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/HACCP小组、采购部、厨品部、办公室主管领导：朱建强 陪同人员：石海兰、朱建平 | 判定 |
| 审核员：任学礼【远程】 审核时间：2022年5月21日 上午 |
| 审核条款：略 |
| 了解企业基本情况：（任学礼） |  | - 主要的内部环境和外部环境分析的充分性（不适用）🞎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（不适用）🞎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）： 无 - 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：（任学礼） |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：**确保食品安全质量；持续增强顾客满意**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(2021-12~2022-5) |
| 顾客投诉处理率100％ | 每月 | （顾客投诉处理的数量/总的投诉数）\*100% | 100% |
| 食品安全事故0次 | 每月 | 统计食品安全事故的次数 | 0 |
|  |  |  |  |

 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 文件化体系策划情况（任学礼） |  | 组织的文件化体系的结构——- 《管理手册》 2 份；覆盖了 □QMS □50430 □EMS □OHSMS □FSMS ☑HACCP- 文件化的程序； 26份；详见《受控文件清单》- 作业文件 22 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（任学礼） |  | 自管理体系建立后，于 2022 年 3月 15-16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 1 份、☑内审报告、☑签到表自管理体系建立后，于 2022年 3月25 日实施了管理评审；☑管理评审计划、☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告）、☑签到表 | ☑满足要求□不满足要求 |
| HACCP场所巡查: （肖新龙、任学礼） |  | - 观察生产或服务区域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： - 观察生产或服务区域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， 远程视频查看发现：烹饪操作间员工头发有外漏情况，建议更换帽子；灭蝇灯均为电击式，建议改为诱捕式；清洗池下水管道密封性不足，需要加强 ，已现场沟通 🗹不符合要求，说明： 远程视频查看发现：肉类清洗池旁有钢丝球、有磨刀石；二次更衣室上方安装的灭蝇灯未开启；女更衣室更衣柜中有杂物；见问题清单 - 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）提供有水质第三方检测报告- 观察生产用水（与食品接触）的种类：🞎水源水 ☑生活饮用水 🞎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 ☑消毒（高温） 🞎CIP 🞎COP 🞎其他： 紫外线消毒 - 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： 75%酒精  - 观察工作服的清洗：□个人清洗 🗹集中清洗 🗹紫外消毒 🞎高温消毒- 观察卫生间设施：🞎位于车间内 🞎门朝向车间 □位于厨房外 🗹位于食堂外- 观察通风设施：☑自然通风 ☑人工通风 ☑有防虫害措施（纱窗、门帘） 🞎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：洗手液/75%酒精——学校管理，使用时去学校领取☑原料库 □辅料库 🞎化学品库 □半成品库 □产品库 □辅料周转库☑常温库： ℃（米面油）□冷藏库： ℃（2个）□冷冻库： ℃🞎保鲜柜： ℃- 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（主要控制厂区外围的鼠害） ☑消防 ☑标识 ☑隔地离墙 ☑温度 🗹湿度 🞎其他- 观察生产/加工设备的管理状况：☑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 🗹电子秤 🞎其他- 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： - 观察生产车间/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 |
| 与申请信息变更的说明（肖新龙、任学礼） |  | * 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（肖新龙、任学礼） |  | ☑ 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 ☑一阶段的问题二阶段现场验证☑ 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