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 主管领导：方志强 陪同人员：廖小燕 | | | 判定 |
| 审核员： 任泽华 审核时间：2022-09-24日上午 | | |
| 审核条款：**H：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 | ☑《HACCP管理手册》1.1条款 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业于 2022 年 1 月 6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：  位于福建省福州市闽侯县荆溪镇关口内西山128号颂恩楼三楼福州英华职业学院(荆溪校区)食堂三楼C餐厅（承包食堂）福州市好口福餐饮管理有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）；  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  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 | |
| 管理职责  管理承诺 | | H(V1.0)  2.1 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 第5章 | | ☑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 | ☑《HACCP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清单》（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） | | 主管部门 | 闽侯县市场监督管理局 | 遵守食品安全相关的法律法规  □ | | 供方 | 福建菜速优采供应链管理有限公司、福州康益食品有限公司、福州越异白蚁防治技术有限公司等 | 组织的持续经营、明示食品安全采购要求  □ | | ☑顾客 | 福州英华职业学院(荆溪校区) | 按时按质按量交付产品或服务；  产品/服务质量持续满足要求  ☑不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务； | | 消费者 | 福州英华职业学院(荆溪校区)师生 | ☑良好的使用感受  ☑不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁 | | ☑员工 | 雇员 | ☑组织的持续经营、自我发展  ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营 | | ☑投资方 | 个人合资 | 组织的持续经营、盈利  ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利 | | □社区 | —— | □不因食品安全问题影响周围人员的就业 | | □其他 |  |  |   见🞎《合规义务清单》、🗹《适用法律法规清单》🗹《相关方的需求及期望识别表》 | |
| 食品安全文化 | | H(V1.0)  2.3 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 第六章 | | ☑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》通过 2022 年 1 月 ——日 至2022 年 8月 ——日培训 ，提高了员工的食品安全意识。详见办公室 3.2条款审核记录。  ☑ 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 ，  ☑ 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。  食品安全文化评价/改进记录 ——年 —— 月 ——日；结论： —— ；主要体现在内审中； | |
| 食品安全方针 | | H(V1.0)  2.4.1 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 2.4条款 | | ☑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：  优质生产，安全放心，科学管理，持续改进，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—培训  ☑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、投标 | |
| 目标 | | H(V1.0)  2.4.2 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 2.4条款 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。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。  总的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 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.01-2022.08） | | 食品安全事故0 | 每月 | 食品安全事故由综合部每半年统计一次 | 各部门 | 0 | | 卫生标准操作程序执行检查合格率≥98% | 每月 | 卫生标准操作程序执行检查合格率=（按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数）\*100% | 餐饮管理部 | 100% | | 关键控制点监控合格率100% | 每月 | 关键控制点监控合格率=（对CCP点的控制抽查合格数/总CCP点的控制抽查合格数）\*100% | 餐饮管理部 | 100% | | 供餐及时性≥99% | 每月 | 就餐人数/就餐总人数X100% | 餐饮管理部 | 100% |   🗹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、权限 | | H(V1.0)  2.5.1 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》第2.5章 | | ☑符合  ☑不符合 |
|  | 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：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程名称 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | 食品安全管理体系策划和推动 | HACCP小组 | OPRP和HACCP的实施 | 餐饮管理部 | | 采购控制 | 运营部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 | | 人员健康 | 综合部 | 监视和测量控制 | 餐饮管理部 | | 投诉处理 | 运营部 |  |  |   🗹HACCP小组长： 翁嘉豪 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 | | 🗹HACCP管理手册2.5.2章节 🗹《沟通控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 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  内部沟通的控制方式：☑会议 ☑表单传递 ☑微信 ☑QQ □展板 □标语 |
| 应急准备和响应 | | H(V1.0)  3.13 | | 文件名称 | 如：🗹《应急准备与响应控制程序》、🗹《应急预案》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 经询问：公司自管理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🗹《应急准备与响应控制程序》、🗹《各类应急预案》，并且由食品安全小组牵头，餐饮管理部组织进行演练，具体见餐饮管理部审核记录。 | |
| 内部审核 | | H (V1.0)  5.3 | | 文件名称 | 如：🗹《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 5月 30日实施了内部审核；  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 餐饮管理部的内审计划中未明确HACCP计划实施4.3.4.3条款，已与企业沟通；。  《内审检查表》：□与内审计划一致 ☑与内审计划不一致缺少 ，现场抽查发现：内审计划安排不够合理，但从组织架构职责分配角度来看，内审计划安排的审核条款基本涵盖各部门所需负责的工作，已与企业沟通，后期要改进  抽查的部门：如：领导层/HACCP小组、餐饮管理部  ☑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 ☑覆盖了各部门职责所涉及的条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《不符合项报告》 1 份；  涉及的条款号或问题简述： 未提供外来文件台账，但在现场审核发现了外来文件。不符合HACCP标准1.2.3文件控制；  🗹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  总则 | | H(V1.0)  5.4.1 | | 文件名称 | ☑《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，确保其持续的适宜性、充分性和有效性，于 2022 年6月10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）【各部门工作总结较为简单，已与企业沟通】 ☑管理评审纪要 ☑管理评审报告 | |
| 评审输入 | | H(V1.0)  5.4.2 | | 文件名称 | ☑《管理评审控制程序》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 评价 | 问题描述 | | 以往管理评审的跟踪措施 | □符合 □不符合 | 首次实施管理评审 | | HACCP体系验证结果； | ☑符合 □不符合 | 符合HACCP体系V1.0的要求 | | 可能影响食品安全的变化因素； | ☑符合 □不符合 | 暂无 | | 紧急情况、食品安全事故和召回； | ☑符合 □不符合 | 未发生 | | 包括顾客反馈的沟通活动的评审； | ☑符合 □不符合 | 暂无 | | 外部审核或检验结果； | ☑符合 □不符合 |  | | 合规义务的评价结果。 | ☑符合 □不符合 |  |   提交给最高管理者的信息的形式，应能使其理解所含信息与已声明的HACCP体系目标之间的关系。  经沟通了解，基本符合要求。 | |
| 评审输出 | | H(V1.0)  5.4.3 | | 文件名称 | ☑《管理评审控制程序》 | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输出信息 | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 食品安全保证 | —— | □已落实 □已部分落实 | | HACCP体系有效性的改进 | 进一步组织员工学习HACCP体系等食品安全管理体系文件。 | ☑已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | 无 | □已落实 □已部分落实 | | 组织食品安全方针和相关目标的修订 | 无 | □已落实 □已部分落实 |   🞎改进措施未落实的原因： | |
| 持续改进 | | 5.5 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》5.5条款 | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 企业应不断提高HACCP体系的适宜性、充分性和有效性。  最高管理者应确保企业通过☑沟通、☑内部审核、☑管理评审和☑纠正措施、☑确认验证等不断提高HACCP体系的有效性。 | |

说明：不符合标注N