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：综合部 主管领导：刘长国 陪同人员：  | 判定 |
| 审核员：周涛 审核时间：2020.08.20 |
| 审核条款：远程基本情况（包括产品实现流程、设备、监视和测量设备等）资源的配置、特殊过程识别；了解对相关方及需求的识别；了解是否有外包?了解受审核方采购涉及的质量、环境、职业健康安全的相关活动涉及条款：Q7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.4/8.5.1；EO6.1.2 ；O8.1.4 |
| 7.1.3基础设施 | Q7.1.3 | 基础设施有：用作超市的房屋、货架 、小推车、制冷设备、收款设备等，并提供维修保养制度。 |  y |
| 7.1.4过程运行环境 | Q7.1.4 | 经远程询查得知超市中的环境要求：食品验收的场所、设备应当保持清洁，定期清扫，无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。食品验收时应当注意按生产单位、品种分别放置于食品专用栈板上，保证商品分类、分架。做到生熟食品分开，避免交叉污染。在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。根据公司作业的具体需要，公司考虑工作环境中必要的人性和生理因素，确保员工的职业安全、健康和心情愉快，包括：没有不歧视、和谐稳定、不对抗；员工没有低压力、有倦怠预防、有情感保护；超市中温度、热度、湿度、照明、空气流通、卫生、噪音符合要求 |  y |
| 7.1.5监视和测量资源 | Q7.1.5 | 企业有监视设备、收款设备。经远程查问监视和测量设备完好 | y |
| 运行策划和控制 | Q8.1 | 申领《食品流通许可证》和《营业执照》，取得食品经营资格；按照《索证索票制度》和《协议准入制度》的要求对食品供应商进行资格审验，验明所进食品的“三证”、合格检验报告等证明文件；按照《进货检查验收制度》的要求对食品质量进行检查，并按照《进货台账制度》对购进食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容进行登记，建立台账；按照《销货台账制度》和《质量自检制度》的要求，对销售食品进行登记检查，定期检查库存食品，及时清理变质或超过保质期的食品，严格执行《不合格产品退市制度》；按照《食品安全信息公开制度》的要求公示经销食品的安全信息，确保经销食品安全信息准确、有效、发现食品安全不稳定因素的，及时向有关部门报告，并停止销售； |  |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4O8.1.4 | 提供《合格供方名录》，对供方进行了合格评价，供应商审核供应商引进的条件公司有明确的供应商引进标准。资质审核1、了解供应商的企业资质信用情况。2、主要审核的资质材料：供应商营业执照副本；税务登记证；一般纳税人证书；组织机构代码；卫生许可证；企业执行标准；生产许可证。进口商品在国内未进行商标注册的，进口商要出示承诺书，注明该类商品今后涉及的一切侵权、冒用商标等行为均由进口商承担。供应商为进出口贸易公司时：中华人民共和国外商投资企业批准证书或对外贸易经营者备案登记表；生产商生产许可证；自有品牌需提供全国工业产品生产许可证委托加工备案申请书。3、全部资质材料应查看正本，同时留企业盖章复印件。4、供应商经营范围应在资质材料中限定的有效范围内。5、商标注册人应与营业执照注册人一致、如不一致则需核准转让注册商标证明。对供应商的评估审核1、采购人员在供应商自评的基础上，依据同行业标准或企业执行标准，通过照片、图片、其他资料，进行考评。2、食品安全管理部门对上报材料进行复评，并有一定比例的抽检，对供应商进行实地考察。实地考察项目应具体明确。3对高风险、技术含量低、非知名品牌及自有品牌供应商进行实地考察。生产企业应严格按照企业产品执行标准的要求组织生产，确保产品的理化、卫生、感官等质量指标符合国家法律、法规和强制性标准规定。经远程询查，公司不存在外包。 |  y |
| 8.5.1销售服务提供的控制 | Q8.5.1 | 制定超市经营规范，按照经营规范进行提供销售服务和控制。超市应建立食品储存、报废和出入库台帐，详细记录所采购食品特别食品品名、生产厂家、生产日期（批号）、进货日期、保质期、进货数量、运输包装、产品质量等信息，确保食品从采购、运输、储存到销售环节的可追溯性。库内储存商品粘贴或吊挂商品识别卡（标签）标识相关信息。识别卡（标签）标识信息至少包括货号、品名、制造商（供应商）、批号、数量、保质期、解冻时间及销售时限等。超市按“先进先出”原则发货给销售部门。认真执行食品入库出库检验登记制度，做到登记清楚，日清月结，帐物相符。对库存商品应定期盘点检查，确保无过期报废食品，并做好相关台帐记录。冷冻和冷藏食品在装卸和出入库必须保证冷链的持续有效，任何环节中商品脱离冷链时间不得超过30分钟。对货物验收相关单据的整理应科学有效，不应有遗漏。商品在入库时，必须经过验收通道由收货部人员负责验收，并按进货日期分类编号，按类别存档备查。对库存商品定期进行保质期和质量检查，发现将过期或腐败变质商品应及时处理。对货物的存放应有系统的管理，将货物放置在规定的区域范围内，以提高工作效率。 |  y |
| 环境因素/危险源的识别和控制 | EO6.1.2  | 编制了《环境因素识别与评价控制程序》，经查基本符合标准要求。提供《环境因素评价表》，包括固废废弃、汽车尾气排放、意外火灾等。可以提供《重要环境因素清单》，其中其中重要环境因素：火灾后发生的环境影响、过期食品或包装物产生的固废。评价基本合理并制定有控制措施。提供了职业健康安全危险源识别与评价表，涉及本部门的危险源包括：潜在火灾、新冠疫情。用LEC法对识别的危险源进行评价，本部门不可接受风险：潜在火灾、新冠疫情，评价基本合理并制定有控制措施。 |  y |