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：配送部 负责人：沈志伟 陪同人员：沈榴钰 | | | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙QH(F)、任泽华F(Q)H  审核日期：2022-2-22~23  肖新龙主审QH，任泽华主审F、实习H | | | |
| 审核条款：  Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5/9.1.2  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/5.2 | | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | Q5.3  F5.3  H2.5.1 | | | 文件名称 | | 如：管理手册第5.3章 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 主要负责供方及采购管理，顾客的接待、顾客订单的确认、评审、接受客户订单；负责顾客食品配送过程的服务提供，基础设施、工作环境；标识和可追溯性管理；产品和服务的设计和开发；应急准备和响应/产品撤回召回；负责顾客财产信息的防护、负责顾客满意度调查、顾客抱怨投诉等。 | |
| 管理目标及其实现的策划 | | Q6.2  F6.2  H2.4.2 | | | 文件名称 | | 如：手册第6.2条款、《2021.1-2022.1年各部门食品安全目标及考核结果统计》 | | 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。为实现总管理目标目标而建立的各层级管理目标，目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总管理目标分解到本部门的实现情况的评价及其测量方法如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 本部门管理目标 | 考核频率 | 考核方法 | 目标实际完成（2021.01-2022.01） | | 1．顾客投诉处理率100% | 每季度 | 已及时处理的顾客投诉/所有顾客投诉×100% | 无顾客投诉 | | 2．送货及时率100%； | 每季度 | 1-（送货不及时批次/送货总批次×100%） | 100% | | 3．产品合格率100% | 每季度 | 配送合格批次/配送总批次×100% | 100% | | 4.供应商评价率100% | 每季度 | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 100% | | 5.进货检验合格率≥98% | 每季度 | 进货检验合格数量/进货总数量×100% | 100% | | 6.顾客满意度90%以上 | 每年度 | ∑每个顾客满意度/被调查顾客数 | 97% | |  |  |  |  |   目标已实现,2022年2月及后续目标在实施中  🞎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。 | |
| 基础设施 | | Q7.1.3  F7.1.3 | | | 文件名称 | | 如：手册第7.1条款、《设备设施管理程序》、《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 基础设施包括： 🗹办公楼（室） 🗹加工间 🗹库房 🗹加工设备 🗹特种设备  🞎动力设施 🞎试验设备 🞎辅助设施 🞎——简单压力容器  查看对设备采购的控制（审核周期内没设备采购）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 新采购的设备名称/型号 | 设备申购单号/日期 | 设备验收单号/日期 | 设备档案齐全 | | —— |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制：  提供有《生产设备/检测仪器一览表》、《配送车辆保洁记录》、《设备日常维护保养检查表》等，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 冷藏柜 | 2022-1-23 | 每月 | 卫生、制冰效果、温度监控等 | | 维保记录 | 冰箱 | 2022-1-23 | 每月 | 卫生、制冰效果、温度监控等 | | 维保记录 | 冷藏冷冻设施 | 2021-1~2022.2.22 | 每天 | 卫生、制冰效果、温度监控等 | | 维保记录 | 配送车辆1~6 | 2022-1-23 | 每万公里 | 转动轴、润滑油添加、死角清理 | | 维保记录 |  |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  |  |   抽查浙F.W9R61、浙F.8GR37、浙F.52BQ8等提供了车辆行驶证，均在有效期。  查看对车辆维修的控制，主要以报销的凭证方式进行保留，未形成维修记录，已现场沟通。其他在审核周期内未发生维修情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 |  | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | 无 |  |  |  | 口合格 □缺少 |  | |  |  |  |  | 口合格 □缺少 |  | |  |  |  |  | 口合格 □缺少 |  |   设备完好情况  是否发生设备故障引起停产：☑未发生 🞎已发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备故障引起停产描述 | 发生日期 | 停机时间（小时） | 是否影响产品质量 | 是否影响交付进度 | | —— |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用，抽查如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备名称 | 编号 | 《定期检测报告》编号 | 有效期期限 | 结论 | 《使用登记证》 | | 叉车 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力容器 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 锅炉 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种设备维护保养** | |  |  |  |  | | 自检 | | 维保计划 | □有 □无 |  |  | |  | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 | | 维保记录 |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  | | 外包 | | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | |  |  |  |  | | **特种设备日常点检** | |  |  |  |  | | 抽查设备 | 编号 | 抽查点检记录的月份 | 现场查看设备的完好情况 | 结论 |  | | 叉车牌 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力容器 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 锅炉 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力管道 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（客梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |   电梯维保及点检情况由物业进行管理。 | |
| 顾客沟通等 | | Q8.2.1  F7.4  Q7.4  F8.2 | | | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《产品和服务要求控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 🗹提供有关产品和服务的信息  🗹处理问询（产品介绍、订货会）  🗹招、投标 | 🗹会议、🗹电话、🗹微信、🗹访问 | 🗹招、投标书  🗹公司网站 | | 售中 | 🗹签订合同 🗹订单  🗹处理变更（适用时） | 🗹电子版 🗹纸质 | 🗹合同  🗹订单（系统中） | | 售后 | 🗹获取顾客反馈  🗹投诉处理 | 🗹电子版 🗹纸质  🗹客诉电话 | 网站上公布 | | 特殊情况 | 🞎处置或控制顾客财产，如： |  |  | |  | 🗹关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 有应急电话 | 见应急准备和响应 | | |
| 产品和服务要求的确定 | | Q8.2.2 | | | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  适用的法律法规要求（含产品标准），如： GB31621-2014、GB/T16868-2009等  组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求  向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  🗹 适用的法律法规要求（含产品标准），如：GB31621-2014、GB/T16868-2009等  🗹 组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： —— | |  | |
| 产品和服务要求的评审 | | Q8.2.3 | | | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 目前和顾客约定的形式  口招标书 🗹投标书 🗹书面合同（标书、合同、订单、传真）🗹口头合同（电话、口述）  口电子合同（e-mail）  评审的方式：🗹授权人签字 🞎会签 🞎开会讨论 🞎盖章 🗹填写表格 🞎在系统中审批  向顾客提供的产品和服务的要求   |  |  | | --- | --- | | 顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求； | 产品名称、数量 | | 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 重量或容量够、准时 | | 组织规定的要求； | 品种、数量、时间等符合要求 | | 适用于产品和服务的法律法规要求 | 国家食品安全法 | | 与先前表述存在差异的合同或订单要求 | 无 | | 产品和服务的新要求 | 无 |   抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：因行业特殊性，在招投标过程中对顾客的要求进行识别和评审，在每日的配送过程中，主要针对客户的订单进行评审，客户一般以微信等方式进行传递，一般直接形成送货单。查：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 数量 | 运输协议单 | 发货单号 | | 2021.12.31 | 桐乡乌镇互联网学院 | 鳊鱼（杀净）  明虾  春卷  五花肉（华腾） | 15.6斤  20斤  1包  3斤 | 自送 | XS-2021-12-31-30737 | | 2021.12.1 | 屠甸幼儿园晏城 | 鹌鹑蛋（去壳）  纯精肉  小葱 | 9斤  7.5斤  0.3斤 | 自送 | XS-2021-12-01-27552 | | 2022.1.17 | 桐乡三中 | 台湾酸菜  牛腩  光荷兰土豆  老姜  小葱  西葫芦  鸡蛋  排骨整张  吊冬瓜 | 80瓶  208.2斤  300斤  2斤  2斤  200斤  84斤  60斤  100斤 | 自送 | XS-2022-1-17-31916 | |  |  |  |  |  |  |   有送货人、收货人等签字，如2022.1.17桐乡三中，送货人为沈志伟，收货人为钱汉明，金学飞等。另外抽查2021.8.9/2021.10.18/2022.2.21等18批次的产品销售配送情况，基本符合要求。  与先前合同或订单的要求存在差异，有关事项🗹已得到解决 🞎未解决，说明 。    对顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求  🗹进行确认 🞎未进行确认，说明 。  网上销售——🞎已存在 🗹不存在 （不适用）  查看公司网站的产品信息，如产品目录：（不适用）  🞎具备提供产品或服务的能力 🞎不具备提供产品或服务的能力 | |
| 产品和服务要求的更改 | | Q8.2.4 | | | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 变更的内容：数量 交期 □技术要求（图纸、工艺） ☑交付方式 🞎包装形式 🞎其他；  变更的原因：顾客需求变化 原材料供货不足 法律法规限制（如疫情影响） 🞎其他；  抽取产品和服务变更相关记录名称：《近一年以来，未发生变更》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | | |
| 产品和服务的设计开发 | | Q8.3  H3.3 | | | 运行证据 | | 组织所提供的预包装食品和散装食品的销售较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。 | | 符合  🞎不符合 | |
| 前提方案（PRP） | | F8.2  H3.3 | | | 文件名称 | | 如：🗹《前提方案/良好卫生规范》、口《生产过程控制管理制度》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 前提方案的实施情况包括：   1. **建筑物和相关设施的构造与布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致   公司位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路806号桐乡农副产品批发市场内5幢503B－513B号、6幢617-628号  与公司地理位置图、平面图台账一致。  **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一  经营面积约有2200平方米，租赁有农贸市场的5号楼和6号楼，设有1个分拣间，建有冷藏冷冻库各一个，目前在建的冷藏冷冻库，检验室、办公室、常温库等等。设有卫生间在办公层，设有简单更衣室；  查看预包装食品和散装食品销售过程管理，与流程图基本一致。   1. **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   因组织为预包装和散装食品销售，对水流、物流和人流有简单划分，基本满足不交叉；   1. **包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致   在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有粘鼠板。  分拣间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  分拣间安装有虫鼠害防治措施，安装有诱捕式灭蝇灯，现场未见有明显虫蝇，目前灭蝇灯等暂未开启。提供了对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，每周检查一次。     1. **设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致   配备的主要为各类垫板、台秤、配送用车辆等，设备主要以清洁为主，提供《紫外线/臭氧消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》，抽查2021.8.15/2021.9.19/2021.11.4/2022.2.10等18批，操作人：潘雪洲，基本符合。   1. **供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   见“配送部”F7.1.6/Q8.4/H3.5条款审核记录。   1. **来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   有《化学品领用记录》。化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；  现场观察——分拣间地面全部硬化，基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。  原料验收见Q8.6/H3.8条款审核记录。   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   针对蔬菜、肉品、水产等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有《分拣间卫生检查表》、分拣间内环境主要以清洁为主，提供有《消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》、《配送车辆保洁记录》等；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“综合办”审核记录，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。  每日进行晨检，提供有《晨检记录表》，有疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况等，基本符合。  外来人员身体的健康告知：🞎健康证 ☑良好身体健康告知（有告知，有管理，但未保留记录，已现场沟通，后期改进）   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要是预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售服务。  客户群体主要是学校及各类企事业单位；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 | |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | | Q8.4  F7.1.6  H3.5  H3.12 | | | 文件名称 | | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | | 🗹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：不涉及等  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： 本次审核不涉及  抽查新外部供方的评价记录名称：《 合格供方名单 》，共14家，基本涵盖所有销售对象。   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 桐乡市华腾农业科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜猪肉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330483323435711A 🗹有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号：SC10133048300683（适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：JY3304830194584（适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 未提供 （适用时）🗹不适用 🞎有效 🞎失效  🗹 其他（2022.1.16提供的动物检疫合格证明：NO.3354393546；肉品品质检验合格证05112859） | | 样品试用的情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 营口志诚米业有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大米 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91210882MA0QDLQP99 🗹有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号： SC10121088201154（有效期至2021年12月29日） 🞎有效 🗹失效  🗹 型式检测报告编号： A2210496329101001C（适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 五芳斋餐饮有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 生吐司 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330411687864226N 🗹有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号： SC10733041100142 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY23304110153556 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 2021年5月8日出具的编号为A2210151441101001R1C的生吐司外检报告 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 于光兵（个体工商户） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 干货调味料等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92330483MA2EXP2B4A 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13304830207551 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 草菇老抽（酿造酱油）外检报告2021.3.19出具的（报告编号F21WT00881）等 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎其他： | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 桐乡市皓越商贸有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 牛奶、酸奶等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330483MA2JDA8FXH 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13304830299422 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 2021年9月29日冠益乳草莓风味发酵乳（编号TWSP21091063）等 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎其他： | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 桐乡市中翼绿色豆制品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 豆制品 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330483L113559506 🗹有效 🞎失效  🗹《食品生产/经营许可证》编号： SC12533048300570号（有效期至2020.12.29）🞎有效🗹失效  🗹 型式检测报告编号： 2021.5.25自送检编号JFWA21050373 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎其他： | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 唐山颗蜜食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 速冻甜玉米粒等各类冷冻蔬菜 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91130225MA08W89WXC 🗹有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号： SC11113022500446 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： TJ-W22020203 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他： | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |   另外抽查鲜猪肉供方浙江青莲食品股份有限公司、冰冻家禽供方昆山成友食品有限公司、蔬菜桐乡市河山禹燕家庭农场等六家供方，等与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：  老外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查老外部供方的评价记录名称：《 供方业绩评定表 》，评定材料与上述评定过程管理基本一致。   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 |  | | 提供的产品/过程/服务种类 |  | | 收集评价资质材料 | 🞎《营业执照》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🞎继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |   同时还抽查了 XXX的供方DDD有限公司；XXX的供方EEE有限公司 与上述供方评价和选择控制情况。🞎一致 🞎不充分，说明： | | 🞎符合  🗹不符合 | |
| 现场观察 | | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。  没有 🞎有，说明： | |
| 控制类型和程度 | | | Q8.4.2  F7.1.6  H3.5  H3.12 | | | 文件名称 | | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | | 🗹符合  不符合 | |
| 运行证据 | | 对供方控制的类型和程度要求： 🗹充分 🞎不充分，说明：  针对欺诈，组织根据原辅料的供应、价格等进行了评估，经识别，无存在重大欺诈风险，平时按照供方进行管理。  抽查重要供方的评价记录名称：《 供方调查评价表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 唐山颗蜜食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 速冻甜玉米粒等各类冷冻蔬菜 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 桐乡市梧桐于光兵副食品店 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 调料类（酱油醋）等，如李锦记、海天等 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🗹查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 | | |
| 提供给外部供方的信息 | | | Q8.4.3  H3.5  H3.12 | | | 文件名称 | | 如：手册8.4条款、《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或《采购控制程序》 | | 🗹符合  不符合 | |
| 运行证据 | | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 充分和的。    抽查《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2021年12月10日 | 2022年2月21日 | 年 月 日 | | 过程、产品和服务名称 | 食材（肉类、蔬菜） | 食材（肉类、蔬菜、调味料等） | （过程） | | 过程、产品和服务要求 | 新鲜，索证齐全 | 新鲜，索证齐全 |  | | 产品和服务批准； | 配送部 | 配送部 |  | | 方法、过程和设备的批准； | 配送部 | 配送部 |  | | 产品和服务的放行的批准 | 配送部 | 配送部 |  | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— |  | | 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方送货 |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 为合格供方 | 为合格供方 |  | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 |  | | |
| 应急准备和响应 | | | F8.4  H3.13 | | 文件名称 | | | 🗹《突发事件准备和响应控制》》、🗹《应急处置预案》 | | 🗹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（油炸锅着火） 🗹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 🞎其他—食品供应链的突变  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🗹《突发事件准备和响应控制》、🗹《应急处置预案》  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 ：2021年4月23日消防应急演练  🞎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 | | 2021年4月23日消防应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2021.04.23 ；建议今后可增加针对配送过程的突发情况进行演练。  修订响应措施的内容： 无 | |
| 生产和服务提供的控制 | | Q8.5.1 | | | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《作业指导书》、《操作规程》、《危害控制计划/HACCP计划》 | | 符合  🞎不符合  🗹不符合  符合  🗹符合  不符合 | |
| 运行证据 | | 组织应在受控条件下进行生产和服务提供。目前疫情有影响，但整体运行尚可。  产品/服务：预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售服务。产品放行主要通过对配送的产品规格、数量、品种，以及配送时间等信息进行确保即可。  查看作业指导书、🗹《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、🗹《送货单》，🗹《预包装及散装食品销售HACCP计划》等：  服务基本流程：散装食品、预包装食品（含冷藏冷冻）=>验收、分拣=>称量=>装车=>运输=>交付  抽查《送货单》等证据：  配送部以顾客提供的订单（包括通过微信等方式传递的订货要求）进行采购、分拣、送货：  提供了公司配送车辆的安排表，如浙F.52BQ8的驾驶员共两名姚培荣、屠中海，配送单位包括东兴市政、振东派出所、环保局、东兴市政振东码头、海关、妇保院等单位，安排较为明确。具体配送情况抽查如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 数量 | 运输协议单 | 发货单号 | | 2021.12.06 | 屠甸镇小本部 | 如意压榨菜子油  皇品味精  鸡蛋  五得利面粉  等16个商品 | 20桶  10包  3箱  1包 | —— | 订单号XS-2021-12-06-28373 | | 2022.1.22 | 桐乡濮新学校 | 草鸡（大开）  大葱  光兰包  瘤芥菜  春笋  小葱  等16个商品 | 13斤  2斤  10斤  2斤  5斤  0.3斤 | —— | 订单号XS-2022-1-22-32543 | |  |  |  |  |  |  |   同时抽取2021-09-23、2021-10-11、2022-2-21等15批次预包装/散装食品销售服务过程记录，基本保留送货单等信息。  产品放行除了通过进货验收方式进行外，主要以客户签收为准。查2021.10.20,屠甸幼儿园晏城送货记录，主要为常温品（盘锦大米、如以菜籽油、精选白糖、雪涛粗盐、白塔料酒、海天生抽等，送货人为沈志伟，收货人为朱爱仙、方红梅），另外，抽查2022.1.17，桐乡三中，包括台湾酸菜、牛腩、光荷兰土豆、老姜、小葱、排骨整张等，收货人为钱汉明、金学飞。另外抽查2021.12.10等18批销售过程管理情况，基本有效控制。  抽取**首件检验**相关记录名称：《 不适用 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样时间 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   查看需要确认的过程控制：销售服务  抽取**过程确认**相关记录名称：《 》（适用时）：但未提供针对销售过程进行确认的证据，开具不符合报告。   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 确认日期 | 确认过程 | 人员确认 | 设备确认 | 原材料确认 | 工艺确认 | 环境确认 | 破坏性试验 | 确认结论 | |  |  |  |  |  |  |  |  | 合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   采取防范人为错误的措施； 食材尽量当日采买，当日使用，避免腐烂变质； 粮油先进先出， 避免过期使用；日常做好员工教育  对于食品行业的运输控制：——。  ■车辆卫生清洁 ■不与有毒有害物质混匀 ■保温车辆的温度 -10.5 ℃  对于危化品行业运输：（不涉及）  🞎车辆行驶许可证 🞎按照预定路线行驶 🞎泄露处理措施 🞎火灾处理措施 🞎其他 | |
| 现场观察 | | 查看关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 是 🞎否  抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求。 是 🞎否  查看关键岗位的控制参数是否按操作要求进行操作。是 🞎否  查看是否按要求实施了产品标识。是 🞎否  查看是否按要求实施了状态标识。是 🞎否  查看是否使用了经校准的监视测量设备。🗹是 🞎否  查看设备的完好情况。是 🞎否  查看生产/服务环境情况：处于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道农副产品交易中心内，设置有冷藏库1个、冷冻库1个、实验室1间，留样冰箱1个（主要用于散装肉品、果蔬产品的留样），车辆共有6辆，其中冷藏车1辆，针对各需要配送的客户，使用垫板等进行分区摆放，并标有客户的名称信息。查看车辆，以基本的清洁为主，消毒定期进行。现场查看有《配送车辆保洁记录》，现场查看车辆浙F.W9R61，常温厢式车，基本干净。 | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | | | 8.5.4.5实施危害控制计划  4.3.4.3CCP的监控 | | 文件名称 | | 如：🗹手册8.5条款、🗹《危害控制计划》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4。涉及配送部的主要为两个OPRP： | |
|  | |  | | | 运行证据及现场查看 | | OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | **OPRP2冻品储存过程** | 配送部 | 冷藏温度-2~10℃；  冷冻温度≤-12℃ | 《冷藏冷冻库温度记录》；查看2021.11.18冷冻库温度为-14.8℃，冷藏库温度为4.8℃。 | 查看现场冷藏库温度为5.6℃；冷冻库-14℃。 | 符合 | | OPRP3冻品配送 | 配送部 | 冷藏温度-2~10℃；  冷冻温度≤-0℃ | 提供了《送货单》，抽查2021.12.11，配送有鸡产品（冻品），显示温度为-2℃。 | 查看现场配送车辆，冷藏库温度为-3.2℃； | 符合 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   HACCP的实施情况（配送部不涉及）：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   另外抽查配送过程和冷库温度监控记录15批次，基本符合要求危害控制计划要求。 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | |
| 标识和可追溯性 | | Q8.5.2  F8.3  H3.7 | | | 文件名称 | | 如：手册8.5.2条款、《标识和可追溯性控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《产品留样制度》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 产品的检验状态标识：🞎待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格    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：原有标签  半成品的唯一性标识方式：（不适用）  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：（销售行业特殊性，与原辅料标签基本一致）  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：原有标签  追溯原因：演练（见食品安全小组审核记录） 🞎质量事故 🞎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 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：见品控部审核记录。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | | |
| 现场观察 | | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在生产或服务场所对半成品的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在生产或服务场所对成品的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：该组织为提供销售服务组织，所销售的成品即为采购的原辅材料。 | |
| 顾客或外部供方的财产 | | Q8.5.3 | | | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 顾客或外部供方的财产种类：  🞎材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 个人信息 🗹其他个人手机、钱包、衣物等财产   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确 | 保护/防护适宜 | | 个人信息 | 🞎外部供方 🞎顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |   异常情况处理：（审核周期内，未发生）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方名称 | 异常原因 | 异常简述 | 报告日期 | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | | |
| 现场观察 | | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：区分清楚 防护得当（不涉及）  在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🞎区分清楚 🞎防护得当（不涉及） | |
| 防护 | | Q8.5.4  H3.11  H3.10 | | | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《食堂仓库管理办法》、《产品/服务提供控制程序》、《产品防护控制程序》、《库房管理制度》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 产品防护性要求：🞎防磕碰 防火 易碎 🗹防倒置 🗹防雨淋 防日晒 码放高度  🞎温度 🞎湿度 清洁 卫生 保存期限 🞎其他  防护方法可包括：  🞎防护性标识 🞎处置 污染控制 包装 储存 🞎传输或运输 🞎保护 | |
| 现场观察 | | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 大米 、酱油、醋、食用盐、大豆油等；蔬菜等因目前天气较冷，直接存放于分拣大厅，做好离地，以托板分隔。现场查看冻品，如玉米粒、青豆粒、鸡产品等在冷冻库内分类存放，冷冻温度显示为-14℃。有相应的记录。  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： ——  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  现场查看冷藏柜温度3.7℃、冷冻柜-8.7℃，基本符合要求。  成品库房管理：抽查成品名称： 与原料库一致  🞎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 | |
| 交付后的活动 | | Q8.5.5  H5.2 | | | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》、《顾客投诉处理规定》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 经沟通，顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通，现场询问沈经理，目前暂不存在需要协调的问题。  组织提供了销售出库单，随机抽取（不适用）：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售发货/订单日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 产品生产日期 | 备注 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🗹其他——退换货 🞎其他—补偿  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 顾客投诉/咨询处理记录 》（卫生情况、配送产品质量、品种、时间、价格情况、服务质量等），审核周期内未发生顾客投诉情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 服务地点 | 售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   目前销售的产品无食品安全性指标不合格产品，询问部门负责人，表示一般没有问题，存在少量临时加货等情况，都能及时安排解决。未发生撤回召回情况。  产品运输：公司自行配送，做好车辆清洁等工作，见7.1.3及8.5.1条款审核。 | |
| 更改控制 | | Q 8.5.6 | | | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》或《变更控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 变更的原因：  外部因素：法律法规 顾客或供方发起的变更；  内部因素：设备失效 反复出现不合格品 技术改造  抽取变更控制相关记录名称：《 审核周期内，未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 评审的结论 | 实施前的验证或确认的结果 | 批准或  顾客授权 | 更新QMS要素的证据 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述变更评审、验证和确认的人员与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | |
| 撤回/召回 | | | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | | | 文件名称 | | 如：🗹《产品召回/撤回控制程序》、🞎《食品召回控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 有权决定撤回/召回人员： 总经理毛亚东 ；  确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的大量最终产品。  组织的撤回/召回流程，包括：   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 实施责任部门 | 备注 | | 通知法定和监管机构 | 食品安全小组组长 |  | | 通知客户 | 配送部 |  | | 通知消费者 | 配送部 |  | | 处置撤回产品 | 配送部、品控部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 食品安全小组组长 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组组长 |  |   本部门是否发生产品的🞎撤回或🞎召回的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生产品的撤回或召回方面的处置：🗹未发生 🞎已发生，说明   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2021.04.25 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 发送给桐乡市北港小学的玉米疑似镉超标（模拟） | 已发送给桐乡市北港小学的20箱玉米 | 全部撤回 | 🗹流程有效  🞎存在不足 |   结论：🗹能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品  🞎不能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，说明：  见《产品召回记录》，并向最高管理者报告，作为管理评审的输入。 | |
| 顾客满意 | | Q9.1.2 | | | 文件名称 | | 如：《顾客满意度测量控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 自管理体系建立后/🗹近一年，顾客满意的收集、分析和改进证据如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 顾客满意获取方法 | 获取周期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 | | 顾客调查 | 每年 | 10份问卷；收回10份 ，《顾客满意度调查表》  结果：98分，满意 | —— | | 顾客对交付产品或服务的反馈 | 随时 | 目前无不良反馈 |  | | 顾客座谈 | 每年 | —— |  | | 市场占有率分析 | 每年 | —— |  | | 顾客赞扬 | 随时 | 没有发生 |  | | 担保索赔 | 每批 | —— |  | | 经销商报告 | 每年 | —— |  |   进行了满意度分析，但没有结合每个客户的得分情况进行详细分析，可进一步完善，现场沟通。 | |

说明：不符合标注N