管理体系审核记录表（远程审核）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、抽样计划 | 涉及条款 | 受审核部门：物流部 陪同人员：刘朦朦 | 判定 |
| 审核员： 张磊（现场） 李青（远程） 审核日期： 2020年7月6日 |
| 审核条款：6.1、6.2、7.1.3、7.1.4、8.1.1、8.5.2、8.5.3、8.5.4、8.7 |
| 应对风险和机遇的措施 | Q6.1   | 文件名称 | 🗹管理手册第6.1条款🗹《风险和机遇管制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 分析风险的方法：🞎头脑风暴法 🞎FMEA（潜在失效模式分析）🗹其他应对风险的措施类型包括： 🗹规避风险 🗹为寻求机遇承担风险、🗹消除风险源 🗹改变风险的可能性和后果、🗹分担风险 🗹通过信息充分的决策而保留风险 🞎其他列举2~3项应对主要风险的描述：  |
| 质量目标及其实现的策划 | Q6.2  | 文件名称 | 如：如：🗹手册第6.2条款、🗹《质量目标》、🗹《目标分解统计表》 | 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。总质量目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 物流部(仓库) | 设备完好率 98%以上 | 设备完好100% | 达标 |
| 安全事故率： 0 | 安全无事故 | 达标 |

🗹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。 |
| 基础设施 | Q7.1.3  | 文件名称 | 如：🗹手册第7.1条款 | 符合 |
| 运行证据 |  基础设施包括：🗹办公楼 🞎车间厂房 🗹库房 🗹运输车辆🞎特种设备 🞎动力设施🞎试验设备 🞎辅助设施 查看对设备维保的控制

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 《2020年设备维护保养计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 |
| 维保记录 | 运输车辆 | 2020.6.30 | 每行驶1000公里后 | 食品接触品面卫生，驾驶人员健康状况良好，车辆无混装现象，车辆无污染物 |

设备完好情况是否发生设备故障引起停产：☑未发生 □已发生特种设备控制特种设备种类：🞎叉车 行车🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 抽查设备 | 抽查记录的月份 | 现场查看 | 记录情况 | 结论 |
| 运输车辆 | 2020年6月18号 | 良好 | 无异常 | ☑完好□不完好 |
| 运输车辆 | 2020年5月25号 | 良好 | 无异常 | ☑完好□不完好 |

 |
| 过程运行环境 | Q7.1.4  | 文件名称 | 如：🗹手册第7.1.4条款 | 符合 |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 过程运行环境因素 |  | 控制方法 |
| 社会因素 | 🗹非歧视 🗹安定 🗹非对抗 | 不定期组织团建活动 |
| 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 定期休息，发放员工福利 |
| 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通 🗹卫生 🗹噪声等 | 提供舒适的办公场所 |

  |
| 运行的策划和控制 | Q8.1  | 文件名称 | 《配送过程组织控制程序》 |  |
| 运行证据 | 配备专业驾驶员，严格遵守交通运输规则，定期对人员进行培训。人员驾驶证详见Q：7.2配备冷链车，普通运输车辆，车辆定期保养每天对车辆进行消毒，查看：5月24号，苏E.A056，84消毒液查冷链车《配送稳定记录表》，记录有出发点温度，三个站点的温度，均符合冷藏车温度要求。 |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2 | 文件名称 | 如：手册Q8.5.2 | 符合 |
| 运行证据 | 产品的检验状态标识：🗹待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格  原材料的唯一性标识方式： 🗹容器编号 🗹标牌 🗹标签 🗹区域 🞎周装箱的颜色 🗹批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他半成品的唯一性标识方式： 🗹容器编号 🗹标牌 🗹标签 🗹区域 🞎周装箱的颜色 🗹批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他成品的唯一性标识方式： 🗹容器编号 🗹标牌 🗹标签 🗹区域 🞎周装箱的颜色 🗹批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他追溯原因：🞎演练 🞎质量事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格 🗹 无

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  | -- |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

产品留样（适用时）抽查产品留样记录：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 批号 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 |
| 精肉 | 2020.03.03 | 2020.03.03 | 三天 | 冷藏 |
| 精肉 | 2020.04.07 | 2020.04.07 | 三天 | 冷藏 |
| 精肉 | 2020.05.31 | 2020.05.31 | 三天 | 冷藏 |

 |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：在生产或服务场所对半成品的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：在生产或服务场所对成品的标识情况： 🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：在原材料库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：在半成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：在成品库房的标识情况： 🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明： |
| 顾客或外部供方的财产 | Q 8.5.3 | 文件名称 | 如：🗹质量手册Q8.5.3 | 合格 |
| 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 | 江苏市长泾彩印有限公司 | —— | 🗹是 🞎否 | 🗹是 🞎否 |
| 个人信息 | 🞎外部供方 🗹顾客 | 苏州市吴中区东湖小学 | —— | 🗹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 |  |  |

 |
| 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 |
| 防护 | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：《搬运、储存、包装、防护和交付程序》 | 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：西兰花 🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🗹储存温度20℃ 🞎湿度 % 🗹储存时间 月**（不储存，及买即送）**🗹账物卡相符 🗹防护措施 半成品库房管理：抽查半成品名称： 不适用 🞎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： 鲜肉 🗹分类存放 🞎码放高度/层数 🗹储存温度 0-5℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间3天（有保存期时）🗹账物卡相符 🗹防护措施  |
| 不合格输出的控制 | Q8.7  | 文件名称 | 如：🗹质量手册Q8.7🗹《不合格与潜在不合格控制程序》 | 合格 |
| 运行证据 | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：**未发现不合格原料**抽取不合格半成品处置相关记录名称：未发现不合格半成品抽取不合格成品处置相关记录名称：未发现不合格成品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