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 陪同人员：张娟 | 判定 |
| 审核员：任泽华、吴思彦、肖新龙 审核日期：2020-06-27下午 |
| 审核条款：FSMS：4.1/4.2.1/5.1/5.2/5.3/5.4/5.5/5.6/5.7/5.8/6.1/7.1/8.1/8.4.1/8.5.1/8.5.2 |
| 确定食品安全管理体系的范围 | F4.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.1章和🗹 “0.1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 | 预包装食品（含冷藏食品）的销售 |  |
| 注册地址 | 浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路806号桐乡农副产品批发市场5幢503B、505-510、515-526、527-528号 |  |
| 经营地址 | 浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路806号桐乡农副产品批发市场5幢503B、505-510、515-526、527-528号 |  |
| 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 | 🗹 2020年1月1日体系建立以来🞎 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: （不适用）**□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《0.5 各部门及岗位职责》中“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：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5.3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：**品质为尊 科学管理 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 | F5.4   | 文件名称 | 如：☑管理手册第5.5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 | 管理层 | PRP和HACCP实施 | 食品安全小组 |
| 质量检测 | 质检部 | 原料和配送提供 | 配送中心 |

向最高管理者汇报，🗹HACCP小组长： 张娟总经理 🞎各部门 |
| 食品安全目标 | F5.3  | 文件名称 | 如：🗹综合管理手册第0.2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。 |
| 资源（总则） | F6.1 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1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 2000 平方米；配送大厅 1 个；库房 3 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、冷冻库、冷藏库  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
 |
| 应急准备和响应 | F5.7 | 文件名称 | 《应急准备和响应程序》 |  |
| 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 2020.5.26进行车辆故障演练、2020.6.5召回应急演练

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 |
| 车辆故障 | 🞎实际发生☑演练 | 车辆故障演练 | 基本符合要求 |
| 召回应急演练 | 🞎实际发生☑演练 | 食品安全召回管理方案 | 基本符合要求 |

 |  |
| 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 | 描述较为简单，今后可改机。 |
| 🗹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、加强对各部门食品安全管理体系要求的培训,提高管理水平；2、对各部门运行食品安全管理体系进行严格要求，加强检查和控制，对发现的问题及时采取措施；  | 🗹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 |
| 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（根据运行中突发情况））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。 |