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：张亚萍 陪同人员：徐小军 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 （远程 微信/视频/语音） 审核时间：2022年05月25 | |
| 审核条款： H:2.4.2/2.5.1/3.6/3.8/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3 | |
| 组织的角色、职责和权限 | | H(V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责对原料验收、产品放行；销售过程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 | | H(V1.0)2.4.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量目标分解及完成情况考核表》《质量目标》、《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 | 责任部门 | 目标实际完成  （2022.2-2022.05） | | 检测设备送检率100% | 重大食品安全投诉发生0次 | 质检部 | 100% | | 进货检验合格率≥ 98% | 进货检验合格数量/进货总数量×100% | 质检部 | 100% |   目标已实现，按照季度进行考核，2022年2月份目标在实施中  🞎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。 |
| 监视和测量资源 | | H(V1.0)3.6 | 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 |
| 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 🞎水分测定仪 🗹电子天平  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他——多功能食品安全检测仪  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：  🗹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 | | 温湿度计 | NHJL2201KS17-123 | 2022-1-17 | 🗹分拣区 🞎实验室 | | 电子台秤 | NHJL2201KS17-122 | 2022-1-17 | 🗹分拣区 🞎实验室 |   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 |   未有提供有《冷冻库冷藏库温度显示表比对记录》，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) | H(V1.0)4.3.4 | 文件名称 | 如：《预包装及散装食品销售HACCP计划》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP计划/HCCCP计划见“食品安全小组8.5.4条款审核记录” |
| 实施危害控制计划  H(V1.0)4.3.4.3 | 现场查看 | 。  HACCP的实施情况：见“配送部审核记录”   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | CL关键限值 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | CCP1：果蔬类餐品验收 | 配送部 | 农残抑制率＜50% | 《农残快检记录》； | 查看《农残快检记录》，记录有检测日期、产品名称、规格数量、实测值等。  2022.05.09 韭菜 9.9%  土豆 8.1%  青菜 15.9% | 符合 | | CCP2:冷藏冷冻储存过程 | 配送部 | 冷藏温度：-0~10℃，冷冻温度≤-18℃ | 《冷藏、冷冻库温控记录》 | 查看：《冷藏、冷冻库温控记录》，时间：2022年4月  4.30 冷冻库上午9：00 -18℃  下午16：00-18℃  冷藏库 上午 9：00 4℃  下午 16：00 5℃远程查看：冷冻-18℃ 冷藏3 ℃ |  | | CCP3:配送过程 | 配送部 | 冷藏温度-2℃~10℃  冷冻温度≤0℃ | 《车辆温度检测记录》 | 查看2022年4月  4.29 苏UKM869 出发温度 0℃  到达温度-0.1 ℃  苏E2Q439 出发温度 0℃ 到达0℃ |  | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | | H(V1.0)3.8 | 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》、《食品进货查验制度》  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 | 按照《HACCP计划》执行 | 符合 □不符合 | | 辅料包材 | 随机抽样 | 100%外观、索证 | 符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽样 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | 符合 □不符合 | | 服务放行 | 随机 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | □符合 □不符合 | | 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：《 ）》  随机抽取：因销售行业的特殊性，销售对象是一致的，销售服务过程放行，见配送部；原材料检验等同于成品检验，见《成品检验》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 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 | |  |  |  |  |  |  |   半成品检验：直接体现在销售过程管控，见Q8.5.1 条款审核记录；  抽取成品**检验**相关记录名称：《 主要通过送货单，客户签收方式进行 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.04.06 | 小排、  鸭边腿、  番茄等 | 随机 | 感官、数量、合格证明 | 小排80斤、鸭边腿150斤、番茄80斤等  感官无异常，提供有肉品品质合格证明、动物检验检疫合格证明、农残检测记录；客户签收；送货员：薛斌  客户签收：莫易玲 | ☑合格 □不合格 | | 2022.05.07 | 鲜鹅  精肉  老相食大油面筋  白菜 | 随机 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | 鲜鹅28斤、精肉8斤、老相食大油面筋3斤、白菜20斤  动物检验检疫合格证明、农残合格，无腐烂变质报货数量=实收数量；客户签收；送货员：薛斌  客户签收：徐金元 | ☑合格 □不合格 | | 2022-05-12 | 猪抓  五花金条方肉  牛椒  土豆  等 | 随机 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | 猪抓32斤、五花金条方肉35斤、牛椒3斤、土豆22斤等；报货数量=实收数量；动物检验检疫合格证明、蔬菜农残测试合格，感官无异常，送货员：薛斌客户签收：蒋天华 | ☑合格 □不合格 |   另抽查供方鲜禽畜肉及肉类冻品验收情况：其中   1. 肉类冻品： 2022.05.18 ，供方：苏州优中食品有限公司， 订单号：11031，产品：）牛排16斤、鸡片10斤，验收人：张红利，验收合格 2. 鲜禽畜肉: 猪胴体，货主：周卫国，生产单位：凌源市宏瑞肉联食品有限公司，动植物检疫证明：NO2125094488,日期：2022.05.24，检验机构：凌源市动植物卫生监督所。   鸡胴体，货主：货主：和超禽业有贸有限公司，动植物检疫证明：NO:343242451，日期：2022.05.24，检验机构：安徽宣城市动植物卫生监督所。    抽取服务放行相关记录名称：《 主要还是通过现场管理、客户签收为主，见配送部审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   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（不涉及）  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， |
| 不合格产品和过程的控制 | | H (V1.0)5.1.1 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 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 总经理薛斌斌  发起纠正措施的指定人员 总经理薛斌斌 。 |
| 纠正 | | H(V1.0)5.1.2 | 文件名称 | 如：《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 | | H(V1.0)5.1.2  H(V1.0)5.1.2 | 文件名称 | 如：《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 | | H(V1.0)5.1.1 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 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 或总经理薛斌斌 。 |
| 不合格品的处理/控制 | | H(V1.0)5.1.3  H(V1.0)5.1.1 | 文件名称 | 如：《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：《 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 |
| 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，不涉及  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