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：HACCP小组 主管领导：张兆干 陪同人员：冯亚娟 | 判定 |
| 审核员：肖新龙、任泽华（实习） 审核时间：2022-02-16 |
| 审核条款：H：1.2.1/1.2.2/2.5.1/3.1/3.3/3.9/4.1-4.6 |
| 文件要求 | H(V1.0)1.2.1 HACCP体系文件 | 文件名称 | ☑《体系文件清单》、☑《HACCP管理手册》、☑《程序文件》 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 组织的HACCP体系文件包括：☑ 形成文件的食品安全方针；☑ HACCP手册；（HACCP管理手册）☑ 本文件所要求的形成文件的程序；☑ 企业为确保HACCP体系过程的有效策划、运行和控制所需的文件；☑ 本文件所要求的记录。 |
| H(V1.0)1.2.2 HACCP手册 | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 企业应编制和保持HACCP手册，内容包括：☑HACCP体系的范围，包括所覆盖产品或产品类别、操作步骤和场所；☑HACCP体系程序文件或对其的引用；☑HACCP体系过程及其相互作用的表述。☑其他——外包的识别——无外包详见《HACCP管理手册》QL-H-2021 B/1版本 |
| 职责、权限与沟通 | H(V1.0)2.5.1 职责和权限 | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》第5.5章 | ☑符合□不符合 |
|  | 最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；如：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程过程 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 |
| HACCP体系策划和推动 | HACCP小组 | 前提计划和HACCP实施 | 各部门 |
| 采购控制 | 后勤保障部 | FSMS验证和确认 | HACCP小组 |
| 人员健康 | 人事服务部 | 基础设施 | 生产部 |
| 监视和测量管理 | 生产部 | 人力资源管理 | 人事服务部 |
|  |  |  |  |

🗹HACCP小组长： 张兆干先生 职责和权限为：🗹 确保建立、实施、保持和更新HACCP体系；🗹 带领HACCP小组工作；🗹 确保HACCP小组成员能够胜任，必要时，组织HACCP小组成员的相关培训和能力提升活动；；🗹 向组织的最高管理者报告HACCP体系的有效性和适宜性。 |
| 前提计划总则 | H(V1.0)3.1  | 文件名称 | ☑手册第6章内容、☑《程序文件》、☑《前提方案》、☑《操作性前提方案》等 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 企业应建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足HACCP体系所需的卫生条件。企业的前提计划应经批准并保留记录。见1.2.3审核记录策划形成了《前提方案》、《人力资源控制程序》、《致敏物质控制程序》、《预防和消除食品欺诈控制程序》等程序文件，基本满足标准中有关前提计划的要求，详见3.2至3.13的审核记录。 |
| 良好卫生规范 | H(V1.0)3.3  | 文件名称 | ☑手册第3.3条款、☑《前提方案》、☑《操作性前提方案》等 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 应按照适用的法律法规、标准、操作规范和指南要求建立并实施企业的GHP。以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。本企业的良好卫生规范所依据的卫生规范： 《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 是否与相关产品/服务相适宜 🗹是 🞎否，说明： 见、☑《前提方案》、☑《操作性前提方案》等☑《前提方案》、☑《操作性前提方案》等评审周期为：说明： 每年1次 是否当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时实施评审。见3.4 🗹是 🞎否，说明： 审核周期内未发生变化 企业应对良好卫生规范的运行实施监视和测量。🗹是 🞎否，见生产部3.3条款审核记录企业应基于风险分析，建立环境监测计划，以减少食品污染的风险。 未形成系统性的环境检测计划，已现场沟通 🞎是 🞎否，见3.3 审核记录企业应对良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。🗹是 🞎否，见4.4条款审核记录验证活动应包括：🗹监视测量、🗹纠正措施（目前发生主要是内审）、🗹记录的审核 🗹卫生清洁效果的评估。 |
| 危害控制总则 | H(V1.0)4.1  | 文件名称 | 如 🗹HACCP管理手册第7章 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应按照如下要求制定并组织实施食品的HACCP计划，系统控制显著危害，确保将这些危害防止、消除或降低到可接受水平，以保证食品安全。要求包括：a) 进行危害分析和制定控制措施； 🗹有 🞎无 b) 确定关键控制点； 🗹有 🞎无 c) 确定经确认的关键限值； 🗹有 🞎无d) 建立关键控制点的监控系统； 🗹有 🞎无e) 建立纠偏措施； 🗹有 🞎无f) 确认HACCP计划，建立验证程序； 🗹有 🞎无g) 保持HACCP原理得到有效应用的文件和记录。 🗹有 🞎无影响HACCP计划有效性的因素的变化：🗹产品配方的改变 🗹工艺的改变🗹加工条件的改变 🞎其他变化——法律法规的变化《HACCP计划》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： 规定任何影响HACCP计划有效性因素的变化，对HACCP计划进行确认、验证，必要时进行更新。 🗹是 🞎否，审核周期内未发生变化 |
| 预备步骤\_HACCP小组的组成 | H(V1.0)4.2.1  | 文件名称 | 如 🗹HACCP管理手册第7章 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系方面具有多学科知识和经验的结合，包括：☑人员能力管理 ☑设备管理 ☑原材料采购 ☑产品生产 ☑服务提供 ☑工艺执行 ☑ 产品交付 ☑食品危害计划验证HACCP小组成员组成信息

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 部门 | 姓名 | 学历 | 经历 | 培训 | 批准 | 活动 | 其他 |
| 卫生质量控制 | 张兆干 | 高中 | 30余年 | 🗹是🞎否 | 🗹是🞎否 | 组织并参加培训，组织开展确认及验证工作等 |  |
| 产品研发（适用时） | 张兆干 | 高中 | 30余年 | 🗹是🞎否 | 🗹是🞎否 | 参与食品安全小组工作，负责产品研发 |  |
| 生产工艺技术 | 张红生 | 高中 | 20余年 | 🗹是🞎否 | 🗹是🞎否 | 参与食品安全小组工作，负责生产管理 |  |
| 设备设施管理 | 张红生 | 高中 | 20余年 | 🗹是🞎否 | 🗹是🞎否 | 参与食品安全小组工作，负责基础设施设备管理 |  |
| 原材料采购 | 姜金红 | 高中 | 20余年 | 🗹是🞎否 | 🗹是🞎否 | 参与食品安全小组工作，负责原辅料采购 |  |
| 销售（配送/运输 | 姜金红 | 高中 | 20余年 | 🗹是🞎否 | 🗹是🞎否 | 参与食品安全小组工作，负责餐食配送、顾客满意度回访 |  |
| 仓储 | 姜金红 | 高中 | 20余年 | 🗹是🞎否 | 🗹是🞎否 | 参加培训、确认及验证 |  |
| 运输 |  |  |  | 🞎是🞎否 | 🞎是🞎否 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

是否聘请外部专家 🞎是，协议或者合同等 🗹否HACCP小组成员应具有与企业的产品、过程、所涉及危害相关的专业知识和经验，并经过适当培训。保持HACCP小组成员的学历、经历、培训、批准以及活动的记录。🗹是 🞎否🗹 HACCP小组长：张兆干先生 HACCP小组长负责： 在手册中有描述 🗹 确保HACCP体系的建立、实施和保持；🗹 向最高管理层报告HACCP体系的有效性、适宜性以及任何更新或改进的需求；🗹 领导和组织HACCP小组的工作，并通过教育、培训/实践等方式确保HACCP小组成员在专业知识/技能和经验方面得到持续提高。 |
| 原料、食品添加剂、食品相关产品 | H（v1.0）4.2.2.1  | 文件名称 | 如 🗹HACCP管理手册 第7章、🗹HACCP计划书 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应针对原料、食品添加剂、食品相关产品，识别并确定进行危害分析所需的信息，包括下列内容：🗹 原料名称；🞎 原料类别；（未描述已现场沟通）🗹 生物、化学和物理特性；🗹 配方成分的组成，包括添加剂和加工助剂；🗹 来源（如动物、矿物或蔬菜）；🗹 产地（出处）；🗹 生产方法；🗹 包装；🗹 储存条件和保质期；🗹 运输；🗹 交付方式；🗹 接收要求、接收方式和使用方式。🗹 使用或生产前的预处理和/或处置；🗹 与采购材料和辅料预期用途相适宜的有关食品安全的接收准则或规范。抽查**原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》**原材料： 鲜畜禽肉类、大米、蛋类、蔬菜类、豆制品类、酱油食用盐白糖等调味品、虾 食品添加剂： 不使用 辅助材料： 调味料（味精、白砂糖、酱油、食醋、盐等） 、干货类（粉条、木耳、海带、紫菜等）、香辛料、速冻米面制品等 食品包装材料： 不锈钢食具、一次性塑料餐盒/杯  |
| 终产品 | H（v1.0）4.2.2.2 | 文件名称 | 🗹HACCP计划：**最终产品《特性描述》** | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应针对不再进一步加工或转化的成品——终产品，识别、确定并记录进行危害分析所需的下列适用信息：**终产品：** 主食类、热菜类 🗹 产品名称；🗹 产品类别；🗹 组成/成分；🗹 与食品安全有关的生物、化学和物理特性；🗹 产品的加工方式；🗹 产品的销售方式和标识；🗹 预期保质期和储存条件；🗹 包装；🗹 食品安全标签和/或操作、制备和预期用途说明；🗹 分配和交付方法🗹 其他必要的信息，包括相关主管部门或企业对终产品的限制要求等。如  |
| 预期用途的确定 | H（v1.0）4.2.3  | 文件名称 | 🗹HACCP计划 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组在产品描述的基础上，识别并确定所需的下列适用信息：1. 顾客对终产品的消费或使用期望，法规及相关标准要求；

 🗹符合适用的法律、法规要求 🗹组织的产品、过程和设备；🗹与食品安全管理体系相关的食品安全危害。**见《外来文件清单》和电子版文件**1. 终产品的预期用途和储藏条件，以及保质期；

产品的预期用途，为 各企业员工提供餐食配送服务 产品的储藏条件，为 —— 产品的保质期，为 烧熟后2h，餐食中心温度在60℃以上（热藏），使用实现为烧熟后4h 1. 终产品预期的食用或使用方式

 🗹即食 🞎凉拌 🞎蒸煮 🞎煎炒 🞎病人 🞎继续加工 🞎其他； 1. 产品预期用途的顾客对象；

 顾客对象为： 各企业员工 1. 直接消费产品对易受伤害群体的适用性

🞎不适用 🞎适用，如🞎婴幼儿 🞎老人 🞎病人 🗹易过敏者 🗹团体用餐 🞎其他；f）产品非预期（但极可能出现）的使用或使用方式： 餐时温度低于10℃或餐食温度在10-60℃存放时间超过2h不可食用g) 其他必要的信息，如 无 保持产品预期用途的记录，见《HACCP计划书》。 |
| 过程描述及流程图的制定 | H（V1.0）4.2.4  | 文件名称 | 如🗹《HACCP计划》的第5章 、🗹《流程图》及《工艺描述》 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应在企业产品生产的范围内，根据产品的操作要求绘制产品的工艺流程图**（见HACCP计划书）**，流程图应完整、清晰、准确，并在进行危害分析所需的范围内足够详细。流程图包括以下内容：🗹 每个步骤及其相应操作；🗹 这些步骤之间的顺序和相互关系；🗹 原材料、辅料、加工助剂（不适用）、包装材料、公用工程和中间产品投入点；🞎 返工点和循环点；（适宜时）（不适用）🗹 终产品、中间产品放行点、副产品（不适用）、废弃物的排放点的排放点🞎 外部的过程和外包的内容（适宜时）（不适用）适用时，提供🗹工厂位置图 🗹厂区平面图 🗹车间平面图 🗹防虫害分布图🗹人流图 🗹物流图 🗹气流图 🗹给水网络图 🗹排水网络图🗹捕鼠图 🗹虫害控制平面图 🞎其他**每个加工步骤的操作要求和工艺参数应在工艺描述中列出。见 HACCP计划书第5章** 进行危害分析时，应当使用流程图作为评价食品安全危害可能发生、增加、减少或者引入的依据。 |
| 流程图的确认 | H（V1.0）4.2.5  | 文件名称 | 如🗹《HACCP计划》的5 章、🗹《流程图》及《工艺描述》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | **流程图现场确认**HACCP小组于 2021 年8 月 31 日在现场确认了流程图的准确性。必要时对流程图进行修改。🗹不需要 🞎需要，说明  |
| 现场观察 | 主食类、热菜类的工艺流程现场实际运行已流程图基本一致。 |
| 危害分析和制定控制措施 | H（V1.0）4.3.1 危害分析 | 文件名称 | **如：**🗹手册的第7章、🗹HACCP计划 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | 4.3.1.1 危害识别**HACCP小组应根据食品风险程度，在加工步骤中分析生物、化学、物理危害，应考虑以下方面的因素：**🗹 **产品、操作和环境；**🗹 **消费者或顾客和法律法规对产品及原辅料/食品包装材料的安全卫生要求；**🗹 **消费时与食品安全危害相关的信息；**🗹 **不安全产品处置、纠偏、召回和应急预案的状况；**🗹 **历史上和当前的流行病学/动植物疫情或疾病统计数据和食品安全事故案例；**🗹 **科技文献，包括相关类别产品的危害控制指南；**🗹 **危害识别范围内的其他步骤对产品产生的影响；**🗹 **人为的破坏和蓄意污染等情况；**🗹 **经验**查见《危害分析工作单》中的主要食品安全危害，包括：**显著危害包括：**化学危害：🗹重金属 🗹农药残留 🗹兽药残留 🗹黄曲霉毒素 🞎放射性物质 🞎贝类毒素 🞎超量的食品添加剂 🗹化学品（润滑油、清洁剂、消毒剂、杀虫剂）🗹苯并芘🗹二氧化硫残留 🞎高锰酸钾消耗量 🞎甲苯二胺食用油：🗹酸价 🗹过氧化值 生物危害：🗹大肠杆菌 🗹金黄色葡萄球菌 🗹志贺氏菌 🞎霉菌 🞎酵母菌 🗹沙门氏菌 🗹菌落总数 🗹副溶血弧菌 🞎寄生虫 🞎革兰氏阳性菌 🞎革兰氏阴性菌 🞎有毒植物种子物理危害：🗹金属屑 🗹玻璃渣 🗹碎石 🗹其他异物（头发）从原料生产直至最终消费的范围内，出现（产生或增长）、引入的食品安全危害：🗹原材料 🞎加工助剂 🞎食品添加剂 🗹加工用水/冰/蒸汽 🗹接触面 🗹包装材料 🞎其他从原料生产直至最终消费的范围内，加工过程中增加和持续的食品安全危害：🗹加工过程： 原材料预处理（刀具、清选）、存放（冷藏冷冻） 🗹储存过程： 虫害、发霉变质、微生物繁殖 🗹运输过程： 温度控制不当，微生物繁殖 当影响危害识别结果的任何因素发生变化是，HACCP小组应重新进行危害识别。🗹未发生 🞎发生，说明 应保持危害识别的依据和结果的记录。🗹是 🞎否 |
| 危害评估 | H（V1.0）4.3.1.2  | 文件名称 | **如HACCP管理手册4.3.1条款、**🗹《危害分析工作单》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应针对识别的潜在的危害，评估潜在的食品安全危害的严重性和可能性，如果这种潜在危害在该步骤极可能发生且后果严重，则应确定为显著危害。在《危害分析工作单》中进行了食品安全显著危害和食品安全非显著危害的分析；所识别最终产品的每种食品安全危害的可接受水平。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 控制点示例 | 潜在危害 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 |
| 主食类、热菜类 | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 按《 DBS32/ 003-2014 江苏省食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》执行 | 🗹法律、法规🗹客户要求🗹预期用途 |
| 餐具（不锈钢食具） | 🗹有害微生物 🞎重金属 🞎黄曲霉毒素🞎苯并芘、🞎农药残留 🞎兽药残留🗹阴离子合成洗涤剂残留 | 按GB14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》执行 | 🞎法律、法规🗹客户要求🗹预期用途 |
| 一次性塑料盒/杯 | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素🞎苯并芘、🞎农药残留 🞎兽药残留🗹迁移量 | 按GB4806.7-2016《食品安全国家标准 消食品接触用塑料材料及制品》执行 | 🞎法律、法规🗹客户要求🗹预期用途 |

控制危害已达到规定的可接受水平；显著危害：🗹重金属、🗹有害微生物、🞎农药残留 🞎 金属异物 🞎 兽药残留应保持危害识别的依据和结果的记录。🗹是 🞎否控制措施见🞎《良好卫生规范》和🗹《HACCP计划书》 |
| 控制措施的制定 | H（V1.0）4.3.2  | 文件名称 | **如**🗹HACCP管理手册的第7章 、🗹《危害分析工作单》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应针对每种显著危害制定相应的控制措施。见《原辅材料危害分析》：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 主要原料名称 | 潜在危害 | 控制措施 |
| 粮油类 | 🞎有害微生物 🗹重金属 🗹黄曲霉毒素 🗹苯并芘🗹农药残留 🗹兽药残留🗹酸价 🗹过氧化值 | 🗹向供方索取检测报告🞎企业自行检测🞎第三方检测报告 |
| 果蔬类 | 🞎有害微生物 🞎重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🞎向供方索取检测报告🗹企业自行检测🞎第三方检测报告 |
| 豆制品类 | 🗹有害微生物 🞎重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告🞎企业自行检测🞎第三方检测报告 |
| 调味料类（酱油、醋、白砂糖、味精、酱类等） | 🗹有害微生物 🗹重金属 🗹黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告🞎企业自行检测🞎第三方检测报告 |
| 水 | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🞎向供方索取检测报告🗹企业自行检测（委托第三方进行)🞎第三方检测报告 |
| 禽蛋类 | 🞎有害微生物 🞎重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告🞎企业自行检测🞎第三方检测报告 |
| 包装材料（不锈钢食具、一次性塑料碗/杯）等 | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留🗹迁移量等 | 🗹向供方索取检测报告🗹企业自行检测（每年进行安全性指标验证）🞎第三方检测报告 |
| 化学清洗剂、消毒剂 | 🞎有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留🞎溶剂残留 | 🗹向供方索取检测报告🞎企业自行检测🞎第三方检测报告 |

见《**最终产品危害分析**》

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 潜在危害 | 控制措施 |
| 米饭、面点（少量） | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留🞎清洗剂残留 | 🞎OPRP🗹作业指导书&PRP、OPRP🞎CCPs🞎OPRP &CCPs |
| 热菜类（荤菜、素菜） | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🞎OPRP🗹作业指导书&PRP、OPRP🞎CCPs🞎OPRP &CCPs |
| 餐具 | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🞎OPRP🗹作业指导书&PRP、OPRP🗹CCPs🞎OPRP &CCPs |

所制定的控制措施确认情况： 🞎未确认 🗹已确认，确认日期：2021-08-31 ，确认人：食品安全小组全体成员 当控制措施涉及操作的改变时，应做出相应的变更，并修改流程图。操作是否发生改变，🗹否 🞎是，相应的变更为： 流程图修改内容： 审核周期内未发生 当上述控制措施有效性受到影响时，应评价、更新或改进控制措施，并再确认。🗹未受到影响 🞎受到影响，说明： 应保持控制措施的制定依据和控制措施的文件。控制措施见🞎《良好卫生规范》🗹《前提方案》🗹《操作性前提方案》 🗹《危害分析单》 🗹《HACCP计划书》 |
| 危害分析工作单 | H（V1.0）4.3.3  | 文件名称 | 如🗹HACCP管理手册第7章、🗹《危害分析工作单》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组根据工艺流程、危害识别、危害评估、控制措施等结果提供形成文件的危害工作分析单。危害分析工作单包括：🗹加工步骤 、🗹潜在的危害、🗹显著危判定的依据、 🗹控制措施、 🗹各因素之间的相互关系 。《危害分析工作单》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： 危害分析结果受到任何因素影响时，对危害分析工作单做出必要的更新或修订。🗹未受到影响 🞎受到影响，说明： 保持形成文件的危害分析工作单。🗹是 🞎否见《危害分析工作单》 |
| HACCP计划 | H（V1.0）4.3.4  | 文件名称 | 如：🗹HACCP管理手册第7章、🗹《HACCP计划书》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | 应根据危害分析所提供的显著危害与控制措施之间的关系，识别针对每种显著危害控制的适当步骤，以确定CCP，确保所有显著危害得到有效控制。CCP1：  **餐具 消毒** CCP2： CCP3： CCP4： 组织确定CCP的方法：🗹判断树表 🞎头脑风暴 🗹食品危害风险评估原则及依据当显著危害或控制措施发生变化时，应重新进行危害分析，判定CCP🗹未发生 🞎发生，类型：🞎显著危害/🞎控制措施，危害分析情况： 见《HACCP计划书》 |
| 关键控制点的关键限值的确定 | H（V1.0）4.3.4  | 文件名称 | 如：🗹手册4.3.4条款、🗹《HACCP计划》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应为每个CCP建立关键限值。一个CCP可以有一个或一个以上的关键限制。关键限制的设立应科学、直观、易于监测，确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平。CCP1： 餐具消毒 关键限值： 紫外线灯或红外线灯 半小时以上 CCP2： 关键限值： CCP3： 关键限值： 基于感知的关键限值，应由经评估且能够胜任的人员进行监控、判定。🗹不存在基于感知的关键限值 🞎存在基于感知的关键限值，评估人员： ，监控/判定人员： 为了防止或减少偏离关键限制，HACCP小组宜建立CCP的操作限值。CCP1的操作限值： —— CCP2的操作限值： —— CCP3的操作限值： —— 保持关键限值确定的依据和结果的记录。见**《HACCP计划书》**注：关键限值可以是时间、速率、温度、湿度、水分含量、水活度、pH、盐分含量等。 |
| CCP的监控 | H（V1.0）4.3.4.3  | 文件名称 | 🗹 《HACCP计划书》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | 应针对每个CCP制定并实施有效的监控措施，保证CCP处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。监控方法应准确及时；监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证CCP受控的需要；监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。见生产部审核记录

| 序号 | 监控措施 | 相关记录名称 |
| --- | --- | --- |
| CCP点 | 监控对象 | CL | 监控方法 | 监控频率 | 监控人员 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

当监控表明偏离操作限值时，监控人员应及时采取纠偏，以防止关键限值的偏离。🗹 未发生 🞎发生，采取的纠偏 审核周期内未发生

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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》当监控表明偏离关键限值时，监控人员应立即停止该操作步骤的运行，并及时采取纠偏措施。保持监控记录情况，🞎保持 🞎未保持，说明 体系建立以来未发生  |
| 建立关键限值偏离时的纠偏措施 | H（V1.0）4.3.3.4  | 文件名称 | 🗹 《HACCP管理手册》第7 章节；🗹 《不合格品控制程序》、 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | 应针对CCP的每个关键限值的偏离预先制定纠偏措施，以便在偏离时实施。见 纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。🞎体系建立以来/🗹近一年 发生关键限值偏离的情况 🞎是 🗹否不符合的来源：🞎顾客投诉 🞎监管检查报告中发现的不合格 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🞎其他抽查采取纠正措施相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 发生日期 | 偏离原因 | 受影响产品的评估 | 受影响产品的放行 | 受影响产品放行的人员 | 纠偏措施 | 纠偏人员 | 有效性评价 |
|  |  | 🞎生物特性的测量或检验🞎化学特性的测量或检验🞎物理特性的测量或检验 | 🞎放行至后续操作🞎返工🞎降级🞎改变用途🞎废弃🞎其他 |  |  |  | 🞎有效🞎无效 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

当某个关键限值的监视结果反复发生偏离或偏离原因涉及相应控制措施的控制能力时，HACCP小组应重新评估相关控制措施的有效性和适宜性，必要时对其予以改进并更新，保持纠偏记录。见 纠偏记录，审核周期内未发生  |
| HACCP计划的确认 | H（V1.0）4.4  | 文件名称 | 🗹 《HACCP手册》4.4章节 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | 企业确保建立的HACCP计划能持续的将显著危害控制在可接受水平，对HACCP计划进行确认。🗹见《确认、验证、验证结果的评估与分析控制程序》🗹见确认的证据，对HACCP计划所有要素有效性的证实：🗹全面 🞎不全面，说明： 确认时间： 🞎HACCP计划实施前， 🞎HACCP计划变更后，🞎周期性确认（2021-08-30）确认内容：🗹危害识别、 🗹CCP、 🗹控制措施、 🗹CCP监控的方法和频率、 🗹纠正措施、 🗹验证的方式和频率 🗹记录方式建立HACCP计划时，对控制措施和相应的关键限值确认的方式可选择：🗹实施确认研究；🗹科学文献综述；🗹使用权威机构发布的指南；🗹采用数学模型。如HACCP计划为外部专家制定，应确认关键限制是否适用于企业的特定操作条件和产品。🞎是 🞎否，说明： 企业自行制定《HACCP计划书》 在HACCP体系初次运行时，应保留相应的记录，以证明在现有的操作条件下HACCP体系能持续达到控制效果。🗹是 🞎否，说明： 见各部门运行记录 是否存在可能对食品安全有潜在影响的因素发生变化，对HACCP计划进行再次确认。🞎是 🞎否，说明： 审核周期内未发生  |
| HACCP体系验证 | H（V1.0）4.5  | 文件名称 | 🗹《确认、验证、验证结果的评估与分析控制程序》 | 🗹 符合🞎 不符合🞎 符合🗹 不符合 |
| 运行证据 | 验证程序包括：🗹验证的依据和方法、🗹验证的频率、🗹验证的人员、🗹验证的人员、🗹验证的内容、🗹验证结果及采取的措施、🗹验证记录、🗹其他验证内容包括：a）评审监控记录以确定关键控制点处于受控状态； 🗹是 🞎否b）评审纠正措施记录，包括具体的偏离、产品处置和分析，以确定偏离的根本原因；🗹是 🞎否c）校准或检查计量器具的准确性； 🗹是 🞎否d）观察控制措施是否按照HACCP计划实施； 🗹是 🞎否e）抽样检测验证产品的安全性； 🗹是 🞎否f）环境采样和检测； 🗹是 🞎否g）HACCP体系审核。 🗹是 🞎否验证活动采用方式：🗹观察、🗹内部审核 🗹外部审核 🗹校准 🗹抽样检测 🗹记录评审 🞎。🗹《确认、验证、验证结果的评估与分析控制程序》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： 2021-12-01进行验证见《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：《主要以清洁消毒为主，见生产部审核记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取生产用水、蒸汽、冰**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 |
|  |  |  |  |  |  |

主要以感官检验为主，提供有无锡市水务管网监测报告。验证的结果需要输入到管理评审中，以确保这些重要数据资源能被适当考虑并对整个HACCP体系持续改进其作用；见《管理评审 2022-01-24日 》、《验证结果分析分析报告》2021-12-04当验证结果不符合要求时，应采取纠正措施并进行再验证。验证活动证实：—HACCP计划得以实施，并持续控制危害；🗹有效 🞎失效，说明 —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明 验证不应由实施监控和纠正措施的人员进行。🗹是 🞎否如部分验证活动无法由企业内部实施，可委托具备能力的外部专家或第三方实施。外部专家或第三方名称： 产品的安全性验证主要委托江苏德普检测技术有限公司进行验证 ；外委验证的内容：餐食按《 DBS32/ 003-2014 江苏省食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》执行：餐具：按GB14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》执行 ；提供了米饭、菜品的外检报告，见生产部审核记录，餐具的安全性验证证据已送检，还未取到报告，已开具不符合项。应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 |
| HACCP计划记录的保持 | H（V1.0）4.6  | 文件名称 | 🗹《记录控制程序》、🗹《HACCP手册》第第7.9条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 应保持HACCP计划建立、运行、验证、更新等记录。HACCP计划记录的控制应与体系记录的控制一致。HACCP计划记录应包括相关信息。验证记录应包括的信息：a）产品描述记录：🗹企业名称和地址、🞎加工类别、🗹产品类型、🗹产品名称、🗹产品配料、🗹产品特性、🗹预期用途和顾客对象、🗹食用（使用）方法、🗹包装类型、🗹贮存条件和保质期、🗹标签说明、🗹销售和运输要求、🞎其他《产品描述记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： b) 监控记录：🗹企业名称和地址、🗹产品名称、🗹加工日期、🗹操作步骤、🗹CCP、🗹显著危害、🗹关键限值（操作限值）、🗹控制措施、🗹产品配料、🗹产品特性、🗹预期用途和顾客对象、🗹食用（使用）方法、🗹包装类型、🗹贮存条件和保质期、🗹标签说明、🗹销售和运输要求、🞎其他《监控记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： c) 纠偏记录：🗹企业名称和地址、🗹产品名称、🗹加工日期、🗹偏离的描述和原因、🗹采取纠偏措施及结果、🗹受影响产品的批次和隔离的位置、🗹受影响产品的评估方法和结果、🗹受影响产品的最终处置、🗹纠偏人员签名和纠偏日期、🗹纠偏记录审核签名和日期、🞎其他《纠偏记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： d）应保持HACCP计划应有的记录。例如，应保持验证活动记录的主要记录：🗹HACCP计划修改记录、🗹半成品成品定期检测记录、🗹CCP监控审核记录、🗹CCP纠偏审核记录、🗹CCP现场验证记录、🞎其他。《HACCP计划记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： HACCP计划记录的控制应与体系记录的控制一致。见1.2.4章节，保持一致。 |

说明：不符合标注N