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：综合办公室（人事） 陪同人员：安小琪 | | 判定 |
| 审核员：陈丽丹【远程】 【远程审核沟通方式：腾讯会议/微信/电话/语音】  审核日期：2022-11-18 | |
| 审核条款：H (V1.0):1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2/3.2 | |
| 部门职责 | H (V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹《HACCP管理手册》第2.5.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 负责建立、建全公司人力资源管理系统，组织制定人力资源招聘计划，制定年度培训计划，按计划实施各类人员的能力、意识、教育培训，保存相关记录；负责HACCP体系文件的管控，文件的编写、修订、发放与回收；食品安全相关法律法规及标准的收集及有效性维护。 |
| 文件控制 | H (V1.0)  1.2.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册1.2.3条款、🗹《文件控制程序》 | 🗹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 | 2022.05.10 | 胡红亮 | 各部门 | —— | —— | | 《程序文件》 | 🞎纸质 🗹电子 | 2022.05.10 | 胡红亮 | 各部门 | —— | —— | | 《危害控制计划计划》 | 🞎纸质 🗹电子 | 2022.05.10 | 胡红亮 | 各部门 | —— | —— |   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 | | 食品召回管理办法 | 🞎标准 🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.01.20 | 综合办公室 | 🗹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 | 2021.01.20 | 综合办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.01.20 | 综合办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | 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 | 2022.02.22 | 综合办公室 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2021.01.20 | 综合办公室 | 🗹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 | 🗹管理手册1.2.4条款、🗹《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 | | 《留样记录》 | 🗹纸质 🞎电子 | 3年 | 管理部 | 2022-11月 | —— | —— | | 《餐具消毒记录表》 | 🗹纸质 🞎电子 | 3年 | 管理部 | 2022-11月 | —— | —— | | 《菜品清洗浸泡记录表》 | 🗹纸质 🞎电子 | 3年 | 管理部 | 2022-11月 | —— | —— | | 《培训记录评估表》 | 🗹纸质 🞎电子 | 3年 | 综合办公室 | 2022-1月-10月 | —— | —— | |
| 目标 | H (V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 2.4.2条款、☑《食品安全目标分解及考核记录》 | 🗹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（2021.10-2022.9） | | 培训计划执行率100% | 每年 | 已完成培训次数/计划培训数×100％ | 综合办公室 | 100% | | 关键岗位人员培训合格率100% | 每年 | 已完成培训次数/计划培训数×100％ | 综合办公室 | 100% | | 体检执行率100% | 每年 | 已完成体检次数/计划体检数×100％ | 综合办公室 | 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 | | 2022.11.6 | 售餐区消毒工作沟通 | 管理部 | 口头 | 管理部 | 无异常 | | 2022.5.10 | 新版体系文件发放 | 各部门负责人 | 文件发放 | 综合办公室 | 无异常 |   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：查看内部报告的记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 报告日期 | 报告的内容 | 报告对象 | 报告方法 | 报告人 | 回应情况 | | 2022.11.3 | 原料不合格问题处理 | 总经理 | 口头、表单传递 | 王燕 | 批准退货处理 | |  |  |  |  |  |  |   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： 通过培训、制度上墙等方式传递公司的食品安全文化、提高员工的食品安全意识，鼓励员工积极进行内部报告。 |
| 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 | | 2022.11.14 | 采购订单细节沟通 | 保定市徐水区华轩副食品经销部 | 电话、微信 | 综合办公室 | 无异常 | | 2022.9 | 顾客满意度调查表填写 | 学校学生 | 表单传递 | 综合办公室 | 98分 | | 2022.11.17 | 日常食品安全卫生检查 | 中央司法警官学院 | 现场巡视 | 管理部 | 无异常 |   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 2022.6.27。  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 | 🗹HACCP手册3.2条款 、🗹《人力资源保障控制程序》 | 🗹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 | | 3 | 0 | 96 | 0 | 0 | 0 | 99 |   查看《岗位任职能力描述》☑充分有效 □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）  管理部经理/质检  韩向林 | 学历：本科/☑专科/高中以上/初中  专业：具备管理领导能力、了解食品安全知识  培训：经过食品安全培训  工作经历：3 年以上 | 学历：本科  专业：管理类 | 10余年 | 🗹胜任 □不胜任 | | HACCP小组长/综合办公室主任  安小琪 | 学历：本科/☑专科/高中以上/初中  专业：具备管理领导能力、了解食品安全知识  培训：经过食品安全培训  工作经历：3 年以上 | 学历：本科  专业：人力资源 | 20余年 | 🗹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 |  |  |  |   近一年以来未发生招聘  是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是，抽查2022年度培训计划，计划中有8项培训计划，均按照培训计划实施 □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 | | 2022.4.20 | 原材料及产品检验要求 | 管理人员/3人 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 | | 2022.6.27 | HACCP管理手册及程序文件培训 | 管理人员/3人 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 | | 2022.8.3 | 内审员培训 | 内审员/2人 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |   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——文件发放 |  | | 遵守食品安全相关法律法规标准 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 ☑其他——文件发放 |  | | 遵守各项食品安全管理制度 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 ☑其他——文件发放 |  |   是否定期评审和更新培训计划。☑是 □否  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 | | 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 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   HACCP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  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 | | 综合办公室主任/HACCP小组长 | 安小琪 | 03125222200457 | 2023.2.28 | ☑有效 □过期 | | 管理部（原料验收） | 王燕 | 03125222202866 | 2023.8.23 | ☑有效 □过期 | | 管理部经理 | 韩向林 | 03125222200452 | 2023.2.28 | ☑有效 □过期 | | 管理部（厨师） | 张伟 | 03125222202888 | 2023.8.23 | ☑有效 □过期 | | 管理部（预处理） | 张雁青 | 0312052208010102 | 2023.8.1 | ☑有效 □过期 | |

说明：不符合标注N