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：配送部 陪同人员：张亚萍 | | 判定 |
| 审核员：张磊 审核日期：2021-06-01 | |
| 审核条款：6.2、7.1.3、7.1.4、8.5.2、8.5.3、8.5.4、8.7 | |
| 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、🗹《质量目标》、🗹《目标分解统计表》 | 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。  总质量目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1.合同计划完成率 98%以上 | 每月的生产计划全部完成 | 达标 | | 2.设备完好率 98%以上 | 设备完好100% | 达标 | | 3. 产品检验合格率 95%以上 | 产品检验合格率100% | 达标 | | 4.安全事故率： 0 | 安全无事故 | 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。 |
| 基础设施 | Q7.1.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第7.1条款🗹《基础设施和工作环境控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 基础设施包括：🗹办公楼 🗹车间厂房 🗹库房 🗹运输车辆🞎特种设备 🞎动力设施  🞎试验设备 🞎辅助设施  查看对设备维保的控制  运输车辆定期到4S店进行保养，保障车辆正常行驶  查看对设备检查的控制   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备检查记录 | 设备名称 | 检查日期 | 检查内容 | 验收结果 | | 设备检查记录 | 运输车辆（苏E2Q439） | 2021年5月 | 食品接触品面卫生，驾驶人员健康状况良好，车辆无混装现象，车辆无污染物 | ☑合格 □缺少 | | 设备检查记录 | 运输车辆（苏VKW8699） | 2021年4月 | 食品接触品面卫生，驾驶人员健康状况良好，车辆无混装现象，车辆无污染物 | ☑合格 □缺少 |   设备完好情况  是否发生设备故障引起停产：☑未发生 □已发生  特种设备控制  特种设备种类：🞎叉车 行车🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用 |
| 过程运行环境 | Q7.1.4 | 文件名称 | 如：🗹手册第7.1.4条款 | 符合 |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 过程运行环境因素 |  | 控制方法 | | 社会因素 | 🗹非歧视 🗹安定 🗹非对抗 | 不定期组织团建活动 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 定期休息，发放员工福利 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通  🗹卫生 🗹噪声等 | 提供舒适的办公场所 | |
| 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 |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2 | 文件名称 | 如：质量手册Q8.5.2 🗹《标识、追述和召回控制程序》 | 符合 |
| 运行证据 | 产品的检验状态标识：🗹待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格    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 | 在配送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：  在配送务场所对半成品的标识情况：🗹区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：  在配送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： |
| 顾客或外部供方的财产 | Q 8.5.3 | 文件名称 | 如：🗹质量手册Q8.5.3 | 合格 |
| 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：  🞎原材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 🗹个人信息 🞎其他   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确清楚 | 保护/防护适宜 | | 个人信息 | 🗹外部供方 🞎顾客 | 南环桥市场张国旗家禽经营部 | —— | 🗹是 🞎否 | 🗹是 🞎否 | | 个人信息 | 🞎外部供方 🗹顾客 | 苏州市吴中区东湖小学 | —— | 🗹是 🞎否 | 🗹是 🞎否 |   异常情况处理： 🞎已发生 🗹未发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方名称 | 异常原因 | 异常简述 | 报告日期 | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |
| 防护 | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：☑《服务提供控制程序》，🗹质量手册Q8.5.4 | 符合 |
| 运行证据 | 产品防护性要求：🗹防磕碰 🗹防火 🗹防霉🗹防倒置 🗹防雨淋 🗹防日晒 🗹防潮  🗹温度 🗹湿度 🞎清洁 🗹防鼠 🞎保存期限 🞎其他  防护方法可包括：  🗹防护性标识 🞎处置 🞎污染控制 🗹包装 🗹储存 🗹传输或运输 🗹保护 |
| 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》 | 合格 |
| 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 |

说明：不符合标注N