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：办公室 陪同人员：卓玛措 | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2021-02-03（远程） |
| 审核条款：QMS:5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5/9.2/10.2 FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9.1.2/9.2/10.1  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 部门职责 | Q5.3F5.3 | 文件名称 | 如🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 负责体系及文件的管理，负责人力资源管理、人员培训、人员健康证管理、法律法规收集、组织和协助完成内审和管理评审等工作。 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量和食品安全目标分解及完成情况考核表》、🞎《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。为实现总质量/食品安全目标而建立的各层级质量/食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总质量/食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 质量/食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（审核周期） |
| 培训计划完成率100% | 培训计划完成数/培训计划总数X100% | 办公室 | 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 | Q7.1.2F7.1.2 | 文件名称 | 如：手册第7.1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 |
| 4 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0 | 28 |

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 |  年 |  |
| 责任和权限 | 负责建立和保持管理体系 |  |

 保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 （不涉及）  |
| 组织的知识 | Q7.1.6  | 文件名称 | 如：《知识控制程序》、手册第7.1.6条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织应确定所需的知识控制

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 具体内容 | 收集部门 | 共享方法 | 更新频次 |
| 内部知识 | 从经验获得的知识；从失败和成功项目吸取的经验和教训；获取和分享未成文件的知识和经验；以及过程、产品和服务的改进结果 | 餐饮服务部 | 🗹交流会议🞎工作总结🞎辅导培训🞎 | 不定期🞎每年🞎每季度🞎每月🞎每天 |
| 外部知识 | 从顾客或外部供方收集的知识 | 餐饮服务部业务部 | 调查沟通🞎工作总结🞎辅导培训🞎 | 不定期🞎每年🞎每季度🞎每月🞎每天 |

 |
| 能力 | Q7.2F7.2 | 文件名称 | 如：《人力资源控制程序》、《能力和意识控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 |  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：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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）徐开俭 | 学历：本科/专科/☑大专/高中以上专业：食品安全相关专业优先 培训：经营、工商、工程类相关培训工作经历：无特殊要求 年 | 学历：大专专业：—— | 20年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 餐饮服务部经理丁乐乐  | 学历：本科/专科/大专/☑高中以上专业：食品安全专业优先培训：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：厨师 | 15年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 厨师长张凯斌 | 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：高中专业： —— | 10 年 | 🗹胜任 □不胜任 |
| 办公室经理卓玛措 | 学历：本科/专科/☑高中以上专业：管理相关专业培训：经营、管理类相关训练工作经历：无特殊要求 年 | 学历：大专专业：酒店管理 | 13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 |
| 2020-9-22 | GB/T19001-2016、ISO22000：2018要求及使用指南编制标准学习 | 全体人员/28人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2020-12-13 | 应急预案培训 | 全体人员/28人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |
| 2020-12-18 | 内审员培训 | 部门负责人/3人 | 🞎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 |
| 餐饮服务部经理 | 丁乐乐 | 202010437 | 2021-10-13 | 有效 |
| 餐饮服务部配菜员 | 王睿 | 202001637 | 2021-03-09 | 有效 |
| 餐饮服务部收银员 | 刘延春 | 202010444 | 2021-10-13 | 有效 |
| 餐饮服务部厨师 | 吴德芳 | 202010434 | 2021-10-13 | 有效 |
| 办公室负责人 | 卓玛措 | 202010438 | 2021-10-13 | 有效 |
| 餐饮服务部厨师 | 张凯斌 | 202010441 | 2021-10-13 | 有效 |
| 餐饮服务部 | 李志春 | 202001554 | 2021-03-09 | 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 |  |
| 意识 | Q7.3 F7.3  | 文件名称 | 如：🗹《人力资源控制程序》、《能力和意识控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织工作人员提高质量意识的方式：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  |
| 质量/食品安全方针 | 🗹会议 🗹展板 □标语 🗹培训 □其他 |  |
| 与其任务相关的质量/食品安全管理目标 | 🗹会议 🗹展板 □标语 🗹培训 □其他  |  |
| 对质量/食品安全管理体系有效性的贡献，包括改进质量/食品安全绩效的益处；  | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他  |  |
| 不符合质量/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  | Q7.4F7.4   | 文件名称 | 如：🗹《内外部沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 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 |
| 2021-01 | 现场查看  | 西宁市城西区市场监督管理局 | 来厂巡视 | 餐饮服务部 | 基本符合要求 |
| 2020-12-22 | 虫害控制外包 | 西宁君朋清洁服务有限公司 | 来厂 | 办公室 | 签订合同，定期来厂进行消杀处理 |

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 | 当日经问题总结 | 各部门主管 | 会议 | 办公室 | —— |

 |
| 形成文件的信息 | Q7.5 F7.5 | 文件名称 | 如：🗹《文件控制程序》、🗹《记录控制程序》、《文件化信息控制程序》 | 🗹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 | 2020-10-08 | 徐开俭 | 各部门主管 | —— | —— |
| 程序文件汇编 | 🞎纸质 🗹电子 | 2020-10-08 | 徐开俭 | 各部门主管 | —— | —— |
| 危害控制计划 | 🞎纸质 🗹电子 | 2020-10-08 | 徐开俭 | 各部门 | —— | —— |
|  |  |  |  |  |  |  |

不涉及

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| GB27306-2006食品安全管理体系 餐饮业要求 | 🞎标准 🗹法规🞎通知 🞎图纸 | 2020.10.08 | 卓玛措 | 🗹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 | 2020.10.08 | 卓玛措 | 🗹直接下发 🞎转成内部文件 | 各部门 |
| 餐饮服务食品安全操作规范 | 🗹标准 🞎法规🞎通知 🞎图纸 | 2020.10.08 | 卓玛措 | 🗹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 |
| 热菜烹调中心温度测试记录 | 🗹纸质 🗹电子 | 2年 | 餐饮服务部 | 2021-01-12 | 未处理 | —— |
| 餐具消毒记录 | 🗹纸质 🗹电子 | 2年 | 餐饮服务部 | 2021.01 | 未处理 | —— |
| 顾客满意度调查表 | ☑纸质 🗹电子 | 2年 | 餐饮服务部 | 2020-11-20 | 未处理 | —— |
| 食品留样记录 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 餐饮服务部 | 2021-01 | 未处理 | —— |

 |
| 内部审核 | Q9.2F9.2 | 文件名称 | 如：🗹《内审控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 🗹自管理体系建立后/🞎近一年，于 2021 年 1 月 9-10 日实施了QMS/FSMS内部审核；记录包括：《内审计划》：有 3 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： 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》 2 份；涉及的条款号或问题简述： （1）2021-01-10 现场审核时，不能提供禽肉的合格证明文件，不符合GB/T19001-2016标准8.4.1条款、 ISO22000:2018 7.1.6条款；（2）食堂烹饪间作业现场有钢丝球、生锈工具现象。不符合ISO22000:2018 8.2条款；🗹不符合项已关闭 🞎不符合项部分关闭 🞎不符合项未关闭，缺少 《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 | Q10.2F10.1 | 文件名称 | 如：🗹《纠正和预防措施控制程序》、🞎《不符合和纠正措施控制程序》 | 🗹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： 《不符合项报告》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021-01-10 | 现场审核时，不能提供禽肉的合格证明文件。 | 立即向供应商索取报告，并保留记录。 | 餐饮服务部相关人员对进货验证控制的出现疏漏，造成此项不符合。 | 1、加强供应商记录管理2、培训加强对流程文件的学习。 | 未再次发生🞎再次发生 |
| 2021-01-10 | 食堂烹饪间作业现场有钢丝球、生锈工具现象。 | 由餐饮服务部负责人对食堂烹饪间进行检查，清理所有不符合卫生要求的物品， 对作业现场卫生进行清洁整顿 | 食堂管理人员对防护要求不明确，未执行到位；食堂作业人员对卫生操作要求执行 不到位。  | 1. 制定人员定期对烹饪间进行检查；
2. 培训加强对前提方案的学习
 | 未再次发生🞎再次发生 |

 |

说明：不符合标注N