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：购销部 部门负责人： 王彬 陪同人员： 母春茂 | | 判定 |
| 审核员：任学礼 审核日期：2021.7.3 | |
| 审核条款：  Q:5.3/6.2/7.4/8.1/8.4/8.5.3/10.2.1  F:5.3/6.2/7.1.6/7.4/8.2/8.9.4.3 | |
| 职责 | Q5.3  F5.3 | 文件名称 | 《食品安全管理手册 》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与部门职责相关的主要职责是：  购销部负责人：王彬，部门人数：3人  负责外部提供过程、产品和服务的控制；严格执行原辅料标准及相关法律法规要求，按时、保质、保量采购原辅材料；组织对供应商的评定，建立合格供应商名录和档案理；市场调查，收集产品的需求信息；提出销售改进方面的建议；准确识别、评价顾客满意的信息；负责售后服务和顾客投诉的处理工作； |
| 食品安全目标 | Q6.2  F6.2 | 文件名称 | 《食品安全目标及考核》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门的分解目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 计算方法 | 目标实际完成 | | 采购物料质量合格率≥95%； | 检验合物料数/采购总物料数\*100% | 100% | | 顾客满意度≥96分 | 顾客满意度调查平均分 | 98 | | 合格供方评价率100%； | 评价的合格供方/总的合格供方\*100% | 100% |   🗹目标已实现  🞎 目标没有实现的，在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 外部提供产品或服务的控制 | Q8.4  F7.1.6 | 文件名称 | 🗹如：《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或《采购控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业应防止原辅料、食品包装材料中存在食品安全危害，制定/实施其安全卫生保障制度，至少应满足以下方面的要求：   1. 制定原辅料、食品包装材料供方相应的有效资格条件并确定供方名单;   查看《合格供方评价表》中有对合格供方的评价准则；  查看《合格供方名单》，共有9家；包括了小麦、玉米、高粱、稻谷；  b） 评估原辅料、食品包装材料供方保障提供产品安全卫生的能力，必要时，对供方的食品安全管  理体系进行文件审核或对供方进行现场审核；  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  新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证据：   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 遵义尊祥粮油购销有限责任公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 小麦 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91520321MA6H4PP107 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： -------- （适用时） 🞎有效🞎失效  🗹 型式检测报告编号： SCRM2109-023 🗹有效 🞎失效  🞎 其他  报告编号： 182400171024  委托单位：贵州省储备粮管理总公司  检测机构：贵州省粮油产品质量监督检验站  检测项目：面筋吸水率、色泽、气味、容重、不完善粒、水分、杂质、黄曲霉毒素、玉米赤霉烯酮、铅、镉、总汞、总砷等  检测日期：2019-11-1（习水县粮油储备库轮转期限为3年，储备小麦未到轮换期，近两年没有收购）  检测结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |   外部供方的初始评价和选择要求——🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查老外部供方的评价记录名称：《合格供方名单 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 习水县丰田粮油购销有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 玉米 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91520330692710176P 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY15203300044756(1-1) 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： ZARE20210201640🗹有效 🞎失效  🞎 其他  检测报告编号：ZARE20210201640  委托单位：习水县丰田粮油购销有限公司  检测单位：四川省中安检测有限公司  检测项目：水分含量、杂质含量、铅、镉、铬、总汞、氧乐果、敌敌畏、甲基对硫磷、马拉硫磷、滴滴涕、甲胺磷、辛硫磷、甲氰菊酯等  检测日期：2021-02-25  检测结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 普通农户 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 高粱 | | 收集评价资质材料 | 🞎《营业执照》编号： —— 🞎有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹型式检测报告编号： ZARE20210104283 🗹有效 🞎失效  🞎检疫信息  检测报告编号：ZARE20210104283  委托单位：习水县粮油储备库  检测单位：四川省中安检测有限公司  检测项目：容重、不完善粒、水分、杂质、铅、镉、铬、氧乐果、敌敌畏、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、对硫磷等  检测日期：2021-01-31  检测结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | -- | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 重庆粮食集团綦江区粮食有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 稻谷 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91500222083089070L 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： ---- （适用时） 有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎检疫信息  检测报告编号：2018120094  委托单位：重庆粮食集团綦江区粮食有限公司  检测单位：遵义市粮油质量检测中心  检测项目：脂肪酸值、水分含量、谷壳糙米、出糙率、整精米率、黄粒米、互混率、色泽、气味、黄曲霉毒素、铅、镉、总汞等  检测日期：2018-12-28（习水县粮油储备库轮转期限为3年，储备稻谷未到轮换期，近两年没有收购）  检测结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |   查《危害控制计划》，其中原辅料、终产品特性描述中没有对稻谷进行特性描述，《危害分析单》中也没有对稻谷进行危害分析。  原辅料、食品包装材料验收要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验 | 常规检查粮食的感官质量，在每车来料的车头、车尾、中间部位各取样，混合均匀，对不符合卫生要求的，应及时予以处理 | 按《原辅料卫生控制程序》及进货验收制度对原辅料实行进货检查验收，审验供货方的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），索取相关票证。应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。  小麦执行GB1351-2008 标准  稻谷执行GB 1350-2009 标准  高粱执行GB/T 8231-2007标准  玉米执行GB 1353-2008标准  以及GB2761-2017 GB2762-2017的要求 | ☑符合  □不符合 |   必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否  同时还抽查了 小麦 的供方 习水中储粮收储公司； 小麦 的供方习水县红景仓储物链有限公司 与上述供方评价和选择控制情况。☑一致 🞎不充分，说明：  c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：  查看《原辅料卫生控制程序》，方法包括：  🗹核对原辅料、食品包装材料的检验检疫、卫生合格证明  🗹核对原辅料、食品包装材料的追溯标识;  🗹必要时，对原辅料、食品包装材料的安全卫生指标实施有针对性的检验、验证;  原辅料、食品包装材料验收要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 | | 小麦 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：具有正常粮食的色泽、气味；  理化：  热损伤粒≤2.0%15.5；霉变粒≤0,5%；杂质总量≤1.0等；真菌毒素符合GB2762规定；农残符合GB2763规定。  GB/T 1351-2008 小麦； GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食 | ☑符合 □不符合 | | 玉米 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：具有正常粮食的色泽、气味；  理化：水分≤14；霉变粒≤2.0%；杂质总量≤2.0等；真菌毒素符合GB2762规定；农残符合GB2763规定。  GB/T 1353-2018 玉米； GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食 | ☑符合 □不符合 | | 高粱 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：具有正常粮食的色泽、气味；  理化：水分≤14；霉变粒≤2.0%；杂质总量≤1.0等；真菌毒素符合GB2762规定；农残符合GB2763规定。  GB/T 8231-2018 高粱； GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食 | ☑符合 □不符合 | | 稻谷 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：具有正常粮食的色泽、气味；  理化：出糙率≥70.5;整精米率≥44；黄粒米含量≤1.0；杂质≤1.0；水分≤13.5；脂肪酸值≤30等；真菌毒素符合GB2762规定；农残符合GB2763规定。  GB 1350-2009 稻谷； GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食 | ☑符合 □不符合 |   d)必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否（不涉及）  使用的食品添加剂种类：（不涉及）  🞎增稠剂 🞎抗氧化剂 🞎防腐剂 🞎色素 🞎香精 🞎护色剂 🞎加工助剂 (泡打粉) 🞎其他  无用量限制种类：  有用量限制种类：  e）制定供方的评价制度，包括不合格供方的淘汰制度。  每年按照《供方评价制度》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。  目前没有发生。 |
| 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： |
|  |  |
| 沟通 | Q7.4  F7.4 | 文件名称 | 如：《沟通控制程序》 |  |
|  |  | 运行证据 | 外部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2021.6.21 | 顾客满意度调查 | 顾客 | 电话及调查表 | 购销部 | 提供顾客满意程度调查表 |   内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2021.4.20 | 原辅材料的质量要求、危害控制计划相关知识、营销知识 | 全体员工 | 会议 | 购销部 | 通过培训，进一步提高了员工对相关知识的理解。 | |
| 运行的策划和控制 | Q8.1 | 文件名称 | 如：《运行的策划和控制程序》、手册8.1条款 |  |
|  |  | 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（散装高粱、稻谷、玉米、小麦）销售 | | 产品和服务的要求 | | 🞎图纸 销售服务流程图 🞎工艺流程 🞎操作规程 🞎其他（《服务规范》） | | 过程准则 | | 🞎程序文件 🗹作业指导书 🗹其他（验收标准） | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接受标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 | | 过程产品放行标准 | —— | | 成品执行标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 | | 服务规范 | —— | | 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 | | 见仓储部审核记录 | | 按照准则实施过程控制 | | 见仓储部审核记录 | | 过程已经按策划进行证据 | | 有流程图、管理制度 | | 产品和服务符合要求的证据 | | 索证、配送单 | | 策划的变更的控制 | | 未发生 | | 识别外包过程及控制方法 | | 无 | |  |
| 前提方案 | F8.2 | 文件名称 | 如：《前提方案》 |  |
|  |  | 运行证据 | 前提方案的实施情况包括：   1. 建筑物和相关设施的构造与布局；  🗹与文件一致 🞎与文件不一致   经营地址：  贵州省遵义市习水县杉王街道机械仓（老库）  贵州省习水县民化镇三元村水井坪（新库）  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。   1. 供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ； 🗹满足要求 🞎不满足要求   来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 🗹满足要求 🞎不满足要求  现场观察——仓库路面全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；分区域存放、灭火器完好，未见与有毒有害物品混放的情况。   1. 配送   由对方公司联系车辆运输。抽查《贵州省省级储备粮销售合同》，合同编号GC-XS-02 以及《顾客收购合同》合同编号：GC-SC-01均显示要求对方负责运输。 |  |
| 顾客或外部供方的财产 | Q8.5.3 | 文件名称 | 如：《产品/服务提供控制程序》 |  |
|  |  | 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：（不适用）  🞎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 | 保护/防护适宜 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |   异常情况处理：（近一年内未发生）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🞎区分清楚 🞎防护得当  在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 |
| 不合格品的处理 | Q10.2.1  F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：手册10.1条款、《产品/服务提供控制程序》、《库房管理制度》 |  |
|  |  | 运行证据 | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/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 □让步接收 |  | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |   抽取不合格半成品处置相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取不合格成品处置相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |  | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  |   抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |  |

说明：不符合标注N