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： 管理层 部门领导：吴炳松 陪同人员：胡常成 | | | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2020.11.04 | | | |
| 审核条款：FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.1.2/7.1.5/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.2/10.3 | | | |
| 理解组织及其所处的环境 | F4.1 | | 文件名称 | 如：《组织及其环境控制程序》、管理手册第4.1章 | | | 🗹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 □自然环境 | | 列举主要的内容 | 同业价格战，市场竞争激烈 | | 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；工序中未涉及操作要求复杂的设备； | | 组织优势说明 | 组织对于所从事的行业工作经验丰富；区域市场对于生鲜品配送的空间和时间有优势 | | 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 | 组织所涉及产品在养殖中遇到的疫病风险；相关水产品在生产过程中存在兽药残留等化学污染物残留的风险； | | 机遇的说明 | 组织所涉及行业和市场需求不断增加，不断提高消费升级对优质农产品的需求不断提高 |   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 | 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 | | | 🗹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 | 市场监督管理局 | □遵守食品安全相关的法律法规  □ | ☑是 🞎否 | | ☑供方 | 上海秋金桂国际贸易有限公司 | □组织的持续经营、明示采购的食品安全要求  □ | ☑是 🞎否 | | ☑顾客 | 绍兴安麓酒店 | □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 | 大众消费 | □不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁  □ | ☑是 🞎否 | | ☑员工 | 15人 | □不因食品安全问题停产，组织持续经营  □ | ☑是 🞎否 | | ☑投资方 | 负责人吴炳松 | □不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利  □ | ☑是 🞎否 | | ☑社区 | 杭州区域 | □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 | | 文件名称 | 如：管理手册第4.2章和“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 | 速冻水产品、鲜活水产品的销售（贮藏和运输） |  | | 注册地址 | 浙江省杭州市余杭区良渚街道新港村 |  | | 经营地址（生产/服务场地） | 浙江省杭州市余杭区良渚街道新港村 |  | | 临时现场 | 无 |  | | 多场所 | 无 |  | | 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  🞎 |  |   在企业的管理手册中有描述。 | | |
| 食品安全管理体系 | F4.4 | | 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 | 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（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  □设备维修 □人员培训 □PRP和OPRP、HACCP验证 □其他  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 | | 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**；  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 | | | 🗹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：  **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 | | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | | | 🗹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 | 办公室 | PRP和HACCP实施 | 分拣部 | | 基础设施 | 分拣部 | 生产/服务提供过程 | 分拣部 | | 采购控制 | 供销部 | FSMS验证和确认 | 质检部 |   🗹HACCP小组长： 胡常成 ，  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 | | 文件名称 | 如：《应对风险和机遇控制程序》、手册第6.1条款 | | | 🗹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 | | 1链管理 | 1. 车辆管理  2.温度控制  3.时间控制 | 🗹有效🞎不足 | | 2.供方品质保证 | 1. 采购专人监管  2.合同供方管理  3.进货检验 | 🗹有效🞎不足 | | 3.疫情影响 | 1、加强人员管理；  2、严格按照疫情防控预案进行； | 🗹有效🞎不足 |   应对机遇的措施类型包括：  🞎采用新做法（修改产品或工艺） 🞎使用新技术 🞎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 | | 2022年亚运会在杭州举办，消费购买力提升 | 调查市场需求、加强市场开发 | 🗹有效🞎不足 |   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 🞎 停蒸汽  🗹 制冷设备故障 🗹车辆故障 🞎 其他 | | |
| 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 | 责任部门 | 目标实际完成 | | 顾客满意率≥90% | 每年 | 供销部 | 100% | | 业主投诉解决率100% | 每年 | 供销部 | 未发生 | | 无重大食品安全事故 | 每月 | 质检部 | 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。 | | |
|  | 2020年7-9月各部门食品安全目标及考核结果   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 考核频次 | 责任部门 | 目标实际完成 | | A) 杜绝重大的卫生质量事故； | 重大质量安全事故发生0次 | 分拣部 | 100% | | B) 产品出厂一次检验合格率≥99%。 | 出厂产品合格数量/所有出厂的产品数×100% | 质检部 | 未发生 | | | |
| 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   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | | 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 200 平方米；生产车间 1 个；库房 1 个30平米；实验室 0 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： 暂养池、冷冻库、增氧泵、车辆、冷藏车、恒温空调 （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： 无   1. 需要从外部供方获得的资源： 无 | | |
| 人员 | F7.1.1  7.1.2 | | 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 | | 5 | 0 | 10 | -- | --- | --- | 15 |   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 | 年 |  | | 责任和权限 |  |  |     保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🗹否 | | |
| 外部开发的食品安全管理要素 | F7.1.5 | | 文件名称 | 如：手册第7.1.5条款 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织使用外部建立的FSMS要素，包括：  建立PRP  进行危害分析和危害控制计划  建立、保持、更新和持续改进其FSMS  组织确保所提供的要素为：  a） 以符合ISO22000标准要求的方式建立； 是 🞎否  b） 适用于受审核方的场所、过程和产品； 是 🞎否  c） 与食品安全小组调整其与受审核方的工艺和产品相适应；是 🞎否  d） 按ISO22000标准要求实施、保持和更新； 是 🞎否  e） 作为文件信息保留。 是 🞎否 | | |
| 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 | 索取第三方（水务局）监测报告 | □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 |  | ☑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 |  | □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 |  | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对对问题进行统计 | ☑每年一次  □ |  | □每月 □每季度 ☑每年 | |
| 内部审核 | | F9.2 | 文件名称 | | 如：管理手册 9.2 | 🗹符合  🞎不符合 | |
|  | | ☑自管理体系建立后/🞎近一年，于 2020 年 10 月 25-26 日实施了内部审核；  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：总经办、管理者代表、供销部、分拣部、办公室、质检部（受审核部门）  □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： 洗手处现场发现未配备消毒液/酒精。不符合ISO 22000:2018标准8.2.4前提方案 清洁和消毒  ☑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（本次不涉及）  🞎不符合项未发生 🞎不符合项仍然存在 |
| 管理评审 | | F9.3 | 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 10 月 30 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 | 1.进一步提高对贯标工作的积极性、主动性。2.加强日常监督检查。 3.组织部门学习新版管理体系。 4.增加贯标工作的深度，进一步提高运行质量。 | 🗹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： |  | |
| 不合格和纠正措施 | F10.1 | | 文件名称 | 《不符合和纠正措施控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 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： 《纠正（预防）措施处理单》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2020.10.26 | 洗手处现场发现未配备消毒液/酒精。  不符合ISO 22000:2018标准8.2.4前提方案 清洁和消毒 | 纠正措施在一周以内提出并实施，提请内审组验证封闭 | 综合部相关人员对《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》8.2.4标准条款理解不深刻工作不到位造成此项不符合。 | 立即让现场人员重新进行消毒；  加强员工卫生规范的教育；  主管不定期检查前提方案执行状况，发现不合格立即纠正。 | 有效 | | | |
| 持续改进 | F10.2 | | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.1章 | | | 🗹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：  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 | F10.3 | | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.3章 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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：确保食品安全管理体系持续的适宜性、充分性和有效性 ，作为输入报告给管理评审。 | | |

说明：不符合标注N