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：管理层 主管领导：郑勇（总经理）、杨渝江（管代）、赖国容（安全事务代表）， 陪同人员：杨渝江 | 判定 |
| 审核员：杨珍全，远程审核(微信/语音、视频、电话) ， 审核时间：2022年11月22日上午 |
| 审核条款：  QMS：4.1组织及其环境;4.2相关方需求与期望;4.3确定体系范围;4.4体系及其过程;5.1领导作用与承诺;5.2方针;5.3组织的角色、职责和权限；6.1应对风险和机遇的措施；6.2目标及其实现的策划；6.3变更的策划；7.1.1资源 总则；7.4沟通；9.1.1监测、分析和评价总则；9.2内部审核；9.3管理评审；10.1改进 总则；10.3持续改进  OHSMS：4.1组织及其环境;4.2相关方需求与期望;4.3确定体系范围;4.4体系;5.1领导作用与承诺;5.2方针;5.3组织的角色、职责和权限；5.4工作人员的协商和参与；6.1应对风险和机遇的措施；6.1.4措施的策划；6.2目标及其实现的策划；7.1资源；7.4沟通；9.1监视、测量、分析和评价；9.2内部审核；9.3管理评审；10.1改进 总则；10.3持续改进；  范围的确认，资质的确认，事故事件及其处理情况，质量、安全监测情况、证书使用情况，对上次初审不符合项问题整改情况的确认等； |
| 组织及其环境;  相关方需求与期望;  确定体系范围;  体系及其过程;  总要求 | QO:  4.1;  4.2;  4.3;  4.4 | 公司在管理手册中，明确风险和机遇事件的识别方法/途径、风险和机遇事件的评估方式、制定主要风险和机遇事件的应对措施的要求公司全体员工的质量、环保、安全意识比较强。公司的办公及生产设施、设备比较先进。对公司不利的内、外部因素有：市场竞争非常激烈，服务利润不断降低、用工成本增加。  公司通过业内展会、同行交流、座谈会、工作例会、QQ、微信等进行内外部沟通，并定期进行评审，形成会议记录。  抽查2022年总过程风险机会识别措施评价表，内容及记录清晰。  公司确定的相关方有员工、顾客、政府机构、审核机构、供方等。  理解员工诉求的形式为面谈、会议等；理解银行等相关方的形式主要为电话沟通、上门拜访等；  员工关注的主要问题有工资、待遇、晋升机制、福利等，顾客关注的主要问题产品质量、产品交付及时性、售后服务、产品价格等。  查见《相关方要求识别和控制》  抽查顾客需求和期望：产品质量符合顾客要求；服务质量符合顾客要求、价格优惠等。  对相关方的要求的监视和评审的方法多样，通过QQ、微信等现代通讯手段是常用的便捷而又高效主要方法。  公司在管理手册和制定的《风险和机遇管理制度》中，确定了对公司有利的内外部环境因素，对公司不利的内、外部因素有：市场竞争非常激烈，国家和政府对企业环保要求提高等。  公司质量和职业健康安全管理体系的范围是：  Q：认可：预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售未认可：餐饮管理服务(热食类食品制售)。  O：预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售，餐饮管理服务(热食类食品制售)所涉及场所的相关职业健康安全管理活动。  注册地址：重庆市渝中区八一路168号14楼1402：经营地址：重庆市渝中区八一路168号14楼1402/重庆市渝中区大坪街道经纬大道486号2楼（临时服务场所），与审核任务一致。  公司QMS不适用条款：8.3条款；  公司QMS不适用条款：8.3条款，删减理由：本公司的管理模式已经成熟，管理过程没有变化，没有开发新的管理模式和流程，本公司按统一经营模式开展销售、餐饮管理服务行为，以往的管理方式及所提供的产品已经得到客户认可。作业过程为按客户要求的性能、功能、种类等采购成品，交付客户，过程简单，未涉及设计开发过程。  经识别，组织依据标准的要求建立、实施、维护管理体系，符合标准要求。  与负责人沟通确认，关键过程：销售过程、餐具消毒过程、烹饪过程，也是需确认过程。  公司外包过程：对于公司的外包过程进行了充分识别，公司外包识别：货物运输。  公司通过请咨询专家到公司来宣传、培训、结合原已经形成的质量、食品安全和职业健康安全管理体系文件，修订整合建立了质量、食品安全和职业健康安全管理一体化的管理体系，以GB/T19001-2016标准为主线，以“过程方法”为基础，融入了GB/T45001-2020标准要求，并明确了过程顺序和相互作用以及过程有效运作和控制所需的准则和方法。在管理手册中，确定产生非预期的输出或过程失效对产品和顾客满意带来的风险，以及应对措施。组织制定管理评审控制程序，定期进行评审，必要时变更过程，以确保过程持续产生公司期望的结果。 | 符合 |
| 领导作用与承诺 | QO5.1 | 总经理：郑勇； 管代：杨渝江  视频与总经理交流：总经理从以下活动方式对公司建立、实施质量、职业健康安全管理体系并持续改进其有效性所做出的承诺提供证据：  1、公司以会议、培训等形式对员工进行满足顾客要求和适用法律法规要求重要性的教育，使全体员工意识到满足上述要求是公司适应市场经济，树立良好形象，提高经济效益至关重要的管理行为；  2、制定和发布公司自身发展质量方针；  3、确保管理目标的制定、分解落实到相关职能和部门，并激励员工为实现目标而努力；  4、定期进行管理评审，以评价管理方针、管理目标的适宜性及实现情况，同时评价管理体系的适宜性、充分性和有效性。  5、为确保建立、运行和持续改进管理体系所需的一切资源得到满足，公司提供了信息、技术、人力、设备、环境和资金等必要资源。 | 符合 |
| 方针 | QO5.2 | 质量、职业健康安全管理方针：  “质量为根 诚信为本 服务顾客 满意第一 健康安全 持续改进”。  其内涵包含了：  公司严格按照国家有关的产品质量标准和客户要求执行，以优良的品质获得客户的满意和忠诚；  员工是企业的重要资源，关爱员工是企业义不容辞的义务；  公司只有在经营上坚持诚信守法、强化安全、环保义务和责任，企业才能持续发展。  公司管理方针所体现的几个方面的内涵做出了诠释，方针与公司的总体经营理念相适应、协调，符合企业目前现状，体现了让客户满意、保证质量符合性、预防污染、安全健康、遵纪守法、持续改进的承诺。  QO管理方针在手册上进行了确定和发布，并通过文件发放的形式发放至各部门、给员工进行了宣传培训。  QO方针对外进行了发布。  手册对方针的内涵进行了阐述，为目标制定及评审提供了框架，每年至少一次,在管理评审会议上讨论其适宜性和改进机会。  企业的QO方针的内容和管理基本符合标准和法规要求。 | 符合 |
| 组织的角色、职责和权限； | QO5.3 | 查《管理手册》包括了企业组织机构图、职能分配表。公司编制了《岗位任职要求》对总经理、管理者代表、各部门的岗位职责和权限进行了规定，内容全面合理。各部门、岗位之间通过会议、文件传阅、培训等方式相互了解职责与权限。 | 符合 |
| 工作人员的协商和参与 | O5.4 | --《信息沟通、参与和协商控制程序》规定了公司内外信息交流、协商的对象、方式、记录等。  公司员工参与协商，员工提出参与安全知识的学习和培训，需要发放劳保用品。  查见内部交流主要通过直接面谈、会议、文件、培训方式，外部交流主要通过电话、信函方式。  查见：公司内部会议记录表，沟通信息包括：  告知员工：职业健康安全事务代表是赖国容；  告知员工：职业健康安全管理体系建立的依据、标准和意义  告知相关方：公司于2021年3月28日出具了《环境和职业健康安全相关方告知书》，告知书涉及公司管理方针及在生产活动、服务过程中的相关承诺。  组织员工学习：与安全健康管理有关的法律法规，包括《劳动合同法》、《安全服务法》、《职业病防治法》等关于员工权益、保险等内容；  视频与职业健康安全员工代表赖国容交谈，其清楚自己的职责：负责向管理层反映职工职业健康安全管理方面的要求，对事件的调查、处理，职工劳动防护的改善事宜进行协商交流；参与职业安全健康方针、目标、指标、管理方案的制定工作，提出合理化建议。  视频询问职业健康安全事务代表赖国容，了解到暂未发生员工与企业的劳动纠纷、工伤、员工投诉、员工权益争执等情况。 | 符合 |
| 应对风险和机遇的措施； | QO:6.1 | 公司策划并批准实施《风险和机遇评估分析表》，内容包括风险类型、风险因素、应对机遇及措施、现行控制方法、涉及的场所及部门等；  查见《风险和机遇评估分析表》：  类型：外部因素；  类别：竞争风险：随着竟争对手为断增加，客户的要求越来越高，相应的造成企业运营要求越来越多。  机遇：竞争加剧，发展压力大，但也会带来新的发展机遇。  应对机遇及措施：及时关注公司市场的情况，收集信息及时调整，保持公司产品的竞争力。  针对外部因素，还分析了市场、文化、社会经济、法律法规的变化等。  类型：内部因素；  类别：人力资源风险：外来务工人员减少，招工难，用工成本增加，人员技能和管理水平有待提高。  机遇：公司目前主要人员比较稳定，各项绩效能顺利开展，为公司发展提供一个比较好的基础。  应对机遇及措施：各部门应及时关注员工的心态变化，注意工作方式，创造良好的工作环境，提高员工的归属感。  针对内部部因素，还分析了财务状况、人力资源、基础设施等。  提供有《风险和机遇识别及应对控制程序》，内容包括危险源的识别、确认、汇总、评价和不可接受风险的确定、登记、清单发放及更新控制。  公司重要危险源有以下三项：  1）人身伤害（摔伤、烫伤、中暑、车辆伤害、油烟等）；2）火灾；3）食物中毒。  抽查以下二项人身伤害（摔伤、烫伤、中暑、车辆伤害等）、食物中毒重要危险源的方法控制措施：   1. 人身伤害（摔伤、烫伤、中暑、车辆伤害等）： 2. 人员需培训上岗，正确操作蒸煮设备。拿取高温产品，按照要求穿戴防烫手套； 3. 按照卫生要求对厨房作业地面进行清洁，后厨人员穿戴防滑鞋子； 4. 对人员的安全意识进行培训，安全驾驶。 5. 食物中毒：   1）严格执行原辅料采购、验收及储存要求；  2）确保食物留样完整，规范；  3）餐饮服务按管理作业要求进行；  4）食物中毒应急演练。  应对风险和机遇的措施应与其对于产品和服务符合性的潜在影响相适应。 | 符合 |
| 目标及其实现的策划 | QO6.2 | 质量、职业健康安全目标：  1、质量目标： 考核情况（2022年1月-10月）  1）客户满意度≥85分； 实测：93分（考核时间9月）  2）送货及时率100%； 实测：100%  3）货品保管破损率小于0.03%； 实测：0.014%  2、职业健康安全目标：  1)重大食品安全事故发生数为零； 实测：未发生重大食品安全事故  2)火灾事故发生数为零； 实测：未发生火灾事故  3)伤亡事故发生数为零。 实测：未发生伤亡事故  查《目标考核表》2022年1月-10月对目标进行考核，考核情况为：  质量、职业健康安全指标： 均达到目标，并将指标进行了分解。 | 符合 |
| 变更的策划 | Q6.3 | 公司要求：当公司质量、职业健康安全管理体系变更时，应考虑：  1.变更的目的及潜在后果；  2.体系的完整性；  3.资源的可获得性；  4.责权的分配和再分配等因素。  经查：企业管理者代表及安全事务代表变更，管理者代表为：杨渝江，安全事务代表为：赖国容，发放有任命书，并在手册变更页进行备注。修改日期：2022.3.20 | 符合 |
| 资源 | QO:7.1 | 视频询问郑勇总经理，企业为了实施质量、职业健康安全管理体系，并持续改进其有效性、增强顾客满意度和体系正常运行提供了充足的资金及必要的资源，为提高员工质量意识组织了的培训，目前的资源基本满足策划需要。  郑勇总经理对资源的配备比较重视，人力资源、设备和工作环境等可满足预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售，餐饮管理服务(热食类食品制售)的需要。 | 符合 |
| 沟通 | QO:7.4 | 公司和部门负责人清楚公司及各部门与质量、职业健康安全相关的内部沟通和外部信息交流的项目、内容等。如：公布、公开质量、职业健康安全方针及其目标、与客户、外部供方等相关产品和服务的沟通等。  --主要的事项内、外沟通均事先做出策划或规定，内容包括：沟通事项、沟通的职责、沟通对象、沟通内容、沟通时机、沟通方式等等。  --通常的沟通方式包括但不限于：会议、文件、联络书、培训、拜访、交谈、报告等。  --查看记录并口头交流确认：公司办公室负责的相关内、外沟通效果基本满足要求。 | 符合 |
| 监测、分析和评价总则； | QO:9.1.1 | 公司对需要监视和测量的对象的确定，监视、测量、分析和评价方法的选择，实施监视和测量的时机、实施分析和评价的时机界定，QS的绩效和有效性的评价方法的采用及有关监视和测量记录的保留等要求予以较清楚的策划和确定，详见相关程序文件及监视、测量、分析和评价的实施计划。  如：（1）《餐饮服务提供过程控制程序》  （2）《内部审核控制程序》  （3）《管理评审控制程序》  （4）《应急准备和响应控制程序》  （5）《确认和验证控制程序》  查，提供有部门目标考核测量表、内审报告、管理评审报告、顾客满意度调查等记录，符合策划要求。 | 符合 |
| 管理评审 | QO9.3 | 查，公司管理手册，规定了管理评审的要求：管理评审的主持人、时间频率、管理评审的输入、输出等。公司制定了“管理评审程序”,规定每年至少进行一次管理评审，每次时间间隔不超过12个月。  本次管理评审时间：2022年11月4日（按质量、职业健康安全和食品安全三体系策划管理评审，上次管理评审时间2021年8月10日，时间间隔超过12个月，策划不符合标准要求，总经理讲因新冠疫情等原因造成评审延后，今后会严格按标准策划管理评审）。  主持人：郑勇总经理  参加人员：体系涉及到的各部门所有有人员  评审输入内容：  质量和职业健康安全目标和指标的实现程度。  质量和职业健康安全管理体系运行情况以及职业健康安全绩效。  内审、合规性评价结果。  预防措施和纠正措施的状况。  来自外部相关方的信息交流，包括抱怨。  过程业绩、产品符合性。  组织结构、职责权限合理性、有效性。；  顾客反馈、满意度调查结果等信息。  改进的建议：随着社会环境的影响，各部门要严格对成本及生产过程等方面加强控制，监督各有关人员认真按规定执行坚持作好过程控制记录，加强对标准的学习理解。  抽 《管理评审改进措施跟踪表》由综合部于2022年12月30日前组织完成，下次审核时关注。  查去年2021年度公司管理评审改进的建议实施情况：提供有2021年10月12日对全体管理人员实施的手册、程序文件培训记录，记录显示按要求进行了专题培训，培训效果良好。  评审输出内容：  质量、职业健康安全管理体系运行有效，符合标准要求，得到了正确的实施和保持。  质量、安全方针的评审：方针合理、适宜符合要求，  体系策划情况的评审（包括法律法规、目标指标）；  预防措施和纠正措施的状况。  实施与运行情况的评审（包括资源提供、文件控制）；  体系绩效测量和监视（包括目标达成情况、内审审核）：通过考核目标达成良好，内审基本符合要求；  相关法关注：2022年1月至今未收到相关法及顾客投诉抱怨；  管理评审结论：质量、职业健康安全方针、目标适宜，体系符合企业现状，公司建立的管理体系适宜、充分、有效。 | 符合 |
| 改进 总则  持续改进 | QO:10.1；10.3 | 公司制定系列程序文件《管理评审控制程序》、《不合格品控制程序》、《食品召回控制程序》、《客户满意监测控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》及《内部审核控制程序》，对持续改进的过程予以规定，以实现质量、职业健康安全管理体系及产品符合性的持续改进。持续改进的过程包含持续改进的提出、立项、不合格的原因的分析、纠正措施的确定、跟踪和评价及负责部门和人员职责等。  公司通过质量方针、目标的达成分析、内部质量审核结果、数据资料统计分析、纠正和预防措施和管理评审等方式，以推动质量、职业健康安全管理体系的持续改进。  公司制定《不合格品控制程序》、《客户满意监测控制程序》及《纠正和预防措施控制程序》实施纠正措施，消除因各种原因造成的不合格，以防止其再发生。 公司主要按策划的管理手册、程序文件等实施运行，主要采用内审、管理评审、数据分析、纠正和预防措施、质量方针和目标等来实现对质量、环境和职业健康安全管理体系的改进，另外主要通过日常工作中发现的问题及时予以调整解决来实现。 | 符合 |
| 范围的确认，资质的确认，事故事件及其处理情况，质量、安全监测情况、证书使用情况，对上次初审不符合项问题整改情况的确认等 |  | 查见企业营业执照副本，企业经营范围包含认证产品，具备有效资格，详见复印件。  提供有食品经营许可证，编号：JY15001030092801，有效期：2024年01月24日，见附件。  公司严格执行国标及行业要求和法律、法规要求。  视频交流确认公司质量、职业健康安全和食品安全管理体系认证范围为：  QMS：预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售，餐饮管理服务(热食类食品制售)。  OHSMS：预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售，餐饮管理服务(热食类食品制售)所涉及场所的相关职业健康安全管理活动。  F:审核范围变更：变更前FSMS:位于重庆市渝中区八一路168号14楼1402重庆味典餐饮管理有限公司的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售；位于重庆市江北区紫金山102号重庆市精神卫生中心（病员食堂）的热食类食品制售。变更后：FSMS:位于重庆市渝中区八一路168号14楼1402重庆味典餐饮管理有限公司的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售；位于重庆市渝中区大坪街道经纬大道486号2楼的重庆味典餐饮管理有限公司渝中区分公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）。  自2021年3月体系运行以来，公司无重大产品质量投诉，通过顾客满意度调查，顾客对公司提供的产品普遍反映较好。  产品暂无质量监督抽查情况  无重大环境和职业健康安全的问题和投诉。  查见认证证书及标识使用情况，符合要求。  上次不符合的整改情况：上次不符合项为1）综合部O8.2条款；2）运营部Q8.5.4/F8.2.4条款；3）运营部Q8.5.1/F 8.5.4.5 条款，经本次审核验证均整改且无类似不符合情况出现。 |  |

说明：不符合标注N

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 负责人:郑勇 陪同人员：郑璐奇 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣（远程 微信/语音/视频/电话） 审核日期：2022年11月22日 | |
| 审核条款：F：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.1.2/7.1.5/7.4/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.2/10.3 | |
| 证书恢复确认的各项要求 |  |  | 证书恢复确认内容：  与企业负责人及代表确认：  1） 企业具备执行法律法规及其他要求的能力;  2)证书暂停期间监管部门未对企业质量及食品安全监督抽查，无不符合项;  3)暂停期间未发生重大质量及食品安全事故;4)体系运作基本正常;  4)组织经营场所未发生变化;  5)暂停期间组织未使用证书，也未有发生重大服务投诉情况等。  监督暂停期间证书使用及管理基本规范，具体见《暂停恢复确认表》。 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 理解组织及其所处的环境 | F4.1 | 文件名称 | 如：《组织及其环境控制程序》、🗹管理手册第4.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与最高管理者沟通：  组织的环境：   |  |  | | --- | --- | | 外部环境 | ☑法律法规 □技术 ☑竞争 ☑市场 ☑文化 ☑社会 ☑经济环境 □网络安全□食品欺诈 ☑食品防护 □蓄意污染 □其他 | | 列举主要的内容 | 销售：客户对食品安全很重视，要求配送食材的质量和安全性控制更为严格  餐饮食堂：客户对食品安全比较重视，对制程能力和品质水平要求越来越高。 | | 内部环境 | ☑价值观 ☑文化 ☑知识 □绩效 □工艺 ☑设备 ☑人员能力 □其他 | | 列举主要的内容 | 经营多年，客户类型单一且较为集中，合作稳定，传统配送  顾客对产品质量、交付、价格、服务等要求越来越高，对行业情况相对了解。 | | 组织优势说明 | 在原料供应、配送等方面具备区域优势； | | 组织劣势说明 | 现阶段经营规模相对较小，食品安全意识有待提高 | | 主要风险的说明 | 存在一定的食品安全风险，预包装食品在存储和运输中会出现食品安全生物危害等，存在客户退货等经营风险 | | 机遇的说明 | 建立体系，提高管理规范化，会赢得更多的客户 |   主要证据体现在 🗹《内、外部经营环境因素评价》 🞎《年度业务计划》 🞎其他《风险识别评估记录表-组织风险和机遇控制清单》 |
| 理解相关方的需求和期望 | F4.2 | 文件名称 | 如：《理解相关方的需求和期望控制程序》、🗹管理手册第4.2条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 重要的相关方 | 相关方名称举例 | 重要的相关方需求和希望（不必全选） | 成为合规性义务的需求 | | ☑主管部门 | 重庆市渝中区市场监督管理局 | ☑遵守食品安全相关的法律法规  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑供方 | 销售：南岸区润均食品经营部  餐饮食堂：由甲方指定供应商。 | ☑组织的持续经营、明示采购的食品安全要求  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑顾客 | 销售：企事业单位食堂  餐饮食堂：重庆第五中级人民法院职工 | ☑不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务；  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑消费者 | —— | ☑不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁  □ | 🗹是 🞎否 | | ☑员工 | —— | ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营  □ | 🗹是 🞎否 | | □投资方 | —— | □不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利  □ | 🞎是 🞎否 | | □社区 | —— | □不因食品安全问题影响周围人员的就业 | 🞎是 🞎否 | | □其他 |  |  | 🞎是 🞎否 |   主要证据体现在 🗹《相关方及相关方要求清单》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| 确定食品安全管理体系的范围 | F4.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了各种内部和外部因素和相关方的要求确定了相关管理体系的范围；如下   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 范围的项目 | 内容描述 | 备注 | | 产品或产品类别/服务的过程 | F：位于重庆市渝中区八一路168号14楼1402重庆味典餐饮管理有限公司的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售；位于重庆市渝中区大坪街道经纬大道486号2楼的重庆味典餐饮管理有限公司渝中区分公司的餐饮管理服务（热食类食品制售） |  | | 经营地址（生产/服务场地） | 注册地址：重庆市渝中区八一路168号14楼1402  经营地址：  (1)重庆市渝中区八一路168号14楼1402  (2) 重庆市渝中区大坪街道经纬大道486号2楼 |  | | 临时现场 | —— |  | | 多场所 | —— |  | | 组织单元（部门/分支） | 🗹与组织结构图一致  🞎分支机构，如：  🞎临时场所，如： |  | | 时间 | 🗹 体系建立以来：2021-03-25  🞎 |  |   在企业的管理手册中有描述。 |
| 食品安全管理体系 | F4.4 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.4条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了内外部问题和相关方期望对环境管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。  **影响运行的重要过程如下: （不必全选）**  ☑人员能力管理 ☑危害分析 ☑PRP制订和控制 ☑危害控制计划（OPRP、HACCP）制订和控制  □特种设备管理 ☑控制措施组合确认 ☑PRP和危害控制措施的效果验证 ☑其他（车辆管理）  **影响体系运行的外包过程如下: （根据实际情况选择）**  □建立FSMS □危害分析 □制订PRP和OPRP、HACCP计划 □生产/服务过程 □产品运输  □设备维修 □人员培训 □PRP和OPRP、HACCP验证 □冷库冷柜设备维保  ☑运输车辆外包  组织通过环境目标的建立、实施、相关方反馈的分析、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些环境管理体系覆盖的过程和活动。 |
| 领导作用与承诺 | F5.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.1条款和“总经理岗位职责” | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与最高管理者沟通其领导作用与承诺：  🗹 **确保为食品安全管理体系制定食品安全方针和食品安全目标，并与组织的战略方向相一致；**；  🗹 **确保食品安全管理体系要求整合到组织的业务过程中**；  🗹 **确保获得食品安全管理体系所需的资源**；  🗹 **沟通有效食品安全管理的重要性，符合食品安全管理体系要求、 法律法规要求和与食品安全有关的顾客要求**；  🗹 **确保对FSMS进行评估和保持，以实现其预期结果**；  🗹 **指导和支持员工为食品安全管理体系的有效性做出贡献**；  🗹 **推动持续改进**；  🗹 **支持其他管理者履行其相关领域的食品安全领导职责**；  🗹 覆盖了标准第5.1章的全面要求，🞎 未覆盖标准第5.1章的全面要求，缺少： |
| 食品安全方针 | F5.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.2章、🞎《0.2 食品安全方针、目标》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者制定了文件化的食品安全体系方针：  **食品安全你我共同责任，食品安全你我共同心愿**。  ☑适应组织的宗旨和所处形势  ☑为制定食品安全目标提供框架。  ☑包括满足适用食品安全要求的承诺，包括立法/执法要求和顾客的相互同意的食品安全要求；  ☑应对内部和外部沟通  ☑包括持续改进食品安全管理体系的承诺  ☑解决需求确保食品安全相关的能力  ☑在组织内得到沟通、理解和应用，通过：🞎展板 🞎标语 🗹会议 🗹文件发放 🞎其他  ☑在相关方有需要时提供。通过：🞎网站 🞎宣传册 🗹其他——招投标 |
| 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 | 最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；  如：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 过程名称 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 | | 食品安全管理体系策划和推动 | 食品安全小组 | PRP和HACCP实施 | 运营部 | | 采购控制 | 采购部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 | | 人员健康 | 综合部 | 基础设施 | 综合部 | |  |  |  |  |   🗹HACCP小组长：赖国容 女士 ，食品安全小组副组长：郑璐奇女士  食品安全组长负责：  🗹 确保FSMS的建立、实施、维护和更新；  🗹 管理和组织食品安全小组的工作；  🗹 确保食品安全团队的相关培训和能力；  🗹 向最高管理层报告FSMS的有效性和适宜性。  所有人员有责任向🗹食品安全组长 🞎食品安全小组成员 报告与FSMS有关的问题 |
| 应对风险和机遇的措施 | F6.1.1 | 文件名称 | 如：🞎《应对风险和机遇控制程序》、🗹手册第6.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 分析风险的方法：🗹头脑风暴法 🞎FMEA（潜在失效模式分析）🞎其他  应对风险的措施类型包括：  🗹规避风险 🗹为寻求机遇承担风险、🞎消除风险源 🗹改变风险的可能性和后果、🗹分担风险 🗹通过明智决策接受风险的存在 🞎其他  列举2~3项应对主要风险的描述：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要的风险描述 | 应对措施 | 措施的有效性 | | 受新冠疫情影响，客户对食材类的质量和食品安全要求越来越高 | 严格控制供方，建立稳定合作，索证齐全，储存和运输按照规定控制； | 基本有效 | | 受区域管理政策影响，对食品存储条件如冷库等的审批暂停，对企业发展和规模带来影响 | 积极协调库房等外部条件支持；提高库房管理能力和使用效率 | 基本有效 |   应对机遇的措施类型包括：  🗹采用新实践（修改产品或工艺） 🞎使用新技术 🗹其他可取的和可行的方法 🞎其他  列举2~3项应对重要机遇的描述：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要的机遇描述 | 应对措施 | 措施的有效性 | | 核心客户主要为单位食堂，客户订单较稳定，满足经营运行需求；潜在客户规模不断增长； | 建立食品安全管理制度、规范化管理、对人员培训，提升管理能力。 | 基本有效 | | 积极拓展现有业务以外的客户群体，例如单位食堂等客户，部分已经展开合作 | 建立和运行食品安全管理制度，了解和明确新客户类型对食品质量安　全各方面的要求条件，积极满足并持续优化 | 基本有效 |   组织食品安全管理体系范围内的潜在紧急情况，如 🗹法规未识别 🗹违规操作 🞎其他  可能具有食品安全危害的潜在紧急情况，如 🞎食物中毒🗹停水 🗹停电 🞎 停蒸汽  🞎 制冷设备故障 🗹车辆故障 🞎 其他  🗹 确保FSMS 能够达到其预期结果;  🗹 提高理想效果;  🗹 防止或减少不良后果;  🗹 实现持续改进。 |
| F6.1.2 | 运行证据 | 该组织策划了：  a) 解决这些风险和机遇的行动;——企业提供了《风险和机遇评估分析及措施表》  b) 并进行了:  1) 将行动整合并实施到其FSMS流程中;🗹是 🞎否，说明  2) 评估这些行动的有效性。🗹是 🞎否，说明 | 🗹符合  🞎不符合 |
| F6.1.3 | 运行证据 | 该组织为应对风险和机遇而采取的行动与以下方面相称：  a) 对食品安全要求的影响; 🗹是 🞎否，说明  b) 为顾客提供一致的食品产品与服务;🗹是 🞎否，说明  c) 食品链中相关方的要求。 🗹是 🞎否，说明 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | F6.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《食品安全目标分解及考核统计表》 | 🗹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。  总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 目标实际完成（审核周期内） | | 货品保管破损率小于0.03%； | 每年 | 破损数/保管商品数\*100% | 已完成 | | 食品安全事故为零 | 每年 | 实际食品安全事故发生次数 | 已完成 | | 送货及时率100% | 每年 | 送货及时数/送货总次数\*100% | 已完成 |   🗹目标已实现，2022年第四季度在实施中  🞎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。 |
| 变更的策划 | F6.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对相关管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施；审核周期内的重大变更有：  □组织结构变更 □部门职责变更 □主要原材料 □关键人员 □生产工艺/服务流程  □主要设备设施 □主要检测设备 ☑其他（自体系建立以来没有发生变更）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 体系变更的内容说明 |  |  | | 评价内容 | 评价具体描述 | 评价结论 | | 变更目的 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 其潜在后果 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 食品安全管理体系的完整性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 资源的可获得性 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | | 职责和权限的分配或再分配 | —— | 🞎可以满足 🞎不可以满足 | |
| 资源（总则） | F7.1.1 | 文件名称 | 如：🗹手册第7.1条款、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理层确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。   1. 现有内部资源的能力；   销售配送：建筑面积约 50 平方米；加工间 0 个；冷藏库 0个；外租库 １ 个；实验室0 个；运货车辆 0 辆（外包）  餐饮食堂：建筑面积 约400 平方米；加工间 2 个（红案、白案）；库房 3 个；实验室 0 个；  销售：主要生产设备有：电脑和办公设备、手动搬运工具  食堂：多用切菜机、消毒柜、和面机、蒸饭柜、灶台等。  特种设备：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 ☑不适用  特种设备管理：🞎进行了定期检验 🞎未进行定期检验的有：   1. 需要从外部供方获得的资源： |
| 人员 | F7.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第7.1条款、 | 🗹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 |  | 20 | -- | --- | --- | 25 |   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 |  |  |     保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 |
| 食品安全管理体系外部建立的要素 | F7.1.5 | 文件名称 | 如：手册第7.1.5条款、🞎《XXXX控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织使用外部建立的FSMS要素，包括：  建立PRP  进行危害分析和危害控制计划  建立、保持、更新和持续改进其FSMS  组织确保所提供的要素为：  a） 以符合ISO22000标准要求的方式建立； 是 🞎否  b） 适用于受审核方的场所、过程和产品； 是 🞎否  c） 与食品安全小组调整其与受审核方的工艺和产品相适应；是 🞎否  d） 按ISO22000标准要求实施、保持和更新； 是 🞎否  e） 作为文件信息保留。 是 🞎否 |
| 沟通 | F7.4 | 文件名称 | 如：🗹《信息交流控制程序》 | 🗹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食品安全管理体系形成的信息一致且真实可信。一般由综合部负责。  外部沟通的控制对象：☑市场监督管理局 🗹消防大队 ☑顾客 ☑供方 🞎外包方 🞎网站  内部沟通的控制方式：☑会议 □表单传递 ☑微信 □QQ □展板 □标语 |
| 监视、测量、分析和评价 | F9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对监视和测量的环境绩效：  销售配送：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量的对象 | 监视、测量、分析和评价的方法 | 监视和测量的频次和时机 | 评价其绩效所依据的准则和适当的参数 | 分析和评价的频次和时机 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对食品安全目标进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查 | 按照程序文件/SSOP、危害控制计划执行 | ☑每月 □每季度 □每年 | | 体系 | 内部审核；对内审不符合项进行分析 | ☑按年度内审计划  ☑每年一次  □特殊情况增加 | ISO22000:2018《内部审核控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对FSMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | ISO22000:2018《管理评审控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对对问题进行统计 | □每年一次  ☑随时 | ISO22000:2018 | □每月 □每季度 □每年 ☑随时 | |  |  |  |  |  |   餐饮食堂   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量的对象 | 监视、测量、分析和评价的方法 | 监视和测量的频次和时机 | 评价其环境绩效所依据的准则和适当的参数 | 分析和评价的频次和时机 | | 水质监测 | 委托第三方检测 | □每月 □每季度 ☑每年 □其他 | GB 5749-2006 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 餐具 | 委托第三方检测 | □每月 □每季度 ☑每年 □其他 | GB14934-2016  GB/T 5750.4-2006 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 菜品 | 委托第三方检测 | □每月 □每季度 ☑每年 □其他 | GB 4789.2-2016  GB 4789.4-2016  GB 4789.10-2016 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对食品安全目标进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查 | 操作规程 | ☑每月 □每季度 ☑每年 | | 体系 | 内部审核；对内审不符合项进行分析 | ☑按年度内审计划  ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | ISO22000:2018标准  《内审控制控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对食品安全管理体系存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | ISO22000:2018标准  《管理评审控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 相关方反馈 | 反馈处理，对问题进行统计 | □每年一次  ☑随时 | 顾客满意度调查表 | □每月 □每季度 □每年 ☑随时 | |
| 内部审核 | F9.2 | 文件名称 | 🗹《内审控制控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 🗹自管理体系建立后/🞎近一年，于 2022 年 10 月 17-18 日实施了内部审核；  记录包括：  《内审计划》：有 3 名内审员；有□《内审员证书》 ☑有内审员培训记录  ☑覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  □覆盖了全部过程和条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《内审检查表》：☑与内审计划一致 □与内审计划不一致缺少  抽查的部门：如：  ☑覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  □覆盖了全部过程和条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《不符合项报告》 1 份；  涉及的条款号或问题简述：审核发现：不能提供7月18日实施的新员工入职培训记录，上述事实不符合ISO22000:2018标准7.2条款。  ☑不符合项已关闭 🞎不符合项部分关闭  🞎不符合项未关闭，缺少  《内审报告》结论：  ☑体系运行有效 🞎体系运行基本有效  🞎体系运行失效，问题  本次现场审核时，上述不符合项的纠正措施的有效性  ☑不符合项未发生 🞎不符合项仍然存在 |
| 管理评审 | F9.3 | 文件名称 | 如：☑手册9.3条款 ☑《管理评审控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 自🗹管理体系建立后/🞎近一年，于 2022 年 11 月 04日实施了管理评审；  查看☑管理评审计划 ☑管理评审记录（工作总结） □管理评审纪要 ☑管理评审报告   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输入信息 | 评价 | 问题描述 | | 🞎以往管理评审所采取措施的情况； | □符合 □不符合 | 体系刚建立，未发生以往管理评审 | | 🗹组织所处形势的变化； | ☑符合 □不符合 |  | | 🗹发生的紧急情况、 事故或撤回； | ☑符合 □不符合 |  | | ☑与食品安全管理体系有关的内部和外部因素变化，包括顾客和顾客投诉； | ☑符合 □不符合 |  | | ☑食品安全绩效和食品安全管理体系不符合和纠正措施 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑监视和测量结果及趋势 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑审核结果（内部和外部） 包括执法检查结果 | ☑符合 □不符合 |  | | 🗹与PRP、 OPRP计划和HACCP计划有关的验证活动结果的分析 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑实现食品安全管理体系目标的程度 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑外部供方绩效 | ☑符合 □不符合 |  | | 🗹体系更新活动的评审结果的评审 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑顾客反馈的沟通活动的评审 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑持续改进的机会的评审 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑资源的充分性 | ☑符合 □不符合 |  | | ☑为应对风险和机遇所采取措施的有效性 | ☑符合 □不符合 |  |     对食品安全管理体系的持续适宜性，充分性，有效性的结论。☑满足 □不满足，说明   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输出信息（决策） | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 与持续改进机会相关的决策 | 随着社会环境的影响，各部门要严格对成本及生产过程等方面加强控制，监督各有关人员认真按规定执行坚持作好过程控制记录，加强对标准的学习理解。 | ☑已落实（已完成培训，提供记录） □已部分落实 | | 食品安全管理体系所需的变更 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | —— | □已落实 □已部分落实 | | 食品安全目标未实现所采取的措施。（需要时） | —— | □已落实 □已部分落实 | | 改进食品安全管理体系与其他业务过程融合的机会。（需要时） | —— | □已落实 □已部分落实 | | 任何与组织战略方向相关的结论 | —— | □已落实 □已部分落实 |   🞎改进措施未落实的原因： |
| 不符合与纠正措施 | F10.1 | 文件名称 | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《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：  🞎 相关方投诉 🞎产品检查中出现的问题 🞎工作运行中的问题 🗹其他——体系建立以来未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称： 《——》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | 有效 | |
| 持续改进 | F10.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.2条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织已持续改进食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性，以提升食品安全绩效。  组织考虑了分析和评价的结果以及管理评审的输出，确定是否存在需求或机遇，这些需求或机遇应作为持续改进的一部分加以应对。  🗹 改进措施已落实  🞎 改进措施未落实的原因：  最高管理者应确保组织通过以下活动， 持续改进食品安全管理体系的有效性：  🗹沟通 🗹管理评审 🗹内部审核 🗹验证活动结果分析 🗹控制措施验证和控制措施组合  🗹纠正措施 🗹FSMS更新 。 |
| 食品安全管理体系的更新 | F10.3 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.3章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者确保FSMS持续更新。🞎是、🗹否，说明； 体系刚刚建立，还未更新  食品安全小组应按计划间隔（🗹每年、🞎每月、🗹不定期）对食品安全管理体系进行评估。小组应考虑：  🗹有必要审查危害分析  🗹已建立的危害控制计划  🗹已建立的PRP。  更新活动应基于：  🗹 来自外部和内部通信的输入；  🗹 其他有关食品安全管理系统的适宜性、充分性和有效性的信息的输入；  🗹 验证活动结果分析的输出；  🗹 管理评审的输出。  系统更新活动保留的文件化信息为： —— ，作为输入报告给管理评审。 |
| 范围的确认、资质的确认、管理体系变化情况、监督抽查情况、顾客投诉、认证证书及标识使用情况。  上次不符合的验证 |  |  | 1. 经远程沟通确认，公司管理体系范围发生变化；   原经营地址：重庆市渝中区八一路168号14楼1402/重庆市江北区紫金山102号重庆市精神卫生中心（病员食堂）（承包食堂）  变更后：重庆市渝中区八一路168号14楼1402/重庆市渝中区大坪街道经纬大道486号2楼  原认证范围 ：FSMS:位于重庆市渝中区八一路168号14楼1402重庆味典餐饮管理有限公司的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售；位于重庆市江北区紫金山102号重庆市精神卫生中心（病员食堂）的热食类食品制售  变更后：  F FSMS:位于重庆市渝中区八一路168号14楼1402重庆味典餐饮管理有限公司的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售；位于重庆市渝中区大坪街道经纬大道486号2楼的重庆味典餐饮管理有限公司渝中区分公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）   1. 查核组织营业执照复印件、食品经营许可证复印件，均在有效期范围内; 2. 近一年内，公司无重大食品安全投诉，未发生曝光情况; 3. 今年无主管部门监督抽查情况。远程沟通认证证书及标识使用情况，符合要求; 4. 远程沟通认证证书及标识使用情况，符合要求; 5. 上次审核不符合已关闭并整改完成; | 符合 |

说明：不符合标注N

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：运营部（销售） ， 主管领导：赖国容， 陪同人员：杨渝江 | | | 判定 |
| 审核员：杨珍全，远程审核(微信/语音、视频、电话) ， 审核时间：2022年11月22日下午 | | |
| 审核条款：  QMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.2/8.5/8.6/8.7/9.1.2/8.3不适用确认/9.1.3；  OHSMS：5.3/6.1.2/7.4/6.2/8.1/8.2； | | |
| 组织的角色、职责和权限 | QO5.3； | | 查，经营部的岗位职责和权限如下：  1)负责主持合同评审；  2)负责市场拓展；  3)负责市场信息的收集与反馈；  4)负责持续改进体系的有效性和顾客满意度调查；  5）负责本部门危险源的识别评价和控制措施的实施；  6）参与公司组织的应急演习、合规性评价、内审和管理评审。  ……  经营部负责人对部门职责清楚。 | | |  |
| 目标及其实现的策划 | QO6.2 | | 查经营部的质量、安全目标为： 实施情况（2022年1月--10月）  1）客户满意度≥85分 ； 实测： 93分（考核时间8月）  2）送货及时率100% ； 实测： 100%  3)重大食品安全事故发生数为零； 实测：未发生重大食品安全事故  4）火灾事故发生数为零； 实测：未发生火灾事故  5）伤亡事故发生数为零； 实测：未发生伤亡事故（事件）  查：2022年1月--10月经营部目标完成情况：均能达到要求。  查，公司编制了质量及安全目标管理实施方案：制定、执行程序或作业文件；加强监测和测量；培训与教育；应急响应。 | | |  |
| 危险源识别、评价与控制措施 | O6.1.2 | | 查，经营部经过辨识与评审形成了《危险源辨识与风险评价表》共识别出：包括电气使用不当造成火灾；员工操作不当造成触电；服务过程车辆造成伤害等危险源。  采用的是经验判断法、过程分析法识别。  打分法确定重大风险：1）火灾；2）触电2项。  危险源辨识基本充分、风险等级评价基本合理。  查，风险控制措施有：  安全知识、消防知识宣传、教育及培训；  张贴安全、楼层消防疏散图；  定期安全检查等。  危险源识别基本充分，控制措施需要完善。 | | |  |
| 策划措施 | O6.1.4 | | 组织管理层策划关于开展职业健康安全管理体系中所采取措施，以便管理安全目标、危险源、合规性义务、组织识别的风险等等。通过合规性评价、目标考核、运行方案、管理评审、内外部沟通等方式以保证管理体系达到预期结果。具体见各部门审核记录。 | | |  |
| 基础设施  过程运行环境 | Q7.1.3  Q7.1.4 | | 公司编制了《前提方案》 2022年1月4日实施；视频查看，经营所处为重庆市渝中区八一路168号14楼1402号。  面积450平方米（食堂约400平方米，销售运营区约50平方米），销售运营区现有有陈列货架及产品展示区，以批零售预包装食品为主，产品分别有粮油、大米、调味品系列品类，外租仓库以配送初级农产品包括蔬菜、农副产品;  配送设备目前的配送车辆采用外租车辆，没有自有送货车辆，  视频查看仓储情况，分设有：常温库2间、冷藏保鲜库1间;检测设备主要是电子秤、温度计;  另提供了公司地理位置图、平面图等;据负责人介绍客户由主要是重庆市区域范围内机关单位食堂为主，配送路程时间是控制在2小时以内。询问运营部负责人，用于销售服务的工作环境基本受控。 | | 符合 | |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5 | | ---查公司监视和测量设备：配备有电子台秤和温度计，能保证食品贮存及验收检测要求。  抽查运营部库房配备的电子台秤（2台）和温度计（2台）提供有相应的校准证书，见附件，均在有效期内。预包装食品采取以供方出具的产品检测报告、现场重量验收为验收依据，进行核验。 | | 符合 | |
| 运行策划和控制 | QO8.1 | | 公司主要产品：预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售，餐饮管理服务(热食类食品制售)。  公司产品执行标准：食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求T/CCAA 29-2016 ；预包装食品标签通则GB 7718-2011；食品安全国家标准食品生产通用卫生规范GB 14881-2013GB 14881-2013；粮油检验 大米颜色黄度指数测定GB/T 24302-2009；餐饮服务食品安全操作规范、食品安全法、消费者权益保护法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国产品计量法、销售服务规范等。  运营部负责产品实现和服务提供的策划，产品策划主要依据顾客的要求以及国家标准，策划输出的具体结果包括以下内容：  a）确定产品和服务的要求；--产品标准、销售规范、服务规范等。  b）建立过程准则以及产品和服务的接收准则；---作业标准、办法等  c）确定符合产品和服务要求的资源；---流程图  d）按照准则实施过程控制；---销售服务过程监控  e）保持、保留必要的文件和记录。---文件和质量记录  ---策划输出经过评审及跟进、必要的更改控制及批准等以适合组织的运行需要。  ----需确认/特殊过程：销售过程、餐具消毒过程、烹饪过程。  ----外包过程：货物运输。  ----经确认：暂无策划的更改。  查，经营部实施以下职业健康安全管理制度：《消防安全管理制度》、《用电安全管理规定》、《公司劳动安全管理办法》、《火灾事故应急救援预案》、《劳动防护用品管理制度》等。  查不可接受风险源：  1）易燃易爆品导致的火灾；2）办公设备漏电导致的触电；3）食品保管不当变质导致的食物中毒。  查看，公司制订的相应的安全管理制度及管理方案，对不可接受风险源进行管控。  据称：对火灾应急设施、安防设施运行情况等进行了检查维护。如：  查经营部办公区域安全实施情况；办公过程注意节约用电，做到人走灯灭，电脑长时间不用时关机，下班前要关闭电源；办公过程使用的电器如：空调、电脑、灯具均符合安全设计要求，使用过程注意安全，预防触电，工作时间平均每天8小时。  视频查看：办公现场未发现大功率电器使用；现场电线有穿管保护，固定布局、现场有禁止吸烟的提醒，办公设备均有接地保护。  查看预防食品中毒措施。   1. 在合格供应商采购物品，查验物品合格检验证明；   2）所贮存物品按产品类别分区域放置，合理有序，防止因各种原因造成的损坏；  3）库管员在收料和发料时应同时按《物料管理卡》上的规格/型号、数量（重量）对储存物料进行即时盘点。发现问题（数量短缺、变质损坏等）即时向上报告；  4）食物存放通过库房设置“抽湿机、挡鼠板、灭蝇灯、贮存物品采取先进先出原则”等措施防止食物霉变放虫蛀。  5）制定食物中毒应急预案，并定期演练。  视频查看预防食品中毒措施有效。 | | | 符合 |
| 应急准备和响应 | O8.2 | | 查见：《应急准备和响应管理制度》、《消防与疏散演习实施方案》  服务现场工作人的在综合管理部组织下，参加了公司组织的“火灾消防知识培训”。  查见：消防演练实况记录：经营部相关人员参加了2022年8月19日在公司办公区由综合管理部组织的消防演练。  视频询问得之，部门员工的安全逃生意识有明显的改善和较大提高。使员工掌握了安全逃生的方式和路径。同时使员工掌握了灭火器材的使用。  视频查看应急准备：消防器材完善、良好。 | | | 符合 |
| 产品和服务的要求 | Q8.2 | | 公司制定并实施《销售和服务控制程序》，运营部采用上门拜访、会议、计算机网络等方式与顾客进行沟通。了解客户要求的产品的相关信息；问询、合同或订单的处理，包括对其修改；顾客反馈，包括顾客抱怨；处置或控制顾客财产；当有重大异常时，制定有关的应急措施及客户特定的要求；  对市场进行调研，定向顾客提供的产品和服务的要求，从以下几个方面来确定与服务有关的要求：  （1）顾客对产品规定的要求,包括产品项目内容、进度和费用要求以及设计、策划后期服务要求；  （2）与产品有关的法律、法规要求；  （3）公司确定的其他附加要求,如保密、特殊资历等  顾客有合作意向时或发放招标文件时，介绍公司产品，了解顾客要求，并结合企业标准进行确定，且明示在合同或订单上，确定顾客对产品的具体要求。  查见销售服务合同：   1. 客户：重庆市第五中级人民法院   服务内容：重庆市第五中级人民法院职工食堂管理和服务。  合同服务期限（有效期2022年7月1日起至2023年6月30日止）  合同内容：服务范围、服务期限、服务形式、资质许可、服务内容、争议的解决、其他事宜等要求。  2、客户：重庆华商酒店有限责任公司  销售产品：大米、禽蛋、调味品、蔬菜等  签订时间：2022年3月16日  合同内容：产品、价款、交货时间、交货地点等。  3、客户：重庆市中新示范项目管理局  销售产品：大米、食用油、乳制品、禽蛋、肉类等  签订时间：2022年7月3日  合同内容：产品、价款、交货时间、交货地点等。  4、客户：雅生活智慧城市服务股份有限公司重庆分公司  销售产品：大米、调味品、蔬菜、禽蛋等  签订时间：2022年10月15日  合同内容：产品、价款、交货时间、交货地点等  ........  为了明确与产品有关的要求，确保公司有能力满足顾客要求；在公司向顾客做出提供产品的承诺之前对产品有关要求进行了评审。  顾客：重庆市第五中级人民法院  签订时间:2022年7月1日  服务内容：重庆市第五中级人民法院职工食堂管理和服务。  评审内容：采购供货、服务、设备能力、服务时间等。  评审负责人：赖国容、王蕾  评审结论：满足要求，同意签订合同。  批准人：郑勇  评审时间:2022年6月25日（合同签订前）。  顾客：重庆市中新示范项目管理局  签订时间:2022年7月3日  销售产品：大米、食用油、乳制品、禽蛋、肉类等。  评审内容：产品质量、采购供货、交付期、体格等。  评审负责人：赖国容、王蕾  评审结论：满足要求，同意签订合同。  批准人：郑勇  评审时间:2022年7月1日（合同签订前）。  ..........  经查：近来以来，没有发生合同更改的情况，如果需要更改，需对更改内容重新评审。并将变化的要求及时通知有关人员。 | | | 符合 |
| 设计开发/不适用验证 | Q8.3 | | Q8.3不适用，理由：本公司的管理模式已经成熟，管理过程没有变化，没有开发新的管理模式和流程，本公司按统一经营模式开展销售、餐饮管理服务行为，以往的管理方式及所提供的产品已经得到客户认可。作业过程为按客户要求的性能、功能、种类等采购成品，交付客户，过程简单，未涉及设计开发过程。理由基本合理。 | | | 符合 |
| 生产和服务提供的控制（销售） | | Q8.5.1 | | 公司制定了《生产和服务提供控制规范》  明确了受控条件包括：  1、公司编制了《销售服务规范》、《与顾客有关过程控制程序》、《销售人员行为规范》、《销售人员考核制度》等对公司的产品销售过程进行了控制。  2、组织产品覆盖范围：预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售，餐饮管理服务(热食类食品制售)  3、销售流程：客户下单→生成订货单/拣货单→采购货物 → 验收货物 →货物入库 → 配送发货 →客户验收货物 → 资金结算。  需确认过程：销售过程，也是关键过程。  4、技术要求 合同：销售合同  1)验收规范：合同技术要求及相应产品的国家标准、法律法规。  2)作业指导书：《销售人员行为规范》、《销售作业指导手册》、《销售服务规范》、《销售人员考核制度》......等。  3)使用适宜的设备：电脑和办公设备等。  4)监视和测量设备：电子台秤、温度计。  5)实施监视和测量：抽：2022年9月份，服务质量检查表。  检验项目：制订需求计划和采购计划并实施采购；顾客沟通及时性、主动性等。  质量要求：清楚、及时、完整；在合格供方中采购，并保持记录等、  检查情况：合格  检查人：赖国容  视频查看：  1、运营部成品库房各类物品按其分类摆放在相应的位置，有对应的物品标识，标识清楚；  2、运营部成品库房执行的作业指导书主要包括：《防损、防盗管理制度》、《防火检查制度》、《防外盗管理制度》、《运营部商品堆码、端架陈列管理规定》等，管理制度均上墙，便于查阅对照。  3.手动搬运设备，周转箱、托盘，状态良好，无异常现象，符合商品的储存、转运的条件及要求。  4.客户商品配送，采用租赁车辆实施配送，提供有车辆租赁使用合同，查看租用车辆行驶证、车辆年检记录和驾驶员驾驶证及交强险，经核对均在有效期内，详见附件。  5.出示了《销售出库单》 明确的商品名称、数量等内容；  负责人介绍，公司的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售根据合同或由客户提前通过电话或微信的方式下单到公司，公司根据库存商品数量或及时向供方下单采购，公司验收后进行配送。  804a8c85d2940b1d9580f6c4d1cba04抽查配送的执行情况：2022年11月10日肉食品、蔬菜等的配送，客户：雅居乐，出库送货单如下：  779d9781b441a0d0db2e09dab353497  视频查看销售商品出库作业流程，库管员李玲收到运营部出具销售出库单后，具体商品及数量见下图，通知驾驶员张小杰在规定的位置停放运输车（车牌号渝D565Q4），由搬运工汪红按库管员李玲的指令将所有出库商品进行装车作业，搬运员汪红作业时佩戴有手套进行防护。驾驶员张小杰协助搬运员出库商品的规格、数量进行核对，装车完毕后驾驶员张小杰签字确认所有出库商品，并对商品的装车重量、放置高度负责，严格执行不超重，确保行驶安全。  视频询问运营部负责人，公司分别对销售过程进行了策划及控制。  1.查，运营部对业务拓展、合同签订、订单跟进、交付验收、售后服务等各工序均进行了管理策划，并编制了作业文件，规定了操作要求；  2.查，销售过程策划了相应的管理制度和流程。  询问运营部负责人，现正在执行的销售合同有：重庆华商酒店有限责任公司、重庆市中新示范项目管理局、雅生活智慧城市服务股份有限公司重庆分公司等  1）2021年7月1日签订合同（年度合同）、顾客：雅生活智慧城市服务股份有限公司重庆分公司 ；商品：肉食品、蔬菜、调味品等。提供有送货单，客户验收记录等。  8009babdba8b1ec3e11e17211a4f757088a5f70741ae6deafe35b8562d8f67  查看该销售合同，提供了以上合同的评审记录，对此合同的产品质量要求、商品供应时间、价格、交货方式、检验等进行了评审，详见Q8.2条款。  抽，交付情况，销售产品交付由销售部运输到客户处。客户根据送（销）货单和供方提供产品检验报告进行核验。产品交付过程中未发生过大的质量问题，产品质量稳定，暂时没有接到顾客重大的质量投诉。  提供了重庆市第五中级人民法院经营食堂交付商品检验记录、对采购的商品进行：品名规格、质检报告、数量、生产日期、外观质量等项目进行检验确认。检验确认结果：合格。  公司特殊过程确定为：销售服务过程。制定了《销售服务管理程序》，对特殊过程的管理进行了规定。通过销售服务提供的受控条件、销售人员的能力的控制要求、销售服务的标准等，对特殊过程的质量予以控制，并采取以下方式予以确认：  查见：抽2022年6月24日 对以上工序的《过程能力确认表》  产品确认：预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售。  设备鉴定：办公设备正常，均进行了日常保养，能满足要求。  销售作业指导书鉴定：按照作业指导书的规定进行。  人员鉴定：培训合格上岗。  过程能力鉴定：满足工序过程控制要求。  确认人：郑勇、杨渝江  整个过程基本受控 | | 符合 | |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2 | | 视频查见，公司在经营过程中对标识和可追溯性进行了规定。  1.销售过程采用客户投诉记录、售后服务信息确认回访表等进行标识；  2.物品通过出库记录、发货记录等进行追溯，主要记录内容：供应商、交付日期，规格、数量等；  标识基本符合要求。 | | | 符合 |
| 顾客或外部供方的财产 | Q8.5.3 | | 公司的顾客的财产有顾客信息、合同，公司对顾客或外部供方财产进行了保存，当顾客或外部供方财产丢失时，应告知顾客或外部供方。在服务现场保护好顾客财产，不出现损伤。  负责人讲目前没有发生顾客或外部供方财产丢失或损伤情况； | | | 符合 |
| 防护 | Q8.5.4 | | --产品防护  公司库房分区摆放，配置有周转箱、托盘等，配送过程中根据产品特性使用专门的运输车辆进行配送，能够起到很好的防护作用。 | | | 符合 |
| 交付后活动 | Q8.5.5 | | 公司明确服务相关交付后活动的安排及管控要求，包括满足以下各项内容要求。如:  a）法律法规要求；  b）与服务相关的潜在不期望的后果；  c）其服务的性质、用途；  d）顾客要求；  e）顾客反馈。  此外，也包括：交付后活动可能含的担保条款所规定的相关活动，诸如合同规定的售后服务等。  -现场记录及沟通确认：已基本满足交付后活动的要求 | | | 符合 |
| 更改控制 | Q8.5.6 | | 查，公司对商品销售实现过程的更改策划了管理要求。主要包括：商品更改、包装更改、商品信息更改等。  视频查看，公司对于更改商品信息的管理，均为重新发放采购、配送计划，并回收作废的派送单。  查，对于商品及包装材料等更改，必须经过评审，确认能满足要求客户要求后方可进行采购和配送，具体按文件管理要求。  查，近期暂无商品及包装材料变更的情况。 | | | 符合 |
| 产品和服务放行； | Q8.6 | | 公司为验证服务的要求是否得到满足对需实施监视和检验的阶段、过程、项目及记录等予以规定，公司明确对各阶段产品和服务的放行均须实施必要的记录并保留。详见如下输入、过程及输出检验证据抽样  公司销售产品为：预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售，餐饮管理服务(热食类食品制售)，配送客户的产品在销售前有专人检查后再运输发往顾客处。  1、抽查产品验证记录，  供货检验依据：依据合同中约定的品质要求。  1）2022年3月23日干海椒节（调味品）验收记录：  验收项目：质量、重量、有效期、外观等  验收结论：合格  验收人：杨渝江  2）抽2022年9月20日李锦记甜面酱（预包装食品）验收记录：  验收项目：质量、数量、有效期、外观等  验收结论：合格  验收人：杨渝江  。。。。。。。。  其余产品：大米、食用油、乳制品等也进行了验收确认。  2、销售过程检验：  依据：《销售服务规范》、《销售人员考核制度》、《销售人员绩效评价表》等。  抽：销售服务质量检查表  时间：2022年9月，销售人员：王蕾、王嬿婷。  检查内容：销售规范履行情况，销售合同管理制度履行情况，顾客验收情况等。  检查结果：符合要求  检查人：赖国容  3、 最终产品检验 依据：合同要求，客户对产品的检验报告和商品的外观质量、规格型号、数量等进行核验后在送货单上签字确认。  查，客户签收单：  查见2022年11月21日  客户：重庆华商酒店有限责任公司  采购产品：大米、汤圆、水饺、时令果蔬等  签收人：蔡璐  查，客户签收单：  查见2022年11月21日  客户：重庆市中新示范项目管理局  采购产品：辣椒、糯米、粉丝、肉食品等  签收人：周伟  。。。。  抽产品委托检验情况，公司销售产品无第三方委托检测情况，公司采取供应商定期交付所供商品的质检报告，提供如大米、食用油、乳制品、调味品等检测报告，见附件。  组织的质检工作均为授权的质检员进行检查，整个过程基本受控。 | | | 符合 |
| 不合格输出的控制 | Q8.7 | | 公司明确各类、各阶段的不合格的控制管控要求，包括输入（来料）阶段、过程监视和测量阶段、输出（出货）阶段的不合格之识别、确定、标识、处置措施等，详见《不合格品管理程序》  公司明确并实施处置不合格输出的途径，并实施对不合格的处置方法选择、采取措施的程度取决于不合格的性质及其对产品和服务的影响程度。  ---公司明确并实施对适用于纠正的不合格输出，在进行纠正之后须实施再验证。  ---公司明确并实施不合格处置后须保留相关的记录  查《不合格纠正/预防措施单》  时间：2022年10月11日  不符合情况：客户（雅居乐 ）验收中发现有烧白咸菜叶（数量5公斤）包装损坏。  不合格原因分析： 运输过程包装损坏。。  处理及预防措施：烧白咸菜叶包装损坏，退货。为不影响客户使用，先行从库房出货完成交付满足客户需求，重新检验，合格后重新包装，要求产品合格，满足标准要求，才可以办理入库，后续进行交付。对相关人员进行培训，对入库前进行检查包装是否完好，发货前需要进行检查出货的包装是否有损坏，在交接给客户处也要检查包装是否有损坏的情况。  验证：重新包装后，进行现场检查,满足包装标准要求，本次包装合格。  验证人：梁娅， 总经理：郑勇 2022年10月11日  负责人讲：组织基本上没有让步接收、让步放行、让步使用的情况。  不合格输出的控制基本符合要求 | | | 符合 |
| 顾客满意 | Q9.1.2 | | 公司主要通过日常口头交流、电话回访、登门拜访、定期发放《顾客满意程度调查表》等形式来收集了解顾客是否满意的信息。提供有2022年9月《顾客满意程度调查表》调查表共3份 ，调查顾客有：1）雅生活智慧城市服务股份有限公司重庆分公司；2）重庆市中新示范项目管理局；3）重庆华商酒店有限公司。  --调查内容包括：产品质量、物料管理、产品的交期、供应时间、产品价格、售后服务、处理和回复解决问题的速度等  --统计分析结果顾客满意度：93分（目标值≥85分）  --暂无明显需实施纠正措施的改进事项。  --提供顾客满意调查分析报告，报告显示：顾客满意度综合评价得分92.5分，目标达成，通过这次顾客满意度调查，顾客总体对我司的评价还是认可的，产品质量和售后还是评价较高，但在价格和销售服务礼仪方面还有值得改进的空间。在成本控制上还要加大力度，这样才能在价格方面体现优势；在服务礼仪方面，要对销售人员进行专业培训，来提高人员素质，以期达到满意。。 | | | 符合 |
| 分析和评价 | Q9.1.3 | | 1.质量手册及相关文件中对销售产品或提供餐饮服务、过程、体系数据的范围、类型、统计方法进行了规定。  2.查顾客满意度调查情况：公司2022年8月以问卷形式对顾客进行了满意度调查，共计发放3份，回收3份。对公司的服务、产品质量、交付、价格等项进行打分。查《顾客满意程度调查表》对满意度进行了统计；通过统计顾客满意度为93分。  3.查质量目标统计等记录，公司2022年1月至2022年10月数据统计的结果为：  培训计划完成率达到率100%；  送货及时率达到100%；  顾客满意度为93分。  。。。。。。  4.查《管理评审资料》对过程和产品的特性及趋势、供方、顾客满意、产品的符合性进行了分析，均较满意。  根据组织提供的相关文件资料，数据分析深度不够，缺乏实质性的支持性数据文件，现场已经口头提出。 | | | 符合 |

说明：不符合标注N

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：运营部（销售） 负责人：赖国容 陪同人员：郑璐奇 | | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 F（远程 微信/语音/视频/电话）  审核日期：2022年11月22日 | | |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/9.1.2 | | |
| 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 | | 主要负责顾客的接待、顾客订单的确认、评审、接受客户订单；负责顾客食品配送过程的服务提供，基础设施、工作环境；标识和可追溯性管理；产品和服务的设计和开发；应急准备和响应/产品撤回召回；负责顾客财产信息的防护、负责顾客满意度调查、顾客抱怨投诉等。 |
| 管理目标及其实现的策划 | | F6.2 | 文件名称 | | 如：手册第6.2条款、《各部门食品安全目标及考核结果统计》 | 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管理目标，目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总管理目标分解到本部门的实现情况的评价及其测量方法如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 本部门管理目标 | 考核频率 | 考核方法 | 目标实际完成（审核周期内） | | 顾客满意度≥85分 | 每季度 | 顾客满意数/总调查顾客数\*100% | 88分 | | 食品安全事故为零0 | 每季度 | 食品安全事故由综合部每半年统计一次 | 0 | | 送货及时率100% | 每季度 | 及时销售数/销售总数X100% | 100% | |  |  |  |  |   目标已实现,2022年11月及后续目标在实施中  🞎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 | | F7.1.3 | 文件名称 | | 如：手册第7.1条款、《设备设施管理程序》、《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 🞎——简单压力容器  查看对设备采购的控制（审核周期内没设备采购）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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：  提供有《生产设备/检测仪器一览表》、《配送车辆保洁记录》、《设备日常维护保养检查表》等，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 置货地架2个\*350 | 2021-10~2022.10 | 每天 | 日常维保 |   配送设备目前的配送车辆采用外租车辆，没有自有送货车辆，主要租用车辆为渝AG1L86 \渝AH8099\渝D086Y3。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 |  | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | 无 |  |  |  | 口合格 □缺少 |  | |  |  |  |  | 口合格 □缺少 |  | |  |  |  |  | 口合格 □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 | | —— |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用，抽查如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 压力容器 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 锅炉 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □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 |  | |  |  |  |  | | **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（客梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |   电梯维保及点检情况由物业进行管理。 |
| 顾客沟通等 | | F7.4 | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《产品和服务要求控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 🗹提供有关产品和服务的信息  🗹处理问询（产品介绍、订货会）  🗹招、投标 | 🗹会议、🗹电话、🗹微信、🗹访问 | 🗹招、投标书  🗹公司网站 | | 售中 | 🗹签订合同 🗹订单  🗹处理变更（适用时） | 🗹电子版 🗹纸质 | 🗹合同  🗹订单（系统中） | | 售后 | 🗹获取顾客反馈  🗹投诉处理 | 🗹电子版 🗹纸质  🗹客诉电话 | 网站上公布 | | 特殊情况 | 🞎处置或控制顾客财产，如： |  |  | |  | 🗹关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 有应急电话 | 见应急准备和响应 | |
| 前提方案（PRP） | | F7.1.4  F8.2 | 文件名称 | | 如：🗹《前提方案/良好卫生规范》、口《生产过程控制管理制度》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 前提方案的实施情况包括：   1. **建筑物和相关设施的构造与布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致   公司编制了《前提方案》 2021年04月01日实施；远程查看，所处为重庆市渝中区八一路168号14楼1402号，经营面积约50平方米，另外设有临时租库约1000平方米，八一路运营区现有有陈列货架及产品展示区，以批零售预包装食品为主，产品分别有粮油、大米、调味品系列品类，**本次审核范围预包装食品（不含冷藏冷冻食品）**，配送为直接从供方提货后交付客户，外租仓库以配送初级农产品包括蔬菜、农副产品。  配送设备目前的配送车辆采用外租车辆，没有自有送货车辆，  公司主要以直接接收订单，并直接通过配送车辆从供应商仓库进行配送，供方包括南岸区润均食品经营部、南岸区王亚粮油经营部等，所销售的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）不涉及仓储，直接从供方提货后交付客户，不配置冷库等。车辆外租为主，与公司地理位置图、平面图台账一致。  **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一  公司办公场地环境干净整洁、通风良好，办公通讯设施完善，能得到良好的维护，环境适宜，适宜于产品的销售过程控制要求。工作现场对于环境主要应注意消防安全、办公场地的干净整洁，要求作业人员注意设备、防火和电器安全等。查看预包装食品(不含冷藏冷冻食品)销售过程管理，与流程图基本一致。   1. **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   因组织为预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售，不涉及生产用水，对物流和人流有简单划分，基本满足不交叉；   1. **包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致   现场查看， 目前不涉及大量仓储，直接从供方提货后交付客户；本公司不涉及冷藏冷冻库，直接从供方提货后交付客户；  现场因以办公为主，虫害等防控要求不高，现场配有灭蝇灯，未见鼠迹。  涉及的有毒有害物质主要是84消毒液和75%酒精和洗手液，由运营部管理，办公室场外设有一个冲式的卫生间，原材料卫生，管理制度，个人卫生健康，健康证要求。   1. **设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致   提供《设施一览表》一份，主要设备有：置货地架2个、不锈钢推车1部、电脑、打印机、空调、电子称、温度表等，登记了设施编号、设施名称、数量、设施状态等。提供了设备维护保养计划表  ，设备主要以清洁为主，提供《工作区域环境检查记录表》日期：2021.10-2022.10，记录有：原料进货贮存、环境卫生及卫生设施、工器具消毒及保洁，操作人：郑璐奇，基本符合。  据负责人反馈，公司外部环境消杀由物业管理处每天进行两次消杀;   1. **供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   见“采购部”F7.1.6条款审核记录。   1. **来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   远程核实：1、电脑，使用地点办公室，设备状态完好。  1、公司办公通讯设备实施日常清洁，由员工在每天工作前进行，现场核实该设备，完好。对分拣设备进行定期维护和保养工作基本正常，对于工作中发现的设备故障，能及时维修，设备暂无故障维修。  2、对租用汽车运输设备要求提供日常保养记录；  4、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）不涉及仓储，直接从供方提货后交付客户；  5、本公司不涉及冷藏冷冻库，直接从供方提货后交付客户；  因以办公为主，虫害等防控要求不高，现场未配有灭蝇灯，已要求现场整改，现场未见鼠迹。  **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求  针对大米、食用油、面食产品等进行分类摆放，存放时，有货架及垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   公司办公场地环境干净整洁、通风良好，办公通讯设施完善，能得到良好的维护，环境适宜，适宜于产品的销售过程控制要求。工作现场对于环境主要应注意消防安全、办公场地的干净整洁，要求作业人员注意设备、防火和电器安全等  询问租用配送车辆的管理情况，主要通过每天清洁，每两天消毒等方式进行管理，有每天清洁的视觉，每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；办公场地内环境主要以清洁为主，有提供《日常检查情况记录表》，符合要求等；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。  配备有更衣柜，无紫外线，较为简单，配备了员工工作服，以各自清洗为主，目前没有消毒。   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要是预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售服务。  客户群体是企业、学校单位食堂；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 |
| 食品欺诈 | F8.1 | 文件名称 | | 如：手册8.4条款、《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 充分和的。    抽查《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2022年11月04日 | 2022年09月26日 | 年 月 日 | | 过程、产品和服务名称 | 食材（胡姬花生油、皇玛丽泰国茉莉香米、舞林臻品小袋粉 ） | 食材（黑米粥、银耳汤、八宝粥等 ） | （过程） | | 过程、产品和服务要求 | 保质期，索证齐全 | 保质期，索证齐全 |  | | 产品和服务批准； | 采购部 | 采购部 |  | | 方法、过程和设备的批准； | 运营部 | 运营部 |  | | 产品和服务的放行的批准 | 运营部 | 运营部 |  | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— |  | | 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方送货 |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 为合格供方 | 为合格供方 |  | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 |  | |
| 监视和测量资源 | F8.7 | 文件名称 | | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | 🗹符合  不符 |
|  |  | 运行证据 | | 了解监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🗹监视设备 🞎服务工作检查表 🞎  🗹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——农残速测仪  🞎其他——多功能食品安全检测仪  监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 电子监控设备  🞎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：  🗹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 （不涉及）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | |  |  |  | 🗹分拣区 🞎实验室 | |  |  |  | 🗹分拣区 🞎实验室 |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》 （不涉及）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | —— |  |  | 🞎车间 🗹实验室 | |  |  |  | 🞎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 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |
| 应急准备和响应 | F8.4 | 文件名称 | | 🗹《突发事件准备和响应控制》》、🗹《应急处置预案》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 可能影响食品安全事故和/或紧急情况的示例包括：  🗹自然灾害 🞎环境事故 🞎生物恐怖主义 🗹工作场所事故（油炸锅着火） 🗹食品中毒  🗹突发公共卫生事件 🞎水的中断 🗹电的中断 🞎制冷供应服务中断 🞎其他—食品供应链的突变  组织应预先制定应对的方案和措施，必要时做出响应，以减少食品可能发生安全危害的影响。  见🗹《突发事件准备和响应控制》、🗹《应急处置预案》  本部门是否发生食品安全方面的应急的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生食品安全方面的应急演练：  🗹参加公司组织的应急演练 ：2022年08月19日消防应急演练  🞎本部门组织的专项应急演练 ，说明   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | 2022年08月19日消防应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | | 综合事故专项应急演练方案 | 🞎实际发生 🗹演练 | 综合事故专项应急演练方案 | 🗹有效 🞎无效 | | 产品召回演练方案 | 🞎实际发生 🗹演练 | 召回演练方案 | 🗹有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2022年08月19日；建议今后可增加针对配送过程的突发情况进行演练。  修订响应措施的内容： 无 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | | 8.5.4.5实施危害控制计划  4.3.4.3CCP的监控 | 文件名称 | | 如：🗹手册8.5条款、🗹《危害控制计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4。涉及业务部的主要为1个OPRP：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **OPRP点** | **显著危害**  **（2）** | **操作限值（3）** | **监 控** | | | | **纠 偏**  **行 动 （8）** | **验证**  **（9）** | **记录**  **（10）** | | **对象（4）** | **方法（5）** | **频率（6）** | **人员（7）** | | 预包装食品（  粮油类、调味品类验收） | 致病菌  添加剂超标等 | 来自合格供方；  合格的产品检测报告 | 合格供方 | 查验 | 每批 | 验收员 | 拒收不合格品 | 1每年索取供方资质、产品合格证明文件 | 1.进货验收记录； |  | **控制措施** | **所控制显著危害** | **行动准则/CL** | **监控程序** | **记录** | | --- | --- | --- | --- | --- | | OPRP：原料验收  大米 | 农残  黄曲霉毒素B1 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、 GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018 《大米》标准的要求 | 监控SC证、定期检测报告  对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理  每年由供货方提供报告  检验员 | 《原材料收货记录》  符合要求 | | 食用油等 | 黄曲霉毒素B1、过氧化值超标 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017等 | 供方的检测报告  对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理  每年一次  采购员、检验员 | 《原材料收货记录》  符合要求 | | 调味品、黑米粥等 | 重金属等卫生指标超标 | 合格供方、供方提供检测报告 | 检测试纸报告或第三方检测报告  对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理  每批进货  检验员 | 《原材料收货记录》  符合要求 | |
|  | |  | 运行证据及现场查看 | | OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | **OPRP1**  原料验收  (预包装)大米 | 运营部 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、 GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018 《大米》标准的要求 | 《进货验收记录》； | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  2022.11.04 皇玛丽泰国茉莉香米 规格 5kg/数量4包 单据号：SA -2022-11-30093，批号：202207：提供有检验报告及验收记录，符合要求 | 符合 | | **OPRP1**  (预包装)食用油等 | 运营部 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017等 | 《进货验收记录》； | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  2022.10.31 5L\*4瓶  胡姬花金衣玉食古法花生油批号2202209  提供第三方检测报告及验收记录，符合要求 | 符合 | | **OPRP1**  原料验收  (预包装)黑米粥等 | 运营部 | 合格供方、供方提供检测报告 | 《进货验收记录》； | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  2022.09.26  黑米粥 2件  银耳汽 1个把  八宝粥 2件  小米粥 2件  供方：重庆井谷元食品科技有限公司，提供第三方检测报告。  提供第三方检测报告  验收记录，符合要求 |  |   HACCP的实施情况（业务部不涉及）：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   另外抽查配送过程和冷库温度监控记录15批次，基本符合要求危害控制计划要求。 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 标识和可追溯性 | | F8.3 | 文件名称 | | 如：手册8.5.2条款、《标识和可追溯性控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《产品留样制度》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 产品的检验状态标识：🞎待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格    原材料的唯一性标识方式：  容器编号 标牌 标签 区域 周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他：原有标签  半成品的唯一性标识方式：（不适用）  🞎容器编号 🞎标牌 🞎标签 🞎区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  成品的唯一性标识方式：（销售行业特殊性，与原辅料标签基本一致）  容器编号 标牌 标签 区域 周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 其他：原有标签  追溯原因：演练（见食品安全小组审核记录） 🞎质量事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   产品留样（适用时） 不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 现场观察 | | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在生产或服务场所对半成品的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在生产或服务场所对成品的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：该组织为提供销售服务组织，所销售的成品即为采购的原辅材料。 |
| 防护 | | F8.2g F8.2h | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《食堂仓库管理办法》、《产品/服务提供控制程序》、《产品防护控制程序》、《库房管理制度》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 产品防护性要求：🞎防磕碰 防火 易碎 🗹防倒置 🗹防雨淋 防日晒 码放高度  🞎温度 🞎湿度 清洁 卫生 保存期限 🞎其他  防护方法可包括：  🞎防护性标识 🞎处置 污染控制 包装 储存 🞎传输或运输 🞎保护 |
| 现场观察 | | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 本公司不涉及冷藏冷冻库，直接从供方提货后交付客户；预包装食品（不含冷藏冷冻食品）不涉及仓储，主要品类为：大米 、酱油、醋、食用盐、食用油等；  分类存放 码放高度/层数 储存温度 18 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🞎防护措施  半成品库房管理：抽查半成品名称： G——  分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 防护措施  成品库房管理：抽查成品名称： 本公司不涉及冷藏冷冻库，直接从供方提货后交付客户；预包装食品（不含冷藏冷冻食品）不涉及仓储，主要品类为：大米 、酱油、食用盐、食用油等；  🞎分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🞎防护措施 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1 | 文件名称 | 如：🗹《验证活动策划、实施和评价程序》  验证程序包括：  🗹验证的依据和方法、🗹验证的频率、🗹验证的人员、🗹验证的人员、🗹验证的内容、  🗹验证结果及采取的措施、🗹验证记录、🗹其他 | |  |
|  |  | 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **目的** | **方法** | **频次** | **职责** | **结论** | | PRP已实施且有效 | 🗹自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | 食品安全小组 | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 🗹自行检查 | 半年一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 | 🗹自行检查  🗹外部送检 | 每年一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 🗹检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 组织确定的其他措施得以实施且有效 | —— |  |  | 🗹控制有效  🞎控制无效 |   组织应确保验证活动不是由负责同一活动监控的人员进行的。🗹是 🞎否  验证活动采用方式：  🗹观察、🗹内部审核 🗹外部审核 🗹校准 🗹抽样检测验证产品的安全性 🗹记录评审 🞎环境采样和检测（不适用）。  🗹《验证活动策划、实施和评价程序》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  2021-12-08 进行验证  见《验证报告》和《检验报告》  抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《现场检查记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022.10 | 《工作区域环境检查记录表》 | 100% | 卫生管理  环境卫生及卫生设施  工器具消毒及保洁  安全管理 | 符合要求  操作人：郑璐奇 | 🗹合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《不涉及》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置。**未发现不安全产品**  验证的结果需要输入到管理评审中，以确保这些重要数据资源能被适当考虑并对整个HACCP体系持续改进其作用；  见《管理评审 2022-11-04日 》、《验证结果分析分析报告》2022-11-08日  当验证结果不符合要求时，应采取纠正措施并进行再验证。  验证活动证实：  —HACCP计划得以实施，并持续控制危害；🗹有效 🞎失效，说明  —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明  验证不应由实施监控和纠正措施的人员进行。🗹是 🞎否  如部分验证活动无法由企业内部实施，可委托具备能力的外部专家或第三方实施。（主要以预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售，所销售产品即采购产品，以通过外部供方提供第三方检测报告及索证索票进行验证）  外部专家或第三方名称：柬埔寨香米 报告编号：A22SW05609，供方检测机构：重庆市食品药品检验检测研究院，日期：2022-07-25 ；  外委验证的内容： 黄曲霉毒素B1、铅、镉、总汞、无机坤等等指标 ：  应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 | |  |
| 不符合控制 | F8.9.1-8.9.4 | 文件名称 | 如：《不合格控制程序》、《产品召回/撤回控制程序》  抽取不合格原材料处置相关记录名称：经询问，体系运行至今未发生不合格的的情况。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  |  |  |  |  |   抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：经询问，体系运行至今未发生预包装产品不合格的的情况。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | -- |  |  |  |   上述不合格处置的人员 ☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | |  |
| 产品和服务放行 | F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：《成品验收管理制度》、《配送中心安全控制措施》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》、《食品进货查验制度》  执行标准（接收准则）：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验 | 随机抽样 | 按照《HACCP计划》执行 | 符合 □不符合 | | 辅料包材 | 随机抽样 | 100%外观、索证 | 符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽样 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | 符合 □不符合 | | 服务放行 | 随机 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | □符合 □不符合 | | |  |
|  |  | 运行证据 | 放行包括：原材料进厂 □半成品转序 成品放行 ☑服务放行  抽取原材料检验相关记录名称：《 》  随机抽取：因销售行业的特殊性，销售对象是一致的，销售服务过程放行，见业务部；原材料检验等同于成品检验，见《成品检验》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 主要通过送货单，客户签收方式进行 》  抽查《送货单》等证据：  配送部以顾客提供的订单（包括通过微信等方式传递的订货要求）进行采购、分拣、送货：  提供了公司配送车辆的安排表，如车牌号粤渝AG1L86 \渝AH8099：的驾驶员共两名龚义友、胡江燕  ，配送单位包括适中楼餐厅单位、味典社区食堂、雅居乐，安排较为明确。具体配送情况抽查如下：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 抽样比例 | 数量 | **关键特性**要求 | 运输协议单 | 发货单号 | 验证结论 | | 2022.10.29 | 适中楼餐厅 | 方便食品\*酱肉包 | 随包 | 10个/包50袋  10个/包 50袋  10个/包 50袋 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | ---- | 感官无异常，提供出厂检验报告，送货日期  2022-10-29 | ☑合格 □不合格 | | 2022.09.26 | 味典社区食堂 | 黑米粥  银耳汤  八宝粥  小米粥  高粱燕麦粥粉等8个商品 | 随机 | 2件  1件  2件  2包 | 感官、数量、合格证明 | —— | 感官无异常，提供出厂检验报告，送货日期  2022-09-26 | ☑合格 □不合格 | | 2022-11-06 | 雅居乐 | 鸡腹肉  冻核桃肉  飘儿白  香油  味精  干海带 |  | 5斤  4.5斤  5斤  1瓶  1包  1斤 | 感官、数量、合格证明 |  | 感官无异常，提供出厂检验报告，送货日期  2022-11-06 | ☑合格 □不合格 |   产品放行除了通过进货验收方式进行外，主要以客户签收为准。  抽取服务放行相关记录名称：《 主要还是通过现场管理、客户签收为主，见运营部审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品例外（在策划的安排已圆满完成之前）放行相关记录：□已放生 未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 放行理由 | 授权人员的批准 | 顾客的批准 | 后续结论 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 |   上述成品/服务放行的人员与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | |  |
| 撤回/召回 | F8.9.5 | 文件名称 | 如：🗹《产品召回/撤回控制程序》、🞎《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： 郑勇 ；  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 | 运营部 |  | | 通知消费者 | 运营部 |  | | 处置撤回产品 | 运营部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 食品安全小组组长 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组组长 |  |   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：🗹未发生 🞎已发生，说明   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2022.8.16 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 2022.8.16 日获悉我公司面粉供应商 XX 面粉有限公司生产的批号为 2022.7.20 的  面粉中农残超标，本着对消费者负责的原则，公司决定召回此批面粉生产的所有  产品。 | 已出售及未出售（批  号分别为 20220801、20220802、20220803，计 500 包）面粉 | 全部撤回 | 🗹流程有效  🞎存在不足 |   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。 | |
| 分析与评价 | | F9.1.2 | 文件名称 | | 如：手册9.1.3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  ☑ 危害控制计划验证的结果  ☑ 内部审核验证的结果  ☑ 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》 |

说明：不符合标注N

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：运营部（食堂） ， 主管领导：龙德良， 陪同人员：杨渝江 | 判定 |
| 审核员：杨珍全，远程审核(微信/语音、视频、电话) ， 审核时间：2022年11月23日上午 |
| 审核条款：  OHSMS：5.3组织的角色、职责和权限；6.1.2危险源辨识和职业安全风险评价；6.2目标及其实现的策划；7.4信息和沟通；8.1运行策划和控制；8.2应急准备和响应； |
| 组织的角色、职责和权限 | O5.3； | 在《管理手册》中规定了运营部（食堂）的职责和权限，以确保部门工作的展开和实施：  1）落实公司食品安全方针、目标，执行食品安全管理体系的要求。  2）负责对各加工操作全过程进行控制，以保证饭菜安全和质量；  3）负责贯彻和保持食品安全管理体系；  4）负责对本部门员工进行食品安全卫生教育；  5）负责各操作间、设备设施、员工的清洁、消毒工作；  6）负责对本部门各加工操作环节记录的控制；  7）负责对投诉的调查、核实，及时提出建议和落实整改措施，并迅速反馈信息。  8）负责公司各项危害的分析，对关键点进行监测。  9）参与组织环境因素及危险源识别与评价；  10）参与应急演练预案编写、演习、评价。  ……  部门职责清晰、明确。  运营部负责人能基本阐述本部门的主要职责。 | 符合 |
| 目标及其实现的策划 | O6.2 | 查见：运营部（含食堂)“职业健康安全目标”，抽查2022年1月-10月的《部门目标实施统计表》  考核情况：  1、重大食品安全事故发生数为零； 实测：未发生重大食品安全事故  2、火灾事故发生数为零； 实测：未发生火灾事故  3、伤亡事故发生数为零； 实测：未发生伤亡事故（事件）  安全目标、指标基本实现。 | 符合 |
| 危险源识别、评价与控制措施 | O6.1.2 | 查，渝中区分公司食堂经过辨识与评审形成了《危险源识别与评价管理程序》，包括管理不当造成食物变质造成食物中毒；带电设备的使用造成的触电；违规使用烹饪器具造成的机械伤害；烹饪作业过程中油烟控制不当造成的职业伤害，纸张、文件记录及其它易燃品堆放导致火灾、燃气泄漏造成火灾等危险源。  采用的是经验判断法、过程分析法识别。  经打分法确定重大风险为：火灾、爆炸；触电；食物中毒；机械伤害、摔伤、烫伤、中暑、油烟等造成的人身伤害。  危险源辨识基本充分、风险等级评价基本合理。  查，杜绝火灾、爆炸风险控制措施为：   1. 做好用电的防护工作，随时检查线路老旧，破损情况，做好相关电器设备的日常维护及保养； 2. 人员需培训上岗，正确操作煤气灶、蒸汽箱等相关设备； 3. 动火作业时，严禁操作人员脱岗； 4. 按消防安全管理规定配足灭火器材； 5. 下班前按规定检查电器、煤气灶开关情况，确认关机后才可下班； 6. 公司内严禁吸烟，严禁后厨存放有易燃物品；   7）每年定期举行消防演练。  查：食物中毒风险控制措施为：  1）严格执行原辅料采购、验收及储存要求；  2）确保食物留样完整，规范；  3）餐饮服务按管理作业要求进行；  4）定期对餐饮服务人员进行培训。  抽查，油烟伤害风险控制措施为：  烹饪产生的油烟废气，通过抽风装置进入油烟净化处理器处理后直接排放。排放口在楼顶。视频查看：烹饪操作人员佩戴有口罩，油烟净化处理器工作正常，处理有效。  危险源识别基本充分，控制措施需要完善。 | 符合 |
| 信息和沟通 | O7.4 | ---《信息交流管理程序》规定了公司内外信息交流、协商的对象、方式、记录等。  对部门之间有需要交流的有关安全健康管理信息，在公司内部利用部门会议、宣传栏进行安全管理方针及目标、指标、管理方案等内容的宣传、沟通。  外部，对供方和顾客等相关方进行了管理方针、产品使用环保要求的沟通，主要通过网络、交流及产品说明书、合同等方式进行，并达成一致性意见实施有效控制。  查见内部交流主要通过直接面谈、会议、文件、培训方式，外部交流主要通过电话、信函方式。  查见：部门内部会议记录表，沟通信息包括：  1）告知员工：管理者代表是杨渝江、职业健康安全事务代表是赖国容。  2）告知员工：职业健康安全管理体系建立的依据、标准和意义；  3）组织员工学习：安全健康管理有关的法律法规，包括《劳动合同法》、《工伤保险条例》等关于员工权益、保险等内容；  4）将劳动保护要求、安全要求和意义作为新员工岗前培训内容。  审核时未发现有相关方投诉和安全违规情况发生。 | 符合 |
| 运行策划和控制 | O8.1 | 查，渝中区分公司食堂实施以下安全管理制度：《运行控制程序》、《节约用电用水管理制度》、《固体废弃物管理制度》《消防安全管理制度》、《用电安全管理规定》、《公司劳动安全管理办法》、《消防器材管理规定程序》、《火灾事故应急救援预案》、《劳动防护用品管理制度》等。  据介绍，公司餐饮服务流程：采购——进料检验——入库、储存——原材料清洗——切配——烹饪——留样——分餐——厨房卫生——餐具消毒——厨余垃圾处理。  视频查看，重庆第五中级人民法院职业食堂的服务内容主要有：热食类食品制作和售卖。  在食品制作过程中不可接受风险源有：火灾、爆炸；触电；食物中毒；机械伤害、摔伤、烫伤、中暑、油烟等造成的人身伤害。  查看，公司制订的相应的安全管理制度及管理方案，对不可接受风险源进行管控。  在经营部食品制作视频查看：  1、火灾、爆炸伤害预防：  现场了解：公司制订了火灾预防管理规定、应急管理规定。食堂作业场所所均设置了消防栓、灭火器、灭火毯、消费通道、可燃气报警控制器、应急疏散指示灯等。  视频查看消火栓、灭火器、灭火毯状况，灭火器完好，灭火毯放置在相应工作位置，提供有灭火器检查表，见6e3ef961d0f56545d874882279d774c下图：  0e037deab2ff785fcb97524c9919e6ab51ce7fa1f2c2ae7d29a50eca5da727    4a8f11251862d81977a22cbe4de1e86  食物加工采用天然气为燃料，在厨房安装有2个可燃气报警控制器，提供有可燃气报警控制器校准证书，校准单位：深圳中电计量测试技术有限公司，校准结论：符合要求，校准日期：2022年11月21日，见附件。  查，食堂员工定期参加公司或业主的消防、应急、逃生培训和演习。  视频查看，作业地点消防逃生通道畅通，灭火器材完好。  视频查看食品加工作业区、就餐区，火灾、爆炸伤害预防管理基本符合要求。  2、伤害预防管理：  查，经营部制订了各工序操作管理办法，并通过上墙等方式提醒操作者，并配置相应防护措施和警示标识等，防止物理伤害、摔伤、烫伤。  视频查看，地面湿滑处放置有防护垫，蒸煮设备处有警示标识，高温注意烫伤等，绞肉、切肉片机等旋转设备上都有警示标识，厨师都佩戴有工作服、工作帽、口罩等防护设施能预防烫伤。  3、中暑预防管理：  主要为高温处作业人员的防暑降温管理。  视频查看，在厨房配置有吸风系统、冷风机，能起到有效降温，另外配置有相应降暑药，出现应急情况能及时处理。  4、食物中毒管理：  现场查看，食品制作过程制度有《切配管理标准》、《初加工管理标准》、《储存管理标准》、《烹制管理标准》、《留样管理制度》等，不允许用过期、变质食物，餐具做到一洗二清三消毒等要求控制，生熟严格分区管理等，执行符合要求。  抽：《餐饮食品留样记录》和复测标准见下图。内容记录符合要求。  df1c222ed2644231457e4c03421a0ba  b1e5d546b207a80e10f8bc15b1f74cc  查食品贮存保管：设有2间贮存室，食品按米、油、面粉和调味品分开存放，食品摆放有序。  库管员在收料和发料时应同时按《物料管理卡》上的规格/型号、数量（重量）对储存物料进行即时盘点。发现问题（数量短缺、变质损坏等）即时向上报告；贮存物品采取先进先出原则”等措施防止食物霉变放虫蛀。  食物中毒管理管理措施有效。  查，食堂的安全应急主要有：火灾应急、伤害应急、食物中毒等应急预案，公司策划了相应的应急管理要求。  为防范新冠疫情因聚集造成传播，采取分餐制就餐人员进入就餐区前进行测量体温、就餐区加大消毒频次，就餐区餐位增大距离等措施进行管控。  食品加工和餐饮服务过程的安全管理，基本符合要求。 |  |
| 应急准备和响应 | O8.2 | 查：《应急准备与响应程序》、《灭火应急预案》《食品安全事故应急处理预案》《运营部燃气泄漏应急预案》等  查：消防安全演习（记录）报告：食堂员工参加了2022年8月19日在公司由综合部组织的火灾消防演练。  现场能提供以上演练记录及消防安全演习总结报告。通过演练，检验了公司应对突发事件的能力、以及公司火灾事故应急预案的可操作性。有效降低事故危害，减少事故损失，确保公司安全、健康、有序的发展等。  视频查看应急准备：消火栓、灭火器、灭火毯等灭火器材配备完善、状况完好。 | 符合 |

说明：不符合标注N

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：运营部（味典渝中分公司食堂） 负责人：赖国容 陪同人员：郑璐奇 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣QF（远程 微信/语音/视频/电话） 审核日期：2022-11-23 | |
| 审核条款：  QMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.2/8.4/8.5/8.6/8.7/8.3不适用确认/9.1.2  FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.5 | |
| 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 | 主要负责对餐饮加工全过程的管理，原辅材料验收，加工过程关键控制点及OPRP的监控及实施、加工环境卫生管理、餐食留样管理、不安全产品召回、追溯及不合格品控制、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、产品标识、仓库管理，负责仓库虫鼠害控制、负责顾客抱怨、顾客满意度调查等。 |
| 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（审核周期内） | | 重大食品安全事故发生数为0 | 每月 | 食品安全事故发生次数 | 未发生 | | 顾客满意度≥85分 | 每年 | 顾客满意度调查评分 | 88分 |   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，  随机抽查《设施设备维护保养记录》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《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 | 消毒柜 | 2022-06-17 | 每半年1次 | 设备工作台面确保无黑色油污；无污斑、灰尘；无杂物；内部清洁；线路检查 | | 维保记录 | 多用切菜机 | 2022-06-17 | 每半年1次 | 1.设备工作台面确保无黑色油污；无污斑、灰尘；无杂物；2. 线路检查；3. 内部清洁 | | 维保记录 | 蒸饭柜 | 2022-06-17 | 每半年1次 | 1.设备工作台面确保无黑色油污；无污斑、灰尘；无杂物；2. 线路检查；3. 内部清洁 | | 维保记录 | 和面机 | 2022-06-17 | 每半年1次 | 1.无油污；无污斑、灰尘；无杂物；  2. 线路检查；3.加润滑油 | | 维保记录 | 揉压面机 | 2022-06-17 | 每半年1次 | 1.无油污；无污斑、灰尘；无杂物；  2. 线路检查；3.加润滑油 | | 维保记录 | 冷冻库、冷藏库 | 2022-06-17 | 每半年1次 | 1除霜；2.线路检查; |   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 | | 体系建立以来未发生 |  |  | □合格 □缺少 | 未完 |   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 | | 压力容器 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 锅炉 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |   不涉及   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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（客梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | |
| 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 |
| 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 | 有限期限至 | 使用场所 | | 温度计 | ZD202211211116 | 2022-11-21 | 🞎车间 🗹加工区 | | 温度计 | ZD202211211159 | 2022-11-21 | 🞎车间 🗹加工区 | | 可燃气体报警控制器 | ZD202211211090 | 2022-11-21 | 🞎车间 🗹加工区 | | 台式电子秤 | ZD202211100524 | 2022-11-10 | 🞎车间 🗹加工区 |   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 | | 冷藏库1温度显示器 | 未内部校准 | —— | 🗹后厨 🞎实验室 | | 冷冻库2温度显示器 | 未内部校准 | —— | 🗹后厨 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |   未提供存放食材的冷冻库的温度显示表校检的证据。已开不符合项整改(01)  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 | | 餐饮热制饭菜的制售 |  | | 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 |  | |
| 顾客沟通 | | Q8.2.1 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《与客户有关过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 提供有关产品和服务的信息  处理问询（产品介绍、订货会）  招、投标 | 邮件 会议  微信 访问 | 招投标书  公司网站 |  |  | | 售中 | 签订合同或订单  处理变更（适用时） | 邮件 会议  微信 面对面服务 | 合同 |  |  | | 售后 | 获取顾客反馈  投诉处理 | 邮件 会议  客诉电话 | 满意度调查  投诉处理 |  |  | | 特殊情况 | 处置或控制顾客财产  关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 未发生 |  |  |  | |
| 产品和服务要求的确定 | | Q8.2.2 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《与客户有关过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  适用的法律法规要求（含产品标准），如： 食品安全国家标准、产品标准、《餐饮服务食品安全操作规范》  组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求（甲方要求） |
| 产品和服务要求的评审 | | Q8.2.3 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《与客户有关过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 目前和顾客约定的形式  🗹招标书 🗹投标书 书面合同（标书、合同、订单、传真） 🗹口头合同（电话、口述）  🞎电子合同（e-mail）  评审的方式：授权人签字 🗹会签 🞎开会讨论 🗹盖章 🞎填写表格 🞎其他  向顾客提供的产品和服务的要求   |  |  | | --- | --- | | 顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求； | 饭菜熟制、卫生、食材新鲜 | | 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 无异物污染、无变质发霉、及时安排制售 | | 组织规定的要求； | 符合产品标准、餐饮服务食品安全操作规范 | | 适用于产品和服务的法律法规要求 | 食品安全法、GB 14934-2016 、GB/T 33497-2017等 | | 与先前表述存在差异的合同或订单要求 | 无 | | 产品和服务的新要求 | 无 |   抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：《 合同评审记录表 》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格型号 | 数量 | 交货预期 | 实际交付日期 | | 2020-06-25 | 重庆市第五中级人民法本部食堂管理服务承包合同 | 餐饮管理服务 | —— | —— | 按照客户要求 | 按照客户要求 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   与先前合同或订单的要求存在差异，有关事项已得到解决 🞎未解决，说明 。    对顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求  进行确认 🞎进行确认，说明 。  网上销售——🞎已存在 不存在  查看公司网站的产品信息，如产品目录：（不涉及）  🞎具备提供产品或服务的能力 🞎不具备提供产品或服务的能力 |
| 产品和服务要求的更改 | | Q8.2.4 | 文件名称 | 如：手册8.3条款、《产品和服务要求控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 变更的内容：数量 交期 □技术要求（图纸、工艺） ☑交付方式 🞎包装形式 🞎其他；  变更的原因：顾客需求变化 原材料供货不足 法律法规限制 🞎其他；  抽取产品和服务变更相关记录名称：《 体系建立以来，未发生变更 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 产品设计和研发 | | Q8.3 | 运行证据 | 本公司提供的餐饮管理服务（热食类食品制售）作业过程为按客户要求进行，均为传统简单菜肴的制作加工，不涉及新产品开发过程。因此8.3条款不适用。删减合理。 | 🗹符合  不符合 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | | Q8.4  F7.1.6 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《供方评价和选择程序》 | 🞎符合  不符合 |
| 运行证据 | 食堂厨师长根据甲方的合同要求每周编制菜谱，汇总申请领料单交至甲方（重庆五院食堂，以下简称五院食堂）采购群申请，经审批合格后进行食材的采购验收，送货至食堂，厨师长负责签收 ，主要以感官验收为主，提供有《原材料进货查验记录表》，随机抽取2022-11-08，进料产品：蔬菜、猪肉等，判定结果正常。 |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。  常温库房：食用油、大米、食盐、白砂糖、老抽、醋、辣椒等  冷冻柜中：猪肉 ；  毛菜间： 冬瓜、胡萝卜、洋葱、土豆、鸡蛋  没有 🞎有，说明： |
| 提供给外部供方的信息 | | Q8.4.3 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《供方评价和选择程序》 | 🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | 在与甲方（医院食堂）供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 。    抽查🞎《采购合同》及🗹《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2022年11月22 日 | 2022年 11 月 18日 | | 过程、产品和服务名称 | 蜜薯、水面、朱成、小葱、泥老姜、油麦菜等 | 带壳玉米棒、蜜薯、胡萝卜、红萝卜、桂鱼等 | | 过程、产品和服务要求 | 符合标准，索证齐全 | 符合标准，索证齐全 | | 产品和服务批准； | 甲方（五院食堂） | 甲方（五院食堂） | | 方法、过程和设备的批准； | —— | —— | | 产品和服务的放行的批准 | 甲方（五院食堂） | 甲方（五院食堂） | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— | | 外部供方与组织的互动； | 甲方（五院食堂）指定供应商送货至食堂 | 甲方（五院食堂）指定供应商送货至食堂 | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | —— |  | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 |  | |
| 生产和服务提供的控制 | | Q8.5.1 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、餐饮流程图、《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《图纸》、《作业指导书》、《操作规程》、《烹调加工管理制度》、《粗加工管理制度》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织应在受控条件下进行生产和服务提供。  产品/服务1：  查看餐饮流程图、🞎《工艺流程图》、🞎《图纸》、🗹《操作规程》、《生产计划》：  **红案：**  原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盘——食用  **白案：**  原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——食用  原料验收——和面——醒发——蒸制——分餐——食用  **餐具清洗消毒：**  餐具——回收——清洗——消毒——备用  抽查《生产操作记录》或《跟工单》等证据（不适用）  工序1——热菜类   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-11-07 | 盐煎肉 | 粗加工 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | ☑合格 □不合格 | | 切配 | 按照粗加工管理制度执行 | 按照相应要求执行 | ☑合格 □不合格 | | 烹饪 | 按照烹饪加工管理制度、工艺流程图、《危害控制计划》执行 | 菜品制熟、烹饪煮透 | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 熟透、色泽正常 | 熟透、色泽正常 | ☑合格 □不合格 |   工序2——主食类：随机抽取   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-11-08 | 米饭 | 淘洗 | 100%目测，无异物 | 100%目测，无异物 | ☑合格 □不合格 | | 加水 | 米水比例约：1:1 | 米水比例1:1 | ☑合格 □不合格 | | 蒸煮 | 蒸制柜沸腾,2h | 沸腾,2h | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | ☑合格 □不合格 |   工序3——白案（蒸煮类）随机抽取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-11-08 | 馒头 | 淘洗 | 100%目测，无异物 | 100%目测，无异物 | ☑合格 □不合格 | | 配料 | 泡打粉使用量：0.5%-2%，以面粉干基计） | 泡打粉：0.8% | ☑合格 □不合格 | | 蒸煮 | 沸腾状态,20-25min | 沸腾状态,20-25min | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 100%目测，色泽正常、无异物、熟制 | 证书煮透、色泽正常、无异味、已蒸熟 | ☑合格 □不合格 |   工序3——**餐具清洗消毒：每餐结束后清洗完毕进行，采用智能热风循环消毒柜进行；随机抽取：**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-11-03 | 餐具 | 清洗消毒 | 热风温度≥80℃，时间≥30min | 热风温度：80℃，时间：90min | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取**首件检验**相关记录名称：《 不适用 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样时间 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   查看需要确认的过程控制：  抽取**过程确认**相关记录名称：《 特殊过程确认记录 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 确认日期 | 确认过程 | 人员确认 | 设备确认 | 原材料确认 | 工艺确认 | 环境确认 | 破坏性试验 | 结果确认 | 确认结论 | | 2022-05-20 | 烹饪过程 | 有健康证，经过食品安全、岗位技能培训考核合格后上岗 | 设备操作性能稳定，均按期进行保养，未出现异常 | 合格供方处购买食材 | 符合餐饮烹饪过程要求 | 符合烹饪环境要求 | —— | 感官目测、菜品蒸熟煮透 | 合格 □不合格 | | 2022-05-20 | 餐具消毒过程 | 有健康证，经过培训上岗 | 餐（用）具洗涤、消毒管理制度 | 使用食品洗洁精 | 按照餐具消毒流程进行 | 按照PRP、《危害控制计划》要求进行 | —— | 委托第三方检验 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   详见：餐具消毒特殊过程确认表、餐饮服务提供、烹饪、特殊过程确认记录  采取防范人为错误的措施； 严格控制采买数量，避免腐烂变质； 粮油先进先出， 避免过期使用 ，冷藏/冻柜责任到人；  对于食品行业的运输控制：（不涉及）  🞎车辆卫生清洁 🞎不与有毒有害物质混匀 🞎保温车辆的温度 ℃  对于危化品行业运输：（不涉及）  🞎车辆行驶许可证 🞎按照预定路线行驶 🞎泄露处理措施 🞎火灾处理措施 🞎其他 |
| 现场观察 | 查看关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 是 🞎否  抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求。 是 🞎否  查看关键岗位的控制参数是否按操作要求进行操作。是 🞎否  查看是否按要求实施了产品标识。是，调味料类、已拆封类的原料面粉标识不完善，已现场沟通 🞎否  查看是否按要求实施了状态标识。是 🞎否  查看是否使用了经校准的监视测量设备。🗹是 🗹否  查看设备的完好情况。是 🞎否  查看生产/服务环境情况。  **现场卫生环境基本干净整洁；** |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 前提方案的实施情况包括：   1. **建筑物和相关设施的构造与布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致   位于**重庆市渝中区大坪街道经纬大道486号2楼重庆味典餐饮管理有限公司渝中区分公司**；与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。   1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致   建筑面积 400 平方米；后厨 2 个（红案、白案）；库房 3 个（常温间、冷藏保鲜间、肉类冻品）；大堂 1 个；  查看餐饮加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致。   1. **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   对水流、物流和人流有区域划分。   1. **包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 🞎与文件一致 🗹与文件不一致   在仓库、后厨有虫鼠害防治设施，与《捕鼠图》一致；垃圾桶带盖在室内；无污水处理设施，经隔油池分离后直接排入城市管网；  餐饮食用区有配置灭蝇灯；后厨库房处配置灭蝇灯，已开启；  查《厨房卫生操作程序检查表》，检查时间：2022.11.09，每天对厨房卫生进行检查包括灭蝇灯等，检查结果：达标，符合要求  废弃物：餐厨废弃油脂类、餐厨垃圾——由甲方负责定期拉走处理，提供有《机关食堂餐厨垃圾台帐》，时间：2022.11.1~3，餐厨垃圾处方：大坪环卫系统回收，记录员：梁，符合要求；   1. **设备的适宜性， 及其清洁、 保养和预防性维护的可实现性；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致   设备主要以清洁为主，有保养计划和记录。   1. **供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料）**  🗹满足要求 🞎不满足要求   见“采购部”审核记录   1. **来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   有《 食堂进料检验记录表 》、《食堂出库记录》；  远程查看冷藏库温度显示为7.9℃，符合0-8℃；  现场查看冷冻库温度显示为-14℃，符合≤-12℃的要求，另提供冷藏库、冷冻库的温度监控记录，符合要求。  提供有化学品购买、领用记录（领用洗洁精、漂白洁各1桶），领用人：李述光，2022.11.04   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   人员按照《人流图》进入加工场所；  蔬菜、粮食类按照《物流图》分别进入毛菜区、粗加工区、烹调区、售卖区；  餐具，有专门的回收通道，从回收通道直接进入洗消间；  加工场所分为：初加工区域——摘菜、洗菜  红案加工区——切菜、炒菜  白案加工区——主食加工   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。  每天对食堂卫生进行检查，提供有《每日食品安全、清洁卫生检查记录》，随机抽取2022-11-3~2022-11-16，无异常  每天进行食堂日常消毒，采用化学方法进行，次氯酸钠浓度100ppm~200ppm，抽查2022-11月，操作员：梁娅   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“综合部”审核记录  提供《食堂人员每日晨检记录》，检查人：梁娅，记录符合要求。  **查前提方案，在员工进入分餐间区，未指定洗手专区及配备75%酒精、洗手液进行手部消杀。已开符合项整改(02)**   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的主要产品是重庆五院职工的热食类食品制售。   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求 |
| 标识和可追溯性 | | Q8.5.2  F8.3 | 文件名称 | 如：手册8.5.2条款、《产品标识和可追溯性控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《产品留样制度》、《前提方案》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品的检验状态标识：🞎待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格  在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容：  🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系；  🗹材料/产品的返工；  🗹最终产品的分销。  原材料的唯一性标识方式：  🞎容器编号 🞎标牌 🗹标签 区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  半成品的唯一性标识方式：  🞎容器编号 🞎标牌 🞎标签 🗹区域 🗹周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  成品的唯一性标识方式：  🗹容器编号 🞎标牌 🞎标签 区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  组织于 2022 年 08月 16 日验证和测试可追溯性体系的有效性。  追溯原因：🗹演练 🞎质量事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 20220816  13:30-14:00 | 青椒炒肉有未熟 | 20220816 | 20220816 | 20220816 | —— | 撤回菜品，对就餐客户道歉并补炒其它菜品。 | |  |  |  |  |  |  |  |   可追溯性系统证据的保留期限24 个月，至少包括产品的保质期 3 天。  产品留样 125g/份  提供有《职工员食堂留样登记单》：随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 糯米排骨 | 125g | 2022-09-05中餐 | 48h | 冷藏 | | 菜孔鸡 | 125g | 2022-09-05中餐 | 48h | 冷藏 | | 油兔丁 | 125g | 2022-09-05中餐 | 48h | 冷藏 | | 包子三种 | 125g | 2022-09-06早餐 | 48h | 冷藏 | | 花卷 | 125g | 2022-09-06早餐 | 48h | 冷藏 |   系统的验证包括最终产品数量与成分数量的核对，作为追溯性有效性的证据。🗹是 🞎否 |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在生产或服务场所对半成品的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明： 切配好的食材分装/分筐存放，存放在货架上。  在生产或服务场所对成品的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  当餐销售未完毕的菜皮菜品，倒掉，不二次销售；餐具每餐消毒，盛菜、饭容器定期消毒。 |
| 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 | 运营部 |  | | 通知消费者 | 运营部 |  | | 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 | 运营部 |  | | 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 | | 20220816  13:30-14:00 | 青椒炒肉有未熟 | 20220816 | 20220816 | 20220816 | —— | 撤回菜品，对就餐客户道歉并补炒其它菜品。 |   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。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：《危害控制计划》（餐饮服务管理） | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP1：   | 序号 | 过程步骤 | 食品安全危害 | 操作限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | OPRP1 | 餐具消毒 | 餐具消毒不彻底，造成微生物污染 | 热风消毒：温度≥80℃，时间≥30分钟 | 检查/测试 | 专人 | 餐具消毒登记表 |   HACCP计划1   | 序号 | 过程步骤 | 食品安全危害 | 关键限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP1 | 烹饪 | 生物性危害：  加热温度过低或加热时间不足有害微生物繁殖 | 中心温度≥70℃ | 用食品温度计在出锅时对菜品温度进行测试； | 厨师长 | 热菜、热汤烹调中心温度测试记录 | | CCP2 | 配料（馒头、包子、花卷等） | 食品添加超标使用 | 泡打粉添加量：0.4-1.2%（面粉干基计） | 每批次监控泡打粉添加量 | 操作工 | 《食品添加剂使用记录》 | |  |  |  |  |  |  |  | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 现场查看 | OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | OPRP1 | 餐具消毒 | 热风消毒：温度≥80℃，时间≥30min | 《餐具消毒登记表》 | 2022.11.03温度：80℃，时间：90分钟 | 符合要求 | |  |  |  |  |  |  |   HACCP计划的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1烹饪 | 加工间 | 中心温度≥70℃ | 已记录 | 榨菜炒肉丝：97.4℃  烤香肠：92℃；  青椒炒南瓜片：80℃ | 符合要求 | | CCP2（面点）  （ | 白案间 | 泡打粉添加量：0.4-1.2%（面粉干基计） | 已记录 | 2022-08-09，泡打粉领40g，8斤面粉，添加比例1%，符合要求，使用人：苏小琴 | 符合要求 | | CCP3 |  |  |  |  |  | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 顾客或外部供方的财产 | | Q8.5.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》， | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：  🞎材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 个人信息 🞎其他   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确 | 保护/防护适宜 | | 个人信息 | 🞎外部供方 🞎顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |   异常情况处理：（体系建立以来，未发生）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方名称 | 异常原因 | 异常简述 | 报告日期 | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：区分清楚 防护得当  在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🞎区分清楚 🞎防护得当（不涉及） |
| 防护 | | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《食堂库房管理制度》、《产品/服务提供控制程序》、《库房管理制度》、  《进料检验管理办法》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品防护性要求：🞎防磕碰 防火 易碎 🗹防倒置 🗹防雨淋 防日晒 码放高度  🗹温度 🗹湿度 清洁 卫生 保存期限 🞎其他  防护方法可包括：  🞎防护性标识 🞎处置 🞎污染控制 包装 储存 🞎传输或运输 🞎保护 |
| 现场观察 | 原材料库房管理：抽查原材料名称： （常温库） 大米 、酱油、醋、辣椒等  分类存放 码放高度/层数 🗹储存温度 常温 ℃ 🗹湿度 常湿 🞎储存时间 月（有保存期时）🞎账物卡相符 🞎防护措施  半成品库房管理：抽查半成品名称：(冷藏保鲜库) 胡萝卜、蔬菜、冬瓜  🗹分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🗹防护措施 （周转筐）  成品库房管理：抽查成品名称： 热菜类/主食类  分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 防护措施  冷藏库、冷冻库分类存放、切好的肉块装在托盘中，有保鲜膜覆盖；  现场观察：冷藏库温度：7.9℃  冷冻库温度：-14℃ |
| 交付后的活动 | | Q8.5.5 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《餐饮服务提供过程控制程序》或《售后服务控制程序》  《售后服务规范》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🗹其他——赔偿、退换等  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 服务地点 | 售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |
| 更改控制 | | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》或《变更控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 变更的原因：  外部因素：法律法规 顾客或供方发起的变更；  内部因素：设备失效 反复出现不合格品 技术改造  抽取变更控制相关记录名称：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 评审的结论 | 实施前的验证或确认的结果 | 批准或  顾客授权 | 更新QMS要素的证据 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述变更评审、验证和确认的人员与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 产品和服务放行 | | Q8.6  F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：《成品验收管理制度》、《食堂不合格食品及原材料处置制度》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》  执行标准（接收准则）：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验 | 100%目测 | 主要以感官为主 | 符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 100%目测 | 外观正常、无发霉变质、腐烂等 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 100%目测，感官 | 外观、品尝（必要时） | 符合 □不符合 | | 服务放行 | 100%目测 | 目测 | □符合 □不符合 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 放行包括：原材料进厂 □半成品转序 成品放行 ☑服务放行  抽取原材料检验相关记录名称：《 食堂进料检验记录表 》随机抽取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-11-01 | 蔬菜（散花菜 ） | 100%目测 | 100%目测，感官无异常 | 新鲜，无异常 | 合格 □不合格 | | 2022-11-1 | 猪肉（三鲜肉） | 100%目测 | 无腐烂、新鲜、无变质 | 感官合格、新鲜无腐烂 | 合格 □不合格 | | 2022-11-2 | 猪肉（去皮类） | 100%目测 | 无腐烂、新鲜、无变质 | 感官合格、新鲜无腐烂 | 合格 □不合格 | | 2022-11-06 | 小白菜 | 100%目测 | 无腐烂、新鲜 | 感官合格、新鲜无腐烂 | 合格 □不合格 | | 2022-11-06 | 禽肉（半边鸡） | 100%目测 | 无腐烂、新鲜、无变质 | 感官合格、新鲜无腐烂 | 合格 □不合格 | | 2022-11-08 | 酱肉 | 100%目测 | 无破损、无变质、新鲜 | 肉品新鲜、无损、无变质 | 合格 □不合格 |   以上食材统一由供应商：携手旺农产品销售有限公司供应配送。抽查验收台帐，记录有：食材重量、品类、生产商、生产日期、保质日期，符合验收记录要求。    抽取半成品**检验**相关记录名称：《 主要以感官检验为主，无变质发霉、腐烂等；》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 主要以感官检验为主，烧熟煮透》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | 合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 无记录 》现场看到：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2022-11-22 | 售饭 | 100% | 及时、热情、周到 | 及时、热情、周到、 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品例外（在策划的安排已圆满完成之前）放行相关记录：□已放生 未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 放行理由 | 授权人员的批准 | 顾客的批准 | 后续结论 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 |   上述成品/服务放行的人员与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 现场观察 | 成品/服务放行的人员对相关知识的理解和能力 符合 □不符合  由于成品/服务放行的监视设备满足要求且完好 □符合 □不符合（不涉及）  由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合 |
| 不合格输出的控制 | | Q8.7 | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》《不合格产品/服务控制程序》《不合格品控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 | —— | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |   抽取不合格半成品处置相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取不合格成品处置相关记录名称：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：《 体系建立以来，未发生》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  |   抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 主要通过口头沟通，未发生投诉或不合格情况 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  | |  |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |   上述不合格处置的人员与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 现场观察 | 现场检查对不合格原材料的存放和标识情况 符合 □不符合  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 符合 □不符合  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 符合 □不符合 |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 进行评估OPRP和CCPs监测的数据,如有问题：  发起纠正的指定人员 食品安全小组组长或总经理  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长或总经理 。 |
| 纠正 | | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《不合格控制程序》、或《纠正和预防措施控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 体系建立以来，未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不合格的性质 | 不合格描述 | 不合格的原因 | 不合格的后果 | 纠正方法 | | —— | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPR失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格品处置记录》 |
| 纠正措施 | | F8.9.3 | 文件名称 | 如：《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 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🞎其他 体系建立以来未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |
| 潜在不安全产品的处置 | | F8.9.4 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链，对于放行的产品应保证：  🗹 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平；  🗹 相关的食品安全危害将在进入食品链之前降低到可接受的水平；  🗹 尽管不符合，但产品仍能满足规定的相关食品安全危害的可接受水平。  组织将已识别为潜在不安全的产品保留在其控制之中，直到产品经过评估并确定处置方法为止。  如果随后确定离开组织控制的产品不安全，组织通知相关相关方并启动撤回/召回。  近一年是否有来自相关方的投诉，🗹未发生 🞎有发生，说明：  处置潜在不安全产品的授权人—— 食品安全小组组长或总经理 。 |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |   抽取不合格半成品处置相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取不合格成品处置相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  |   抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  | |  |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |   上述不合格处置的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 现场观察 | 现场检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 |
| 顾客满意 | | Q9.1.2 | 文件名称 | 如：《客户满意监测控制程序》 |  |
| 运行证据 | 自管理体系建立后/🞎近一年，顾客满意的收集、分析和改进证据如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 顾客满意获取方法 | 获取周期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 | | 顾客调查 | 每年 | 体系建立以来，发放50份问卷；收回50份 ，《顾客满意度调查表》  结果：综合得分88分，顾客满意 | 无 | | 顾客对交付产品或服务的反馈 | 每批 | 没有投诉 |  | | 顾客座谈 | 每年 | —— |  | | 市场占有率分析 | 每年 | —— |  | | 顾客赞扬 | 随时 | 没有发生 |  | | 担保索赔 | 每批 | —— |  | | 经销商报告 | 每年 |  |  | |

说明：不符合标注N

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：采购部， 主管领导: 王蕾 陪同人员：杨渝江 | | | 判定 |
| 审核员：杨珍全，远程审核(微信/语音、视频、电话) ， 审核时间：2022年11月23日下午 | | |
| 审核条款：  QMS:5.3/6.2/8.4  OHSMS：5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 | | |
| 组织的角色、职责和权限 | QO5.3； | 在《管理手册》中规定了采购部的职责和权限，以确保部门工作的展开和实施：  1)根据计划统一调配按时准确采购。对供方选择、评价及采购产品质量的控制  2)负责本部门安全和环境卫生管理。  3)负责相关职业健康安全法律法规的收集。  4)负责组织参与危险源识别与评价。  5）负责组织参与应急演练预案编写、演习、评价。  ……  部门职责清晰、明确。  采购部负责人能基本阐述本部门的主要职责。 | | | 符合 |
| 目标及其实现的策划 | QO6.2 | 查见：采购部“质量、职业健康安全目标完成情况统计表”  完成统计时间（2022年1月-10月）  1、采购产品一次交验合格率98； 实测：99.7%  2、供应商准时交付率100%； 实测：100%  3、火灾事故发生数为0； 实测：未发生火灾事故  目标与方针保持一致，可测量。 | | | 符合 |
| 危险源识别、评价与控制措施 | O6.1.2 | 查见：《危险源识别与评价管理程序》  上述文件对识别和评价方法、程序、职责、记录作了规定。  查见：采购部“危险源辨识与风险评价表” 和部门识别的“不可接受风险清单”。  针对采购部办公区域活动、食堂，经现场观察、经验判断法进行识别，识别出本部门的危险源。  评价出不可接受风险有：潜在火灾；人员出差意外伤害。  辨识清楚、准确，评价充分合理。  查 确定的风险控制措施：  A：制定目标、管理方案；  B：安全培训与教育；  C：加强检查及考核；  D：张贴安全标识和警告标识  E：参与应急演习等  危险源辨识与评价充分、合理，控制措施可实施 | | | 符合 |
| 信息和沟通 | O7.4 | ---《信息交流管理程序》规定了公司内外信息交流、协商的对象、方式、记录等。  对部门之间有需要交流的有关安全健康管理信息，在公司内部利用部门会议、宣传栏进行安全管理方针及目标、指标、管理方案等内容的宣传、沟通。  外部，对供方和顾客等相关方进行了管理方针、产品使用环保要求的沟通，主要通过网络、交流及产品说明书、合同等方式进行，并达成一致性意见实施有效控制。  查见内部交流主要通过直接面谈、会议、文件、培训方式，外部交流主要通过电话、信函方式。  查见：部门内部会议记录表，沟通信息包括：  1）告知员工：管理者代表是杨渝江、职业健康安全事务代表是赖国容。  2）告知员工：职业健康安全管理体系建立的依据、标准和意义；  3）组织员工学习：安全健康管理有关的法律法规，包括《劳动合同法》、《工伤保险条例》等关于员工权益、保险等内容；  4）将劳动保护要求、安全要求和意义作为新员工岗前培训内容。  审核时未发现有相关方投诉和安全违规情况发生。 | 符合 | | |
| 运行策划和控制 | O8.1 | 查，采购部实施以下环境安全管理制度：《消防管理制度》、《安全检查制度》、《火灾事故应急救援预案》等。  查采购部不可接受风险源：  1）线路短路、吸烟引发火灾；2）业务洽谈或出差遭遇交通意外等。  查采购部办公区域安全运行控制情况：办公过程注意节约用电，做到人走灯灭，电脑长时间不用时关机，下班前要关闭电源；加强员工道路安全意识教育，提高安全防护意识；车辆定期保养，不带病出车、疲劳驾驶；注意高温天气的防暑工作等；  视频查看：办公室未发现大功率电器使用；现场电线有穿管保护，固定布局、有禁止吸烟的提醒，办公设备均有接地保护。  询问新冠疫情控制措施，负责人讲部门人员外出办事或服务时严格按客户要求进行防控（如提供核酸检测，需佩戴口罩和测量体温等措施），并定期对办公区域喷洒消毒水消毒。 | | | 符合 |
| 应急准备和响应 | O8.2 | 查：《应急准备与响应程序》、《灭火应急预案》《食品安全事故应急处理预案》《运营部燃气泄漏应急预案》等  查：消防安全演习（记录）报告：采购部工参加了2022年8月19日在公司由综合部组织的火灾消防演练。  现场能提供以上演练记录及消防安全演习总结报告。通过演练，检验了公司应对突发事件的能力、以及公司火灾事故应急预案的可操作性。有效降低事故危害，减少事故损失，确保公司安全、健康、有序的发展等。  视频查看应急准备：按规定配置有消防器材，且性能良好。 | | | 符合 |
| 外部提供过程、产品和服务的控制 | Q8.4 | 1.查 公司编制并执行了《外部供方管理程序》，规定了采购控制要求，明确了对供方选择、评价、及再评价的准则。  2.查《合 格 供 方 名 录》  1）南岸区润均食品经营部 供应：干杂、粮油、副食等。  2）重庆立润生态农业有限公司 供应：蔬菜、水果、蛋类等。  3）重庆倍禧农业股份 供应：干杂、粮油、副食、肉类、家禽、蔬菜、水果、鱼类、辅料等  。。。。。。  3．查：供应商评价记录：  抽查《供应商评价表》  供应商：南岸区润均食品经营部  评价项目：经营状况、供货能力、现场管理、实物质量、业务连续性、物流过程及服务等。  评价负责人：王蕾、赖国容  综合评价得分：92分  结论：同意列为合格供应商  批准人：郑勇 日期： 2022年1月8日  供应商：重庆倍禧农业股份  评价项目：经营状况、供货能力、现场管理、实物质量、业务连续性、物流过程及服务等。  评价负责人：王蕾、赖国容  综合评价得分：93分  结论：同意列为合格供应商  批准人：郑勇 日期： 2022年1月10日  。。。。  采购的产品均为合格供方名录中的供方处进行采购,基本符合要求。  公司对主要的原材料供应商采用的管理方法为：第一次对供方进行全面评价，包括：供方资质、产品质量、交货情况、售后服务能力等。对于已经正常供货的供方管理，对每批产品进行检验，通过定期反馈供方产品质量，及针对产品质量问题要求供方进行纠正解决等来进行供方质量控制。查供方控制情况：  提供重庆立润生态农业有限公司 （供应：蔬菜、水果、蛋类等）供应商业绩评价表。对质量、交期、配合、售后等进行了评价。考核得分：91 考核人员：王蕾、赖国容 2022年1月10日  查，供方产品质量统计反馈情况：公司策划了采购产品的管理要求，质量反馈要求；  查 公司采购不合格情况  负责人讲2022年1月以来，未出现较大的采购产品有质量不符合的情况。一般不符合出现在食材的数量、外观上，采取的方式为联系供应商进行及时的退换处理。  负责人讲与供方沟通的内容包括：所提供的过程、产品和服务等；采购物资根据签订采购合同对产品的名称、规格、型号、数量信息的要求进行。  查见采购合同：  1）供方：南岸区润均食品经营部  供应产品: 干杂、粮油、副食等。  合同约定了产品供应品种、供货程序、违约责任、结算方式等。协议有效期一年。  签订时间：2022年1月10日  2）供方：重庆倍禧农业股份  供应产品：干杂、粮油、副食、肉类、家禽、蔬菜、水果、鱼类、辅料等  合同约定了产品供应品种、供货程序、违约责任、结算方式等。协议有效期一年。。  签订时间：2022年1月12日  ...........  组织对外部供方的控制是分类、分级进行控制，实施优胜劣汰的控制方法。并对影响最终产品、服务质量的关键原材料和供方进行从严控制。  经询问公司采购产品主要为食堂餐饮服务所需的原料、食材及预包装食品的采购，预包装食品根据需求，电话给供方以送货单形式表达，食堂餐饮服务所需的原材料则采用拟定每日采购单的形式定点采购。通过以上方式传递采购信息。  查见每日采购单，内容包括订货时间、货物名称、计划数量、计划到货日期等  抽，订货日期：2022年11月22 日 计划到货时间：2022年11月23日  商品：蜜薯、水面、朱成、小葱、泥老姜、油麦菜等  制单人：王蕾 批准：郑勇  抽，订货日期：2022年11月04日 计划到货时间：2022年11月06日  商品：食材（胡姬花生油、皇玛丽泰国茉莉香米、舞林臻品小袋粉 ）  制单人：王蕾 批准：郑勇  视频查看采购物料均按要求进行验证合格后方可入库。  公司根据送货单只对采购产品的数量、包装、规格、外观、质保期、合格性证明等进行检验；产品的其他合格性由供方提供检验报告进行证明（见检验报告扫描件附件）。  查《送货检验单》  1）2022年9月26日  产品：黑米粥、银耳汤、八宝粥等  检验内容：产品的数量、包装、规格、外观、质保期、合格性证明。  检验人员：王嬿婷  2）2021年11月18日  产品：带壳玉米棒、蜜薯、胡萝卜、红萝卜、桂鱼等  检验内容：产品的数量、外观、包装、质保期、合格性证明（农产品残留物快速检测报告）等。  检验人员：王嬿婷  3）2022年11月23日  产品：蜜薯、水面、朱成、小葱、泥老姜、油麦菜等  检验内容：产品的数量、外观、合格性证明（农产品残留物快速检测报告）等  检验人员：王嬿婷  。。。。。。  其他原辅料均进行验收合格后方可入库。根据送货单检验合格后相关管理人员进行采购物料登记，填写《原辅材料采购登记台账》，原辅材料统一按品类存放在不同的分类库房。 | | 符合 | |

说明：不符合标注N

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：采购部 部门负责人：王蕾 陪同人员：龙德良 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣F（远程 微信/语音/视频/电话）  审核日期：2022年11月23日 | |
| 审核条款： FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.5.4.5/ | |
| 职责 | F5.3 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：  1、负责外部提供的过程、产品和服务的控制工作；  2、严格执行原辅料标准及相关法律法规要求，按时、保质、保量采购餐饮加工所需的原辅材料；  3、负责组织对供应商的评定，建立合格供应商名录和档案，对合格供应商实施动态管理；  4、负责不合格原辅材料的协调处理；  5、负责市场调查，收集产品的需求信息；  6、配合新产品的宣传，引导消费；  7、采购后各类物资的储存按照有关法律法规和组织要求，确保物资在使用有效期内；  8、提出销售改进方面的建议。 |
| 质量/食品安全目标/职业健康目标及其实现的策划 | F6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量和食品安全目标分解及完成情况考核表》 | 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。为实现总质量/食品安全目标而建立的各层级质量/食品安全/职业健康具体、有针对性、可测量并且可实现。  本部门质量/食品安全/职业健康目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量目标/食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（审核周期内） | | 采购及时率≥98% | 采购准时到货批次数/总采购批数\*100% | 采购部 | 100% | | 采购物资合格率100% | 采购合格数/总采购数\*100% | 采购部 | 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。 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | F7.1.6 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合  🗹符合  不符合  🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的过程、产品和服务包括：  🗹原材料采购 🞎产品的设计和开发 🗹产品检测 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🗹虫害控制 🞎部分档口制售 🞎其他——  原材料验收由甲方统一采购验收，乙方在食堂作承担劳务分包运营，未作为危害控计划CCP及ORPR进行控制。  从《合格供方名录》中抽取下列证据：  新外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查新外部供方的评价记录名称：《 供应商评估记录 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | **重庆吉佳粮油有公司** | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大米、粮油等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91500107671043423Y 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：JY15001070134779（适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号：小麦粉A2220060914102001Ca 🗹有效 🞎失效  泰国香米：  入境检疫证明520120221012026369001  收货人：中粮米业（岳阳）有限公司  品名：皇玛丽泰茉莉香米  生产日期：2022-07-20  检验结果：评定合格  小麦粉：  报告编号：A2220060914102001Ca  检测日期：2022-03-04  委托单位：舞阳县舞莲面粉有限公司  检测机构：河南华测检测技术有限公司  检测项目：总汞、铅、镉等  检测结果：符合要求  🞎 其他 | | 样品试用的情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | 已评价 | | 供方现场评价情况 | 符合 | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 重庆井谷元食品科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 八宝粥、黑米粥等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9150010435564362XH 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：SC10650010434503（适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 黑米粥（适用时）🗹有效 🞎失效  产品：黑米粥  检测报告编号：2022-01WB021312  检测日期：2022-03-04  委托机构：重庆井谷元食品科技有限公司  检测机构：重庆万标检测技术有限公司  检测项目：菌落总数、大肠杆菌；  检测结构：符合要求。  🞎 其他 | | 样品试用的情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | 已评价 | | 供方现场评价情况 | 符合 | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |   同时还抽查了　胡姬花金衣玉食古法花生油 5L　的供方；与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：    老外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查老外部供方的评价记录名称：《 供应商评估记录 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 南岸区润均食品经营部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大米、粮油、饮料等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 500108604619406 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：JY15001080087982（适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 柬埔寨香米 报告编号：A22SW05609 （适用时）🗹有效 🞎失效  柬埔寨香米 报告编号：A22SW05609  检测日期：2022-07-25  委托方：重庆可可香油有限公司  检测机构：重庆市食品药品检验检测研究院  检测项目：黄曲霉毒素B1、铅、镉、总汞、无机坤等  检测结果：符合要求。  🞎 其他 | | 样品试用的情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | 已评价 | | 供方现场评价情况 | 符合 | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 龚义友  胡江燕  王静 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 车辆运输服务 | | 收集评价资质材料 | 🗹《车牌》编号： 渝AG1L86 \渝AH8099\渝D086Y3　等 🗹有效 🞎失效  🗹《行使证》编号： LA61BAA31FB514715 \LVCF2CVA5H5006192\ LVCP2VAHS005341 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | 抽查：已签定有车辆租赁使用合同，符合要求 | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 | |
| 远程观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。  没有 🞎有，说明： |
| 控制类型和程度 | F7.1.6 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、🗹《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | 对供方控制的类型和程度要求： 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查重要供方的评价记录名称：《 供应商调查评定表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 南岸区王亚粮油经营部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 干杂货、粮油、饮料等 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🗹查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 | |
| 提供给外部供方的信息 | F7.1.6 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、🗹《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 。    抽查《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：  餐饮食堂：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2022年11月22 日 | 2022年 11 月 18日 | 年 月 日 | | 过程、产品和服务名称 | 蜜薯、水面、朱成、小葱、泥老姜、油麦菜等 | 带壳玉米棒、蜜薯、胡萝卜、红萝卜、桂鱼等 |  | | 过程、产品和服务要求 | 符合标准，索证齐全 | 符合标准，索证齐全 |  | | 产品和服务批准； | 餐饮服务部 | 餐饮服务部 |  | | 方法、过程和设备的批准； | —— | —— |  | | 产品和服务的放行的批准 | 餐饮服务部 | 餐饮服务部 |  | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | 专业资质 |  | | 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方送货 |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 供货及时、提供检测报告、每年评价 | 供货及时、提供检测报告、每年评价 |  | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 |  |   运营部（销售）：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2022年11月04日 | 2022年09月26日 | 年 月 日 | | 过程、产品和服务名称 | 食材（胡姬花生油、皇玛丽泰国茉莉香米、舞林臻品小袋粉 ） | 食材（黑米粥、银耳汤、八宝粥等 ） |  | | 过程、产品和服务要求 | 符合标准，索证齐全 | 符合标准，索证齐全 |  | | 产品和服务批准； | 运营部（销售） | 运营部（销售） |  | | 方法、过程和设备的批准； | —— | —— |  | | 产品和服务的放行的批准 | 运营部（销售） | 运营部（销售） |  | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | 专业资质 |  | | 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方送货 |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 供货及时、提供检测报告、每年评价 | 供货及时、提供检测报告、每年评价 |  | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 |  | |
| 前提方案（原材料采购及验收） | F8.2 | 文件名称 | 如：手册8.8条款、《前提方案》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了PRP，本部门内容包括了：  供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ； 有 🞎无  来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 有 🞎无  查看《原辅料进货检验记录表》，项目包括品名、规格、数量、生产日期、保质期、生产单位及生产许可证号、供应单位联系电话等，符合要求。检验人：李冷，2022-11-1    查看《采购领料单》，原材料由味典公司厨师长提前下达要货计划，所有原材料采购及验收统一由甲方进行另行采购，味典公司不涉及原材料采购验收过程。  采购计划如下： |
| 实施危害控制计划 | 8.5.4.5 | 现场查看 | 运营部（销售）  OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | OPRP1  预包装食品采购验收 | 运营部（仓库） | 索证 | 《仓库进料检验记录表》 | 索证齐全；感观正常  提供大米、食用油、黑米粥等预包装食品进货验收记录，检验项目：包装外观、保质期、送货车辆清洁卫生等，另提供相关预包装食品检测报告，符合要求 | 符合要求 |   餐饮食堂 ：  原材料验收由甲方统一采购验收，乙方在食堂作承担劳务分包运营，未作为危害控计划CCP及ORPR进行控制。 | 🗹符合  🞎不符合 |

说明：不符合标注N

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:郑璐奇 ， 陪同人员：杨渝江 | 判定 | | |
| 审核员：杨珍全，远程审核(微信/语音、视频、电话) ， 审核时间：2022年11月23日下午 |
| 审核条款：  QMS:5.3/6.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5/9.2/10.2  OHSMS：5.3/6.1.2/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5/8.1/8.2（上次不符合项验证）/9.1.2/9.2/10.2 |
| 岗位/职责 /权限  #组织内的岗位设置如何？  职责和权限如何得到分派、沟通和理解？ | QO5.3 | 查组织编制了《岗位职责》等  体系文件中已经明确了综合部及财务部的岗位职责，具体为：  （1）负责文件、记录的管理；  （2）与服务有关的法律、法规的识别、收集、分发；  （3）负责内部审核的组织工作；  （4）负责部门目标的策划及实现。  （5）负责部门员工的培训工作。  （7）负责供方的选择、评价及物资的采购。  。。。。。。  部门职责清楚，描述符合部门实际情况。 | 符合 | | |
| 危险源识别、评价与控制措施 | O6.1.2 | 查见：《危险源辨别和风险评价管理程序》上述文件对识别和评价方法、程序、职责、记录作了规定。  综合部于2021.12.28组织了各个部门开展了危险源的识别和风险评价工作。  查见：公司各部门统计的《危险源识别评价表》，对危险源进行了识别。经过评议，共评价出公司不可接受风险：3项，分别是：1）火灾、爆炸；2）人身伤害（机械伤害、触电、烫伤、摔伤、油烟、中暑等）；3）食物中毒。  辨识清楚、准确，评价充分合理。  查食物中毒风险控制措施：  1）严格执行原辅料采购、验收及储存要求：  2）确保食物留样完整，规范；  3）餐饮服务按管理作业要求进行；  4）食物中毒应急演练查见：  综合部“危险源识别评价表”  综合部及办公场所共识别出包括:  办公设备线路损坏漏电引发触电、潜在火灾等危险源.  采用的是经验判断法、过程分析法识别。  查见，综合部打分法确定了1项不可接受风险：1）触电、2）火灾。  危险源辨识基本充分、风险等级评价基本合理。  查触电控制措施：  a）使用合格的电器设备、开关；  b）安装检查漏电保护器；  c）定期进行用电安全检查；  d）用电作业时由物管派由资质的人员持证作业  。。。。。  识别基本清楚、全面。 | | 符合 | | |
| 法规与其他要求/合规性义务 | O6.1.3 | ---《合规义务管理程序》，查有《适用法律法规及其他要求清单》，对本公司环境和职业健康安全管理体系适用的法律法规和当地政府、行业要求进行了识别，包括环境质量标准、排放标准、职业健康安全卫生标准等。  · 查见：2022年《适用的法律法规及其他要求清单》  1）国家相关法律法规等  2）重庆市地方法规；  3）与环境、职业健康安全管理相关的执行标准  抽 ：中华人民共和国环境保护法  中华人民共和国消防法  中华人民共和国安全生产法  《食品安全法》、《食品卫生法》、《中华人民共和国食品卫生管理条例》、《食品企业通用卫生规范》《食品安全管理体系餐饮业要求》、《餐饮企业经营规范》、《餐饮服务突发事件应急处置规范》、《餐饮烹炸操作规范》  列出了法规名称、颁布实施时间、适用条款等内容；  法规清单以培训和宣传结合向员工传达要求，记录充分。基本符合要求。 | | 符合 | | |
| 策划措施 | O6.1.4 | 组织管理层策划关于开展职业健康安全管理体系中所采取措施，以便管理安全目标、危险源、合规性义务、组织识别的风险等等。通过合规性评价、目标考核、运行方案、管理评审、内外部沟通等方式以保证管理体系达到预期结果。具体见各部门审核记录。 | |  | | |
| 质量目标及其实现的策划  （含6.2.1/6.2.2） | QO6.2 | 综合部负责人：郑璐奇  查《目标及实施情况统计表》  测量时间：2022年1月-2022年10月  培训计划执行率100% ； 实测：100%  货品保管破损率<0.03%； 实测：0.014%  火灾事故发生数为0： 实测：未发生火灾事故  质量目标覆盖相关职能、层次和过程，质量目标与质量方针保持一致，通过2022年1月-2022年10月考核情况见大道目标既定要求。  基本符合要求。 | 符合 | | |
| 人员 | Q7.1.2 | 查，公司编制了《人力资源控制程序》，公司确定的质量管理体系的实施以及过程的运行和控制所需的人员包括：各职能部门主管（方针、目标的组织贯彻实施、人员及其能力、意识、沟通等管理）、文员（组织知识、体系文件和记录的管理等）  公司从岗位设置、任职资格等方面确定了适宜的人选。  查，公司策划了各岗位的人员任职要求，编制有《岗位职责说明书》对各岗位人员的技能、教育经历、工作经历、岗位职责、培训等作了具体要求，对总经理、各部门负责人及一般员工等各部门、各岗位的职责和任职要求作了阐述，使与质量相关的岗位任职条件具体化了，为以后招聘工作指明了方面。  现场确认，能满足规定要求。 | | 符合 | | |
| 组织知识 | Q7.1.6 | 公司明确组织知识的概念及从内部、外部获取并更新知识的来源即包括：内部来源（从经历获得的知识；从失败和成功项目得到的经验教训；得到和分享未形成文件的知识和经验，过程、产品和服务的改进结果）；外部来源（如标准；行业内交流经验；从顾客或外部供方收集的知识）。  --公司明确组织知识作为公司的重要资源，按内部文件或外来文件予以受控管理包括必要的分级保密措施。 | | 符合 | | |
| 能力 | QO7.2 | 公司确定了从事的工作影响质量管理体系绩效和有效性且在公司控制范围内的人员所必要的能力，这些能力主要是基于适当的教育、培训或经历等。  公司对每个从事影响产品符合性要求及从事的工作影响质量管理体系绩效和有效性的工作人员的能力进行识别，制定培训制度、有计划有目的、系统地提供培训以满足这些需求。  适用时，采取措施（包括：培训、辅导、重新分配工作或招聘具有能力的人员）获得所需的能力，并评价措施的有效性。保留适当的形成文件的信息，作为人员能力的证据。  无人员资质要求  抽查2022年度培训计划共计8次，完成培训7次，抽培训记录。   1. ：2022.2.11，培训内容：GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T28001-2011标准,培训老师：咨询老师 参加培训人员：公司全体人员。口试确认，均合格，培训效果评价：公司管理人员对标准有了深刻认识，结合本公司的实际情况，认识到质量、环境、安全的重要性，使公司管理人员的质量、环保和安全意识有了很大的提高。评价人：郑璐奇。 2. 2022.10.8 内审人员培训，培训内容：标准条款、审核目的、范围、依据和方法等；培训老师：周小芳（咨询老师）。培训人员：郑璐奇、赖国容、杨渝江等。效果评价：达到培训效果，学员基本掌握所学内容，效果良好。评价人：周小芳。   。。。。。  其他培训记录均按培训计划予以实施。 | | 符合 | | |
| 意识 | QO7.3 | 公司通过宣导、培训、制度约束等方式确保员工能意识到他们从事的活动的相关性及重要性，以及他们对贯彻质量方针、达成质量目标及实现QMS的有效性的积极贡献，以及其不符合QMS要求的后果。  ---经与员工王嬿婷、龙德良等沟通了解，其基本具备以上必要的质量、安全和管理体系相关意识。 | | 符合 | | |
| 沟通 | QO7.4 | 在公司内部主要采用口头、电话、会议、面谈等形式就与餐饮管理服务有关问题及与质量管理体系有关问题进行沟通，基本有效。未发生由于沟通不到位而影响工作的情况。  相关方的沟通主要体现在和顾客的沟通方面，经常性的对顾客进行走访，了解顾客的意见。  服务提供前：走访用户、电话沟通、了解相关信息等，与顾客签订合同。  服务提供中：组织按质量要求进行交付，解决用户对服务要求等关切问题的反馈、意见及投诉的处理；  服务提供后：与客户保持密切沟通，不定期回访用户，并对顾客反馈问题解答。针对存在的问题及时进行处理。定期发放顾客满意度调查，了解顾客满意或不满意的信息，并积极应对，确保顾客满意。  对顾客一般提出的问题，由项目负责人负责解决。  自体系运行以来，没有发生严重的顾客投诉事件。 | | | 符合 | |
| 文件化信息 | Q07.5 | ----有《文件控制程序》，体系文件生效实施日期为2021年3月25日，文件规定了质量管理、职业健康文件的编制、审批、评审、编号、回收、发放、更改、换版、作废等的管理和控制。根据一阶段问题清单对《管理手册》和程序文件进行了修改和完善。  · 查《文件控制程序》，包括管理手册、程序文件汇编，另有《岗位任职要求》、《岗位职责》等作业文件。  · 查：《文件发放、回收登记表》，抽查文件发放情况，有收文、发文的确认签字，符合文件发放规定。  .查《适用法律法规清单》,里面包括法律法规：中华人民共和国合同法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国消防法、中华人民共和国节约能源法、中华人民共和国安全生产法等  执行标准包括：《中华人民共和国民法典》、《食品安全法》、《食品卫生法》、《中华人民共和国食品卫生管理条例》、《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016等标准及客户要求。  文件资料基本满足岗位工作需要，并为现行有效版本。  **· 查文件的评审及更新：公司质量/职业健康安全管理手册：1）管理体系的范围确定与认证审核范围不符；2）增加了货品保管破损率小于0.03%和送货及时率100%两个质量目标。查看公司管理手册适用范围和公司目标无更新。不符合GB/T19001-2016标准7.5.2 条款：“创新和更新文件化信息时组织应确保适当的：c）评审和批准，以确保适宜性和充分性”和GB/T45001-2020标准7.5.2 条款：“创新和更新文件化信息时组织应确保适当的：c）评审和批准，以确保适宜性和充分性”的要求。**  查文件的作废：暂无。  电子文档需要责任部门留下发放记录，并告知换页处置要求。  文件按需求和公司管理规定发放至有关部门和人员，查有发放记录，符合。  ----有《记录控制程序》，对记录表单的设计、编号、填写、贮存、保管、保护、检索、保存期限、到期处置等方面规定了要求并按此程序控制。  提供《记录清单》，规定了记录的名称、编号、存放部门、保存期限等内容。所规定的记录均涵盖，保存期限规定的合理。 | | | N | |
| 运行的策划与控制 | O8.1 | ◆组织制定了职业健康安全运行相关的控制程序及相应的控制准则，如废弃物排放控制、相关方环境安全管理办法、劳保用品管理制度、消防管理制度、火灾预防应急准备和响应管理等过程的运行准则。  ◆根据过程的运行准则，组织实施资源能源的消耗控制火灾预防、职业健康安全事故防范等过程的控制，避免和减少了职业健康安全的损失。  ◆查见组织的职业健康安全运行控制状况：  1）意外火灾控制  建立消防检查管理制度；按规定定期进行消防检查；制定应急准备响应预案；对公司人员进行消防演习。  出示2022年5月18日对全体员工进行消防知识培训记录显示，经口试确认全部合格。  2）意外触电防控  建立用电检查管理制度；按规定进行安全检查；制定应急准备响应预案；配备安全用具；用电作业由物管派持证人员进行操作。  3）意外伤害（烫伤、机械伤害等）  建立安全生产管理制度；确定人员职责；按规定进行安全检查；配置相应劳保用品，提供有劳动防护用品发放记录，对生产设备定期专人检查安全运行情况。。。。  4）查新冠疫情期间控制措施:视频查看公司配置有测温仪、消毒液、口罩等设施物资，对外来人员进行登记，登记有姓名、身份证号、手机号等，测量温度低于37度才能进入。并定期对办公区域喷洒消毒水消毒。公司人员外出办事或服务时严格按客户要求进行防控。  5）对相关方施加影响  组织对进入场所内的供方送货员、访客，视情况由安保人员或受访人提醒、签定安全协议等方式，告知相关遵守相应的运行准则，以防止外来人员受到人身伤害或职业健康安危害。  部门运行的策划与控制基本满足要求。 | | | 符合 | |
| 应急准备和响应（上次不符合项验证） | O8.2 | 查见：《应急准备及响应管理程序》、《触电应急预案》、《食物中毒事件预案》、《灭火、救援和应急疏散预案演练制度》等。  查见：消防应急演练实况记录：为了检验组织应对生产突发事件的应对能力和应急预案的操作性，相关人员参加了2022年8月19日由综合部组织的火灾的消防演练。  查，提供以上演练记录及演练效果评估报告。演练效果如下：  1、通过演练，使公司员工熟悉了消防响应程序；  2、使参与演习的员工熟练了一般火灾事故的救护过程；  3、通过演练证明了公司的“消防应急准备与响应”的可行性。  视频查应急准备：综合部及办公区域按要求配备有灭火器，消防栓，性能完好。上次不符合项得到整改，无类似问题发生。  部门应急准备和响应基本满足要求 | | |  | |
| 监视、测量、分析与评估 | O9.1 | ----有《绩效考核管理程序》管理文件。  ◆查 公司《环境、安全运行检查记录表》  查2022年1月到2022年10月份，公司对办公室固废管理、能源资源消耗、消防安全、其他事项管理进行了检查，检查结论：运行正常。检查人：郑璐奇。  ◆ 查《消防设施检查表》，  1.由综合部组织实施对公司各部门的消防设施进行检查，每月一次。提供有2022年1月到2022年10月份记录。检查结论：运行正常。检查人：郑璐奇。  2.由负责人讲，食堂德消防设施设备由重庆市第五中级法院物业管理公司统一进行。  ◆ 提供有从业人员预防性健康检查合格证  姓名 岗位 健康证编号 有效期截止日期  赖国容 食品安全小组组长 5001030102022B20162 2023-05-24  龙德良 运营部食堂厨师长 14138 2023-03-09  梁 娅 运营部/食堂 5001030122022A1096 2023-03-28  王 玲 运营部/食堂 5001030122022A8809 2023-03-16  谢园园 运营部/食堂 5001030122092A8716 2023-03-13  ........（见附件）  基本符合要求。 | | |  | |
| 符合性评估 | EO9.1.2 | ----有《合规义务管理程序》，规定明确基本合理。综合部组织对公司环境、安全健康管理活动，遵守相关方律法规和其他要求情况进行评价，评价结果符合相关方律法规和其他要求，无违法违规情况并保持有合规性评价记录。  查 综合部组织各部门于2022年9月29日对公司管理和经营活动中涉及的重要环境因素、危险源、法律法规进行了评价。  评价结果：符合要求  组长：郑勇  成员：杨渝江、郑璐奇、王蕾、赖国容等  查：有《合规性评价报告》，有保持合规性评价的相关记录。 | | | 符合 | |
| 改进 总则  持续改进 | QO10.2 | 公司制定系列程序文件《管理评审控制程序》、《不合格品管理程序》、《不符合控制管理程序》、《纠正措施管理程序》及《内部审核管理程序》，对持续改进的过程予以规定，以实现质量、职业健康安全管理体系及服务质量符合性的持续改进。持续改进的过程包含持续改进的提出、立项、不合格的原因的分析、纠正措施的确定、跟踪和评价及负责部门和人员职责等。公司通过质量、职业健康安全方针、目标的达成分析、内部质量审核结果、数据资料统计分析、纠正和预防措施和管理评审等方式，以推动质量、职业健康安全管理体系的持续改进。公司各部门和各对体系过程输出的各种信息进行收集、分析，识别出不符合或潜在的不符合，并分析原因，按《纠正措施管理程序》实施纠正措施。不符合处理程序和机制健全。公司主要按策划的管理手册、程序文件等实施运行，主要采用内审、管理评审、数据分析、纠正和预防措施、质量、安全方针和目标等来实现对质量、职业健康安全管理体系的改进，另外主要通过日常工作中发现的问题及时予以调整解决来实现。 | | | 符合 | |
| EMS/OHSMS运行控制相关财务支出证据 |  | 提供有2022年1月-10月度投入环境、职业健康安全管理体系运行资金票据，目前支出环境、职业健康安全管理体系运行支出项目有员工保险、员工培训、劳保用品、消防安全培训和演练、固废处理等费用。 | | | 符合 | |

说明：不符合标注N

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：郑璐奇 陪同人员： 赖国容 | | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣F（远程 微信/语音/视频/电话）， 审核日期：2022年11月23日下午 | | |
| 审核条款：  FSMS：5.3/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9.2/10.1 | | |
| 岗位职责、权限 | | F5.3 | 主要负责：负责对部门在体系管理职能过程中涉及的环境因素、危险源、危险源的控制，实施合理的管理方案，实现部门环境、职业健康安全目标指标；提供本公司的质量/环境/职业健康安全和食品安全安全管理要求给供方，选择供方，建立合格供方档案；对供方实施评价，实施环境及职业健康安全影响 ，有需要时对供方进行现场实施的验证活动；对外部供方的业绩进行控制和监视，确保采购食材符合要求，保证库存；编制员工培训计划，确保培训得到有效实施；确保提供食品符合性所需的各类基础设施；负责与顾客沟通，收集、处理有关信息；负责食品销售原辅料的出入库计划管理；及时收集来自顾客的质量信息，包括顾客投诉，并反馈给有关部门，组织对顾客信息的处理，及时将落实情况回复顾客，取得顾客满意。 | | | 符合  🞎不符合 |
| 目标及其实现的策划 | | F6.2 | 文件名称 | 《目标考核结果统计》 | | 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。为实现总目标而建立的各层级目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  综合部目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（审核周期内） | | 培训计划执行率100% | 实施培训/计划培训\*100% | 综合部 | 培训率达到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。  因公司调整组织架构，部门名称在目标中描述有不一致情况，已现场沟通，在完善中。 | |
| 人员 | | | F7.1.2 | 文件名称 | | 如：手册第7.1条款、 | 🗹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 |  | 20 | -- | --- | --- | 25 |   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 | 🞎高中🞎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 |  |  | | 责任和权限 |  |  |     保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 |
| 能力 | | | F7.2 | 文件名称 | | 如：手册第7.2条款《人力资源控制程序》 | 🗹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；  查看《岗位工作人员任职要求》☑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 | | HACCP小组组长 | 无特殊要求 | / | 符合 | ☑胜任 □不胜任 | | 检验员 | 无特殊要求 | / | 符合 | ☑胜任 □不胜任 | | 内审员 | 无特殊要求 | / | 符合 | ☑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  培训过程的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 培训记录 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 | | 2022.04 | 《食品安全法》 | 21 | 🞎笔试☑面试 | ☑有效 □不足 | | 2022.07 | 餐饮服务食品安全操作规范 | 21 | 🞎笔试☑面试 | ☑有效 □不足 | | 2022.06.22 | 食品卫生安全培训 | 21 | 🞎笔试☑面试 | ☑有效 □不足 | | 2022.06.28 | 关于夏季蚊虫防范检查 | 21 | 🞎笔试☑面试 | ☑有效 □不足 | | 2022.6.16 | 厨房设备使用方法 | 20 | 🞎笔试☑面试 | 🞎笔试☑面试 |   持证上岗人员的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 | | 食品安全管员 | 王燕婷 | CCA201713634 | 培训日期：2017.08 | 🗹有效 □过期 | |  | 郑勇 | CCA201713633 | 培训日期：2017.08 | 🗹有效 □过期 |   健康证管理   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | 有效性 | | 运营部经理兼食品安全小组组长 | 赖国容 | 5001030102022B20162 | 2023-05-24 | 有效 | | 运营部(食堂厨师长) | 龙德良 | 14138 | 2023-03-09 | 有效 | | 运营部/食堂 | 梁娅 | 5001030122022A1096 | 2023-03-28 | 有效 | | 运营部/食堂 | 王玲 | 5001030122022A8809 | 2023-03-16 | 有效 | | 运营部/食堂 | 谢园园 | 5001030122092A8716 | 2023-03-13 | 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 |
| 意识 | | | F7.3 | 文件名称 | | 如：🗹《人力资源控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 组织工作人员提高环保意识的方式：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 |  | | 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 |  | | 他们个人的活动对食品安全管理体系有效性的贡献， 包括改进食品安全绩效的益处； | □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 |  | |
| 沟通 | | F7.4 | 文件名称 | 如：🗹《沟通控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 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 | | 2022.10.28 | 索要供应商资质、产品检验报告 | 供应商 | 电话 | 采购部 | 提供检测报告及相关资质证件 | | 2022.09.30 | 顾客满意程度调查 | 顾客 | 食堂问卷调查表 | 运营部 | 提供顾客满意程度调查表 |   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 | | 2022.08.23 | 厨房设备使作培训 | 全体员工 | 会议 | 综合部 | 通过培训，进一步提高了员工加强熟悉厨房设使用程度。 | | |
| 形成文件的信息 | | | F7.5 | 文件名称 | | 《文件和记录控制程序》 | 🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | | 查看《受控文件清单》、《记录清单》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 | | 《质量/安全管理手册》 | ☑纸质 ☑电子 | 2021年3月25日 | 郑勇 | 各部门 | —— | —— | | 《食品安全管理手册》 | ☑纸质 ☑电子 | 2021年3月25日 | 郑勇 | 各部门 | —— | —— | | 《危害分析和关键点控制程序》 | ☑纸质 ☑电子 | 2021年3月25日 | 郑勇 | 各部门 | —— | —— | | 《生产和服务提供控制程序》 | ☑纸质 ☑电子 | 2021年3月25日 | 郑勇 | 各部门 | —— | —— |   电子文件系统管理：（不涉及）  🞎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 | | 《质量管理体系要求》 | ☑标准 🞎法规 | / | 综合部 | 🞎直接下发  ☑转成内部文件 | 全公司 | | 中华人民共和国食品安全法 | □标准 🗹法规 | / | 综合部 | 🞎直接下发  ☑转成内部文件 | 全公司 | | 中华人民共和国消防法 | □标准 🗹法规  🞎通知 | / | 综合部 | 🞎直接下发  ☑转成内部文件 | 全公司 | | 《中华人民共和国环境保护法》 | □标准 🗹法规  🞎通知 | / | 综合部 | 🞎直接下发  ☑转成内部文件 | 全公司 |   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 | 处理方式 | 评价人 | | 《原辅材料进货查验记录》 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 综合部 | 2022-11-1 | / | 郑勇 | | 《食品添加剂领用记录》 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 运营部/食堂 | 2022-8-17 | / | 郑勇 | |
| 内部审核 | F9.2 | 文件名称 | | 如：🗹《内部审核控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 🗹自管理体系建立后/🞎近一年，于 2022年 10月 17-18 日实施了内部审核；  记录包括：  《内审计划》：有 3 名内审员；有□《内审员证书》 ☑有内审员培训记录  ☑覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  □覆盖了全部过程和条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《内审检查表》：☑与内审计划一致 □与内审计划不一致缺少  抽查的部门：如：  ☑覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  □覆盖了全部过程和条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《不符合项报告》 1 份；  涉及的条款号或问题简述：审核发现：不能提供7月18日实施的新员工入职培训记录，上述事实不符ISO22000:2018标准7.2条款。  ☑不符合项已关闭 🞎不符合项部分关闭  🞎不符合项未关闭，缺少  《内审报告》结论：  ☑体系运行有效 🞎体系运行基本有效  🞎体系运行失效，问题  本次现场审核时，上述不符合项的纠正措施的有效性  ☑不符合项未发生 🞎不符合项仍然存在 |
| 不符合与纠正措施 | F10.1 | 文件名称 | | 《不符合控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 不符合的来源：  🞎 相关方投诉 🞎产品检查中出现的问题 🞎工作运行中的问题 🗹内审  抽查采取纠正措施相关记录名称： 《不合格纠正/预防措施单》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.10.19 | 不能提供7月18日实施的新员工入职培训记录，上述事实 | 对管理部人员进行培训，要求严格按公司规定执行，立即对该培训内容补充完善培训相关记录。 | 管理人员工作责任心不强，未按要求进行记录。 | 已对相关人员进行培训，已确认该培训记录已完善。 | 有效 | |

说明：不符合标注N