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：采购部 陪同人员：王炎 | | 判定 |
| 审核员：张静 审核日期： 2023年2月17日 | |
| 审核条款：FSMS: 5.3/6.2/7.1.6/8.7/8.8/8.9 | |
| 采购部基本情况 | | F 5.3 | | 文件名称 | 如🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | |  | |  | 采购部主要职责分别有：  01)负责确定对外部供方的评价、选择、绩效监视以及再评价的准则，并实施；  02）负责制定采购计划，负责原料的收购和生产所需原材料的采购工作；  03)指导采购的原材料制订质量标准，并实施检验或验收工作，确保质量符合国家标准要求，并严格按国家及上级机关发布的政策、法律、法规和条例并正确贯彻执行；  04)负责不合格品管理，对不合格品进行标识和隔离存放。；  05)负责不合格项纠正措施的指导、跟踪验证；  06)负责公司原材料、过程产品和成品的监视和测量；  07)负责产品的监视和测量工作；  08）负责监视和测量设备的管理控制工作。 |
| 食品安全管理体系目标 | | F6.2 | | 文件名称 | 如：🞎《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》、🗹《采购管理制度》《采购控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | |  | |  | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **考核目标** | 统计方法 | 结果  （2022年1-12月） | | 订单及合同评审率100% | 评审数/总数X100% | 100% | | 检验合格证明索要率100% | 索要数量/总数X100% | 100% | | 合格供方评价率100% | 评价数/总数X100% | 100% | | 原辅料抽检及时率100% | 无遗漏 | 100% | | 采购产品合格率≥95% | 合格量/采购量X100% | 100% | |  |
| 外部提供产品或服务的控制 | | F7.1.6 | | 文件名称 | 如：🗹手册7.1.6条款、🗹《采购控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的过程、产品和服务包括：  🗹原材料采购 🞎产品的设计和开发 🞎产品检测 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🞎其他  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  新外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查新外部供方的评价记录名称：《合格供方名单 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 北京佳珊伟业商贸有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装食品：安琪小米等；  蔬菜、水果、粮食、禽蛋、鲜肉、日用品； | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91110106352963708Y 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY11106182839538（适用时） 🗹有效🞎失效  🗹 型式检测报告编号： （适用时）🗹有效 🞎失效  1）检测报告——古船大米珍珠米，日期：2022年3月1日，测试单位：谱尼，报告编号：A1C221012A1F1191512;检测结果：合格；  2）检测报告——古船富强粉，日期：2022年8月3日，测试单位：谱尼，报告编号：A2220296248101001C;检测结果：合格；  3）检测报告——黑木耳，日期：2022年8月3日，测试单位：天祥检测，报告编号：TX2022SP04684;检测结果：合格；  🞎 其他： | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 北京北水阳光商贸有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装食品：冻鲷鱼片等；  蔬菜、水果、粮食、禽蛋、鲜肉、日用品； | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91110106318072397L 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证书》编号： JY11106101367672 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  1）检测报告——鲁花一级大豆油，日期：2022年9月9日，测试单位：华测，报告编号：A1C209028A1F1189516;检测结果：合格；  2）检测报告——鲜味生抽500mL ，日期：2022年8月1日，测试单位：中检认证集团，报告编号：SDST-202208-109;检测结果：合格；  🞎 其他：—— | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 | |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认是否有从非合格供方处采购的材料。  🗹没有 🞎有，说明：  现有由一部分非合格供方采购的产品，优于采购量小，频次不高，从市场直接采购；需要对这部分原料统一纳入供应商管理；  库房配备有灭蝇灯和粘鼠板，灭蝇灯有蚊蝇尸体没有及时清理，和企业沟通后已改进。  包装箱上有标签。  eeabccadaabe4d26a7637e49239d1e778e48e2af0ee9f8ff8ae205e70a0a3bd17f0b403e3b616614619d8a4322583 |
| 监视和测量设备 | | F8.7 | 文件名称 | | 如：🗹《监视和测量设备控制程序》、🗹手册第8.7条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类：  🞎计量器具 ： 🞎压力表 🞎温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🗹电子称  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎农残检测仪 🞎其他  🞎监视设备 ：（不涉及）  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：  🞎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  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 | | 电子秤 |  | 2024-02-13 | 🗹分拣区 🞎检验室 | | 温度计 |  | 2024-02-13 | 🗹分拣区 🞎检验室 |   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 | |  |  |  | 🞎分拣区 🞎仓库 | |  |  |  | 🞎车间 🞎仓库 |   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：（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |   在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🞎是 🗹否  在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明  当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。  🞎是 🞎否，说明 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1 | | 文件名称 | 如：🗹《确认和验证程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动，见“食品安全小组审核记录”   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 🗹《验证报告》 🞎《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：《消杀记录及虫鼠害检查记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2023.1.27~2.17 | 业务部（配送中心）消杀记录 | 100% | 库房库门和地面  库房货架 | 84消毒液、酒精  擦试、喷酒消毒  消杀时间：15分钟  消杀人：代祥祥 | 🗹合格 □不合格 | | 2023.01 | 工作环境检查记录 | 100% | 顶棚洁净度  门窗洁净度  灯具有没有破损等 | 良好 | 🗹合格 □不合格 | | 2023.01月 | 虫鼠害防治情况检查记录 | 100% | 库房 | 良好  检查人：代祥祥 | 🗹合格 □不合格 |   主要以清洁消毒为主，见配送部审核记录  抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   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。未发现不安全产品  组织有进行PRP、OPRP、HACCP计划的验证，见“食品安全小组审核记录”；  因组织的经营特点，产品的食品安全特性验证主要通过对供方控制，采取索证以及产品合格证明文件的方式进行控制，见“7.1.6条款审核记录”。 |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2 | | 文件名称 | 如：🞎《验证和确认控制程序》🗹《确认和验证程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组对验证结果进行分析，并将其作为食品安全管理体系绩效评估的输入  《验证结果分析报告》，2022-08-02，结论：控制有效。 |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹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 食品安全小组组长付志刚  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长付志刚 。 |
| 纠正 | | F8.9.2 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 体系建立以来，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  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格报告/记录》 |
| 纠正措施 | | F8.9.3 | 文件名称 | | 如：🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹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 🗹未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：🗹《不合格控制程序》 | 🗹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—— 食品安全小组组长付志刚 。 |
| 放行的评价 | | F8.9.4.2 | 文件名称 | | 如：🗹手册8.9条、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》 执行标准（接收准则）：  原辅料、食品包装材料验收要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | 感官目测100% | 外观、验证合格证、数量、规格、标签 | 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 | 感官目测100% | 配送单位名称、品种、外观、验证合格证、数量、规格、标签 | 符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 |   必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否 （不涉及） | 🗹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：《 原材料入库验收记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2023.2.17 | 红糖 | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、标签符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2023.2.17 | 鸡蛋 | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、标签符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2023.2.17 | 西葫芦/山药 | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、标签符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2023.2.17 | 古船面粉 | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、标签符合要求 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 半成品名称/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 |   抽取成品**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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 》现阶段受审核方使用软件系统管理原料入库和出库，配送订单等相关流程，抽查了部分订单数据。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2023-02-17 | 业务部配送员 | 100% | 配送准时 | 配送：优肯幼儿园 | ☑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  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 |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格产品控制程序》 | 🗹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：《 体系建立以来，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 | |  | 未发生 |  | □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：《 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 | |  | 未发生 |  | □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：《 退货单 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | 2021-09-17 | 2.5Kg满天星超级生粉 | 其他 | ☑退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 | —— | |  |  |  |  | —— |   经沟通了解：发生退货原因为客户下订单多出，未涉及产品质量方面的问题。  抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 未发生 |  | □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  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 |
|  | |  |  | |  |  |

说明：不符合标注N