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：宣轩 陪同人员：赵立琦 | | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙QEOFH（远程） 审核日期：2022-05-06上午 | | |
| 审核条款：  Q：4.1/4.2 /4.3/ 4.4/ 5.1/5.2/ 5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3  F：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.2/9.3/10.2/10.3  E:4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3  O:4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3  HACCP：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.1/3.13/5.3/5.4/5.5 | | |
| 理解组织及其环境 | Q4.1  F4.1  E4.1  O4.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.1章、🞎组织内外部环境要素识别表、🗹《组织环境分析程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 与最高管理者现场沟通：  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 | 市场竞争较为激烈、新冠疫情影响较大 | | 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 | 内部检查方式细化、每月内检1次  着重提升人员能力 | | 组织优势说明 | 体系建立多年、基础扎实  定期委托第三方进行餐饮油烟、餐食加工环境的影响；  定期委托第三方对餐具、餐食的安全性验证 | | 组织劣势说明 | 建厂多年、基础设施较为陈旧； | | 主要风险的说明 | 担心经营不合规，导致监管部门的处罚；  人员成本和食材上升，经营利润等受影响 | | 机遇的说明 | 建立体系扎实，赢得更多新客户，  杭州亚运的客户 |   主要证据体现在 《组织内外部环境要素识别表》 🞎《组织及其环境分析表》 🞎《年度业务计划》 🗹其他——《理解组织及其环境》 | |
| 理解相关方的需求和期望 | Q4.2  F4.2 | 文件名称 | 如：🗹《相关方管理控制制程序》、🗹管理手册第4.2条款 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | 杭州滨江区市场监督管理局 | 遵守质量/食品安全相关的法律法规  □ | | 供方 | 祖名豆制品股份有限公司、杭州慧吉生物科技有限公司等 | 组织的持续经营、明示质量/食品安全采购要求  □ | | ☑顾客 | 维也纳、奥体希尔顿、江城中学、天长小学、  凤凰小学钱江小区 | 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 | 集体用餐人员、海康威视堂食人员 | ☑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 | —— | 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 | 周边为马湖街道 | ☑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 《内外部环境/相关方及风险与机遇识别、评价、对策表》、🞎《相关方的需求和期望分析表》、 🞎《年度业务计划》 🞎其他——现场沟通 | |
| 理解相关方的需求和期望 | E4.2 | 文件名称 | | 如：🗹《相关方管理控制制程序》、🗹管理手册第4.2条款 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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） | 成为合规性义务的需求 | | ☑主管部门 | 滨江区生态环境局 | ☑遵守环境相关的法律法规  ☑达标排放 | 🗹是 🞎否 | | ☑供方 | 祖名豆制品股份有限公司、杭州慧吉生物科技有限公司等 | ☑组织的持续经营、  ☑明示采购的环保要求 | 🗹是 🞎否 | | ☑顾客 | 维也纳、奥体希尔顿、江城中学、天长小学、  凤凰小学钱江小区 | ☑不因环保问题影响按时按质按量交付产品或服务；  ☑提供明确的MSDS | 🗹是 🞎否 | | ☑消费者 | 集体用餐人员 | ☑不因使用（如耗电）和最终处置带来麻烦  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑员工 | 雇员 | ☑不因环保问题停产，组织持续经营  □ | 🗹是 🞎否 | | □投资方 |  | □不因环保问题停产，组织持续经营、盈利  □ | 🞎是 🞎否 | | ☑社区 | 周边为马湖街道 | ☑不因环保问题影响污染周围的环境  □ | 🗹是 🞎否 | | □其他 |  |  | 🞎是 🞎否 |   主要证据体现在 《内外部环境/相关方及风险与机遇识别、评价、对策表》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| 理解工作人员和其他相关方的需求和期望 | O4.2 | 文件名称 | | 如：🗹《相关方管理控制制程序》、🗹管理手册第4.2条款 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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） | 成为合规性义务的需求 | | ☑主管部门 | 如：滨江区应急管理局，滨江区消防大队 | ☑遵守职业健康安全相关的法律法规  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑供方 | 祖名豆制品股份有限公司、杭州慧吉生物科技有限公司、潜力用品等 | ☑组织的持续经营  ☑明示采购的职业健康安全要求 | 🗹是 🞎否 | | ☑顾客 | 集体用餐人员 | ☑不因职业健康安全问题影响按时按质按量交付产品或服务； | 🗹是 🞎否 | | ☑员工 | 雇员 | ☑不发生工伤和职业病，  ☑组织持续经营 | 🗹是 🞎否 | | □投资方 | —— | □不因职业健康安全问题停产，组织持续经营、盈利  □ | 🞎是 🞎否 | | ☑承包方 | 祖名豆制品股份有限公司、杭州慧吉生物科技有限公司等 | ☑不发生职业健康安全事故，良好安全的合作机会  □ | 🗹是 🞎否 | | □其他 |  |  | 🞎是 🞎否 |   主要证据体现在 《内外部环境/相关方及风险与机遇识别、评价、对策表》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| 确定质量/食品安全管理体系的范围 | Q4.3  F4.3  E4.3  O4.3  H(V1.0)  1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.3章 | | 🗹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 | 餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售；  餐饮服务（热食类食品制售） 【承包食堂】 |  | | 审核范围描述 | Q：餐饮服务（热食类食品制售）  E：餐饮服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动  O：餐饮服务（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：位于杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售；位于浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼杭州海康威视数字技术股份有限公司三食堂的餐饮服务（热食类食品制售）（承包食堂）  H：位于杭州市滨江区西兴街道信庭路155号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售 |  | | 注册地址 | 杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号 |  | | 经营地址 | 杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号  浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼（仅限食品安全管理体系）【承包食堂】 |  | | 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，  近一年以来，2022-02-15【H转版】  🞎 |  | | 不适用ISO9001的条款 | 8.3产品和服务的设计和开发 | 🞎其他 | | 不适用的理由（可多选） | □受审核组织没有设计开发的责任  □受审核组织没有设计开发的能力  □受审核组织没有设计开发修改的权力  □受审核组织按照□顾客图纸、□合同要求提供生产和服务  □受审核组织按照公司总部的技术要求提供生产和服务  受审核组织按照传统工艺提供生产和服务  □其他： |  |   在企业的管理手册中有描述。 | |
| HACCP体系  总要求 | H(V1.0)  1.1 | 文件名称 | ☑《管理手册》4.4 条款 | | ☑符合  ☑不符合 | |
| 运行证据 | 企业于 2022 年 2 月 15日建立了文件化HACCP体系；【转版】  提供所需的资源：☑充分 □基本充分 □不充分，说明 ；  HACCP体系范围：  位于 H：位于杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨 房的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售；  在食品链中的位置，企业为：  □食品及其辅料的生产、加工 □分销、□贮存、□处理、□饲料生产、□食品接触材料、☑生产服务提供  外包过程包括： 虫鼠害防治、垃圾清运  是否发生食品安全系统性偏差，□ 是 ☑ 否  是否对HACCP计划进行重新确认，持续改进HACCP体系。☑ 是 □ 否 | |
| 质量/食品安全管理体系及其过程 | Q4.4 F4.4  H(V1.0)  1.1 | 文件名称 | 如：管理手册第4.4章、🞎《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。  QMS：  **影响运行的重要过程如下:（不必全选）**  市场拓展 ☑设备能力 人员能力 ☑检测水平 合同评审 □知识保密  ☑新产品设计开发 原材料采购 外部供方控制 ☑生产/服务控制 ☑其他——车辆管理  **影响体系运行的外包过程如下: （根据实际情况选择）**  □新产品设计开发 □原材料订制 □生产/服务过程 □检验检测 □产品运输 □设备维修  □人员培训 ☑其他— 虫鼠害防治、垃圾清运  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——车辆管理  **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— 虫鼠害防治、垃圾清运  组织通过质量/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，管理及控制这些质量管理体系覆盖的过程和活动。 | |
| 环境管理体系 | E4.4  O4.1 | 文件名称 | 如：☑管理手册第4.4章和□《过程清单》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织考虑了内外部问题和相关方期望对职业健康安全管理体系/环境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。  EMS：  影响运行的重要过程如下: （不必全选）  ☑消防安全控制 ☑污染物排放控制（厨余垃圾、油烟、含油废水） ☑人员能力管理 □危化品管理 □特种设备管理 □其他  □放射线探伤  影响体系运行的外包过程如下: （根据实际情况选择）  □建筑施工 □危化品贮存 □XXX加工过程 □放射线探伤 □危险品运输 □设备维修  □人员培训 ☑其他—— 虫鼠害防治、垃圾清运  组织通过环境目标的建立、实施、相关方反馈的分析、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些环境管理体系覆盖的过程和活动。  OHSMS：  **影响运行的重要过程如下: （不必全选）**  ☑消防安全控制 ☑用电安全控制 ☑人员能力管理 □危化品管理 □特种设备管理 □其他  □放射线探伤 ☑安全作业控制  **影响体系运行的外包过程如下: （根据实际情况选择）**  □建筑施工 □危化品贮存 □XXX加工过程 □放射线探伤 □危险品运输 □设备维修  □人员培训 ☑其他—— 虫鼠害防治、垃圾清运  组织通过职业健康安全目标的建立、实施、相关方反馈的分析、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些职业健康安全管理体系覆盖的过程和活动。 | |
| 领导作用与承诺 | QEOF5.1  H(V1.0)  2.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.1章和“总经理岗位职责” | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | QMS：  与最高管理者沟通其领导作用与承诺：  对质量管理体系的有效性承担责任；  确保制定质量管理体系的质量方针和质量目标，并与组织的环境和战略方向相一致；  确保质量管理体系要求融入组织的业务过程；  促进使用过程方法和基于风险的思维；  确保质量管理体系所需的资源是可用的；  沟通有效的质量管理和符合质量管理体系要求的重要性；  确保质量管理体系实现其预期结果；  促使员工积极参与、指导和支持他们为质量管理体系的有效性作出贡献；  推动改进；  支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用。  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：  FSMS：  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：  EMS  与最高管理者沟通其领导作用与承诺：  🗹对环境管理体系的有效性负责；  🗹确保建立环境方针和环境目标，并与组织的战略方向和所处的环境相一致；  🗹确保将环境管理体系要求融入组织的业务过程；  🗹促进使用过程方法和基于风险的思维；  🗹确保可获得环境管理体系所需的资源；  🗹就有效的环境管理的重要性和符合质量管理体系要求的重要性绩效沟通；  🗹确保环境管理体系实现其预期结果；  🗹指导并支持员对环境管理体系的有效性做出贡献；  🗹促进推动改进；  🗹支持其他相关管理人员在其职责范围内证实其领导作用。  🗹 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：  OHSMS  与最高管理者沟通其领导作用与承诺：  🗹对防止与工作相关的伤害和健康损害以及提供健康安全的工作场所和活动全面负责并承担责任；  🗹确保职业健康安全方针和相关职业健康安全目标得以建立，并与组织战略方向相一致；  🗹确保将职业健康安全管理体系要求融入组织业务过程之中；  🗹确保可获得建立、实施、保持和改进职业健康安全管理体系所需的资源；  🗹就有效的职业健康安全管理和符合职业健康安全管理体系要求的重要性进行沟通；  🗹确保职业健康安全管理体系实现其预期结果；  🗹指导并支持人员为职业健康安全管理体系的有效性做出贡献；  🗹确保并促进持续改进；  🗹支持其他相关管理人员证实在其职责范围内的领导作用；  🗹在组织内建立、引导和促进支持职业健康安全管理体系预期结果的文化；  🗹保护工作人员不因报告事件、危险源、风险和机遇而遭受报复；  🗹确保组织建立和实施工作人员的协商和参与的过程  🗹支持健康安全委员会的建立和运行。  🗹 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：  HACCP体系：  最高管理者应通过以下活动，提供建立和实施HACCP体系所作承诺的证据：  🗹 对HACCP体系的有效性负责；  🗹 将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；  🗹 确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致；  🗹 确保将HACCP体系的要求整合到企业的运营管理之中；  🗹 确保企业食品安全文化的推行；  🗹 进行管理评审；  🗹 确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；  🗹 确保资源的获得。  🗹覆盖了标准第2.1章的全面要求，🞎 未覆盖标准第2.1章的全面要求，缺少： | |
| 以顾客为关注焦点 | Q5.1.2 | 文件名称 | 如：管理手册第5.1.2章 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 最高管理者应证实其以顾客为关注焦点的领导作用和承诺：  a）确定、理解并持续地满足顾客要求以及适用的法律法规要求；  b）确定和应对能够影响产品和服务的符合性以及增强顾客满意能力的风险和机遇；  c）始终致力于增强顾客满意。  通过的方式——  ☑以身作则 建立机制 ☑法规宣传 风险机遇的应对 重视顾客反馈 目标考核 □其他 | |
| 食品安全文化 | H(V1.0)  2.3 | 文件名称 | ☑《管理手册》5.1.3 条款 | | ☑符合  ☑不符合 | |
| 运行证据 | 最高管理者确保履行食品安全责任，建立企业的食品安全文化，应包括以下内容：  ☑ 通过培训让员工知晓企业食品安全文化，形成良好的食品安全意识；  《培训记录》 2021 年 11 月 日 至2022年4月；详见行政人事部 H3.2条款审核记录。  ☑ 传播和有效沟通企业的价值观，确保各级员工积极参与企业的食品安全文化建设，及时获得员工的反馈信息；  传播途径通过：□展板 □标语 ☑会议 ☑文件发放 □其他  ☑ 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。  食品安全文化评价/改进记录 2022年3 月22 日；结论：评价合格 | |
| 管理方针 | Q5.2  F5.2  E5.2  O5.2  H(V1.0)  2.4.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.2条款 和🞎“0.4 质量和食品安全管理体系方针颁布令” | | 🗹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：  品质卓越 安全可靠 持续改进 满足要求；  保护环境、预防污染；以人为本，健康至上.  适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向  质量/食品安全方针合理恰当并为相应的质量/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）  ☑适合于组织的宗旨和所处的环境.包括其活动、产品和服务的性质、规模和环境影响（EMS）  ☑为制定环境目标提供框架。（EMS）  ☑包括保护环境的承诺，其中包含污染预防及其他与组织所处环境有关的特定承诺；（EMS）  ☑包括持续改进质量管理体系的承诺（EMS）  ☑包括履行其合规义务的承诺（EMS）  ☑包括持续改进环境管理体系以提升环境绩效的承诺（EMS）  ☑☑包括为防止与工作相关的伤害和健康损害而提供安全和健康的工作条件的承诺，并适合于组织的宗旨和规模、组织所处的环境，以及组织的职业健康安全风险和职业健康安全机遇的特性（OHSMS）  ☑包括为制定职业健康安全目标提供框架；（OHSMS）  ☑包括满足法律法规要求和其他要求的承诺（OHSMS）  ☑包括消除危险源和降低职业健康安全风险的承诺（OHSMS）  ☑包括持续改进职业健康安全管理体系的承诺（OHSMS）  ☑包括工作人员及其代表（若有）的协商和参与的承诺（OHSMS）  ☑ 包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；（HACCP体系）  ☑ 在持续适宜性方面得到评审。（HACCP体系）  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——合同、招投标书等 | |
| 组织的岗位、职责和权限 | QEOF5.3  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 | 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：QMS   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程名称 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | 质量管理体系策划和推动 | 监察督导部 | 生产/服务设计开发过程 | 产品研发部 | | 顾客满意调查分析 | 综合管理部 | 生产/服务提供过程 | 中央厨房 | | 外部供方控制 | 采购管理部部 | 生产/服务放行过程 | 监察督导部 | |  |  | 配送过程 | 综合管理部 |   向最高管理者汇报，🗹管理者代表： 赵立琦 先生 🞎各部门  FSMS/HACCP   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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/HACCP体系策划和推动 | 食品安全小组/HACCP小组 | OPRP和HACCP的实施 | 监察督导部、中央厨房、海康威视食堂 | | 采购控制 | 采购管理部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组/HACCP小组 | | 人员健康 | 行政人事部 | 基础设施 | 综合管理部 | | 顾客投诉 | 综合管理部 | 生产/服务放行 | 监察督导部 |   EMS   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程过程 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | 环境管理体系策划和推动 | 监察督导部 | 生产/服务设计开发过程 | 产品研发部 | | 公用工程过程 | 综合管理部 | 生产/服务提供过程 | 中央厨房 | | 外部供方控制 | 采购管理部 | 产品/服务放行 | 监察督导部 | | 消防 | 综合管理部 |  |  |   向最高管理者汇报，🗹管理者代表： 赵立琦先生 🞎各部门  OHSMS：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程过程 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | 职业健康安全管理体系策划和推动 | 监察督导部 | 生产/服务设计开发过程 | 生产部 | | 公用工程过程 | 综合管理部 | 生产/服务提供过程 | 生产部 | | 外部供方控制 | 采购管理部 | 员工代表 | 蓝志刚 | | 消防 | 综合管理部 |  |  |   向最高管理者汇报，🗹管理者代表： 赵立琦先生 🞎各部门 | |
|  |  |  | HACCP小组长/食品安全小组组长： 赵立琦先生 ，  HACCP小组长/食品安全组长负责：  确保FSMS/HACCP体系的建立、实施、维护和更新；  管理和组织食品安全小组/HACCP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/HACCP体系的有效性和适宜性。  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 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 应对风险和机遇的措施 | Q6.1  F6.1.1  E6.1 | 文件名称 | 如：🗹《风险管理控制程序》、🗹管理手册第6.1章 | | 🗹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 | | 担心经营不合规，导致监管部门的处罚 | 1. 及时了解市场动态、监管部门要求； 2. 不定期收集食品安全、环保、职业健康等法律法规标准要求； | 基本有效 | | 食材控制异物不当，导致就餐者食物投诉 | 1. 合格供方采购食材；加强供方管理   不定期组织培训 | 基本有效 | | 火灾发生 | 消防设施和线路的定期检查 | 基本有效 | | 废水和废气未达标排放 | 保证隔油池清掏和吸油烟机的正常运行 | 基本有效 | | 厨余垃圾未分类处理 | 委托有资质的供方进行处置，每日清理 |  |   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 | | 通过体系持续运行，提升管理能力，开拓市场 | 1.通过外审、二方审核，不断提升内部管理；  2.自有资金充足，投入资金强化公司软硬件设置 | 基本有效 | | 集体用餐配送经营多年，在行业具备一定的发言权 | 1. 推动集体供餐行业的标准化建立； 2. 团队总体能力的培养及提升 | 基本有效 | |  |  |  |   EMS：  组织环境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  可能具有环境影响的潜在紧急情况，如 🗹火灾 🞎危化品泄露 🗹未达标排放 🞎锅炉爆炸  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——配送不及时  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—食品供应链的突变  🗹 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。 | |
| 应对风险和机遇的措施 | O6.1.1 | 文件名称 | 如：🞎《应对风险和机遇控制程序》、手册第6.1条款、🗹《风险管理控制程序》 | | 🗹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  在确定所需应对的与职业健康安全管理体系及其预期结果有关的风险和机遇时，组织考虑了：  🗹 危险源  🗹 职业健康安全风险和其他风险  🗹 职业健康安全机遇和其他机遇  🗹 法律法规要求和其他要求  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 | | 工伤的发生 | 监察督导部每周检查、主管部门和厂级每月、年度监测；  班组级每天进行安全检查； | 🗹有效 🞎无效 | | 火灾 | 定期检查灭火器，组织人员进行火灾应急演练 | 🗹有效 🞎无效 |   改进职业健康安全绩效的机遇可包括：  🗹发挥检查和审核作用 🗹工作危险源分析（工作安全分析）和相关任务评价  🗹通过减轻单调的工作或具有潜在危险的预设工作速率的工作来改进职业健康安全绩效  🗹工作许可及其他的认可和控制方法 🗹事件或不符合调查和纠正措施  🗹人类工效学和其他与伤害预防有关的评价 🞎其他  改进职业健康安全绩效的其他机遇包括：  🗹 对于设施重置、过程重设，或机器和厂房的更换的策划，在设施、设备或过程的生命周期最早期阶段融入职业健康安全要求；  🗹 对于设施重置、过程重设，或机器和厂房的更换，在策划的最早期阶段融入职业健康安全要求；  🗹 应用新技术提升职业健康安全绩效；  🗹 通过诸如扩展超越要求的与职业健康安全相关的能力，或鼓励工作人员及时报告事件等来改善职业健康安全文化；  🗹 提高对最高管理者支持职业健康安全管理体系的感知度；  🗹 强化事件调查过程；  🗹 改进工作人员协商和参与的过程；  🗹 标杆管理，包括考虑组织自身以往的绩效和其他组织的绩效；  🗹 在职业健康安全专题论坛中寻求合作。  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 | | 良好的市场竞争 | 1）不发生职业健康安全事故，建立良好声誉  2）建立良好的工作氛围，赢得更多客户 | 🗹有效 🞎无效 | | 员工工作环境舒适度良好，招工容易 | 1. 提供员工食堂、宿舍；   2）不定期调整员工薪酬；  3）每年投入一定资金提升人员能力、安全意识 | 🗹有效 🞎无效 | |  |  |  |   组织职业健康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  可能具有职业健康安全风险的潜在紧急情况，如 🗹火灾 🞎危化品泄露 🗹发生工伤 🞎锅炉爆炸  🞎 职业病产生 | |
|  | 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;——提供了《应对机遇和风险措施清单》；  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 | |
| 职业健康安全风险和职业健康安全管理体系的其他风险的评价 | O6.1.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《风险管理控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 职业健康安全风险 | 控制措施 | 责任部门 | 归口部门 | | 评价已辨识的危险源职业健康安全风险 | 每年进行危险源识别 | 各部门 | 监察督导部 | | 评价现有控制的有效性 | 每年进行危险源识别 | 各部门 | 监察督导部 | | 其他风险 | 每年进行危险源识别 | 各部门 | 监察督导部 | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | |
| 职业健康安全机遇和职业健康安全管理体系的其他机遇的评价 | O6.1.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《风险管理控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 职业健康安全绩效 | 控制措施 | 责任部门 | 归口部门 | | 工作、工作组织和工作环境适合于工作人员 | 制定方案 | 各部门 | 监察督导部 | | 消除危险源 | 减少误操作 | 各部门 | 监察督导部 | | 降低职业健康安全风险 | 减少危险接触 | 各部门 | 监察督导部 | | 其他机遇 | 加强员工培训 | 办公室 | 监察督导部 | |  |  |  |  | |  |  |  | 监察督导部 | | |
| 管理目标及其实现的策划 | Q6.2  F6.2  E6.2  O6.2  H(V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2章、🗹《目标分解及完成情况考核表》 | | 🗹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。为实现总的管理目标而建立的各层级的目标，具体、有针对性、可测量并且可实现。  总管理目标的实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 责任部门 | 完成情况  （2021年度-2022年第一季度） | | 客户满意度：≥90% | 年 | 顾客满意度调查 | 综合管理部 | 已完成 | | 全年不发生重大食品安全事故 | 年 | 按照实际发生次数 | 中心厨房/海康威视食堂 | 已完成 | | 废水/废气达标排放 | 年 | 废水/废气排放符合国家标准 | 监察督导部 | 已完成【2022年1季度已完成】 | | 废弃物分类收集处理率100% | 季度 | —— | 各部门 | 已完成 | | 火灾发生率为0 | 半年 | 按照实际发生次数 | 综合管理部 | 已完成 | | 重伤、死亡事故为0 | 半年 | 按照实际发生次数 | 各部门 | 已完成【但未见分解落实情况】 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   除废水/废气达标排放指标2022年1季度已完成外，其余目标2022年度均在实施中。  目标已实现，目标考核统计结果与考核频次不完全一致，目标统计分析的数据化程度不充分；废弃物分类收集处理率100%、重伤、死亡事故为0两项指标分解目标未见；已现场沟通；  🞎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 | Q6.3  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——监察督导部负责人变更 □生产工艺/服务流程 □主要设备设施 □主要检测设备 🞎其他——   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | | 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） | Q7.1.1  F7.1.1  E7.1  O7.1 | 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；   厂区面积 7000 平方米；建筑面积 6000 平方米；生产车间 1 个/海康威视食堂1个；冷冻库房 1 个；冷藏库房 1 个；检测中心 0 个；配送车辆 8 辆；实验室 1 个；  F分现场：建筑面积 3000 平方米；加工间 1 个；库房 2 个；外租库 0 个；实验室0 个；运货车辆 0 辆  主要生产设备有： 夹层锅、洗碗机、保温箱、自动封盖机 （列举2~4种）  主要环保设备有： 垃圾桶、油烟机、隔油池、可燃性气体报警器 （列举2~4种）  主要安全装置有： 灭火器、消防栓、可燃性气体报警器 （列举2~4种）  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【房东管理】 🞎空压站 🞎制冷站 🞎水处理 🞎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【新购置，正在安装中】 🞎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： 2. 需要从外部供方获得的资源： 虫鼠害防治、垃圾清运； | |
| 沟通 | QEOF7.4  H2.5.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第7.4章、🗹《沟通控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织考虑了合规义务，确保质量/食品安全/环境/职业健康信息与管理体系形成的信息一致且真实可信。一般由监察督导部负责。  外部沟通的控制对象：☑市场监督管理局 🗹生态环保局 🗹消防大队 ☑顾客 ☑供方 □外包方 □网站  内部沟通的控制方式：☑会议 ☑表单传递 ☑微信 ☑QQ ☑展板 ☑标语 | |
| 文件要求 | Q7.5.1  F7.5.1  H(V1.0)  1.2.1 HACCP体系文件 | 文件名称 | ☑《体系文件清单》、☑《管理手册》、☑《程序文件》 | | ☑符合  □不符合 | |
| 运行证据 | 组织的QMS/FSMS/HACCP/EMS/OHSMS体系文件包括：  ☑ 形成文件的质量、食品安全/HACCP、职业健康、环境方针；见5.2条款  ☑ 管理手册；《管理手册》  ☑ 本文件所要求的形成文件的程序；  ☑ 企业为确保QMS/FSMS/HACCP/OHSMS/EMS体系过程的有效策划、运行和控制所需的文件；（三层次文件）  ☑ 本文件所要求的记录。 | |
| Q7.5.1  F7.5.1H(V1.0)  1.2.2 HACCP手册 | 文件名称 | ☑《管理手册》 | | ☑符合  □不符合 | |
| 运行证据 | 企业应编制和保持《管理手册》，内容包括：  ☑管理体系的范围，包括所覆盖产品或产品类别、操作步骤和场所；  ☑管理体系程序文件或对其的引用；  ☑管理体系过程及其相互作用的表述。  ☑其他——外包的识别—— 虫鼠害防治、垃圾清运；  详见《管理手册》 【2022-02-15转版】 | |
| 运行的策划和控制 | Q8.1 | 文件名称 | 如：手册8.1条款、🞎《运行的策划和控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 产品/服务的名称 | | 集体用餐配送（热食类食品制售） |  | | 产品和服务的要求 | | 🞎图纸 🗹工艺流程操作规程 🞎其他 |  | | 过程准则 | | 🗹程序文件 作业指导书 🗹其他（验收准则） 🞎其他（各项规章制度） |  | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接收标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 |  | | 过程产品放行标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 | | 成品执行标准 | —— | | 服务规范 | 按照GB31654-2021、《餐饮服务操作规范》执行 | | 所需的资源 | | 受过培训的人员 必要的生产设备和工具 🗹必要的检测设备必要的生产和储存场所 充足的原材料供应 🞎其他 |  | | 确定符合产品和服务要求 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 按照准则实施过程控制 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 过程已经按策划进行证据 | | 有流程图、管理制度 |  | | 产品和服务符合要求的证据 | | 索证、餐食中心温度测试、餐食烧熟煮透、餐具洗消、配送过程等；  顾客满意度调查表 |  | | 策划的变更的控制 | | 未发生 |  | | 识别外包过程及控制方法 | | 虫鼠害防治、垃圾清运 |  | | |
| 运行策划和控制 | F8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、🗹《人力资源控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：   1. 为过程建立评价准则：   前提方案/良好卫生规范 危害控制计划（OPRP计划/HACCP计划）  原材料和接触材料特性描述 终产品特性描述   1. 按照准则实施过程控制；   见餐食加工制作、售卖/配送过程控制记录和检查记录  组织应控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响。（见8.6）  组织的外包过程： 虫鼠害防治、垃圾清运 。  若后期有外包过程的控制（见7.1.6）。 | |
| 前提计划  总则 | H(V1.0)  3.1 | 文件名称 | ☑手册第8章内容、☑《程序文件》、☑《良好卫生规范》等 | | ☑符合  □不符合 | |
| 运行证据 | 企业应建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足HACCP体系所需的卫生条件。企业的前提计划应经批准并保留记录。  见H1.2.3审核记录  策划形成了《良好卫生规范/前提方案》、《人力资源控制程序》、《致敏物质管理控制程序》、《食品欺诈预防和脆弱性风险评估控制程序》等程序文件，基本满足标准中有关前提计划的要求，详见“H3.2至H3.13的审核记录”。 | |
| 应急准备和响应/应急预案 | F8.4  H(V1.0)  3.13  E 8.2  O8.2 | 文件名称 | 如：🗹《应急准备与响应控制程序》、🗹《应急预案》、🗹管理手册8.8条款 | | ☑符合  ☑不符合 | |
| 运行证据 | 经询问了解：审核周期内未发生影响食品安全事故和/或紧急情况，公司已建立🗹《应急准备与响应控制程序》、🗹《应急预案》，并且由副总经理牵头组织进行演练，经过评审基本可以达到演练效果，具体“中央厨房审核记录” | |
| 监视、测量、分析和评价 | Q9.1.1 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质量食品安全绩效：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 评价其质量/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 | | 产品检测 | 1. 水质：每年委托第三方进行水质检测 2. 餐食/餐具每年委托外部第三方进行检测 | □每月 □每季度 ☑每年 □其他——每半年 | GB 5749-2006  相关国家标准、行业的抽查情况 | □每月 □每季度 ☑每年  ☑每半年 | | 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 | PRP/GHP、危害控制计划、操作规程、SSOP等 | ☑每月 □每季度 ☑每年☑每半年 | | 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 | GB/T19001-2016  ISO22000：2018  HACCP体系（V1.0） | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对QMS/FSMS/HACCP存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | GB/T19001-2016  ISO22000：2018《管理评审控制程序》  HACCP体系（V1.0） | □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、顾客满意度调查 | □每月 □每季度 ☑每年 | | |
| 监视、测量、分析和评价 | E9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1.1章 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织对监视和测量的环境绩效   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 评价其环境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 | | 污染物排放 | ☑环境监测；☑对结果的合规性进行分析，运行控制 | ☑每月 ☑每季度 ☑每年 □其他 | 相关标准 | ☑每月 ☑每季度 ☑每年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对环境目标进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查 | —— | ☑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 | 《内审控制程序》  GB/T24001-2016 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对EMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | 《管理评审控制程序》GB/T24001-2016 | □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  □随时 | —— | □每月 □每季度 ☑每年 | | |
| 监视、测量、分析和评价 | O9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1.1章 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织对监视和测量的职业健康安全绩效   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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OHS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 | | 满足法律法规要求和其他要求的程度； | □职业健康和安全监测  □职业健康和安全监测检查；☑对结果的合规性进行分析 | ☑每月 □每季度 ☑每年 □其他 | 相关标准，合规性评价 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 与所辨识的危险源、风险和机遇相关的活动和运行 | 现场巡视  抽查记录 | ☑每天 ☑每周  ☑每月 □每季度 ☑每年 □其他 | 危险源、风险和机遇的规定 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | | 实现组织职业健康安全目标的进展情况 | 统计分析 | □每月 □每季度 □每年 ☑其他——每半年 | 公司OHS目标 | ☑每月 □每季度 ☑每年 ☑其他——每半年 | | 运行控制和其他控制的有效性 | 现场巡视  抽查记录 | ☑每天 ☑每周  ☑每月 □每季度 □每年 □其他 | 运行程序 | ☑每月 □每季度 ☑每年☑其他——每半年 | | 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 | GB/T45001-2020  内审程序和计划 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对OHS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  □特殊情况增加 | GB/T45001-2020  管理评审程序 | □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  □随时 | 相关法规 | □每月 □每季度 ☑每年 | | |
| 内部审核 | Q9.2  E9.2  O9.2  F9.2  H (V1.0)  5.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.2条款、🗹《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 2022 年 3 月 20-21 日实施了内部审核（QEOFH）；  记录包括：  《内审计划》：有 3 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、食品安全小组、中央厨房、综合管理部  ☑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  《不符合项报告》 2 份；  涉及的条款号或问题简述：1）未提供粮油，蛋类，调味品供方评价的记录；不符合标准要求：GB/T19001-2016 8.4.1 条款 、GB/T24001-2016 8.1 条款 、GB/T45001-2020 8.1 条款、ISO 22000:2018 7.1.6 条款、HACCP 体系 V1.0 3.5 条款  涉及的条款号或问题简述：2）仓库灭火器未配置；不符合标准要求：GB/T24001-2016 8.1 条款 、GB/T45001-2020 8.1 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 | | |
| 管理评审 | Q9.3  E9.3  O9.3  F9.3 | 文件名称 | 如：手册9.3条款、《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 2022 年 4 月 8 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 |  | | FSMS | | | | 管理评审输入信息 | 评价 | 问题描述 | | 🗹 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 | 未发生紧急情况，已进行撤回演练 | | ☑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 | 未发生顾客投诉 | | ☑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 | 目标已实现 | | ☑外部供方绩效 | ☑符合 □不符合 | 符合要求 | | 🗹体系更新活动的评审结果的评审 | ☑符合 □不符合 | 不需更新 | | ☑顾客反馈的沟通活动的评审 | ☑符合 □不符合 | 未发生顾客投诉 | | ☑紧急情况、事故或撤回的评审 | ☑符合 □不符合 | 未发生，已进行演练 | | ☑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 |  | | HACCP体系 | | | | HACCP体系验证结果； | ☑符合 □不符合 | 已进行 | | 可能影响食品安全的变化因素； | ☑符合 □不符合 | 暂无 | | 紧急情况、食品安全事故和召回； | ☑符合 □不符合 | 未发生，已进行演练 | | 包括顾客反馈的沟通活动的评审； | ☑符合 □不符合 | 暂无顾客要求有关的产品的改进、过程的改进 | | 外部审核或检验结果； | ☑符合 □不符合 |  | | 合规义务的评价结果。 | ☑符合 □不符合 |  | | QMS | | | | 管理评审输入信息 | 评价 | 问题描述 | | 与质量管理体系相关的内外部因素的变化； | 符合 □不符合 |  | | 顾客满意和有关相关方的反馈及趋势 | 符合 □不符合 | 未发生顾客投诉 | | 质量目标的实现程度及趋势 | 符合 □不符合 | 已完成 | | 过程绩效以及产品和服务的合格情况及趋势 | 符合 □不符合 | 未发生不合格 | | 不合格及纠正措施及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 监视和测量结果及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 内审、外部审核结果及趋势 | 符合 □不符合 | 管评分析了内审的结果 | | 外部供方的绩效及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 资源的充分性； | 符合 □不符合 |  | | 应对风险和机遇所采取措施的有效性 | 符合 □不符合 | 近一年未发生重大变化 | | 改进的机会 | 符合 □不符合 |  | | EMS | | | | 管理评审输入信息 | 评价 | 问题描述 | | ☑为应对风险和机遇所采取措施的有效性 | ☑符合 □不符合 |  | | 与环境管理体系相关的内外部问题的变化； | ☑符合 □不符合 |  | | 相关方的需求和期望（包括合规义务）的变化 | ☑符合 □不符合 |  | | 重要环境因素的变化 | ☑符合 □不符合 | 无变化 | | 风险和机遇的变化 | ☑符合 □不符合 | 进行了分析，无明显变化 | | 环境目标的实现程度 | ☑符合 □不符合 | 总目标已完成 | | 不符合及纠正措施及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 监视和测量结果及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 合规义务的履行情况的趋势 | ☑符合 □不符合 | 合规性评价无违规 | | 内审、外部审核结果及趋势 | ☑符合 □不符合 | 无明显变化 | | 资源的充分性； | ☑符合 □不符合 | 可以达到运行要求 | | 来自相关方的有关信息交流，包括抱怨 | ☑符合 □不符合 | 环保无投诉 | | 改进的机会 | ☑符合 □不符合 |  | | OHSMS |  |  | | 管理评审输入信息 | 评价 | 问题描述 | | 与职业健康安全管理体系相关的内外部议题的变化； | ☑符合 □不符合 | 无明显变化 | | 相关方的需求和期望的变化 | ☑符合 □不符合 |  | | 法律法规和其他要求的变化 | ☑符合 □不符合 | 已进行更新 | | 风险和机遇的变化 | ☑符合 □不符合 | 无明显变化 | | 职业健康安全目标的实现程度 | ☑符合 □不符合 | 已实现 | | 事件、不符合、纠正措施和持续改进及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 监视和测量结果及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 对法律法规要求和其他要求的合规性评价的结果的趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 内审、外部审核结果及趋势 | ☑符合 □不符合 | 内审结果已输入管理评审 | | 工作人员的协商和参与及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 风险和机遇及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | 保持有效的职业健康安全管理体系所需资源的充分性； | ☑符合 □不符合 |  | | 与相关方的有关沟通 | ☑符合 □不符合 | 主要是相关方告知 | | 持续改进的机会 | ☑符合 □不符合 |  |   提交给最高管理者的信息的形式，应能使其理解所含信息与已声明的HACCP体系目标之间的关系。  经沟通了解，基本符合要求。  对质量管理体系/食品安全管理体系/环境管理体系/职业健康安全管理体系/HACCP体系的持续适宜性，充分性，有效性的结论。☑满足 □不满足，说明  抽查管理评审输出情况：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | FSMS |  |  | | 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 | 1）监察督导部要做好质量、环境、职业健康安全、食品安全管理体系文件（特别是相关作业指导书）的培训、学习与指导，确保新进员工能熟练掌握有关操作要求。尤其是对新版 HACCP 体系的学习。2）加强供应商的管理 | □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 | | HACCP体系 | | | | 管理评审输出信息 | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 食品安全保证 | 评审基本可以满足 | ☑已落实 □已部分落实 | | HACCP体系有效性的改进 | 1）监察督导部要做好质量、环境、职业健康安全、食品安全管理体系文件（特别是相关作业指导书）的培训、学习与指导，确保新进员工能熟练掌握有关操作要求。尤其是对新版 HACCP 体系的学习。2）加强供应商的管理 | □已落实 ☑已部分落实 | | 资源需求 | 无 | □已落实 □已部分落实 | | 组织食品安全方针和相关目标的修订 | 无 | □已落实 □已部分落实 | | QMS | | | | 管理评审输出信息 | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 改进的机会 | 1）监察督导部要做好质量、环境、职业健康安全、食品安全管理体系文件（特别是相关作业指导书）的培训、学习与指导，确保新进员工能熟练掌握有关操作要求。尤其是对新版 HACCP 体系的学习。2）加强供应商的管理 | □已落实 ☑已部分落实 | | 质量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 | | EMS | | | | 管理评审输出信息（决策） | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 环境管理体系所需的变更 | 无 | □已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 环境目标未实现所采取的措施。（需要时） | —— | □已落实 □已部分落实 | | 改进环境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 | | 与持续改进机会相关的决策 |  | □已落实 ☑已部分落实 | | OHSMS | | | | 管理评审输出信息（决策） | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 职业健康安全管理体系所需的变更 | 无 | □已落实 □实施中 | | 所需资源 | 无 | □已落实 □实施中 | | 目标未实现所采取的措施。（需要时） | ---- | □已落实 □已部分落实 | | 改进职业健康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 | 职业健康安全管理有效 | ☑已落实 □已部分落实 |   🗹改进措施未落实的原因： 计划在2022年5-12月完成 | |
| 改进 | Q10.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.1章 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织确定和选择了改进机会，并采取必要措施，以满足顾客要求和增强顾客满意。  这包括：  🗹改进产品和服务，以满足要求并应对未来的需求和期望；  🗹纠正、预防或减少不利影响；  🗹改进质量管理体系的绩效和有效性。  改进包括：纠正、纠正措施、持续改进、突破性变革、创新和重组。 | |
| 改进 | EO10.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.1章 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织确定了改进机会，并采取必要措施，以实现其环境管理体系/职业健康安全管理体系的预期结果。  这包括：  🗹改进产品和服务，以满足相关方要求并应对其需求和期望；  🗹纠正、预防或减少不利影响；  🗹改进环境管理体系/职业健康安全管理体系的绩效和有效性。  改进包括：纠正、纠正措施、持续改进、突破性变革、创新和重组。 | |
| 持续改进 | Q10.3  F10.2  E10.3  H5.5 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.3条款 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织已持续改进质量/环境/食品安全管理体系/HACCP体系的适宜性、充分性和有效性，以提升食品安全绩效/环境绩效。  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。  🞎 管理评审改进措施已落实  🗹 管理评审改进措施未落实的原因： 计划2022年5-12月完成  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。 | |
| 持续改进 | O10.3 | 文件名称 | 如：🗹手册10.3章、🗹《事件、事故、不符合、纠正措施控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织通过下列方式持续改进职业健康安全管理体系的适宜性、充分性与有效性：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 改进方式 | 改进活动 | 评价 | | 提升职业健康安全绩效 | 🗹 见管理评审改进措施 | 🗹符合 🞎不符合 | | 促进支持职业健康安全管理体系的文化 | 🗹 见OHS意识的培养 | 🗹符合 🞎不符合 | | 促进工作人员参与职业健康安全管理体系持续改进措施的实施 | 🗹 见协商和参与  🗹 见管理评审改进措施  🞎 见事件、不符合和纠正措施 | 🗹符合 🞎不符合 | | 就有关持续改进的结果与工作人员及其代表（若有）进行沟通 | 🗹 见协商和参与  🗹 见管理评审改进措施  🞎 见事件、不符合和纠正措施 | 🗹符合 🞎不符合 |   🞎 管理评审改进措施已落实  🗹 管理评审改进措施未落实的原因： 计划2022年5-12月完成 | |
| 食品安全管理体系的更新 | F10.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.4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： 审核周期转版，2.0版本 ，作为输入报告给管理评审。 | |
| 范围的确认，资质的确认，法律法规执行情况，重大质量事故，及顾客投诉和质量监督抽查情况。 |  |  | 现场确认：发生变更如下：   1. **认证标准变更**：   **HACCP体系转版、见变更单；**   1. **资质变更：**   现场确认营业执照更新，已收集，见收集材料。  从2021年6月至今，公司没有顾客的重大产品质量和食品安全投诉，也未发生重大环境和职业健康安全事故。  远程沟通确认认证证书、标志的使用无违规使用情况；  体系变动情况：体系文件更新，见收集材料E文件。  初审不符合项3项,经本次审核验证，未出现类似的不符合情况。 | | / | |

说明：不符合标注N