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：质检部 主管领导： 王勇 陪同人员：王维 | | 判定 |
| 审核员： 邝柏臣 审核时间：2021年10月17日 | |
| 审核条款： F：5.3/6.2/8.2/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2 | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责对采购原辅材料验收、成品出厂检验、产品放行；加工过程关键控制点的监控、OPRP的监控及实施、不安全产品召回、追溯及不合格品控制、计量器具管理；负责销售过程中出现的质量问问题分析及时协调解决，参与食品安全小组的确认、验证等工作。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | | F6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量目标分解及完成情况考核表》《质量目标》、《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。为实现总质量/食品安全目标目标而建立的各层级质量/食品安全目标目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总质量/食品安全目标目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量/食品安全目标目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.03-2021.08） | | 监测设备送检合格率100%； | 每月 | 检测设备送检数/检测设备需送检总数X100% | 100% | | 原辅材料验收率100%； | 每月 | 原辅材料已验收数/原辅材料进货数X100% | 100% | | 大米质量抽检合格率≧98% | 每月 | 大米质量检测合格数/大米批检测数X100% | 100% | | 产品质量统计率 100% | 每月 | 按实际统计 | 100% | |  |  |  |  |   目标已实现  🞎目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 监视和测量资源 | | F8.7 | 文件名称 | 如：🗹《监视和测量控制程序》、手册第7.1.5条款 | 🗹符合  🞎不符合  合 |
| 运行证据 | 了解监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🗹监视设备 🞎服务工作检查表 🞎  🗹计量器具 ： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🗹干燥箱 🞎水分测定仪 🗹电子天平  🞎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：🞎定期验证的计划，频次： 电子监控设备  🞎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：  🗹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 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子秤 | 第LX20210422023 | 2022.4.22 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 电热恒温鼓凤干燥箱 | 第LX20210422020 | 2022.4.22 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 电子台秤 | 第LX20210422023 | 2022.4.22 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 电子天秤 | 第LX20210422022 | 2021.10.21 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 电子秤 | 第LX20210422027 | 2022.4.22 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 电子秤 | 第LX20210422026 | 2022.4.22 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 电子秤 | 第LX20210422025 | 2022.4.22 | 🗹加工间 🞎实验室 |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 电子秤 | 2021.10 | 2022.10 | 🞎车间 🗹实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |   计量器具的失效控制：🗹未发生 🞎已发生，   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |   标准溶液控制：（不涉及）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 溶液名称 | 浓度 | 基准物质种类 | 标定方法 | 标准偏差合格 | 在有效期内 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：《HACCP计划》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP计划/HCCCP计划见“食品安全小组8.5.4条款审核记录” |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 现场查看 | HACCP的实施情况：见“生产部审核记录”   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1 | 加工间 | 水份  籼米≤14.5% 粳米≤15.5% | 已记录《原辅料检验报告 单》 | 抽查：  月芽米  到货日期 20211114  检验内容  色泽气味正常；  水分：14.1%、碎米：1.9/25=7.6% 小碎米：1.5/500=0.3%  杂质总量：0.6/500=0.12%  净含量：25kg cd:0.184mg/kg | 符合要求  检验人：王勇  2021.10.15 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | | F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：《成品验收管理制度》、《食堂不合格食品及原材料处置制度》、《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 | 随机抽样 | 按照《大米》GB1534-2018执行 | 符合 □不符合 | | 辅料包材 | 随机抽样 | 100%外观、索证 | 符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— | 主要以感官判断为主 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 | | 成品检验 | 每批次1kg/2包 | 按照GB/T1354-2018 《大米》执行  《食品安全国家标准 粮食》GB 2715-2016 | 符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □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：《 原辅料检验报告单 》及《原料采购验证记录及入库数量登记量》  随机抽取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021.10.09 | 大米/  20211009 | 随机 | 感官、出糙率、不完善率、黄粒为、杂质、水分、色泽、气味 | 抽查：  月芽米  到货日期 2021104  检验内容  色泽气味正常；  水分：14.1%、碎米：1.9/25=7.6% 小碎米：1.5/500=0.3%  杂质总量：0.6/500=0.12%  黄粒米：0  净含量：25kg cd:0.184mg/kg | ☑合格 □不合格 | | 2021-6-17 | PE复合膜包装袋 | 随机 | 外观检验、索证索票  规格尺寸、0剥离强度、热封强度、透水率、透氧率、溶剂残留 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 车间巡检记录 2021年10月 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021.10.08 | 原料批次  202110080  生产日期：20211008 | 100% | 人员卫生、区域卫生、设备卫生、感官、混合、净含量、封口、装箱数量800袋、发现质量问题 | 符合要求  检测人：王勇 | ☑合格 □不合格 | | 2021.10.12 | 原料批次  20211008  生产日期：  20211009 | 100% | 人员卫生、区域卫生、设备卫生、感官、混合、净含量、封口、装箱数量1600袋、发现质量问题 | 符合要求  检测人：王勇 | ☑合格 □不合格 |   半成品检验：直接体现在生产过程管控，见Q8.5.1 条款审核记录；  抽取成品**检验**相关记录名称：《 大米出厂检验报告单 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 生产日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-1013 | 大米  20211013 | 1kg\*2包 | 色泽气味、碎米总量%、小碎米量%、不完善率、杂质最大限量、无机杂质、水分%、黄粒米、互混%（镉）  ≤0.2mg/kg  检验依据：GB/T1354-2018籼米一级 | 色泽气味、碎米总量8.4%、小碎米量0.3%、不完善率0.25%、杂质最大限量0.1%、无机杂质0、水分13%、黄粒米0、互混0%（镉） 0.034 mg/kg  检验依据：GB/T1354-2018籼米一级 | ☑合格 □不合格 | | 2021-10-11 | 大米  20211009 | 1kg\*2包 | 色泽气味、碎米总量%、小碎米量%、不完善率、杂质最大限量、无机杂质、水分%、黄粒米、互混%（镉）  ≤0.2mg/kg  检验依据：GB/T1354-2018籼米一级 | 色泽气味、碎米总量6.6%、小碎米量0.12%、不完善率0.2%、杂质最大限量0.1%、无机杂质0、水分13.1%、黄粒米0、互混0%（镉） 0.064 mg/kg  检验依据：GB/T1354-2018籼米一级 | ☑合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2021.7.10 | 货车司机 | 随机 | 按时按质按量，礼貌热情 | 无异常 | □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，见F8.7/7.1.5条款审核记录 |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 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 总经理  发起纠正措施的指定人员 总经理 。 |
| 纠正 | | F8.9.2 | 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 | 体系建立以来，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——体系建立以来未发生  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：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 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 或总经理 。 |
| 不合格品的处理/控制 | | F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 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：《 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：《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 | 符合要求 | |  |  |  | □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 |
| 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  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 |
| 分析与评价 | | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：手册9.1.3条款、《XXXX控制程序》、 |  |
| 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，  应利用分析结果进行评价：  产品和服务的符合性；  顾客满意程度；  质量管理体系的绩效和有效性；  策划是否得到有效实施；  针对风险和机遇所采取措施的有效性  外部供方的绩效  质量管理体系改进的需求。  组织应分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。  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——EXCEL统计  见《管理评审报告》 |
| 分析与评价 | | F9.1.2 | 文件名称 | 如：手册9.1.3条款、《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——EXCEL统计  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