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：质管部 陪同人员：黄霜 | 判定 |
| 审核员： 张磊 审核日期：2021-10-27 |
| 审核条款：Q5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3/10.2E：6.1.2，6.2、8.1、8.2、9.1.1、10.2O：6.1.2，6.2、8.1、8.2、9.1.1、10.2 |
| 职责权限 | QEO5.3 | 主要职责：原料进厂验收、质量分析、重大质量问题处理、不合格品评审和处置、纠正和纠正措施管理、监视测量设备的管理等。 |  符合🞎不符合 |
| 环境因素 | E6.1.2  | 文件名称 | 如：手册第6.1.2条款、《环境因素控制程序》 |  符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主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 | 质管部 |
| 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 |
| 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 | 目标完成 |
| 物资进货验证率100％ | 物资进货验证数/物资进货需验证数量X100％ | 100% |
| 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 | 98 |
| 火灾、触电伤害发生次数 | 实际发生数 | 0 |
| 消防定期检查率100% | 定期检查数/计划定期检查总数×100% | 100 |
| 新冠肺炎感染率 | 实际发生数 | 0 |
| 年度交通事故为0 | 实际发生数 | 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。 |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5 | 文件名称 | 如：《监视和测量资源控制程序》、手册第7.1.5条款 |  符合🞎不符合🞎符合不符合 |
| 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 🞎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：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 |
| 电子秤（ACS-30） | HK05201109002 | 2021-11-08 |
| 温度计 | HK05201109001 | 2021-11-08 |

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 |
| —— |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎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 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |

 |
| 产品和服务放行 | Q8.6 | 文件名称 | 如：《产品/服务的监视和测量控制程序》《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（预包装粮食类） | 100%外观，索证 | 《食材质量验收标准》 | □符合 □不符合 |
| 原材料检验（果蔬类） | 100%外观目测 | 《食材质量验收标准》 | □符合 不符合 |
| 原材料检验（散装类含冷冻冷藏） | 100%外观，索证 | 《食材质量验收标准》 | □符合 □不符合 |
| 原材料检验（预包装冷冻冷藏） | 100%外观，索证 | 《食材质量验收标准》 | □符合 □不符合 |
| 原材料检验（调味品类） | 100%外观，索证 | 《食材质量验收标准》 | □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 | —— |  | □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：《 入库单 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取成品**检验**相关记录名称：《 在ERP系统中 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 10-11 | 送货司机（川A21PJ2） | 100% | 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（不适用）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 |
| 不合格输出的控制 | Q8.7  | 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：《 —— 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 09-25 | 王家福长粒香大米 | 产品质量不合格 | 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：《 —— 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  |  |

抽取不合格成品处置相关记录名称：《 —— 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 |  |

抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：《 无 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 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、《数据分析和应用控制程序》、 |  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，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 其他见《销售服务质量检查表》，抽：2021年7月28号，客户名称：中国人民解放军68302部队保障部，针对销售人员、接待质量、服务质量等进行评价，结论：合格抽：2021年6月29号，客户名称：成都红又红餐饮服务有限责任公司，针对销售人员、接待质量、服务质量等进行评价，结论：合格抽：2021年7月8号，客户名称：郫县平吉餐饮管理有限责任公司，针对销售人员、接待质量、服务质量等进行评价，结论：合格 |
| 不符合与纠正措施 | Q10.2 | 文件名称 | 如：《纠正措施控制程序》 |  符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：（近一年以来未发生）🞎顾客投诉 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题 🞎其他 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 |
|  |  |  |  |  |  |

 |
| 运行 | EO8.1 | 文件名称 | 如：《实验室管理制度》《检验安全管理制度》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 1.主要是加强防火管理，防止火灾事故的发生，现场未发现火灾隐患。2.检验过程中使用的水电纸等资源，要求检验人员尽量做到节约用电、用水、用纸、尽量使用双面纸。3.办公用固体废弃物（如打印机、复印机墨水盒、墨粉盒、色带、硒鼓等）的处理：日常分类收集，最终由行政部统一收集，交与供方回收。4.定期检查办公区域电线、开关的安全性。5.工作人员到现场检验时穿戴劳保用品，遵守公司的各项环境和职业健康与安全管理制度。6.使用设备时先检查电器的安全性，操作检验设备时注意不碰伤、压伤。7.试验样品回用，不排放，检验时发现的废品由办公室统一处理。部门运行控制基本符合要求 |
| 现场观察 | 查看实验室的现场管理危化品的保管：🞎合格 🞎不合格，说明： 无危化品 MSDS的配备：🞎齐全 🞎未配置 🞎不齐全，说明： 无危化品 通风处的完好：🗹完好 🞎未配置 🞎不完好，说明： 劳保用品的准备：🞎护目镜 🞎防毒面罩 🗹防酸碱手套 🗹防护服 消防器材：完好 |
| 应急准备和响应 | EO8.2 | 文件 | 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 |

 |

说明：不符合标注N