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（行政 ） 陪同人员： 阳艳丹 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 、任学礼、吴灿华 审核日期：2021.3.19 (现场+远程） |
| 审核条款： FSMS:5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9.2/10.1 H:4.2.3/4.2.4/5.2/5.3/5.4/6.2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 部门职责 | F5.3H5.3 | 文件名称 | 如🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 该部门负责人为李超群，主要职能包括行政、采购、销售；具体如下：负责文件、质量记录和资料的控制与管理；运输车辆的使用、维修和保养；职工劳保福利的管理；内外信息沟通；组织公司的各项会议；编制年度培训计划并组织实施；负责员工的能力考核和工作鉴定工作；负责产品标识和可追溯性的管理；生产设备及基础设施的管理。负责场调查、预测分析，制定销售计划；收集顾客要及报价、合同/定单评审、顾客的沟通业务；客户投诉处理、跟踪及反馈；客户满意度调查、分析、改进业务；部门年度方针目标的制定、实施管理、统计分析和持续改进业务；部门人员调配和安排，工作技能和相关业务知识的培训、考核业务；部门文件资料、资产管理业务；负责物料的采购工作，保证产品的正常供应；组织对供方、外协厂商进行评价，对供方业绩进行定期的评定；  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标及其实现的策划 | F6.2H5.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《目标、指标统计分析报告-20年》、🞎《总目标》、🗹《HACCP目标分解一览表》 | 🗹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 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2020年度） |
| 公司人员受训率100% | 实际培训人员/公司总体员工 | 办公室 | 100% |
| 文件受控率100% |  文件发放数量/文件回收数量 | 办公室 | 100% |
| 食品安全事故为0 | 实际发生安全事故次数 | 办公室 | 0 |
| 采购原料100%来自合格供方 | 合格供方采购原料次数/原料总采购次数\*100% | 办公室 | 100% |
| 顾客抱怨及投诉事件≤5次 | 顾客抱怨及投诉实际发生次数 | 办公室 | 1 |

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。 |
| 人员 | F7.1.2 | 文件名称 | 如：手册第7.1.2条款  | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理者了解了组织应确定并配备所需的人员情况。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 管理人员数 | 技术人员数 | 操作人员数 | 临时工数 | 季节工数 | 辅助人员数 | 总人数 |
| 4 | 1 | 7 |  |  |  | 12 |

建立、 实施、 运行或评估食品安全管理体系时是否聘用外部专家：是 🗹否

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| 最高学历 | 🞎专科 本科 🞎硕士以上  |  |
| 教育专业 | 🞎食品相应 食品相关 🞎食品不相关  |  |
| 职称 | 🞎助理工程师 🞎工程师 🞎高级工程师以上  |  |
| 专业工作经历 |   |  |
| 责任和权限 |  |  |

 保留了外部专家的协议或合同。是 🞎否   |
| 能力 | F7.2H6.2 | 文件名称 | 如：管理手册7.2章 《人力资源管理程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 |  查看《岗位任职能力描述》🗹基本有效 🞎不足，说明： 抽查任职能力情况：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 关键岗位的人员 | 任职要求 | 学历/专业 | 工作经历年限 | 是否胜任 |
| 总经理石湘斌 | 学历：本科/专科/高中及以上专业：无特殊要求培训：管理类相关训练，工作经历： 无特殊要求 年 | 学历：中专 | 10 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 食品安全小组组长阳艳丹 | 学历：本科/专科/高中及以上专业：无特殊要求培训：管理类相关训练，管理培训工作经历： 无特殊要求 年 | 学历：大专专业： | 10 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 办公室李超群 | 学历：本科/专科/本科/专科/高中以上/初中专业：无特殊要求培训：了解企业管理相关知识工作经历：无特殊要求 年 | 学历：大专专业： | 3年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 生产部石雄斌 | 学历：本科/专科/高中以上/初中专业：无特殊要求培训：了解质量管理及安全相关知识工作经历：无特殊要求 年 | 学历：大专 | 10年 | 🗹胜任 □不胜任 |
|  |  |  |  |  |

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 |
| 2020.09.03 | 食品安全管理体系 | 各部门主管 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2020.10.18 | 召回、应急演练培训 | 各部门主管 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2020.12.23 | CCP点的确定及分析以及HACCP计划的确定及验证 | 各部门主管 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2021.02.24 | HACCP计划的编制及CCP点的确定、SSOP、OPRP、GMP的培训 | 各部门主管 | 🞎笔试 🗹面试 | □有效 □不足 |

持证上岗人员的控制：（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 |
|  |  |  |  |  |

不涉及

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 有效期截止日期 | 有效性 |
| 食品安全小组组长 | 阳艳丹  | 43052110000202026026  | 2021-12-14  | 有效 |
| 车间操作人员 | 邓燕 | 43052110000202026025 | 2021-12-14 | 有效 |
| 检验人员 |  邹秋容 | 43052110000202026024  | 2021-12-14 | 有效 |
| 仓库保管员 | 姚红梅 | 43052110000202026029 | 2021-12-14 | 有效 |

 食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系方面具有多学科知识和经验的结合，包括：☑人员能力管理 ☑设备管理 ☑原材料采购 ☑产品生产 ☑服务提供 ☑工艺执行 ☑ 产品交付 ☑食品危害计划验证 |  |
| 意识 | F7.3  | 文件名称 | 如：管理手册7.3章 《人力资源管理程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 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 |  |
| 本部门的食品安全管理目标 | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他  |  |
| 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  |  |

 |
| 沟通  | F7.4   | 文件名称 | 如：管理手册7.4章 《内外部沟通控制程序》 |  |
| 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 |
| 2021.3.6 | 规范日常食品安全生产管理 | 邵东市场监督管理局 | 现场巡查 | 生产部 | 已回应 |
|  |  |  |  |  |  |

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 |
| 2021年3月1-20日 | 订单及生产计划按排、品质管理、食品安全 | 生产部主要负责人及员工  | 座谈会每天早上 | 生产部 | 已落实 |

 | 🗹符合🞎不符合 |
| 形成文件的信息 | F7.5H4.2.3H4.2.4 | 文件名称 | 如：🗹管理手册7.5章 🗹《文件控制程序》 🗹《记录控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单登记表》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 |
| 管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2019-03-01 | 石湘斌  | 各部门主管 | —— | —— |
| 程序文件 | 🗹纸质 🗹电子 | 2019-03-01 | 石湘斌  | 各部门主管 | —— | —— |
| 生产作业指导书 | 🗹纸质 🗹电子 | 2007-6-10 | 石湘斌 | 各部门主管 | —— | —— |
| 食品安全管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2020-03-01 | 石湘斌 | 各部门 |  |  |

电子文件系统管理：🗹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 |
| 中华人民共和国食品安全法  | 🞎标准 🗹法规🞎通知 🞎图纸 | 2019.3.01 | —— | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB 17325-2015 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆） | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2019.3.01 | —— | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2019.3.01 | —— | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |

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 |
| 《采购食品原料验收台帐》 | 🗹纸质 🞎电子 | 长期 | 办公室 | 2014.4至今 | —— | 石湘斌 |
| 《加工过程关键控制点控制记录》 | ☑纸质 🞎电子 | 3年 | 办公室 | 2013年3月至今 | —— | 石湘斌 |
| 《设备维护保养和清洗消毒台账》 | ☑纸质 🞎电子 | 3年 | 生产部 | 2013年3月至今 | —— | 石湘斌 |
| 《采购食品添加剂验收台账》 | 🗹纸质 🗹电子 | 3年 | 品管部 | 2013年3月至今 | —— | 石湘斌 |
| 《食品销售台帐》 | 🗹纸质 🗹电子 | 3年 | 办公室 | 2013年3月至今 | —— | 石湘斌 |
| 《出厂检验原始数据记录》 | 🗹纸质 🗹电子 | 3年 | 办公室 | 2013年3月至今 | —— | 石湘斌 |

 |
| 内部审核 | F9.2H5.4 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.2章 🗹《内部审核控制程序》 |  |
| 运行证据 | 🞎自管理体系建立后/🗹近一年，于 2020 年 6月 12 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：办公室、食品安全小组、管理层 🗹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： 现场审核时未能提供对白糖的验收据，不符合ISO 22000:2018标准7.1.6能力要求，HACCP标准6.5条款要求。🗹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  | 🗹符合🞎不符合 |
| 不符合与纠正措施 | F10.1 | 文件名称 | 🗹管理手册10.1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 🗹内审 抽查采取纠正措施相关记录名称： 《不符合报告》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020-06-12 | 现场审核时未能提供对白糖的验收据 | 立即向供应商索取报告，并保留记录。 | 品管部相关人员对《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》7.1.6能力要求，HACCP标准6.5条款理解不深刻工作不到位造成此项不符合。 | 1. 举一反三，避免类似情况发生；
2. 组织人员进行培训，对相关条款进行深入学习。
 | 未再次发生🞎再次发生 |
|  |  |  |  |  |  |

 |

说明：不符合标注N