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：工程部、应急管理部 负责人：何勇 陪同人员： 刘娟 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣QF 审核日期：2023年02月26日下午 | |
| 审核条款：  QMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/  FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.4/ | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责对设备维保、计量器具管理；负责餐饮加工中出现的问题，及时协调解决；负责设备设施的维护保养等。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | | F6.2  F | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量目标分解及完成情况考核表》《质量目标》、《分解目标》 | 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。为实现总质量/食品安全目标而建立的各层级质量/食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总质量/食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量/食品安全目标目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（（2022年01月-2023年01月） | | 监测设备合格率100% | 每月 | （检测设备检验合格数/检测设备总数\*100%） | 100% | | 设备完好率≥98% | 每月 | （完好设备数/设备总数\*100%） | 100% | | 设备定期维护保养率100% | 每月 | （年度设备维护保养的次数/计划维护保养设备总次数\*100%） | 100% | | 安全培训完成率100% | 每月 | （实际完成培训项数/计划培训项总数\*100%） | 100% | | 应急预案演练计划完成率100% | 每月 | （演练实际完成次数/计划演练总次数） | 100% | | 会议统筹完成率100% | 每月 | （会议统筹完成次数/会议统筹总次） | 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。 |
| 基础设施 | | Q7.1.3  F7.1.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《设备管理办法》《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 基础设施包括： 🞎办公楼（室） 🗹加工间 🗹库房 🗹加工设备 🞎特种设备  🞎动力设施 🞎试验设备 🞎辅助设施 🞎  基础设施由甲方（院方）提供。  查看对设备采购的控制（体系建立以来无设备采购计划）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 新采购的设备名称/型号 | 设备申购单号/日期 | 设备验收单号/日期 | 设备档案齐全 | | —— |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制，每年6月份进行1次维保，有日常维保检查记录，  餐饮部：  随机抽查《设施设备维护保养记录》时间：2022-11-09   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 南区3厨房20盘万能蒸烤箱 | 2022-11-09 | 每月1次 | 检查电气线路是否常，开关是否正常，面板按键是否工作正常 | | 维保记录 | 南区3F厨房食品暖保温车 | 2022-11-09 | 每月1次 | 检查电气线路是否常，开关是否正常，面板按键是否工作正常 | | 维保记录 | 南区厨房蒸柜蒸柜 | 2022-11-09 | 每月1次 | 检查电加热是否正常，检查进出水是否正常 | | 维保记录 | 南区3F厨房毛巾保温车 | 2022-11-09 | 每月1次 | 检查蒸汽阀门是否正常，检查蒸汽管路是否有漏点 | | 维保记录 | 南区3F厨房燃气可倾式炒锅 | 2022-11-09 | 每月1次 | 检查燃气阀门是否正常  检查燃气灶头是否正常 | | 维保记录 | 南区3F厨房揭盖式洗碗机 | 2022-11-09 | 每半年1次 | 检查电气部分是否正常;检查进出水部分是否工作正常 |   2022-11-09   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 北区3F厨房20盘万能蒸烤箱 | 2022-11-15 | 每月1次 | 检查电气线路是否常，开关是否正常，面板按键是否工作正常 | | 维保记录 | 北区3F厨房食品暖保温车 | 2022-11-15 | 每月1次 | 检查电气线路是否常，开关是否正常，面板按键是否工作正常 | | 维保记录 | 北区厨房推入式蒸柜 | 2022-11-15 | 每月1次 | 检查电加热是否正常，检查进出水是否正常 | | 维保记录 | 北区3F厨房毛巾保温车 | 2022-11-15 | 每月1次 | 检查蒸汽阀门是否正常，检查蒸汽管路是否有漏点 | | 维保记录 | 北区3F厨房燃气可倾式汤锅 | 2022-11-15 | 每月1次 | 检查燃气阀门是否正常  检查燃气灶头是否正常 | | 维保记录 | 北区3F厨房燃气可倾式炒锅 | 2022-11-15 | 每月1次 | 检查燃气阀门是否正常  检查燃气灶头是否正常 | | 维保记录 | 南区3F厨房双炒双尾炒炉 | 2022-11-09 | 每月1次 | 检查电气部分是否正常;检查进出水部分是否工作正常 |   查看对设备维修的控制   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | 厨房设备运行状况巡查 | 厨房设备运行状况巡查 | 2022.11.02 | 🗹合格 □缺少 |  | | 北区3F饮料冷库制冷故障处理 | 北区冷库 | 2022.11.4 | 🗹合格 □缺少 |  | | 南区B饼房冷库换压机 | 南区饼房冷库 | 2022.11.09 | 🗹合格 □缺少 |  | | 南区BF洗碗机漏水处理 | 南区洗碗机 | 2022.11.01 | 🗹合格 □缺少 |  |   一阶段问题：凉菜预热处理间洗手专用水龙头已坏 已整改关闭验证有效。  会议服务 ：  随机抽查《设施设备维护保养记录》时间：2022-10-21   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 博世会议数字主机 | 2022-10-21 | 每周1次 | 设备是否使用正常 | | 维保记录 | 博世会议模拟主机 | 2022-10-21 | 每周1次 | 运行稳定，无死机，工作正常 | | 维保记录 | 博世数字话筒 | 2022-10-21 | 每周1次 | 信号接收稳、控制灵敏可靠 | | 维保记录 | JIS无线话筒 | 2022-10-21 | 每周1次 | 无破损脱落，显示正常，传输稳定 | | 维保记录 | 音频处理器 | 2022-10-21 | 每周1次 | 无破损脱落，显示正常，传输稳定 | | 维保记录 | LED大屏 | 2022-10-21 | 每周1次 | 运行稳定，工作正常 |   弱电系统：2023.1.1-2023.01.31   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 设备清洁 | 2023.01.03 | 每周1次 | 设备是否干净、无杂物 | | 维保记录 | 控制主机 | 2023.01.03 | 每周1次 | 系统无病毒、软件运行稳定，正常 | | 维保记录 | 区域控制器 | 2023.01.03 | 每周1次 | 运行稳定，工作正常 | | 维保记录 | 视频控制器 | 2023.01.03 | 每周1次 | 运行稳定，无亮点，工作正常 | | 维保记录 | LED全彩屏 | 2023.01.03 | 每周1次 | 运作稳定，无亮点，正常工作 | | 维保记录 | 42寸电视 | 2023.01.03 | 每周1次 | 运作稳定，图像清晰，工作正常 |   查看对设备维修的控制：弱电系统   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | 食堂刷卡器水晶头 | 刷卡器 | 2023 | 🗹合格 □缺少 |  | | LED大屏检查 | LED大屏检查 | 2022.11.02 | 🗹合格 □缺少 |  | | 四个LED 电源关闭 | 四个LED 电源关闭 | 2022.11.03 | 🗹合格 □缺少 |  | | 弱电井门锁 | 弱电井门锁安全 | 2022.11.21 | 🗹合格 □缺少 |  |   设备完好情况  是否发生设备故障引起停产：☑未发生 🞎已发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备故障引起停产描述 | 发生日期 | 停机时间（小时） | 是否影响产品质量 | 是否影响交付进度 | | —— |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制  特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 ■锅炉 ■电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备名称 | 编号 | 《定期检测报告》编号 | 有效期期限 | 结论 | 《使用登记证》 | | 叉车 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 蒸汽锅炉  锅炉安全阀 | A48Y-16 | 202228073号 | 2023年06 月05 日 | ■有效 □过期 | □有 □无 | | 蒸汽锅炉  锅炉安全阀 | A48Y-16 | 202228075号 | 2023年06月05号 | ■有效 □过期 | □有 □无 | | 锅炉 | 12LH10111 | GD20221599 | 2022年07 月 09 日 | ■有效 □过期 | ■有 □无 | | 蒸发器安全阀 | SFA-22C300T2 | 202303064 | 2024年02月02日 | ■有效 □过期 | ■有 □无 | | 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（自 动扶梯） | E31593-070-018 | 3500-500298-201405-09288-2022 | 2023年05 | ■有效 □过期 | ■有 □无 | | 电梯（自 动扶梯） | E1593-090-012 | 3500—500298-01405-09292-2022 | 2023年05月 | ■有效 □过期 | ■有 □无 | | 电梯（自 动扶梯） | E31593-070-014 | 3500-500298-201405-9296-2022 | 2023年05月 | ■有效 □过期 | ■有 □无 | | 电梯（强制驱动梯） | 10020169-0020 | 3110-50012-201310-31606-2022 | 2022年09月 | ■有效 □过期 | ■有 □无 | | 电梯（强制驱动梯） | 10020169-0040 | 3110-50012-201310-31604-2022 | 2022年09月 | ■有效 □过期 | ■有 □无 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种设备维护保养** | |  |  |  |  | | 自检 | | 维保计划 | □有 □无 |  |  | |  | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 | | 维保记录 |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  | | 外包 | | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | |  | 至 |  |  | | **特种设备日常点检** | |  |  |  |  | | 抽查设备 | 编号 | 抽查点检记录的月份 | 现场查看设备的完好情况 | 结论 |  | | 叉车牌 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力容器 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 锅炉 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力管道 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（扶梯） | 350000931602820130005 | 202201-E029 | 2022年01 月13 日 | ■有效 □过期 | ■有 □无 | | 电梯（强制驱动梯） | 31305001122012126062 | 202205-E009 | 2022年05 月 20 日 | ■有效 □过期 | ■有 □无 | |
| 过程运行环境 | | Q7.1.4  F7.1.4 | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、手册第7.1.4条款 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 过程运行环境因素 |  | 控制方法 | | 社会因素 | 非歧视 安定 非对抗 | 尊重员工，建立沟通渠道 | | 心理因素 | 减压 预防过度疲劳 稳定情绪 | 避免疲劳作业，减少不必要的加班；薪资、福利增加；工作安全防护；有一定的娱乐活动，身心健康发展 | | 物理因素 | 温度 湿度 照明 空气流通  卫生 🞎噪声等 | 保持良好的作业环境；按照《前提方案》和《操作性前提方案》进行控制 | |
| 监视和测量资源 | | Q7.1.5  F8.7 | 文件名称 | 如：《监视和测量设备控制程序》、手册第7.1.5条款 | 符合  🞎不符合  🞎符合  不符合 |
| 运行证据 | 了解用于质量/食品安全检测的监视和测量资源种类：  计量器具 🞎监视设备 🞎服务工作检查表 🞎其他  🗹计量器具 ： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🞎电子天平  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他—电子秤  🗹监视设备 ：  监视设备：🗹定期验证的计划，频次： （由甲方定期统一维护保养）  🞎抽查验证记录日期： ； ；  🞎按照验证计划实施 🞎未按照验证计划实施；说明  🞎服务工作检查表：（不涉及）  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  查看《计量器具台账》，抽查外部检定或校准情况   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 校准时间 | 使用场所 | | 指针温湿度度计 | CQZS22053957D001 | 2022-05-28 | 🞎车间 🗹加工区 | | 双金属温度计 | CQZS22053957D002 | 2022-05-28 | 🞎车间 🗹加工区 | | 电子秤 | 2022051001293 | 2022-05-16 | 🞎车间 🗹加工区 | | 压力表 | 2022122106066 | 2023-01-13 | 🞎车间 🗹加工区 | | 可燃气体报警控制器 | 未提供校准证书 |  | 🞎车间 🗹加工区 | | 温控仪 | 2022050902638 | 2022-05-17 | 🞎车间 🗹加工区 |   一阶段问题未整改，未提供可燃气体报警控制器第三方有效校准证书，二阶段已开不符合项整改（01）  抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 可燃气体报告器（员工通道） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹通道 🞎实验室 | | 可燃气体报告器（员工通道-一氧化碳） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹通道 🞎实验室 | | 员工食堂（甲烷） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹车间 🞎实验室 | | 员工食堂（一氧化碳） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹车间 🞎实验室 | | 洗衣房锅炉（甲烷） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹车间 🞎实验室 | | 烧腊间+西厨 | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹车间 🞎实验室 | | 热处理区（甲烷） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹车间 🞎实验室 | | 热处理区（一氧化碳） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹车间 🞎实验室 | | 3楼南厨房（甲烷） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹车间 🞎实验室 | | 3楼南厨房（一氧化碳） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹车间 🞎实验室 | | 3楼北厨方（甲烷） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹车间 🞎实验室 | | 锅炉房（甲烷） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹车间 🞎实验室 | | 3楼北厨方（一氧化碳） | 2022-07-19 | 2023-07-18 | 🗹车间 🞎实验室 |   计量器具的失效控制：未发生 🞎已发生，   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 失效计量器具名称 | 失效情况 | 处理 | 数据追溯描述 | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |   标准溶液控制：（不涉及）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 溶液名称 | 浓度 | 基准物质种类 | 标定方法 | 标准偏差合格 | 在有效期内 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |   在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🞎是 🗹否  在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明 不适用  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 不适用  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 不适用  当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。  🞎是 🞎否，说明 不适用 |
| 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 | | 餐饮热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售的制售 |  | | 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（验收标准） 🗹其他——客户要求 |  | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接收标准 | 符合食品安全相关要求，由甲方控制管理 |  | | 过程产品放行标准 | 饭菜制熟、菜品符合甲方（客户）要求 | | 成品执行标准 | 符合客户要求、符合食品安全相关标准要求 | | 服务规范 | —— | | 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8.5条款审核记录 |  | | 按照准则实施过程控制 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 过程已经按策划进行证据 | | 有流程图、管理制度 |  | | 产品和服务符合要求的证据 | | 索证、顾客满意度调查表 |  | | 策划的变更的控制 | | 未发生 |  | | 识别外包过程及控制方法 | | 无 |  | |
| 撤回/召回 | F8.4  F8.9.5 | 文件名称 | 如：🗹《食品召回控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 总经理或食品安全小组组长 ；  确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的大量最终产品。  组织的撤回/召回流程，包括：   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 实施责任部门 | 备注 | | 通知法定和监管机构 | 食品安全小组组长 |  | | 通知客户 | 餐饮部 |  | | 通知消费者 | 销售部 |  | | 处置撤回产品 | 食品安全小组 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 餐饮部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |   本部门是否发生产品的🞎撤回或🞎召回的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生产品的撤回或召回方面的处置：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品批号 | 不合格简述 | 生产记录情况 | 检验记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 | | 2022-06-07 | 南厨房出餐时，食品安全管理员刘洋检查发现红烧排骨有异味，存在食品安全隐患，需紧急撤回/召回。 | 2022-06-07 | 2022-06-07 | 2022-06-06 | 2022-06-07 | 食品安全管理员第一时间通知餐饮部，立即将现场所有的红烧排骨全部撤回，以免引起事件扩大。同时，撤回后，继续关注顾客用餐情况，了解客人用餐反应。 |   未对留样进行确认，已现场沟通，后期改进；  结论：🗹能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品  🞎不能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，说明：  见《产品召回记录》，并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。  本部门未组织应急演练，参加公司组织的停水停电应急演练，提供有应急演练证据。 |

说明：不符合标注N