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：领导层 负责人：肖贵明 陪同人员：陈双 | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2021-11-01 远程 | | |
| 审核条款：F：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.1.2/7.1.5/7.4/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.2/10.3  H：1.1/2.1-2.5/ 3.13/5.1/5.3/5.4/5.5 | | |
| 理解组织及其所处的环境 | F4.1 | 文件名称 | 如：《组织及其环境控制程序》、🗹管理手册第4.1条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与最高管理者沟通：  组织的环境：   |  |  | | --- | --- | | 外部环境 | ☑法律法规 □技术 ☑竞争 ☑市场 □文化 □社会 ☑经济环境 □网络安全☑食品欺诈 ☑食品防护 ☑蓄意污染 □其他 | | 列举主要的内容 | 竞争激烈、客户对食品安全要求越来越严格 | | 内部环境 | ☑价值观 ☑文化 ☑知识 □绩效 □工艺 ☑设备 ☑人员能力 □其他 | | 列举主要的内容 | 采购食材质量控制较为稳定 | | 组织优势说明 | 区位优势明显 | | 组织劣势说明 | 配送属于食材行业的源头，但属于初级行业，操作人员的文化水平较低，食品安全意识有待提高 | | 主要风险的说明 | 受疫情影响，加之国家层面对食品安全监管越来越严格，采购食材质量安全控制不当，会产生食品安全问题 | | 机遇的说明 | 通过建立体系，管理正规，赢得更多市场 |   主要证据体现在 🗹《组织所处环境分析及其对策报告》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 | |
| 理解相关方的需求和期望/合规义务 | F4.2  H(V1.0)  2.2 | 文件名称 | 如：《理解相关方的需求和期望控制程序》、🗹管理手册第4.2条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看HACCP/FSMS相关的《法律法规清单》  🗹 全面 🞎不全面，说明：  🗹 现行有效 🞎有实效法规，说明：  查看HACCP/FSMS相关的《相关方的需求和期望清单》（包括顾客要求）  🗹 全面 🞎不全面，说明：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 重要的相关方 | 相关方名称举例 | 重要的相关方需求和希望（不必全选） | 成为合规性义务的需求 | | ☑主管部门 | 龙岩市新罗区市场监督管理局 | ☑遵守食品安全相关的法律法规  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑供方 | 佛山市海天（高明）调味食品有限公司等 | ☑组织的持续经营、明示采购的食品安全要求  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑顾客 | 万华皇冠大酒店、铁发集团、森林消防勤务中队等 | ☑不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务；  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑消费者 | —— | ☑不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑员工 | —— | ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营  □ | 🗹是 🞎否 | | □投资方 | —— | □不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利  □ | 🗹是 🞎否 | | □社区 | —— | □不因食品安全问题影响周围人员的就业 | 🞎是 🞎否 | | □其他 |  |  | 🞎是 🞎否 |   主要证据体现在 🗹《相关方及相关方要求清单》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 | |
| HACCP体系  总要求 | H(V1.0)  1.1 | 文件名称 | 🗹管理手册第4.3条款 | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 企业于 2021 年 8 月 1 日建立了文件化HACCP体系（转版）；  提供所需的资源：☑充分 □基本充分 □不充分，说明 ；  HACCP体系范围：  位于 位于福建省龙岩市新罗区东城东宫下东兴路212号龙岩速得鲜农业发展有限公司农副产品（果蔬、畜禽肉、水产品）的销售，预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售 ；  在食品链中的位置，企业为：  □食品及其辅料的生产、加工 ☑分销、□贮存、□处理、□饲料生产、□食品接触材料、□生产服务提供  外包过程包括：无  是否发生食品安全系统性偏差，□ 是 ☑ 否  是否对HACCP计划进行重新确认，持续改进HACCP体系。□ 是 ☑ 否，体系建立以来未发生 | |
| 确定食品安全管理体系的范围 | F4.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.3条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了各种内部和外部因素和相关方的要求确定了相关管理体系的范围；如下   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 范围的项目 | 内容描述 | 备注 | | 产品或产品类别/服务的过程 | 农副产品（果蔬、畜禽肉、水产品）的销售，预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售 |  | | 经营地址（生产/服务场地） | 注册地址：福建省龙岩市新罗区东城东宫下东兴路212号  经营地址：福建省龙岩市新罗区东城东宫下东兴路212号 |  | | 临时现场 | —— |  | | 多场所 | —— |  | | 组织单元（部门/分支） | 🗹与组织结构图一致  🞎分支机构，如：  🞎临时场所，如： |  | | 时间 | 🞎 体系建立以来  🗹 近一年以来，2021-08-01 |  |   在企业的管理手册中有描述。 | |
| 食品安全管理体系 | F4.4 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.4条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了内外部问题和相关方期望对食品安全管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。  **影响运行的重要过程如下: （不必全选）**  ☑人员能力管理 ☑危害分析 ☑PRP制订和控制 ☑危害控制计划（OPRP、HACCP）制订和控制  □特种设备管理 ☑控制措施组合确认 ☑PRP和危害控制措施的效果验证 ☑其他（车辆管理）  **影响体系运行的外包过程如下: （根据实际情况选择）（无外包）**  □建立FSMS □危害分析 □制订PRP和OPRP、HACCP计划 □生产/服务过程 □产品运输  □设备维修 □人员培训 □PRP和OPRP、HACCP验证 □冷库冷柜设备维保  组织通过食品安全目标的建立、实施、相关方反馈的分析、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些食品安全管理体系覆盖的过程和活动。 | |
| 食品安全文化 | H(V1.0)  2.3 | 文件名称 | ☑管理手册 | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者确保履行食品安全责任，建立企业的食品安全文化，应包括以下内容：  ☑ 通过培训让员工知晓企业食品安全文化，形成良好的食品安全意识；经沟通了解主要以口头会议形式为主，未保留记录，已现场沟通  《培训记录》 年 月 日  ☑ 传播和有效沟通企业的价值观，确保各级员工积极参与企业的食品安全文化建设，及时获得员工的反馈信息；  传播途径通过：☑展板 ☑标语 ☑会议 ☑文件发放 □其他  □ 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。体系建立以来未发生，下次审核关注  食品安全文化评价/改进记录 年 月 日；结论： | |
| 领导作用与承诺  管理承诺 | F5.1  H(V1.0)  2.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.1条款和“总经理岗位职责” | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与最高管理者沟通其领导作用与承诺：  🗹 确保为食品安全管理体系制定食品安全方针和食品安全目标，并与组织的战略方向相一致；；  🗹 确保食品安全管理体系要求整合到组织的业务过程中；  🗹 确保获得食品安全管理体系所需的资源；  🗹 沟通有效食品安全管理的重要性，符合食品安全管理体系要求、 法律法规要求和与食品安全有关的顾客要求；  🗹 确保对FSMS进行评估和保持，以实现其预期结果；  🗹 指导和支持员工为食品安全管理体系的有效性做出贡献；  🗹 推动持续改进；  🗹 支持其他管理者履行其相关领域的食品安全领导职责；  🗹 覆盖了标准第5.1章的全面要求，🞎 未覆盖标准第5.1章的全面要求，缺少：  最高管理者应通过以下活动，提供建立和实施HACCP体系所作承诺的证据：  🗹 对HACCP体系的有效性负责；  🗹 将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；  🗹 确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致；  🗹 确保将HACCP体系的要求整合到企业的运营管理之中；  🞎 确保企业食品安全文化的推行；  🗹 进行管理评审；  🞎 确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；（关注比较薄弱，已现场沟通）  🗹 确保资源的获得。  🞎覆盖了标准第2.1章的全面要求，🗹 未覆盖标准第2.1章的全面要求，缺少：确保企业食品安全文  化的推行 已现场沟通 | |
| 食品安全方针 | F5.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.2章、🗹《03 方针、目标颁布令》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者制定了文件化的食品安全体系方针：  顾客满意，服务满意周到,确保配送食品安全、不断创新，持续改进。  ☑适应组织的宗旨和所处形势  ☑为制定食品安全目标提供框架。  ☑包括满足适用食品安全要求的承诺，包括立法/执法要求和顾客的相互同意的食品安全要求；  ☑应对内部和外部沟通  ☑包括持续改进食品安全管理体系的承诺  ☑解决需求确保食品安全相关的能力  ☑在组织内得到沟通、理解和应用，通过：🞎展板 🗹标语 🗹会议 🗹文件发放 🞎其他  ☑在相关方有需要时提供。通过：🞎网站 🞎宣传册 🗹其他——合同、口头表达、招投标 | |
| 食品安全方针 | H(V1.0)  2.4.1 | 文件名称 | 🗹管理手册第5.2章、🗹《03 方针、目标颁布令》 | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者制定了文件化的食品安全方针：  顾客满意，服务满意周到,确保配送食品安全、不断创新，持续改进。  ☑ 适应企业的宗旨和环境；  ☑ 为制定和评审食品安全目标提供框架；  ☑ 包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；  ☑ 包括持续改进HACCP体系的承诺；  ☑ 确保满足食品安全相关的能力需求；  ☑ 在持续适宜性方面得到评审。  ☑在组织内得到沟通、理解和应用，通过：☑展板 ☑标语 ☑会议 ☑文件发放 □其他—培训  ☑在相关方有需要时提供。通过：□网站 □宣传册 ☑其他——合同、口头表达、招投标 | |
| 组织的角色、职责和权限 | F5.3  H(V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.3章 和《05 食品安全小组组长任命书》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；  如：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程名称 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | 食品安全管理体系策划和推动 | 食品安全小组 | PRP和HACCP实施 | 运营部 | | 采购控制 | 运营部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 | | 人员健康 | 综合部 | 基础设施 | 运营部 | |  |  |  |  |   🗹食品安全小组长/HACCP小组组长： 陈双 女士，  食品安全组长负责：  🗹 确保FSMS的建立、实施、维护和更新；  🗹 管理和组织食品安全小组的工作；  🗹 确保食品安全团队的相关培训和能力；  🗹 向最高管理层报告FSMS的有效性和适宜性。  所有人员有责任向🗹食品安全组长 🞎食品安全小组成员 报告与FSMS有关的问题  最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；  如：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程过程 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | HACCP体系策划和推动 | 食品安全小组 | 前提计划和HACCP实施 | 运营部 | | 采购控制 | 运营部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 | | 人员健康 | 综合部 | 基础设施 | 运营部 | | 监视和测量管理 | 运营部 | 人力资源管理 | 综合部 | |  |  |  |  |   🗹HACCP小组长： 陈双 女士  职责和权限为：  🗹 确保建立、实施、保持和更新HACCP体系；  🗹 带领HACCP小组工作；  🗹 确保HACCP小组成员能够胜任，必要时，组织HACCP小组成员的相关培训和能力提升活动；；  🗹 向组织的最高管理者报告HACCP体系的有效性和适宜性。 | |
| 应对风险和机遇的措施 | F6.1.1 | 文件名称 | 如：🞎《应对风险和机遇控制程序》、🗹手册第6.1条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 分析风险的方法：🗹头脑风暴法 🞎FMEA（潜在失效模式分析）🞎其他  应对风险的措施类型包括：  🗹规避风险 🞎为寻求机遇承担风险、🞎消除风险源 🗹改变风险的可能性和后果、🗹分担风险 🗹通过明智决策接受风险的存在 🞎其他  列举2~3项应对主要风险的描述：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要的风险描述 | 应对措施 | 措施的有效性 | | 供货食材质量安全控制不当，产生客户投诉或市场客户丢失 | 1. 供方管理、索证齐全； 2. 储存和运输严格控制 3. 配送前品质检验 | 基本有效 | |  |  |  |   应对机遇的措施类型包括：  🗹采用新实践（修改产品或工艺） 🞎使用新技术 🗹其他可取的和可行的方法 🞎其他  列举2~3项应对重要机遇的描述：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要的机遇描述 | 应对措施 | 措施的有效性 | | 国家监管越来越重视食品安全问题，销售的果蔬类产品的农残风险较高 | 1. 通过建立食品安全管理体系，控制食品安全风险； 2. 及时了解监管部门要求，不定期查询法律法规要求； 3. 严格控制供方 | 基本有效 | |  |  |  |   组织食品安全管理体系范围内的潜在紧急情况，如 🗹法规未识别 🞎违规操作 🞎其他—客户订单配送错误  可能具有食品安全危害的潜在紧急情况，如 🞎食物中毒 🞎停水 🞎停电 🞎 停蒸汽  🗹 制冷设备故障 🗹车辆故障 🞎 其他  🗹 确保FSMS 能够达到其预期结果;  🗹 提高理想效果;  🗹 防止或减少不良后果;  🗹 实现持续改进。 | |
| F6.1.2 | 运行证据 | 该组织策划了：  a) 解决这些风险和机遇的行动;——企业提供了《风险识别评估记录表-组织风险和机遇控制清单》  b) 并进行了:  1) 将行动整合并实施到其FSMS流程中;🗹是 🞎否，说明  2) 评估这些行动的有效性。🗹是 🞎否，说明 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| F6.1.3 | 运行证据 | 该组织为应对风险和机遇而采取的行动与以下方面相称：  a) 对食品安全要求的影响; 🗹是 🞎否，说明  b) 为顾客提供一致的食品产品与服务;🗹是 🞎否，说明  c) 食品链中相关方的要求。 🗹是 🞎否，说明 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | F6.2  H(V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《食品安全目标分解及考核统计表》、《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。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 考核频次 | 计算方法 | 目标实际完成（2021.01-2021.10） | | 食品安全事故为零 | 月度 | 月统计 | 0 | | 食材投诉率小于2次/月； | 月度 | 运营部月度统计 | 0 | | 顾客满意度≥90分 | 年度 | 顾客满意度调查回收份数总分/发放总数 | 96分 |   🗹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。 | |
| 变更的策划 | F6.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.3条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对相关管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施；审核周期内的重大变更有：  □组织结构变更 □部门职责变更 □主要原材料 □关键人员 □生产工艺/服务流程  □主要设备设施 □主要检测设备 ☑其他（自体系建立以来没有发生变更）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 体系变更的内容说明 |  |  | | 评价内容 | 评价具体描述 | 评价结论 | | 变更目的 | 符合ISO22000:2018、HACCP（V1.0）标准要求 | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 其潜在后果 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 食品安全管理体系的完整性 | 完整 | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 资源的可获得性 | 具备范围变更、适用标准变更的咨询配置 | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 职责和权限的分配或再分配 | 不涉及 | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | |
| 资源（总则） | F7.1.1 | 文件名称 | 如：🗹手册第7.1条款、 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理层确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。   1. 现有内部资源的能力；   建筑面积 1200平方米；加工间 0 个；冷藏冷冻库各 1 个；外租库 0 个；检测室1 间；运货车辆 3 辆  主要生产设备有：冷冻库、冷藏库、车辆、手拖车 （列举2~4种）  特种设备：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 ☑不适用  特种设备管理：🞎进行了定期检验 🞎未进行定期检验的有：   1. 需要从外部供方获得的资源： —— | |
| 人员 | F7.1.2 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理者了解了组织应确定并配备所需的人员情况。   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 管理人员数 | 技术人员数 | 操作人员数 | 临时工数 | 季节工数 | 辅助人员数 | 总人数 | | 3 | -- | 12 | -- | --- | --- | 15 |   建立、 实施、 运行或评估食品安全管理体系时是否聘用外部专家：🞎是 🗹否   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | 最高学历 | 🞎专科 🞎本科 🞎硕士以上 |  | | 教育专业 | 🞎食品相应 🞎食品相关 🞎食品不相关 |  | | 职称 | 🞎助理工程师 🞎工程师 🞎高级工程师以上 |  | | 专业工作经历 | 年 |  | | 责任和权限 |  |  |     保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 | |
| 食品安全管理体系外部建立的要素 | F7.1.5 | 文件名称 | 如：手册第7.1.5条款、🞎《XXXX控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织使用外部建立的FSMS要素，包括：  建立PRP  进行危害分析和危害控制计划  建立、保持、更新和持续改进其FSMS  组织确保所提供的要素为：  a） 以符合ISO22000标准要求的方式建立； 是 🞎否  b） 适用于受审核方的场所、过程和产品； 是 🞎否  c） 与食品安全小组调整其与受审核方的工艺和产品相适应；是 🞎否  d） 按ISO22000标准要求实施、保持和更新； 是 🞎否  e） 作为文件信息保留。 是 🞎否 | |  |
| 沟通 | F7.4  H(V1.0)  2.5.2 | 文件名称 | 如：🗹《信息交流控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与食品安全管理体系形成的信息一致且真实可信。一般由销售部负责。  外部沟通的控制对象：☑市场监督管理局 🗹消防大队 ☑顾客 ☑供方 🞎外包方 🞎网站  内部沟通的控制方式：☑会议 ☑表单传递 ☑微信 □QQ □展板 □标语 | |
| 应急准备和响应 | H(V1.0)  3.13 | 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 | | 经询问了解：体系建立以来未发生影响食品安全事故和/或紧急情况，公司已建立🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》，并且由食品安全小组牵头组织进行演练，经过评审基本可以达到演练效果，具体见运行部审核记录 |
| 监视、测量、分析和评价 | F9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1.1章 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对监视和测量的环境绩效   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量的对象 | 监视、测量、分析和评价的方法 | 监视和测量的频次和时机 | 评价其绩效所依据的准则和适当的参数 | 分析和评价的频次和时机 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对食品安全目标进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查 | 按照程序文件/SSOP、危害控制计划/HACCP计划执行 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系 | 内部审核；对内审不符合项进行分析 | ☑按年度内审计划  ☑每年一次  □特殊情况增加 | 《内部审核控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对FSMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | 《管理评审控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对对问题进行统计 | □每年一次  ☑随时 | 《管理手册》、程序文件及相关制度等 | □每月 □每季度 □每年 ☑随时 | | |
| 内部审核 | F9.2  H (V1.0)  5.3 | 文件名称 | 🗹《内审控制控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 🗹自管理体系建立后/🞎近一年，于 2021 年 8 月 8 日实施了FSMS/HACCP体系内部审核；  记录包括：  《内审计划》：有 2 名内审员；有□《内审员证书》☑有内审员培训记录  ☑覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  ☑覆盖了全部过程和条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《内审检查表》：☑与内审计划一致 □与内审计划不一致缺少  抽查的部门：如：管理层/食品安全小组  ☑覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  ☑覆盖了全部过程和条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《不符合项报告》 1 份；  涉及的条款号或问题简述： 现场查看当天的验收记录，查未见猪肉的动物检验检疫证明，不符合ISO22000:2018标准的7.1.6 条款、HACCP（V1.0）标准3.5条款  ☑不符合项已关闭 🞎不符合项部分关闭  🞎不符合项未关闭，缺少  《内审报告》结论：  ☑体系运行有效 🞎体系运行基本有效  🞎体系运行失效，问题  本次现场审核时，上述不符合项的纠正措施的有效性  ☑不符合项未发生 🞎不符合项仍然存在 | |
| 管理评审 | F9.3 | 文件名称 | 如：☑手册9.3条款 ☑《管理评审控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 自🗹管理体系建立后/🞎近一年，于 2021 年 8月 20 日实施了管理评审；  查看☑管理评审计划 ☑管理评审记录（工作总结） ☑管理评审纪要 ☑管理评审报告   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输入信息 | 评价 | 问题描述 | | 🗹以往管理评审所采取措施的情况； | □符合 ☑不符合 | 未提及已现场沟通 | | 🗹组织所处形势的变化； | ☑符合 □不符合 |  | | 🗹发生的紧急情况、 事故或撤回； | ☑符合 □不符合 |  | | ☑与食品安全管理体系有关的内部和外部因素变化，包括顾客和顾客投诉； | ☑符合 □不符合 |  | | ☑食品安全绩效和食品安全管理体系不符合和纠正措施 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑监视和测量结果及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑审核结果（内部和外部） 包括执法检查结果 | ☑符合 □不符合 |  | | 🗹与PRP、 OPRP计划和HACCP计划有关的验证活动结果的分析 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑实现食品安全管理体系目标的程度 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑外部供方绩效 | ☑符合 □不符合 |  | | 🗹体系更新活动的评审结果的评审 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑顾客反馈的沟通活动的评审 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑持续改进的机会的评审 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑资源的充分性 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑为应对风险和机遇所采取措施的有效性 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑合规义务的评价结果。 | ☑符合 □不符合 |  |   对食品安全管理体系的持续适宜性，充分性，有效性的结论。☑满足 □不满足，说明   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输出信息（决策） | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 与持续改进机会相关的决策 | 为进一步提高公司全体员工对关键工序（原料验收）进行培训 | ☑已落实（已完成培训，提供记录） □已部分落实 | | 食品安全管理体系所需的变更 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 食品安全目标未实现所采取的措施。（需要时） | —— | □已落实 □已部分落实 | | 改进食品安全管理体系与其他业务过程融合的机会。（需要时） | —— | □已落实 □已部分落实 | | 任何与组织战略方向相关的结论 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 食品安全保证 | 按照策划的管理体系进行实施 | □已落实 □已部分落实 | | 组织食品安全方针和相关目标的修订 | —— | □已落实 □已部分落实 |   🞎改进措施未落实的原因： | |
| 不符合与纠正措施 | F10.1 | 文件名称 | 🗹《不合格控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：  🞎 相关方投诉 🞎产品检查中出现的问题 🞎工作运行中的问题 🗹其他——近一年以来未发生  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 | |  |  |  |  |  | 有效 | | |
| 持续改进 | F10.2  H(V1.0)5.5 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.2条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织已持续改进食品安全管理体系/HACCP体系的适宜性、充分性和有效性，以提升食品安全绩效。  组织考虑了分析和评价的结果以及管理评审的输出，确定是否存在需求或机遇，这些需求或机遇应作为持续改进的一部分加以应对。  🗹 改进措施已落实  🞎 改进措施未落实的原因：  最高管理者应确保组织通过以下活动， 持续改进食品安全管理体系的有效性：  🗹沟通 🗹管理评审 🗹内部审核 🗹验证活动结果分析 🗹控制措施验证和控制措施组合  🗹纠正措施 🗹FSMS更新 。 | |
| 食品安全管理体系的更新 | F10.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.3章 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者确保FSMS持续更新。🗹是、🞎否，说明； 依据标准版本更新而更新体系  食品安全小组应按计划间隔（🗹每年、🞎每月、🗹不定期）对食品安全管理体系进行评估。小组应考虑：  🗹有必要审查危害分析  🗹已建立的危害控制计划  🗹已建立的PRP。  更新活动应基于：  🗹 来自外部和内部通信的输入；  🗹 其他有关食品安全管理系统的适宜性、充分性和有效性的信息的输入；  🗹 验证活动结果分析的输出；  🗹 管理评审的输出。  系统更新活动保留的文件化信息为： 《食品安全管理手册》 ，作为输入报告给管理评审。 | |

说明：不符合标注N