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：业务部 主管领导：陈春 陪同人员：钟华建 | 判定 |
| 审核员：褚敏杰 审核时间：2021年12月3日 |
| 审核条款：OHSMS：5.3组织的岗位、职责和权限、6.2职业健康安全目标及措施策划、6.1.2危险源辨识与评价识别与评价、6.1.4控制措施的策划、8.1运行策划和控制、8.2应急准备和响应 |
| 组织的岗位、职责和权限 | O 5.3 | 业务部现有人员3人，其中负责人1人、管理人员2人；主要负责：公司拓展市场、开发客户；食材采购控制；本部门的职业健康安全和环境保护管理。 | Y |
| 目标和方案 | O 6.2 | 通过“目标实施措施表”，对目标进行分解到各部门，查见行政部目标：火灾、触电事故 0员工职业病发生率 0制定“目标实施措施表”，对目标实现措施进行了策划；“目标考核记录表”显示对目标完成情况进行了季度考核，均完成. | Y |
| 环境因素的辨识与风险和机遇评价、措施的策划 | O:6.1.26.1.4 | 查见“危险源辩识和风险评价控制程序”，有效文件；查见“危险源辨识、风险评价和控制措施的确定表”，对办公区域进行辨识和评价。见有辨识办公活动用电设备、办公用电、驾驶车辆、冬日取暖、煤气罐的使用、餐饮制作、打扫卫生、物品码放等；打分法评价，查见“不可接受风险清单”，明确了触电伤害、潜在火灾、交通意外伤害、中毒等危险源为不可接受风险。公司通过制定目标、管理方案、应急预案、日常检查与控制等方法，对危险源进行控制。针对不可接受风险，制定有“安全目标及管理方案”，明确了指标、方法、措施/技术手段、责任部门、检查部门、日常运行控制部门等. | Y |
| 运行策划和控制 | O:8.1 | 提供“生产和服务管理控制程序”；有效文件；公司策划了作业文件，查见：进货检验制度、食品安全操作制度、食品添加剂管理制度、粗加工管理制度、烹饪加工管理制度、食品留样管理制度、食堂卫生检查制度等；明确了作业流程：服务流程：采购—进料检验—原材料清洗—切配—烹饪—留样—分配—餐具消毒—垃圾处理关键过程：烹饪、分配。收集了相关标准：食品安全国家标准食品中过氧化值的测定GB5009.227-2016食品安全国家标准食品中酸价的测定GB5009.229-2016食品安全国家标准食品中酸价的测定GB 5009.229-2016畜禽产品消毒规范GB/T 16569-1996肉类加工厂卫生规范GB/T 20094-2006屠宰和肉类加工厂企业卫生注册管理规范GB/T 20094-2006鲜、冻肉运输条件GB/T 20799-2006畜禽屠宰HACCP应用规范GB/T 20551-2006鲜冻畜肉卫生标准GB 2707-2005现场观察与交流：占地面积大约400平方米，办公区域、厨房、就餐区布局合理，一、二食堂分设在两个校区；办公区配置有适量的绿植，通风、采光良好，中央空调使用，温度合适；满足办公需求。作业人员熟知环保和健康安全要求；厨房内冰箱生熟分存、代加工食材一般存放于塑料框中，加工好的菜肴存放在不锈钢盆中，保持有食品留样存放在冰箱中至72小时后作为厨余处理；米面、食用油、调味品等存放在货架上，整齐有序；厨房和餐厅均设置有消防装置，标识清晰、设置齐全，有灭蝇灯，配置有消毒柜，正常运行；餐厅地面干净整洁，餐座椅排放有序，墙面张贴有节约粮食等标语，空调开放，未观察到虫鼠及蚊蝇；查见“有害生物防治合同”，与江西洁康海尔斯环保科技有限公司签订，2021.1.1；明确了消杀的类别及效果标准；保留有2021年消杀计划以及消杀记录，抽见：2021.1-6，施药内容及作业内容，服务质量管理、虫害场所等、虫控师签名、单位证明人签名；查见“设备维护保养记录”，抽见：2021.5.11、5.12、5.16、5.20等；明确了保养内容，记录了保养结果-正常；保养人签字；按公司要求人走关灯，电脑要求人走后电源切断；节约用水用电、纸张双面使用；办公区域配备了灭火器材；办公室内主要是电的使用，现场查看电路、电源正常，无乱拉乱接电线、使用超额电气等现象。 | Y |
| 应急准备和响应 | O：8.2 | 保持有：火灾应急预案、触电事故应急预案、食物中毒应急预案；基本符合；查见“应急预案演练记录”，显示2021年3月21日，公司组织进行了火灾事故应急响应演练；明确了演练类别、演练内容、物资准备和人员培训情况、演练过程描述、人员分工等内容；总结：对演练效果进行了评价；未发现预案需要改进的需求。另查见2021年3月22日，公司组织进行了触电事故应急预案的演练；同上。 | Y |

说明：不符合标注N