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：质检部及现场 主管领导：吴未 陪同人员：曾瑶 | 判定 |
| 审核员：任学礼（远程）【微信、语音、电话、腾讯会议】 审核时间：2022-06-18下午~2022-06-19上午 |
| 审核条款：Q：5.3/6.2/8.6/8.7/9.1.3F：5.3/6.2/8.5.4.5/8.8.1/8.9.1-8.9.4/9.1.2H:2.4.2/2.5.1/3.8/4.3.4.3/4.5/5.1 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3F5.3H2.5.1 | 文件名称 | 管理手册第5.3章 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 负责产品全过程质量控制工作，原辅料、中产品、成品酒检测，出具检测报告；负责相关生产试验相关检测及送检工作；负责不合格处置等工作。本部门 14人 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2H2.4.2 | 文件名称 | 手册第6.2条款、《质量和食品安全、环境、职业健康安全目标考核记录》 | 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分解目标，目标具体、有针对性、可测量并且可实现。本部门目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 本部门目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.8-2021.12） |
| 原辅料批次检验覆盖率为100% | 实际原辅料检验批次/原辅料总批次数\*100% | 质检部 | 100% |
| 基酒批次检验覆盖率为100% | 检验基酒批次数/基酒总批次数\*100% | 质检部 | 100% |
| 基酒出厂合格率100% | 基酒出厂合格批次/基酒总出厂批次\*100% | 质检部 | 100% |
| 食品安全指标不合格率为0 | 实际检测食品安全指标不合格次数 | 质检部 | 0 |

目标已实现，2022年目标在实施中🞎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。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 《危害控制计划》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | HCCCP计划见“食品安全小组8.5.4条款审核记录” |
| 8.5.4.5实施危害控制计划H4.3.4.3 | 现场查看 | OPRP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| OPRP1原辅料验收（高粱、谷壳） | 生产现场/检验室 | 经评定成为合格供方名单，产品检测报告及供方资质符合标准或规范要求；在合格供方名单中，且每批产品出厂合格证明符合要求。 | 《供应商评价记录、资质》、《原辅料验收记录》 | 见原辅料验收审核记录Q8.6/H3.8/F8.9.4.2 | 合格 |

产品外检报告见“供应采购部审核记录”HACCP的实施情况：见：生产管理部（制酒车间审核记录）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP蒸馏 | —— |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | Q8.6F8.9.4.2H3.8 | 文件名称 | 《成品验收管理制度》、《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》、《进货检验规程》、《前提方案/良好卫生规范》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 |
| 谷壳检验 | 见《原辅料抽样、留样操作规程》 | 《尊朋酒业谷壳质量验收要求》 | ☑符合 □不符合 |
| 红粮验收 | 见《原辅料抽样、留样操作规程》 | 《尊朋酒业红粮质量验收要求》 | ☑符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 半成品检验 | 随机抽样 | 《酒醅检验作业指导书》 | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 见《基酒取样管理办法》 | 符合GB 2757.GB5009.225,GB 12456要求 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | 现场随机 | 《检验放行控制程序》 | ☑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：《 高粱检验报告》/《原辅料验收记录》/《食品经营单位索证索票与进货检查记录》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-05-06 | 高粱 | 随机 | 淀粉含量≥60.0%不完善粒≤3.0%带壳率≤5.0% | 淀粉含量：64.12%不完善粒：2.26%带壳率：0.3% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-03-20 | 谷壳 | 随机 | 水分≤12%粉尘量≤8% | 水分：10.85%粉尘量：4.35% | ☑合格 □不合格 |
| 2021-09-01 | 茅台酒糟 | 随机 | \_ \_【询问目前茅台酒糟按照客户提供的产品为准，每次验收后根据指标进行后续工序的管控】 | 酸度3.78糖分0.63%水分53.19% | ☑合格 □不合格 |

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 2022年度糟醅出（入）窖理化指标统计表 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022.06.08 | 出窖酒糟 | 随机抽取 | —— | 酸度3.75糖分0.84%水分61.90%淀粉5.04%【未明确单位，已与企业沟通】 | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取成品**检验**相关记录名称：《产品出厂自检报告》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-03-9 | 翻沙酒 | 随机 | 氯化物≤8铅≤0.5 | 氯化物：0.58铅：0.0040 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-15 | 碎沙酒 | 随机 | 酒精度≥53%vol氯化物≤8铅≤0.5 | 酒精度：54%vol氯化物：0.58铅：0.0040 | ☑合格 □不合格 |

抽取服务放行相关记录名称：《 不适用 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 远程视频观察 | 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，  |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1H4.5 | 文件名称 | 如：🗹手册9.1.5/9.1.6条款、🗹《确认验证控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动。——见“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《验证记录》和《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：🞎 （——）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 |

作业环境主要以清洁为主，生产管理部定期进行抽查抽取生产用水、蒸汽、冰**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 |
|  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

提供有生产加工用水的第三方检测报告，报告编号：WS20210412，报告日期：2021-12-02日，报告结论：检测项目符合GB5749-2006标准的要求。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，目前**未发现不安全产品。**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | 报告编号 | 报告日期 | 验证结论 |
| 2022-02-21 | 翻沙酒YC2105395-220210 | 🗹送检🞎供方提供 | No.WJ20221871 | 2022-02-21 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-04-15 | 碎沙酒酒库酒样YC1409028-20220407 | 🗹送检 | No.WJ20225014 | 2022-04-15 | 🗹合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 |
| 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》 | 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 总经理或小组组长 发起纠正措施的指定人员 总经理或小组组长 。 |
| 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 | F8.9.3H5.1.2 | 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 | 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：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《纠正和纠正措施控制程序》 | 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—— 总经理或食品安全小组组长 。 |
| 不合格品的处理/控制 | Q8.7F8.9.4.3H5.1.3H5.1.1 | 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 | 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：《 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 |
| 远程视频观察 | 检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合检查对不合格半成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合， |
| 分析与评价 | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：管理手册9.1.3条款、《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》  |
| 分析与评价 | F9.1.2 | 文件名称 | 如：管理手册9.1.3条款、《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