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 主管领导：赵立琦 陪同人员：徐良 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙:QFH 任国平:QF（实习）  审核日期： 2023-03-14 | |
| 审核条款：QMS：4.1/4.2 /4.3/ 4.4/ 5.1/5.2/ 5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.2/10.3  FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.2/10.3  HACCP：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.1/3.13/5.1/5.3/5.4/5.5  标准/规范/法规的执行情况、上次审核不符合项的验证、认证证书、标志的使用情况、投诉或事故、监督抽查情况、体系变动 | |
| 理解组织及其环境 | Q4.1  F4.1 | 文件名称 | 如： 🗹管理手册第4.1章、🞎组织内外部环境要素识别表、🞎《公司环境分析控制程序 》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与最高管理者现场沟通：  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 政治环境□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 | 竞争激烈、杭亚运会对餐食安全性要求高 | | 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 | 核心人员比较稳定；  设备设施配置齐全 | | 组织优势说明 | 渠道、客户比较稳定；  具备多年餐饮配送的经验 | | 组织劣势说明 | 基层操作人员的体系管理掌握能力还需要加强 | | 主要风险的说明 | 食品安全事故、食物中毒、安全生产事故、重大顾客投诉等 | | 机遇的说明 | 餐饮行业目前对团餐、配送的需求比较大； |   主要证据体现在 《组织内外部环境要素识别表》 🞎《组织及其环境分析表》 🞎《年度业务计划》 🞎其他 |
| 理解相关方的需求和期望/合规义务 | Q4.2  F4.2  H(V1.0)  2.2 | 文件名称 | 如：《相关方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） | | 主管部门 | 杭州市西湖区市场监督管理局 | 遵守质量/食品安全相关的法律法规  □ | | 供方 | 苏州和好塑业有限公司、浙江卓尚环保能源有限公司、宁波时代铝箔科技股份有限公司等 | 组织的持续经营、明示质量/食品安全采购要求  □ | | ☑顾客 | 春蕾中学、蚂蚁金服、菜鸟等 | 按时按质按量交付产品或服务；  产品/服务质量持续满足要求  ☑不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务； | | 消费者 | 企事业单位员工、早教机构师生等 | ☑良好的使用感受  ☑不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁 | | ☑员工 | 公司自己雇员 | ☑组织的持续经营、自我发展  ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营 | | □投资方 | —— | 组织的持续经营、盈利  □不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利 | | ☑社区 | 杭州照相机械研究所院内 | ☑不因食品安全问题影响周围人员的就业  □ | | □其他 |  | □不因食品安全问题影响周围人员的就业/企业经营  □ |   查看HACCP相关的《法律法规清单》  🗹 全面 🞎不全面，说明：  🗹 现行有效 🞎有实效法规，说明：  见  主要证据体现在 《《内外部环境/相关方及风险与机遇识别、评价、对策表》》、□《合规义务清单》、☑《适用法律法规清单》 🞎《相关方的需求和期望分析表》、 🞎《年度业务计划》 🗹其他 |
| 确定质量/食品安全管理体系的范围 | Q4.3  F4.3  H(V1.0)  1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第4.3章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织应明确相关管理体系的范围；   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 范围的项目 | 内容描述 |  | | 产品/服务的活动 | 集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售） | 审核周期内未发生变化 | | 审核范围描述 | Q：餐饮服务（热食类食品制售）  F：位于浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路560号8幢杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司的集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售）  H：位于浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路560号8幢杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司的集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售） | 审核周期内未发生变化 | | 注册地址 | 浙江省杭州市西湖区西溪路560号8幢 | 审核周期内未发生变化 | | 经营地址 | 浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路560号8幢 | 审核周期内未发生变化 | | 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，2021-11-01  近一年以来，未发生变化  🞎 |  | | 不适用ISO9001的条款 | 8.3产品和服务的设计和开发 | 🗹其他——无 | | ~~不适用的理由（可多选）~~ | ~~□受审核组织没有设计开发的责任~~  ~~□受审核组织没有设计开发的能力~~  ~~□受审核组织没有设计开发修改的权力~~  ~~□受审核组织按照顾客图纸和合同要求提供生产和服务~~  ~~□受审核组织按照公司总部的技术要求提供生产和服务~~  ~~受审核组织按照传统工艺提供生产和服务~~  ~~□其他：~~ | ~~不适用~~ |   在企业的管理手册中有描述。 |
| HACCP体系  总要求 | H(V1.0)  1.1 | 文件名称 | ☑《管理手册》4.4 条款 | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 企业于 2021 年 11 月 01 日建立了文件化HACCP体系；——审核周期内未发生变化  提供所需的资源：☑充分 □基本充分 □不充分，说明 ；  HACCP体系范围：  位于 H：位于浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路560号8幢杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司的集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售）；——审核周期内未发生变化  在食品链中的位置，企业为：  ☑食品及其辅料的生产、加工 □分销、□贮存、□处理、□饲料生产、□食品接触材料、□生产服务提供  外包过程包括： 餐厨垃圾清运和菜品生物安全性验证，按照采购过程管理要求——审核周期内未发生变化  是否发生食品安全系统性偏差，□ 是 ☑ 否  是否对HACCP计划进行重新确认，持续改进HACCP体系。□ 是 ☑ 否 （初次建立） |
| 质量/食品安全管理体系及其过程 | Q4.4 F4.4 | 文件名称 | 如：管理手册第4.4章、🞎《过程清单》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对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。  QMS：  **影响运行的重要过程如下: （不必全选）**  市场拓展 □设备能力 人员能力 ☑检测水平 合同评审 □知识保密  □新产品设计开发 原材料采购 外部供方控制 □生产/服务控制 ☑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）**  □新产品设计开发 □原材料订制 □生产/服务过程 □检验检测 □产品运输 □设备维修  □人员培训 □其他 ☑其他—餐厨垃圾清运和菜品生物安全性验证，按照采购过程管理要求  FSMS：  **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 ☑其他—餐厨垃圾清运和菜品生物安全性验证，按照采购过程管理要求  组织通过质量/食品安全目标的建立、实施、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些质量管理体系覆盖的过程和活动。 |
| 领导作用与承诺 | Q5.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.1章和“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：  对质量管理体系的有效性承担责任；  确保制定质量管理体系的质量方针和质量目标，并与组织的环境和战略方向相一致；  确保质量管理体系要求融入组织的业务过程；  促进使用过程方法和基于风险的思维；  确保质量管理体系所需的资源是可用的；  沟通有效的质量管理和符合质量管理体系要求的重要性；  确保质量管理体系实现其预期结果；  促使员工积极参与、指导和支持他们为质量管理体系的有效性作出贡献；  推动改进；  支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用。  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： |
| 领导作用与承诺 | F5.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第5.1章和“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： |
| 管理职责  管理承诺 | H(V1.0)  2.1 | 文件名称 | ☑《管理手册》5.1条款 | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者应通过以下活动，提供建立和实施HACCP体系所作承诺的证据：  🗹 对HACCP体系的有效性负责；  🗹 将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；  🗹 确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致；  🗹 确保将HACCP体系的要求整合到企业的运营管理之中；  🗹 确保企业食品安全文化的推行；  🗹 进行管理评审；  🗹 确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；  🗹 确保资源的获得。  🗹覆盖了标准第2.1章的全面要求，🞎 未覆盖标准第2.1章的全面要求，缺少： |
| 以顾客为关注焦点 | Q5.1.2 | 文件名称 | 如：管理手册第5.1.2章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者应证实其以顾客为关注焦点的领导作用和承诺：  a）确定、理解并持续地满足顾客要求以及适用的法律法规要求；  b）确定和应对能够影响产品和服务的符合性以及增强顾客满意能力的风险和机遇；  c）始终致力于增强顾客满意。  通过的方式——  ☑以身作则 建立机制 ☑法规宣传 风险机遇的应对 重视顾客反馈 目标考核 □其他  ——审核周期内未发生较大变化 |
| 食品安全文化 | H(V1.0)  2.3 | 文件名称 | ☑《管理手册》7.1.8 条款 | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者确保履行食品安全责任，建立企业的食品安全文化，应包括以下内容：  ☑ 通过培训让员工知晓企业食品安全文化，形成良好的食品安全意识；  《培训记录》 年 月 日 2022年度从安全生产、岗位要求、管理制度等方面开展培训，提供员工的食品安全意识。详见综合部 H3.2条款审核记录。  ☑ 传播和有效沟通企业的价值观，确保各级员工积极参与企业的食品安全文化建设，及时获得员工的反馈信息；  传播途径通过：□展板 □标语 ☑会议 ☑文件发放 □其他  ☑ 对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。  食品安全文化评价/改进记录 2023 年 1 月 25-26 日；结论：基本符合 |
| 质量/食品安全方针 | Q5.2  F5.2  H(V1.0)  2.4.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.2章和“0.2 公司方针和目标” | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者制定了文件化的管理体系方针：  **倡导健康饮食理念，提供卫生安全食品，追求顾客持续满意。——审核周期内未发生变化**  适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向  质量/食品安全方针合理恰当并为制定和评审相应的质量/食品安全目标提供了框架。  包括满足适用要求的承诺；  ☑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（FSMS）  包括持续改进管理体系的承诺；  ☑应对内部和外部沟通；  ☑解决需求确保食品安全相关的能力；  ☑ 包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；  ☑ 在持续适宜性方面得到评审。  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——合同/协议、招标等 |
| 组织的岗位、职责和权限 | Q5.3  F5.3  H(V1.0)  2.5.1 | 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/HACCP体系策划和推动 | 食品安全小组/HACCP小组 | 生产/服务设计开发过程 | 运营部 | | 质量管理体系策划和推动 | 品控部 | 生产/服务放行过程 | 品控部 | | 采购控制 | 运营部 | FSMS验证和确认 | 食品安全小组 | | 人员健康 | 综合部 | 基础设施 | 运营部 | | 外部供方控制 | 运营部 | OPRP和HACCP的实施 | 运营部、品控部 | | 顾客满意调查分析 | 运营部 | 生产/服务提供过程 | 运营部 | |  |  |  |  |   ——审核周期内部门职责未发生变化 |
|  |  |  | HACCP小组长/食品安全小组组长： 赵立琦先生、陈吉利先生副组长 ，——审核周期内未发生变化  HACCP小组长/食品安全组长负责：  确保FSMS/HACCP体系的建立、实施、维护和更新；  管理和组织食品安全小组/HACCP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/HACCP体系的有效性和适宜性。  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 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 应对风险和机遇的措施 | Q6.1  F6.1.1 | 文件名称 | 如：🞎《风险和机遇应对控制程序》、🗹管理手册第6.1章 | 🗹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 通过信息充分的决策而保留风险 🞎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 | | 餐食配送不及时导致顾客投诉/不满意 | 1. 合格规划配餐时间/路线； 2. 应急预案； 3. 定期顾客满意度调查，不断提升内部管理，确保顾客满意 | 基本有效 | | 餐食不安全导致食物中毒 | 1. 食物中毒预案； 2. 体系等内部管理，强化食品安全意识等； 3. 餐食加工过程的管理 | 基本有效 |   应对机遇的措施类型包括：  采用新实践 🞎推出新产品 🞎开辟新市场 赢得新顾客 🞎建立合作伙伴关系 利用新技术 🞎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 | | 通过体系内部管理，强化食品安全意识，更好地服务杭州亚运会 | 1.食品安全培训的策划；2.通过体系细化内部管理； | 基本有效 | | 团餐市场需求较大、团餐市场竞争比较大 | 1. 通过公司口碑及运营强化内部管理； 2. 参与团标的制作等 | 基本有效 | |  |  |  |   FSMS：  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—食品供应链的突变  🗹 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;——《内外部环境/相关方及风险与机遇识别、评价、对策表》；  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 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2  F6.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2章、🗹《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。为实现总的质量/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 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 完成情况  （审核周期2022年度-2023年2月） | | 食品安全事故为0 | 月度 | 实际发生次数 | 各部门 | 2022年度：0；  2023.01-2023.02:0 | | 顾客满意度≥85% | 年度 | 顾客满意度调查统计 | 运营部 | 2022年度：95%；  2023.01-2023.02:94.7% | | 产品合格率100% | 月度 | 实际发生次数 | 运营部 | 2022年度：100%；  2023.01-2023.02:100% | |  |  |  |  |  |   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。 |
| 变更的策划 | Q6.3  F6.3 | 文件名称 | 如：手册第6.3章 | 🗹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——运营部配送主管发生变化，其余审核周期内未发生变更 □生产工艺/服务流程  □主要设备设施 □主要检测设备 🞎其他   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | | 质量管理体系的完整性 | —— | 🞎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） | Q7.1.1  F7.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册第7.1章 | 🗹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、保持和持续改进质量管理体系。   1. 现有内部资源的能力；   建筑面积 1500 平方米，占地面积780平方米；🗹餐食加工间 1 个； 2 个常温仓；冷冻柜冷藏柜各1个；检验室1个；冷藏库 1个；  主要生产设备有： 链传送式洗碗碟烘干一体机、热风循环消毒柜、冷冻柜冷藏柜、灶台等 （列举2~4种）  ——审核周期内未发生较大变化  动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：  🞎污水处理站 🞎锅炉房 🞎高压配电室 □低压配电室 🞎空压站 🞎制冷站 🞎消防中控室  🞎消防泵房 □除尘装置 🞎尾气处理 🞎危化品库房 🞎危险废弃物存放处 🞎改建/扩建施工现场□食堂 🞎宿舍 🞎班车 🗹其他——不涉及  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. 还存在哪些局限和不足： 2. 需要从外部供方获得的资源： 厂房租赁 |
| 沟通 | Q7.4  F7.4  H(V1.0)  2.5.2 | 文件名称 | 如：☑管理手册第7.4章、☑《信息沟通控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织考虑了合规义务，确保质量/食品安全信息与质量/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 ☑外部服务方  内部沟通的控制方式：☑会议 □表单传递 ☑微信 ☑QQ □展板 □标语 |
| 文件要求 | Q7.5.1  F7.5.1  H(V1.0)  1.2.1 HACCP体系文件 | 文件名称 | ☑《体系文件清单》、☑《管理手册》、☑《程序文件》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 组织的QMS/FSMS/HACCP体系文件包括：  ☑ 形成文件的质量和食品安全方针；——见《质量和食品管理手册》  ☑ HACCP手册；——见《质量和食品管理手册》  ☑ 本文件所要求的形成文件的程序；——见《程序文件》  ☑ 企业为确保QMS/FSMS/HACCP体系过程的有效策划、运行和控制所需的文件；（三层次文件）  ☑ 本文件所要求的记录。 |
| Q7.5.1  F7.5.1H(V1.0)  1.2.2 HACCP手册 | 文件名称 | ☑《质量和食品管理手册》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业应编制和保持《质量和食品管理手册》，内容包括：  ☑管理体系的范围，包括所覆盖产品或产品类别、操作步骤和场所；——见《质量和食品管理手册》  ☑管理体系程序文件或对其的引用；——见《程序文件》  ☑管理体系过程及其相互作用的表述。——见《质量和食品管理手册》、《程序文件》  ☑其他——外包的识别——餐厨垃圾清运和菜品生物安全性验证，按照采购过程管理要求；  详见《质量和食品管理手册》 |
| 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 | | 热食类食品制售【集体用餐制作、配送服务】 |  | | 产品和服务的要求 | | 🞎图纸 🗹工艺流程操作规程 🗹其他——客户要求 |  | | 过程准则 | | 🗹程序文件 作业指导书 🗹其他（验收标准） 🞎其他 |  | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接收标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 |  | | 过程产品放行标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 | | 成品执行标准 | —— | | 服务规范 | 按照GB31654-2021、《餐饮服务操作规范》执行 | | 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、运行记录等 |  | | 产品和服务符合要求的证据 | | 索证、餐食中心温度测试、餐食烧熟煮透、餐具洗消、配送过程管理等；  顾客满意度调查表、顾客投诉处理等 |  | | 策划的变更的控制 | | 未发生 |  | | 识别外包过程及控制方法 | | 餐厨垃圾清运和菜品生物安全性验证，按照采购过程管理要求——见运营部审核记录 |  | |
| 运行策划和控制 | F8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、🗹《人力资源控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：   1. 为过程建立评价准则：   前提方案 危害控制计划  原材料和接触材料特性描述 终产品特性描述   1. 按照准则实施过程控制；   见餐食制作、配送过程控制记录和检查记录  组织应控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响。（见8.6）  组织的外包过程： 餐厨垃圾清运和菜品生物安全性验证，按照采购过程管理要求。 ——见运营部审核记录 。  若后期有外包过程的控制（见7.1.6）。 |  |
| 前提计划  总则 | H(V1.0)  3.1 | 文件名称 | ☑手册第3章内容、☑《程序文件》、☑《良好卫生规范》等 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业应建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足HACCP体系所需的卫生条件。企业的前提计划应经批准并保留记录。  见1.2.3审核记录  策划形成了《良好卫生规范》/《前提方案》、《人力资源控制程序》、《致敏物质控制程序》、《预防和消除食品欺诈控制程序》等程序文件，基本满足标准中有关前提计划的要求，详见“3.2至3.13的审核记录”。——审核周期内未发生较大变化，后期关注 |
| 应急准备和响应/应急预案 | F8.4  H(V1.0)  3.13 | 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 | 经询问了解：审核周期内未发生影响食品安全事故和/或紧急情况，公司已建立🗹《应急准备与响应控制程序》、🗹《应急预案》，并且由食品安全小组牵头组织进行演练，经过评审基本可以达到演练效果，具体“见运营部审核记录” |
| 监视、测量、分析和评价 | Q9.1.1 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质量食品安全绩效：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 评价其质量/食品安全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 | | 水质和产品检测 | 水质：每年委托第三方检测1次；  餐食餐具：每年委托第三方检测1次；  计量器具：按照策划要求实施 | ☑每月 □每季度 ☑每年 □其他 | 产品的相关国家标准、《危害控制计划》、GB5749  《餐饮服务食品安全操作规范》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 过程 | 现场巡视  抽查记录  对目标、供方业绩、过程业绩、满意度进行统计 | ☑定期检查  ☑抽查  ☑每年 | 良好卫生规范、危害控制计划、操作规程、公司的规章制度等 | ☑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 | GB/T19001-2016  ISO22000：2018  HACCP体系认证要求V1.0《内审控制程序》 | □每月 □每季度 ☑每年 | | 体系有效性 | 管理评审，对QMS/FSMS存在的需要问题进行分析 | ☑每年一次  ☑特殊情况增加 | GB/T19001-2016  ISO22000：2018  HACCP体系认证要求V1.0《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 | ☑发生时进行处理  □每年一次 | 按照顾客投诉处理程序等进行，发生时及时沟通 | □每月 □每季度 ☑每年 |   ——日常的食品安全检查、通过众食安进行管理； |
| 内部审核 | Q9.2  F9.2  H(V1.0)  5.3 | 文件名称 | 🗹《内审控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | □自管理体系建立后/🗹近一年，于 2023 年 1月 25-26 日实施了FSMS/HACCP/QMS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：管理层/食品安全小组、综合部  ☑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： 1）抽查中发现缺少法律法规知识培训，GB/T19001-2016 7.2 条款  ISO22000:2018 7.2 条款、危害分析与关点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 3.2 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 | Q9.3 | 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 2023 年 2 月 10 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 |  | | 与质量管理体系相关的内外部因素的变化； | 符合 ☑不符合 | 无重大变化 | | 顾客满意和有关相关方的反馈及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 质量目标的实现程度及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 过程绩效以及产品和服务的合格情况及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 不合格及纠正措施及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 监视和测量结果及趋势 | 符合 □不符合 |  | | 内审、外部审核结果及趋势 | 符合 □不符合 | 已进行评价 | | 外部供方的绩效及趋势 | 符合 □不符合 | 满足要求 | | 资源的充分性； | 符合 □不符合 | 暂不需要增加资源 | | 应对风险和机遇所采取措施的有效性 | 符合 □不符合 |  | | 改进的机会 | 符合 □不符合 | 见输出 |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输出信息 | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 改进的机会 | 基层操作员工有一定流动性，导致食品安全意识不强，后期加强对体系标准的培训。 | ☑已落实 已部分落实 | | 质量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 |   🞎改进措施未落实的原因： 已完成 |
| 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 2023 年 2 月 10 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 |  | | 🗹 组织所处形势的变化； | ☑符合 □不符合 | 无重大变化 | | 🗹发生的紧急情况、事故或撤回； | ☑符合 □不符合 | 已进行演练 | | ☑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 |  | | ☑紧急情况、事故或撤回的评审 | ☑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 | 基层操作员工有一定流动性，导致食品安全意识不强，后期加强对体系标准的培训。 | ☑已落实 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： —— |
| 管理评审  总则 | H(V1.0)  5.4.1 | 文件名称 | ☑《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，确保其持续的适宜性、充分性和有效性，于 2023 年2月 10 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 |
| 评审输入 | H(V1.0)  5.4.2 | 文件名称 | ☑《管理评审控制程序》 | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 评价 | 问题描述 | | 以往管理评审的跟踪措施 | ☑符合 □不符合 |  | | HACCP体系验证结果； | ☑符合 □不符合 |  | | 可能影响食品安全的变化因素； | ☑符合 □不符合 | 暂无 | | 紧急情况、食品安全事故和召回； | ☑符合 □不符合 | 已进行演练 | | 包括顾客反馈的沟通活动的评审； | ☑符合 □不符合 |  | | 外部审核或检验结果； | ☑符合 □不符合 |  | | 合规义务的评价结果。 | ☑符合 □不符合 |  |   提交给最高管理者的信息的形式，应能使其理解所含信息与已声明的HACCP体系目标之间的关系。  经沟通了解，基本符合要求。 |
| 评审输出 | H(V1.0)  5.4.3 | 文件名称 | ☑《管理评审控制程序》 | ☑符合  ☑不符合 |
| 运行证据 | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 管理评审输出信息 | 措施描述（举例） | 改进措施 | | 食品安全保证 | 评审基本可以满足 | ☑已落实 □已部分落实 | | HACCP体系有效性的改进 | 基层操作员工有一定流动性，导致食品安全意识不强，后期加强对体系标准的培训。 | ☑已落实 □已部分落实 | | 资源需求 | 无 | □已落实 □已部分落实 | | 组织食品安全方针和相关目标的修订 | 无 | □已落实 □已部分落实 |   🞎改进措施未落实的原因： —— |
| 改进 | Q10.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.1章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织确定和选择了改进机会，并采取必要措施，以满足顾客要求和增强顾客满意。  这包括：  🗹改进产品和服务，以满足要求并应对未来的需求和期望；  🗹纠正、预防或减少不利影响；  🗹改进质量管理体系的绩效和有效性。  改进包括：🗹纠正、🗹纠正措施、🗹持续改进、🞎突破性变革、🞎创新和重组。 |
| 不符合和纠正措施 | Q10.2  F10.1  H(V1.0)  5.1 | 文件名称 | 🗹管理手册第10.1章、🗹《不合格品控制程序》、🗹《纠正措施控制程序》 | 🗹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  抽查采取纠正措施相关记录名称： 针对内审、外审的不符合项有采取纠正措施，工作运行过程中暂未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 | | —— |  |  |  |  |  | | —— |  |  |  |  |  | |
| 持续改进 | Q10.3  F10.2  H(V1.0)  5.5 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织已持续改进质量/食品安全管理体系/HACCP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。  🗹 管理评审改进措施已落实  🞎 管理评审改进措施未落实的原因：  最高管理者应确保企业通过☑沟通、☑内部审核、☑管理评审和☑纠正措施、☑确认验证等不断提高HACCP体系的有效性。  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10.4条款 | 🗹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；  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，法律法规执行情况，重大质量事故，及顾客投诉和质量监督抽查情况。 |  |  | 现场确认：发生变更如下：   1. **认证标准变更**：   **——未发生变更；**   1. **资质变更：**   ——未发生变更  从2022年3月至今，未发生顾客的重大产品质量和食品安全投诉，未发生食品安全事故。  现场确认认证证书、标志的使用，主要用于投标和客户现场查核时提供，未见违规使用情况；  体系变动情况:未发生变化。    上一次监督审核不符合项2项,经本次审核验证，未出现类似的不符合情况。 | / |

说明：不符合标注N