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、运营部、餐饮管理部、综合部  主管领导：方志强 陪同人员：翁嘉豪 | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核时间：2022年9月23日 上午 |
| 审核条款：略 |
| 合同基本信息确认:  核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）**原件**和复印件/扫描件的一致性 |  | 现场确认《营业执照》——：□正本 ☑副本； □原件（照片） ☑复印件  编号：91350100572994928W； 有效期： 2011年4月26日至2041年4月25日 ；  经营范围的相关描述： 餐饮管理；餐饮配送；餐饮服务；对餐饮业的投资；餐饮信息咨询；  认证范围：  HACCP：位于福建省福州市闽侯县荆溪镇关口内西山128号颂恩楼三楼福州英华职业学院(荆溪校区)食堂三楼C餐厅（承包食堂）福州市好口福餐饮管理有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售） | ☑证件有效  □证件失效  ☑范围合规  □超出范围 |
| 同上 |  | 现场检查《食品经营许可证》——：□正本 ☑副本； ☑原件 □复印件  经营者名称：福州市好口福餐饮管理有限公司  食品经营许可证编号：JY23501040297679； 有效期： 2022年4月25日至 2027年4月24日 ；  经营范围的相关描述：热食类食品制售；  现场检查《食品经营许可证》——：□正本 ☑副本； ☑原件 □复印件  经营者名称：福州英华职业学院（第三食堂）（承包食堂）  食品经营许可证编号：JY33501210134382； 有效期： 2022年3月24日至 2027年3月23日 ；  经营范围的相关描述：热食类食品制售； | ☑证件有效  □证件失效  ☑范围合规  □超出范围 |
| 确定审核范围的合理性 |  | 注册地址：福建省福州市仓山区临江街道工农路204号仓山港头农贸市场商品房1-3号楼连接体1层09店面-1  与☑《营业执照》和《XX许可证》内容一致。  经营地址：福建省福州市闽侯县荆溪镇关口内西山128号颂恩楼三楼（承包福州英华职业学院(荆溪校区)食堂三楼C餐厅），见变更单  与☑生产或☑服务现场一致 | ☑内容一致  □内容不同  ☑内容一致  □内容不同 |
| 确定多现场（固定）的地址（适用时）——不适用 |  | 多现场的名称和具体位置：  现场1：  现场2：  与申请时提供的《多场所申报清单》是否一致 | □内容一致  □内容不同  □内容一致  □内容不同 |
| 确定临时现场的地址（适用时）——不适用 |  | 临时现场的名称和具体位置：  现场1：  现场2：  确定建设单位的在建项目清单（仅限建工QMS）与申请时提供的《企业在建项目清单》是否一致 | □内容一致  □内容不同  □内容一致  □内容不同 |
| 对多场所/临时场所建立的控制水平（适用时）——不适用 |  | □与组织总部在同一管理体系下运行  □组织总部有权对多场所/临时场所进行监督管理  ¨按照统一安排实施内部审核（不强制同一时段）  ¨与组织总部一同进行管理评审 | □满足要求  □不满足要求 |
| 确定生产/服务流程 |  | 生产/服务流程简图：  红案：  原料验收——粗加工（择菜、洗菜、肉类解冻等）——切配——烹饪（炒、蒸煮）——装盘、装盒——打餐——售卖  白案：  原料验收——清洗（大米）——蒸煮——装盘/装盒——打餐——售卖  餐具清洗消毒：  餐具——回收——清洗——消毒——存放 | ☑内容一致  □内容不同  ☑内容一致  □内容不同 |
| 确定有效的员工人数 |  | 认证范围内管理体系覆盖的人数（总计40人）  管理人员7人；操作人员33人；劳务派遣人员人；临时工人；季节工人； | □与申请一致  ☑与申请不同，已变更 |
| 生产/服务的班次 |  | ☑单班（例如：8:00- 12 :00；13 :00- 21 :00；）  □双班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；）  □三班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；夜班24 :00-次日 08 :00） |  |
| 体系运行时间是否满足3个月 |  | 管理手册发布的时间：2022年1月6日  ☑至今管理体系已运行3个月以上  □至今管理体系运行不足3个月以 | □满足要求  □不满足要求 |
| 组织对相关标准的宣贯培训 |  | 标准宣贯的时间：2022年3月2日  □QMS □EMS □OHSMS □FSMSMS ☑HACCP  ☑已培训了相关标准和内审员知识；□至今未培训相关标准和内审员知识  员工对相关标准的认知和能力（应知应会、持证上岗等）□满足要求，☑基本满足要求，□不满足要求 |  |
| 了解企业基本情况： |  | - 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）： 虫害消杀  - 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）  🗹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： |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：  优质生产，安全放心，科学管理，持续改进，顾客满意  贯彻情况：☑文件发放□标语 □展板□网站☑员工手册☑会议  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 | 完成情况（2022.01-2022.08） | | 食品安全事故0 | 每月 | 食品安全事故由综合部每半年统计一次 | 0 | | 卫生标准操作程序执行检查合格率≥98% | 每月 | 卫生标准操作程序执行检查合格率=（按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数）\*100% | 100% | | 关键控制点监控合格率100% | 每月 | 关键控制点监控合格率=（对CCP点的控制抽查合格数/总CCP点的控制抽查合格数）\*100% | 100% | | 供餐及时性≥99% | 每月 | 就餐人数/就餐总人数X100% | 100% | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 文件化体系策划情况 |  | 组织的文件化体系的结构——  -《管理手册》1份；覆盖了 □QMS □50430 □EMS □OHSMS ☑FSMS □HACCP  -文件化的程序；25份；详见《受控文件清单》  -作业文件；18份；详见《受控文件清单》  -记录表格；81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 |  | 自管理体系建立后，于2022年5月30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  自管理体系建立后，于2022年6月10日实施了管理评审；  ☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 与申请信息变更的说明 |  | * 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  □ 其他 | □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 |  | ☑ 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 □一阶段的问题已整改 ☑一阶段的问题在二阶段验证  □ 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