管理体系审核记录表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.过程与活动、抽样计划 | 涉及条款 | 受审核部门：市场部（仓库） 主管领导：王家伟 陪同人员： 黄鑫艳 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核时间：2021年10月11~12日 |
| 审核条款：F 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/7.4  |
| 运营部（销售）基本情况 | F 5.3 | 市场部人数共12人，其中司机12人，负责人为王家伟 物流部主要职责是：1、负责本部门环境因素的识别和危险源的辨识；2、遵守环境保护与职业健康安全法律、法规及其他要求；3、参与本单位质量事故及不合格产品的分析研究会。4、负责产品的配送，过程控制；5、负责区间环境控制等工作。6、负责对交付产品质量、环保、安全的管理和控制;负责管理过程中环境因素的识别和危险源的辨识及相关的控制工作；7、负责库房管理，做好库房帐目8、负责不合格产品的管理和控制9、负责物流部和库房基础设施的管理 | Y |
| 食品安全管理体系目标 | F6.2 | 市场部涉及的目标及完成情况：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考核目标** | 统计方法 | 频率 | 结果（2021年4月~9月） |
| 从业人员体检率100% | 体检人数/总人数\*100% | 每年 | 100% |
| 食品安全事故0 | 实际发生数 | 半年 | 100% |
| 配送及时率≥97％； | 配送及时数/配送总数\*100% | 每年 | 100% |
| 顾客满意率≥97% | 满意得分和/总调查数 | 每年 | 100% |
| 运输车辆完好率≥95％ | 车辆完好次数/运输总数\*100% | 每年 | 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 | F7.1.3F7.1.4F8.2 | 公司编制了《前提方案》QT-QZL-2020 ， 2021年04月11日实施；现场查看，所处为四川省成都市新都区斑竹园街道大江社区7组151号。场地建筑面积约2000 平方米；一楼设配送大厅1间；其中：保鲜库及冷冻库1间；农残检测室 1 间（未正式使用）；设有为办公区;查有生产设备台账清单，共8辆车，有冷藏车2辆、常温车辆6辆（其中轻型仓栅式货车1辆、车型厢式货车3辆、小型面包车1辆、小型普通客车1辆），抽查设备维保记录：查看对设备维保的控制，查有《设备维修清洗保养记录及计划》，日常保养周期为5000公里，保养记录：川A CH42 检查车辆磨损、气压、防冻液、更养机油;川A.258u2 保养项目：车轮黄油、电池电压是否正常等。符合要求提供《运输车辆卫生记录》：内容有时间、车牌号、消毒液、记录人主要通过每天清洁(自来水清选及75%酒精喷酒，每周消毒等方式进行管理，抽查2021.10.4-10日《运输车辆卫生记录》，有每天清洁的记录，记录车牌号：川AD75554、川AM3X25、川AD00395、川AD17085、川AD017085、川A3D95J2、川AH261S、川A258VZ，每周进行一次消毒（84消毒液），检查人：郑平，关注浓度的有效性管理，未提供配制记录，现场沟通。  公司每天早晨5点开始配送，下午15：00配送车辆回公司，冷藏车每次配送前将车辆温度降到公司规定的温度，温度达到要求后，记录初始温度，到达目的后记录车箱的温度，经双方确认后签字收货，符合工艺要求。抽查冷链车配送温控记录：2021.10.9日配送温度记录表：冷藏车: 川AH261S 冷藏车内温度记录表，配送地点：成都七中万达学校， -2℃，驾驶员：张承良 ; 查2021.10.09日冷冻肉配送温度记录表，冷藏车车牌:川A258U2　 冷藏车温度≤-12℃， -1℃，驾驶员：李碧林。查2021.10.11日冷冻肉配送温度记录表，冷藏车车牌:川AH261S　 冷藏车温度≤-12℃， -1℃，驾驶员：张承良。 温控记录收货人确认签字、驾驶员确认签字，符合**CCP1：配送** 要求。市场部仓库为租赁厂房，路面全部硬化，平整，绿化，材，结构，建筑物，门窗，基本符合，配送产品均有离场离地；对干货、瓜果、蔬菜、干货存储分拣均有清晰标识及区分。提供了虫害（灭）鼠执行记录，检查内容：对原料库、工作区域的鼠笼的捕鼠情况每天进行检查，均未发现鼠情，有检查人签字，但仓储区未配备有灭蝇灯、扫鼠板、捕鼠笼，现场有蚊蝇，已开不符合项进行纠正整改； 现场查看冷藏冷冻库温控情况，冷冻库内摆放的物品有标识，均在保值期内，提供了冷冻库管理规定，抽冷冻库温度要求（-18度），提供冷冻库记录，每天记录2次，抽2021.10.1 早：9：00 -18℃、下午17： -18℃, 2021.10.11日，早：-18.4℃，下午-18.2℃ 记录人：张承康。符合工艺要求。查看冷藏库情况，冷藏库内摆放的以不易腐烂的蔬菜为主，提供了冷藏库管理规定，抽冷藏库温度要求（0-8度），提供冷藏库记录，每天记录2次，抽2021.10.1，度早8：00，5℃，晚17：00，4℃；2021.10.10，温度早8：00，6℃，晚17：00，6℃；记录人：张承康。符合工艺要求。配送场所内临时分装产品，当天分装分拣当天直接配送到指定客户仓库，少部分果蔬品临时放入保鲜库，冻品由冷冻库保存，现场显示-10.5℃，有温控记录；涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精，由市场部管理，设有卫生间，原材料卫生，管理制度，个人卫生健康，健康证要求。人员健康管理详见管理部审核记录。提供了《人员卫生检查记录》，检查内容：指甲、头发、首饰、创面、工作服、帽子等内容，均正常，有检查人签字。**2021.10.11 早上8.30点现场查看已分装车配送，所配送蔬菜、肉品、及其它粮油产品均为合格供方供应，有农残及检验检疫合格证明、动检合格证明含非洲猪瘟检测，能满足原料验收标准，符合工艺要求，符合OPRP点的要求。** | Y |
| 安全产品实现追溯性系统PRPOPRPHACCP计划 | F8.1F 8.3F8.2F8.5.4 | 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202101.01日。包括水，接触面，人员健康，车辆，运输过程管理等环节。经询问市场部负责人王家伟，公司配送业务范围成都市金牛区及周边区域，直线距离最远20公里内，时间40分钟至2小时内，每天的产品配送按顾客前一下的订单进行采购，顾客下订单时间为前一天的下午17：00前，第二天早晨按顾客订单采购进行配送。HACCP组成:关键控制点储存：针对1类原料验收危害，制定了1个ORRP计划\2个CCP关键控制计划。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，基本符合要求其中物流部负责的主要有：OPRP计划及CCP关键控制点：

| OPRP\CCP | 显著危害（2） | 行动准则/关键限值（3） | 监 控 | 纠偏行动（8） | 记录（9） | 验证（10） |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 对象（4） | 方法（5） | 频率（6） | 人员（7） |
| 原辅料采购验收OPRP | 果蔬：农药残留、污染物限量 | 农残快检合格 | 检测记录 | 对采购果蔬做农残快速检测 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 |
| 米面、粮油：污染物限量，农药残留量。 | 合格供应商处采购供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 |
| 肉类：杂质，兽药残留 | 无肉眼可见外来杂质合格供应商处采购供应商提供检验检疫证明 | 检疫合格证、检验报告。 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《动物检疫合格证明》 | 检疫证明 |
| 蛋：污染物限量，兽药限留 | 合格供应商处采购供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 |
| 调味料：致病菌，污染物限量 | 合格供应商处采购供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 |
| 豆制品、乳制品：污杂物限量 | 合格供应商处采购供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 |
| 仓储CCP1 | 致病菌 | 冷冻库温度-18℃以下。冷藏库温度保持-5~4℃。 | 控制温度 | 观查 | 每天 | 仓储员 | 对冷藏库、冷冻库定期维护保证正常运行 | 温度记录表 | 巡查记录表 |
| 配送CCP2 | 致病菌 | 冷藏运输车辆不高于4℃冷冻产品运输时，产品从冷冻库发出装在保湿泡沫箱内放置冰袋运输。 | 控制温度 | 观查 | 每车 | 配送员 | 确认偏离的产品，隔离待评估，延长时间或废弃 | 温度记录表 | 巡查记录表 |

据负责人反馈，目前公司只是运营销售配送为主，主要客作客户是四川舜锦农业科技有限公司和成都华峰兄妹公司、成都东根集团，按合作客户的要求配送指定的学校及单位食堂。现场查看清洗区域，和车辆卫生良好，采购验收，运输配送过程；提供车辆保洁消毒记录；记录内容，车牌号运送每天清洗、司机记录。抽查订单，按照追溯思路审核销售服务过程控制：抽查客户1：成都四十四中学的2021年9月28日销售配送单及所涉及产品的验收情况:①提供了销售单：包括提供有去皮青笋480斤、大葱20斤、豇豆 35斤、小葱4.7斤、二荆条15斤等，金额6212.5元；等）的订单需求信息等，提供了四十四钟的订单记录信息，包括上述需求信息；②提供了公司采购单，有上述产品；③分拣/配货人员根据销售单配货，提供了《公司配送中心（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及企业农残检测报告及肉品动物检疫检验证明，检验结果为 合格;④提供了2021年9月28日的四十四中学送货记录，出货数量一致；包括上述范围，车牌号为川AM3X25，配送：郑平 。 抽查客户2：成都第八中学食堂2021年9月30日食品销售订单记录：配送车牌号为川A258U2，配送人：李碧林①提供了销售单：包括提供了订单（鸡块16.8斤、肉片150斤、带皮五花肉30斤等）的订单需求信息等，提供了人社局的订单记录信息，包括上述需求信息；②提供了公司采购单，有上述产品；③分拣/配货人员根据销售单配货，提供了《公司配送中心（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及农残检测报告及肉品动物检疫检验证明，检验结果为 合格/阴性。④提供了9月30日成都第八中学的食堂进货记录，出货数量一致；包括上述范围，车牌号为川A258U2，李碧林，收货验收人：刘兆洪，验收日期：2021.9.30抽查客户3：成都市旺鑫酒楼2021年10月7日食品销售订单记录：配送车牌号为川A258U2，配送人：李碧林①提供了销售单：包括提供了订单（中排 200斤、脆香鸡排 10斤、正大鸡蛋5斤、面粉10包、东北珍珠米10袋等）的订单需求信息等，提供了旺鑫酒楼的订单记录信息，包括上述需求信息；②提供了公司采购单，有上述产品；③分拣/配货人员根据销售单配货，提供了《公司配送中心（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及农残检测报告及肉品动物检疫检验证明，检验结果为 合格/阴性。④提供了10月7日成都旺鑫酒楼的食堂进货记录，出货数量一致；包括上述范围，车牌号为川A258U2，李碧林，收货验收人：张亮，验收日期：2021.10.7 另外，抽查客户：成都第第7中万达校区 2021.10.10日销售送货单记录：配送订单产品包括：带皮后腿肉 160斤、三黄鸡150斤、肥膘肉30斤、棒子骨10斤、排骨 20斤、鸡蛋5斤、小葱10斤、去皮大蒜10斤、小米辣10斤等配送记录，记录有购货产品名称、规格型号、数量、单价、金额、收货人、配送人； 以上配送产品符合配送工艺要求。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。 | N |
| 应急准备与响应撤回/召回 | F8.4 | 公司制定了程序文件《应急准备与响应控制程序》，运营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2021.05.28参加公司统一组织的《《食品安全事故应急预案》》；提供2021.5.28《食品安全事故应急演练》记录里记录了演习的内容，并由总经理钟国仁对于演习的效果进行了评价。 另外，提供了2021年4月20日召回演练记录，市场部同经销商和客户召回产品，发布产品召回通知单：2021-6-20 7点40分，配送中心接到客户投诉，反馈250ml纯牛奶外包装破损，批次为：2021-4-20 原因：产品可能在运输过程中，由于路面状况不佳导致过程中包装袋受到较大外力作用，产生破损。天气炎热情况下产生变质，涨破外包装，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，符合要求。目前没有发生召回或撤回的情况 | Y |
| 沟通  | F7.4 | 文件名称如：《沟通控制程序》 |  |
|  | 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 |
| 2021-9-28 | 客户满意度调查 | 四川舜锦农业科技有限公司  | 客户意见调查表 | 市场部 | 非常满意 |
| 2021-9-28 | 客户满意度调查 | 成都华峰兄妹公司 | 客户意见调查表 | 市场部 | 非常满意 |
| 2021-9-28 | 客户满意度调查 | 成都鑫旺酒楼 | 客户意见调查表 | 市场部 | 非常满意 |

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 |
| 每周一 | 公司内部例会 | 全体人员 | 授课 | 管理部 | 培训合格 |

 |
|  |  |  |  |

说明：不符合标注N