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：监察督导部 主管领导：赵立琦 陪同人员：冯志伟 | 判定 |
| 审核员：林兵（QEOF）、肖新龙(QEFH)、任泽华（QEF）、陈权（QF） 审核时间：2021年5月9日 |
| 审核条款：Q:6.2/7.1.5/7.4/8.6/8.7/9.1.3/10.2 F：8.2/8.5.4/8.7/8.8/8.9/9.1.2;H：6.4/6.5/7.8 HACCP1.0要求GB14881: 8/9/11 E/O: 6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2/ |
| 组织的岗位、职责和权限 | QEOFH:5.3 | 本部门主要负责检验和监督管理及与检验和监督过程相关质量、食品安全、环境和职业健康安全管理活动的实施与执行.涉及到原辅料的进货检验，以及过程及成品检验等。另外，还有涉及到分包现场，海康威视公司的监督检查等。与监察督导部负责人沟通，描述的职责和权限与一体化管理体系的职能分配表基本一致。有办公桌、电脑、空调等能满足部门体系运行需求。 | Y |
| 质量、食品安全、环境与职业健康安全目标 | QEOF:6.2H:6.2 | 组织在手册中对目标进行了规定，公司的管理目标有：1. 顾客满意90%以上2. 全年不发生重大食品安全事故3. 确保危害控制计划得到有效执行4. 实现公司2021年的经营目标5. 废水/废气达标排放6. 废弃物分类收集处理率100%7. 火灾发生率为08. 重伤、死亡事故为09. 鉴定为轻伤事故每年不超过3起涉及本部门质量、食品安全、环境、职业健康安全目标已明确共有3项，其实施情况测量结果如下：1.产品出厂合格率100%，实际完成100%2.原料验收准确率≥99%，实际完成100%3.重大安全事故0次，实际未发生4、固废分类处置率100%；实际完成100%5.危废受控率100%，实际完成100%；环境安全管理方案共5个查环境和职业健康安全管理方案共5项，抽查：1、目标：杜绝火灾发生，指标为火灾发生率，制定了消除潜在火灾隐患的3项措施（包括制定应急预案、加强燃气、电器等管理；3、开展定期安全宣传教育）; 2、目标：固废分类处理、指标：固废100%分类处理及收集； 制定了5项措施。3、目标：污染物排放，指标三废排放符合要求；制定了5项管理措施；针对以上职业健康安全目标、指标制定了控制方法和措施，规定了责任部门、资金预算、完成日期、监督检查部门；公司针对以上目标指标制定了管理方案，规定了时间要求、责任部门、责任人、监查部门等；通过执行相关的控制程序、管理制度、安全排查等方式对以上管理方案进行管理，定期对方案进行检查，检查结果，以上方案已完成或正在实施中。 | Y |
| 环境因素、危险源的识别、评价及重要环境因素和不可接收风险 | EO6.1.2 | 公司制定了“《环境因素识别与评价管理程序》”和“《危险源辨识与风险评价控制措施管理程序》”，基本符合要求。根据程序文件规定，监察督导部有关人员对环境因素和危险源进行了识别。查见“环境因素识别评价表”，识别出办公活动、检验、监督检查涉及监察督导部活动的环境因素有：水的消耗、电的消耗、实验室设备噪声的产生、试剂的消耗、潜在的火灾、打扫卫生、，并对识别出的51项环境因素进行了评价，评价方法：采用是非判断法，评价出重要环境因素是：1. 有毒有害废弃物的废弃、b）火灾的发生、c）废水的排放、d）废气排放。

填写人为冯志伟，审核为赵立琦，批准为宣轩；时间为2021.1.18；询问审核周期内，没有发生检验和监督、工艺、产品等重大变化，所开发的新品与原有产品基本一致，环境因素无重大变化情况。查见“危险源辩识与风险评价清单”，涉及监察督导部的危险源有：不安全操作造成机械伤害、噪声排放造成听力伤害、电线老化起火导致人员伤害、仓库火灾隐患造成人员伤害、车辆交通事故导致人员伤亡等；并对识别出的危险源进行了评价，评价方法：评价方法：LEC法，评价出不可接受风险是：1）火灾事故；2）触电伤害；3）机械伤害造成人体伤害；但未识别新冠疫情造成的人员健康风险，现场沟通，要求完善。填写人为冯志伟，审批为赵立琦，时间为为2021.1.18；询问审核周期内，没有发生检验和监督、工艺、产品等重大变化，所开发的新品与原有产品基本一致，危险源无重大变化情况。控制基本符合要求。 | Y |
| 措施的策划 | EO6.1.4 | 在制定环境和职业健康安全目标指标时，监察督导部负责制定本部门的环境、职业健康安全目标及管理方案，总经理宣轩负责批准。环境、职业健康安全管理方案中明确为实现本部门环境、职业健康安全目标和指标的责任部门；规定实现环境、职业健康安全目标和指标的时间；具体措施和经费预算；都由总经理批准。环境、职业健康安全管理方案的实施，监察督导部每半年对方案实施情况进行检查跟踪，向总经理报告；一般在管理评审之前对环境、职业健康安全目标及管理方案由监察督导部对其进行评审，并将完成情况以书面形式呈报管理者代表，以便提交管理评审。同时，监察督导部根据所识别的环境因素和危险源，如噪音排放、固废的废弃、废气排放、潜在火灾等确定相应的控制措施。对噪声、触电、火灾、机械伤害等通过提供口罩、绝缘手套/绝缘鞋、灭火器等作为应对，以确保所识别出的各类风险进行有效管理。 | Y |
| 信息沟通交流内容、方式、时机 | QEOF7.4H5.3 | 公司内部沟通的内容：管理体系的过程及有效性，包括质量、环境、职业健康安全要求、质量、环境、职业健康安全目标完成情况的报告、以及实施的有效性的分析、评审报告，过程流程，客户满意度，产品质量等内容进行全方位沟通，绩效良好，能保障管理体系的有效，过程绩效及产品质量，环境，职业健康安全目标达成，有无发生扰民的现象,有无收到投诉和处罚的情况。外部沟通的内容包括：法律法规要求、质量、环保、安监部门等主管部门的要求、外部供方、顾客、房东等相关方面关于质量、环境、安全方面信息的交流； 公司信息交流的对象：不同岗位、部门，对与管理体系有关的各种信息，相互了解，达到全员参与的效果。公司信息交流的形式和工具：采用各种会议、培训、微信、QQ、文件报告分发、电话、座谈等各种方式。 | Y |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5F8.7H7.8 | 公司编制了《监视和测量装备控制程序》对餐饮服务提供过程的所涉及的监视和测量资源的管理进行了规定。提供了《化验室设备清单》，包括电子天平、低速离心机、水浴锅、超声波提取仪、电热恒温培养箱、农残速测仪、多功能食品安全检测仪等。也包括采样罐、自封袋、剪刀等检验用工器具。另外，还包括车间使用的台秤等共24台套。如15kg电子秤共5台，300kg称2台等。公司提供了检测仪器校验计划表，但有部分信息记录不全，如编号、校准时间等，现场沟通。抽查型号为ACS-30的电子计价秤，证书编号为UNE15-202104011；校准时间为2021年4月5日。Bh系列多功能控制柜，证书编号为UNE27-202104011，校准时间为2021年4月5日。抽查型号为TMYQ-116P农药残留快速检测仪，证书编号为UNE05-202104011，校准时间为2021年4月5日。抽查型号为PT-308的数显笔式温度计，校准时间为2021年4月5日。抽查型号为WSS（0-150）℃，2℃，双金属温度计，校准时间为2021年4月5日。抽查型号为HH-2数显恒温水浴锅，校准时间为2021年4月5日。抽查MTC-5060微电脑温度控制，校准时间为2021年4月5日。未提供中心厨房所涉及冷库、冰箱温度计的校准证据。开具不符合报告。 | YN |
|  |  | 公司质量管理体系所要求的各过程能通过质量目标的考核、对各部门业绩考核等方式进行监视和测量。管理层每个月对各部门的质量目标实现情况进行考核，2020年10月～2021年4月各部门的考核结论：均已实现质量目标（详见各部门目标管理记录）。依据公司体系文件和HACCP计划，监察督导部每周对全公司检查，每月对检查情况进行总结，以照片和检查报告的形式在管理例会上公布。提供了公司每月五常简报，对公司各下属部门进行了检查。内容包括基础设施维护保养情况、虫鼠害防治情况、操作规范性情况等各环节的实施中存在的问题，抽查5月份，主要有风淋系统、回收区卫生、清洗区卫生、配送筐卫生、皮手套管理等问题点。对上述问题，一般会在简报中整理形成6月YCYA执行项，在简报中对5月份的YCYA执行情况进行了登记，对完成情况进行了统计。对未整改的继续关注。监察督导部负责组织内虫鼠害防治工作，灭鼠、灭蟑除使用物理防治外，还使用药物灭杀，提供了灭四害记录表，记录了灭杀时间、地点、名称、数量、灭杀方法、处理人等信息，但对投药期间工器具、食品等防护没有作特殊处理，现场沟通。抽查10月30日菜品留样记录表，包括红烧鸡腿、千张包、黄瓜片等10个菜品，现场观察留样情况，留样记录与留样品种相一致，留样冰箱内温度计显示为8℃，上次不符合整改基本有效。各过程基本受控，对于过程监视和测量发现的不合格也采取了基本改进措施。过程监视和测量方法有效。 | Y |
| 产品放行（原料、半成品、成品） | Q8.6F8.8H6.5H7.8GB14881中9 | 原辅料等验收一般由监察督导部负责。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 |
| 原材料检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《公司食品安全管理制度》公司食品原料进货验收制度进行验收实行进货检查验收，审验供货方的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 采购生猪肉应查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品并查验检疫合格证明；采购其他肉类也应查验检疫合格证明。不得采购没有检疫合格证明的肉类。包括：■畜禽肉检验检疫证明  ■动物检疫合格证明  ■供应商采购单据（送货单） ■有送货单  ■非洲猪瘟检测报告  | ☑符合□不符合 |
| 辅料检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《公司食品安全管理制度》公司食品原料进货验收制度进行验收：实行进货检查验收，审验供货方的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 | ☑符合□不符合 |
| 食品添加剂检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《食品安全管理制度》公司食品原料进货验收制度进行验收：实行进货检查验收，审验供货方的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 | ☑符合 □不符合 |
| 食品包装材料 | 餐具有合格的第三方检测报告；100%外观检查 | 执行GB14934-2016 消毒餐（饮）具标准 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | 100%检查 | 按照《服务规范》 | ☑符合 □不符合 |

过程产品的监视和测量，提供了卫生检查记录，对餐厅、厨房、加工车间。提供了检查情况的证据：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **目的** | **方法** | **频次** | **职责** | **结论** |
| PRP已实施且有效 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP小组负责。 | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 半年一次 |  | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| 危害水平在确定的可接受水平之内 | 自行检查外部送检 | 每年一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| 危害分析输入的更新 | 检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP小组 | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| 组织确定的其他措施得以实施且有效 | —— |  |  | 🗹控制有效 🞎控制无效 |

成品检测：成品检验依据为《成品检验规程》，检验项目为外包装、温度、数量、菜品感官等。《成品检验规程》写明了检验的内容、方法和步骤。查看“成品检验记录表”，11月份的成品检验记录表30份，抽查12月15日，成品检验记录，检验员以客户为单位进行检验，检验项目：外包装、温度、数量、菜品感官，检验员冯志伟，审核赵立琦。记录基本符合要求。成品定期送外检测，提供了检测报告，抽查：见《验证报告》和《检验报告》抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《餐具第三方检测报告 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2020-6-22 | 打菜勺：委托中谱安信（杭州）检测科技有限公司，报告编号HZ-20060730，报告日期20200629，检测大肠菌群和沙门氏菌。符合GB14934-2016标准的要求。 | 送检 | 沙门氏菌不得检出大肠菌群不得检出 | 未检出 | ☑合格 □不合格 |
| 2020-6-22 | 分数盒委托中谱安信（杭州）检测科技有限公司，报告编号HZ-20060731，报告日期20200629，检测大肠菌群和沙门氏菌。符合 | 送检 | 沙门氏菌不得检出大肠菌群不得检出 | 未检出 | ☑合格 □不合格 |
| 2021-04-09 | 餐盒委托中谱安信（杭州）检测科技有限公司，报告编号HZ-21040607，报告日期2021-04-15，总迁移量4%乙酸、脱色试验、重金属等共9项。符合 | 送检 | 总迁移量4%乙酸、脱色试验、重金属等共9项 | 0.66mg/dm阴性<1 | ☑合格 □不合格 |
| 2021-04-09 | 餐盘委托中谱安信（杭州）检测科技有限公司，报告编号HZ-21040611，报告日期2021-04-15，检测大肠菌群和沙门氏菌。符合 | 送检 | 沙门氏菌不得检出大肠菌群不得检出 | 未检出 | ☑合格 □不合格 |
| 2021-1~4月 | 《分餐间员工消毒记录表》 | 内检 | 双手消毒、更换专用、备注：1.是否过度疲劳、2.个人卫生 3.传染病 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |
| 2021-1~4月 | 《预进间、分餐间紫外消毒记录》 | 内检 | 消毒时间：12：00~12：3018：00~18：30 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |

 | Y |
| 不合格品和潜在不安全产品 | Q8.7F8.9H7.7 | 提供了《不合格品和潜在不安全产品控制程序》，规定了原辅料、半成品、成品不合格的控制处理，检验员对相关处理方式回答基本正确。成品检验员反映，体系运行以来，成品检测过程中没有发现成品不合格，原辅料检验员反映今年未发生批量不合格的情况，对于个别不合格情况在使用时挑出。监察督导部主管、检验员对于可能出现的不合格品情况的控制方法和处理方式回答较清楚。查生产现场时没有发现不合格品，车间的落地产品和挑选出的不合格品作报废处理，作为一般生活垃圾进行处理。在审核周期内，有简单投诉，主要为异物投诉，一次配送不及时。进行了分析，并汇总形成中心厨房的管理重点和难点，提出了硬件改进及维护等六项改进，采购管理，主要是索证要求；现场控制点有隔夜回烧、留样量等八项要求。同时，目前结合实际，正在重新进行更为详细的危害因素识别，将作为下一步改进的基础。。 | Y |
| 数据分析验证结果的分析 | Q9.1.3F9.1.2 | 验证工作完成后，对各类验证（PRP、OPRP、HACCP计划）的结果进行了评价，单项评价结论均为符合。对原辅料、生产制作过程、成品检验等验证活动，直接进行评价。根据《食品安全手册》的要求每年管理评审前对验证结果实施分析。验证了体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体系的要求，并作为管理评审的输入，管理评审输入材料认为验证活动能够证实管理体系的OPRP控制和HACCP计划控制整体有效。另外，公司要求各个部门对收集的顾客信息、产品的检测结果、供应商的评价、过程的管理等数据进行分析，分析的结果将作为管理评审的输入，为体系的持续改进提供支持。 | Y |
| 运行策划及控制 | E/O 8.1 | 监察督导部涉及的重要环境因素有四项：a） 有毒有害废弃物的废弃、b）火灾的发生、c）废水的排放、d）废气排放。涉及的不接受风险主要有：1）火灾事故；2）触电伤害；3）机械伤害造成人体伤害等对污水排放，主要通过控制快餐加工过程的规范操作，减少污水排放。污水排放后先通过隔油池等进行处理，统一纳入工业园区的污水管道。餐厨垃圾，主要有废弃油脂、泔水等。与废弃油脂专业公司杭州绿园油脂有限公司签订了《废油回收协议》，泔水主要与养殖户签订泔水回收协议，对相关方施加影响见监察督导部审核记录。现场查看隔油池，设施基本符合要求，提供了捞油记录，一般为每天进行一次，记录了捞油数量，日期、捞油者姓名、联系方式等信息。基本符合。对水电气等使用情况由监察督导部每月及时报告财务部进行统计。突发火灾：主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求检验人员按照操作规范执行烹饪，现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。另外，为消除烟道中的食品安全风险，一般通过购买外部专业服务进行清洗，合同规定每季度进行一次清理。现场“节约用水”、“节约用电”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。抽查4个干粉灭火器、2个消火栓，均状态正常，放有点检卡。设：“不可回收物箱”、“可回收物箱”；各箱所装废弃物进行了基本分类，但发现有部分垃圾桶出现混装情况，现场沟通。提供：1.化学品，主要是洗涤用品和消毒剂，部分有识别，但发现部分没有提供MSDS，现场沟通。设备维修保养时废油泄漏，方法措施/技术手段有2条，一是设备维修采取有效手段收集废油；二是及时将更换的废油收集存放。执行部门/负责人是生产部的车间主管，日常管理进行控制。监察督导部对废油收集和存放记录了“废油处理台账”进行监督，每次废油处理时进行记录，记录项目包括产生情况（产生时间、产生来源及重量、年积累量、记录人）和处理情况（处理时间、处理量、储存量、处理去向、记录人）。目前方案已完成。涉及监察督导部的2个，抽查火灾的管理方案。方法措施/技术手段主要是规范操作、定期巡检、每月上报管理等，通过日常管理完成，责任人是监察督导部经理。目前此类管理方案已经全部完成。上述目标指标方案制订基本合理，均处于受控状态。 | Y |
| 应急准备和响应 | EO8.2F8.4F8.9.5H6.7GB14881中11。 | 公司制定了应急准备和响应控制程序，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、有毒气体中毒、中暑、触电等。针对该条款，已编制了程序文件，对停水、火灾、食物中毒等突发情况确定了应急处理预案，包括各项应急处置预案、消防应急预案等。监察督导部主要存在的停水、停电、以及暴雨等自然灾害；对各类应急进行控制，包括疑似食物中毒应急处理作业标准。目前，公司未发生需要响应的突发情况。监察督导部配合管理者代表做好演练工作。2021年2月16日我公司进行了快餐盒饭的回收模拟演练（模拟演练产品中含有异味，实际不存在），评估认为在整个回收过程中各部门积极配合，在较短的时间内（50分钟）很好的完成了回收工作，此次回收演练过程按预定的计划进行，没有发生异常问题，经过此次对盒饭的回收演练，说明我公司的产品回收程序有效可行，此程序无需修改。演练基本有效。公司于2021.4.20上午进行了消防灭火演练。提供了应急演练记录，对预案进行了评估。记录人为吴闽宇，评价人为宣轩。监察督导部参加了消防和环境突发事件的演练记录。 | Y |

说明：不符合标注N