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：储运部 负责人：金小花 陪同人员：陆国胜 | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核日期：2023-02-03下午 |
| 审核条款：QMS:5.3/6.2/8.5.4F:5.3/6.2/8.2 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责公司原辅料、成品的仓储管理、产品收发货管理等工作。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2F | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《 2022年度管理目标展开图》、 | 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。本部门分解的质量/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（2022.01-2022.12） |
| 原辅材料、产成品符合保管要求100% | 符合保管要求的原辅料、成品/所有的原辅料、成品×100% | 储运部 | 100% |
| 全年无重大食品安全卫生事故 | 按照实际发生次数 | 储运部 | 0 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

目标已实现🞎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。 |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 前提方案的实施情况包括：1. **建筑物和相关设施的构造与布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致

——见“生产部审核记录”1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致

——见“生产部审核记录”1. **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 ——见“生产部审核记录”1. **包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 🞎与文件一致 🗹与文件不一致

——见“生产部审核记录”1. **设备的适宜性， 及其清洁、 保养和预防性维护的可实现性；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致

 ——见“生产部审核记录”1. **供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料）**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 ——见“采购部”审核记录1. **来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

有《物料及产品收货、验收、取样、入库、出库记录》、《成品入、出库台账》，抽查2022-11-29出库样品蔓越莓提取物0.1kg，2022-12-14出货蔓越莓提取物100kg，2023-01-04出货蔓越莓提取物 250kg；尖峰仁寿堂牌灵芝孢子粉（粉剂）2023-01-31出货500盒等，有发货人签字；发货委托物流公司进行，签订有合同，见采购部审核记录现场查看原料库、成品库环境卫生基本干净，有捕鼠设施、有配置挡鼠板，现场观察未见异常。 目前除孢子粉外，其余产品根据客户订单需求进行生产加工、加工后检验合格发货给客户，成品库中成品量小；1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

——见“生产部审核记录”**i）清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求 每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。——提供有《车辆卫生检查记录》，每次使用前进行检查1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 健康证见“综合管理部”审核记录 1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 该企业的主要产品固体饮料（其他固体饮料：红景天提取物、蔓越莓提取物）、保健食品原料提取物（银杏叶提取物）、保健食品（尖峰仁寿堂牌破壁灵芝孢子粉（粉剂））、其他饮料（植物饮料）的生产。1. **其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 —— |
| 撤回/召回 | F8.9.5 | 文件名称 | 如：🗹《产品召回控制程序》、🞎《撤回控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 殷之武总经理、陆国胜食安组长；确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的大量最终产品。组织的撤回/召回流程，包括：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 实施责任部门 | 备注 |
| 通知法定和监管机构 | 总经理 |  |
| 通知客户 | 总经理 |  |
| 通知消费者 | 总经理 |  |
| 处置撤回产品 | 生产部 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生产部、质量部 |  |
| 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |

本部门是否发生产品的🞎撤回或🞎召回的情况：🗹未发生 🞎已发生，说明 本部门是否发生产品的撤回或召回方面的处置，未发生——参加公司组织的召回/追溯演练，见生产部审核记录

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品批号 | 不合格简述 | 生产记录情况 | 检验记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 |
| —— |  |  |  |  |  |  |
| —— |  |  |  |  |  |  |

结论：🗹能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品 🞎不能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，说明： 见《产品召回记录》， 并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 |
| 防护 | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《食堂仓库管理办法》、《产品防护控制程序》、《库房管理制度》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品防护性要求：🞎防磕碰 防火 易碎 🞎防倒置 🗹防雨淋 防日晒 码放高度 温度 🞎湿度 清洁 卫生 保存期限 🞎其他防护方法可包括：🞎防护性标识 🞎处置 🞎污染控制 包装 储存 🞎传输或运输 🞎保护 |
| 现场观察 | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 茶叶茶氨酸、孢子粉、银杏叶、乙醇等 分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）🗹账物卡相符 🗹防护措施 立体仓内存放半成品库房管理：抽查半成品名称： ——按照生产流水线进行，不涉及半成品库房 🞎分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）🞎账物卡相符 🞎防护措施 成品库房管理：抽查成品名称： 孢子粉 分类存放 🗹码放高度/层数 🗹储存温度13 ℃ 🞎湿度 % 🗹储存时间 24个 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 防护措施 （防日晒、雨淋、通风） |

说明：不符合标注N