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：办公室 负责人：王牡丹 陪同人员：叶文军 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2022-11-28 | |
| 审核条款：  Q：5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/9.1.3/10.2  F：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/9.1.2/10.1  E:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.1/8.2/9.1.1/9.1.2/10.2  O:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.1/8.2/9.1.1/9.1.2/10.2 | |
| 部门职责 | Q5.3  E5.3  O5.3  F5.3 | 文件名称 | 🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责公司人力资源管理、培训策划及实施、体系文件和记录管理、环境和职业健康因素的识别及控制措施策划及实施的检查工作，负责内部沟通工作、负责公司目标实施情况的考核、协助完成内审工作，协助领导完成管评、体系文件管理、EHS绩效监视测量等工作。  ——审核周期内本部门职责未发生变化。 |
| 环境因素 | E6.1.2 | 文件 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素识别与评价控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织在识别环境因素和相关的环境影响时，需考虑非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。  环境因素识别考虑了下列过程：  🞎设计开发 🗹原材料采购 🗹生产/服务提供 🗹产品检测 🗹产品交付 🗹产品使用  🗹最终处置 🞎其他——  **组织的环境因素包括：**  能源资源消耗： 🗹水 🗹电 🞎蒸汽（外购） 🞎压缩空气 🗹天然气 🞎氮气（自制）  污染物排放种类：🗹生活污水 🗹工业废水（含油废水） 🗹废气（油烟） 🞎粉尘 🗹噪声 🗹固体废弃物 🞎危险废弃物 🗹其他——厨余垃圾  危险化学品引起的环境影响：🞎泄露 🞎燃烧 🞎爆炸 🞎其他——火灾——不涉及危险化学品  评价重要环境因素的准则：《环境因素识别与评价控制程序》  **重要环境因素，及其控制措施是**：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 重要环境因素 | 状态 | 控制措施 | 责任部门 | | 垃圾及固体废弃物的排放 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 《目标、指标及管理方案一览表》  应急方案、应急演练 | 厨务部 | | 含油废水的排放 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 《目标、指标及管理方案一览表》；  应急方案、应急演练 | 厨务部 | | 潜在火灾发生 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 《目标、指标及管理方案一览表》  应急方案、应急演练 | 厨务部 | |
| 危险源辨识 | O6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《危险源的识别和控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织在辨识危险源和相关的职业健康安全风险时，已考虑下列因素：  🗹社会因素 🗹领导作用 🗹组织的文化 🗹常规活动和状况 🗹非常规活动和状况  🗹内部或外部以往发生的相关事件 🗹潜在的紧急情况 🗹内部员工 🗹相关方人员 🞎其他  🗹工作场所附近的状况 🗹实际或拟定的变更 🗹危险源的知识和相关信息的变更  危险源辨识考虑了下列过程：  🞎设计开发 🗹原材料采购 🗹生产/服务提供 🞎产品检测 🗹产品储存 🗹产品交付  🗹辅助活动 🞎公用工程 🞎其他——  评价不可接受风险的准则：《危险源辨识和风险评价控制程序》LECD法  **组织的重大危险源包括，及其控制措施是**：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **重要危险源** | 职业健康安全风险 | 控制措施 | 责任部门 | | 火灾事故 | 财产损失、人身伤害 | 应急预案、管理方案、目标管理 | 各部门 | | 食物中毒 | 人身伤害 | 应急预案、管理方案、目标管理 | 各部门 | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  | —— |  | |  |  |  |  | |
| 法律法规要求和其他要求的确定\合规义务 | EO6.1.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.3条款、🗹《法律法规和其他要求获取、识别和更新控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织收集法律法规和其他要求的渠道：  🗹专业网站 🗹主管机构 🞎专业书店 🗹其他（行业/协会）  提供有《适用法律法规清单》  抽查主要的相关法律法规是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 法律法规名称 | 具体条款 | 应用过程 | 责任部门 | | 《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》 | 全部 | 固废处理 | 各部门 | | 浙江省突发公共卫生事件预防与应急办法 | 全部 | 公共卫生过程 | 各部门 | | 生产经营单位安全生产事故应急预案编制导则 | 全部 | 安全生产过程 | 各部门 | | 消防安全标志设置要求 GB 15630 | 全部 | 消防过程 | 各部门 | | 《生产安全事故报告和调查处理条例》 | 全部 | 安全生产过程 | 各部门 | | 《中华人民共和国消防法 》 | 全部 | 安全生产过程 | 各部门 | | 《浙江省水污染防治条例》 | 全部 | 水污染防治过程 | 各部门 | | 中华人民共和国突发事件应对法 | 全部 | 应急准备和响应过程 | 各部门 |     查看《排污许可证》编号：:浙三城管许字第50257号 有效期：2021年12月8日至2026 年12月7日  污染物排放种类：🗹生活污水 🗹工业废水（含油废水） 🞎废气 🞎粉尘 🞎厂界噪声 🞎其他——  污染物排放总量：🞎达标 🞎未达标，需要改进： 不涉及总量限制  污染物排放浓度：🗹达标 🞎未达标，需要改进：  根据该企业的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：——不适用  🞎环境影响登记表 🞎环境影响报告表 🞎环境影响报告书 🞎其他——  消防备案：承租方甲方负责； 备案号：—— |
| 措施的策划 | EO6.1.4 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《目标、指标及管理方案一览表》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织针对重要环境因素、合规义务、风险和机遇制订了控制措施（管理方案）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 控制内容 | 类别 | 控制措施 | 责任部门 | | 垃圾及固体废弃物的排放 | 重要环境因素/重要危险源 | 1.办公/仓库/生产现场按要求设置密封垃圾箱或垃圾筒，区分“可回收/不可回收”，按要求对垃圾进行分类，委托清运单位由组织进行清运；   1. 生活垃圾严要求清运至指定的堆放点或垃圾桶，由清运单位清运至市政垃圾处理点； 2. 剩饭剩菜及泔水由制定的清洁单位负责定期清运处理； 3. 办公区固体废弃物应分类放置，电池、硒鼓等交由办公室，积累一定量后交“回收点”；   3.可回收的废旧纸张、产品包装等送废品收购站回收处理；  4.垃圾及时每天处理，严禁私自外运、违章倾倒生活垃圾，禁止私自填埋和焚烧生活垃圾；  5.严格执行“废水、油烟、固体废弃物排放管理规定”措施； | 厨务部 | | 含油废水的排放 | 重要危险源 | 把第一次洗刷餐具、炊具的含油的废水经过隔油池处理后排放。 | 厨务部 | | 潜在火灾 | 重要环境因素/重要危险源 | 1.加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；  2.各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；  3.配备灭火器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；  4.制订应急预案，进行消防演练； | 厨务部  办公室 | | 食物中毒 | 重要危险源 | 1、员工定期进行身体检查，发放劳动防护用品；  2、建立并执行食品卫生制度；  3、生熟分开，餐具三清洗一消毒，加强用水管理和用电管理；  4、增强油烟机、排风扇措施，保证环境卫生安全。  5）对员工进行《餐饮服务食品经营者及单位食堂食品安全管理制度》并按规定执行。 | 各部门 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   上述重要环境因素、重要危险源的落实见各部门审核记录； |
| 管理目标及其实现的策划 | Q6.2  E6.2  O6.2  F6.2 | 文件名称 | 手册第6.2条款 、《目标分解及完成情况表》 | 🗹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。为实现总管理目标而建立的各层级目标，各层级目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  本部门分解的管理目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理目标 | 考核情况 | 目标实际完成（2021.08-2022.10） | | 培训计划完成率 100% | 已完成次数/总次数×100%【年度】 | 100% | | 火灾、爆炸事故发生率为 0 | 按照实际发生次数【年度】 | 0 | | 固废分类收集合规处理率100% | 实际发生次数【半年考核1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。 |
| 人员 | Q7.1.2  F7.1.2 | 文件名称 | 🗹手册第7章内容、🗹《前提方案》 | 🗹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 | | 5 | 0 | 50 | 0 | 0 | 0 | 58 |   审核周期内询问相关负责人表示，公司总人数上未发生较大变化。抽查各管理层人员也未发生变化。  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） |
| 组织的知识 | Q7.1.6 | 文件名称 | 如：🞎《知识控制程序》、🗹手册第7.1.6条款、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织应确定所需的知识控制，提供有《组织知识清单》，时间：2022-01-18   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 具体内容 | 收集部门 | 共享方法 | 更新频次 | | 内部知识 | 知识产权；从经验获得的知识；从失败和成功项目吸取的经验和教训；获取和分享未成文件的知识和经验；以及过程、产品和服务的改进结果 | 办公室  餐饮部  厨务部 | 🗹交流会议  🗹工作总结  🗹辅导  🗹培训  🗹微信群 | 🗹不定期  🗹每年  🞎每季度  🗹每月  🞎每周例会  🞎每天 | | 外部知识 | 标准、学术交流、专业会议、从顾客或外部供方收集的知识 | 办公室  厨务部 | 🗹交流会议  🗹工作总结  🗹辅导  🗹培训  🞎 | 🗹不定期  🗹每年  🞎每季度  🞎每月  🞎每天 | |
| 能力  人力资源 | Q7.2  E7.2  O7.2  F7.2 | 文件名称 | 管理手册7.2条款、《人力资源控制程序》、🞎《能力和意识控制程序》、🗹《岗位任职要求》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《岗位任职要求》🗹充分有效 🞎不足，说明：  抽查关键岗位人员：王牡丹、叶文军、邹晓春、谢声华等未发生变化。下次审核关注   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | ~~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）~~  ~~总经理~~ | ~~学历：本科/🞎专科/🞎高中以上~~  ~~专业：——~~  ~~培训：——~~  ~~工作经历：—— 年以上~~ | ~~学历：——~~  ~~专业：——~~ | ~~——年~~ | ~~🞎胜任 □不胜任~~ | | ~~生产部经理~~ | ~~学历：本科/🞎专科/🞎高中以上~~  ~~专业：——~~  ~~培训：——~~  ~~工作经历：—— 年以上~~ | ~~学历：——~~  ~~专业：——~~ | ~~——年~~ | ~~🞎胜任 □不胜任~~ | | ~~食品安全小组组长~~  ~~徐丽丽~~ | ~~学历：本科/🞎专科/🞎高中以上~~  ~~专业：——~~  ~~培训：——~~  ~~工作经历：—— 年以上~~ | ~~学历：——~~  ~~专业：——~~ | ~~——年~~ | ~~🞎胜任 □不胜任~~ | | ~~品控~~ | ~~学历：本科/🞎专科/🞎高中以上~~  ~~专业：——~~  ~~培训：——~~  ~~工作经历：—— 年以上~~ | ~~学历：——~~  ~~专业：——~~ | ~~——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【常态招聘】 | 实招 ——名 |  | —— |  | | 操作人员 名【常态招聘】 | 实招 ——名 |  | —— |  |   是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是 □否， 培训过程的控制：提供有《年度培训计划》、《培训记录》、《三级安全教育》，随机抽取：  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-12-18 | 食品安全管理制度培训 | 操作人员/中层管理这/9人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-01-11 | 食品安全法、环保法、质量法、职业健康安全法及相关质量安全相关法律知识培训 | 操作人员/中层管理这/9人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-03-08 | 手册、程序文件、指导性文件继续培训 | 中层管理这/9人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-06-22 | 产品标准、检验方法、检验及检验记录规范填写等培训 | 食品安全管理人员/9人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-07-10 | 产品标识及可追溯性知识培训、召回演练 | 各部门负责人员及骨干/10人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-09-12 | 安全生产三级教育培训（在岗）【培训时间不充分，已现场沟通】 | 操作人员/中层管理这/9人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-11-24 | 质量/环境/职业健康安全法律知识培训、食品质量/环境/食品安全/职业健康安全基础知识继续培训 | 全体员工 | 🞎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 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特殊工种：电工 包潘健，证书：浙台020800032。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书 | 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 | | 车辆驾驶员 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | |  |  |  |  | 有效 □过期 | |  |  |  |  |  |   抽查健康证管理：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 人员类型 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 厨务部 | 操作工 | 吴佳乐 | 331022200108232412 | 2022-06-09至2023-06-08 | 有效 □过期 | | 厨务部 | 操作工 | 吴凯鑫 | 331023200511126616 | 2022-09-24至2023-09-23 | 有效 □过期 | | 厨务部 | 操作工 | 邢也 | 130821199708084517 | 2022-10-10至2023-10-09 | 有效 □过期 | | 厨务部 | 烧菜 | 马肖 | 532130199801210519 | 2022-10-26至2023-10-25 | 有效 □过期 | | 餐饮部 | 预定 | 孟玲 | 411527198408206522 | 2022-08-24至2023-08-23 | 有效 □过期 | | 厨务部 | 传菜 | 张龙龙 | 532128200004280032 | 2022-01-21至2023-01-20 | 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 ☑食品危害计划验证 |
| 意识  人力资源 | Q7.3  E7.3  O7.3  F7.3 | 文件名称 | 🗹《人力资源管理控制程序》 🞎《能力和意识控制程序》🗹管理手册7.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织工作人员提高质量、环境、食品安全和职业健康安全意识的方式：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  | | 管理方针 | 🗹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 |  | | 对管理体系有效性的贡献，包括改进提升绩效的益处； | 🗹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 |  | | 与他们的工作相关的重要环境因素和相关的实际或潜在的环境影响 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他 |  | | 不符合管理体系要求，包括未履行组织合规义务的后果 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他 |  |   员工培训见7.2条款审核记录 |
| 沟通 | Q7.4  E7.4  O7.4  F7.4 | 文件名称 | 🗹管理手册7.4条款、🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与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 | | 2022-11-28 | 台州老字号申报 | 台州市商务局 | 现场 | 办公室 | —— | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   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 | | 2022-11-27 | 2022-11-28婚宴筹备要求，疫情防控要求，食品安全要求等 | 各部门负责人 | 会议 | 办公室 | 实际工作中执行 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   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  Q7.5  E7.5  O7.5 | 文件名称 | 🗹《文件控制程序》 🗹《记录控制程序》 🞎《文件化信息控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单登记表》——审核周期内体系文件未发生修订   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 | | —— | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  | —— | —— | |  | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  | —— | —— | |  | 🞎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  ——审核周期内文件未发生修改   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 | | —— | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  | —— | —— | | —— | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  | —— | —— | |  | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  |   提供有《适用法律法规清单》；列举主要的相关法律法规是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 法律法规名称 | 具体条款 | 应用过程 | 责任部门 | | 《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》 | 全部 | 固废处理 | 各部门 | | 浙江省突发公共卫生事件预防与应急办法 | 全部 | 公共卫生过程 | 各部门 | | 生产经营单位安全生产事故应急预案编制导则 | 全部 | 安全生产过程 | 各部门 | | 消防安全标志设置要求 GB 15630 | 全部 | 消防过程 | 各部门 | | 生产安全事故报告和调查处理条例 | 全部 | 安全销售过程 | 各部门 | | GB4402-1998 手提式干粉灭火器 | 全部 | 消防过程 | 各部门 | | 《国务院关于落实科学发展观加强环境保护的决定》、《浙江省水污染防治条例》 | 全部 | 水污染防护过程 | 各部门 | | 《浙江省城镇生活垃圾分类标准》 | 全部 | 固体废弃物管理 | 各部门 | | 中华人民共和国消费者权益保护法 | 全部 | 顾客投诉或维权 | 餐饮部 | | 浙江省餐饮油烟管理暂行办法 | 全部 | 油烟排放管理 | 餐饮部 |   外来文件控制，提供有《适用法律法规清单》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 | | 中华人民共和国食品安全法 | 🞎标准 🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.01.08 | 办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 31621-2014  《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.01.08 | 办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 | 🞎标准🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.01.08 | 办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019) | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.01.08 | 办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | **餐饮服务食品安全操作规范** | 🞎标准🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.01.08 | 办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | **GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范** | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.01.08 | 办公室 | 🗹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 | | 油烟管道清洗记录 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 厨务部 | 2022年8月15日 | —— | —— | | 三门县综合行政执法局其他垃圾登记 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 厨务部 | 2022-05-08至2022-11-23 | —— | —— | | 有害生物防制服务工作单 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 厨务部 | 2022-11-24 | —— | —— | | 恢复堂食员工防疫测温表 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 厨务部 | 2022-03至2022-10 | —— | —— | |
| 运行 | E8.1 | 文件名称 | 🗹管理手册 8.1条款、🗹《环境和职业健康安全运行控制程序》、🗹《消防安全管理制度》、🞎《固体废弃物控制程序》、🗹《水电管理制度》、🞎《固体废弃物管理制度》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门目前进行固体废弃物的性质：  🗹可回收 🗹一般生活垃圾 🞎试验废弃物（废液、固废、试剂瓶等）  🗹废墨盒，晒鼓 🞎厨余垃圾  可回收垃圾的处置：  🞎自用为原材料 🗹销售给废品回收方 🞎其他  🗹废墨盒，晒鼓：统一存放，墨盒厂家定期来场进行更换并取走已更换下来的墨盒硒鼓；——审核周期内还未发生维修情况  🗹一般生活垃圾：分类存放，自行投放至指定地点；  🞎试验废弃物：——不涉及  ■用电：照明、空调、设备运行情况——人走关灯、断电、营业温度适宜（冬季≤23℃，夏季冬季≥25℃）；  ■用水：不跑冒滴漏，随手关水龙头；有简单标识  ■消防：有灭火器（干粉）、厨房有灭火毯、消防手动报警装置、消火栓，运行过程中进行检查，每月检查1次，现场抽查大厅/包厢区，有进行安全检查，现场标示有《消防设施安全检查表》，每月1次，抽查2022-07至2022-11，已检查，现场观察手动报警装置设备完好；现场抽查灭火器店，有点检卡，每月检查1次；  ■特种设备的使用：电梯，主要是承租方甲方负责管理，提供有电梯的年检报告； |
| 消除危险源和降低职业健康安全风险 | O8.1 | 文件名称 | 🗹管理手册 8.1条款、🗹《环境和职业健康安全运行控制程序》、🞎《消防安全控制程序》、🞎《固体废弃物控制程序》、🗹《水电管理制度》、🗹《固体废弃物管理制度》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的与职业健康安全风险有关的过程、产品和服务包括：  □建筑施工 🞎危化品采购 □危化品贮存 □某加工工序 □放射线探伤 □危险品运输  □设备维修 □人员培训 ☑无  ■职业病体检：GBZ188中要求的职业健康危害因素，本公司不涉及，也无职业病岗位；无需进行职业病体检；提供有员工健康证，“见本部门的7.2条款审核记录”  ■职业健康危害有害因素监测：因无GBZ188中的职业健康危害因素，无需进行有害因素监测；  ■劳保用品发放：——给员工发放普通劳保用品，包括手套、口罩、工服、帽子等，每季度采购1次后发放，有购买记录  ■机械伤害：和面机等设备不规范操作导致人员手部受伤等，现场观察有操作规程，警示标识；  ■摔倒：后厨地面在加工后湿滑，建议增加小心滑倒标识  ■安全用电：不随便拉电线，不随便使用大功率电器；  ■消防：有灭火器（干粉）、厨房有灭火毯、消防手动报警装置、消火栓，运行过程中进行检查，每月检查1次，现场抽查大厅/包厢区，有进行安全检查，现场标示有《消防设施安全检查表》，每月1次，抽查2022-07至2022-11，已检查，现场观察手动报警装置设备完好；现场抽查灭火器店，有点检卡，每月检查1次；  ■化学伤害：疫情消杀物品及清洗用品不当使用导致，风险比较低；  ■特种设备的使用：电梯，主要是承租方甲方负责管理，提供有电梯的年检报告；  近一年未发生工伤发生、未发生员工不满意而进行的投诉等。  **对外包的控制**  **目前外包的过程：** 油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运  查看与外包方签订的合同中是否明确了职业健康安全职责，🞎有 🗹没有，说明：主要通过附件——相关方告知的方式进行  确定对外包的职能和过程实施控制的类型和程度，🗹有 🞎没有，说明：  确保其外包安排符合法律法规要求和其他要求，🗹有 🞎没有，说明：  与实现职业健康安全管理体系的预期结果相一致，🗹有 🞎没有，说明： |
| 应急准备和响应 | EO8.2 | 文件名称 | 如：🗹《应急准备与响应控制程序》、🗹《应急预案》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应急准备和响应的情况：  本部门未组织应急演练，参加公司组织的应急演练，“见厨务部8.2条款审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | 火灾应急演练  2022-05-10 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防演练计划 | 🗹有效 🞎无效 | | 食物中毒演练  2022-06-24 | 🞎实际发生 🗹演练 | 突发事件应急响应程序 | 🗹有效 🞎无效 | | 触电事故应急演练  2022-08-19 | 🞎实际发生 🗹演练 | 突发事件应急响应程序 | 🗹有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 每次评审后进行  修订响应措施的内容： 暂无需要修订的内容 。  《应急预案》在当地环保部门的备案 🞎已实施 🗹未实施（不适用）  适当时，向有关的相关方，包括组织控制下工作的人员提供相关的培训。🗹已实施 🞎未实施 |
| 监视、测量、分析和评价 | EO9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1条款、🞎《绩效、监视和测量控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 监视、测量、分析和评价的内容：  🗹能源消耗 🗹消防安全 🞎危化品管 🞎特种设备管理 🗹持证上岗人员管理（见7.2条款） 🞎废物回收 🗹污染物处理 🗹其他——厨余垃圾清运等  抽取监视、测量、分析和评价相关记录名称：《可燃性气体检测报警器校准证书》共8份，随机抽取：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 项目 | 检查结果 | 结论 | | 2022-08-12 | 可燃性气体检测报警器 | 校准证书编号：JZHJ2022080139 | 🞎达标 🞎超标 🗹符合 | | 2022-08-12 | 可燃性气体检测报警器 | 校准证书编号：JZHJ2022080145 | 🞎达标 🞎超标 🗹符合 | |  |  |  |  |   1）消防安全值班检查主要由厨务部负责，具体见厨务部审核记录；  2）含油废水排放最终排放至三门县城市污水处理厂，有《城镇污水排入排水管网许可证》；  3）消防安全  通过三门县公安消防大队的消防安全检查，取得公众聚集场所投入使用营业消防安全检查合格证，证书编号：三公消安检字2017第0026号。  现场配置火灾手动报警系统、声光报警器、机械排烟系统、消火栓、灭火器等。厨房装有燃气报警联动装置。所有设施均有检查记录。见本部门、厨务部等检查记录。 |
| 分析与评价 | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：手册9.1条款、《XXXX控制程序》、 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，  应利用分析结果进行评价：  产品和服务的符合性；  顾客满意程度；——《顾客满意度调查》、《顾客投诉处理表》  质量管理体系的绩效和有效性；——目标考核、内审等方式进行评价  策划是否得到有效实施；——各部门运行检查记录  针对风险和机遇所采取措施的有效性  外部供方的绩效——《供方评价》  质量管理体系改进的需求。  组织应分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。  分析数据的统计技术包括：  □因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图 其他——EXCEL统计  见《管理评审报告》2022-11-18 |
| 分析与评价 | F9.1.2 | 文件名称 | 如：手册9.1条款、《监视和测量控制程序》 | 符合  □不符合 |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，包括：  ☑ 与PRP验证的结果——见食品安全小组审核记录  ☑ 危害控制计划验证的结果——见食品安全小组审核记录  ☑ 内部审核验证的结果——见9.2条款审核  ☑ 外部审核有关的验证的结果。  分析数据的统计技术包括：  □因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图☑其他——EXCEL统计  进行分析：  ☑确认系统的总体绩效满足组织制定的计划安排和FSMS要求；  ☑ 确定更新或改进FSMS的必要性；  ☑ 识别潜在不安全产品或工艺故障发生率较高的趋势；  ☑ 建立与拟审核领域的现状和重要性有关的内部审核方案策划信息；  ☑ 提供纠正和纠正措施有效的证据。  见《验证分析报告》2022-11-15，《内审报告2022-10-21》 |
| 合规性评价 | EO9.1.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1 条款、🗹《法律和其他要求控制程序》、🗹《合规性评价控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 🞎自管理体系建立后/🗹近一年，随机抽取合规义务如下：《适用法律法规清单》、《合规性评价报告》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 合规义务 | 评价日期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 | | 《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》 | 2022 年 4月 20日 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 | | 浙江省突发公共卫生事件预防与应急办法 | 2022 年 4月 20日 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 | | 生产经营单位安全生产事故应急预案编制导则 | 2022 年 4月 20日 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 | | 消防安全标志设置要求 GB 15630 | 2022 年 4月 20日 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 | | 生产安全事故报告和调查处理条例 | 2022 年 4月 20日 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 | | GB4402-1998 手提式干粉灭火器 | 2022 年 4月 20日 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 | | 《国务院关于落实科学发展观加强环境保护的决定》、《浙江省水污染防治条例》 | 2022 年 4月 20日 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 | | 《浙江省城镇生活垃圾分类标准》 | 2022 年 4月 20日 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 | | 中华人民共和国消费者权益保护法 | 2022 年 4月 20日 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 | | 浙江省餐饮油烟管理暂行办法 | 2022 年 4月 20日 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |   提供有合规性评价报告，评价时间：2022 年 4月 20日。评价周期频率建议增加——见E文件包收集材料 |
| 不符合与纠正措施 | QEO10.2  F10.1 | 文件名称 | 如：🗹《不合格及潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题  🞎相关方投诉 🞎排放超标问题  🞎未遂事件 🞎工伤 🞎职业病检测结果 🞎工作运行中发现的问题 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 | | —— |  |  |  |  | 🞎未再次发生  🞎再次发生 | | —— |  |  |  |  | 🞎未再次发生  🞎再次发生 |   OHSMS：——相关负责人表示审核周期内未发生  确定并实施纠正措施按照控制层级和变更管理； 🞎符合 🞎不符合  在采取措施前，评价与新的或变化的危险源相关的职业健康安全风险； 🞎符合 🞎不符合  评审任何所采取措施的有效性，包括纠正措施； 🞎符合 🞎不符合  在必要时，变更职业健康安全管理体系。 🞎符合 🞎不符合 |

说明：不符合标注N