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：领导层、销售部、行政部 主管领导 黄文强 陪同人员： 黄乌梅 | 判定 |
| 审核员： 肖新龙 审核时间：2021-05-24（上午） |
| 审核条款：略 |
| **与最高管理者了解各**管理体系的运行情况：【第二组】 |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：  **顾客至上、诚信为本、品质优良、实力打造品牌，信誉铸就辉煌！**    贯彻情况：☑文件发放 □标语 □展板 □网站 □员工手册 ☑开会 ☑微信群  组织文件化的管理目标已制定，内容为：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况（审核周期） | | 顾客满意率≥90% | 每年 | 按照实际打分统计 | 100% | | 业主投诉解决率100% | 每年 | 投诉解决次数/投诉总次数\*100% | 未发生 | | 无重大食品安全事故 | 每月 | 实际发生次数 | 未发生 | | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 体系运行时间是否满足3个月  【第二组】 |  | 管理手册发布的时间： 2021 年 01 月 01 日  ☑至今管理体系已运行3个月以上  □至今管理体系运行不足3个月以 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 组织对相关标准的宣贯培训  【第二组】 |  | 标准宣贯的时间： 2020年 12 月 28 日  □QMS □EMS □OHSMS ☑FSMS □HACCP  ☑已培训了相关标准和内审员知识；□至今未培训相关标准和内审员知识  员工对相关标准的认知和能力（应知应会、持证上岗等）☑满足要求，□基本满足要求，□不满足要求 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 了解企业基本情况：  【第二组】 |  | - 主要的内部环境和外部环境分析的充分性  ☑已实施 🞎不充分，需要完善：  - 主要的相关方和期望的充分性 （不适用）  ☑已实施 🞎不充分，需要完善：  - 确定风险的识别和评价（不适用）  ☑已实施 🞎不充分，需要完善：  - 组织机构设置、职责分配及沟通  🗹已实施 🞎不充分，需要完善：  - 确定外部提供过程、产品和服务（外包过程）： 冷冻库设备维保  - 被主管部门处罚和曝光情况  🗹未发生 🞎已发生，说明：  - 其他机构转入情况（适用时）  🞎已收集到以往的不符合项 🞎未收集到以往的不符合项 ， | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 内审的策划和实施  管理体系的评审  【第二组】 |  | 自管理体系建立后，于 2021 年 4月 1 日实施了内部审核；记录包括：  ☑内审计划、☑内审检查表、☑不符合项报告 1 份、☑内审报告  自管理体系建立后，于 2021 年 04 月 28 日实施了管理评审；  ☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | ☑满足要求  □不满足要求 |
| FSMS场所巡查:  【第二组】 |  | - 观察厂区是否选择了无食品有显著污染的区域，周围环境无虫害大量滋生、废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，：  🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察厂区内合理布局，生活区应与生产区域划分明显有分离或分隔措施，绿化距离合理、地面硬化、环境清洁、无扬尘和积水、无虫害的孳生、适当的排水系统：  🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察厂房内部设计和布局合理，避免食品生产中发生交叉污染。满足食品卫生操作要求；对清洁程度的要求合理划分作业区，（清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区）并采取有效分离或分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。  🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察厂房内部结构易于维护、清洁或消毒与采用适当的耐用材料建造，避免食品生产中发生交叉污染。包括顶棚、墙壁、门窗（纱窗）、地面等  🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察生产用水的来源：（不涉及）  🞎城市用水 🞎地下水（井水） 🞎地表水（江/河/湖/海）注：  - 观察生产用水（与食品接触）的种类：（不涉及）  🗹水源水 🞎纯净水 🞎热水 🞎蒸汽 🞎冰 🞎其他  - 观察排水设施的状况：(不涉及)  🞎明排水沟 🞎有水封地漏 🞎其他：  - 观察清洁消毒设施的对象：  🞎原料 🞎包材 🗹工器具 🗹容器（罐/箱） 🗹其他： 保温箱  - 观察清洁消毒的方式：  🗹水洗 🞎清洗（表面活性剂） 🞎消毒 🞎CIP 🞎COP 🗹其他： 84消毒液、75%酒精  - 观察废弃物存放设施：  🗹带盖垃圾桶 🞎不带盖垃圾桶 🞎其他：  - 观察个人卫生设施：  🗹一次更衣室 🞎二次更衣室 🗹洗手池 🗹手动水龙头 🞎非手动水龙头 🞎干手器  🞎手消毒池 🞎鞋靴消毒 🞎风淋室 🞎淋浴室 🞎其他：  - 观察工作服的清洗：  🗹个人清洗 🞎集中清洗 🞎紫外消毒  - 观察卫生间设施：  🞎位于车间内 🞎门朝向车间 🗹位于车间外  - 观察通风设施：  🗹自然通风 🞎人工通风 🞎有防虫害措施 🞎无防虫害措施  - 观察照明设施：  🗹自然采光 🗹人工照明 🞎带罩灯具 🞎非带罩灯具  - 观察仓储设施的分类：  🗹原料库 🞎辅料库 🞎化学品库 🞎半成品库 🗹产品库  🞎常温库： ℃  🞎冷冻柜： -17 ℃  🗹冷冻库： -19 ℃  - 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：（不涉及）  🞎不使用任何食品添加剂 🞎不使用限量食品添加剂  🞎使用限量食品添加剂，说明：  - 观察仓储设施的管理状况：  🗹防虫害（蚊蝇） 🗹防鼠 🞎消防 🗹标识 🞎隔地离墙 🗹温度 🞎湿度 🞎其他  - 观察生产设备的管理状况：  🗹产量满足生产需要 🞎产量不满足生产需要 🞎说明：  🗹材质满足生产需要 🞎材质不满足生产需要 🞎说明：  🗹运行完好 🞎运行故障 🞎正在维修 🞎说明：  🗹便于清洗 🞎不便于清洗消毒 🞎说明：  - 观察生产车间监控设备的管理状况：  🞎压力表 🗹温度计（冷冻库用） 🞎记录仪 🞎试纸 🞎其他  - 观察实验室检测设备的管理状况：（不涉及）  🞎种类和精度满足检测需要 🞎种类和精度不满足检测需要 🞎说明：  - 观察实验室检测设备的检定/校准状况：（不涉及）  🞎标识齐全有效 🞎无标识 🞎超过有效期 🞎说明： | ☑满足要求  □不满足要求  区域内有蚊蝇 |
| 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性  【第二组】 |  | ☑ 识别二阶段审核的资源配置情况  ☑ 有生产/服务现场 ☑领导层可以迎审 ☑交通食宿 ☑劳保用品  □ 其他：    ☑ 识别二阶段审核的可行性  ☑ 二阶段日期的可接受性 ☑审核组成员的可接受性 □一阶段的问题已整改  ☑ 不存在影响二阶段审核的问题 | ☑满足要求  □不满足要求 |

说明：不符合标注N