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：运营部 负责人：洪年香 陪同人员：徐良 | 判定 |
| 审核员：肖新龙FH(Q)、任泽华Q(F)H、陈权Q审核日期：2022-2-27~28上午 |
| 审核条款：Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5/9.1.2F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/5.2 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3F5.3H2.5.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章  | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责供方及采购管理，顾客的接待、顾客订单的确认、评审、接受客户订单；负责顾客食品配送过程的服务提供，基础设施、工作环境；标识和可追溯性管理；产品和服务的设计和开发；应急准备和响应/产品撤回召回；负责顾客财产信息的防护、负责顾客满意度调查、顾客抱怨投诉等。 |
| 管理目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2H2.4.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《2021.11-2022.1年各部门食品安全目标及考核结果统计》 | 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。为实现总管理目标目标而建立的各层级管理目标，目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总管理目标分解到本部门的实现情况的评价及其测量方法如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 本部门管理目标 | 考核频率 | 考核方法 | 目标实际完成（2021.11-2022.01） |
| 食品安全事故为0 | 月度 | 合格数/总数×100% | 0 |
| 产品合格率100% | 月度 | 实际发生次数 | 100% |
| 采购主要原材料购进合格率100％ | 月度 | 合格次数/总次数×100% | 100% |
| 餐饮服务现场设备、电器设备完好率100% | 月度 | 设备完好数/设备总数\*100% | 100% |
| 合格供方评审率100% | 年度 | 评审数/总数×100% | 100% |
| 顾客满意度≥85% | 年度 | 顾客满意度调查统计 | 95% |
|  |  |  |  |

目标已实现,2022年2月及后续目标在实施中🞎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。 |
| 基础设施 | Q7.1.3 F7.1.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《设备设施管理程序》、《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 基础设施包括： 🗹办公楼（室） 🗹加工间 🗹库房 🗹加工设备 🞎特种设备🞎动力设施 🞎试验设备 🞎辅助设施 🞎——简单压力容器查看对设备采购的控制（审核周期内没设备采购）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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《设备台账清单》、《配送车辆保洁记录》、《设备日常维护保养检查表》等，随机抽取：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 |
| 维保记录 | 冷藏柜 | 2022-1-23 | 每月 | 卫生、制冰效果、温度监控等 |
| 维保记录 | 冰箱 | 2022-1-23 | 每月 | 卫生、制冰效果、温度监控等 |
| 维保记录 | 冷藏冷冻设施 | 2021-11~2022.2.22 | 每天 | 卫生、制冰效果、温度监控等 |
| 维保记录 | 配送车辆2辆 | 2022-1-23 | 每万公里 | 转动轴、润滑油添加、死角清理 |
| 维保记录 | 蒸汽炖锅 | 2022-2-18 | 每天 | 蒸汽管道完好性，卫生、安全、温度监控等 |
| 维保记录 | 热风消毒柜 | 2022-2-18 | 每天 | 密封性、温度监控、卫生等 |

抽查浙AQ34G6、浙AZ09G9等提供了车辆行驶证，均在有效期。车辆由公司总部统一安排定点维保，一般万公里保养，本次审核未涉及。查看对设施、设备等维修的控制，目前因主要为新购置设备，在体系导入审核周期内未发生维修情况。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备维修记录 | 设备名称 |  | 维修日期 | 验收结果 | 备注 |
| 无 |  |  |  | 口合格 □缺少 |  |
|  |  |  |  | 口合格 □缺少 |  |
|  |  |  |  | 口合格 □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 |
| —— |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用，抽查如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |  |  |
| 维保记录 |  |  |  |
| 外包 | 外包方名称： | 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（客梯） |   | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |
| 电梯（货梯） |   | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |

电梯维保及点检情况由物业进行管理。 |
| 顾客沟通等 | Q8.2.1F7.4Q7.4F8.2 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《产品和服务要求控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 与顾客沟通的内容包括：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 |
| 售前 | 🗹提供有关产品和服务的信息🗹处理问询（产品介绍、订货会）🗹招、投标 | 🗹会议、🗹电话、🗹微信、🗹访问 | 🗹招、投标书🗹公司网站 |
| 售中 | 🗹签订合同 🗹订单🗹处理变更（适用时） | 🗹电子版 🗹纸质 | 🗹合同🗹订单（系统中） |
| 售后 | 🗹获取顾客反馈🗹投诉处理 | 🗹电子版 🗹纸质🗹客诉电话 | 网站上公布 |
| 特殊情况 | 🞎处置或控制顾客财产，如： |  |  |
|  | 🗹关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 有应急电话 | 见应急准备和响应 |

 |
| 产品和服务要求的确定  | Q8.2.2 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  适用的法律法规要求（含产品标准），如： GB31654-2021、GB/T27306-2008、餐饮服务食品安全操作规范等  组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求 向顾客提供的产品和服务的要求取决于： 🗹 适用的法律法规要求（含产品标准），如：GB31621-2014、GB/T16868-2009等 🗹 组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： ——  |
| 产品和服务要求的评审 | Q8.2.3  | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 目前和顾客约定的形式口招标书 🗹投标书 🗹书面合同（标书、合同、订单、传真）🗹口头合同（电话、口述）口电子合同（e-mail）评审的方式：🗹授权人签字 🞎会签 🞎开会讨论 🞎盖章 🗹填写表格 🞎在系统中审批向顾客提供的产品和服务的要求

|  |  |
| --- | --- |
| 顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求； | 产品名称、数量 |
| 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 重量或容量够、准时 |
| 组织规定的要求； | 品种、数量、时间等符合要求 |
| 适用于产品和服务的法律法规要求 | 国家食品安全法 |
| 与先前表述存在差异的合同或订单要求 | 无 |
| 产品和服务的新要求 | 无 |

抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：因行业特殊性，在招投标过程中对顾客的要求进行识别和评审，在每日的配送过程中，主要针对客户的订单进行评审，客户一般以微信等方式进行传递，一般直接形成送货单。另外，目前主要为杭州鼎香餐饮管理服务有限公司提供配送服务，另外组织为所在研究所内部提供餐食服务，现场根据消费者需求进行评审并提供餐食，查配送订单：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 数量 | 运输协议单 | 发货单号 |
| 2021.11.22 | 鼎香餐饮 | 午餐（水煮牛肉、鱼香肉丝、地瓜条等） | 30份 | —— | 送货单 |
| 2022.1.18 | 鼎香餐饮 | 午餐（东坡肉、带鱼、土豆丝等） | 50份 | —— | 送货单 |
| 2022.2.16 | 鼎香餐饮 | 午餐（水煮肉片、三黄鸡、油爆虾等） | 100份 | —— | 送货单 |

目前因公司搬迁时间较短，配送量比较少，主要为研究所提供餐食服务为主，基本符合要求。与先前合同或订单的要求存在差异，有关事项🗹已得到解决 🞎未解决，说明 。 对顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求🗹进行确认 🞎未进行确认，说明 。 网上销售——🞎已存在 🗹不存在 （不适用）查看公司网站的产品信息，如产品目录：（不适用）🞎具备提供产品或服务的能力 🞎不具备提供产品或服务的能力 |
| 产品和服务要求的更改 | Q8.2.4 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 变更的内容：数量 交期 □技术要求（图纸、工艺） ☑交付方式 🞎包装形式 🞎其他；变更的原因：顾客需求变化 原材料供货不足 法律法规限制（如疫情影响） 🞎其他；抽取产品和服务变更相关记录名称：《体系建立以来，未发生变更》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 |
| 产品和服务的设计开发 | Q8.3H3.3 | 运行证据 | 🗹质量和食品安全管理手册中8.3条款 🗹《食品研发及确认控制程序》 | 符合🞎不符合 |
|  | 当企业发生🗹新产品研发、🗹产品发生变化、🗹产品生产工艺发生变更，说明： 要对HACCP计划的进行确认，见《食品研发及确认控制程序》 该组织的设计开发主要以产品/原料配料，口味等变化为主，工艺基本一致，提供了新菜品 “学生营养餐”的开发过程证据：1. 提供了《食品研发及确认控制程序》，对菜肴出品的流程进行了明确；
2. 提供了2021.11.18《开发学生营养餐的项目建议书》，明确了五道菜品的配料、工艺等建议要求，并进行了可行性分析，对费用及人员计划等进行了评估，认为可行。并下达了《设计和开发任务书》。
3. 提供了《设计和开发计划》，对新品开发计划、采购食材/烹饪、内外部试吃、成本核算、品控部确认等开发过程进行了明确，并明确了责任部门和人员；
4. 提供了《设计开发输入清单》，包括体系文件，GB31654，项目建议书，设计和开发任务书，原有餐饮作业文件等。由陈吉利编制，赵立琦审批，时间为2021.11.21。同时提供了2021.11.22针对设计和开发输入进行的评审。结论为“在设计和开发清单中，已经包括了产品相关标准，产品的安全（HACCP）、使用的强制性的标准和相关的法律法规、设计时的其它要求（包含在任务书和计划书中），对于本次新菜品的开发，上述输入是充分的，完整的。可以进入下一步的设计展开步骤了。”评审人为赵立琦、洪年香、庄方增、王加明、陈吉利、徐良，审批为2021.11.22日。
5. 提供了12.22组织的公司各部门人员及师生的试吃情况进行统计和分析；结论为“经过感官评价检验（具体见附件：新菜品成品感官检验记录），试尝的新菜品符合相关感官要求和餐饮服务食品安全操作规范的要求”；
6. 提供了2022年1月27日《产品确认报告》，主要对试吃、微生物检验（菌落总数＜10cfu/g；大肠菌群＜10 cfu/g）；确认结果为所开发的学生营养餐符合预期要求；
7. 提供了2022年1月28日设计开发输出清单，包括原辅料标准、餐饮企业安全管理规范、作业指导书等，其中危害控制计划、良好卫生规范等认为原有的继续适用。针对该输出，提供了设计开发评审记录，认为输出材料基本满足要求。
8. 新品研发完成后，提供了学生营养餐系列，包括茄汁丁香鱼、柠汁锅包肉等，各类产品信息基本充分；

是否进行了食品安全危害识别；🗹是 🞎否；具体描述： 原有危害识别仍然适用 是否进行了食品安全危害分析和评估；🗹是 🞎否；具体描述： 原有食品安全危害分析和评估仍然适用 是否确定了CCP/CL/OL?🗹是 🞎否；具体描述： 原有的确定的CCP点，CL值等规定适用本产品。  |
| 前提方案（PRP） | F8.2H3.3 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案/良好卫生规范》、口《生产过程控制管理制度》 | 🗹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

公司位于浙江省杭州市西湖区西溪路560号杭州照相机械研究所内的8幢，设施布局和构造基本满足餐饮服务（热食类食品制售）基本需求。与公司地理位置图、平面图台账一致。**包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一经营场所占地面积约有780平方米，从杭州照相机械研究所租赁，共有两层，一共约1500多平方米，设有粗加工间、清洗消毒间、烹饪间、包装间、配送间、二楼主要办公用及餐厅（供研究所内部员工使用），建有冷藏冷冻库各一个（目前暂未启用），检验室、办公室、常温库等。在办公层和车间外部设有卫生间，有一更和二更等；查看热食类食品制售过程管理，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

 因组织为热食类食品制售，使用城市管网水，使用研究所统一供应的天然气，网络系统等。对水流、物流和人流有进行明确，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。餐食加工车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；餐食加工车间安装有虫鼠害防治措施，安装有诱捕式灭蝇灯，现场未见有明显虫蝇，灭蝇灯已开启，配有灭蝇纸，一阶段发现的问题已经整改。提供了对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，每周检查一次。 餐厨垃圾由研究所负责，在所签订的租赁协议中已进行明确。废弃油脂由浙江卓尚环保能源有限公司负责回收，污水经过隔油处理后，统一排入市政污水管网。提供了《废油、泔水回收记录》，目前餐饮服务提供量较少，餐厨垃圾基本上一天一桶左右，均有相应记录，基本符合。 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

 配备的主要为冷藏柜、冰箱、冷藏冷冻设施、配送车辆2辆、蒸汽炖锅、热风消毒柜、配送用车辆等，设备主要以清洁为主，提供《紫外线消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》，抽查2021.11.18/2021.12.22/2022.1.14/2022.2.10等18批，操作人：庄方增，基本符合。设备维保等见7.1.3条款。蒸汽发生器所在隔间与洗碗间直通，无有效隔断措施。蒸汽发生器的压力表（NO.HY71581304713）未提供校检证据。开具不符合要求整改。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“运营部”F7.1.6/Q8.4/H3.5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——餐食加工车间地面全部硬化，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、离地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。 原料验收见品控部Q8.6/H3.8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

 针对蔬菜、肉品、水产等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。 对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。餐器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。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《消毒间紫外线消毒记录》、《餐食加工车间卫生检查表》、餐食加工车间内环境主要以清洁为主，对空气使用紫外线进行消毒，后期将考虑购置臭氧发生器等，提供有《消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》、《配送箱消毒记录》等； 现场查看，员工更衣室已经配置了洗手液和75%酒精的消毒用品，一阶段问题已经整改。1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 健康证见“综合办”审核记录，现场查看，配有工服、工靴，一次性帽子口罩等，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等，基本符合。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餐饮服务/热食类食品制售服务。客户群体主要是学校及各类企事业单位，还有研究所直接的就餐消费者；1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 无 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4 F7.1.6H3.5H3.12 | 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：不涉及等从《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： 共有12家供方，包括餐饮原辅料材料供方、服务供方、餐盒包装供方等 抽查新外部供方的评价记录名称：《 合格供方名单 》，共14家，基本涵盖所有销售对象。

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 杭州鼎香餐饮管理服务有限公司（经销/代购） |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 各类餐饮食材 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9133010878827871X6 🗹有效 🞎失效🞎《食品生产许可证》编号： 🞎有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY23301080100029（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（提供的了相关的生产厂家信息 |
| 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 | 祖名豆制品股份有限公司（鼎香） |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 豆制品 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330100X09172319F 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： JY13301080129001 🞎有效 🗹失效🗹 型式检测报告编号：未提供（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 | 佛山市海天（高明）调味食品有限公司（鼎香） |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 调味品 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91440600722448755D 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC10344060800014 🗹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： 2021年3月19日出具的编号为F21WT00881检验报告 （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 | 杭州农副产品物流中心浙江食品市场大个子食品商行（个体工商户）（鼎香） |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 干货/蔬菜等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92330110MA2BNENF3N 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY13301100259316 🗹有效 🞎失效🞎型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🗹其他： 自行验收为主 |
| 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 | 杭州慧吉生物科技有限公司（鼎香） |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 餐具洗涤剂 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330110788269186F 🗹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： HGAC00415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 |

未列入合格供方，开具不符合报告。

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 杭州泽美生物科技有限公司（鼎香） |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 柠檬洗洁精 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330110088881622Y 🗹有效 🞎失效🞎《食品生产/经营许可证》编号： 🞎有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： 2021.5.26编号FXJ20210254 （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 | 杭州农副产品物流中心冷冻食品交易市场-熙诗食品经营部（个人工商户）（鼎香） |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鸡鸭等禽肉类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92330110MA2BQB3R2U 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产/经营许可证》编号： JY13301100101548（有效期2021年3月21日）🞎有效 🗹失效🞎 型式检测报告编号：未收集 （适用时）🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品检验检疫合格证明。 |
| 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 | 苏州市和好塑业有限公司（鼎香） |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 塑料一次性餐饮具（PP盒）、食品接触用特定复合膜（内层PE）餐盒等包材 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91320506797412319C 🗹有效 🞎失效🞎《食品生产/经营许可证》编号： 未收集 🞎有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： （2021）SJZWJ-XS0518 （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 |

另外抽查杭州浩轩农副产品有限公司、浙江李鲜森农业发展有限公司、邹平三星油脂工业有限公司等供方，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：  | 🞎符合🗹不符合  |
| 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 | Q8.4.2F7.1.6H3.5H3.12 | 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： 针对欺诈，组织根据原辅料的供应、价格等进行了评估，经识别，无存在重大欺诈风险，平时按照供方进行管理。抽查重要供方的评价记录名称：《 供方调查评价表 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 熙诗食品经营部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鸡鸭禽肉类等各类冷冻肉类 |
| 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 | 佛山市海天（高明）调味食品有限公司（鼎香） |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 调料类（酱油醋）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  |
| 另外抽查邹平三星油脂工业有限公司、杭州进兴食品有限公司等供方评定记录，基本符合。 |

 |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3 H3.5H3.12 | 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11月13日 | 2022年2月11日 | 2022年2月15日 |
| 过程、产品和服务名称 | 食材（肉类、蔬菜） | 食材（肉类、蔬菜、调味料等） | 调味料产品 |
| 过程、产品和服务要求 | 新鲜，索证齐全 | 新鲜，索证齐全 | 索证齐全 |
| 产品和服务批准；  | 运营部 | 运营部 | 运营部 |
| 方法、过程和设备的批准； | 运营部 | 运营部 | 运营部 |
| 产品和服务的放行的批准 | 运营部 | 运营部 | 运营部 |
| 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 | 供方送货 | 供方送货 |
| 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 | 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 | 不涉及 |

 |
| 应急准备和响应 | F8.4H3.13 | 文件名称 | 🗹《突发事件准备和响应控制》》、🗹《应急处置预案》 | 🗹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（油炸锅着火） 🗹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》、🗹《应急处置预案》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 ：2021年12月18日 火灾应急演练 🞎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12月18日消防应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 |
|  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🗹有效 🞎无效 |
|  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |
|  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |

对预案定期评审的日期： 2021.12.18 ；建议今后可增加针对配送过程的突发情况进行演练。修订响应措施的内容： 无  |
| 生产和服务提供的控制 | Q8.5.1  | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《作业指导书》、《操作规程》、《危害控制计划/HACCP计划》 | 符合🞎不符合🗹不符合符合🗹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。目前疫情有影响，但整体运行尚可。产品/服务：热食类食品制售服务。产品放行主要通过对配送的产品规格、数量、品种，以及配送时间等信息进行确保即可。查看作业指导书、🗹《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、🗹《送货单》，🗹《餐饮服务HACCP计划》等：服务基本流程：1. 热菜加工/配送流程流程：原料采购验收→原料贮存→粗加工→烹制→成品分餐→留样（适用时）→配送2. 米饭加工/配送流程图大米→淘洗→分机蒸制→分餐→配送3. 餐具清洗消毒：餐具→回收→清洗→消毒→备用目前主要为所在研究所内部提供堂食餐饮服务；为杭州鼎香餐饮管理服务有限公司及学校、企事业单位提供配送服务。堂食餐饮服务：公司每周提前安排菜单，由运营部采购人员安排从合格供方处进行采购（目前主要通过杭州鼎香餐饮管理服务有限公司进行代购）。提供了每周的菜单，查2022.2.21~27菜单，包括葱油鲈鱼、肚兜炖牛腩、红烧猪蹄、玉米萝卜炖排骨、酸菜鱼、干菜炒肉、生炒鸡块、口水鸡、大排面等。另外，当天有顾客涉及的100份中餐（包括红烧鸡腿、清蒸百叶包、玉米排骨汤块、黄瓜香肠片、清炒时蔬、米饭等）抽查2月24日采购单，包括鲈鱼、牛腩、猪蹄等16个品种产品，均由杭州鼎香餐饮管理服务有限公司代为采购。验收情况见品控部审核记录。抽查2月24日涉及的现场管理相关证据：抽查月2月24日生产指令单：大荤（红烧鸡腿、清蒸百叶包、玉米排骨汤块、黄瓜香肠片、葱油鲈鱼、肚兜炖牛腩等）、蔬菜（炒黄瓜片、炒绿豆芽）、大排面等；记录了总数，配料的规格，各派送点的用餐标准及配送数量等信息；投料时，主要按照配料规格进行准备。提供了2月24日的投料单，对每份产品的克重进行了规定；有公司冻库的仓库送货单，记录了各原料的发货情况；蔬菜有2月23日采购入库单，记录了娃娃菜、豇豆、绿豆芽、黄瓜、玉米等6个品种的蔬菜采购记录。查2月24日，中心温度记录情况，显示红烧鸡腿中心温度为91℃，出菜时间：10:30；葱油鲈鱼中心温度为87℃，出菜时间为11：20。提供了《成品餐食检测记录》，2022年2月24日对外包装、温度、数量、菜品感观等信息进行了检查。抽查2月24日菜品留样记录表，包括红烧鸡腿、千张包、黄瓜片等菜品。成品餐食一部分为研究所内的消费者堂食，一部分是按照客户订单进行配送。提供了早教配送点（2月24日），显示有艾来弗英语（16份）、育见星球（27份）、乐融儿童之家（32份）等一共328份（其中幼儿260份，员工68份）。提供了配送车辆消毒记录，显示对浙AQ34G6、浙AZ09G9等进行了保洁。有客户方和经办人王加明的签字信息。另外，提供了2月24日相关的餐饮业（热食类制售）生产加工过程的相关记录：切配刀具消毒记录表、中心温度记录表、消毒液配置记录、餐具消毒记录表、紫外线消毒记录表、冷藏冷库温度记录等对生产加工过程的控制情况进行了记录，提供了《员工健康申报表》，显示2月24日共有10名员工健康状况良好。另提供了《部门安全巡查记录表》对人员、水、电、设备、硬件、卫生、定位等项目，基本符合要求。抽两批次送货如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 数量 | 运输协议单 | 发货单号 |
| 2022.1.18 | 鼎香餐饮 | 午餐（东坡肉、带鱼、土豆丝等） | 50份 | —— | 送货单 |
| 2022.2.16 | 鼎香餐饮 | 午餐（水煮肉片、三黄鸡、油爆虾等） | 100份 | —— | 送货单 |
|  |  |  |  |  |  |

另外抽查2021年12月3日、2022年1月9日、2月15日、2022年2月10日、10月24日等15批产品情况，基本能实现过程的控制以及追溯。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：餐饮服务/菜肴烹饪过程抽取**过程确认**相关记录名称：《餐饮服务/菜肴烹饪过程确认记录》（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 |
| 2021.11.18 | 餐饮服务/菜肴烹饪过程 | 洪年香等 | 符合 | 符合 | 过程及文件确认符合 | 符合 | —— | 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，提高食品安全意识；导入体系管理，防范食品质量和安全风险。对于食品行业的运输控制：自有车辆。■车辆卫生清洁，定期消毒 ■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 🞎否查看生产/服务环境情况：经营场所占地面积约有780平方米，从杭州照相机械研究所租赁，共有两层，一共约1500多平方米，设有粗加工间、清洗消毒间、烹饪间、包装间、配送间、二楼主要办公用及餐厅（供研究所内部员工使用），建有冷藏冷冻库各一个（目前暂未启用），检验室、办公室、常温库等。在办公层和车间外部设有卫生间，有一更和二更等，已经配备了洗手液和消毒液，一阶段问题已整改。查看当天现场，粗加工间主要对蔬菜瓜果等进行去皮，去老叶，进行清洗等操作，清洗后的产品离地放置沥干；查看现场人员分工：服务：俞洋；厨房由庄方增负责，切配 陈滢泽；小灶 蔡玉伟；蒸灶 钱进；大灶 汤凤欣；蒸饭 陈品军；粗加工 刘伟雄；洗碗间 郑祖桐 谭加根分餐：洪年香；刘秀英；芦爱秋；吴八秀等配送车辆及人员安排：骆成军（浙AZ09G9）；吕海涛（浙AQ34G6）；查看分餐、装箱等基本符合要求。查看堂食现场，约150平方米，有两个小包间，大厅有餐桌椅等供消费者就餐使用，餐位约50个，打菜处使用热水槽进行加热，当天放有水煮肉片、水煮鱼、剁椒汪刺鱼、香菇炒肉、炒青菜、韭菜豆芽、炸鸡腿、紫菜蛋汤等十多个菜品供选择，主食有米饭、面条等，有标识品种、价格等，由客人自行选择，统一结账。餐桌等较为干净，食用完毕后餐盘由消费者统一送回回收处，餐厨垃圾与废弃餐巾纸、一次性筷子等分类处理。餐盘统一使用洗碗机进行清洗消毒（CCP点），现场查看洗碗机温度为75℃，设置的时间为15s，符合HACCP计划控制要求，清洗后查看餐盘基本整洁，放置在保洁柜中。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | 8.5.4.5实施危害控制计划4.3.4.3CCP的监控 | 文件名称 | 如：🗹手册8.5条款、🗹《危害控制计划》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据及现场查看 | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4。涉及运营部的主要为两个CCP点：

| **控制措施** | **所控制显著危害** | **行动准则/CL** | **监控程序** | **记录** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CCP1：蒸煮炒等烹饪过程重热过程  | 生物危害：致病菌、寄生虫 | 食物中心温度≥70℃ | 巡检人员每锅使用温度计检测加工食物的中心温度 | 《菜品出锅温度检测》 |
| CCP2餐具清洗消毒 | 生物危害致病菌 | 消毒柜/间温度为 100℃及以上，时间为 15s 以上，或使用自动洗碗 机进行清洗消毒，清洗温度 75℃以上，时间15s以上 | 消毒人员每餐对消毒时间和温度进行检查 | 《餐具消毒记录》 |

OPRP点的实施情况（不涉及）：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

HACCP的实施情况（运营部不涉及）：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP1：蒸煮炒等烹饪过程重热过程  | 运营部 | 食物中心温度≥70℃ | 2月24日《菜品出锅温度检测》，红烧鸡腿中心温度为91℃，葱油鲈鱼中心温度为87℃ | 现场抽查霉干菜烧肉，中心温度为95℃；剁椒汪刺鱼。中心温度为87℃。询问未涉及重热过程 | 基本符合 |
| CCP2餐具清洗消毒 | 运营部 | 消毒柜/间温度为 100℃及以上，时间为 15s 以上，或使用自动洗碗 机进行清洗消毒，清洗温度 75℃以上，时间15s以上 | 2月24日《餐具消毒记录》温度为75℃，时间为15s | 现场查看洗碗机温度为75℃，时间为15s。 | 基本符合 |

另外抽查菜品出锅温度检测，餐具清洗消毒记录15批次，基本符合要求危害控制计划要求。 |
| 🗹符合 🞎不符合🗹符合 🞎不符合 |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2F8.3H3.7 | 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》、《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：原有标签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：（销售行业特殊性，与原辅料标签基本一致）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：原有标签追溯原因：演练（见食品安全小组审核记录） 🞎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 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

产品留样（适用时）抽查产品留样记录：见品控部审核记录。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：该组织为提供销售服务组织，所销售的成品即为采购的原辅材料。 |
| 顾客或外部供方的财产 | Q8.5.3  | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：🞎材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 个人信息 🗹其他个人手机、钱包、衣物等财产

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确 | 保护/防护适宜 |
| 个人信息 | 🞎外部供方 🞎顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 |
|  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |
|  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |
|  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |

异常情况处理：（审核周期内，未发生）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 财产名称 | 提供方名称 | 异常原因 | 异常简述 | 报告日期 |
|  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  |
|  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  |
|  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  |
|  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  |

 |
| 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（不涉及）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 | Q8.5.4H3.11H3.10 | 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》、《产品防护控制程序》、《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；蔬菜等因目前天气较冷，直接存放于粗加工场所，做好离地，以托板分隔。现场查看冻品，如玉米粒、青豆粒、鸡产品等在冷冻柜内分类存放，冷冻温度显示为-12.3℃。有相应的记录。因目前订单较少，冷藏冷冻库没有启用。 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：抽查半成品名称： —— 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-12.3℃，基本符合要求。成品库房管理：抽查成品名称： （成品餐食当餐发送，不涉及成品库存） 🞎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  |
| 交付后的活动 | Q8.5.5 H5.2 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》、《顾客投诉处理规定》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 经沟通，顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通，现场询问洪经理，目前暂不存在需要协调的问题。组织提供了销售出库单，随机抽取（不适用）：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 销售发货/订单日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 产品生产日期 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）🞎回收 🞎最终报废处置 🗹其他——退换货 🞎其他—补偿抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 顾客投诉/咨询处理记录 》（卫生情况、配送产品质量、品种、时间、价格情况、服务质量等），审核周期内未发生顾客投诉情况。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 客户名称 | 服务地点 |  售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 |
| —— |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

目前销售的产品无食品安全性指标不合格产品，询问部门负责人，表示一般没有问题，存在少量临时加货等情况，都能及时安排解决。未发生撤回召回情况。产品运输：公司自行配送，做好车辆清洁等工作，见7.1.3及8.5.1条款审核。 |
| 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：《 审核周期内，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 |
| 撤回/召回 | F8.9.5H（V1.0）3.9 | 文件名称 | 如：🗹《产品召回/撤回控制程序》、🞎《食品召回控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 总经理赵立琦 ； 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 | 综合办 |  |
| 通知消费者 | 综合办 |  |
| 处置撤回产品 | 运营部 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 食品安全小组组长 |  |
| 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组组长 |  |

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 🞎已发生，说明

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 |
| 2022.01.16 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 四季豆烹饪不熟导致中毒 | 当日烹饪的四季豆全部撤回 | 全部撤回 | 🗹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《产品召回记录》，并向最高管理者报告，作为管理评审的输入。 |
| 顾客满意 | Q9.1.2 | 文件名称 | 如：《顾客满意度测量控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 🗹自管理体系建立后/近一年，顾客满意的收集、分析和改进证据如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 顾客满意获取方法 | 获取周期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 |
| 顾客调查 | 每年 | 5份问卷；收回5份 ，《顾客满意度调查表》结果：95分，满意 | —— |
| 顾客对交付产品或服务的反馈 | 随时 | 目前无不良反馈 |  |
| 顾客座谈 | 每年 | —— |  |
| 市场占有率分析 | 每年 | —— |  |
| 顾客赞扬 | 随时 | 没有发生 |  |
| 担保索赔 | 每批 | —— |  |
| 经销商报告 | 每年 | —— |  |

目前因运行时间较短，客户较少，选择了目前的主要单位客户进行了调查，并进行了满意度分析，今后可根据业务情况，进一步细化开展。 |

说明：不符合标注N