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：行政部 主管领导：李海英 陪同人员：钟华建 | 判定 |
| 审核员：褚敏杰 审核时间：2021年12月01日 |
| 审核条款：  OHSMS：5.3组织的岗位、职责和权限、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、6.2职业健康安全目标及实现目标措施的策划、7.1资源、7.2能力、7.3意识、7.5形成文件的信息、9.1.1监视、测量、分析和评价、9.2内部审核、10.2不符合/事件和纠正措施 |
| 组织的岗位、职责和权限 | O 5.3 | 行政部现有3人，主管1人、管理人员2人；  主要负责：人力资源管理、后勤事务管理；  危险源识别、评价和控制；  体系运行检查、内审；  应急准备和相应控制，不符合纠正与预防，事故事件调查处理等。 | 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:6.1.2  6.1.4 | 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 |
| 人员/资源  能力  意识 | Q:7.1.2  O:7.1  7.2  7.3 | 编制执行《人力资源控制程序》，有效文件；  公司现有员工30人，厨务人员持证上岗；  查见人员证书：  刘XX——食品从业人员健康体检合格证，2022.5.30，赣州市南康区第一人民医院，有效；  朱XX——食品从业人员健康体检合格证，2022.5.30，赣州市南康区第一人民医院，有效；  彭XX——食品从业人员健康体检合格证，2022.5.30，赣州市南康区第一人民医院，有效；  查见“2021年度培训计划”，计划开展管理手册、程序文件、目标及方案、岗位技能培训等11项次；  查“培训记录及培训效果评价表”，抽见：  ISO45001:2018)标准知识、概念培训——2021.7.25  管理体系内审员培训——2021.9.30  考核及评价记录显示以口头问答的方式对培训效果进行了评价，培训达到预期的目的。  意识：  经与部门负责人沟通交流，主要通过培训提高岗位作业水平和安全意识，询问部分员工，他们对公司的管理方针、管理目标、对职业健康安全管理体系有效性的贡献，包括保护员工健康等的益处，以及因自己岗位职责疏忽带来不符合给公司产品及公司安全承诺带来的后果。  员工能明确自身职责及岗位要求，自身工作影响，如何提高人身安全意识等。  基本能满足要求。 | Y |
| 形成文件的信息 | O:7.5 | 体系文件包括：  管理手册——A-2021，2021年07月10日  程序文件——GZY/ CX-A-2021，2021年07月10日，包括：危险源辩识和风险评价控制程序、法律法规和其他要求控制程序、教育培训控制程序、沟通控制程序、参与和协商控制程序、文件控制程序、应急准备和响应控制程序、绩效测量和监视控制程序、合规性评价控制程序等26个；  管理文件——编制有操作性提前方案、HACCP计划书、前提方案；  建立有外来文件清单，收集相关标准和法律等7个——中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国食品安全法、食品中污染物限量、食品中农药最大残留限量；  建立健康安全法律法规和其他要求清单，共50个。  文件化管理体系目前基本满足要求。  ——在编制体系文件时，对文件进行标识，主要有文件名称/编制部门/批准日期/文件编号等，经查管理手册/程序文件基本符合标准要求。  管理体系文件经过总经理审批实施发布，经评审，目前文件和目录均适用。符合要求。  ——编制《文件控制程序》，内容符合基本标准要求。  抽查：受控文件清单、管理评审计划、培训计划、环境因素因素评价记录表、职业健康安全危险源识别与评价表等，其成文信息标识清晰，填写基本齐全、清晰，成文信息在文件柜中分类编目保存，成文信息的贮存和保护符合要求，检索方便。  成文信息由各部门负责保存，以便查阅。  经查，基本符合标准要求。 | Y |
| 合规义务  合规性评价 | O:6.1.3  9.1.2 | 查见“法律法规和其他要求控制程序”、“合规性评价控制程序”，有效文件；  建立职业健康安全法律法规及其他要求清单，收集中华人民共和国职业病防治法、中华人民共和国消防法、中华人民共和国食品安全法等50余个，详见清单；  基本符合。  2021年8月12日进行合规性评价，保留有合规性评价记录和合规性评价报告。  评价结论：公司没有违反国家法律、法规及相关标准，能严格遵守国家有关环境和职业健康安全管理方面的相关规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。。 | 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 |
| 监视、测量、分析和评价 | O:9.1.1  Q:9.1.3 | 公司在管理手册中明确了监视测量的要求，制定了《顾客满意度测量控制程序》、《管理评审控制程序》和《内部审核控制程序》等程序。  行政部保留“目标考核表”，对各部门完成目标情况进行监测；  查见“环境安全运行检查记录”，每月一次，抽见2021年2-6月，对固废集中收集、安全用电、消防安全、持证上岗等情况进行检查，均正常。  提供“油烟监测报告”，2021.1.19，南昌市环量环境监测服务有限公司出具；检测结果油烟浓度小于标准值；  对目标完成、顾客满意等进行统计分析，保留分析结果。 | Y |
| 内部审核 | O:9.2 | 2021年10月20日，对各部门进行了内审，保留了内审计划、内审记录、不符合报告、内审报告；内审覆盖了管理体系范围内的活动及标准的要求；  本次内审开具不符合报告1份，已整改，有整改验收记录；  内审结论为：体系运行基本良好，运行达到一定的效果，基本符合标准的要求，但仍存在不足，各部门应举一反三，对类似问题予以整改。 | Y |
| 不合格和纠正措施 | O:10.2 | 公司建立“不符合、纠正和预防措施控制程序”、“事故调查处理控制程序”，有效文件，无变化。对纠正预防措施识别、评审、验证，事故事件报告、调查、处理等进行了策划。  对日常检查和内审、管理评审中提出的不合格项进行了原因分析，并策划纠正措施并实施，对所采取的纠正措施进行验证。  体系运行以来公司按照体系的要求，通过运行控制、加强培训，以及开展管理评审活动等方式采取预防措施，防止不符合/不合格的发生，不符合得到了有效控制。  公司成立以来没有发生重大质量事故和投诉处罚，没有发生环境事件和投诉处罚。  基本符合标准规定要求。 | Y |

说明：不符合标注N