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：石湘斌 陪同人员：阳艳丹 | | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核日期：2022-09-26 | |
| 审核条款：  FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.2/10.3  HACCP：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.1/3.13/5.1/5.3/5.4/5.5 | |
| 理解组织及其环境 | F4.1 | 文件名称 | 如： 🗹管理手册第4.1章、🞎组织内外部环境要素识别表、🞎《公司环境分析控制程序 》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与最高管理者现场沟通：  组织的环境：   |  |  | | --- | --- | | 外部环境 | 法律法规 ☑技术 竞争 市场 文化 社会 经济环境 政治环境□网络安全☑食品欺诈 ☑食品防护 ☑蓄意污染 □其他 | | 列举主要的内容 | 目前市场上小作坊企业的同类产品竞争较激烈 | | 内部环境 | 价值观 文化 知识 绩效 ☑工艺 设备 人员能力 □其他 | | 列举主要的内容 | 团队扎实、凝聚力强 | | 组织优势说明 | 产品质量稳定；  通过多年的体系管理，监管部门检查结果均较优，食品安全示范企业 | | 组织劣势说明 | 核心人才招聘困难、品牌影响力度还不够大；总产值较低，截至目前200多万；机械化程度不高； | | 主要风险的说明 | 整体经济存在多方面不确定性，市场需求下滑； | | 机遇的说明 | 国家人口政策，有较大发展空间；以长期产品质量和安全赢得更多客户；通过建立体系强化内部管理 |   主要证据体现在 《食品安全管理内外部环境因素分析及应对措施》 🞎《组织及其环境分析表》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| 理解相关方的需求和期望/合规义务 | F4.2  H(V1.0)  2.2 | 文件名称 | 如：《相关方需求和期望控制程序》、🗹管理手册第4.2条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | 邵东市市场监督管理局 | 遵守食品安全相关的法律法规  □ | | 供方 | 鄂尔多斯市中轩生化股份有限公司、邵东市大禾塘海哥水果店、浙江金明生物科技有限公司等 | 组织的持续经营、明示质量/食品安全采购要求  □及时支付货款 | | ☑顾客 | 上海醇厚贸易有限公司、上海鼎厝餐饮管理有限公司 | 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 | 各类饮品店等 | ☑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 | 企业员工 | ☑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  ☑及时准确发放工资 | | □投资方 | —— | 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 | —— | □不因食品安全问题影响周围人员的就业/企业经营  □ |   查看HACCP相关的《法律法规清单》  🞎 全面 🗹不全面，说明：  🗹 现行有效 🞎有实效法规，说明：  见  主要证据体现在 《相关方的需求和期望清单》、□《合规义务清单》、☑《外来法律法规清单》  🞎《相关方的需求和期望分析表》、 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| 确定食品安全管理体系的范围 | F4.3  H(V1.0)  1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.3章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织应明确相关管理体系的范围；   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 范围的项目 | 内容描述 |  | | 产品/服务的活动 | （饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产 |  | | 审核范围描述 | F：位于湖南省邵东县魏家桥镇井边村一组（邵东飞机场小跑道东面200米处）厂房1-3层邵东县广运食品有限公司生产车间的（饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产  H：位于湖南省邵东县魏家桥镇井边村一组（邵东飞机场小跑道东面200米处）厂房1-3层邵东县广运食品有限公司生产车间的（饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产 |  | | 注册地址 | 邵东县魏家桥镇井边村一组 |  | | 经营地址 | 湖南省邵东县魏家桥镇井边村一组（邵东飞机场小跑道东面200米处）厂房1-3层 |  | | 临时现场 | —— |  | | 多场所 | —— |  | | 组织单元（部门/分支） | 与组织结构图一致  🞎分支机构，如：  🞎临时场所，如： |  | | 时间 | 体系建立以来  体系运行以来，2021.8监督审核以来；🞎 |  | | ~~不适用ISO9001的条款~~ | ~~8.3产品和服务的设计和开发~~ | ~~🞎其他——无~~  ~~🞎其他——不适用~~ | | ~~不适用的理由（可多选）~~ | ~~□受审核组织没有设计开发的责任~~  ~~□受审核组织没有设计开发的能力~~  ~~□受审核组织没有设计开发修改的权力~~  ~~□受审核组织按照顾客图纸和合同要求提供生产和服务~~  ~~□受审核组织按照公司总部的技术要求提供生产和服务~~  ~~受审核组织按照传统工艺提供生产和服务~~  ~~□其他：~~ | ~~不适用~~ |   在企业的管理手册中有描述。 |
| HACCP体系  总要求 | H(V1.0)  1.1 | 文件名称 | ☑《管理手册》4.4 条款 | ☑符合  口不符合 |
| 运行证据 | 企业于 2022 年 3月6 日建立了文件化HACCP体系；按照新版要求进行了改版。  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 H：位于湖南省邵东县魏家桥镇井边村一组（邵东飞机场小跑道东面200米处）厂房1-3层邵东县广运食品有限公司生产车间的（饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产；  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： 无；今后如有发生按照采购控制要求执行；  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 |
| 食品安全管理体系及其过程 | F4.4 | 文件名称 | 如：管理手册第4.4章、🞎《过程清单》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。  FSMS：  **影响运行的重要过程如下: （不必全选）**  ☑人员能力管理 ☑危害分析 ☑PRP制订和控制 ☑危害控制计划（OPRP、HACCP）制订和控制  ☑特种设备管理 ☑控制措施组合确认 ☑PRP和危害控制措施的效果验证 □其他——车辆管理  **影响体系运行的外包过程如下: （根据实际情况选择）**  □建立FSMS □危害分析 □制订PRP和OPRP、HACCP计划 □生产/服务过程 □产品运输  □设备维修 □人员培训 □PRP和OPRP、HACCP验证 ☑其他—无；今后如有发生按照采购控制要求执行；  组织通过食品安全目标的建立、实施、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些食品安全管理体系覆盖的过程和活动。 |
| 领导作用与承诺 | F5.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.1章和“总经理岗位职责” | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与最高管理者沟通其领导作用与承诺：  2018版标准  🗹 **确保为食品安全管理体系制定食品安全方针和食品安全目标， 并与组织的战略方向相一致；**；  🗹 **确保食品安全管理体系要求整合到组织的业务过程中**；  🗹 **确保获得食品安全管理体系所需的资源**；  🗹 **沟通有效食品安全管理的重要性， 符合食品安全管理体系要求、 法律法规要求和与食品安全有关的顾客要求**；  🗹 **确保对FSMS进行评估和保持，以实现其预期结果**；  🗹 **指导和支持员工为食品安全管理体系的有效性做出贡献**；  🗹 **推动持续改进**；  🗹 **支持其他管理者履行其相关领域的食品安全领导职责**；  🗹 覆盖了标准第5.1章的全面要求，🞎 未覆盖标准第5.1章的全面要求，缺少： |
| 管理职责  管理承诺 | H(V1.0)  2.1 | 文件名称 | ☑《管理手册》5.1条款 | ☑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： |
| 食品安全文化 | H(V1.0)  2.3 | 文件名称 | ☑《管理手册》7.1.8 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3月20日从标准ISO22000：2018、新版HACCP新标准的培训；对体系文件、HACCP转版培训、检验员检验知识培训等方面开展培训，提高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。主要体现在内审方面。  食品安全文化评价/改进记录 年 月 日；结论：—— |
| 食品安全方针 | F5.2  H(V1.0)  2.4.1 | 文件名称 | 如：《食品安全和HACCP管理手册》第5.2章和“0.3公司方针和目标” | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者制定了文件化的管理体系方针：  **安全生产，规范管理，持续改进，顾客满意**  适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向  质量/食品安全方针合理恰当并为制定和评审相应的食品安全目标提供了框架。  包括满足适用要求的承诺；  ☑包括满足适用食品安全要求的承诺，包括立法/执法要求和顾客的相互同意的食品安全要求（FSMS）  包括持续改进管理体系的承诺；  ☑应对内部和外部沟通（FSMS）  ☑解决需求确保食品安全相关的能力（FSMS）  ☑ 包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；（HACCP体系）  ☑ 在持续适宜性方面得到评审。（HACCP体系）  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、招投标等 |
| 组织的岗位、职责和权限 | F5.3  H(V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 🗹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/HACCP体系策划和推动 | 食品安全小组/HACCP小组 | 设计开发过程 | 生产部 | | 质量管理体系策划和推动 | 品管部 | 生产/服务放行过程 | 品管部 | | 采购控制 | 办公室 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 | | 人员健康 | 办公室 | 基础设施 | 生产部 | | 外部供方控制 | 办公室 | OPRP和HACCP的实施 | 生产部、品管部 | | 顾客满意调查分析 | 办公室 | 生产/服务提供过程 | 生产部 | |  |  |  |  | |
|  |  |  | HACCP小组长/食品安全小组组长： **阳艳丹** ，  HACCP小组长/食品安全组长负责：  确保FSMS/HACCP体系的建立、实施、维护和更新；  管理和组织食品安全小组/HACCP小组的工作；  确保食品安全团队的相关培训和能力；  向最高管理层报告FSMS/HACCP体系的有效性和适宜性。  所有人员有责任向🗹食品安全组长 🞎食品安全小组成员 报告与FSMS有关的问题 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 应对风险和机遇的措施 | F6.1.1 | 文件名称 | 如：🗹《风险和机遇应对控制程序》、🗹管理手册第6.1章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 分析风险的方法：头脑风暴法 🞎FMEA（潜在失效模式分析）🞎其他  应对风险的措施类型包括：  规避风险 为寻求机遇承担风险、消除风险源 改变风险的可能性和后果、分担风险 通过信息充分的决策而保留风险 🞎其他  列举2~3项应对主要风险的描述：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要的风险描述 | 应对措施 | 措施的有效性 | | 疫情及经济形势影响较为紧张 | 严控产品质量和安全；稳定为客户提供预期产品； | 基本有效 | | 针对ISO管理体系标准的要求需建立的文件化信息因工作疏忽，对标准理解不深，执行力不足造成制作不规范、填写不及时、保管收集等使用情况不规范。 | 1. 根据管理体系标准及公司机构划分，明确各部门职责及工作开展过程中的文件化信息控制要求； 2. 主控部门定期对各部门文件和记录进行检查，年底对各部门工作记录进行统一回收，集中保管，建立文字储存和电子存储多途径。 | 基本有效 | | 同行竞争对手冲击 | 1、研究开发能力强，有领先的开发能力  2、产品质量高，价格有竞争优势。  3、有完善的管理体系  4、有许可证的资质 | 基本有效 |   应对机遇的措施类型包括：  采用新实践 🞎推出新产品 🞎开辟新市场 赢得新顾客 🞎建立合作伙伴关系 利用新技术 🞎其他  列举2~3项应对重要机遇的描述：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要的机遇描述 | 应对措施 | 措施的有效性 | | 1.产品需求有增长趋势  2.产品的特有性  3.向其他区域扩张，可扩大市场份额的机会  4.其他小企业面临淘汰 | 2、抓住机遇，充分发挥企业优势，发展生产力，把企业做大做强  3、继续提供产品质量，进一步降低质量成本  4、向其他区域开发，扩大市场份额 | 基本有效 | |  |  |  | |  |  |  |   FSMS：  组织食品安全管理体系范围内的潜在紧急情况，如 🗹法规未识别 🗹违规操作 🞎其他  可能具有食品安全危害的潜在紧急情况，如 🗹食物中毒 🗹停水 🗹停电 口停蒸汽  🗹制冷设备故障 🞎车辆故障 🗹其他—食品供应链的突变  🗹 确保FSMS 能够达到其预期结果;  🗹 提高理想效果;  🗹 防止或减少不良后果;  🗹 实现持续改进。 |
|  | F6.1.2 | 运行证据 | 该组织策划了：  a) 解决这些风险和机遇的行动;——《风险和机遇评估分析表》；  b) 并进行了:  1) 将行动整合并实施到其FSMS流程中;🗹是 🞎否，说明  2) 评估这些行动的有效性。🗹是 🞎否，说明 | 🗹符合  🞎不符合 |
| F6.1.3 | 运行证据 | 该组织为应对风险和机遇而采取的行动与以下方面相称：  a) 对食品安全要求的影响; 🗹是 🞎否，说明  b) 为顾客提供一致的食品产品与服务;🗹是 🞎否，说明  c) 食品链中相关方的要求。 🗹是 🞎否，说明 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 食品安全目标及其实现的策划 | F6.2  H(V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2章、🗹《食品安全目标分解表》 | 🗹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。为实现总的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 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.04-2022.08） | | 关键控制点监控合格率 | 月/1次 | 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% | 各部门 | 每月均为100% | | 卫生标准操作程序执行检查合格率 | 月/1次 | 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% | 各部门 | 每月均为100% | | 食品安全事故为零 | 月/1次 | 食品安全事故由办公室每月统计一次 | 各部门 | 每月均为0 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   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。 |
| 变更的策划 | F6.3 | 文件名称 | 如：《食品安全和HACCP管理手册》第6.3章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对相关管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施；审核周期内的重大变更有：  □组织结构变更 □部门职责变更 □主要原材料 □关键人员 □生产工艺/服务流程  □主要设备设施 □主要检测设备 🗹其他——审核周期内未发生   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 体系变更的内容说明 |  |  | | 评价内容 | 评价具体描述 | 评价结论 | | 变更目的 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 其潜在后果 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 质量管理体系的完整性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 资源的可获得性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 职责和权限的分配或再分配 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | |
| 资源（总则） | F7.1.1 | 文件名称 | 如：🗹《食品安全和HACCP管理手册》第7.1章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理层确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。   1. 现有内部资源的能力；   建筑面积 1901.3㎡ 平方米；加工间 1 个；库房 4 个；化验室 1 个；办公室 1 个；  查看原料入库、生产加工、成品出库等过程管理，与流程图基本一致。  动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：  🗹污水处理站 🞎锅炉房 🞎高压配电室 🞎低压配电室🞎空压站 🞎制冷站 🞎消防中控室  🞎消防泵房 🞎除尘装置 🞎尾气处理 🞎危化品库房 🞎危险废弃物存放处 🞎改建/扩建施工现场 🞎食堂 🞎宿舍 🞎班车 🞎其他——  主要生产设备有： 榨汁机或制浆机、切片机、水处理设备、不锈钢罐、夹层锅、自动灌装封盖设备（列举2~4种、）  特种设备：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🗹电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用  特种设备管理🞎进行了定期检验 🞎未进行定期检验的有：  还存在哪些局限和不足：   1. 需要从外部供方获得的资源： |
| 沟通 | F7.4  H(V1.0)  2.5.2 | 文件名称 | 如：☑《食品安全和HACCP管理手册》第7.4章、☑《沟通控制程序》 | 🗹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。一般由办公室负责。  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  内部沟通的控制方式：☑会议 ☑表单传递 ☑微信 ☑QQ □展板 □标语 |
| 文件要求 | F7.5.1  H(V1.0)  1.2.1 HACCP体系文件 | 文件名称 | ☑《体系文件清单》、☑《管理手册》、☑《程序文件》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 组织的FSMS/HACCP体系文件包括：  ☑ 形成文件的食品安全方针；  ☑ HACCP手册；《食品安全和HACCP管理手册》  ☑ 本文件所要求的形成文件的程序；  ☑ 企业为确保FSMS/HACCP体系过程的有效策划、运行和控制所需的文件；（三层次文件）  ☑ 本文件所要求的记录。 |
| F7.5.1H(V1.0)  1.2.2 HACCP手册 | 文件名称 | ☑《食品安全和HACCP管理手册》7.5条款 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业应编制和保持《食品安全和HACCP管理手册》，内容包括：  ☑管理体系的范围，包括所覆盖产品或产品类别、操作步骤和场所；  ☑管理体系程序文件或对其的引用；  ☑管理体系过程及其相互作用的表述。  ☑其他——外包的识别——无；今后如有发生按照采购控制要求执行；  详见《食品安全和HACCP管理手册》 |
| 运行策划和控制 | F8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、🗹《人力资源管理程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：   1. 为过程建立评价准则：   前提方案 危害控制计划  原材料和接触材料特性描述 终产品特性描述   1. 按照准则实施过程控制；   见产品生产过程控制记录和检查记录  组织应控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响。（见8.6）  组织的外包过程： 无；今后如有外包按照采购控制要求执行； 。  若后期有外包过程的控制（见7.1.6）。 |
| 前提计划  总则 | H(V1.0)  3.1 | 文件名称 | ☑手册第6章内容、☑《程序文件》、☑《良好卫生规范》等 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业应建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足HACCP体系所需的卫生条件。企业的前提计划应经批准并保留记录。  见1.2.3审核记录  策划形成了《良好卫生规范》/《前提方案》、《人力资源管理程序》、《过敏原管理程序》、《预防食品欺诈控制程序》等程序文件，基本满足标准中有关前提计划的要求，详见“3.2至3.13的审核记录”。 |
| 应急准备和响应/应急预案 | F8.4  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 | 经询问了解：审核周期内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》、🞎《应急预案》，并且由食品安全小组牵头组织进行演练，经过评审基本可以达到演练效果，具体“见生产部审核记录” |
| 监视、测量、分析和评价 | F9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对监视和测量的质量食品安全绩效：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量的对象 | 监视、测量、分析和评价的方法 | 监视和测量的频次和时机 | 评价其质量/食品安全绩效所依据的准则和适当的参数 | 分析和评价的频次和时机 | | 水质和产品检测 | 水质：每年委托第三方检测1次；  产品：每年委托第三方检测1次； | ☑每月 □每季度 ☑每年 □其他 | 产品的相关国家标准  GB5749-2006  企业标准 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对目标、供方业绩、过程业绩、满意度进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查  ☑每年 | 前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、操作规程等 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | | 体系 | 内部审核；对内审不符合项进行分析 | ☑按年度内审计划  ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | ISO22000：2018  HACCP体系认证要求V1.0 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对HACCP /FSMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | ISO22000：2018  HACCP体系认证要求V1.0 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对问题进行统计 | ☑发生时进行处理  □每年一次 | 按企业程序文件,顾客满意度调查/投诉建议形成程序，已现场沟通 | □每月 □每季度 ☑每年 | |
| 内部审核 | F9.2  H(V1.0)  5.3 | 文件名称 | 🗹《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 7月 30 日实施了FSMS/HACCP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：管理层/食品安全小组、生产部  ☑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》 1 份；  涉及的条款号或问题简述： 审查人员，对公司的管理方针、食品安全目标不理解。不符合 ■ISO22000：2018标准7.3 条款 ■危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 2.4.2 条款规定  ☑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 | F9.3 | 文件名称 | 如：手册9.3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 8 月 15 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）【输入信息为能够充分结合企业实际，建议后期改进】 ☑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 | 不涉及 | | 🗹 组织所处形势的变化； | ☑符合 □不符合 | 无重大变化 | | 🗹发生的紧急情况、事故或撤回； | ☑符合 □不符合 | 未发生，已进行演练 | | ☑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 |  | | ☑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 |  | | ☑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 |  | | ☑紧急情况、事故或撤回的评审 | ☑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 |  | |  |  |  |   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 | 1）针对公司对供应商的管理力度不够的现象，办公室应建立供应商档案，收集供方的资质和每批次的检验报告。管代加强巡视。对于不规范的行为，应加强指导。采购员负责，年底前完成。  2）针对基层员工流失率偏高，不稳定的现象，我司管理部门应采取稳定人员的措施，比如与员工交谈，了解离职原因，提高薪资和福利待遇水平，多给员工提高晋升的平台。办公室负责，年底前完成。 | □已落实 口已部分落实  要求在年底前完成。 | | 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 |   🗹改进措施未落实的原因： 计划2022年底前完成 |
| 管理评审  总则 | H(V1.0)  5.4.1 | 文件名称 | ☑手册9.3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，确保其持续的适宜性、充分性和有效性，于 2022 年8月 15 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 |
| 评审输入 | H(V1.0)  5.4.2 | 文件名称 | 手册9.3条款、《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 |  | | HACCP体系验证结果； | ☑符合 □不符合 |  | | 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，已进行演练 | | 包括顾客反馈的沟通活动的评审； | ☑符合 □不符合 | 暂无顾客要求有关的产品的改进、过程的改进 | | 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 | 手册9.3条款、《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 | 评审基本可以满足 | ☑已落实 □已部分落实 | | HACCP体系有效性的改进 | 对于危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证要求（V1.0)新标准要求理解不足，加强培训学习 | □已落实□已部分落实☑目前暂未实施，需后续关注 | | 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： 计划2022年底前完成 |
| 不符合和纠正措施 | F10.1  H(V1.0)  5.1 | 文件名称 | 🗹管理手册第10.2章、🗹《不合格品控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：  🞎 相关方投诉 🞎产品检查中出现的问题 🞎工作运行中的问题 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称： 《审核周期未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |
| 持续改进 | F10.2  H(V1.0)  5.5 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织已持续改进食品安全管理体系/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。  🞎 管理评审改进措施已落实  🗹 管理评审改进措施未落实的原因： 计划2022年底前完成  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。  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。 |
| 食品安全管理体系的更新 | F10.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.4条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者确保FSMS持续更新。🗹是、🞎否，说明；  食品安全小组应按计划间隔（🗹每年、🞎每月、🗹不定期）对食品安全管理体系进行评估。小组应考虑：  🗹有必要审查危害分析  🗹已建立的危害控制计划  🗹已建立的PRP。  更新活动应基于：  🗹 来自外部和内部通信的输入；  🗹 其他有关食品安全管理系统的适宜性、充分性和有效性的信息的输入；  🗹 验证活动结果分析的输出；  🗹 管理评审的输出。  系统更新活动保留的文件化信息为： —— ，作为输入报告给管理评审。 |
| 对监审不符合项验证整改情况的确认 |  |  | 上次不符合共两项，已关闭。 | 符合 |
| 重大客户投诉、食品安全事故等情况 |  |  | 未发生重大客户投诉，无重大食品安全事故；  审核周期内，接受了两次食品安全监督抽检，2021.11.2抽取两批（20211101腌制荔枝果粒、20211010橙皮粒饮料）；2022.03.09抽取20220217荔枝果粒，未发生不合格情况。  查国家企业信用信息公示系统，未发现有受行政处罚等情况。 | 符合 |
| 认证证书及标志使用情况 |  |  | 未发现使用不规范情况。 | 符合 |

说明：不符合标注N