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 相朱苗 陪同人员：何晶莹 | | 判定 |
| 审核员：任泽华、朱亮亮、肖新龙 审核日期：2020-07-03 | |
| 审核条款： FSMS: 5.3/5.4/5.6/4.2.2/4.2.3/6.2 | |
| 部门职责 | F 5.4 | 文件名称 | 《食品安全管理体系手册 MXN-F-2019 》第5.4条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 办公室共2人，公司在《食品安全手册》中对办公室的工作职责进行了规定：  a)负责文件和记录管理;确保文件适宜、充分、有效;  b) 负责人力资源管理，确保人员能力的满足;  c) 负责内外部相关事宜沟通;  d) 协助 HACCP 小组组长，定期开展 HACCP 小组活动，对体系过程策划、实施、验证进行沟通、 评审、更新或重新策划。 |
| 食品安全目标 | F5.3 | 文件名称 | 《食品安全管理体系手册 MXN-F-2019 》03章《食品安全目标》、《部门质量安全目标分解》 | 🗹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. 产品出厂合格率达到 100%； 2. 公司产品安全事件/事故投诉为 0； 3. 顾客满意度≥95%   本部门的分解目标为：每年完成培训 2 次以上培训， 具体措施：制定培训计划，策划培训有效性评价措施，并实施 ，测量方式：每年统计一次  🗹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。  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 | | 2019.12.2 | 食品安全方针目标及完成信息的传递 | 全体员工 | 会议 | 办公室 | 按照沟通内容落实并每日记录 | | 2020.4.30 | 五一放假 | 全体员工 | 口头 | 办公室 | 执行 | | 2020.6.28 | 准备第三方审核 | 全体员工 | 口头 | 办公室 | 各部门根据本部门职责做好工作 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 能力 | F6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款和《**人力资源控制程序** MXN-CX-05》 |  |
|  |  | 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：  查人员能力评价情况，没有提供，通过询问公司各部门员工均岗位工作多年，熟悉炒货食品及坚果制品行业要求。季节工一般在上岗前做好培训。  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 | | 2020.3.30 | 内部审核程序及内审员培训 | 全员 | 🞎笔试☑现场提问 | ☑有效 □不足 | | 2020.4.30 | 新员工安全知识、操作规范培训 | 全员/ | 🞎笔试☑现场提问 | ☑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 | | 厂长 | 陈夫良 | 诸店19743 | 2020-10-9 | | 办公室 | 马志培 | 诸店20254 | 2020-10-9 | | 生产员 | 葛灿云 | 诸店19764 | 2020-10-9 | | 检验员 | 何晶莹 | 诸店22558 | 2020-10-9 | | 配料工 | 相朱苗 | 诸店19762 | 2020-10-9 | | 包装车间主任 | 包丽芳 | 诸店19765 | 2020-10-9 | | 采购员 | 马威忠 | 诸店22559 | 2020-10-9 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 形成文件的信息 | F4.2.2、4.2.3 | 文件名称 | 《文件控制程序 MXN-CX-01》、《记录控制程序 MXN-CX-02》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单》  编审批管理：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 | | 食品安全管理体系手册 | 🗹纸质 🗹电子 |  | 马志培 | 各部门负责人 | —— | —— | | HACCP计划 | 🗹纸质 🗹电子 |  | 马志培 | 各部门负责人 | —— | —— | | 食品安全管理 体系程序文件 | 🗹纸质 🗹电子 |  | 马志培 | 各部门负责人 | —— | —— |   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 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 | | 食品安全法 | 🞎标准 🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 相朱苗 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 19300-2014食品安全国家标准 坚果与籽类食品 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 相朱苗 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 质检科 | | GB5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 相朱苗 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 质检科 |   一阶段中发现GB2761-2011、GB2762-2012、GB2763-2014已过期已经纠正，提供了最新的法律法规清单，纠正基本有效。  记录（音频、视频、图片等证据）控制：提供了记录清单。   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 记录名称 | 载体 | 保存期限 | 保存部门 | 处理日期（月） | 处理方式 | 审批人 | | 文件发放、回收记录 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 办公室 | 未发生 |  |  | | 顾客意见/投诉处理记录表 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 供销科 | 未发生 |  |  | | 油脂中过氧化氢、酸价检测记录 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 质检科 | 未发生 |  |  | | 入料蒸煮烘干工序记录 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 生产科 | 未发生 |  |  | |

说明：不符合标注N