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：采购部 陪同人员：敖颖 | 判定 |
| 审核员：杨珍全QO、肖新龙QO（F）、邝柏臣F（Q） 审核日期：2021年9月29日 |
| 审核条款：OHS:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1QMS:5.3/6.2/8.4FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.5.4.5/ |
| 职责 | Q5.3F5.3O5.3 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》5.3条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：1、负责外部提供的过程、产品和服务的控制工作； 2、严格执行原辅料标准及相关法律法规要求，按时、保质、保量采购餐饮加工所需的原辅材料；3、负责组织对供应商的评定，建立合格供应商名录和档案，对合格供应商实施动态管理；4、负责不合格原辅材料的协调处理；5、负责市场调查，收集产品的需求信息； 6、配合新产品的宣传，引导消费； 7、采购后各类物资的储存按照有关法律法规和组织要求，确保物资在使用有效期内； 8、提出销售改进方面的建议。  |
| 危险源辨识 | O6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.2条款、🗹《环境因素和危险源识别评价控制程序》 | 符合🞎不符合 |
|  |  | 运行证据 | 与**部门职责相关的主要危险源及其控制措施是**：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 主要危险源 | 状态 | 控制措施 | 责任部门 |
| 火灾 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急  | 建立目标的指标和方案。平时要求做好用电安全，每年至少组织一次安全知识培训学习 | 综合部 |
| 触电 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急  | 管理方案、应急预案 | 综合部 |
| 交通事故 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急  | 管理方案、应急预案 | 综合部 |

 |  |
| 措施的策划 | O6.1.4 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.4条款、🗹《目标、指标管理方案》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织针对重要环境因素、合规义务、风险和机遇制订了控制措施（管理方案）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 控制内容 | 类别 | 控制措施 | 责任部门 |
| 分类回收、集中存放、统一处理固体废弃物 | 重要环境因素 | 科学处理与处置固体废弃物（01） | 运营部、各部门 |
| 消除火灾安全隐患 | 重要环境因素/重大风险 | 消除火灾安全隐患（02） | 综合部各部门配货仓库 |
| 水/电/柴油/办公纸张等资源节省 | 重要环境因素 | 节能降耗行动方案（03） | 运营部各部门 |
| 不发生触电致伤事故 | 重大风险 | 安全经营方案（含用电、交通等）（04） | 综合部各部门配货仓库 |
| 不发生交通事故 | 重大风险 | 安全经营方案（含用电、交通等）（04） | 运营部各部门 |
| 防止员工夏天中暑 | 重大风险 | 防暑降温措施方案（05） | 运营部各部门 |

 |
| 质量/食品安全目标/职业健康目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2O6.2 | 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》 | 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/职业健康具体、有针对性、可测量并且可实现。本部门质量/食品安全/职业健康目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 质量目标/食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成 |
| 采购及时率≥98% | 采购准时到货批次数/总采购批数\*100% | 采购部 | 100% |
| 采购物资合格率100% | 采购合格数/总采购数\*100% | 采购部 | 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。 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4F7.1.6 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | 🗹符合不符合🗹符合不符合🗹符合不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的过程、产品和服务包括：🗹原材料采购 🞎产品的设计和开发 🗹产品检测 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🗹虫害控制 🞎部分档口制售 🞎其他——食堂类食材的采购由甲方负责，采购部主要负责预包装类食品的采购从《合格供方名录》中抽取下列证据：新外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明： 抽查新外部供方的评价记录名称：《 供应商评估记录 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 南岸区润均食品经营部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 干杂货、冷冻冷藏食品、粮油、饮料等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 500108604619406 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY15001080087982（适用时） 🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： 咏熹椒麻鱼调料 报告编号：2021-08CP031194 （适用时）🗹有效 🞎失效果蔬农残由供方检测；建议采用农残快速检测试纸进行检测。🞎 其他 |
| 样品试用的情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | 已评价95分 |
| 供方现场评价情况 | 抽查： 咏熹椒麻鱼调料 报告编号：2021-08CP031194 检测项目：大肠杆菌、酸价、山梨酸钾、苯甲酸等;检测单位名称：重庆市计量质量检研究院;报告日期：2021-4-07，结论：符合要求; |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

同时还抽查了　牛奶　的供方；　牛奶　的供方　　　重庆市天友乳业股份有限公司销售分公司　 与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：  老外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明： 抽查老外部供方的评价记录名称：《 供应商评估记录 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 南岸区王亚粮油经营部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 干杂货、粮油、饮料等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9250008MA607UKB53 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：　JY15001081005170适用时）🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号：金龙鱼精炼一级菜籽油 ，报告编号:WH 202100069（适用时） 🞎有效 🞎失效🞎 其他 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | 已评价95分 |
| 产品检测报告 | 抽查： 金龙鱼精炼一级菜籽油 ，报告编号:WH 202100069检测项目：色泽、酸价、过氧化值、黄曲霉素B1等;检测单位名称：国家饮料及粮油制品质量监督检验中心;报告日期：2021-2-03，结论：符合要求;抽查：金龙鱼生态香米（粳米），报告编号：WT10103210008823WT1,检测项目：滴滴涕、六六六、苯并芘、黄曲霉素B 1等;检测单位名称：深圳市计量质量检测研究所;报告日期：2021.2.03 |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 龚义友胡江燕王静 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 车辆运输服务 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《车牌》编号： 渝AG1L86 \渝AH8099\渝D086Y3　等 🗹有效 🞎失效🗹《行使证》编号： LA61BAA31FB514715 \LVCF2CVA5H5006192\ LVCP2VAHS005341 （适用时） 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | 抽查：已签定有车辆租赁使用合同，符合要求 |
| 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |

同时还抽查了 双岐酸奶 的供方　 　重庆光大集团乳业股份有限公司销售分公司　　　　；粮食蛋 的供方 重庆市长寿区文桦森桂种养殖场 与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 重庆光大集团乳业服务有限公司销售分公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 乳制品 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号 915001133204682789 🗹有效 🞎失效🗹《资质证书》编号： JY15001130066530 （适用时） 🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： 牛奶 ，报告编号：A21SW0089 （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | 抽查产品：牛奶检测报告牛奶 ，报告编号：A21SW00897,检测项目：铅、汞、酪、三聚氰氨、大肠杆菌等;检测单位名称：重庆市食品药品检验检测研究所，报告日期：2021-02-01.抽查：山城益生菌酸奶饮品，报告编号：A21SW08105，检测项目:蛋白质、三聚氰氨、大肠杆菌等；检测单位名称：成都市食品药品检验检测研究所；报告日期：2021-0910，结论：符合要求; |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |

 |
| 远程观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。没有 🞎有，说明： 常温库房：食用油、大米、面粉、牛奶、饮料等保鲜库柜中：农副产品蔬菜粗加工制作区：蔬菜。 |
| 控制类型和程度 |  Q8.4.2 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、🗹《采购控制程序》 | 🗹符合不符合 |
| 运行证据 | 对供方控制的类型和程度要求： 🗹充分 🞎不充分，说明： 抽查重要供方的评价记录名称：《 供应商调查评定表 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 南岸区王亚粮油经营部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 干杂货、粮油、饮料等 |
| 评价方法 | 🗹验证数量、外观🗹查验供方的产品合格证、检验报告🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求🗹查验国家、行业、第三方产品检验报告🞎第三方管理体系、产品认证的要求🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）🞎人员资格的要求🞎对供方的供方的管理体系要求🗹评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 |
| 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效  |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 南岸区润均食品经营部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 干杂货、冷冻冷藏食品、粮油、饮料等 |
| 评价方法 | 🗹验证数量、外观🗹查验供方的产品合格证、检验报告🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求🗹查验国家、行业、第三方产品检验报告🞎第三方管理体系、产品认证的要求🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）🞎人员资格的要求🞎对供方的供方的管理体系要求🗹评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 |
| 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效  |

 |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3  | 文件名称 | 如：手册8.4条款、🗹《采购控制程序》 | 🗹符合不符合 |
| 运行证据 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 。 抽查《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：餐饮食堂：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 采购订单号/日期 | 2020年9月20-26日 | 2021年09月13-19日 | 年 月 日 |
| 过程、产品和服务名称 | 米面、鸡蛋、 | 红萝卜、老抽、保宁醋 |  |
| 过程、产品和服务要求 | 符合标准，索证齐全 | 符合标准，索证齐全 |  |
| 产品和服务批准；  | 餐饮服务部 | 餐饮服务部 |  |
| 方法、过程和设备的批准； | —— | —— |  |
| 产品和服务的放行的批准 | 餐饮服务部 | 餐饮服务部 |  |
| 能力，包括所要求的人员资格 | —— | 专业资质 |  |
| 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方送货 |  |
| 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 供货及时、提供检测报告、每年评价 | 供货及时、提供检测报告、每年评价 |  |
| 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 |  |

运营部（销售）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 采购订单号/日期 | 2020年9月7日 | 2021年09月10日 | 年 月 日 |
| 过程、产品和服务名称 | 紫菜、肥子鱼调料、火锅底料、老抽、袋装白糖 | 色拉油、大米 |  |
| 过程、产品和服务要求 | 符合标准，索证齐全 | 符合标准，索证齐全 |  |
| 产品和服务批准；  | 运营部（销售） | 运营部（销售） |  |
| 方法、过程和设备的批准； | —— | —— |  |
| 产品和服务的放行的批准 | 运营部（销售） | 运营部（销售） |  |
| 能力，包括所要求的人员资格 | —— | 专业资质 |  |
| 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方送货 |  |
| 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 供货及时、提供检测报告、每年评价 | 供货及时、提供检测报告、每年评价 |  |
| 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 |  |

 |
| 前提方案（原材料采购及验收） | F8.2 | 文件名称 | 如：手册8.8条款、《前提方案》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了PRP，本部门内容包括了：供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ； 有 🞎无来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 有 🞎无查看《仓库进料检验记录表》，项目包括品名、规格、数量、生产日期、保质期、生产单位及生产许可证号、供应单位联系电话等，符合要求。检验人：汪官和查看《食堂进料检验记录表》，原材料由味典公司厨师长提前下达要货计划，所有原材料采购及验收统一由甲方进行另行采购，味典公司不涉及原材料采购验收过程。 采购计划如下： |
| 实施危害控制计划 | 8.5.4.5 | 现场查看 | 运营部（销售）OPRP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| OPRP1预包装食品采购验收 | 运营部（仓库） | 索证 | 《仓库进料检验记录表》 | 索证齐全；感观正常提供2021.3.26~9.23日进货验收记录，检验项目：包装外观、保质期、送货车辆清洁卫生等，另提供相关预包装食品检测报告，检验员：汪官知 | 符合要求 |

附《仓库进料检验记录表》餐饮食堂 ：原材料验收由甲方统一采购验收，乙方在食堂作承担劳务分包运营，未作为危害控计划CCP及ORPR进行控制。 | 🗹符合🞎不符合 |
| 消除危险源和降低职业健康安全风险 | O8.1 | 文件名称 | 如：🗹《运行控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的与职业健康安全风险有关的过程、产品和服务包括：□建筑施工 🞎危化品采购 □危化品贮存 □某加工工序 □放射线探伤 □危险品运输 □设备维修 □人员培训 ☑无■职业病体检：因无GBZ188中的职业健康危害因素，无职业病岗位；无需进行职业病体检；■职业健康危害有害因素监测：因无GBZ188中的职业健康危害因素，无需进行有害因素监测；■劳保用品发放：使用劳保用品，提供了劳保用品发放记录（手套、安全帽、防护服等）■机械伤害：冻伤、机械伤害——有医药箱（创可贴、医用酒精等）；应急救援；■摔倒：地面及时清理和清洁；悬挂警示标志；■安全用电：不随便拉电线，不随便使用大功率电器；■消防：消防栓、灭火器（干粉）；定期检查；及时更换； ■化学伤害：无危险化学品，洗洁精等单独存放■特种设备的使用：现场特种设备叉车，未悬挂特种设备使用标志；见配送部审核记录近一年无工伤发生。**对外包的控制****目前外包的过程： 货物运输外包 ，见运营部审核记录** |

说明：不符合标注N