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 主管领导：刘学宏 陪同人员：马雨杰 | | | 判定 |
| 审核员： 肖新龙、陈丽丹（实习） 审核时间：2021-10-28下午 | | |
| 审核条款：H：**2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/4.3.4.3** | | |
| 部门职责 | H (V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | | 如：🗹《管理手册》第0.4.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 主要负责本部门体系文件的管理、负责生产区域卫生环境的管理、负责根据生产计划安排实施生产、负责生产过程中食品安全危害的控制、CCP点的实施、负责仓库的管理、参与应急、撤回/召回演练等。 |
| 目标 | H(V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | 🗹HACCP手册 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。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。  总的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 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成  （2021.06-09） | | 产品一次合格率95% | 一次合格数量/生产总数\*100% | 生产部 | 100% | | 无重大食物安全事故 | 按照有关规定属重大食物安全事故的 | 生产部 | 100% | | 生产计划执行率93% | 按计划要求生产次数/计划生产批次 | 生产部 | 100% | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   🞎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。 | |
| 产品设计和开发 | H(V1.0)  3.4 | 文件名称 | 🗹《食品研发及确认控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 当企业发生🗹新产品研发、🗹产品发生变化、🗹产品生产工艺发生变更，  说明： 要对HACCP计划的进行确认 ，见《食品研发及确认控制程序》  体系建立以来未发生  是否进行了食品安全危害识别；  🞎是 🞎否；具体描述： ——  是否进行了食品安全危害分析和评估；  🞎是 🞎否；具体描述： ——  是否确定了CCP/CL/OL?  🞎是 🞎否；具体描述： —— | |
| 标识和追溯 | H(V1.0)3.7 | 文件名称 | 如：🞎手册第3.7条款、 🗹《产品标识及可追溯性控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 应确保具备识别产品及其状态的追溯能力，并应制定实施产品标识和可追溯性计划，至少满足以下要求：  a）在食品生产全过程中，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性：  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  b）保持产品发运记录，包括：🞎分销方、🗹零售商、🞎顾客 🞎消费者  抽查发运记录： 见供销部审核记录  状态标识包括：  🗹合格品 🗹待检 🗹不合格品 🗹返工品 🞎顾客处退回品 🞎  应对标有产品成分表、致敏物质、识别码和其他关键信息的包装材料进行管理，防止误用的部分：  🞎专人管理 🞎专库管理 🞎专线生产 🗹按需领用 🞎及时清场 🞎及时退回剩余标签  当产品未贴标签时，应提供所有有关的产品信息，以确保顾客或消费者安全食用或使用；  🗹包装箱外标识（6kg装的咸鸭蛋外包装箱无产品生产日期信息） 🞎转移单据标识 🞎说明书标识 🞎网站说明 🞎人员培训 🞎  建立和实施可追溯性系统应考虑：  🗹接收材料、配料和中间产品的批次与终产品的关系；  🗹返工的材料/产品；  🗹终产品的分销；    组织于 2021 年 10 月 27 日验证可追溯性体系的有效性。  追溯原因：🗹演练 🞎食品安全事故 🞎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 | | 2021-10-26 | 该批次咸鸭蛋产品有生产日期喷漏码的现象 | 2021-10-26加工；  2021-10-14腌制 | 2021-10-26 | 2021-10-14 | 2021-10-26 | 暂未销售 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   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 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 | | 咸蛋黄 | 2kg | 2021-10-21 | 1年 | 冷冻 | | 咸蛋黄 | 2.5kg | 2021-10-13 | 1年 | 冷冻 | | 咸鸭蛋 | 60g | 2021-10-12 | 1年 | 常温保存 |   **系统的验证可使用终产品数量与配料数量的匹配作为有效性的证据**。🗹是 🞎否 | |
| 产品撤回和召回 | H(V1.0)3.9 | 文件名称 | 🗹《产品召回/撤回控制程序》、🞎《产品撤回和召回计划》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 本部门未发生撤回召回情况，参加公司组织的撤回/召回演练，见“HACCP小组审核记录” | |
| 致敏物质的管理 | H(V1.0)3.10 | 文件名称 | 《致敏物质管理计划》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染，以满足要求：见“HACCP小组审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 物料 | 列举 | | 含有过敏源评价 | | 原辅料 |  | | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 中间品 |  | | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 成品 |  | | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 食品添加剂 |  | | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 加工助剂 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | | 接触材料 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | | 新成分 |  | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | |   识别致敏物质的污染途径：□原材料；□仓储；□运输；□加工中交叉污染；□人员；□ ；  应制定减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施，可包括：  ——对已识别存在致敏物质的原料、产品应实施标识；  □是 □否，说明：  ——采用物理或时间隔离等措施防止含致敏物质的原料、产品与其他产品的交叉污染；  □是 □否，说明：  ——通过清洁和产品线转换等措施防止意外致敏物质的交叉污染；  □是 □否，说明：  ——必要时，应对加工操作人员实施致敏物管理意识、方法和预防措施的培训；  □是 □否，说明：  ——当采取了良好的控制措施仍不能防止致敏物质接触时，应实施消费者告知。  □是 □否，说明：  交叉污染的控制措施：□有效 □基本有效 □效果欠佳，需要改进  控制措施进行定期确认和验证：□通过检测没有发现过敏物质；□无需检测  对于产品设计所包含的致敏物质成分，或在生产中由于交叉接触所引入产品的致敏物质成分，应按照所在国家（地区）和产品目的国家（地区）的法律法规要求进行标识。  致敏物质的标识：□明显 □比较明显 □不明显，需要改进  本企业 鸭蛋、植物油、蛋制品 属于过敏原的范畴。现场观察：原料蛋单独区域存放，植物油用量少，装框单独区域存放，成品库蛋制品隔地离墙分区域存放，基本可以防止致敏物质的交叉情况；但现场标识比较薄弱，已现场沟通 | |
| 食品防护 | H(V1.0)  3.11 | 文件名称 | ☑《食品防护控制程序》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 食品防护计划应包括以下内容：见“HACCP小组审核记录”  a）食品防护评估； □是 □否  b）食品防护措施； □是 □否  c）食品防护措施的监视；□是 □否  d）纠正和纠正措施； □是 □否  e）验证； □是 □否  f）应急预案； □是 □否  g）记录。 □是 □否  企业的食品防护计划应与HACCP体系整合。□是 □否  人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。  人为的破坏造成的显著危害： ，控制措施：  蓄意污染造成的显著危害： 控制措施：  《食品防护计划》  现场沟通了解：各班助长均是公司老员工，责任心较强；设备专人进行管理；员工每日上班进行班前早会，宣导食品安全危害的危险性；原辅料从合格供方处采购，必要时到供方处进行现场审核。成品有包装防护。基本符合要求 | |
| 应急准备和响应 | H(V1.0)  3.13 | 文件名称 | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🞎《应急预案》 | | 🗹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 🞎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 🞎制冷供应服务中断 🗹突发疫情  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 停电应急演练  🞎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 | | 停电应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 突然停电应急演练 | 基本有效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |   对预案定期评审的日期： 2021-10-15  修订响应措施的内容： 无 。 | |
| CCP的监控 | H(V1.0)  4.3.4.3 | 文件名称 | 🗹《HACCP计划》、 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应针对每个CCP制定并实施有效的监控措施，保证CCP处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。 监控方法应准确及时；  监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证CCP受控的需要；  监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。  咸鸭蛋：   | 序号 | 监控措施 | | | | | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP点 | 监控对象 | CL | 监控方法 | 监控频率 | 监控人员 |  | | CCP1高温杀菌 | 杀菌时间、杀菌温度 | 杀菌时间;20-120 分钟（产品不同） ；温度 120-130℃ | 监测 | 每锅 | 杀菌工 | 《蒸煮杀菌控制记录》 | | CCP2 | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   提供有《蒸煮杀菌控制记录》，抽查2021-10-26，温度：123℃，时间：30min，无异常。符合要求  咸蛋黄：   | 序号 | 监控措施 | | | | | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP点 | 监控对象 | CL | 监控方法 | 监控频率 | 监控人员 | | CCP2冷冻 | 冷冻库温度 | 温度＜-18℃ | 监测 | 每天 | 仓管员 | 《冷冻库温度监控记录》 | | CCP3  金属探测 | 异响 | 不锈钢（Φ2.5mm）、铁（Φ1.5mm）、  非铁（Φ2.0mm） | 测试 | 每2h | 操作工 | 《蛋黄金属检测记录》 | |  |  |  |  |  |  |  |   CCP2实施：提供有《冷冻库温度监控记录》，随机抽取2021-09月，无异常，同时现场观察：冷冻库温度：-21℃，符合要求；  CCP3实施：提供有《蛋黄金属检测记录》，随机抽取2021-10-13~2021-10-25，无异常；现场测试：不锈钢、铁、非铁灵敏度，无异常，符合要求。  当监控表明偏离操作限值时，监控人员应及时采取纠偏，以防止关键限值的偏离。  🗹 未发生 🞎发生，采取的纠偏   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— | 🗹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》  当监控表明偏离关键限值时，监控人员应立即停止该操作步骤的运行，并及时采取纠偏措施。  保持监控记录情况，🞎保持 🞎未保持，说明 | |
| 场所及周边环境 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹良好卫生规范 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应在对食品无显著污染区域内选择生产/经营场所。应采取措施以应对食品安全和宜食用性的不利影响。不利影响包括但不限于有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源、易发洪涝灾害，以及大量虫害孳生。  生产/经营场所应得到良好维护，便于清洁和消毒，防止产品受到污染，以便实现其预期功能和效果。适用时，包括生产/经营场所内所有地面、厂房、仓库、设施、设备、餐厅、卖场、车辆、工具和容器，以及场所内各建筑物，确保接收、储存、生产和配送产品的食品安全。 | |
| 现场观察 | 厂区卫生良好、地面平整；厂区周围无对食品安全不利因素；无明显显著的污染区域 | |
| 场所设计、建造、布局和操作流程 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹良好卫生规范 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应合理划分各功能区域，并设计适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。  应根据生产工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险。  内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免在食品生产中发生交叉污染。  应根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求，合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。  应按设计要求进行施工和维护。如果需要根据实际情况变更，应按将食品安全风险降至最低原则进行。  临时或可移动的食品生产经营场所、设施的位置、设计及建造，应尽量避免虫害孳生及食品受到污染。 | |
| 现场观察 | 各功能区划分基本合理，有适当的分离或分隔措施，工艺布局合理；  无临时、可移动场所。 | |
| 库存  管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看仓库管理规程，是否包括“先进先出”和“有效期优先”的原则。 🗹是 🞎否  原材料库房管理：抽查原材料名称： 食用盐、黄泥  🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🗹防护措施  食品添加剂库房管理：抽查食品添加剂名称： 不涉及  🞎分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🞎防护措施  半成品库房管理：抽查半成品名称： 黄泥蛋  🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🞎储存温度 室温 ℃ 🞎湿度 % 🗹储存时间 30-40天 （有保存期时）  🞎账物卡相符 🞎防护措施  成品库房管理：抽查成品名称： 咸鸭蛋  🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🗹账物卡相符 🗹防护措施  检查库存产品的质量和卫生情况的频次： 每天  是否及时清理变质或超过保质期的库存。🗹是 🞎否 | |
| 现场观察 | 原料库、成品库分区存放，隔地离墙；  冷藏库温度：4.2℃，冷冻库温度：-21℃。提供有冷冻库温度监控记录表 | |
| 空气和水质 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 运行证据 | 食品生产/经营涉及到的 🗹水（包括冰和蒸汽）和 🞎空气（包括压缩气体）应符合以下要求：  水、冰、蒸汽储存和处理的方式、产生的与接触食物的蒸汽、蒸发和过滤的回收用水不应导致食品污染。  食品加工用水的水质应符合生活饮用水卫生标准。食品对加工用水水质有特殊要求的，应符合相应规定。  第三方水质检测报告： 见“HACCP小组审核记录” 结论：  间接冷却水、锅炉用水等食品加工用水的水质应符合生产需要。（不适用）  食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。  适宜时，应对非用于食品生产的水加以标识，以便将食品安全风险降至最低。  应确保作为成份或与产品直接接触的空气、压缩气体、二氧化碳、氮气和其他气体符合所需要求，适当储存和处理，并在使用过程中进行定期监视。 | |
| 现场观察 | 生产用水主要清洗蛋外表面为主，已委托第三方进行检测，每年进行一次 | |
| 包装  材料 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品包装的设计和材料应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。  使用的包装材料或气体不应含有有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不应对食品安全和宜食用性构成威胁。  任何可重复使用的包装都应适当耐用，易于清洁，必要时能够进行消毒。  本组织使用的内部包装材料：🞎玻璃瓶 🞎纸盒 🗹塑料袋 🞎 其他 | |
| 现场观察 | 内包材主要以塑料袋为主，每班次使用前，通过杀菌消毒后进入内包间使用。提供内包材杀菌消毒记录表，随机抽取2021-10-28，无异常。 | |
| 废弃物管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹良好卫生规范 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应建立、实施和保持废弃物（包括废水和排水）收集、存放和处置规程，有特殊要求的废弃物处置方式应符合有关规定。  应提供足够的废弃物存放和排水设施，并定期维护。其设计和建造应避免污染食品或供水。食品生产排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域。排水设施应有防止逆流和交叉污染的设计。  废弃物需由接受过培训的人员负责收集和处置，并酌情保存处置记录。车间内废弃物处置点应远离食品设施，以防止虫害孳生。  应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。盛装危险化学品的容器或包装应在处置前予以标识，并采取措施防止食品污染或意外污染事件的发生。必要时，应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并按废弃物特性分类存放。  场所外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染，防止不良气味或有害有毒气体溢出，防止虫害孳生。  废气物的种类：🗹废水（清洗废水） 🞎废气 🞎废包材 🗹 其他——蛋壳、蛋液、泥浆 | |
| 现场观察 | 清洗蛋的废水排放园区官网，园区统一处理；  蛋壳粉碎后做饲料销售处理；  蛋清卖饲料厂做处理；未签订协议，已现场沟通 | |
| 产品污染风险和隔离 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险：  1）微生物污染  🗹建立实施生产经营设备、工具、容器和环境的清洁消毒措施。——不系统，已现场沟通  🗹必要时，应建立食品生产经营过程中的微生物监控计划，包括对环境及过程中产品的微生物监控；  🗹对生的、未加工的、非即食食品应采取物理或时间上的隔离措施，与即食食品分开，并在转换隔离时进行有效的清洁与消毒，避免交叉污染；  🞎在处理生食后，应对表面、器具、设备、固定装置和配件彻底清洗，必要时进行消毒；  🞎出于食品安全的目的，适宜时，需采取措施限制或控制进入高清洁加工区域。  2）物理污染  🗹建立、实施和保持防止物理污染的控制措施，对各类污染进行控制。  控制措施可包括：  🗹—应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；  🗹—采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险；  🗹—维护和定期检查设备；  🗹—适用时，使用经校准的探测或筛选设备（金属探测器、x射线探测器等）；  🗹—建立预案以处置破损（如玻璃或塑料容器破损）情况。——未建立已现场沟通  3）化学污染  🗹建立、实施和保持防止化学污染的控制措施，对各类污染进行控制。控制措施可包括：  🗹—对清洁剂🗹、消毒剂🗹、润滑剂🗹和杀虫剂🗹等化学污染物实施控制；  🞎—对食品添加剂和食品加工助剂的使用应符合法规和标准的要求，防止非预期使用。（不适用）  见《危害分析工作单》  微生物污染控制措施——☑清洁 ☑消毒 ☑生熟分开 □  化学污染控制措施——☑专人管理 □专库存放 □专柜存放 ☑按量领用  物理污染控制措施——☑玻璃管制 ☑设备维护 ☑金属探测 ☑定期检查 | |
| 现场观察 | 1. 打蛋间、分拣蛋黄间、上蛋间、真空间，清洁后主要以臭氧消毒为主；提供《清洁消毒记录》，抽查2021-07，无异常，现场试用臭氧发生器运行良好； 2. 洗蛋间清洁后，采用紫外线方式进行消毒；消毒时间≥10h，提供《紫外线灯开启关闭记录》，抽取2021-10-03~2021-10-25，无异常； 3. 设备表面、工器具、容器、地面主要以清洁为主，75%酒精喷洒消毒；提共《生产设备及包干区域清洗消毒记录表》，随机抽取2021-08月，无异常； | |
| 清洁  消毒 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹良好卫生规范 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒方案，降低污染并避免造成新的污染。  清洁消毒方案应包括以下内容：清洁消毒的区域、设备或器具的名称，清洁消毒工作的职责，洗涤、消毒剂的名称，消毒剂的浓度和时间，清洁消毒的方法和频率，清洁消毒效果的验证及不符合的处理，清洁消毒工作及监控的记录。  应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施。必要时应配备适宜的消毒设施。  应采取措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。卫生间和废弃物等高污染区域的工具和设备应单独清洁和存放。  食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施应分离。   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 部位 | 水温 | 清洗剂 | 消毒剂 | 消毒剂浓度 | 消毒时间 | 消毒频次 | | 手 | —— | —— | 75%酒精 | —— | 每班次上岗前 | —— | | 工器具 | —— | —— | 75%酒精 | —— | 每班次上岗前 | —— | | 设备 | —— | —— | 75%酒精 | —— | 每班次上岗前 | —— | | |
| 现场观察 | 现场观察：食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分间不交叉；  提供有《生产设备及包干区域清洗消毒记录表》。 | |
| 虫害  防治 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹良好卫生规范 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 应建立、实施和保持虫害控制规程，以预防、监视和控制或消除场所发生虫害的风险。程序应包括以下内容：  制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施，防止有害生物的藏匿或孳生或鼠类昆虫的侵入。如：  —去除潜在藏匿或孳生点；  —场所周围的景观设计应尽量减少吸引和藏匿有害生物；  —安装纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕；  —易孳生虫害的食品应离墙离地存放。  绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置。  若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质，不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。  应保留虫害防治的记录。  如虫害控制采取外包方式，食品生产经营组织应对外包方进行监视。如有需要，确保外包方或其指定的虫害控制操作人员采取纠正措施（如消灭虫害、消除藏匿点或入侵路线）。  虫害消杀外包：外包方名称：苏州锦康控虫服务有限公司，每年5-10月：每月来厂进行2次消杀；其余月份：每月1次；   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 虫害 | 灭虫措施 | 投放频次 | 检查频次 | 有效性评价 | | 蚊 | 🗹纱帘、🗹纱网、🗹防蝇灯、🗹风幕 | —— | 每5天 | 有效 | | 蝇 | 🗹纱帘、🗹纱网、🗹防蝇灯、🗹风幕 | —— | 每5天 | 有效 | | 鼠 | 🗹防鼠板、🗹捕鼠器、🞎粘鼠板、🞎生化信息素捕杀装置、🗹室外诱饵投放点、 | 5-10月，2次/月；  1-4月，11-12月；1次/月 | 每5天 | 有效 | | 蟑螂 | —— |  |  |  | | 鸟类 | —— |  |  |  | | |
| 现场观察 | 现场观察发现：鲜蛋分选间有小蚊蝇、未见虫害设施；  抽查2021-10-19、2021-10-25、2021-10-28，《灭蝇灯清理记录》，无异常；  抽查《服务报告（鼠害设施）》《客户服务单》，抽查2021-10-07，无异常； | |
| 人员卫生 | H(V1.0)  3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应确保所有员工意识到良好个人卫生的重要性，理解和遵守确保食品安全和宜食用性的操作规范。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 卫生设施 | 完好状态 | 控制方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 更衣室 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 工作鞋靴消毒设施 | —— | 消毒液浓度 | —— | □良好 □不足 | | 穿戴鞋套设施 | 手动自穿 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 洗手设施 | 完好 | 非手动水龙头 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 干手设施 | 完好 | 🗹热风、一次性纸巾 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 手消毒设施 | 完好 | 75%酒精消毒液 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 风淋室 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 淋浴室 | —— | —— |  | □良好 □不足 | | 卫生间 | —— |  |  | □良好 □不足 |   对于临时/流动食品生产经营场所，是否配备卫生和洗手设施。 🞎是 🞎否，不涉及 | |
| 现场观察 | 现场观察卫生设施完好，每日进行检查，提供有《干手器、酒精消毒器清洁记录》。 | |
| 工作服管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 为进入作业区的员工提供适用的工作服及配套用品；  洁净区包括：🗹口罩、🗹帽子、🗹发网、🗹衣、🞎裤、🗹鞋靴、🗹围裙、🞎套袖、🞎手套等。  准清洁区： 🗹口罩、🗹帽子、🗹发网、🞎衣、🞎裤、🗹鞋靴、🗹围裙、🞎套袖、🞎手套等。  一般清洁区：🗹口罩、🗹帽子、🗹发网、🗹衣、🗹裤、🗹鞋靴、🗹围裙、🞎套袖、🞎手套等。  工作服清洗：🞎集中清洗、🗹员工自行清洗、🞎委外清洗  工作服消毒：🞎消毒剂消毒、🗹紫外照射消毒、🞎热力消毒 、🞎不需要 | |
|  | 现场观察 | 员工佩戴工帽、口罩、穿工服、鞋靴，基本符合要求。 | |
| 员工  健康 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应对员工健康进行管理，明确健康标准，以降低食品安全风险。  日常健康管理：  是否建立健康检查和登记机制 🗹是 🞎否  将有伤口的人员分配到不会直接接触食品的地方工作 🗹是 🞎否  对于患有传染性疾病或对食品安全有直接影响的食品生产/经营人员，不应让其进入任何食品处理区域，并及时向上级报告。 🗹是 🞎否  对于传染性疾病，应适当考虑在返回工作岗位前获取体检合格证明。🗹是 🞎否  如果允许受伤人员继续工作，应采取适当措施，对受伤人员伤口进行处理，并防止防护用品或医疗用品污染食品。 🗹是 🞎否  每年对食品安全有直接影响的生产/经营人员进行健康检查，保留记录。  健康证管理，见“行政办审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | | 管理岗位 |  |  |  | | 车间操作人员 |  |  |  | | 检验人员 |  |  |  | | 仓库保管员 |  |  |  | | |
| 现场观察 | 提供有《每日员工检查记录》，随机抽取2021.07月，无异常，现场随机抽查车间操作人员，无异常 | |
| 场所  巡检 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 对保证食品安全具有显著意义的关键步骤的巡检计划，   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 巡检内容 | 频次 | 巡检日期 | 发现的问题 | 纠正 | 运行状态 | | 生产环境 | 每天 | 2021-10-27 | 现场有钢丝球 | 理解将钢丝球移出车间 | 经检查未再发生 | | 食品加工人员 | 每天 | 2021-10-27、28 | 无异常 | —— | —— | | 设备 | 每天 | 2021-10-28 | 无异常 | —— | —— | | 设施 | 每天 | 2021-10-28 | 无异常 | —— | —— | | |
| 现场观察 | 现场环境卫生良好、设备设施运转正常。 | |
| 返工 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 《不合格品控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 抽取返工品处置相关记录名称：《 不合格品评审处理单 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 返工的不合格信息描述 | 标识方式 | 可追溯 | 纠正之后应验证 | | 2021-10-26 | 咸鸭蛋/2021-10-26 | 生产日期模糊 | 不合格品处理区 | 可进行 | 返工重新进行包装，无异常 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   是否记录返工品的分类和原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线和保质期）。☑是 □否 | |
| 现场观察 | 现场观察，按照不合格品控制程序执行，对不合格品处理有分区管理，纠正后有验证。 | |
| 运输  储存 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 与食品接触物品 | 清洁频次 | 清洁方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 容器 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 工器具 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 设备 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 车辆 | 外部车辆，每次来厂后进行检查，合格装车 | —— | —— | ☑有效 □不足 |   食品及食品相关产品应依据性质的不同分设贮存场所，或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 物料名称 | 存放位置 | 标识方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 原料 | 原料库 | 分区域存放 | 不定期 | ☑有效 □不足 | | 食品添加剂 | —— |  |  | ☑有效 □不足 | | 半成品 | 腌制区 | 分区域存放标识标牌 | 不定期 | ☑有效 □不足 | | 成品 | 成品库 | 分区域存放、标签标示，但现场查看：6kg装的咸鸭蛋外包装箱无产品生产日期信息 | 不定期 | □有效 ☑不足 | | 包装材料 | 成品库 | 分区域存放、标签标示 | 不定期 | ☑有效 □不足 |   是否根据食品的特点和卫生需要选择适宜且受控的贮存和运输条件：  □保温，温度 ℃，湿度 %  ☑冷藏，温度 4.2 ℃，湿度 %  □保鲜。温度 ℃，湿度 %  ☑冷冻，温度 -21 ℃，湿度 %  查看《食品运输协议》，内容是否包括：  未签订协议，每次来厂进行车辆检查温度、卫生环境是符合要求；未保留记录，已现场沟通；但要求不得将食品与有毒、有害或有异味的物料一同贮存运输。 ☑是 □否  运输散装食品的容器和运输工具，应确保食品安全和宜食用性不受影响。□是 □否 | |
| 现场观察 | 审核期间未发货，目前是淡季，但抽查2021-10-16日发货， | |
| 来访者 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 被允许进入食品生产/经营场所的来访者在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求，管理包括：  🗹进入健康证检查，🞎健康状况登记，🗹进入洗手消毒，🞎进入鞋靴消毒，🗹发放工作服帽/鞋靴，  🗹手部卫生检查； 🗹外出更衣要求 🗹卫生要求告知 🞎 | |
| 现场观察 | 对进入食品生产场所的来访者，先了解询问健康状况，查健康绿码、行程卡，检测体温，无异常方可进入厂区，外来者进入车间由专人带入，按照员工进入车间要求执行，穿工服、戴工帽口罩、洗手消毒后进入，未保留外来人员进入车间记录，已现场沟通，后期改进。 | |
| 培训 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是 □否，见“行政办审核记录”  培训过程的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 | | —— | 法律法规标准 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 食品安全管理制度 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 岗位操作技能 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 法律法规标准更新 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 |   组织工作人员提高食品安全意识的方式：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  | | 食品安全方针 | □会议 □展板 □标语 □培训 □其他 |  | | 遵守食品安全相关法律法规标准 | □会议 □展板 □标语 □培训 □其他 |  | | 遵守各项食品安全管理制度 | □会议 □展板 □标语 □培训 □其他 |  |   食品定期评审和更新培训计划。□是 □否 | |

说明：不符合标注N