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：杨磊 陪同人员：刘娟 | | | 判定 |
| 审核员： 肖新龙、任泽华（实习） 审核时间：2022-01-04上午 | | |
| 审核条款：**H：1.1/2.1-2.5/3.13/5.4/5.5** | | |
| HACCP体系  总要求 | H(V1.0)  1.1 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》1.1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；  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 位于江苏省泰州市泰兴市农产品加工园区创园东路6号江苏鲜时农业科技有限公司集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售） ；  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 | |
| 管理职责  管理承诺 | H(V1.0)  2.1 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》2.1条款 | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 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；  🗹 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： | |
| 合规义务 | H(V1.0)  2.2 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 2.2条款 | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 查看HACCP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） | | 主管部门 | 泰兴市市场监督管理局新街分局 | 遵守食品安全相关的法律法规  □ | | 供方 | 江苏百汇农业发展有限公司、北京金川厨食品科技有限公司等 | 组织的持续经营、明示食品安全采购要求  □ | | ☑顾客 | 学校师生 | 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 | 学校师生 | ☑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 | 工业园区 | ☑不因食品安全问题影响周围人员的就业 | | □其他 |  |  |   见□《合规义务清单》、☑《适用法律法规清单》 | |
| 食品安全文化 | H(V1.0)  2.3 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 2.3条款 | | ☑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；  《培训记录》 年 月 日 2021年度从食品安全法、安全生产、岗位要求等方面开展培训，提供员工的食品安全意识。详见办公室 3.2条款审核记录。  ☑ 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 ，经沟通了解目前正在开展展板、标语方面的传播  ☑ 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。有开展食品安全文化，但总体的评价未进行，已现场沟通  食品安全文化评价/改进记录 年 月 日；结论： | |
| 食品安全方针 | H(V1.0)  2.4.1 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 2.4条款 | | ☑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：  顾客至上 品质为尊 标准规范  ☑ 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 | |
| 目标 | H(V1.0)  2.4.2 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 2.4条款 | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。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。  总的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 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.08-2021.12） | | 产品一次检验合格率≥95% | 季度 | 合格数/总数×100% | 质量部 | 100% | | 重大食品安全事故为0 | 季度 | 实际发生次数 | 各部门 | 0 | |  |  |  |  |  |   🗹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。 | |
| 职责、权限 | H(V1.0)  2.5.1 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》第2.5章 | | ☑符合  ☑不符合 |
|  | 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 | 生产部 | | 采购控制 | 采购部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 | | 人员健康 | 办公室 | 监视和测量控制 | 质量部 | |  |  |  |  |   🗹HACCP小组长： 杨磊先生 刘娟女士（副组长）  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。 | |
| 沟通 | | H(V1.0)  2.5.2 | 文件名称 | | 🗹HACCP管理手册2.5.2章节 🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 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 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 应急准备和响应 | H(V1.0)  3.13 | | 文件名称 | 如：🗹《应急准备与响应控制程序》、🗹《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🗹《应急准备与响应控制程序》、🗹《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，具体见生产部审核记录 | |
| 管理评审  总则 | H(V1.0)  5.4.1 | | 文件名称 | ☑《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，确保其持续的适宜性、充分性和有效性，于 2021 年11月 10 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 | |
| 评审输入 | H(V1.0)  5.4.2 | | 文件名称 | ☑《管理评审控制程序》 | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 评价 | 问题描述 | | 以往管理评审的跟踪措施 | □符合 □不符合 | 首次实施管理评审，五一王管理评审跟踪措施 | | HACCP体系验证结果； | ☑符合 □不符合 | 符合HACCP体系V1.0的要求 | | 可能影响食品安全的变化因素； | ☑符合 □不符合 | 原料价格的变化 | | 紧急情况、食品安全事故和召回； | ☑符合 □不符合 | 未发生， | | 包括顾客反馈的沟通活动的评审； | ☑符合 □不符合 | 暂无顾客要求有关的产品的改进、过程的改进 | | 外部审核或检验结果； | ☑符合 □不符合 | 体系建立来未发生外部审核，食品安全目标实现、产品安全性控制措施检验合格 | | 合规义务的评价结果。 | ☑符合 □不符合 |  |   提交给最高管理者的信息的形式，应能使其理解所含信息与已声明的HACCP体系目标之间的关系。  经沟通了解，基本符合要求。 | |
| 评审输出 | H(V1.0)  5.4.3 | | 文件名称 | ☑《管理评审控制程序》 | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输出信息 | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 食品安全保证 | 提供保证承诺 | ☑已落实 □已部分落实 | | HACCP体系有效性的改进 | 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：殷宇勤；整改期限：2021.12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：殷宇勤；整改期限：2021.12前 | ☑已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | 无 | □已落实 □已部分落实 | | 组织食品安全方针和相关目标的修订 | 无 | □已落实 □已部分落实 |   🞎改进措施未落实的原因： | |
| 持续改进 | 5.5 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》5.5条款 | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 企业应不断提高HACCP体系的适宜性、充分性和有效性。  最高管理者应确保企业通过☑沟通、☑内部审核、☑管理评审和☑纠正措施、☑确认验证等不断提高HACCP体系的有效性。 | |

说明：不符合标注N