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：领导层/HACCP小组/生产部/品管部/采购部/人事行政部等  主管领导：王利 陪同人员：程宗展 | 判定 |
| 审核员:肖新龙 审核时间：2022年09月04日 上午8:30至2022年09月4日 上午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：91440114579968685M ； 有效期：2011年08月03日至长期；  经营范围的**相关描述**：商品批发贸易（许可审批类商品除外）;商品零售贸易（许可审批类商品除外）;糕点、面包制造（不含现场制售）;饼干及其他焙烤食品制造（不含现场制售）;预包装食品批发;糕点、糖果及糖批发;预包装食品零售;糕点、面包零售；；  认证申请范围：  H：位于广州市花都区花山镇东华村106国道广州市盛轩食品有限公司生产车间的烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类）的生产  Q：烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类）的生产 | ☑证件有效  □证件失效  ☑范围合规  □超出范围 |
| 同上 |  | 现场检查**《食品生产许可证》**——：□正本 □副本； ☑原件 □复印件  编号：SC12444011400591 ； 有效期：2021年07月14日至2026年7月13日；  经营范围的**相关描述**：糕点 | ☑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：广州市花都区花山镇东华村106国道  与☑《营业执照》和□《XX许可证》内容一致。  经营地址：广州市花都区花山镇东华村106国道  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） |  | 多现场的名称和具体位置：  现场1：——不适用  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） |  | 临时现场的名称和具体位置：  现场1：——不适用  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） |  | 🞎与组织总部在同一管理体系下运行 ——不适用  🞎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：  1）烘烤类糕点：  原料采购（CCP1）→贮存→领用→拆包→配料\*（CCP2）→和面→倒模成型（或发酵成型）→烘烤\*（CCP3）→凉冻 →包装(内包材消毒）→→金属探测（CCP4）（暂不适用）→打印标签（贴标）→外包→入库、发运  02）冷加工糕点（西式装饰蛋糕类）  原料采购(CCP1)→贮存→领用→拆包→烘烤\*（CCP2）→蛋糕胚（半成品）→成型→速冻/冷冻 →脱模具、切割→包装(内包材消毒）→金属探测（CCP3）(暂不适用)→打印标签（贴标）→外包→入库、发运 | ☑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65 人）  管理人员 7 人；操作人员 58 人；劳务派遣人员 人；临时工 人；季节工人； | ☑与申请一致  □与申请不同 |
| 生产/服务的班次 |  | ☑单班（例如：3:00-12:00；14:00- 18:00；）  □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10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：2022年01月08日  ☑QMS □EMS □OHSMS □FSMSMS ☑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：  美味糕点，盛轩食品，开拓创新，顾客满意，遵守法规，确保安全。    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（审核周期） | | 1.原材料采购合格率≥90% | 每季度 | 原料使用的批次数量/总进货量×100% | 100% | | 2.关键控制点监控合格率100% | 每季度 | 监控合格次数/监控总次数×100% | 100% | | 3.顾客满意率≥95% | 每季度 | 满意率=（满意数）÷（销售数）\*100% | 100% | | 4.全年无食品安全事故 | 每季度 | 实际发生次数 | 100% | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | ☑满足要求  □不满足要求 |
| QMS运行情况及不适用条款： |  | QMS不适用条款1 8.3  合理理由的详细说明：烘烤蛋糕及冷加工糕点制品属于传统食品加工，按顾客要求和行业标准、国家法律法规进行，无自己设计开发内容，故 8.3 条款不适用，不建议删减，已现场与企业沟通  QMS不适用条款2  合理理由的详细说明： | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 确认生产/服务流程 |  | - 确认生产/服务流程  🗹与提供流程图一致 与提供流程图不一致，说明：  质量关键过程（工序）：配料、发酵、冷却；相关控制参数名称：按照配方添加，温度时间，冷却间空气清洁程度；  需要确认的过程（工序）：发酵；  确认的内容：☑人员技能、☑设备能力、☑原料控制、☑工艺方法、☑工作环境、□破坏性试验 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 产品执行的标准或技术要求和检验报告； |  | □客户要求、□国际标准、☑国家标准、□行业标准、□地方标准、□企业标准、□企业技术规范  □其他：  ☑不需要型式检验；□需要型式检验；  型式检验的原因：——不涉及  □正常情况下至少个月一次； □原辅材料有较大变化。；  □更换设备或停产后，重新恢复生产 □新产品研发完成后；  □出厂检验与上次的型式检验的结果有较大差异。  □质量监督检验部门提出抽检要求。  □型式检验报告（证据）1：——不涉及  检测部门名称：； 报告编号：报告日期：  执行标准：；  结论：□合格 □不合格 □项目齐全 □项目不齐全  产品检验报告（证据）1：——草莓雪葩慕斯（蛋糕）  检测部门名称：食安天下（广东）食品检测技术有限公司； 报告编号：FST21111137CM；报告日期：2021 年11月11日  执行标准：GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》  GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》  GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》  结论：☑合格 □不合格 □项目齐全 □项目不齐全 | □满足要求  □不满足要求 |
| 相关方/客户的反馈、顾客投诉处理和及顾客满意度。 |  | 近一年相关方反馈处理情况，☑未发生  □发生过，说明；  近一年顾客投诉处理情况，☑未发生  □发生过，说明；  近一年重大质量事故情况，☑未发生  □发生过，说明；  近一年产品召回的情况。 ☑未发生  □发生过，说明；  近一年顾客满意度的情况，□未发生  ☑发生过，说明； | □满足要求  □不满足要求 |
| QMS场所巡查:  现场情况 |  | 巡视生产区域（☑厂区、☑生产/加工车间、☑原料/成品库房、☑实验室/化验室等）  □可以满足运行要求；☑基本可以满足运行要求，现场检查存在问题，——见问题清单；  □不可以满足运行要求，说明；  确认生产/服务流程：  ☑与企业提供的工艺流程一致；□与企业提供的工艺流程基本一致；  □与企业提供的工艺流程不一致；说明； | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 观察基础设施、监视和测量设备、特种设备的配备情况 |  | 观察基础设施（生产设备），主要有 多功能搅拌机、热风旋转炉、定量灌浆机、立式蒸汽锅 ；  ☑ 运行完好 □运行基本完好 □ 运行不完好，说明；  观察质量相关的监视和测量设备的种类，主要有 温湿度表、电子秤、电子天平等 ；  了解检定/校准情况（合格证标识）  ☑ 校准受控 □校准基本受控 □ 校准失控，说明；  观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况——【不适用】  □场内机动车辆（叉车）；□起重机械；□压力容器；□压力管道；□锅炉；□电梯 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 观察工作环境 |  | 影响该企业的产品/服务质量并对工作环境特殊的因素是：  物理因素：  🗹温度 🗹湿度 🗹清洁卫生 🗹照度 🗹噪声 🗹空气流通  社会因素（服务业必查）：  🗹非歧视 🗹非对抗 🗹安定  心理因素（服务业必查）：  🗹过度疲劳 🗹情绪不稳定 🗹压力过大 | ☑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 | ☑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进行验证，未整改完毕升级为不符合项  □ 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