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） 部门负责人：陈增双 陪同人员：马聚成 | 判定 |
| 审核员：任学礼【远程】 【远程审核沟通方式：腾讯会议/微信/电话/语音】审核日期：2022年06月27上午 |
| 审核条款：F：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3H：1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/3.2 |
| 部门职责 | F5.3H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 🗹《管理手册》5.3条款、“综合部岗位职责” | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 见综合部（采购、销售）记录 |
| 食品安全目标及其实现的策划 | F6.2H (V1.0)2.4.2  | 文件名称 | 管理手册第6.2条款 、《管理目标》 | 🗹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（2022.01-2022.05） |
| 培训计划完成率100% | 每月 | 受训人员数/公司总人员数×100% | 综合部 | 100% |
| 人员培训合格率100% | 每月 | 培训合格人数/总培训人数X100% | 综合部 | 100% |
| 文件发放所需岗位100% | 每月 | 受控文件数/应受控文件数\*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。 |
| 人员 | F7.1.2 | 文件名称 | 🗹手册第7.1.2条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理者了解了组织应确定并配备所需的人员情况。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 管理人员数 | 技术人员数 | 操作人员数 | 临时工数 | 季节工数 | 辅助人员数 | 总人数 |
| 1 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 6 |

建立、 实施、 运行或评估食品安全管理体系时是否聘用外部专家：🞎是 否

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 最高学历 | 🞎专科🞎本科 🞎硕士以上  |  |
| 教育专业 | 🞎食品相应🞎食品相关 🞎食品不相关  |  |
| 职称 | 🞎助理工程师 🞎工程师 🞎高级工程师以上  |  |
| 专业工作经历 |  年 |  |
| 责任和权限 | 负责建立和保持管理体系 |  |

 保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 （不涉及）  |
| 能力人力资源 | F7.2H (V1.0)3.2  | 文件名称 | 🗹手册第7.2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 |
| 餐饮管理部/HACCP小组长谢聪  | 学历：本科/专科/🗹高中及以上专业：无特殊要求 培训：了解食品安全相关知识工作经历： 1 年以上 | 学历：中专专业：—— | 3年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 总经理马聚成 | 学历：本科/专科/🗹高中以上/初中专业：无特殊要求培训：了解食品安全相关知识、具备管理能力工作经历：2 年以上 | 学历：高中专业：——  | 20年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 综合部经理陈增双 | 学历：本科/专科/🗹高中以上/初中专业：无特殊要求培训：了解食品安全相关知识、采购销售相关知识工作经历：1年以上 | 学历：大专专业：——  | 2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《2022年度培训计划》、《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 |
| 2021-12-20 | 标准ISO22000:2018、新版HACCP新标准的培训 | 全体人员/6人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-03-10 | 内审员培训/审核知识及审核技巧培训 | 内审人员/2人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-04-30 | 员工操作技能培训 | 全体人员/6人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-05-12 | HACCP计划、SSOP、OPRP、GMP的培训 | 全体人员/6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 |
|  |  |  |  |  |

其他证书

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 证书名称 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 |
| 中式烹调师 | 曾婷婷 | 0713021004400013 | 长期 | ☑有效 □过期 |
| 公共营养师三级 | 马聚成 | 1617000000309999 | 长期 | ☑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 | 陈增双 | 43011113920220222001156 | 2023年2月26日 | 有效 □过期 |
| 餐饮部经理/HACCP小组长 | 谢聪 | 岳2021021014006918 | 2022年9月9日 | 有效 □过期 |
| 保洁员 | 刘金梅 | 闽（2021）1501-010179 | 2022年10月24日 | 有效 □过期 |
| 厨师 | 曾婷婷 | 闽（2022）1513-016687 | 2023年5月15日 | 有效 □过期 |
| 捡菜员 | 罗风赛 | 闽（2021）1506-016213 | 2022年7月16日 | 有效 □过期 |
| 打餐员 | 林淑珍 | 闽（2022）1506-010823 | 2023年5月22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 |
| 意识人力资源 | F7.3 H (V1.0)3.2 | 文件名称 | 🗹手册第7.3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  | F7.4 H (V1.0)2.5.2 | 文件名称 | 🗹管理手册7.4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。外部沟通的控制：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022.6.3 | 食品安全卫生情况监督检查 | 厦门市海沧区市场监督管理局 | 现场检查 | 餐饮管理部 | 沟通有效 |
| 2022.5.15 | 对餐饮口味意见和改进方案进行探讨 | 厦门铁路物流投资有限责任公司 | 现场服务 | 餐饮管理部 | 沟通有效 |

是否规定了外部沟通食品安全有关信息人员的职责和权限；🗹是 🞎否外部沟通的人员是否接受了适当培训；🗹是 🞎否 由总公司制定人员进行外部沟通政府部门主要由总经理负责沟通，供应商/顾客主要由综合部沟通，其他相关方由各部门分别沟通。外部沟通的人员是否得到了授权；🗹是 🞎否外部沟通获得的信息是否作为管理评审输入，并用于更新FSMS/HACCP体系。🗹是 🞎否内部沟通的控制：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-05-6 | 关于食堂卫生、服务礼仪沟通 | 所有员工 | 口头 | 综合部 | 沟通有效 |
| 2022-06-19 | 审核工作安排沟通 | 各部门负责人 | 口头 | 各部门 | 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 |
| 形成文件的信息 | F7.5.2F7.5.3H (V1.0)1.2.3 H (V1.0)1.2.4  | 文件名称 | 🗹管理手册7.5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 |
| 管理手册 | 🞎纸质 🗹电子 | 2022-01-04 | 马聚成 | 各部门 | —— | —— |
| 程序文件 | 🞎纸质 🗹电子 | 2022-01-04 | 马聚成 | 各部门 | —— | —— |
| HACCP计划 | 🞎纸质 🗹电子 | 2022-01-04 | 马聚成 | 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《食品法律法规及其他要求清单》，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 |
| 食品召回管理办法 | 🞎标准 🗹法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.1.4 | 综合部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 | 🗹标准🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.1.4 | 综合部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB/T 27306-2008食品安全管理体系 餐饮业要求 | 🗹标准🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.1.4 | 综合部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具 | 🗹标准🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.1.4 | 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 | 2022.1.4 | 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 |
| 餐具消毒记录标 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 餐饮管理部 | 2022年6月11-13日 | —— | —— |
| 温度检测记录表 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 餐饮管理部 | 2022年6月  | —— | —— |
| 原料/成品检测记录表 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 餐饮管理部 | —— | —— | —— |

抽查《原料/成品检测记录表》醋生产日期为2022年6月11日、花生油生产日期2022.6.21的验收检测记录，均未填写验收检测日期。已和企业沟通。 |

说明：不符合标注N