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：销售部 主管领导：杨其兵 陪同人员：  | 判定 |
| 审核员：周涛 李君(实习) 审核时间：2020.08.29 |
| 审核条款：了解受审核方销售过程涉及的质量、环境、职业健康安全的相关活动；涉及条款：Q7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.2/8.5.1； EO6.1.2/6.1.3/6.1.4； |
| 基础设施 | Q7.1.3 | 公司的基础设施有：办公室、冷库及温度控制设备、电脑、打印机等。。 |  y |
| 过程运行环境 | Q7.1.4 | 经远程询查得知冷冻库的环境要求：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。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；食品配送中温度、热度、湿度、照明、空气流通、卫生、噪音符合要求。经远程询查，公司的过程运行环境符合标准要求。 |  y |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5 | 该公司属于预包装食品的配送业务，本公司在向客户提供 许可范围内预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售；鲜肉、鲜蛋、干鲜果品、蔬菜、粮油、水产品、调味品的销售过程中，使用相关的文件记录为检测标准，定期对销售人员进行销售服务质量检测，并保留成文记录，不需要监视和测量设备。 |  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； |  y |
| 产品和服务的要求 | Q8.2 | 销售部负责产品和服务要求确定的工作，根据与顾客要求，利用与顾客签订《配送合同》等来满足顾客的要求。提供有配送合同以及合同评审表。产品和服务的要求满足标准要求。 |  y |
| 生产和服务提供的控制 | Q8.5.1 | 制定食品配送经营规范，按照经营规范进行提供销售服务和控制。食品配送应建立食品储存、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。食品配送按“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/危险源识别评价 | EO/6.1.2 | 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》，包括潜在火灾、固废废弃等。可以提供《重要环境因素清单》，其中重要环境因素：潜在火灾、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 |
| 合规义务 | EO6.1.3 | 提供法律法规的收集、识别、适宜性确认和合规性评价。1. 建立了《法律法规与其他要求管理程序》，描述了目的、职责、适用范围、获取途径、更新和传递。文件基本符合要求。2. 公司通过网络、出版机构、书店、专业性报刊、咨询机构、认证机构等渠道收集、评价适用的相关法律法规和其他要求：3、提供了《法律法规、标准和其他要求清单》，共收集法律法规87个。其中涉及质量的5个、涉及环境的30个、涉及职业健康安全的31个，主要有：中华人民共和国环境保护法、环境噪声污染防治法、安全生产法、固体废物污染防治法、大气污染防治法、水污染防治法、职业病防治法、劳动法、消防法等。对适用的条款进行了适用性确认。没有识别“《食品经营许可管理办法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》、《网络食品安全违法行为查处办法》,《餐饮服务食品安全操作规范》、中华人民共和国安全生产法、GB7718-2018预包装食品标签通则、流通领域食品安全管理办法、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》（国务院令第503号）、食品标识管理规定、GB/T20940肉类制品企业良好操作规范、GB23346食品良好流通规范”等法律法规及其他要求。 | N |
| 措施的策划 | EO6.1.4 | 风险控制策划遵循“消除、预防、减小、隔离、个体防护”和分级控制的原则。对重要环境因素/不可容许风险，采取相应的风险控制措施降低风险，使其达到可接受程度；保持相应的风险控制措施并不断监视，防止其风险变大以至超出可容许的范围。 |  y |