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/食品安全小组/HACCP小组 主管领导：宋文豪 陪同人员：张西然  | 判定 |
| 审核员： 肖新龙 审核时间：2020.11.27 |
| 审核条款：略 |
| 合同基本信息确认:核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）**原件**和复印件/扫描件的一致性 |  | 现场检查**《营业执照》**——：☑正本 ☑副本； □原件 ☑复印件编号：91320117MA1WTA0F6Y ； 有效期： 2018年07月02日至长期 ；经营范围的**相关描述**： 餐饮管理、餐饮服务； 认证范围： F：江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）；H：江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）。注：经营地址：南京市溧水区石湫街道影视大道9号与营业执照地址：江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处是同一地址，详见说明。 | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 同上 |  | 现场检查**《食品经营许可证》**——：☑正本 ☑副本； □原件 ☑复印件 经营者名称： 南京佐景电子商务有限公司石湫街道办事处食堂**食品经营许可证**编号： JY33201240098483 ； 有效期： 2025年5月27日 ；经营范围的**相关描述**： 热食类食品制售  | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 确定多现场（固定）的地址（适用时） |  | 多现场的名称和具体位置：**不适用**现场1： 现场2： 与申请时提供的《多场所申报清单》是否一致 | □内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 确定临时现场的地址（适用时） |  | 临时现场的名称和具体位置：**不适用**现场1： 现场2： 确定建设单位的在建项目清单（仅限建工QMS）与申请时提供的《企业在建项目清单》是否一致 | □内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 对多场所/临时场所建立的控制水平（适用时） |  | 🞎与组织总部在同一管理体系下运行 🞎组织总部有权对多场所/临时场所进行监督管理🞎按照统一安排实施内部审核（不强制同一时段）🞎与组织总部一同进行管理评审 | □满足要求□不满足要求 |
| 确定生产/服务流程 |  | **服务流程：****红案：**原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盘——上桌——服务**白案：**原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——上桌**服务：**客人点菜——确认品种和偏好——传菜——上菜——介绍菜品——服务（倒酒、盛汤等）——收款——致谢**餐具清洗消毒：**餐具——回收——清洗——消毒——备用  | ☑内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 确定有效的员工人数 |  | 认证范围内管理体系覆盖的人数（总计 15 人）　管理人员 6 人；操作人员 9 人；劳务派遣人员 人；临时工 人；季节工 人； | ☑与申请一致□与申请不同 |
| 生产/服务的班次 |  | ☑单班（例如：6:00 —18:30；）□双班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；）□三班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；夜班24 :00-次日 08 :00） |  |
| 体系运行时间是否满足3个月 |  | 管理手册发布的时间： 2020年 06 月 01 日☑至今管理体系已运行3个月以上□至今管理体系运行不足3个月以 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 组织对相关标准的宣贯培训 |  | 标准宣贯的时间： 2020 年 5 月 26 日□QMS □EMS □OHSMS ☑FSMSMS □HACCP 标准宣贯的时间： 2020 年 5 月 28 日□QMS □EMS □OHSMS □FSMSMS ☑HACCP ☑已培训了相关标准和内审员知识；□至今未培训相关标准和内审员知识员工对相关标准的认知和能力（应知应会、持证上岗等）☑满足要求，□基本满足要求，□不满足要求 |  |
| 了解企业基本情况： |  | - 主要的内部环境和外部环境分析的充分性 ☑已实施 🞎不充分，需要完善： - 主要的相关方和期望的充分性 ☑已实施 🞎不充分，需要完善： - 确定风险的识别和评价☑已实施 🞎不充分，需要完善： - 组织机构设置、职责分配及沟通☑已实施 🞎不充分，需要完善： - 确定外部提供过程、产品和服务（外包过程）： 虫鼠害防治（由甲方统一管理）- 被主管部门处罚和曝光情况☑未发生 🞎已发生，说明： - 其他机构转入情况（适用时）🞎已收集到以往的不符合项 🞎未收集到以往的不符合项 ， | ☑满足要求□不满足要求 |
| **与最高管理者了解各**管理体系的运行情况： |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：**保障食品安全，控制食品危害；完善管理标准，提供放心餐饮**贯彻情况：☑文件发放 ☑标语 □展板 □网站 □员工手册 □ 组织文件化的管理目标已制定，内容为：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况（审核周期） |
| 食品安全事故为零 | 每年 | 按实际发生次数 | 未发生 |
| CCP 的偏离次数每年不超过 3 次 | 每年 | 按实际发生次数 | 未发生 |
| 食品接触的人、原料、设备 100%安全 | 每季度 | 采购原料100%索证、100%从合格供方购入 | 100% |

 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 内审的策划和实施管理体系的评审 |  | 自管理体系建立后，于 2020 年 7 月 28-29 日实施了内部审核；记录包括：☑内审计划、☑内审检查表、☑不符合项报告 1 份、☑内审报告自管理体系建立后，于 2020年 09 月 05日实施了管理评审；☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | ☑满足要求□不满足要求 |
| 与申请信息变更的说明 |  | * 注册地址变更

□ 经营地址变更 □ 认证范围变更 □ 员工人数变更 □ 临时现场变更 ☑ 无变更  | ☑满足要求□不满足要求 |
| 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 |  | ☑ 识别二阶段审核的资源配置情况☑ 有生产/服务现场 □领导层可以迎审 □交通食宿 □劳保用品 □ 其他： ☑ 识别二阶段审核的可行性☑ 二阶段日期的可接受性 □审核组成员的可接受性 □一阶段的问题已整改☑ 不存在影响二阶段审核的问题 | ☑满足要求□不满足要求 |

说明：不符合标注N