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 负责人：刘林勇 陪同人员：张荣军 | | 判定 |
| 审核员：陈丽丹 审核日期：2022-10-06 | |
| 审核条款：  F：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  H：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.1/ 3.13/5.1/5.3/5.4/5.5 | |
| 理解组织及其所处的环境 | | F4.1 | 文件名称 | 如：《环境因素识别与评价控制程序》、🗹管理手册第4.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与最高管理者沟通：  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 ☑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 | 随着食品安全法规以及市场监管要求越来越严格，顾客对食品安全问题越来越重视 | | 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 | 企业员工工作年限长，流动性低，熟练度高 | | 组织优势说明 | 合作过较多大型优质客户，在行业内口碑良好 | | 组织劣势说明 | 销售渠道开发力度不足 | | 主要风险的说明 | 外部企业招投标竞争力度大 | | 机遇的说明 | 通过建立体系提高公司整体管理能力和竞争力，通过招投标开发新客户 |   主要证据体现在 🗹《内外环境评估报告》 🞎《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：《对相关方施加影响控制程序》、🗹管理手册第4.2条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看HACCP/FSMS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/FSMS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） | 成为合规性义务的需求 | | ☑主管部门 | 珠海市斗门区市场监督管理局 | ☑遵守食品安全相关的法律法规  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑供方 | 珠海市斗门区鑫记冻品批发部、斗门区井岸镇成彬猪肉档等 | ☑组织的持续经营、明示采购的食品安全要求  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑顾客 | 珠海顺美医疗器械有限公司等 | ☑不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务；  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑消费者 | 主要是客户方职工 | ☑不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑员工 | 公司职工 | ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营  □ | 🗹是 🞎否 | | □投资方 | —— | □不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利  □ | 🞎是 🞎否 | | □社区 | —— | □不因食品安全问题影响周围人员的就业 | 🞎是 🞎否 | | □其他 |  |  | 🞎是 🞎否 |   主要证据体现在 🗹《相关方的需求和期望》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| HACCP体系  总要求 | | H(V1.0)  1.1 | 文件名称 | 🗹管理手册第4.5条款 | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 企业于 2022 年 5 月 20 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：  位于珠海市斗门区井岸镇西湾综合批发市场12-16号珠海市佳源餐饮管理有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售;位于广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段6-9号珠海顺美医疗器械有限公司的食堂餐饮管理服务(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：无  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 |
| 确定食品安全管理体系的范围 | | F4.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了各种内部和外部因素和相关方的要求确定了相关管理体系的范围；如下   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 范围的项目 | 内容描述 | 备注 | | 产品或产品类别/服务的过程 | 初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售、餐饮管理服务（热食类食品制售） |  | | 经营地址（生产/服务场地） | 注册地址：珠海市斗门区井岸镇江湾二路277号37栋202房  经营地址：珠海市斗门区井岸镇西湾综合批发市场12-16号、广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段6-9号珠海顺美医疗器械有限公司 (单位食堂)(承包食堂) |  | | 临时现场 | —— |  | | 多场所 | 位于广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段6-9号珠海顺美医疗器械有限公司的食堂餐饮管理服务(热食类食品制售) |  | | 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 ，2022-05-20  🞎 近一年以来 |  |   在企业的管理手册中有描述。 |
| 食品安全管理体系 | | F4.4 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.4条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了内外部问题和相关方期望对食品安全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。  **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）（无外包）**  □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 □冷库冷柜设备维保  组织通过食品安全目标的建立、实施、相关方反馈的分析、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。 |
| 食品安全文化 | | H(V1.0)  2.3 | 文件名称 | ☑管理手册5.1.3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》 2022年 07 月 22 日  ☑ 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——口头  □ 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。见管理评审输入内容  食品安全文化评价/改进记录 2022年07月22日；结论：暂无需改进 |
| 领导作用与承诺  管理承诺 | | F5.1  H(V1.0)  2.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.1条款和“总经理职能和权限” | 🗹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：  🗹 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：  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： |
| 食品安全方针 | | F5.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.2章、🗹《0.3安全方针》 | 🗹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：  **严控食材品质安全，全心全意服务顾客；**  **遵规守法合规管理，顾客满意持续改进；**  ☑适应组织的宗旨和所处形势  ☑为制定食品安全目标提供框架。  ☑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；  ☑应对内部和外部沟通  ☑包括持续改进食品安全管理体系的承诺  ☑解决需求确保食品安全相关的能力  ☑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、招投标 |
| 食品安全方针 | | H(V1.0)  2.4.1 | 文件名称 | 🗹管理手册第5.2章、🗹《0.3安全方针》 | ☑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：  **严控食材品质安全，全心全意服务顾客；**  **遵规守法合规管理，顾客满意持续改进；**  ☑ 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  ☑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、招投标 |
| 组织的角色、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 和《0.5 任命书》 | 🗹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 | | 食品安全管理体系策划和推动 | 食品安全小组 | PRP和HACCP实施 | 配送中心/餐饮部 | | 采购控制 | 采购部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 | | 人员健康 | 行政部 | 监视和测量 | 配送中心/餐饮部 | |  |  |  |  |   🗹食品安全小组长： 刘林勇 先生，  食品安全组长负责：  🗹 确保FSMS的建立、实施、维护和更新；  🗹 管理和组织食品安全小组的工作；  🗹 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的有效性和适宜性。  所有人员有责任向🗹食品安全小组长 🞎食品安全小组成员 报告与FSMS有关的问题  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 | GHP实施 | 配送中心/餐饮部 | | 采购控制 | 采购部 | HACCP验证和确认 | 食品安全小组 | | 人员健康 | 行政部 | 基础设施 | 配送中心/餐饮部 | | 监视和测量管理 | 配送中心/餐饮部 | 人力资源管理 | 行政部 | |  |  |  |  |   🗹HACCP小组长： 刘林勇 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。 |
| 应对风险和机遇的措施 | | F6.1.1 | 文件名称 | 如：🗹《风险管理控制程序》、🗹手册第6.1条款 | 🗹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 🗹通过明智决策接受风险的存在 🞎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 | | 原料供应变动带来不稳定因素较大 | 提前做好采购计划，拓展采购渠道，保证优质原料供应 | 基本有效 | | 受疫情影响，资金回笼较慢 | 开发优质稳定的客户，加快资金回笼，减小公司财政压力 | 基本有效 | |  |  |  |   应对机遇的措施类型包括：  🗹采用新实践（修改产品或工艺） 🗹使用新技术 🗹其他可取的和可行的方法 🞎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 | | 客户越来越重视售后服务 | 建立客服中心，后续配备适量的客服人员专门进行售后服务 | 基本有效 | | 客户对食品安全问题越来越重视 | 推行食品安全管理体系，提高企业管理能力及竞争力 | 基本有效 | |  |  |  |   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 🞎 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;——企业提供了《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 |
| 食品安全管理体系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条款、🗹《目标指标一览表》 | 🗹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 | 考核频次 | 计算方法 | 目标实际完成（2022.05-2022.09） | | 送检合格率100% | 每月 | 客户合理投诉次数 | 100% | | 食品安全事故发生率为0 | 每月 | 实际食品安全事故发生次数 | 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：🗹手册第6.3条款 | 🗹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（自体系建立以来没有发生变更）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | | 食品安全管理体系的完整性 |  | 🞎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：🗹手册第7.1条款 | 🗹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；   配送经营地址：建筑面积 200 平方米；加工间 0 个；仓库 1 个；冷藏库1个；冷冻库0个；实验室0 个；  餐饮经营地址：建筑面积 300平方米；加工间 1 个；常温库 1 个；冷藏库 0 个；冷冻冰箱 1个；实验室0 个；  主要生产设备有：蒸饭柜、炒菜锅、消毒柜、冰箱（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： 不适用   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：🗹手册第7.4条款、🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹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。一般由食品安全小组长负责。  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 |
| 形成文件的信息 | F7.5.1  H (V1.0)  1.2.1  H (V1.0)  1.2.2 | 文件名称 | 🗹管理手册7.5条款 🗹《文件控制程序》 🗹《记录控制程序》 🞎《文件信息控制程序》 | 🗹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 | | 管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-05-20 | 刘林勇 | 各部门 | —— | —— | | 程序文件 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-05-20 | 刘林勇 | 各部门 | —— | —— | | 三级文件 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-05-20 | 刘林勇 | 各部门 | —— | —— | | HACCP计划 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-05-20 | 刘林勇 | 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  外来文件及记录控制情况——见行政部审核记录 |
| 运行策划和控制 | F8.1  H3.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.1条款；🞎《运行控制程序》 |  |
| 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 操作性前提方案 HACCP  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；   见配送中心/餐饮部审核记录  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。（见食品安全小组8.6条款审核记录）  组织的外包过程： 无 。  外包过程的控制： 无 。 |  |
| 应急准备和响应 | F8.4  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 | 经询问了解：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🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》，对停水、停电、火灾等紧急情况制定了应急预案。公司于2022.6.25由总经理/食品安全小组长组织进行演练，模拟情况为当天紧急停水，经过评审基本可以达到演练效果；于2022.4.5由食品安全小组组织进行紧急疏散演练，模拟情况为当天发生火情，经过评审基本可以达到演练效果。 |
| 监视、测量、分析和评价 | F9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1.1章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对监视和测量的食品安全绩效   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 产品 | 索取检测报告  自测或送检 | 配送：每年从供方索取1次外检报告、每批索要出厂检验报告；  餐饮：每年主动委托第三方机构检测1次 | 外部供方控制程序  食品安全管理手册 | □每月 □每季度 ☑每年 □每半年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对食品安全目标进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查 | 按照程序文件/PRP、危害控制计划/HACCP计划执行 | □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 | 《内部审核控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对FSMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | 《管理评审控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对问题进行统计 | □每年一次  ☑随时 | 《管理手册》、程序文件及相关制度等 | □每月 □每季度 □每年 ☑随时 | |
| 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 9 月 5 日实施了FSMS/HACCP体系内部审核；  记录包括：  《内审计划》：有 4 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 、采购部、餐饮部  ☑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：  抽查：没有对新员工进行食品安全管理体系和危害分析与关键控制点（HACCP）体系培训。不符合ISO 22000:2018标准7.2条款要求，HACCP标准3.2条款要求  ☑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  H (V1.0)  5.4 | 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 9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   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | 首次建立体系 | | 🗹组织所处形势的变化； | ☑符合 □不符合 |  | | 🗹发生的紧急情况、 事故或撤回； | ☑符合 □不符合 |  | | ☑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 | 体系建立以来未发生 | | ☑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 | 已进行验证 | | ☑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 |  | | ☑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 |  | | ☑合规义务的评价结果。 | ☑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、采购部要加强原辅料供应商的监察力度，督促供应商做好内部管理，确保我方原辅料质量的稳定，努力营造与供方互利的关系；  2、进一步培训员工，促使员工卫生习惯的养成，通过组织岗位技能竞赛提供员工技术水平；  3、营销部可采取适当的形式做好内部沟通，使管理规范化等。 | □已落实 ☑已部分落实 | | 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 | | 食品安全保证 | —— | □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：  以上措施均为贯彻到全年日常的工作中。 |
| 不符合与纠正措施 | F10.1 | 文件名称 | 🗹管理手册10.1条款 🗹《不合格控制程序》🗹《纠正与预防措施控制程序》 | 🗹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——内审不符合报告  抽查采取纠正措施相关记录名称： 《不符合报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.9.5 | 抽查：没有对新员工进行食品安全管理体系和危害分析与关键控制点（HACCP）体系培训。 | 1.立即对相关部门的人员进行培训。  2.立即对新员工进行食品安全管理体系和危害分析与关键控制点（HACCP）体系培训。 | 由于公司新导入 ISO22000：2018和危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系，相关责任部门对 ISO22000：2018标准7.2条条款和危害分析与关键控制点（HACCP）体系3.2条款不够熟悉，理解不到位，所以导致没有对新员工进行食品安全管理体系和危害分析与关键控制点（HACCP）体系培训。 | 1、立即组织相关人员进行ISO22000：2018标准7.2条款和危害分析与关键控制点（HACCP）体系3.2条款培训，通过重新学习，熟悉标准条款的要求，并按其要求严格执行。  2、组织相关人员依ISO22000：2018标准7.2条款和危害分析与关键控制点（HACCP）体系3.2条款的要求进行对新员工进行培训，并形成相关评估记录，予以保存。 | 有效 | |
| 持续改进 | F10.2  H(V1.0)5.5 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.2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。  🞎 改进措施已落实  🗹 改进措施未落实的原因： 以上措施均为贯彻到全年日常的工作中，详见管理评审审核记录。  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10.3章 | 🗹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；体系建立以来未发生  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。 |

说明：不符合标注N