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：办公室 陪同人员：汪剑峰 | | 判定 |
| 审核员： 张静 邝柏臣 吴思彥 审核日期：2020-06-23（远程） | |
| 审核条款：Q：5.3/6.2/7.1.6/7.2/7.3 /7.4/7.5  F：4.2.2/4.2.3/6.2/ | |
| 岗位/职责 /权限 | Q5.3 | 文件名称 | 《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 办公室共有2人 负责人：包志婷  a主要负责根据公司发展战略，制定和实施人力资源规划与开发计划，同时对公司的人才选聘、绩效管理、薪酬及预算管理、人才发展及培养、人员激励等整体人力资源开发各个环节负责；  b负责拟定公司组织及其职能，主持确定各部门机构、编制、岗位、人员及其职责，并定时更新和维护；  c负责编制人力资源管理的各项规章制度及员工的日常行为规范并监督实施，同时根据企业发展状况，及时对人力资源各项规章制度进行修改和完善；  d结合公司发展战略，综合分析公司人力资源现状和未来一段时间内人力资源的供需状况，确定公司人力资源规划方案，并通过招聘的具体过程落地；  e结合公司发展战略以及对人力资源的相关诉求，编制公司人才培养及发展计划，并对落地结果负责；  f负责根据公司发展战略，建立健全绩效管理体系和员工激励体系，并对员工激励及公司整体绩效达成负责；  g组织制定适合公司的薪酬管理制度，并做好日常的薪酬核算和发放，负责办理员工的各项保险及福利事宜；  h负责公司人事服务的管理，包括办理员工的聘用、劳动合同的签订、调动、离职、解聘及劳动关系维护等日常的人事管理事宜、企业人事档案管理及人力资源信息系统的维护工作等； |
| 质量和食品安全管理目标及其实现的策划 | Q6.2  F4.2 | 文件名称 | 手册第6.2条款、《质量和食品安全管理目标》、《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。为实现总质量和食品安全管理目标而建立的各层级质量和食品安全管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  分解质量和食品安全管理目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量和食品安全管理分解目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成 | | 适用法律标准有效版本收集率100% | 按照实际打分统计 | 办公室 | 100% | | 各文件发放前审批率100% | 按照实际打分统计 | 办公室 | 100% | | 员工培训计划实施率≥95% | 参加培训人数/总人数 | 办公室 | 100% | | 全体人员健康体检率100% | 参加体验人数/总人数 | 办公室 | 100% |   🗹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。 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 能力 | Q7.2  F6.2 | 文件名称 | 如：手册第7.2条款《人力资源管理和岗位培训程序》、 |  |
|  |  | 运行证据 | 查看《岗位任职能力描述》☑充分有效 🞎不足，说明：  抽查任职能力情况：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 关键岗位的人员 | 任职要求 | 学历/专业 | 工作经历年限 | 是否胜任 | | 李中仁 | 学历：本科  专业：贸易  培训：管理培训  工作经历： 11 年 | 本科；从事企业管理工作；接受食品卫生管理知识等相关培训 | 11年从事食品生产管理工作 | ☑胜任 □不胜任 | | 周庆华 | 学历：中专  专业：食品工艺  培训：食品工程  工作经历： 30 年 | 中专；从事食品品质管理工作；接受食品卫生管理知识等相关培训 | 30年以上从事食品品质管理工作经验 | ☑胜任 □不胜任 | | 朱国林 | 学历：专科/  专业：行政管理  培训：生产管理  工作经历： 21 年 | 专科；从事食品生产管理工作；接受食品卫生管理知识等相关培训 | 20年以上从事食品生产管理工作经验 | ☑胜任 □不胜任 |   获得所需的能力所采取措施：☑培训 🞎调整岗位 🞎岗位辅导 🞎招聘 🞎劳务外包 🞎其他  本企业不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《招聘计划》 | 招聘完成情况 | 社会招聘 | 校园招聘 | 满足条件比例 | | 管理人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 技术人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 操作人员 名 | 实招 名 |  |  |  |   培训过程的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 | | GB/T19001、GB/T22000标准的培训 | GB/T19001、GB/T22000标准条款培训 | 办公室/5人 | 🞎笔试☑面试 | ☑有效 □不足 | | 体系文件培训 | 明确了各部门职责、权限；  规范了各部门日常工作的基本程序； | 生产部/8人 | 🞎笔试☑面试 | ☑有效 □不足 | | 工艺文件及相关国家标准 | 操作规范、作业标准 | 生产部/8人 | 🞎笔试☑面试 | ☑有效 □不足 |   持证上岗人员的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 特种设备作业人员 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 电梯工 | 王国林 | 33072119609092414 | 2024 年04 月 日 | □有效 □过期 | | 锅炉工 | 施志滨 | *330721196911182719* | 2024 年06 月 日 | ☑有效 □过期 | | 压力容器操作工 | 郑小忠 | 330721197306142617 | 2023 年08 月 日 | ☑有效 □过期 | | 压力管道操作工 | 王根滨 | 330721197101152432 | 2023 年08 月 日 | ☑有效 □过期 |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书 | 有效期期限 | 结论 | | 低压电工 | 任柯宇 | T511325198302211315 | 2024 年 06月 日 | □有效 □过期 | | 制冷操作工 | 郑小忠 | 330721197306142617 | 2023 年08 月 日 | ☑有效 □过期 | | 安全员 | 王国林 | 33072119609092414 | 2024 年04 月 日 | ☑有效 □过期 |   健康证管理   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期至 | | 管理岗位 | 李中仁 | 20200314 | 2021-05-12 | | 车间操作人员 | 李月香 | 1p20200245 | 2020-09-25 | | 检验人员 | 周庆华 | 1p20200308 | 2021-05-12 | | 仓库保管员 | 付春芳 | 1p20200249 | 2021-05-12 | | 🗹符合  🞎不符合 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 沟通 | Q7.4  F5.6 | 文件名称 | 如：🗹《沟通控制程序》🗹手册第7.4条款 |  |
| 运行证据 | 外部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2020-01-14 | 产品型式检验 | 检测中心 | 抽样 | 品控部 | 已有检测报告 | | 2020-06-24 | 来厂巡视 | 金华市市场监督管理局 | 现场 | 生产部 | 无整改要求 |   内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2020.2.17 | 安全生产、质量问题 | 部门经理 | 每周办公例会 | 品控部 | 问题已解决 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 形成文件的信息 | Q7.5  F4.2 .3 | 文件名称 | 如：《文件控制程序》、《记录控制程序》、《信息交流控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合  文件有旧版查看外来文件清单，缺少产品标准，有的已过期作 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单》  编审批管理   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 | | 食品安全质量管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2019-9-10 | 李双喜 | 各部门负责人 | 2020-01 | 孔彩茶 | | HACCP计划 | 🗹纸质 🗹电子 | 2019-9-10 | 李双喜 | 相关部门负责人 | 2020-01 | 孔彩茶 | | 文件与资料控制程序文件 | 🗹纸质 🗹电子 | 2019-9-10 | 李双喜 | 相关车间 | 2020-01 | 孔彩茶 |   文件修订的管理   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 | | 质量和食品安全管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2019-09-10 | 李双喜 | 各部门 | 收回、更换 | 包志婷 | |  | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  | |  | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  |   电子文件系统管理：🗹定期杀毒 🗹定期备份 🞎限制上网 🞎取消USB端口 🞎其他  外来文件控制   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 性质 | 评审日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 | | 质量法 | 🞎标准 🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2019-09 | 孔彩茶 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 5009.3—2010 食品中水分的检测 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2019-09 | 孔彩茶 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 质管部 | | GB 2763—2005 食品中农药最大残留限量 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2019-09 | 孔彩茶 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 质管部 |   记录（音频、视频、图片等证据）控制   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 记录名称 | 载体 | 保存期限 | 保存部门 | 处理日期（月） | 处理方式 | 审批人 | | 文件发放、回收记录 | 🗹纸质 🞎电子 | 3年 | 办公室 | 未处置 | 粉碎 | 总经理 | | 投诉处理记录 | 🗹纸质 🞎电子 | 3年 | 品控部 | 未处置 | 粉碎 | 总经理 | | 鼠害虫害检查表 | 🗹纸质 🞎电子 | 3年 | 生产部 | 未处置 | 粉碎 | 总经理 | |
| 内部审核 | Q9.2 | 文件名称 | 如：🗹《内审控制程序》🗹手册第9.2条款 | 🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 🞎自管理体系建立后/🗹近一年，于2019 年 12 月 8~9 日实施了内部审核；  记录包括：  《内审计划》：有 2 名内审员；有☑《内审员证书》 ☑内审员培训记录 □  ☑覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  ☑覆盖了全部过程和条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《内审检查表》：☑与内审计划一致 □与内审计划不一致缺少  抽查的部门：如：管理层、品控部、采购部、生产部  □覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  □覆盖了全部过程和条款  ☑未覆盖了全部过程和条款，缺少 GB/T 22000:2006标准 7.1 \7.2\7.3\ 7.4 \ 7.6等条款  《不符合项报告》 1 份；  涉及的条款号或问题简述： F8.3 、Q 7.1.5  🗹不符合项已关闭 🞎不符合项部分关闭  🞎不符合项未关闭，缺少  《内审报告》结论：  🞎体系运行有效 🗹体系运行基本有效  🞎体系运行失效，问题  本次现场审核时，上述不符合项的纠正措施的有效性  🞎不符合项未发生 🗹不符合项仍然存在，需进一步关注纠正措施的有效性。 |
| 不符合与纠正措施 | Q10.2 | 文件名称 | 如：《不符合控制程序》和《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 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题 🞎未发生    抽查采取纠正措施相关记录名称：《 **纠正和预防措施处理单** 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2019.12.10 | 产品价格偏高 | ISO9000管理体系 | 管理不够精细 | 管理着手，降低产品的成本 | 🗹未再次发生  🞎再次发生 | | 2019..12.09 | 配料用电子秤未进行计量检定 | 相关人员进行教育，增强其的工作责任心，使其在日后的工作避免发生类似问题。 | 品控部工作责任心不强，导致遗漏了对电子秤的计量检定 | 立即对电子秤进行送检 | 🗹未再次发生  🞎再次发生 | |
| 应急准备和响应 | F5.7 | 文件名称 | 如：《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 |  |
| 运行证据 | 本部门是否发生食品安全方面的应急的情况：  ☑未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生食品安全方面的应急演练：  ☑参加公司组织的应急演练 （2020.6.9进行消防演练）  🞎本部门组织的专项应急演练 ，说明   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | 消防演练 | 🞎实际发生☑演练 | 消防应急预案 | 基本符合要求 | | 模拟召回及事故处理演练 | 🞎实际发生☑演练 | 模拟召回及事故处理演练 | 基本符合要求 | |

说明：不符合标注N

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：市场部 陪同人员：汪剑锋 | | 判定 |
| 审核员： 张静 邝柏臣 吴思彥 审核日期：2020-06-24（远程） | |
| 审核条款：Q:5.3/6.2/7.4/8.2/8.5.5/9.1.2  F：7.2.3/7.10.4 | |
| 质量目标及其实现的策划 | Q6.2 | 文件名称 | 如：🗹《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。为实现总质量目标而建立的各层级质量目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  分解质量目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 分解质量目标 | 计算方法 | 考核频次 | 目标实际完成 | | 顾客满意率：95% | 调查问卷打分 | 每年 | 99.2% | | 客户投诉率0 | 实际发生次数 | 每年 | 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。 |
| 顾客沟通 | Q8.2.1 | 文件名称 | 如：《与顾客有关的过程控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 🗹提供有关产品和服务的信息  🗹处理问询（产品介绍、订货会）  🗹招、投标 | 🗹会议、🗹电话、🗹微信、🗹访问 | 🗹招、投标书  🗹公司网站 | | 售中 | 🗹签订合同 🗹订单  🗹处理变更（适用时） | 🗹电子版 🗹纸质 | 🗹合同  🗹订单（系统中） | | 售后 | 🗹获取顾客反馈  🗹投诉处理 | 🗹电子版 🗹纸质  🗹客诉电话 | 网站上公布 | | 特殊情况 | 🞎处置或控制顾客财产，如： |  |  | |  | 🗹关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 有应急电话 | 在MSDS和安全标签中包括：火灾、泄露 | |
| 产品和服务要求的确定 | Q8.2.2 | 文件名称 | 如：《与顾客有关的过程控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  🗹 适用的法律法规要求（含产品标准），如： GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》GB/T 20977-2007《糕点通则》、GB/T 31119-2014《冷冻饮品 雪糕》、GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 、GB/23786-2009《速冻饺子》 、GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻米面制品》、GB 9678.2-2014《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》  🗹 组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： SB/T 10014 、SB/T 10016 |
| 产品和服务要求的评审 | Q8.2.3 | 文件名称 | 如：《与顾客有关的过程控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 目前和顾客约定的形式  🗹招标书 🗹投标书 🗹书面合同（标书、合同、订单、传真）🗹口头合同（电话、口述）  🗹电子合同（e-mail）  评审的方式：🗹授权人签字 🞎会签 🞎开会讨论 🞎盖章 🗹填写表格 🞎在系统中审批  向顾客提供的产品和服务的要求   |  |  | | --- | --- | | 顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求； | 产品名称、规格、型号、含量、付款方式、包装形式、数量、交货期、执行标准 | | 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 重量或容量够、准时 | | 组织规定的要求； | 国标 | | 适用于产品和服务的法律法规要求 | 国家食品安全法 | | 与先前表述存在差异的合同或订单要求 | 无 | | 产品和服务的新要求 | 无 |   抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：《 购销合同 》在系统中评审   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称 | 规格型号 | 数量/金额 | 实际交付日期 | 客户 | | 2020.06.24 | 阿婆大板家庭装 | 78g\*10支\*4盒 | 1566.9 | 2020.06.24 | 金华丰年网络科技有限公司 | | 2020.06.24 | 阳光牧场 | 75g\*36支 | 778.8 | 2020.06.24 | 金华丰年网络科技有限公司 | | 2020.06.24 | 天降兵 | 180g\*10杯 | 357.2 | 2020.06.24 | 金华丰年网络科技有限公司 | | 2020.06.24 | 小奶兔 | 65g\*5支\*8盒 | 1304.4 | 2020. 06.24 | 金华丰年网络科技有限公司 | | 2020.06.23 | 大冰冰 | 210g\*20 | 623 | 2020.06.23 | 德兴曹欣 | | 2020.06.23 | 又一喜老冰棍 | 50支 | 3700 | 2020.06.23 | 义乌陈通波 | | 2020.06.23 | 巴洛克麦香 | 100g\*16 | 1450 | 2020.06.23 | 义乌陈通波 |   与先前合同或订单的要求存在差异，有关事项🗹已得到解决 🞎未解决，说明 。    对顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求  🗹进行确认 🞎未进行确认，说明 。  网上销售——🗹已存在 🞎不存在 ·  查看公司网站的产品信息，如产品目录：  🗹具备提供产品或服务的能力 🞎不具备提供产品或服务的能力 |
| 产品和服务要求的更改 | Q8.2.4 | 文件名称 | 如：《与顾客有关的过程控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 变更的内容：□数量 □交期 □技术要求（图纸、工艺） □交付方式 🞎包装形式 🗹无变更；  变更的原因：□顾客需求变化 □原材料供货不足 □法律法规限制 🞎其他；  抽取产品和服务变更相关记录名称：《 -- 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 | |  | -- |  |  | □是 □否 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 顾客或外部供方的财产 | Q8.5.3 | 文件名称 | 如：《生产和服务提供的控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：  🞎原材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 🗹个人信息 🞎其他   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确清楚 | 保护/防护适宜 | | 个人信息 | 🞎外部供方 🗹顾客 | ------- | --------- | 🗹是 🞎否 | 🗹是 🞎否 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |   异常情况处理： 🞎已发生 🗹未发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方名称 | 异常原因 | 异常简述 | 报告日期 | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🗹区分清楚 🞎防护得当  对企业或个人信息是否有保密措施 🗹有保密措施（如承诺） 🞎措施不足  在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 |
| 交付后的活动 | Q8.5.5 | 文件名称 | 如：🗹《生产和服务提供的控制程序》或 🞎《售后服务控制程序》  🞎《售后服务规范》 🗹无特殊服务要求 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 🞎三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🞎无售后服务 🞎 配送（冷链运输见生产部记录）  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 三包（包退、包换、包修） 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 服务地点 | 售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 | | 2020.05.20 | 曹欣 | 金华 | 阿婆大板（原味）未放塑料杯 | 2020.05.20 | 同意补货 | | 2020.05.28 | 相升富 | 金华 | （冻冻品）皇家臻爱杯融化 | 2020.05.25 | 同意补货 | |
| 撤回/召回 | F7.10.4 | 文件名称 | 如：《产品召回/撤回控制程序》 |  |
| 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 李中仁 ；  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 | 办公室 |  | | 通知客户 | 市场部 |  | | 通知消费者 | 市场部 |  | | 处置撤回产品 | 品控部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 品控部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 办公室 |  |   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：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2019.11.19 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 香发糕产品的致病菌超标 | 主要零售终端：上海农工商超市、南京苏果超市、杭州麦德龙超市 | 销毁处理 | 🗹流程有效  🞎存在不足 |   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。 |
| 顾客满意 | Q9.1.2 | 文件名称 | 如：🗹《顾客满意度测量控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 🗹自管理体系建立后/🞎近一年，顾客满意的收集、分析和改进证据如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 顾客满意获取方法 | 获取周期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 | | 🗹顾客调查 | 每年 | 5份问卷；结果：收回5份 | 降低生产成本 | | 🗹顾客对交付产品或服务的反馈 | 每批 | 没有投诉、未主动询问；没有留下证据 |  | | 🗹顾客座谈 | 每年 | 没有发生 |  | | 🗹市场占有率分析 | 每年 | 没有统计 |  | | 🗹顾客赞扬 | 随时 | 没有发生 |  | | 🗹担保索赔 | 每批 | 没有发生 |  | | 🞎经销商报告 | 每年 |  |  | |

说明：不符合标注N

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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： 汪剑锋 | | 判定 |
| 审核员：张静、邝柏臣 吴思彥、任泽华、肖新龙、金鸟君 审核日期：2020-06-24 | |
| 审核条款：Q：5.3/6.2/8.4  F：7.2.3 | |
| 职责 | Q5.3 | 文件名称 | 《管理手册》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：  部门人数：2人 负责人：叶丹飞  负责原材料的采购工作；  对原材料的供方进行评价、选择和控制；  参与内审、管理评审等工作；负责售后服务、顾客意见的处理。  负责对顾客要求的识别，并组织合同评审工作负责处理、落实市场投诉事件，及时解决各种产品质量纠纷。 |
| 食品安全目标 | Q 6.2  F5.3 | 文件名称 | 《食品安全目标及考核》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门的分解质量和食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 质量和食品安全目标 | 计算方法 | 目标实际完成 | | 1．采购原材料及时率95% | 采购计划到货数量/以该时间段内下达的采购订单的数量 | 100% | | 3．采购原材料合格率95% | 采购合格批次/采购总批次×100% | 100% | | 4.供应商评价率100% | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 100% |   🗹目标已实现  🞎目标没有实现的，在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 运行 | F8.1  7.2 | 文件名称 | 《供方评定及采购相关记录》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的与食品安全有关的过程、产品和服务包括：  🗹建立FSMS 🗹危害分析 🗹制订PRP和OPRP、HACCP计划 □生产/服务过程 🗹产品运输 □设备维修 🗹人员培训 🗹PRP和OPRP、HACCP验证 □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：  抽查外部供方的评价证据：   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 浙江高鼎彩印包装有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 包装膜 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330782MA29PX8C4H 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证》编号：浙XK16-204-02515🗹有效 🞎失效  🗹 《印刷经营许可证》编号： CCI-0630（适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 有国家日用小商品质量监督检测中心报告《其它类食品复合包装膜 》检验日期：2019.12.16 报告编号:2019216207 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 金华市绿源科技开发研究所 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 食品添加剂（复配增稠剂） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9133070214732689X7 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《生产许可证》编号：SC20333070201714（适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 | 有企业内部《复配增稠剂检验分析报告》（分析报告日期2020.5.20） | | 其他 |  | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 青岛岛际贸易有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 奶粉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91370211583685821W 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13702110029102（适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 |  | | 其他 | 有中国出入境检验检疫《入境货特检验检疫证明》编号：120000000286205001  日期：2020.01.17 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 天津艾尔森生物科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 食品添加剂（食用香精） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91120116767648005W 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号： SC 20212011600362 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 | 有企业内部产品检验报告《天然白脱香精》报告编号：RQ2005-292 报告日期：2020-05-13 | | 其他 |  | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 上海嘉里粮油工业有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 食用植物油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 613101156072893653 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号： SC 10231011501503 🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 |  | | 其他 |  | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 山西福运面业限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 小麦粉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91370828062980745R 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号： SC1037082800072 🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 |  | | 其他 | 《小麦粉》检测报告编号：JX-DE-2181-001  检测机构：江苏佳信检测技术有限公司  检验日期2020年06-08~2020-06-16 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |   运输控制：（本企业自己运输，本次不涉及）   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 |  | | 提供的化学品种类 |  | | 收集评价资质材料 | 🞎《营业执照》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 《危化品运输许可证》编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 |  | | 遵守法规的情况 |  | | 其他 |  | | 结论 | 🞎满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |   同时还抽查了 XXX的供方BBB有限公司；XXX的供方CCC有限公司 与上述供方评价和选择控制情况。🞎一致 🞎不充分，说明： |
|  | 对相关方施加影响，是否与相关方签订《FSMS协议》  🞎是 🞎否，说明 |

说明：不符合标注N

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：生产部（研发） 陪同人员：周庆华 | | 判定 |
| 审核员：张静 邝柏臣 吴思彦 肖新龙 审核日期： 2020-06-24（远程） | |
| 审核条款：Q：6.2、8.3  F：5.3 | |
| 质量和食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2  F5.3 | 文件名称 | 手册第6.2条款 | 🗹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。为实现总质量和食品安全目标而建立的各层级质量和食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总质量和食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量和食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成 | | ———— |  |  |  | |  |  |  |  |   🗹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。 |
| 产品和服务的设计和开发  8.3.1总则  8.3.2设计和开发策划 | Q8.3 | 文件名称 | 产品设计开发过程主要在《质量与食品安全管理手册 SC-YBR-001》和《新产品开发程序》中进行相应的规定：  公司涉及的四类产品，具体包括：冷冻饮品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰）、速冻面米食品（手抓饼、发糕）、巧克力及其制品、蒸煮类糕点（发糕）。其中发糕（包括蒸煮类糕点、速冻面米食品（熟制品））、手抓饼、巧克力及其制品为传统产品，品类等非常稳定，研发不多。目前实际研发较多的是冷冻饮品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰）。 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 目前进行设计开发项目的性质：🗹新产品 🞎新服务项目 🞎技术改进  设计开发的主体：🗹自主开发 🗹外包 🞎购买新技术  抽取设计开发项目（醉花樱草莓樱花味雪糕）   |  |  | | --- | --- | | 项目名称： | 醉花樱草莓樱花味雪糕 | | 设计开发的性质 | 新产品 | | 项目的复杂程度 | 中等程度 | | 立项的日期 | 2019年8月 | | 预计完成的日期 | 2020年2月 | | 设计开发的阶段说明 | 2019年 8月 完成立项，编制方案  2019年11月 原料采买  2019年12月 实验室阶段、小试生产  2019年12月 中试调试  2020年1月中旬 中试生产 ，形成成熟的路线 | | 设计和开发评审的时机 | 2019年12月 实验室阶段  2020年1月中旬 中试生产 ，形成成熟的路线 | | 设计和开发验证活动 | 新产品试产认定表 | | 设计和开发确认活动 | 产品品尝意向表 | | 涉及的职责和权限 | 1. 研发人员负责配方阶段、小试生产  2. 生产部负责中试生产  3．品控部负责质量检测 | | 所需的内部资源充分性 | 人员、设备、仪表、物料、检测、分析等能力满足研发要求 | | 所需的外部资源说明 | 包材、原料需要外购 | | 人员之间接口控制需求 | 中试工艺调试需要到生产车间，产品检测需要到品控部 | | 顾客和使用者参与设计和开发过程的需求 | 不适用 | | 对后续产品和服务提供的要求 | 控制最终产品的质量符合标准要求和满足顾客要求 | | 顾客和其他有关相关方期望的设计和开发过程的控制水平 | 满足食品安全法及法律法规的要求 | | 证实已经满足设计和开发要求所需的形成文件的信息 | 配方、工艺过程、操作规程、质量标准 | |
| 设计和开发输入 | Q8.3.3 | 文件名称 | 《质量与食品安全管理手册》（文件编号：SC-YBR-001 A/0）和《新产品开发程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 设计输入的信息：  新产品/项目名称：醉花樱草莓樱花味雪糕   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 关键特性简述 | 证据名称 | | 功能和性能要求； | 低糖低脂、高胶原蛋白 | 醉花樱草莓樱花味雪糕产品配料表 | | 来源于以前类似设计和开发活动的信息； | 现有生产工艺、产品质量标准 | 操作要求，需要现场看下文件 | | 法律法规要求； | 食品安全法 | 中华人民共和国食品安全法 | | 组织承诺实施的标准或行业规范； | 国标 | GB/T 31119-2014 冷冻饮品 雪糕 | | 由产品和服务性质所决定的、失效的潜在后果。 | 添加剂超标使用 | 检测报告编号：202001250  委托单位：浙江金正检测有限公司；  报告日期：2020-03-06，有效。 |   设计和开发输入评价：  🗹满足设计和开发的目的，且应完整、清楚。  🞎未满足设计和开发的目的，且应完整、清楚。说明：  🗹已解决相互冲突的设计和开发输入。  🞎未已解决相互冲突的设计和开发输入。说明： |
| 设计和开发控制 | Q8.3.4 | 文件名称 | 《《质量与食品安全管理手册》（文件编号：SC-YBR-001 A/0）和《新产品开发程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 评审的方法：🞎 文件审批 🗹会议讨论 🞎其他  评审的阶段：🗹设计开发输入 🗹设计开发输出 🞎其他  评审的人员：🗹项目负责人 🗹部门负责人 🗹高层管理者 🞎其他授权人  验证方式：  🞎开展替代计算 🞎 将新设计与已经验证的设计相比较 🗹开展测试和鉴定  🞎在发布前检查设计阶段文档  确认活动：营销试用  🗹营销试用 🞎 运行测试 🞎预期的用户条件下的模拟和测试  🞎 部分模拟和测试（测试建筑物经受地震的能力） 🞎提供反馈的最终用户测试（例如软件项目） |
| 设计和开发输出 | Q8.3.5 | 文件名称 | 《质量与食品安全管理手册》（文件编号：SC-YBR-001 A/0）和《新产品开发程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 设计和开发输出：  新产品/项目名称：醉花樱草莓樱花味雪糕   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 证据类型 | 文件编号和简述 | | 满足输入要求的关键特性描述 | 🞎 样机/样件  🞎 工艺流程图  🞎 图纸  🗹操作规程  🞎 使用说明书 | 操作规程，对产品净含量、配料组成、技术结构组成及要求、生产线、脱模、包装等进行了要求。 | | 对于后续的产品和服务的提供过程是充分的 | 🞎 工艺流程图  🞎 图纸  🗹操作规程  🞎 使用说明书 | 操作规程，对产品净含量、配料组成、技术结构组成及要求、生产线、注模、包装等进行了要求。对后续产品和服务的提供过程时充分的。 | | 包括或引用监视和测量的要求适当时，包括接收准则； | 🞎 采购标准（含厂家、地域）  🞎 图纸  🗹操作规程  🗹 产品标准 | 1. 操作规程  2. GB/T 31119-2014 冷冻饮品 雪糕 | | 规定对于预期目的、安全和正确提供的产品和服务的基本特性 | 🞎 样机/样件  🞎工艺流程图  🞎图纸  🗹操作规程  🞎使用说明书 | 操作规程，对产品技术结构组成及要求、生产线、包装等进行了规定。 | |
| 设计和开发变更 | Q8.3.6 | 文件名称 | 如《新产品开发程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 对产品和服务设计和开发期间以及后续所做的更改； 🗹未发生 🞎发生过  抽查设计和开发变更记录名称：《 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 新产品/项目名称 | 变更简要说明 | 评审的结果 | 验证的结果（适用时） | 确认的结果（适用时） | 为防止不利影响而采取的措施 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述设计开发更改的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |

说明：不符合标注N

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：品控部 陪同人员：周庆华 | | 判定 |
| 审核员：任泽华、张静、肖新龙、邝柏臣、吴思彦、金鸟君 审核日期：2020-06-24 | |
| 审核条款：Q:5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3 F:5.3/5.4/7.2.3/7.6.4/7.10/8.3/8.4.2 | |
| 质量目标及其实现的策划 | Q6.2  F5.3 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量目标》 | 🗹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。为实现质量和食品安全目标而建立的各层级质量和食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  质量和食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成 | | 检测设备按期检定/校准率100% | 按期检定校准的设备台数/设备总台数X100% | 品控部 | 2020年实际未完成 | | 原料、在制品、成品漏检率≤5次/年 | 漏检次数/总检验次数X100% | 品控部 | 0 | | 不合格品/不安全产品评审处置率100% | 不合格品或不安全产品处置批次/不合格品或不安全产品总批次X100% | 品控部 | 100% | | 因检验责任造成的已知的食品安全危害事故发生率为0 | 实际发生次数 | 品控部 | 0 | | OPRP、HACCP计划中规定的监视和验证项目实施率100% | 实施次数/总次数X100% | 品控部 | 100% | | 出厂产品合格率100% | 出产合格批次/出厂总批次 | 品控部 | 100% |   🗹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。 |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5  F8.3 | 文件名称 | 如：《监视和测量资源控制程序》、手册第7.1.5条款 | 🞎符合  🗹不符合  未提供温度计及灭菌锅压力表的检定证据 |
| 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  监视设备：🞎定期验证的计划，频次： （提供抽检记录）  🞎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（需要和实验室设备清单对比确认哪些是车间设备）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 校准日期 | 使用场所 | | 电热恒温水浴锅 | HC2003230024 | 2020.3.23 | 🞎车间 🗹实验室 | | 电子天平 | HC2003230017 | 2020.3.23 | 🗹车间 🞎实验室 | | 电子秤 | HC2003230358 | 2020.3.23 | 🞎车间 🗹实验室 | | 恒温干燥箱 | HC2003230349 | 2020.3.23 | 🞎车间 🗹实验室 | | 隔水式电热恒温培养箱 | HC2003230348 | 2020.3.23 | 🞎车间 🗹实验室 | | 微米千分尺 | HC2003230021 | 2020.3.23 | 🞎车间 🗹实验室 | | 温度计 | 未能提供 |  |  | | 电热压力灭菌锅XFH-1000CA | 未能提供 |  |  |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 无内部校准 |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   计量器具的失效控制：🗹未发生已发生，🞎失效之后如何处理   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 |  | |
| 产品和服务放行 | Q8.6  F7.2.3/8.4.2/7.6.4 | 文件名称 | 如：《过程和产品的监视和测量控制程序》  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 | 新奇士甜橙香精 | GB30616-2014 | ☑符合 □不符合 | |  | 冰淇淋复配乳化增稠剂 | GB26687 | ☑符合 □不符合 | |  | 三氯蔗糖 | GB25531-2010 | ☑符合 □不符合 | |  | 可可粉 | GB/T20706 | ☑符合 □不符合 | |  | 麦芽糖浆 | GB/T20883 | ☑符合 □不符合 | |  | 麦格拉纸杯 | GB 9683—1988 | ☑符合 □不符合 | | 水质检验 | 每年一次，第三方检测 | GB 5749—2006 | ☑符合 □不符合 | | 生产用水自检 | 每月一次，取样点错开，检测浑浊度、嗅和味、肉眼可见杂质、pH、余氯、菌落总数、大肠杆菌 | GB 5749—2006 | ☑符合 □不符合 | | 车间空气沉降 | 内控洁净区空气沉降标准为50CFU/ml | 内控标准 | ☑符合 □不符合 | | 洁净区人员手部涂抹检测 | 大肠菌群 | 管法检测 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | 重量 | 过程操作规范性检查 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验（澳洲芒果口味雪葩（清型雪泥）） | 感官、净含量、菌落总数、大肠菌群 | SB/T10014-2008、GB2762-2017、GB2760-2014 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验（原味发糕） | 感官、净含量、菌落总数、大肠菌群 | GB/T 20977-2007 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验（原味手抓饼） | 感官、净含量、菌落总数、大肠菌群 | GB/T19295-2011 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验（冬遇春雪（65%黑巧克力）） | 感官、净含量、细度 | GB/T19343-2016、GB2762-2017、JJF1070-2005、GB5009.12-2013、 | ☑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：《 食品原辅材料检验报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2019.7.4 | 面粉 |  | 感观、出厂理化 | 合格 | ☑合格 □不合格 | | 2019.12 | 可可粉 |  | 感官、可可脂、水份、细度、回粉、PH值、菌落总数、大肠菌群、霉菌酵母 | 符合GB/T20706要求 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取原材料检验相关记录名称：《 生活饮用水检验报告》、   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2020.3.26 | 水源为城市用水，委托浙江金正检测有限公司检测，报告编号202001529，报告日期20200326，共检测了14项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合GB5749-2006的常规检测要求 | 每年一次，第三方检测 | 检测项目：总大肠菌群不得检出、菌落总数≤100 CFU/mL、砷≤0.01、铅≤0.01 mg/L、硝酸盐≤10 mg/L、色度≤15、浑浊度≤1 、臭和味、肉眼可见物、pH6.5-8.5、铁≤0.3mg/L、锰≤0.1 mg/L、氯余≥0.05 mg/L、氯化物≤250mg/L | 总大肠菌群未检出、菌落总数＜1CFU/mL、砷未检出、铅未检出、硝酸盐1.2 mg/L、色度＜5无其他异色、浑浊度0.8 、无异臭异味、肉眼可见物无、pH6.5-8.5、铁≤未检出、锰0.0015 mg/L、氯余≥0.1 mg/L、氯化物≤6.7mg/L | □合格 ☑不合格 |   抽取原材料检验相关记录名称：《 生产用水检验记录》、   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2020.6.11 | 水源为城市用水，每月自检一次， | 每月一次，第三方检测 | 浑浊度、嗅和味、肉眼可见杂质、pH、余氯、菌落总数、大肠杆菌 | 浑浊度清晰、嗅和味无、肉眼可见杂质无、pH7.8、余氯无、菌落总数未检出、大肠杆菌未检出、检验合格，检验员方珍媚，审核周庆华 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 产品检查表》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 6.19 | 成品名称/批次 | 浓情草莓雪糕/榴莲雪糕 | 抽样比例 | 2-3h抽一次 | | **关键特性**要求 | 重量65g | | | | | | 实测结果 | 见记录附件 | | | | | | 验证结论 | ☑合格 □不合格 | | | | | | 日期 | 6.16 | 成品名称/批次 | 巴洛克哈密瓜雪糕 | 抽样比例 | 2-3h抽一次 | | **关键特性**要求 | 重量110-120g、日期、标签、花型 | | | | | | 实测结果 | 见记录附件 | | | | | | 验证结论 | ☑合格 □不合格 | | | | |   抽取过程检验相关记录名称：《 工艺卫生检验记录》、   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2020.5.16 | 车间空气沉降 | 每月一次 | 内控洁净区空气沉降标准为菌落总数50CFU/ml | 菌落总数29 CFU/ml | ☑合格 □不合格 | | 2020.5.29 | 洁净区人员手部涂抹检测 | 每月一次 | 大肠杆菌、菌落总数（未制定相关对象检测内控标准依据？已沟通。） | 大肠杆菌、菌落总数未检出 | ☑合格 □不合格 |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 手抓饼检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2019.10.17 | 优百润原味手抓饼速冻面米生制品 | 同一批次抽取8袋 | 过氧化值≤0.25g/100g、铅≤0.5mg/kg、糖精钠(不得添加)、金黄色葡萄球菌（n=5、c=a、m=100、M=1000）、沙门氏菌（n=5、c=0、m=0/25g） | 过氧化值0.018g/mg、铅＜0.05mg/kg、糖精钠未检出、金黄色葡萄球菌（n＜10）、沙门氏菌未检出 | ☑合格 □不合格 |   取成品**检验**相关记录名称：《澳洲芒果口味雪葩（清型雪泥）检测报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2020.1.7 | 澳洲芒果口味雪葩（清型雪泥）/20200120 | 同一批次抽取10杯 | 总糖（以蔗糖计）≥13.0%、铅≤0.3mg/kg、安赛蜜≤0.3g/kg、糖精钠≤0.15g/kg、甜蜜素≤0.65g/kg、大肠杆菌（n=5、c=0、m=10、M=100）、沙门氏菌（n=5、c=0、m=0） | 总糖（以蔗糖计）28.0%、铅未检出（＜0.02）、安赛蜜未检出（＜0.001）、糖精钠未检出（＜0.005）、甜蜜素未检出（＜0.01）、大肠杆菌＜10、沙门氏菌0 | ☑合格 □不合格 |   抽取成品**检验**相关记录名称：《冬遇春雪（65%黑巧克力）检测报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2020.1.14 | 冬遇春雪（65%黑巧克力）/ | 同一批次抽取8盒 | 铅≤0.5mg/kg、总砷≤0.5mg/kg、糖精钠不得验出、沙门氏菌（n=5、c=0、m=0） | 铅未检出、总砷0.040mg/kg、糖精钠未验出、沙门氏菌0 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《熟制发糕产品检验报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2019.10.17 | 原味发糕/ | 同一批次抽取8袋 | 酸价≤5mg/g、过氧化值≤0.25g/100g、铅≤100mg/kg、苯甲酸不得添加、山梨酸≤1.0g/kg、糖精钠不得添加、甜蜜素≤1.6g/kg、大肠杆菌（n=5、c=0、m=10、M=100）、沙门氏菌（n=5、c=0、m=0、M=1000） | 酸价＜0.1mg/g、过氧化值＜0.01g/100g、铅＜25mg/kg、苯甲酸未检出、山梨酸＜0.01、糖精钠未检出、甜蜜素＜0.030g/kg、大肠杆菌＜10、沙门氏菌未检出 | ☑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 |
| 不合格输出的控制 | Q8.7  F7.10 | 文件名称 | 如：《不合格控制程序》 | 🗹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：《供应商不合格品处置记录》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2020.4.18 | 纸箱不合格品处置记录/ | 纸箱折边差 | ☑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：《浙江优百润食品有限公司不合格品处置记录》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | 2020.3.25 | 于阿婆原味/20200315 | 雪糕厚度不符合要求 | ☑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：《浙江优百润食品有限公司不合格品处置记录》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | 2020.3.16 | 万花筒/2020.316 | 万花筒产品外箱日期不规范 | ☑返工 □返修 □降□等报废 □让步接收 | / |   抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：《 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | -- | 在销售部 | □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 |  |   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 |
| 分析与评价 | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.3章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 对获得的数据和信息进行监视和测量   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 分析和评价的对象 | 分析和评价的方法 | 分析和评价的频次和时机 | 使用的统计技术 | 分析的结果用于改进 | | 产品和服务的符合性 | 对产品合格率进行统计分析， | ☑每月 □每季度 □每年 | □柱状图  □饼状图  □鱼刺图 | □已用于  □未用于  □ | | 顾客满意程度 | 对顾客满意率进行统计 | □每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图  □饼状图  □鱼刺图 | □已用于  □未用于  □ | | 质量管理体系的绩效和有效性 | 对内审不符合项进行分析 | □每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图  □饼状图  □鱼刺图 | □已用于  □未用于  □ | | 策划是否得到有效实施 | 对质量目标完成/Cpk进行统计 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图  □饼状图  □SPC | □已用于  □未用于  □ | | 针对风险和机遇所采取措施的有效性 | 对质量目标完成进行统计 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图  □饼状图 | □已用于  □未用于 | | 外部供方的绩效 | 对外部供方的供货质量和服务质量进行统计分析 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图  □饼状图  □SPC | □已用于  □未用于 | | 质量管理体系改进的需求 | 对QMS存在的需要问题进行分析 | □每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图  □饼状图  □SPC | □已用于  □未用于 | |
|  |  |  |  |  |

说明：不符合标注N