



文件审核报告

受审核方名称: 河北帝鉴食品有限公司审查的文件名称: 《管理手册》 版本号: A/0 实施日期: 2022年1月6日
《程序文件》 版本号: A/0 实施日期: 2022年1月6日依据标准: ☒ GB/T 19001-2016 idt ISO 9001:2015 标准 (不适用: 8.3 条款)☐ GB/T 50430-2017 (不适用: 条款)☐ GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准☐ GB/T 45001-2020 idt ISO 45001: 2018 标准☐ GB/T 23331-2021 idt ISO 50001: 2018 标准☐ 能源认证标准: _____☐ ISO 22000:2018 标准☐ GB/T 27341-2009&GB 14881-2013;☒ 《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)☐ 适用的法律法规和其他要求☐ 其他:

文件审核描述 (含不适用条款及合理性的描述):

1. 建立了所需的文件体系; ☒是 ☐否
2. 阐明了管理体系的实施范围, 包括任何的不适用及其合理性; ☒是 ☐否
3. 建立了适当的质量/环境/职业健康安全/食品安全/能源方针; ☒是 ☐否
4. 制定了相应的质量目标/环境/职业健康安全/食品安全/能源目标、指标和管理方案; ☒是 ☐否
5. 识别和确定了应控制的过程/重要环境因素/危险源/食品危害/能源使用及相关风险, 并制定了相应的控制措施; ☒是, 不充分 ☐否
6. 识别了应遵守的法律法规和其它要求; ☒是, 不充分 ☐否
7. 对管理体系的运行绩效建立了必要的监控机制; ☒是 ☐否
8. 规定了各个职能与层次的相应职责、有关的责任机制和信息交流机制, 并确定了必要的资源能力; ☒是 ☐否
9. 规定了对管理体系进行内审和管理评审并持续改进的要求。 ☒是 ☐否
10. 质量手册有阐明范围, 不适用条款识别, 不适用条款为 8.3, 理由: “本公司从事的是面食加工, 按顾客要求和行业标准、国家法律法规进行, 无自己设计开发内容, 故 8.3 条款不适用”

☒基本充分, 待现场确认 ☐不充分

说明:

文件审核人: 肖新龙 2022年6月25日

文件审核结论:

☐ 企业文件基本符合标准的要求。☒ 企业文件基本符合标准的要求, 但有个别问题点需要纠正, 可在现场审核时确认纠正结果。☐ 企业文件存在严重缺陷, 不符合标准要求。

文件审核人: 肖新龙 2022年6月25日



文件审核问题表

编号	主要问题	标准条款	说明
1	管理手册： 1、手册中多处表述有 GB/T27341-2009，与 HACCP 认证申请依据不一致； 2、手册中 7.3 条款无食品安全文化表述 3、缺内部报告管理要求；	HACCP 认证要求 (V1.0)	1.2 2.3 2.5.2 已整改
2	程序文件： 1、DJSP-CX02-2022 相关方需求和期望控制程序中未对除供方/分包方之外的其他相关方的需求和期望进行识别和管理。 2、DJSP-CX31-2022 食品欺诈预防控制程序中引用标准“危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证补充要求 1.0”，与申请认证的标准依据不一致。	ISO9001 HACCP 认证要求 (V1.0)	4.2 3.12 已整改
3	HACCP 计划： 1、描述的产品为“面花馒头”，未涵盖申请认证的范围“面食（豆包、糖三角、杂粮窝头）加工”； 2、原辅料、接触材料描述中未包括工器具等；生活用水中来源描述为“植物”，不符合； 3、工艺流程图与工艺步骤描述不一致；如工艺流程图中缺少“原料储存过程”；“成型”过程在流程图和工艺步骤中所处位置不一致； 4、工艺流程图中缺少投入点、废弃物排放点的标识； 5、4.1 中表述为“调味品的危害分析工作单”，与申请范围不一致；另，危害分析中没有结合致敏原危害进行识别评价； 6、CCP1 涉及的关键限值为“温度 100 摄氏度、25-30 分钟、PH: 6~6.8”，但监控系统未包括 ph 值。	HACCP 认证要求 (V1.0)	4.2~4.3 已整改
4	所提供的材料中未涵盖 3.3 良好卫生规范中的外来人员管理、返工管理等要求。	HACCP 认证要求 (V1.0)	3.3 已整改
5	所提供的法律法规清单中未包括危害分析与关键控制点 (HACCP) 认证要求 (V1.0)。	HACCP 认证要求 (V1.0)	1.2 已整改
文件修改验证情况： ☒ 以上情况已纠正 ☐ 未纠正 原因： 文件审核人：[Signature] 2022 年 6 月 24 日			