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 主管领导：殷宇勤 陪同人员：刘娟 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙、任泽华（实习） 审核时间：2022-01-06 | |
| 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 | 负责公司日常行政管理、人力资源管理、制订公司职责及任职资格、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，协助内审、管评等工作。 |
| 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 | | 《HACCP管理手册》 | 🗹纸质 🗹电子 | 2021.8.1 | 杨磊 | 各部门主管 | —— | —— | | 《HACCP计划书》 | 🗹纸质 🗹电子 | 2021.8.1 | 杨磊 | 各部门主管 | —— | —— | | 《程序文件》汇编 | 🗹纸质 🗹电子 | 2021.8.1 | 杨磊 | 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 | | 《HACCP计划书》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2022-01-03 | 杨磊 | 各部门主管 | —— | —— | |  | 🞎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 | | DBS32/003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021-8-1 | 质量部 | 🗹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 | 2021-8-1 | 质量部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0） | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021-8-1 | 质量部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | |  | 🞎标准 🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021-8-1 | 质量部 | 🗹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》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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 | | 《菜品出锅温度检测记录》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 生产部 | 2021-12月 | —— | —— | | 《配料间原辅料领用记录》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 生产部 | 2021-12月 | —— | —— | | 《餐具消毒记录》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 生产部 | 2021-12月 | —— | —— | |  |  |  |  |  |  |  | |
| 目标 | H (V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | 🗹《HACCP管理手册》 | 🗹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 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.08-2021.12） | | 培训计划完成率100% | 季度 | 已完成次数/总次数×100% | 行政部 | 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 🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹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 | | 2021.12.05 | 认证工作总结、各部门工作问题沟通 | 各部门负责人 | 会议 | 办公室 | 在后续工作中落实 | | 2021.12.26 | 各部门工作问题沟通 | 各部门负责人 | 会议 | 办公室 | 按照沟通内容在后续工作中落实 | |  |  |  |  |  |  |   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 🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹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：经沟通了解体系建议以来未发生，已现场沟通。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 报告日期 | 报告的内容 | 报告对象 | 报告方法 | 报告人 | 回应情况 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   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，宣导员工以企业为家，食品安全离不来企业的每位员工 |
| 外部沟通 | H (V1.0)  2.5.2.3 | 文件名称 | 🗹HACCP手册2.5.2章节 🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹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 | | 2021.12.02 | 日常监督检查 | 泰兴市市场监管理局新街分局 | 现场 | 生产部 | 未发现问题 | | 2021.12.02 | 日常监督检查（主要对上游供货商的索证索票、贮存、供应商资质材料及现场检查） | 泰兴市市场监管理局新街分局 | 现场 | 各部门 | 未发现问题 | |  |  |  |  |  |  |   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 年 月 日，外部沟通的人员参加公司组织的各项培训。  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  🞎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；  抽查公司人员情况：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 17 |  | 103 | -- | --- | --- | 120 |   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 | | （管理人员）  食品安全小组组长  杨磊 | 具备食品安全知识以及多年的餐饮行业经验 | 学历：大专  专业：市场营销 | 15余年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 生产部经理  吴国英 | 由总经理提名、任命 | 学历：大专  专业：电气自动化 | 13余年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 质量部  刘娟 | 由总经理提名任命。 | 学历：大专  专业：食品安全 | 10余年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 采购部经理  齐潮福 | 学历：高中及以上  专业：具备一定会计基础 | 学历：大专  专业：园林设计 | 16年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 检验员  戴美玉 | 学历：高中及以上  专业：具备一定食品安全知识 | 学历：大专  专业：机电一体化 | 3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 |  |  |  |   餐饮行业操作人员流动比较大，自体系建立以来招聘21人，基本可以满足运行要求。  是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是，已抽查2021年度，经沟通了解2022年度培训计划在实施中 □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 | | 2021.07.25 | ISO22000:2018标准培训（与HACCP体系同步进行培训，但在记录中未明确HACCP体系的内容，已现场沟通） | 各部门主要人员 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 | | 2021.10.15 | 食品安全法 | 热包车间/76人 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 | | 2021.12.03 | 岗位SOP培训  操作技能培训 | 大灶车间/17人 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 | | 2021.12.15 | 生产工艺培训 | 后包车间/81人 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   **查内审员管理情况，未提供针对内审员进行HACCP认证要求进行培训的证据。**  2021年11月3日对化验员戴美玉进行试题考核，考核得分：96分。  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：不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 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 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 焊工 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 高压电工 | 陶书兵 | T321002198001213337 | 2023 年11 月20 日 | ☑有效 □过期 | | 低压电工 | 陶书兵 | T321002198001213337 | 2023 年11 月20 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 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   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 | | 生产部副经理 | 康雄雄 | 苏32128318421004459 | 2022.03.10 | 有效 | | 生产部组长 | 陈爱兰 | 苏32128318421011620 | 2022.05.09 | 有效 | | 生产部大灶 | 蒋勇 | 苏32128318421011639 | 2022.05.09 | 有效 | | 生产部分餐间 | 徐继芹 | 苏32128318421024026 | 2022.09.12 | 有效 | | 生产部留样 | 王晓红 | 苏32128318421011627 | 2022.05.09 | 有效 | | 生产部后包 | 马巧云 | 苏32128318421034657 | 2022.12.01 | 有效 | |  |  |  |  |  |   提供有车辆行驶证17个和驾驶员驾驶证17位，随机抽查驾驶员：刘传开、戴新平、丁少兵、叶军、樊余凤，驾驶证均在有效期内；抽查车辆行驶证：苏MAU339、苏MG9R97、苏MW9U27的行驶证，在有效期内。  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。 |
| 内部审核 | H (V1.0)  5.3 | 文件名称 | 如：🗹《内部审核控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 🗹自管理体系建立后/🞎近一年，于 2021 年 10月 24-25 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、质量部等  ☑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 HACCP小组检查表未见H5.1条款，质量部审核计划中有3.2条款，但内审检查表中未见此条款，已现场沟通  《不符合项报告》 2 份；  涉及的条款号或问题简述： 查看生产现场，有较为明显的积水现场，不符合HACCP体系3.3条款；查看计量器具管理情况，发现有未及时进行送检的温度计，不符合HACCP体系3.6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 |

说明：不符合标注N