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：供销部 陪同人员：罗世玲 | | 判定 |
| 审核员：张磊 审核日期：2021-10-27 | |
| 审核条款：Q:6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.2/8.4/8.5/9.1.2  E：6.1.2 6.2 8.1 8.2 9.1.1  O：6.1.2 6.2 8.1 8.2 9.1.1 | |
| 职责 | Q5.3 | 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**：  部门人数：2人  1)负责确定对外部供方的评价、选择、绩效监视以及再评价的准则，并实施；  2）负责制定采购计划，采购合同，负责原料的收购和生产所需原材料的采购工作。 |
| 环境因素 | E6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.2条款、🗹《环境因素识别与评价控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织在识别环境因素和相关的环境影响时，需考虑非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。  环境因素识别考虑了下列过程：  🞎设计开发 🗹原材料采购 🗹生产/服务提供 🗹产品检测 🗹产品交付 🞎产品使用  🞎最终处置 🞎其他——  **组织的环境因素包括：**  能源资源消耗： 🗹水 🗹电 🞎蒸汽（外购） 🞎压缩空气 🞎天然气 🞎氮气（自制）  污染物排放种类：🗹生活污水 🞎工业废水 🞎废气 🞎粉尘 🞎噪声 🗹固体废弃物 🞎危险废弃物 🞎其他——  危险化学品引起的环境影响：🞎泄露 🞎燃烧 🞎爆炸 🞎其他——无  评价重要环境因素的准则：《环境因素识别与评价控制程序 》  **重要环境因素，及其控制措施是**：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 重要环境因素 | 状态 | 控制措施 | 责任部门 | | 固废的排放 | 🗹正常 🗹异常 🞎紧急 | 1.管理方案2.运行控制 | 办公室 | | 意外火灾的发生 | 🞎正常 🞎异常 🗹紧急 | 应急预案/现场巡查、安全用电规定 | 办公室 | |
| 危险源辨识 | O6.1.2 | 文件名称 | 如：手册第6.1.2条款、《危险源辨识和风险评价控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要危险源及其控制措施是**：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 主要危险源 | 状态 | 控制措施 | 责任部门 | | 火灾 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 检查供电线路是否老化，安全用电，禁烟禁火 | 办公室 | | 触电 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 日常检查供电线路是否老化，安全用电 | 办公室 | | 交通事故 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 加强人员培训，按规程操作，加强人员防护 | 办公室 | | 感染新冠肺炎 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 1.管理方案加强人员培训，加强人员防护  2.运行控制3.应急预案 | 办公室 | |
| 目标及其实现的策划 | QEO6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《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。为实现总质量目标而建立的各层级质量目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总质量目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成 | | 顾客有效投诉处理率100% | 顾客投诉有效处理件数/顾客投诉总件数X100% | 供销部 | 100% | | 顾客满意率≥92% | 顾客调查满意数/顾客调查总数X100% | 供销部 | 95.3% | | 销售计划完成率达90%以上 | 销售计划已完成数/销售计划总数X100% | 供销部 | 100% | | 采购产品合格率100% | 采购产品合格数量/采购产品总数量X100% | 供销部 | 已完成 | | 合同、招投标书评审率100% | 合同、招投标书已评审数量/合同、招投标书需评审数量X100% | 供销部 | 已完成 | | 固废分类存放处置率95% | 环境日常监视测量记录显示的固体分类收集率 | 供销部 | 99 | | 火灾、触电伤害发生次数0 | 实际发生数 | 供销部 | 0 | | 岗前培训合格率100% | 培训合格数/参加培训人数×100% | 供销部 | 100% | | 新冠肺炎感染率0 | 实际发生数 | 供销部 | 0 |   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。 |
| 基础设施 | Q7.1.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《基础设施和工作环境控制程序》、《设备维护保养管理制度》、  🞎《基础设施控制程序》、🞎《设备管理制度》、🞎《设备操作规程》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 基础设施包括：办公楼 🞎车间厂房 库房 🞎生产设备 🞎特种设备 🞎动力设施  试验设备 🞎辅助设施 🞎  查看对设备维保的控制：（现场检查冷冻库、保鲜库状态、冷藏车完好）  有《设备清单》，共 10 项；每台设备均对应有《机器设备维修清洗保养卡》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 车辆均在4S店维保 |  | 按照法规运行里程 |  | | 维保记录 | 冷冻库、保鲜库无维保要求，只有清洁要求 |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  |  |   设备完好情况  是否发生设备故障引起停产： 未发生 □已发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备故障引起停产描述 | 发生日期 | 停机时间（小时） | 是否影响产品质量 | 是否影响交付进度 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制（不适用）  特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🞎不适用 |
| 过程运行环境 | Q7.1.4 | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、手册第7.1.4条款 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 过程运行环境因素 |  | 控制方法 | | 社会因素 | 非歧视 安定 非对抗 | 尊重员工的合法权益，采取其合理化建议 | | 心理因素 | 减压 预防过度疲劳 稳定情绪 | 避免疲劳作业，减少不必要的加班 | | 物理因素 | 温度 湿度 照明 空气流通  卫生 🞎噪声等 | 保持良好的作业环境 | |
| 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》 | 符合  🞎不符合 |
| 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、散装食品（含冷藏冷冻）、预包装食品（含冷藏冷冻）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）🞎其他（《服务规范》） | | 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 | 《销售服务规范》 | | 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 | | 见供销部8.5审核记录 | | 按照准则实施过程控制 | | 见供销部8.5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 | | 已识别——仓库外租 | |
| 顾客沟通 | Q8.2.1 | 文件名称 | 如：《与顾客和相关方有关的过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 提供有关产品和服务的信息  处理问询（产品介绍、订货会）  招、投标 | 邮件 会议  微信 访问 | 招投标书  公司网站 | | 售中 | 签订合同或订单  处理变更（适用时） | 邮件 会议  微信 | 合同  订单（系统中） | | 售后 | 获取顾客反馈  投诉处理 | 邮件 会议  客诉电话 | 满意度调查 | | 特殊情况 | 处置或控制顾客财产  关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 未发生 |  | |
| 产品和服务要求的确定 | Q8.2.2 | 文件名称 | 如：《与顾客和相关方有关的过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  适用的法律法规要求（含产品标准），如： 食品安全国家标准、产品标准  组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求 |
| 产品和服务要求的评审 | Q8.2.3 | 文件名称 | 如：《与顾客和相关方有关的过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 目前和顾客约定的形式  招标书 投标书 🞎书面合同（标书、合同、订单、传真）口头合同（电话、口述）  🞎电子合同（e-mail）  评审的方式：授权人签字 会签 🞎开会讨论 🞎盖章 填写表格 🞎其他  向顾客提供的产品和服务的要求   |  |  | | --- | --- | | 顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求； | 产品名称、规格、数量、交付时间及方式、包装形式、交货期 | | 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 冷链运输车辆温度符合要求、车辆清洁卫生、无异物污染、及时送货 | | 组织规定的要求； | 产品标准 | | 适用于产品和服务的法律法规要求 | 食品安全法、初级农产品质量法 | | 与先前表述存在差异的合同或订单要求 | 无 | | 产品和服务的新要求 | 无 |   抽取产品和服**务要求的评审相**关记录名称：《 标书合同评审表 》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格型号 | 数量 | 交货预期 | 实际交付日期 | | 2021.6.25 | 成都红又红餐饮服务有限责任公司 | 初级农产品（蔬菜）、预包装食品（粮油、调味品） | 散装/预包装 | 客户订单需求 | 客户订单需求 | 订单日期的次日 | | 2021.5.16 | 四川文轩职业学院 | 初级农产品（水果、蔬菜、畜禽肉、禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品）的配送 | 散装/预包装 | 客户订单需求 | 客户订单需求 | 订单日期的次日 | |  |  |  |  |  |  |  |   与先前合同或订单的要求存在差异，有关事项已得到解决 🞎未解决，说明 。    对顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求  进行确认 🞎进行确认，说明 。  网上销售——🞎已存在 不存在  查看公司网站的产品信息，如产品目录：（无）  🞎具备提供产品或服务的能力 🞎不具备提供产品或服务的能力 |
| 产品和服务要求的更改 | Q8.2.4 | 文件名称 | 如：《与顾客和相关方有关的过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 变更的内容：数量 交期 □技术要求（图纸、工艺） □交付方式 🞎包装形式 🞎其他；  变更的原因：顾客需求变化 原材料供货不足 □法律法规限制 其他；  抽取产品和服务变更相关记录名称：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4 | 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》 |  |
| 运行证据 | 外部提供的过程、产品和服务包括：  🗹原材料采购 🞎产品的设计和开发🗹产品检测 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🗹不合格品处置 🞎顾客满意调查 🞎其他  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：  抽查新外部供方的评价记录名称：《合格供方名单 》 （外部合格供方共11家）   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 成都市花中农业发展有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 国玉东北珍珠米 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 915101327253613728 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： SC10151013200104 （适用时） 🗹有效🞎失效  🗹 型式检测报告编号： JYL20210318-2（适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他  报告编号：JYL20210318-2  产品：国玉东北珍珠米  检测机构：四川精领域检验检测有限公司  检测项目:铅、汞、镉、黄曲毒素等。  检测结果：符合  检测日期：2021-3-26 | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 五德利集团商丘面粉有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 小麦粉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91411402599141298Ｒ 🗹有效 🞎失效  🗹《食品生产证书》编号： SC10141140200345　 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 202101010122🗹有效 🞎失效  🗹 供应产品检验报告：  超精小麦粉：编号：202101010122  检测机构：国家面粉及制品质量监督检测中心  检测项目：水分、总汞、铅、黄曲霉素等  检测日期　：2021-1-20  检测结果：符合要求 | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |   老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 | 中纺粮油（四川）有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 福临门非转基因一级菜籽油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91511422765081674U 🗹有效 🞎失效  🞎《生产许可证》编号： SC10251142200036 适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号：福临门非转基因一级菜籽油检验报告 NOA22100438410100502C （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他  产品检测报告：福临门非转基因一级菜籽油  检验报告 NOA22100438410100501C  检测机构：成都市华测检测技术有限公司  检测项目：过氧化值、酸价、铅、总砷等  检测时间：2021-2-26  检测结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 良好 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 四川金忠食品股份有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冻禽畜肉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91510183677179903R 🗹有效 🞎失效  🗹《动疫防疫合格证》编号： 510183501200025 （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号：2102-02037（适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他  产品：猪肉  检测报告编号：2102-02037  检测机构：四川蓝城检测技术有限公司  检测项目：六六六、敌敌畏、氯霉素、沙丁胺醇等  检测时间：2021-2-18 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 良好 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 四川新华西乳业有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 24小时鲜牛乳、鲜牛奶 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 🗹有效 🞎失效  🞎《食品生产许可证》编号： 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： ASHA121W00047 🗹有效 🞎失效  🞎 其他  产品：鲜牛奶  报告编号：ASHA121W00047  检测机构：成都市食品药品检测研究所  检测项目：铅、汞、菌落总数、沙门氏菌等;  检测结果：符合要求  检测时间：2021-1-29 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 良好 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 成都饮水源农业开发有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜：上海青 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 🗹有效 🞎失效  🞎《食品生产许可证》编号： 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： ZAR2021010859 🗹有效 🞎失效  🞎 其他  产品：上海青  报告编号:ZAR2021010859  检测机构：四川省中安检测有限公司  检测项目：艾氏剂、百菌清、腐霉莉等;  检测结果：符合要求  检测时间：2021-1-08    农残自测快速检测报告 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 良好 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 |   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（初级农产品） | 常规检查食品的外观质量，对新鲜度或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《产品描述》  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），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还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。  采购生猪肉应查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品并查验检疫合格证明；采购其他肉类也应查验检疫合格证明。不得采购没有检疫合格证明的肉类。  包括：  ■畜禽肉检验检疫证明  ■动物检疫合格证明  ■供应商采购单据（送货单） ■有送货单  ■非洲猪瘟检测报告 | ☑符合 □不符合 | | 散装（非冷藏冷冻食品、冷藏冷冻食品） | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《食堂食品安全管理制度》  食堂食品原料进货验收制度进行验收：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），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还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。 | ☑符合 □不符合 | | 预包装食品（非冷藏冷冻食品、冷藏冷冻） | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《食堂食品安全管理制度》  食堂食品原料进货验收制度进行验收：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），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还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。 | ☑符合 □不符合 | | 食品包装材料（删除） | 不涉及 |  | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 不涉及 |  | □符合 □不符合 |   必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否 （不涉及） |  |
| 生产和服务提供的控制 | Q8.5.1 | 文件名称 | 如：《销售过程控制程序》、《与顾客相关过程控制程序》  《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《图纸》、《作业指导书》、《操作规程》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织应在受控条件下进行生产和服务提供。  产品/服务1：  查看🞎《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、《生产计划》《销售服务流程图》：  市场信息收集→投标（与客户洽谈）→签订合同→采购→产品交付→售后服务  抽查客户1：成都高新区绿舟和平幼儿园的2021年9月28日销售配送单及所涉及产品的验收情况:  ①提供了销售单：包括提供有去皮青笋480斤、大葱20斤、豇豆 35斤、小葱4.7斤、二荆条15斤等，金额6212.5元；  等）的订单需求信息等，提供了绿舟和平幼儿园的订单记录信息，包括上述需求信息；  ②提供了公司采购单，有上述产品；  ③分拣/配货人员根据销售单配货，提供了《公司配送中心（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及企业农残检测报告及肉品动物检疫检验证明，检验结果为 合格;  ④提供了2021年9月28日的绿舟和平幼儿园送货记录，出货数量一致；包括上述范围，车牌号为川A60PR2，配送： 齐华鸣    现场抽查配货情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 10-05 | 吉祥贡珍珠米 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10--05 | 蓝水泉珍珠米 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-05 | 五长福长粒香 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-06 | 三黄鸡 | 100% | 新鲜，检疫合格 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-06 | 大土豆 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-06 | 小青椒 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-06 | 新希望屋顶24小时鲜牛奶 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-6 | 菊乐屋顶盒鲜牛奶 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 |   查看送货单   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 10-05 | 吉祥贡珍珠米 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10--05 | 蓝水泉珍珠米 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-05 | 五长福长粒香 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-06 | 三黄鸡 | 100% | 新鲜，检疫合格 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-06 | 大土豆 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-06 | 小青椒 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-06 | 新希望屋顶24小时鲜牛奶 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 目测正常 | ☑合格 □不合格 | | 10-6 | 菊乐屋顶盒鲜牛奶 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 目测正常 | ☑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 |   查看需要确认的过程控制：  抽取**过程确认**相关记录名称：《 特殊过程确认记录—— 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 确认日期 | 确认过程 | 人员确认 | 设备确认 | 原材料确认 | 工艺确认 | 环境确认 | 破坏性试验 | 确认结论 | | 2021-06-25 | 售后服务过程 | 销售人员培训和考核 | 保鲜库库、冷冻库和运输车辆运转正常 | 在合格供方处采购、从供方采购原料，符合产品标准要求 | 《销售服务规范》、《运输要求》 | 仓库温湿度计卫生、运输车辆温度及卫生 | —— | 合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   采取防范人为错误的措施； 采用ERP系统，先进先出，避免食材过期  对于食品行业的运输控制：  车辆卫生清洁 不与有毒有害物质混匀 🗹保温车辆的温度 2-8 ℃  对于危化品行业运输：（不涉及）  🞎车辆行驶许可证 🞎按照预定路线行驶 🞎泄露处理措施 🞎火灾处理措施 🞎其他 |
| 现场观察 | 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   抽查冷链车配送温控记录：  2021.10.14日配送温度记录表：冷藏车: 川A60PR2 冷藏车内温度记录表，配送地点：金沙（蔬菜）， 3℃，监控人：唐勇;  查2021.10.25日冷冻肉配送温度记录表，冷藏车车牌: 川A21PJ2 冷藏车温度≤-18℃， -1℃，监控人：齐华明。  公司有配送车辆4辆，抽查《四川惠集优供应链管理有限公司配送单》2021.10.09配送记录，记录内容有配送时间、订单号、收货人电话、收货商家、收货人、地址、送货人及品名，记录清晰完整。  现场查看冷冻库温度显示为-17℃，符合要求；保鲜库温度显示为5℃，符合要求  查看外租库  2021-10《冷冻库温度监视记录表》；无异常  查看2021-10《保鲜库温度监视记录表》；无异常。 |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2 | 文件名称 | 如：手册8.5.2条款 《产品留样制度》🗹《产品/服务提供控制程序》🗹《标识和可追溯性控制程序》、 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品的检验状态标识：🞎待检 🞎待下结论 合格 不合格 临期商品区    原材料的唯一性标识方式：  🞎容器编号 标牌 标签 区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  半成品的唯一性标识方式： （不适用）  🞎容器编号 🞎标牌 🞎标签 🞎区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  成品的唯一性标识方式：  🞎容器编号 标牌 标签 区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  追溯原因：演练 🞎质量事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品批号 | 不合格简述 | 生产记录情况 | 检验记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 | | 2021-6-21 | 发现正在销售的“牛肉产品出现变质” | 2021-06-21 | 2021-06-21 | 2021-06-21 | 未见明显异常 | 追回了已售出的20KG产品 |   产品留样（适用时）——当顾客有要求时  抽查产品留样记录：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：（不涉及）  在生产或服务场所对半成品的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（不涉及）  在生产或服务场所对成品的标识情况： 🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（不涉及）  在原材料库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明： （不涉及）  在半成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（不涉及）  在成品库房的标识情况： 区分清楚 🞎防护得当 不适宜说明：  现场查看绿豆、白砂糖等敞开的产品包装袋用夹子封口； |
| 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》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：  🞎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 | | 个人信息 | 🞎外部供方 顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |   异常情况处理： 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 |
| 防护 | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5.4条款、 《仓库管理规定》🞎《产品/服务提供控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品防护性要求：防磕碰 🞎防火 易碎 🞎防倒置 防雨淋 🞎防日晒 码放高度  温度 湿度 清洁 卫生 🞎保存期限 🞎其他  防护方法可包括：  🞎防护性标识 🞎处置 🞎污染控制 包装 储存 🗹传输或运输 🞎保护 |
| 现场观察 | 原料常温库房管理：抽查原料名称： 松花江珍珠米  分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 12 个月（有保存期时） 🗹账物卡相符 🗹防护措施  原料常温库房管理：抽查原料名称：辣椒面  分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 18 个月（有保存期时） 🗹账物卡相符 🗹防护措施 货架  原料保鲜库房管理：抽查原料名称：散装鸡蛋  分类存放 🞎码放高度/层数 🗹储存温度 8 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 3 月（有保存期时） 🗹账物卡相符 🗹防护措施 鸡蛋托盘  半成品库房管理：抽查半成品名称： 不适用  🞎分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🞎防护措施  成品库房管理：抽查成品名称： 松花江珍珠米  分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 12 月（有保存期时）  🗹账物卡相符 🗹防护措施  成品库房管理：抽查成品名称：辣椒面  分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 18 月（有保存期时）  🗹账物卡相符 🗹防护措施 货架  成品库房管理：抽查成品名称：散装鸡蛋  分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 3 月（有保存期时）  🗹账物卡相符 🗹防护措施 鸡蛋托盘 |
| 交付后的活动 | Q8.5.5 | 文件名称 | 如：手册的8.5.5条款、《顾客满意度控制程序》🞎《产品/服务提供控制程序》🞎《售后服务控制程序》《售后服务规范》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🞎其他  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 商品退换货记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 服务地点 | 售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 | | 2021.10.14 | 中和第九幼儿园 | 食堂收货部 | 退青枣65斤，蜜桔100斤，外皮有损伤 | 2021.10.14 | 2021.10.14 | |  |  |  |  |  |  | |
| 更改控制 | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：手册的8.5.6条款、🞎《产品/服务提供控制程序》或🞎《变更控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 变更的原因：  外部因素：法律法规 顾客或供方发起的变更；  内部因素：□设备失效 □反复出现不合格品 技术改造  抽取变更控制相关记录名称：《 体系建立以来没发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 评审的结论 | 实施前的验证或确认的结果 | 批准或  顾客授权 | 更新QMS要素的证据 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述变更评审、验证和确认的人员□与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 顾客满意 | Q9.1.2 | 文件名称 | 如：《顾客满意控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 自管理体系建立后/🞎近一年，顾客满意的收集、分析和改进证据如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 顾客满意获取方法 | 获取周期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 | | 顾客调查 | 每年 | 15份问卷；收回15份  结果：均为满意 | 无 | | 顾客对交付产品或服务的反馈 | 每批 | 没有投诉 |  | | 顾客座谈 | 每年 | —— |  | | 市场占有率分析 | 每年 | —— |  | | 顾客赞扬 | 随时 | 没有发生 |  | | 担保索赔 | 每批 | —— |  | | 经销商报告 | 每年 |  |  | |
| 运行控制 | EO8.1 | 文件名称 | 如：🗹《环境安全运行控制程序》🞎《图纸》🞎《作业指导书》🞎《操作规程》 | 🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 负目前进行固体废弃物的性质：🗹可回收 🗹一般生活垃圾 🗹危险废弃物（硒鼓、墨盒）  可回收垃圾的处置：🞎自用为原材料 🗹销售给废品回收方 🗹由相应供方回收 🞎其他  一般垃圾的处置：🗹由园区环卫人员定时收集处理 🞎由相应供方回收 🞎其他   1. 公司四周是其他企业和马路，无敏感区，根据体系和实际运行的需要设置了办公区。 2. 企业无生产废水，生活废水排入市政管网。 3. 办公过程基本无废气排放、办公和销售活动无噪声排放。 4. 办公室内垃圾分为可回收和不回收垃圾，分别设置标识明确回收桶、分类处理；废硒鼓、墨盒由电脑服务公司回收处理，废灯管产生量极少暂收集存放中；一般办公固废办公室统一交市政收集处理。 5. 对可回收的固体废弃物，办公室投放市政分类回收容器。 6. 按公司要求人走关灯，办公室电脑要求人走后电源切断。 7. 办公纸张尽量采取双面打印，人走灯灭，定期检查水管跑冒滴漏。 8. 办公室定期组织环保和安全知识培训，员工具备了基本的环保和职业健康安全防护意识。 9. 办公室内主要是电的使用，电器有漏电保护器，办公室人员经常对电路、电源进行检查，没有露电现象发生。电气设备及线路发生故障时联系电工人员来处理，公司人员不得随意操作以防触电。 10. 要求全体人员上下班开车注意路况，禁止酒后驾驶超速驾驶，车辆必须定期年检。 11. 为满足环境和职业健康安全体系的运行，公司投入了环保及安全资金，主要是购买垃圾桶、消防设施、劳保防护用品费及培训等。 12. 现场巡视办公区域配备有灭火器，状态有效。   13）依据配送路程远近，安排好配送形成，避免走重复路，浪费能源  部门运行控制基本符合要求。  查看《环境/职业健康安全运行检查记录》包括：固废管理、车辆安全、消防安全等等，抽查时间为：2021.7.23、2021.8.27、2021.9.21记录完善，检查正常  查《消防安全管理检查记录表》包括：配电设施、供水设施、防火设施，抽2021.6.20、2021.8.27、2021.9.21记录完善，检查正常  危险废弃物处置：无危废  2021-10-27在供销部现场未见对进入作业区的人员配备75%酒精进行手部清洁消毒，未有提供《员工健康检测记录表》，包括相应新冠疫情防疫检查记录包括对是否有绿码、口罩佩戴、上午体温、下午体温、核酸检测等。 |
| 应急准备和响应 | EO8.2 | 文件名称 | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应急准备和响应的情况：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | 火灾演练  2021年8月10日 | 🞎实际发生 🗹演练 | 火灾应急演练方案 | 应急预案可行、  演练有效 | | 2021年7月14日 | 🞎实际发生 🗹演练 | 交通事故应急演练 | 应急预案可行、  演练有效 | | 2021年8月27日 | 🞎实际发生 🗹演练 | 人身伤害事故应急预案 | 应急预案可行、  演练有效 |   对预案定期评审的日期： 每次演练后  修订响应措施的内容： 无 。  《应急预案》在当地环保部门的备案 🗹已实施 🞎未实施  适当时，向有关的相关方，包括组织控制下工作的人员提供相关的培训。🞎已实施 🗹未实施 |
| 监视、测量、分析和评价 | EO9.1.1 | 文件名称 | 如：《产品/服务的监视和测量控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 监视、测量、分析和评价的内容：  🗹能源消耗 🗹消防安全 🞎危化品管理🞎特种设备管理🞎持证上岗人员管理 🗹废物回收 🗹污染物处理监控 🞎其他  抽取监视、测量、分析和评价相关记录名称：《环境/职业健康安全运行检查记录》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 项目 | 检查结果 | 检查人 | 结论 | | 2021.7.23 | 固废管理、车辆安全、能源资源消耗、消防安全 | 正常 | 黄霜、齐胜明 | 🗹达标 🞎超标 | | 2021.8.27 | 固废管理、车辆安全、能源资源消耗、消防安全 | 正常 | 黄霜、齐胜明 | 🗹达标 🞎超标 | | 2021.9.21 | 固废管理、车辆安全、能源资源消耗、消防安全 | 正常 | 黄霜、齐胜明 | 🗹达标 🞎超标 |   查《消防安全管理检查记录表》包括：配电设施、供水设施、防火设施，抽2021.6.20、2021.8.27、2021.9.21记录完善，检查正常 |

说明：不符合标注N