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、配送部 主管领导：肖慧婷 陪同人员：肖慧婷 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核时间：2021-08-05（上午） |
| 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：91350206568422652R ； 有效期： 2011年3月18日至2061年3月17日 ；经营范围的**相关描述**：许可项目：食品经营（销售预包装食品）；食品经营；食品经营（销售散装食品）。（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）。一般项目：水产品批发；鲜肉批发；新鲜水果批发；新鲜蔬菜批发；水产品收购；初级农产品收购；包装服务。认证申请范围：位于福建省中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路12-1018、1019厦门连港宏贸易有限公司分拣区的农副产品（水产品）的销售; | ☑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：JY13502060363041 ； 有效期： 2024-10-22 ；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（不含冷藏冷冻食品）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：福建省中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路12-1018、1019 与《营业执照》和《**食品经营许可证**》内容一致。经营地址：福建省中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路12-1018、1019 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 |  | 客户下单→生成订货单/拣货单→采购货物 → 验收货物 →货物入库 → 配送发货 →客户验收货物 → 资金结算 | ☑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 15人）　管理人员 4人；操作人员 11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 03月 02 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； 29 份；详见《受控文件清单》- 作业文件； 53 份；详见《受控文件清单》- 记录表格； 60 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 T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求生产（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） 斑节虾 报告号1（2021）XSJBG-0310 报告日期： 2021-04-02 结论：合格 海胆 报告号2 （2021）XSJBG-0326 报告日期： 2021-04-06 结论：合格  文蛤 报告号3 （2021）XSJBG-0439 报告日期： 2021-05-08 结论：合格 螃蟹 报告号4 （2021）CJTT-01131 报告日期： 2021-06-10 结论：合格 小龙虾 报告号5 （2021）CJTT-01130 报告日期： 2021-6-10 结论：合格 小蚌 报告号6 （2021）CJTT-01119报告日期： 2021-06-10结论：合格 鲈鱼（冰鲜） 报告号7 （2021）CJTT-01057报告日期： 2021-06-10结论：合格 章鱼(冰鲜) 报告号8 （2021）CJTT-01100报告日期： 2021-06-10结论：合格 午鱼(冰鲜) 报告号9 （2021）CJTT-01093报告日期： 2021-06-10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 |
| 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：（2021.6厦门城市水质公告 水质标准CJ/T206-2005）🗹城市用水（海鲜暂养池） 🞎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：🞎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（环境消杀） 🞎CIP 🞎COP 🗹其他： 84消毒液、洗手液、二氧化氯、杀菌净水剂 - 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： ℃🗹暂养池： 17 ℃🗹 冷柜： -12 ℃- 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 🞎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 - 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