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：叶少龙 | | 判定 |
| 审核员： 任泽华、吴思彥、 肖新龙、邝柏臣  审核日期：2020-10-24（现场）2020-10-24（现场） | |
| 审核条款： F: 4.1/4.2.1/5.1-5.8/ 6.1/6.2/8.1/8.4.1/8.5 | |
| 确定质食品安全体系的范围 | F4.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.3章和🗹“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；  该公司2018年5月注册，法人：叶少龙， 总经理/管理者代表：叶少龙   |  |  | | --- | --- | | 范围的项目 | 内容描述 | | 产品/服务的活动 | 粮食加工（大米） | | 注册地址 | 浙江省丽水市松阳县西屏街道长虹东路191号 | | 经营地址 | 浙江省丽水市松阳县西屏街道长虹东路191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 | 🗹 体系建立以来  🞎近一年 | | 不适用ISO22000的条款 | 🞎8.3产品和服务的设计和开发  🗹无不适用条款  🞎其他 | | 不适用的理由（可多选） | □受审核组织没有设计开发的责任  □受审核组织没有设计开发的能力  □受审核组织没有设计开发修改的权力  □受审核组织按照顾客图纸和合同要求提供生产和服务  □受审核组织按照公司总部的技术要求提供生产和服务  □受审核组织按照传统工艺提供生产和服务  □其他： |   在企业的管理手册中有描述。 |
| 食品安全管理体系及其过程 | F4.2.1 | 文件名称 | 如：☑管理手册第4.4章和□《过程清单》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 该公司2020年4月15日根据自身的实际情况导入食品安全管理标准体系，按照标准的要求组织人员编制了管理手册、作业文件和记录表格，制定了管理方针和管理目标。实施了管理体系，通过对过程检测结果进行分析管理体系得以不断改进。负责人说管理体系运行以来效果不错管理有了一定的提高。对各项管理目标完成情况进行统计分析，出示了自体系运行以来各管理目标分解及完成情况记录。  与负责人交流：部门确定了满足与管理体系有关的客户及相关方的要求。  1.公司通过监视和评审有关相关方及其有关要求的信息，实现持续改进。如供应商管理、合同条款、组织营业执照和食品安全及使用的安全可靠性、服务的时效性等风险和市场开拓的机遇。  2. 应对风险的措施：  a) 通过供应商的选择和评定来控制风险，选择供应商时考核其资质及其提供合格产品和合格服务的能力，应与客户需求相匹配。  b)通过签订客户协议和供应商协议的条款把控风险。从各个方面确保许可范围内的生产质量，食品安全过程源管理等，提高客户满意度，同时对风险加以控制。  3.识别进行经营范围内大米的生产和销售风险及具体应对措施，采购的风险，严格供应商评审，选择合格供方，要求其销售能力和产品质量满足客户要求，并严格进行合格供方业绩评价。通过采购合同或协议与销售合同或协议的条款匹配来控制风险，产品经检验后交货来控制产食品安全的风险。  4.通过对经营范围内的粮食加工的生产和销售的风险控制和销售环保、交付等风险控制，在具体操作过程中实施的措施，实现了对整个供应链管理的风险控制，为客户提供更全面的经营范围内的粮食加工服务。  无外包过程。  采用过程方法建立、实施管理体系，运用PDCA方式指导体系各过程运作，并将利及基于风险思考的方式，对管理体系过程进行了识别确定。公司建立文件化管理体系，有《管理手册》、《程序文件》、《第三层文件》和《管理制度汇编》等；  产品主要按标准要求生产：GB1354-2018《大米》；主要生产过程：稻谷→清理→磁选→砻谷→谷糙分离→磁选→碾米→分析→磁选→去石→抛光→色选→抛光→磁选→成品包装→入库。管理体系从2020年4月15日实施以来，已超过3个月，体系运行基本正常，符合要求。 |
| 领导作用与承诺 | F5.1 | 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：  🗹 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。 |
| 运行证据 | 最高管理者证实其以顾客为关注焦点的领导作用和承诺：  ☑确定、理解并持续地满足顾客要求以及适用的法律法规要求；  ☑确定和应对能够影响产品和服务的符合性以及增强顾客满意能力的风险和机遇；  ☑始终致力于增强顾客满意。  通过的方式——  ☑以身作则 ☑建立机制 ☑法规宣传 ☑风险机遇的应对 ☑重视顾客反馈 ☑目标考核 □其他 |
| 方针 | F5.2 | 文件名称 | 如：☑管理手册第5.2章 ☑食品安全管理方针 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者制定了文件化的管理体系方针：  **顾客至上、诚信为本、品质优良、实力打造品牌，信誉铸就辉煌**  ☑适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向  ☑质量和食品安全方针合理恰当并为相应的质量和食品安全目标提供了框架。  ☑包括满足适用要求的承诺；  ☑包括持续改进食品安全管理体系的承诺  ☑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；  □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 |
| 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 | | 食品管理体系策划和推动 | 质检部 | 生产/服务设计开发过程 | 生产部 | | 顾客满意调查分析 | 综合办 | 生产/服务提供过程 | 生产部 | | 外部供方控制 | 综合办 | 生产/服务放行过程 | 品控部 | |
| 食品安全目标及其实现的策划 | F5.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《食品安全目标》、🗹《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。为实现食品安全目标而建立的各层级质量目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 质量和食品安全目标 | 目标值 | 计算方法 | 统计频次 | 2020年4-9月目标实际完成 | | 顾客满意度 | ≥90% | 问卷打分 | 每年 | 🗹是 🞎否 | | 食品安全事故0 | 0 | 实际发生次数 | 每年 | 🗹是 🞎否 |   🗹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7.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 总经理/体系负责人介绍及现场观察：  组织能确定并提供建立、实施、保持管理体系所需的资源，包括内部资源，考虑现有内部资源的能力，将增加人员的引进和培训，提高服务能力，并适时考虑外部资源（从外部供方获得的资源）。  覆盖产品/服务/活动及体系运行所需的资源，主要有：   1. 现有内部资源的能力；   总共员工5人，管理人员/工人5人，具备大米加工生产的技术能力；  建筑面积 约1455 平方米；生产车间 1 个； 1个原料仓 ；化验室 1 个；办公室1个  主要生产设备有： 进料输送带、进料提升机、清理筛、去石机、砻谷机、水平震动筛、碾米机、分级筛、大米抛光机、大米筛选机、定量包装机、输送缝包机、热打码机；  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： 运输外包 |
| 人员 | F6.2 | 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 | | 1 | 1 | 3 | --- | --- | --- | 5 | |
| 管理评审 | F5.8 | 文件名称 | 如：🗹《管理评审控制程序》🗹手册第9.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 自🗹管理体系建立后/🞎近一年，于 2020 年 7 月 30 日实施了管理评审；  评审时间：计划编制日期2020-07-10，计划实施日期， 评审方式：会议评审，编制：纪利明 批准：叶少龙。  提供：  1.管理评审计划  评审时间：计划编制日期2020-07-10，计划实施日期， 评审方式：会议评审，编制：纪利明 批准：叶少龙。  参加人员包括公司总经理、管理者代表、各部门负责人  计划中明确了评审内容和资料准备要求。  2.管理评审会议记录  按计划的时间实施了管理评审。管理评审输入：管理方针、目标的适宜行和实现情况；管理体系的符合性；内审结果；；纠正预防措施及持续改进能力；重要环境因素和不可接受风险控制及效果；合规性评价；可能影响管理体系的变更；质量事故、顾客满意度；改进建议；资源需求的评审；法律法规及其他要求的评审；相关方的评审等；  3.管理评审报告  管理评审结论：自一体化体系运行以来，公司各部门员工不断增强执行食品安全管理体系标准意识，以食品安全管理体系标准为行动的准则，积极应用PDCA的管理方法，严格管理质量环境安全和各项工作。服务合格率明显提高,未发生重大不合格和安全事故，也未发生顾客报怨现象。因此，食品安全管理方针在目前是适宜的、充分和有效的。食品安全管理体系基本有效、充分和适宜。  管理评审改进建议：  1）部分员工质量环境安全意识不强，还有待加强培训和教育；  2）进一步严格执行公司的各项管理制度，加强考核力度。  以上改进措施，目前正在实施中，后续可进一步关注。  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 | 列举描述 | | 以往管理评审所采取措施的情况； | ☑符合 □不符合 | 增加宣传标语 | | 与质量管理体系相关的内外部因素的变化； | ☑符合 □不符合 | 有人员增加、设施改进变化 | | 顾客满意和有关相关方的反馈及趋势 | ☑符合 □不符合 | 主管部门日趋严峻的监管 | | 质量目标的实现程度及趋势 | ☑符合 □不符合 | 总质量目标已完成 | | 过程绩效以及产品和服务的合格情况及趋势 | ☑符合 □不符合 | 进行了分析，无明显变化 | | 不合格及纠正措施及趋势 | ☑符合 □不符合 | 进行了分析，无明显变化 | | 监视和测量结果及趋势 | ☑符合 □不符合 | 2020年6月22日产品《大米》检验合格 | | 内审、外部审核结果及趋势 | ☑符合 □不符合 | 2019年无处罚、内审无不符合项 | | 外部供方的绩效及趋势 | ☑符合 □不符合 | 无明显变化 | | 资源的充分性； | ☑符合 □不符合 | 无明显变化 | | 应对风险和机遇所采取措施的有效性 | ☑符合 □不符合 | 无明显变化 | | 改进的机会 | ☑符合 □不符合 | 提高生产自动化 |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输出信息 | 措施描述（**举例**） | 改进措施 | | 改进的机会 | 通过内部审核，对不符合项采取相应纠正措施 | ☑已落实 □已部分落实 | | 食品安全管理体系所需的变更 | 加强管理体系文件的学习 | ☑已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | 增加一定数量的内审员 | □已落实☑已部分落实 |   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 | 部分员工质量环境安全意识不强，还有待加强培训和教育；  进一步严格执行公司的各项管理制度，加强考核力度。 | 🗹已落实 □已部分落实 | | 食品安全管理体系所需的变更 | 加强管理体系文件的学习 | 🗹已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | 增加一定数量的内审员 | □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： |
| 内审 | F8.4.1 | 文件名称 | 如：🗹《内部审核控制程序》🗹手册第9.2条款 |  |
| 编制了《内部审核程序》，由管代定期组织每年进行一次内审，间隔不超过12月份，全体内审员参加。  依据GB/T 22000-2006标准、体系文件、相关法律法规等。  提供2020年度《内部审核计划》，内审安排1次。明确审核目的、范围、依据、日期（2020.07），编制:纪利明 审批：叶少龙；2020-06-20。  提供FSMS《审核实施计划》；内部审核计划日程安排：2020-07-1-2，组长：叶少龙，组员：纪利明，有培训记录和总经理的任命书；  审核目的、依据、范围和方法及审核安排，计划覆盖的部门或条款基本齐全，查看内审相关资料，内部食品安全管理体系审核实施，共有3人参加会议，其中：包括总经理（体系推行人）、各部门负责人（查参加部门、人员基本齐全），计划内容涉及各部门，条款覆盖整个体系，时间安排合理。同时考虑到互查的公正性，有签到表。  查《内审检查表》，有管理层、综合办、生产部、质检部、财务部的审核记录，条款与策划一致，记录真实、完整。包括FSMS体系所有条款，没有遗漏。  查《不合格报告》本次开具不符合报告1份，主要涉及GB/T 22000-2006标准 5.6条款。对于不符合项所采取的纠正等措施，各内审员逐一进行了验证。上述内容记录完整。  提供《内部审核报告》，结论： 公司建立的食品安全管理体系基本符合GB/T 22000-2006标准要求。管理体系的运行是适宜的、充分的、有效的。  查上述资料反映：能保留形成文件的信息，作为实施审核方案以及审核结果的证据。 |
| 改进 | F8.5 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.1章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织确定和选择了改进机会，并采取必要措施，以满足顾客要求和增强顾客满意。  这包括：  🗹改进产品和服务，以满足要求并应对未来的需求和期望；  🗹纠正、预防或减少不利影响；  🗹改进食品安全管理体系的绩效和有效性。  改进包括：纠正、纠正措施、持续改进、突破性变革、创新和重组。 |

说明：不符合标注N