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：质检部 主管领导：宋英杰 陪同人员：霍怡辰 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙QH、任泽华Q（H实习） 审核时间：2022-7-1 | |
| 审核条款：  Q：5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3  H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.5/5.1 | |
| 部门职责 | H (V1.0)  2.5.1  Q5.3 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责本部门体系文件的管理、负责生产区域过程的监督检查、负责原料验收、成品出厂检验、负责、参与食品安全小组活动、包括确认验证等；负责不安全产品的处理、参与应急、撤回/召回演练等。 |
| 目标 | H(V1.0)  2.4.2  Q6.2 | 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  （2022.01-05） | | 计量器具及时校准率100% | 及时校准率=（及时校准数/应校准仪器总数）x100% ；考核频次：每年 | 质检部 | 100% | | 关键控制点受控率100% | 受控率=（受控数）÷（总数）\*100% 考核频次：每月 | 质检部 | 100% | | 进货检验及时率100% | 及时率=（进货检验及时数）÷（应检验总数）\*100% 考核频次：每月 | 质检部 | 100% | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   🗹目标已实现，2022年6月之后在实施中  🞎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。 |
| 监视和测量 | H(V1.0）3.6 | 文件名称 | 🞎《监视和测量控制程序》，🞎《监视和测量计划》 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业已实施监视、测量活动，以确定相关程序按策划实施，符合规定准则要求。  查看监视和测量策划，未提供环境监测计划，目前主要由生产部日常进行：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量对象 | 监视和测量人员 | 监视和测量频次 | 抽样方法 | 分析方法 | 监测结果的有效 | | 员工的手 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 生产用水 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 加工间空气 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 工作台 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 工作服 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 设备 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 工器具 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | HACCP体系 | 内审小组 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 |   质检部提供了接触面的验证，但没有进行系统策划环境监测计划，现场沟通。  当监测结果显示偏离规定的准则时，所采取纠正和/或纠正措施： （未发生） |
| 监视和测量 | H(V1.0）3.6  Q7.1.5 | 文件名称 | 🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第3.6条款 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 准确识别监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🞎监视设备 🞎服务工作检查表 🞎  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：不适用  🞎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  服务工作检查表：不适用  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  查看《监视测量设备清单》，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 | | 电热鼓风干燥箱 | 2021JZ-WD5241 | 2022-11-3 | 🞎车间 🗹实验室 | | 卤素水分测定仪 | 2021JZ-LX4592 | 2022-11-3 | 🞎车间 🗹实验室 | | 电热恒温培养箱 | 2021JZ-WD5239 | 2022-11-3 | 🞎车间 🗹实验室 | | 电子天平 | 2021JZ-LX4591 | 2022-11-3 | 🞎车间 🗹实验室 | | 实验室PH计 | 2021JZ-HX0867 | 2022-11-3 | 🞎车间 🗹实验室 | | 电热恒温水浴锅 | 2021JZ-WD5240 | 2022-11-3 | 🞎车间 🗹实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 | |  |  |  |  |   检测产品中心温度的中心温度计，灭菌锅的压力表，车间所使用的电子秤（HY-809）没有提供进行校检的证据。  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 | | —— |  | —— | 🞎车间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |   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 | |
| 产品放行 | H(V1.0)3.8  Q8.6 | 文件名称 | 如：《产品检验控制程序》或☑《产品放行控制程序》  执行标准（接收准则）：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验 | 按照进货量10%进行抽样 | 原辅材料、包装材料的进货检验规范 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | 随机抽取 | 主要以作业指导书为主 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 主要以作业指导书为主 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | GB/T21118标准执行 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 产品放行 | H(V1.0)3.8  Q8.6 | 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：《 帝鉴食品进货验收记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.6.3 | 小麦粉（无产品批次信息） | 未明确 | 供方证件、运输车辆及防护、司机、包装、水分、重量 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022.6.3 | 碱面（无产品批次信息） | 未明确 | 供方证件、运输车辆及防护、司机、包装、重量 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  | 供方证件、规格型号、产品包装、感官、数量 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |   未提供火龙果、内包装材料进货检验记录，开具不符合报告。  抽取半成品**检验**相关记录名称：《帝鉴食品过程检验记录表》，抽2022.6.3面花馒头过程检验记录。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.6.3 | 面花馒头 | 随机 | 配料（水面比例）  和面（时间）  压面（时间）  醒发（温度、时间）  蒸制（温度、时间） | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 帝鉴食品检验报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.6.3 | 面花馒头/2022.6.3 | 3\*80g | 感官和质量  水分（≤45.0%）  比容（≥1.7ml/g）  PH（5.6~7.2）  净含量（80g）； | 符合要求  33.9%  1.7ml/g  6.7  80g | ☑合格  □不合格 | | 2022.5.23 | 面花馒头/2022.5.23 | 3\*80g | 感官和质量  水分（≤45.0%）  比容（≥1.7ml/g）  PH（5.6~7.2）  净含量（80g） | 符合要求  33.9%  1.7ml/g  6.7  80g | ☑合格  □不合格 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   产品检验报告未包括糕点生产许可审查细则出厂检验项目中的微生物指标，开具不符合报告要求整改。  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 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🞎符合  🗹不符合 |
|  |  | 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 | 🗹符合  🞎不符合 |
| HACCP体系验证 | H(V1.0)  4.5 | 文件名称 | 🗹《验证活动策划、实施和评价程序》 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 验证程序包括： 见“HACCP小组审核记录”  🞎验证的依据和方法、🞎验证的频率、🞎验证的人员、🞎验证的人员、🞎验证的内容、  🞎验证结果及采取的措施、🞎验证记录、🞎其他  验证内容包括： 见“HACCP小组审核记录”  a）评审监控记录以确定关键控制点处于受控状态； 🞎是 🞎否  b）评审纠正措施记录，包括具体的偏离、产品处置和分析，以确定偏离的根本原因；🞎是 🞎否  c）校准或检查计量器具的准确性； 🞎是 🞎否  d）观察控制措施是否按照HACCP计划实施； 🞎是 🞎否  e）抽样检测验证产品的安全性； 🞎是 🞎否  f）环境采样和检测； 🞎是 🞎否  g）HACCP体系审核。 🞎是 🞎否  验证活动采用方式： 见“HACCP小组审核记录”  🗹观察、🗹内部审核 🞎外部审核 🗹校准 🗹抽样检测 🗹记录评审 。  《验证控制程序》的内容包括：🞎内容全面 🞎内容不全面，说明：  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：《 河北帝鉴食品有限公司大肠菌群原始检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022.04.01 | 操作台面取样 | 随机 | 大肠菌群 | 大肠菌群0 CFU/g | ☑合格  □不合格 | | 2022.05.23 | 操作台面取样 | 随机 | 大肠菌群 | 大肠菌群0 CFU/g | ☑合格  □不合格 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   抽查：人员、工器具、内包材等主要以日常卫生检查为主；建议以后加强验证策划及实施，沟通。  抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《——》，提供了2021年12.26由广东省检迅检测科技有限公司出具的检验检测报告（编号为2112249），信息如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021.12.26 | 生产用水/20211216 | 10升 | 总大肠菌群、铅、砷、汞等36项 | 36项均合格 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   提供了《帝鉴净化水检查记录表》，抽查2022.5.16检查记录，对净化水使用前放水30s后观测水质情况，检查人为张春华。  每年对产品进行送检：提供了2022年5月12日由中鼎检测技术（天津）有限公司出具的面花馒头检测报告，检测项目包括pH、水分、总砷、铅、山梨酸及其钾盐、糖精钠、苯甲酸及其钠盐、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌计数等11个项目，检测结果均为合格，最终结论为符合GB/T21118-2007、GB2760-2014的要求。  验证的结果需要输入到管理评审中，以确保这些重要数据资源能被适当考虑并对整个HACCP体系持续改进其作用； 见“HACCP小组审核记录”  见《管理评审》、《验证结果分析分析报告》  当验证结果不符合要求时，应采取纠正措施并进行再验证。  验证活动证实：  —HACCP计划得以实施，并持续控制危害；🗹有效 🞎失效，说明 见“HACCP小组审核记录”  —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明 见“HACCP小组审核记录”  验证不应由实施监控和纠正措施的人员进行。🗹是 🞎否  如部分验证活动无法由企业内部实施，可委托具备能力的外部专家或第三方实施。  外部专家或第三方名称： 见“HACCP小组审核记录” ；  外委验证的内容： 见“HACCP小组审核记录” ；  应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 |
| 不合格输出的控制 | Q8.7  H(V1.0)  5.1 | 文件名称 | 如：手册中8.7、《潜在不安全产品的处置控制程序》、《不合格品控制程序》 | 🗹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：《 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：《 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 | |  |  |  | □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：《 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 | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：《 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 |  |   抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 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 | |  |  |  | □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 □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 |
| 纠正措施 | H(V1.0)  5.1.2 | 文件名称 | 🗹《纠正措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎食品安全问题 🗹工作运行中的问题 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称：《不合格品评审处理单 》 （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 | |  |  |  |  |  |  |   纠正措施是否与不合格所产生的影响相适应。🞎是 🞎否 |
| 不合格处置 | H(V1.0)  5.1.3 | 文件名称 | 🗹《不合格品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业应保留不合格处置记录，以作为以下证据：  a）不合格的性质以及随后采取的措施；  b）纠正措施的结果。  已保留，见《不合格品评审单》 |
| 分析与评价 | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：《监视、测量分析和评价控制程序》、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，具体通过顾客满意度调查分析、内审不符合整改分析等  应利用分析结果进行评价：  🗹 产品和服务的符合性；  🗹 顾客满意程度；  🗹 质量管理体系的绩效和有效性；  🗹 策划是否得到有效实施；  🗹 针对风险和机遇所采取措施的有效性  🗹 外部供方的绩效；  🗹 质量管理体系改进的需求。  组织应分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。  分析数据的统计技术包括：（目前统计技术使用较少）  □因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图 □其他  见《验证分析报告》 |

说明：不符合标注N