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：餐饮部 负责人：韩恭萍 陪同人员：胡 晓 | | | | | | | 判定 | | |
| 审核员：任泽华 审核日期：2021-12-5 | | | | | | |
| 审核条款：FSMS: F:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.8.1/8.9.1-8.9.4 | | | | | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | | F5.3 | | 文件名称 | | | | 如：🗹管理手册第5.3章 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | 餐饮部包括厨房和餐厅，主要按照厨房需求安排采购计划（各类物质供方等由集团总部负责统一管理）；并与餐厅沟通菜肴推荐单等，餐饮部再根据餐厅与消费者确定的具体订单做好切配、打荷、烹饪等过程的管理，餐器具消毒，席间服务等工作。同时做好餐饮部相关基础设施和工作环境管理、设备维保、产品追溯、产品召回、危害控制计划的实施、纠偏、产品和服务放行、计量器具管理等工作。 | | |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | | | F6.2 | | 文件名称 | | | | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《分解目标》 | | | 🗹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。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 目标值 | 考核周期 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.08-2021.10） | | 餐食质量抽检合格率 | ≥98% | 半年 | 餐饮部 | 100%，达标 | | 食品安全事故为 | 0 | 年度 | 餐饮部 | 0,达标 | | 餐饮服务现场设备、电气设备完好率 | 100% | 半年 | 餐饮部 | 100%，达标 | | 采购供方评审率 | 100% | 半年 | 餐饮部 | 100%，达标 | | 采购主要原材料购进合格率 | 100% | 半年 | 餐饮部 | 100%，达标 |   🗹根据组织提供的目标完成情况统计表，显示2021年8-10月目标已完成。  🞎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。 | | |
| 基础设施 | | | F7.1.3 | | 文件名称 | | | | 如： 🗹手册第7.1条款 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | 基础设施包括：🗹办公楼（室） 🗹厨房加工间 🗹库房 🗹加工设备 🗹特种设备（电梯） 🞎动力设 🞎试验设备 🞎辅助设施 🞎  餐饮部民国楼属于华江饭店餐饮部分，经营面积5000平方米。配备有餐厅（三个大厅，19个包厢）和厨房（2个厨房及配套的预处理，洗消间），2个常温仓库，1个冷冻库。配备的设备主要有单头矮汤炉、四门冰柜、整箱、和面积、压面机、吸油烟机等。基本满足热食类食品的制售。  查看对设备采购的控制：审核周期内不涉及   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 新采购的设备名称/型号 | 设备申购单号/日期 | 设备验收单号/日期 | 设备档案齐全 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制；  提供有《生产设备清单》、《2021年度设备保养计划》、《设备维修保养记录表》，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 蒸箱 | 2021.08.11 | 半年 | 设备清洁、保养保养（加食品级润滑油） | | 维保记录 | 四门冰柜 | 2021.09.23 | 半年 | 设备清洁、保养（加食品级润滑油） | | 维保记录 | 跑菜工作台 | 2021.09.15 | 半年 | 设备清洁、保养 | | 维保记录 | 吸油烟机 | 2021.12.2 | 每季度 | 油烟净化器、风机、管道、烟罩等 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   每日对主要生产加工设备进行日保养，提供有《2021-08~2021-11.30》，抽查无异常；  查看对设备维修的控制   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | | 设备维保记录 | —— |  |  | □合格 □缺少 | | 设备维保记录 |  |  |  | □合格 □缺少 |   设备完好情况  是否发生设备故障引起停产：☑未发生 □已发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备故障引起停产描述 | 发生日期 | 停机时间（小时） | 是否影响产品质量 | 是否影响交付进度 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制  特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🗹电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🞎不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备名称 | 编号 | 《定期检测报告》编号 | 有效期期限 | 结论 | 《使用登记证》 | | 叉车 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力容器 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 锅炉 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 杂物电梯 | 1#  2#  3# | NJDT202190480  NJDT202190549  NJDT202190561 | 2022年11月2日  2022年11月2日  2022年11月2日 | 🗹有效 □过期 | 🗹有 □无 |   组织传菜用涉及的电梯共3部，仅为传菜用，不涉及人员运输，较为简单，日常主要通过清洗消毒工作，提供《食梯消杀记录表》，抽查2021.11.26，时间为9：00,17:00进行清洗，并使用酒精进行消毒，操作人为薛慧发。基本符合。现场观察电梯有使用登记证及安全性提示标识；   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种设备维护保养** | |  |  |  |  | | 自检 | | 维保计划 | □有 □无 |  |  | |  | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 | | 维保记录 | 食梯消杀记录表 | 清洗消毒 | 符合 | | 维保记录 |  |  |  | | 外包（电梯） | | 供方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | |  |  |  |  | | **特种设备日常点检** | |  |  |  |  | | 抽查设备 | 编号 | 抽查点检记录的月份 | 现场查看设备的完好情况 | 结论 |  | | 叉车牌 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力容器 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 锅炉 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力管道 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯 |  |  |  | □完好□不完好 |  | | | |
| 过程运行环境 | | | F7.1.4 | | 文件名称 | | | | 如： 🗹手册第7.1.4条款 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | 组织确定、提供和保持建立、管理和维护工作环境所需的资源，以实现与FSMS要求的一致性。     |  |  |  | | --- | --- | --- | | 过程运行环境因素 |  | 控制方法 | | 社会因素 | 🗹非歧视 🗹安定 🗹非对抗 | 尊重员工，建立沟通渠道，关注员工身心健康 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 不随意加班、良好的工作氛围、劳保、高温补贴 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通 🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《前提方案RPR进行控制 | | | |
| 前提方案（PRP） | | | F8.2 | | 文件名称 | | | | 如：🗹《前提方案》、🗹《生产过程控制管理制度》 | | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🞎符合  🗹不符合 | | |
| 运行证据 | | | | 前提方案的实施情况包括：   1. **建筑物和相关设施的构造与布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致   公司位于江苏省南京市鼓楼区湖南路街道中山北路178号民国楼  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。  现场查看餐饮部，发现一阶段发现的顶棚有缺失，已基本完成整改。   1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一   餐饮部民国楼属于华江饭店餐饮部分，经营面积5000平方米。配备有餐厅（三个大厅，19个包厢）和厨房（2个厨房及配套的预处理，洗消间），2个常温仓库，1个冷冻库。配备的设备主要有单头矮汤炉、四门冰柜、整箱、和面积、压面机、吸油烟机等。设有卫生间在同楼层，与厨房加工区有分隔；设有简单更衣室；  与平面图一致。  查看热食类制售过程管理，与流程图基本一致。   1. **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   对水流、物流和人流有区域划分，基本满足不交叉；   1. **包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致   在仓库门口、厨房入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有粘鼠板。  厨房间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  厨房间安装有虫鼠害防治措施，在加工间入口处安装有电击式灭蝇灯，每周对厨房现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，每天检查一次，现场观察有一两只飞蝇等，开具不符合要求加强灭蝇措施；虫鼠害防控同时也通过采购供方服务，提供。——N   1. **设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致   设备设施主要以清洁为主，各厨房加工间、更衣室、清洗消毒间以使用老碱清洗，对空调系统、地毯、油烟管道等由外部供方提供清洗，提供供方的资质及相关的合同等，查看现场，油烟管道、地毯等卫生状况较好。   1. **供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   餐饮部主要按照集团公司总部提供的合格供方（公司有统一的集采网络平台（中国融通电子商务平台），由公司统一以招投标进行供方评定），形成的供方较为集中，如以肉制品为主的南京市靖香河食品有限公司（如五花肉、小排、腿肉、大肠、香肠、腊肉、蹄髈等）、以果蔬及简单农副产品为主的南京绿时佳农业科技有限公司（鲜香菇、酸白菜、豆腐、香干、秋葵、平菇等）、以各类调味品为主的南京奥尊食品有限公司（如鸡汁、酱油、醋、酒、生粉、蚝油、姜汁等）、以禽肉类为主体的南京庭庭禽业有限公司（如老母鸡、小母鸡、仔鸡、草公鸡、老鹅等）、水产类为主的南京锁余水产品有限公司（如海螺、鮰鱼、沙虾、鳝片、青鱼、冻扇贝王、小银鱼等）、易耗品（中顺洁柔纸业股份有限公司）及洗消用品（大连洁仕清洁用品有限公司）、餐器具（南京市鼓楼区利德昌酒店用品经营部）等均纳入供方管理。   1. **来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   原辅料验收见本部门7.1.6/8.2.4、8.8.1/8.9.4.2款审核记录。  有《化学品领用记录》。化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；  现场观察——厨房地面全部硬化，基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   加工场所分为：  初加工——主要清理、挑选、适用时清洗、水产宰杀等  厨房加工间：蒸煮间、炒菜间等  针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗，存放时，针对生熟分开、荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有《厨房卫生检查表》、厨房内环境主要以清洁为主，现场查看卫生状况整理尚可；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“办公室”审核记录，员工工作服统一清洗，工作帽等及时更换，基本干净整洁。  每日进行晨检，提供有《晨检记录表》，有疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况。  外来人员身体的健康检查及告知：☑健康码、行程码；🞎健康证 🞎良好身体健康告知（有告知，有管理）   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要是各类热食类食品，包括主食、菜肴（荤菜、素材、汤类、煲等）  客户群体主要是普通大众；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   组织使用有复配无铝双效泡打粉（添加剂），组织经评估，使用超标风险极低，并严格按照使用说明书使用，也提供了添加剂使用登记表。抽查2021.11.20，包子产品添加使用（添加量为0.6%，符合0.6%-1%之间的建议使用量）。 | | |
| 外部提供产品或服务的控制 | | F7.1.6  F8.2 | | 文件名称 | | | 如：🗹《采购控制程序》 | | | 🗹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 🗹虫害控制服务 🗹油烟机清洗服务 🗹空调清洗维保服务 🞎地毯台布的清洗 🞎其他  从《合格供方名单》中抽取下列证据：食材、餐器具、洗消用品/低值易耗品等供方管理见8.2.4 f）条款审核记录  另外抽查：   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 南京轻梦有害生物防治服务有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 有害生物防治消杀服务 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91320104MA21NQEX7U 🗹有效 🞎失效  🞎《全国工业产品生产许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 其他：有害生物防制员（王庆松，证号2013062）；使用的药物（农药登记证，有效期至2026年4月26日）； | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | 每月1次进行消杀服务，提供有《有害生物防治服务报告》，随机抽查2021-08~2021-11，无异常 | | 结论 | 🗹满足合格供方及日常管理要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 南京燕太油品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 废弃食用油脂收运服务 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91320192787128760J 🗹有效 🞎失效  🗹《城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证》编号： 202000001-餐 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 其他：—— | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | 提供有协议，编号：NJYTFQYZ-0001093,日期：2021-07-20~2023-07-20，每月至少清运1次，目前企业受疫情影响，产生的废弃食用油脂较少，每月能清理一次，但未保留清运记录，已现场沟通。 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 南京鼓楼环境卫生服务有限责任公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 空调维护保养、空调清洗、油烟机服务 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91320106057961873C 🗹有效 🞎失效  🞎《许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 其他：—— | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | 每年春季、秋季各一次，因疫情原因合同还未签订，2021-11-14来公司进行维保，一个周出具维保证据。 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 南京恒芝润环境工程有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 地毯清洗等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91320102671303184J 🞎有效 🞎失效  🗹《印刷经营许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🗹有效 🞎失效  🗹 其他——每季度进行1次，提供2021-08~2021-12清洁每月一次的清洁记录。 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 良好 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 | | | |
| 现场观察 | | | 在生产现场和库房确认是否有从非合格供方处采购的材料。  🗹没有 🞎有，说明： | | |
| 可追溯性 | | F8.3 | | | 文件名称 | | | | 如： 🗹手册8.3条款、🗹《前提方案》、🗹《产品标识和可追溯程序》 | | | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | | 在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容：  🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系；  🞎材料/产品的返工；（不涉及）  🗹最终产品的分销。    原材料的唯一性标识方式：  🞎容器编号 🗹标牌 🗹标签 🗹区域 🗹周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他——进货批号标识  半成品的唯一性标识方式：  🗹容器编号 🞎标牌 🗹标签 🗹区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他—进货批号标识  成品的唯一性标识方式：通过成品品类，并通过划菜方式进行区分。  🞎容器编号 🞎标牌 🞎标签 🞎区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 其他—周转筐  组织于 2021 年9 月 25 日验证和测试可追溯性体系的有效性。  追溯原因：🗹演练 🞎质量事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品批号 | 不合格简述 | 生产记录情况 | 检验记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 | | 2021.9.25  11:30 | 清炒四季豆菜肴未熟透 | 2021.09.25 | 2021.09.25，主要以感官检验为主 | 2021.09.25 | 2021.09.25 | 即时销售，已追回未食用餐食 | |  |  |  |  |  |  |  |   注：在召回演练中未保留餐食加工过程的原始记录，已经现场沟通，后期改进。  可追溯性系统证据的保留期限 24 个月，至少包括产品的保质期 4小时 。  产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：（涉及重大和重要宴会进行留样），抽查：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 馒头、包子、鸡蛋饼 | 各150g | 12.01 | 48小时 | 冷藏保存 | | 荞麦馒头、秋叶包、南瓜发糕 | 各200g | 11.04 | 48小时 | 冷藏保存 | | 上汤油麦菜 | 200g | 12.04 | 48小时 | 冷藏保存 | | 黑板牛仔骨 | 200g | 11.27 | 48小时 | 冷藏保存 | |  |  |  |  |  |   系统的验证包括最终产品数量与成分数量的核对，作为追溯性有效性的证据。🗹是 🞎否 | | | | |
| 现场观察 | | | | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：在生产或服务场所对半成品的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  有加贴标签、加保鲜膜防护，面点半成品、菜食半成品分区分存放  在生产或服务场所对成品的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在原材料库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  开封的白糖存放在储藏箱中未做标签标识已现场沟通；  在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（主要存放在冷藏柜/冷冻柜中）  在成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（即时食用，不涉及成品储存） | | | | |
| 应急预案 | | F8.4 | | | 文件名称 | | 如：🗹《突发事件准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》 | | | | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 可能影响食品安全事故和/或紧急情况的示例包括：  🗹自然灾害 🞎环境事故 🗹生物恐怖主义 🗹工作场所事故 🗹食品中毒  🗹突发公共卫生事件 🗹水的中断 🗹电的中断 🗹制冷供应服务中断 🗹其他—食品供应链的突变 🗹 疫情防控应急预案  组织应预先制定应对的方案和措施，必要时做出响应，以减少食品可能发生安全危害的影响。  见🗹《突发事件准备和响应控制程序》、🞎《应急预案》  本部门是否发生食品安全方面的应急的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生食品安全方面的应急演练：  🗹参加公司组织的应急演练  🞎本部门组织的专项应急演练 ，说明   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | 2021年8月18日火灾应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 车间起火 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2021-08-18  修订响应措施的内容： 无 。 | | | | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | | F8.5.4 | | | 文件名称 | | 如：🗹手册8.5条款、🗹《危害控制计划》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4 | | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | | | 现场查看 | | OPRP的实施情况：餐具消毒（原辅料验收OPRP2见8.2.4/8.9.4.2审核记录）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | OPRP1  餐器具消毒 | 洗碗间 | 热风消毒温度≥80℃，时间≥30 分钟 | 提供了《餐具消毒记录》，抽查2021.10.12，显示温度为100℃，时间30min。 | 现场观察餐具消毒，显示温度为100℃，消毒时间为30min。符合危害控制计划表规定要求。 | 符合 | | **OPRP1** |  |  |  |  |  | | OPRP2 |  |  |  |  |  | | OPRP3 |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | 烹调  CCP1 | 厨房 | 由具备经验的厨师判定烧熟、煮透 | 生产加工、烹饪记录 | 询问现场厨师毛立峰，明确各岗位由经考核的厨师负责，并提供了《热菜烹调中心温度测试记录》，抽查10月14日华江佛跳墙，菜肴已烧熟煮透，并有90℃的温度验证。另外抽查15批检验记录，基本符合。 | 符合要求 | |  |  |  |  |  |  |   现场查看前场人员对蔬菜等进行选择，清洗。水产等由杂工进行宰杀等工作。现场观察烹饪过程，询问厨师基本实行定岗管理，厨师一般通过厨艺等上岗前考核，通过后上岗，截止目前没有发生菜肴不符合要求的情况，显著危害控制基本符合要求。  另外，组织提供了速冻冷库温度巡查记录，抽查11月21日，冷库温度为-18.5℃等，检查人为毛立峰，基本符合要求 | | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 不合格产品和过程的控制 | | | F8.9.1 | | 文件名称 | | | | 如：🗹《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》、🗹《不合格品管理制度》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | 进行评估OPRP和CCPs监测的数据,如有问题：  发起纠正的指定人员 食品安全小组组长或总经理  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长或总经理 。 | | |
| 纠正 | | | F8.9.2 | | 文件名称 | | | | 如：🗹《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》、🗹《不合格品管理制度》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不合格的性质 | 不合格描述 | 不合格的原因 | 不合格的后果 | 纠正方法 | | 未发生 | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPR失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格品处置记录》 | | |
| 纠正措施 | | | F8.9.3 | | 文件名称 | | | | 如：🗹手册8.9条款、🗹《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》、🗹《不合格品管理制度》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🞎内审 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 体系导入以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 | |  |  |  |  |  | 🞎未再次发生  🞎再次发生 | |  |  |  |  |  | 🞎未再次发生  🞎再次发生 | | | |
| 潜在不安全产品的处置 | | | F8.9.4 | | 文件名称 | | | | 如：🗹手册8.9条款、🗹《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》、🗹《不合格品管理制度》  🞎《出厂检验记录管理制度》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | 组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链，对于放行的产品应保证：  🗹 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平；  🗹 相关的食品安全危害将在进入食品链之前降低到可接受的水平；  🗹 尽管不符合，但产品仍能满足规定的相关食品安全危害的可接受水平。  组织将已识别为潜在不安全的产品保留在其控制之中，直到产品经过评估并确定处置方法为止。  如果随后确定离开组织控制的产品不安全，组织通知相关相关方并启动撤回/召回。  近一年是否有来自相关方的投诉，🗹未发生 🞎有发生，说明：  处置潜在不安全产品的授权人—— 食品安全小组组长 。 | | |
| 放行的评价  验证  危害控制计划实施 | | | F8.9.4.2  F8.8.1  F8.5.4.5 | | 文件名称 | | | | 如：执行标准（接收准则），其中涉及餐饮部的OPRP点主要为原辅料验收；CCP点为餐器具消毒和菜肴制作过程：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | 原辅料检验 | 按照进货量20% | 感官检查、合格供方、合格证明等 | ☑符合 □不符合 | | 餐器具 | 抽取1件，随机取10只 | 索证、尺寸、厚度、重量、感官、气密性 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 过程巡检 | 感官等 | ☑符合 □不符合 | | 菜肴检验 | 每道菜肴 | 感官、中心温度扥 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 现场管理 | 让客人舒心、满意 | ☑符合 □不符合 | | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | 放行包括：☑原材料进厂（OPRP） ☑半成品转序 ☑成品放行 □服务放行  抽取原材料检验相关记录名称：《 鼓楼区食品经营进货查验台账 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求  （OPRP行动准则） | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-9-11 | 0.3公蟹 | 100% | 感官、规格  来自合格供方 | 新鲜，无死蟹，来自南京锁余水产品有限公司（合格供方） | ☑合格 □不合格 | | 2021-11-13 | 鸡 | 100% | 感官、规格  来自合格供方 | 新鲜，无变质；色泽、滋气味正常；来自合格供方，提供了检验检疫合格证明 | ☑合格 □不合格 | | 2021-11-10 | 糯米 | 按照进货量20% | 感官、数量  来自合格供方 | 无破包、生产日期11.10；来自合格供方（南京奥尊食品有限公司）；提供大米出厂检验报告 | ☑合格 □不合格 | | 2021-11-10 | 桂鱼 | 100% | 感官、数量  来自合格供方  验证合格证明 | 新鲜、数量38.8斤  来自合格供方（南京锁余水产品有限公司），提供了南京众彩检验检测有限公司出具的水产品药物残留快速检验结果报告单（孔雀绿石，阴性） | ☑合格 □不合格 | | 2021-11-14 | 牛肉 | 100% | 感官、数量  来自合格供方  验证合格证明 | 新鲜、数量7斤  来自合格供方（南京靖香河副食品有限公司），提供了检验检疫合格证明 | ☑合格 □不合格 | | 2021-10-4 | 包菜等蔬菜 | 100% | 感官、数量  来自合格供方  验证合格证明 | 新鲜、数量115斤  来自合格供方（南京靖香河副食品有限公司），提供了南京众彩检验检测有限公司出具的蔬菜农药残留快速检测结果通知单。 | ☑合格 □不合格 |   另外，抽查大目鱼、沙虾、海天酱酒、餐具、易耗品等18批原辅料进货检验证据，原辅料验收基本符合进货验收要求（OPRP行动准则）。  抽取半成品**检验**相关记录名称： 因产品特殊性，主要为各类肉类产品焯水、简单熟制等，以厨师人员判断为准，没有明确的评判标准。半成品以冷冻冷藏方式存储为主。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 半成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 菜肴中心温度检测 》，因产品特殊，菜肴加工以烧熟煮透为主，对菜肴中心温度由厨房主管每天进行中心温度抽查  另外，组织每年定期送外部进行检验。提供了外部检验的相关证据，送检情况如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 | | 2021-11-24 | 花菜 | 🞎抽检  🗹送检 | No:SEP/NJ/F/F21A112-006 | 2021-11-24 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-11-24 | 鸭肉 | 🞎抽检  🗹送检 | No:SEP/NJ/F/F21A112-007 | 2021-11-24 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-11-24 | 碗 | 🞎抽检  🗹送检 | No:SEP/NJ/F/F21A112-002 | 2021-11-24 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-11-24 | 筷子 | 🞎抽检  🗹送检 | No:SEP/NJ/F/F21A112-003 | 2021-11-24 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-11-24 | 盘子 | 🞎抽检  🗹送检 | No:SEP/NJ/F/F21A112-004 | 2021-11-24 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-11-24 | 米饭 | 🞎抽检  🗹送检 | No:SEP/NJ/F/F21A112-005 | 2021-11-24 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-11-24 | 生产用水 | 🞎抽检  🗹送检 | No:SEP/NJ/F/F21A112-001 | 2021-11-24 | 🗹合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：因行业特殊性，席间服务以动态管理为主，放行以让客人满意为主体，截止目前没有发生顾客投诉的情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品例外（在策划的安排已圆满完成之前）放行相关记录：□已放生 ☑未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 放行理由 | 授权人员的批准 | 顾客的批准 | 后续结论 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 | |  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 |   上述成品/服务放行的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | | |
| 现场观察 | | | | 成品/服务放行的人员对相关知识的理解和能力 ☑符合 □不符合  由于成品/服务放行的监视设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合  由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合 | | |
| 不合格品的处理 | | | F8.9.4.3 | | 文件名称 | | | | 如：🗹《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：《 近一年以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 近一年以来未发生 |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |   抽取不合格半成品处置相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 近一年以来未发生 |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取不合格成品处置相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 近一年以来未发生 |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 近一年以来未发生 |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  | |  |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收 |  |   抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  | |  |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |   上述不合格处置的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | | |
| 现场观察 | | | | 现场检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合  现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 监视和测量设备 | F8.7 | 文件名称 | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第8.7条款 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类：  🗹计量器具 ： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🞎电子天平 🗹电子称 🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他—农残检测仪 🞎高压灭菌锅 🞎其他  🗹监视设备 ： 🗹监视系统，常规监控  监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 不涉及  🞎抽查验证记录日期： ； ；  🞎按照验证计划实施 🞎未按照验证计划实施；说明  查看《检验设备清单》，抽查外部检定或校准情况，随机抽查   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子台秤 | 21AA024550001 | 2021-10-20 | 🗹餐饮部/验收 🞎实验室 | | 电子秤（称量泡打粉用） | 未提供校检证明 |  | 🗹餐饮部/配料 🞎实验室 | | 中心温度计 | 未提供校检证明 |  | 🗹餐饮部/CCP验证 🞎实验室 | |  |  |  | 🗹加工车间 🞎实验室 | |  |  |  | 🗹加工车间 🞎实验室 | |  |  |  | 🗹加工车间 🞎实验室 |   查看对冷藏/冷冻设施的温度监管情况，基本符合冷藏（0~10℃）、冷冻（0~ -18℃）  抽查内部校准情况；抽查🞎《内部校准计划》 🞎《校准规程》 🞎《校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | —— |  |  | ☑加工间 🞎 | | —— |  |  | ☑加工间 🞎 |   计量器具的失效控制：🗹未发生 🞎已发生   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 失效计量器具名称 | 失效情况 | 处理 | 数据追溯描述 | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |   标准溶液控制：（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 溶液名称 | 浓度 | 基准物质种类 | 标定方法 | 标准偏差合格 | 在有效期内 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |   在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🞎是 🞎否  在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明 不适用  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 不适用  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 不适用  当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。  🞎是 🞎否，说明 |

说明：不符合标注N