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：赵学志 陪同人员：李宝玉 | | | | 判定 |
| 审核员： 肖新龙 审核时间：2023-01-10下午 | | | |
| 审核条款：  **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  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、体系变动等 | | | |
| 范围的确认，资质的确认，法律法规执行情况，重大质量事故，及顾客投诉和质量监督抽查情况等。 | |  | 现场确认：   1. **认证标准变更**：   ——转版为：**危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证要求V1.0，见变更单**   1. **认证范围变更**：   **——发生变化，变更后：**位于河北省邢台市巨鹿县开发区黄巾大道以北四号路以东河北蒙羊食品有限责任公司饺子车间的速冻生制品（速冻饺子）、肉制车间的酱卤肉（羊蝎子）、切片车间的冷冻预制调理肉类（牛肉、羊肉、鸡肉、鱼肉）和速冻生制品（肉串）的生产【审核过程中范围变更】   1. 现场确认：营业执照、食品生产许可证更新，已收集。 2. 从2022年1月至今，公司没有发生顾客的重大产品质量和食品安全投诉，未发生环保处罚和工伤等事件。 3. 现场查见认证证书、标志的使用无违规使用情况，； 4. 体系变动情况：转版，已进行文审等，具体见收集材料 5. HACCP体系上次审核不符合项3项，经本次审核验证，未出现类似的不符合情况。 | | | | | / |
| 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 5 月 10 日建立了文件化HACCP体系；——审核周期内未转版  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 位于河北省邢台市巨鹿县开发区黄巾大道以北四号路以东河北蒙羊食品有限责任公司饺子车间的速冻生制品（速冻饺子）、肉制车间的酱卤肉（羊蝎子）、切片车间的冷冻预制调理肉类（牛肉、羊肉、鸡肉、鱼肉）和速冻生制品（肉串）的生产【审核过程中范围变更】 ；——审核周期内发生变化。具体见变更单  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： 产品运输  是否发生食品安全系统性偏差，□ 是 ☑ 否，——审核周期内未发生变化  是否对HACCP计划进行重新确认，持续改进HACCP体系。☑ 是，见HACCP小组审核记录 □ 否， | | |
| 文件要求 | H(V1.0)  1.2.1 | | 文件名称 | ☑《体系文件清单》、☑《HACCP管理手册》1.2.1条款、☑《程序文件》 | | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 组织的HACCP体系文件包括：  ☑ 形成文件的食品安全方针；——见H2.4.1条款审核记录  ☑ HACCP手册；——见《HACCP管理手册》  ☑ 本文件所要求的形成文件的程序；——见《程序文件》  ☑ 企业为确保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。——见各部门实施的记录 | | |
| H(V1.0)  1.2.2 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》1.2.2条款 | | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业应编制和保持《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；——已明确体系范围，  ☑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——产品运输；  详见《《HACCP管理手册》 | | |
| 管理职责  管理承诺 | H(V1.0)  2.1 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》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：  🗹 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：  🗹 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 | 邢台市市场监督管理局、巨鹿县市场监管 | 遵守食品安全相关的法律法规  □ | | 供方 | 东兴市众达贸易有限公司、五得利集团柏乡面粉有限公司等 | 组织的持续经营、明示食品安全采购要求  □ | | ☑顾客 | 商超等 | 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  ☑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 | 普通大众群体 | ☑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 | 巨鹿县开发区 | ☑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》 | | |
| 食品安全文化 | H(V1.0)  2.3 | | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 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 2022年度从体系文件要求、岗位要求等方面开展培训，提高员工的食品安全意识。详见综合部 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 ，经沟通了解目前正在开展展板、标语方面的传播  ☑ 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。——主要体现在内审中  食品安全文化评价/改进记录 2022 年 11 月20-21 日；结论：符合要求 | | |
| 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：  严格过程控制，生产优质食品，  确保食品安全，超越顾客期望。  ☑ 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——投标书、合同、口头表达等 | | |
| 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（2022.01-2022.12） | | CCP点监控率100% | 每半年 | 监控点监控数/监控点数×100％ | 生产部 | 100% | | 产品一次交验合格率≥98% | 每半年 | 产品一次检验合格数/产品检验总数×100％ | 各部门 | 100% | | 食品安全事故为0 | 每半年 | 以实际发生为准 | 生产部 | 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。 | | |
| 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 | 食品安全小组 | HACCP的实施 | 生产部 | | 采购控制 | 综合部 | 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 | 品控部 | |  |  |  |  |   🗹HACCP小组长： 李宝玉先生  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 🗹《信息沟通控制程序》 | | 🗹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 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 前提计划  总则 | | H(V1.0)  3.1 | | 文件名称 | ☑HACCP管理手册第3.1章内容、☑《程序文件》、☑《良好生产规范》、☑《SSOP》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《良好生产规范》、《内外部沟通程序》、《致敏原控制程序》、《食品欺诈预防控制程序》、《产品放行控制程序》、《应急预案与响应控制程序》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 | H(V1.0)  3.13 | | 文件名称 | 如：🗹《应急预案与响应控制程序》、🞎《应急预案》 | | | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 经询问：相关负责人表示审核周期内未发生影响食品安全事故和/或紧急情况，公司按照已建立的🗹《应急预案与响应控制程序》、🗹《应急预案》，开展了应急演练，具体由生产部负责演练，详见生产部审核记录 | | |
| 不符合和纠正措施 | H(V1.0)  5.1 | | 文件名称 | 🗹管理手册第5.1条款、🗹《不合格品和潜在不安全品控制程序》、🗹《纠正措施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 ——内审发现的不符合项问题  抽查采取纠正措施相关记录名称： 《不符合项报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-08-03 | 张贴的《从业人员健康及卫生管理制度》未旧版，未进行更新 | 已更新 | 管理制度更新后，未及时更换 | 进行相关人员培训（针对文件控制的要求） | 基本有效 | | —— |  |  |  |  |  | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | | |
| 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 8 月 2-3 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  《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：领导层/HACCP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 抽查发现内审策划中对HACCP计划的实施情况开展的不够充分，已现场沟通  《不符合项报告》 1 份；  涉及的条款号或问题简述： 张贴的《从业人员健康及卫生管理制度》未旧版，未进行更新；不符合HACCP体系3.2条款 【判标不够充分，已现场沟通】  🗹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  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8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） ☑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 |  | | 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 | 原料价格的变化 | | 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 |  | | 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。  经询问，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 | 加强对标准和体系文件的学习，提升管理水平 | ☑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： ——已完成改进 | | |
| 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。  ——审核周期内相关负责人表示：主要通过内审、管理评审开展持续改进工作。 | | |

说明：不符合标注N