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/HACCP小组 主管领导：刘爱民 陪同人员：冯亚娟 | 判定 |
| 审核员：肖新龙、任学礼（远程）  审核时间：2021.3.8 |
| 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：320214000201710200170 ； 有效期：长期 ；  经营范围的**相关描述**： 快餐店（外送快餐；单餐次加工份数不超过5000份；不含凉菜、不含裱花蛋糕；不含生食海产品）；  认证范围：H：位于无锡市新吴区江溪街道坊前新风路14-2号的群力快餐中央厨房的餐饮管理服务（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： 无锡市群力快餐服务有限公司  **食品经营许可证**编号： JY23202990066727 ； 有效期： 2022年11月30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）（不适用） |  | 🞎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 |  | 生产/服务流程图：  1、菜品工艺     1. 米饭、粥类流程图     3、汤类工艺制作     1. 餐具清洗消毒工艺 | ☑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 38 人）  管理人员7 人；操作人员 31 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：7:00 —19 :00；）  □双班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；）  ☑三班（例如：早班7:00- 15:30；晚班15:30- 24 :00；夜班24 :00-次日 07 :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 09 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 03 月 02 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 | ☑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 2021 年 1 月 7 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 2021年 01 月 27 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 |
| FSMS/HACCP运行情况： |  | ☑《食品经营许可证》/🞎《食品流通许可证》编号： JY23202990066727 ；  食品经营许可证名称： 无锡市群力快餐服务有限公司  有效期： 2022年11月30日 ；经营项目：热食类食品制售  - 了解企业相关法规  相关的CNCA专项技术规范1 不适用  相关的CNCA专项技术规范2  生产（卫生）规范1： 《餐饮服务食品安全操作规范》  生产（卫生）规范2：  产品执行的食品安全标准1 ： GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具  产品执行的食品安全标准2  - 查看产品食品安全性检验的证据（报告）  报告号1： （米饭）检验报告 编号：DP202101100584 报告日期： 2021-02-08  报告号2： （莴苣炒蛋）检验报告 编号 DP202101100585 报告日期： 2021-02-08  报告号3：（餐盘）检验报告编号 DP202103100038 报告日期 2021-02-08  - 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：  - 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；  ☑对委托方进行了有效的控制 🞎对委托方的控制不足，说明：  - 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性  ☑合理 🞎不够合理，需要改进：  - 了解适用的食品安全法律和其他要求的获取、识别和实施情况  ☑充分 🞎不充分，需要完善：  - 了解企业进行合规性评价的有效性  ☑有效 🞎不足，需要完善：  - 查看人流图、物流图、水流图、气流图的合理性  ☑合理 🞎不够合理，需要改进：  注：组织的一般清洁区、准清洁区分开，人流物流分开，基本满足要求。  - 查看PRP、OPRP和HACCP计划的充分性（仅限FSMS）  □充分 🞎不足，需要改进：  - 查看GMP、SSOP和HACCP计划的充分性（仅限HACCP）  ☑充分 🞎不足，需要改进：  - 了解食品安全的关键控制点CCP及关键限值CL的合理性及支持性证据  ☑合理 🞎不够合理，需要改进：  - 了解控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求;  ☑符合 🞎不符合，需要改进：  - 了解对食品安全管理体系的文件安排的适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;  ☑符合 🞎不符合，需要改进：  - 了解员工的健康（证）的情况；  ☑已办理 🞎未办理，需要改进：  - 了解标识的方法  🗹标签 ☑标牌 ☑区域 ☑编号 🞎胸牌 🞎其他  - 了解追溯计划和演练  🗹已演练 □未演练，需要改进：  - 了解产品顾客投诉处理  ☑未发生过投诉 🞎发生过投诉，说明：  - 了解产品召回/撤回的状况  ☑未发生过召回 🞎发生过召回，说明：  □未进行召回应急演练 🗹进行召回应急演练，说明： 2020.12.28  - 了解应急准备和响应情况  🗹制订了必要的应急预案 🞎未制订了必要的应急预案  ☑未发生过紧急事件 🞎发生过紧急事件，说明：  □未进行应急演练 🗹进行应急演练，说明： 2020.12.14，食物中毒演练  - 了解食品欺诈预防的控制情况（仅限HACCP）  ☑已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明：  🞎未进行年度评审 🞎进行年度评审，说明：  - 了解致敏物质的管理情况（仅限HACCP）  ☑含麸质的谷类及其制品（小麦、大麦等） ☑甲壳类及其制品（虾、蟹等）☑鱼类及其制品  ☑蛋及其制品 ☑花生及其制品 ☑大豆及其制品 🗹乳及其制品 🗹坚果及其制品 🗹其他——芹菜及其制品、芥末及其制品、芝麻及其制品、二氧化硫及其亚硫酸盐等  ☑已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明：  🞎未进行确认和验证 🗹进行确认和验证，说明： | ☑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