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：管理层 主管领导：杨磊 陪同人员：赵婷 | 判定 |
| 审核员：肖新龙F 马焕秋（F被见证） 审核日期： 2023-01-03下午 |
| 审核条款：FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.3/10.1/10.2/10.3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、体系变动等证书暂停恢复确认 |
| 证书暂停恢复确认 |  | 具体见暂停恢复确认表 | 经确认基本符合恢复条件 |
| 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**：

——暂未发生1. **认证范围变更**：

**——未发生变化**1. 现场确认：营业执照、食品经营许可证未发生变化。
2. 从2022年1月至今，公司没有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，相关负责人表示证书主要用于投标；
4. 体系变动情况：暂无重大变更。
5. ISO22000:2018管理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。
 | / |
| 理解组织及其环境 | F4.1 | 文件名称 | 如：🗹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 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 | 监管部门对食品安全监管的力度加大 |
| 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 | 员工队伍相对稳定；从政府管理部门、市场信息、检测机构、培训知识获得产品相关知识的积累 |
| 组织优势说明 | 公司从2020年开始涉足连锁餐饮定制半成品，积累了丰富的管理经验 |
| 组织劣势说明 | 员工老龄化严重，日常管理、培训难度比较大 |
| 主要风险的说明 | 受疫情影响，可能会损失部分客户；食品及原材料批量不合格、报废产生环境压力 |
| 机遇的说明 | 开发新菜品，满足市场客户需求；体系持续实施，有利于食品安全控制，降低食品安全风险 |

主要证据体现在 《组织内部外部环境识别表》、🞎《PEST分析企业外部环境因素及应对措施》 🞎《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 | F4.2 | 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 | 现场沟通抽查：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 泰兴市市场监督管理局新街分局 | 遵守食品安全相关的法律法规□ |
| 供方 | 江苏江阴-靖江工业园区云海贸易有限公司、正大食品（宿迁）有限公司 | 组织的持续经营、明示食品安全采购要求□ |
| ☑顾客 | 学校师生 | 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 | 学校师生 | ☑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 | 工业园区 | 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条款 | 🗹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 | 热食类食品制售 |  |
| 审核范围描述  | 位于江苏省泰州市泰兴市农产品加工园区创园东路6号江苏鲜时农业科技有限公司餐食加工间的餐饮服务管理（热食类食品制售）【集体用餐配送单位】 | 审核周期内未发生变化 |
| 注册地址 | 泰州市农产品加工园区创园东路6号 | 审核周期内未发生变化 |
| 经营地址 | 江苏省泰州市泰兴市农产品加工园区创园东路6号 | 审核周期内未发生变化 |
| 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🗹 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条款、🞎《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 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条款 和“5.3各部门及岗位职责” | 🗹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：🗹 **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条款 | 🗹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：顾客至上 品质为尊 标准规范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——  |
| 组织的岗位、职责和权限 | F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3条款和“ 食品安全管理体系职能分配表” | 🗹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 |
| 采购控制 | 采购部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 |
| 人员健康 | 办公室 | 监视和测量控制 | 质量部 |
|  |  |  |  |

 |
|  |  |  | ——审核周期内未发生变化🗹食品安全小组组长： **杨磊先生** 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条款、🗹《风险和机遇控制程序》 | 🗹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 |
| 食品及原材料批量不合格、报废产生环境压力 | 加强食品餐饮的加工及检验过程，严把质量关 | 基本有效 |
| 受疫情影响，会损失部分客户 | 开发新产品，开发市场，吸引客户；通过餐食配送服务，提高顾客满意度，降低客户的流失率 | 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 |
| 开发新产品，赢得更多的市场客户 | 公司开发新菜品；市场调研，了解客户需求；开展原料储存条件试验 | 基本有效 |
| 公司成立时间较长，运营稳定，人员积极性高，通过培训、招聘建立强大的餐饮加工及管理团队，市场前景较好 | 跟踪行业有关的适用的法律法规和相关要求，杜绝合规义务履行的风险 | 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——供应链发生变化 🗹 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 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、《目标管理程序》 🗹《食品安全目标考核结果统计表》 | 🗹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 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.01-2022.12） |
| 杜绝重大的安全质量事故 | 季度 | 实际发生数 | 各部门 | 0 |
| 产品出厂一次检验合格率≥99% | 季度 | 合格数/总数×100% | 质量部 | 100% |
| —— | —— | —— | —— | —— |

目标已实现，2023年1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：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——审核周期内未发生较大变更

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |
| 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 约30亩，占地面积约 40余亩 ；加工车间 1 个；检验室1个；冷藏库2个，冷冻库2个（目前1个备用中）；常温仓库 1个；主要设备有： 洗碗机、留样柜、车辆、大灶、蒸箱、冷藏库（列举2~4种）——审核周期内内部资源未发生较大变化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（蒸汽） 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： 1. 还存在哪些局限和不足： 无
2. 需要从外部供方获得的资源： 无
 |
| 人员 | F7.1.1F7.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第7.1.1、7.1.2条款 🗹《人力资源管理和岗位培训程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理者了解了组织应确定并配备所需的人员情况。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 管理人员数 | 技术人员数 | 操作人员数 | 临时工数 | 季节工数 | 辅助人员数 | 总人数 |
| 17 | 0 | 79 | 0 | 0 | 0 | 96 |

审核周期内总人数发生变化，已做变更；建立、 实施、 运行或评估食品安全管理体系时是否聘用外部专家：🞎是 否

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 最高学历 | 🞎专科🞎本科 🞎硕士以上  |  |
| 教育专业 | 🞎食品相应🞎食品相关 🞎食品不相关  |  |
| 职称 | 🞎助理工程师 🞎工程师 🞎高级工程师以上  |  |
| 专业工作经历 |  年 |  |
| 责任和权限 | 负责建立和保持管理体系 |  |

 保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 （不涉及） |
| 沟通 | F7.4 | 文件名称 | 如：☑《食品安全管理手册》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 | 文件名称 | ☑《体系文件清单》、☑《食品安全管理手册》、☑《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；——见《食品安全管理手册》□HACCP手册——见《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。——见各部门运行记录 |
| F7.5.1 | 文件名称 | ☑《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；详见《管理手册》  |
| 运行策划和控制 | F8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、🗹《人力资源管理和岗位培训程序》 | 🗹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/良好卫生规范 危害控制计划/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；

 见餐食制作、配送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； 。若后期有外包过程的控制（见7.1.6）。 |
| 应急准备和响应/应急预案 | F8.4 | 文件名称 | 如：🗹《应急准备与响应控制程序》、🞎《应急预案》 | 🗹符合口不符合 |
| 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🗹《应急准备与响应控制程序》、🗹《应急预案》，开展了应急演练，具体由生产部负责，详见生产部生产部审核记录 |
| 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 |
| 产品和生产用水 | 委托外部定期进行检测 | 产品：每年委托外部进行；生产用水：每年进行 | GB 14934-2016、GB5749、DBS 32/003—2014  | □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 | 相关标准、程序文件要求等 | ☑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《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 |

提供有《餐饮服务食品安全常规项目自查记录表》，见生产部审核记录。 |
| 管理评审 | F9.3 | 文件名称 | 如：🗹《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12月20 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 |  |
| 🗹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 |  |
| ☑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 | —— | □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 | 需要增加一名体系管理员 | ☑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：  |
| 不符合和纠正措施 | F10.1 | 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 | 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： 2022年9月1日更新了危害控制计划A1版 ，作为输入报告给管理评审。 |

说明：不符合标注N