗹加工间🞎检验室 |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》 不涉及   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | —— |  |  | 🞎车间 🞎 | |  |  |  | 🞎车间 🞎 | |  |  |  | 🞎车间 🞎 |   计量器具的失效控制：🗹未发生 🞎已发生，   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 失效计量器具名称 | 失效情况 | 处理 | 数据追溯描述 | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |   标准溶液控制：（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 溶液名称 | 浓度 | 基准物质种类 | 标定方法 | 标准偏差合格 | 在有效期内 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |   在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🞎是 🗹否  在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明  当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。  🞎是 🞎否，说明 | |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | | F8.8.1 | 文件名称 | | | 如：《验证和确认控制程序》 | |  |
| 运行证据 | | | 组织建立、实施和保持验证活动，。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 | | PRP已实施且有效 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP小组负责。 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 半年一次 |  | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 | 自行检查  外部送检 | 每年一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 组织确定的其他措施得以实施且有效 | —— |  |  | 🗹控制有效  🞎控制无效 |   组织应确保验证活动不是由负责同一活动监控的人员进行的。🗹是 🞎否  见《验证报告》和《检验报告》  抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《消毒五件套检测报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-03-02 | 消毒五件套 | 送检 | 细菌总数不得检出  大肠菌群不得检出  沙门氏菌  金色葡萄球菌 | 未检出 | ☑合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《水的检测报告 》、   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-03-02 | 水源为城市用水，委托南昌市红谷滩新区疾病预防控制中心，报告编号2021-03-0002，报告日期2021-03-0-2，共检测了29项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合GB5749-2006的常规检测要求 | 每年一次，第三方检测 | 检测项目：总大肠菌群不得检出、菌落总数≤100 CFU/mL、砷≤0.01mg/L、锰≤0.1mg/L、镉≤0.005g/L、硝酸盐≤10mg/L、色度≤15度、浑浊度≤1 、臭和味无、肉眼可见物无、pH6.5-8.5、铁≤0.3mg/L、锰≤0.1 mg/L | 总大肠菌群未检出、菌落总数＜1CFU/mL、砷0.0028、镉＜0.06、溴酸盐≤0.005μg/L、色度10 无其他异色、浑浊度＜1、无异臭异味、肉眼可见物无、pH 7.21、铁≤0.01mg/L、锰＜0.05 mg/L | 🗹合格  □不合格 | | 2021-03-02 | 消毒餐具（筷子）：委托南昌市红谷滩新区疾病预防控制中心，报告编号2021-02-86A2，报告日期20200107，检测阴离子合成洗涤剂、游离性余氯、大肠菌群和沙门氏菌。符合GB14934-2016标准的要求。 | 每年一次，第三方检测 | 大肠菌群不得检出、沙门氏菌不得检出 | 大肠菌群：未检出、未检出 | 🗹合格 □不合格 |   当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置。**未发现不安全产品** | |

说明：不符合标注N