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 陪同人员：蔡丽美 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期： 2021-10-31 远程 | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.7/8.8/8.9 | |
| 部门职责 | | F 5.3 | | 文件名称 | 《管理手册》第5.3条款 |  |
|  | |  | | 运行证据 | 部门负责人：郑宗添 负责包括质检及采购职能等；公司在《食品安全手册》中对质检部的工作职责进行了规定，职责如下：  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，负责原料的收购和生产所需原材料的采购工作；  3)指导采购的原材料制订质量标准，并实施检验或验收工作，确保质量符合国家标准要求，并严格按国家及上级机关发布的政策、法律、法规和条例并正确贯彻执行;  4)负责不合格品管理，对不合格品进行标识和隔离存放。；  5)负责不合格项纠正措施的指导、跟踪验证；  6)负责公司原材料、过程产品和成品的监视和测量；  7)负责产品的监视和测量工作；  8）负责监视和测量设备的管理控制工作;  9)参与公司对实现管理体系预期目标的内外部环境和相关方进行监视和评审，识别出公司需应对的风险和机遇，实施应对风险和机遇的措施,评价有效性。 |  |
| 食品安全目标 | | F 6.2 | | 文件名称 | 《食品安全目标》、《分解目标》 |  |
|  | |  | | 运行证据 | 在手册中规定，执行“以客户为关注焦点”的服务宗旨，全面贯彻食品安全方针，实现食品安全目标。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **考核目标** | 统计方法 | 结果  （2021年5~10月） | | 物料准时到货率≥98％ | 配送及时批次/配送总批次×100% | 100% | | 供应商评价率100% | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 100% | | 进货检验合格率≥ 98% | 当月进料验合格批数/当月进料总批数×100% | 100% | | 配送路线正确率100% | 配送正确批次/配送批次×100% | 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。 |  |
| 外部提供产品或服务的控制 | | F7.1.6 | | 文件名称 | 如：🗹手册7.1.6条款、🗹《采购控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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：  抽查外部供方的评价记录名称：《 合格供方名录 》 《2021年度·供方能力（业绩）评价表》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 福州兴富食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大豆油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350104MA31MNLK3K 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： SC10235010401683（适用时） 🗹有效🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他：\_检验报告：编号：ZFJC2021S0427048 | | 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 | 验收见销售部审核记录 | | 结论 | 🗹符合合格供方(88分） 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 佛山市海天（高明）调味食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 调味品（味极鲜、黄豆酱、酿造酱油等） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 914406007629226855 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证书》编号：JY14406080069055 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🗹 其他：——外检报告  随机抽取：  黄豆酱检测报告编号：FSIFDC/TTF314，报告日期：2021-04-28；生抽酱油（酿造酱油）报告编号：F21WT00658，报告日期：2021-02-01；无异常 | | 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 | 验收见销售部审核记录 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求（评价87分） 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门春秋果蔬商贸有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 果蔬 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350206798066462X 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证书》编号：JY13502060283863 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 其他：——  抽查果蔬类农残检测报告：检测单位：厦门春秋果蔬商贸有限公司：日期：2021-10-29；结论：无异常 | | 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（88分） 🞎不符合合格供方要求 |   同时抽取 肉鱼的供方 厦门海源昌茂商贸有限公司；马鲛鱼的供方 福州市马尾区林营官水产品商行；羔羊肉的供方内蒙古美洋洋食品有限公司；鸡肉的供方龙岩正大食品有限公司；猪肉的供方厦门银祥肉业有限公司；大米的供方德惠市吉川米业有限公司；与上述结论一致  84消毒液、酒精从正规超市购买。  车辆维保定期到4S点进行，日常管理情况见“销售部审核记录” |
| 远程观察 | 在生产现场和库房确认是否有从非合格供方处采购的材料。  🗹没有 🞎有，说明： |
| 监视和测量设备 | | 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  🞎符合  🗹不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类：  🞎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 🞎农残检测仪 🞎其他  🞎监视设备 ：不涉及  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  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 | 未提供检定证据 |  | 🗹分拣区 🞎检验室 | | 温度计 | 未提供检定证据 |  | 🗹分拣区 🞎检验室 | |  |  |  | 🞎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》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 冷藏库冷冻库温度显示表 | 未提供校准/比对的证据 |  | 🗹分拣区 🞎仓库 | |  |  |  | 🞎车间 🞎仓库 |   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：（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🞎是 🗹否  在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明  当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。  🞎是 🞎否，说明 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1 | | 文件名称 | 如：🗹《确认和验证程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动，见“食品安全小组审核记录”   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 | | PRP已实施且有效 | —— |  |  | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | —— |  |  | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 | —— |  |  | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | —— |  |  | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 组织确定的其他措施得以实施且有效 | —— |  |  | 🞎控制有效  🞎控制无效 |   组织应确保验证活动不是由负责同一活动监控的人员进行的。🗹是 🞎否  见 🗹《验证报告》 🞎《检验报告》  抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   主要以清洁消毒为主，见配送部审核记录  抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称：《 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   水主要用于清洁消毒用；  当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置。未发现不安全产品  组织有进行PRP、OPRP、HACCP计划的验证，见“食品安全小组审核记录”；  因组织的经营特点，产品的食品安全特性验证主要通过对供方控制，采取索证以及产品合格证明文件的方式进行控制，见“7.1.6条款审核记录”，  **提供有产品到货检验表，主要检查是否从合格供方采购，进货验收主要以感官检验为主，如蔬菜类是否有腐烂变质、表皮皮损；肉类新鲜程度；预包装类包装规格是否符合要求，抽查2021-09送货验收单，结论：无异常。** |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2 | | 文件名称 | 如：🞎《验证和确认控制程序》🗹《确认和验证程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组对验证结果进行分析，并将其作为食品安全管理体系绩效评估的输入  《验证结果分析报告》，2021-03-02，结论：控制有效。  **时间策划不合理，已现场沟通；** |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹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  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长 。 |
| 纠正 | | F8.9.2 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《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  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格报告/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 🗹未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 。 |
| 放行的评价 | | F8.9.4.2 | 文件名称 | | 如：🗹手册8.9条、《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）：  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 | | 原辅料 | 100%感官检验、索证，查看上市凭证 | 感观正常、外包装完好 | ☑符合 □不符合 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否 （不涉及） | 🗹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：《 到货检验表 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-09-22 | 白糖、冬瓜、柠檬酸汤调料等 | 100%感官 | 无腐烂变质、新鲜、外包装完好 | 符合 | ☑合格 □不合格 | | 2021-10-30 | 哈密瓜、小台农、香蕉、西芹等 | 随机 | 100%感官、酶抑制率≤50% | 无腐烂变质、新鲜、酶抑制率＜50% | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 现场感官检验为主 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 半成品名称/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 |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 主要以验证上市凭证为主 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-10-30 | 猪肉、猪肝、大肠等 | 验证 | 检疫证明/检验证明 | 有上市凭证 | ☑合格 □不合格 | | 2021-10-29 | 冻白条鸭 | 验证 | 检疫证明/检验证明 | 有上市凭证 | ☑合格 □不合格 | | 2021-10-30 | 羊肉、老鸡、三黄鸡等 | 验证 | 检疫证明/检验证明 | 有上市凭证 | ☑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 | |  |  |  |  |  | □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  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，未提供温度计的检定证书，见8.7条款审核记录 |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格产品控制程序》 | 🗹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：《 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 | |  | 未发生 |  | □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：《 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 | |  | 未发生 |  | □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 | —— |   经沟通了解未发生撤回召回情况，参加公司组织的撤回召回应急演练，见配送部审核记录  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 | |  | 未发生 |  | □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 |
| 远程观察 | | 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 |

说明：不符合标注N