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：物流配送中心 主管领导：王云旗 陪同人员：磨娇兰 | | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核时间：2021.06.17 | |
| 审核条款：5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9/10.1 | |
| 运营部（销售）基本情况 | 5.3 | 本部门主要职责：  1)组织有关部门对销售过程进行策划，对顾客需求进行评审，并负责与顾客沟通；协助总经理作好经营决策；  2）负责产品交付以及交付过程中产品的防护；负责产品的售前、售中和售后的服务，包括实施召回工作；  3)参与公司对实现管理体系预期目标的内外部环境和相关方进行监视和评审，识别出公司需应对的风险和机遇，实施应对风险和机遇的措施,评价有效性；  4）负责基础设施、车辆管理、仓库虫鼠害控制等工作。 | | Y |
| 食品安全管理体系目标 | 6.2 | 本部门的分解目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **考核目标** | 统计方法 | 目标实际完成（2021年上半年） | | 车辆故障发生频次≤2次/月 | 设备故障发生频次控制在2次/月以内 | 一季度、二季度共0次 | | 配送及时率100%； | 配送及时批次/配送总批次×100% | 100% | | 顾客投诉处理率100% | 已及时处理的顾客投诉/所有顾客投诉×100% | 无 | | 违章驾驶≤1次/季度 | 违章驾驶≤1次/季度 | 100% | | 配送路线正确率100% | 配送正确批次/配送批次×100% | 100% | | 物资帐、卡、物一致率≥ 99 % | 盘点物资正确数量/盘点物资总数量×100% | 100% | | 无物资腐败、变质 | 无物资腐败、变质 | 0 |   食品安全目标基本已经完成。 | | Y |
| 基础设施  运行环境  前提方案 | 7.1.3  7.1.4  8.2 | 公司编制了《前提方案》 2021年1月1日实施；现场查看，现有配送车辆4辆，均为自有车辆，提供了车辆行驶证、驾驶员驾驶证（见办公室审核记录），公司地理位置图、平面图等未发生变化。  询问场地清洁及车辆管理情况，主要通过每天进行场地清洁及每周至少一次使用84消毒液进行喷洒消毒；  查车辆的《配送车辆保洁记录》，有每天清洁的记录，每周进行一次消毒（84消毒液），抽2021年6月12日， 9：00进行清洁消毒，9:30消毒结束，使用84消毒液的配比浓度为1:100，清消人员为王月华；车牌号：浙A5K0R8；  查配送区的《每日卫生检查记录表》2021年6月，对是否有生产用水（食品清洁用）、设备工具清洗、工人的手以及设备/工具在接触不卫生物品后清洗和消毒、地面清洁、配送区域排水、消毒剂、洗涤剂的标识、贮存和使用、绿码、口罩佩戴、上午体温、下午体温、核酸检测等进行记录，检查人：王云旗；  涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精，由物流配送中心管理，卫生间由办公室负责管理，在仓库外；定期进行喷洒消毒。  虫鼠害防治主要通过灭蝇灯、挡鼠板进行防控和管理；场地虫害控制情况与原提供的虫鼠害控制图基本一致，未发生较大变化；  目前销售主要控制在零库存周转配送，预包装常温类产品通常当天采购当天配送，没有大规模的货品仓储，现场查看暂存少量货品均离墙离地；  现场查看有设备、设施维护保养记录，维保内容：常温配送车，维保时间：每半年1次，到车辆维修点进行，未保留维保的记录，已现场沟通，后期改进。 | | Y  N |
| 安全产品实现  追溯性系统  PRP  危害控制计划（OPRP  、CCP点）实施情况 | 8.1  8.3  8.2  8.5.4  8.5.4 | 物流配送中心提供了《产品标识和可追溯程序》、《前提方案》、《卫生标准控制程序》，实施时间为2021.1.1日。包括水，接触面，人员健康，车辆，运输过程管理等环节。  经询问配送负责人王云旗，**公司业务重点是预包装类粮油、调味品为主，其余品类包括牛奶、少量豆制品为辅，（按客户订单实际需求进行采购配送，客户群主要是机关单位食堂，抽取目前核心供应商主要有：**千浙江雪梨花食品有限公司、江苏伊例家食品有限公司、杭州奥翔食品有限公司等**，**公司原则上现购现配，送货时间通常为2小时内的近距离配送，采购验收合格后在公司按照各客户的需求情况进行分拣（一般预包装产品原则上不在公司存放，如果需存放则对采购合格的产品分门别类进行储存，认证范围涉及的预包装食品（不含冷藏冷冻品）销售（运输和贮存）。  现场查看仓库清洁、干净、分区域设置，短暂少量存放产品隔地离墙；在配送过程中，尽量控制尽量控制存货量，减少积压，降低食品安全风险。  针对4类危害，食品安全小组制定了1个OPRP点，同时明确了监控的对象、方法、频次、人员、纠偏措施、验证、记录等内容，基本符合要求；  OPRP点：粮食类、调味品类的验收**（见办公室（质检）审核记录）**  抽查订单，按照追溯思路审核销售服务过程控制：  抽查2021年06月16日向临平新城客户销售的配送单及所涉及产品的验收情况，配送记录包括预包装类产品：多力葵花籽油12桶、鲁花葵花仁油8桶、安慕希草莓味酸奶8提、北冰王大米10袋、伊利金典纯牛奶6提，另外记录出库单价、合计金额等信息，配送员：杜波；配送车辆为浙A 8L0K2。  提供了6月16日送货车辆保洁记录，包括车牌号为浙浙A 8L0K2的记录，保洁/消毒时间为9:00，保洁人王月华。另外提供了场所清洁消毒记录表、虫害检查记录表等，基本符合。  提供的2021-06-16原料验收单中，发现未保留大米的进货验收记录，已开具不符合项，见办公室（质检）审核记录；  另外，抽查2021.06.05/2021.06.09等配送记录，基本符合要求。询问得知，截止目前，没有发生因配送过程控制不当而导致食品安全事故、投诉等现场问题。控制合理有效。 | |  |
| 应急准备与响应  撤回/召回 | 8.4 | 公司制定了程序文件《应急准备与响应控制程序》，物流配送中心主要参与公司统一组织的演练等活动。公司结合分拣配送等过程中的突发情况进行识别，并编制必要的应急预案。如停电、车辆故障、火灾等突发情况。  提供了2021.03.15 参加公司统一组织的《配送服务应急预案演练》。记录里记录了演习的内容，并由总经理余国华于演习的效果进行了评价。  另外，提供了产品召回演练记录。包括产品召回演练实施记录、召回演练通知、产品召回通知、产品召回记录。基本符合。详见食品安全小组审核记录。  目前没有发生召回或撤回的情况 | | Y |
| 沟通 | | F7.4  F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《沟通控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织销售订单接受控制方式：  ☑电话 ☑系统下订单 ☑微信 ☑QQ □上门回访 □邮件 □其他  组织销售过程中以及与客户沟通订单、沟通有关产品、食品安全等内容的方式主要通过：  ☑电话 ☑表单传递 ☑微信 ☑QQ ☑上门回访 □邮件 □其他  顾客无特殊的食品安全要求。  产品销售主要通过配送单形式进行管理，随机抽取   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售发货日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 产品生产日期 | | 2021-06-09 | 临平新城 | 红糖 | 500g/袋 | 10袋 | —— | | 2021-06-16 | 临平新城 | 多力葵花籽油 | 桶 | 12桶 | —— | | 2021-06-16 | 临平新城 | 北冰王大米 | 10kg/袋 | 10 | —— | | 2021-06-16 | 临平新城 | 伊利金典纯牛奶 | 12盒/提 | 2提 | —— |   目前销售的产品无不合格产品，无顾客投诉，未发生撤回召回情况。  目前公司的销售方式为：客户订单量大由厂家直接配送发货，量小的订单自行进行配货。 |
| 不合格品的处理 | | F8.9 | 文件证据 | 如：🗹手册8.9条款、🞎《不合格产品/服务控制程序》、🞎《不合格输出和潜在不安全产品控制程序》、🞎《不合格品控制程序》 | Y |
| 运行证据 | 抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《近一年以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 | 已进行验证 | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 | 已进行验证 |   抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  | |  |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |   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（不涉及）  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 | | Y |
| 不符合与纠正措施 | F10.1 | 如：☑手册10.1条款、 ☑《纠正和预防措施控制程序》 | | Y |
| 运行证据 | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题 🗹其他 ——未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 —— 》  内审不符合见“办公室审核记录”   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 | |  |  |  |  |  | 🞎未再次发生  🞎再次发生 | |  |  |  |  |  |  | | |

说明：不符合标注N