文件审核报告

受审核方名称： 杭州乐途食品有限公司

审查的文件的名称：《管理手册》 版本号：**B/1 版** 实施日期：**2021 年 12 月 20 日**

《程序文件》 版本号：**A/0** 实施日期：**2019-12-01**

依据标准：☐ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准（不适用： 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

■ 危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求（V1.0）

☐《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0》

☑ 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 ☐否
6. 识别了应遵守的法律法规和其它要求； ☑是 ☐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,不充分 ☐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_____，理由~~： ☑充分 ☐不充分

说明:

文件审核人： 肖新龙 2022 年 4 月 22 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 4 月 22 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》中“0.1 颁令布中 Q/HLT 0003S-2016 idt Q/HLT 0003S-2013《方便粥》”内容不合理；未引用与罐头食品生产卫生规范的相关标准，如：GB 8950、GB/T 20938 等	ISO 22000:2018 7.5 HACCP 体系(V1.0)1.2	已整改
2	《管理手册》中“0.2 公司方针和目标”方针与方针解释不一致；	ISO 22000:2018 5.2 HACCP 体系(V1.0)2.4.1	已整改
3	《管理手册》中职责规定与职能分配表不一致，如供销科职责多次提到对果蔬包装过程管理、设备的维保在供销科等；	ISO 22000:2018 5.3 HACCP 体系(V1.0)2.5	已整改
4	《管理手册》中未提供 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求（V1.0） 与手册条款对照表	ISO 22000:2018 7.5 HACCP 体系(V1.0)1.2	已整改
5	《管理手册》中识别了公司的质量管理体系的外包过程，但未识别食品安全管理体系的外包过程	ISO 22000:2018 4.3 HACCP 体系(V1.0)1.1	已整改
6	《管理手册》中引用程序文件与提供的二级程序文件不一致，如《顾客投诉处理控制程序》、《产品召回和撤回控制程序》、《纠正、预防、纠偏措施控制程序》等	ISO 22000:2018 7.5 HACCP 体系(V1.0)1.2	已整改
7	《管理手册》8.5.2 条款与申请范围的一致性请确认	ISO 22000:2018 8.3 HACCP 体系(V1.0)3.7	已整改
8	食品防护计划中引用 HACCP 体系标准为旧版 GB/T27341；	ISO 22000:2018 7.5 HACCP 体系(V1.0)1.2	已整改
9	前提方案控制程序（良好生产规范/PRP）与 SSOP 的未根据新版 HACCP 标准要求策划良好卫生规范； 前提方案控制程序（良好生产规范/PRP）中描述的部门名称与组织架构也不一致；	ISO 22000:2018 8.2 HACCP 体系(V1.0)3.3	已整改
10	《过敏原管理程序》5.2.2.3 产品速冻和包装条款与申请范围一致性请确认？	ISO 22000:2018 8.3 HACCP 体系(V1.0)3.10	已整改
11	危害控制计划的修改状态未体现新版 HACCP 标准要求(第 1 次修订：2021-1-10)	ISO 22000:2018 7.5 HACCP 体系(V1.0)1.2	已整改
12	危害控制计划中： 1）原物料描述中无来源、保质期或货架期、致敏原的描述；同时，原辅料重要的特性描述不全，如燕麦的化学特性； 2）三氯蔗糖的原辅料特性描述不对； 3）终产品特性描述中无致敏原信息； 4）工艺流程图中，除清洗水排放体现外，未体现其他废弃物排放情况；请关注流程图中的投料点（生产加工用水、添加剂）；流程图中未体现商业无菌静置观察的信息； 5）危害分析及显著危害确定（方便粥及方便羹）中各类原辅料验收未做区分； 6）危害分析及显著危害确定（方便粥及方便羹）中的序号 10、20 两个步骤是否重复，两个判定也不一致？同时未确定为显著危害，与后面的“控制措施评价分类表”不对应；	ISO 22000:2018 8.5 HACCP 体系(V1.0) 4.3	已整改
13	程序文件为 2019 年发布的 A/0 版，请确认是否合适	ISO 22000:2018 7.5 HACCP 体系(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：　　2022 年　4 月 27　日