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：办公室 陪同人员：何秀娟 | | 判定 |
| 审核员：张静、邝柏臣 审核日期：2020-06-11 | |
| 审核条款：5.3/4.2.2/4.2.3/6.2/7.2 | |
| 部门职责 | F 5.4 | 文件名称 | 《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 办公室共4人，包括行政、质检和财务等；公司在《食品安全手册》中对办公室的工作职责进行了规定，负责食品安全体系文件和记录的控制；负责人事档案及文件档案管理；负责信息交流与内部沟通；负责员工体检；负责厂区内外的环境卫生管理工作；协助公司负责人组织开展食品安全培训、检验、考核工作；收集、分析并处理食品安全信息，掌握和分析食品安全动态，为公司负责人决策提供依据；负责原辅料入厂、储存、出厂检验及储运过程中的品质管理工作；负责化验室的管理，做好食品安全的统计分析工作；负责协助管理评审和内部质量体系审核；负责纠正和预防措施的控制；  负责PRP、OPRP、HACCP计划等执行效果的验证。 |
| 食品安全目标 | F5.3 | 文件名称 | 《食品安全目标》、《分解目标》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 在手册中规定，执行“以客户为关注焦点”的服务宗旨，全面贯彻食品安全方针，实现食品安全目标。  1)、 杜绝重大的安全质量事故；  2) 、产品出厂一次检验合格率≥99%。  本部门的分解目标：教育培训合格率≥98%，文件发放错漏率≤0.5%，人员持证上岗率100%；关于部门质检工作提出分解目标：出厂合格率100%，不发生重大食品安全事故，进货检验合格率≥98%；  ☑目标已实现  🞎目标没有实现的，在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 沟通 | F5.6 | 文件名称 | 《沟通控制程序》 |  |
| 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。  外部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2020-5-7 | 客户满意度调查 | 运河街道 | 客户意见调查表 | 办公室 | 满意 | | 2020-5-7 | 客户满意度调查 | 江干区消防救援队 | 客户意见调查表 | 办公室 | 满意 | | 2020-5-7 | 客户满意度调查 | 下城看守所 | 客户意见调查表 | 办公室 | 满意 | | 2020.1.1 | 供应商评价 | 蒙牛高科乳制品（马鞍山）有限公司 | 沟通和书面记录 | 办公室（质检） | 合格 |   内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2020.6.1 | 关于疫情防控相关工作要求的落实，温度记录 | 全体员工 | 微信群要求 | 办公室 | 按照沟通内容落实并每日记录 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 能力 | F7.2 | 文件名称 | 如：手册第7.2条款《人力资源管理和岗位培训程序》、 |  |
|  |  | 运行证据 | 查看《岗位任职能力描述》☑充分有效 🞎不足，说明：  抽查任职能力情况：  查企业员工能力考评表（JL-6.2-05）涵盖公司各部门员工，通过询问公司员工均岗位工作多年，熟悉配送储存行业要求。查2020年度培训计划及人员培训记录表，显示各部门员工在食品安全管理体系的管理要求和培训结果达到培训要求，在各自分管岗位做好工作。  但目前小组成员没有食品安全专业人员，今后可在专业能力上做进一步的提升。各岗位的任职资格在书面规范化方面可以做进一步提升。  获得所需的能力所采取措施：☑培训 🞎调整岗位 🞎岗位辅导 🞎招聘 🞎劳务外包 🞎其他  （本企业不涉及）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《招聘计划》 | 招聘完成情况 | 社会招聘 | 校园招聘 | 满足条件比例 | | 管理人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 技术人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 操作人员 名 | 实招 名 |  |  |  |   培训过程的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 | | 2020.1.5 | ISO22000培训 | 办公室/4人 | 🞎笔试☑面试 | ☑有效 □不足 | | 2020.1.7 | 食品安全意识培训 | 办公室/4人 | 🞎笔试☑面试 | ☑有效 □不足 |   持证上岗人员的控制：（本企业不涉及）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 特种设备作业人员 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 叉车工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 电梯工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 行车工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 锅炉工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力容器操作工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力管道操作工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书 | 有效期期限 | 结论 | | 焊工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 高压电工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 低压电工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 危化品操作工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 消防员 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 安全员 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 |   健康证管理   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期至 | | 总经理 | 高飞 | 未提供健康证 |  | | 办公室主任 | 何秀娟 | 未提供健康证 |  | | 业务员 | 磨娇兰 | 未提供健康证 |  | | 🞎符合  🗹不符合 |
| 操作性前提方案的建立 | F7.5 | 文件名称 | 操作性前提方案HZZZ-OPRP-2020 |  |
| 运行证据 | 编制了操作性前提方案HZZZ-OPRP-2020 ,2020年1月1日实施；编制依据ISO22000:2006、《T/CCAA 0029-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》。内容包括选址和厂区环境、设施管理、设备管理、卫生管理、食品原料、生产过程的食品安全控制、检验、仓储和运输管理、标识等。  办公室主要负责相关文档的管理。包括采购验收，运输过程。车间用水，人员健康，车辆，运输过程管理记录等环节。  记录内容，车牌号运送每天清洗。司机记录  现场查看清洗区域，和车辆卫生良好。 |  |
| 关键控制点的监视系统 | F7.6.4 | 文件名称 | 前期方案；操作性前提方案 |  |
| 运行证据 | 公司编制了《前提方案》HZZZ-PRP-2020，操作性前提方案HZZZ-OPRP-2020 ,2020年1月1日实施；编制依据ISO22000:2006、《T/CCAA 0029-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》。内容包括选址和厂区环境、设施管理、设备管理、卫生管理、食品原料、生产过程的食品安全控制、检验、仓储和运输管理、标识等。  对前提方案、操作性前提方案的策划基本符合要求。公司办公室在所涉及的监视记录、相关记录文档的管理等方面的工作基本符合要求。  现场查看，工厂处于余杭区仁和街道双陈村，设置有冷库1个、分拣车间，车辆共有6辆，其中冷藏车1辆。应对每个关键控制点建立的监视系统，通过查看对关键限制的测量和观察记录，基本符合。  人员健康管理、冷藏温度记录管理等文件管理、供应商资质材料管理、产销订单文件管理等均属办公室。 |  |
| 应急准备和响应 | F5.7 | 文件名称 | 如：《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 |  |
| 运行证据 | 本部门是否发生食品安全方面的应急的情况：  ☑未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生食品安全方面的应急演练：  ☑参加公司组织的应急演练  🞎本部门组织的专项应急演练 ，说明   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | 消防演练 | 🞎实际发生☑演练 | 消防应急预案 | 基本符合要求 | | 模拟召回及事故处理演练 | 🞎实际发生☑演练 | 模拟召回及事故处理演练 | 基本符合要求 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 形成文件的信息 | F4.2 | 文件名称 | 《文件控制程序》、《记录控制程序》、《文件化信息控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 | | 采购控制程序 | ☑纸质 🞎电子 | 2020.1.1 |  | 采购部 | —— | —— | | 应急准备和响应控制程序 | ☑纸质 🞎电子 | 2020.1.1 |  | 各部门 | —— | —— | | 基础设施和工作环境控制程序 | ☑纸质 🞎电子 | 2020.1.1 |  | 各部门 | —— | —— |   电子文件系统管理：（不涉及）  🞎定期杀毒 🞎定期备份 🞎限值上网 🞎取消USB端口 🞎其他  外来文件控制   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 性质 | 收集日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 | | 蒙牛乳业产品检验报告单 | 🞎标准 🞎法规  ☑通知 🞎 | 2019.7.31 | 办公室 | 🞎直接下发  ☑转成内部文件 | 办公室（质检） |   记录（音频、视频、图片等证据）控制   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 记录名称 | 载体 | 保存期限 | 保存部门 | 填制日期（月） | 处理方式 | 审批人 | |  | ☑纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  | |  | ☑纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  | |  | ☑纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  | |
| 不符合与纠正措施 | F10.2  F7.10 | 文件名称 | 《不符合和纠正措施控制程序》 |  |
| 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：《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 | | 2020.5.9 | 配送中心操作人员没有按照规定做好温度监控记录 | 立即整改；现场对温度进行测量和记录 | 员工对冷库温度控制要求不清楚；对关键控制点记录要求不清楚 | 现场已经处置；加强教育管理，加强相关工作交接制度的落实；加强相关考核； | ☑未再次发生  🞎再次发生 | | 2020.5.9 | 办公室未及时收集GB14881 | 立即收集 | 员工对外来文件管理不够清楚 | 加强外来文件管理；加强检查 | ☑未再次发生  🞎再次发生 | |
| 运行控制 | F7.1 | 文件名称 | 手册第7.1条款、《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  |  | 运行依据 | 主要设备：冷藏库（1间）、冷冻库（1间）、常温货车（1辆）、冷藏箱式车辆（5辆）、冰箱（2台）、电子称（50kg）（2台）、温度计（4根）  查看对设备采购的控制   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 新采购的设备名称/型号 | 设备申购单号/日期 | 设备验收单号/日期 | 设备档案齐全 | | 电子称 | 2020.06 | 2020.06 | □✓齐全 □缺少 | | 无 |  |  | □齐全 □缺少 | | 无 |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 一级维保记录 | 常温货车 |  | 5000公里 | 汽车常规维保 | | 一级维保记录 | 冷藏厢式货车 |  | 10000公里 | 冷冻车常规维保 | | 一级维保记录 | 冷库 |  | 定期 | 常规维保 | | 二级维保记录 | 常温货车 | 2020.06.07 | 1天/次 | 每天一次消毒（84消毒液）;每周一次大型消毒 | | 二级维保记录 | 冷藏车 | 2020.06.8 | 2天/次 | 每天一次消毒（84消毒液）;每周一次大型消毒 | | 二级维保记录 | 冰箱 |  | 定期 | 常规维保 | | 二级维保记录 | 电子称 |  | 定期 | 常规维保 | | 二级维保记录 | 温度计 |  | 定期 | 常规维保 | |  |

说明：不符合标注N

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 陪同人员：高飞 | | | 判定 | |
| 审核员：张静、邝柏臣 审核日期：2020-06-11 | | |
| 审核条款：FSMS：4.1 4.2 4.3 4.4 5.1 5.2 5.3 6.1 6.2 7.1 7.4 9.3 10.1 | | |
| 理解组织及其所处的环境（不适用） | F4.1 | 文件名称 | | 《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 □自然环境 | | 列举主要的内容 | 环保要求越发趋严 | | 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 | 组织现有工艺流程简要且清晰；组织内部结构紧凑，各岗位分工明确；工序中未涉及操作要求复杂的设备； | | 组织优势说明 | 组织对于所从事的行业工作经验丰富；区域市场对于生鲜品配送的空间和时间有优势 | | 组织劣势说明 | 组织应提高对食品安全管理和监控相关标准和法规要求的学习 | | 主要风险的说明 | 组织所涉及产品在养殖中遇到的疫病风险；相关水产品在生产过程中存在兽药残留等化学污染物残留的风险； | | 机遇的说明 | 组织所涉及行业和市场需求不断增加，不断提高消费升级对优质农产品的需求不断提高 |   主要证据体现在 🞎《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（不适用） | F4.2 | 文件名称 | | 如：□《理解相关方的需求和期望控制程序》、☑管理手册第4.2章 |  | |
| 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） | 成为合规性义务的需求 | | □主管部门 |  | □遵守环境相关的法律法规  □ | 🞎是 🞎否 | | □供方 |  | □组织的持续经营、明示采购的环保要求  □ | 🞎是 🞎否 | | □顾客 |  | □不因环保问题影响按时按质按量交付产品或服务；  □ | 🞎是 🞎否 | | □消费者 |  | □不因使用（如耗电）和最终处置带来麻烦  □ | 🞎是 🞎否 | | □员工 |  | □不因环保问题停产，组织持续经营  □ | 🞎是 🞎否 | | □投资方 |  | □不因环保问题停产，组织持续经营、盈利  □ | 🞎是 🞎否 | | □社区 |  | □不因环保问题影响污染周围的环境  □ | 🞎是 🞎否 | | □其他 |  |  | 🞎是 🞎否 |   主要证据体现在 🞎《相关方的需求和期望分析表》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 | 🞎符合  🞎不符合 | |
| 确定食品安全管理体系的范围 | F4.3  4.1 | 文件名称 | | 如：☑管理手册第4.1章和☑“公司介绍” | 🗹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 |  |  | | 注册地址 | 浙江省杭州市余杭区仁和街道双陈村 |  | | 经营地址 | 浙江省杭州市余杭区仁和街道双陈村 |  | | 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 |  |   在企业的管理手册中有描述。 |
| 食品安全管理体系 | F4.1 | 文件名称 | | 如：☑管理手册第4.1章和□《过程清单》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 组织考虑了内外部问题和相关方期望对环境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。  **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 ☑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  组织通过食品安全目标的建立、实施、相关方反馈的分析、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 | | 管理手册第5.1章 “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**；  2006版标准：  🗹 表明组织的经营目标支持食品安全；  🗹 向组织传达满足与食品安全相关的法律法规、本准则以及顾客要求的重要性；  🗹 制定食品安全方针；  🗹 进行管理评审；  🗹 确保资源的获得。  🗹 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 | 🗹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体系方针：  **品质为本 系统管理 精益求精 满足顾客**    ☑适应组织的宗旨和所处形势  ☑为制定食品安全目标提供框架。  ☑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；  □应对内部和外部沟通  □包括持续改进食品安全管理体系的承诺  □解决需求确保食品安全相关的能力  ☑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 |
| 组织的角色、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 | 办公室 | PRP和HACCP实施 | 办公室 | | 质量检测 | 办公室 | 原料和配送提供 | 供销部 |   向最高管理者汇报，🗹HACCP小组长： 高飞总经理 🞎各部门 |
| 应对风险和机遇的措施（不适用） | F6.1 | 文件名称 | | 如：🞎《应对风险和机遇控制程序》、🗹手册第6.1条款 |  | |
| 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： （不适用）  🞎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 | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |   应对机遇的措施类型包括：（不适用）  🞎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 | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |   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  可能具有食品安全的潜在紧急情况，如 🞎火灾 🗹食物中毒 🗹停水 🗹停电 🗹 制冷设备故障🗹车辆故障 |
| 食品安全目标 | F5.3 | 文件名称 | | 如：🗹综合管理手册第0.4条款、🞎《食品安全目标》 | 🗹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。食品安全总体目标是：  杜绝重大的安全质量事故；  产品出厂一次检验合格率≥99%。  🗹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。 |
| 组织的角色、职责和权限  食品安全小组组长 | F5.4  F5.5 | 文件名称 | 如：☑管理手册第5.4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：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程过程 | 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 | 办公室 | PRP和HACCP实施 | 物流配送中心 | | 基础设施 | 物流配送中心 | 生产/服务提供过程 | 物流配送中心 | | 采购控制 | 供销部 | FSMS验证和确认 | 质管部 |   向最高管理者汇报，🗹任命了HACCP小组长： 高飞总经理亲自担任 🞎各部门 | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | F5.3 | 文件名称 | 《食品安全目标》、《分解目标》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 在手册中规定，执行“以客户为关注焦点”的服务宗旨，全面贯彻食品安全方针，实现食品安全目标。  1)、 杜绝重大的安全质量事故；  2) 、产品出厂一次检验合格率≥99%。  本部门的分解目标：教育培训合格率≥98%，文件发放错漏率≤0.5%，人员持证上岗率100%；关于部门质检工作提出分解目标：出厂合格率100%，不发生重大食品安全事故，进货检验合格率≥98%；  ☑目标已实现  🞎目标没有实现的，在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 沟通 | F5.6 | 文件名称 | 《沟通控制程序》 |  |
| 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：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2020-5-7 | 客户满意度调查 | 运河街道 | 客户意见调查表 | 办公室 | 满意 | | 2020-5-7 | 客户满意度调查 | 江干区消防救援队 | 客户意见调查表 | 办公室 | 满意 | | 2020-5-7 | 客户满意度调查 | 下城看守所 | 客户意见调查表 | 办公室 | 满意 | | 2020.1.1 | 供应商评价 | 蒙牛高科乳制品（马鞍山）有限公司 | 沟通和书面记录 | 办公室（质检） | 合格 |   内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2020.6.1 | 关于疫情防控相关工作要求的落实，温度记录 | 全体员工 | 微信群要求 | 办公室 | 按照沟通内容落实并每日记录 | | 🗹符合  🞎不符合 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 应急准备和响应 | F5.7 | 文件名称 | 如：《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 |  |
|  |  | 运行证据 | 本部门是否发生食品安全方面的应急的情况：  ☑未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生食品安全方面的应急演练：  ☑参加公司组织的应急演练  🞎本部门组织的专项应急演练 ，说明   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | 消防演练 | 🞎实际发生☑演练 | 消防应急预案 | 基本符合要求 | | 模拟召回及事故处理演练 | 🞎实际发生☑演练 | 模拟召回及事故处理演练 | 基本符合要求 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 资源（总则） | F6.1 | 文件名称 | 如：🗹手册第7.1条款、 | 🗹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 1500 平方米；生产车间 1 个；库房 2 个；实验室 0 个；  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——  主要生产设备有：车辆、冷藏车、高压水枪 （列举2~4种）    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 |
| 意识 | F6.2 | 文件名称 | 如：🞎《人力资源控制程序》、🗹《能力和意识控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织工作人员提高环保意识的方式：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  | | 食品安全方针 | ☑会议 □展板 ☑标语 □培训 □其他 |  | | 与其任务相关的食品安全管理目标； | ☑会议 □展板 ☑标语 ☑培训 □其他 |  | | 个人的活动对食品安全管理体系有效性的贡献， 包括改进食品安全绩效的益处； | □会议 □展板 ☑标语 ☑培训 □其他 |  | | 不符合食品安全管理体系要求的后果 | □会议 □展板 ☑标语 ☑培训 □其他 |  | |
| 监视、测量、分析和评价 | F8.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.1章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对监视和测量的环境绩效   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 水质监测 | 索取第三方（水务局）监测报告 | □每月 □每季度 ☑每年 □其他 | GB4927-2006 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对食品安全目标进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查 | 企业管理制度 | ☑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 | GB/T 22000-2006 | □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 | GB/T 22000-2006 | □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  □ | 体系文件及法规 | □每月 □每季度 ☑每年 | |
| 管理评审 | F5.8 | 文件名称 | 如：《管理评审控制程序》 |  |
| 运行证据 | 自🗹管理体系建立后/🞎近一年，于 2020 年 5 月 18 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 | 无 | | □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 | 1. 加强日常监督检查。2. 增加贯标工作的深度，进一步提高运行质量。 | 🗹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 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 内部审核 | F8.4.1 | 文件名称 | 如：《内审控制程序》 |  |
| 运行证据 | ☑自管理体系建立后/🞎近一年，于 2020 年 5 月 8-9 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：办公室、物流配送中心  □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》 2 份；  涉及的条款号或问题简述： 配送温度监控；办公室文件收集  ☑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（本次不涉及）  🞎不符合项未发生 🞎不符合项仍然存在 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 持续改进 | F8.5.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.5.1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 | F8.5.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.5.2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： ，作为输入报告给管理评审。 |

说明：不符合标注N