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：张召波 陪同人员：陶书卷 | 判定 |
| 审核员：肖新龙OH、任泽华：QEF 审核日期：2022-08-04日 |
| 审核条款：Q：4.1/4.2 /4.3/ 4.4/ 5.1/5.2/ 5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/9.1.1/9.3/10.1/10.3F：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.3/10.2/10.3E:4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.3/10.1/10.3O:4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.3/10.1/10.3 HACCP：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.1/3.13/5.4/5.5证书恢复确认内容、初审不符合项验证、资质证书使用情况、重大投诉、食品安全事故等 |
| 证书暂停恢复的各项要求【肖新龙、任泽华】 |  | **证书恢复确认内容：**与企业负责人及代表确认：1. 企业具备执行相关法律法规及其他要求的能力；2）证书暂停期间监管部门未对企业质量、环境、安全监督抽查情况，无不符合情况；3）暂停期间未发生重大质量环境安全事故、未发生主管部门处罚、通报情况；4）体系运行基本正常；5）组织经营场所发生变化、各部门主要负责人发生变化；6）暂停期间组织标示未使用证书，也未发生重大服务投诉情况等。
2. 监督暂停期间证书使用及管理基本规范，具体见《暂停恢复确认表》
 |  |
| 监督审核确认 |  | **1）认证范围：**FH范围发生变更，见变更单；**2）资质证书：**经营地址发生变化，承包山东力明技工学校食堂，已收集食品经营许可证，见E文件包；**3）初审不符合项验证**初审开具不符合项：4项，经验证已关闭；本次审核中心温度计、电子秤未提供校验报告，已开具不符合项整改。4）组织人数发生变化，由原体系覆盖人数14人，变更为43人；5）资质证书使用情况：询问证书只用于投标，未做他用，未发生处罚等情况 |  |
| 理解组织及其环境 | Q4.1 F4.1E4.1O4.1 | 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、🗹《公司环境分析控制程序》 | 🗹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、客户要求越来越严格；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 | 设备安全、人员安全、食品安全 |
| 组织优势说明 | 餐饮经营多年；资源配备基本充足 |
| 组织劣势说明 | 行业影响，利润较低；人员整体年龄偏高，对体系的意识需要加强提高 |
| 主要风险的说明 | 现场卫生管理不当，导致监管部门抽查不合格处罚；食品安全事故、食物中毒、厨余垃圾清理不当等风险 |
| 机遇的说明 | 1）通过体系的持续实施，不断体系管理能力；2）公司整体资源配置基本齐全，核心人员经营多面餐饮经验，为新投标新项目提供基础； |

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：🗹《相关方需求和期望控制程序》、🗹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 | 济南市市中区市场监督管理局 | 遵守质量/食品安全相关的法律法规□ |
| 供方 | 山东裕悦供应链有限公司、市中区驷玖食品经营部（个体）、长清区鑫垣锦城酒店用品商行[个体工商户]等 | 组织的持续经营、明示质量/食品安全采购要求□ |
| ☑顾客 | 山东力明技工学校食堂 | 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 | 山东力明技工学校学生 | ☑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 | 自然人  | 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 | 周边为党家街道 | ☑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 《相关方期望要求识别表》、🞎《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：🗹《相关方需求和期望控制程序 》、🗹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 | 济南市市中生态环境局 | ☑遵守环境相关的法律法规☑达标排放 | 🗹是 🞎否 |
| ☑供方 | 山东裕悦供应链有限公司、市中区驷玖食品经营部（个体）、长清区鑫垣锦城酒店用品商行[个体工商户]等 | ☑组织的持续经营、☑明示采购的环保要求 | 🗹是 🞎否 |
| ☑顾客 | 山东力明技工学校食堂 | ☑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 | 山东力明技工学校学生 | ☑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 | 自然人  | ☑不因环保问题停产，组织持续经营、盈利□ | 🗹是 🞎否 |
| ☑社区 | 周边为党家街道 | ☑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 《相关方期望要求识别表》 🞎《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：🞎《相关方需求和期望控制程序 》、🗹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：济南市应急管理局，济南市市中区公安消防大队 | ☑遵守职业健康安全相关的法律法规□ | 🗹是 🞎否 |
| ☑供方 | 山东裕悦供应链有限公司、市中区驷玖食品经营部（个体）、长清区鑫垣锦城酒店用品商行[个体工商户]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 | 山东力明技工学校食堂 | ☑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 | 个人 | ☑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 | —— | □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 《相关方期望要求识别表》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| 确定质量/食品安全管理体系的范围 | Q4.3F4.3E4.3O4.3H(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 | 餐饮管理服务（热食类食品制售） |  |
| 审核范围描述  | Q：餐饮管理服务（热食类食品制售）E：餐饮管理服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动O：餐饮管理服务（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：位于济南市市中区济微路389号山东力明技工学校食堂1楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）的餐饮管理服务（热食类食品制售）H：位于济南市市中区济微路389号山东力明技工学校食堂1楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）的餐饮管理服务（热食类食品制售） |  |
| 注册地址 | 山东省济南市槐荫区时代佳苑沿街8号 |  |
| 经营地址 | 济南市市中区济微路389号山东力明技工学校食堂1楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包） |  |
| 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，2021-12-01日（HACCP转版）🞎  |  |
| 不适用ISO9001的条款 | 8.3产品和服务的设计和开发 | 🗹其他——无 |
| ~~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 2021 年 12月1日建立了文件化HACCP体系；【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：位于济南市市中区济微路389号山东力明技工学校食堂1楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）的餐饮管理服务（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： 产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作，通过供方进行管理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（见HACCP小组审核记录） □ 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 ☑其他—产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作，通过供方进行管理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—产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作，通过供方进行管理组织通过质量/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——产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作，通过供方进行管理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——产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作，通过供方进行管理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 | QEOF5.1H(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——投标 |
| 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》 年 月 日 计划2022年10月实施，下次审核关注。☑ 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10-11日，在内审时进行；结论：评价合格 |
| 管理方针 | Q5.2F5.2E5.2O5.2H(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：**质量和食品安全方针：**提供优质餐饮服务，确保食品卫生安全；创建绿色文明环境，持续改进管理体系；**环境/职业健康安全方针：**遵循环境法规，立足污染预防，追求节能低碳，创建环保品牌； 倡导以人为本，关爱员工健康，和谐持续发展，彰显社会责任。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、投标书等 |
| 组织的岗位、职责和权限 | QEOF5.3H(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 | 行政部 | 生产/服务设计开发过程 | 餐饮部 |
| 顾客满意调查分析 | 运营部 | 生产/服务提供过程 | 餐饮部 |
| 外部供方控制 | 运营部 | 生产/服务放行过程 | 餐饮部 |
|  |  | 配送过程 | —— |

向最高管理者汇报，🗹管理者代表： 陶书卷 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 | 餐饮部 |
| 采购控制 | 运营部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组/HACCP小组 |
| 人员健康 | 行政部 | 基础设施 | 餐饮部 |
| 顾客投诉 | 运营部 | 生产/服务放行 | 餐饮部 |

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 | 行政部 | 生产/服务设计开发过程 | 餐饮部 |
| 公用工程过程 | 餐饮部、行政部 | 生产/服务提供过程 | 餐饮部 |
| 外部供方控制 | 运营部 | 产品/服务放行 | 餐饮部 |
| 消防 | 行政部 |  |  |

向最高管理者汇报，🗹管理者代表： 陶书卷先生 🞎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 | 行政部 | 生产/服务设计开发过程 | 餐饮部 |
| 公用工程过程 | 餐饮部、行政部 | 生产/服务提供过程 | 餐饮部 |
| 外部供方控制 | 运营部 | 员工代表 | 周颖 |
| 消防 | 行政部 |  |  |

向最高管理者汇报，🗹管理者代表： 陶书卷先生 🞎各部门 |
|  |  |  | HACCP小组长/食品安全小组组长： 陶书卷先生 ，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 | Q6.1F6.1.1E6.1 | 文件名称 | 如：🗹《风险和机遇控制程序》、🗹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 |
| 管理经营不合规，导致学生投诉、监管部门的处罚 | 1. 规范化管理餐食生产加工过程；
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，识别适用标准要求，并通过培训进行落实
 | 基本有效 |
| 餐食加工过程控制不当产生火灾事故 | 1. 委托外部有资质的第三方进行清理；
2. 自行定期检查灭火器、灭火毯；
3. 火灾应急演练
 | 基本有效 |
| 食材控制不当或未烧熟煮透，导致学生就餐食物中毒 | 1. 建立食物中毒预案，组织演练；
2. 合格供方采购食材；
3. 严格管控生产加工环节、确保餐食安全；
4. 餐具清洁消毒后使用
 | 基本有效 |
|  |  |  |

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 |
| 通过体系持续实施，持续改进，不断提升管理能力，开拓市场 | 1. 体系的持续保持，通过内审管评等持续改进自身管理能力；
2. 及时关注招标信息，做好投标准备
 | 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 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、🗹《风险和机遇控制程序》 | 🗹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 | 运营部经理每天检查、每周培训讲解；每天进行安全检查； | 🗹有效 🞎无效 |
| 火灾 | 定期检查灭火器、灭火毯，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 |
| 经营多年，经验丰富，具备良好的市场竞争能力 | 1. 不断实施体系，提升内部管理；
2. 不发生职业健康安全事故，保持良好声誉，建立良好的工作氛围
 | 🗹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、🗹《风险和机遇控制程序》 | 🗹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1次危险源识别 | 各部门 | 行政部 |
| 评价现有控制的有效性 | 每年进行1次危险源识别 | 各部门 | 行政部 |
| 其他风险 | 每年进行1次危险源识别 | 各部门 | 行政部 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 |
| 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、🞎《风险和机遇控制程序》 | 🗹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、目标进行 | 各部门 | 行政部 |
| 消除危险源 | 减少误操作、定期培训 | 各部门 | 行政部 |
| 降低职业健康安全风险 | 减少危险接触、定期培训 | 各部门 | 行政部 |
| 其他机遇 | 加强员工培训 | 行政部 | 行政部 |
|  |  |  |  |

 |
| 管理目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2E6.2O6.2H(V1.0)2.4.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2章、🗹《环境、安全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年第二季度至2022年第二季度） |
| 食品安全事故为 0 | 季度 | 统计次数 | 餐饮部 | 100% |
| 饭菜质量抽检合格率≧98% | 季度 | 抽检合格数量/总数量×100% | 餐饮部 | 100% |
| 顾客满意度≥85% | 年度 | 顾客满意度分析报告 | 运营部 | 97（2022年第二季度） |
| 重大安全责任事故为零 | 季度 | 统计次数 | 餐饮部 | 0 |
| 火灾、触电发生事故为零 | 季度 | 统计次数 | 各部门 | 0 |
| 餐厨固废分类收集合规处理率100％ | 季度 | 分类数/总数×100% | 各部门 | 100% |
| 废水合规排放 | 季度 | 餐饮废水达标排放 | 餐饮部 | 100% |
| 油烟达标排放 | 季度 | 油烟排放按行业（餐饮业油烟污染物排放标准）标准达标排放【策划不合理，已与企业沟通】 | 餐饮部 | 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。 |
| 变更的策划 | Q6.3F6.3 | 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 □生产工艺/服务流程 □主要设备设施 □主要检测设备 🗹其他——客户群体发生变化、经营场所发生变化

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 确保与实际场所、经营地址一致，HACCP体系更新 | 🗹可以满足 🞎不可以满足 |
| 其潜在后果 | 基本符合体系要求 | 🗹可以满足 🞎不可以满足 |
| 管理体系的完整性 | 基本完整 | 🗹可以满足 🞎不可以满足 |
| 资源的可获得性 | 基本符合 | 🗹可以满足 🞎不可以满足 |
| 职责和权限的分配或再分配 | 更加充分合理 | 🗹可以满足 🞎不可以满足 |

  |
| 资源（总则） | Q7.1.1F7.1.1E7.1O7.1 | 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；

学校食堂1楼三餐厅建筑面积 1200平方米；档口 25 个；冷藏柜冷冻柜共32台 ；库房 1 个；检测中心 0个；冷藏车0辆；实验室 0 个；主要生产设备有： 炒锅、电饼铛、蒸箱（列举2~4种）主要环保设备有： 垃圾桶、油烟机、隔油池、灭火器（列举2~4种）主要安全装置有： 灭火器、灭火毯 （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 🞎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 🞎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： 已识别产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作为外包过程，通过供方进行管理
 |
| 沟通  | QEOF7.4H2.5.2 | 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。一般由行政部负责。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 | Q7.5.1F7.5.1H(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、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；——见《程序文件》☑ 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）——作业文件☑ 本文件所要求的记录。——见审核过程中的各类记录 |
| Q7.5.1F7.5.1H(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—— 已识别产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作为外包过程，通过供方进行管理详见《管理手册》  |
| 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 | 餐饮管理服务（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） 🞎其他 |  |
| 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Q8.5条款审核记录 |  |
| 按照准则实施过程控制 | 见Q8.5条款审核记录 |  |
| 过程已经按策划进行证据 | 有工艺流程图、管理制度、作业文件、设备操作规程 |  |
| 产品和服务符合要求的证据 | 索证索票，餐具消毒，餐食中心温度验证，餐食烧熟煮透，顾客满意度调查表、顾客投诉处理等 |  |
| 策划的变更的控制 | 未发生 |  |
| 识别外包过程及控制方法 | 已识别产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作为外包过程，通过供方进行管理 |  |

 |
| 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/良好生产规范 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： 已识别产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作为外包过程，通过供方进行管理 。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3章内容、☑《程序文件》、☑《良好生产规范》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《良好生产规范》/《前提方案》、《人力资源控制程序》、《食品过敏原控制程序》、《预防和消除食品欺诈程序》、《设计和开发程序》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 | F8.4H(V1.0)3.13 E 8.2O8.2 | 文件名称 | 如：🗹《突发事件准备和响应控制程序》、🗹《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🗹《突发事件准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》，并且由食品安全小组牵头组织进行演练，经过评审基本可以达到演练效果，具体“见餐饮部审核记录” |
| 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、🗹《绩效监视和测量控制程序》 | 🗹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：学校管理，每年进行1次检测
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、GB14934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/T19001-2016ISO22000：2018HACCP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/T19001-2016ISO22000：2018《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、🗹《绩效监视和测量控制程序》 | 🗹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 | 程序文件要求、法律法规要求 | ☑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 | 程序文件、作业文件要求 | ☑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、作业文件 | ☑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 |

 |
| 管理评审 | Q9.3E9.3O9.3F9.3 | 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 3月 28 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【管理评审输入及评审内容不充分，已现场沟通】 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 | 已进行 |
| ☑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 |  |
| 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 |  |
| 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 | 未见内容，已现场沟通 |
| 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 | 行政部做好质量、环境、职业健康安全、食品安全管理体系文件的培训、学习与知道，确保新进员工能熟练掌握有关操作要求 | ☑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. 行政部做好质量、环境、职业健康安全、食品安全管理体系文件的培训、学习与知道，确保新进员工能熟练掌握有关操作要求
 | ☑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. 行政部做好质量、环境、职业健康安全、食品安全管理体系文件的培训、学习与知道，确保新进员工能熟练掌握有关操作要求
 | ☑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 | 1. 行政部做好质量、环境、职业健康安全、食品安全管理体系文件的培训、学习与知道，确保新进员工能熟练掌握有关操作要求
 | ☑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：  |
| 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 | Q10.3F10.2E10.3H5.5 | 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： 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、不符合和纠正措施控制程序》 | 🗹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：  |
| 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： 随着HACCP体系转版进行更新 ，作为输入报告给管理评审。 |

说明：不符合标注N