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：张兆干 陪同人员：冯亚娟 | 判定 |
| 审核员： 肖新龙、任泽华（实习） 审核时间：2022-02-16 |
| 审核条款：H：1.1/2.1-2.5/3.13/5.3/5.4/5.5 |
| 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 9 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 位于江苏省无锡市新吴区江溪街道坊前新风路14-2号无锡市群力快餐服务有限公司集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售） ；发生变更，见变更单在食品链中的位置，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 （虫鼠害消杀、厨余垃圾清运按照供方进行管理，见3.5条款） 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  |
| 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 | 无锡市新吴区市场监督管理区 | 遵守食品安全相关的法律法规□ |
| 供方 | 无锡市盐业有限公司\无锡尚口香食品有限公司等 | 组织的持续经营、明示食品安全采购要求□ |
| ☑顾客 | 企业单位 | 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 | 企业单位员工 | ☑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；公司的食品安全文化理念：公司使命：用心做食品，诚信为本；公司愿景：扩大公司在热食类餐食制作的影响力；核心价值观：创新、学习。 《培训记录》 年 月 日 2021年度转版后从食品安全法、体系等方面开展培训，来提高员工的食品安全意识提供员工的食品安全意识。计划2022年再加强这方面的培训，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 ☑ 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： 质量安全至上、服务至上、提供安全的餐食，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 |
|  目标 | H(V1.0)2.4.2  | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 5.4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（2021.01-2022.01） |
| 食品安全事故为零 | 每年 | 按实际发生次数 | 各部门 | 未发生 |
| 顾客满意率≥80% | 每月 | 满意顾客数/顾客总数\*100% | 后勤保障部 | 100% |
| 进货查验合格率100% | 每年 | 物料采购合格数量/采购总数量 | 后勤保障部 | 100% |

🗹目标已实现，2022年度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。 |
| 职责、权限 | H(V1.0)2.5.1  | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》第5.5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 | 后勤保障部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 |
| 人员健康 | 人事行政部 | 监视和测量控制 | 生产部 |
|  |  |  |  |

🗹HACCP小组长： 张兆干 先生 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5.5.2章节 🗹《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：审核周期内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” |
| 内部审核 | H (V1.0)5.3  | 文件名称 | 如：🗹《内部审核控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 🗹自管理体系建立后/🞎近一年，于 2022 年 1月 7 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 生产部内审检查表未见3.13/3.9条款 抽查的部门：如：领导层/HACCP小组、生产部 ☑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 生产部内审检查表未见3.13/3.9条款，已现场沟通 《不符合项报告》 1 份；涉及的条款号或问题简述： 未按《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》要求每年一次对策划的致敏物质交叉污染的控制措施、食品欺诈预防计划实施有效性进行验证。不符合HACCP体系H 3.10/3.12条款； 原因分析不够充分，已现场沟通； 🗹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  |
| 管理评审总则 | H(V1.0)5.4.1  | 文件名称 | ☑《管理评审控制程序》、🗹HACCP管理手册 8.4条款 | □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 2022年1月 24 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）（经了解主要以口头描述为主，已现场沟通） ☑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 | 已完成 |
| HACCP体系验证结果； | ☑符合 □不符合 | 已实施 |
| 可能影响食品安全的变化因素； | ☑符合 □不符合 | 无 |
| 紧急情况、食品安全事故和召回； | ☑符合 □不符合 | 未发生，已进行撤回召回演练 |
| 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，也未发生投诉 |
| 外部审核或检验结果； | ☑符合 □不符合 |  |
| 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》、🗹HACCP管理手册 8.4条款 | ☑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 | —— | ☑已落实 □已部分落实 |
| HACCP体系有效性的改进 | 1）公司目前虽然提高了食品安全意识，但距离标准要求还有差距，各部门应加强食品质量安全管理体系运行中的自觉性，连续性和持续性。做好食品质量安全管理体系的培训工作。2）快餐生产部食堂增加人员，用于改善食堂加工业务。计划2022年7月底前完成 | □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：还在实施中，计划2022年7月底前完成  |
| 持续改进 | 5.5  | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》8.5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。 |
| 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：**

位于无锡市新吴区江溪街道坊前新风路14-2号无锡市群力快餐服务有限公司集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售），见变更单；1. 现场体系人数变更：见变更单；
2. **现场确认**：营业执照、食品经营许可证未发生变化。
3. 其他：

从2021年3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