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 陪同人员：杜光明 | | 判定 |
| 审核员：陈丽丹（远程 微信/语音、视频、电话） 审核日期：2022年06月01日 | |
| 审核条款：  H (V1.0)：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 | 🗹管理手册第4.3条款 | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 企业于 2021 年 12 月 10 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：  位于桂林市叠彩区龙珠路14号18栋桂林市易之庐餐饮有限责任公司热食类食品的制售。  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：虫害消杀、餐具消毒  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 |
| 管理承诺 | | H(V1.0)  2.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第2.1条款和“总经理岗位职责” | 🗹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 | 如：🗹管理手册第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 🞎有失效法规，说明：  查看HACCP相关的《相关方的需求和期望》（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） | 成为合规性义务的需求 | | ☑主管部门 | 桂林市叠彩区市场监督管理局 | ☑遵守食品安全相关的法律法规  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑供方 | 桂林兆丰农业投资发展有限公司、桂林海鑫餐具有限公司等 | ☑组织的持续经营、明示采购的食品安全要求  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑顾客 | 散客 | ☑不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务；  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑消费者 | 消费者 | ☑不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑员工 | 公司职工 | ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑投资方 | 自然人 | ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑社区 | 园区 | ☑不因食品安全问题影响周围人员的就业 | 🞎是 🞎否 | | □其他 |  |  | 🞎是 🞎否 |   主要证据体现在 🞎《相关方的需求和期望控制清单》 🞎《年度业务计划》 🗹其他 |
| 食品安全文化 | | H(V1.0)  2.3 | 文件名称 | ☑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》 2022年 1 月 16日  ☑ 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——口头  □ 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。体系建立以来未发生  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 | 🗹管理手册第2.4.1条款、0.4“食品安全方针” | ☑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：  精益管理，安全放心,持续提升，顾客满意  ☑ 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  ☑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、招投标 |
| 食品安全目标 | | H(V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第2.4.2条款、🗹《食品安全目标统计表》 | 🗹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 | 考核频次 | 计算方法 | 目标实际完成（2021.12-2022.05） | | 顾客投诉处理率100% | 每月 | （顾客投诉处理的数量/总的投诉数）\*100% | 100%（未发生投诉） | | 食品安全事故为0 | 每月 | 统计食品安全事故的次数 | 已完成 | | 市场抽查不合格次数为0 | 每月 | 统计市场抽查不合格的次数 | 已完成 |   🗹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。 |
| 职责和权限 | | H(V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第2.5.1章 和《附录1HACCP体系职能分配表》 | 🗹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：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程过程 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | HACCP体系策划和推动 | HACCP小组 | GMP和SSOP实施 | 厨务部 | | 采购控制 | 综合部（采购） | HACCP验证和确认 | HACCP小组 | | 人员健康 | 综合部（行政） | 标识和追溯 | 厨务部 | | 监视和测量管理 | 厨务部 | 投诉处理 | 市场营销部 | |  |  |  |  |   🗹HACCP小组长： 李斌 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 | 如：🗹管理手册第2.5.2条款、🗹《信息交流控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与食品安全管理体系形成的信息一致且真实可信。一般由食品安全小组长负责。  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  外部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2022.5.1 | 日常检查 | 桂林市叠彩区市场监督管理局 | 现场检查 | 厨务部 | 沟通有效 |   是否规定了外部沟通食品安全有关信息人员的职责和权限；🗹是 🞎否  外部沟通的人员是否接受了适当培训；培训时间 2022年02月14日  政府部门主要由总经理负责沟通，供应商主要由采购部沟通，其他相关方由各部门分别沟通。  外部沟通的人员是否得到了授权；🗹是 🞎否  外部沟通获得的信息是否作为管理评审输入，并用于更新HACCP体系。🗹是 🞎否  内部沟通的控制方式：☑会议 ☑表单传递 ☑微信 □QQ □展板 □标语  经沟通了解企业内部报告的渠道：🗹口头 🗹手机/电话 🗹网络 🗹书面 🗹会议 🞎意见箱 |
| 应急准备和响应 | H(V1.0)  3.13 | 文件名称 | 如：🗹管理手册3.13条款、🗹《应急准备和响应控制程序》 | ☑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🗹《应急准备和响应控制程序》🗹《食品安全应急预案》对能源故障、火灾、疫情流行、食物中毒等紧急情况分别制定了专项应急预案。公司于2022.02.07由食品安全小组组织进行召回演练，模拟情况为当天顾客就餐后拉肚子，原因分析得出由于蒸饭机故障导致当天米饭没蒸熟，经过评审基本可以达到演练效果；于2021.12.17进行了食品安全事故演练，假设场景为当天部分客人有疑似食物中毒的症状，经过评审基本可以达到演练效果。 |
| 内部审核 | H (V1.0)  5.3 | 文件名称 | 🗹管理手册5.3条款、🗹《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 3 月 10-11 日实施了HACCP体系内部审核；  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：食品安全小组 、综合部、厨务部  ☑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  《不符合项报告》 2 份；  涉及的条款号或问题简述：   1. 仓库存放的胡椒粉与粮食类（豆类）放在一起，有串味风险。不符合HACCP标准3.3条款要求； 2. 操作规章《预防食品安全事故制度》为旧版，未进行更新。不符合HACCP标准1.2.3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 |
| 管理评审 | H (V1.0)  5.4 | 文件名称 | 如：☑管理手册5.4条款 ☑《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，于 2022 年 3月 28 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 | 首次建立体系，无以往评审跟踪措施 | | 🗹组织所处形势的变化； | ☑符合 □不符合 |  | | 🗹发生的紧急情况、 事故或撤回； | ☑符合 □不符合 |  | | ☑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 | 体系建立以来未发生 | | ☑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 | 已进行验证 | | ☑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 |  | | 🗹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 |  | | ☑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 |  | | ☑合规义务的评价结果。 | ☑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 | 2022年第一季度由综合部再组织全公司进行一次食品安全管理体系文件培训 | ☑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 | | 食品安全保证 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 组织食品安全方针和相关目标的修订 | —— | □已落实 □已部分落实 |   🞎改进措施未落实的原因： |
| 持续改进 | H(V1.0)5.5 | 文件名称 | 如：🗹管理手册5.5条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织已持续改进HACCP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 。 |

说明：不符合标注N