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：杨醒 陪同人员：孙晓晴 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2023-03-04（扩项审核） |
| 审核条款：F:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6. 2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/8. 4/9.1.1/9.2/9.3/10.1-10.3H：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1- 2.5/3.1/3.13/5.1/5.3/5.4/5. 5 |
| 理解组织及其环境 | F4.1 | 文件名称 | 如： 🗹管理手册第4.1条款、🗹《组织环境识别控制程序》、🞎《公司环境分析控制程序 》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 与最高管理者现场沟通：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 | 疫情放开后市场销量增加；竞争也随之加剧 |
| 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 | 核心人员比较稳定 |
| 组织优势说明 | 在此行业经营多年，经验比较丰富；客户群体比较稳定 |
| 组织劣势说明 | 市场竞争加剧，对管理要求提高，是企业的薄弱环节 |
| 主要风险的说明 | 配送不及时，产生顾客抱怨或顾客满意度降低供应商管理不当，导致原料食材食品安全风险增加 |
| 机遇的说明 | 业界口碑好，认可度高经验丰富有利于赢得客户 |

主要证据体现在 《组织内外部环境识别表》 🞎《组织及其环境分析表》 🞎《年度业务计划》 🞎其他——现场口头方式沟通 |
| 理解相关方的需求和期望/合规义务 | F4.2H(V1.0)2.2  | 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 珠海市香洲区市场监督管理局、朝阳市场 | 遵守食品安全相关的法律法规□ |
| 供方 | 北海市通宝海产有限公司、大连安欣海味食品有限公司等 | 组织的持续经营、明示质量/食品安全采购要求□ |
| ☑顾客 | 珠海市拱北东方印象大酒店、中山市优越轩盛餐饮管理有限公司等 | 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 | 企业员工 | ☑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 | 朝阳市场 | ☑不因食品安全问题影响周围人员的就业□ |
| □其他 | —— | □不因食品安全问题影响周围人员的就业/企业经营□ |

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： 见7.5条款审核记录 主要证据体现在 《相关方的需求及期望识别及评审表》、□《合规义务清单》、☑《外来法律法规清单》🞎《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 | F4.3H(V1.0)1.1 | 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 | 初级农产品(水产品、鲜鸡蛋)、预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品，不含散装熟食）的销售 |  |
| 审核范围描述  | F：位于珠海市香洲区朝阳路34号朝阳市场一楼第西8号珠海怡沁贸易有限公司的初级农产品(水产品、鲜鸡蛋)、预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品，不含散装熟食）的销售H：位于珠海市香洲区朝阳路34号朝阳市场一楼第西8号珠海怡沁贸易有限公司的初级农产品(水产品、鲜鸡蛋)、预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品，不含散装熟食）的销售 |  |
| 注册地址 | 珠海市香洲朝阳路34号朝阳市场一楼第西8号 |  |
| 经营地址 | 珠海市香洲朝阳路34号朝阳市场一楼第西8号 |  |
| 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， 体系运行以来，2022-09-01🞎  |  |
| ~~不适用ISO9001的条款~~ | ~~8.3产品和服务的设计和开发~~ | ~~🞎其他——无~~~~🞎其他——不适用~~ |
| ~~不适用的理由（可多选）~~ | ~~□受审核组织没有设计开发的责任~~ ~~□受审核组织没有设计开发的能力~~ ~~□受审核组织没有设计开发修改的权力~~~~□受审核组织按照顾客图纸和合同要求提供生产和服务~~~~□受审核组织按照公司总部的技术要求提供生产和服务~~~~受审核组织按照传统工艺提供生产和服务~~~~□其他：~~  | ~~不适用~~ |

在企业的管理手册中有描述。 |
| HACCP体系总要求 | H(V1.0)1.1 | 文件名称 | ☑《管理手册》4.4 条款 | ☑符合☑不符合 |
| 运行证据 | 企业于 2022 年 9 月1 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：位于位于珠海市香洲区朝阳路34号朝阳市场一楼第西8号珠海怡沁贸易有限公司的初级农产品(水产品、鲜鸡蛋)、预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品，不含散装熟食）的销售；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： 产品运输； 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，见小组的4.5条款审核记录 □ 否  |
| 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；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，管理及控制这些食品安全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章和“总经理岗位职责” | 🗹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：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：  |
| 管理职责管理承诺 |  H(V1.0)2.1 | 文件名称 | ☑《管理手册》5.1条款、5.5条款 | ☑符合口不符合 |
| 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；——未描述，现场沟通🗹 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；——未描述，现场沟通🗹 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：  |
| 食品安全文化 | H(V1.0)2.3 | 文件名称 | ☑《管理手册》5.5 条款 | ☑符合口不符合 |
| 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 。详见综合部 H3.2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☑ 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。 食品安全文化评价/改进记录 年 月 日；结论：——主要体现在内审，2022-12-20至12-21 |
| 食品安全方针 | F5.2H(V1.0)2.4.1 | 文件名称 | 如：《食品安全管理手册》第5.2章、“0.7 食品安全及HACCP方针和目标” | 🗹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：**严格规范管理,保证产品优质安全，不断持续改进,满足顾客法规要求。**适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向质量/食品安全方针合理恰当并为制定和评审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）☑ 包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；（HACCP体系）☑ 在持续适宜性方面得到评审。（HACCP体系）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——采购销售合同、投标书等 |
| 组织的岗位、职责和权限 | F5.3H(V1.0)2.5.1  | 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/HACCP体系策划和推动 | 食品安全小组/HACCP小组 | 设计开发过程 | 食品安全小组 |
|  |  | 配送/服务放行过程 | 服务部 |
| 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 | 基础设施 | 服务部 |
| 外部供方控制 | 综合部 | OPRP和HACCP的实施 | 综合部、服务部 |
| 顾客满意调查分析 | 市场部 | 生产/服务提供过程 | 服务部 |
|  |  |  |  |

 |
|  |  |  | HACCP小组长/食品安全小组组长： **杨醒**  女士 ，HACCP小组长/食品安全组长负责： 确保FSMS/HACCP体系的建立、实施、维护和更新； 管理和组织食品安全小组/HACCP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/HACCP体系的有效性和适宜性。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 | 🗹符合🞎不符合 |
| 应对风险和机遇的措施 | F6.1.1 | 文件名称 | 如：🗹《风险和机遇应对控制程序》、🗹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 |
| 采购不安全食材 | 1. 严格控制供方
2. 加强服务部人员培训，提升检验能力
 | 基本有效 |
| 配送不及时导致顾客抱怨甚至投诉 | 1. 及时沟通客户订单需求；
2. 合理规划配送路线；
3. 定期进行顾客满意度调查
 | 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 |
| 财务资金充足、业界口碑好，赢得更会市场机会 | 1. 通过建立体系规范管理；
2. 关注市场需求，如招标等信息，以赢得更多客户
 | 基本有效 |
| 疫情放开、市场需求量增加 | 1. 加强内部管理，及时了解客户变化需求的；
2. 以争取提供安全的食材并确保顾客满意；
 |  |

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—食品供应链的突变、疫情影响 🗹 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;——《风险评估与应对措施表》；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 | F6.2H(V1.0)2.4.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第6.2章、🗹《目标考核统计表》 | 🗹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 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 完成情况（2022.9~2023.2） |
| 顾客投诉处理率100% | 每月 | （顾客投诉处理的数量/总的投诉数）\*100% | 市场部 | 已完成 |
| 食品安全事故为0 | 每月 | 统计食品安全事故的次数 | 各部门 | 已完成 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

目标已实现，2023年2月目标在策划实施中🞎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：《食品安全管理手册》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：□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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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） | F7.1.1 | 文件名称 | 如：🗹《食品安全管理体系及HACCP体系管理手册》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；

占地面积：110 平方米；分拣大厅兼办公室 1个； 1个冷冻库，3个冷冻柜， 1个冷藏柜， 1辆 车，化验室0个；主要生产设备有： 冷藏车、冷冻库、电子秤等（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： 🗹不适用 1. 还存在哪些局限和不足：
2. 需要从外部供方获得的资源： 无
 |
| 沟通 | F7.4H(V1.0)2.5.2 | 文件名称 | 如：☑《食品安全管理手册》第7.4章、☑《信息交流控制程序》 | 🗹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 | F7.5.1H(V1.0)1.2.1 HACCP体系文件 | 文件名称 | ☑《体系文件清单》、☑《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《食品安全管理体系及HACCP体系管理手册》☑ HACCP手册——见《食品安全管理体系及HACCP体系管理手册》☑ 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；——（食品安全管理体系及HACCP体系 三阶文件汇编）☑ 本文件所要求的记录。——见各部门运行记录 |
| F7.5.1H(V1.0)1.2.2 HACCP手册 | 文件名称 | ☑《食品安全管理体系及HACCP体系管理手册》7.5条款 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 企业应编制和保持《食品安全管理体系及HACCP体系管理手册》，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——产品运输；详见《食品安全管理体系及HACCP体系管理手册》  |
| 运行策划和控制 | F8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、🗹《人力资源管控制程序》、🗹《前提方案控制程序》 | 🗹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；

 见产品销售/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： 产品运输 。若后期有外包过程的控制（见7.1.6）。 |
| 前提计划总则 | H(V1.0)3.1  | 文件名称 | 🗹手册8.1条款、☑《程序文件》、、🗹《前提方案控制程序》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《前提方案控制程序》、《采购控制程序》《人力资源控制程序》、《过敏源控制程序》、《食品欺诈预防控制程序》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/应急预案 | F8.4H(V1.0)3.13  | 文件名称 | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》 | ☑符合口不符合 |
| 运行证据 | 经询问：审核周期内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》，并且由食品安全小组牵头组织进行演练，经过评审基本可以达到演练效果，具体“见物流部审核记录” |
| 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质量食品安全绩效：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 评价其质量/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 |
| 预包装类食品、散装类等 | 每年索取第三方监测报告每年进行供方评价 | 口每月 ☑每季度 ☑每年 □其他 | 如GB2762/GB2763/GB2715/GB31650等各类产品食品安全国家标准等 | □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、危害控制计划、程序文件、三级文件等 | ☑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 | ISO22000：2018HACCP体系认证要求V1.0、《内审控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 |
| 体系有效性 | 管理评审，对QMS/FSMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次☑特殊情况增加 | ISO22000：2018HACCP体系认证要求V1.0、《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 | ☑发生时进行处理□每年一次 | 按企业程序文件,顾客满意度调查  | □每月 □每季度 ☑每年 |

销售过程管控见服务部审核记录内审实施情况见——F9.2/H5.3条款审核记录管评实施情况见——F9.3/H5.4条款审核记录 |
| 内部审核 | F9.2H(V1.0)5.3 | 文件名称 | 🗹《内审控制程序》 | 🗹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 20-21 日实施了FSMS/HACCP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：管理层、食品安全小组、服务部 ☑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： 综合部张贴的《从业人员健康及卫生管理制度》，不符合ISO22000：2018标准7.5 条款、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 1.2 条款规定 ☑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 | 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 12 月 30 日实施了管理评审（FSMS）；查看☑管理评审计划 ☑管理评审记录（工作总结）【按照条款进行的管理评审，下次建议按照部门开展】☑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 | ——初审不适用 |
| 🗹 组织所处形势的变化； | ☑符合 □不符合 | 无重大变化 |
| 🗹发生的紧急情况、事故或撤回； | ☑符合 □不符合 | 未发生，已进行演练 |
| ☑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/良好卫生规范、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 | 如如：ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准的培训 | 口已落实 ☑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： 计划2023-03完成  |
| 管理评审总则 | H(V1.0)5.4.1  | 文件名称 | ☑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，确保其持续的适宜性、充分性和有效性，于 2022 年 12 月 30 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）【按照条款进行的管理评审，下次建议按照部门开展】 ☑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 | 手册9.3条款、《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 | 不涉及，首次导入 |
| 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 | 暂无 |
| 紧急情况、食品安全事故和召回； | ☑符合 □不符合 | 未发生，已进行演练 |
| 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。经沟通了解，基本符合要求。 |
|  评审输出 | H(V1.0)5.4.3 | 文件名称 | 手册9.3条款、《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 | 评审基本可以满足 | ☑已落实 □已部分落实 |
| HACCP体系有效性的改进 | 如：ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准的培训 | □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： 计划2023-03完成  |
| 不符合和纠正措施 | F10.1H(V1.0)5.1 | 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 | F10.2H(V1.0)5.5 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.3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。🞎 管理评审改进措施已落实🗹 管理评审改进措施未落实的原因： 计划2023-03完成 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。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10.4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； ——审核周内未发生 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： ——审核周期内未发生更新 ，作为输入报告给管理评审。 |

说明：不符合标注N