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 主管领导：廖小燕 陪同人员：翁嘉豪 | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核时间：2022-09-25日 上午 |
| 审核条款：H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/2.5.2.2/2.5.2.3/3.2 |
| 部门职责 | H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》第2.5条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责体系文件的管理、负责人员招聘及管理、负责协助领导层完成内审、管评，参与食品安全小组组织的各项工作等。 |
| 文件控制 | H (V1.0)1.2.3  | 文件名称 | 如：🗹《文件控制程序》、🗹《记录控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单》、

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 |
| 《HACCP管理手册》 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022.01.06 | 方志强 | 各部门主管 | —— | —— |
| 三阶文件 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022.01.06 | 方志强 | 各部门主管 | —— | —— |
|  |  |  |  |  |  |  |

查文件修改情况：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 2022-09-23日 | 方志强 | 各部门主管 | —— | —— |
| 《HACCP计划》 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-09-23日 | 方志强 | 各部门主管 | —— | —— |
|  | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 性质 | 收集日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 |
| 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 | —— | 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 | —— | 综合部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0） | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | —— | 综合部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| 学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定 | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | —— | 综合部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |

 |
| 记录控制 | H (V1.0)1.2.4  | 文件名称 | 🗹《记录控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 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 |
| 《机械设备维修清洗保养卡》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 餐饮管理部 | 2022-9月 | —— | —— |
| 《培训记录》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 综合部 | 2022-01月至2022-08月 | —— | —— |
| 《食品进货台账》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 厨品部 | 2022-04月-09月 | —— | —— |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
| 目标 | H (V1.0)2.4.2  | 文件名称 | 🗹《HACCP管理手册》2.4条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。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。本部门分解的食品安全目标及其测量方法是：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.01-2022.08） |
| 培训计划完成率100% | 每月 | 人员受训率=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 | 综合部 | 100% |
| 文件发放所需岗位100% | 每月 | 文件受控率=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。 |
| 内部沟通 | H (V1.0)2.5.2.1  | 文件名称 | 🗹HACCP手册2.5.2章节 🗹《沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 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 |
| 2022.09.26 | 餐饮管理部后厨操作规范及要求 | 各部门负责人 | 会议 | 食品安全小组组长 | 在后续工作中落实 |
|  |  |  |  |  |  |

最高管理者确保HACCP体系的相关变更信息作为管理评审的输入。🗹是 🞎否 |
| 内部报告 | H (V1.0)2.5.2.2   | 文件名称 | 🗹HACCP手册2.5.2章节 🗹《沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者应确保所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患。企业内部报告的渠道：🗹口头 🞎手机/电话 🞎网络 🞎书面 🗹会议 🞎意见箱 内部报告的控制：经询问了解体系建议以来未发生

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 报告日期 | 报告的内容 | 报告对象 | 报告方法 | 报告人 | 回应情况 |
| 2022.08 | 原料带鱼更换厂家，是否影响食品安全 | 食品安全小组组长 | 口头 | 黄焖鸡档口负责人 | 已评估解决 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

企业如何消除妨碍员工参与报告的障碍，制定鼓励报告的上传、严禁威胁报复或惩罚的政策以保护报告人；说明： 审核周期内未发生  |
| 外部沟通 | H (V1.0)2.5.2.3  | 文件名称 | 🗹HACCP手册2.5.2章节 🗹《沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业确保与外部沟通的信息充分，并可供食品链的相关方获得。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 |
| 2022.09.02 | 闽侯县现场日常监督检查 | 闽侯县市场监督管理局 | 现场 | 食品安全小组组长 | 未开具文件问题 |
| 2022.09.08 | 食堂现场运行卫生检查 | 福建英华职业学院后勤部 | 电话、微信 | 采购部 | 仓库、调料库、冻库、保鲜库存放情况不规范；已整改 |
|  |  |  |  |  |  |

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；培训时间 2022年1 月——2022年8 日，参加公司组织的各项培训。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HACCP体系。🗹是 🞎否 |  |
| 人力资源 | H (V1.0)3.2  | 文件名称 | 🗹《人力资源管理程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 确定在其控制下从事影响其食品安全绩效和食品安全管理体系有效性的工作的人员（包括外部供应商）的必要能力；抽查公司人员情况：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 7 |  | 33 | -- | --- | --- | 40 |

查看《岗位说明书》□充分有效 ☑基本有效 □不足，说明： 抽查任职能力情况：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| （管理人员）食品安全小组组长翁嘉豪 | 学历：本科/专科/☑高中以上/初中专业：具备相应岗位职责要求的能力培训：——工作经历：1 年以上 | 学历：大专专业：电子计算机 | 2余年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 综合部经理廖小燕 | 学历：本科/专科/☑高中以上/☑大专以上专业：经济管理，中文，行政人事类培训：——工作经历：3 年以上 | 学历：本科专业：工商管理 | 15年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 餐饮管理部经理翁嘉豪 | 学历：本科/专科/☑高中以上/☑大专以上专业：质量管理相关专业培训：——工作经历：3 年以上 | 学历：大专专业：电子计算机 | 2余年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 运营部经理余加信 | 学历：本科/专科/□高中以上/☑大专以上专业：管理类，营销类培训：——工作经历：3 年以上 | 学历：高中专业：----- | 20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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 《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  |  |  |  |

自体系建立以来未发生招聘是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是，提供有2022年度培训计划级培训实施记录 □否培训过程的控制：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 |
| 2022-01-10 | 内审员培训  | 各部门主要人员 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |
| 2022-04-30 | 员工操作技能培训 | 各部门主要人员 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |
| 2022-05-12 | HACCP计划编制及CCP点确定、SSOP/SMP的培训 | 各部门主要人员 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |
| 2022-07-30 | 召回、应急演练 | 各部门主要人员 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |
|  |  |  |  |  |

抽查培训计划发现未见对法律法规等培训的策划，已与企业沟通。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 |  |
| 遵守食品安全相关法律法规标准 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他  |  |
| 遵守各项食品安全管理制度 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他  |  |

定期评审和更新培训计划。□是 ☑否，体系建立以来还未发生更新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 | —— |  |  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 |
|  |  |  |  |  |

不涉及

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 |
| —— |  |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| —— |  |  | 年 月 日 |  □有效 □过期 |
| —— |  |  | 年 月 日 |  □有效 □过期 |
| —— |  |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| —— |  |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

用电等的管理都由福建英华职业学院统一负责管理。健康证管理：随机抽取：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | 有效性 |
| 食品安全小组组长/餐饮管理部经理 | 翁嘉豪 | 闽（2022）0705-002174 | 2023.04.14 | 有效 |
| 运营部经理 | 余加信 | 闽（2022）0206-003407 | 2023.04.06 | 有效 |
| 餐饮管理部-后厨 | 罗美琴 | 闽（2021）1003-006516 | 202211.14 | 有效 |
| 餐饮管理部-后勤 | 雷德城 | 闽（2022）0705-000524 | 2023.02.19 | 有效 |
| 餐饮管理部-洗碗 | 孙泽芬 | 闽（2022）0705-007036 | 2023.08.27 | 有效 |

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 ☑食品危害计划验证 |

说明：不符合标注N