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：采购部（质检 ） 部门负责人：张承良 陪同人员：黄鑫艳 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2021-10-13 | |
| 审核条款：FSMS:/8.7/8.5.4.3/8.5.4.4/8.9/9.1.2 | |
| 部门职责 | F 5.3 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》第5.3条款、🗹《岗位职责和权限》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 负责参与制定食品安全检验标准、检验项目，并进行监督实施，负责对进料、食品分拣实施控制检验，组织对食品销售或原料异常进行处理，负责参与客户投诉处理、不合格品处理等工作。 |
| 食品安全目标 | F 6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《食品安全目标和考核指标及实施统计表》、🞎《总目标》、🞎《分解目标》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 考核目标 | 统计方法 | 频次 | 完成情况  （2021年4月~9月） | | 采购物品合格率100% | 交付合格数/交付总数\*100% | 每年 | 100% | | 合格供应商评定率100%。 | 按时评价数/供方总数\*100% | 每年 | 100% | | 食品安全事故0 | 实际发生数 | 1次/半年 | 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。 |
| 监视 和测量的控制 | F8.7 | 文件名称 | 如：☑《监视和测量设备控制程序》、☑手册第8.7 条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 了解用于质量/食品安全检测的监视和测量资源种类：  ☑计量器具 🞎监视设备 🞎服务工作检查表 🗹其他——不涉及  ☑计量器具 ： 🞎压力表 🞎温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 ☑电子称  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他  🞎监视设备 ：  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：  🞎抽查验证记录日期： ； ；  🞎按照验证计划实施 🞎未按照验证计划实施；说明  🞎服务工作检查表：（不涉及）  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  查看《计量器具台账》，抽查外部检定或校准情况   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 校准日期 | 使用场所 | | 电子秤 | HK06210636005 | 2021-8-30 | ☑仓库 🞎车间 | | 电子秤 | HK06210636006 | 2021-8-30 | ☑仓库 🞎车间 |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》《校准规程》 《校准记录》  未有对冷藏及冷冻库温度显示进行内部校准，已开不符合项整改。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | —— |  |  | 🞎仓库 | |  |  |  | 🞎仓库 | |  |  |  |  |   计量器具的失效控制：🞎未发生🞎已发生，🞎失效之后如何处理（不涉及）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 失效计量器具名称 | 失效情况 | 处理 | 数据追溯描述 | | —— |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |
| 关键控制点（CCPs）和操作性前提方案（OPRPs）的监视系统 | F8.5.4.3 |  | OPRP控制情况（粮油类、调味品类验收）  查原料验收食品验收记录情况：  抽查 食用植物调和油（芝麻油），报告编号：SWWD202100394，检测项目:酸价、过氧化值、总砷、铅、透明度等；检测单位名称：成都市食品药品研究院;报告日期：2021-01-26，结论：符合要求。  抽国泰味精，产品检测报告编号：202054478；检测单位名称：国家轻工业食品质量监督检测成都站；检测项目：谷氨酸纳、氯化物、硫酸盐、总砷、铅等；检测报告日期：2021-01-12；检测结论：符合要求  抽产品名称：小麦粉；产品检测报告编号：WT10103200144272WT1号；检测单位名称：深圳市计量质量检验研究院；检测项目：滴滴滴、六六六、黄曲霉素B1等；检测报告日期：2020-10-25；检测结论：符合要求  抽产品名称：冻鸡肉;产品检测报告;产品检测报告编号 GJQD210120119 检测项目 ：挥发性盐基氮、总汞、总砷、艾氏剂、氯丹、铬、镉等;检测报告日期：2021.1.13检测结论：符合要求  抽产品名称：蔬菜（黄瓜、小芹菜、青冬瓜）;产品检测报告编号:2109090006928 检测机构：四川舜锦农业科技有限公司，检测项目：农残，检测结论：抑制率 阴性 符合要求  抽产品名称：猪胴体;动物检验检疫证明编号：51539148902 检测机构：四川省崇州市动物卫生监督所 ，检测结论：合格  现场查看冷藏冷冻库温控情况，冷冻库内摆放的物品有标识，均在保值期内，提供了冷冻库管理规定，抽冷冻库温度要求（-18度），提供冷冻库记录，每天记录2次，抽2021.10.1 早：9：00 -18℃、下午17： -18℃, 2021.10.11日，早：-18.4℃，下午-18.2℃ 记录人：张承康。符合工艺要求。  查看冷藏库情况，冷藏库内摆放的以不易腐烂的蔬菜为主，提供了冷藏库管理规定，抽冷藏库温度要求（0-8度），提供冷藏库记录，每天记录2次，抽2021.10.1，度早8：00，5℃，晚17：00，4℃；2021.10.10，温度早8：00，6℃，晚17：00，6℃；记录人：张承康。符合工艺要求。  抽查冷链车配送温控记录：  2021.10.9日配送温度记录表：冷藏车: 川AH261S 冷藏车内温度记录表，配送地点：成都七中万达学校， -2℃，驾驶员：张承良 ;  查2021.10.09日冷冻肉配送温度记录表，冷藏车车牌:川A258U2　配送地点：成都三十三中学 冷藏车温度≤-12℃， -1℃，驾驶员：李碧林;  查2021.10.11日冷冻肉配送温度记录表，冷藏车车牌:川AH261S　 配送地点：成都七中万达校区 冷藏车温度≤-12℃， -1℃，驾驶员：张承良。  另抽查雀巢咖啡1+1、鲜禽蛋等产品的验收情况，与上述三者基本一致；  以上通过抽样方式验证OPRP实施基本符合要求。 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 不满足关键限值或行动准则时采取的措施 | F8.5.4.4 |  | 🞎体系建立以来/🗹近一年 发生超出行动限值或行动限值的情况 🞎是 🗹否   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 发生日期 | 潜在不安全产品未放行 | 不符合的原因 | 使CCP和OPRP控制的参数回到关键限值或行动限值内 | 防止再次发生措施 | | —— | 🞎是 🞎否 |  |  |  | |  | 🞎是 🞎否 |  |  |  | |  | 🞎是 🞎否 |  |  |  |   组织超出行动限值或行动限值时所采取的纠正（见8.9.2）和纠正措施（见8.9.3）。 | 🗹符合  🞎不符合 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 进行评估OPRP和CCPs监测的数据,如有问题：  发起纠正的指定人员 食品安全小组组长王家伟  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长王家伟 。 |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正和预防措施控制程序》、《不合格品控制程序》、或《纠正措施控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 体系建立以来，未发生  近一年以来，未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不合格的性质 | 不合格描述 | 不合格的原因 | 不合格的后果 | 纠正方法 | | —— | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPR失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格品处置记录》 |
| 纠正措施 | F8.9.3 | 文件名称 | 如：《纠正和预防措施控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🗹其他——近一年以来未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | 🞎未再次发生  🞎再次发生 | |
| 潜在不安全产品的处置 | F8.9.4 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链，对于放行的产品应保证：  🗹 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平；  🗹 相关的食品安全危害将在进入食品链之前降低到可接受的水平；  🗹 尽管不符合，但产品仍能满足规定的相关食品安全危害的可接受水平。  组织将已识别为潜在不安全的产品保留在其控制之中，直到产品经过评估并确定处置方法为止。  如果随后确定离开组织控制的产品不安全，组织通知相关相关方并启动撤回/召回。  近一年是否有来自相关方的投诉，🗹未发生 🞎有发生，说明：  处置潜在不安全产品的授权人—— 食品安全小组组长 。 |
| 不合格产品和服务放行 | F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：手册8.9.4条款、《原材料成品库房管理制度》、《成品验收管理制度》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》  执行标准（接收准则）：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验 | 感官目测100% | 外观、验证合格证、数量、规格、标签 | 符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 | | 成品检验 | 感官目测100% | 配送单位名称、品种、外观、验证合格证、数量、规格、标签 | 符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 | | 符合  🞎不符合  符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 放行包括：原材料进厂 □半成品转序 成品放行 □服务放行  抽取原材料检验相关记录名称：《 原材料进货验收记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-10-11 | 安全美味鸡蛋 | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、标签符合要求 | 合格 □不合格 | | 2021.9.27 | 盐菜、大头菜粒、燕麦、泡打粉、小米 | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、标签符合要求 | 合格 □不合格 | | 2021.10.12 | 带皮去骨后腿、肥后腿、带皮去骨五花 | 100% | 外观、数量、合格证明 | 外观完好、数量准确、合格证明 | 合格 □不合格 | | 10.9 | 火锅底料 | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、合格证明 | 合格 □不合格 | | 10.10 | 鸡精（500g） | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、合格证明 | 合格 □不合格 | | 10.10 | 生抽（500ml） | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、合格证明 | 合格 □不合格 | | 10.09 | 面条（2kg/把） | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、合格证明 | 合格 □不合格 | | 10.08 | 鲫鱼菜籽油（10L\*2） | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、合格证明 | 合格 □不合格 | | 10.08 | 大米（25kg） | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、合格证明 | 合格 □不合格 | | 10.09 | 花鼓面粉（25kg） | 100% | 外观、数量、标签 | 外观完好、数量准确、合格证明 | 合格 □不合格 | | 10.10 | 蔬菜 | 100% | 外观、数量、无腐烂 | 外观完好、数量准确、合格证明 | 合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   **附部分进货入库单记录：**    抽取半成品**检验**相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取**首件检验**相关记录名称：《 不适用 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样时间 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 同原材料检验记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | 合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 不涉及 》配送到客户处，客户签收，现场及时沟通，未保留记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品例外（在策划的安排已圆满完成之前）放行相关记录：□已放生 未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 放行理由 | 授权人员的批准 | 顾客的批准 | 后续结论 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 |   上述成品/服务放行的人员与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 现场观察 | 成品/服务放行的人员对相关知识的理解和能力 符合 □不符合  由于成品/服务放行的监视设备满足要求且完好 □符合 □不符合（不涉及）  由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 □符合 □不符合（不涉及） |
| 不合格品的处理 | F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：《 近一年以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 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 | | —— |  |  | □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：《 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 |  | |  |  |  | □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：《 近一年以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 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 |
| 分析和评估 | F9.1.2 | 文件名称 | 如：《监视和测量控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，包括：  ☑ 与PRP验证的结果  ☑ 危害控制计划验证的结果  ☑ 内部审核验证的结果  □ 外部审核有关的验证的结果。  分析数据的统计技术包括：  □因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图☑其他——简单的数据统计采用EXCEL进行  进行分析：  ☑确认系统的总体绩效满足组织制定的计划安排和FSMS要求；  ☑ 确定更新或改进FSMS的必要性；  ☑ 识别潜在不安全产品或工艺故障发生率较高的趋势；  ☑ 建立与拟审核领域的现状和重要性有关的内部审核方案策划信息；  ☑ 提供纠正和纠正措施有效的证据。  见《验证分析报告》 |

说明：不符合标注N