管理体系审核记录表（远程审核）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、抽样计划 | 涉及条款 | 受审核部门：质检部 陪同人员：钱国英 | 判定 |
| 审核员：张磊 审核日期： 2021年6月3日 |
| 审核条款：6.2、7.1.5、8.6、8.7、9.1、10.1、10.2、 |
| 质量目标及其实现的策划 | Q6.2  | 文件名称 | 如：如：🗹手册第6.2条款、🗹《目标分解》 | 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。总质量目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.原材料验证率 100% | 所有原、辅材料购进行均进行检验或验证 | 达标 |
| 2.成品检测率 100% | 所有成品均检验合格后方可包装入库 | 达标 |
| 3.检测设备校准率 100% | 检测、计量设备已按计划进行校准 | 达标 |

🗹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。 |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5 | 文件名称 | 如：《监视和测量设备控制程序》、手册第7.1.5条款、《监视和测量设备控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 |  了解监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🞎监视设备 🞎服务工作检查表  查看《监视和测量器具台账》，抽查外部检定或校准情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 |
| 电子台秤 | NHJL2011KS06-215 | 2021.12.08 | 🗹车间🗹质检部 |
| 温湿度计 | NHJL2012KS09-216 | 2022.1.7 | 🗹车间🗹质检部 |

计量器具的失效控制：🗹未发生 🞎已发生，

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 失效计量器具名称 | 失效情况 | 处理 | 数据追溯描述 |
| 无 |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |
|  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |
|  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |

 |
| 产品和服务放行 | Q8.6 | 文件名称 | 如：管理手册8.6执行标准（接收准则）：参照技术协议

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 |
| 原材料检验 | 随机抽样 | 相关国标，参照订单协议 | ☑符合 □不符合 |
| 半成品检验 | 随机抽样 | 依照过程监控记录表中技术要求 | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 随机抽样 | 参照技术协议或订单合同 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | 随机抽样 | 参照技术协议或订单合同 | ☑符合 □不符合 |

 | 符合 |
| 运行证据 | 放行包括：☑原材料进厂 ☑半成品转序 ☑成品放行 ☑服务放行抽取原材料检验相关记录名称：《原辅料验收记录》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 |
|  |  |  |  |  |  |

抽查农残检测记录：农残检测结果直接苏州市食用农产品质量安全监管平台现场查看《肉品品质检验合格证》，猪肉，生产单位：宿州福润肉类食品有限公司，指定代码：AZ140201，企业等级：四级，合格证编号：008811339查看《动物检疫合格证明》，产品名称：分割猪肉，生产单位：宿州福润肉类食品有限公司，检测编号：20210530-ZW030查《动物检疫合格证明》，产品名称：鸡肉，生产单位：江苏立华食品有限公司，检疫证号码：3283715894上述成品/服务放行的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 现场观察 | 成品/服务放行的人员对相关知识的理解和能力 ☑符合 □不符合由于成品/服务放行的监视设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合 |
| 不合格输出的控制 | Q8.7  | 文件名称 | 如：🗹质量手册Q8.7🗹《不合格品和潜在不安全品控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：**未发现不合格原料**抽取不合格半成品处置相关记录名称：未发现不合格半成品抽取不合格成品处置相关记录名称：未发现不合格成品上述不合格处置的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 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 □不符合现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合  |
| 监视、测量、分析和评价 | Q9.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1🗹《数据分析控制程序》 |
|  |  | 运行证据 | 对获得的数据和信息进行监视和测量

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 分析和评价的对象 | 分析和评价的方法 | 分析和评价的频次和时机 | 使用的统计技术 | 分析的结果用于改进 |
| 产品和服务的符合性 | 对产品合格率进行统计分析， | ☑每月 □每季度 □每年 | □柱状图□饼状图□鱼刺图 | ☑已用于□未用于□ |
| 顾客满意程度 | 对顾客满意率进行统计 | □每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图□鱼刺图 | ☑已用于□未用于□ |
| 质量管理体系的绩效和有效性 | 对内审不符合项进行分析 | □每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图□鱼刺图 | ☑已用于□未用于□ |
| 策划是否得到有效实施 | 对质量目标完成/Cpk进行统计 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图□SPC | ☑已用于□未用于□ |
| 针对风险和机遇所采取措施的有效性 | 对质量目标完成进行统计 | □每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图 | ☑已用于□未用于 |
| 外部供方的绩效 | 对外部供方的供货质量和服务质量进行统计分析 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图□SPC | ☑已用于□未用于 |
| 质量管理体系改进的需求 | 对QMS存在的需要问题进行分析 | □每月 □每季度 ☑每年 | □柱状图□饼状图□SPC | ☑已用于□未用于 |

 |
|  | Q10.1 | 总则 | 如：🗹管理手册10.1 🗹 《纠正和预防控制措施程序》 |
| 不符合与纠正措施 | Q10.2 | 运行证据 | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：未发现不合格原材料抽取不合格半成品处置相关记录名称：未发现不合格半成品抽取不合格成品处置相关记录名称： 未发现不合格成品上述不合格处置的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
|  |  | 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 □不符合现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 |

说明：不符合标注N