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：管理层； 主管领导：董风林/白艳 陪同人员：王李强 | 判定 |
| 审核员：周文廷 米素军 审核时间：2021.6.6 |
| 审核条款：4.1/4.2/4.3/4.4/5.2/5.3/6.1/6.2/9.2/9.3 |
| 公司概况，资质情况组织机构、体系策划实施情况认证范围确认适用条款确认外包过程 | 4.14.24.34.46.1 | ●企业基本情况1、总经理/管代：董风林/白艳；2、按照认证范围公司提供的法律证明文件有：1)营业执照，统一社会信用代码：91131028MA07QLKY8Q2)动物防疫条件合格证：（廊大）动物合第20150001号，代码编号：1310285021500013)食品经营许可证：JY113102800014833、大厂回族自治县京国华肉类有限公司成立于2016年5月11日,注册资本100万元，注册/经营地址：河北省廊坊市大厂回族自治县北务三村浦江路西侧 4、主要经营范围：鲜冻牛肉的分割加工；5、公司设有管理层、办公室、生产部、质检部、供销部等部门。●根据企业发展及经营管理的需求，公司组织了对管理体系标准的学习，依据标准的要求结合实际情况对管理体系进行了策划。策划基本体现了PDCA的思路。建立了文件化的管理体系，文件基本符合标准的要求，基本符合企业的实际情况。根据过程对组织结构进行了合理的设计，明确了各岗位人员的职责和接口，配备了相应的人员、设施、技术、信息等资源。工作环境基本能满足生产和管理的需求。通过制定管理制度、作业文件及相关措施，对活动的主要环节实施了有效的控制。各种制度及规定基本建立。管理手册中对组织机构和职责进行了策划，形成了文件。组织机构的设置，职责、权限的分配基本明确，基本适宜，人力资源基本满足需求。策划管理体系时，公司确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其实现质量管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素。同时，确定了与质量管理体系有关的相关方及相关要求。并根据所确定的各种因素及相关方和其要求，确定了公司应对的风险和机遇，并对应对措施进行了策划。●审核组与受审核方管代通过电话确认的审核范围：QMS：鲜冻牛肉的分割加工； ●根据公司产品和服务特点，不适用条款为8.3,公司目前所生产和销售的产品依据国家标准、行业规范生产检验，工艺成熟，技术稳定。企业确保不因删减影响本企业提供满足顾客和适用的法规要求的产品的能力，也不免除本企业相关责任。●外包过程：菌落总数、大肠菌群、挥发性盐基氮的检测。●管理体系覆盖人数20人，白班生产，无倒班情况 |  |
| 管理方针和目标的适宜性 | 5.2 6.2 | ●公司质量方针：质量为本,信誉至上，持续改进，争创一流，满足要求●方针与企业的经营宗旨相适应，协调一致；通过会议传达，沟通，让全体员工理解执行。并定期进行评审（一般一年一次）。●管理目标（其中质量目标）： 完成情况 （2021.4.1）1、**交货及时率 100%**； 100%2、相关方满意度93以上。 100%基本符合标准要求。在方针框架下展开，并分解到各职能部门。 |  |
| 内审、管理评审策划和实施的符合性及可信性 | 9.29.3 | 2021年3月10日进行内部审核，提供内部审核计划、内审检查表、不合格报告、内部质量管理体系审核报告等，基本符合要求。2021年3月15日进行管理评审，由总经理主持会议，有管理评审计划、管理评审输入资料—各部门工作总结、管理评审报告等，内容基本可信，有效。 |  |
|  确定第二阶段 |  |  第二阶段审核所需资源的配置较充分。商定第二阶段审核时间：2021年6月9-10日 |  |

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：办公室 主管领导：白艳 陪同人员： | 判定 |
| 审核员：周文廷 米素军 审核时间：2021.6.6 |
| 审核条款：7.1.2/7.1.6/7.5 |
| 人员、组织的知识、体系文件的建立 | 7.1.2/7.1.6/7.5 | ●目前企业拥有职工20人，包括管理人员5人、生产人员、业务人员等。●策划了公司管理体系文件，包括以下层次：1.质量手册QMS/SC-2021 版本号：A1 ，2021年1月1日发表实施（含质量方针、目标）2.程序文件QMS/CX-2021 版本号：A1 ，2021年1月1日发表实施，含17个文件，包括标准要求的程序 3.管理、作业文件汇编，包括：岗位人员任职要求、质量目标统计分析考核办法、公司设施管理规定等。4.体系运行所需要的记录成文信息管理目前基本满足要求。●编制了文件控制程序，用于对管理体系文件的管理对外来文件进行了识别收集，现场提供有《外来文件清单》包括产品质量法、民典法、食品安全法等及相关标准规范：食品召回管理办法质量管理体系要求 GB/T19001-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产 品 GB2707-2016 鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2008 牛肉等级规格 NY/T676-2010 畜禽肉水分限量 GB18394-2001 牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018。。。。。。经常上网查询，以更新最新版本 |  |

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：生产部/质检部 主管领导： 董磊/王李强 陪同人员：白燕 | 判定 |
| 审核员：周文廷 米素军 审核时间：2021.6.6 |
| 审核条款：7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.3/8.5.1 |
| 人员、组织的知识、体系文件的建立 | 7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.3/8.5.1 | ●配备有办公区（办公面积100平米）、切割车间（200平米）、排酸库80平米、冷库100平米、速冻库45平米等基础设施，办公主要设施：电脑、电话、一体机等，满足办公需求。主要生产设备： 塑料/不锈钢操作台、真空包装机、定型模具、刀具、真空包装机等，满足生产需求。特种设备：无●工作环境： 办公区建筑面积100平米）、切割车间（200平米）温度保持10℃左右、排酸库80平米（0-4℃）、冷库100平米（-18℃以下）、速冻库45平米（-40℃左右）等基础设施，切割车间卫生较整洁，封闭管理，员工穿戴工服，按规定换洗消毒，食品级塑料切割操作台卫生整洁，工作环境符合要求。办公环境：环境整洁，配备有空调，●检验检测设备：电子台秤、烘箱、温控仪、瘦肉精试纸等，满足检验需求。●根据公司产品和服务特点，不适用条款为8.3,公司目前所生产和销售的产品依据国家标准、行业规范生产检验，工艺成熟，技术稳定。企业确保不因删减影响本企业提供满足顾客和适用的法规要求的产品的能力，也不免除本企业相关责任。●过程控制1. 建立了质量目标：

1）**交货及时率 100%**；2）相关方满意度93以上。2、收集的相关法律法规、技术标准：质量法、民典法及相关标准规范：质量管理体系要求 GB/T19001-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产 品 GB2707-2016 鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2008 牛肉等级规格 NY/T676-2010 畜禽肉水分限量 GB18394-2001 牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018。。。。。。3、现场询问了解的产品和服务实现流程为：牛的屠宰分割加工：原料(检验检疫合格)入库→屠宰→排酸→分割→加工→检验→包装→冷冻→出库销售关键过程为：分割、冷冻、检测特殊过程为：排酸4、规定了产品和服务实现所需的设备设施、人员等资源要求5、编制了《设备管理制度》、《牛屠宰品质检验规程》、《销售服务规范》、《顾客满意度调查制度》、《服务质量检查制度》等作业文件。 6、外包过程：菌落总数、大肠菌群、挥发性盐基氮的检测 |  |

说明：不符合标注N