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：财务部（仓储部）及现场 陪同人员： 马朝军 | 判定 |
| 审核员：林兵（QEO） 邝柏臣(QFH) 石帆(QE) 审核日期：2021-05-09 |
| 审核条款：QMS:5.3/6.2/8.5.4E/O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1F:5.3/6.2/8.2/8.3H: 5.3/6.5/6.7.2GB14881: 10HACCP1.0要求 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q:5.3EO:5.3 F：5.3H：5.3 | 文件名称 | 管理手册第5.3章、 《仓库管理员岗位职责》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证 据 | 负责仓库管理，负责原辅料、包装材料、劳保用品、化学品及其它物资的标识、搬运、储存、防护，负责仓库虫鼠害等的控制，负责库存物资的其它日常管理，做到出入库手续齐全，定期盘点，账、卡、物相符等工作。 |
| 管理目标 | Q:6.2EO:6.2F:6.2H：5.2 | 文件名 称 | 如：手册第6.2条款 | 🗹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。为实现总目标而建立的各层级目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况（审核周期） |
| 无环保部认定的环境污染事件 | 每季度 | 无环保部认定的环境污染事件 | 未发生 |
| 固废按要求100%分类排放 | 每季度 | 按实际发生情况分类 | 100% |
| 无重大责任安全事故 | 每季度 | 食品安全事故发生次数 | 未发生 |
| 触电伤亡事故为0 | 每季度 | 有无发生触电伤亡事故 | 未发生 |
| 原料验收准确率: ≥99% | 每月 | 准确数 /验收总数 | 100% |
| 一次到货及时率：≥99% | 每月 | 准时批次/送货总批次 | 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。 |
| 环境因素 | E6.1.2  | 文件 | 🗹《**环境因素和危险源辨识、评价和控制程序**》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 对公司可控制或可施加影响的环境因素和危险源进行识别、评价，确定重要环境因素和重大风险**本部门的环境因素包括：**能源资源消耗： 🗹水 🗹电 🞎蒸汽（外购） 🞎压缩空气 🞎天然气（外购） 🞎氮气（自制）污染物排放种类：🗹生活污水 🞎工业废水 🞎废气（含油废气） 🞎粉尘 🞎噪声 🗹固体废弃物（生活垃圾） 🞎危险废弃物 🞎其他评价重要环境因素的准则：《**环境因素和危险源辨识、评价和控制程序**》**重要环境因素，及其控制措施是**：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 重要环境因素 | 状态 | 控制措施 | 责任部门 |
| 火灾的发生 | 🞎正常 🞎异常 🗹紧急  | 运行控制程序应急预案管理措施 | 仓储部 |

 |
| 危险源辨识 | O6.1.2 | 文件名 称 | **《环境因素和危险源辨识、评价和控制程序》** | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要危险源及其控制措施是**：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 主要危险源 | 状态 | 控制措施 | 责任部门 |
| 卸车物品掉落 | 🞎正常 🗹异常 🞎紧急  | 使用专业工具卸货、戴棉制手套防护 | 仓储部 |
| 搬运油压板车压脚 | 🞎正常 🗹异常 🞎紧急 | 规范操作，合理使用车辆 | 仓储部 |

 |
| 措施的策划 | EO6.1.4 | 文件名称 | 🗹《管理方案》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证 据 | 组织针对重要环境因素、合规义务、风险和机遇制订了控制措施（管理方案）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 控制内容 | 类别 | 控制措施 | 责任部门 |
| 火灾的发生 | 重要环境因素、危险源 | 消防应急预案、各项应急处置预案 | 仓储部 |
| 废水排放（生活污水） | 重要环境因素 | 直接排入市政管网 | 仓储部 |

 |
| 前提方案（PRP） | F8.2H6.5GB14881:10 | 文件名称 | 🗹《前提方案》 | 🗹符合 🞎不符合🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 前提方案的实施情况包括：1. **包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 🞎与文件一致 🗹与文件不一致

 仓库均关门上锁，现场有挡鼠板，粘鼠贴。1. **供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料）**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 见采购审核记录1. **来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

提供有《粮油索证记录台账》、《调料索证台账》抽查：《粮油索证记录台账》，2021-04-28，盘锦大米，入库数量：100袋，每袋25kg，入库人：马狄钢。抽查《调料索证台账》：2021-04-28，蜂蜜味精，入库数量：20袋，每袋2.5kg，入库人：马狄钢。抽查《调料索证台账》：2021-04-24，花椒油，入库数量：2桶，每袋1.8L，入库人：马狄钢。食品添加剂的管理：食品添加剂存放在食品添加剂柜内，并设置双锁；抽查小苏打规格为250g/包，生产日期为2021年1月20日，保质期为12个月，在保质期之内；化学品：现场查看化学品柜，化学品柜进行上锁管理，柜内有洗手液，灭四害等化学品分类存放；一次性餐具盒的管理：现场抽查铝箔盒，宁波时代铝箔科技股份有限公司，提供外检报告提供优里胜邦质量检测（上海）有限公司的检测报告，报告编号：B70922046；报告日期2020年7月21日，检测项目为《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品-铝及铝制品》GB4806.9-2016 、《食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层》 GB4806.10-2016 等测试项目均合格。1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

进行分库管理：有干货库、调味品库、一次性餐盒库、厨具刀具库、化学品库、劳保用品库等现场查察调味品库：对酱油、生抽等调味品放置于货架上，不同调味品均有分离； 现场查察干货库：干货均摆放在塑料卡板上，干货有分离。1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。 |
| 可追溯性 | F8.3H6.7.1 | 文件名称 | 如：《产品/服务提供控制程序》或🗹《**产品的标识、追溯、回收控制程序**》、《产品留样制度》 | 🗹符合 🞎不符合🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容： 🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系； 🗹材料/产品的返工； 🗹最终产品的分销。 成品的唯一性标识方式： 🗹容器编号 🗹标牌 🗹 标签 🗹区域 🗹周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他组织于 2021年 2 月 1 6 日验证和测试可追溯性体系的有效性。追溯原因：🗹演练 🞎质量事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品批号 | 不合格简述 | 生产记录情况 | 检验记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 |
|  | 见食品安全小组审核记录 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

可追溯性系统证据的保留期限 24 个月，至少包括产品的保质期 **1** 个月。 |
| 现场观察 | 在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：在半成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🗹不适宜说明：（不适用）在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🗹不适宜说明：（不适用） |
| 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（不适用）现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合（不适用） |
| 运行 | EO8.1Q8.5.4 | 文件名称 | 🗹《食品贮存管理制度》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 有 🞎冷藏柜 🞎保鲜库 🗹常温库 产品防护性要求：🗹防潮 🗹防火 🗹易碎 🗹防倒置 🗹防日晒 🗹温度 🗹湿度 🗹保存期限 🞎其他防护方法可包括：🗹标识 🞎防漏托盘 🞎地面防渗层 🗹灭火器 🗹储存温湿度 🞎传输或运输 🗹保护是否有MSDS：有 |
| 现场观察 | 常温库房管理：抽查货品名称： 大米、面粉、食用油、大豆、白砂糖等 🗹分类存放 🗹存放于栈板 🞎防泄露措施 🗹消防措施 🗹存储量适宜🗹储存温度 25 ℃ 🗹湿度 38 % 🞎防渗漏措施 🞎其他在现场配备了消防栓和灭火器，状态正常。常温库房管理：抽查货品名称： 咖喱粉、海天蚝油、白醋、香辣酱等🗹分类存放 🗹存放于栈板 🞎防泄露措施 🗹消防措施 🗹存储量适宜🗹储存温度 28 ℃ 🗹湿度 32 % 🞎防渗漏措施 🞎其他在现场配备了消防栓和灭火器，状态正常。常温库房管理：抽查货品名称： 手套、雨鞋、围裙等🗹分类存放 🗹存放于货架 🞎防泄露措施 🗹消防措施 🗹存储量适宜🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎防渗漏措施 🞎其他在现场配备了消防栓和灭火器，状态正常。 |
| 过敏原的管理 | HACCP1.0 | 文件名称 | ☑《致敏物质管理控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 致敏物质评估：☑牛奶；□坚果；☑鱼；☑虾；☑蛋；☑大豆；☑花生；☑小麦；识别致敏物质的污染途径：☑原材料；☑仓储；☑运输；☑加工中交叉污染；☑人员；□ ；交叉污染的控制措施：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进控制措施进行定期确认和验证：□通过检测没有发现过敏物质；☑无需检测致敏物质的标识：□明显 □比较明显 ☑不明显，需要改进，建议增加标识牌本企业 牛奶、鱼、虾、蛋、大豆、花生、小麦属于过敏原的范畴。 |
| 食品欺诈的控制 | HACCP1.0 | 文件名称 | □《食品欺诈控制程序》、☑《食品欺诈脆弱性评估程序》、□预防和消除食品欺诈程序 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | a）识别潜在的脆弱环节； 《食品欺诈预防计划确认记录》 b）制定预防食品欺诈的措施；□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序。□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进d）控制措施进行定期确认和验证：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进； |

说明：不符合标注N