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：食品安全小组/销售部/综合部/领导层 负责人：施玉林 陪同人员：秦建峰 | 判定 |
| 审核员：任泽华审核时间：2022年08月01日 下午13：00至2022年08月01日 下午17:00 |
| 审核条款：略 |
| 合同基本信息确认:核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）**原件**和复印件/扫描件的一致性 |  | 现场检查**《营业执照》**——：□正本 ☑副本； ☑原件 □复印件编号：91420111MA4K2RJAX5； 有效期： 2019年01月14日 至长期 ；经营范围的**相关描述**：初级农副产品销售；食品销售；认证申请范围：位于洪山区青菱乡张家湾特一号海鲜大市场鲜肉1区19号商铺湖北宜达鲜农副产品有限公司销售区的预包装食品（含冷冻畜禽肉）销售、农副产品（蔬菜、鲜肉、水产品）销售；【一阶段变更，见变更单】 | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 同上 |  | 现场检查**《食品经营许可证》**——：□正本 ☑副本； ☑原件 □复印件编号：JY14201250048783 ； 有效期：2020年7月2日至2025年7月1日；经营范围的**相关描述**：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）； | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 确定审核范围的合理性 |  | 注册地址：洪山区青菱乡张家湾特一号海鲜大市场鲜肉1区19号商铺 与☑《营业执照》和□《食品经营许可证》内容一致。经营地址：洪山区青菱乡张家湾特一号海鲜大市场鲜肉1区19号商铺与□生产或☑服务现场一致 | ☑内容一致□内容不同☑内容一致☑内容不同 |
| 确定多现场（固定）的地址（适用时）【不适用】 |  | 多现场的名称和具体位置：现场1：现场2：与申请时提供的《多场所申报清单》是否一致 | □内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 确定临时现场的地址（适用时）【不适用】 |  | 临时现场的名称和具体位置：现场1：现场2：确定建设单位的在建项目清单（仅限建工QMS）与申请时提供的《企业在建项目清单》是否一致 | □内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 对多场所/临时场所建立的控制水平（适用时）【不适用】 |  | □与组织总部在同一管理体系下运行 □组织总部有权对多场所/临时场所进行监督管理¨按照统一安排实施内部审核（不强制同一时段）¨与组织总部一同进行管理评审 | □满足要求□不满足要求 |
| 确定生产/服务流程 |  | 生产/服务流程图：原辅料采购→验收/分拣→冷冻冷藏（适用时）→称量→检验→装车→运输/配送 | ☑内容一致□内容不同☑内容一致□内容不同 |
| 确定有效的员工人数 |  | 认证范围内管理体系覆盖的人数（总计8人）　管理人员5人；操作人员3人；劳务派遣人员0人；临时工0人；季节工0人； | ☑与申请一致□与申请不同 |
| 生产/服务的班次 |  | ☑单班（例如：3:30- 12:00；12:00- 17:00；）□双班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；）□三班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；夜班24 :00-次日 08 :00） |  |
| 体系运行时间是否满足3个月 |  | 管理手册发布的时间：2022年1月15日☑至今管理体系已运行3个月以上□至今管理体系运行不足3个月以 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 组织对相关标准的宣贯培训 |  | 标准宣贯的时间：2021年12月 日【询问进行了宣贯，但未保留记录，已去企业沟通】□QMS □EMS □OHSMS ☑FSMS □HACCP ☑已培训了相关标准和内审员知识；□至今未培训相关标准和内审员知识员工对相关标准的认知和能力（应知应会、持证上岗等）☑满足要求，□基本满足要求，□不满足要求 |  |
| 了解企业基本情况： |  | - 主要的内部环境和外部环境分析的充分性🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 主要的相关方和期望的充分性🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 确定风险的识别和评价🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 组织机构设置、职责分配及沟通🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 确定外部提供过程、产品和服务（外包过程）：无- 被主管部门处罚和曝光情况🗹未发生 ¨已发生，说明： - 其他机构转入情况（适用时）——不适用🞎已收集到以往的不符合项 ¨未收集到以往的不符合项 ， | ☑满足要求□不满足要求 |
| **与最高管理者了解各**管理体系的运行情况： |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：**安全卫生，顾客满意****持续改善，行业先锋；**贯彻情况：☑文件发放 ☑标语 □展板 □网站 ☑员工手册 ☑组织文件化的管理目标已制定，内容为：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况（2022.01-2022.07） |
| 食品安全卫生事故发生率为：0/月； | 每月 | —— | 0 |
| 客户满意度≥90 分 | 年度 |  | 92分 |
| 产品及时交付率 100%； | 每月 |  | 100% |
| CCP/OPRP点控制率100％ | 每月 |  | 100% |
|  |  |  |  |

未明确计算方法，已与企业沟通 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 文件化体系策划情况 |  | 组织的文件化体系的结构——-《管理手册》1份；覆盖了 □QMS □50430 □EMS □OHSMS ☑FSMS □HACCP-文件化的程序；23 份；详见《受控文件清单》-作业文件；19 份；详见《受控文件清单》-记录表格； 63 份；详见《记录清单》 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 内审的策划和实施管理体系的评审 |  | 自管理体系建立后，于2022年6月20 日实施了内部审核；记录包括：☑内审计划、☑内审检查表、☑不符合项报告1份、☑内审报告自管理体系建立后，于2022年7月10日实施了管理评审；☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | ☑满足要求□不满足要求 |
| 与申请信息变更的说明 |  | * 注册地址变更

☑ 经营地址变更 ☑ 认证范围变更 □ 员工人数变更 □ 临时现场变更 □ 其他 ——无  | ☑满足要求□不满足要求 |
| 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 |  | ☑ 识别二阶段审核的资源配置情况☑ 有生产/服务现场 ☑领导层可以迎审 ☑交通食宿 ☑劳保用品 □ 其他：☑ 识别二阶段审核的可行性☑ 二阶段日期的可接受性 ☑审核组成员的可接受性 ☑一阶段的问题在二阶段验证，未整改完成的开具不符合项□ 不存在影响二阶段审核的问题 | ☑满足要求□不满足要求 |

说明：不符合标注N