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：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：QMS： 6.2/8.4/ 8.5.3 |
| 质量目标及其实现的策划 | Q6.2  | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《质量目标分解表》 | 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。分解质量目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 质量目标 | 分解部门 | 分解目标 | 考核办法 | 考核结果 |
| b)产品验收合格率100 %；d)重大食品安全事故为0。 | 采购部 | 1.合同评审率 100% | 每半年对订单评审情况进行考核 | 100% |
| 2.供方评定率 100% | 每年对主要原材料的供方评定，复评记录进行检查 | 100% |
| 3.合同履行率 100% | 每年对合同履行情况进行考核 | 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。 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4  | 文件名称 | 如：《物资采购控制程序》、《合格供方评价程序》 | 合格 |
| 运行证据 | 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 | 吴中区黄泾濮晓明蔬菜摊 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 923205Q6MA1P8K2458 🗹有效 🞎失效🞎《工业产品许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效🞎《食品生产许可证》编号： （适用时） 🗹有效 🞎失效🞎《危化品经营许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🗹有效 🞎失效🞎 其他 |
| 样品试用的情况 | 🞎未安排试用 🗹试用效果良好 🞎 |
| 供方现场评价情况 | 🞎未安排 🗹评价效果良好 🞎 |
| 第二方审核情况 | 🗹未安排 🞎审核结果良好 🞎 |
| 其他 | —— |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 山东龙大肉食品股份有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 肉食 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913700007591559056 🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证》编号： 913700007591559056 🗹有效 🞎失效🞎《安全生产许可证》编号： 适用时） 🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他 |
| 样品试用的情况 | 🞎未安排试用 🗹试用效果良好 🗹质量符合标准 |
| 供方现场评价情况 | 🞎未安排 🗹评价效果良好 🞎 |
| 第二方审核情况 | 🗹未安排 🞎审核结果良好 🞎 |
| 其他 | —— |

此外还抽查了：鸡蛋，由东台市正宽禽蛋专业合作社，提供了营业执照、食品经营许可证。大米，盘锦红光米业有限公司，提供营业执照、食品生产许可证、检验报告。食用油，益江（张家港）粮油工业有限公司，提供营业执照、食品生产许可证、检验报告。 |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。🗹没有 🞎有，说明： 企业及买即送，保证产品新鲜  |
| 控制类型和程度 |  Q8.4.2 | 文件名称 | 如：🗹《采购过程控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 对供方控制的类型和程度要求： 🗹充分 🞎不充分，说明： 抽查重要供方的评价记录名称：《检验报告》和《质检报告》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 山东龙大肉食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 肉食 |
| 评价方法 | 🗹验证数量、外观、色泽、状态、气味、破次率🗹查验供方的产品合格证、检验报告🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求🗹查验国家、行业、第三方产品检验报告🗹第三方管理体系、产品认证的要求🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）🗹人员资格的要求🗹对供方的管理体系要求 |
| 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效  |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 盘锦红光米业有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 大米 |
| 评价方法 | 🗹验证数量、外观、色泽、状态、气味🗹查验供方的产品合格证、检验报告🞎采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求🗹查验国家、行业、第三方产品检验报告🞎第三方管理体系、产品认证的要求🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）🞎人员资格的要求🞎对供方的供方的管理体系要求 |
| 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效  |

 |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3  | 文件名称 | 如：🗹《采购过程控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 充分和的。 （与外部供方沟通的证据？）抽查《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 采购订单号/日期 | 2020年1月3日 | 2020年3月18 |
| 过程、产品和服务名称 | 冷鲜肉 | 大米 |
| 过程、产品和服务要求 | 国标 | 质检报告 |
| 产品和服务批准；  | 采购部 | 采购部 |
| 方法、过程和设备的批准； | 采购部 | 采购部 |
| 产品和服务的放行的批准 | 质检部 | 质检部 |
| 能力，包括所要求的人员资格 | 无特殊要求 | 无特殊要求 |
| 外部供方与组织的互动； | 订货、送货 | 订货、送货 |
| 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 🗹每批验证🗹每年评价 | 🗹每批验证🗹每年评价 |
| 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 🞎需要 🗹不需要 | 🞎需要 🗹不需要 |

 |
|  交付后的活动 | Q8.5.5  | 文件名称 | 如：🗹《服务提供控制程序A》  | 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 抽取交付后的活动控制相关记录名称： 体系运行以来暂未发生投诉及退货情况 |

说明：不符合标注N