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 | F7.1.1  F7.1.2 | | 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