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：领导层、综合部、质检部、食品安全小组等 主管领导：林喜坤 陪同人员：何志英** | 判定 |
| 审核员：邝柏臣: QF Q: 叶艳华（专家） 吴灿华: F  审核时间：2021-12-29 |
| 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  统一社会信用代码：91440605677085915R ； 有效期： 2008年06月24日至长期 ；  经营范围的**相关描述**：一般项目：食用农产品初加工；农产品的生产、销售、加工、运输、贮藏及其他相关服务；谷物销售；食品互联网销售（销售预包装食品）；包装服务；食用农产品批发；豆类种植；豆及薯类销售；初级农产品收购。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）许可项目：货物进出口；食品经营；食品生产；农作物种子进出口。（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）。  认证申请范围：Q：粮食（小米）分装；脱皮豆（绿豆）加工;  F：位于佛山市南海区狮山镇321国道兴贤文行村地段（长红禾丰投资有限公司商铺F区27号）佛山市南海区金诺一农产品加工厂生产车间的粮食（小米）分装；脱皮豆（绿豆）加工； | ☑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  食品经营许可证名称：佛山市南海区金诺一农产品加工厂  编号：SC1044060500448 ； 有效期： 2025-11-24 ；  经营范围的**相关描述**： 粮食加工品 | ☑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： 佛山市南海区狮山镇321国道兴贤文行村地段（长红禾丰投资有限公司商铺F区27号）  与《营业执照》和内容一致。  经营地址：佛山市南海区狮山镇321国道兴贤文行村地段（长红禾丰投资有限公司商铺F区27号）  《食品经营许可证》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 |
| 确定多现场（固定）的地址（适用时） |  | 多现场的名称和具体位置：  现场1： 不适用  现场2：  与申请时提供的《多场所申报清单》是否一致 | ☑内容一致  □内容不同 |
| 确定临时现场的地址（适用时） |  | 临时现场的名称和具体位置：  现场1： 不适用  现场2：  确定建设单位的在建项目清单（仅限建工QMS）与申请时提供的《企业在建项目清单》是否一致 | □内容一致  □内容不同 |
| 对多场所/临时场所建立的控制水平（适用时） |  | 🞎与组织总部在同一管理体系下运行  🞎组织总部有权对多场所/临时场所进行监督管理  🞎按照统一安排实施内部审核（不强制同一时段）  🞎与组织总部一同进行管理评审 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 确定生产/服务流程 |  | 脱皮豆（绿豆）加工：  绿豆→验收→筛选 →生皮磨豆→烘烤（CCP1）→脱皮去糠→再筛选(CCP2) →雾化抛光→色选（CCP3）→分粒（CCP4）→内包装→入库→入库  小米分装：  小米→验收→筛选 →内包装→入库 | ☑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25人）  管理人员 5 人；操作人员 20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：8:00-17:00；）  □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） | ☑与申请一致  □与申请不同 |
| 体系运行时间是否满足3个月 |  | 管理手册发布的时间： 2021年 01 月 01 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 |
| 组织对相关标准的宣贯培训 |  | 标准宣贯的时间： 2021 年 01 月 01 日  ☑QMS ☑EMS □OHSMS ☑FSMS □HACCP  ☑已培训了相关标准和内审员知识；2021 年 01 月 20 日；□至今未培训相关标准和内审员知识  员工对相关标准的认知和能力（应知应会、持证上岗等）□满足要求，☑基本满足要求，□不满足要求 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 了解企业基本情况： |  | - 主要的内部环境和外部环境分析的充分性  🗹已实施 🞎不充分，需要完善：  - 主要的相关方和期望的充分性  🗹已实施 🞎不充分，需要完善：  **注：主要客户：食品原材料供应商**  - 确定风险的识别和评价  🗹已实施 🞎不充分，需要完善：  - 组织机构设置、职责分配及沟通  🗹已实施 🞎不充分，需要完善：  - 确定外部提供过程超、产品和服务（外包过程）： 无  - 被主管部门处罚和曝光情况  🗹未发生 🞎已发生，说明：  - 其他机构转入情况（适用时）不适用  🞎已收集到以往的不符合项 🞎未收集到以往的不符合项 ， | ☑满足要求  □不满足要求 |
| **与最高管理者了解各**管理体系的运行情况： |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：  **质量和食品安全方针：**  **质量至先，坚持持续满足食品安全规范，不断满足顾客的要求；**  **遵守法律法规及其他要求，增强全体员工的食品安全意识；**  贯彻情况：☑文件发放 ☑标语 ☑展板 □网站 □员工手册 ☑会议  组织文件化的管理目标已制定，内容为   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况（审核周期） | | 成品一次交检合格率≥99%； | 每季度 | 合格率=合格数/产品总数\*100% | 未发生 | | .国家抽检100%合格 | 每季度 | 合格率=抽检及型式检验合格数量/检验总数\*100% | 100% | | ☑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》 2 份；覆盖了 ☑QMS □50430 □EMS □OHSMS ☑FSMS□HACCP  - 文件化的程序； 48份；详见《程序文件清单》  - 作业文件； 50 份；详见《受控文件清单》  - 记录表格； 38 份；详见《记录清单》 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 内审的策划和实施  管理体系的评审 |  | 自管理体系建立后，于 2021 年 07 月 20~21 日实施了内部审核；记录包括：  ☑内审计划、☑内审检查表、☑不符合项报告 1 份、☑内审报告  自管理体系建立后，于 2021 年 07 月 30 日实施了管理评审；  ☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | ☑满足要求  □不满足要求 |
| QMS运行情况及不适用条款： |  | QMS不适用条款1 ISO9001：2015中的8.3条款不适用  合理理由的详细说明：公司目前的粮食分装、脱皮豆加工，暂不存在产品设计开发过程，为此对8.3设计开发过程进行删减，删减结果不影响满足客户要求，并且不影响公司产品和服务合格的能力和责任。 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 确认生产/服务流程 |  | - 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：  质量关键过程（工序）： 小米分装工艺描述：原料验收；相关控制参数名称： 索证、含水量； 脱皮豆（绿豆）工艺描述：  1.烘烤  关键参数： 1.温度控制在150-180℃，20-40min 2.脱皮豆水分≤14.0%  2.色选CCP3  关键参数：1. 1.色选机  选红：灵敏度5-10%，选绿：灵敏度：12-17%，红绿色差：灵敏度：40-50%,行数：3-5行,病斑：7-10级,流量值：3-4t, 2.除残缺粒杂质：≤0.5%.  3. 脱皮  关键参数：控制震动挤压频率为1400次/分,设备流速为3-4t/h进行控制  4.分粒：  关键参数： 1.上筛孔径：2.0-2.8mm，下筛孔径：1.5-2.0mm;2.流速：3-4t;3.总杂质：≤0.5%  需要确认的过程（工序）： 烘烤工序 ；  确认的内容：☑人员技能、☑设备能力、☑原料控制、☑工艺方法、☑工作环境、□破坏性试验 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 产品执行的标准或技术要求和检验报告； |  | ☑客户要求、□国际标准、☑国家标准、□行业标准、□地方标准、☑企业标准、□企业技术规范  □其他：  □不需要型式检验；☑需要型式检验；  型式检验的原因：  ☑正常情况下至少 12 个月一次； ☑原辅材料有较大变化；  □更换设备或停产后，重新恢复生产 □新产品研发完成后；  □出厂检验与上次的型式检验的结果有较大差异。  ☑质量监督检验部门提出抽检要求。  型式检验报告（证据）1：**绿豆**  检测部门名称： 东莞市华测检测有限公司 报告编号： A22104348891001001C 报告日期： 2021-10-29  执行标准：GB 2761-2017 《食品安全国家标准食品中真菌含量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》 GB 2762-2017 食品安全国家标准 《食品中污染物限量》；  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全  型式检验报告（证据）2：**脱皮绿豆**  检测部门名称：东莞市华测检测有限公司 报告编号： A2210482513101001C 报告日期： 2021-11-29  执行标准：GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》、Q/JNY0001S-2021《脱皮豆》  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全（  型式检验报告（证据）3：**小米**  检测部门名称：东莞市华测检测有限公司 报告编号： A2210482513101002C 报告日期： 2021-12-02  执行标准：GB 2761-2017 《食品安全国家标准食品中真菌含量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》 GB 2762-2017 食品安全国家标准 《食品中污染物限量》、GB/T11766 -2008《小米》  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全 | ☑满足要求  □不满足要求  □满足要求  ☑不满足要求 |
| QMS场所巡查:  现场情况 |  | 巡视生产区域（☑厂区、☑生产/加工车间、☑原料/成品库房、☑冷冻库/柜、☑冷藏库/柜、□实验室/化验室等）  ☑可以满足运行要求；□基本可以满足运行要求；  □不可以满足运行要求，说明 ；  原粮库：\_17 ℃， 59% %  成品库：18 ℃， 58% %  确认生产/服务流程：  ☑与企业提供的工艺流程一致；□与企业提供的工艺流程基本一致；  □与企业提供的工艺流程不一致；说明 ； | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 观察基础设施、监视和测量设备、特种设备的配备情况 |  | 观察基础设施（生产设备），主要有 自动包装机、真空包装机、高性能斗式提升机、磨豆机、双逆流高效耐热节能热风炉，SOUL色彩选别机、电子定量机 ；  ☑ 运行完好 □运行基本完好 □ 运行不完好，说明 ；  观察质量相关的监视和测量设备的种类，主要有 温湿度计、电子秤、压力表 ；  了解检定/校准情况（合格证标识）  ☑ 校准受控 □校准基本受控 □ 校准失控，说明 ；  观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况（不适用）  □场内机动车辆（叉车）；□起重机械；□压力容器；□压力管道；□外购蒸汽；□电梯 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 观察工作环境 |  | 影响该企业的产品/服务质量并对工作环境特殊的因素是：  物理因素：  🗹温度 🗹湿度 🗹清洁卫生 🗹照度 □噪声 🗹空气流通 🗹5S  社会因素（服务业必查）：  🗹非歧视 🗹非对抗 🗹安定  心理因素（服务业必查）：  🗹过度疲劳 🗹情绪不稳定 🗹压力过大 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| FSMS/HACCP运行情况： |  | 🗹《食品生产许可证》/ □《食品经营许可证》编号： SC1044060500448  有效期：2025年11月24日  经营范围的**相关描述**：粮食加工品  - 了解企业相关法规  生产（卫生）规范1： 1 GB/T 2715 食品安全国家标准 粮食  2 GB/T 10462 绿豆  3 GB14881-2013 食品企业通用卫生规范  产品执行的食品安全标准1 QJNY 0001S-2021 脱皮豆  产品执行的食品安全标准2 GB 2761-2017 《食品安全国家标准食品中真菌含量》  产品执行的食品安全标准3 GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》  产品执行的食品安全标准4 GB 2762-2017 食品安全国家标准 《食品中污染物限量》  - 查看产品食品安全性检验的证据（报告）  型式检验报告（证据）1：**绿豆**  检测部门名称： 东莞市华测检测有限公司 报告编号： A22104348891001001C 报告日期： 2021-10-29  执行标准：GB 2761-2017 《食品安全国家标准食品中真菌含量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》 GB 2762-2017 食品安全国家标准 《食品中污染物限量》；  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全  型式检验报告（证据）2：**脱皮绿豆**  检测部门名称：东莞市华测检测有限公司 报告编号： A2210482513101001C 报告日期： 2021-11-29  执行标准：GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》、Q/JNY0001S-2021《脱皮豆》  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全（  型式检验报告（证据）3：小米  检测部门名称：东莞市华测检测有限公司 报告编号： A2210482513101002C 报告日期： 2021-12-02  执行标准：GB 2761-2017 《食品安全国家标准食品中真菌含量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》 GB 2762-2017 食品安全国家标准 《食品中污染物限量》、GB/T11766 -2008《小米》  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全  - 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；  🗹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：  注：组织的一般清洁区、准清洁区分开，人流物流分开，基本满足要求。  - 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）  🞎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  🗹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： 2021年4月10日产品模拟召回演练  - 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：  🞎进行确认和验证 🞎未进行确认和验证，说明： | ☑满足要求  □不满足要求  ☑满足要求  □不满足要求 |
| FSMS/HACCP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： （抛光及雾化用水，水质检测报告 编号：A2210482513101003C）  🗹城市用水 🞎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：（脱皮豆雾化用水）  🗹水源水 🞎纯净水 🞎热水 🗹蒸汽 🞎冰 🞎其他  - 观察排水设施的状况：（不涉及）  🞎明排水沟 🞎有水封地漏 🗹其他： 除抛光及雾化用水，生产过程不涉水  - 观察清洁消毒设施的对象：  🞎原料 🗹包材 🗹工器具 🗹容器（罐/箱） 🞎其他：  - 观察清洁消毒的方式：  🞎水洗 🗹清洗（手部清洁洗洁精） 🗹消毒 （内包材紫外线灭菌） 🞎CIP 🞎COP 🗹其他： 毛刷设备清洁 75%酒精手部灭菌  - 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 🗹位于加工间外 🞎🗹位于加工间内  - 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，说明，  - 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：  🗹原料库 🗹辅料库 🞎化学品库 🞎半成品库 🗹产品库（成品库） 🞎冷藏/冻柜  🗹常温库： 16 ℃；湿度 59 %  🞎冷藏库/柜： ℃  🞎冷冻柜/库： ℃    - 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：（不涉及）  🗹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/库房监控设备的管理状况：  🗹压力表 🗹温度计 🞎记录仪 🞎试纸 🞎其他——监控  - 观察实验室检测设备的管理状况：  🗹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：  🗹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  75%酒精喷雾器无法正常使用。  未见有配备捕鼠笼  或驱鼠器 |
| 与申请信息变更的说明 |  | * 注册地址变更   □ 经营地址变更  ☑认证范围变更  □ 员工人数变更  □ 临时现场变更  □无变更 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 |  | ☑ 识别二阶段审核的资源配置情况  ☑ 有生产/服务现场 ☑领导层可以迎审 ☑交通食宿 ☑劳保用品  □ 其他：  ☑ 识别二阶段审核的可行性  ☑ 二阶段日期的可接受性 ☑审核组成员的可接受性 □一阶段的问题已整改  ☑ 不存在影响二阶段审核的问题 | ☑满足要求  □不满足要求 |

说明：不符合标注N