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：品控部 主管领导：张小丽 陪同人员：谢赞常 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣  审核时间：2022-10-10上午 | |
| 审核条款：F：5.3/6.2/8.2/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2 | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3  H2.5.1 | 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 | | F6.2  H2.4.2 | 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年1月~2022年8月） | | 来料批次合格率≧ 98% | 来料批次合格率=来料批次合格数÷来料批次总数×100% | 品控部 | 99% | | 出库配送合格率≧98% | 成品出货合格率=成品出货合格数÷成品出货总数×100% | 品控部 | 99% |   目标已实现，按照季度进行考核，2022年4季度目标在实施中  🞎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 | | F8.7  H3.6 | 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——农残速测仪  🗹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 | | 农药残留快速检测仪 | HC211029137 | 2021-10-29 | 🞎仓储区 🗹检测室 | | 冷库温度显示器 | ZD202209151380 | 2022-09-15 | 🗹仓储区 🞎检测室 | | 电子秤(20091E2) | 衡检字202200081 | 2022-03-09 | 🗹仓储区 🞎检测室 | | 电子秤（3775） | 衡检字202200072 | 2022-03-09 | 🗹仓储区 🞎检测室 | | 价格标签秤 | 衡检字202200076 | 2022-03-09 | 🗹仓储区 🞎🗹检测室 |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》 （不涉及）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 冷冻库温度显示表 |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |   未提供存放食材的冷冻库的温度显示表校检的证据，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) | F8.5.4 | 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” |
| 8.5.4.5实施危害控制计划  H4.3.4.3 | 现场查看 | PRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4。涉及业务部的主要为1个OPRP及1个CCP点：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **OPRP**  **计划** | **显著危害**  **（2）** | **操作限值（3）** | **监 控** | | | | **纠 偏**  **行 动 （8）** | **验证**  **（9）** | **记录**  **（10）** | | **对象（4）** | **方法（5）** | **频率（6）** | **人员（7）** | | OPRP  原料验收 | 果蔬、净菜：农药残留、（有机磷、氨基甲酸酯等）、污染物限量 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告  农残快检合格 | 检测记录 | 查供应商检验报告或农残快速检测 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | | 鲜、冻畜禽肉、净菜：杂质，兽药残留、重金属、瘦肉精等 | 无肉眼可见外来杂质  合格供应商处采购  供应商提供检验检疫证明 | 检疫合格证、检验报告。 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《动物检疫合格证明》 | 检疫证明 | |  | 粮油：污染物限量，农药残留量、  黄曲霉毒素B1、过氧化值超标。 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | | 鸡蛋：污染物限量，兽药残留、大肠杆菌、致病菌药残 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | | 调味料：致病菌，污染物限量、重金属等卫生指标超标 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | | 饮料：污病微生物、污染物限量 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | |  | 速冻米面制品：污病微生物、污染物限量 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 检测报告 | 查看有无相应的有效检验报告。 | 每批一次 | 原料验收人员 | 拒收未经检验合格的产品。 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 |   **2)CCP点**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CCP** | **显著危害**  **（2）** | **操作限值（3）** | **监 控** | | | | **纠 偏**  **行 动 （8）** | **验证**  **（9）** | **记录**  **（10）** | | **对象（4）** | **方法（5）** | **频率（6）** | **人员（7）** | | 仓储CCP1 | 致病菌 | 冷藏库温度保持在0-10℃  冷冻库温度≤-18℃ | 控制温度 | 观查 | 每天 | 仓储员 | 对冷藏室设备维护或加冰暂处理 | 温度记录表 | 巡查记录表 | | 冷藏配送CCP2 | 病原体存活 | 冷藏温度0℃~8℃  冷冻温度≤0℃ | 车内温度 | 工作技能观察，观察 | 每车 | 驾驶员 | 超出温度停止发货 | 驾驶员查看配送温度记录 | 配送过程控制记录 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | | Q8.6  F8.9.4.2  H3.8 | 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；预包装食品的原材料检验等同于成品检验，见《成品检验》，净菜原材料提供有蔬菜的农残自检记录、猪肉动植物检疫证明、合格证明：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.09.27 | 蔬菜 | 随机 | 感官、数量、农残自测 | 初级农产品每批次抽检  2022.09.27  农残自测：  苦瓜：16.6% 黄豆：12.7%  2022.09.29  香菇：0.00%  冬瓜：2.3%  2022.9.1  蒜苗 17.9%  冬瓜 20.7%  淮山 0.00%  冬瓜：3.61%：  2022.09.28  绿豆 0.00%  包豆 0.00% | 🗹合格 □不合格 | | 2022.09.25 | 猪胴体 | 随机 | 感官、数量、新鲜、合格证明 | 2022.10  10.10 猪肉瘦肉精检 未检出  猪肝瘦肉精 未检出  10.07 猪肉水份 72.1%（祥龙）  猪肉瘦肉精未检出（祥龙）  鲜猪肉：  动物检疫证明： NO3633402585  检测机构：江西大余县动物卫生检测所  肉品品质合格证  证明：005447052  单位：大余东进食品有限公司  检测结果：合格  2022-09-25  鸡胴体  动物检疫证明：3631846521  检测机构：江西省赣州市经济技术开发区动检所  检测结果：合格  2022-10-09 | 🗹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 | | 2022.09.27 | 蔬菜、净菜 | 随机 | 感官、数量、农残自测 | 初级农产品每批次抽检  2022.09.27  农残自测：  苦瓜：16.6% 黄豆：12.7%  2022.09.29  香菇：0.00%  冬瓜：2.3%  2022.9.1  蒜苗 17.9%  冬瓜 20.7%  淮山 0.00%  冬瓜：3.61%：  2022.09.28  绿豆 0.00%  包豆 0.00%  净菜 每批次抽检  2022.10.01-10.10  10.8光蒜仁农残 0.0%  香芋农残 0.0%  包菜农残 0.0%  10.09 虫草花农残 0.0%  木耳 0.00%  胡萝卜0.0%  10.10 白萝卜 12.6%  油麦梗 0.00%  芹菜农残 0.00%  茄子农残 26.7% | ☑合格 □不合格 | | 2022-01~09月 | 学生奶、调味品等 | 随机 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | 学生奶检测报告  产品：光明学生饮用奶  报告编号：2022-48-GM-48  检测日期：2022.03.01  检测结果：符合要求  美味鲜原晒生抽  检测报告  报告编号：A2220023101102013C  检测日期：2022-02-21  检测结果：符合要求  蛋黄派：  报告编号：（2022）MJHY-X70022  检测机构：福建省产品质量检验研究院  检测日期：2022-07-15  检测结果：符合要求  奶黄包（面点）  报告编号:SP22060070  检测机构：江西益康检测服务有限公司  检测日期：2022-07-07  检测结果：符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022-9 | 猪胴体 | 随机 | 感官、数量、新鲜、合格证明 | 抽查进货记录的供方凭证：  鲜猪肉：  动物检疫证明： NO3633402585  检测机构：江西大余县动物卫生检测所  肉品品质合格证  证明：005447052  单位：大余东进食品有限公司  检测结果：合格  2022-09-25  鸡胴体  动物检疫证明：3631846521  检测机构：江西省赣州市经济技术开发区动检所  检测结果：合格  2022-10-09  鸡肉冻品  第三方检测报告FRK20212561  检测机构：福建中检华日食全检测有限公司  检测结论：符合要求  2022-01-04 | ☑合格 □不合格 |   同时抽查 2022-09-30给客户：大岭中学，送货：冬瓜、蛋、紫菜等，客户签收，无异常。  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 | | F8.9.1 | 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 总经理黄仟  发起纠正措施的指定人员 总经理黄仟 。 |
| 纠正 | | F8.9.2 | 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 | | F8.9.3  H5.1.2 | 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 | | F8.9.4 | 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 或总经理黄仟 。 |
| 不合格品的处理/控制 | | F8.9.4.3  H5.1.3  H5.1.1 | 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 |
| 分析与评价 | | F9.1.2 | 文件名称 | 如：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