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、食品安全小组等 主管领导：张保建 陪同人员：何顺先 | 判定 |
| 审核员：肖新龙、任学礼 审核时间：2021-03-01（远程） |
| 审核条款：略 |
| 了解企业基本情况： |  | - 主要的内部环境和外部环境分析的充分性 🗹已实施 🞎不充分，需要完善： - 主要的相关方和期望的充分性 🗹已实施 🞎不充分，需要完善： - 确定风险的识别和评价🗹已实施 🞎不充分，需要完善： - 组织机构设置、职责分配及沟通🗹已实施 🞎不充分，需要完善： - 确定外部提供过程、产品和服务（外包过程）： 虫害外包 - 被主管部门处罚和曝光情况☑未发生 🞎已发生，说明： - 其他机构转入情况（适用时）🗹已收集到以往的不符合项：FH：审核现场未能提供多层复合膜的有效期内的符合性证据。🞎未收集到以往的不符合项， | □满足要求□不满足要求 |
| **与最高管理者了解各**管理体系的运行情况： |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：质量至先，坚持持续满足食品安全规范，不断满足顾客的要求；遵守法律法规及其他要求，增强全体员工的食品安全意识；贯彻情况： ☑文件发放 ☑标语 □展板 □网站 ☑员工手册 □ 组织文件化的管理目标已制定，内容为：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况（审核周期） |
| 成品一次交检合格率99%以上 | 每年 | 合格数/产品总数\*100% | 100%（2020年度） |
| 国家抽检100℅合格 | 每年 | 国家抽查合格次数/国家抽查总次数\*100% | 100%（2020年度） |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

注：2021年度食品安全目标考核在实施中 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 文件化体系策划情况 |  | 组织的文件化体系的结构——- 《管理手册》 2 份；覆盖了 □QMS □50430 □EMS □OHSMS ☑FSMS ☑HACCP- 文件化的程序； 21 份；详见《受控文件清单》- 作业文件； 13 份；详见《受控文件清单》- 记录表格； 56 份；详见《记录清单》 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 内审的策划和实施管理体系的评审 |  | 自管理体系建立后，于 2020 年 10 月 20-21 日实施了内部审核；记录包括：☑内审计划、☑内审检查表、☑不符合项报告 2 份、☑内审报告自管理体系建立后，于 2020 年 11 月 30 日实施了管理评审；☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | ☑满足要求□不满足要求 |
| FSMS/HACCP场所巡查: |  | - 观察厂区是否选择了无食品有显著污染的区域，周围环境无虫害大量滋生、废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，： ☑符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂区内合理布局，生活区应与生产区域划分明显有分离或分隔措施，绿化距离合理、地面硬化、环境清洁、无扬尘和积水、无虫害的孳生、适当的排水系统： ☑符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂房内部设计和布局合理，避免食品生产中发生交叉污染。满足食品卫生操作要求；对清洁程度的要求合理划分作业区，（清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区）并采取有效分离或分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。☑符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂房内部结构易于维护、清洁或消毒与采用适当的耐用材料建造，避免食品生产中发生交叉污染。包括顶棚、墙壁、门窗（纱窗）、地面等☑符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察生产用水的来源：☑城市用水 🞎地下水（井水） 🞎地表水（江/河/湖/海）- 观察生产用水（与食品接触）的种类：□水源水 🞎纯净水 🞎热水 🗹蒸汽 🞎冰 🞎其他- 观察排水设施的状况：🗹明排水沟 🞎有水封地漏 🞎其他： - 观察清洁消毒设施的对象：🞎原料 🗹包材（紫外线杀菌） 🗹工器具 🞎容器（罐/箱） 🞎其他： - 观察清洁消毒的方式：🞎水洗 🗹清洗 🗹消毒（75度酒精涂抹、84消毒液） 🞎CIP 🞎COP 🞎其他： - 观察废弃物存放设施：☑带盖垃圾桶 🞎不带盖垃圾桶 🞎其他： - 观察个人卫生设施：🗹一次更衣室 🞎二次更衣室 🗹洗手池 🞎手动水龙头 🗹非手动水龙头 🗹干手器 🞎手消毒池 🞎鞋靴消毒 🗹风淋室 🞎淋浴室 🞎其他：  - 观察工作服的清洗：🞎个人清洗 🗹集中清洗 🗹紫外消毒 - 观察卫生间设施：🞎位于车间内 🞎门朝向车间 🗹位于车间外- 观察通风设施：🗹自然通风 🞎人工通风 🗹有防虫害措施 🞎无防虫害措施- 观察照明设施：🞎自然采光 🗹人工照明 🗹带罩灯具 🞎非带罩灯具- 观察仓储设施的分类：🗹原料库 🗹辅料库（包材） 🗹化学品库 🞎半成品库 🗹产品库🗹常温库： ℃🗹冷藏库： 10 ℃🞎冷冻库： ℃- 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：🗹不使用任何食品添加剂 🞎不使用限量食品添加剂 🞎使用限量食品添加剂，说明： - 观察仓储设施的管理状况：☑防虫害（蚊蝇） ☑防鼠 ☑消防 ☑标识 🗹隔地离墙 🗹温度 🗹湿度 🞎其他- 观察生产设备的管理状况：🗹产量满足生产需要 🞎产量不满足生产需要 🞎说明： 🗹材质满足生产需要 🞎材质不满足生产需要 🞎说明： 🗹运行完好 🞎运行故障 🞎正在维修 🞎说明： 🗹便于清洗 🞎不便于清洗消毒 🞎说明： - 观察生产车间监控设备的管理状况：🞎压力表 🗹温度计 🞎记录仪 🞎试纸 🞎其他 - 观察实验室检测设备的管理状况：🗹种类和精度满足检测需要 🞎种类和精度不满足检测需要 🞎说明： - 观察实验室检测设备的检定/校准状况：🗹标识齐全有效 🞎无标识 🞎超过有效期 🞎说明：  | □满足要求□不满足要求 |
| 与申请信息变更的说明 |  | * 注册地址变更

□ 经营地址变更 □ 认证范围变更 □ 员工人数变更 □ 临时现场变更 □ 其他  | ☑满足要求□不满足要求 |
| 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 |  | ☑ 识别二阶段审核的资源配置情况☑ 有生产/服务现场 ☑领导层可以迎审 ☑交通食宿 □劳保用品 □ 其他： ☑ 识别二阶段审核的可行性☑ 二阶段日期的可接受性 ☑审核组成员的可接受性 □一阶段的问题已整改☑ 不存在影响二阶段审核的问题 | ☑满足要求□不满足要求 |

说明：不符合标注N