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、办公室等 主管领导：姚新军 陪同人员：蔡会涛 | 判定 |
| 审核员：肖新龙  审核时间：2020-12-01 |
| 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  统一社会信用代码：911301050509857844 ； 有效期： 2032-08-07 ；  经营范围的**相关描述**： 餐饮企业管理，餐饮服务（仅限分支），  认证申请范围： 餐饮管理服务（热食类食品制售） ； | ☑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  食品经营许可证名称：河北师范大学汇华学院（二层）食堂（承包方）  编号：JY21301040009518 ； 有效期： 2022-03-13 ；  经营范围的**相关描述**： 热食类食品制售  注：组织的《食品经营许可证》地址为：石家庄新华区兴凯路109号1-2-101，因组织食品经营许可证地址无经营现场，承包河北师范大学汇华学院（二层）的食堂。承包合同编号：20200040 | ☑证件有效  □证件失效  ☑范围合规  □超出范围 |
| 确定审核范围的合理性 |  | 注册地址： 石家庄新华区兴凯路109号1-2-101  与《营业执照》和内容一致。  经营地址： 石家庄市红旗大街469号（二层）（承包食堂）  《食品经营许可证》与生产或服务现场一致 | ☑内容一致  □内容不同  ☑内容一致  □内容不同 |
| 确定多现场（固定）的地址（适用时） |  | 多现场的名称和具体位置：  现场1： 不适用  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 |
| 确定临时现场的地址（适用时） |  | 临时现场的名称和具体位置：  现场1： 不适用  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 |
| 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 |  | 服务流程图：  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 |
| 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20 人）  管理人员 4 人；操作人员 16 人；劳务派遣人员 0 人；临时工 0 人；季节工 0 人； | ☑与申请一致  □与申请不同 |
| 生产/服务的班次 |  | ☑单班（例如：6:00-20:00；）  □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） | ☑与申请一致  □与申请不同 |
| 体系运行时间是否满足3个月 |  | 管理手册发布的时间： 2020 年 8 月 1 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 7 月 15 日  ☑QMS ☑EMS □OHSMS ☑FSMS □HACCP  ☑已培训了相关标准和内审员知识；2020 年 8 月 18 日；□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 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 文件化体系策划情况 |  | 组织的文件化体系的结构——  - 《管理手册》 1 份；覆盖了 ☑QMS □50430 ☑EMS ☑OHSMS ☑FSMS ☑HACCP  - 文件化的程序； 26 份；详见《程序文件清单》  - 作业文件； 份；详见《受控文件清单》  - 记录表格； 份；详见《记录清单》 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| QMS运行情况及不适用条款： |  | QMS不适用条款1 8.3  合理理由的详细说明： 餐食品种为传统工艺，不具备产品开发能力  QMS不适用条款2  合理理由的详细说明： | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 确认生产/服务流程 |  | - 确认生产/服务流程  🗹与提供流程图一致 🞎与提供流程图不一致，说明：  质量关键过程（工序）： 采购，食材储存、餐食加工、餐具消毒、；相关控制参数名称： 索证、温度、卫生、保质期 ；  需要确认的过程（工序）： 餐饮服务、餐具消毒 ；  确认的内容：☑人员技能、☑设备能力、☑原料控制、☑工艺方法、☑工作环境、□破坏性试验 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 产品执行的标准或技术要求和检验报告； |  | ☑客户要求、□国际标准、☑国家标准、□行业标准、□地方标准、☑企业标准、□企业技术规范  □其他：  □不需要型式检验；□需要型式检验；  型式检验的原因：  □正常情况下至少 个月一次； □原辅材料有较大变化；  □更换设备或停产后，重新恢复生产 □新产品研发完成后；  □出厂检验与上次的型式检验的结果有较大差异。  □质量监督检验部门提出抽检要求。  型式检验报告（证据）1：**餐具、餐食**  检测部门名称： 未提供证据 报告编号： 报告日期：  执行标准： GB14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》；  结论：□ 合格 □ 不合格 □ 项目齐全 □项目不齐全  型式检验报告（证据）2：加工用水  检测部门名称： 谱尼测试 报告编号： No.KOBK1W2B95134506 报告日期： 2020-05-09  执行标准：GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全（有13项） | ☑满足要求  □不满足要求  □满足要求  ☑不满足要求 |
| QMS场所巡查:  现场情况 |  | 巡视生产区域（☑厂区、☑生产/加工车间、☑原料/成品库房、☑冷冻库/柜、☑冷藏库/柜、□实验室/化验室等）  ☑可以满足运行要求；□基本可以满足运行要求；  □不可以满足运行要求，说明 ；  常温库：\_10 ℃， 72% %（2个）  冷冻柜/库温度：-14℃；  冷藏柜/库温度： 1 ℃    确认生产/服务流程：  ☑与企业提供的工艺流程一致；□与企业提供的工艺流程基本一致；  □与企业提供的工艺流程不一致；说明 ； | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 观察基础设施、监视和测量设备、特种设备的配备情况 |  | 观察基础设施（生产设备），主要有 灶具、冷冻库/柜、和面机、洗碗机、消毒柜 ；  ☑ 运行完好 □运行基本完好 □ 运行不完好，说明 ；  观察质量相关的监视和测量设备的种类，主要有 温度计 ；  了解检定/校准情况（合格证标识）  ☑ 校准受控 □校准基本受控 □ 校准失控，说明 ；  观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况（不适用）  □场内机动车辆（叉车）；□起重机械；□压力容器；□压力管道；□外购蒸汽；□电梯 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 观察工作环境 |  | 影响该企业的产品/服务质量并对工作环境特殊的因素是：  物理因素：  🗹温度 🗹湿度 🗹清洁卫生 🗹照度 □噪声 🗹空气流通 🗹5S  社会因素（服务业必查）：  🗹非歧视 🗹非对抗 🗹安定  心理因素（服务业必查）：  🗹过度疲劳 🗹情绪不稳定 🗹压力过大 | ☑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



