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 负责人：王晓东 陪同人员：李卓 | 判定 |
| 审核员：肖新龙:QEO、任泽华：FHO 【任泽华O体系晋级被肖新龙见证】 审核日期：2023-02-19 |
| 审核条款：Q：5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.2/8.5.5/9.1.2/9.1.3/10.2F：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.9.5/9.1.2/10.1H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2/3.2/5.1/5.2E:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.1/8.2/9.1.1/9.1.2/10.2O:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.1/8.2/9.1.1/9.1.2/10.2 |
| 部门职责 | Q5.3E5.3O5.3F5.3H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门主要负责公司人力资源管理、培训策划及组织实施、持证上岗人员管理、体系文件和记录管理、环境和职业健康因素的识别及控制措施的策划及实施、检查工作，负责内部沟通工作，负责公司目标实施情况的考核、协助完成内审工作、管评工作，顾客沟通、顾客满意度调查以及顾客投诉处理等工作。 |
| 环境因素 | E6.1.2 | 文件 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织在识别环境因素和相关的环境影响时，需考虑非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别考虑了下列过程：🗹设计开发 🗹原材料采购 🗹生产/服务提供 🗹产品检测 🗹产品交付 🗹产品使用 🗹最终处置 🞎其他——**组织的环境因素包括：**能源资源消耗： 🗹水 🗹电 🞎蒸汽（外购） 🞎压缩空气 🞎天然气 🞎氮气（自制） 🗹甲醇燃料污染物排放种类：🗹生活污水 🗹工业废水（含油废水） 🗹废气（油烟） 🞎粉尘 🞎噪声 🗹固体废弃物 🞎危险废弃物 🗹其他——厨余垃圾危险化学品引起的环境影响：🗹泄露 🞎燃烧 🞎爆炸 🗹其他——火灾评价重要环境因素的准则：评价不可接受风险的准则：综合指数评价方法等 ，组织策划评价的重要环境因素对应的评价得分均在24分或以下，与《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》的要求不完全一致，现场沟通**重要环境因素，及其控制措施是**：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 重要环境因素 | 状态 | 控制措施 | 责任部门 |
| 潜在火灾发生 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急  | 《厨房消防安全管理制度》、《目标、指标管理方案》 | 服务部 |
| 垃圾及固体废弃物的排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 《废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定》、《目标、指标管理方案》 | 服务部 |
| 含油废水的排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 《废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定》、《目标、指标管理方案》 | 服务部 |
| 油烟排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 《废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定》、《目标、指标管理方案》 | 服务部 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

基本涵盖了组织经营过程中所涉及的重要环境因素；运营部不涉及重要环境因素； |
| 危险源辨识 | O6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织在辨识危险源和相关的职业健康安全风险时，已考虑下列因素：🗹社会因素 🗹领导作用 🗹组织的文化 🗹常规活动和状况 🗹非常规活动和状况 🗹内部或外部以往发生的相关事件 🗹潜在的紧急情况 🗹内部员工 🗹相关方人员 🞎其他🗹工作场所附近的状况 🗹实际或拟定的变更 🗹危险源的知识和相关信息的变更危险源辨识考虑了下列过程：🗹设计开发 🞎原材料采购 🗹生产/服务提供 🗹产品检测 🞎产品储存 🗹产品交付 🗹辅助活动 🞎公用工程 🗹其他——原材料预处理评价不可接受风险的准则：《危险源辨识和风险评价控制程序》：LECD法 ，不涉及不可接受风险，涉及**组织的重大危险源包括，及其控制措施是**：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **重要危险源** | 职业健康安全风险 | 控制措施 | 责任部门 |
| 餐食制作售卖过程中使用或制作出不安全食品 | 食物中毒 | 管理方案、应急预案 | 服务部 |
| 火灾或爆燃 | 烧伤、财产损失 | 管理方案、应急预案 | 各部门 |
| 意外伤害事故 | 触电、机械伤、烫伤、割伤、摔伤、意外事故、添加剂的违规使用等伤害 | 按操作规程操作、管理方案、管理制度、应急预案 | 服务部 |
| 触电 | 人身伤害 | 管理方案、应急预案 | 服务部 |
|  |  |  |  |
|  |  | —— |  |
|  |  |  |  |

组织提供有《不可接受风险清单》，描述不够准确，现场沟通；经识别评价本部门设计的重要危险源是火灾或爆炸； |
| 法律法规要求和其他要求的确定\合规义务 | EO6.1.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.3条款、🗹《法律法规和其他要求管理程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织收集法律法规和其他要求的渠道：🗹专业网站 🗹主管机构 🞎专业书店 🗹其他（行业/协会）提供有《适用法律法规清单》 抽查主要的相关法律法规是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 法律法规名称 | 具体条款 | 应用过程 | 责任部门 |
| 《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》 | 全部 | 固废处理 | 各部门 |
| 生产安全事故应急预案管理办法 | 全部 | 安全餐食加工过程 | 各部门 |
| 生产经营单位安全生产事故应急预案编制导则 | 全部 | 安全餐食加工过程 | 各部门 |
| 消防安全标志设置要求 GB 15630 | 全部 | 消防过程 | 各部门 |
| 环境空气质量标准 GB3095 | 全部 | 油烟排放过程 | 各部门 |
| 生产安全事故报告和调查处理条例 | 全部 | 安全生产过程 | 各部门 |
| 山西省环境保护条例 | 全部 | 垃圾及厨余垃圾处理过程 | 各部门 |
| 山西省减少污染物排放条例 | 全部 | 垃圾及厨余垃圾处理过程 | 各部门 |
|  |  |  |  |

 《饮食业油烟排放标准》、《山西省城市生活垃圾分类管理规定 》，未识别，已现场沟通查看《排污许可证》编号： 不适用 有效期至： 年 月 日污染物排放种类：🞎生活污水 🞎工业废水 🞎废气 🞎粉尘 🞎厂界噪声 🞎其他——污染物排放总量：🞎达标 🞎未达标，需要改进： 污染物排放浓度：🞎达标 🞎未达标，需要改进： 根据该企业的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：——不适用🞎环境影响登记表 🞎环境影响报告表 🞎环境影响报告书 🞎其他——消防备案：——办公地址场所、热食类食品制售服务场所消防管理均由甲方负责； |
| 措施的策划 | EO6.1.4 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境目标、指标及管理方案一览表》、🗹《职业健康安全目标、指标及管理方案一览表》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织针对重要环境因素、合规义务、风险和机遇制订了控制措施（管理方案），抽查：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 控制内容 | 类别 | 控制措施 | 考核 | 责任部门 |
| 垃圾及固体废弃物的排放 | 重要环境因素 | 1.办公/仓库/生产现场按要求设置密封垃圾箱或垃圾筒，区分“可回收/不可回收”，按要求对垃圾进行分类，委托清运单位由组织进行清运；生活垃圾严要求清运至指定的堆放点或垃圾桶，由清运单位清运至市政垃圾处理点；剩饭剩菜及泔水由制定的清洁单位负责定期清运处理；办公区固体废弃物应分类放置，电池、硒鼓等交由运营部，积累一定量后交“回收点”；3.可回收的废旧纸张、产品包装等送废品收购站回收处理；4.垃圾及时处理，严禁私自外运、违章倾倒生活垃圾，禁止私自填埋和焚烧生活垃圾；5.严格执行“废水、油烟、固体废弃物排放管理规定”措施； | 检查 | 服务部 |
| 油烟的排放 | 重要环境因素 | 设置油烟排放处理设施，保障排放及空气中的油烟在排放前经过清洗及除尘；定期对油烟排放进行检测； | 三方监测 | 服务部 |
| 含油废水的排放 | 重要环境因素 | 把第一次洗刷餐具、炊具的含油的废水经过隔油池处理后排放。 | 检查 | 服务部 |
| 潜在火灾 | 重要环境因素/不可接受风险 | 1.加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；2.各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；3.配备灭火器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；4.制订应急预案，进行消防演练；等 | 事故统计 | 各部门 |
| 意外伤害事故 | 不可接受风险 | 1. 对员工进行安全操作知识的培训
2. 配备劳动保护用品
3. 定期对现场作业人员进行安全操作的实操检查
 | 持续运行，季度考核 | 运营部 |
| 食物中毒 | 不可接受风险 | 1、员工定期进行身体检查，发放劳动防护用品；2、建立并执行食品卫生制度；3、生熟分开，餐具三清洗一消毒，加强用水管理和用电管理；4、增强油烟机、排风扇措施，保证环境卫生安全。5）对员工进行《餐饮服务食品经营者及单位餐厅食品安全管理制度》并按规定执行。 | 持续运行，季度考核 | 运营部 |
| 触电 | 不可接受风险 | 1. 电气设备必须具有国家指定机构的安全认证标志。
2. 防触电措施 ①接零、接地保护系统；②漏电保护；③绝缘；
3. 对人员进行培训
4. 安全用电检查，对隐患及时整改
 | 持续运行，季度考核 | 服务部 |

 |
| 管理目标及其实现的策划 | Q6.2E6.2O6.2F6.2H (V1.0)2.4.2  | 文件名称 | 手册第6.2条款 、《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。为实现总管理目标而建立的各层级目标，各层级目标具体、有针对性、可测量并且可实现。本部门分解的管理目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 管理目标 | 考核情况 | 考核周期/频次 | 目标实际完成（2022年第4季度） |
| 培训计划完成率100% | 已完成次数/总次数×100% | 季度 | 100% |
| 办公固体废弃物处理率100％ | 处理数/总数×100% | 季度 | 100% |
| 顾客满意度≥85% | 顾客满意度分析报告 | 年度 | 90 |
| 重大伤亡事故为零 | 统计次数 | 季度 | 0 |
| 火灾事故为零 | 统计次数 | 季度 | 0 |
|  |  |  |  |

目标已实现，2023年目标还在实施中 🞎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。 |
| 人员 | Q7.1.2F7.1.2 | 文件名称 | 🗹手册第7章内容、🗹《前提方案》、🗹《SSOP》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理者了解了组织应确定并配备所需的人员情况。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 管理人员数 | 技术人员数 | 操作人员数 | 临时工数 | 季节工数 | 辅助人员数 | 总人数 |
| 5 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 20 |

建立、 实施、 运行或评估食品安全管理体系时是否聘用外部专家：🞎是 否

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 最高学历 | 🞎专科🞎本科 🞎硕士以上  |  |
| 教育专业 | 🞎食品相应🞎食品相关 🞎食品不相关  |  |
| 职称 | 🞎助理工程师 🞎工程师 🞎高级工程师以上  |  |
| 专业工作经历 |  年 |  |
| 责任和权限 | 负责建立和保持管理体系 |  |

 保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 （不涉及）  |
| 组织的知识 | Q7.1.6  | 文件名称 | 🞎《知识控制程序》、手册第7.1条款、《组织知识清单》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织应确定所需的知识控制：提供有《组织知识清单》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 具体内容 | 收集部门 | 共享方法 | 更新频次 |
| 内部知识 | 从经验获得的知识；从失败和成功项目吸取的经验和教训；获取和分享未成文件的知识和经验；以及过程、产品和服务的改进结果 | 服务部运营部 | 🗹交流会议🗹工作总结🗹辅导培训 | 不定期🗹每年🞎每季度🞎每月🞎每天 |
| 外部知识 | 从顾客或外部供方收集的知识 | 运营部 | 调查沟通🗹工作总结🞎辅导培训🗹协会组织的各类活动 | 不定期🗹每年🞎每季度🞎每月🞎每天 |

 |
| 能力人力资源 | Q7.2E7.2O7.2F7.2H (V1.0)3.2 | 文件名称 | 管理手册7.2条款、《人力资源控制程序》、🞎《能力和意识控制程序》、🗹《岗位任职要求》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 |  查看《岗位任职要求》🗹充分有效 🞎不足，说明：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 关键岗位的人员 | 任职要求 | 学历/专业 | 工作经历年限 | 是否胜任 |
| （管理人员）总经理王忠山 | 学历：🞎本科/专科/高中及以上专业：无特殊要求 培训：无特殊要求 工作经历：—— 年法人兼总经理 | 学历：大专专业：工商管理 | 26年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 服务部经理李卓 | 学历：本科/专科/🞎高中以上/初中——无特殊要求专业：无特殊要求培训：无特殊要求工作经历：3 年以上 | 学历：中专专业：—— | 18年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 运营部经理兼食品安全小组组长王晓东 | 学历：本科/🞎专科/🗹大专以上/初中专业：无特殊要求培训：熟悉食品原材料特性、餐饮加工过程相关知识，有食品安全意识工作经历：1 年以上 | 学历：大专专业：工商管理 | 20年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 服务部厨师牛彦飞 | 学历：本科/🞎专科/🗹高中以上专业：有厨师证，熟悉食品原材料特性、餐饮加工过程相关知识，有食品安全意识培训：——工作经历：1 年以上 | 学历：初中专业：—— | 20年 | 🗹胜任 □不胜任 |

提供有员工能力考核表，抽查徐丽丽、考核结果：称职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 🞎其他经询问，部门负责人表示公司经营行业面临门槛比较低、就职人员年龄结构偏大，同时流动性较大，全体人员整体对体系掌握的程度还需加强，会不定期开展培训或外聘教师培训等工作。计划招聘2个人

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 《招聘计划》 | 招聘完成情况 | 社会招聘 | 校园招聘 | 满足条件比例 |
| 管理人员 名 | 实招 ——名  |  |  |  |
| 技术人员 名【常态招聘】 | 实招 ——名  |  | —— |  |
| 操作人员2 名【常态招聘】 | 实招 ——还在招聘中名  |  | —— |  |

是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是 □否，培训过程的控制：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 |
| 2023-01-12 | 法律法规标准 | 部门负责人/4人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-10-22 | 食品安全管理制度 | 部门负责人/4人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-10-22 | 岗位操作技能 | 各部门负责人/4人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2023年 | 法律法规标准更新 | 还未实施 | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 |

培训过程的控制：提供有《2022-2023年度培训计划》、《培训记录》，随机抽取：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 |
| 2022-09-30 | 消防安全培训记录 | 古城煤矿招待所全部员工 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2023-01-29 | 食堂人员卫生知识培训 | 古城煤矿招待所/12人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2023-01-09 | 事故警示教育学习 | 古城煤矿招待所/12人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-12-01 | 内部审核员 | 王晓东、李卓 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-10-04 | 岗前培训【卫生管理、安全问题（发生火险、食物中毒）】 | 古城煤矿招待所/15人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-09-02 | 甲醇燃料使用安全操作规程 | 古城煤矿招待所/15人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2023-02-16~02-18 | 三级安全教育 | 各部门负责人/6人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-09-11 | 管理手册、程序文件 | 各部门负责人/6人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2022-10-22 | 岗位任职及管理制度要求 | 部门负责人/4人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2023-01-12 | 法律法规培训 | 部门负责人/4人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |

一阶段未见三级安全教育的培训证据，二阶段已提供，但对策划的培训内容及时间分配上还需要加强，后续审核关注。持证上岗人员的控制：——不涉及

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 特种设备作业人员 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 |
| 叉车工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 电梯工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 行车工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 锅炉工（G1） | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 |
| 压力容器操作工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 压力管道操作工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

查特种作业人员情况——不涉及

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书 | 有效期期限 | 结论 |
| 焊工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 高压电工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 低压电工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 危化品操作工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 消防员 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 安全员 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 车辆驾驶员 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
|  |  |  |  | 有效 □过期 |
|  |  |  |  |  |

用电及消防管理，维护等均有甲方负责；健康证管理，提供有健康证，随机抽取：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 人员类型 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 |
| 服务部打荷 | 王彩平 | 010 | 2024年1月1日 | 有效 □过期 |
| 服务部-厨师 | 常宏伟 | 004 | 2024年1月1日 | 有效 □过期 |
| 服务部-服务员 | 曹玉琴 | 009 | 2024年1月1日 | 有效 □过期 |
| 运营部经理兼食品安全小组组长 | 王晓东 | 002 | 2024年1月1日 | 有效 □过期 |
| 服务部-厨师长 | 牛彦飞 | 003 | 2024年1月1日 | 有效 □过期 |
|  |  |  |  |  |

食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系方面具有多学科知识和经验的结合，包括：☑人员能力管理 ☑设备管理 ☑原材料采购 ☑产品生产 ☑服务提供 ☑工艺执行 ☑ 产品交付 ☑食品危害计划验证 |
| 意识人力资源 | Q7.3E7.3O7.3F7.3 H (V1.0)3.2 | 文件名称 | 🗹《人力资源控制程序》 🞎《能力和意识控制程序》🗹管理手册7.3条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织工作人员提高质量、环境、食品安全和职业健康安全意识的方式：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  |
| 管理方针 | 🗹会议 🞎展板 ☑标语 🗹培训 □其他 |  |
| 与其任务相关的食品安全管理目标 | 🗹会议 🞎展板 ☑标语 🗹培训 □其他  |  |
| 对管理体系有效性的贡献，包括改进提升绩效的益处；  | 🗹会议 □展板 ☑标语 🗹培训 □其他  |  |
| 不符合食品安全管理体系要求的后果 | 🗹会议 □展板 ☑标语 🗹培训 □其他  |  |
| 与他们的工作相关的重要环境因素和相关的实际或潜在的环境影响 | ☑会议 □展板 ☑标语 ☑培训 □其他  |  |
| 不符合管理体系要求，包括未履行组织合规义务的后果 | ☑会议 □展板 ☑标语 ☑培训 □其他  |  |

 |
| 沟通  | Q7.4E7.4O7.4F7.4 H (V1.0)2.5.2.1 | 文件名称 | 🗹管理手册7.4条款、🗹《内外部沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与管理体系形成的信息一致且真实可信。外部沟通的控制：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 |
| 2022年12月 | 现场安全检查 | 山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿消防部门 | 现场面对面检查 | 服务部 | —— |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

2022年因为疫情管控原因，监管部门未来厂进行检查是否规定了外部沟通食品安全有关信息人员的职责和权限；🗹是 🞎否外部沟通的人员是否接受了适当培训；主要由总经理负责，经验丰富，参加公司组织的各项培训；培训时间 2022 年 月 日外部沟通的人员是否得到了授权；🗹是 🞎否外部沟通获得的信息是否作为管理评审输入，并用于更新HACCP体系。🗹是 🞎否内部沟通的控制：提供有信息沟通记录；

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2023-02-13 | 卫生检查 | 全体员工 | 现场检查 | 服务部 | 发生问题按照实际查核进行整改 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

经沟通了解企业内部报告的渠道：🗹口头 🗹手机/电话 🗹网络 🗹书面 🗹会议 🞎意见箱  |
| 形成文件的信息 | F7.5Q7.5E7.5O7.5H (V1.0)1.2.3H (V1.0)1.2.4 | 文件名称 | 🗹《文件控制程序》 🗹《记录控制程序》 🞎《文件化信息控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单登记表》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 |
| 管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-09-01 | 王忠山 | 各部门 | —— | —— |
| 程序文件 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-09-01 | 王忠山 | 各部门 | —— | —— |
| 危害控制计划 | 🞎纸质 🗹电子 | 2022-09-01 | 王忠山 | 各部门 | —— | —— |

电子文件系统管理：🗹定期杀毒 🗹定期备份 🞎限值上网 🞎取消USB端口 🞎其他查文件修改情况：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 |
| 管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2023.02.15 | 王忠山 | 各部门 | —— | —— |
| 前提方案 | 🗹纸质 🗹电子 | 2023.02.15 | 王忠山 | 各部门 | —— | —— |
| 危害控制计划 | 🗹纸质 🗹电子 | 2023.02.15 | 王忠山 | 各部门 | —— | —— |

提供有《适用法律法规清单》；列举主要的相关法律法规是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 法律法规名称 | 具体条款 | 应用过程 | 责任部门 |
| 《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》 | 全部 | 固废处理 | 各部门 |
| 生产经营单位安全生产事故应急预案编制导则 | 全部 | 安全生产过程 | 各部门 |
| 消防安全标志设置要求 GB 15630 | 全部 | 消防过程 | 各部门 |
| 环境空气质量标准 GB3095 | 全部 | 油烟排放过程 | 各部门 |
| 生产安全事故报告和调查处理条例 | 全部 | 安全生产过程 | 各部门 |
| 山西省固体废物污染环境防治条例 | 全部 | 垃圾及废弃物管理过程 | 各部门 |
| 中华人民共和国民法典 | 全部 | 合同管理 | 运营部 |
|  |  |  |  |

外来文件控制，提供有《适用法律法规清单》随机抽取：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 性质 | 收集日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 |
| 餐饮业经营管理办法（试行） | 🞎标准 🗹法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.09.03 | 运营部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 | 🗹标准🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.09.03 | 运营部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具 | 🗹标准🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.09.03 | 运营部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB2716 食品安全国家标准 植物油 | 🗹标准🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.09.03 | 运营部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| 餐饮企业质量管理规范GB/T33497-2017 | 🗹标准 🗹法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.09.03 | 运营部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| 饮食业油烟排放标准GB18483 | 🞎标准🗹法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.09.03 | 运营部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0） | 🗹标准🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.09.03 | 运营部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| 餐饮服务食品安全管理人员培训管理方法 | 🞎标准🗹法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.09.03 | 运营部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具 | 🗹标准🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022.09.03 | 运营部 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

记录（音频、视频、图片等证据）控制

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 记录名称 | 载体 | 保存期限 | 保存部门 | 填制日期（月） | 处理方式 | 审批人 |
| 招待所消毒记录 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 服务部 | 2022年11月-2022年12月 | —— | —— |
| 食品留样记录 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 服务部 | 2023年2月3日 | —— | —— |
| 古城煤矿食堂每周一自查情况表 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 服务部 | 2023-02-13 | —— | —— |
| 产品召回模拟演练记录 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 服务部 | 2022年11月10日 | —— | —— |
| 培训效果评价记录 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 运营部 | 2022年9月-2022年12月 | —— | —— |
| 外来人员出入登记表 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 服务部 | 2023年2月15日 | —— | —— |

 |
| 运行 | E8.1  | 文件名称 | 🗹管理手册 8.1条款、🗹《环境运行控制程序》、🗹《消防安全管理制度》、🞎《固体废弃物控制程序》、🞎《水电管理制度》、🞎《固体废弃物管理制度》、🗹《安全生产检查制度》、🗹《用水用电管理制度》、🗹《餐厨废弃物处置管理制度》、🗹《污水、废气排放管理规定》、🗹《噪声排放管理规定》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门目前进行固体废弃物的性质：🗹可回收 🗹一般生活垃圾 🞎试验废弃物（废液、固废、试剂瓶等）🗹废墨盒，晒鼓 🗹厨余垃圾可回收垃圾的处置：🞎自用为原材料 🗹销售给废品回收方 🞎其他🗹废墨盒，晒鼓：运营部统一存放，厂家在维修后取走，审核周期内暂未发生更换情况；🗹一般生活垃圾：分类存放，统一由甲方负责清运管理；🞎试验废弃物：不涉及一阶段：查看现场未进行垃圾分类，仅有厨余垃圾桶，但扔有废弃包装、帽子等；二阶段验证已经整改■用电：照明、空调、设备运行——人走随手关灯、断电、办公环境温度适宜（冬季≤23℃，夏季冬季≥25℃）；■用水：不跑冒滴漏，随手关水龙头，；■消防：有消防栓、灭火器（干粉）、消防手动报警器，热食类食品制售场所的有运行检查记录，每月进行1次检查，办公区主要由大厦统一管理**；**■特种设备的使用：不使用 |
| 消除危险源和降低职业健康安全风险 | O8.1 | 文件名称 | 🗹管理手册 8.1条款、🞎《环境运行控制程序》、🗹《消防安全管理制度》、🞎《固体废弃物控制程序》、🞎《水电管理制度》、🞎《固体废弃物管理制度》、🗹《安全生产检查制度》、🗹《用水用电管理制度》、🗹《餐厨废弃物处置管理制度》、🗹《污水、废气排放管理规定》、🗹《噪声排放管理规定》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的与职业健康安全风险有关的过程、产品和服务包括：□建筑施工 🞎危化品采购 □危化品贮存 □某加工工序 □放射线探伤 □危险品运输 □设备维修 □人员培训 ☑无■职业病体检：无GBZ188中的职业健康危害因素，不涉及职业病岗位；不需要进行职业病体检；有提供员工健康证。“见本部门7.2条款审核记录”■职业健康危害有害因素监测：因无GBZ188中的职业健康危害因素，无需进行有害因素监测；■劳保用品发放：使用劳保用品如手套、口罩、工服、帽子等，按需领用，无领用记录，现场沟通■机械伤害：机械伤害——有应急救援预案；配备有医药箱，有设备操作规程标识；■摔倒：地面及时清理和清洁；有小心摔倒等警示标志；■安全用电：定期进行安全检查，不随便拉电线，不随便使用大功率电器；配电柜有安全警示标识■消防：消防栓、消防手动报警器、灭火器（干粉）；有消防栓、灭火器（干粉）、消防手动报警器，热食类食品制售场所的有运行检查记录，每月进行1次检查，办公区主要由大厦统一管理；■化学伤害：甲醇燃料泄露，火灾或爆炸，有MSDS，有应急预案及培训■特种设备的使用：——无；近一年无工伤发生。**对外包的控制****目前外包的过程：** 产品第三方检测 ——在需要进行检测时送样到第三方检测结构；长期合作，需要检测时送检，签订委托单及付款等方式进行控制。查看与外包方签订的合同中是否明确了职业健康安全职责，🞎有 🞎没有，说明：在合同中未明确，主要通过《相关方告知书》方式进行告知 确定对外包的职能和过程实施控制的类型和程度，🗹有 🞎没有，说明： 口头沟通需求，以付款凭证为准 确保其外包安排符合法律法规要求和其他要求，🗹有 🞎没有，说明：主要通过检测结果来进行判定 与实现职业健康安全管理体系的预期结果相一致，🗹有 🞎没有，说明：未发生异常情况   |
| 应急准备和响应 | EO8.2 | 文件名称 | 如：🗹《应急准备与响应控制程序》、🗹《应急预案》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 应急准备和响应的情况：本部门未组织应急演练，参加公司组织的应急演练，“见服务部8.2条款审核记录”

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 |
| —— | 🞎实际发生 🗹演练 |  |  |
| —— | 🞎实际发生 🗹演练 |  |  |
| —— |  |  |  |

对预案定期评审的日期： —— 修订响应措施的内容： —— 。《应急预案》在当地环保部门的备案 🞎已实施 🗹未实施（不适用）适当时，向有关的相关方，包括组织控制下工作的人员提供相关的培训。🗹已实施，同时参加甲方组织的各类培训 🞎未实施 |
| 顾客沟通 | Q8.2.1 | 文件名称 | 如：管理手册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 | 🗹投标书🗹签订服务合同 |
| 售中 | 🗹签订合同 🗹订单🗹处理变更（适用时） | 🗹电子版 🗹纸质 | 🗹菜谱🗹订单（系统中）🗹现场沟通、定期回访等 |
| 售后 | 🗹获取顾客反馈🗹投诉处理 | 🗹电子版 🗹纸质🗹客诉电话 | 🗹《顾客满意度调查记录》🞎《顾客意见反馈表》🗹微信、口头等 |
| 特殊情况 | 🗹处置或控制顾客财产，如： | 🗹会议、🗹电话、🗹微信、🗹访问 | 审核周期内未发生 |
|  | 🗹关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 有应急电话等 | 在MSDS和安全标签中包括：火灾、食品安全事故等 |

 |
| 产品和服务要求的确定  | Q8.2.2 | 文件名称 | 如：管理手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | 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： GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、《合同》等  组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求、员工服务态度等 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：GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、《合同》等 🗹 组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： ——  |
| 产品和服务要求的评审 | Q8.2.3 | 文件名称 | 如：管理手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | 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 🞎在系统中审批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； | 定期对员工进行安全教育每年安全培训不得少于1次，执行食品安全法的要求，服务标准及饭菜制作要求；人员健康及清洁消毒等 |
| 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； | 重量或容量够、营养搭配均衡、出餐及时等 |
| 组织规定的要求； | 餐食烧熟煮透、餐食加工制售环境卫生、服务人员健康证、餐食餐具的管理、厨余垃圾管理等； |
| 适用于产品和服务的法律法规要求 | 食品安全法、GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、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》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 数量 | 协议单 | —— |
| 2022-12-12 | 山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所 | 热食类食品制售 | 按照每天就餐人数进行安排 | 服务合同编号：潞安古煤2022-12-001号 | —— |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

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 🞎未进行确认，说明 。 网上销售——🞎已存在 🗹不存在 （不适用）查看公司网站的产品信息，如产品目录：（不适用）🞎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8.2条款、《顾客要求评审程序》 | 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（如疫情影响） 🞎其他；抽取产品和服务变更相关记录名称：《 审核周期内未发生变更 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 |
| —— |  |  |  |  |
| —— |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 |
| 交付后的活动/投诉处理 | Q8.5.5 H5.2 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》、《服务管理程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 经询问，顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通；目前暂不存在需要协调的问题，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——退换货 🗹其他—补偿抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| —— |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

目前提供的餐食未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等，未发生撤回召回情况，参加公司组织的应急演练、召回撤回演练，见“服务部审核记录”。产品运输：——不涉及。 |
| 撤回/召回 | F8.9.5H（V1.0）3.9 | 文件名称 | 如：🗹《不合格品和产品撤回控制程序》、🞎《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： 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 | 总经理 |  |
| 通知消费者 | 总经理 |  |
| 处置撤回产品 | 服务部  |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 服务部  |  |
| 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 本部门参加了公司组织的撤回召回方面的演练：如下： ——见服务部审核记录

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 |
| —— | 🞎实际撤回 🞎模拟撤回 | —— |  |  | 🞎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。 |
| 顾客满意 | Q9.1.2 | 文件名称 | 如：管理手册9.1.2条款、《顾客满意度测量控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 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 | 3份问卷；收回3份 ，《顾客满意度调查表》结果：平均分97分，顾客满意，但目标统计考核顾客满意度为90分，两者不一致，现场沟通 | 客户调查量偏少，已与企业沟通 |
| 顾客对交付产品或服务的反馈 | 每批 | 无改进 |  |
| 顾客座谈 | 不定期 | —— |  |
| 市场占有率分析 | 不定期 | —— |  |
| 顾客赞扬 | 随时 | 没有发生 |  |
| 担保索赔 | —— | —— |  |
| 经销商报告 | —— | —— |  |

 |
| 监视、测量、分析和评价 | EO9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1条款、🗹《绩效、监视和测量控制程序》、 | 🗹符合🞎不符合🞎符合🗹不符合🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 监视、测量、分析和评价的内容：🗹能源消耗 🗹消防安全 🗹危化品管理（甲醇燃料管道输送，通过对阀门进行管理） 🞎特种设备管理 🗹持证上岗人员管理（见7.2条款） 🗹废物回收 🗹污染物处理（废弃油脂、厨余垃圾，见服务部审核记录） 🞎其他抽取监视、测量、分析和评价相关记录名称：《检定/监测报告》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 项目 | 检查结果 | 结论 |
| —— | 未提供油烟排放达标的监测证据 | 未提供 | 🞎达标 🞎超标 |
|  |  |  | 🞎达标 🞎超标 |
|  |  |  | 🞎达标 🞎超标 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

抽取监视、测量、分析和评价相关记录名称：《办公区环境安全检查记录》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 项目 | 检查结果 | 结论 |
| 2022.09.06 | 固废分类及排放、消防安全、现场卫生、电气线路、空调使用等 | 合理、整齐、无漏线等，检查人：王晓东 | 🗹未见异常 🞎超标 |
| 2023.01.05 | 固废分类及排放、消防安全、现场卫生、电气线路、空调使用等 | 合理、整齐、无漏线等，检查人：王晓东 | 🗹未见异常 🞎超标 |
| 2023.02.04 | 固废分类及排放、消防安全、现场卫生、电气线路、空调使用等 | 合理、整齐、无漏线等，检查人：王晓东 | 🗹未见异常 🞎超标 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

抽取监视、测量、分析和评价相关记录名称：《服务部环境安全运行检查记录》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 项目 | 检查结果 | 结论 |
| 2022.09.04 | 噪声排放，废气，固废，能源资源消耗、消防，用电安全、劳动防护、人员服务 | 符合要求，检查人：牛彦飞/李卓 | 🗹未见异常 🞎超标 |
| 2022.11.06 | 噪声排放，废气，固废，能源资源消耗、消防，用电安全、劳动防护、人员服务 | 符合要求，检查人：牛彦飞/李卓 | 🗹未见异常 🞎超标 |
| 2022.12.05 | 噪声排放，废气，固废，能源资源消耗、消防，用电安全、劳动防护、人员服务 | 符合要求，检查人：牛彦飞/李卓 | 🗹未见异常 🞎超标 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

抽取监视、测量、分析和评价相关记录名称：《厨房卫生、食品安全检查记录》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 项目 | 检查结果 | 结论 |
| 2023.01.02 | 环境卫生、厨房卫生、安全检查、从业人员个人卫生状态、食品留样、消毒设施、菜品质量、售餐窗口等 | 符合，检查人：牛彦飞 | 🗹未见异常 🞎超标 |
| 2023.01.16 | 环境卫生、厨房卫生、安全检查、从业人员个人卫生状态、食品留样、消毒设施、菜品质量、售餐窗口等 | 符合，检查人：牛彦飞 | 🗹未见异常 🞎超标 |
| 2023.02.04 | 固废分类及排放、消防安全、现场卫生、电气线路、空调使用等 | 合理、整齐、无漏线等，检查人：王晓东 | 🗹未见异常 🞎超标 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

另抽查2023-02-13 《古城煤矿招待所一周自查安全检查整改落实情况表》、《日常安全检查巡查表》，抽查2023年2月13日，如拖布间/配电室的门框未清理、墙面需清理，已整改，负责人：牛\*\*；又抽查2022年10月17日，大厅花架不干净、垃圾桶盖子不干净，已整改，负责人曹玉琴；餐食加工现场安装有可燃性气体控制器，归甲方管理，提供有探测器的检定报告，检定证书编号：长鉴字第KR20221019号，有效期至：2023年6月1日。甲方负责电气、建筑消防设施、防雷检测等的管理。 |
| 分析与评价 | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：手册9.1条款、《XXXX控制程序》、《绩效、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，应利用分析结果进行评价： 产品和服务的符合性； 顾客满意程度；——《顾客满意度调查》 质量管理体系的绩效和有效性； 策划是否得到有效实施； 针对风险和机遇所采取措施的有效性 外部供方的绩效——甲方负责管理 质量管理体系改进的需求。——体现在管理评审组织应分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。 分析数据的统计技术包括：□因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图 其他——EXCEL统计见《管理评审报告》  |
| 分析与评价 | F9.1.2 | 文件名称 | 如：手册9.1条款、《监视和测量控制程序》 | 符合 □不符合 |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，包括：☑ 与PRP验证的结果——见食品安全小组审核记录☑ 危害控制计划验证的结果——见食品安全小组审核记录☑ 内部审核验证的结果——见9.2条款审核□ 外部审核有关的验证的结果。——初次审核，暂不涉及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》，《内审报告》、《管理评审报告》 |
| 合规性评价 | EO9.1.2 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1 条款、🗹《法律法规及其它要求管理程序》、🗹《合规性评价控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 🗹自管理体系建立后/🞎近一年，随机抽取合规义务如下：《适用法律法规清单》、《合规性评价报告》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 合规义务 | 评价日期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 |
| 《中华人民共和国水污染防治法》 | 2022-09-18 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《固体废物环境防治法》 | 2022-09-18 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《生活饮用水卫生标准》 | 2022-09-18 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《中华人民共和国食品安全法》 | 2022-09-18 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《餐饮服务食品安全操作规范》 | 2022-09-18 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 清洁生产促进法 | 2022-09-18 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《节约能源法》 | 2022-09-18 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《突发环境事件应急管理办法》 | 2022-09-18 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《中华人民共和国消防法》 | 2022-09-18 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《生产过程安全卫生要求总则》 | 2022-09-18 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《安全标志及其使用导则》 | 2022-09-18 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
|  |  |  |  |

提供有合规性评价报告，评价时间：2022-09-18。 |
| 不符合与纠正措施 | QEO10.2F10.1H(V1.0)5.1  | 文件名称 | 如：🗹《潜在不安全产品控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：🞎顾客投诉 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题 🞎相关方投诉 🞎排放超标问题 🞎未遂事件 🞎工伤 🞎职业病检测结果 🞎工作运行中发现的问题 🗹其他 ——内审 抽查采取纠正措施相关记录名称：《 不符合项报告 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022.12.12 | 现场询问运营部一名员工，不清楚部门职责 | 立即开展培训 | 相关人员进入部门，没有进行部门职责培训 | 立即组织相关人员对标准5.3条条款及危害分析与关键控制点标准2.5.1条款培训，加强人员熟悉部门职责 | 🞎未再次发生🞎再次发生 |
| —— |  |  |  |  | 🞎未再次发生🞎再次发生 |

OHSMS：——体系初导入，审核周期内未发生确定并实施纠正措施按照控制层级和变更管理； 🞎符合 🞎不符合在采取措施前，评价与新的或变化的危险源相关的职业健康安全风险； 🞎符合 🞎不符合评审任何所采取措施的有效性，包括纠正措施； 🞎符合 🞎不符合在必要时，变更职业健康安全管理体系。 🞎符合 🞎不符合 |

说明：不符合标注N