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：餐饮部 主管领导：宣跃 陪同人员： 朱春燕 | | 判定 |
| 审核员：郝本东 岳树亮 审核时间：2020年8月16日 | |
| 审核条款：6.1、6.2、8.1、8.2 | |
| 危险源辨识 | O6.1.2 | 文件名称 | 如：手册第6.1.2条款、《危险源辨识、风险评价和控制措施的确定程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《危险源清单》和《重要危险源清单》  与**部门职责相关的主要危险源及其控制措施是**：  机械伤害：🞎物体打击 🞎高空落物 🞎高空坠落 🞎车辆撞人 🗹其他：刀具切割伤害  化学伤害：🞎中毒 🞎灼烧 🞎粉尘 🞎其他——  冷热伤害：🗹烫伤 🗹中暑 🞎冻伤  电的伤害：🗹触电 🞎雷击 🞎其他——  火灾伤害：🗹爆炸 🗹灼烧  声音伤害：🞎噪声  评价不可接受风险的准则：《危险源辨识、风险评价和控制措施的确定程序》LEC法  **重要危险源，及其控制措施是**：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **重要危险源** | 职业健康安全风险 | 控制措施 | | **机具伤害** | 人身伤害 | 加强人员防护，按规程操作，选用安全性高的设备 | | 触电 | 触电 | 禁止私拉乱接、日常检查电源线路是否老化 | | 火灾、爆炸 | 灼烧、伤害 | 操作现场禁止吸烟，安全用电，配备消防器材，应急演练 | | 烫伤 | 人身伤害 | 安装和维护设备防护措施，定期保养，穿戴劳保用品 | | 食物中毒 | 中毒 | 采购新鲜原材料，及时加工处理，低温保存，妥善处置变质的食物；对质量存疑的物品上报质检部处理 | |
| 职业健康安全目标 | O6.2 | 文件名称 | 如：管理手册，手册第6.2条款、《环境安全各部门目标分解和考核表》 | 🗹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。为实现总职业健康安全目标而建立的各层级职业健康安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总职业健康安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 职业健康安全目标 | 控制参数 | 责任部门 | 目标实际完成 | | 伤亡事故为零 | 0 | 餐饮部 | 0 | | 全年未发生传染病、食物中毒等重大事故 | 0 | 餐饮部 | 0 | | 控制潜在的火灾和爆炸事故为0 | 0 | 餐饮部 | 0 | | 安全隐患整改率100% | 100% | 餐饮部 | 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。 |
| 运行控制 | O8.1 | 文件名称 | 如：管理手册、《生产过程组织控制程序》、《烹饪现场控制程序》、《过敏源控制程序》、《工艺流程》 | 🞎符合  🗹不符合  生产现场未张贴防火，防滑，防烫标识  **现场有灭火器压力不足，未及时更换** |
| 运行证据 | 组织应在生产过程中进行环境因素的控制。  产品/服务1：  查看🗹《工艺流程图》 🗹《操作规程》：  采购→验收→储存→领发→初加工→烹饪→售卖服务→留样→厨余垃圾处理  询问厨房是否有废气排放，□无 ☑有  说明：□粉尘 □酸性气体，□碱性气体 □VOC ☑油烟  查看废气处理记录（适用时）：油烟通过风管和风机引至屋顶排放，每日上午约两小时   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 废气所含物质 | 处理方法 | **关键参数**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   询问厨房是否有较大噪声废气排放，☑无 □有  说明：☑设备运转：抽油烟机、风机运行产生噪声 □压缩空气 □锻造 □其他 □  询问减少噪声排放的措施：□设备运转 □压缩空气 □锻造 □其他  询问厨房是否使用危险化学品， ☑无 □有  危化品的特性：□易燃 □易爆 □腐蚀性 □有毒 □有害 🞎其他——  查看相关MSDS或告知牌的发放和使用情况，□合格 □不合格  查看车间危化品管理的情况（适用时） 无   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 危化品名称 | 是否有MSDS | 危害特性 | 控制措施要求 | 措施落实情况 | 验证结论 | | 无 |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |
| 现场观察 | 查看设备的完好情况（有无跑冒滴漏的现象）。□是 ☑否  查看生产/服务对危险废弃物的管理情况 ☑是 □否  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  查看与安全有关的的控制参数是否按操作要求进行操作。☑是 □否  查看是否使用了经校准的与安全有关的监视测量设备。☑是 □否  查看生产/服务的安全装置的完好情况 ☑是 □否  抽样询问关键岗位人员是否按要求佩戴劳保用品 ☑是□否  查看消防设施的完好情况和日常检查情况  **生产现场未张贴防火、防滑、防烫伤等标识**  **现场有灭火器压力不足，未及时更换** |
| 运行 | O8.1 | 文件名称 | 如：《环境和职业健康安全运行控制管理程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | **疫情控制**防护要求：🗹戴口罩 🞎测体温 🞎检查健康码 🗹配备防疫物资 🗹张贴宣传海报  🗹保持距离 🗹减少人员聚集 🞎其他：  防疫物资包括：  🗹 75%乙醇喷雾 🗹消毒液 🗹一次性医用口罩 🗹一次性手套 🞎防护衣  🞎 一次性鞋套 🞎 防护眼镜 🞎其他： |
| 运行控制 | O8.1 | 文件名称 | 如：管理手册、《生产过程组织控制程序》、《烹饪现场控制程序》、《工艺流程》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 基础设施包括：🗹办公区 🗹车间/厂房/操作区 🗹库房 🗹生产设备 🞎特种设备  🞎动力设施 🞎试验设备 🞎辅助设施 🞎其他：  查看对设备采购的控制（近一年未进行设备采购）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 电炒锅 |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   查看对设备维保的控制：  有大修计划，时间安排在每年的春节前后。  企业制定了设备的维修保养计划，并按计划实施了日常维护保养工作。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 周期 | 维保内容 | | 设备日常保养计划表 | 电炒锅 | 2020.07 | 每月 | 电气部分维护 | | 设备日常保养计划表 | 蒸饭机 | 2020.07 | 每月 | 电气部分维护 | | 设备日常保养计划表 | 冰柜 | 2020.07 | 每月 | 电气部分维护 | | 设备日常保养计划表 | 吸尘罩、抽风机 | 2020.07 | 每月 | 电气部分维护 |   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 | |  |  |  | ☑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） | 是否影响环境 | 备注 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制**（无）** |
| 运行控制（厨房） | O8.1 | 文件名称 | 如：管理手册、《生产过程组织控制程序》、《烹饪现场控制程序》、《工艺流程》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食堂管理  食堂使用原料 ：☑用电 □天然气 □液化石油气 □柴油 □其他  配备适量的灭火器和消防栓：□完好 ☑不完好 说明  安全出口及标志情况：□正确有效 ☑不足，说明  可燃气体泄漏报警器配备情况：□使用 ☑未使用 说明  查看吸排油烟机运转情况：☑完好 □不完好 说明  查看吸排油烟机表面日常清洁记录；日期：  查看吸排油烟机内部定期清洁记录；日期：  吸排油烟机定期供方名称： 无锡舒畅环保科技有限公司 资质证书编号： 无  《清洁协议》有效期： 2020年5月开始使用，使用量较少，目前未清理  按合同约定频次实施清洁；□☑是 □否  办理《食品经营许可证》；☑是 □否，说明 证号：JY23205060327903  抽查工作人员办理《健康证》；☑是 □否，  说明 张倩倩，证号： 苏32050622420001626，有效期：2021.01.22  查看餐具消毒设施是否完好：☑是 □否，说明  查看冷冻冷藏设施是否完好：☑是 □否，说明  查看采购主要食材是否索证：☑是 □否，说明  查看主要食材是否正规产品：☑是 □否，说明 |
| 应急准备和响应 | O8.2 | 文件名称 | 如：🗹《应急响应控制程序》、🗹《应急预案》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 《应急预案》包括： 🗹消防 🞎工伤 🞎特种设备 🞎食物中毒 🞎触电 🞎食物中毒 🞎其他  应急准备和响应的情况：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | 2020.07.22 | 🞎实际发生 🗹演练 | 触电事故应急预案 | 应急预案可行、演练有效 | | 2020.07.26 | 🞎实际发生 🗹演练 | 火灾应急预案 | 应急预案可行、演练有效 | |  |  |  |  |   对预案定期评审的日期： 每次演练后  修订响应措施的内容： 无 。  《应急预案》在当地环保部门的备案 🞎已实施 🗹未实施  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 🞎未实施 |

说明：不符合标注N