管理体系审核记录表1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：生产部 主管领导：韩军涛 陪同人员：焦玮 | 判定 |
| 审核员：王志慧、 范雅彬、杜洪生 审核时间：12月3日 |
| 审核条款：Q:**7.1.3/7.1.4/8.1/8.5**  EO：**6.1.3/9.1.2/6.1.2/6.1.4**/**6.2/8.1** 查饮料、调味品的生产及销售 |
| 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； | Q7.1.3/  7.1.4/  7.1.5/  8.1/8.5 | **基础设施**:公司为实现产品和服务和（或）服务的符合性，确定所需的基础设施。  包括：工作场所（建筑物）及环境保护、消防、安全等相应的设施；销售和服务设备；监视和测量资源； 销售服务需要的支持性服务（包括水、电）；安全卫生、消防、保卫等相应的设施；运输资源等支持性服务：信息系统：计算机管理系统等。  提供《生产主要设备、设施台账》包括：液体灌装机、灯检机、配料罐、湿法混合制粒机、摇摆式颗粒剂、洗瓶机、二维运动混合机、敞开式金属检测机、SK系列条状包装机、激光打码机底子计重台秤等设备；  废水处理设备、废气处理设备、消防灭火器、灭火箱、办公设备、计算机、打印机、传真设备等；  **过程运行环境**: 公司租赁了办公场所及生产场所，场所合理布局并安装了适宜的空调净化系统，除化水制备系统、压缩空气系统、生产食品级产品的各种工作环境，如隔离、消毒、温湿度、灯光照射、称重等，满足生产需要。  **监视和测量资源**:编制了《监视和测量资源控制程序》，提供《测量（计量）器具台账》，包括电子天平、电表、计重台秤、分析天平、生物显微镜、凯氏定氮仪、阿贝折射仪等。  提供校准证书，见相关证据。  抽查：  校准证书编号：ZS2094232S 电子计重秤 校准日期：2020-8-14，校准单位：深圳新广行检测技术有限公司，校准结论：所校准项目符合技术要求，建议校准周期不超过壹年。  校准证书编号：ZS2085643S 生化培养箱 效验日期：2020-7-8，校准单位：深圳新广行检测技术有限公司，校准结论：所校准项目符合技术要求，建议校准周期不超过壹年。  校准证书编号：Z20206-D075954，比较测色仪，校准日期：2020-4-7，下次校准日期：2021-4-6  校准证书编号：ZS2085646S，电子天平，校准日期：2020-7-8，校准单位：深圳新广行检测技术有限公司，校准结论：所校准项目符合技术要求，建议校准周期不超过壹年。  校准证书编号：ZS2090138S，真空干燥箱，校准日期：2020-7-8，校准单位：深圳新广行检测技术有限公司，校准结论：所校准项目符合技术要求，建议校准周期不超过壹年。  校准证书编号：ZS2093670S，生物显微镜，校准日期：2020-8-14，校准单位：深圳新广行检测技术有限公司，校准结论：所校准项目符合技术要求，建议校准周期不超过壹年。  **运行的策划和控制**：  编制了《与顾客有关过程控制程序》、《产品实现控制程序》、《监视和测量资源控制程序》、《生产质量控制程序》|《不合格品控制程序》、《事件调查、不符合、纠正及预防措施控制程序》  **固体饮料/调味品（粉剂）工艺流程：原材料——称重——总混——内包装——外包装——入库。**  **固体饮料/调味品（颗粒剂） 工艺流程：原材料——称重——制粒——干燥——整粒——总混——内包装——外包装——入库。**  产品执行标准：  GB/T31326-2014植物饮料；GB/T29602-2013固体饮料；QHTBS 0003S-2020 ；蘑菇油滴液；  Q/HTBS 0002S-2020；食用植物DHA藻油调和油；Q/HTBS 0001S-2020 食用乳酸菌（油滴液）；  Q/TBS 0002S-2019 乳清蛋白粉固体饮料；Q/TBS 0001S-2020 富锌橘皮酵母固体饮料；  Q/TBS 0003S-2019 益生菌固体饮料  Q/HTBS 0001S-2020 食用乳酸菌（油滴液）；Q/TBS 0002S-2019 乳清蛋白粉固体饮料；Q/TBS 0001S-2020 富锌橘皮酵母固体饮料；Q/TBS 0003S-2019 益生菌固体饮料等为企业标准已在当地政府备案。  提供“彤博士健康产业河北有限公司企业标准”  蘑菇油滴液QHTBS 0003S-2020——备案号：131297S-2020，备案时间：2020年9月1日，有效时间：2025年8月31日；  食用植物DHA藻油调和油Q/HTBS 0002S-2020——备案号：131105S-2020，备案时间：2020年7月31日，有效时间：2025年7月30日；  食用乳酸菌（油滴液）Q/HTBS 0001S-2020——备案号：130196S-2020，备案时间：2020年2月17日，有效时间：2025年2月16日；  乳清蛋白粉固体饮料Q/TBS 0002S-2019——备案号：44010119S-2020，备案时间：2020年2月25日  富锌橘皮酵母固体饮料Q/TBS 0001S-2020——备案号：44010152S-2020，备案时间：2020年3月13日  益生菌固体饮料Q/TBS 0003S-2019——备案号：44010099S-2020，备案时间：2020年2月19日  **生产和服务提供的控制：**  提供产品配方卡：包括：品名、规格、产品代码、执行标准、配方列表、关键工序控制点等内容。  提供：水苏糖固体饮料配方卡；山楂风味固体饮料配方卡；大豆蛋白固体饮料配方卡；金银花植物饮料配方卡；钙锌营养素饮料配方卡；脂球乳铁乳清蛋白粉固体饮料配方卡；乳酶葆9000益生菌粉固体饮料配方卡；山楂鸡内金薏苡仁肽+微颗粒固体饮料配方卡；食用植物调和油（葵花籽核桃油滴剂）配方卡；DHA藻油（油滴型）配方卡；益生菌油滴液配方卡；高锌橘皮酵母肽微颗粒固体饮料配方卡；血红素铁肽微颗粒固体饮料配方卡；诺敏康益生菌固体饮料配方卡；胶原蛋白肽固体饮料配方卡；葡萄糖益生元粉固体饮料配方卡；蘑菇油滴液（10ml）配方卡；蘑菇油滴液（15ml）配方卡；DHA藻油/ARA油滴液（彤博士）蘑菇油滴液（10ml）配方卡；DHA藻油滴液蘑菇油滴液（10ml）配方卡；益生菌油滴液（10ml/瓶（625亿）产品代码：022）配方卡；益生菌油滴液（10ml/瓶（625亿）产品代码：023）配方卡；益生菌油滴液（10ml/瓶（625亿）产品代码：024）配方卡；益生菌油滴液（10ml/瓶（625亿）产品代码：025）配方卡；益生菌油滴液（10ml/瓶（625亿）产品代码：026）配方卡；益生菌油滴液（10ml/瓶（625亿）产品代码：027）配方卡；益生菌油滴液（10ml/瓶（625亿）产品代码：031）配方卡；鸡内金沙棘肽微粉固体饮料配方卡；辅食营养素撒剂配方卡；优抗乳铁乳清蛋白粉固体饮料配方卡  关键工序控制点：各产品配方中根据配方的实际情况制定“关键工序控制点”。如水苏糖固体饮料的关键工序控制点为“配料混合时间10分钟，检验合格 包装”  2020年4月-10月以生产固体饮料、蘑菇油滴液、益生菌油滴液、DHA藻油/ARA油滴液、食用乳酸菌（油滴液）、乳清蛋白粉固体饮料、富锌橘皮酵母固体饮料、益生菌固体饮料为主。  抽看：批生产记录：  1.产品名称：优抗乳铁乳清蛋白粉固体饮料，产品代码：030；产品批号：SC0302005001;产品规格：2g/袋；记录整理人：郝建冰；包括：粉剂预处理工序生产指令、粉剂预处理工序生产记录、粉剂预处理工序清场记录、粉剂配料工序生产指令、粉剂配料工序总混岗位生产记录、粉剂配料工序清场记录、粉剂包装工序生产指令、粉剂包装工序生产记录1、粉剂包装工序生产记录2、粉剂包装工序清场记录、粉剂外包装工艺生产指令、粉剂外包装工艺生产记录1、粉剂外包装工序生产记录2、粉剂外包装工序生产记录3、粉剂外包装岗位清场记录；  彤博士健康产业河北有限公司检验报告（COA）：生产日期：2020.10.16，检验日期：2020.10.17-2020.10.21，批号：SC0302005001,保质期：24个月，检验依据：Q/TBS0002S，检验项目：色泽；气味、滋味；状态；水分；净含量；蛋白质、菌落总数、大肠菌群等，检验结论：符合Q/TBS0002S的要求。报告人：黎玲，审核人：王丹，审批人：焦玮，签发日期2020.10.21  彤博士健康产业河北有限公司中间产品检验报告：生产日期：2020.10.16，取样日期：2020.10.16，批号：ZJ030201016-01,报告日期：2020.10.16，检验依据：TS-ZB-ZG002，检验项目：色泽；气味、滋味；组织状态、水分等，检验结论：符合TS-ZB-ZG002的要求，报告人/日期：黎玲/2020.10.16；审核人/日期：王丹/2020.10.16;  2.产品名称：水苏糖固体饮料，产品代码：001；产品批号：SC0012005002;产品规格：3g/袋；记录整理人：郝建冰；包括：粉剂预处理工序生产指令、粉剂预处理工序生产记录、粉剂预处理工序清场记录、粉剂配料工序生产指令、粉剂配料工序总混岗位生产记录、粉剂配料工序清场记录、粉剂包装工序生产指令、粉剂包装工序生产记录1、粉剂包装工序生产记录2、粉剂包装工序清场记录、粉剂外包装工艺生产指令、粉剂外包装工艺生产记录1、粉剂外包装工序生产记录2、粉剂外包装工序生产记录3、粉剂外包装岗位清场记录；  彤博士健康产业河北有限公司中间产品检验报告：生产日期：2020.09.26，取样日期：2020.09.26，批号：ZJ001200926-01,报告日期：2020.09.26，检验依据：TS-ZB-ZG002，检验项目：色泽；气味、滋味；组织状态、水分等，检验结论：符合TS-ZB-ZG002的要求，报告人/日期：黎玲/2020.09.26；审核人/日期：王丹/2020.09.26;  彤博士健康产业河北有限公司检验报告（COA）：生产日期：2020.09.26，检验日期：2020.09.26-2020.09.29，批号：SC0012005002,保质期：24个月，检验依据：GB/T29602，检验项目：色泽；气味、滋味；状态；杂质；水分及可挥发；净含量；乳酸菌数；酸价；过氧化值、不溶性杂质等，检验结论：符合GB/T29602的要求。报告人：黎玲，审核人：王丹，审批人：焦玮，签发日期2020.09.29  3.产品名称：彤博士蘑菇油滴液，产品代码：019；产品批号：SC0192002003;产品规格：15ml；记录整理人：郝冰新；包括：液体配料工序生产指令、液体配料岗位生产记录、液体配料岗位清场记录、液体灌装岗位生产指令、液体灌装岗位生产记录、液体灌装岗位清场记录、液体外包装工艺生产指令、液体外包装工艺生产记录1、液体外包装工序生产记录2、液体外包装工序生产记录3、液体外包装岗位清场记录、请验单；  彤博士健康产业河北有限公司检验报告（COA）：生产日期：2020.09.27，检验日期：2020.09.27-2020.09.29，批号：SC0192002003,保质期：24个月，检验依据：Q/HTBS 0003S-2020，检验项目：色泽；气味、滋味；状态；杂质；水分及可挥发；净含量；乳酸菌数；酸价；过氧化值、不溶性杂质等，检验结论：符合Q/HTBS 0003S-2020的要求。  报告人：黎玲，审核人：王丹，审批人：焦玮，签发日期2020.09.29  彤博士健康产业河北有限公司中间产品检验报告：生产日期：2020.09.27，取样日期：2020.09.27，批号：ZJ019200927-02,报告日期：2020.09.27，检验依据：TS-ZB-ZG002，检验项目：色泽；气味、滋味；状态等，检验结论：符合TS-ZB-ZG002的要求，报告人/日期：黎玲/2020.09.27；审核人/日期：王丹/2020.09.27;  TS-ZB-ZG002是企业内部中间品的质量标准用于内部控制，  **标识和可追溯性**  现场查看：原材料库房、产品库房，分类摆放、原材料和产品有明确标识，有生产日期和产品代码，有产品检验人员签字等，标识准确，可追溯。  **产品防护**：企业的产品存放在库房内，有外包装对产品进行防护，对保存需要有温湿度要求的产品存放在有温湿度要求的库房内。防护符合要求。  **交付后活动**：生产部对交付的产品由营销部与顾客进行交付，营销部按照《与顾客有关过程控制程序》与客户进行沟通，在营销部需要的情况下对产品的使用进行指导。目前生产部未发生交付后活动。  **更改的控制**：公司在生产和服务提供过程中如发生更改活动，应对生产和服务提供的更改进行必要的评审和控制，以确保稳定地符合要求；对生产和服务提供的更改过程控制的相关记录予以保留。包括有关更改评  审结果、授权进行更改的人员以及根据评审所采取的必要措施等。  自体系运行以来，未发生更改。 | 符合 |
| 环境因素识别、危险源辨识 | EO6.1.2/6.1.4 | 生产部的环境因素、危险辨辨识：  生产部的环境因素包括：废水的排放、废气的排放、固废排放等  生产部的危害因素：包括触电、火灾、机械伤害、噪声、粉尘、化学品伤害等内容。  以上识别全部制定了控制措施，符合标准要求。 | 符合 |
| 法律法规、合规性评价 | EO6.1.3/9.1.2 | 法律法规识别及合规性评价工作由行政部统一组织识别和评价。生产部参与识别和评价过程，具体内容见行政部审核记录。 | 符合 |
| 环境和职业健康安全运行控制 | EO8.1 | 环保设施和安全设施的管理由行政部负责，环保设施的检查及运行相关记录见行政部审核记录。生产部负责使用和设备的维护。  提供《设备维护保养计划表》2020年，包括：设备名称、型号规格、安装地点、维护保养周期、维护时间安排、维护执行部门等内容，对26台主要设备编制了维护计划。  提供《设备维护保养记录》  设备名称：一体化污水处理设备；时间安排2020.10.28；承担部门：生产部（设备部）；检查内容：污水井是否有大块物质进入设备，以免堵塞管道与孔口致使水泵损坏；设备人孔必须盖好，以免发生意外或掉入大块固体物质；风机、水泵运转是否正常；风机机油是否需要更换；皮带的松紧程度；进入设备污水的PH值是否在6-9 之间（试纸测试）；更换内容：更换机油；更换进水阀门。试运转情况：试运转正常，无异常情况；维护保养人：梁伟、张慎，验收：张涛，2020年10月28日  设备名称：光氧净化；时间安排2020.6.8三个月（2020.6.8；2020.9.5；2020.12.1）；承担部门：生产部（设备部）；检查内容：灯管；活性炭；风机运行情况；风管密封性；维护要点：检查灯管是否有损坏；检查活性炭是否需要更换；检查风机电机是否有异响，是否需要润滑；检查管道连接处是否漏气。更换内容：灯管及活性炭完好，无需更换；维护保养人：梁伟、张恒，验收：张涛，2020年6月8日，  其他两次检查记录略。其它设备维护检查记录略。  以上符合要求。 | 符合 |
| 应急准备和响应 | EO8.2 | 公司的应急预案及演练有行政部组织编制和组织演练，生产部参与公司行政部组织的应急演练。 | 符合 |

管理体系审核记录表2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：质量部 主管领导：焦玮 陪同人员：韩军涛 | 判定 |
| 审核员：王志慧 范雅彬、杜洪生 审核时间：12月4日 |
| 审核条款：Q:**7.1.5/8.6/8.7**  EO:8.1 查饮料、调味品的生产及销售 |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5 | 提供了《计量器具台账》,内容包括监视设备名称、规格、检定周期等,监视和测量资源有:真空干燥箱、生化培养箱、电热鼓风干燥箱、凯氏定氮仪、生物显微镜、分析天平、电子天平、阿贝折射仪、比较测色仪等，  抽查如下：  生物显微镜，型号/规格：XSP-002，编号：H-001-1，校准日期：2020-8-14  凯氏定氮仪，型号/规格：K1305，编号：SSK130519001，校准日期：2020-8-14  电热鼓风干燥箱，型号/规格：WGL-230B，编号：1812379，校准日期：2020-7-8  真空干燥箱，型号/规格：DZ-3BCIV，编号：1901050，校准日期：2020-7-8  电子天平，型号/规格：SF-108，编号：SF19604，校准日期：2020-8-14  阿贝折射仪，型号/规格：WYA-2W，编号：820219050288，校准日期：2020-7-8  ……  计量器具校准/检定情况，在有效期内，符合要求，证书见附件。  目前尚没有计算机软件用于规定要求的监视和测量情况。  经询问，没有自校检测设备，未发生在用的监视和测量设备有异常现象 | 符合 |
| 运行的策划和控制 | Q8.1 | 认证范围：（产品名称/服务名称）：  Q：许可范围内的饮料、食用油、油脂及其制品、调味品的生产及销售  E：许可范围内的饮料、食用油、油脂及其制品、调味品的生产及销售所涉及场所的相关环境管理活动  O：许可范围内的饮料、食用油、油脂及其制品、调味品的生产及销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动   1. 产品/服务主要依据标准：   产品执行标准： SB/T10292-1998食用调和油；GB7101-2015食品安全国家标准  GB/T31326-2014植物饮料；GB/T29602-2013固体饮料；QHTBS 0003S-2020 ；蘑菇油滴液；  Q/HTBS 0002S-2020；食用植物DHA藻油调和油；Q/HTBS 0001S-2020 食用乳酸菌（油滴液）；  Q/TBS 0002S-2019 乳清蛋白粉固体饮料；Q/TBS 0001S-2020 富锌橘皮酵母固体饮料；  Q/TBS 0003S-2019 益生菌固体饮料  Q/HTBS 0002S-2020；食用植物DHA藻油调和油；Q/HTBS 0001S-2020 食用乳酸菌（油滴液）；Q/TBS 0002S-2019 乳清蛋白粉固体饮料；Q/TBS 0001S-2020 富锌橘皮酵母固体饮料；Q/TBS 0003S-2019 益生菌固体饮料等为企业标准已在当地政府备案。  提供“彤博士健康产业河北有限公司企业标准”  蘑菇油滴液QHTBS 0003S-2020——备案号：131297S-2020，备案时间：2020年9月1日，有效时间：2025年8月31日；  食用植物DHA藻油调和油Q/HTBS 0002S-2020——备案号：131105S-2020，备案时间：2020年7月31日，有效时间：2025年7月30日；  食用乳酸菌（油滴液）Q/HTBS 0001S-2020——备案号：130196S-2020，备案时间：2020年2月17日，有效时间：2025年2月16日；  乳清蛋白粉固体饮料Q/TBS 0002S-2019——备案号：44010119S-2020，备案时间：2020年2月25日  富锌橘皮酵母固体饮料Q/TBS 0001S-2020——备案号：44010152S-2020，备案时间：2020年3月13日  益生菌固体饮料Q/TBS 0003S-2019——备案号：44010099S-2020，备案时间：2020年2月19日  企业内部工艺文件  客户要求、合同要求等  依据以上要求组织编制了适当的过程文件：《产品配方卡》、《粉末固体饮料作业指导书》《颗粒固体饮料作业指导书》《油滴液作业指导书》《物料称量标准操作规程》、《原辅料预处理标准操作规程》、《筛网使用标准操作规程》、《总混工序标准操作规程》、《颗粒(粉剂)分装岗位操作标准操作规程》《洗瓶岗位标准操作规程》、《理瓶岗位标准操作规程》、《灌封岗位标准操作规程》等   1. **生产工艺流程：**   **固体饮料（粉末）工艺流程：**  原辅料验收→称量→总混→内包装→外包装→入库  **固体饮料（颗粒）工艺流程：**  原辅料验收→称量→制粒→干燥→整粒→总混→内包装→外包装→入库  关键过程：称量、总混、内包装、灌封  相关文件：《产品配方卡》、《物料称量标准操作规程》、《总混工序标准操作规程》、《颗粒(粉剂)分装岗位操作标准操作规程》、《灌封岗位标准操作规程》  需确认过程：固体饮料的总混  相关文件：《产品配方卡》、《总混工序标准操作规程》、代表产品的总混工序确认文件  外包过程1：运输，见《运输协议》  甲方:彤博士健康产业河北有限公司  乙方:高新区盛博货运服务部  外包过程2：  危废协议、固废协议，详见行政部检查表。   1. 规定了《固体饮料类原料质量标准》、《益生菌类原料质量标准》、《固体饮料类中间产品质量标准》、《食用油、油脂类中间产品质量标准》等验收准则，成品的检验验收准则依据其执行的国家标准或企业标准，各项目的检验规范依据产品执行标准中规定的方法进行，如固体饮料中蛋白质的检验依据：GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》，油脂中水分的检验依据：GB 5009.236《食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定》，酸价的检验依据：GB 5009.229《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》，过氧化值的检验依据：GB 5009.227《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》等。 2. 现场对生产各过程填写了进货检验记录、工序检验记录、不合格品处理单、成品检验记录等各种监视和测量记录。 | 符合 |
| 产品和服务的放行 | Q  8.6 | 经查编制了《进货查验记录管理制度》、《出厂检验记录管理制度》规定了原材料及成品的具体检验要求。检验主要依据QHTBS 0001S-2020《食用乳酸菌(油滴液)》、GBT29602-2013《固体饮料》、QHTBS 0003S-2020 《蘑菇油滴液》、QHTBS 0002S-2020 《食用植物DHA藻油调和油》等国家标准、技术要求等。  原材料/采购产品：水苏糖、山楂粉、无水葡萄糖、蘑菇维生素D油脂、DHA藻油、鼠李糖乳杆菌HN001等；  一、原材料检验  查：采购产品检验记录  —抽查：2020年9月26日 采购产品：鼠李糖乳杆菌HN001 数量：1kg  检验项目：色泽、气味、滋味、状态、查验大肠菌群、肠杆菌科、菌落总数、霉菌和酵母、沙门氏菌等  检验结果：合格。 检验员：王灿  —抽查：2020年8月20日 采购产品：蘑菇维生素D油脂 数量：2kg  检验项目：色泽、气味、滋味、水分及挥发物、酸价、过氧化值、查验不溶性杂质、维生素D2、铅、总砷、黄曲霉毒素B1、溶剂残留等  检验结果：合格。 检验员：王灿  —抽查：2020年9月25日 采购产品：DHA藻油 数量：20kg  检验项目：色泽、气味、滋味、状态、水分、酸价、过氧化值、查验DHA含量、不皂化物、不溶性杂质、溶剂残留、反式脂肪酸、黄曲霉毒素B1、总砷、铅等  检验结果：合格。 检验员：王灿  —抽查：2020年9月13日 采购产品：水苏糖 数量：5kg  检验项目：色泽、气味、滋味、状态、水分、查验pH值、灰分、水苏糖含量、铅、砷、镉、汞、菌落总数、大肠菌群、霉菌及酵母、沙门氏菌等  检验结果：合格。 检验员：王灿  —抽查：2020年7月23日 采购产品：山楂粉 数量：2kg  检验项目：色泽、气味、滋味、状态、水分、查验铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等  检验结果：合格。 检验员：王灿  —抽查：2020年7月2日 采购产品：无水葡萄糖 数量：100kg  检验项目：色泽、气味、滋味、状态、水分、查验菌落总数、大肠菌群、硫酸灰分、pH值、氯化物等  检验结果：合格。 检验员：王灿  另抽查上述产品其他日期的检验记录3份，检验结论：合格 符合要求。   1. 过程检验控制   公司根据检验规范和检验标准、生产工艺的要求在各生产关键工序均设置了验收控制点。   1. 抽：2020年9月27日，**蘑菇油滴液（饮料□、食用油、油脂及其制品□、调味品☑）**   批号：ZJ019200927-01《中间产品检验报告》 （质量部）  1）总混  检测项目 质量要求 检测结果  色泽 具有产品应有的色泽 合格  气味、滋味 具有产品应有的气味、滋味，无焦臭、酸败及其他异味 合格  状态 具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物 合格  取样人：张宪  检验员：王灿  2）灌装  检测项目 质量要求 检测结果  净含量 ≥13.65mL 合格  取样人：张宪  检验员：张宪   1. 抽：2020年6月22日，**水苏糖固体饮料 （饮料☑、食用油、油脂及其制品□、调味品□）**   批号：ZJ001200622-01《中间产品检验报告》 （质量部）  检测项目 质量要求 检测结果  色泽 具有本品应有的色泽 合格  气味、滋味 具有本品应有的气味、滋味，无异味 合格  状态 无肉眼可见的外来异物 合格  水分 ≤7.0g/100g 合格  密封性 密封性良好 合格  取样人：张宪  检验员：王灿  其余产品均按规程进行检验。  产品实现过程的质量管理基本受控。  三、查成品检验记录  检验依据顾客技术要求和国家标准等，提供出厂检验报告  ——产品名称：蘑菇油滴液 数量：300瓶  检验项目：色泽、气味、滋味、水分、净含量、酸价、过氧化值、不溶性杂质等。  检验结果：合格 检验员：王灿 日期： 2020.9.29  ——产品名称：益生菌油滴液 数量：3131瓶  检验项目：色泽、气味、滋味、净含量、酸价、过氧化值、乳酸菌数、大肠菌群等  检验结果：合格 检验员：王灿 日期：2020.8.24  ——产品名称：水苏糖固体饮料 数量：30786袋  检验项目：色泽、气味、滋味、状态、水分、菌落总数、大肠菌群等  检验结果：合格 检验员：王灿 日期：2020.6.26  ——产品名称：DHA藻油/ARA油滴液 数量：335瓶  检验项目：色泽、气味、滋味、状态、杂质、水分及可挥发物、净含量、酸价、过氧化值等。  检验结果：合格 检验员：王灿 日期： 2020.9.29  另查上述产品其他日期的《成品检验记录》6份，同上。符合要求。  ——提供**产品**第三方检验报告，如下：  抽 蘑菇油滴液**（饮料□、食用油、油脂及其制品□、调味品☑）**------第三方检验报告1份；  抽 血红素铁肽+微颗粒**（饮料☑、食用油、油脂及其制品□、调味品□）**------第三方检验报告1份；  抽 益生菌油滴液**（饮料□、食用油、油脂及其制品☑、调味品□）**-----第三方检验报告1份。  4f45fd7d9baed31ccf1fded956ca8fd42  ——提供**产品**检验合同，如下：  抽 蘑菇油滴液**（饮料□、食用油、油脂及其制品□、调味品☑）**------检验合同1份；  抽 血红素铁肽+微颗粒**（饮料☑、食用油、油脂及其制品□、调味品□）**------检验合同1份；  抽 益生菌油滴液**（饮料□、食用油、油脂及其制品☑、调味品□）**-----检验合同1份。益生菌合同蘑菇油合同血红素铁合同  补充说明：食品进行生产许可申请时需要进行委托发证检测，检测项目为标准及审查细则中要求的全项检测。  暂无授权人员批准或顾客批准放行产品和交付服务的情况。 |  |
| 不合格输出的控制 | Q8.7 | 1、公司制定有不合格品控制程序，以实施对生产全过程不合格品处置的控制。生产过程中未发现不合格，倘若发生，执行不合格品控制程序。  采购材料发现不合格时，通知采购人员，对不合格的采购材料进行隔离，一般情况下进行退货处理，未发生过让步使用的情况。  2、 经了解，未发生让步接收的情况。  3、经了解，目前尚未发生交付后或使用后才发现的产品不合格情况 |  |
| 运行控制 | EO8.1 | 本部门执行的运行控制文件包括：运行控制程序/安全生产制度/职业卫生管理制度等  运行控制情况：  给水 利用现有统一企业供水管网。已由石家庄市政自来水管网提供，管网已经铺设至项目所在地。  排水 主要为生活污水、生产废水和实验仪器清洗废水。生活用水排入厂区化粪池处理；生产废水和实验仪器清洗废水通过新建污水处理设施处理；处理达标后的生产废水和生活污水一起排入市政管网，进入高新区污水处理厂。  供配电 依托石家庄统一企业现有供电工程，供电来自城市电网，年耗电量约为100 万kW·h。  供热 空调采暖。  供气 采用电蒸汽发生器提供，供气能力200kg/h。  废水 生活用水排入厂区化粪池处理；生产废水和实验仪器清洗废水通过新建污水处理设施处理。处理达标后的生产废水和生活污水一起排入市政管网，进入高新区污水处理厂。  项目生产区的建设严格按照相关技术规范设计、建设，并做防渗处理，渗透系数小于10-7cm/s。  废气 实验室非甲烷总烃由通风橱+活性炭+ 15m排气筒排放；生产过程的颗粒物废气由集气罩+布袋除尘器+ 15m 排气筒排放；废水处理设备在密闭房间内设置抽风机，将恶臭气体输送到实验室的活性炭吸附装置处理后排放。  噪声 选用低噪音设备，采取基础减振、设备房密闭隔声等措施。  固废 生活垃圾由环卫机构统一进行收集和处置。  具体见：  污染源 防治措施  有组织 破碎和烘干粉尘 集气罩+布袋除尘器+不低于15m 排气筒  实验非甲烷总烃 通风橱+活性炭吸附+不低于 15m 排气筒  无组织 废水处理设备 密闭房间内设置抽风机，将恶臭气体输送到实验室的活性炭吸附装置处理后排放  无组织 破碎和烘干粉尘 房间定期通风换气  实验非甲烷总烃 房间定期通风换气  生活污水 排入厂区化粪池处理，与生产污水一起外排进入高新技术开发区污水厂  生产废水和实验仪器清洗废水 排入本项目污水处设备（SBR工艺，15m3/d），处理达标后与生活污水一起通过本项目在东厂界设置的废水排放口排入高新技术开发区污水厂进一步处理  运营期间设备噪声 建筑隔声、减震安装、距离衰减等措施  生活垃圾、废包装盒 收集后交由环卫部门统一清运处置  危险废物（过期试剂、纯水设备生更换的废反渗透膜、废超滤滤芯，设备检修产生的废机油，以及实验过程产生的实验室废液） 桶装密封暂存于危废暂存间并定期交由有资质单位处理处置  现场查看质量部，运行情况：部门指标完成情况良好，原辅料、半成品、成品检验率为100﹪，出厂产品合格率100﹪，无质量事故发生，体系文件发放准确有效率100﹪，无火灾、爆炸事故发生，无“长明灯”“ 长流水”等资源浪费事件，无化学品泄漏事件发生。经过部门领导的组织、宣传和部门所有员工的努力和积极配合，三标体系推进和运行情况基本正常。 |  |

管理体系审核记录表3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：营销部 主管领导：王涛 陪同人员：焦玮 | 判定 |
| 审核员： 王志慧、 范雅彬、杜洪生 审核时间：12月4日 |
| 审核条款：Q: 5.3/6.2/8.2/9.1.2； |
| 职责、权限 | QEO5.3 | 营销部：负责制定与保持招标文件评审；进行市场调研与市场营销管理；负责市场信息的收集、分析、跟踪；与顾客（业主）有关过程的确定、评审和沟通；组织项目投标报价、编制标书并进行标书的评审；对合同的付款方式进行评议；负责组织合同评审，保存合同评审记录；负责组织与业主进行合同的谈判、起草合同文本、签订合同；向顾客提供获得的认证证书以证明公司在质量、环境、职业健康安全方面的管理情况；贯彻执行公司的方针和管理目标，落实管理手册在本部门的运行；负责对相关方的控制，实施绿色采购；负责本部门环境因素、危险源的识别及其控制。 | 符合 |
| 风险管控的策划和实施 | QEO6.1 | 公司编制了《风险与机遇应对控制程序》。  风险管理流程：风险识别——风险评估——风险响应——风险控制。  提供《风险和机遇评估分析表》  营销部风险5项，其中一般风险1项（市场占有率和价格），低风险4项；  对识别的风险和机遇进行评估，并制定了应对风险及机遇的措施。措施有效。 | 符合 |
| 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 | Q8.2/ 9.1.2 | 根据职责营销部主要对市场的相关信息进行管理控制。编制《产品销售过程控制程序》  营销部负责明确顾客对产品的需求与期望。  顾客规定的要求,包括产品名称、价格、数量、规格、包装、运输方式、交货期及结算方式等。产品的检验报告、合格证等给予顾客。产品均要达到国标、行标等的要求。向顾客承诺:如发现产品有质量问题,一定在24小时之内予以答复。  对产品要求的评审：产品要求的评审应在投标、合同签定之前进行,应确保:产品要求达到标准规定；顾客没有文件形式提供要求时(如口头要求即电话记录),顾客要求在接受前得到确认；与以前表述不一致的合同或电话记录(即口头要求;如投标或报价单)已予以解决；本公司有能力满足规定的要求。  合同评审：口头合同、销售合同  销售评审流程：营销部与顾客洽谈投标意向——组织相关部门识别顾客需求进行投标书准备——组织对标书进行评审和投标——识别产品需求准备合同——组织相关部门对产品要求评审——总经理审批“产品要求评审表”——签订合同。  提供：销售台账：客户共计有5家”南京慧之良品食品有限公司”、“广州彤健生物科技有限公司”、“河北拜尔生物科技有限公司”“安徽省比瑞斯特生物技术有限公司”“徐州祺健生物科技有限公司”；  提供客户订单评审表，评审方式：会议会签；包括：订单要求、顾客特殊要求，有涉及到的部门进行评价并签字确认。有总经理批准。  顾客满意度调查：  企业编制了《顾客满意度和服务控制程序》，营销部每半年须向主要客户发出《顾客满意度调查表》，以征求其对本厂产品和服务的意见（包括危害物质管理方面的满意程度），并将客户反馈的信息按满意程度进行分类统计和分析，从中取得改进信息，以便有关部门制定相应的改善对策和措施。  提供2020年9月发出的”南京慧之良品食品有限公司”、“广州彤健生物科技有限公司”顾客满意度调查表，调查结果均为“满意”，但未提供客户反馈的信息的统计和分析  未设定顾客满意度指标，设立了顾客投诉处理率100%，从体系运行以来未发生顾客投诉。 | N |

管理体系审核记录表4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及条款 | 受审核部门：研发部 主管领导：高梦 陪同人员：焦玮 | | 判定 |
| 审核员：王志慧 范雅彬、杜洪升（专家） 审核时间：12月5日 | |
| Q:5.3/6.2/8.3 | |
| 职责权限 | Q5.3  E5.3  O5.3 | 询问技术部负责人王佳春，能明确本部门的职责：1)负责本公司的技术改造和改进的工艺；  2)负责经营技术工艺的制定和培训；  3)负责数据分析，统计技术的应用和管理；  4)负责针对产品质量问题，组织制定相应的纠正措施和改进措施，并进行跟踪验证活动；  5)优先选用安全环保材料；  6)负责识别/辨识新产品和改造中的环境因素/危险源，并提出相应的控制措施。  7)负责明确产品可追溯性要求，当产品出现质量问题时，组织对其进行追溯；  技术部上述作用和职责、权限基本得到有效沟通和实施。 | | 符合 |
| 目标 | QEO6.2 | 部门目标：图纸设计正确率 100%  无“长明灯”“ 长流水”等资源浪费事件；  火灾、爆炸事故为0； | | 符合 |
| 产品和服务的设计和开发  8.3.1总则  8.3.2设计和开发策划 | Q8.3 | 文件名称 | 如《设计和开发控制程序》 | 符合 | |
| 运行证据 | 目前进行设计开发项目的性质：🗹新产品 🞎新服务项目 🞎技术改进  设计开发的主体：🗹自主开发 🞎外包 🞎购买新技术  抽取设计开发项目   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 项目名称： | 富锌橘皮酵母肽制备工艺的研究 | DHA油滴液制备工艺的研究 | 益生菌制剂的研究 | 蘑菇油滴液  研究 | | 设计开发的性质 | 新产品 | 新产品 | 新产品 | 新产品 | | 项目的复杂程度 | 简单 | 简单 | 简单 | 简单 | | 立项的日期 | 2020.01 | 2019.12 | 2019.12 | 2020.01 | | 预计完成的日期 | 2020.04 | 2020.06 | 2020.08 | 2020.09 | | 设计开发的阶段说明 | 立项报告-设计开发计划-输入-研发-评审-输出 | 立项报告-设计开发计划-输入-研发-评审-输出 | 立项报告-设计开发计划-输入-研发-评审-输出 | 立项报告-设计开发计划-输入-研发-评审-输出 | | 设计和开发评审的时机 | 研发结束形成技术文档后进行评审，评审日期2020.4.20，查设计开发评审报告QESMS-JL-046 | 研发结束形成技术文档后进行评审，评审日期2020.4.1，查设计开发评审报告QESMS-JL-046 | 研发结束形成技术文档后进行评审，评审日期2020.4.9，查设计开发评审报告QESMS-JL-046 | 研发结束形成技术文档后进行评审，评审日期2020.3.10，查设计开发评审报告QESMS-JL-046 | | 设计和开发验证活动 | 产品性能检测 | 产品性能检测 | 产品性能检测 | 产品性能检测 | | 设计和开发确认活动 | 客户确认样品 | 客户确认样品 | 客户确认样品 | 客户确认样品 | | 涉及的职责和权限 | 查设计开发计划QESMS-JL-044  研发部负责小试实验  质量部负责产品检测  生产部负责试生产  采购部负责原料采购  营销部负责市场及客户沟通 | 查设计开发计划QESMS-JL-044  研发部负责小试实验  质量部负责产品检测  生产部负责试生产  采购部负责原料采购  营销部负责市场及客户沟通 | 查设计开发计划QESMS-JL-044  研发部负责小试实验  质量部负责产品检测  生产部负责试生产  采购部负责原料采购  营销部负责市场及客户沟通 | 查设计开发计划QESMS-JL-044  研发部负责小试实验  质量部负责产品检测  生产部负责试生产  采购部负责原料采购  营销部负责市场及客户沟通 | | 所需的内部资源充分性 | 充分 | 充分 | 充分 | 充分 | | 所需的外部资源说明 | 委托检验 | 委托检验 | 委托检验 | 委托检验 | | 顾客和使用者参与设计和开发过程的需求 | 提供产品需求 | 提供产品需求 | 提供产品需求 | 提供产品需求 | | 对后续产品和服务提供的要求 | 无 | 无 | 无 | 无 | | 证实已经满足设计和开发要求所需的形成文件的信息 | 查输出清单QESMS-JL-047 | 查输出清单QESMS-JL-047 | 查输出清单QESMS-JL-047 | 查输出清单QESMS-JL-047 | |  | |
| 设计和开发输入 | Q8.3.3 | 文件名称 | 《设计和开发控制程序》等 | 符合 | |
| 运行证据 | 设计输入的信息：  富锌橘皮酵母肽制备工艺的研究   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 关键特性简述 | 证据名称 | | 功能和性能要求； | 使用酵母锌 | 设计任务书、设计开发输入清单 | | 来源于以前类似设计和开发活动的信息； | —— | —— | | 法律法规要求； | 指标符合国家食品标准要求 | GB/T 29602 | | 组织承诺实施的标准或行业规范； | 符合产品标准 | Q/TBS 0001S-2020 | | 由产品和服务性质所决定的、失效的潜在后果。 | —— | —— |   DHA油滴液制备工艺的研究   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 关键特性简述 | 证据名称 | | 功能和性能要求； | 使用DHA藻油 | 设计任务书、设计开发输入清单 | | 来源于以前类似设计和开发活动的信息； | —— | —— | | 法律法规要求； | 指标符合国家食品标准要求 | GB 2716-2018 | | 组织承诺实施的标准或行业规范； | 符合产品标准 | Q/HTBS 0002S-2020 | | 由产品和服务性质所决定的、失效的潜在后果。 | —— | —— |   蘑菇油滴液制备工艺的研究   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 关键特性简述 | 证据名称 | | 功能和性能要求； | 使用富含维生素D的蘑菇油 | 设计任务书、设计开发输入清单 | | 来源于以前类似设计和开发活动的信息； | —— | —— | | 法律法规要求； | 指标符合国家食品标准要求 | GB 2716-2018 | | 组织承诺实施的标准或行业规范； | 符合产品标准 | Q/HTBS 0002S-2020 | | 由产品和服务性质所决定的、失效的潜在后果。 | —— | —— |   设计和开发输入评价：  🗹满足设计和开发的目的，且应完整、清楚。 | 符合 | |
| 设计和开发控制 | Q8.3.4 | 文件名称 | 《设计和开发控制程序》 | 符合 | |
| 运行证据 | 评审的方法：🗹文件审批 🞎会议讨论 🞎其他  评审的阶段：🗹设计开发输入 🗹设计开发输出 🞎其他  评审的人员：🗹项目负责人 🗹部门负责人 🗹高层管理者 🞎其他授权人  验证方式：  🞎开展替代计算 🞎将新设计与已经验证的设计相比较 🗹开展测试和鉴定  🞎在发布前检查设计阶段文档  确认活动：  🞎营销试用 🞎运行测试 🗹预期的用户条件下的模拟和测试  🞎部分模拟和测试（测试建筑物经受地震的能力） 🞎提供反馈的最终用户测试（例如软件项目） | 符合 | |
| 设计和开发输出 | Q8.3.5 | 文件名称 | 如《设计和开发控制程序》 | 符合 | |
| 运行证据 | 设计和开发输出：技术文档、标签、生产工艺文件  新产品/项目名称：富锌橘皮酵母肽制备工艺的研究   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 证据类型 | 文件编号和简述 | | 满足输入要求的关键特性描述 | 🞎样机/样件  🞎工艺流程图  🞎图纸  🗹操作规程  🞎使用说明书 | 合格供应商清单 GYS-2020-003、产品配方卡013、产品标签 | | 对于后续的产品和服务的提供过程是充分的 | 🗹工艺流程图  🞎图纸  🗹操作规程  🞎使用说明书 | 工艺流程图、配料（称量）岗位标准操作规程（SOP-SJ-017）、总混工序标准操作规程（SOP-SJ-013）  配料（湿法制粒）岗位标准操作规程（SOP-SJ-070）颗粒（粉剂）包装岗位标准操作规程（SOP-SJ-020） | | 包括或引用监视和测量的要求适当时，包括接收准则； | 🞎采购标准（含厂家、地域）  🞎图纸  🞎操作规程  🗹产品标准 | 企业标准Q/TBS 0001S-2020 | | 规定对于预期目的、安全和正确提供的产品和服务的基本特性 | 🞎样机/样件  🞎工艺流程图  🞎图纸  🗹操作规程  🞎使用说明书 | 产品配方卡013 |   新产品/项目名称：DHA油滴液制备工艺的研究   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 证据类型 | 文件编号和简述 | | 满足输入要求的关键特性描述 | 🞎样机/样件  🞎工艺流程图  🞎图纸  🗹操作规程  🞎使用说明书 | 合格供应商清单 GYS-2020-001、产品配方卡010、020、021、产品标签 | | 对于后续的产品和服务的提供过程是充分的 | 🗹工艺流程图  🞎图纸  🗹操作规程  🞎使用说明书 | 工艺流程图、滴剂配料岗位标准操作规程（SOP-SJ-023）、滴剂灌封岗位标准操作规程（SOP-SJ-067） | | 包括或引用监视和测量的要求适当时，包括接收准则； | 🞎采购标准（含厂家、地域）  🞎图纸  🞎操作规程  🗹产品标准 | 食用油、油脂类原料质量标准（TS-ZB-YG002）  食用油、油脂类  中间产品质量标准（TS-ZB-ZG002）TS-ZB-ZG002  企业标准Q/HTBS 0002S-2020 | | 规定对于预期目的、安全和正确提供的产品和服务的基本特性 | 🞎样机/样件  🞎工艺流程图  🞎图纸  🗹操作规程  🞎使用说明书 | 产品配方卡010、020、021 |   新产品/项目名称：蘑菇油滴液制备工艺的研究   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 证据类型 | 文件编号和简述 | | 满足输入要求的关键特性描述 | 🞎样机/样件  🞎工艺流程图  🞎图纸  🗹操作规程  🞎使用说明书 | 合格供应商清单 GYS-2020-001、产品配方卡012、018、019、产品标签 | | 对于后续的产品和服务的提供过程是充分的 | 🗹工艺流程图  🞎图纸  🗹操作规程  🞎使用说明书 | 工艺流程图、物料称量标准操作规程（SOP-SJ-017）、滴剂灌封岗位标准操作规程（SOP-SJ-067） | | 包括或引用监视和测量的要求适当时，包括接收准则； | 🞎采购标准（含厂家、地域）  🞎图纸  🞎操作规程  🗹产品标准 | 食用油、油脂类原料质量标准（TS-ZB-YG002）  食用油、油脂类  中间产品质量标准（TS-ZB-ZG002）TS-ZB-ZG002  企业标准Q/HTBS 0002S-2020 | | 规定对于预期目的、安全和正确提供的产品和服务的基本特性 | 🞎样机/样件  🞎工艺流程图  🞎图纸  🗹操作规程  🞎使用说明书 | 产品配方卡012、018、019 | | 符合 | |
| 设计和开发变更 | Q8.3.6 | 文件名称 | 如《设计和开发控制程序》 | 符合 | |
| 运行证据 | 对产品和服务设计和开发期间以及后续所做的更改； 🗹未发生 🞎发生过  抽查设计和开发变更记录名称：《 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 新产品/项目名称 | 变更简要说明 | 评审的结果 | 验证的结果（适用时） | 确认的结果（适用时） | 为防止不利影响而采取的措施 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述设计开发更改的人员□与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | 符合 | |
| 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：  🞎材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 🞎个人信息 🗹其他   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确 | 保护/防护适宜 | | 包装箱 | 🞎外部供方 🗹顾客 | 广州彤健生物 | 2020.11.2 | 明确 | 适宜 | | 包装彩盒 | 🞎外部供方 🗹顾客 | 广州彤健生物 | 2020.10.29 | 明确 | 适宜 | | 瓶贴 | 🞎外部供方 🗹顾客 | 广州彤健生物 | 2020.10.29 | 明确 | 适宜 | | 防伪签 | 🞎外部供方 🗹顾客 | 广州彤健生物 | 2020.10.20 | 明确 | 适宜 | | 符合 | |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🗹区分清楚 🗹防护得当  在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 | 符合 | |
| 运行证据 | 组织对监视和测量的环境绩效   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量的对象 | 监视、测量、分析和评价的方法 | 监视和测量的频次和时机 | 评价其环境绩效所依据的准则和适当的参数 | 分析和评价的频次和时机 | | 产品检测 | 见检验计划  索取第三方监测报告 | □每月 □每季度 ☑每年 □其他 | 相关标准 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对食品安全目标进行统计 | ☑定期检查  □抽查 |  | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系 | 内部审核；对内审不符合项进行分析 | ☑按年度内审计划  ☑每年一次  ☑特殊情况增加 |  | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对EMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 |  | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对对问题进行统计 | ☑每年一次  □ |  | □每月 □每季度 ☑每年 | | 符合 | |
| 运行证据 | 🗹自管理体系建立后/🗹近一年，顾客满意的收集、分析和改进证据，见9.1.2客户满意度调查记录 | 符合 | |
| 运行控制 | EO8.1 | 查部门环境运行控制（水/ 气/ 声/ 节能）  公司办公区域，公司配备饮水机，饮用桶装纯净水，公司办公区内有多种绿植，保持环境卫生清洁，保持职工心情愉悦，保证员工健康；  日常办公不产生污水，综合部配有卫生间；生活污水排入市政管网，无土壤污染现象；  日常注重水电的节约，有节约用电和水的意识，没有发现常明灯常流水，以及跑、冒、滴、漏现象，提倡无纸化办公；夏日开窗通风，减少使用空调；  办公用纸双面使用；废纸、笔芯等工作垃圾，置于可回收垃圾筒，倾倒于物业设置的垃圾箱，由其清运、回收处理；  对于硒鼓、墨盒等固体废物，置于不可回收垃圾筒，由销售公司统一回收处理。  企业为员工缴纳了社保，社保种类：养老、失业、医保（普通参保、医疗救助）、工伤、生育等；  企业定期组织员工进行体检。  公司复工以来注重新冠肺炎疫情的防控，配有测温枪，公司配有防护口罩。  综合部配置有固废分类处置装置， | | 符合 | |

管理体系审核记录表5

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：采购部（含库房） 主管领导： 王三红 陪同人员：焦玮 | 判定 |
| 审核员：王志慧、范雅彬 审核时间：2020年12月1-2日 |
| 审核条款：Q: 5.3/6.2/8.4 EO:5.3/6.2/8.1/8.2 |
| 岗位、职责、权限、责任 | QEO:5.3 | 采购部 负责人：王三红  ●查《管理手册》5.3条款规定了本部门的职责和权限，  部门职责和权限已在公司及部门内部进行了沟通和交流。 | 符合 |
| 目标、指标及完成情况 | QEO:6.2 | 1、质量目标：  1、产品出厂合格率100%；  2、产品抽检合格率100%；  3、重大质量事故为0。  环境目标：  1、固体废弃物分类回收率100%；  2、杜绝火灾事故发生；  安全目标：  1、杜绝火灾触电事故发生；  2、杜绝职业病发生。  按照月份进行考核，提供2020年2季度管理目标完成情况统计表：经查质量、环境、安全目标已完成。 | 符合 |
| 外部提供过程、产品和服务的控制  分包管理 | Q8.4  J8.2-8.4  J9.1-9.2 | ●编制了《外部提供过程控制程序》，明确了根据派交单，编制采购单。对供方进行定期评价，内容包括：供方规模、市场信誉、供货能力；供方的供货期、付款方式；供方质量保证能力等内容。经由总经理确认后，纳入公司合格供方。  查阅了《合格物料供应商清单》，部分如下：  物料名称（规格/型号） 级别 生产商名称 经销商名称 供应商执行标准  微晶纤维素 B 湖州市菱湖新望化学有限公司 河南旗诺食品配料有限公司 GB 1886.103  乳酸钙 B 郑州瑞普生物工程有限公司 —— GB 1886.21  葡萄糖酸钙 B 郑州瑞普生物工程有限公司 —— GB 15571  葡萄糖酸锌 B 郑州瑞普生物工程有限公司 —— GB 8820  赤藓糖醇 B 保龄宝生物股份有限公司 —— GB 26404  山梨糖醇 B 山东绿健生物技术有限公司 河南旗诺食品配料有限公司 GB 1886.187  麦芽糖醇 B 山东绿健生物技术有限公司 山东保龄宝食品科技有限公司 GB 28307  乳糖醇 B 山东绿健生物技术有限公司 山东保龄宝食品科技有限公司 GB 1886.98  山梨酸钾 B 南通奥凯生物技术开发有限公司 河南旗诺食品配料有限公司 GB 1886.39  酪蛋白磷酸肽 B 临夏州华安生物制品有限责任公司 —— GB 31617  血红素铁 B 丹麦 上海楷达生物科技有限公司 ——  焦磷酸铁 B 郑州瑞普生物工程有限公司 —— GB 1903.16  维生素C B 帝斯曼江山制药（江苏）有限公司 郑州瑞普生物工程有限公司 GB 14754  维生素E B 浙江医药股份有限公司新昌制药厂 —— GB 14756  亚麻籽调和油 B 呼和浩特市维拓食品有限责任公司 —— SB/T 10292  花生四烯酸油脂 B 江苏天凯生物科技有限公司 —— Q/JSTK 0003S  DHA藻油 B 江苏天凯生物科技有限公司 —— Q/JSTK 0001S  DHA藻油 B 临沂友康生物科技有限公司 湖南佰恩生物科技有限公司 Q/YK 0005S  蘑菇维生素D油脂 B 临沂友康生物科技有限公司 湖南佰恩生物科技有限公司 Q/YK 0009S  中链甘油三酯 B PT.MUSIM MAS. 上海贺益食品科技有限公司 ——  葵花籽油 B 苏州绿香源食品有限公司 —— Q/LXYS 0001S  核桃油 B 阿胡斯卡尔斯油脂（张家港）有限公司 北京银河路经贸有限公司 GB/T 22327  ……  进厂的采购产品，由综合服务部按合同核对数量、材质单、合格证，验证规格、型号后，在入库单上签字。  ——查采购产品的验证,详见Q8.6 | 符合 |