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：厨务部 主管领导：叶文军 陪同人员：王牡丹 | | | 判定 | | |
| 审核员：林兵（QEO）、肖新龙(QEFO)、任泽华（QEF）、陈权（QF实习）审核时间：2021年12月11-12日  林兵、陈权远程；陈权F 被肖新龙见证 | | |
| 审核条款：Q:5.3/6.2/7.1.4/7.1.5/8.1/8.4/8.5/8.6/8.7/8.3 条款不适用确认  E/O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2  F:5.3/6.2/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.5 | | |
| 组织的岗位、职责和权限 | | Q5.3  E5.3  O5.3  F5.3 | | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 本部门主要负责烹饪管理及与烹饪过程相关质量、食品安全、环境和职业健康安全管理活动的实施与执行.厨务部一班烹饪，厨房在该组织内部也经常称后厨，该组织审核现场为三门县新大华酒店二楼（属承包场所）。  与厨务部负责人沟通，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。 | |
| 管理目标及其实现的策划 | | Q6.2  E6.2  O6.2  F6.2 | | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、《公司综合管理体系目标》、《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。为实现总管理目标而建立的各层级目标具体、有针对性、可测量并且可实现。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **目标分解** | **责任人** | **考核频次** | **考核方法** | | | 食品安全事故为0 | 各部门 | 年度 | 实际发生次数 | | 顾客满意度≥85% | 餐饮部 | 年度 | 顾客满意度调查统计 | | 固废分类收集合规处理率 100% | 各部门 | 半年 | 实际发生次数 | | 重大安全责任事故为0 | 厨务部 | 年度 | 实际发生次数 | | 火灾、爆炸事故发生率为0 | 各部门 | 年度 | 分类数/总数×100% | | 厨余垃圾合规处理100% | 厨务部/餐饮部 | 半年 | 及时处理率 |   本部门分解目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 目标和指标 | 考核频次 | 考核方式 | 8月 | 9月 | 10月 | | 食品安全事故为0 | 年度 | 合格数/总数×100% | 0 | 0 | 0 | | 采购主要原材料购进合格率100％ | 半年 | 合格次数/总次数×100% | 100% | 100% | 100% | | 餐饮服务现场设备、电器设备完好率100% | 半年 | 设备完好数/设备总数\*100% | 100% | 100% | 100% | | 合格供方评审率100% | 年度 | 评审数/总数×100% | 100% | / | / | | 重大安全责任事故为0 | 年度 | 实际发生次数 | 0 | 0 | 0 | | 火灾、爆炸事故发生率为0 | 年度 | 实际发生次数 | 0 | 0 | 0 | | 厨余垃圾合规处理100% | 半年 | 及时处理 | 100% | 100% | 100% | | 固废分类收集合规处理率 100% | 半年 | 及时处理 | 100% | 100% | 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。 | |
| 环境因素 | | E6.1.2 | | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.2条款、🗹《环境因素控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 查看🗹《环境因素识别评价表》、🗹《重要环境因素清单》  识别出办公活动、食材清洗、食材切配、烹饪、蒸制、堂食、涉及厨务部活动的环境因素有：噪声的产生、燃气的消耗、包装废弃、电的消耗的、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，与**部门职责相关的主要环境因素及其控制措施是**：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要环境因素 | 状态 | 控制措施 | | 火灾 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 管理方案/应急预案 | | 固体废弃物（厨余垃圾）排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 指定有资格的处理商处理，签定处置协议 | | 含油废水的排放 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 管理方案/运行控制、应急预案 | |  | 🞎正常 🞎异常 🞎紧急 | 管理方案/运行控制 | |  | 🞎正常 🞎异常 🞎紧急 | 管理方案/运行控制 | |  | 🞎正常 🞎异常 🞎紧急 | 管理方案/运行控制 | | |
| 危险源辨识 | | O6.1.2 | | 文件名称 | 如：手册第6.1 条款、《危险源辨识控制程序》 | | 🗹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**：  **本部门的主要危险源包括：**  机械伤害：🗹物体打击 🞎高空落物 🞎高空坠落 🞎车辆撞人 🞎其他——  化学伤害：🗹食物中毒 🗹灼烧 🞎粉尘 🞎窒息（受限空间）🞎其他——  冷热伤害：🗹烫伤 🗹中暑 🞎冻伤  电的伤害：🗹触电 🞎雷击 🞎其他——  火灾伤害：🗹爆炸 🗹灼烧  声音伤害：🗹噪声  评价不可接受风险的准则：《危险源辨识和风险评价控制程序》LEC法  **重要危险源，及其控制措施是**：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **重要危险源** | 职业健康安全风险 | 控制措施 | | 不安全食品 | 食物中毒 | 食品安全管理体系、日常检查、定期检测 | | 火灾 | 烧伤 | 消防设施、日常检查、定期检测 | |  | —— | —— | |  | —— | —— | | |
| 措施的策划 | | EO6.1.4 | | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.4条款、🗹《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 | | 垃圾及固体废弃物的排放 | 重要环境因素 | 《环境目标、指标及管理方案一览表》 | 厨务部 | | 含油废水排放的排放 | 重要环境因素 | 《环境目标、指标及管理方案一览表》 | 厨务部 | | 潜在火灾 | 重要环境因素、不可接受风险 | 《消防安全管理制度》及《消防应急预案》； | 厨务部 | | 食物中毒 | 不可接受风险 | 《餐饮服务食品经营者及单位食堂食品安全管理制度》、食品安全管理体系 | 厨务部 | |  |  |  |  | | | |
| 过程运行环境 | | Q7.1.4  F7.1.4 | | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、🗹手册第7.1.4条款 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 避免疲劳作业，减少不必要的加班；工作安全防护 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通 🗹卫生 🞎噪声等 | 保持良好的检测环境 | | |
| 监视和测量资源 | | Q7.1.5  F8.7 | | 文件名称 | 如：🗹《产品的监视和测量控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 了解监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🞎监视设备 🞎服务检查表 🗹食品安全自查表/安全检查表  🗹计量器具 ： 🗹压力表 🗹温度计/温控仪 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🗹电子天平  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：  🞎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  食品安全自查表/安全检查表：  🗹使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  抽查计量器具外部检定或校准情况   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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（TCS-150） | L21AX003839288 | 2021.10.21校检 | 🗹厨房 🞎实验室 | | 电子台秤（TCS-100） | L21AX003836597 | 2021.10.21校检 | 🗹厨房 🞎实验室 | | 克称（SF-400） | L21AX006863496 | 2021.10.21校检 | 🗹厨房 🞎实验室 | | 电子台秤（ACS-30） | L21AX003839288 | 2021.10.21校检 | 🗹厨房 🞎实验室 | | 探针式温度计（-50~300℃） | ZTTRG220211021-0009 | 2021.10.21校检 | 🗹厨房 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |   抽查内部校准情况；抽查《自校规程》 、《校准记录》，主要针对冰箱内的金属温度计进行校检，随机抽查：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 温度计（-30~50℃） | 2021.11.29 | 每月比对一次 | 🗹厨房 🞎实验室 | | —— |  |  | 🞎车间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |   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：不涉及   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | |
| 运行的策划和控制 | | Q8.1 | | 文件名称 | 如：手册8.1条款、🞎《运行的策划和控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 产品/服务的名称 | | 餐饮服务（热食类食品）制售 |  | | 产品和服务的要求 | | 🞎图纸 🞎工艺流程操作规程 🞎其他 |  | | 过程准则 | | 程序文件 作业指导书 🗹其他（验收标准） 🞎其他 |  | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接受标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 |  | | 过程产品放行标准 | —— | | 成品执行标准 | 符合客户要求 | | 服务规范 | —— | | 所需的资源 | | 受过培训的人员 必要的生产设备和工具 🗹必要的检测设备必要的生产和储存场所 充足的原材料供应 🞎其他 |  | | 确定符合产品和服务要求 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 按照准则实施过程控制 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 过程已经按策划进行证据 | | 有危害控制计划、管理制度 |  | | 产品和服务符合要求的证据 | | 索证、顾客满意度调查表 |  | | 策划的变更的控制 | | 未发生 |  | | 识别外包过程及控制方法 | | 无 |  | | |
| 安全产品实现运行及策划 | | F8.1 | | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、🗹《采购控制程序》、《人力资源控制程序》、《能力和意识控制程序》等34个程序文件 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 组织通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：   1. 为过程建立评价准则：   前提方案 操作性前提方案 HACCP  原材料和接触材料特性描述 终产品特性描述   1. 按照准则实施过程控制；   见餐饮服务过程控制记录和检查记录  组织应控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响。（见8.6）  组织的外包过程：虫害防治、油烟管道清洗、餐厨垃圾清运等服务采购的按照7.1.6执行 。  外包过程的控制（见7.1.6）。 | |
| 运行控制 | | E8.1  O8.1 | | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、《产品和服务要求控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 变更的内容：□原材料 □设备 □技术要求（工艺） □交付方式 🞎包装形式 🗹未发生；  变更的原因：□顾客需求变化 □原材料供货不足 □法律法规限制 🞎其他；  抽取变更相关记录名称：《 体系导入以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 增加新的环境因素 | | —— |  |  |  | □是 □否 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | | |
| 运行控制 | | E8.1  O8.1 | | 文件名称 | 如：🗹《环境和职业健康安全运行控制程序》、🗹《设备操作规程》 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 组织在针对餐饮服务（热食类制售）过程中进行环境因素和危险源的控制：  餐饮服务（热食类制售）流程：  查看🗹《环境和职业健康安全运行控制程序》、🞎《生产计划》：  1. 热菜加工销售流程流程：  菜谱制定→ 原料采购验收→ 原料贮存→ 初加工→半成品贮存备用→烹制→成品分餐并留样→席间服务→就餐者食用  2. 米饭等主食加工销售流程图  大米→淘制→分机蒸制→配送  3. 餐具清洗消毒：  餐具→回收→清洗→消毒→备用  4. 餐饮业（热食类制售）席间流程【见餐饮部审核记录】  摆台迎宾→订单/点菜→菜肴制作→分餐→席间服务→餐盘回收清洗消毒  询问烹饪废水是否含有一类污染物，☑无 □有，说明：  □检测室/车间处理方式：□循环使用 □排入公司内部污水处理站 ☑排入市政管网（提供了排水排放证明，见办公室审核记录） □车间排口处理  查看□检测室/车间污水处理记录（适用时）（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 处理物质 | 处理方法 | 关键参数要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   厨房废水主要通过隔油池进行隔油处理，之后排入市政管网。  询问☑厨房是否有废气排放，□无 ☑有，主要为油烟，通过吸油烟机进行油烟净化处理后直接排放。  说明：（不适用）  □粉尘 □酸性气体，□碱性气体 □VOC □有机气体  查看□检测室/车间废气处理记录（适用时），（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 废气所含物质 | 处理方法 | 关键参数要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   询问☑厨房/餐厅/生产车间是否有较大噪声废气排放，□有 ☑无  说明：☑设备运转 □压缩空气 □锻造 □其他  询问减少噪声排放的措施：□设备运转 □压缩空气 □锻造 □其他  询问☑厨房/餐厅/生产车间是否使用危险化学品， ☑无 □有  危化品的特性：🞎易燃 🞎易爆 🞎腐蚀性 🞎有毒 🞎有害 🞎其他——  查看相关MSDS或告知牌的发放和使用情况，☑合格 □不合格  提供有——；  查看□厨房 □办公室危化品管理的情况：（不涉及）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 危化品名称 | 是否有MSDS | 危害特性 | 控制措施要求 | 措施落实情况 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | | |
| 现场巡视 | 巡视设备的完好情况（有无跑冒滴漏的现象）。□是 ☑否  巡视生产/服务对危险废弃物的管理情况 □是 ☑否  巡视关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 ☑是 □否  巡视抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求 ☑是 □否  巡视与环境有关的的控制参数是否按操作要求进行操作。☑是 □否  巡视是否使用了经校准的与环境、安全有关的监视测量设备。□是 □否（不适用）  巡视生产/服务的安全装置的完好情况 ☑是 □否  抽样询问关键岗位人员是否按要求佩戴劳保用品 ☑是 □否  巡视消防设施的完好情况和日常检查情况，抽查灭火器合格，消防检查由大厦消防负责人员进行统一管理。 | |
|  | |  | | 现场巡视 | 现场巡视厨房的现场管理  危化品的保管：🗹合格 🞎不合格，说明：  MSDS的配备：🗹齐全 🞎未配置 🞎不齐全，说明：  通风处的完好：🗹完好 🞎未配置 🞎不完好，说明：  劳保用品的准备：🗹口罩、围裙、帽子、手套护 🞎目镜 🞎防毒面罩 🞎防酸碱手套 🞎防护服  消防器材：完好，一阶段发现的消防设施点检记录不完整已经进行整改，现场各消防器材点检均已完成。现场餐厨垃圾清运等统一外包，详见F8.2条款审核记录。 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
|  | |  | | 现场巡视 | 配电室管理：由大厦物业统一管理；不涉及临时电作业管理、倒闸作业管理、空压站管理等。  查看厨房现场：对水电气等使用情况由厨务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。主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，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，提供了清洗凭证。  现场“节约用水”、“节约用电”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。  抽4个干粉灭火器、2个消火栓，均状态正常，放有点检卡，一阶段问题已处理。  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/负责人是厨务部的厨房主管，日常管理进行控制。  厨务部对废油收集和存放记录了“废油处理台账”，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。  涉及厨务部的2个，包括火灾和食物中毒的管理方案。方法措施/技术手段主要是应急预案/演练、规范操作、定期巡检、按照食品安全体系运行等，通过日常管理完成，责任人是厨务部总厨。目前此类管理方案已经全部完成。  提供了2021年6月以来的《管道煤气开启、关闭台账》，开启时间、经办人、关闭时间，经办人等信息。如20201.11.23，9点由阮金雄开启，13:10由阮金雄关闭；15：00由阮金雄开启，20:00由阮金雄关闭。另外，提供了《厨房值班检查表》，对水龙头、煤气总阀/分阀、长明灯、电气、门窗、垃圾桶、异常情况等信息进行记录，抽2021.10.14，值班人员签字为朱逢术。  提供了《浙江省餐饮服务提供者食品安全自查表》，每月进行，较为完善。 | |  | | |
| 运行  防护 | | E8.1  Q8.5.4 | | 文件名称 | 如：🞎《化学品管理控制程序》🞎《库房管理制度》（不涉及化学品仓库） | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 有 🞎化学品库 🞎化学品柜  化学品防护性要求：🞎防潮 🞎防火 🞎易碎 🞎防倒置 🞎防日晒 🞎温度 🞎湿度  🞎保存期限（部分） 🞎其他——通风  防护方法可包括：  🞎标识 🞎防漏托盘 🞎地面防渗层 🞎灭火器 🞎储存温湿度 🞎传输或运输 🞎保护 | |
| 现场巡视 | 对剧毒品的管理：（不涉及）  目前的剧毒品名称：  五双管理：🞎双人入库 🞎双人领用 🞎双账簿 🞎双锁（钥匙） 🞎双人出库  危化品现场管理：抽查化学品名称：  🞎分类存放 🞎有MSDS或告知卡 🞎防泄露措施 🞎消防措施 🞎存储量适宜  🞎储存温度25℃ 🞎湿度 80 % 🞎防渗漏报警措施 🞎有保温措施  五双管理：🞎双人入库 🞎双人领用 🞎双账簿 🞎双锁（钥匙） 🞎双人出库  危险废物现场管理：抽查危废品名称：  🞎分类存放 🞎无MSDS或告知卡 🞎防泄露措施 🞎消防措施 🞎存储量适宜  🞎储存温度 🞎湿度 🞎防渗漏措施 🞎其他  现场查看对原料（样品）分区分架存放，有加贴标识，有防护措施；详见F8.2.4条款审核记录  有样品留样处置台账（见食品安全小组审核记录）； | |
| 应急准备和响应 | | E8.2  O8.2  F8.4 | | 文件名称 | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹各类应急预案、《安全事故应急救援预案》 | | 🗹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  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 | | 食品安全事故应急预案演练2021.10.13 | 🞎实际发生 🗹演练 | 食品安全事故演练 | 有效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |   本部门是否发生环境方面的应急的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生环境方面的应急演练：  🗹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 | | 火灾应急预案演练2021.8.18 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防演练 | 有效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |   对预案定期评审的日期： 每次演练后  修订响应措施的内容： 无 。  《应急预案》在当地环保部门的备案 🞎已实施 🗹未实施  适当时，向有关的相关方，包括组织控制下工作的人员提供相关的培训。🗹已实施 🞎未实施  本部门是否发生职业健康安全方面的应急的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生职业健康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 | | 火灾应急预案演练2021.8.18 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 有效 | | 触电应急预案演练2021.10.26 | 🞎实际发生 🗹演练 | 触电应急预案 | 有效 | | 机械伤害应急预案演练2021.11.15 | 🞎实际发生 🗹演练 | 机械伤害应急预案 | 有效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | | |
| 产品和服务的设计开发 | | Q8.3 | |  | 餐饮服务-热食类食品制售为传统加工工艺产品，企业主要按照客户订单需求进行加工，不涉及产品和服务的设计开发，因此8.3条款不适用，不影响组织的体系运行。 | | 符合  🞎不符合 | |
| 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 | | |
| 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   公司位于浙江省台州市三门县海游街道梧桐路20号三门县新大华酒店二楼  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。  **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  经营面积约有3600平方米，19个包厢，2个大厅，设置有洗碗间、清洗预处理间、厨房、海鲜宰杀间、面点间等。常温仓库2个；26个冷藏柜、冰箱等设施，设有卫生间在同楼层（远离厨房端），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、车间入口处有挡鼠板，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，在清洗间、粗加工间、厨房等处安装有诱捕式灭蝇灯，有蚊蝇尸体。每周对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》、《灭蝇纸专用粘纸更换记录表》，每六天检查一次，现场观察有少量飞蝇等，但有蟑螂等痕迹，后续有待进一步加强虫害控制，现场沟通。     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   设备主要以清洁为主，各厨房加工间、清洗消毒间采用紫外线和消毒液班后进行消毒，提供《紫外线灯消毒记录》，抽查2021-09-23，操作人：张志强，基本符合。   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   见“厨务部”F7.1.6/Q8.4条款审核记录。   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   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。  原料验收见Q8.6条款审核记录。   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   加工餐饮场所分为：  二楼：初加工——主要清理、挑选、适用时清洗、海鲜宰杀间等  厨房：设置有洗碗间、清洗预处理间、厨房、面点间等  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，提供有《消毒记录表》；   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、工作帽统一清洗，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，提供了《员工疫苗接种情况登记表》（抽2021.11.2检测结果全为阴性）、《疫情聚餐活动报备表》等，管理较为规范。  外来人员身体的健康告知：🞎健康证 ☑良好身体健康告知（有告知，有管理，但未保留记录，已现场沟通，后期改进）   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、素菜、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   无 |
| 撤回/召回 | F8.9.5 | 文件名称 | | | 如：🗹《通知和召回控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | 有权决定撤回/召回人员： 谢声华总经理、食品安全小组组长王牡丹 ；  确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的大量最终产品。  组织的撤回/召回流程，包括：   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 实施责任部门 | 备注 | | 通知法定和监管机构 | 食品安全小组组长 |  | | 通知客户 | 餐饮部 |  | | 通知消费者 | 餐饮部 |  | | 处置撤回产品 | 厨务部、餐饮部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 厨务部、餐饮部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |   本部门是否发生产品的🞎撤回或🞎召回的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生产品的撤回或召回方面的处置：  🗹未发生（参加公司组织的产品召回演练） 🞎已发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2021.9.25 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 某厨师因对四季豆烹饪不熟造成数十名顾客出现头晕、头疼、恶心、呕吐、腹痛等中毒症状 | 当日青炒四季豆 | 已全部撤回 | 🗹流程有效  🞎存在不足 | |  | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎流程有效  🞎存在不足 |   结论：🗹能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品  🞎不能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，说明：  见《产品召回演练记录》， 并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | | Q8.4  F7.1.6 | | 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 | 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 🗹其他：餐厨垃圾清运、油烟管道清洗、虫鼠害防治等  从《合格供方名单》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： 本次审核不涉及  抽查新外部供方的评价记录名称：《 合格供方名单 》，共21家，基本涵盖所有采购对象。   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 三门县从志食品配送有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 海鲜 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91331022MA29WY3C3B 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13310220127464 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 未提供 （适用时）🗹不适用 🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 样品试用的情况 | 满足要求 | | 供方现场评价情况 | —— | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 三门县章记猪肉经营部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 猪肉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92331022MA28HBHQ1W 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13310220124526 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 动物检验检疫合格证 （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 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 三门县彦瑜食品店 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 调料类（酱油醋）等，如李锦记、海天等生产商等较多，有待进一步分类整理，现场沟通。 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92331022MA2KAEE94H 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 草菇老抽（酿造酱油）外检报告2021.3.19出具的（报告编号F21WT00881）等 （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 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 临海市绿马废弃油脂有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 餐厨垃圾废弃油脂回收，城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92331082MA28GH685X 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 草菇老抽（酿造酱油）外检报告2021.3.19出具的（报告编号F21WT00881）等 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹其他：合同签订时间为2021.1.1，有效期三年。另外三体系证书复印件等 | | 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 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门市滴亮日化有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 食品用洗涤剂（洗碗剂） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913350213MA326PHY1K 🗹有效 🞎失效  🗹《全国工业产品生产许可证》编号： 闽XK16-114-B0001 🗹有效🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 洗碗机专用催干剂外检报告2021.5.19出具的（报告编号2021F-W0027）等 （适用时）🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 洗碗机专用清洁剂外检报告2021.5.19出具的（报告编号2021F-W0028）等 （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 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 台州市得益有害生物防治服务有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 四害防治 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91331082MA2APY1W7M 🗹有效 🞎失效  🗹《浙江省病媒生物预防控制服务单位备案表》编号： 浙卫媒备字（2021）3310B2002号 🗹有效🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹其他： 浙江省病媒生物防治服务能力等级三级，有效期至2023年11月 | | 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 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 台州市永越清洁服务有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 油烟管道清洗服务 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91331004MA2AMNCY7X 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： 🞎有效🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹其他： 建筑物清洁企业行业自律证书，合同等 | | 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 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 三门县陈佩红蔬菜经营部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92331022MA2G6Y5G3F 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （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 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 佛山市霞光食品有限公司中山分公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 双喜牌泡打粉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9144200031529447XA 🗹有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号： SC20144200003298 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 食检2021-01-3332 （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他：产品出厂检验报告，对二氧化碳气体发生量、加热减量、硝酸不溶物、砷、重金属（以铅计）、pH指标等进行检测，均为合格。 | | 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 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |   小毛巾的供方宁海县瑞威无纺制品厂 ；餐器具供方三门县明天厨房设备经营部；粮油供方三门县兴年副食批发部等六家供方，等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： 本次为初审，暂不涉及  抽查老外部供方的评价记录名称：《 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 |  | | 提供的产品/过程/服务种类 |  | | 收集评价资质材料 | 🞎《营业执照》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （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 | —— | | 结论 | 🞎继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |   同时还抽查了 XXX的供方DDD有限公司；XXX的供方EEE有限公司 与上述供方评价和选择控制情况。🞎一致 🞎不充分，说明： | |
| 现场观察 | 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： | |
| 控制类型和程度 | | Q8.4.2  F7.1.6 | | 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：《 供方调查评价表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 三门县陈佩红蔬菜经营部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 | | 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 | 三门县彦瑜食品店 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 调料类（酱油醋）等，如李锦记、海天等 | | 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、《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或《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： 充分和的。    抽查《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2021年12月10日 | 2021年11月21日 | 年 月 日 | | 过程、产品和服务名称 | 食材（肉类、蔬菜） | 油烟管道清洗（服务） | （过程） | | 过程、产品和服务要求 | 新鲜，索证齐全 | 清洗干净 |  | | 产品和服务批准； | 厨务部 | 厨务部 |  | | 方法、过程和设备的批准； | 厨务部 | 厨务部 |  | | 产品和服务的放行的批准 | 厨务部 | 厨务部 |  | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— |  | | 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方上门服务 |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 为合格供方 | 为合格供方 |  | | 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 |  | | |
| 生产和服务提供的控制 | | Q8.5.1 | | 文件名称 | 如：手册8.5条款、餐饮流程图、《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《图纸》、《作业指导书》、《操作规程》 | | 符合  🞎不符合  🗹符合  不符合 | | |
| 运行证据 | 组织应在受控条件下进行生产和服务提供。  产品/服务1：  查看餐饮流程图、🞎《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、《生产计划》：  **1. 热菜加工销售流程流程：**  **菜谱制定→ 原料采购验收→ 原料贮存→ 初加工→半成品贮存备用→烹制→成品分餐并留样→席间服务→就餐者食用**  **2. 米饭等主食加工销售流程图**  **大米→淘制→分机蒸制→配送**  **3. 餐具清洗消毒：**  **餐具→回收→清洗→消毒→备用**  因行业特殊性，对热食类食品制售，一般按照传统工艺，逐一烧制，以现场动态管理为主，表单化等信息较为简单。  抽查《生产操作记录》或《跟工单》等证据（不适用）  工序1   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **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 |   工序2   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **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 |   工序3   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **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 |   抽取**首件检验**相关记录名称：《 不适用 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样时间 | **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 |   查看需要确认的过程控制：  抽取**过程确认**相关记录名称：《菜肴烹饪过程确认记录》、《席间服务过程确认记录》（适用时）   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 确认日期 | 确认过程 | 人员确认 | 设备确认 | 原材料确认 | 工艺确认 | 环境确认 | 破坏性试验 | 确认结论 | | 2021.08.08 | 菜肴烹饪过程 | 厨师培训和考核，有健康证 | 厨房设备配备齐全，日常维护保养，经确认，符合要求。 | 按需采购、按需领用、食材新鲜，符合要求。 | 符合餐饮流程图要求 | 符合餐饮制作要求 | —— | 合格 □不合格 | | 2021.8.8 | 席间服务 | 服务人员经培训，有健康证 | 菜单、呼叫铃等基本符合 | 由厨房制作为主，部分现场提供，基本符合 | 服务餐饮服务流程 | 符合餐饮服务环境要求 | —— | 合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   采取防范人为错误的措施； 食材尽量当日采买，当日使用，避免腐烂变质； 粮油先进先出， 避免过期使用；日常做好员工教育  对于食品行业的运输控制：（不涉及）  🞎车辆卫生清洁 🞎不与有毒有害物质混匀 🞎保温车辆的温度 ℃  对于危化品行业运输：（不涉及）  🞎车辆行驶许可证 🞎按照预定路线行驶 🞎泄露处理措施 🞎火灾处理措施 🞎其他 | |
| 现场观察 | 查看关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 是 🞎否  抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求。 是 🞎否  查看关键岗位的控制参数是否按操作要求进行操作。是 🞎否  查看是否按要求实施了产品标识。是 🞎否  查看是否按要求实施了状态标识。是 🞎否  查看是否使用了经校准的监视测量设备。🗹是 🞎否  查看设备的完好情况。是 🞎否  查看菜肴/服务烹饪加工环境情况：  1、酒店为租用；烹饪场所周围无重大污染源；  2、烹饪区位，进行区域划分，冷菜加工厨房为洁净厨房（不在本次认证范围），分人流通道和物流通道；基本满足GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求；  3、查特种设备：现场查看有电梯，卫生状况基本符合要求。具体见餐饮部审核记录；  4、人员穿戴有工服、厨师帽、佩戴有口罩，询问作业人员，每天均进行体温监测，查健康码、行程码，绿码方可上岗，同时定期进行核酸检测（最近一次为2021.11），12月13日再次全员安排检测。  5、配备的冷藏冷冻冰箱已安装金属温度计，显示温度符合冷藏（0-10℃）、冷冻（0℃以下）要求，但部分产品有要求-18℃保存要求，实际温度一般在-5℃左右，厨师长解释这些产品使用较快，本身需要解冻。但需要后续关注保质期等情况，现场沟通。  6、烹饪的厨师经能力确认，能确保烧熟煮透。厨师操作熟练。菜肴按照餐饮部下的订单要求进行制作，打荷人员按照要求配备材料。基本规范。但现场发现在整理菜肴时，所用筷子、擦盘边一次性餐巾，会随意放置在操作台，有交叉风险，已现场沟通。  7、厨房现场有高温、燃气等安全警示标识，点检卡已基本规范填写；  8、餐厨垃圾统一暂存在带封盖的垃圾桶，待班后统一清理。  9、查看和询问餐器具消毒管理，主要通过自动洗碗机进行清洗和消毒，温度在90℃（为自动控制），时间在30min左右，消杀过程基本规范。清洗消毒用化学品单独存放，不与食品或餐器具直接接触，但标识有待进一步规范。  10、查看现场其他管理，基本符合质量/食品安全、环境、职业健康安全等体系要求。 | |
| 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：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | **OPRP1原辅料接收** | 厨务部 | 有效检验检疫证明及感官要求 | 《进货验收记录》  通过众食安企业端APP进行验收，并保留证据 | 抽查2021.12.11猪肉进场验收，提供了肉品检验合格证和检验检疫合格证。 | 符合 | | OPRP2餐具清洗 | 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2021.12.11，显示温度为90℃，时间30min。 | 现场观察餐具消毒，显示温度为90℃，消毒时间为30min。符合危害控制计划表规定要求。 | 符合 | | 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 | 热菜烹调中心温度测试记录 | 询问现场叶文军厨师长，明确各岗位由经考核的厨师负责，确保烧熟煮透，并提供了《热菜烹调中心温度测试记录》，抽查11月14日望潮煲95℃，12月8日蛋清羊尾90℃，盐焗黄金螺99℃。 | 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。  另外提供了《食品安全自查记录表》，对食品安全培训、员工健康、食品安全关键控制点、设备卫生等进行检查，抽查2021.9.10，检验结论为合格，检查人为叶文军。  另外，叶总厨表示目前暂时无剩菜。提供了剩余菜肴处理的记录表单。管理基本符合要求。  另外，抽查2021.10.1/11.8/12.3等18批次产品CCP和OPRP控制执行情况，基本符合要求。 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | | |
| 标识和可追溯性 | | Q8.5.2  F8.3 | | 文件名称 | 如：手册8.5.2条款、《标识和可追溯性控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《产品留样制度》 | | 符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 产品的检验状态标识：🞎待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格    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  半成品的唯一性标识方式：（不适用）  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  成品的唯一性标识方式：（餐饮行业特殊性，无书面化标识）  🞎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  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 | 某厨师因对四季豆烹饪不熟造成数十名顾客出现头晕、头疼、恶心、呕吐、腹痛等中毒症状 | 点菜单（四季豆）、热菜烹调中心温度测试记录 | 热菜烹调中心温度测试记录 | 来自合格供方 | 单份未留样 | 结账单中有四季豆信息。 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：见食品安全小组审核记录。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | | |
| 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：  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：  在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：根据餐饮部点菜情况逐一制作，因此基本不存在存货的成品，对样品菜（已配好的未经烹饪的）分盒存放在冷藏柜中，并做好管理，对食材不合格的会及时处理，基本符合要求；餐具每餐消毒，盛菜、饭容器定期消毒。 | |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：区分清楚 防护得当  在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🞎区分清楚 🞎防护得当（不涉及） | |
| 防护 | | Q8.5.4 | | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《食堂仓库管理办法》、《产品/服务提供控制程序》、《库房管理制度》 | | 符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 产品防护性要求：🞎防磕碰 防火 易碎 🗹防倒置 🗹防雨淋 防日晒 码放高度  🞎温度 🞎湿度 清洁 卫生 保存期限 🞎其他  防护方法可包括：  🞎防护性标识 🞎处置 污染控制 包装 储存 🞎传输或运输 🞎保护 | |
| 现场观察 | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 大米 、酱油、醋、食用盐、大豆油等  分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🞎防护措施  半成品库房管理：抽查成品名称： 有冷藏柜、冷冻柜  分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 防护措施  现场查看冷藏柜温度3.7℃、冷冻柜-8.7℃，基本符合要求。  成品库房管理：抽查成品名称： 不涉及  🞎分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🞎防护措施 | |
| 更改控制 | | Q 8.5.6 | | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》或《变更控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 变更的原因：  外部因素：法律法规 顾客或供方发起的变更；  内部因素：设备失效 反复出现不合格品 技术改造  抽取变更控制相关记录名称：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 评审的结论 | 实施前的验证或确认的结果 | 批准或  顾客授权 | 更新QMS要素的证据 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述变更评审、验证和确认的人员与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | |
| 产品和服务放行 | | Q8.6  F8.9.4.2 | | 文件名称 | 如：《成品验收管理制度》、《食堂不合格食品及原材料处置制度》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》  执行标准（接收准则）：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验 | 随机抽样 | 按照GB 1354执行 | 符合 □不符合 | | 辅料包材 | 随机抽样 | 100%外观、索证 | 符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— | 主要以感官判断为主 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 | | 成品检验 | 逐一感官判断 | 菜品成品标准/营养卡 | 符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 | | | 符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 放行包括：原材料进厂 ☑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：众食安企业端APP，验收记录  随机抽取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 物料名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021.11.23 | 猪肉 | 随机 | 感官、肉品合格证、检验检疫合格证 | 新鲜、肉品合格证（00019497）、检验检疫合格证（3354923868） | ☑合格 □不合格 | | 2021-12-10 | 百香干、老豆腐、内酯豆腐 | 随机 | 外观检验、索证索票、数量 | 目测正常，数量、销售清单 | ☑合格 □不合格 | | 2021.12.10 | 支鱼、小白虾、对虾等 | 随机 | 外观检验、索证索票、数量 | 目测正常，数量、销售清单 | ☑合格 □不合格 |   另外，抽查蔬菜、调味品等，提供了众食安企业端app，均有验收记录。  抽取半成品**检验**相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 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 | |  |  |  |  |  |  |   半成品检验：直接体现在生产过程管控，见Q8.5.1 条款审核记录；  抽取成品**检验**相关记录名称：《 见F8.5.4审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 生产日期 | 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 |   抽取服务放行相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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（不涉及）  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，见F8.7/7.1.5条款审核记录 | |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | | 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 总经理  发起纠正措施的指定人员 总经理 。 | |
| 纠正 | | F8.9.2 | | 文件名称 | 如：《纠正和预防措施控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 体系建立以来，未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— | 🞎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：《纠正和预防措施控制程序》 | | 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 🗹其他——体系建立以来未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 —— 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | | 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 或总经理 。 | |
| 不合格品的处理/控制 | | Q8.7  F8.9.4.3 | | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | | 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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  | □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：《 不合格品处理单 》（体系建立以来未发生）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 | 符合要求 | |  |  |  | □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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |

说明：不符合标注N