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：综合部 陪同人员：张帆 | 判定 |
| 审核员：肖新龙、任学礼 审核日期：2021-01-19（远程） |
| 审核条款： FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9.1.2/9.2/10.1 H:4.2.3/4.2.4/5.2/5.3/5.4/6.2/7.9 GB14881:6.3/12/13 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 部门职责 | F5.3 | 文件名称 | 如🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 1)组织有关部门对顾客需求进行评审，并负责与顾客沟通;协助总经理作好经营决策；2)组织对销售过程进行策划，负责交付过程中产品的防护；3)负责成品的发运交付；4)负责产品的售前、售中和售后的服务，包括实施召回，并做好与顾客的沟通5)参与公司对实现管理体系预期目标的内外部环境和相关方进行监视和评审，识别出公司需应对的风险和机遇，实施应对风险和机遇的措施,评价有效性。6)负责确定对外部供方的评价、选择、绩效监视以及再评价的准则，并实施。7）负责制定采购计划，负责原料的收购和生产所需原材料的采购工作。 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标及其实现的策划 | F6.2H5.2  | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《目标、指标统计分析报告-20年》、🞎《总目标》、🞎《分解目标》 | 🗹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。总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2020年度） |
| 培训计划完成率100% | 培训计划完成数/培训计划总数X100% | 综合部 | 100% |
| 人员培训合格率100% | 培训合格人数/总培训人数X100% | 综合部 | 100% |
| 文件发放所有岗位100% | 发放文件的岗位数/总岗位数X100% | 综合部 | 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。 |
| 人员 | F7.1.2H6.2GB14881:13 | 文件名称 | 如：手册第7.1.2条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理者了解了组织应确定并配备所需的人员情况。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 5 |  | 20 |  |  |  | 25 |

建立、 实施、 运行或评估食品安全管理体系时是否聘用外部专家：是 🗹否

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| 最高学历 | 🞎专科 本科 🞎硕士以上  |  |
| 教育专业 | 🞎食品相应 食品相关 🞎食品不相关  |  |
| 职称 | 🞎助理工程师 🞎工程师 🞎高级工程师以上  |  |
| 专业工作经历 |   |  |
| 责任和权限 |  |  |

 保留了外部专家的协议或合同。是 🗹否   |
| 能力 | F7.2H6.2GB14881:6.3/12 | 文件名称 | 如：管理手册7.2章 《人力资源管理程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 |  查看《岗位任职能力描述》🗹基本有效 🞎不足，说明： 抽查任职能力情况：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 食品安全小组组长施行 | 学历：本科/专科/高中及以上专业：无特殊要求培训：管理类相关训练，餐饮服务培训工作经历： 无特殊要求 年 | 学历：大专专业： | 10年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 运营部施明 | 学历：本科/专科/本科/专科/高中以上/初中专业：无特殊要求培训：了解食品安全相关知识工作经历：无特殊要求 年 | 学历：高中专业： | 8年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 综合部王炎英 | 学历：本科/专科/高中以上/初中专业：无特殊要求培训：了解食品安全相关知识工作经历：无特殊要求 年 | 学历：初中 | 4年 | 🗹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 🞎其他不涉及

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 《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  |  |  |  |

培训过程的控制：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020-06-10 | HACCP计划的编制及CCP点的确定、SSOP、OPRP、GMP的培训 | 何齐通、王炎英、施行、施明及相关人员 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2020-08-18 | 食品安全管理体系 | 何齐通、王炎英、施行、施明及相关人员 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2020-09-17 | 召回、应急演练培训 | 何齐通、王炎英、施行、施明及相关人员 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |

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 | 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 |
| 安全员 |  |  |  年 月 日 | □有效 □过期 |

健康证管理

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | 有效性 |
| 餐饮服务部（切配） | 陈春英 | 闽（2020）1301-08003 | 2021-06-17 | 有效 |
| 餐饮服务部（售卖员） | 余香英 | 闽（2020）1302-06373 | 2021-06-14 | 有效 |
| 餐饮服务部（厨师） | 何华贵 | 闽（2020）1301-08008 | 2021-06-17 | 有效 |
| 餐饮服务部 | 姚小琴 | 闽（2020）1301-02128 | 2021-06-08 | 有效 |
| 餐饮服务部（餐具清洗） | 何仕珍 | 闽（2020）1301-01965 | 2021-06-09 | 有效 |
| 餐饮服务部（厨师） | 陈金柱 | 闽（2020）1301-06721 | 2021-05-25 | 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 |  |
| 意识 | F7.3  | 文件名称 | 如：管理手册7.3章 《人力资源管理程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 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 |  |
| 本部门的食品安全管理目标 | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他  |  |
| 对食品安全管理体系有效性的贡献，包括改进食品安全绩效的益处；  | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他  |  |
| 不符合食品安全管理体系要求的后果 | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他  |  |

 |
| 沟通  | F7.4 H5.3  | 文件名称 | 如：管理手册7.4章 《内外部沟通控制程序》 |  |
| 运行证据 | 组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与食品安全管理体系形成的信息一致且真实可信。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 |
| 2020-12-30 | 服务态度、卫生、菜品价格 | 妇幼保健院主管部门 | 现场巡查 | 餐饮管理部 | 基本满意 |

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 |
| 2021-01-12 | 沟通提供菜品质量、确保食品 | 主要员工 | 会议 | 各部门 | 达到预期效果 |

 | 🗹符合🞎不符合 |
| 形成文件的信息 | F7.5H4.2.3H4.2.4  | 文件名称 | 如：🗹管理手册7.5章 🗹《文件控制程序》 🗹《记录控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 |
| 管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2020-03-06 | 何齐通 | 各部门主管 | —— | —— |
| 程序文件 | 🗹纸质 🗹电子 | 2020-03-06 | 何齐通 | 各部门主管 | —— | —— |
| 生产作业指导书 | 🗹纸质 🗹电子 | 2020-03-06 | 何齐通 | 各部门主管 | —— | —— |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 食品召回管理办法 | 🞎标准 🗹法规🞎通知 🞎图纸 | 2020.03.06 | —— | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具 | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2020.03.06 | —— | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| GB/T 27306-2008食品安全管理体系 餐饮业要求 | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2020.03.06 | —— | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |

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 |
| 米饭蒸制记录 | 🞎纸质 🗹电子 | 3年 | 综合部 | 2020.12 | —— | —— |
| 餐具烘干记录表 | 🗹纸质 🞎电子 | 3年 | 综合部 | 2021.01 | —— | —— |
| 留样记录表 | ☑纸质 🞎电子 | 3年 | 综合部 | 2021.01 | —— | —— |
| 食物中毒紧急演练记录 | □纸质 🗹电子 | 3年 | 综合部 | 2020.09.21 | —— | —— |
| 顾客满意度及意见征询统计分析表 | □纸质 🗹电子 | 3年 | 综合部 | 2020.10.16 | —— | 何齐通 |

 |
| HACCP计划记录的保持 | H7.9 | 文件名称 | 🗹管理手册7.5.4条款 🗹《记录控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 应保持HACCP计划制定、运行、验证等记录。HACCP计划记录的控制应与体系记录的控制一致。HACCP计划记录应包括相关信息。验证记录应包括的信息：a）产品描述记录：🗹企业名称和地址、🗹加工类别、🗹产品类型、🗹产品名称、🗹产品配料、🗹产品特性、🗹预期用途和顾客对象、🗹食用（使用）方法、🗹包装类型、🗹贮存条件和保质期、🗹标签说明、🞎销售和运输要求、🞎其他《产品描述记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： b) 监控记录：🗹企业名称和地址、🗹产品名称、🗹加工日期、🗹操作步骤、🗹CCP、🗹显著危害、🗹关键限值（操作限值）、🗹控制措施、🗹产品配料、🗹产品特性、🗹预期用途和顾客对象、🞎食用（使用）方法、🗹包装类型、🗹贮存条件和保质期、🞎标签说明、🞎销售和运输要求、🞎其他《监控记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： c) 纠偏记录：🗹企业名称和地址、🗹产品名称、🗹加工日期、🗹偏离的描述和原因、🗹采取纠偏措施及结果、🗹受影响产品的批次和隔离的位置、🗹受影响产品的评估方法和结果、🗹受影响产品的最终处置、🗹纠偏人员签名和纠偏日期、🗹纠偏记录审核签名和日期、🞎其他《纠偏记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： d）应保持HACCP计划应有的记录。例如，应保持验证活动记录的主要记录：🗹HACCP计划修改记录、🗹半成品成品定期检测记录、🗹CCP监控审核记录、🗹CCP纠偏审核记录、🗹CCP现场验证记录、🞎其他。《HACCP计划记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  |
| 内部审核 | F9.2H5.4 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.2章 🗹《内部审核控制程序》 |  |
| 运行证据 | 🞎自管理体系建立后/🗹近一年，于 2020 年 10 月 22 日实施了FSMS内部审核；记录包括：《内审计划》：有 2 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：综合部、餐饮服务部 🗹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： 现场审核时未能提供对鲜肉的合格证据。不符合ISO 22000:2018标准7.1.6 条款要求、GB/T 27341-2009标准6.5条款要求。🗹不符合项已关闭 🞎不符合项部分关闭 🞎不符合项未关闭，缺少  | 🗹符合🞎不符合 |
|  |  |  | 《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  |  |
| 不符合与纠正措施 | F10.1 | 文件名称 | 🗹管理手册10.1章 🗹《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹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 🗹内审 抽查采取纠正措施相关记录名称： 《不符合报告》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020-10-22 | 现场审核时未能提供对鲜肉的合格证据。 | 立即向供应商索取报告，并保留记录。 | 综合部相关人员对ISO 22000:2018标准7.1.6条款，GB/T 27341-2009标准6.5条款理解不深刻工作不到位造成此项不符合。 | 1. 举一反三，避免类似情况发生；
2. 组织人员进行培训，对相关条款进行深入学习。
 | 未再次发生🞎再次发生 |
|  |  |  |  |  |  |

 |

说明：不符合标注N