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：供销部 陪同人员：张亚萍 | | 判定 |
| 审核员： 张磊 审核日期： 2021年6月2 | |
| 审核条款：QMS： 6.2/8.2/8.4/8.5.1/8.5.2/ 8.5.5/8.5.6/9.1.2 | |
| 质量目标及其实现的策划 | Q6.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《质量目标分解表》 | 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。为实现总质量目标而建立的各层级质量目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  分解质量目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量分解目标 | 控制参数 | 责任部门 | 目标实际完成 | | 1.合同评审率 | 100% | 供销部 | 完成 | | 2.供方评定率 | 100% | 供销部 | 完成 | | 3.合同履行率 | 100% | 供销部 | 完成 | | 4.顾客满意度 | 85%以上 | 供销部 | 完成 | | 5.食品安全投诉率 | 低于1% | 供销部 | 完成 |   🗹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。 |
| 运行的策划和控制 | Q8.1 | 文件名称 | 如：手册8.1 | 符合 |
| 运行证据 | 为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 产品/服务的名称 | | 初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）、预包装食品（冷冻类）的销售 |  | | 产品和服务的要求 | | 🞎图纸 🞎工艺流程 🗹操作规程 🗹客户要求 |  | | 过程准则 | | 🗹程序文件 🗹作业指导书 |  | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接受标准 | 相关国标，参照订单协议 |  | | 过程产品放行标准 | 依照过程监控记录表中技术要求 | | 成品执行标准 | 参照协议或订单合同 | | 服务规范 | 参照协议或订单合同 | | 所需的资源 | | 🗹受过培训的人员 🗹必要的生产设备和工具  🗹必要的检测设备 🗹必要的生产和储存场所  🗹充足的原材料供应 🞎其他 |  | | 确定符合产品和服务要求 | | 实施原料检验，过程监控，成品检验 |  | | 按照准则实施过程控制 | | 依照客户协议进行配送，参照操作规格书 |  | | 过程已经按策划进行证据 | | 过程监控记录 |  | | 产品和服务符合要求的证据 | | 出厂检验记录 |  | | 策划的变更的控制 | | 无 |  | | 识别外包过程及控制方法 | | 无 |  |   销售工艺流程：客户订单--采购--验收--配送--顾客签收--售后服务  **配送流程**  下单—装货—运输——下货——顾客签收  关键过程：原料验收，操作过程制定《检验规程》，《作业指导书》、《操作规程》，提供《过程控制记录》进行过程监控，分选结束后对成品进行成品检测，检测合格方能入库销售。详见Q8.6 |
| 顾客沟通 | Q8.2.1 | 文件名称 | 如：🗹《信息沟通控制程序》，🗹《与顾客有关过程控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 🗹提供有关产品和服务的信息  🗹处理问询（产品介绍、订货会）  🗹招、投标 | 🗹会议、🗹电话、🗹微信、🗹访问 | 🗹招、投标书  🗹公司网站 | | 售中 | 🗹签订合同 🗹订单  🞎处理变更（适用时） | 🗹电子版 🗹纸质 | 🗹合同  🗹订单（系统中） | | 售后 | 🗹获取顾客反馈  🗹投诉处理 | 🗹电子版 🗹纸质  🗹客诉电话 | 网站上公布 | | 特殊情况 | 🞎处置或控制顾客财产，如：  🞎关系重大时，制定应急措施的特定要求 |  |  | |  |  |  | |
| 产品和服务要求的确定 | Q8.2.2 | 文件名称 | 如：🗹《与顾客有关过程控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  🗹 适用的法律法规要求（含产品标准），如： 中华人民共和国食品安全法 **等等**  🗹 组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 产品质量符合标准，物流运输及时 |
| 产品和服务要求的评审 | Q8.2.3 | 文件名称 | 如：🗹《与顾客有关过程控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 目前和顾客约定的形式  🗹现场调查和接受投诉🞎投标书 🗹书面合同（标书、合同、订单、传真）🗹口头合同（电话、口述）🗹登门拜访🗹电子合同（e-mail）🗹现场会议  评审的方式：🗹填写合同记录评审表🗹管理者代表批准 🗹会签 🞎开会讨论 🞎盖章  🞎在系统中审批  向顾客提供的产品和服务的要求   |  |  | | --- | --- | | 顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求； | 数量、交付期、质量要求、基础设施的改造、顾客职责、公司职责、收入与支付方式、违约责任等 | | 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 产品合格、准时 | | 公司的承诺； | 技术要求 | | 适用于产品和服务的法律法规要求 | 中华人民共和国食品安全法 | | 与先前表述存在差异的合同或订单要求 | 无 | | 产品和服务的新要求 | 无 |   抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：《合同订单评审表》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称 | 服务期限 | 要求 | | 2020.8.21 | 食堂物资配送供应商项目 | 2年 | 每天送货一次，严格按照标准进行采购配送 | | 2021.3.23 | 苏州市吴中区越溪街道张桥村村民委员会 | 2年 | 每天送货一次，严格按照标准进行采购配送 | |  |  |  |  |   与先前合同或订单的要求存在差异，有关事项🞎已得到解决 🞎未解决，说明 无 。  对顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求  🗹进行确认 🞎未进行确认，说明 。  网上销售——🞎已存在 🗹不存在  查看公司网站的产品信息，如产品目录：  🗹具备提供产品或服务的能力 🞎不具备提供产品或服务的能力 |
| 产品和服务要求的更改 | Q8.2.4 | 文件名称 | 如：🗹《与顾客有关过程控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 变更的内容：□数量 □交期 □技术要求（图纸、工艺） □交付方式 🞎包装形式 🗹无变更；  变更的原因：□顾客需求变化 □原材料供货不足 □法律法规限制 🞎其他；  抽取产品和服务变更相关记录名称：《 》无变更   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 | |  |  |  |  | □是 □否 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4 | 文件名称 | 如：🗹《采购过程控制程序》 |  |
| 运行证据 | 外部提供的过程、产品和服务包括：  🗹原材料采购 🞎产品的设计和开发 🞎产品检测🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🗹运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🞎其他  从《供方名单》中列出的合格供方，随机抽取下列证据：抽合格供方：江阴市长泾彩印有限公司等。  外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查**外部供方**的评价记录名称：《 供方评定记录表》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 苏州辛格诺绿色食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 320506000201911140044 🗹有效 🞎失效  🞎《工业产品许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎《安全生产许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎《危化品经营许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 样品试用的情况 | 🞎未安排试用 🗹试用效果良好 🞎 | | 供方现场评价情况 | 🞎未安排 🗹评价效果良好 🞎 | | 第二方审核情况 | 🗹未安排 🞎审核结果良好 🞎 | | 其他 | —— |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 越溪顾家元猪肉摊 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 猪肉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 320506000201811210373 🗹有效 🞎失效  🞎《工业产品许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎《安全生产许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎《危化品经营许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 样品试用的情况 | 🞎未安排试用 🗹试用效果良好 | | 供方现场评价情况 | 🞎未安排 🗹评价效果良好 | | 第二方审核情况 | 🗹未安排 🞎审核结果良好 | | 其他 | —— |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 江苏正宽农业发展有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 草鸡蛋 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91320981MA1YN6CIXP 🗹有效 🞎失效  🞎《工业产品许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎《安全生产许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎《危化品经营许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 样品试用的情况 | 🞎未安排试用 🗹试用效果良好 | | 供方现场评价情况 | 🞎未安排 🗹评价效果良好 | | 第二方审核情况 | 🗹未安排 🞎审核结果良好 | | 其他 | —— |   提供了《供方评定记录表》，对其进行监控。 |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。  🗹没有 🞎有，说明： |
| 控制类型和程度 | Q8.4.2 | 文件名称 | 如：🗹《采购过程控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 对供方控制的类型和程度要求： 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查重要供方的评价记录名称：《检验报告》和《质检报告》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 江苏正宽农业发展有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 草鸡蛋 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观、色泽、状态、气味、破次率  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🗹对供方的供方的管理体系要求 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 越溪顾家元猪肉摊 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 猪肉 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观、色泽、状态、气味、破次率  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🗹第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🗹人员资格的要求  🗹对供方的供方的管理体系要求 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 苏州辛格诺绿色食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观、色泽、状态、气味、破次率  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🗹第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🗹人员资格的要求  🗹对供方的供方的管理体系要求 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 | |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3 | 文件名称 | 如：🗹《采购过程控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 充分和的。  （与外部供方沟通的证据？）  抽查《采购合同》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2021年5月30日 | 2021年6月2日 | | 过程、产品和服务名称 | 茶干 | 猪肉 | | 过程、产品和服务要求 | 国标 | 质检报告 | | 产品和服务批准； | 供销部 | 供销部 | | 方法、过程和设备的批准； | 供销部 | 供销部 | | 产品和服务的放行的批准 | 质检部 | 质检部 | | 能力，包括所要求的人员资格 | 无特殊要求 | 无特殊要求 | | 外部供方与组织的互动； | 订货、送货 | 订货、送货 | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 🗹每批验证  🗹每年评价 | 🗹每批验证  🗹每年评价 | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 🞎需要 🗹不需要 | 🞎需要 🗹不需要 | |
| 生产和服务提供的控制 | Q8.5.1 | 文件名称 | 如：质量手册Q8.5.1，🗹《作业指导书》、🗹《操作规程》、🗹《生产和服务控制程序》 |  |
| 运行证据 | 组织应在受控条件下进行生产和服务提供。  销售工艺流程：客户订单--采购--验收--配送--顾客签收--售后服务  键过程：原料验收，操作过程制定《检验规程》，《作业指导书》、《操作规程》，提供《过程控制记录》进行过程监控，分选结束后对成品进行成品检测，检测合格方能入库销售。  抽取原材料检验相关记录名称：《原材料验收记录》和供应商提供的《出厂检验报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 供货单位 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021.4.1 | 蔬菜 | 南环桥市场王富祥蔬菜经营部 | 色泽，气味，状态 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021.5.14 | 猪肉 | 越溪顾家元猪肉摊 | 完好，无异味 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021.5.13 | 草鸡蛋 | 南环桥市场张国旗家禽经营部 | 色泽，数量、状态 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   查有《原料验收记录》，抽：2021.5.6，5.10，5.11，从苏州金记食品有限公司采购的：红香干、素肠、大油面筋等，检测内容有：产品名称、进货日期、供货单位、数量、包装、外观、检验结果、记录人，均合格，提供了营业执照、产品的第三方检验报告，验收员：徐小军。符合生产加工工艺要求。  公司每天早晨5点开始配送，上午10：00配送车辆回公司，冷藏车每次配送前将车辆温度降到公司规定的温度，温度达到要求后，记录初始温度，到达目的后记录车箱的温度，经双方确认后签字收货，符合工艺要求。  查《冷藏、冷冻库温度记录表》2021年5月11日，冷冻库温度：-18℃，冷藏库温度：5℃，产品摆放、清洁程度合格，监察人：张宏利  查其他时间的，2021年5月20号、2021年4月18号等，检查结果均合格。  针对运输车辆和框具，企业定期进行杀菌消毒  查看《配送车辆清洁消毒记录表》：2021年5月，车辆：苏E2Q439，对车辆的清洁消毒和异味进行检查，操作人员：时桂付，确认人：李晓凤  另查车辆：苏UKW869.2021年4月检擦记录表，操作人：史征名，确认人：李晓凤，车辆检查合格  查《筐具清洗、消毒记录表》，抽查2021年3月，对筐具进行清洁消毒，操作人：张宏利，对篮筐进行确认，确认人：李晓凤  公司配送业务范围为苏州市，直线距离30公量内，时间1小时内，每天的产品配送按顾客前一下的订单进行采购，第二天数量和要求进行配送。  抽查《冷库出入登记表》查2021年5月13日，入库原料名称鸡根，供应商：苏州赢泽食品，数量238斤，出库日期：5月13号，100斤、5月14号出库数量：80斤，5月15日，出库数量58斤。  查2021年4月20日，入库水饺160，供应商：苏州赢泽食品，4月22号出库：60斤，4月23号出库100斤。  抽查发货单  抽：2021.5.31，配送单内容：客户名称（越溪中学学生）、送货日期（2021年5月31号）、产品名称（空心菜、精肉丝等）、配送数量等，有送货员和收货员签收记录；  抽2021.5.31，配送单内容：客户名称（太湖新城）、送货日期（2021年5月31号）、产品名称（新土豆、杂排骨等）、配送数量等，有送货员和收货员签收记录；  抽查分货单：空心菜，分货日期：2021年5月30日，分发单位：石湖实验小学邵昂路校区教师，50斤；越溪中学学生，50斤；化管办食堂14斤。  新土豆，分货日期：2021年5月30日，分发单位：东湖小学学生，170斤；太湖新城，6斤；等等  企业每日进行卫生点检，查《每日卫生检查记录表》，抽查2021年5月第四周：抽查员工卫生、地面清洁卫生、设备设施维护清洁等等，检查人：李晓凤，检查结果：合格  查《2021年4月紫光灯杀菌记录》班前，班后开启半小时，负责人：张宏利，紫光灯杀菌无异常 |  |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2 | 文件名称 | 如：质量手册Q8.5.2 🗹《标识、追溯和召回控制程序》 | 合格 |
| 运行证据 | 产品的检验状态标识：🗹待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格  标识方式  🗹区域 🗹标牌 🗹仓库台帐及记录  原材料的唯一性标识方式：  🞎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  过程产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  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 |
|  |  | 现场观察 | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：🗹区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：  在生产或服务场所对过程产品的标识情况：🗹区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：  在生产或服务场所对成品的标识情况： 🗹区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：  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：  在成品库房的标识情况： 🗹区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明： |  |
| 交付后的活动 | Q8.5.5 | 文件名称 | 如：🗹《服务提供控制程序A》 | 符合 |
| 运行证据 | 交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🗹维修 🗹三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🞎无售后服务  抽取交付后的活动控制相关记录名称： 体系运行以来暂未发生售后维修情况 |
| 更改控制 | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：质量手册Q 8.5.6 | 符合 |
| 运行证据 | 变更的原因：**无变更**  外部因素：□法律法规 □顾客或供方发起的变更；  内部因素：□设备失效 □反复出现不合格品 □技术改造 |
| 顾客满意 | Q9.1.2 | 文件名称 | 如：🗹《与顾客有关过程控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 🞎自管理体系建立后/🗹近一年，顾客满意的收集、分析和改进证据如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 顾客满意获取方法 | 获取周期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 | | 🗹顾客调查 | 每年 | 问卷 | 1、产品价格略高、可通过成本控制为我们降低价格；  2、产品交期基本符合要求，还需要加强。 | | 🗹顾客对交付产品或服务的反馈 | 每批 | 没有投诉、未主动询问  没有留下证据 |  | | 🗹顾客座谈 | 每年 | 没有发生 |  | | 🗹市场占有率分析 | 每年 | 没有统计 |  | | 🗹顾客赞扬 | 随时 | 没有发生 |  | | 🗹担保索赔 | 每批 | 没有发生 |  | | 🞎经销商报告 | 每年 |  |  | |

说明：不符合标注N