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：品控部 主管领导： 曾照云 陪同人员：陈荣 | 判定 |
| 审核员： 肖新龙 审核时间：2021年09月02日 |
| 审核条款：Q:5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3F：5.3/6.2/8.2/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责对采购原辅材料验收、成品出厂检验、产品放行；加工过程关键控制点的监控、OPRP的监控及实施、不安全产品召回、追溯及不合格品控制、计量器具管理；负责销售过程中出现的质量问问题分析及时协调解决，参与食品安全小组的确认、验证等工作。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量目标分解及完成情况考核表》《质量目标》、《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/食品安全目标目标而建立的各层级质量/食品安全目标目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总质量/食品安全目标目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 质量/食品安全目标目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.05-2021.08） |
| 监测设备送检合格率100%； | 每月 | 检测设备送检数/检测设备需送检总数X100% | 100% |
| 原辅材料验收率100%； | 每月 | 原辅材料已验收数/原辅材料进货数X100% | 100% |
| 大米质量抽检合格率≧98%  | 每月 | 大米质量检测合格数/大米批检测数X100% | 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 | Q7.1.5F8.7 | 文件名称 | 如：🗹《监视和测量控制程序》、手册第7.1.5条款 | 🗹符合🞎不符合🞎符合🗹不符合 |
| 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 🞎🗹计量器具 ： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🗹干燥箱 🞎水分测定仪 🗹电子天平🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 电子监控设备🞎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 服务工作检查表：🗹使用前确认内容 🗹定期确认内容 🗹其他查看《计量器具台账》，抽查外部检定或校准情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 |
| 干燥箱 | 理字20210700505 | 2022.7.18 | 🞎仓库 🗹实验室 |
| 电子天平 | 质检字20210700520 | 2022.7.18 | 🞎仓库 🗹实验室 |
| 电子天平 | 质检字20210700519 | 2022.7.18 | 🞎仓库 🗹实验室 |
| 电子秤（型号TCS-150） | 未提供检定报告 |  | 🗹加工间 🞎实验室 |

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 |
|  |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |

计量器具的失效控制：🗹未发生 🞎已发生，

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |
|  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |
|  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |

标准溶液控制：（不涉及）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 溶液名称 | 浓度 | 基准物质种类 | 标定方法 | 标准偏差合格 | 在有效期内 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：《HACCP计划》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP计划/HCCCP计划见“食品安全小组8.5.4条款审核记录” |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 现场查看 | OPRP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| OPRP1 | 原料稻谷：验收 | 1. 从合格供方采购
2. 索取合格的第三方检测报告（含农药残留、重金属、黄曲霉毒素B1项目）
 | 见业务部审核记录 | 抽取《原料采购验证记录及入库数量登记量》2021-06-18稻谷、2021-07-30稻谷：合格；未见对农残的监控证据；抽查2021-08-29稻谷，镉：0.083mg/kg，可以入库 | 不符合要求 |
| 3. 每批自测重金属镉 | 《大米卫生指标检验登记表》 |
| OPRP2 |  |  |  |  |  |

HACCP的实施情况：见“生产部审核记录”

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP1 |  |  |  |  |  |
| CCP2 |  |  |  |  |  |
| CCP3 |  |  |  |  |  |

 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | Q8.6F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：《成品验收管理制度》、《食堂不合格食品及原材料处置制度》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》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 | 随机抽样 | 按照GB 1350-2009 《稻谷》执行 | 符合 □不符合 |
| 辅料包材 | 随机抽样 | 100%外观、索证 | 符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— | 主要以感官判断为主 | ☑符合 □不符合 |
| 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 成品检验 | 每批次1kg/2包 | 按照GB/T1354-2018 《大米》执行 | 符合 □不符合 |
| 服务放行 | —— |  | □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：《 稻谷检验单 》及《原料采购验证记录及入库数量登记量》随机抽取：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021.8.23 | 稻谷/20210823 | 随机 | 感官、出糙率、不完善率、黄粒为、杂质、水分、色泽、气味  | 出糙率77%、不完善率1%、黄粒为0%、杂质0%、水分13.7%、色泽、气味 合格 | ☑合格 □不合格 |
| 2021-5-10 | 编织袋/2021510 | 随机 | 外观检验、索证索票 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 |

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

半成品检验：直接体现在生产过程管控，见Q8.5.1 条款审核记录；抽取成品**检验**相关记录名称：《 大米出厂检验报告单 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 生产日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2021-8-29 | 大米20210829 | 1kg\*2包 | 加工精度、杂物总量、糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒、水分、色泽、气味、口味、重金属（镉）检验依据：GB/T1354 | 加工精度：二级、杂物总量0%、糠粉0%、带壳稗粒0/kg、稻谷粒0/kg、水分13.4%、色泽、气味、口味正常、重金属（镉）0.083mg/kg | ☑合格 □不合格 |
| 2021-8-02 | 大米20210802 | 1kg\*2包 | 加工精度、杂物总量、糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒、水分、色泽、气味、口味、重金属（镉）检验依据：GB/T1354 | 加工精度：二级、杂物总量0%、糠粉0%、带壳稗粒0/kg、稻谷粒0/kg、水分13.6%、色泽、气味、口味正常、重金属（镉）0.013 mg/kg | ☑合格 □不合格 |

抽取服务放行相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 |
| 08-29 | 送货司机（货车：赣DAH028） | 随机 | 按时按质按量，礼貌热情 | 无异常 | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取成品例外（在策划的安排已圆满完成之前）放行相关记录：□已放生 未发生

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 放行理由 | 授权人员的批准 | 顾客的批准 | 后续结论 |
|  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 |
|  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □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（不涉及）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，见F8.7/7.1.5条款审核记录 |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 进行评估OPRP和CCPs监测的数据,如有问题：发起纠正的指定人员 总经理 发起纠正措施的指定人员 总经理 。 |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正和预防措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 体系建立以来，未发生

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 不合格的性质 | 不合格描述 | 不合格的原因 | 不合格的后果 | 纠正方法 |
| —— | 🞎超出CL🞎OPRP失控 |  |  |  |  |
|  | 🞎超出CL🞎OPR失控 |  |  |  |  |
|  | 🞎超出CL🞎OPRP失控 |  |  |  |  |

见《不合格品处置记录》 |
| 纠正措施 | F8.9.3 | 文件名称 | 如：《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 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🗹其他——体系建立以来未发生 抽查采取纠正措施相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  | 🞎未再次发生 🞎再次发生 |
|  |  |  |  |  | 🞎未再次发生 🞎再次发生 |

 |
| 潜在不安全产品的处置 | F8.9.4  | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链，对于放行的产品应保证：🗹 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平；🗹 相关的食品安全危害将在进入食品链之前降低到可接受的水平；🗹 尽管不符合，但产品仍能满足规定的相关食品安全危害的可接受水平。组织将已识别为潜在不安全的产品保留在其控制之中，直到产品经过评估并确定处置方法为止。如果随后确定离开组织控制的产品不安全，组织通知相关相关方并启动撤回/召回。近一年是否有来自相关方的投诉，🗹未发生 🞎有发生，说明： 处置潜在不安全产品的授权人—— 食品安全小组组长 或总经理 。 |
| 不合格品的处理/控制 | Q8.7F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 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：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| —— |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |
|  |  |  | □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：《 不合格品处理单 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| 2021.7.6 | 2021-07-06 | 没有有效去除皮层，砻谷时间不达标 | ☑返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收  | 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：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |
|  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |

抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| —— |  |  | □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  |  |

抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| —— |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |
|  |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □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：手册9.1.3条款、《XXXX控制程序》、 |  |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，应利用分析结果进行评价： 产品和服务的符合性； 顾客满意程度； 质量管理体系的绩效和有效性； 策划是否得到有效实施； 针对风险和机遇所采取措施的有效性 外部供方的绩效 质量管理体系改进的需求。组织应分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。 分析数据的统计技术包括：□因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图 其他——EXCEL统计见《管理评审报告》 |
| 分析与评价 | F9.1.2 | 文件名称 | 如：手册9.1.3条款、《监视和测量控制程序》 | 符合 □不符合 |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，包括：☑ 与PRP验证的结果☑ 危害控制计划验证的结果☑ 内部审核验证的结果□ 外部审核有关的验证的结果。分析数据的统计技术包括：□因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图☑其他——EXCEL统计进行分析：☑确认系统的总体绩效满足组织制定的计划安排和FSMS要求；☑ 确定更新或改进FSMS的必要性；☑ 识别潜在不安全产品或工艺故障发生率较高的趋势；☑ 建立与拟审核领域的现状和重要性有关的内部审核方案策划信息；☑ 提供纠正和纠正措施有效的证据。见《验证分析报告》 |

说明：不符合标注N