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：总经理、综合部、配送部 主管领导： 肖慧婷 陪同人员：蔡欢  | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核时间：2021-08-05（上午） |
| 审核条款：略 |
| 了解企业基本情况： |  | - 主要的内部环境和外部环境分析的充分性 ☑已实施 🞎不充分，需要完善： - 主要的相关方和期望的充分性 ☑已实施 🞎不充分，需要完善： - 确定风险的识别和评价☑已实施 🞎不充分，需要完善： - 组织机构设置、职责分配及沟通☑已实施 🞎不充分，需要完善： - 确定外部提供过程、产品和服务（外包过程）： 无外包 - 被主管部门处罚和曝光情况☑未发生 🞎已发生，说明： - 其他机构转入情况（适用时）🞎已收集到以往的不符合项 🞎未收集到以往的不符合项  | ☑满足要求□不满足要求 |
| 确定多现场（固定）的地址（适用时） |  | 多现场的名称和具体位置：（不适用）现场1： 现场2： 与申请时提供的《多场所申报清单》是否一致 | □内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 确定临时现场的地址（适用时） |  | 临时现场的名称和具体位置：（不适用）现场1： 现场2： 确定建设单位的在建项目清单（仅限建工QMS）与申请时提供的《企业在建项目清单》是否一致 | □内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 对多场所/临时场所建立的控制水平（适用时） |  | 🞎与组织总部在同一管理体系下运行 （不适用）🞎组织总部有权对多场所/临时场所进行监督管理🞎按照统一安排实施内部审核（不强制同一时段）🞎与组织总部一同进行管理评审 | □满足要求□不满足要求 |
| 体系运行时间是否满足3个月 |  | 管理手册发布的时间： 2021 年 03月 02 日☑至今管理体系已运行3个月以上□至今管理体系运行不足3个月以 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 组织对相关标准的宣贯培训 |  | 标准宣贯的时间： 2020年 03 月 01 日□QMS □EMS □OHSMS ☑FSMS □HACCP ☑已培训了相关标准和内审员知识；□至今未培训相关标准和内审员知识员工对相关标准的认知和能力（应知应会、持证上岗等）☑满足要求，□基本满足要求，□不满足要求 | ☑满足要求□不满足要求 |
| **与最高管理者了解各**管理体系的运行情况：  |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：优质服务，及时配送，保证配送的食品安全；持续改进，顾客满意。  贯彻情况：☑文件发放 □标语 □展板 □网站 □员工手册 ☑开会 ☑微信群组织文件化的管理目标已制定，内容为：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 考核频次 | 计算方法 | 目标实际完成（2021.01-2021.07） |
| 顾客满意度≥90分 | 每月 | 顾客满意度调查结果 | 95.9分 |
| 食物中毒事故为0 | 每月 | 实际安全事故发生次数 | 0 |
| 顾客投诉率≤5% | 每月 | 顾客投诉次数/所有顾客总数×100% | 1% |

  | ☑满足要求□不满足要求 |
| 内审的策划和实施管理体系的评审 |  | 自管理体系建立后，于 2021 年 06 月 25 日实施了内部审核；记录包括：☑内审计划、☑内审检查表、☑不符合项报告 1 份、☑内审报告自管理体系建立后，于 2021 年 07月 10 日实施了管理评审；☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | ☑满足要求□不满足要求 |
| FSMS场所巡查: |  | - 观察厂区是否选择了无食品有显著污染的区域，周围环境无虫害大量滋生、废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，： 🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂区内合理布局，生活区应与生产区域划分明显有分离或分隔措施，绿化距离合理、地面硬化、环境清洁、无扬尘和积水、无虫害的孳生、适当的排水系统： 🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂房内部设计和布局合理，避免食品生产中发生交叉污染。满足食品卫生操作要求；对清洁程度的要求合理划分作业区，（清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区）并采取有效分离或分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂房内部结构易于维护、清洁或消毒与采用适当的耐用材料建造，避免食品生产中发生交叉污染。包括顶棚、墙壁、门窗（纱窗）、地面等🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察生产用水的来源： （2021.6厦门城市水质公告 水质标准CJ/T206-2005）🗹城市用水（暂养池） 🞎地下水（井水） 🞎地表水（江/河/湖/海）- 观察生产用水（与食品接触）的种类：🞎水源水 🞎纯净水 🞎热水 🞎蒸汽 🗹冰 🞎其他- 观察排水设施的状况：🗹明排水沟 🞎有水封地漏 🞎其他： - 观察清洁消毒设施的对象：🞎原料 🞎包材 🗹工器具 🗹容器（罐/箱） 🗹其他： 暂养池、运送车辆、 货物储物框； - 观察清洁消毒的方式：🗹水洗 🞎清洗（表面活性剂） 🗹消毒 🞎CIP 🞎COP 🗹其他： 84消毒液、洗手液、二氧化氯、杀菌净水剂 - 观察废弃物存放设施：🞎带盖垃圾桶 🗹不带盖垃圾桶 🞎其他： - 观察个人卫生设施：🗹一次更衣室 🞎二次更衣室 🗹洗手池 🗹手动水龙头 🞎非手动水龙头 🞎干手器 🞎手消毒池 🞎鞋靴消毒 🞎风淋室 🞎淋浴室 🞎其他：  - 观察工作服的清洗：🗹个人清洗 🗹集中清洗 🞎紫外消毒 - 观察卫生间设施：🞎位于车间内 🞎门朝向车间 🗹位于车间外- 观察通风设施：🗹自然通风 🞎人工通风 🗹有防虫害措施 🞎无防虫害措施- 观察照明设施：🗹自然采光 🗹人工照明 🞎带罩灯具 🞎非带罩灯具- 观察仓储设施的分类：🗹原料库 🞎辅料库 🞎化学品库 🞎半成品库 🗹产品库🞎常温库： ℃🗹 冷冻库： -12 ℃🗹 暂养池：17 ℃- 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：（不适用）🞎不使用任何食品添加剂 🞎不使用限量食品添加剂 n 🞎使用限量食品添加剂，说明： - 观察仓储设施的管理状况：🗹防虫害（蚊蝇） 🗹防鼠 🞎消防 🗹标识 🗹隔地离墙 🞎温度🞎湿度 🞎其他- 观察生产设备的管理状况：🗹产量满足生产需要 🞎产量不满足生产需要 🞎说明： 🗹材质满足生产需要 🞎材质不满足生产需要 🞎说明： 🗹运行完好 🞎运行故障 🞎正在维修 🞎说明： 🗹便于清洗 🞎不便于清洗消毒 🞎说明： - 观察生产车间监控设备的管理状况： 🞎压力表 🞎温度计 🞎记录仪 🞎试纸 🗹其他 电子秤 - 观察实验室检测设备的管理状况：（不适用）🞎种类和精度满足检测需要 🞎种类和精度不满足检测需要 🞎说明： - 观察实验室检测设备的检定/校准状况：（不适用）🞎标识齐全有效 🞎无标识 🞎超过有效期 🞎说明：  | ☑满足要求□不满足要求配送区内暂存物如废弃包装箱等堆积消毒化学品管理混乱，未设专门存放室有2个防鼠1灭蝇灯，措施不够。 |
| 与申请信息变更的说明 |  | * 注册地址变更

□ 经营地址变更 □ 认证范围变更 □ 员工人数变更 □ 临时现场变更 □ 其他  | □满足要求□不满足要求 |
| 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 |  | ☑ 识别二阶段审核的资源配置情况☑ 有生产/服务现场 ☑领导层可以迎审 ☑交通食宿 ☑劳保用品 □ 其他： ☑ 识别二阶段审核的可行性☑ 二阶段日期的可接受性 ☑审核组成员的可接受性 □一阶段的问题已整改☑ 不存在影响二阶段审核的问题 | ☑满足要求□不满足要求 |

说明：不符合标注N