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、食品安全小组、生产部、质检部等 主管领导：骆丰收 陪同人员：周颖 | 判定 |
| 审核员：张静审核时间：2022-03-22~2022-03-23 |
| 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 |  | 现场检查**《营业执照》**——：☑正本 □副本； ☑原件 □复印件统一社会信用代码：91110113L24372143X ；有效期：2014年04月02日至2064年04月01日 ；经营范围的**相关描述**： 餐饮服务；餐饮管理；认证申请范围：Q：集体用餐配送（热食类食品制售）E：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动O：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动F：位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街4-5号（门牌号）北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）H：位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街4-5号（门牌号）北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送（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 |  | 现场检查**《食品经营许可证》**——：□正本 ☑副本； □原件 ☑复印件编号：:JY21113143245267； 有效期： 2027-01-19 ；经营地址：北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街4-5号（门牌号）经营范围的**相关描述**： 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 |  | 注册地址：北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街4-5号（门牌号）与☑《营业执照》和内容一致。经营地址：北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街4-5号（门牌号）☑《食品经营许可证》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） |  | 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 | □内容一致□内容不同 |
| 确定临时现场的地址（适用时） |  | 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 |
| 对多场所/临时场所建立的控制水平（适用时）（不适用） |  | 🞎与组织总部在同一管理体系下运行 🞎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 |  | 流程图：菜肴制作：原料验收—择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盒—金探—装箱—配送主食类：原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——装盒—金探—装箱—配送工器具清洗消毒：餐具——回收——清洗——消毒——备用 餐盒消毒：一次性可降解餐盒，每批使用前紫外线照射1h | ☑内容一致□内容不同 |
| 确定有效的员工人数 |  | 认证范围内管理体系覆盖的人数（总计 23 人）管理人员 8 人；操作人员 15人；劳务派遣人员 0 人；临时工 0 人；季节工 0 人； | ☑与申请一致□与申请不同 |
| 生产/服务的班次 |  | ☑单班（例如：8:00-12:00,13:00-17:30；）□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） | ☑与申请一致□与申请不同 |
| 体系运行时间是否满足3个月 |  | 管理手册发布的时间： 2021年 11月 10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 |  | 标准宣贯的时间： 2021 年 9 月 6 日（QEOF）☑QMS ☑EMS ☑OHSMS ☑FSMS ☑HACCP （2021年10月10日贯标） ☑已培训了相关标准和内审员知识；2022 年 1 月21 日；□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 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 文件化体系策划情况 |  | 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； 18 份；详见《程序文件清单》- 作业文件； —— 份；详见 □《受控文件清单》、 ☑《管理制度汇编》- 记录表格； —— 份；详见《记录清单》 | ☑满足要求□不满足要求 |
| QMS场所巡查:现场情况 |  | 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 |  | 观察基础设施（生产设备），主要有蒸箱、炒锅、清洗槽、电饼铛；☑ 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、探针式温度计、电子天平 ；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 |  | 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 |
| EMS场所巡查: |  | - 巡视厂区，查看地理位置图、污水管网图（适用时）🗹工业区 🞎商业区 🞎生态保护区 🞎其他——- 巡视生产区域（🗹厂区、🗹加工车间、🗹库房、🗹实验室等），了解环境影响的种类：资源能源消耗类：🗹水 🗹电能 🗹天然气 🞎压缩空气 🞎蒸汽（外购） 🞎其他——污染物排放的种类：🗹生活污水 🗹工业废水 🗹废气（油烟） 🞎粉尘 🞎厂界噪声 🗹厨余垃圾 🞎危险废弃物 - 巡视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—— - 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： - 观察危险化学品的控制状况，75%酒精（少量）、天然气🗹易燃 🗹易爆 🞎腐蚀性 🞎有毒（含剧毒） 🞎有害 🞎其他——无- 观察基础设施（环保设备）运行完好🗹污水处理（隔油池） 🞎除尘 🞎尾气回收 🞎降噪 🗹废气处理（吸油烟机） 🞎危废存放 🞎危化品储罐围堰 🗹其他—垃圾桶- 观察环境相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况🞎污水在线监测仪 🞎COD监测仪 🞎酸度计 🗹压力表 🞎压差表 🗹温度计 🞎其他- 观察使用特种设备的种类和完好运行情况🞎场内机动车辆（叉车） 🞎起重机械 🞎压力容器 🞎压力管道 🞎电梯 🞎锅炉 🞎安全阀 🗹其他——不适用- 观察总排口是否存在明显违规现象🗹无异常 🞎有异常，需要改进：  | ☑满足要求□不满足要求 |
| OHSMS场所巡查: |  | - 巡视厂区，查看地理位置图、厂区平面图🗹工业区 🞎商业区 🞎生态保护区 - 巡视生产区域（☑厂区、☑生产加工车间、☑库房、☑实验室等），了解职业健康安全风险的种类：☑机械伤害 ☑触电 □化学伤害 □噪声 □粉尘 □危险作业 ☑高低温 ☑危化品泄露 ☑压力容器爆炸（高压灭菌锅） ☑火灾 ☑其他——交通事故- 巡视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- 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： - 危险废弃物排放的种类：🗹生活污水 🗹工业废水 🗹废气（油烟） 🞎粉尘 🞎噪声 🗹固体废弃物 🞎其他——厨余垃圾- 观察危险化学品的控制状况【天然气、75%酒精（少量）】🗹易燃 🗹易爆 🞎腐蚀性 🞎有毒 🞎有害 🞎其他——- 观察基础设施（包括环保设备）运行完好状况🗹污水处理（隔油池） 🞎除尘 🞎降噪 🗹废气处理（油烟排放） 🞎危废存放 🞎危化品储罐围堰 🗹其他——垃圾桶- 观察安全装置运行完好状况（无）🞎急停按钮 🞎联锁装置 🞎光栅 🞎消防手动报警 🞎安全拉绳 🞎危化品储罐围堰 🞎其他- 观察职业健康安全相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况🗹温度计 🗹压力表 🗹可燃气体报警器 🞎氧气含量测定仪 🞎绝缘摇表 🞎其他——- 观察使用特种设备的种类和完好运行情况🞎场内机动车辆（叉车） 🞎起重机械 🞎压力容器 🞎压力管道 🞎电梯 🞎锅炉 🞎安全阀 🗹其他——不涉及- 观察使用劳保用品的种类和配备情况🞎安全帽 🞎护目镜 🞎防尘面罩 🞎防毒面罩 🞎耳塞 🞎耳罩 🞎防护服 🞎防酸碱手套 🞎绝缘手套 🞎防砸鞋 🞎防穿刺鞋 🞎绝缘鞋 🗹其他——普通劳保用品（口罩、发帽、工作服）- 观察所有区域是否存在明显违规现象🗹无异常 🞎有异常，需要改进： - 了解是否存在室外作业的情况🞎较多 🞎很少 🗹没有- 了解周边是否存在危险源和职业健康安全风险的情况🞎较多 🞎很少 🗹没有 | ☑满足要求□不满足要求 |
| FSMS/HACCP场所巡查: |  | - 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 🞎不符合要求，说明： 加工间地面有积水、地面瓷砖多处有破损，已现场沟通，计划月底进行维修 - 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——净化水- 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（75%酒精、84消毒、紫外消毒） 🞎CIP 🞎COP 🗹其他： 分餐间臭氧消毒 - 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 🗹洗手池 🞎手动水龙头 🗹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：手部采用75% 酒精消毒 - 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 🗹位于加工间外- 观察通风设施：🗹自然通风 🗹人工通风 🗹有防虫害措施 🞎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 🗹LED灯- 观察仓储设施的分类：🗹原料库 🞎辅料库 🗹化学品（劳保库） 🞎半成品库 🞎产品库（成品库）🗹常温库： ℃；湿度 %🗹冷藏库： 6.1 ℃ （1个）🗹冷冻库： -14.8 ℃（1个）🞎冷冻库/柜： ℃- 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/库房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- 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 |
| 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 □ 员工人数变更 □ 临时现场变更 ☑ 无变更  | ☑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 ☑一阶段的问题已整改，未整改的在二阶段开具不符合项☑ 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