管理体系审核记录表

受审核部门：管理层、市场部、行政部、生产部，陪同人员：陈兴明，审核员：宋明珠、余家龙，审核时间：2020年12月3日

| 审核员 | 杨珍全 |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检 查 表 | 审 核 记 录 | 标准号条款号 | 评估 |
| 企业简介、组织机构及场所、资质QMS审核，询问主要设备、原材料、关键过程EMS审核，询问有无以下场所锅炉房、配电室、实验室、化学品库、污水熏烤或低温晾制（风干）站、食堂、宿舍、空压机房OHSMS审核，询问有无以下场所，高处作业、铅冶炼、高粉尘作业、机械加工、压力容器操作、有毒化学品车间、危险化学品仓库和储存罐区管理体系运行时间（3 个月以上）确认组织实际与管理体系文件化信息描述的一致性（如部门设置和负责人，生产和服务等过程）管理体系文件名称 | 宣汉县兴旺食品有限公司成立于2015年03月31日，注册地位于宣汉县樊哙镇街道柏岩街，本着“诚信为本，友好合作”的原则，始终坚持“为客户提供优质的产品，高效的服务”。现有员工12人，目前经营情况良好。该公司目前成立了三个部门：市场部、行政部、生产部抽查：组织机构图、职能分配表、职责描述，基本保持一致。经现场审核核实：现场查验营业执照合法有效；任务书场所位于宣汉县樊哙镇街道柏岩街，与任务书一致。经确认，认证范围为：许可范围内肉制品的加工，与申请范围一致。经确认，企业人数为12人，与申报一致询问负责人，主要设备为电热恒温干燥箱、电热恒温培养箱、电热恒温水浴锅、切肉机、灌肠机、拌料机、烘干机及电话、电脑、网络、办公设备等，关键/特殊过程：熏烤、煮制过程。体系运行时间：2020年3月8日。组织实际与管理体系文件化信息描述基本一致。有管理层、行政部、市场部、生产部。产品流程见《工艺流程》腊肉制品：选料→解冻（或不解冻）→分割→漂洗→配料→腌制→熏烤或低温晾制（风干）→冷却→包装香辣肉制品：原料（腊肉制品）→选料→浸泡→斩拌→煮制→过油→调味→包装→灭菌川味即食肉制品：配料→熬制→预煮→浸泡→烧煮→酱制（卤制）→配料→ 炒制→杀菌关键/确认过程：熏烤、煮制过程，也是特殊过程。查，管理体系文件名称：质量手册，程序文件22个。 | Q:4.1;4.2;4.3;4.4 | 符合 |
| 相关法规执行的产品标准（QMS）产品质量监督抽查情况（QMS） | 中华人民共和国合同法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国安全消防法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国消费者权益法国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》、 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》 、中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》等腌腊肉制品Q/XXN0001S-2020；香辣肉制品Q/XXN0002S-2017；川味即食肉制品Q/XXN0003S-2019GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠 GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB 2720 食品安全国家标准 味精 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定 GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定 GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定 GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并 (a) 芘的测定 GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 GB 25547食品安全国家标准食品添加剂脱氢乙酸钠GB 25557食品安全国家标准食品添加剂焦磷酸钠GB 25566食品安全国家标准食品添加剂三聚磷酸钠GB 25538食品安全国家标准食品添加剂双乙酸钠GB 28050食品安全国家标准预包装食品营养标签通则GB/T 5461 食用盐 GB 5749 生活饮用水卫生标准 GB/T 7652 八角 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件 GB/T 22267 整孜然 GB/T 23183 辣椒粉 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 GB/T 30381 桂皮 GB/T 30391 花椒 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则无。 | Q:6.1.3、9.1.2 | 符合 |
| 生产工艺不适用条款的确认外包的识别质量目标（QMS） | 工艺流程：腊肉制品：选料→解冻（或不解冻）→分割→漂洗→配料→腌制→熏烤或低温晾制（风干）→冷却→包装香辣肉制品：原料（腊肉制品）→选料→浸泡→斩拌→煮制→过油→调味→包装→灭菌川味即食肉制品：配料→熬制→预煮→浸泡→烧煮→酱制（卤制）→配料→ 炒制→杀菌由于公司产品依据相关国家标准、行业标准、顾客要求实施生产，不存在设计和开发过程，因此标准“8.3产品和服务的设计和开发”不适用，该不适用不影响公司提供满足顾客要求和适用法律法规要求的产品的能力或责任无1.产品出厂合格率100%；2.顾客满意度95分以上。 | Q:8.1、8.2、8.3 | 符合 |
| 设计开发产品或项目名称主要原材料 | 无鲜猪肉。 | Q8.3 | 符合 |
| 员工人数关键岗位持证上岗人员特殊工种人员 | 12人加工人员、检验人员无 | Q:7.2 | 符合 |
| 主要经营设备库房特种设备主要检测设备及设备的检定/校准（QMS） | 电子台秤、电热恒温干燥箱、电热恒温培养箱、电热恒温水浴锅、切肉机、灌肠机、拌料机、烘干机及办公设备、电脑、打印机、办公耗材等库房面积大约有200平，设有灭火器材，有办公车辆一台，提供有行驶证、驾驶证等证件。无公司有电子天平、电子秤等检测设备。 | Q:7.1Q7.1.3 | 符合 |
| 顾客及相关方投诉 | 暂无 |  |  |
| 方针及目标、指标及方案 | 方针：“科学管理，科技进步；顾客至上，优质服务；精心操作，持续改进；产品质量，再上台阶”。 | Q:5.1;6.2 | 符合 |
| 内部审核：时间审核组不符合及整改 | 建立有《内部控制程序》见有《内部审核计划表》 内审时间：2020.7.20内审组：审核组长：王刚 组员：陈兴明见有：《内审不符合项报告》1份 ， 涉及行政部Q7.2条款2020.7.20日查行政部未按规定进行5月的培训工作，针对该不符合项，已及时采取纠正措施后，经内审员验证关闭。有《内部审核报告》，有审核结论。 | Q:9.2 | 符合 |
| 管理评审：时间输入是否完整提出的改进内容 | 查见《管理评审计划》、《管理评审会议记录》管理评审于2020年8月2日由陈兴民总经理主持完成。提供主要输入材料有：各部门总结，输入信息基本充分和满足要求。输出见“管理评审报告”, 做出了管理体系基本适宜、充分和有效的评审结论。提出改进1项：公司全体人员加强对ISO9001:2015《质量管理体系 要求》的培训，由行政部负责，预计2020年12月完成。查管理评审改进措施及验证表，行政部于2020.9.16进行强化质量管理体系的标准培训，提高员工安全意识和管理水平，经验证改进措施合理，完成情况良好，达到预期要求。 | Q:9.3 | 符合 |
| 是否具备二阶段审核结论第二阶段重要审核点等相关内容 | 通过一阶段对受审核方的管理、生产现场巡视和观察，对管理体系绩效要求有重大影响的过程、活动、场所和现场运行进行观察、巡视及总体性评价，组织具备二阶段审核条件，可进行二阶段审核。二阶段质量管理体系宜重点关注（加工管理、采购验收、加工过程、检验过程）：重点审核部门：生产部重点审核过程：外部供应产品和服务的控制、产品放行、不合格产品控制等重点审核场所：生产场所、储存车间。 |  |  |

说明：不符合标注N