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：高管层 陪同人员：马威忠 | 判定 |
| 审核员：任泽华、朱亮亮、肖新龙 审核日期：2020-07-01 |
| 审核条款：FSMS： 4.1/4.2.1/5.1-5.6/5.8/6.1 /8.1/8.4.1/8.5 |
| 食品安全管理体系的总要求及策划 | F4.1 | 文件名称 | 《管理手册》第4.1条款 |  |
| 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； |
| 组织优势说明 | 组织对于所从事的行业工作经验丰富；产品供应在区域市场内在时间和空间上有优势； |
| 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 | 组织所涉及产品在原料収储中有受霉菌污染而产生霉菌毒素残留的风险；相关产品在加工过程和储存中有受环境影响而引起理化类指标变化的风险； |
| 机遇的说明 | 组织所涉及行业和市场中，不断提高的消费升级对优质休闲食品的需求不断提高 |

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 | 诸暨市市场监督管理局 | ☑遵守环境相关的法律法规□ | ☑是 🞎否 |
| ☑供方 | 杭州宝仓粮油食品有限公司 | □组织的持续经营、明示采购的质量要求□ | ☑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 ☑《合格供方目录》 🞎《年度业务计划》 ☑其他 |
| 确定环境管理体系的范围 | F4.1 | 文件名称 | 如：☑管理手册第4.2章和☑“公司介绍” |  |
| 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 | 炒货食品及坚果制品的生产 |  |
| 注册地址 | 浙江省绍兴市诸暨市店口镇包村村后旺自然村1008号-1 |  |
| 经营地址 | 浙江省绍兴市诸暨市店口镇包村村后旺自然村1008号-1 |  |
| 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。 |
| 体系管理过程 | F4.2.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.2章和□《过程清单》 |  |
| 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并策划形成形成相应的文化体系: （不必全选）** ☑方针和目标；☑程序文件和记录 ☑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（在手册中未作识别，实际以服务采购方式管理）□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” |  |
| 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 |  |
| 运行证据 |  最高管理者制定了文件化的食品安全体系方针： **规范管理、食品安全、持续改进、客户满意**  ☑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、职责和权限食品安全小组组长 | F5.4F5.5 | 文件名称 | 如：☑管理手册第5.3章 |  |
| 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，设置了办公室、质检科、生产科、供销科等，与实际基本一致，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 | PRP和HACCP实施 | 生产科 |
| 基础设施 | 生产科 | 生产/服务提供过程 | 仓库 |
| 采购控制 | 供销科 | FSMS验证和确认 | 质检科 |

向最高管理者汇报，🗹食品安全小组长： 总经理马志培亲自担任，各项职责基本清楚。 🗹各部门 |
| 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 |
| 2020.5.10 | 确定合作意向 | 顾客 | 面谈 | 总经理 | 试采购 |
| 2020.6.5 | 仪器仪表送检 | 计量管理部门 | 电话 | 质检科 | 按要求校检 |
| 2020.3.14 | 购置包装材料 | 供方 | 电话 | 供销科 | 可采购相应产品 |
|  |  |  |  |  |  |

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 |
| 2019.4.29 | 食品安全管理体系建立后的运行情况 | 总经理、各部门主管 | 会议 | 高管层 | 加强学习；实施 |

 |  |
| 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 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

 |
| 食品安全管理体系的策划（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》 |  |
| 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。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 | 考核频次 | 责任部门 | 目标实际完成 |
| 顾客满意率≥95% | 每年 | 供销科 | 100% |
| 产品出厂合格率达到100% | 每年 | 质检科 | 未发生 |
| 公司产品安全事件/事故投诉为0 | 每月 | 质检科 | 未发生 |

🗹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。 |
| 应急准备和响应撤回/召回 | F5.7F7.10.4 | 文件名称 | 如：🗹手册第5.7条款、《应急准备和响应控制程序》 |  |
| 运行证据 | 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 🗹 生产设备故障 🗹市场抽检产品不合格等，编制了《应急准备和响应控制程序》，体系运行以来没有发生突发情况，提供了，2020.3.27 核桃味瓜子包装缝合不严（假设），后期可能破损 进行召回演练。2019.5.4松子油炸车间突然停电，造成油炸、风选工序未能继续作业，进行突发状况策划演练。具体见生产科、质检科审核记录。  |
| 资源（总则） | F6.1 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、 |  |
| 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 3000 平方米；生产车间 5 个；库房 6 个；实验室 1 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： 油炸锅、风选机、蒸煮设备、烘干设备、手抓包装机 （列举2~4种）主要环保设备有： 污水处理池、油烟净化器 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、能力和培训 | F6.2 | 文件名称 | 如：🞎《人力资源控制程序》、🗹《能力和意识控制程序》 |  |
| 运行证据 | 组织工作人员提高食品安全意识的方式：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |  |
| 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 | 评价其环境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 | 外部送检 | □每月 □每季度 ☑每年 □其他 | 相关标准 | □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 | 作业指导书等 | ☑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，体系文件 | □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 | 方针、目标 | □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□ |  | □每月 □每季度 ☑每年 |

 |
| 内部审核 | F8.4.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.4.1章、内部审核控制程序内部审核工作由食品安全小组组长（管理者代表）负责整体控制，质检部负责相关记录的管理。明确了食安组长、内审组长、内审员及各部门在内部审核中的职责；对内审过程以及相关的记录进行了相应的规定。并明确该过程需要记录的表单格式。 |  |
| 运行证据 | 内审策划：2020年4月1日编制计划，4.6-7开展内审内审组：组长马志培；审核员：A:何晶莹、刘志军；B:马威忠、陈夫良内审条款策划涵盖ISO22000所有条款，覆盖生产科、质检科、供销科、办公室，基本合理。提供了首末次会议签到和会议记录。提供了内审检查表，与审核计划条款一致。内审过程保留了记录《内部检查表》，对标准涉及的条款进行了审核，从内审记录看，内审过程中采用了交谈、查看、核对、询问等多种方式进行。不符合开具情况：共开具三项：生产科检修计划和记录未提供，6.3/7.2.3；更衣室鞋柜/衣柜布局不合理；内包材消毒设置不合理；7.5/7.2.3；质检科/化验室中通风柜不起作用，7.2.3等，目前均已整改完成。并在4月底前全部进行了验证。内审报告审核报告再次明确了审核目的、范围、日期、依据、审核人员，并对审核过程以及内审中发现的不符合情况进行了说明。审核报告由审核组长马志培编制批准，时间为2020年4月8日。内审过程基本符合，具有基本的发现问题并进行改进的能力。 |  |
| 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 4月 29 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 | 加强现场卫生管理，加强卫生环境及安全检查，确保质量\食品安全的符合性 | 🗹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：  |  |
| 持续改进 | F8.5.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.5章 |  |
| 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。提出了加强标准学习、理解；加强过程记录的规范性等要求。🗹 改进措施已落实。提供了5月26日进行培训学习的记录，并进行了验证，基本符合要求。🞎 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 |  |
| 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