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：办公室 负责人：方云仙 陪同人员：童金红 | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2022-07-09 |
| 审核条款：F：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2/3.2/H3.3（员工健康） |
| 部门职责 | F5.3H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 负责公司人力资源管理、制定年度培训计划并组织培训、持证上岗人员管理、体系文件和记录管理、协助完成内审工作，协助领导完成管评、体系文件管理等工作。询问审核周期内本部门职责未发生变化 |
| 食品安全目标及其实现的策划 | F6.2H (V1.0)2.4.2  | 文件名称 | 手册第6.2条款 、《目标分解及完成情况考核表》、🞎《总目标》、🞎《分解目标》 | 🗹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。本部门分解的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 | 考核情况 | 目标实际完成（2021.07-2022.06） |
| 文件100%受控 | 检查时受控文件数/检查总数×100% | 100% |
| 人员上岗培训率95%以上 | 上岗培训人数／人员总数×100% | 100% |

目标已实现，2022年7月份目标在实施中🞎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。 |
| 人员 | F7.1.2 | 文件名称 | 🗹手册第7章内容、 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理者了解了组织应确定并配备所需的人员情况。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 管理人员数 | 技术人员数 | 操作人员数 | 临时工数 | 季节工数 | 辅助人员数 | 总人数 |
|  |  |  |  |  |  |  |

审核周期内——新增3位操作工，未发生较大变化建立、 实施、 运行或评估食品安全管理体系时是否聘用外部专家：🞎是 否

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 最高学历 | 🞎专科🞎本科 🞎硕士以上  |  |
| 教育专业 | 🞎食品相应🞎食品相关 🞎食品不相关  |  |
| 职称 | 🞎助理工程师 🞎工程师 🞎高级工程师以上  |  |
| 专业工作经历 |  年 |  |
| 责任和权限 | 负责建立和保持管理体系 |  |

 保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 （不涉及）  |
| 能力人力资源 | F7.2H (V1.0)3.2 H3.3（员工健康） | 文件名称 | 《人力资源管理程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 |  查看《岗位任职能力描述》🗹充分有效 🞎不足，说明：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 关键岗位的人员 | 任职要求 | 学历/专业 | 工作经历年限 | 是否胜任 |
| （管理人员）食品安全小组组长兼质检部经理方慧芬 | 学历：本科/专科/🗹初中及以上专业：无特殊要求 培训：了解食品安全相关知识工作经历：无特殊要求 年 | 学历：大专专业：工商企业管理 | 16年 | 🗹胜任□不胜任 |
| 供销科郑俊 | 学历：本科/专科/🗹高中以上/初中专业：无特殊要求培训：销售经验 工作经历：2 年以上 | 学历：大专专业：美术  | 11年 | 🗹胜任□不胜任 |
| 生技科-副厂长童正君 | 学历：本科/🞎专科/🗹高中以上/初中专业：无特殊要求培训：熟悉产品工艺要求工作经历：3年以上 | 学历：初中专业：——  | 30年 | 🗹胜任□不胜任 |
| 质检部 | 学历：本科/专科/🗹高中以上/初中专业：无特殊要求培训：产品检验及标准工作经历：5年以上 | 学历：大专专业：——  | 10年 | 🗹胜任□不胜任 |
| 生技部——仓管 | 学历：本科/专科/🗹高中以上/初中专业：无特殊要求培训：产品检验及标准工作经历：5年以上 | 学历：初中专业：——  | 26年 | 🗹胜任□不胜任 |

获得所需的能力所采取措施：培训 调整岗位 岗位辅导 🗹招聘 🞎劳务外包 🞎其他经沟通了解，公司人员整体对体系掌握的程度还需加强，会不定期的请外部老师给做培训。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 《招聘计划》 | 招聘完成情况 | 社会招聘 | 校园招聘 | 满足条件比例 |
| 管理人员 名 | 实招 名  |  |  |  |
| 技术人员 名 | 实招 名  |  |  |  |
| 操作人员 3 名 | 实招 3 名  | 从社会招聘 |  | 100% |

培训过程的控制：提供有《2022年度培训计划》、《培训记录》，随机抽取：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 |
| 2022-01-01 | 新版危害分析与关键控制点HACCP体系培训 | 管理人员/30人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-1-7 | 公司管理手册和程序文件培训 | 管理人员/9人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-01-16 | 内部审核员 | 管理人员/3人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-03-15 | 法律法规及相关要求培训——食品安全法及相关法律法规培训 | 全体人员/70人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-03-25 | 产品标识及可追溯性知识培训、召回演练等 | 全体人员/70人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-04-20 | 产品标准、检验方法、出厂检验及检验记录规范填写等培训 | 质检部/2人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-05-15 | 现场管理知识培训 | 全体人员/30人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |

持证上岗人员的控制：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 特种设备作业人员 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 |
| 叉车工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 电梯工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 行车工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 锅炉工（G1） | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 |
| 压力容器操作工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 |
| 压力管道操作工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
|  |  |  |  |  |

特种设备安全管理和作业人员项目代号A，人员：童金红，证件编号：339005197607110336；

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书 | 有效期期限 | 结论 |
| 焊工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 高压电工 |  ——  |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 低压电工 | —— |  |  | 🞎有效 □过期 |
| 危化品操作工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 消防员 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 安全员 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 车辆驾驶员 | —— |  |  | 有效 □过期 |
| 车辆驾驶员 | —— |  |  | 有效 □过期 |
|  |  |  |  |  |

健康证管理，提供有健康证，随机抽取：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 人员类型 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 |
| 生技科-制馅组 | 童东香 | 2705013322000310 | 2023年3月20日 | 有效 □过期 |
| 生技科-内包组 | 方有芳 | 2705013322000058 | 2023年2月07日 | 有效 □过期 |
| 生技科-内包装 | 王小叶 | 2705013322000306 | 2023年3月20日 | 有效 □过期 |
| 生技科-负责人 | 童正君 | 2705013322000298 | 2023年3月19日 | 有效 □过期 |
| 质检部经理兼食品安全小组组长 | 方慧芬 | 2703013322009015 | 2023年6月15日 | 有效 □过期 |
| 生技部-厂长 | 童金红 | 2705013321001254 | 2022年11月23日 | 有效 □过期 |

食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系方面具有多学科知识和经验的结合，包括：☑人员能力管理 ☑设备管理 ☑原材料采购 ☑产品生产 ☑服务提供 ☑工艺执行 ☑ 产品交付 ☑食品危害计划验证 |
| 意识人力资源 | F7.3 H (V1.0)3.2 | 文件名称 | 🗹《人力资源管理程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织工作人员提高食品安全意识的方式：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  |
| 食品安全方针 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 □其他 |  |
| 与其任务相关的食品安全管理目标 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 □其他  |  |
| 对食品安全管理体系有效性的贡献，包括改进食品安全绩效的益处；  | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他  |  |
| 不符合食品安全管理体系要求的后果 | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他  |  |
| 遵守食品安全相关法律法规标准 | ☑会议 □展板 ☑标语 ☑培训 □其他  |  |
| 遵守各项食品安全管理制度 | ☑会议 □展板 ☑标语 ☑培训 □其他  |  |

食品定期评审和更新培训计划。□是 □否 |
| 内部沟通 | F 7.4H (V1.0)2.5.2.1  | 文件名称 | 🗹HACCP手册7.4 章节 🗹《沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 内部沟通的控制：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022.07.08 | 现场问题沟通会。早班会 | 生技部相关人员 | 会议 | 生技部 | 在日常工作中落实 |
| 2022.07.05 | 中午休息间培训【安全生产意识】 | 生技部相关人员 | 会议 | 生技部 | 在日常工作中落实 |
|  |  |  |  |  |  |

最高管理者确保HACCP体系的相关变更信息作为管理评审的输入。🗹是 🞎否 |  |
| 内部报告 | H (V1.0)2.5.2.2  | 文件名称 | 🗹《HACCP管理手册》7.4 章节 🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者应确保所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患。企业内部报告的渠道：🗹口头 🗹手机/电话 🗹网络 🗹书面 🗹会议 🞎意见箱 内部报告的控制：——查看内部报告的记录，未保留，已与企业沟通；

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 报告日期 | 报告的内容 | 报告对象 | 报告方法 | 报告人 | 回应情况 |
| 2022.06.15 | 烘烤过程设备管理 | 童正君 | 口头 | 操作工人 | 在生产过程中进行管理 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

企业如何消除妨碍员工参与报告的障碍，制定鼓励报告的上传、严禁威胁报复或惩罚的政策以保护报告人；说明： ——效率、执行、领导以身作则  |
| 外部沟通 | F7.4H (V1.0)2.5.2.3  | 文件名称 | 🗹HACCP手册7.4章节 🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业确保与外部沟通的信息充分，并可供食品链的相关方获得。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 |
| —— |  | 供方和承包方 |  |  |  |
| —— |  | 承包方 |  |  |  |
| 2022-07-08 | 县老干部团队参观 | 顾客 | 现场参观 | 生技部 | 基本满意 |
| —— |  | 消费者 |  |  |  |
| 2022-05月 | 安全生产检查 | 监管部门——消防大队 | 现场巡视 | 生技部 | 开具整改项，已提交完成整改。 |
|  |  | —— |  |  |  |

是否规定了外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 1-5月 日【参加公司组织的各类培训】；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 |  |
| 形成文件的信息 | F7.5H (V1.0)1.2.3 H (V1.0)1.2.4  | 文件名称 | 🗹《文件控制程序》 🗹《记录控制程序》 🞎《文件化信息控制程序》 | 🞎符合🗹不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单登记表》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 |
| 食品管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-01-01 | 潘雁南 | 各部门 | —— | —— |
| 程序文件 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-01-01 | 潘雁南 | 各部门 | —— | —— |
| 前提方案/良好卫生规范 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-01-01 | 潘雁南 | 各部门 | —— | —— |

电子文件系统管理：🗹定期杀毒 🗹定期备份 🞎限值上网 🞎取消USB端口 🞎其他外来文件控制，提供有《外来文件清单》，随机抽取：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 性质 | 收集日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 |
| 危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求（V1.0） | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022-01-01 | 质检部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB 4789.1-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 | 🗹标准🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022-01-01 | 质检部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| **GB 8957-2016**食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范 | 🗹标准🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022-01-01 | 质检部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| CCAA 0008-2014(CNCA/CTS 0013-2008A) 食品安全国家标准 糕点生产企业要求 | 🗹标准🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022-01-01 | 质检部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |

记录（音频、视频、图片等证据）控制

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 记录名称 | 载体 | 保存期限 | 保存部门 | 填制日期（月） | 处理方式 | 审批人 |
| 留样记录 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 质检部 | 2022年6月 | —— | —— |
| 原辅料检验、验证记录 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 质检部 | 2022年4月-6月 | —— | —— |
| 关键控制点记录 | ☑纸质 🗹电子 | 2年 | 生技补 | 2022年1月-6月 | —— | —— |

 |

说明：不符合标注N