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：生产部 负责人：江成生 陪同人员：蔡加坤 | | | | 判定 | | |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2021-08-03 | | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.5 | | | |
| 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 | | | 主要负责生产任务单安排、领料、生产过程的管控、基础设施和工作环境管理、设备维保、负责组织产品追溯、产品召回、危害控制计划的实施、纠偏，原辅料验收、生产过程检验、出厂检验等工作。 |
| 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、🗹《目标、指标完成情况统计表》 | 🗹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（2021.01-2021.07） | | 卫生标准操作程序执行检查合格率 | ≥98% | 每半年 | 生产部 | 98% | | 关键控制点监控合格率100% | 100% | 每半年 | 生产部 | 100% | | 食品安全事故为零 | 0 | 每半年 | 生产部 | 0 | | 计量设备准时校检率 | 100% | 每半年 | 生产部 | 100% | |  |  |  |  |  |   🗹目标完成，2020年度目标已经完成，  🞎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  H6.6 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册第7.1条款、🗹《生产设备管理控制程序》、 | 🗹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（电梯，承租方进行管理） 🞎动力设 🗹检验设备 🞎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》，主要以维修清洗保养为主，提供有维修清洗保养卡，抽查切块机、冷冻库、冷藏库、清洗机，抽查2021-03~2021-07，无异常。  畜禽肉车间初加工用砧板，委托第三方进行高温清洗、次氯酸钠进行消毒，有委托协议。每天进行。未保留记录，已现场沟通。  查看对设备维修的控制   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  |  | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） |  |  |  | □有效 □过期 | □有 □无 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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（电梯） | | 供方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | |  |  |  |  | | **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） |  |  |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  |  |  | □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，关注员工身心健康 | | 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、劳保、高温补贴 | | 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RPR(GMP》和《SSOP》进行控制 | |
| 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：   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   公司位于厦门市同安区洪塘路788-1号二楼  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2000平方米。速冻库1个、解冻库1个、冷冻库1个；设有卫生间在二楼，与生产加工区有分隔；设有一次更衣室、二次更衣室，二次更衣室未配置洗手消毒液，已现场沟通配置；  与平面图一致。  查看畜禽肉、果蔬、水产品的生产提供过程管理，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   对水流、物流和人流有区域划分，基本满足不交叉；近一年以来未发生变化；   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   虫鼠害控制图近一年以来未发生变化；现场配置有灭蝇灯、厂区外围鼠害主要通过外部来进行提供服务（服务方名称：厦门康云祥有害生物防治有限公司），由集团总部签订协议，每月进行1次，提供有2021.01-2021.07《有害生物（PCO）控制施工单》；  每日进行虫鼠害防治现场检查，提供有《虫鼠害检查记录表》、《虫鼠害防治记录》，基本满足要求；  每月对灭蝇灯进行清理，提供有《虫鼠害设施清理记录》，抽查2021-04~2021-08，无异常；  有配置带盖垃圾桶，定点存放，每天加工结束进行清理；  清洗用水排入市政管网；  有配置带盖垃圾桶，定点存放，每天加工结束进行清理；   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   生产设备已清洁消毒为主，每日使用完毕后先清水清洁、84消毒液喷洒消毒，每开班前紫外线自送开启进行消毒1h。  提供维保记录，见生产部7.1.4条款审核记录   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“采购部”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   原料验收索证、检验合格后，信息上传到上市平台中，可以追溯原料的供货商以及产品合格证明，有《原料进货台账》，同时每批货收货时，有收货单，抽查2021-08-01、2021-08-03，无异常；  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，  原料有区域区分，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：  二楼：果蔬加工区：进货称量—预冷（1-6℃）—脱包—分拣、挑选、去皮（切配）—包装  二楼：水产品初加工区：进货—清洗—分拣——包装—金探——速冻  二楼：畜禽肉初加工区：进货—解冻（适用时）—清洗—分切—包装—金探—速冻   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   经现场询问沟通：每天工作结束后进行清洁和消毒，地面采用84消毒液进行喷洒消毒；每班开始前采用紫外线进行消毒，时间3h，自动进行消杀，现场环境基本干净整洁，但未保留记录，已现场沟通，后期改进。  提供有《生产过程卫生检查表》（抽检），抽查2020-12-08、/2020-12-13，无异常；  净菜车间环境采用臭氧消毒；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“行政部”审核记录，员工工作服自洗，基本干净整洁。  每日进行晨检，测量体温、检查身体状况，无异常方可上岗，提供有个人卫生监控记录，每周进行一次检查；  外来人员身体的健康告知：🞎健康证 ☑良好身体健康告知（有告知，有管理，但未保留记录，已现场沟通，后期改进）   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普通群众的餐饮食材；  客户群体主要：企事业单位食堂；   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》、🗹《产撤回和召回控制程序》 | 🗹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；（不涉及）  🗹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 7 月 26 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 | | 2020.12.20 | 蔬菜（南瓜）内出现腐芯现象，不能食用 | 2020.12.20 | 2020.12.20 | 2020.12.20 | —— | 召回已发出果蔬，给客户换新货 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   注：在召回演练中未附原料材料、产品加工过程、出厂检验、销售的原始记录，已经现场沟通，后期改进。  可追溯性系统证据的保留期限 24个月，至少包括产品的保质期 3天 。  产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：250g/份   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格（批号） | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 鸭肉 | —— | 2021-07-08 | 48小时 | 密封冷冻 | | 大白菜、包材 | —— | 2021-07-05 | 48小时 | 密封冷藏 | | 苹果、李子 | —— | 2021-07-16 | 48小时 | 密封冷藏 | | 带鱼、草鱼 | —— | 2021-07-15 | 48小时 | 密封冷冻 |   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:每日初加工完后直接配送给客户，基本控制0库存。  在原材料库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  果蔬类预冷库显示温度：1.6℃；  禽肉类少量会需要先进行解冻后再进行分拣包装，量比较少；抽查解冻库温度监控记录：5℃，符合要求；  冻库温度显示：-17.6℃  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：  每日初加工完后直接配送给客户，基本控制0库存。 |
| 应急准备和响应  撤回/召回 | F8.4  F8.9.5 | 文件名称 | | | 如：🗹《产品撤回/召回控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 有权决定撤回/召回人员： 总经理 ；  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 | 食品安全小组 |  | | 通知客户 | 业务部 |  | | 通知消费者 | 业务部 |  | | 处置撤回产品 | 生产部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生产部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 生产部 |  |   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 | | 2020.12.20 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 蔬菜（南瓜）内出现腐芯现象，不能食用 | 配送给一亩茶园的蔬菜全部召回，换新蔬菜 | 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 |   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。 | |
| 应急预案 | F8.4 | | 文件名称 | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急救援预案》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 可能影响食品安全事故和/或紧急情况的示例包括：  🗹自然灾害 （新冠疫情） 🗹环境事故 🞎生物恐怖主义 🗹工作场所事故 🞎食品中毒 🗹突发公共卫生事件 🗹水的中断 🗹电的中断 🗹突发火灾 🗹制冷供应服务中断 🞎其他  组织应预先制定应对的方案和措施，必要时做出响应，以减少食品可能发生安全危害的影响。  见🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》  本部门是否发生食品安全方面的应急的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生食品安全方面的应急演练：  🗹参加公司组织的应急演练  🞎本部门组织的专项应急演练 ，说明   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | **触电事故急救演练** | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 | 消防应急预案 | 🞎有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2020.10.28  修订响应措施的内容： 无 | | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | | 文件名称 | 如：🗹手册8.5条款、🗹《HACCP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 | | | |
| 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 | 现场情况 | 结论 | | 原辅料验收（OPRP1） | 生产车间检验室 | 肉类、水产品采购：  1）感官检验：肉质新鲜、无异味。  2）每批提供检验检疫合格证或药残检测报告；3）每年提供有效的企业资质及检验报告。 | 索证：见“采购部审核记录”  感官检验：“见生产部8.9.4.2条款审核记录” | 有进行验证，并将合格证明文件上传上传到上市平台，合格 | 符合要求 | | 果蔬采购：  1）感官检验：新鲜、无腐烂、无异味无病虫害、无老化。2）农药残留检测合格，农酶抑制率≤50%或农残检测试纸呈阴性 | | 金探（OPRP2） | 生产车间 | 模块报警：  Fe∮≤1.5mm；SUS∮≤2.0mm；  CU∮≤2.0mm | 《金属检测器运行监控记录表》 | 未保留2021-08-03的金属探测运行记录 | 符合要求 | |  |  |  |  |  |  | | | | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 监视和测量设备 | | F8.7 | 文件名称 | | | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹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 🞎电子天平 🗹电子称 🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他— 🞎高压灭菌锅 🞎恒温培养箱 🗹农残快速检测仪  🗹监视设备 ：🞎监视系统，常规监控  监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 不涉及  🞎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《检验设备清单》，抽查外部检定或校准情况，随机抽查   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子温度计 | YLTDAA050720001 | 2021-12-20 | 🞎加工间 🗹实验室 | | 电子台秤 | （FJHJ）ZL-JD/20-05883 | 2021-12-12 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 解冻库温度显示表 | （FJHJ）RG-JZ/20-1379 | 2021-12-16 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 速冷库温度显示表 | （FJHJ）RG-JZ/20-1378 | 2021-12-16 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 移液枪 | YLMEAA003490017 | 2022-01-20 | 🞎加工间 🗹实验室 |   抽查内部校准情况；抽查🞎《内部校准计划》 🞎《校准规程》 🞎《校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | —— |  |  | □加工间 🞎检验室 | |  |  |  | □加工间 🞎检验室 | |  |  |  | □加工间 🞎检验室 |   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 不适用  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 不适用  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 不适用  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：🗹《HACCP计划验证控制程序》 | | | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 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、变更后，每年至少进行一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 首次运行、变更后，每年至少进行一次 | 食品安全小组 | 🗹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 | 首次运行、变更后，每年至少进行一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 自行检查 | 首次运行、变更后，每年至少进行一次 | 食品安全小组 | 🗹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《验证记录》和《检验报告》，  抽查生产用水检测记录：  生产用水检测：  水质报告编号：HZ-W20121259，检测日期：2020 年 12 月 28 日，检测依据：GB5749-2006;检测结论：合格；检测单位：中谱安信（杭州）检测科技有限公司  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：《 主要以清洁消毒为主 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   生产车间杀菌记录：紫外线自动开启消毒30min，抽查2021-06~2021-07《生产车间杀菌记录》（果蔬车间、水产品车间、畜禽肉车间），无异常；  果蔬净菜车间杀菌记录：臭氧发生器消毒时间≥30min，抽查2021-06~2021-07《生产车间杀菌记录》，无异常；  提供有卫生抽检记录，无异常，符合要求。  抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 生产过程中主要以感官检验为主 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | 🞎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** | | | |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2 | | 文件名称 | 如：🗹《HACCP验证控制程序》 | | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组对验证结果进行分析，并将其作为食品安全管理体系绩效评估的输入  验证结果的分析评价见验证报告 | | | |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格品控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 进行评估OPRP和CCPs监测的数据,如有问题：  发起纠正的指定人员 食品安全小组组长或总经理  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长 或总经理 。 | | |
| 纠正 | | F8.9.2 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格品控制程序》、🗹《纠正、预防、纠偏措施控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不合格的性质 | 不合格描述 | 不合格的原因 | 不合格的后果 | 纠正方法 | | 近一年以来未发生 | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPR失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格品处置记录》 | | |
| 纠正措施 | | F8.9.3 | 文件名称 | | | 如：手册8.9条款、🞎《纠正措施控制程序》、🗹《纠正和纠正措施控制程序 》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🞎内审 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 近一年以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | 🞎未再次发生  🞎再次发生 | | | |
| 潜在不安全产品的处置 | | F8.9.4 | 文件名称 | | | 如：🗹手册8.9条款、🗹《不合格品控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链，对于放行的产品应保证：  🗹 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平；  🗹 相关的食品安全危害将在进入食品链之前降低到可接受的水平；  🗹 尽管不符合，但产品仍能满足规定的相关食品安全危害的可接受水平。  组织将已识别为潜在不安全的产品保留在其控制之中，直到产品经过评估并确定处置方法为止。  如果随后确定离开组织控制的产品不安全，组织通知相关相关方并启动撤回/召回。  近一年是否有来自相关方的投诉，🗹未发生 🞎有发生，说明：  处置潜在不安全产品的授权人—— 食品安全小组组长或总经理 。 | | |
| 放行的评价 | | F8.9.4.2  H6.5 | 文件名称 | | | 如：执行标准（接收准则）：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | 原辅料检验 | 随机抽取 | 索证、感官检查 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 感官、净含量 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 感官 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 | | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 放行包括：☑原材料进厂 ☑半成品转序 ☑成品放行 □服务放行  抽取原材料检验相关记录名称：《 主要通过上市凭台进行控制，入厂检验合格后，将合格信息登录至上市平台，才可进行初加工以及配货 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 生产过程记录表 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 半成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-06-19 | 火龙果（2021-06-19） | 随机抽取 | 感官、清洗干净、包装 | 无腐烂、包装紧实完好无松垮现象； | ☑合格 □不合格 | | 2021-05-22 | 空心菜（2021-05-22） | 随机抽取 | 感官、清洗干净、包装 | 无烂叶、异物、杂质、包装紧实完好无松垮现象； | ☑合格 □不合格 | | 2021-06-24 | 猪五花肉（2021-06-24） | 随机抽取 | 切割均匀、清洗干净、包装 | 切割后的长度宽度符合要求、无血水低落、包装完好有标示 | ☑合格 □不合格 | | 202-105-14 | 带鱼（2021-05-14） | 随机抽取 | 切割均匀、清洗干净、包装 | 按照要求进行切割、无腐烂变质、包装完好有标示 | ☑合格 □不合格 |     抽取成品**检验**相关记录名称：《 成品检测报告单 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-04-18 | 哈密瓜（2021-04-18） | 每批 | 感官 | 包装完好无松垮、内包装整体干净无异物 | ☑合格 □不合格 | | 2021-06-13 | 空心菜（2021-06-13） | 每批 | 感官 | 包装完好无松垮、内包装整体干净无异物 | ☑合格 □不合格 | | 2021-07-23 | 鸭肉（2021-07-23） | 每批 | 感官 | 包装完好无松垮、内包装整体干净无异物 | ☑合格 □不合格 | | 2021-07-16 | 草鱼（2021-07-16） | 每批 | 感官 | 包装完好无松垮、内包装整体干净无异物 | ☑合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品例外（在策划的安排已圆满完成之前）放行相关记录：□已放生 ☑未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 放行理由 | 授权人员的批准 | 顾客的批准 | 后续结论 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 |   上述成品/服务放行的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | | |
| 现场观察 | | | 成品/服务放行的人员对相关知识的理解和能力 ☑符合 □不符合  由于成品/服务放行的监视设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合  由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合 | | |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3  H7.8 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格控制程序》、🞎《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：《 不合格品报告 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | 2021.03.17 | 茄子（2021.03.17） | 茄子的农残超标。 | □退货 ☑换货 □降等 □让步接收 | 合格 | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |   抽取不合格半成品处置相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取不合格成品处置相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  |   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  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 | | |

说明：不符合标注N