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： 马武强 陪同人员：宣启明 | 判定 |
| 审核员： 肖新龙 审核时间：2022-10-15 |
| 审核条款：H：1.1/2.1-2.5/3.13/5.4/5.5标准/规范/法规的执行情况、上次审核不符合项的验证、认证证书、标志的使用情况、投诉或事故、监督抽查情况、体系变动 |
| HACCP体系总要求 | H(V1.0)1.1 | 文件名称 | ☑《HACCP手册》1.1条款 | ☑符合☑不符合 |
| 运行证据 | 企业于 2021 年 7 月 1 日建立了文件化HACCP体系；——审核周期内未发生变化。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 浙江省湖州市德清县武康镇环城北路39号 的 浙江大姆山食品有限公司 公司所涉及的 蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）生产 ；——审核周期内未发生变化。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：部分运输外包、虫害防治服务 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手册》2.1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：——审核周期内未发生变化🗹 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》 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： 未识别收集GB29921 已与企业沟通 🗹 现行有效 🞎有实效法规，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 | 德清县市场监督管理局 | ☑遵守质量相关的法律法规□ |
| ☑供方 | 安吉天子湖春林膨润土经营部、东莞市辉之达蛋制品有限公司、德清县金龙包装材料有限公司、陈章勇等 | ☑组织的持续经营、明示采购要求□ |
| ☑顾客 | 泸溪河食品有限公司、杭州梅隆食品有限公司、北京苏州稻香村食品有限公司等 | ☑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□ |
| □消费者 | —— | □良好的使用感受□ |
| ☑员工 | 企业员工 | ☑组织的持续经营、自我发展□ |
| □投资方 | —— | □组织的持续经营、盈利□ |
| □其他 | —— |  |

见《合规义务清单》 |
|  食品安全文化 | H(V1.0)2.3 | 文件名称 | ☑《HACCP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》 —— 年 ——月——日 ——见行政办审核记录☑ 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 2022 年 9 月 28 日；结论：评价未见异常 |
| 食品安全方针 | H(V1.0)2.4.1  | 文件名称 | ☑《HACCP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： 食品安全无小事，全程控制不放过，持续改进方永续 ——审核周期内未发生变化 ☑ 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 |
|  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 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.09-2022.08） |
| 食品安全事故发生次数0 | 按照有关规定属重大食物安全事故的 | 各部门 | 0 |
| 出厂产品检验合格率100% | 已检合格批次/检验批次\*100% | 品控部 | 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 | 食品安全小组 | 前提计划和HACCP实施 | 生产部 |
| 采购控制 | 供销部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 |
| 人员健康 | 行政办 | 基础设施 | 生产部 |
| 监视和测量管理 | 品控部 | 人力资源管理 | 行政办 |
|  |  |  |  |

🗹HACCP小组长： 胡向东先生 宣启明先生 副组长 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：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》 | ☑符合☑不符合 |
| 运行证据 | 经询问：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🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《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 |
| 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09 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 |
|  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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 以往管理评审的跟踪措施 | 评价 | 问题描述 |
| 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 |  |
| 紧急情况、食品安全事故和召回； | ☑符合 □不符合 |  |
| 包括顾客反馈的沟通活动的评审； | ☑符合 □不符合 |  |
| 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 | 如：仓库现场比较混乱，部分呆滞物品影响库存等 | □已落实 ☑已部分落实 |
| HACCP体系有效性的改进 | —— | □已落实 □已部分落实 |
| 资源需求 | —— | □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：——已完成 |
| 持续改进 | 5.5  | 文件名称 | ☑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。 |
| 标准/规范/法规的执行情况、上次审核不符合项的验证、认证证书、标志的使用情况、投诉或事故、监督抽查情况、体系变动 |  |  | 1. 营业执照更新，不涉及地址及范围变化，见E文件包收集材料；
2. 认证证书、标志的使用情况：企业表示暂未使用；
3. 审核周期内发生监管部门抽查1次，湖州市市场监督管理局 国抽1次，未发生不符合；
4. 投诉或事故：企业周期内未发生重大投诉或处罚情况；
5. 体系变动：审核周期内未发生重大的体系变动情况；
6. 上次不符合项验证，初审开具不符合项4个，经现场验证已关闭。1项再次发生，已开具不符合项。
 |  |

说明：不符合标注N