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 主管领导： 朱正人 陪同人员：马飞杰 | 判定 |
| 审核员：肖新龙、陈丽丹（实习） 审核时间：2021-10-27 |
| 审核条款：H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/2.5.2.2/2.5.2.3/3.2/5.3 |
| 部门职责 | H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》第0.4.1条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责体系文件的管理、负责审核食品安全有关的记录、负责建立员工人事培训档案，制定培训计划并组织实施、负责厂区及周围环境的卫生和安全、负责制定应急措施的措施并落实、负责受控文件的发放和管理、负责员工健康管理，组织体检并建立档案等。 |
| 文件控制 | H (V1.0)1.2.3  | 文件名称 | 如：《文件控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 |
| 应急准备与响应控制程序 | 🗹纸质 🗹电子 | 2021.7.1 | 马武强 | 各部门主管 | —— | —— |
| 危害分析与HACCP计划建立控制程序 | 🗹纸质 🗹电子 | 2021.7.1 | 马武强 | 各部门主管 | —— | —— |
| 验证活动策划、实施和评价程序 | 🗹纸质 🗹电子 | 2021.7.1 | 马武强 | 各部门主管 | —— | —— |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 |
| 咸鸭蛋作业指导书 | 🗹纸质 🞎电子 | 2021-7-1 | 马武强 | 生产部 | 作废 | 朱正人 |
|  | 🞎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 |
| GB 2749-2015食品安全国家标注 蛋与蛋制品  | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2021-7-1 | 马雨杰 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB 2721-2015食品安全国家标注 食用盐 | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2021-7-1 | 马雨杰 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| 中华人民共和国食品安全法 | 🞎标准 🗹法规🞎通知 🞎图纸 | 2021-7-1 | 马雨杰 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| 中华人民共和国产品质量法 | 🞎标准 🗹法规🞎通知 🞎图纸 | 2021-7-1 | 马雨杰 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |

 |
| 记录控制 | H (V1.0)1.2.4  | 文件名称 | 《记录控制程序》 |  |
| 运行证据 | 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 |
| 《杀菌消毒记录表》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 生产部 | 2021-7 | —— | —— |
| 《出厂检验报告单》  | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 品控部 | 2021-10-18 | —— | —— |
| 《冷冻库温度监控记录》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 生产部 | 2021-07 | —— | —— |
| 《蛋黄金属检测记录》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 生产部 | 2021-10 | —— | —— |

 |
| 目标 | H (V1.0)2.4.2  | 文件名称 | HACCP手册 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。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。本部门及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.07-2021.09） |
| 培训计划完成率100% | 已完成培训次数/培训计划数×100% | 行政办 | 100% |
| 内审不合格整改率100% | 已整改不合格项数/内审不合格项数×100% | 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。 |
| 内部沟通 | H (V1.0)2.5.2.1  | 文件名称 | 🗹HACCP手册2.5.2章节 🞎《沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
|  |  | 运行证据 | 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 |
| 2021.9.13 | 公司生产管理例会 | 各部门负责人 | 会议 | 行政办 | 已落实 |
| 2021.10.18 | 公司生产管理例会 | 各部门负责人 | 会议 | 行政办 | 已落实 |
|  |  |  |  |  |  |

最高管理者确保HACCP体系的相关变更信息作为管理评审的输入。🗹是 🞎否 |  |
| 内部报告 | H (V1.0)2.5.2.2   | 文件名称 | 🗹HACCP手册2.5.2章节 🗹《沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者应确保所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患。企业内部报告的渠道：🗹口头 🗹手机/电话 🗹网络 🗹书面 🗹会议 🗹意见箱 内部报告的控制：查看内部报告的记录

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 报告日期 | 报告的内容 | 报告对象 | 报告方法 | 报告人 | 回应情况 |
| 2021.9.6 | 生产过程问题 | 马武强 | 会议 | 刘学宏 | 已落实 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

企业如何消除妨碍员工参与报告的障碍，制定鼓励报告的上传、严禁威胁报复或惩罚的政策以保护报告人；说明： 领导以身作则，宣导员工已企业为家，食品安全离不来企业的每位员工；营造“我赞美、我忏悔”的感恩氛围；  |
|  外部沟通 | H (V1.0)2.5.2.3  | 文件名称 | 🗹HACCP手册2.5.2章节 🗹《沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业确保与外部沟通的信息充分，并可供食品链的相关方获得。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 |
| 2021.10.11 | 订单沟通 | 供方 | 微信、电话 | 供销部 | 已落实 |
| 2021.10.15 | 用车沟通 | 物流方 | 电话 | 供销部 | 已落实 |
| 2021.10.8 | 日常巡查，疫情防控等 | 德清县市场监督管理局 | 面谈 | 行政办 | 符合要求 |

是否规定了外部沟通食品安全有关信息人员的职责和权限；🗹是 🞎否外部沟通的人员是否接受了适当培训；培训时间 2021 年 07 月 20 日外部沟通的人员是否得到了授权；🗹是 🞎否外部沟通获得的信息是否作为管理评审输入，并用于更新HACCP体系。🗹是 🞎否 |  |
| 人力资源 | H (V1.0)3.2  | 文件名称 | 🗹《人力资源管理程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 确定在其控制下从事影响其食品安全绩效和食品安全管理体系有效性的工作的人员（包括外部供应商）的必要能力； 查看《岗位任职能力描述》☑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 |
| 行政办经理朱正人 | 学历：高中及以上专业：不限培训：工作经历： 有一年以上管理经验  | 学历：大专专业：—— | 35年 | ☑胜任 □不胜任 |
| 品控部经理马雨杰 | 学历：大专及以上专业：不限培训：工作经历： 有5年 以上管理经验 | 学历：大专专业：—— | 6年 | ☑胜任 □不胜任 |
| 生产部组长李遇却 | 学历：小学以上专业：不限培训：工作经历： 有经验优先 | 学历：初中专业：—— | 10年 | ☑胜任 □不胜任 |
| 食品安全小组长胡向东 | 学历：大专及以上专业：不限培训：工作经历： 5年以上  | 学历：大专专业：—— | 35年 | ☑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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 《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 名 | 实招 名  |  |  |  |
| 技术人员 名 | 实招 名  |  |  |  |
| 操作人员 名 | 实招 名  |  |  |  |

是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是 □否培训过程的控制：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021.7.1 | HACCP手册、程序文件、HACCP计划 | 各部门/12人 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |
| 2021.8.15 | GB14881及蛋制品相关法规培训 | 各部门/12人 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |
| 2021.9.1 | 内审培训 | 内审员/5人 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |
| 2021.7.1 | 作业指导书等技术文件 | 各部门/11人 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |

培训人员：🗹新员工 🗹换岗员工 🗹在岗员工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 |  |
| 遵守食品安全相关法律法规标准 | ☑会议 □展板 ☑标语 ☑培训 □其他  |  |
| 遵守各项食品安全管理制度 | ☑会议 ☑展板 ☑标语 ☑培训 □其他  |  |

食品定期评审和更新培训计划。☑是 □否，体系建立以来还未发生更新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 | 马飞杰 | 332526199302035111 | 2022年04月 24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 |  |  |  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 |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |  |  年 月 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 |

电工在需要时请外部有资质的人员。健康证管理

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 岗位 | 姓名 | 健康证编号 | 有效期截止日期 |
| 管理岗位 | 胡向东 | WK202111407 | 2022-06-11 |
| 车间操作人员 | 熊永先 | WK202112249 | 2022-06-20 |
| 检验人员 | 马雨杰 | WK202112250 | 2022-06-20 |
| 仓库保管员 | 张晋 | WK202112251 | 2022-06-20 |

检验员培训证书：姓名：马雨杰，培训时间：2021.5.7-2021.7.4，培训内容：菌落总数，大肠菌群，商业无菌，水分，氯化物；培训合格。证书编号：DSYJ-000421；颁发机构：德清县食品药品检验所。 |
| 内部审核 | H (V1.0)5.3  | 文件名称 | 如：🗹《内审控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 🗹自管理体系建立后/🞎近一年，于 2021 年 9 月 28-29 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：领导层、HACCP小组、生产部、供销部、品控部等 ☑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》 4 份；涉及的条款号或问题简述： H3.8品控部不能提供对腌制过程放行记录；H3.6冷库未配备温度计，部分电子秤未校验；H3.3生产部缺少针对内包材消毒的场所；H3.5供销部所提供的部分供方资质不全或已过期，未及时收集。 🗹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  |

说明：不符合标注N