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 部门负责人：黄小环 陪同人员： 王华 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期： 2022年05月29日 |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.5.4.5 H:2.4.2/2.5.1/3.5/4.3.4 |
| 职责 | F5.3H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 《食品安全管理手册 》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：运营部负责人：黄小环，部门职责是：1)组织有关部门对顾客需求进行评审，并负责与顾客沟通;协助总经理作好经营决策；2)组织对运营过程进行策划，负责交付过程中产品的防护；3)负责餐品的发运交付；4)负责产品的售前、售中和售后的服务，包括实施召回，并做好与顾客的沟通5)参与公司对实现管理体系预期目标的内外部环境和相关方进行监视和评审，识别出公司需应对的风险和机遇，实施应对风险和机遇的措施,评价有效性。6)负责确定对外部供方的评价、选择、绩效监视以及再评价的准则，并实施。7）负责制定采购计划，负责原料的收购和生产所需原材料的采购工作。 |
| 食品安全目标 | F6.2H (V1.0)2.4.2  | 文件名称 | 《食品安全目标及考核》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门的分解环境目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 考核周期 | 计算方法 | 目标实际完成（2021年4月-2022年03月） |
| 食品安全事故为零 | 每半年 | 食品安全事故由综合部每半年统计一次 | 0 |
| 采购物料合格率100％ | 每季度 | 每季度由运营部对客户统计 | 100% |
| 配送及时率 | 每季度 | 每季度由运营部对客户统计 | 100% |

🗹目标已实现🞎 目标没有实现的，在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 外部提供产品或服务的控制 | F7.1.6F8.5.4.5H(V1.0)3.5H(V1.0)4.3.4 | 文件名称 | 如：《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 | 企业应防止原辅料、食品包装材料中存在食品安全危害，制定/实施其安全卫生保障制度，至少应满足以下方面的要求：1. 制定原辅料、食品包装材料供方相应的有效资格条件并确定供方名单;

 查看《供方评价制度》中有对合格供方的评价准则；查看《合格供方名单》，共有9家；包括了；果蔬类、蛋类、食盐、粮油、面粉、调味品、禽畜鲜肉类、冻肉类产品等b） 评估原辅料、食品包装材料供方保障提供产品安全卫生的能力，必要时，对供方的食品安全管理体系进行文件审核或对供方进行现场审核；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： 抽查外部供方的评价证据：

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 厦门新盛洲植物油有限公司厦门迈盛贸易有限公司（配送商） |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 大豆油 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350212MA32GLE40X 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： SC10235021204277 （适用时） 🗹有效🞎失效🗹 型式检测报告编号： (2021)MJHY-X20289（适用时）🗹有效 🞎失效🞎 其他 报告编号：(2021)MJHY-X21026 委托单位：厦门新盛洲植物油有限公司 检测机构：福建省产品质检验研究院 检测项目：酸价、过氧化值、铅、黄曲霉素B1、苯并芘报告日期：2021-08-23检测结果：符合要求 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价92分 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 宿迁市瑞华米业有限公司厦门鑫源发粮油食品有限公司（配送商） |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 大米 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913213115855665005 🗹有效 🞎失效🗹《资质证书》编号： SC10132131100563 🞎有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： （2021）SP字WS类第4410号（适用时）🗹有效 🞎失效产品检验报告：检测报告编号： （2021）SP字WS类第4410号委托单位：宿迁市瑞华米业有限公司检测单位：宿迁市产品质量监督检验所检测项目：铅、镉、总汞、六六六、滴滴涕等检验日期：2021-10-17检验结果：符合要求  |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价89分 |
| 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 |

老外部供方的初始评价和选择要求——🗹充分 🞎不充分，说明： 抽查老外部供方的评价记录名称：《合格供方名单 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 福建华融农牧集团有限公司厦门鑫浙贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鸡蛋 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913502036930378179 🗹有效 🞎失效🗹《生产许可合格证》编号： JY13502030184904🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： 鸡蛋检验报告 MPXAZYNL077815F9 （适用时）🗹有效 🞎失效🞎 其他检测报告编号：鸡蛋检验报告 MPXAZYNL077815F9 委托单位：福建华融农牧集团有限公司检测单位：谱尼测试检测项目：氟苯尼考、恩诺沙得、氧氟沙星、金刚烷胺等检测日期：2021-09-29检测结果：符合要求 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价91分 |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司 |
| 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：91350211MA34MAX46T 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY13502110357597 （适用时） 有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🗹抽检信息品名：土豆检验日期：2022-02-22检验方式：抽样 检验企业：厦门夏商农产品集团有限公司中博蔬菜农副产品批发市场检验人:叶成宗检验结果：合格品名：芹菜检验日期：2022-02-22检验方式：抽样 检验企业：厦门夏商农产品集团有限公司中博蔬菜农副产品批发市场检验人:叶成宗检验结果：合格抽查企业蔬菜送检报告：项目编号：25164 检测时间：2022-5-28日 检测产品：芹菜 （抑制率）检查结果：10.8% 检查结果：合格 检测人：范华英 项目编号：25170 检测时间：2022-5-28 检测产品：萝卜 （检查结果：13.5% 检查结果：合格 检测人：范华英项目编号：25176 检测时间：2022-5-28 检测产品：西红杮（抑制率）检查结果：\*9% 检查结果：合格 检测人：范华英 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价89分 |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 厦门珍味豪农产品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 猪胴体/白条 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350206MA348YCAOJ 🗹有效 🞎失效🞎《食品生产许可证》编号：（适用时） 🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他动物检疫证明:货主： 厦门市和民隆鲜肉批发行 生产单位：厦门亿香肉类联合加工有限公司 动物检疫合格证明编号：3560227822 标疫标志号：福建D001非州猪瘟PCR检验合格 检检机构：厦门市海沧区动物卫生监督所 日期：2022.04.21  |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价92分 |
| 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🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 厦门市正华商贸有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 冻品（鸭分割肉、鸭脏器、鸡-分割肉） |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350200737888497R 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY13502060072628 🗹有效 🞎失效动物检疫合格证明合格证明编号：产品：鸭-脏器货主：厦门市正华商贸有限公司检疫单位：山东省寿光市动物卫生监督所检测结果：合格检测日期：2021.11.30合格证明编号：2201709818产品：鸡-分割肉货主：正达商贸 检疫单位：吉林省敦化市动物卫生监督所检测结查：合格检测日期：  |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价90分 |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 厦门市锦鸿阳食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 速冻调理品（荷包蛋等） |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913502135750126000 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY13502120047105 🗹有效 🞎失效速冻肉制品出厂检验报告检测报告编号：JX-FB-0241-001产品：荷包蛋单位：淮安市祥瑞食品科技有限公司检疫单位：江苏佳信检测技术有限公司检测项目：沙门氏菌、金色葡萄球菌等检测结果：合格检测日期：2022.03.02 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价88分 |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 厦门市进正食品贸易有限公司（配送）李锦记（新会）食品有限公司 |
| 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： 9144000722448755D 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：SR10344060800014 🗹有效 🞎失效生抽豉油（酿造酱油）出厂检验报告检测报告：A221046462101004C产品：李锦记草菇老抽（酿造酱油）单位：李锦记（新会）食品有限公司检测单位：东莞市华测检测认证有限公司检测项目：苯甲酸及其钾盐、黄曲霉素B1、总砷、铅等检测结果：合格检测日期：2021.11.19 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价92分 |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 厦门翔龙习阳科技有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 机用洗涤剂 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350213MA352D6B12 🗹有效 🞎失效🗹《工业产品生产许可证》编号： 闽XK16-114-B0006 🗹有效 🞎失效检验报告编号：NO:2022F-W0018产品：洗碗机用洗涤剂委托单位：厦门翔龙习阳科技有限公司检测机构：厦门市产品质量监督检验院检测项目：总活性物含量、甲醛含量、菌落总数、大肠菌数检测日期：2022-03-15检测结果：符合要求检验报告编号：NO:2022FW0019产品：洗碗机用催干剂委托单位：厦门翔龙习阳科技有限公司检测机构：厦门市产品质量监督检验院检测项目：总活性物含量、甲醛含量、菌落总数、大肠菌数检测日期：2022-03-15检测结果：符合要求 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 未评价 |
| 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 |

已更换洗碗机用催干剂、洗碗机用洗涤剂供应商为厦门翔龙习阳科技有限公司，但未有将其纳入外方供方名录并进行合格供方评价，已开不符合项整改。原辅料、食品包装材料验收要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 |
| 原材料检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《食堂食品安全管理制度》食堂食品原料进货验收制度进行验收实行进货检查验收，审验供货方的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 采购生猪肉应查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品并查验检疫合格证明；采购其他肉类也应查验检疫合格证明。不得采购没有检疫合格证明的肉类。包括：■畜禽肉检验检疫证明  ■动物检疫合格证明  ■供应商采购单据（送货单） ■有送货单  ■非洲猪瘟检测报告  | ☑符合 □不符合 |
| 辅料检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《食堂食品安全管理制度》食堂食品原料进货验收制度进行验收：实行进货检查验收，审验供货方的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 | ☑符合 □不符合 |
| 食品添加剂检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《食堂食品安全管理制度》食堂食品原料进货验收制度进行验收：实行进货检查验收，审验供货方的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 | ☑符合 □不符合 |
| 食品包装材料 | 餐具有合格的第三方检测报告；100%外观检查 | 执行GB14934-2016 消毒餐（饮）具标准 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | 100%检查 | 按照《服务规范》 | ☑符合 □不符合 |

必要时制定食品添加剂控制措施：🗹是 🞎否同时还抽查了 鸡蛋的供方厦门鑫浙贸易有限公司；速冻调理品的供方厦门市锦鸿阳食品有限公司（配送） 与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明： c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：查看《原辅料、食品包装材料验收程序》，方法包括：🗹核对原辅料、食品包装材料的检验检疫、卫生合格证明🗹核对原辅料、食品包装材料的追溯标识;🗹必要时，对原辅料、食品包装材料的安全卫生指标实施有针对性的检验、验证;原辅料、食品包装材料验收要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 |
| 原材料检验鲜、冻禽畜肉类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物；理化：挥发性盐基氮≤15mg/100g 污染物限量符合GB2762规定。农 药 残 留 量 应 符 合 G B 2 7 6 3 的 规 定 。兽 药 残 留 量 应 符 合 国 家 有 关 规 定 和 公 告 。GB2707-2016《鲜（冻）畜禽产品》  | ☑符合 □不符合 |
| 大米 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | (1)物理特性：精碾大米，色泽、香味正常，无虫蛀霉变现象。⑵化学特性：水分%≤15.5；黄粒米≤1.0%；杂质总量≤0.25等；真菌毒素符合GB2762规定；农残符合GB2763规定。GB/T 1354-2018 大米； GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食 | ☑符合 □不符合 |
| 蛋类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范、GB/T37108-2018 农产品基本信息描述 禽蛋类 | ☑符合 □不符合 |
| 水果、蔬菜类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 果蔬原料符合GB2762《食品中污染物限量》和GB2763《食品中农药最大残留量》 | ☑符合 □不符合 |
| 豆制品类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合GB2712-2014食品安全国家标准豆制品  |  |
| 调料辅料（味精、白砂糖、酱油、食醋、盐等） | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合各自的国家有关产品执行标准的要求如：酱油：正常酿造酱油的色泽、气味、无异味、无酸苦、等异味、霉味、不浑浊、无沉淀、无霉花、无浮膜 总砷≤0.5mg/L 总铅≤1mg/L 致病菌不得检出。食醋：具有正常食醋的气味、色泽、滋味、不涩、无不良气味、无浮物、不浑浊、无沉淀、无异物、无醋缦 总铅≤1mg/L 黄曲霉毒素B1≤5µg/kg 菌落总数≤10000cfu/ml 大肠菌群≤3MPN/100ml 致病菌不得检出味精：具有特殊鲜味的白色晶体或粉末，无肉眼可见杂物 总砷≤0.5mg/kg 总铅≤1mg/kg 食盐：白色晶体，味咸，无异味、无肉眼可见异物执行标准：GB 2710《食醋卫生标准》GB 1310《白糖卫生标准》GB 2721《食用盐卫生标准》GB 2717《酱油卫生标准》GB 2720《味精卫生标准》GB 2758《发酵酒卫生标准》GB 2718《酱卫生标准》GB 10133《水产调味品卫生标准》GB 2713《淀粉制品卫生标准》 | ☑符合 □不符合 |
| 干货类(粉条、木耳、海带、紫菜等等) | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合国家卫生标准要求GB/T 6192-2019 黑木耳；GB/T 23587-2009 粉条；GB/T 20554-2006 海带；GB/T 23597-2009 干紫菜等GB 7096《食用菌卫生标准》 | ☑符合 □不符合 |
| 油脂类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 酸价≤3(KOH)mg/g过氧化值≤0.25g/100g 总砷≤0.1mg/kg铅≤0.1mg/kg 黄曲霉毒素B1≤10ug/kg 苯并芘容≤10ug/kg浸出油溶剂残留量≤50%具有相关机构的检验合格证明，符合GB2716-2018植物油标准 | ☑符合 □不符合 |
| 酵母 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 具有相关机构的检验合格证明，符合GBT20886-2007食品加工用酵母 | ☑符合 □不符合 |
| 面粉 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB/T 1355-1986 小麦粉 | ☑符合 □不符合 |
| 冻类禽肉 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物；理化：挥发性盐基氮≤15mg/100g 污染物限量符合GB2762规定。农 药 残 留 量 应 符 合 G B 2 7 6 3 的 规 定 。兽 药 残 留 量 应 符 合 国 家 有 关 规 定 和 公 告 。GB2707-2016食品安全国家标准 鲜 (冻 )畜 、禽 产 品 | ☑符合 □不符合 |
| 速冻调理品 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无异物；理化：过氧化值≤0.25g/100g 重金属、药残、微生物符合GB16869-2005要求。微生物符合GB19295;污染物符合GB2762要求SB/T10379-2012速冻调制食品 | ☑符合 □不符合 |
| 速冻米面制品 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB19295-2011《食品安全国家标准速冻面米制品》 | ☑符合 □不符合 |
| 香辛料 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GBT15691-2008香辛料调味品通用技术条件 | ☑符合 □不符合 |
| 不锈钢食具、容器、刀具、操作台等 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品 | ☑符合 □不符合 |
| 一次性餐具 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB/T18006.1-2009塑料一次性餐饮具通用技术要求 | ☑符合 □不符合 |
| 其他塑料容器 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | -- |  | □符合 □不符合 |

d)必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否（不涉及）使用的食品添加剂种类：（不涉及）🞎增稠剂 🞎抗氧化剂 🞎防腐剂 🞎色素 🞎香精 🞎护色剂 🞎加工助剂 (泡打粉) 🞎其他 无用量限制种类： 有用量限制种类： e）制定供方的评价制度，包括不合格供方的淘汰制度。每年按照《供方评价制度》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。 目前没有发生。 |
| 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：  |
|  |  |
| 前提方案（PRP） | F8.2H(V1.0)3.5 | 文件名称 | 如：《前提方案》 |  |
|  |  | 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

经营地址：厦门市海沧区新乐路29号综合楼一层和二层D区与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。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

 **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《送货\供货凭证》，《餐饮业食品购货台帐 记录》、《食品进货查验记录制度、仓库管理制度》 抽查2022.04.24日《《餐饮业食品购货台帐 记录》，记录内容：品名鲜鸡蛋、水豆腐、姬松茸、干燥裙带菜;生产日期、供货者名称、地址、供货者地址;查验结果：合格，验收记录人：黄波远程观察——仓库路面全部硬化，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，果蔬每天现采现用，少量短暂保存，另有少量肉类冻品会暂存冷冻库,大米和食用油等标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。抽查2022年4月24日涉及的现场管理相关证据：抽查2022年4月24-29日生产指令单：红烧排骨、虎皮蛋烩豆泡、蒜香花边海带、玉米肉沫汤等；记录了总数，配料的规格及数量，主要按照配料规格进行准备。提供了4月24-29日的配餐菜单，对记录了各原料的验收入库情况，采购食材有4月24日采购入库单，记录了鲜鸡蛋、水豆腐、姬松茸、干燥裙带菜等10个品种的蔬菜采购记录。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 | 2022年2月22日 | 2022年2月13日 | 2021年4月21日 |
| 过程、产品和服务名称 | 食材（旺香源稻花香米）35包玄禾谷长粒香 45包 |  热带风情调和油25l 50桶 | 猪白条112.9kg |
| 过程、产品和服务要求 | 保质期，索证齐全 | 新鲜，索证齐全 | 索证齐全 |
| 产品和服务批准；  | 餐饮部 | 餐饮部 | 餐饮部 |
| 方法、过程和设备的批准； | 餐饮部 | 餐饮部 | 餐饮部 |
| 产品和服务的放行的批准 | 餐饮部 | 餐饮部 | 餐饮部 |
| 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 |

附图： |  |
| 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 | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4。主要为2个CCP关键控制点,1个OPRP行动准则具体 详见食品安全小组 |  |
|  |  | 运行证据及现场查看 | OPRP的实施情况：详见餐饮管理部审核记录。HACCP的实施情况：详见餐饮管理部审核记录。

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

 |

说明：不符合标注N