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 陪同人员：王群 | 判定 |
| 审核员：任泽华（远程）【腾讯会议/微信/电话】 审核时间：2022-5-20下午 |
| 审核条款：Q:5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3F：5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3F5.3 | 文件名称 | 如：质量和食品安全管理手册第5.3章 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责对原料验收、产品放行；生产加工过程OPRP/CCP点的监控及实施、不合格品的处置、计量器具管理；负责生产销售过程中出现的食品安全问题的分析及时协调解决，参与食品安全小组的确认、验证等工作。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《质量和食品安全管理体系目标分解一栏表》、🗹《目标完成情况分析报告》 | 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。为实现总质量/食品安全目标目标而建立的各层级质量/食品安全目标目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总质量/食品安全目标目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 质量/食品安全目标目标 | 计算方法/考核 | 统计周期 | 目标实际完成（2021.9-2022.4） |
| 各阶段检验漏检率0 | 通过分析报告内容体现 | 半年 | 无漏检情况 |
| 关键控制点的监控覆盖率100% | 通过分析报告内容体现 | 半年 | 100% |
| 检验、化验记录的准确率99% | 通过分析报告内容体现 | 半年 | 准确达99% |
| 厂区内卫生检查每周进行一次 | 通过分析报告内容体现 | 半年 | 每周一次 |
|  |  |  |  |

目标已实现，但对目标的统计方式有待进一步完善，沟通。🞎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。 |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5F8.7 | 文件名称 | 如：🞎《监视和测量控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | 🗹符合🞎不符合🞎符合🗹不符合 |
| 运行证据 |  了解监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🗹监视设备 🞎服务工作检查表 🞎🗹计量器具 ： 🗹压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🗹干燥箱 🞎水分快速测定仪 🗹电子天平🞎粘度计 🞎游标卡尺 🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🗹恒温培养箱 🗹其他——滴定管 🞎其他监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 电子监控设备🞎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《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 |
| 干燥箱（202-0B） | 未提供 |  | 🞎车间 🗹检验室 |
| 分析天平 |  |  | 🞎车间 🗹检验室 |
| 电子天平（TCS-60） | DC2021HQ-0247H | 2022-12-16 | 🗹车间 🞎检验室 |
| 电子天平（ACS-2-ZX01W） | DC2021HQ-0248H | 2022-12-16 | 🗹车间 🞎检验室 |
|  |  |  | 🞎分拣区/配送 🗹实验室 |
|  |  |  | 🞎加工间 🗹实验室 |
|  |  |  | 🞎加工间 🗹实验室 |

抽查内部校准情况；抽查《检测、计量器具校准记录》，但未提供校准规程，沟通

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 |
| 电子台秤（BPS-30） | 2021.9.15 | 2022.9.14 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 电子台秤（TCS-600） | 2021.9.15 | 2022.9.14 | 🗹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：（基本不涉及）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：《HACCP计划》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP计划/HCCCP计划的制定见“食品安全小组8.5.4条款审核记录”；涉及质检部的主要为CCP1牛羊肉验收。 |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 远程查看 | OPRP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 远程显示 | 结论 |
| —— |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

HACCP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 远程显示 | 结论 |
| CCP1牛羊肉验收 | 检验室 | 有《动物检疫合格证明》 | 原辅料进厂检验记录，抽2021.9.19，提供了牛肉供方大厂回族自治县华瑞肉类有限公司的动物检疫合格证明,出具时间为2021.9.19日。提供了2021.9.19羊肉供方巴彦淖尔市鑫山福吉肉羊屠宰有限公司的动物检疫合格证明（NO.1507706454）,出具时间为2021.9.19日 | 远程核实报告与实际一致 | 合格 |
| 瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）：不得检出 | 原辅料进厂检验记录：记录了牛肉或胴体的感官检测、数量核对、包装等项目，检验报告/动物检疫合格证中瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）未检出。 | 提供了由屠宰企业出具包含三项检测报告，基本符合。 | 合格 |
|  |  |  |  |  |  |

 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | Q8.6F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：《成品验收管理制度》、《配送中心安全控制措施》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》、《原辅材料验收工序作业指导书》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 | 随机抽样 | 原辅材料验收工序作业指导书 | 符合 □不符合 |
| 辅料包材 | 随机抽样 | 100%外观、索证、外观完好 | 符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— |  | ☑符合 □不符合 |
| 半成品检验 | —— | 感官检验为主 | □符合 □不符合 |
| 成品检验 | 随机抽样 | 按照牛肉GB/T17238、羊肉GB/T6691执行 | 符合 □不符合 |
| 服务放行 | —— | —— | □符合 □不符合 |

 | 符合🞎不符合□合格 ☑不合格 |
| 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：《原辅料进厂检验记录》（主要为牛羊肉胴体和包装材料）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021.1.16 | 牛胴体（批次2021.1.16） | 随机 | 数量、感官、检验检疫合格证明 | 10头，4335kg；感官检测√；数量核对√包装√；证件是否齐全√ | ☑合格 □不合格（CCP控制见8.5.4.5条） |
| 2021.9.3 | 箱套、薄膜、打包带（2021.9.3） | 10 | 数量核对印刷内容清洁卫生密封性透明度装入后无 | 各项指标的结果均为“√” | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

对其他清洗消毒用品等主要以感官检查验收为主，未保留相应的记录，沟通。抽取半成品**检验**相关记录名称：《 牛羊肉加工过程检验记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021.1.16 | 20210116牛羊分割 | 随机 | 色泽、气味、粘性、组织状态异物（金属检测） | 均为“√”异物：无 | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取成品**检验**相关记录名称：检验依据为牛肉按照GB/17238、羊肉按照GB/T9961；,提供有出厂检验报告以及原始检验记录，抽取：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021-09-19 | 牛腩块（20210919） | 随机 | 感官（色泽、气味、粘度、外观、组织形态）理化指标挥发性盐基氮≤15 mg/100g水分小于等于77%净含量：标示值2.5kg | 查检验原始记录：感官：符合要求挥发性盐基氮：9.93mg/100g水份：65.2%净含量：2.561kg但在《产品出厂检验单》未包括水分和挥发性盐基氮指标。 | □合格☑不合格 |
| 2022.2.23 | 羊肉块/2022年2月23日 | 随机 | 感官（色泽、气味、粘度、外观、组织形态）理化指标水分≤78%净含量：标示值2.5kg | 感官：符合要求水分：65.1%净含量：2.59kg | ☑合格 □不合格 |

另外，抽查2021.11.6《产品出厂检验单》（牛腩块、牛肉块、牛腱子），检验项目中未包括水分和挥发性盐基氮指标，不符合GB/T17238-2008规定的出厂检验要求。抽取服务放行相关记录名称： 主要还是通过远程管理、客户签收为主，见销售部审核记录

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |

另外，组织提供了水质、牛肉、羊肉产品的第三方外检报告，详见食品安全小组审核记录。查产品留样管理，提供了《食品留样记录表》，抽21.9.23，留样产品为牛腩块（编号09.23）生产日期21.9.22，留样数量2.5kg；留样人周吻。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。 |
| 远程观察 | 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 口不符合（不适用）。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，见Q7.1.5/F8.7条款审核记录。  |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品和产品撤回控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》 | 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 发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长 。 |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 审核周期内未发生

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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🞎OPR失控 |  |  |  |  |
|  | 🞎超出CL🞎OPRP失控 |  |  |  |  |

见《不合格品处置记录》 |
| 纠正措施 | F8.9.3 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：🞎顾客投诉 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🗹其他——审核周期内未发生 抽查采取纠正措施相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《潜在不安全产品控制程序》 | 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 。 |
| 不合格品的处理/控制 | Q8.7F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：《不合格品和产品撤回控制程序》 | 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：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| —— |  |  | □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：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |

抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 远程观察 | 远程检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合远程检查对不合格半成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合远程检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合，远程无不合格成品 |
| 分析与评价 | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：手册9.1.3条款、口《XXXX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，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：□因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图 其他——EXCEL统计见《管理评审报告》《数据和分析报告，但分析数据不够充分，已远程沟通》 |
| 分析与评价 | F9.1.2 | 文件名称 | 如：手册9.1.3条款、口《监视和测量控制程序》 | 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，包括：☑ 与PRP验证的结果☑ 危害控制计划验证的结果☑ 内部审核验证的结果☑ 外部审核有关的验证的结果。分析数据的统计技术包括：□因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图☑其他——EXCEL统计进行分析：☑确认系统的总体绩效满足组织制定的计划安排和FSMS要求；☑ 确定更新或改进FSMS的必要性；☑ 识别潜在不安全产品或工艺故障发生率较高的趋势；☑ 建立与拟审核领域的现状和重要性有关的内部审核方案策划信息；☑ 提供纠正和纠正措施有效的证据。见《验证分析报告》 |

说明：不符合标注N