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：办公室 负责人：张建翠 陪同人员：韩恭萍 | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2021-12-05 | | |
| 审核条款：FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9.2/10.1 | | |
| 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 | 负责公司人力资源管理、制订公司岗位职责及任职资格、负责人员招聘、制定年度培训计划并组织培训、健康证管理、各类资质证件的管理，负责体系文件和记录的管理等工作。 | |
| 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（2021.08-2021.10） | | 培训计划完成率100% | 半年 | 已完成次数/总次数×100% | 办公室 | 100% | |  |  |  |  |  |   目标已实现，2021年度11-12月份目标在实施中  🞎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 |  | 53 | -- | --- | --- | 59 |   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 | |
| 能力 | F7.2 | 文件名称 | 如：《人力资源管理程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《各岗位质量职责和权限规定》🗹充分有效 🞎不足，说明： 见《管理手册》  抽查任职能力情况：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 关键岗位的人员 | 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  韩恭萍 | 学历：高中  专业：—— | 30余年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 餐饮部厨师  毛立峰 | 学历：高中  专业：—— | 28余年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 餐饮部  胡晓 | 学历：大专  专业：—— | 20余年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 餐饮部总监  周志贵 | 学历：本科  专业：—— | **29年** | 🗹胜任 □不胜任 |   企业已运行多年，主要岗位已是多年的老员工，加之受疫情影响，体系建立以来，无招聘计划，对于岗位任职要求未有效的做规定，已现场沟通，后期改进。  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 名 | 实招 名 |  |  |  | | 技术人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 操作人员 名 | 实招 名 |  |  |  |   培训过程的控制：  提供有2021年度企业年度培训计划，随机抽查培训情况：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-07-05 | 贯标培训 | 各部门主要人员 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2021-08-05 | 食品生产安全与卫生知识 | 各部门主要人员 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2021-09-27 | 前提方案、制度文件等 | 各部门主要人员 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2021-09-16 | 内审培训 | 夏建邦、韩恭萍、张建翠、周志贵、刘浩云 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | |  |  |  |  |  |   贯标培训、法律法规标准培训未保留人员签到表，已现场沟通。  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 | | 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 | 陈明成 | T320828196902163813 | 2022年4月2日 | ☑有效 □过期 | | 电工 | 向家兵 | T420529197702074216 | 2022年7月22日 | ☑有效 □过期 |   抽查厨师证：胡晓厨师证编号：191607；  不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 | | 食品安全管理员 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 检验员 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 |   健康证管理：随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | 有效性 | | 餐饮部服务员 | 金安江 | 苏32010245521015857 | 2022.05.23 | 有效 | | 餐饮部厨师 | 陆文彬 | 苏32010245521015872 | 2022.05.23 | 有效 | | 餐饮部前厅主管 | 吴小玉 | 苏32010245521015836 | 2022.05.23 | 有效 | | 餐饮部洗碗工 | 马义虎 | 苏32010245521015867 | 2022.05.23 | 有效 | | 餐饮部经理 | 韩恭萍 | 苏32010245521015904 | 2022.05.23 | 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：🗹《人力资源管理程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | | 🗹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 |  | | 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 |  | | 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 |  | | 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 |  | | |
| 沟通 | F7.4 | 文件名称 | 如：🗹管理手册7.4条款、🗹《内外部沟通控制程序》 | | 🗹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 | | 2021-11 | 现场检查 | 南京市鼓楼区市场监督管理局 | 现场巡视 | 各部门 | 基本符合要求，无整改项 | |  |  |  |  |  |  |   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 | | 2021-12-04 | 厨房要求检测、岗前人员卫生检查 | 餐饮部后厨人员 | 现场 | 餐饮部 | 在实际工作中执行 | | |
| 形成文件的信息 | F7.5 | 文件名称 | 如：🗹《文件控制程序》 🗹《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 | 2021.08.05 | 夏建邦 | 各部门 | —— | —— | | 危害控制计划 | 🗹纸质 🗹电子 | 2021.08.05 | 夏建邦 | 各部门 | —— | —— | | 程序文件汇编 | 🗹纸质 🗹电子 | 2021.08.05 | 夏建邦 | 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 | | —— | 🗹纸质 🗹电子 |  |  |  |  |  | |  | 🞎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 | | GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.08.05 | 办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | ISO22000：2018 食品安全管理体系 食品链中各组织的要求 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.08.05 | 办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.08.05 | 办公室 | 🗹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 | | 餐具消毒记录 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 餐饮部 | 2021-11月 | —— | —— | | 鼓楼区食品经营进货查验台帐 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 餐饮部 | 2021-11-16~11-29 | —— | —— | | 餐饮单位食品留样记录 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 餐饮部 | 2021-09~11月底 | —— | —— | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | | |
| 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 | |
| 运行证据 | □自管理体系建立后/🗹近一年，于 2021 年 11月 06-07 日实施了内部审核；  记录包括：  《内审计划》：有 3 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、餐饮部  ☑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》 2 份；  涉及的条款号或问题简述：   1. 现场检查发现，未保留大米的供方的资质，不符合ISO22000:2018标准 7.1.6条款； 2. 厨房安装有灭蝇灯，但现场检查发现未配置防鼠设施；不符合ISO22000:2018标准8.2.4 条款；   ☑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章、🗹《不符合及潜在不安全产品控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 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 🞎其他  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