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：人事服务部 负责人：管玉超 陪同人员：冯亚娟 | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核时间：2023-03-17 |
| 审核条款：H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/2.5.2.2/2.5.2.3/3.2 |
| 部门职责 | H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》第5.5 条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 负责公司日常行政管理、人力资源管理、制订公司职责及任职资格、负责人员招聘、制定年度培训计划并组织培训、健康证管理、各类资质证件的管理，负责体系文件和记录的管理，协助内审、管评等工作。——部门负责人表示，审核周期内本部门职责未发生变化。 |
| 文件控制 | H (V1.0)1.2.3  | 文件名称 | 如：🗹《文件控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单》——审核周期内未发生变化，下次审核关注

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 |
| —— | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  | —— | —— |
| —— | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  | —— | —— |
|  |  |  |  |  |  |  |

审核周内未发生文件修改情况

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 |
| —— | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  | —— | —— |
| ——  | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  |
|  | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  |

电子文件系统管理：🗹定期杀毒 🗹定期备份 🞎限值上网 🞎取消USB端口 🞎其他外来文件控制

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 性质 | 收集日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 |
| DBS32/003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食 | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022-12-30 | 张兆干 | 🗹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 | 2022-12-30 | 张兆干 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB2715食品安全国家标准 粮食 | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022-12-30 | 张兆干 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
|  生活饮用水卫生标准 GB5749-2022 | 🞎标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022-12-30 | 张兆干 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| 企业落实食品安全主体责任监督管理规定 | 🞎标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022-12-30 | 张兆干 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB2707-2016 鲜（冻）畜禽产品 | 🞎标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2022-12-30 | 张兆干 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |

 |
| 记录控制 | H (V1.0)1.2.4  | 文件名称 | 🗹《记录控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 记录（音频、视频、图片等证据）控制：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 记录名称 | 载体 | 保存期限 | 保存部门 | 填制日期（月） | 处理方式 | 审批人 |
| 《餐具消毒记录表》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 生产部 | 2023-03-01至2023-03-15 | —— | —— |
| 《食用时限和中心温度记录表》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 生产部 | 2022-11 | —— | —— |
| 《清洗消毒记录》 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 生产部 | 2023-02 | —— | —— |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
| 目标 | H (V1.0)2.4.2  | 文件名称 | 🗹《HACCP管理手册》5.4条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。本部门及其测量方法是：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.01-2023.02） |
| 员工健康证持有率=100% | 每年 | 已完成次数/总次数×100% | 人事服务部 | 100% |
| 公司人员受训率100% | 每月 | 受训人员/总受训人员×100% | 人事服务部 | 100% |

🗹目标已实现,2023年3月目标在实施中🞎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。 |
| 内部沟通 | H (V1.0)2.5.2.1  | 文件名称 | 🗹HACCP手册5.5章节 🗹《沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 内部沟通的控制：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 |
| 2023-01-17 | 餐食订单配送过程问题沟通 | 各部门负责人 | 会议 | 办公室 | 在后续工作中落实 |
| 2022-11 | 监督检查问题整改沟通 | 各部门负责人 | 会议 | 办公室 | 在后续工作中落实，已完成，经验证合格 |
|  |  |  |  |  |  |

最高管理者确保HACCP体系的相关变更信息作为管理评审的输入。🗹是 🞎否 |
| 内部报告 | H (V1.0)2.5.2.2  | 文件名称 | 🗹HACCP手册第5章 🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者应确保所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患。企业内部报告的渠道：🗹口头 🞎手机/电话 🞎网络 🞎书面 🗹会议 🞎意见箱 内部报告的控制：——主要通过口头方式进行控制，审核周期内基本稳定，未发生较大的异常等情况。控制的方式还是较为简单，现场沟通

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 报告日期 | 报告的内容 | 报告对象 | 报告方法 | 报告人 | 回应情况 |
| —— |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

企业如何消除妨碍员工参与报告的障碍，制定鼓励报告的上传、严禁威胁报复或惩罚的政策以保护报告人；说明： 领导以身作则；同时成立“发改委”，调动员工以企业为家，食品安全离不来企业的每位员工 ，大家分则共担  |
| 外部沟通 | H (V1.0)2.5.2.3  | 文件名称 | 🗹HACCP手册2.5.2章节 🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业确保与外部沟通的信息充分，并可供食品链的相关方获得。外部沟通的控制：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 |
| 2022-04-22 | 食品经营监督检查 | 无锡高新技术产业开发区（无锡市新吴区）市场监督管理局 | 现场 | 人事服务部 | 未发现问题 |
| 2022-11 | 食品经营监督检查/抽查 | 无锡市市场监督管理局委托第三方进行现场检查及抽样 | 现场 | 人事服务部 | 现场检查发现问题已整改 |
|  |  |  |  |  |  |

是否规定了外部沟通食品安全有关信息人员的职责和权限；🗹是 🞎否外部沟通的人员是否接受了适当培训；培训时间 年 月 日，外部沟通的人员参加公司组织的各项培训。外部沟通的人员是否得到了授权；🗹是 🞎否外部沟通获得的信息是否作为管理评审输入，并用于更新HACCP体系。🗹是 🞎否 |  |
| 人力资源 | H (V1.0)3.2  | 文件名称 | 🗹《人力资源管理程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 确定在其控制下从事影响其食品安全绩效和食品安全管理体系有效性的工作的人员（包括外部供应商）的必要能力；抽查公司人员情况：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 管理人员数 | 技术人员数 | 操作人员数 | 临时工数 | 季节工数 | 辅助人员数 | 总人数 |
| 7 |  | 70 |  |  |  | 79 |

——审核周期内人数未发生较大变化。查看《岗位任职能力描述》☑充分有效 □不足，说明： 抽查任职能力情况：部门负责人表示审核周期内各部门主要负责人等未发生较大变化，下次审核关注

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 关键岗位的人员 | 任职要求 | 学历/专业 | 工作经历年限 | 是否胜任 |
| ~~（管理人员）~~~~食品安全小组组长~~~~——~~ | ~~具备食品安全知识以及多年的餐饮行业经验~~ | ~~学历：高中~~~~专业：——~~ |  | ~~🗹胜任 □不胜任~~ |
| ~~生产部经理~~~~——~~ | ~~由总经理提名、任命~~ | ~~学历：高中~~~~专业：——~~ |  | ~~🗹胜任 □不胜任~~ |
| ~~后勤服务部~~~~——~~ | ~~由总经理任命~~ | ~~学历：高中~~~~专业：——~~ |  | ~~🗹胜任 □不胜任~~ |
| ~~人事服务部~~~~——~~ | ~~学历：高中及以上~~~~专业：具备一定会计基础~~ | ~~学历：高中~~~~专业：——~~ |  | ~~🗹胜任 □不胜任~~ |
| ~~后勤服务部~~~~——~~ | ~~学历：高中及以上~~~~专业：具备一定食品安全知识~~ | ~~学历：中专~~~~专业：文职~~ |  | ~~🗹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2022年度受疫情影响，人员总数上基本未发生变化，对于增加堂食人员的管理，2023年继续保持实施，2023年人员招聘暂无计划，后期根据订单量等再进行评估，下次审核关注目前人员基本稳定，下次审核关注

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 《招聘计划》 | 招聘完成情况 | 社会招聘 | 校园招聘 | 满足条件比例 |
| 管理人员 —— 名 | 实招 名  |  |  |  |
| 技术人员 —— 名 | 实招 名  |  |  |  |
| 操作人员 —— 名 | 实招 名  |  |  |  |

是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是，已抽查2022-2023年度培训计划 □否培训过程的控制：《抽查2022年度、2023年度培训计划》、培训实施记录

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 222-05-16 | 《餐饮服务食品安全操作规范》、《危害控制计划》 | 全体人员 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |
| 2022.08.01 | 《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》培训 | 中高层管理人员  | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |
| 2022.09.14 | 《HACCP体系管理手册》及其相关体系程序文件培训 | 中高层管理人员  | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |
| 2022.12.03 | 内审员培训 | 内审员 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |
| 2022-10-20 | 安全生产及消防安全知识培训、应急演练程序培训 | 全体人员 | 🞎笔试 🗹面试 | ☑有效 □不足 |

培训人员：🗹新员工 🗹换岗员工 🗹在岗员工组织工作人员提高食品安全意识的方式：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  |
| 食品安全方针 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他 |  |
| 遵守食品安全相关法律法规标准 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他  |  |
| 遵守各项食品安全管理制度 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他  |  |

定期评审和更新培训计划。☑是，2023年度培训计划已策划，开展情况下次是很合关注 □否， 持证上岗人员的控制：不涉及

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 特种设备作业人员 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 |
| 叉车工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 电梯工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 行车工 | —— |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |
| 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 |
|  |  |  |  |  |

不涉及

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书编号 | 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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

电工需要时外聘健康证管理：随机抽取：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | 有效性 |
| 生产部-厨师 | 邹建华 | 苏3202073552022005130号 | 2023.08.13 | 有效 |
| 后勤保障部-配送人员 | 沈玉芹 | 苏32020728022000892号 | 2023.04.01 | 有效 |
| 后勤保障部-配送人员 | 杨珍霞 | 苏32021455723000141号 | 2024.01.12 | 有效 |
| 后勤保障部-配送人员 | 刘兆林 | 苏32020728022000942号 | 2023.04.09 | 有效 |
| 后勤保障部-配送人员 | 马汝华 | 苏32021455722012153号 | 2023.11.16 | 有效 |
| HACCP小组组长 | 张兆干 | 苏32020728022003476号 | 2023.10.08 | 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 |

说明：不符合标注N