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：阳艳丹 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 任学礼 吴灿华 审核日期：2021-03-17 (现场+远程） | |
| 审核条款：FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.3/10.2  H：4.1/4.2.1/4.2.2/5.1/5.2/5.3/5.5及GB14881相关条款内容及1.0要求 | |
| 理解组织及其所处的环境 | F4.1 | 文件名称 | 如：☑管理手册第4.1条款、🞎《组织及其环境控制程序》 | 🗹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 □网络安全☑食品欺诈 ☑食品防护 ☑蓄意污染 □其他 | | 列举主要的内容 | 1.产品需求有增长趋势  2.产品的特有性  3.向其他区域扩张，可扩大市场份额的机会  4.其他小企业面临淘汰 | | 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 | 管理健全，学习能力快，管理层重视对品质、生产及客户诉求； | | 组织优势说明 | 1、研究开发能力强，有领先的开发能力  2、产品质量高，价格有竞争优势。  3、有完善的管理体系  4、有许可证的资质 | | 组织劣势说明 | 1、部分员工意识水平低，管理层管理水平不够；  2、在人员激励和效率管理上还缺乏相应的企业人事管理办法.  3、机械化程度不够高； | | 主要风险的说明 | 1.整体经济还存在着多方面的不确定性.  2.加工型企业面临洗牌，发展空间小；  3.货款回收周期较长；  4.人员流动性大；  5.行业订单逐步回落  6.对环境的要求越来越高 | | 机遇的说明 | 1.产品需求有增长趋势  2.产品的特有性  3.向其他区域扩张，可扩大市场份额的机会 |   主要证据体现在 🞎《组织及其环境分析表》 🞎《年度业务计划》 🞎其他《风险和机遇评估分析及措施表》、 🗹《内外部环境分析识别表》 |
| 理解相关方的需求和期望 | F4.2 | 文件名称 | 如：🗹《相关方需求和期望控制程序》、 🗹管理手册第4.2章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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 | 邵东县市场监督管理局 | ☑遵守食品安全相关的法律法规  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑供方 | 浙江万事达食品有限公司  江苏汇祥食品有限公司 | ☑组织的持续经营、明示采购的食品安全要求  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑顾客 | 南京哈姆特、贵阳茶百道 | ☑不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务；  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑消费者 |  | ☑不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑员工 | —— | ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营  □ | 🗹是 🞎否 | | □投资方 | —— | □不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利  □ | 🞎是 🞎否 | | ☑社区 | 周边居民 | ☑不因食品安全问题影响周围人员的就业  □ | 🗹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 |
| 确定食品安全管理体系的范围 | F4.3  H4.1 | 文件名称 | 如：管理手册第4.3条款和“公司介绍” | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了各种内部和外部因素和相关方的要求确定了相关管理体系的范围；如下   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 范围的项目 | 内容描述 | 备注 | | 产品或产品类别/服务的过程 | （饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产 |  | | 经营地址（生产/服务场地） | 邵东县魏家桥镇井边村一组 |  | | 临时现场 | —— |  | | 多场所 | —— |  | | 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：2020-03-1  🞎 |  |   在企业的管理手册中有描述。 |
| 食品安全管理体系 | F4.4  H4.2.1  4.2.2 | 文件名称 | 如：🗹 管理手册第4.4章、《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 ☑控制措施组合确认 ☑PRP和危害控制措施的效果验证 □其他  **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——无  组织通过环境目标的建立、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，管理及控制这些环境管理体系覆盖的过程和活动。 |
| 领导作用与承诺 | F5.1  H5.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.1章和“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**；  🗹 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  H5.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.2条款、🗹“质量安全方针与目标” | 🗹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：  **绿色饮品 、健康人生；持续改进，顾客满意。**    ☑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 | F5.3  H5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3条款 | 🗹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 | 食品安全小组 | PRP和HACCP实施 | 生产部 | | 采购控制 | 办公室（采购） | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 | | 外部沟通 | 办公室（销售） |  |  |   🗹HACCP小组长： 阳艳丹 女士  食品安全组长负责：  🗹 确保FSMS的建立、实施、维护和更新；  🗹 管理和组织食品安全小组的工作；  🗹 确保食品安全团队的相关培训和能力；  🗹 向最高管理层报告FSMS的有效性和适宜性。  所有人员有责任向🗹食品安全组长 🞎食品安全小组成员 报告与FSMS有关的问题 |
| 应对风险和机遇的措施 | F6.1.1 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款 🗹《风险和机遇控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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：  🗹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 🗹通过明智决策接受风险的存在 🞎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 | | 生产过程质量管控、季节消费影响、原料季节供应影响 | 加强与客户进行质量标准制定的沟通，统一双方的标准和检测方法 | 基本有效 | | 同行竞争对手冲击 | 1、研究开发能力强，有领先的开发能力  2、产品质量高，价格有竞争优势。  3、有完善的管理体系  4、有许可证的资质 | 基本有效 | |  |  |  |   应对机遇的措施类型包括：  🗹采用新实践（修改产品或工艺） 🗹使用新技术 🗹其他可取的和可行的方法 🞎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 | | 1.产品需求有增长趋势  2.产品的特有性  3.向其他区域扩张，可扩大市场份额的机会  4.其他小企业面临淘汰 | 2、抓住机遇，充分发挥企业优势，发展生产力，把企业做大做强  3、继续提供产品质量，进一步降低质量成本  4、向其他区域开发，扩大市场份额 | 基本有效 |   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  可能具有食品安全危害的潜在紧急情况，如 🞎食物中毒 🗹停水 🗹停电 🞎 停天然气  🗹制冷设备故障 🞎车辆故障 🞎 停蒸汽 🞎 其他  🗹 确保FSMS 能够达到其预期结果;  🗹 提高理想效果;  🗹 防止或减少不良后果;  🗹 实现持续改进。 |
| F6.1.2 | 运行证据 | 该组织策划了：  a) 解决这些风险和机遇的行动;——企业提供了《风险和机遇评估分析表》  b) 并进行了:  1) 将行动整合并实施到其FSMS流程中;🗹是 🞎否，说明  2) 评估这些行动的有效性。🗹是 🞎否，说明 | 🗹符合  🞎不符合 |
| F6.1.3 | 运行证据 | 该组织为应对风险和机遇而采取的行动与以下方面相称：  a) 对食品安全要求的影响; 🗹是 🞎否，说明  b) 为顾客提供一致的食品产品与服务;🗹是 🞎否，说明  c) 食品链中相关方的要求。 🗹是 🞎否，说明 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | F6.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹“食品安全方针与目标”🞎《食品安全目标和考核指标及实施统计表  》、《分解目标》 | 🗹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。  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 | 计算方法 | 目标实际完成（审核周期） | | 食品安全事故为零 | 每半年 | 食品安全事故由办公室每半年统计一次 | 0 | | 关键控制点监控合格率100% | 每年 | 关键控制点监控合格率=（对CCP点的控制抽查合格数/总CCP点的控制抽查合格数）\*100% | 100% | | 卫生标准操作程序执行检查合格率≥98% | 每年 | 卫生标准操作程序执行检查合格率=（按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数）\*100% | 98% |   🗹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。 |
| 变更的策划 | F6.3 | 文件名称 | 如：手册第6.3条款、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对相关管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施；审核周期内的重大变更有：  □组织结构变更 □部门职责变更 □主要原材料 □关键人员 □生产工艺/服务流程  □主要设备设施 □主要检测设备 ☑其他（自体系建立以来没有发生变更）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 体系变更的内容说明 |  |  | | 评价内容 | 评价具体描述 | 评价结论 | | 变更目的 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 其潜在后果 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 食品安全管理体系的完整性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 资源的可获得性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 职责和权限的分配或再分配 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | |
| 资源（总则） | F7.1.1 | 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、保持和持续改进食品管理体系。   1. 现有内部资源的能力；   建筑面积 1901.3㎡ 平方米；加工间 1 个；库房 4 个；化验室 1 个；办公室 1 个；  查看原料入库、生产加工、成品出库等过程管理，与流程图基本一致。  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： 榨汁机或制浆机、切片机、水处理设备、不锈钢罐、夹层锅、自动灌装封盖设备（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：   1. 需要从外部供方获得的资源： |
| 沟通 | F7.4 | 文件名称 | 如：管理手册第7.4章、《内外部沟通控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了合规义务，确保质量/食品安全信息与质量/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。  外部沟通的控制对象：☑市场监督管理局 🗹消防大队 ☑顾客 ☑供方 ☑外包方 □网站  内部沟通的控制方式：☑会议 ☑表单传递 ☑微信 ☑QQ ☑展板 ☑标语 |
| 监视、测量、分析和评价 | F9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1.1章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对监视和测量的食品安全绩效   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 评价其食品安全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 | | 原辅料及包装材料 | 索证、入厂检验 | □每月 □每季度 □每年 ☑其他（每批） | GB13104食品安全国家标准 食糖  GB/T 20885-2007 葡萄糖浆  GB/T 20882-2007 果葡糖浆  GB 17325-2015 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）  鲜冻果类农残符合GB 2763的要求。  GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品  GB/T 18963-2012 浓缩苹果汁  GB 1886.183-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸  GB 30616-2014 食品安全国家标准 食品用香精  GB 1886.41-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶  GB 8817-2001 食品添加剂 焦糖色(亚硫酸铵法、氨法、普通法)  GB 4479.1-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红  符合GB 4481.1-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄  符合GB 8270-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷  符合GB 1886.39-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 | □每月 □每季度 ☑每年 □每半年 | | 成品 | 委托第三方检测 | □每月 □每季度 ☑每年 □其他 | GB/T31211-2014《果蔬汁类及其饮料》  GB2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量  GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》  GB/T5009-（2014、2017）、GB/T4789-2012、2016 | □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 | 生《生产过程检验规范》 | □每月 □每季度 ☑每年 □每批  ☑每半年 | | 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 | ISO22000:2018  HACCP危害分析与关键控制点 | □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 | ISO22000:2018  HACCP危害分析与关键控制点 | □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  ☑随时 | 顾客满意度调查表 | □每月 □每季度 □每年 ☑随时 | |
| 管理评审 | F9.3  H5.5 | 文件名称 | 如：☑《管理评审程序》 |  |
| 运行证据 | 自🗹管理体系建立后/🞎近一年，于 2020 年 06 月26 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 |  | | ☑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 | 公司坚持以企业价值最大化为经营理念，不断提高对自身的要求，遵循管理体系的续改进原则，加大对固定资产的投资，对生产进行了装修，对生产运营环境进行了改善，确保食品安全发挥着非常重要的作用。 | □已落实 ☑已部分落实 | | 食品安全管理体系所需的变更 | 无 | □已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | 无 | □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 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 持续改进 | F10.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.3条款 | 🗹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： 计划2021年全年完成  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 |
| 范围的确认、资质的确认、管理体系变化情况、监督抽查情况、顾客投诉、认证证书及标识使用情况。  上次不符合的验证 |  |  | 经沟通确认，公司管理体系范围无变化，ISO22000：2006已顺利转版为ISO22000:2018，管理体系已换版。提供组织营业执照和食品经营许可证，均在有效期范围内，检查有效。  近一年内，公司无重大食品安全投诉，未发生曝光情况。  今年无主管部门监督抽查情况。现场查见认证证书及标识使用情况，符合要求。  上次审核项经过现场验证，不符项整改措施有效，不符合项已整改关闭，符合要求。 |  |

说明：不符合标注N