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：质检部 主管领导：李莎莎 陪同人员：赵德林 | 判定 |
| 审核员：任泽华（F）、林兵（Q）、陈丽丹（QF，远程） 审核时间：2020.11.19 |
| Q:5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3 F:5.3/6.2/8.7/8.8/8.9 |
| 部门职责 | QF5.3 | 面谈人员：质检部经理：李莎莎 职责、责任和权限：本部门的职责和权限有：负责原材料、过程产品、成品的监视和测量；负责监视和测量设备的管理，负责过程的监视和测量，负责不合格品的控制；负责本部门环境、安全管理体系的运行控制；负责本部门的环境因素和危险源的识别、评价及更新；与手册中规定的相关职责和权限相吻合。部门经理对本部门的职责和权限以及工作流程清楚、明确。 | 符合 |
| 部门目标 | QF5.3 | **质量和食品安全总目标：**原辅料进货合格率100%；产品发货及时率≥99%；食品安全事故0起；顾客满意率≥95%

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 部门 | 分解目标 |  计算公式 | 实现情况 | 结论 |
| 质检部 | 无重大食物安全事故 | 按照有关规定属重大食物安全事故的 | 未发生 | 已完成 |
| 计量器具送检及时率100％ | 已送检数量/需送检数量\*100% | 均已送检 | 已完成 |
| 错检、漏检率：0 | 错检、漏检次数/检验次数\*100% | 无错漏检 | 已完成 |

 | 符合 |
| 监视测量设备管理 | Q7.1.5F8.7 | 查见监视测量设备台账：主要检测仪器为电热恒温干燥箱、电子定量秤（生产部）、谷物选筛、电子天秤等。抽查电子汽车衡（SCS-120）,校检时间为2020.11.5，电子定量称（DCS-50FB1），校检时间为2020.6.10，有效期至2021.6.9；温湿度计，校检时间为2019.8.26。器具编号6275 电热恒温干燥箱（校检时间为2020.9.05）；谷物选筛 证书编号：CFZA202009003 （校准时间为2020.9.05）；DCS电子定量秤（校准时间为2020.9.05）；LQ-A6002电子天秤(校准时间：2020年6月9日) 检验机构：和县计量校准有限公司，均在有效期内。查见现场器具均保存完好，询问检验员当发现检测设备偏离校准状态或失效时如何处理，应停止检测工作，检验员李莎莎回答了处置方法，与文件规定相符，有效，符合规定要求。询查无计算机软件用于监视和测量的情况。 | 符合 |
| 放行产品监测进货检验、过程检验、成品检验 | Q8.6F7.2.3/8.4.2/7.6.4 | 在职员工已持有健康证上岗，查看健康登记表，详见办公室审核记录。 已配有挡鼠板、灭蝇灯对现场进行虫害防控；生产过程涉及简单的用水，主要为抛光过程中使用，水源为生活饮用水，因用水量较少，因此主要通过日常生产操作人员直接感觉检查方式进行，每年会进行一次外部的送检，已送检合格，提供了和县疾病预防控制中心2020.6.17出具的外检报告（报告编号ZLS-B-(126-127-128）-2020,检测结论符合GB5749-2006规定，详见附件。。李莎莎经理介绍所有进货产品均需通过检验或验证，合格后放行，生产过程由员工实施自检，质检员工序检验，不合格不留转，没有使用食品添加剂。过程产品经质检员检验合格后放行，产品出厂前有质检部门按检验规程实施的检验，均合格后放行，没有例外放行的情况。没有顾客批量退货的情况。产品生产检验依据：国家标准GB/T 1354 《大米》 GB/T5009.123-2014《食品安全国家标准 食品中镉的测定》、GB/T 5492-2008《粮油检验粮食、油料的色泽、油料的色泽、气味、口味鉴定》、GB/T5009.19-2008《食品中有机氯农药多种残留量的测定》、GB/T5493-2008 《粮油检验类型及互混检验》和企业文件：质量检验要求等文件等。主要生产过程：稻谷→清理→磁选→砻谷→谷糙分离→磁选→碾米→分析→磁选→去石→抛光→色选→抛光→磁选→成品包装→入库。查见 “原料进厂查验记录表”，记录了品名、入库日期、供应商名称、产地、数量、等级、色泽与气味、水分、杂质、判定、验收人。1）抽2020-6-15 “原料进厂检验记录表”：物料名称:晚稻谷；供应商：黑龙江农垦集团；产地：黑龙江、数量：50吨、等级：二级、气味与色泽：正常、水分：13.2%、杂质1%、判定：合格、验收人：李莎莎；结果：接受 验收人：李莎莎。2）抽2020-8-23 “原料进厂检验记录表”：物料名称:晚稻谷；供应商：含山县陶厂镇正前家庭农场；产地：安徽、数量：33吨、等级：二级、气味与色泽：正常、水分：13.1%、杂质0.9%、判定：合格、验收人：李莎莎；结果：接受 验收人：李莎莎。 3）抽2020-8-21 “原料进厂检验记录表”：物料名称:晚稻谷；供应商：中粮集团；产地：安徽、数量：180吨、等级：二级、气味与色泽：正常、水分：13.1%、杂质1%、判定：合格、验收人：李莎莎；结果：接受 验收人：李莎莎。4）抽2020-5-27 “原料进厂检验记录表”：物料名称:包装袋；供应商：浙江鑫旭塑业有限公司；规格：25KG/50kg 判定：合格、验收人：朱莎莎；过程检验：根据过程工艺要求，如经确认的加工记录，部分按照成品的感官项目指标等进行控制。（2020-6-2 产品：晚秈谷。）提供了生产过程记录表，时间为2020.6.2，第一阶段烘干指标、去石率、金属类杂质 第二阶段 砻谷、第三阶段碾米、均有检察记录，巡检员为李莎莎。基本符合。另外提供了2020.7-9月晚秈谷加工过记录表，包括去石（三去石率、金属类杂质（砻中辊间轧距、弹等项目、脱壳率）、碾米（碾米机电流电流最高不超过40A），检验结论为合格，检验员李莎莎。基本符合。5）成品检验：检测机构：合肥海关技术中心查见产品出厂检验报告， 报告编号：AJH201338 样品名称：大米 记录了品名、规格、批号、检验项目、技术要求、检测结果 、检验结论等。主要针对黄曲霉毒素、无机砷项目，检验结果符合要求。 抽生产日期：2020.8.4 大米 出厂检验报告，规格型号：25kg/袋、籼米、一级；生产批号：/，检验日期：检验项目/技术要求/检测结果：共检测18项1、色泽、气味/正常/正常；2、加工精度/精碾/精碾；3、杂质（基中：无机杂质含量；总量）/≤0.02；0.25 实测：0 ；4、不完善粒含量/≤3.0 实测：1.25、碎米（总量；其中小碎米含量）/≤15；≤1.0 实测为： 5.9 0.46、黄料米含量/≤1. 实测为:0；7互混率/≤5.0 实测为：0。8麦角/不得检出 实测为:未检出检测结论：检测结果符合标准要求。结论合格检验：朱金玉 批准：朱莎莎；批准日期：2020年8月4日；6） 抽生产日期：2020.10.29 晚秈米 产品出厂检验报告单，规格型号：25kg 质量等级 生产批号：20200729，检验日期：2020.10.29检验项目/技术要求/检测结果：1、不完善率%/≤3 /实测：精碾0.22、互混%/≤5 实测为符合；3、杂质最大限量/糠粉≤0.15 矿物质 ≤0.02 杂质总量 ≤0.25 带壳稗粒kg≤3 稻谷粒kg ≤4) 实测：04、碎米/小碎米%≤1.5 碎米总量%≤20 实测：0.1 ；4.35、黄粒米%/≤1.0 实测：0；6、水分%/≤14.5 实测：13.3；7、色泽、气味/正常 实测：正常检测结论：检测结果符合标准要求。结论:合格检验：朱金玉 批准：李莎莎 检验日期：2020年10月29日；7） 抽生产日期：2020.08.25 晚秈米出厂检验报告，规格型号：15kg 等级：二级；生产批号：20200825，检验日期：20200825 检验依据：GB/T1354检验项目/技术要求/检测结果：1、不完善率%/≤4 /实测：精碾02、互混%/≤5 实测为符合；3、杂质最大限量/糠粉≤0.15 矿物质 ≤0.02 杂质总量 ≤0.45 带壳稗粒kg≤3 稻谷粒kg ≤4) 实测：04、碎米/小碎米%≤1.5 碎米总量%≤20 实测：0.1 ；4.35、黄粒米%/≤1.0 实测：0；6、水分%/≤14.5 实测：13.6；7、色泽、气味/正常 实测：正常检测结论：检测结果符合标准要求。结论:合格检验：朱金玉 批准：赵德林；检验日期：2020年08月25日；检测结论：检测结果符合标准要求。结论合格另抽查2020.08.11 晚稻秈、2020.08.25晚稻秈 2020.7.7晚稻秈、2020.9.23晚稻秈等7批产品，出厂检验报告，结论均合格；检验员为朱金玉经查其过程符合标准及企业检验文件要求。检验员朱金玉能力已确认，并经总经理授权。检验实施基本符合要求。经查其过程符合标准及企业检验文件要求。 提供了2020.4.11 检验机构：安徽拓维检测服务有限公司、检验检测报告（报告编号TWSP20040054），检验项目包括色法、气味、加工精度、杂质（无机杂质含量、总量）、不完善粒含量、碎米（总量、小碎米含量）、黄粒米含量、互混率、麦角、水分含量、黄曲霉素B1、苯并（a）芘、镉、铅、六六六、无机砷等项目；检验报告均合格。详见外检报告 | 符合 |
| 不符合输出控制纠正措施 | F8.9Q8.7 | 查公司编制了不合格控制程序，对不合格品（采购产品、过程产品、最终产品及交付后的不合格品）的控制要求进行了规定，基本符合标准要求。公司目前没有让步、放行不合格品的情况，也没有不合格的非预期使用。现场未见交付后发现的不合格。本年度未出现不合格情况，也未出现食品安全事故。提供了2020-08-15 大米颜色偏黑（假设）的召回演练报告，但未收集该次召回演练的具体证据，对演练结果进行了总结，但未对预案的有效性进行评价，现场沟通。 | 符合 |
| 数据分析、评估 | Q9.1.3F9.1.2 | 对获得的数据和信息进行分析与评价

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 分析和评价的对象 | 分析和评价的方法 | 分析和评价的频次和时机 | 使用的统计技术 | 分析的结果用于改进 |
| 产品和服务的符合性 | 对产品合格率进行统计分析 | ☑每月 □每季度 □每年 | □柱状图□饼状图□鱼刺图 | ☑已用于□未用于□ |
| 顾客满意程度 | 对顾客满意率进行统计 | □每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图□鱼刺图 | ☑已用于□未用于□ |
| 质量管理体系的绩效和有效性 | 对内审不符合项进行分析 | □每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图□鱼刺图 | ☑已用于□未用于□ |
| 策划是否得到有效实施 | 对质量目标完成/Cpk进行统计 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图□SPC | ☑已用于□未用于□ |
| 针对风险和机遇所采取措施的有效性 | 对质量目标完成进行统计 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图 | ☑已用于□未用于 |
| 外部供方的绩效 | 对外部供方的供货质量和服务质量进行统计分析 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图□SPC | ☑已用于□未用于 |
| 质量管理体系改进的需求 | 对QMS存在的需要问题进行分析 | □每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图□SPC | ☑已用于□未用于 |
| 确认和验证有效性 | 对食品安全危害的控制有效性 | □每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图□SPC | ☑已用于□未用于 |

 |  |

说明：不符合标注N