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：行政办（含工程部） 负责人：杨勇 陪同人员：马保保 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2021-10-12 | |
| 审核条款：FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.1.3/7.2/7.3/7.4/7.5/9.2/10.1 | |
| 部门职责 | | F5.3 | 文件名称 | 如🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 负责公司日常行政管理、人力资源管理、制订公司职责及任职资格、制定年度培训计划并组织培训、持证上岗人员管理、基础设施管理、体系文件和记录以及管理等工作。 |
| 食品安全目标及其实现的策划 | | F6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款 、《食品安全目标及分解目标考核结果统计表》、🞎《总目标》、🞎《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。  本部门分解的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 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.04-2021.07） | | 培训计划完成率≥100% | 每年 | 已完成培训次数/培训计划数X100% | 行政办 | 100% | | **应急响应及时率≥100%** | 每年 | 响应次数/发生突发时间次数X100% | 行政办 | 100% | |  |  |  |  |  |   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 | | 6 |  | 54 | -- | --- | --- | 60 |   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 |
| 基础设施 | F7.1.3 | 文件名称 | 如： 🗹手册第7.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 基础设施包括：🗹办公楼（室） 🗹加工间 🗹库房 🗹加工设备 🞎特种设备（电梯） 🞎动力设 🗹监视测量设备 🞎辅助设施 🞎  查看对设备采购的控制:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 新采购的设备名称/型号 | 设备申购单号/日期 | 设备验收单号/日期 | 设备档案齐全 | | 无 |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制；  提供有《生产设备设施一览表》、《2021年度设备保养计划表》、《设备维修保养记录表》，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 打粉机 | 2021.10.10 | 每3个月 | 设备清洁、加润滑油 | | 维保记录 | 电烤炉 | 2021.09 | 每3个月 | 线路通风口是否阻塞、电流是否正常、接线是否牢固等 | | 维保记录 | 枕式包装机 | 2021.09 | 每个月 | 线路板、光电检测器的探头是否正常等 | | 维保记录 | 醒发发动机 | 2021.09 | 每季度 | 油烟净化器、风机、管道、烟罩等 | |  | 封口机 | 2021.09 | 每3个月 | 封口带、硅胶轮、压力调整、墨轮与印字轮的距离调整等 | |  | 金属探测仪 | 2021.09 | 每3个月 | 灵敏度、线路检查、链条加油等 |   查看对设备维修的控制   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | | 设备维保记录 | 烤炉 | 2021.08.05 | 换炉丝 | ☑合格 □缺少 | | 设备维保记录 |  |  |  | □合格 □缺少 |   设备完好情况  是否发生设备故障引起停产：☑未发生 □已发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备故障引起停产描述 | 发生日期 | 停机时间（小时） | 是否影响产品质量 | 是否影响交付进度 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制  特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🗹电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备名称 | 编号 | 《定期检测报告》编号 | 有效期期限 | 结论 | 《使用登记证》 | | 叉车 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力容器 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 锅炉 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种设备维护保养** | |  |  |  |  | | 自检 | | 维保计划 | □有 □无 |  |  | | —— | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 | | 维保记录 |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  | | 外包（电梯） | | 供方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | | —— |  |  |  | | **特种设备日常点检** | |  |  |  |  | | 抽查设备 | 编号 | 抽查点检记录的月份 | 现场查看设备的完好情况 | 结论 |  | | 叉车牌 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力容器 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 锅炉 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力管道 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯 |  |  |  | □完好□不完好 |  | |
| 能力 | | F7.2 | 文件名称 | 如：手册7.2条款、《人力资源管理程序》 🗹《能力、意识和培训控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《公司部门岗位职责和任职要求》🗹充分有效 🞎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 | | （管理人员）食品安全小组组长  马保保 | 学历：本科/专科/🗹大专及以上  专业：无特殊要求  培训：了解食品安全相关知识  工作经历： 3 年 | 学历：高中  专业：—— | 14年，一直从事食品行业 | 🗹胜任 □不胜任 | | 品控部经理  体系负责人  周文军 | 学历：本科/专科/🗹大专及以上中以上/初中  专业：食品及营养类相关专业  培训：无特殊要求  工作经历：1 年 | 学历：本科  专业：食品质量与安全 | 1年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 采购部经理  蒋妙雅 | 学历：本科/专科/🗹大专及以上  专业：物流管理、经济管理相关专业  培训：——  工作经历： 5 年 | 学历：初中  专业：—— | 10年，从事食品行业11年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 管理层  周戈 | 学历：本科/专科/🗹大专及以上  专业：销售相关专业  培训：了解食品安全相关知识  工作经历： 2 年 | 学历：本科  专业：—— | 30年，在食品行业工作经验 | 🗹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3 名 | 实招 3名 | 是 | —— | 100% | | 技术人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 操作人员8名 | 实招6 名 | 是 | 是 | 80% |   培训过程的控制：提供有《2021年度培训表》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-4-25 | 内审培训 | 各部门相关人员 | 🗹笔试 🞎面试 | 🗹有效 □不足 | | 2021-7-03 | 6s管理培训 | 各部门相关人员 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2021-05-12 | 生产食品规范培训 | 各部门相关人员 | 🗹笔试 🞎面试 | 🗹有效 □不足 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   持证上岗人员的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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（G1） | —— |  | 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 | | 电工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 驾驶证 | 汪绍红 | 332522199101270320 | 2028-09-13 | ■有效 □过期 | | 安全管理员 | 杨勇 | 330323197910194019 | 2024-09-29 | ■有效 □过期 |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 | 梁建伟 | T332521196608124410 | 2022 年9月 日 | ☑有效 □过期 | | 低压电工 | 徐伟 | T330329197105141537 | 2024 年1月8 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 | | 安全员 |  |  | 年 月 日 | ☑有效 □过期 | | 检验员 |  |  | 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 | | 生产部烘烤岗位 | 廖一茂 | 202103466 | 2022.05.10 | 有效 | | 生产部内包 | 周伟玲 | 202107307 | 2022.08.02 | 有效 | | 生产部经理兼食品安全小组组长 | 马保保 | 202101087 | 2022.03.15 | 有效 | | 生产部配料 | 邹文华 | 202103173 | 2022.04.29 | 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  现场沟通人员具备丰富的工作经验，但对于体系掌握程序还需要加强，后期改进。 |
| 意识 | | F7.3 | 文件名称 | 如：🞎《人力资源控制程序》 🗹《能力、意识和培训控制程序》 | 🗹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——钉钉群 |  | | 与其任务相关的食品安全管理目标 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 ☑其他——钉钉群 |  | | 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——钉钉群 |  | | 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——钉钉群 |  | |
| 沟通 | | F7.4 | 文件名称 | 如：🗹管理手册7.4条款、🞎 《信息沟通程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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 | | 2021-09 | 安全检查 | 丽水市市场监督管理局 | 现场巡视 | 品控部 | 基本符合要求 | |  |  |  |  |  |  |   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 | | 2021-09-30 | 假期生产安排、人员值班安排等 | 各部门负责人 | 会议 | 生产部、销售部等 | 实际工作中执行 | |
| 形成文件的信息 | | F7.5 | 文件名称 | 如：🗹手册7.5条款、🗹《文件及记录控制程序》 🞎《文件化信息控制程序》 | 🗹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 | 2021.04.01 | 周戈 | 各部门 | —— | —— | | 危害控制计划 | ☑纸质 ☑电子 | 2021.04.01 | 周戈 | 各部门 | —— | —— | |  |  |  |  |  |  |  |   体系建立以来未发生   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 | | 管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2021-10-10 | 周戈 | 各部门 | —— | —— | |  | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  |  | —— | |  | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  |   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——不涉及  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 | 2021.04.20 | 品控部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.04.20 | 品控部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.04.20 | 品控部 | 🗹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 | | 产品留样记录 | ☑纸质 🗹电子 | 2年 | 品控部 | 2021-07~09 | —— | —— | | 杀菌、消毒记录 | ☑纸质 🗹电子 | 2年 | 生产部 | 2021-09 | —— | —— | | 车间月度安全检查表 | ☑纸质 🗹电子 | 2年 | 生产部 | 2021-09 |  | —— | |  |  |  |  |  |  |  | |
| 内部审核 | | F9.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第9.2章、🗹《内部审核程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | ☑自管理体系建立后/🞎近一年，于 2021 年 07 月 5-6 日实施了内部审核；  记录包括：  《内审计划》：有 8 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：管理层、食品安全小组、生产部、品控部  ☑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》 3 份；  涉及的条款号或问题简述： 1）两者实际用量的比例存在不完全一致的现象，比如:复配(面包)防腐剂要求使用量为: (0. 06%)，但在面包的食品添加剂使用量清单中百分比有0. 03%。0. 05%、0.06%、0. 07%， 对应不上。不符合ISO22000:2018 8.5.4.5 条款；2）抽取:佛山市南海禾夫食品厂提供的食粉、嘉利达(辽源)明胶有限公司提供的食品添加剂明胶的第三方外检报告，非近一年的。抽取有害生物防治公司:丽水科灵有害生物防治有限公司，未见到第三方的资质以及灭鼠、灭蟑螂用药的产品合格证明文件。不符合ISO22000:2018 7.1.6条款；  3）添加剂的使用名称与记录中的名称不一致，如添加剂使用记录表中使用“复配面包稳定剂和凝固剂(冷冻面团专用)”与配料面包记录表中“冷冻宝”不一致，无法有效追溯。不符合ISO 22000:2018标准8.5.4.5条款的要求。  ☑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 |
| 不符合和纠正措施 | | F10.1 | 文件名称 | 🗹管理手册第10.1条款 | 🗹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——已完成  抽查采取纠正措施相关记录名称： 体系建立以来未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |

说明：不符合标注N