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：采购管理部 主管领导：陈堰塘 陪同人员：陈吉利 | | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙EOH(QF)（远程）、任泽华 QF(E)H（现场） 审核时间：2022年5月9日 | | |
| 审核条款：  Q:5.3/6.2/8.4  F:5.3/6.2/7.1.6  O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1  E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1  H：2.4.2/2.5.1/3.5/3.12 | | |
| 组织的岗位、职责和权限 | Q5.3  E5.3  O5.3  F5.3  H(V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 本部门主要负责供应商的选择和评价，负责采购过程中的相关质量、食品安全、环境和职业健康安全管理活动的实施与执行；负责根据中央厨房餐食加工订单合理安排采购，负责采购过程中的不合格品的处理；负责参与应急准备、召回/撤回演练等工作。  经沟通了解，本部门审核周期内职责未发生变化。 | |
| 管理目标及其实现的策划 | Q6.2  E6.2  O6.2  F6.2  H(V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《公司管理体系目标及过程监视测量情况考核统计》 | | 🗹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。为实现总管理目标而建立的各层级目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  本部门分解目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 目标和指标 | 考核频次 | 考核方式 | 审核周期（2021年度至2022年第一季度） | | 供应商考核合格率：≥95% | 年 | —— | 2021年度已完成，2022年第一季度完成100% | | 采购验收合格率：≥99% | 月 | —— | 2021年度已完成，2022年第一季度完成100% | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   🗹目标已实现，2022年第二季度目标在实施中  🞎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。 | |
| 环境因素 | E6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素和危险源辨识、评价和控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 查看🗹《环境因素识别评价表》、🗹《重要环境因素清单》  与**部门职责相关的主要环境因素及其控制措施是**：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要环境因素 | 状态 | 控制措施 | | 火灾 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 运行控制程序、应急预案  管理措施 | |  | 🞎正常 🞎异常 🞎紧急 |  | |  | 🞎正常 🞎异常 🞎紧急 |  | |  | 🞎正常 🞎异常 🞎紧急 |  | | |
| 危险源辨识 | O6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1 条款、🗹《环境因素和危险源辨识、评价和控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要危险源及其控制措施是**：  **本部门的主要危险源包括：**  机械伤害：🞎物体打击 🞎高空落物 🞎高空坠落 🗹车辆撞人 🞎其他——  化学伤害：🞎食物中毒 🞎灼烧 🞎粉尘 🞎窒息（受限空间）🞎其他——  冷热伤害：🞎烫伤 🞎中暑 🞎冻伤  电的伤害：🞎触电 🞎雷击 🞎其他——  火灾伤害：🞎爆炸 🗹灼烧  声音伤害：🞎噪声  评价不可接受风险的准则：《环境因素和危险源辨识、评价和控制程序》LEC法  **重要危险源，及其控制措施是**：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **重要危险源** | 职业健康安全风险 | 控制措施 | | 上下班途中未遵守交通规则 | 车辆伤害 | 按法律法规要求，规范管理；加强教育培训； | | 火灾 | 烧伤 | 按法律法规要求，规范管理；加强现场监督检查/定期检查；加强教育培训；制定应急预案，及时应急响应。 | | —— |  |  | |  |  |  | | |
| 措施的策划 | EO6.1.4 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.4条款、🗹《环境、职业健康安全目标、指标和管理方案》 | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 组织针对重要环境因素、合规义务、风险和机遇制订了控制措施（管理方案），涉及部门的有：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 控制内容 | 类别 | 控制措施 | 责任部门 | | 杜绝火灾发生  火灾发生率为0 | 重要环境因素、不可接受风险 | 消除潜在火灾隐患措施：  1.制订《应急预案》，《环境和职业健康安全运行控制程序》、《应急准备与响应控制程序》，并严格实施相关要求。  2.加强对燃气管道、电器使用、供电线路老化、漏电、易燃烧物存放不当、人员吸烟的检查力度，杜绝火灾事故发生，确保办公区域、中央厨房的消防器材完好，发现隐患及时报管理部处理。  3.开展定期安全宣传教育、消防知识和应急预案等培训。 | 各部门 | | 杜绝重大安全事故和伤亡事件、  控制各类轻伤事故 | 不可接受风险 | 《环境、职业健康安全目标、指标和管理方案》 | 各部门 | |  |  |  |  | |
| EHS运行 | E8.1  O8.1 | 文件名称 | 🗹管理手册 8.1条款、🗹《环境和职业健康安全运行控制程序》、🞎《消防安全控制程序》、🞎《固体废弃物控制程序》、🗹《水电管理制度》、🗹《固体废弃物管理制度》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 1.节约用电的控制：🗹随手关灯、🗹下班前关闭电源、🗹控制空调温度（夏季≥26℃；冬季≤20℃）  2.节约用水的控制：🗹随手关水龙头 🗹使用节水龙头及马桶  3.节约用纸的控制：🗹纸张双面使用 🗹尽量采用电子版文件  4.本部门危险废弃物的管理：🗹将墨盒、硒鼓交行政人事部集中由第三方处理  5.外来人员的安全管理：🗹进行安全告知 🗹陪同参观  6.外出人员的安全管理：🗹进行安全教育 🗹配备个人安全专职    7.消防的管理：主要有综合管理部负责定期检查附近🗹灭火器和🗹消防栓；  8.环境和安全对顾客的影响：🗹签订EHS协议/环境和安全告知书  9.原辅料MSDS的传递：🞎纸质 🞎电子版 🞎产品标签 🗹不适用 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4  F7.1.6  H(V1.0)3.5  EO8.1 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 企业应防止原辅料、食品包装材料中存在食品安全危害，制定/实施其安全卫生保障制度，至少应满足以下方面的要求：   1. 制定原辅料、食品包装材料供方相应的有效资格条件并确定供方名单;   查看《供方评价制度》中有对合格供方的评价准则；  查看《合格供方名单》，共有11家；包括了：粮油、餐具、蔬菜、调味料、畜禽肉类、洗消用品等。  b） 评估原辅料、食品包装材料供方保障提供产品安全卫生的能力，必要时，对供方的食品安全管  理体系进行文件审核或对供方进行现场审核；  外部提供的过程、产品和服务包括：  原材料采购 🞎产品的设计和开发 🗹产品检测 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🗹其他：第三方检测、虫鼠害控制和垃圾清运、油烟机清理  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  新外部供方的初始评价和选择要求—— 🞎充分 🞎不充分，说明： ——  老外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明：  查老外部供方的评价记录名称：《 合格供方名单 》，共11家，基本涵盖所有采购对象。   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州农副产品物流中心冷冻食品交易市场熙诗食品经营部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鸡/鸭肉类 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92330110MA2BQB3R2U 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13301840352575 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： —— （适用时）🞎不适用 🞎有效 🞎失效  🞎 其他  抽取：  产品名称:鸡肉，报告编号：No.A1B609075A1F10Z1108，检测单位：谱尼测试，报告项目：挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群、总砷等，检测项目结论：合格；报告日期：2021-06-18；🗹有效 🞎失效；同时抽取鸡爪、鸡翅、鸡胗、鸡腿，结论同鸡肉；  整鸭报告编号：A2210461439101001C，检测项目：大肠菌群、菌落总数、挥发性盐基氮、六六六、滴滴涕、恩诺沙星等，检测单位：河南华测检测技术有限公司；报告日期：2021-07-17；🗹有效 🞎失效 | | 样品试用的情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州浩轩农副产品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 猪肉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： :91330110MA2GKERR51 🗹有效 🞎失效  🞎 《定点屠宰代码》:—— 🞎有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： —— 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： —— （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他——动物检验检疫合格证编号：肉品品质检验合格证编号：（2021）NO.A0107690，动物检验检疫合格证明编号：NO.3610526016370209，日期：2022-01-12；杭州市动物产品分销信息凭证编号：NO.A012201151168，日期：2022-01-15🗹有效 🞎失效 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 浙江卓尚环保能源有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 餐厨垃圾废弃油脂回收、收集、运输等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913301006680445053 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🗹《城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务》编号：浙202001000043，有效期至2021年1月16日 🞎有效 🗹失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹其他：有签订合同；2022-01-01签订协议，有效期1年 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | 清运证据见F 8.2条款 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州楼邦环保服务有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 虫害消杀服务 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330104092055470T 🗹有效 🞎失效  🗹《浙江省病媒生物预防控制服务单位备案确认书》备案编号：浙卫媒备字（2017）第330100026号 ，证书有效期：2017年11月2日至长期 🗹有效🞎失效  🞎 型式检测报告编号： ——（适用时）🞎有效 🞎失效  🗹其他： | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | 签订服务合同，每月进行1次； | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |   同时抽取：油烟管道清洗服务 的供方 杭州硕明酒店管理有限公司 ；塑料一次性餐饮具（PP盒） 供方 苏州市和好塑业有限公司 ；金银花一级大豆油 供方 邹平三星油脂工业有限公司 ；B千张、祖名豆腐 的供方 祖名豆制品股份有限公司 ；84消毒液、蓝嫂洗碗机用清洁剂、蓝嫂机用催干光亮剂、普通劳保用品 供方 杭州潜力日用品有限公司 ；大米 供方 杭州市滨江区为民食品商行 ；鸡蛋 的供方 浙江李鲜森农业发展有限公司 ；粉丝、粉干的供方 杭州农副产品物流中心浙江食品市场大个子食品商行 ；调味料（蚝油、鸡精等）的供方 杭州萧山杭妙食品商行 ；等与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：  同时还抽查了 XXX的供方DDD有限公司；XXX的供方EEE有限公司 与上述供方评价和选择控制情况。🞎一致 🞎不充分，说明：  c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：  查看《原辅料、食品包装材料验收程序》，方法包括：  🗹核对原辅料、食品包装材料的检验检疫、卫生合格证明  🗹核对原辅料、食品包装材料的追溯标识;  🗹必要时，对原辅料、食品包装材料的安全卫生指标实施有针对性的检验、验证;  原辅料、食品包装材料验收要求： ——见“监察督导部审核记录”   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 控制点示例 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 | |  |  | 🞎法律、法规  🞎客户要求  🞎预期用途 |   d) 必要时制定食品添加剂控制措施：🗹是 🞎否  使用的食品添加剂种类：（不涉及）  🞎增稠剂 🞎抗氧化剂 🞎防腐剂 🞎色素 🞎香精 🞎护色剂🞎酸化剂 🞎加工助剂 🗹其他 ——膨松剂  无用量限制种类：  有用量限制种类： 双效泡打粉、小苏打、油条膨松剂、碳酸氢钠小苏打 【在海康威视食堂少量使用】  e）制定供方的评价制度，包括不合格供方的淘汰制度。  每年按照《供方评价制度》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。  审核周期内未发生  《食品进货查验记录制度》——见监察督导部审核记录 |
| 视频/现场观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。  没有 🞎有，说明：  对相关方施加影响，是否与相关方签订《EHS协议》/环境和职业健康安全告知书  🗹是 🗹否，说明 有模板 |
| 控制类型和程度 | Q8.4.2  F7.1.6 H(V1.0)3.5  F7.4  Q7.4  H2.5.2.3 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合 | |
| 运行证据 | 对供方控制的类型和程度要求： 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查重要供方的评价记录名称：《 供方调查评价表 》在调查表中未明确供方提供的产品/过程/服务，已现场沟通   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州农副产品物流中心冷冻食品交易市场熙诗食品经营部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鸡/鸭肉类 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🗹第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、🗹资质、价格、🗹产品质量、设备水平和状况、测量系统、🗹技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、🗹售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州浩轩农副产品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 猪肉 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🗹第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、🗹资质、价格、🗹产品质量、设备水平和状况、测量系统、🗹技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、🗹售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 邹平三星油脂工业有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 植物油 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🗹第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、🗹资质、价格、🗹产品质量、设备水平和状况、测量系统、🗹技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、🗹售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |   同时抽取：B千张、祖名豆腐 的供方 祖名豆制品股份有限公司 ；84消毒液、蓝嫂洗碗机用清洁剂、蓝嫂机用催干光亮剂、普通劳保用品 供方 杭州潜力日用品有限公司 ；XXX 的供方XXX有限公司 ；等与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明： |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3  F7.1.6 H(V1.0)3.5 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或🗹《物资采购控制程序》 | 🗹符合  不符合 | |
| 运行证据 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 充分和的。  经沟通了解主要通过微信、电话、QQ、表单传递等方式进行沟通；每周采购1次；  抽查🞎《采购合同》、🞎《采购计划》、🗹配送单。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2022年5月9日 | 2022年5月9日 | 2022年5月 9 日 | 2022年5月 9 日 | | 过程、产品和服务名称 | 调味料（米醋、家乐鸡汁、郫县豆瓣酱、番茄沙司、盐、海天鲜味生抽等）） | 粮油类（金龙鱼菜籽油5L） | 土鸡蛋 | 白色打包袋、一次性筷子、纸巾、保鲜膜、洗手液等 | | 过程、产品和服务要求 | 从合格供方采购、外包装完好，索证齐全 | 从合格供方采购、外包装完好，索证齐全 | 从合格供方采购、新鲜 | 从合格供方采购、外观完好、数量符合订单要求 | | 产品和服务批准； | 采购管理部 | 采购管理部 | 采购管理部 | 采购管理部 | | 方法、过程和设备的批准； | 采购管理部 | 采购管理部 | 采购管理部 | 采购管理部 | | 产品和服务的放行的批准 | 监察督导部 | 监察督导部 | 监察督导部 | 仓储管理 | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— | —— | —— | | 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方送货 | 供方送货 | 供方送货 | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 为合格供方 | 为合格供方 | 为合格供方 | 为合格供方 | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 | 不涉及 | 不涉及 | |
| 食品欺诈预防 | H(V1.0)  3.12  H | 文件名称 | 🗹 管理手册第8.5.9条款，🗹《食品欺诈预防和脆弱性风险评估控制程序》 | 符合  不符合 | |
| 运行证据 | 建立了《食品欺诈预防和脆弱性风险评估控制程序》。要求每年对原辅料欺诈预防进行一次评估。  由食品安全小组组织进行《预防和消除食品欺诈薄弱性评估表》，并制定相应的控制措施，具体见“食品安全小组审核记录”  经沟通了解，采购过程中基本按策划的措施进行食材源头的控制，要求从合格供方采购、禁止采买未经评定的供方食材；防止采购地沟油，干货类禁止经过浸泡等非法制作的产品，基本符合要求。  视频/现场巡查沟通，仓库内存放的产品均来自合格供方。 |

说明：不符合标注N