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/运营部/食品安全小组/综合办等 陪同人员：徐良 | 判定 |
| 审核员：肖新龙A、任泽华B、陈权C 审核时间：2022年02月25日 上午至2022年02月25日 下午 |
| 审核条款：略 |
| 合同基本信息确认:核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）**原件**和复印件/扫描件的一致性A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | 现场检查**《营业执照》**——：□正本 ☑副本； ☑原件 □复印件编号：913301066739851582 ； 有效期：长期；经营范围的**相关描述**：餐饮管理、餐饮服务；认证申请范围：Q：餐饮服务（热食类食品制售）F：位于浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路560号8幢杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司的集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售）H：位于浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路560号8幢杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司的集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售）； | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 同上A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | 现场检查**《食品经营许可证》**——：☑正本 □副本； ☑原件 □复印件编号：JY23301060297391 ； 有效期：2022年1月19日 2027年1月18日 ；经营范围的**相关描述**：主体业态：餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）经营项目：预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售;热食类食品制售 | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 确定审核范围的合理性A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | 注册地址：浙江省杭州市西湖区西溪路560号8幢与☑《营业执照》和☑《食品经营许可证》内容一致。经营地址：浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路560号8幢与☑生产或服务现场一致 | ☑内容一致☑内容不同☑内容一致□内容不同 |
| 确定多现场（固定）的地址（适用时）A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | 多现场的名称和具体位置：现场1：不适用现场2：与申请时提供的《多场所申报清单》是否一致 | □内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 确定临时现场的地址（适用时）A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | 临时现场的名称和具体位置：现场1：不适用现场2：确定建设单位的在建项目清单（仅限建工QMS）与申请时提供的《企业在建项目清单》是否一致 | □内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 对多场所/临时场所建立的控制水平（适用时）A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | □与组织总部在同一管理体系下运行 不适用□组织总部有权对多场所/临时场所进行监督管理¨按照统一安排实施内部审核（不强制同一时段）¨与组织总部一同进行管理评审 | □满足要求□不满足要求 |
| 确定生产/服务流程A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | **生产/服务流程图：**1. 热菜加工/配送流程流程：原料采购验收→原料贮存→粗加工→烹制→成品分餐→留样（适用时）→配送2. 米饭加工/配送流程图大米→淘洗→分机蒸制→分餐→配送3. 餐具清洗消毒：餐具→回收→清洗→消毒→备用 | ☑内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 确定有效的员工人数A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | 认证范围内管理体系覆盖的人数（总计人）14人管理人员7 人；操作人员7 人；劳务派遣人员 人；临时工 人；季节工 人； | ☑与申请一致□与申请不同 |
| 生产/服务的班次A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | ☑单班（例如：17：:3-17 :00；）□双班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；）□三班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；夜班24 :00-次日 08 :00） |  |
| 体系运行时间是否满足3个月A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | 管理手册发布的时间：2021年11月1 日☑至今管理体系已运行3个月以上□至今管理体系运行不足3个月以 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 组织对相关标准的宣贯培训A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | 标准宣贯的时间：2021年11月05日，策划时间不合理，已现场沟通；☑QMS □EMS □OHSMS ☑FSMS ☑HACCP ☑已培训了相关标准和内审员知识；□至今未培训相关标准和内审员知识员工对相关标准的认知和能力（应知应会、持证上岗等）☑满足要求，□基本满足要求，□不满足要求 |  |
| 了解企业基本情况：A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | - 主要的内部环境和外部环境分析的充分性🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 主要的相关方和期望的充分性🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 确定风险的识别和评价🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 组织机构设置、职责分配及沟通🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 确定外部提供过程、产品和服务（外包过程）：经确认外包过程为餐厨垃圾清运、菜品生物安全性验证，按照采购过程管理要求。 - 被主管部门处罚和曝光情况🗹未发生 ¨已发生，说明： - 其他机构转入情况（适用时）——不适用¨已收集到以往的不符合项 ¨未收集到以往的不符合项 ， | □满足要求□不满足要求 |
| **与最高管理者了解各**管理体系的运行情况：A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：**倡导健康饮食理念，提供卫生安全食品，追求顾客持续满意。**贯彻情况：☑文件发放 □标语 ☑展板 □网站 □员工手册 □组织文件化的管理目标已制定，内容为：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况（审核周期2021.11-2022.01） |
| 食品安全事故为0 | 月度 | 实际发生次数 | 0 |
| 顾客满意度≥85% | 年度 | 顾客满意度调查统计 | 95% |
| 产品合格率100% | 月度 | 实际发生次数 | 100% |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 | □满足要求□不满足要求 |
| 文件化体系策划情况A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | 组织的文件化体系的结构——-《管理手册》1 份；覆盖了 ☑QMS □50430 □EMS □OHSMS ☑FSMS ☑HACCP-文件化的程序；23 份；详见《受控文件清单》-作业文件；份；详见《受控文件清单》-记录表格；70份；详见《记录清单》 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 内审的策划和实施管理体系的评审A:FH（Q）B:Q（F）HC：Q |  | 自管理体系建立后，于2022 年1月25-26 日实施了内部审核；记录包括：☑内审计划、☑内审检查表、☑不符合项报告2 份、☑内审报告自管理体系建立后，于2022年2月10 日实施了管理评审；☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | ☑满足要求□不满足要求 |
| QMS运行情况及不适用条款：B:QC:Q |  | QMS不适用条款1合理理由的详细说明：无QMS不适用条款2合理理由的详细说明： | ☑满足要求□不满足要求 |
| 确认生产/服务流程B:QC:Q |  | - 确认生产/服务流程🗹与提供流程图一致 ¨与提供流程图不一致，说明： 质量关键过程（工序）： 采购、配送服务过程、餐具消毒过程、烹饪过程 ；相关控制参数名称：索证/合格供方、服务质量、及时性、投诉处理满意度、消毒时间、餐食中心温度等 ；需要确认的过程（工序）： 餐饮服务提供过程 ；确认的内容：☑人员技能、☑设备能力、☑原料控制、☑工艺方法、☑工作环境、□破坏性试验 | □满足要求□不满足要求 |
| 产品执行的标准或技术要求和检验报告；B:QC:Q |  | ☑客户要求、□国际标准、□国家标准、□行业标准、□地方标准、□企业标准、□企业技术规范 ☑其他：《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》☑不需要型式检验；□需要型式检验；已验证为主：随机抽取~~型式检验的原因：不适用~~~~□正常情况下至少个月一次； □原辅材料有较大变化。；~~ ~~□更换设备或停产后，重新恢复生产 □新产品研发完成后；~~ ~~□出厂检验与上次的型式检验的结果有较大差异。~~~~□质量监督检验部门提出抽检要求。~~~~型式检验报告（证据）1：~~~~检测部门名称：； 报告编号：报告日期：~~~~执行标准：；~~ ~~结论：□合格 □不合格 □项目齐全 □项目不齐全~~~~型式检验报告（证据）2：~~~~检测部门名称：； 报告编号：报告日期：~~~~执行标准：；~~ ~~结论：□合格 □不合格 □项目齐全 □项目不齐全~~ | □满足要求□不满足要求 |
| 相关方/客户的反馈、顾客投诉处理和及顾客满意度。B:QC:Q |  | 近一年相关方反馈处理情况，☑未发生□发生过，说明； 近一年顾客投诉处理情况，☑未发生□发生过，说明； 近一年重大质量事故情况，☑未发生 □发生过，说明；近一年产品召回的情况。 ☑未发生 □发生过，说明； 近一年顾客满意度的情况，□未发生 ☑发生过，说明；于2022年2月初进行顾客满意度调查，顾客满意度平均达到96分。  | ☑满足要求□不满足要求 |
| QMS场所巡查:现场情况B:QC:Q |  | 巡视生产区域（☑厂区、☑生产/加工车间、☑原料/成品库房、☑实验室/化验室等）☑可以满足运行要求；□基本可以满足运行要求；□不可以满足运行要求，说明； 确认生产/服务流程：☑与企业提供的工艺流程一致；□与企业提供的工艺流程基本一致；□与企业提供的工艺流程不一致；说明； | □满足要求□不满足要求 |
| 观察基础设施、监视和测量设备、特种设备的配备情况B:QC:Q |  | 观察基础设施（生产设备），主要有链传送式洗碗碟烘干一体机、热风循环消毒柜、冷冻柜冷藏柜；□ 运行完好 ☑运行基本完好 □ 运行不完好，说明；观察质量相关的监视和测量设备的种类，主要有电子秤、中心温度计；了解检定/校准情况（合格证标识）☑ 校准受控 □校准基本受控 □ 校准失控，说明；观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况【不适用】□场内机动车辆（叉车）；□起重机械；□压力容器；□压力管道；□锅炉；□电梯 | □满足要求□不满足要求 |
| 观察工作环境B:QC:Q |  | 影响该企业的产品/服务质量并对工作环境特殊的因素是：物理因素：🗹温度 🗹湿度 🗹清洁卫生 🗹照度 🗹噪声 🗹空气流通 社会因素（服务业必查）：🗹非歧视 🗹非对抗 🗹安定 心理因素（服务业必查）：🗹过度疲劳 🗹情绪不稳定 🗹压力过大  | □满足要求□不满足要求 |
| FSMS/HACCP运行情况：A:FHB：H |  | 🞎《食品生产许可证》/🗹《食品经营许可证》编号：JY23301060297391有效期：2022年1月19日 2027年1月18日 ；许可范围：主体业态：餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）；经营项目：预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售；热食类食品制售- 了解企业相关法规相关的CNCA专项技术规范1 ： GBT 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》 相关的CNCA专项技术规范2 ： 生产（卫生）规范1： GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 》 生产（卫生）规范2： 产品执行的食品安全标准1 ：餐具：GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具产品执行的食品安全标准2： - 查看产品食品安全性检验的证据（报告）报告号1：莴笋肉丝，报告编号：HZ-W22020331；报告日期：2022-02-21，报告结论未做判定报告号2：米饭，报告编号：HZ-W22020329；报告日期：2022-02-21，报告结论未做判定报告号3：清炒土豆，报告编号：HZ-W22020332；报告日期：2022-02-21，报告结论未做判定报告号4：红烧肉，报告编号：HZ-W22020330；报告日期：2022-02-21，报告结论未做判定报告号5：分数盒，报告编号：HZ-W22020327；报告日期：2022-02-21报告号6：菜勺，报告编号：HZ-W22020328；报告日期：2022-02-21报告号7：餐碗，报告编号：HZ-W22020326；报告日期：2022-02-21- 确认生产/服务流程🗹与提供流程图一致 ¨与提供流程图不一致，说明： - 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；【不适用】¨对委托方进行了有效的控制 ¨对委托方的控制不足，说明： - 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性🗹合理 ¨不够合理，需要改进： -了解适用的食品安全法律和其他要求的获取、识别和实施情况🗹充分 ¨不充分，需要完善： - 了解企业进行合规性评价的有效性 🗹有效 ¨不足，需要完善： - 查看人流图、物流图、水流图、气流图的合理性🗹合理 ¨不够合理，需要改进： - 查看PRP、OPRP和HACCP计划的充分性（仅限FSMS）🗹充分 ¨不足，需要改进： - 查看GMP、SSOP和HACCP计划的充分性（仅限HACCP）🗹充分 ¨不足，需要改进： - 了解食品安全的关键控制点CCP及关键限值CL的合理性及支持性证据🗹合理 ¨不够合理，需要改进： - 了解控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求;🗹符合 ¨不符合，需要改进： - 了解对食品安全管理体系的文件安排的适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;🗹符合 ¨不符合，需要改进： - 了解员工的健康（证）的情况；🗹已办理 ¨未办理，需要改进： - 了解标识的方法🗹标签 🗹标牌 🗹区域 🞎编号 ¨胸牌 ¨其他- 了解追溯计划和演练🗹已演练 ¨未演练，需要改进：2022.01.16进行- 了解产品顾客投诉处理🗹未发生过投诉 ¨发生过投诉，说明： - 了解产品召回/撤回的状况🗹未发生过召回 ¨发生过召回，说明： ¨未进行召回应急演练 🗹进行召回应急演练，说明：2022.01.16进行 - 了解应急准备和响应情况🗹制订了必要的应急预案 ¨未制订了必要的应急预案🗹未发生过紧急事件 ¨发生过紧急事件，说明：¨未进行应急演练 🗹进行应急演练，说明：火灾演习，2021年12月18日- 了解食品欺诈预防的控制情况（仅限HACCP）🗹已制订相关制度 ¨未制订相关制度，说明：¨未进行年度评审 🗹进行年度评审，说明：- 了解致敏物质的管理情况（仅限HACCP）🗹含麸质的谷类及其制品（小麦、大麦等） 🗹甲壳类及其制品（虾、蟹等） 🗹鱼类及其制品 🗹蛋及其制品 🗹花生及其制品 🗹大豆及其制品 🗹乳及其制品 🗹坚果及其制品 ¨其他🗹已制订相关制度 ¨未制订相关制度，说明：¨未进行确认和验证 🗹进行确认和验证，说明： | ☑满足要求□不满足要求□满足要求☑不满足要求 |
| FSMS/HACCP场所巡查:A:FHB：H |  | - 观察厂区是否选择了无食品有显著污染的区域，周围环境无虫害大量滋生、废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，： 🗹符合食品安全和卫生要求 ¨不符合要求，说明： - 观察厂区内合理布局，生活区应与生产区域划分明显有分离或分隔措施，绿化距离合理、地面硬化、环境清洁、无扬尘和积水、无虫害的孳生、适当的排水系统： 🗹符合食品安全和卫生要求 ¨不符合要求，说明： - 观察厂房内部设计和布局合理，避免食品生产中发生交叉污染。满足食品卫生操作要求；对清洁程度的要求合理划分作业区，（清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区）并采取有效分离或分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。🗹符合食品安全和卫生要求 ¨不符合要求，说明： - 观察厂房内部结构易于维护、清洁或消毒与采用适当的耐用材料建造，避免食品生产中发生交叉污染。包括顶棚、墙壁、门窗（纱窗）、地面等🗹符合食品安全和卫生要求，但餐食切配区顶棚的空调排风口未进行清洁，已现场沟通 🗹不符合要求，说明：蒸汽发生器与洗碗间直通，无有效隔断措施（包括密封性）；- 观察生产用水的来源：🗹城市用水 ¨地下水（井水） ¨地表水（江/河/湖/海）- 观察生产用水（与食品接触）的种类：🗹水源水 ¨纯净水 ¨热水 ¨蒸汽 ¨冰 ¨其他- 观察排水设施的状况：🗹明排水沟 🞎有水封地漏 ¨其他： - 观察清洁消毒设施的对象：¨原料 🗹包材 🗹工器具 🗹容器（罐/箱） ¨其他： - 观察清洁消毒的方式：🗹水洗 🗹清洗（表面活性剂） 🗹消毒【紫外线】 ¨CIP ¨COP ¨其他： - 观察废弃物存放设施：🗹带盖垃圾桶 ¨不带盖垃圾桶 ¨其他： - 观察个人卫生设施：🗹一次更衣室 🗹二次更衣室【里面有存放杂物】 ¨洗手池 🗹手动水龙头【已现场沟通】 ¨非手动水龙头 ¨干手器 ¨手消毒池 ¨鞋靴消毒 🗹风淋室 ¨淋浴室 🗹其他：员工更衣室未配置洗手消毒用品；- 观察工作服的清洗：🗹个人清洗 ¨集中清洗 🗹紫外消毒 - 观察卫生间设施：¨位于车间内 ¨门朝向车间 🗹位于车间外- 观察通风设施：🗹自然通风 🗹人工通风 🗹有防虫害措施【现场灭蝇灯开启，但未加灭蝇纸】 ¨无防虫害措施- 观察照明设施：🗹自然采光 🗹人工照明 🗹带罩灯具 ¨非带罩灯具- 观察仓储设施的分类：🗹原料库1个 🗹辅料库1个 ¨化学品库 ¨半成品库 ¨产品库 🗹化学品存放区1个【未做标识】 ~~¨常温库：℃~~🗹冷藏库：2.8℃🗹冷冻库：7.8℃- 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：🗹不使用任何食品添加剂 ¨不使用限量食品添加剂 ¨使用限量食品添加剂，说明： - 观察仓储设施的管理状况：🗹防虫害（蚊蝇） 🗹防鼠 🗹消防 🗹标识 🗹隔地离墙 🗹温度 🞎湿度 ¨其他- 观察生产设备的管理状况：🗹产量满足生产需要 ¨产量不满足生产需要 ¨说明： 🗹材质满足生产需要 ¨材质不满足生产需要 ¨说明： 🗹运行完好 ¨运行故障 ¨正在维修 ¨说明： 🗹便于清洗 ¨不便于清洗消毒 ¨说明： - 观察生产车间监控设备的管理状况：¨压力表 🗹温度计¨记录仪¨试纸 🗹其他——电子秤，蒸汽发生器的压力表未提供校准报告- 观察实验室检测设备的管理状况：🗹种类和精度满足检测需要 ¨种类和精度不满足检测需要 ¨说明： - 观察实验室检测设备的检定/校准状况：🗹标识齐全有效 ¨无标识 ¨超过有效期 ¨说明：  | ☑满足要求□不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求 |
| 与申请信息变更的说明 |  | * 注册地址变更

□ 经营地址变更 ☑ 认证范围变更 ——见变更单 □ 员工人数变更 □ 临时现场变更 □ 其他  | ☑满足要求□不满足要求 |
| 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 |  | ☑ 识别二阶段审核的资源配置情况☑ 有生产/服务现场 ☑领导层可以迎审 ☑交通食宿 □劳保用品 □ 其他：☑ 识别二阶段审核的可行性☑ 二阶段日期的可接受性 ☑审核组成员的可接受性 ☑一阶段的问题见二阶段□ 不存在影响二阶段审核的问题 | □满足要求□不满足要求 |

说明：不符合标注N