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：运营部（采购） 陪同人员：陈晓明 | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2022-02-12 | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.7/8.8/8.9 | | |
| 部门职责 | | F5.3 | | 文件名称 | | 如：🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 主要负责供方的管理、根据客户订单进行采购、采购过程中不合格品的管理，参加追溯召回演练等工作。 |
| 食品安全目标及其实现的策划 | | F6.2 | | 文件名称 | | 如：手册第6.2条款 、《管理目标》、🞎《总目标》、🞎《分解目标》 | 🗹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。  本部门分解的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 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.03-2022.01） | | 供应商评价率100% | 每月 | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 运营部（采购） | 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。 |
| 外部提供产品或服务的控制 | | F7.1.6 | | 文件名称 | 如：🗹手册7.1.6条款、🗹《采购控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的过程、产品和服务包括：  🗹原材料采购 🞎产品的设计和开发 🞎产品检测 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🗹其他——冷藏库冷冻库维保  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  新外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查新外部供方的评价记录名称：《合格供方名单 》、《2020年度·供方能力（业绩）评价表》，经沟通了解企业销售的产品主要是果蔬、鲜肉，粮油类、调味品类较少；  随机抽取：   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 泉州恒众贸易有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装食品（粮油、调味品）、干杂类：香菇、白莲等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91350503079766470H 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：91350503079766470H（适用时） 🗹有效🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他：  产品外检报告：  大米外检报告编号：报告编号:A2210461266101001C，报告日期：2021-12-24，检测项目：铅、总汞、镉、无机砷、黄曲霉毒素B1、六六六、滴滴涕等，报告结论：合格；检测单位：辽宁省华测品标检测认证有限公司；  玉米油报告编号：WO21061013909，报告日期：2021-07-30，报告检测项目：酸价、过氧化值、铅、砷等，报告结论：符合Q/BBAHO025S-2020《玉米油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》的要求，检测单位：上海市质量监督检验技术研究院；  调味料类：海天白醋（酿造食醋)：报告编号：No.F21WTO0703，检测单位：佛山市食品药品检验检测中心，报告日期：2021-03-08，报告检测项目：黄曲霉毒素B1、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群等，报告结论：合格。  同时抽取调味料：白糖（报告编号：No.GTJ(2021)20/21ZW100）、福建原盐（报告编号：No.2021909）,结论合格。 | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方（评价90分） 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 晋江市池店镇黄幼梅水果行 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 水果：香蕉、枇杷、猕猴桃、草莓等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： **9235058214A31XIEN9XF** 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🗹失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 其他：——  抽查农残检测报告：检测单位：禾富水果批发市场：农残检测结果：枇杷：0.8%、  猕猴桃：0.0%、芦柑：0.0%、牛奶草莓：0.0%、赣南脐橙：0.0%，结论：合格。 | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求（刚列入合格供方还未进行评价，已现场沟通） 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 晋江财侬蔬菜有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350582MA2Y21GK01 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🗹失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 其他：——  抽查农残检测报告：报告单位：禾恒蔬菜批发市场检测报告：蔬菜农残检测结果：绿豆芽：8.3%、毛玉米：8.0%、大白菜7.2%、胡萝卜9.1%，检测结论：符合农残抑制率≤50%要求，结论：合格。 | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求（评价89分） 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 泉州市食品公司肉联厂 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜肉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 🞎有效 🗹失效  🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 其他：——  肉品品质合格证明No.0111551，动物检验检疫合格证明编号：No. 3565003668；日期：2021-11-18； | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求（评价88分） 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 福建融昇农牧发展有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 禽蛋 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 🞎有效 🗹失效  🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🗹 其他：——外检报告：未提供 | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 （但未提供合格供方评价的证据，见不符合项） 🗹不符合合格供方要求 |     同时抽取 豆干 的供方南安市金淘阿兵哥豆干坊 ， XXX 的供方 XXXXX公司 ；与上述供方一致；🗹满足合格供方要求  冷冻库冷藏库维保服务供方：泉州海利制冷设备有限公司，营业执照编号：91350504MA31XXHL3Q；远程监控，定期维保，见运营部7.1.3审核记录；  84消毒液、酒精从正规超市购买。  车辆维保定期到4S点进行，日常管理情况见“运营部审核记录” | |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认是否有从非合格供方处采购的材料。  🗹没有 🞎有，说明：  冷藏库温度：4.3℃ 冷冻库温度：-13℃ | |
| 监视和测量设备 | | F8.7 | 文件名称 | | 如：🗹《监视和测量设备控制程序》、🗹手册第8.7条款 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎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 🗹电子称  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎农残检测仪 🞎其他  🞎监视设备 ：不涉及  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：  🞎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《计量器具台账》，抽查外部检定或校准情况   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子秤（TCS-200） | HKJ210103241 | 2021-01-13(已过期） | 🗹分拣区 🞎检验室 | | 中心温度计（TP101） | HKJ210103242 | 2021-01-13(已过期） | 🗹分拣区 🞎检验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎 |   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 | | 冷藏库温度显示表 | 未提供校准/比对的证据，已现场沟通 |  | 🗹分拣区 🞎仓库 | |  |  |  | 🞎车间 🞎仓库 |   现场查看电子秤未做检定/校准标识。  **查计量器具管理：**   1. **电子秤（TCS-200），校准编号：HKJ210103241，校准日期：2021-01-14，已过期；** 2. **中心温度计（TP101）校准编号：HKJ210103242，校准日期：**2021-01-14，已过期。 3. **查冷藏冷冻库温度控制的校检情况：未能提供对存放食材的冷冻库和冷藏库的温度显示表校检的证明。**   已开不符合项整改。  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  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明  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：🗹《确认和验证程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动，见“食品安全小组审核记录”   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 | | PRP已实施且有效 | —— |  |  | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | —— |  |  | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 | —— |  |  | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | —— |  |  | 🞎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 🗹《验证报告》 🞎《检验报告》  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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  |   主要以清洁消毒为主，见配送部审核记录  抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   产品经过简单的分拣、挑选后，分装进行配送，不涉及清洗步骤，水主要用于清洁消毒用；  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  组织有进行PRP、OPRP、HACCP计划的验证，见“食品安全小组审核记录”；  因组织的经营特点，产品的食品安全特性验证主要通过对供方控制，采取索证以及产品合格证明文件的方式进行控制，见“7.1.6条款审核记录”，“运营部配送审核记录” | |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2 | | 文件名称 | 如：🞎《验证和确认控制程序》🗹《确认和验证程序》 | | 🗹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  《验证结果分析报告》，2021-06-28，结论：控制有效。  时间策划不合理，已现场沟通； | |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | | 🗹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：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 体系建立以来，未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格报告/记录》 | |
| 纠正措施 | | F8.9.3 | 文件名称 | | 如：🗹《纠正和预防措施控制程序》 | | 🗹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 🗹未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：🗹《不合格控制程序》 | | 🗹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 | 文件名称 | | 如：🗹手册8.9条、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》 执行标准（接收准则）：  原辅料、食品包装材料验收要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 | | 农副产品（蔬菜、猪肉、鸡蛋、干杂）验收 | 100%感官检验、索证 | 感观正常、外包装完好  国产类产品每年索取最新的产品合格证明文件  果蔬：农残/每批；鸡蛋索取氟苯尼考检测证明/每批，猪肉索取肉品品质合格证明文件，动物检验检疫证明/每批。 | ☑符合 □不符合 | | 预包装食品（粮油、调味品、豆制品）验收 | 100%感官检验、索证 | 感观正常、外包装完好  国产类产品每年索取最新的产品合格证明文件  公司的资质 | ☑符合 □不符合 | | 食品包装材料验收 | 不涉及 | —— | □符合 □不符合 |   必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否 （不涉及） | | 🗹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：《 到货检验表/供方送货单，具体见运营部配送审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 主要以感官检验为主，客户现场验收，有送货单据，见运营部（销售）审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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，未提供温度计、电子秤的检定证书，见8.7条款审核记录 | |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格产品控制程序》 | | 🗹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：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 | —— | |  |  |  | □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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 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：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □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 |  |   经沟通了解未发生撤回召回情况，参加公司组织的撤回召回应急演练，见配送部审核记录  抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 未发生 |  | □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，但标识较弱，已现场沟通 □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，同原材料 | |

说明：不符合标注N