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：物流部 主管领导：彭界 陪同人员：钟华建 | 判定 |
| 审核员：褚敏杰 刘秋秋 审核时间：2021.6.16 |
| 审核条款：  QMS：5.3组织的岗位、职责和权限、6.2质量目标、8.1运行策划和控制、8.5生产和服务提供；  EMS：5.3组织的岗位、职责和权限、6.2环境目标及措施策划、6.1.2环境因素辨识与评价识别与评价、6.1.4控制措施的策划、8.1运行策划和控制、8.2应急准备和响应 |
| 组织的岗位、职责和权限 | QE:5.3 | 物流部有8人，主厨1人、营养师1人、厨师2人、帮厨4人；  主要负责：  策划餐饮服务提供过程、制定配餐计划（食谱）、确保菜肴质量和卫生；  本部门的环境和职业健康安全管理 | Y |
| 目标及实现措施 | QE:6.2 | 查物流部的质量、环境目标为：  计量器具完好率 ≥95%  进厂材料合格率 100%  合格供方评定合格率 100%  采购产品交货及时率 ≥90%  固体废弃物分类处置率 100%  火灾、触电事故 0  制定“管理方案和控制措施”，对目标实现进行了策划；  “目标考核记录表”显示对目标完成情况进行了季度考核，均完成. | Y |
| 环境因素识别与评价  措施的策划 | E:6.1.2  6.1.4 | 编制了《环境因素和危险源识别评价与控制程序》，有效文件，无变化；  查见“环境因素辨识和评价表”，对办公区域进行辨识和评价。见有辨识办公活动能源使用、厨房、仓储等33项；考虑了生命周期观点，基本合理。  打分法评价，查见“重要环境因素清单”，明确了潜在火灾、能源消耗、固废排放、污水排放、油烟排放等环境因素为重要环境因素。  公司通过制定目标、管理方案、应急预案、日常检查与控制等方法，对环境因素进行控制。针对重要环境因素，制定有“环境管理目标、指标及其管理方案一览表”，明确了指标、方法、措施/技术手段、责任部门、检查部门、日常运行控制部门等.  识别与评价基本合理。 | Y |
| 运行策划和控制 | Q:8.1 | 提供“生产和服务管理控制程序”；有效文件；  公司策划了作业文件，查见：进货检验制度、食品安全操作制度、食品添加剂管理制度、粗加工管理制度、烹饪加工管理制度、食品留样管理制度、食堂卫生检查制度等；  明确了作业流程：  服务流程：  采购—进料检验—原材料清洗—切配—烹饪—留样—分配—餐具消毒—垃圾处理  关键过程：烹饪。  公司策划了监视和测量控制程序；  收集了相关标准：  食品安全国家标准食品中过氧化值的测定GB5009.227-2016  食品安全国家标准食品中酸价的测定GB5009.229-2016  食品安全国家标准食品中酸价的测定GB 5009.229-2016  畜禽产品消毒规范GB/T 16569-1996  肉类加工厂卫生规范GB/T 20094-2006  屠宰和肉类加工厂企业卫生注册管理规范GB/T 20094-2006  鲜、冻肉运输条件GB/T 20799-2006  畜禽屠宰HACCP应用规范GB/T 20551-2006  鲜冻畜肉卫生标准GB 2707-2005  质量控制策划基本合理。 | Y |
| 生产和服务提供的控制  运行控制 | Q:8.5  E:8.1 | 公司策划了环境管理相关程序：运行控制程序、废弃物控制程序、噪声控制程序、消防控制程序、设备控制程序、劳动防护用品控制程序、化学品油品控制程序、资源能源控制程序、应急准备和响应控制程序等。  经辨识与评价，物流部的重要环境因素：潜在火灾、能源消耗、固废排放、污水排放、油烟排放。  现场观察与交流：  占地面积大约400平方米，办公区域、厨房、就餐区布局合理，一、二食堂分设在两个校区；办公区配置有适量的绿植，通风、采光良好，中央空调使用，温度合适；满足办公需求。  作业人员熟知环保和健康安全要求；  厨房内冰箱生熟分存、代加工食材一般存放于塑料框中，加工好的菜肴存放在不锈钢盆中，保持有食品留样存放在冰箱中至72小时后作为厨余处理；  米面、食用油、调味品等存放在货架上，整齐有序；  厨房和餐厅均设置有消防装置，标识清晰、设置齐全，有灭蝇灯，配置有消毒柜，正常运行；餐厅地面干净整洁，餐座椅排放有序，墙面张贴有节约粮食等标语，空调开放，未观察到虫鼠及蚊蝇；  查见“有害生物防治合同”，与江西洁康海尔斯环保科技有限公司签订，2021.1.1；明确了消杀的类别及效果标准；保留有2021年消杀计划以及消杀记录，抽见：  2021.1-6，施药内容及作业内容，服务质量管理、虫害场所等、虫控师签名、单位证明人签名；  废水：使用无磷洗涤剂清洗餐具和地面，地面铺有防滑垫，生活污水、食堂废水排入市政污水管网，经工业园区的沉淀池沉淀后排放至污水处理站集中处理；沉淀污泥由园区清掏；  废气：生产过程的热厨加工油烟由集气罩收集，通过油烟机抽排后经排气筒排放；  能源消耗：厨房使用燃油供热，能节约使用并进行消耗量控制；  噪声：餐厅、厨房等地无明显噪声；  固废：  厨余垃圾收集在垃圾袋中，分类存放，泔水收集在泔水桶中，介绍说每天由协议单位收集转运处理；  查见“餐厨垃圾清运协议书”，与江西洁康海尔斯环保科技有限公司签订，2021.1.1；协议明确了每天清运数量、分类要求、存放要求、处理合规性要求以及收费标准等；  学生餐具自带，不使用一次性餐具。  配置了相应的检测设备，主要是食品安全检测仪，农残检测仪等；  查见“食谱（菜单）”，介绍说，每周根据营养学的要求进行搭配，编制菜单，并在微信群中发布；抽见：  2021.6.8-11，每天的早餐、午餐供应的主食、主菜、小炒、素菜等；  查见烹饪过程的“特殊过程确认单”，确认日期：2021.3.12；  参与识别和确认的人员：李志洪、钟华建、肖冬英、彭界等；  确认方法：根据标准8.5.1 生产和服务提供过程的确认，本部门对工艺过程进行了识别，认为该过程为特殊过程。  对操作人员、设备、工艺标准、原材料等进行了确认；  确认情况：  1．本公司根据该过程，针对现场操作人员编制了菜谱；  2．该几位员工在同行业公司该岗位工作了七年，有丰富的工作经历，工作认真负责。  3．生产过程中严格按照菜单上的要求执行；  4．可以提供该过程的进货记录及留样记录。  5．该过程的记录均符合本公司上述文件的要求。  确认结论：上述确认情况属实，可以按经确认的要求操作。  介绍说，烹饪过程是手工作业，没有过程参数要求；火候、味道、咸淡均由厨师根据经验掌握；  查见“食品留样记录”，每天登记留样的食品名称、数量、留样时间等，责任人签名；  现场观察烹饪过程：  厨师正在烹制萝卜焖肉，穿工作衣、戴厨师帽、口罩，比较洁净；使用燃油供热、抽油烟机正常运行，无明显噪声、有食材的香味，无其他异味和霉、臭等味道；现场查见帮厨已经切配好萝卜和五花肉，存放在塑料框中，厨师首先将食用油加热，然后将五花肉下锅，翻炒至五花肉变色，加入酱油等调味品，继续翻炒至五花肉上色后，加入萝卜，加水至淹没食材，大火煮沸后调中小火，加盖焖烧；烧至30分钟后，开盖加入食盐、味精等，翻炒均匀后盛出到不锈钢盆中。  厨师介绍说，过程主要是根据自己学习菜谱和多年的经验积累、掌握时间和火候、以及根据学生反应的口味要求进行烹制，过程检测主要是通过嗅觉和目测，无法保留也无需保留检测记录和过程记录；  经交流，厨师能熟练掌握菜谱中提供菜肴的烹制过程、时间要求等。  就餐时间观察到学生自觉排队，每天每人定额供应，经询问了解，能够吃饱，味道一般，但能接受。  产品标识和可追朔性  公司在《管理手册》文件中对产品、检验状态及唯一性标识做出了规定；  在库房，米面、食用油、调味品等通过原厂包装进行标识，分类放置；灶台的各种调味品根据厨师的经验进行识别，介绍说，不会因为标识原因导致误使用；菜肴通过自身的外观、颜色等特点进行区别；未作标识；交流；  产品防护  介绍说，所有加工后的食品不留存，不需要特别防护；食材根据材料性质区别防护，鱼、肉等荤菜存放在冰柜冷冻，素菜每天采购，常温存放；调味品原厂包装防护、存放在货架上；  介绍说，没有顾客财产；  介绍说，学生食堂提供的菜品是根据营养学配餐，不存在点餐，没有专门的更改要求；  整个过程基本受控。 | Y |
| 应急管理 | EO:8.2 | 保持有：火灾应急预案、触电事故应急预案、食物中毒应急预案；基本符合；  查见“应急预案演练记录”，显示2021年3月21日，公司组织进行了火灾事故应急响应演练；明确了演练类别、演练内容、物资准备和人员培训情况、演练过程描述、人员分工等内容；  总结：对演练效果进行了评价；未发现预案需要改进的需求。  另查见2021年3月22日，公司组织进行了触电事故应急预案的演练；同上。 | Y |

说明：不符合标注N