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 主管领导：黄明之 陪同人员：郑巧媛 | | 判定 | | | |
| 审核员： 肖新龙 审核日期： 2021-12-08 | |
| 审核条款：QSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1.1/5.1.2/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.1.2/9.1.1/9.3/10.1/10.3  FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.1.2/7.1.5/9.1.1/9.3/10.1/10.2/10.3 | |
| 理解组织及其环境 | | Q4.1  F4.1 | 文件名称 | 如： 🗹管理手册第四章、🞎组织内外部环境要素识别表、🞎《公司环境分析控制程序 》 | 🗹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 政治环境□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 | 政局稳定，经济大环境好，我国经济体制有利于公司获得资源，统一调配 | | 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 | 财务状况良好，资金充足；国有企业控制严格 | | 组织优势说明 | 武义县较大的生猪屠宰加工厂，客户较稳定 | | 组织劣势说明 | 传统行业、加工环境一般、国有企业制度要求、员工招聘较难 | | 主要风险的说明 | 生猪行情的变化、消费者意识的提高 | | 机遇的说明 | 客户群体稳定，人员稳定，生产技术稳定 |   主要证据体现在 《组织内外部环境要素识别表》 🞎《组织及其环境分析表》 🞎《年度业务计划》 🗹其他—《重要风险与机遇应对措施表》 |
| 理解相关方的需求和期望 | | Q4.2  F4.2 | 文件名称 | 如：《相关方需求和期望控制程序》、🗹管理手册第四章 | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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） | | 主管部门 | 武义县动物卫生监督所  武义县农业执法大队 | 遵守食品安全相关的法律法规  ☑遵守畜禽屠宰检验检疫的要求 | | 供方 | 北京维德维康生物技术有限公司 | 组织的持续经营、明示食品安全采购要求  □ | | ☑顾客 | 何伟刚、广强、俊明等 | 按时按质按量交付产品或服务；  产品/服务质量持续满足要求  ☑不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务； | | 消费者 | —— | □良好的使用感受  □不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁 | | ☑员工 | 雇员 | ☑组织的持续经营、自我发展  ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营 | | □投资方  ☑股东 | 武义县国有资产运营管理有限公司 | 组织的持续经营、盈利  ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利 | | ☑社区 | 周边企业和居民 | ☑不因食品安全问题影响周围人员的就业  ☑不因为废水废气的排放影响到周围社区 | | □其他 |  |  |   主要证据体现在 《相关方期望要求识别表》、🞎《相关方的需求和期望分析表》、 🞎《年度业务计划》 《相关方的需求和期望清单》 🞎其他 |
| 确定质量/食品安全管理体系的范围 | | Q4.3  F4.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第四章 | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | 组织应明确相关管理体系的范围；   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 范围的项目 | 内容描述 |  | | 产品/服务的活动 | 生猪屠宰 |  | | 审核范围描述 | Q: 生猪屠宰  F: 位于浙江省金华市武义县壶山街道文兴路11号屠宰车间的生猪屠宰所涉及的食品安全管理活动 |  | | 注册地址 | 浙江省金华市武义县文教旅游工业园区 |  | | 经营地址 | 浙江省金华市武义县壶山街道文兴路11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，2020-06-01（近一年未发生变化）  🞎 |  | | 不适用ISO9001的条款 | 8.3产品和服务的设计和开发 | 🞎其他 | | 不适用的理由（可多选） | □受审核组织没有设计开发的责任  □受审核组织没有设计开发的能力  □受审核组织没有设计开发修改的权力  □受审核组织按照顾客图纸和合同要求提供生产和服务  □受审核组织按照公司总部的技术要求提供生产和服务  受审核组织按照传统工艺提供生产和服务  □其他： |  |   在企业的管理手册中有描述。 |
| 食品安全管理体系及其过程 | | Q4.4  F4.4 | 文件名称 | 如：管理手册第四章、🞎《过程清单》 | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | 组织对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。  QMS：  **影响运行的重要过程如下: （不必全选）**  市场拓展 ☑设备能力 人员能力 ☑检测水平 合同评审 □知识保密  □新产品设计开发 原材料采购 外部供方控制 ☑生产/服务控制 □其他  **影响体系运行的外包过程如下: （根据实际情况选择）**  □新产品设计开发 □原材料订制 □生产/服务过程 □检验检测 □产品运输 □设备维修  □人员培训 ☑其他——无  FSMS：  **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  **影响体系运行的外包过程如下: （根据实际情况选择）**  □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 ☑其他—无    组织通过质量/食品安全目标的建立、实施、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些质量管理体系覆盖的过程和活动。 |
| 领导作用与承诺 | | Q5.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第第四章和“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：  对质量管理体系的有效性承担责任；  确保制定质量管理体系的质量方针和质量目标，并与组织的环境和战略方向相一致；  确保质量管理体系要求融入组织的业务过程；  促进使用过程方法和基于风险的思维；  确保质量管理体系所需的资源是可用的；  沟通有效的质量管理和符合质量管理体系要求的重要性；  确保质量管理体系实现其预期结果；  促使员工积极参与、指导和支持他们为质量管理体系的有效性作出贡献；  推动改进；  支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用。  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： |
| 领导作用与承诺 | | F5.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第第四章和“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：  2018版标准  🗹 **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： |
| 以顾客为关注焦点 | | Q5.1.2 | 文件名称 | 如：管理手册第四章 | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | 最高管理者应证实其以顾客为关注焦点的领导作用和承诺：  a）确定、理解并持续地满足顾客要求以及适用的法律法规要求；  b）确定和应对能够影响产品和服务的符合性以及增强顾客满意能力的风险和机遇；  c）始终致力于增强顾客满意。  通过的方式——  ☑以身作则 建立机制 ☑法规宣传 风险机遇的应对 重视顾客反馈 目标考核 □其他 |
| 质量/食品安全方针 | | Q5.2  F5.2 | 文件名称 | 如：管理手册第四章和“0.4 管理方针发布令” | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | 最高管理者制定了文件化的管理体系方针：  关爱人类、牢固树立食品安全第一的观念。精益求精、高端品质，遵守法规、服务客户、诚信双赢；做到进厂生猪只只检疫、出厂肉品头头检验。让市民吃上放心肉。  适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向  食品安全方针合理恰当并为相应的食品安全目标提供了框架。  包括满足适用要求的承诺；  ☑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（FSMS）  包括持续改进质量管理体系的承诺  ☑应对内部和外部沟通（FSMS）  ☑解决需求确保食品安全相关的能力（FSMS）  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  经沟通了解近一年管理方针未发生变化 |
| 组织的岗位、职责和权限 | | Q5.3  F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第四章 | 🗹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 | | 质量管理体系策划和推动 | 办公室 | 生产/服务设计开发过程 | ——（不适用） | | 顾客满意调查分析 | 加工厂 | 生产/服务提供过程 | 加工厂 | | 外部供方控制 | 加工厂 | 生产/服务放行过程 | 质检室 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | OPRP和HACCP的实施 | 加工厂 | | 采购控制 | 加工厂 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 | | 人员健康 | 办公室 | 基础设施 | 加工厂 | |  |  |  |  |   经沟通确认了解近一年组织架构及相关岗位职责未发生变化 |
|  | 🗹食品安全小组组长： 周德强 先生 （同管代）  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 | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 应对风险和机遇的措施 | | Q6.1  F6.1.1 | 文件名称 | 如：🗹《风险和机遇分析控制程序》、🗹管理手册第四章 | 🗹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 通过信息充分的决策而保留风险 🞎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 | | 依赖于客户需求，外部环境的变化不受控 | 1. 不定期进行客户满意度调查； 2. 严格控制产品质量及安全特性； 3. 通过建立体系提升屠宰过程的管理能力 | 基本有效 | |  |  |  | |  |  |  |   应对机遇的措施类型包括：  采用新实践 🞎推出新产品 🞎开辟新市场 赢得新顾客 🗹建立合作伙伴关系 利用新技术 🞎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 | | 受疫情影响、国家对民生产品的关注度高 | 1. 严格控制宰前、宰中、宰后检验； 2. 控制加工环境 3. 积极获取政府的支持 | 基本有效 | |  |  |  | |  |  |  |   FSMS  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  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 🗹直接环境的突然污染 🗹疫情/疫病的爆发 🗹 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《重要风险与机遇应对措施表》  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 | | | |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | | F6.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第四章、🗹《质量食品安全目标及分解目标考核表》 | 🗹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。为实现总的质量/食品安全目标而建立的各层级质量/食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总质量/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 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成  （第一季度~第三季度） | | 生猪进厂检疫率100% | 生猪进厂检疫数/生猪进厂检疫总数X100% | 检验室 | 完成100% | | 肉品出厂检验率100% | 肉品出厂检验数/肉品出厂检验总数X100% | 检验室 | 完成100% | | 病害畜禽及产品无害化处理率100% | 病害畜禽及产品无害化已处理数/病害畜禽及产品无害化处理总数X100% | 加工厂 | 完成100% | | 顾客满意率90%以上 | 顾客满意度调查 | 加工厂 | 完成96.5% |   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 | | Q6.3  F6.3 | 文件名称 | 如：手册第四章 | 🗹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——近一年以来未发生   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 其潜在后果 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 质量管理体系的完整性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 资源的可获得性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 职责和权限的分配或再分配 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | |
| 资源（总则） | | Q7.1.1  F7.1.1 | 文件名称 | 如：管理手册第四章 | 🗹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、保持和持续改进质量管理体系。   1. 现有内部资源的能力；   建筑面积 17500 平方米；生产车间 1 个；检验室 1 个；库房 —— 个；  主要生产设备有： 托胸活挂输送机、不锈钢沥血槽、猪体清洗机、刮毛机、双轨提升机、爬坡机、扣脚提升机、桥式劈半锯、双轨三项道岔 等 （列举2~4种）  动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：  🗹污水处理站 🗹锅炉房 🞎高压配电室 □低压配电室 🞎空压站 🞎制冷站 🞎消防中控室  🞎消防泵房 □除尘装置 🞎尾气处理 🞎危化品库房 🞎危险废弃物存放处 🞎改建/扩建施工现场 □食堂 🞎宿舍 🞎班车 🞎其他  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. 还存在哪些局限和不足： 无 2. 需要从外部供方获得的资源： 虫害控制服务 |
| 人员 | Q7.1.2  F7.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第五章内容、 | | 🗹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 | | 4 | 7 | 59 | 0 | 0 | 0 | 70 |   经沟通确认主要人员未发生变化  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 | 负责建立和保持管理体系 |  |     保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 （不涉及） | |
| 监视、测量、分析和评价 | | Q9.1.1  F9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第四章 | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | 组织对监视和测量的质量/食品安全绩效：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 评价食品安全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 | | 肉品质检测 | 送第三方检测 | □每月 □每季度 ☑每年 □其他 | 相关国家标准 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对目标、供方业绩、过程业绩、满意度进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查  ☑每年 | SSOP、GMP、HACCP | ☑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 | ISO22000：2018 | □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 | ISO22000：2018 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对问题进行统计 | ☑每年一次 | 顾客满意度调查 | □每月 □每季度 ☑每年 | |
| 管理评审 | | Q9.3 | 文件名称 | 如：《管理评审控制程序》 |  | | | |
| 运行证据 | 自管理体系建立后/🞎近一年，于 2021 年 8 月 25 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 | 已整改完成 | | 与质量管理体系相关的内外部因素的变化； | 符合 □不符合 |  | | 顾客满意和有关相关方的反馈及趋势 | 符合 □不符合 | 无顾客投诉 | | 质量目标的实现程度及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 过程绩效以及产品和服务的合格情况及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 不合格及纠正措施及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 监视和测量结果及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 内审、外部审核结果及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 外部供方的绩效及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 资源的充分性； | 符合 □不符合 |  | | 应对风险和机遇所采取措施的有效性 | 符合 □不符合 |  | | 改进的机会 | 符合 □不符合 |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输出信息 | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 改进的机会 | 对车间硬件设施改进提升，特别在屠宰后车间清洁卫生方面增加清洗设备，如高压水枪等 | □已落实 已部分落实 | | 质量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 |   🗹改进措施未落实的原因： 计划2021年12月底完成，下次审核关注 | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 管理评审 | | F9.3 | 文件名称 | 如：🗹《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 25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 | 已整改完成 | | 🗹 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 | 未发生 | | ☑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 | 未发生顾客投诉 | | ☑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 | 食品安全目标已按策划实施 | | ☑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 |  | | ☑紧急情况、 事故或撤回的评审 | ☑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 | 见管理评审输出 | | ☑为应对风险和机遇所采取措施的有效性 | ☑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 | 对车间硬件设施改进提升，特别在屠宰后车间清洁卫生方面增加清洗设备，如高压水枪等 | □已落实 ☑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 |   🗹改进措施未落实的原因： 计划2021年12月底完成 ，下次审核关注 |
| 改进 | | Q10.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第四章 | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | 组织确定和选择了改进机会，并采取必要措施，以满足顾客要求和增强顾客满意。  这包括：  🗹改进产品和服务，以满足要求并应对未来的需求和期望；  🗹纠正、预防或减少不利影响；  🗹改进质量管理体系的绩效和有效性。  改进包括：纠正、纠正措施、持续改进、突破性变革、创新和重组。 |
| 不符合与纠正措施 | F10.1 | 文件名称 | 🗹《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：  🞎 相关方投诉 🞎产品检查中出现的问题 🞎工作运行中的问题 🗹内审  抽查采取纠正措施相关记录名称： 近一年以来未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | |
| 持续改进 | | Q10.3  F10.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第四章 | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | 组织已持续改进质量/食品安全管理体系的适宜性、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。  🞎 管理评审改进措施已落实  🗹 管理评审改进措施未落实的原因： 计划在2021年12月底完成，下次审核关注  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 。 |
| 范围的确认、资质的确认、管理体系变化情况、监督抽查情况、顾客投诉、认证证书及标识使用情况。  上次不符合的验证 |  | 1. 经沟通确认，公司管理体系范围无变化； 2. 查核组织营业执照正本/副本、动物防疫条件合格证正本、定点屠宰证，均在有效期范围内。 3. 近一年内，公司无重大质量/食品安全投诉，未发生曝光情况。 4. 今年无主管部门监督抽查情况。经沟通了解认证证书及标识使用情况，符合要求。 5. 审核组对上次审核发现的 3 项不符合项的纠正和纠正措施进行了验证，未再次发生。 | | | | 符合 | |

说明：不符合标注N