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：品控部 主管领导： 陈吉利 陪同人员：庄方增 | 判定 |
| 审核员：肖新龙FH(Q)、任泽华QH(F) 、陈权（Q） 审核时间：2022-02-28 注：肖新龙主负责审FH，任泽华主负责审Q、H被肖新龙见证，陈权实习Q |
| 审核条款：Q:5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3F：5.3/6.2/8.2/8.5.4.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.4/9.1.2H:2.4.2/2.5.1/3.6/3.8/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3F5.3H2.5.1 | 文件名称 | 管理手册第5.3章 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责对原料验收、产品放行、餐食留样的管理；餐食加工及配送过程CCP点的监控及实施、不合格品的处置、计量器具管理；负责餐食加工配送过程中出现的食品安全问题的分析及时协调解决，参与食品安全小组的确认、验证等工作。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2H2.4.2 | 文件名称 | 手册第6.2条款、《目标分解及完成情况考核表》、《质量目标》、《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。为实现总质量/食品安全目标目标而建立的各层级质量/食品安全目标目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总质量/食品安全目标目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 质量/食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.1-2022.01） |
| 产品合格率100% | 实际发生次数 | 品控部 | 100% |
| 计量器具校验及时率100% | 及时送检率/应检数×100% | 品控部 | 100% |
| 食品安全事故0 | 合格数/总数×100% | 品控部 | 100% |

目标已实现，2022年2月份目标在实施中🞎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。 |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5F8.7H3.6 | 文件名称 | 🗹《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 🞎服务工作检查表 🞎🗹计量器具： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🗹电子秤 🗹温湿度表🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他——农残速测仪（首次购买）🞎其他——监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 电子监控设备🞎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 服务工作检查表：🗹使用前确认内容 🗹定期确认内容 🗹其他查看《计量器具台账》，抽查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 |
| 电子计价秤（ACS-30-H） | UNE15-202202012号 | 2023.02.10 | 🗹仓库 🞎实验室 |
| 机械式温湿度表（WS-A1） | UNE16-202202011号 | 2023.02.10 | 🗹分餐间 🞎实验室 |
| 数字温度计 | UNE39-202202013号 | 2023.02.13 | 🗹备餐间 🞎实验室 |

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 |
| —— |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |

1. 提供有《冷冻库冷藏库温度显示表比对记录，每个月进行1次比对。抽查2022-02，无异常》

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 |
| —— |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 《HACCP计划》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | HCCCP计划见“食品安全小组8.5.4条款审核记录” |
| 8.5.4.5实施危害控制计划H4.3.4.3 | 现场查看 | OPRP的实施情况：不涉及

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

HACCP的实施情况：在运营部实施，见“运营部审核记录”

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP1 |  |  |  |  |  |
| CCP2 |  |  |  |  |  |
| CCP3 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | Q8.6F8.9.4.2H3.8 | 文件名称 | 《成品验收管理制度》、《配送中心安全控制措施》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》、《食品进货查验制度》、《产品放行控制程序》、《前提方案4.2条款原料采购卫生要求》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 |
| 原辅料检验 | 随机抽取 | 一般：感官检查、预包装完好、重量等蔬菜：农药残留、新鲜、无腐烂变质；畜禽肉类：合格证明、新鲜 | ☑符合 □不符合 |
| 餐盒验收 | 随机抽取 | 外观、标识、感官要求（形状良好，两边偏差等） | ☑符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 半成品检验 | 随机抽取 | 运营部现场主要通过感官检验为主 | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 随机抽取 | 感官、餐食中心温度、烧熟煮透等 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | 现场随机 | 按照《SB/T 10857-2012 餐饮配送服务规范》执行 | ☑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：《 公司进货验收/分拣记录》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-01-11 | 胡萝卜、花菜、青菜、番茄等 | 随机 | 农药残留、新鲜、无腐烂变质等 | 农残符合要求，新鲜无腐烂变质 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-02-23 | 鸡肉 | 随机 | 索证、新鲜 | 杭州市动物及动物产品分销信息凭证号：0056545，日期：2022-02-26，检疫证明号码：3432362110；新鲜 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-02-16 | 内酯豆腐、素鸡、小油豆腐、味干 | 随机 | 索证、新鲜、预包装完好；数量符合订单要求 | 新鲜、包装完好；内酯豆腐：27盒、素鸡：3包；小油豆腐：2包；味干：8包；，符合订单要求； | ☑合格 □不合格 |
| 2022-02-12 | 草鱼、鲫鱼、文蛤、虾 | 随机 | 索证、新鲜，数量符合订单要求 | 新鲜、包装完好；草鱼：39斤、鲫鱼1.8斤、文蛤：1斤、虾10斤，符合订单要求； | ☑合格 □不合格 |

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：主要在现场制售过程中，通过感官检验为主，见运营部Q8.5.1 条款审核记录；抽取成品**检验**相关记录名称：《成品餐食检测记录》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-02-16 | 玉米胡萝卜炖排骨、生炒鸡块 | 随机 | 感官、中心温度≥70℃ | 感官：烧熟煮透，玉米胡萝卜炖排骨中心温度：94℃、生炒鸡块：89℃ | ☑合格 □不合格 |
| 2022-02-20 | 红烧猪蹄、西红柿炒蛋 | 随机 | 感官、中心温度≥70℃ | 感官：烧熟煮透，红烧猪蹄：89℃、西红柿炒蛋：83℃。 | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取服务放行相关记录名称：《 主要还是通过现场管理，见运营部审核记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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，  |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1H4.5 | 文件名称 | 如：🗹手册8.8条款、🗹《确认程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动。策划“食品安全小组审核记录”

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 |
| PRP已实施且有效 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 |
| 危害控制计划实施有效 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 |
| 危害水平在确定的可接受水平之内 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 |
| 危害分析输入的更新 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 |
| 组织确定的其他措施得以实施且有效 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 |

组织应确保验证活动不是由负责同一活动监控的人员进行的。🗹是 🞎否见《验证记录》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：《 ——》和《——》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  | 🗹合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | 🗹合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | 🗹合格 □不合格 |

主要通过现场管理，检查为主，提供有《厨房卫生、食品安全检查记录》，检测项目包括：环境卫生、厨房卫生、安全检查、从业人员个人卫生状态、食品采购、食品留样、消毒设施、售餐窗口、菜品质量等项目，抽查2021.11.18~2022-02-17；每月进行1次；检查人员：俞洋、洪年香、陈吉利；检查结论：无问题；另经沟通了解，作业环境人员、空气、接触面等的微生物安全性验证与《万向学院》签订协议合作协议，已进行策划，后期开始实施。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 |
|  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 |

生产用水每年委托第三方进行一次验证，提供有检测报告。报告日期“2022-02-21”。当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置，目前**未发现不安全产品。****已提供了成品、餐器具、水质等第三方检测报告。**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 |
| 2022-02-11 | 清炒土豆  | 送检 | HW-W22020332 | 2022-02-21 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-02-11 | 红烧肉 | 送检 | HW-W22020330 | 2022-02-21 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-02-11 | 米饭 | 送检 | HW-W22020329 | 2022-02-21 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-02-11 | 莴笋肉丝 | 送检 | HW-W22020331 | 2022-02-21 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-02-11 | 餐碗 | 送检 | HW-W22020326 | 2022-02-21 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-02-11 | 生活饮用水 | 送检 | HZ-W22020334 | 2022-02-21 | 🗹合格 □不合格 |

同时对一阶段提出来的未对餐食的检测结果做判定，已提供相应证据。符合要求。验证合格。 |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 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 总经理赵立琦 发起纠正措施的指定人员 总经理赵立琦 。 |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 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》 |
| 纠正措施 | F8.9.3H5.1.2 | 文件名称 | 如：《纠正措施控制程序》 | 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——审核周期内未发生 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 或总经理赵立琦 。 |
| 不合格品的处理/控制 | Q8.7F8.9.4.3H5.1.3H5.1.1 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 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：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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  |  |

抽取不合格成品处置相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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，不涉及现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合， |
| 分析与评价 | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：手册9.1.3条款、《XXXX控制程序》、 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，应利用分析结果进行评价： 产品和服务的符合性； 顾客满意程度； 质量管理体系的绩效和有效性； 策划是否得到有效实施； 针对风险和机遇所采取措施的有效性 外部供方的绩效 质量管理体系改进的需求。组织应分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。 分析数据的统计技术包括：□因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图 其他——EXCEL统计见《管理评审报告》  |
| 分析与评价 | F9.1.2 | 文件名称 | 如：手册9.1.3条款、《监视和测量控制程序》 | 符合 □不符合 |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，包括：☑ 与PRP验证的结果☑ 危害控制计划验证的结果☑ 内部审核验证的结果☑ 外部审核有关的验证的结果。分析数据的统计技术包括：□因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图☑其他——EXCEL统计进行分析：☑确认系统的总体绩效满足组织制定的计划安排和FSMS要求；☑ 确定更新或改进FSMS的必要性；☑ 识别潜在不安全产品或工艺故障发生率较高的趋势；☑ 建立与拟审核领域的现状和重要性有关的内部审核方案策划信息；☑ 提供纠正和纠正措施有效的证据。见《验证分析报告》 |

说明：不符合标注N