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：徐建龙 陪同人员：孙雪刚 | 判定 |
| 审核员：朱亮亮（远程） 马焕秋（远程实习） 远程审核方式（微信/语音/腾讯会议） 审核日期： 2022-11-14 |
| 审核条款：F：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.3/10.2/10.3 |
| 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 | 原材料成本上涨；供应商配合度不够，品质不稳定；行业竞争压力大，大打价格战 |
| 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 | 公司已建立总的目标与指标，但数据收集欠缺，分析不足；由于公司成立时间不长，公司文化正处于慢慢积累的过程；客户订单都经过充分评审，按现有订单生产加工，可满足按时交付 |
| 组织优势说明 | 自有鱼塘；管理团队食品行业经验丰富 |
| 组织劣势说明 | 公司刚刚起步，采购价格控制、市场竞争还处于劣势；市场上黑鱼的价格竞争激烈； |
| 主要风险的说明 | 原料鱼价格变化较大；采购控制较难 |
| 机遇的说明 | 计划通过体系建立，提升内部管理；市场规划与大型客户合作，品牌定位较高 |

主要证据体现在 《组织内外部环境要素识别表》 🞎《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 |  F4.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.2章 | 🗹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 | 湖州市市场监督管理局 | 遵守食品安全相关的法律法规□ |
| 供方 | 浙江省名科塑业股份有限公司、海宁市申信彩塑厂、浙江世紫生物科技有限公司、吴兴宏鲲家庭农场 | 组织的持续经营、明示食品安全采购要求□ |
| ☑顾客 | 上海申漕特种水产开发公司、杭州饮食服务集团有限公司、安吉余村庆渔堂农业科技有限公司 | 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 | —— | □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 |  | 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 | 湖州市南浔区和孚镇荻港村 | ☑不因食品安全问题影响周围人员的就业□ |
| □其他 |  |  |

主要证据体现在☑《相关方期望要求识别表》、□《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 | 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 | 速冻调制食品（生制品（速冻调味水产制品））的生产 |  |
| 审核范围描述  | 位于浙江省湖州市南浔区和孚镇荻港村荻港渔庄内湖州桑基鱼塘食品有限公司生产车间的速冻调制食品（生制品（速冻调味水产制品））的生产 |  |
| 经营地址 | 浙江省湖州市南浔区和孚镇荻港村荻港渔庄内 |  |
| 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，2022-08-01🞎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——无外包 组织通过食品安全目标的建立、实施、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些质量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、🞎《岗位职责汇编》 | 🗹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：  |
| 食品安全方针 | F5.2  | 文件名称 | 如：管理手册第5.2章和“03 方针和目标的颁布令” | 🗹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： 以食品安全赢得客户，靠诚信谋求发展，永远追求顾客满意适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向食品安全方针合理恰当并为相应的食品安全目标提供了框架。 ☑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（FSMS）包括持续改进质量管理体系的承诺☑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）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——招投标 |
| 组织的岗位、职责和权限 | F5.3 | 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 |
| 食品安全管理体系策划和推动 | 食品安全小组 | OPRP和HACCP的实施 | 生产部、质技部 |
| 采购控制 | 综合办 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 |
| 人员健康 | 综合办 | 基础设施 | 综合办 |
|  |  |  |  |

 |
|  |  |  | 🗹食品安全小组组长： 吴翔 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🗹食品安全组长 🞎食品安全小组成员 报告与FSMS有关的问题 |  |
| 应对风险和机遇的措施 | F6.1.1 | 文件名称 | 如：🗹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 |
| 原料鱼价格变化较大；采购控制较难 | 1、及时关注市场价格动态，掌握最新价格信息2、提高自身鱼塘产能，减少外购需求 | 基本有效 |
| 没有对供方提供的产品和服务进行验证 | 严格按照供方管理制度进行严格管理，确保产品质量符合采购要求 | 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 |
| 与大型客户合作，品牌定位较高 | 1、积极与客户进行洽谈，尽快促成合作2、提升产品品质，吸引大客户并赢得信任；3、通过体系的建立强化内部管理 | 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 🞎 停蒸汽  🗹 制冷设备故障 🞎车辆故障 🞎其他 🗹 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《应对机遇和风险措施清单》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  | 文件名称 | 如：🗹管理手册第6.2章、🗹《食品安全目标分解及考核统计表》 | 🗹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 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.8-2022.10） |
| 产品出厂合格率达到 100%， | 生产的产品须经出厂检验合格后方能出厂，未经检验和不合格产品不准出厂 | 生产部（每月考核） | 100% |
| 食品安全事故为 0。 | 每年统计因本公司责任造成的食品安全事故发生情况 | 生产部、质技部（每年考核） | 0 |
| 顾客满意度达到 90%以上 | 顾客满意度调查结果分析 | 综合办（每年考核） | 93% |

目标已实现，2022年度8-10月已实现，2022年11月目标在实施中🞎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。 |
| 变更的策划 | F6.3 | 文件名称 | 如：🗹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：☑不涉及□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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 文件名称 | 如：🗹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、保持和持续改进质量管理体系。 1. 现有内部资源的能力；

建筑面积 11072 平方米；生产车间 1 个；原料库房 1个；检验室1个；冷冻冷藏库4个主要设备有： 黑鱼去鳞机、三枚去骨开片机、真空包装机、金属探测仪 （列举2~4种）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——不涉及 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： 无 1. 需要从外部供方获得的资源： 无
 |
| 沟通  | F7.4  | 文件名称 | 如：🗹《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。一般由综合部负责。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 | 🗹符合🞎不符合 |
| 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 |
| 产品 | 原料类：索取供方检测报告；成品：每半年检测1次；生产加工用水每年1次委外检测 | □定期检查□抽查☑每年□每批次 | 验收规程及相关标准 | □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 | 前提方案及相关制度 | □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《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 | ISO22000：2018《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 | 按企业程序文件 | □每月 □每季度 ☑每年 |

 |
| 管理评审 | F9.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第9.3章、🗹《管理评审控制程序》  |  |
| 运行证据 | 自🗹管理体系建立后/🞎近一年，于 2022 年 11 月 6 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 | —— |
| 🗹 组织所处形势的变化； | ☑符合 □不符合 | 受疫情影响较大，正在积极应对 |
| 🗹发生的紧急情况、事故或撤回； | ☑符合 □不符合 | 未实际发生，模拟演练基本有效 |
| ☑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 | 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 |  |
| ☑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 | 已进行评审 |
| 🗹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 | 未实际发生，模拟演练评审有效 |
| ☑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 | 加强各部门对食品安全管理体系要求的培训，提高管理水平 | ☑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 |

🞎改进措施未落实的原因：  | 🗹符合🞎不符合 |
| 持续改进 | F10.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.2章 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织已持续改进食品安全管理体系的适宜性、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： 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： 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：🗹 来自外部和内部沟通信息的输入；🗹 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。体系更新活动须以适当的形式予以记录和报告，作为管理评审的输入。本次为初次审核，制定了危害控制计划书相关内容，基本内容没有更新。 |

说明：不符合标注N

说明：不符合标注N