管理体系审核记录表

受审核部门：管理层、行政部、人事部、市场部、质保部、供应部、食堂、财务部。

陪同人员：罗跃星， 审核员：文平、陈伟、李林、韦会均（专家）， 审核时间：2021年4月18日

| 审核员 | 李林、陈伟 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 检 查 表 | 审 核 记 录 | 标准号  条款号 | 评估 |
| 企业简介、组织机构及场所、资质  QMS审核，询问主要设备、原材料、关键过程  EMS审核，询问有无以下场所  锅炉房、配电室、实验室、化学品库、污水处理站、食堂、宿舍、空压机房  管理体系运行时间（3 个月以上）  确认组织实际与管理体系文件化信息描述的一致性  （如部门设置和负责人，生产和服务等过程）  管理体系文件名称 | 重庆汤师傅秘厨餐饮管理有限公司专门从事饮食服务,餐饮管理业务,有十五年的专业餐饮经营管理经验,是重庆市著名餐饮品牌, 公司有一支久经考验,思想技术过硬的管理队伍和技术队伍.其中大中专科生20余人, 公司信奉”客户第一,服务第一,市场第一, 管理第一”的经营理念,从事企事业食堂管理业务。主要业务有：重庆建设集团食堂等。现有员工33人，目前经营情况良好。  查见企业营业执照副本，企业经营范围包含认证产品，具备有效资格，详见复印件。  提供有食品经营许可证，编号：JY35001080119298，有效期：2023年07月12日，见附件。  该公司目前成立了七个部门：行政部、人事部、市场部、质保部、供应部、食堂、财务部。  抽查：组织机构图、职能分配表、职责描述，基本保持一致。  核实：注册地址：重庆市渝北区新南路168号1幢1单元6-20；  经营地址：重庆市南岸区茶园新城区长电路1号122号工房；  临时服务场所：重庆市巴南区花溪工业园区建设大道一号、与任务书一致。  经确认，认证范围为  Q：许可范围内的餐饮管理服务（食堂）  E：许可范围内的餐饮管理服务（食堂）所涉及场所的相关环境管理活动  O：许可范围内的餐饮管理服务（食堂）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动    询问，主要设备为：主要设备为办公设备、冰箱、冰柜、消毒柜、烹饪器具（压面机 、切菜机  绞肉机、 切肉片机 、燃气灶具 、面条炉（蒸台）、 不锈钢蒸柜、不锈钢蒸饭车）等。  关键过程：食品采购；烹饪过程。  特殊过程：烹饪过程。  查体系运行时间：2020年12月1日。  组织实际与管理体系文件化信息描述基本一致。有管理层、行政部、人事部、市场部、质保部、供应部、食堂、财务部。  产品流程见《作业流程》  查，管理体系文件名称：质量手册，程序文件33个。 | Q/E/S:4.1;4.2;4.3;4.4 | 符合 |
| 方针及目标、指标及方案 | 质量、环境、职业健康安全方针：  “规范食堂管理，保证食品安全，优化食堂环境，创建一流的食堂管理体系； 预防污染、保护环境；关爱生命、保障健康”。  质量目标：  1、全年食堂正常运行率100%；  2、顾客投诉解决率：100%。  3、客户/顾客对餐饮管理满意率≥90%以上  环境目标：  1、食堂环境卫生达到国家要求；  2、固体废弃物分类收集，回收率100%  3、年环境污染事故（事件)发生为0  职业健康安全目标：  1、火灾事故为0；  2、食物中毒事故为0；  3、年重大安全事故（事件)发生为0。 | Q/E/S:5.1;6.2 | 符合 |

管理体系审核记录表

| 审核员 | 李林、陈伟 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 检 查 表 | 审 核 记 录 | 标准号  条款号 | 评估 |
| 内部审核：  时间  审核组  不符合及整改 | 建立有《内部审核控制程序》  见有《内部审核计划表》  内审时间：2021年3月15日-16日  内审组：罗跃星（组长）、段怀芳、李亚（组员）。  见有：《内审不符合项报告》2份，涉及人事部Q/E/S7.2条款查公司2021年的培训计划,未见对体系培训的证据.和质保部（食堂）Q7.1.3条款不能提供对本部门2021年度设备维保计划的证据,针对该不符合项，已及时采取纠正措施后，经内审员验证关闭。  有《内部审核报告》，有审核结论。 | Q/E/S:9.2 | 符合 |
| 管理评审：  时间  输入是否完整  提出的改进内容 | 查见《管理评审计划》、《管理评审会议记录》  管理评审于2021年3月30日由总经理史天昊主持完成。  提供主要输入材料有：各部门总结，输入信息基本充分和满足要求。  输出见“管理评审报告”, 做出了管理体系基本适宜、充分和有效的评审结论。  提出以下改进内容：1、提公高司员工的安全意识；2、对食堂管理制度应根据食堂的实际运行编制。 | Q/E/S:9.3 | 符合 |

说明：不符合标注N

| 审核员 | 文平、韦会均 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 检 查 表 | 审 核 记 录 | 标准号  条款号 | 评估 |
| 相关法规  环评报告及环评验收  安评报告及安评验收  执行的产品标准（QMS）  执行的排污标准（EMS）  执行的安全法规（OHSMS）  合规性评价报告  环境相关监测报告（EMS）  职业健康相关监测报告（OHSMS）  产品质量监督抽查情况（QMS） | 中华人民共和国合同法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国安全消防法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国消费者权益法等  不适用  不适用  《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016、《合同法》、《食品安全法》、《食品卫生法》、《餐饮企业食品卫生管理条例》等。  污水综合排放标准（GB8978-1996）三级、大气污染物综合排放标准（DB50/418-2016）、工业企业厂界环境噪声排放标准（GB12348-2008）3类  中华人民共和国安全消防法、中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国安全生产法等。  2021年1月12日进行了合规性评价  无  无  无质量监督抽查。 | Q/E/S:6.1.3、9.1.2 | 符合 |
| 工艺流程  不适用条款的确认  外包的识别  重要环境因素（EMS）  不可接受风险（OHSMS）  应急管理 | 食堂餐饮服务流程：采购——进料检验——入库、储存——原材料清洗——蔬菜切配——烹饪——留样——开餐、菜品分配——厨房卫生——餐具消毒——厨余垃圾处理。  关键过程：食品采购；烹饪过程。  特殊过程：烹饪过程。  Q8.3条款，理由：公司提供的食堂餐饮管理服务主要根据客户要求、行业和国家标准要求进行，服务模式固定成熟，整个服务过程不涉及设计开发内容，该条款的不适用不影响组织提供满足客户需求及法律法规要求的能力和责任。标准8.3条款不适用，理由基本合理。  无  潜在火灾、固废、噪声、废水、废气。  火灾、爆炸；机械伤害；触电；食物中毒；意外伤害。  公司拟定有《消防事故应急预案》，2020年6月30日进行了消防应急演习。 | Q/E/S:8.1、8.2;  E/S;6.1.2;  Q8.3 | 符合 |
| 设计开发产品或项目名称  主要原材料 | 无  原材料主要为粮食、蔬菜、食用油、调味品、包装袋等。 | Q8.3 | 符合 |
| 员工人数  关键岗位持证上岗人员  特殊工种人员 | 33人  烹调人员。  无。 | Q/E/S:7.2 | 符合 |
| 主要生产设备  特种设备  环保设施（EMS）  安全设施（OHSMS）  主要检测设备及设备的检定/校准（QMS）  环保监测设备（EMS）  安全监测设备（OHSMS） | 办公设备、冰箱、冰柜、消毒柜、烹饪器具（压面机 、切菜机 、绞肉机、 切肉片机 、燃气灶具 、面条炉（蒸台）、 不锈钢蒸柜、不锈钢蒸饭车）等。  无  消防栓、灭火器  配电箱、空开  电子称1台，提供有有效期内的校准证书。  无  无 | Q/E/S:7.1  Q7.1.3  **Q7.1.5** | 符合 |
| 周边环境（EMS）  场区布局（一级风险）  排污口及排污管网（一级风险）  关注动力装置场所、危险化学品仓库、固废堆放场所 | 在工业园区内 |  |  |
| 顾客及相关方投诉 | 暂无 | Q/E/S:10.2 | 符合 |
| 是否具备二阶段审核结论  第二阶段重要审核点等相关内容 | 通过一阶段对受审核方的管理、办公、生产现场巡视和观察，对管理体系绩效要求有重大影响的过程、活动、场所和现场运行进行观察、巡视及总体性评价，组织具备二阶段审核条件，可进行二阶段审核。  二阶段质量管理体系宜重点关注（客户需求识别、合同评审、供方管理、食品制作、食品贮存等）。  重点审核部门：行政部、人事部、市场部、质保部、供应部、食堂。  重点审核过程：物料采购、产品生产、顾客满意、产品和服务放行、不合格产品和服务等。  重点审核场所：办公场所、服务场所。 |  |  |