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：分拣部 主管领导：胡常成 陪同人员：王亮 | 判定 |
| 审核员：任泽华，林兵  审核时间：2021年12月27日 上午至2021年12月28日 上午 |
| 审核条款：  Q/E/O/F:5.3/6.2/7.4；  Q:7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7  E: 6.1.2/6.1.4/8.1/8.2  O: 6.1.2/6.1.4/8.1/8.2  F: 7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4 /8.5.4.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.5 |
| 组织的岗位、职责和权限 | QEFO:5.3 | 本部门主要负责采购、验收、分拣、配送、供应商管理及相关质量、食品安全、环境、职业健康安全管理活动的实施与执行；  与分拣部负责人沟通，描述的职责和权限与一体化管理体系的职能分配表基本一致。  有办公桌、电脑、空调等能满足部门体系运行需求。具体分拣过程所涉及的基础设施、工作环境见7.1.3/7.1.4审核记录。 | Y |
| 质量目标 | QF:6.2  EO:6.2 | 根据公司总目标，分解到分拣部门的管理目标及考核要求如下（最后栏为2020.11-2021.11完成情况）：    目标可测量，与公司方针、目标基本协调一致。编制人为金洪庭、批准为吴炳松，时间为2021.12.9  针对基于环境因素和危险源识别和评价确定的重要环境因素和重大危险源，公司制定了环境、职业健康安全目标，并制定了相应的《管理方案》（2021.1.20制定的管理方案一消除火灾安全隐患；管理方案二安全经营方案；），内容涉及主要措施、责任部门、经费、时间要求、实施情况等。如消除火灾安全隐患中建立消防工作责任制，每月对消防设施进行检查，发现不合格消防设施及时更新，对员工防火意识教育，严禁在禁止吸烟处吸烟等；……  时间表：自管理体系运行以来持续进行，抽查2021年9月检查记录，检查人：胡常成，已基本按管理方案要求实施。 | Y |
| 基础设施  前提方案 | QF7.1.3  F8.2 | 公司编制了《前提方案》SH-PRP-01 2021年8月8日实施；现场查看，所处为杭州市余杭区良渚街道新港村，面积约有400平方米。设置有冷库1个、暂养池8个，车辆共有4辆，其中冷藏车1辆。提供了公司地理位置图、平面图等。水主要用于鲜活水产的暂养，使用城市管网的供水，定期进行水质情况确认。  询问车辆管理情况，主要通过每天清洁，每两天消毒等方式进行管理，抽查浙AG6Y01车辆的《配送车辆保洁记录》，有每天清洁的视觉，隔两天进行一次消毒（84消毒液），抽2021.11.8，显示清洁时间为8:55，消毒时间为9:00，消毒液的配比浓度为1:29，清消人员为胡常成，询问消毒液配置，实际按照规定要求，简单称量。抽查2020.12.28/2021.1.15/2021.5.15等15天均进行清洁，  配备有更衣柜，无紫外线，较为简单，在分拣中心入口配置有洗手消毒池，配有洗手液、酒精。配备了员工工作服，以各自清洗为主，目前没有消毒。  提供《设施一览表》一份，主要设备有：配送车辆、电脑、打印机、增氧泵、空调、电子称、盐度计、温度表等，登记了设施编号、设施名称、数量、设施状态等。提供了设备维护保养计划表，显示针对冷库、车辆等计划在2021.10进行维保，另外提供了2021.10.23维保记录，针对车辆以清洁为主，针对冷库和冷藏车则包括风机运行情况，除霜，温控系统检查等。维修保养人为胡常成，记录时间为2021.10.23.  核实：1、电脑，使用地点办公室，设备状态完好。  2、公司办公通讯设备实施日常清洁，由员工在每天工作前进行，现场核实该设备，完好。对分拣设备进行定期维护和保养工作基本正常，对于工作中发现的设备故障，能及时维修，设备暂无故障维修。  3、汽车运输设备提供日常保养记录； 汽车运输箱体密封及保温效果良好，现场查看冷藏车最低温度为-12℃；  4、水产品临时养殖水池，水泥结构，未见漏水现象； 日常空气泵，往水池增氧，水池装有珊瑚石，用于调节水质； 提供清理维护记录；  5、冷库储存设备良好，显示温-17.8℃，无异味；无明显结霜情况；  虫鼠害防治主要通过入口处的塑料防护帘、灭蝇灯，挡鼠板等进行防控和管理，目前因温度低，暂养池未发现蚊蝇。  分拣中心道路要求平整，绿化，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合  涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精和洗手液，由分拣部管理，设有一个冲式的卫生间，原材料卫生，管理制度，个人卫生健康，健康证要求。  无特种设备。 | Y |
| 过程运行环境 | QF7.1.4 | 公司办公场地环境干净整洁、通风良好，办公通讯设施完善，能得到良好的维护，环境适宜，适宜于产品的销售过程控制要求。工作现场对于环境主要应注意消防安全、办公场地的干净整洁，要求作业人员注意设备、防火和电器安全等。 | Y |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5  F8.7 | 因公司以销售为主，用于监控中心温度和冷冻冷藏设施设备温度的温度计，用于称量的电子秤等（具体结算实际以客户接收时的电子秤等为主）查见监视测量设备台账：主要检测仪器为电子台秤、温度计等。  抽查:  电子台秤器具编号TCS-200，校准日期2021.6.15，校准单位深圳中电计量测试技术有限公司；志高家用食品温度计，校准日期为2021.10.21，校准单位深圳中电计量测试技术有限公司。均在有效期内。  另外，提供了冷冻冷藏库温度自校规定和自校记录，最近一次自校时间为2021.10.7，结论为符合，自校人员为吴彩仙。  查见现场器具均保存完好，询问检验员当发现检测设备偏离校准状态或失效时如何处理，应停止检测工作，检验员吴彩仙处置方法，与文件规定相符，有效，符合规定要求。  询查无计算机软件用于监视和测量的情况。 | Y |
| 信息沟通交流内容、方式、时机 | QEOF7.4 | 公司内部沟通的内容：管理体系的过程及有效性，包括质量、食品安全、环境、职业健康安全要求；质量、食品安全、环境、职业健康安全目标完成情况的报告、以及实施的有效性的分析、评审报告，过程流程，客户满意度，产品质量和安全等内容进行全方位沟通，绩效良好，能保障管理体系的有效，过程绩效及产品质量，环境，职业健康安全目标达成，有无发生扰民的现象,有无收到投诉和处罚的情况。  外部沟通的内容包括：法律法规要求、质量、市场监管、环保、安监部门等主管部门的要求、外部供方、顾客、员工等相关方面关于质量、食品安全、环境、职业健康安全方面信息的交流；  公司信息交流的对象：不同岗位、部门，对与管理体系有关的各种信息，相互了解，达到全员参与的效果。  公司信息交流的形式和工具：采用各种会议、培训、微信、QQ、文件报告分发、电话、座谈等各种方式。 | Y |
| 运行策划和控制 | Q:8.1 | 对于管理体系覆盖范围内冷冻水产、鲜活水产的销售服务，公司已在管理体系运行之初进行了销售和服务实现的策划，形成的各类文件《与顾客有关过程管理程序》、危害控制计划、前提方案等能确保服务实现。  针对销售服务质量要求确定采购、销售过程、销售服务的检验要求，依据顾客的要求中华人民共和国合同法、中华人民共和国公司法、中华人民共和国反不正当竞争法等国家/行业标准实施销售。  编制《销售管理规定》指导服务按规定进行。  流程：原料采购验收=>储存=>配货=>装车=>送货=>客户验货  销售服务过程中使用的设备：电话、电脑、网络、复印机等，以上设备配置适宜，能确保服务的实现。  销售过程依据合同约定，确定产品名称、送货地点、时间等信息；分拣部专人下单给供货单位，确认供货单位开出的发货单信息，送达客户单位后，由客户单位验收货物信息：产品、数量、质量等信息，由用货单位在送货单上确认，公司将确认的送货单按月度统计到明细表中，货款结算清，流程结束。  主要监测设备有：电子称、温度计。  以上销售服务实现的策划工作基本符合要求，能确保销售服务实现和质量目标的实现。  编制《购销合同》，分拣部负责人表示，均已按要求实施。  目前无其他特定销售服务和合同的策划。  无外包。 | Y |
| 流程图现场验证 | F8.5.1.5 | 查看和询问速冻水产品、鲜活水产品的销售过程管理，与流程图基本一致。 | 符合 |
| 外部提供的物资和服务的采购管理  放行  危害控制计划实施 | Q8.4  Q8.6  F7.1.6  F8.5.4.5 | 公司采购产品主要为海水产品（冻品和鲜活水产）、淡水鱼等水产产品。其中采购验收（冷冻水产、鲜活水产）为危害控制点（OPRP）。  OPRP1-1: 1、来自合格供方；2、所提供的外检报告符合要求;3、冰鲜产品－2～4℃，深冷产品＜－18℃  OPRP1-2：1、来自合格供方；2、送检或索证的药物检测报告等不得检出或超标  查看采购产品信息，均已纳入供方进行管理，已编制形成《合格供方名录》，共有20家，抽查采购过程管理：   1. 贝类产品供方----杭州农副产品物流中心水产品批发市场王大育水产商行：2021年11月17日进行供方的评价，形成《供方调查评价表》一份，对是否通过ISO9000认证、质量、价格、供货能力、人员素质技术管理水平等内容进行评定，查有：营业执照、食品经营许可证等证件。该供方长期公司合作，公司对其产品质量、交货期等充分信任。有配送人员何建华、检验人员吴彩仙、采购负责人何景威，结论为：同意列入合格供应商。批准人：胡常成。提供了杭州锦江农品汇商业管理有限公司检测中心于2021年11月06日出具的竹蛏中氯霉素的检测报告，结论为合格。另外抽查该供方2021年11月9日提供的产品，验收结论为合格。 2. 冻金枪鱼供方-东兴市思丰海产品实业有限公司第一分公司，提供产品：冻品类：2021年11月17日进行供方的评价，形成《供方调查评价表》一份，对是否通过ISO9000认证、质量、价格、供货能力、人员素质技术管理水平等内容进行评定。查有：营业执照、食品经营许可证等证件，该供方长期公司合作，公司对其产品质量、交货期等充分信任。结论为：可以评为合格供方。有配送何建华、检验吴彩仙、采购负责人何景威，结论为：同意列入合格供应商。批准人：胡常成。提供了2021年3月1日由广西华测检测认证有限公司出具的检测报告，包括无机砷、六六六、氯霉素等指标，结论均为符合。 3. 冻黑虎虾供方-东兴市坚信贸易有限公司，提供产品：冻品类； 情况同上。另外，提供冻黑虎虾2021.5.28由钦州市明大检测技术有限公司出具的检测报告，包括总砷、铅、铬、氯霉素等指标，结论均为合格； 4. 鲜活水产（珍珠龙胆）供方-杭州龚氏水产品有限公司，2021年11月17日进行供方的评价，形成《供方调查评价表》一份，对是否通过ISO9000认证、质量、价格、供货能力、人员素质技术管理水平等内容进行评定。查有：营业执照、食品经营许可证等证件，该供方长期公司合作，公司对其产品质量、交货期等充分信任。结论为：可以评为合格供方。有配送何建华、检验吴彩仙、采购负责人何景威，结论为：同意列入合格供应商。批准人：胡常成。提供了2021年12月22日由海南威尔检测技术有限公司出具的检测报告，包括呋喃它酮代谢物、氯霉素、孔雀石绿等指标，结论均为符合。   另外，以上采购验收控制基本符合OPRP行动准则的要求。  采购合同规定运输由供方负责到指定时间和地点，由分拣部专人负责落实信息传递。  另外，目前公司逐步纳入浙冷链管理，即各项冷链产品的采购及供方的数据信息均纳入供方管理，抽查浙冷链溯源码为（202109287904411870）冻南极犬牙鱼（属银鳕鱼及其产品），提供了海关进口货物报关单（编号为350220201020014502），入境货物检验检疫证明（120000008499580001），新型冠状病毒核酸检测结果说明（检测时间为2021.1.20，检测结果为阴性）。2021.12.27到该公司。如下图所示：    另外抽查浙冷链追溯码为202112200122082657批次的三文鱼及其产品，与上述基本一致，采购验收查核基本符合验收要求和OPRP控制要求。  另外，组织提供了鲜活水产-包头鱼于2021年12月2日由杭州南开日新生物科技有限公司出具的孔雀石绿指标检测，检测结果为合格。  在采购控制程序中已规定了采购产品验证的方式，供方提供检测报告，并且应在采购验证的要求中得到规定，在本公司核实送货单和检验报告信息，并在顾客处进行检验情况，由顾客方代表在送货单上签字确认信息，当作产品验收信息。但未按照规定提供《分拣部(进货验收/分检记录)》，不符合验收规定要求。 | 符合  N |
| 生产和服务提供的控制/放行  危害控制计划  标识和可追溯性 | Q8.5.1  Q8.6  F8.5.4.5  Q8.5.2  F8.3 | 结合追溯思路询问销售服务提供过程及追溯情况：分拣部通过和客户电话联系、上门回访、邮箱联系等方式进行服务宣传，向顾客介绍服务，回答顾客的咨询，让顾客了解公司及服务情况。分拣部负责按照合同或订单采购产品，组织采购配货；按要求送达客户；  订单确定后，分拣部与分拣部一起负责采购并分拣配货； 货品分拣形式有以下形式：在市场按照要求采购后、直接配送；有少量冻品和鲜活水产，会在公司进行暂养。按照追溯思路抽：  1、订单市场直接采购，直接分拣，为客户组织产品；为了提升工作效率，分拣人员要求：  公司三年以上具有一定经验的员工；  查：阿里未来酒店（已签订合同）NO:2107574订单（2021年8月27日）中所示的活的水产品：鳊鱼3.5kg；小龙虾40kg；花蛤4kg；蛏子4kg；翡翠螺4kg；冰鲜：八爪鱼3kg；小鲳鱼3kg；小黄鱼5kg等；提供了浙江近江农品汇抽样检测结果公示信息显示，海鲈鱼，氯霉素检测符合要求。  分拣后，由分拣部负责分类打包； 并按当日设计的送货线路（按照路线安排显示配送车辆为五菱面包车浙AB83P1，李承志）。涉及冷鲜产品，查看当天车辆清洁消毒记录，现场车辆温度监控记录，显示温度为-8.9℃，基本符合CCP点要求。另外，提供了《冷库温度检查表》，记录了冷库温度为-17.7℃；记录人为吴彩仙。   1. 查看现场鲜活水产品，统一采购进行分拣存放：现场查看大闸蟹按大小进行分拣，水池暂养；分拣按工人经验，要求三年以上经验；   水池底部放珊瑚石，用于清理水质，减少换水频次，节约用水；并提供水池换水时间和消毒记录。  查分拣记录：2021.9.18日，大闸蟹，数量：500斤； 按大小分池存放。   1. 冰冻产品，查看冻南极犬牙鱼分拣记录，进货时间：2021.12.27，供应商杭州龚氏水产品有限公司，入冷库保存；冷库内货物离墙放置木托垫板存放；并提供海关核酸检测报告。提供了《冷库温度检查表》，记录了冷库温度上午为-18.1℃；下午为-17.4℃，记录人为吴彩仙。现场查看，有少量冷冻/冷藏储存，摆放整齐，货架贴有产品相应的标识，因存放数量不多，一般直接可见，具体以出入库台账为主。询问得知直接配送更多，查看现场，冷库温度为-17.8℃，冷藏库目前没有使用。   提供并查看运输车辆及行驶证，浙AF01V8，所有人：杭州三合水产养殖场；浙AZV382,  所有人：杭州三合水产养殖场； 浙AG6Y01,所有人：杭州三合水产养殖场; 行驶证均在有效期内。  提供车辆安排记录，查看：  1、2021.8.27，浙AG6Y01,配送客户阿里未来酒店安排；  2、2021.10.05，浙AF01V8,杭州梅地亚新闻交流中心杭州万盛达雷迪森酒店车辆安排；  3、2021.10.21，浙AG6Y01,杭州花家山庄送货车辆安排；  并提供以上送货单，见客户收货签字确认。并对驾驶人员资格进行确认。未提供对车辆保温效果监测的有效记录。  抽查2021.11.18日，未提供  过程确认主要为：1、对分拣人员的能力确认，目前公司要求具有三年工作经验的老员工负责分拣工作；并要求具有健康证； 2、对鲜活水产品暂养水池，进行定期水质监测及定期更换水及消毒工作；  3、对冰冻产品冷库，保证冷库温度，记录温度；4、进口产品，确认核酸检测报告；5、送货驾驶人员资格确认。 | Y |
| 顾客或外部供方的财产 | QMS  8.5.3 | 顾客或外部供方的财产包括：资质证明文件（如营业执照、经营许可证和其它资质文件）、银行账号、联系方式、经营地址及档案资料等信息，由部门专门人员负责管理，分类登记放置。未发生损坏丢失等现象。 | Y |
| 产品防护 | QMS  8.5.4 | 公司销售在采购、运输和到达顾客地要加强个人防护，如口罩、手套，按照顾客地的要求执行。运输车辆密封、具有保温效果。  产品防护基本有序。 | Y |
| 交付后的活动 | QMS  8.5.5 | 产品交付时，对客户销售人员进行培训，内容涉及结算、退货、投诉等。如客户在使用过程中出现问题，先通过电话进行解决，如远程无法解决，派专人到客户现场实地解决。询问分拣部，体系运行期间，有问题一般当场处理，但未保留证据，现场沟通。 | Y |
| 生产和服务提供的更改控制 | QMS  8.5.6 | 询问，因产品订货时间较短，较为明确，暂无销售订单更改。 | Y |
| 不符合控制 | Q8.7  F8.9 | 1. 制定了《不合格品控制程序》，明确了不合格品控制要求，分拣部主要对采购、分拣、配送等过程中涉及的不合格品进行控制。  2.公司建立质量和食品安全管理体系，从2020.11至今未发生批量性不良。如果有发现个别鲜活水产死亡的情况，目前处置主要为：退货，现场沟通。  3.目前没有发生进货不合格需处理的情况，处置方式有：退货。  4.如果客户有特定要求，如送到客户后，需活养三天，如发生死亡，一般直接废弃处理，但未保留记录，现场沟通。  未发生顾客因食品安全问题投诉的情况。 | Y |
| 素辨识与评价  危险源识别与评价 | EO  6.1.2 | 1)提供《环境因素识别与评价程序》用以指导进行环境因素的识别、登记评价，以确定重要环境因素以及对环境因素的定期更新，环境因素的识别和确定考虑生命周期观点。  提供了《环境因素调查表》，识别的环境因素标明时态、状态和对环境的影响；经查阅识别出对在办公活动中产生的纸张、电等消耗、生活废水排放、废硒鼓的产生等环境因素及考虑到环境管理体系发生变更时可能产生的环境因素。编制：金洪庭、何景威、吴彩仙、李杰、胡常成 审核：胡常成 批准：吴炳松 日期：2021.8.8  重要环境因素采用打分法和是非判断法，由办公室统计综合评分方法确定重要环境因素，提供了“重要环境因素清单”：本部门的重要环境因素：火灾发生；提供了针对重要环境因素，编制环境目标、指标及管理方案，内容包括：目标、指标、主要措施、责任部门、经费、时间要求等。编制：金洪庭、何景威、吴彩仙、李杰、胡常成 审核：胡常成 批准：吴炳松 日期：2021.8.8  提供了公司制定《危险源辨识和风险评价控制程序》确保公司在所有管理活动或服务过程中能最大限度、充分地进行危险源辨识与风险性评价，确定不可接受风险并及时更新，实现对危险源与不可接受风险的有效控制。  提供了《危险源风险识别、评价、策划表》，对活动场所产生的危险源辨识并进行风险评价，以确定控制措施，经查阅已辨识出电线老化乱拉乱接、办公区域设备无接地与漏电保护、配送、出差途中发生交通事故等情况产生的火灾、触电、人员进出冷库等伤亡意外、防疫等危险因素。编制：金洪庭、何景威、吴彩仙、李杰、胡常成 审核：胡常成 批准：吴炳松 日期：2021.8.8  由各部门有管理经验的人员共同讨论、采用经验法确定不可接受风险，与去年运行比较针对性有所加强。提供了《不可接受风险清单》涉及本部门的不可接受风险有：火灾、交通伤亡事故等危害健康安全等；针对不可接受风险编制了职业健康安全目标、指标及管理方案，内容包括：目标、指标、主要措施、责任部门、经费、时间要求等。编制：金洪庭、何景威、吴彩仙、李杰、胡常成 审核：胡常成 批准：吴炳松 日期：2021.8.8 | Y |
| 运行策划和控制 | EO  8.1 | 由办公室统一处置办公固废（墨盒、硒鼓等）、检查用电安全、消防设施等。  目前上下班分拣部人员配戴口罩防护设施。提供《员工健康检测记录表》，对是否有绿码、口罩佩戴、上午体温、下午体温等进行记录，记录人为胡常成。并保留有员工绿色健康码等信息。  对供方单位发环境和安全告知书，内容涉及产品环境和安全影响、运输过程环境和安全要求等信息。同时传达客户单位的有关环境和安全相关告知信息。  水池室和冷库配置灭火器，但缺少点检记录。  水池底部存放珊瑚石，用于清理水质，节约用水；  冷库用电为村里统一配电，有单独配电柜和电表；配电柜上锁；  对分拣后的次残品水产品，资源化利用或降价市场处理；对于死的水产品，作为垃圾处理。  运输配送安全，驾驶员评出车计划单取车，并受办公室统一安全管理要求。 | Y |
| 应急准备和响应  撤回/召回 | EO8.2  F8.9.5 | 编制了《应急准备和响应程序》，查看内容基本符合要求。  策划了应急预案包括触电、火灾、交通意外等应急预案。  查应急预案评估报告，通过以上评估，公司应急预案的制定基本合理。  公司进行了消防灭火演练，查应急演练记录。  查消防灭火演练，演练时间2021.8.18，地点仓库前，对演练过程进行了描述，由胡常成指挥开展，并对预案的有效性进行了评价。提供了应急演练计划、应急演习记录、应急预案效果评价。目前未发生火灾、人身伤害等事故。  2021年6月2日，针对公司所制订的产品召回应急预案进行了演练。演练过程中假设批次为20210520的冻品（鱿鱼）产品存在比较严重的批次质量问题（模拟恩诺沙星超标）。经客户反映后，业务员马上报告食品安全组长，由食品安全组长组织会议分析，并最终确定了召回产品的类别和批次，上报总经理批准后实施召回，最后对召回预案进行了评估，认为应急预案是可行的。提供了召回演练报告，但未提供召回演练的过程证据，现场沟通。  审核周期内没有发生需召回的情况。 | Y |

说明：不符合标注N