



文件审核报告

受审核方名称: 杭州采芝斋食品制造有限公司

审查的文件名称: 《管理手册》 版本号: A/0 实施日期: 2022-02-15
《程序文件》 版本号: A/0 实施日期: 2022-02-15

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)

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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| 6. 识别了应遵守的法律法规和其它要求; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| 7. 对管理体系的运行绩效建立了必要的监控机制; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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。 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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:
说明: | <input checked="" type="checkbox"/> 充分 | <input type="checkbox"/> 不充分 |

文件审核人: 

2022 年 6 月 3 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: 

2022 年 6 月 3 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》8.1.1 条款中描述“热食类食品提供及服务实现****”与申请范围不一致，请确认？	GB/T19001-2016 8.1	已整改
2	《管理手册》中： 1) “附件二：质量、环境和食品安全管理体系职能分配表【简称分配表】”第 9.1 章节内容 9.1.1-9.1.4 条款合并为 9.1 条款进行统一职责分配，不够合理；另 9.1.2 条款由生产部负责，请确认； 2) “分配表”中 8.1.3~8.1.8 条款与手册章节内容不一致，请确认； 3) 手册中：5.3 条款质检部岗位职责描述中有运营部，与组织架构的部门设置不一致；请确认	GB/T19001-2016 5.3 GB/T24001-2016 5.3 HACCP 体系 V1.0 2.5.1	已整改
3	方便食品（冲调类）HACCP 计划 1) 编写单位：办公室，与组织架构的部门设置不一致； 2) 工艺流程中为生产水，工艺流程描述中为净化水，两者不一致，请确认；	HACCP 体系 V1.0 2.5.1	已整改
4	烘烤类糕点(酥皮类)HACCP 计划： 1) 编写单位：办公室，与组织架构的部门设置不一致； 2) 工艺流程图中有“内包材消毒”、危害分析单中描述为“内包材紫外线消毒 30min”，但在工艺流程描述中未见；请确认； 3) 工艺流程中描述“金属探测 控制（ $Fe\phi\geq 1.0mm$ ； $SUS\phi\geq 3.0mm$ ）”，但在 HACCP 计划表中“CCP4 金探的 CL 值为 $Fe\phi\leq 1.0mm$ 、 $SUS\phi\leq 3.0mm$ 、 $Non\ Fe\phi\leq 4.0mm$ ”；两者不一致；	HACCP 体系 V1.0 1.2.3 HACCP 体系 V1.0 4.3	已整改
5	烘烤类糕点（糖浆皮类）HACCP 计划 1) 编写单位：办公室，与组织架构的部门设置不一致； 2) 工艺流程图中有“内包材消毒”、危害分析单中描述为“内包材紫外线消毒 30min”，但在工艺流程描述中未见；请确认；	HACCP 体系 V1.0 1.2.3 HACCP 体系 V1.0 4.3	已整改
文件修改验证情况： <input checked="" type="checkbox"/> 以上情况已纠正 <input type="checkbox"/> 未纠正 原因： <div style="text-align: right;"> 文件审核人： </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">2022 年 6 月 7 日</div>			