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：品保部 主管领导：朱枝荣 陪同人员：钟华建 | 判定 |
| 审核员：褚敏杰 刘秋秋 审核时间：2021.6.16 |
| 审核条款：QMS：5.3组织的岗位、职责和权限、6.2质量目标、7.1.5监视和测量资源、8.6放行、8.7不合格品控制EMS：5.3组织的岗位、职责和权限、6.2环境目标及措施策划、6.1.2环境因素辨识与评价识别与评价、6.1.4控制措施的策划、8.1运行策划和控制、8.2应急准备和响应 |
| 组织的岗位、职责和权限 | QEO:5.3 | 品保部现有1人，主要负责：1）编制相应操作规程、产品检验接收规程及相关作业指导书（菜谱），明确关键过程；2）采购产品的验证；3）本公司监视和测量设备的管理工作；4）本部门环境因素、危险源的识别评价和控制措施的实施。 | Y |
| 目标及措施策划 | QEO:6.2 | 查品保部的质量、环境目标为：服务执行率 100%产品一次检验合格率 ≥95%确保生产设备完好率 ≥90%固体废弃物分类处置率 100%火灾、触电事故 0“目标考核记录表”显示对目标完成情况进行了季度考核，均完成. | Y |
| 监测装置 | Q:7.1.5 | 建立有检测设备台账，查见登记了检测设备：食品安全检测仪、农残检测仪等；查见鉴定证书：手持干式综合食品分析仪——OK-SC6，2021.6.11，校准结果符合；微电脑农药残留速测仪——OK-C8S，2021.6.11，校准结果通过；以上证书均由湖南航测检测技术服务有限公司出具。现场观察，检测设备存放得当，使用过程能比较妥善的使用。基本符合。 | Y |
| 环境因素识别与评价措施的策划 | E:6.1.26.1.4 | 提供了环境因素和危险源识别评价与控制程序，有效文件，无变化。查见“环境因素辨识和评价表”，对办公区域进行辨识和评价。见有辨识办公活动能源使用、厨房、仓储等33项；考虑了生命周期观点，基本合理。打分法评价，查见“重要环境因素清单”，明确了潜在火灾、能源消耗、固废排放、污水排放、油烟排放等环境因素为重要环境因素。公司通过制定目标、管理方案、应急预案、日常检查与控制等方法，对环境因素进行控制。针对重要环境因素，制定有“环境管理目标、指标及其管理方案一览表”，明确了指标、方法、措施/技术手段、责任部门、检查部门、日常运行控制部门等. | Y |
| 运行策划和控制 | E:8.1 | 公司策划了环境管理相关程序文件和管理制度；现场观察：配置的办公桌符合人机工程要求，干净整洁，照明、通风良好；配置有空调，温度适宜；有少量绿植；办公室有垃圾桶，办公过程产生的垃圾统一收集、市政环卫部门处理；介绍说办公用废弃硒鼓由供应商回收，以旧换新；办公室无明显噪声和异味，无废气排放；生活废水经市政管网排放；按公司要求人走关灯，电脑要求人走后电源切断；节约用水用电、纸张双面使用；办公区域配备了灭火器材；办公室内主要是电的使用，现场查看电路、电源正常，无乱拉乱接电线、使用超额电气等现象。 | Y |
| 应急准备和响应 | E:8.2 | 参加行政部组织的应急演练，见行政部审核记录。 | Y |
| 运行策划放行 | Q:8.68.7 | 公司策划了监视和测量控制程序；收集了相关标准：食品安全国家标准食品中过氧化值的测定GB5009.227-2016食品安全国家标准食品中酸价的测定GB5009.229-2016食品安全国家标准食品中酸价的测定GB 5009.229-2016畜禽产品消毒规范GB/T 16569-1996肉类加工厂卫生规范GB/T 20094-2006屠宰和肉类加工厂企业卫生注册管理规范GB/T 20094-2006鲜、冻肉运输条件GB/T 20799-2006畜禽屠宰HACCP应用规范GB/T 20551-2006鲜冻畜肉卫生标准GB 2707-2005品保部根据策划的安排，实施了验证产品和服务满足要求的活动——原材料检验和成品检验；介绍说，烹饪过程是一个连续过程，无法进行过程中检验，主要是通过厨师个人的能力和经验进行掌握，通过厨师现场嗅觉判断和目测；作为需要确认的过程，详见物料部审核记录；**原材料检验：**查见“进货验收制度”，规定了原材料检验的程序和要求；有效文件，无变化；抽查见：食品采购检验表，记录食品名称、原料质量等，验收人签名；2021.4.20——蒜苔、莲藕、四季豆等；2021.5.16——土豆、笋干、毛豆、瘦肉等；2021.6.2——粉干、烧卖、四喜丸子、咸鱼、花生等；以上检验结果均合格。介绍说，对于检验不合格的原材料采取直接退货的方式处理，未保留记录，交流。**成品检验**介绍说主要是通过第三方抽检，查见“检验报告”：生活饮用水（末梢水）——2021.2.10；萝卜焖肉——2021.3.22；素炒大白菜——2021.3.22；消毒餐具——2021.3.3以上检验结果均合格；南昌市红谷滩新区疾病预防控制中心出具。 | Y |
| 不合格品控制 | Q:8.7 | 编制了《不符合、纠正和预防措施控制程序》，有效文件。介绍说，公司产品不存在不合格的情况；体系运行以来没发生对不合格品进行让步放行的情况；采购进货检验中发现的不合格品，由品保部负责退回供应商，目前，公司的供应商比较稳定，产品质量达到公司的质量要求，未出现采购不合格的情况部门对不合格品的性质、处理的措施及结论的结果进行了记录及保持。 基本符合要求。 | Y |

说明：不符合标注N