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：综合部（行政） 陪同人员：李斌 | | 判定 |
| 审核员：陈丽丹（远程 微信/语音、视频、电话） 审核日期：2022年06月02日 | |
| 审核条款：  H(V1.0)：1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/2.5.2.2/3.2 | |
| 形成文件的信息 | H (V1.0)  1.2.3  H (V1.0)  1.2.4 | 文件名称 | 🗹管理手册1.2条款 🗹《文件控制程序》 🗹《记录控制程序》 🞎《文件信息控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单登记表》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 | | HACCP管理手册 | 🞎纸质 🗹电子 | 2021-12-10 | 杜光明 | 各部门 | —— | —— | | 程序文件汇编 | 🞎纸质 🗹电子 | 2021-12-10 | 杜光明 | 各部门 | —— | —— | | 危害控制计划书 | 🞎纸质 🗹电子 | 2021-12-10 | 杜光明 | 各部门 | —— | —— |   电子文件系统管理：🗹定期杀毒 🗹定期备份 🞎限值上网 🞎取消USB端口 🞎其他  外来文件控制，提供有《外来文件清单》，随机抽取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 性质 | 收集日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 | | GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.12.10 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 2763-2021《食品安全国家标准 食物中农药最大残留限量》 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.12.10 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.12.10 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | 食品召回管理办法 | 🞎标准🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.12.10 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | 中华人民共和国食品安全法 | 🞎标准🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.12.10 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 |   记录（音频、视频、图片等证据）控制   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 记录名称 | 载体 | 保存期限 | 保存部门 | 填制日期（月） | 处理方式 | 审批人 | | 餐饮具、工具清洗消毒记录 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 厨务部 | 2022年3月-5月 | —— | —— | | 食品及原料采购索证记录台账 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 综合部 | 2022年3月-5月 | —— | —— | | 蔬菜农药残留测试登记表 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 综合部 | 2022年3月-5月 | —— | —— | | 设施设备维修记录表 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 厨务部 | 2022年4月-5月 | —— | —— | |
| 部门职责 | H (V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | 🗹管理手册2.5.1条款、“综合部岗位职责” | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | a）负责公司人力资源策划，制定员工薪酬、考核制度；负责员工招聘工作。  b）负责公司员工健康管理。  c）负责公司员工培训、教育工作，组织制定并实施公司员工年度培训计划，并对培训效果进行评估，建立员工培训档案。  d）负责公司行政后勤管理工作。 |
| 食品安全目标及其实现的策划 | H (V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | 管理手册第2.4.2条款 、《食品安全目标》 | 🗹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。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  本部门分解的总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.12-2022.05） | | 员工培训合格率100% | 每月 | 培训合格次数/培训总次数量×100% | 综合部 | 100% |   目标已实现  🞎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。 |
| 人力资源 | H (V1.0)  3.2 | 文件名称 | 🗹管理手册第3.2条款 《人力资源控制程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《岗位任职能力描述》🗹充分有效 🞎不足，说明：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 关键岗位的人员 | 任职要求 | 学历/专业 | 工作经历年限 | 是否胜任 | | HACCP小组组长/综合部经理  李斌 | 学历：高中及以上  专业：具备管理能力、采购知识  培训：食品安全管理培训  工作经历：有2年以上管理经验 | 学历：高中  专业：—— | 8年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 厨务部经理  韦金重 | 学历：高中及以上  专业：具备餐饮管理能力  培训：了解食品安全相关知识  工作经历：2年以上 | 学历：高中  专业： —— | 5年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 市场营销部经理  黎贵珠 | 学历：高中及以上  专业：具备销售能力  培训：了解食品安全相关知识  工作经历：2年以上 | 学历：大专  专业： —— | 5年 | 🗹胜任 □不胜任 |   获得所需的能力所采取措施：培训 调整岗位 岗位辅导 🗹招聘 🞎劳务外包 🞎其他  审核周期内未发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《招聘计划》 | 招聘完成情况 | 社会招聘 | 校园招聘 | 满足条件比例 | | 管理人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 技术人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 操作人员 名 | 实招 名 |  |  |  |   培训过程的控制：提供有《培训计划》、《培训记录》，随机抽取   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 | | 2022-1-16 | 食品安全文化培训 | 管理人员/4人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-2-14 | 管理手册、程序文件 | 管理人员/4人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-3-1 | 内审员培训 | 管理人员/4人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-04-06 | 企业管理制度 | 管理人员/4人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |   持证上岗人员的控制：（不涉及）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 特种设备作业人员 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 叉车工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 电梯工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 行车工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 锅炉工（G1） | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力容器操作工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力管道操作工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 电工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | |  |  |  |  |  |   （不涉及）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 焊工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 高压电工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 低压电工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 危化品操作工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 消防员 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 安全员 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | |  |  |  |  |  |   健康证管理，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 人员类型 | 姓名 | 健康证编号 | 有效期期限 | 结论 | | 综合部经理 | 李斌 | 2205270587 | 2023年5月26日 | 有效 □过期 | | 厨务部经理 | 韦金重 | 2205110583 | 2023年5月10日 | 有效 □过期 | | 市场营销部经理 | 黎贵珠 | 2107280771 | 2022年7月27日 | 有效 □过期 | | 厨务部 | 杜光耀 | 2205110516 | 2023年5月10日 | 有效 □过期 | | 厨务部 | 李新运 | 2110080517 | 2022年10月7日 | 有效 □过期 |   食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系方面具有多学科知识和经验的结合，包括：  ☑人员能力管理 ☑设备管理 ☑原材料采购 ☑产品生产 ☑服务提供 ☑工艺执行 ☑ 产品交付 ☑食品危害控制计划验证 |
| 人力资源（意识） | H (V1.0)  3.2 | 文件名称 | 🗹手册第3.2条款 🗹《人力资源控制程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织定期按照培训计划对员工进行食品安全知识方面的培训并进行培训效果的评价，保留有培训记录。  组织工作人员提高食品安全意识的方式：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  | | 食品安全方针 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 与其任务相关的食品安全管理目标 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 对食品安全管理体系有效性的贡献，包括改进食品安全绩效的益处； | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 不符合食品安全管理体系要求的后果 | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | |
| 沟通 | H (V1.0)  2.5.2.1  H (V1.0)  2.5.2.2 | 文件名称 | 🗹管理手册2.5.2条款、🗹《信息交流控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与食品安全管理体系形成的信息一致且真实可信。  内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2022-04-29 | 餐具工器具消毒情况沟通 | 厨务部 | 口头 | 厨务部 | 沟通有效 | | 2022-05-28 | 农残抽测沟通 | 综合部 | 口头 | 厨务部 | 沟通有效 |   经沟通了解企业内部报告的渠道：🗹口头 🗹手机/电话 🗹网络 🗹书面 🗹会议 🞎意见箱 |

说明：不符合标注N