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：领导层 主管领导：夏建邦 陪同人员：胡晓 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期： 2021-12-05 | |
| 审核条款：FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.3/10.2/10.3 | |
| 理解组织及其环境 | | F4.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与最高管理者沟通：  组织的环境：   |  |  | | --- | --- | | 外部环境 | 法律法规 ☑技术 竞争 市场 文化 社会 经济环境 政治环境□网络安全 ☑食品欺诈 ☑食品防护 ☑蓄意污染 □其他 | | 列举主要的内容 | 集团改制，市场竞争更加激烈 | | 内部环境 | 价值观 文化 知识 绩效 □工艺 设备 人员能力 □其他 | | 列举主要的内容 | 集团统一管理采购，严格控制供方，确保餐食源头安全 | | 组织优势说明 | 队伍建设较为稳定，自由资金较充足 | | 组织劣势说明 | 以军队接待后勤保障为主经营改制后，面对食品安全监管等要求还薄弱 | | 主要风险的说明 | 餐饮过程异物控制不当，导致产品质量不合格，消费者投诉 | | 机遇的说明 | 多年的渠道经验，希望通过建立体系，强化内部管理；参与招投标；赢得更多市场 |   主要证据体现在 《组织内部外部环境要素识别表》、🞎《PEST分析企业外部环境因素及应对措施》 🞎《组织及其环境分析表》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| 理解相关方的需求和期望 | | F4.2 | 文件名称 | 如：《相关方需求和期望控制程序》、管理手册第4.2条款、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 现场沟通抽查：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 重要的相关方 | 相关方名称举例 | 重要的相关方需求和希望（不必全选） | | 主管部门 | 南京市鼓楼区市场监督管理局 | 遵守食品安全相关的法律法规  □ | | 供方 | 集团统一管理供方 | 组织的持续经营、明示食品安全采购要求  □ | | ☑顾客 | 普通大众 | 按时按质按量交付产品或服务；  产品/服务质量持续满足要求  ☑不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务； | | 消费者 | 普通大众群体 | ☑良好的使用感受  ☑不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁 | | ☑员工 | 雇员 | ☑组织的持续经营、自我发展  ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营 | | ☑投资方 | 集团总部 | 组织的持续经营、盈利  ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利 | | ☑社区 | —— | □不因食品安全问题影响周围人员的就业 | | □其他 |  |  |   主要证据体现在《相关方期望或要求识别表》、🞎《相关方的需求和期望分析表》、 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| 确定食品安全管理体系的范围 | | F4.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织应明确相关管理体系的范围；   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 范围的项目 | 内容描述 |  | | 产品/服务的活动 | 热食类食品制售 |  | | 审核范围描述 | 位于江苏省南京市鼓楼区湖南路街道中山北路178号南京君通华江饭店有限责任公司民国楼的热食类食品制售 |  | | 注册地址 | 南京市鼓楼区中山北路178号 |  | | 经营地址 | 江苏省南京市鼓楼区湖南路街道中山北路178号民国楼、迎宾楼、职工食堂 |  | | 临时现场 | —— |  | | 多场所 | —— |  | | 组织单元（部门/分支） | 与组织结构图一致  🞎分支机构，如：  🞎临时场所，如： |  | | 时间 | 体系建立以来，2021-08-05  🞎 近一年以来， |  |   在企业的管理手册中有描述。 |
| 食品安全管理体系及其过程 | | F4.4 | 文件名称 | 如：管理手册第4.4条款、🞎《过程清单》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。  FSMS：  **影响运行的重要过程如下: （不必全选）**  ☑人员能力管理 ☑危害分析 ☑PRP制订和控制 ☑危害控制计划（OPRP、HACCP）制订和控制  ☑特种设备管理 ☑控制措施组合确认 ☑PRP和危害控制措施的效果验证 □其他  **影响体系运行的外包过程如下: （根据实际情况选择）**  □建立FSMS □危害分析 □制订PRP和OPRP、HACCP计划 □生产/服务过程 □产品运输  □设备维修 □人员培训 □PRP和OPRP、HACCP验证 ☑其他—（虫害防治、油烟管道清洗、清洗等服务采购的按照7.1.6执行）    组织通过食品安全目标的建立、实施、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些管理体系覆盖的过程和活动。 |
| 领导作用与承诺 | | F5.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.1条款 和“5.3各部门及岗位职责” | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与最高管理者沟通其领导作用与承诺：  🗹 **确保为食品安全管理体系制定食品安全方针和食品安全目标， 并与组织的战略方向相一致；**；  🗹 **确保食品安全管理体系要求整合到组织的业务过程中**；  🗹 **确保获得食品安全管理体系所需的资源**；  🗹 **沟通有效食品安全管理的重要性， 符合食品安全管理体系要求、 法律法规要求和与食品安全有关的顾客要求**；  🗹 **确保对FSMS进行评估和保持，以实现其预期结果**；  🗹 **指导和支持员工为食品安全管理体系的有效性做出贡献**；  🗹 **推动持续改进**；  🗹 **支持其他管理者履行其相关领域的食品安全领导职责**；  🗹 覆盖了标准第5.1章的全面要求，🞎 未覆盖标准第5.1章的全面要求，缺少： |
| 食品安全方针 | | F5.2 | 文件名称 | 如：管理手册第5.2条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者制定了文件化的管理体系方针：  **食品安全为先、诚信经营为本、良好舒适为优、不断持续改进**  适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向  食品安全方针合理恰当并为相应的食品安全目标提供了框架。  包括满足适用要求的承诺；  ☑包括满足适用食品安全要求的承诺，包括立法/执法要求和顾客的相互同意的食品安全要求（FSMS）  包括持续改进质量管理体系的承诺  ☑应对内部和外部沟通（FSMS）  ☑解决需求确保食品安全相关的能力（FSMS）  在组织内得到沟通、理解和应用，通过：展板 🞎标语 会议 文件发放 🞎其他  在相关方有需要时提供。通过：🞎网站 宣传册 🞎其他—— |
| 组织的岗位、职责和权限 | | F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3条款和“ 食品安全管理体系职能分配表” | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；  如：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程名称 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | 食品安全管理体系策划和推动 | 食品安全小组 | OPRP和HACCP的实施 | 餐饮部 | | 采购控制 | 餐饮部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 | | 人员健康 | 办公室 | 监视和测量控制 | 餐饮部 | |  |  |  |  | |
|  | |  |  | 🗹食品安全小组组长： **韩恭萍 女士**  食品安全组长负责：  🗹 确保FSMS的建立、实施、维护和更新；  🗹 管理和组织食品安全小组的工作；  🗹 确保食品安全团队的相关培训和能力；  🗹 向最高管理层报告FSMS的有效性和适宜性。  所有人员有责任向🗹食品安全组长 🞎食品安全小组成员 报告与FSMS有关的问题。 |  |
| 应对风险和机遇的措施 | | F6.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第6.1条款、🗹《风险和机遇控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 分析风险的方法：头脑风暴法 🞎FMEA（潜在失效模式分析） 🞎其他  应对风险的措施类型包括：  规避风险 为寻求机遇承担风险、消除风险源 改变风险的可能性和后果、分担风险 通过信息充分的决策而保留风险 🞎其他  列举2~3项应对主要风险的描述：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要的风险描述 | 应对措施 | 措施的有效性 | | 餐食安全控制不当，导致食物中毒 | 1. 集团统一控制食材采购； 2. 每批进行验证合格入库； 3. 加强客户对产品品质的反馈并及时处理 | 基本有效 | |  |  |  | |  |  |  |   应对机遇的措施类型包括：  采用新实践 🞎推出新产品 🗹开辟新市场 赢得新顾客 🞎建立合作伙伴关系 利用新技术 🞎其他  列举2~3项应对重要机遇的描述：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要的机遇描述 | 应对措施 | 措施的有效性 | | 渠道丰富，合作机会较多 | 1. 通过建立体系，加强内部管理； 2. 加强员工培训，提高食品安全意识 | 基本有效 | |  |  |  | |  |  |  |   FSMS：  组织食品安全管理体系范围内的潜在紧急情况，如 🗹法规未识别 🗹违规操作 🞎其他  可能具有食品安全危害的潜在紧急情况，如 🗹食物中毒 🗹停水 🗹停电 🗹 停蒸汽  🗹 制冷设备故障 🞎车辆故障 🗹其他——供应链发生变化  🗹 确保FSMS 能够达到其预期结果;  🗹 提高理想效果;  🗹 防止或减少不良后果;  🗹 实现持续改进。 |
|  | | F6.1.2 | 运行证据 | 该组织策划了：  a) 解决这些风险和机遇的行动;——企业提供了《应对机遇和风险措施单》  b) 并进行了:  1) 将行动整合并实施到其FSMS流程中;🗹是 🞎否，说明  2) 评估这些行动的有效性。🗹是 🞎否，说明 | 🗹符合  🞎不符合 |
| F6.1.3 | 运行证据 | 该组织为应对风险和机遇而采取的行动与以下方面相称：  a) 对食品安全要求的影响; 🗹是 🞎否，说明  b) 为顾客提供一致的食品产品与服务;🗹是 🞎否，说明  c) 食品链中相关方的要求。 🗹是 🞎否，说明 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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、《目标管理程序》 🗹《食品安全目标考核结果统计表》 | 🗹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。为实现总的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。  总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况  (2021-08~2021-10) | | 产品监督抽查合格率100% | 季度 | 合格数/总数×100% | 100% | | 重大食品安全事故为0 | 年度 | 实际发生次数 | 0 | |  |  |  |  |   目标已实现；2021年11月-12月目标在实施中  🞎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。 |
| 变更的策划 | | F6.3 | 文件名称 | 如：手册第6.3章、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对相关管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施；审核周期内的重大变更有：  □组织结构变更 □部门职责变更 □主要原材料 □关键人员 □生产工艺/服务流程  □主要设备设施 □主要检测设备 🗹其他——体系建立以来未发生   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 体系变更的内容说明 |  |  | | 评价内容 | 评价具体描述 | 评价结论 | | 变更目的 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 其潜在后果 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 质量管理体系的完整性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 资源的可获得性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 职责和权限的分配或再分配 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | |
| 资源（总则） | | F7.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第7.1章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理层确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进质量管理体系。   1. 现有内部资源的能力；   ~~建筑面积 ；后厨 个； ；仓库 1个~~  ~~主要设备有： （列举2~4种）~~  餐饮部民国楼属于华江饭店餐饮部分，经营面积5000平方米。配备有餐厅（三个大厅，19个包厢）和厨房（2个厨房及配套的预处理，洗消间），2个常温仓库，1个冷冻库。配备的设备主要有单头矮汤炉、四门冰柜、整箱、和面积、压面机、吸油烟机等。设有卫生间在同楼层，与厨房加工区有分隔；设有简单更衣室；  动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：  🞎污水处理站 🞎锅炉房 🞎高压配电室 □低压配电室 🞎空压站 🞎制冷站 🞎消防中控室  🞎消防泵房 □除尘装置 🞎尾气处理 🞎危化品库房 🞎危险废弃物存放处 🞎改建/扩建施工现场□食堂 🞎宿舍 🞎班车 🗹其他——不涉及  特种设备：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🗹电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 不适用  特种设备管理：🗹进行了定期检验 🞎未进行定期检验的有：   1. 还存在哪些局限和不足： 无 2. 需要从外部供方获得的资源： 无 |
| 人员 | | F7.1.1  F7.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第7.1.1、7.1.2条款 🗹《人力资源管理程序》 | 🗹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 | 0 | 53 | 0 | 0 | 0 | 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 | 负责建立和保持管理体系 |  |     保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 （不涉及） |
| 食品安全管理体系外部建立的要素 | F7.1.5 | 文件名称 | 如：手册第7.1.5条款、《前提方案》、《危害控制计划》 | 符合  不符合 |
| 运行证据 | 组织使用外部建立的FSMS要素，包括：  建立PRP  进行危害分析和危害控制计划  建立、保持、更新和持续改进其FSMS  组织确保所提供的要素为：  a） 以符合ISO22000标准要求的方式建立； 是 🞎否  b） 适用于受审核方的场所、过程和产品； 是 🞎否  c） 与食品安全小组调整其与受审核方的工艺和产品相适应；是 🞎否  d） 按ISO22000标准要求实施、保持和更新； 是 🞎否  e） 作为文件信息保留。 是 🞎否 |
| 监视、测量、分析和评价 | | F9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对监视和测量的食品安全绩效：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量的对象 | 监视、测量、分析和评价的方法 | 监视和测量的频次和时机 | 评价其食品安全绩效所依据的准则和适当的参数 | 分析和评价的频次和时机 | | 产品和生产用水 | 委托外部定期进行检测 | 餐食、餐具、生产用水：每年委托外部进行1次验证 | GB 14934-2016  、GB5749-2006、DBS 32/003-2014 | □每月 ☑每季度 ☑每年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对目标、供方业绩、过程业绩、满意度进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查  ☑每年 | 相关标准、程序文件要求等 | ☑每月 ☑每季度 □每年 | | 体系 | 内部审核；对内审不符合项进行分析 | ☑按年度内审计划  ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | ISO22000：2018《内部审核控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对FSMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | ISO22000：2018《管理评审控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对问题进行统计 | ☑每年一次 | 按企业程序文件 | □每月 □每季度 ☑每年 | |
| 管理评审 | | F9.3 | 文件名称 | 如：🗹《管理评审控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 自🗹管理体系建立后/🞎近一年，于 2021 年11月 15 日实施了管理评审；  查看☑管理评审计划 ☑管理评审记录（工作总结） ☑管理评审纪要 ☑管理评审报告   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输入信息 | 评价 | 问题描述 | | 🞎以往管理评审所采取措施的情况； | □符合 □不符合 | 首次建立体系，未发生以往管理评审。 | | 🗹 组织所处形势的变化； | ☑符合 □不符合 |  | | 🗹发生的紧急情况、事故或撤回； | ☑符合 □不符合 |  | | ☑与食品安全管理体系有关的内部和外部因素变化，包括顾客和顾客投诉； | ☑符合 □不符合 |  | | ☑食品安全绩效和食品安全管理体系不符合和纠正措施 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑监视和测量结果及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑审核结果（内部和外部） 包括执法检查结果 | ☑符合 □不符合 |  | | 🗹与PRP、 OPRP计划和HACCP计划有关的验证活动结果的分析 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑实现食品安全管理体系目标的程度 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑外部供方绩效 | ☑符合 □不符合 |  | | 🗹体系更新活动的评审结果的评审 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑顾客反馈的沟通活动的评审 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑紧急情况、事故或撤回的评审 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑持续改进的机会的评审 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑资源的充分性 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑为应对风险和机遇所采取措施的有效性 | ☑符合 □不符合 |  |   对食品安全管理体系的持续适宜性，充分性，有效性的结论。☑满足 □不满足，说明   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输出信息（决策） | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 与持续改进机会相关的决策 | 加强员工培训，提高对体系的理解及运用，控制并且降低食品安全风险 | □已落实 ☑已部分落实 | | 食品安全管理体系所需的变更 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 食品安全目标未实现所采取的措施。（需要时） | —— | □已落实 □已部分落实 | | 改进食品安全管理体系与其他业务过程融合的机会。（需要时） | —— | □已落实 □已部分落实 | | 任何与组织战略方向相关的结论 | —— | □已落实 □已部分落实 |   🗹改进措施未落实的原因： 计划2021年12月底前完成 |
| 持续改进 | | F10.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.2条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织已持续改进食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性，以提升食品安全绩效。  组织考虑了分析和评价的结果以及管理评审的输出，确定是否存在需求或机遇，这些需求或机遇应作为持续改进的一部分加以应对。  🞎 改进措施已落实  🗹 改进措施未落实的原因： 计划2021年12月底前完成  最高管理者应确保组织通过以下活动，持续改进食品安全管理体系的有效性：  🗹沟通 🗹管理评审 🗹内部审核 🗹验证活动结果分析 🗹控制措施验证和控制措施组合  🗹纠正措施 🗹FSMS更新 。 |
| 食品安全管理体系的更新 | | F10.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者确保FSMS持续更新。🗹是、🞎否，说明；  食品安全小组应按计划间隔（🗹每年、🞎每月、🗹不定期）对食品安全管理体系进行评估。小组应考虑：  🗹有必要审查危害分析  🗹已建立的危害控制计划  🗹已建立的PRP。  更新活动应基于：  🗹 来自外部和内部通信的输入；  🗹 其他有关食品安全管理系统的适宜性、充分性和有效性的信息的输入；  🗹 验证活动结果分析的输出；  🗹 管理评审的输出。  系统更新活动保留的文件化信息为： 体系建立以来未发生 ，作为输入报告给管理评审。 |

说明：不符合标注N