管理评审报告

表单编号：JL-26

|  |  |
| --- | --- |
| 评审目的 | 确保食品安全管理体系持续的适宜性、充分性和有效性。 |
| 评审时间 | 2020年5月18日 |
| 评审地点 | 会议室 |
| 评审主持 | 高飞 |
| 评价人 | 何秀娟、王月华、于保坤、许大行、王云旗、贺彩平 |
| 评审记录 | 何秀娟 |
| 评审输入主要内容 | 1. 验证活动的结果
2. 可能影响食品安全的环境变化及相关方要求变化
3. 紧急情况，事故和撤回（包括召回）
4. 体系更新活动和评审结果
5. 包括顾客反馈的沟通活动的评审
6. 产品检验的结果
7. 内外部审核的结果

各部门工作报告及改善建议等 |
| 评审综述 |
| 序号 | 评审项目 | 评审纪要 | 评审结论 |
| 1 | 食品安全管理体系的内、外部审核结果 | 内部审核在2020年5月8-9日完成，共对公司的管理层、食品安全小组组长、质管部、生产部、管理部、供销部等部门依照计划进行了审核，发现2个一般不符合，至2020年5月12日，不符合问题已全部纠正完毕并经过验证。外部审核，0次，共提出0个不符合。客户审核，0次，没有提出书面的不符合纠正要求。 | 公司内外部审核发现的问题纠正及时、有效，自我完善能力良好。 |
| 2 | 内外部沟通活动，包括顾客反馈信息，以及相关方的意见 | 公司自2020年1月份开始，依照《信息沟通控制程序》中要求的“沟通信息联络单”，投入沟通过程使用。确保了沟通效果，但尚有部分内部沟通沟通仍因过去的旧习惯，采用口头沟通而未保留记录。 | 沟通过程控制有改进但尚未完全符合ISO22000要求；2020年应继续将体系建立时规定的《信息沟通控制程序》中要求的“沟通信息联络单”使用到内外部沟通过程中；特别是内部沟通，逐步改掉以往口头沟通的习惯，对重要信息保留书面沟通证据。 |
| 3 | 食品安全管理体系运行的绩效，包括食品安全管理体系的方针和目标实现情况，产品实现过程和产品食品安全控制措施和结果（检验） | 见各个“2020年1～4月过程指标完成情况推移图”。设定的食品安全事故为零等指标均得到较好完成。主管的上级单位抽查全部合格。 | 食品安全管理体系运行的绩效良好，食品安全方针、目标适宜，不做调整。 |
| 4 | 纠正和预防措施状况 | 2020年度至今，生产过程、内部审核、外部审核共发出2个纠正措施要求，全部纠正验证完毕  | 现有的采取纠正措施方面外，2020年将在生产过程、内部审核、外部审核之外再考虑对顾客意见、顾客抱怨、工作运行检查（OPRP、HACCP<CCPs>）方面的不合格，不符合确定纠正措施要求。 |
| 5 | 以往管理评审会议的跟踪措施 | ISO22000体系从2020年1月份开始实施，本次评审为第一管理评审，无以往评审的跟踪措施。 |  |
| 6 | 可能影响食品安全管理体系的变更，如：内、外部环境的变化情况 | 内部环境：产品、组织架构等暂时没有变化。外部环境：法律法规在产品标示方面有新增要求，公司遵照执行了。客户无影响我公司体系方面的新要求。 | 除原料价格外，不存在影响食品安全管理体系变化的内外部因素。继续关注与行业有关的法规及其他要求的变化，与客户协商产品的价格策略。 |
| 7 | 对食品安全管理体系提出的改进建议 | 各部门的管理评审报告中没有提出对食品安全管理体系提出的改进建议 | 现有体系适宜目前的管理要求。食品安全小组组长需安排对建立的食品安全管理体系进行一期全面持续培训。 |
| 8 | 食品安全的验证活动结果的分析 |  验证结果分析记录表明：公司的食品安全管理体系运行基本符合ISO22000：2018的标准要求。 | 体系继续维持，暂时不作变化。 |
| 9 | 紧急状况、事故和召回 | 生产过程中除通知停电外，无发生紧急事件。2020年1月至今，未发生食品安全事故。未发生召回事件。召回程序在不需修订。 | 公司应急准备和响应措施有效得力。控制和减免了食品安全事故的发生。产品撤回控制措施有效，策划的撤回程序满足ISO22000和适用法规规定的要求。 |
| 10 | 体系更新活动的评审结果 | 食品安全管理体系文件暂无更新。 | 2020年度宜持续评审公司现有的食品安全管理体系、PRP/OPRP、HACCP计划等。 |
| 11 | 与顾客要求有关的产品的改进、过程的改进 | 暂无顾客要求有关的产品的改进、过程的改进 | 暂时没有进一步的产品及过程改进要求。 |
| 12 | 各单位、员工对持续改进的合理化建议及各种改进建议等 | 无 | 各部门在报告中未提出改进建议 |
| 13 | 法律法规遵循状况 | 预包装食品生产相关的法律法规得到了严格执行 | 养成了遵纪守法的自觉性 |
| 14 | 组织结构、管理职能 | 目前设置的组织结构，适合公司当前的生产及管理要求；管理职能分工明确 | 组织结构合理、管理职能合适。 |
| 15 | 资源配置 | 公司现有资源基本上能够满足实现公司的食品安全方针和达到公司的食品安全目标 | 资源配置得当 |
| 16 | 食品安全管理手册、各方文件、HACCP计划、OPRP等体系文件 | 手册、程序文件、作业文件、PRP/OPRP1份危害控制计划1份 | 食品安全管理手册、程序文件、PRP/OPRP、危害控制计划基本的可操作性 |
| 17 | 改进计划 | 1）加强对各部门食品安全管理体系要求的培训,提高管理水平；责任人：陈强高飞；整改期限：2020.6前；2）对各部门运行食品安全管理体系进行严格要求，加强检查和控制，对发现的问题及时采取措施；责任人：高飞；整改期限：2020.6前 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **评审结论** | **总结论：****公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。****食品安全的保证**食品安全与全社会的每个人都息息相关，更是我们从事食品生产经营活动的单位和个人共同的责任。为确保食品安全，保障消费者身体健康和生命安全，公司向社会郑重承诺：　　一、坚持消费者人身健康安全高于一切的思想，始终遵循“出品即为人品，卫生就是生命”的价值理念，把食品安全工作置于各项工作首位。　　二、遵守“诚实可信”的商业道德，严格履行《中华人民共和国食品安全法》、《产品质量法》、《消费者权益保护法》等法律所规定的责任和义务。　　三、将环境卫生和产品卫生作为过公司生存发展的根本，树立起“放心产品”的品牌形象，让消费者使用更安全更放心；严格把好原材料采购供应验收关，建立购进、销售和验收的可追溯制度。四、持照、持证守法经营。从采购到制作严格做到：材料不合格不入库，材料不合格不制作、材料不合格不外端、材料不合格不上桌。车间实行“5S”管理，即“整理、整顿、清洁、清扫、素养”。各类工具、容器实行定置定位管理，生产前后进行清洗消毒，保证食品生产安全。五、严格把好从业人员健康关，做到上岗人员必须具备健康证明，每年进行健康检查和卫生知识培训；进入车间生产前对人员进行健康检查，确保进入车间生产人员不带有感冒、喷嚏、割伤等症状，认真贯彻执行《食品卫生法》的有关规定，确保生产环境布局合理、卫生消毒设施齐全。**2、关于食品安全管理体系方面的改进措施**1）加强对各部门食品安全管理体系要求的培训,提高管理水平；责任人：高飞；整改期限：2020.6前；2）对各部门运行食品安全管理体系进行严格要求，加强检查和控制，对发现的问题及时采取措施；责任人：高飞；整改期限：2020.6前**3、在资源上的需求**公司目前运行正常，在人力资源、基础设施、工作环境等方面暂无资源新增或更换的需求。**4、组织在食品安全方针和相关目标上的修订**经评审，公司目前食品安全方针和目标暂时没有修订的需求。 |
| **备注** |  |

编制/日期：何秀娟 2020.5.20 批准/日期：高飞 2020.5.20