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：庄树群 陪同人员：林敏珠 | | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙 审核日期： 2022-02-10 | | |
| 审核条款：F：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.1.5/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.2/10.3 | | |
| 理解组织及其环境 | F4.1 | | | 文件名称 | | 如： 🗹管理手册第4.1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 | 客户群体受疫情限制，导致配送需求降低 | | 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 | 拥有一定的优质客户资源例如幼儿园学校食堂客户，员工基本稳定。 | | 组织优势说明 | 供货渠道较为稳定，通过建立体系，管理能力较强 | | 组织劣势说明 | 受疫情影响，客户群体需求量降低，要扩展新市场及客户压力较大。 | | 主要风险的说明 | 疫情风险；客户需要的食材需求越来越高； | | 机遇的说明 |  |   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 |
| 理解相关方的需求和期望 | F4.2 | | | 文件名称 | | 如：🗹管理手册第4.2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 | 晋江市市场监督管理局 | 遵守食品安全相关的法律法规  □ | | 供方 | 福建禾恒蔬菜批发市场有限公司、晋江市青阳弘洋食品商行 | 组织的持续经营、明示食品安全采购要求  □ | | ☑顾客 | 晋江市心怡幼儿园、小庄幼儿园等 | 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 |  | 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 | 霞行社区 | ☑不因食品安全问题影响周围人员的就业  □ | | □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》 🞎其他 |
| 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 | 餐饮管理服务（热食类食品制售） |  | | 审核范围描述 | 位于福建省泉州市晋江市青阳街道霞行社区埔尾2号前面晋江市实秋商贸有限公司农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、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 | 福建省泉州市晋江市青阳街道霞行社区埔尾2号前面 |  | | 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  🗹近一年以来，2020-06-01（审核周期内未发生变化） |  |   在企业的管理手册中有描述。 |
| 食品安全管理体系及其过程 | F4.4 | | | 文件名称 | | 如：管理手册第4.4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。  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（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）**  □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——无外包  组织通过食品安全目标的建立、实施、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 | F5.1 | | | 文件名称 | | 如：🗹管理手册第5.1章、🞎《岗位职责汇编》 | 🗹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： |
| 食品安全方针 | F5.2 | | | 文件名称 | | 如：管理手册第5.2章和“03 方针和目标的颁布令” | 🗹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：  服务周到，及时配送，确保配送食品安全，顾客满意，不断创新，持续改进  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——招投标 |
| 组织的岗位、职责和权限 | F5.3 | | | 文件名称 | | 如：管理手册第5.3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 | | 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 | 食品安全小组 | | 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 | |  |  |  |  | |
|  |  | | |  | | 🗹食品安全小组组长： 庄树群先生  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 |  | |
| 应对风险和机遇的措施 | F6.1.1 | | | 文件名称 | | 如：🗹管理手册第6.1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 | | 受疫情影响，客户订单逐步回落，同时对食材的食品安全要求越来越高 | 1、继续提高研究开发提高竞争能力  2、进一步发挥产品质量和价格优势  3、严格控制供方管理。 | 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 | | 目前学校重视学生饮食健康，学校招投标市场需求大 | 1. 打好管理基础； 2. 加强对销售过程的食品安全控制； 3. 及时关注教育部等要求 | 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  🞎 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《应对机遇和风险措施清单》  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 | |
| 食品安全目标及其实现的策划 | F6.2 | | | 文件名称 | | 如：🗹管理手册第6.2章、🗹《食品安全目标分解及考核统计表》 | 🗹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 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成  （2022.01） | | 食品中毒事故为0 | 实际发生次数 | 运营部（季度考核） | 未发生 | | 客户投诉率≤4% | 实际发生次数 | 运营部（季度考核） | 0 | | 顾客满意度≥90分 | 按照实际打分统计 | 运营部（按照年度进行考核） | 在实施中 |   目标已实现，2021年度已实现，2022年2月目标在实施中  🞎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：🗹管理手册第6.3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—运营部经理/食品安全小组组长发生变更，现场沟通，基本了解工作职责及要求，但未保留变更的证据，已现场沟通。 □生产工艺/服务流程 □主要设备设施 □主要检测设备 🞎其他   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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） | F7.1 | | | 文件名称 | | 如：🗹管理手册第7.1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 30 平方米；生产车间 0 个；库房 0个；  主要设备有： 家用冷冻柜、电子秤、配送车辆 （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——不涉及  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： 不涉及  还存在哪些局限和不足： 无   1. 需要从外部供方获得的资源： 无 |
| 监视、测量、分析和评价 | F9.1.1 | | | 文件名称 | | 如：🗹管理手册9.1.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 组织对监视和测量的食品安全绩效：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 评价其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 | | 产品 | 索取供方检测报告 | □定期检查  □抽查  ☑每年（预包装类）  ☑每批次（果蔬、畜禽肉类） | 相关标准 | □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 | 前提方案及相关制度 | □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  《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 | ISO22000：2018  《管理评审控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对问题进行统计 | ☑每年一次 | 按企业程序文件 | □每月 □每季度 ☑每年 | |
| 内部审核 | F9.2 | | | 文件名称 | | 如：🗹管理手册第9.2章、🗹《内部审核控制程序》 |  | |
|  | | ☑自管理体系建立后/🞎近一年，于 2021 年 10 月 25 日实施了内部审核；  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： 现场审核时未能提供对鲜肉的合格证明，不符合ISO22000:2018 标准7.1.6条款要求 。  ☑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 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 管理评审 | F9.3 | | | 文件名称 | | 如：🗹管理手册第9.3章、🗹《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 11 月 12 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 | 已完成 | | 🗹 组织所处形势的变化； | ☑符合 □不符合 | 受疫情影响较大，正在积极应对 | | 🗹发生的紧急情况、事故或撤回； | ☑符合 □不符合 | 未实际发生，模拟演练基本有效 | | ☑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 | | ☑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 | 已进行评审 | | 🗹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 | 未实际发生，模拟演练评审有效 | | ☑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 |  |   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 | 加强各部门之间的沟通及信息反馈，严格把好检验关，保证产品质量、进度。 | ☑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： | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 不符合和纠正措施 | F10.1 | | | 文件名称 | | 🗹管理手册第10.1章、🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
|  | | 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： 审核周期内未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  | |
| 持续改进 | F10.2 | | | 文件名称 | | 如：🗹管理手册10.2章 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 组织已持续改进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。  🗹 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：  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：  🗹 来自外部和内部沟通信息的输入；  🗹 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。  体系更新活动须以适当的形式予以记录和报告，作为管理评审的输入。  本次为初次审核，制定了危害控制计划书相关内容，基本内容没有更新。 |
| 范围的确认，资质的确认，法律法规执行情况，重大质量事故，及顾客投诉和质量监督抽查情况。 | |  |  | | 现场确认：发生变更如下：   1. **认证范围变更后**：   位于福建省泉州市晋江市青阳街道霞行社区埔尾2号前面晋江市实秋商贸有限公司农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售，**具体见变更单。**   1. 现场确认：营业执照、食品经营许可证未发生变化。 2. 其他：   从2021年2月至今，公司没有顾客的重大食品安全投诉/事故，未发生处罚事件。  现场查见认证证书、标志的使用无违规使用情况；  初审不符合项2项，经本次审核验证，未出现类似的不符合情况。 | | | / |

说明：不符合标注N