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：餐饮管理部 陪同人员：黄小环 | | | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2022年05月28日 | | | |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/10.1  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3/5.2 | | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3  H（V1.0）2.5.1 | 文件名称 | | | 如：管理手册第5.3章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 主要负责仓库管理、基础设施和工作环境管理、计量器具的管理、追溯、产品召回、不安全产品处置、投诉处理、危害控制计划的实施等工作。 |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | | F6.2  H（V1.0）2.4.2 | 文件名称 | | | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《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。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 目标值 | 考核周期 | 责任部门 | 目标实际完成  （2021年4月-2022年03月） | | 卫生标准操作程序执行检查合格率 | ≥98% | 每月 | 餐饮管理部 | 99% | | 关键控制点监控合格率 | 100% | 每月 | 餐饮管理部 | 100% | | 食品安全事故为零 | 0 | 每半年 | 餐饮管理部 | 0 |   🗹目标已实现，2022年第二季度正在实施中。  🞎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 | | F7.1.3 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册第7.1条款、《生产设备管理程序》、《食品用设备清洁、消毒和维修保养制度》 | 🗹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（农残检测仪） 🞎辅助设施 🞎  查看对设备采购的控制   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 无 |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看年度的设备维保控制记录   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 冷冻库 | 2021年1月~12月 | 每半年 | 卫生、制冰效果、除冰、温度监控等 | | 维保记录 | 保鲜库 | 2021年1月~12月 | 每半年 | 卫生、制冰效果、除冰、温度监控等 | | 维保记录 | 四门双温双控冰箱 | 2021年1月~12月 | 每天 | 打扫、清洗、检测是否漏电等 | | 维保记录 | 蒸饭车 | 2021年3月~2022年4月 | 每天 | 蒸汽管道完好性，卫生、安全、温度监控等 | | 维保记录 | 电加热蒸汽发生器 | 2021年1月~12月 | 每天 | 密封性、温度监控、卫生等 | | 维保记录 | 电磁单头单尾大炒炉 | 2021年1月~12月 | 每天 | 检测是否漏电、温度监控、卫生等 | | 维保记录 | 电磁单头单尾小炒炉 | 2021年1月~12月 | 每天 | 检测是否漏电、温度监控、卫生等 | | 维保记录 | 全自动餐具清晰烘干机（洗碗机） | 2021年1月~12月 | 每天 | 检测是否漏电、温度监控、卫生等 | | 维保记录 | 双门消毒柜 | 2021年1月~12月 | 每天 | 检测是否漏电、温度监控、卫生等 | | 维保记录 | 碗柜 | 2021年1月~12月 | 每天 | 密封性、温度监控、卫生等 |   提供有2021-2022年设备记录表：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 记录 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 升降梯 | 2021.06.02 | 每半年 | 换液压油、卷闸门链条 | | 维保记录 | 冷藏库 | 2021.08.03 | 每半年 | 除霜、清洗油污、空调压缩机电容 | | 维保记录 | 冷冻库 | 2022.04.03 | 每半年 | 除霜、清洗油污、空调压缩机电容 | | 维保记录 | 配送车辆 | 2022.02.11 | 每三个月 | 换机油、刹车等 |   查看对设备维修的控制   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | | 设备维保记录 | 电磁灶 | 2022.1.10 | 设备巡检 | ☑合格 □缺少 | | 设备维保记录 | 一楼净菜间卷闸门 | 2021.8.03 | 电机链条 | ☑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 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制  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   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |   不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 |  | |  | 至 |  |  | | **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 |  | |
| 过程运行环境 | | F7.1.4 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册第7.1.4条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 组织确定、提供和保持建立、管理和维护工作环境所需的资源，以实现与FSMS要求的一致性。     |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | 不随意加班、良好的工作氛围 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通  🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《前提方案》和《操作性前提方案》进行控制 | |
| 产品和服务的设计开发 | | H（V1.0）3.4 | 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 “糖醋里脊肉”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2022.02.01糖醋里脊肉餐品的项目建议书》，明确了菜品的配料、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、餐饮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。由张驰编制，明小力审批，时间为2022.02.01。同时提供了2022.3.01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。”评审人为黄小环、明小力，审批为2021.03.01日。 5. 提供了2022.03.01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3月01日《学生菜品标准确认报告》，主要对糖醋里脊肉餐品符合预期要求； 7. 提供了2022年02月01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，提供糖醋里脊肉菜品的学生菜品标准，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） | | F8.2  H（V1.0）3.3 | 文件名称 | | | 如：🗹《前提方案》、🗹《食品贮存管理制度》 | 🗹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. **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2000平方米。常温仓库2个（原料库/调味料库）；冷藏库4个（鸡蛋保鲜库/热菜中转库/蔬菜半成品库/蔬菜冷藏库）；冷冻库1个（原料肉类冷冻库）；设有卫生间在加工间外；设有一次更衣室和二次更衣室；  与平面图一致。  查看中央厨房餐食加工、餐食配送服务提供过程管理，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、气流和人流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；   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、配餐发放区有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；  垃圾桶存放在垃圾库定期清理，由具备资质的第三方回收处理（厦门海沧市政建设管理中心（政府指定）（有签订合同）），提供有《2021年1-11月的餐厨垃圾收运登记表》，登记人：廖艳春。  无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至海沧污水处理厂处理；隔油池每日进行清掏，统一由厦门海沧市政建设管理中心处理。提供有《隔油池检查记录》时间：2021.8.2 ，清理数量0.5桶，责任人：罗韶山，跟踪人：马凯歌  查餐饮区域的虫鼠害防治，有安装灭蝇灯，但灭蝇纸已及时更换，提供有《灭蝇灯检查记录》；  虫害消杀为外包（有厦门世柏环保科技有限公司每周一次）；有《有害生物防治报告》（日期2022.04.26）。   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   提供有《大容器用具消毒记录表》，抽查2022年04月28日消毒记录，采用化学消毒方法，但未明确84消毒液的配制浓度，操作人：罗韶山，监督人：马凯歌；  提供有《砧板消毒记录表》，抽查2022年3月31日消毒记录，采用化学消毒方法，但未明确84消毒液的配制浓度，已现场沟通，后期改进，第一责任人：冯顶承，跟踪人：李绍泳；  提供有《餐（饮）具消毒记录表》，抽查2022.4.25日消毒记录，采用物理方法消毒及化学消毒，消毒人：马凯哥;  提供有车辆消毒记录，时间：2022.03 抽车牌号 闽D 5V260车辆消毒记录，消毒方法使用84消毒液消毒，第一责任人：赵承勇。   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”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《餐饮业食品采购与进货查验台帐》，2022-04-24在现场查看有购入的蔬菜和肉类食材，查看当天的“餐饮业食品采购与进货查验台帐”，在厦门市食品安全信息网平台上进行索证确认。  大宗原辅料定期委托第三方进行验证，提供有2022-04-20的猪肉的《检测报告》（OQA4B2ZF0195465F1），小白菜的《检测报告》（OQA4B2ZF0195455F1）,米的《检测报告》（OQA4B2ZF0195435F1），油的《检测报告》（OQA4B2ZF0195445F1）的检测报告，委托谱尼测试检测。  有提供《化学品领用登记表》，双人管理。  现场观察——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，大米、食用油、调味料标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。  抽查2022-04-27，餐食配送：（1）配送用餐单位：青礁小学，份数95份，配送车牌号：闽D1XJ26,配送员：赵承勇，米饭、汤类采用泡沫保温包装、餐食采用餐盘装后外用保温箱装，装车按照生熟分开的原则、无交叉现场，车程≤30min，客户验收产品的中心温度≥60℃，提供有《配餐验收记录》，验收人：汤老师；   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜（位于二层），肉类、水产类、蔬菜类分区处理  红案加工区——炒菜  白案加工区——主食加工、汤饮加工   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《餐厅消毒记录》（厨房外围和操作间）、《臭氧消毒记录》（粗加工区和餐食加工区）时间：2022.4.1~27 18：00~19：00、《下水道清洁消杀记录-84消毒》（洗碗区下水道）、《环境消杀记录》（1楼外围车库一侧及垃圾桶区域、洗碗间）时间：2022.03；  分餐间采用紫外线进行消毒提供有《紫外线消毒记录表》，消毒时间1小时，每次使用前消毒完毕，时间 2022.04.8~28；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。  每日进行晨检，提供有《从业人员晨检记录表》。时间：2022.04.26  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热食类食品制售（集体用餐配送）；  客户群体主要是教职工、学生、工厂员工；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 |
| 可追溯性 | | F8.3  H（V1.0）3.7 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册8.3条款、🗹《前提方案》、《食品留样制度》 |  |
| 运行证据 | | | 在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容：  🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系；  🗹材料/产品的返工；  🗹最终产品的分销。    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：  🞎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：  🗹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  组织于 2021 年 12月 20 日验证和测试可追溯性体系的有效性。  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 | | 2021.12.20 | 2021年12月20日12时10分，运营部接到厦门市海沧区鳌冠学校投诉  反馈配送的饭菜中香菇炒肉丝有怪味，批次为：2021.12.20 | 2021.12.20 | 2021.12.20 | 2021.12.20 | 2021.12.20 | 召回未食用的菜品 |   注：在召回演练中未保留产品的留样记录，已经现场沟通，后期改进。  可追溯性系统证据的保留期限 24个月，至少包括产品的保质期 **48h** 。  产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：48小时；125克/种   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 莴笋肉丁 | 125克 | 2022-04-11 | 48小时 | 正常 | | 茶树菇老鸭汤 | 125克 | 2022-04-11 | 48小时 | 正常 | | 豆干烧肉 | 125克 | 2022-04-11 | 48小时 | 正常 | | 米饭 | 125克 | 2022-04-11 | 48小时 | 正常 | | 白菜 | 125克 | 2022-04-11 | 48小时 | 正常 |   系统的验证包括最终产品数量与成分数量的核对，作为追溯性有效性的证据。🗹是 🞎否 |
| 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：  远程查看：  🗹冷冻库（二层）： -18.3 ℃  🗹保鲜库（二层）： 7.1 ℃  🗹冷冻库（一层）： -18.7 ℃  🗹保鲜库（一层）： 5.2 ℃  🗹半成品库（一层）： 2.6℃  符合要求。 |
| 撤回/召回 | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | 文件名称 | | | 如：🗹《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： 食品安全小组组长黄小环 ；  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 | 运营部 |  | | 通知客户 | 餐饮管理部 |  | | 通知消费者 | 餐饮管理部 |  | | 处置撤回产品 | 餐饮管理部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 餐饮管理部 |  | | 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 | | 2021.12.20 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 2021年12月20日12时10分，运营部接到厦门市海沧区鳌冠学校投诉，  反馈配送的饭菜中香菇炒肉丝有怪味，批次为：2021.12.20 | 将配送到厦门市海沧区鳌冠学校的工作餐未吃完的香菇炒肉丝全部召回，道歉并重新制作新的给就餐者。 | 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 | |  | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎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。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4  H（V1.0）4.3.4.3 | | 文件名称 | 如：🗹《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 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | OPRP | 粮油类/肉类/蔬菜类采购 | 1.有效合格证明文件  2肉类：动物检验检疫证明、肉品品质合格证明(猪肉)  3.蔬菜类：农残检测  4.产品的感官，外包装完整 | 已记录 | 见《餐饮业食品采购与进货查验台帐》，索证及产品合格证明文件、果蔬类农残检测见“运营部审核记录” | 符合要求 |   HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1 | 厨房加工间 | 荤菜的成品中心温度： ≥75℃ | 已记录，见《食品中心温度登记表》 | 荤菜的成品中心温度：92.4℃ | 符合要求 | | 素菜的成品中心温度： ≥70℃。 | 素菜的成品中心温度：94.8℃。 | 符合要求 | | 米饭：蒸柜温度：≥100℃，蒸制时间：≥30分钟 | 已记录,提供有  《米饭蒸制记录》 | 米饭：蒸柜温度：101℃，蒸柜时间：100min。 | 符合要求 | | CCP2 | 餐盒消毒 | 紫外灯（臭氧）消毒时间≥20min | 已记录，见《紫外线消毒记录表》 | 消毒时间1h | 符合要求 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 监视和测量设备 | | F8.7  H（V1.0）3.6 | 文件名称 | | | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第8.7条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类：  🗹计量器具 ： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🞎电子天平 🗹电子称 🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他—农残检测仪  🗹监视设备 ： 🗹监视系统  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  查看《检验设备清单》，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 | | 多通道农药残留快速测试仪 | （QBD）CC/LH-2021040105 | 2022-5-05 | 🞎加工间 🗹实验室 | | 数显温度计 | （QBD）CC/R-2021040561 | 2022-5-05 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 移液器 | （QBD）CC/L-2021041067 | 2022-5-05 | 🞎加工间 🗹实验室 | | 电子计价秤 | （QBD）CC/L-2021050032 | 2022-5-05 | 🗹加工间 🞎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 | | 冷藏库 | 2021.6.1 | 2022.5.31 | ☑加工间 🞎 | | 冷冻库 | 2021.6.1 | 2022.5.31 | ☑加工间 🞎 | |  |  |  | □加工间 🞎 | |  |  |  | 🞎车间 🞎 |   注：对冷冻库和冷藏库每日进行2次的检查，提供有《冷藏库及冷冻库检查记录表》  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：（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🗹是（与市场监督管理局联网） 🞎否  在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明 不适用  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 不适用  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 不适用  当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。  🞎是 🞎否，说明 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | | F8.8.1  H（V1.0）4.5 | 文件名称 | | | 如：🗹《危害分析控制程序》、《危害分析的预备步骤控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | |  | 运行证据 | | | 组织建立、实施和保持验证活动。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 | | PRP已实施且有效 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时，每年至少进行一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 每年至少进行一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 | 自行检查  外部送检 | 每年一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP小组 | 🗹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：《 检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022.4.20 | 五格餐盘：委托厦门谱尼测试有限公司，报告编号  OQA4B2ZF0195535F1  ，报告日期2022.4.20，检测游离性余氯、阳离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌。符合GB 14934-2016标准的要求。 | 每年一次，第三方检测 | 检测游离性余氯≤0.03mg/100cm2  阳离子合成洗涤剂不得检出  大肠菌群不得检出  沙门氏菌不得检出 | 检测游离性余氯：未检出  阳离子合成洗涤剂：未检出  大肠菌群：未检出  沙门氏菌：未检出 | ☑合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 水的检测报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.4.18 | 水源为城市用水，委托厦门谱尼测试有限公司，报告编号OQALXLLF0195395H1，报告日期2021.4.18，共检测了18项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合GB5749-2006的常规检测要求 | 每年两次，第三方检测 | 检测项目：  色度：≤15度  浑浊度：≤3NTU  臭和味：无异臭、异味  肉眼可见物：无  pH值：6.5-8.5  总硬度：≤450mg/L  溶解性总固体：≤1000mg/L  硫酸盐：≤250mg/L  氟化物：≤1.0mg/L  氯化物：≤250mg/L  氰化物：≤0.05mg/L  耗氧量：原水耗氧量＞6mg/L时≤5mg/L  菌落总数≤100CFU/mL  总大肠菌群：不得检出  铁≤0.3mg/L  砷≤0.01mg/L  锌≤1.0mg/L  铜≤1.0 mg/L | 检测项目：  色度： 5度  浑浊度： 1NTU  臭和味：无异臭、异味  肉眼可见物：无  pH值：7.00  总硬度： 44.6mg/L  溶解性总固体： 97mg/L  硫酸盐： 46.4mg/L  氟化物： 0.5mg/L  氯化物： 19.3mg/L  氰化物：＜0.002mg/L  耗氧量：0.62mg/L  菌落总数 ＜1CFU/mL  总大肠菌群：未检出  铁 ＜9×10-3mg/L  砷 2.7×10-4mg/L  锌 ＜8×10-4mg/L  铜＜5.2×10-4mg/L | 🗹合格  □不合格 |   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。**未发现不安全产品** |  |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1  H（V1.0）5.1.1 | 文件名称 | | | 如：🞎《不合格品控制程序》🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 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 餐饮管理部经理张驰  发起纠正措施的指定人员 餐饮管理部经理 张驰 。 |
| 纠正 | | F8.9.2  H（V1.0）5.1.2 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》  🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 运行证据 | | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 未发生 | 🞎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  H（V1.0）5.2 | 文件名称 | | | 如：🞎《纠正措施控制程序》、🗹《纠正和纠正措施控制程序 》 |  |
| 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 🞎内审 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：🗹《不合格控制程序》、🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 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—— 黄小环 。 |
| 放行的评价 | | F8.9.4.2  H(V1.0)3.8 | 文件名称 | | | 如：  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 | 100%目测 | 外观、验证上市凭证 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 100%目测 | 外观 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 100%目测 | 外观、品尝（必要时）、热菜类中心温度测定 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 100%目测 | 目测 | ☑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：《 餐饮业食品采购与进货查验台帐 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.04.24. | 猪肉 | 100% | 新鲜，检疫合格 | 新鲜，有检疫合格证明、肉品品质合格证明，NO:3560228722 | ☑合格 □不合格 | | 2022.04.24 | 调味品 | 100% | 外包装完好，索证 | 外包装完好，有入市凭证 | ☑合格 □不合格 | | 2022.4.25 | 蔬菜（鲜青豆） | 100% | 新鲜，无腐烂，农残检测合格 | 新鲜，无腐烂，农残检测合格，农残抑制7.5% | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 以感官检验为主，未保留记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 半成品名称/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 |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 食品中心温度登记表 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-4-28 | 荤菜 | 每锅 | 中心温度92.4℃ | 外观正常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-4-28 | 素菜 | 每锅 | 中心温度94.8℃ | 外观正常 | ☑合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 现场进行， 未保留记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2022-04-27 | 分餐区 | 100% | 一次性手套和一次性口罩、帽子、白色工作服 | 正常 | ☑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  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 |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3  H(V1.0)5.1.3  H(V1.0)5.1.1  H(V1.0)5.2 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合  🞎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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 不符合与纠正措施 | | F10.1  H(V1.0)5.1.1 | 文件名称 | | | 如：《不符合和纠正措施控制程序》 🗹《纠正和预防措施控制程序》 🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题 🗹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 | |  |  |  |  |  |  | |
| 过敏原的管理 | | H（V1.0）3.10 | 文件名称 | | | ☑《致敏原控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | |  | 运行证据 | | | 致敏物质评估：☑牛奶；□坚果；☑鱼；☑虾；☑蛋；☑大豆；☑花生；☑小麦；  识别致敏物质的污染途径：☑原材料；☑仓储；□运输；☑加工中交叉污染；☑人员；  交叉污染的控制措施：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  控制措施进行定期确认和验证：□通过检测没有发现过敏物质；☑无需检测  致敏物质的标识：□明显 □比较明显 ☑不明显，需要改进  本企业 小麦、鱼、虾、大豆、鸡蛋、花生 属于过敏原的范畴。 |  |
| 食品欺诈的控制 | | H（V1.0）3.12 | 文件名称 | | | □《食品欺诈控制程序》和□《食品欺诈预防计划》☑《脆弱性评估控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | |  | 运行证据 | | | a）识别潜在的脆弱环节； 《食品欺诈脆弱性评估及预防计划表》  b）制定预防食品欺诈的措施；□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序。□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  d）控制措施进行定期确认和验证：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进；  通过 2022-4-24对供应商评价和来料验收，烹饪加工中心温度控制，餐品留样记录，餐具消毒记录等方式进行控制。 |  |
| 食品防护计划 | | H（V1.0）3.11 | 文件名称 | | | ☑《食品防护计划》 |  |
|  | |  | 运行证据 | | | 人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。  人为的破坏造成的显著危害： 有意损坏设备设施 ，控制措施： 搞好员工关系、杜绝不相关人员进入现场，进行告知管理  蓄意污染造成的显著危害： 投毒和故意使用非食用原材料 控制措施： 搞好员工关系、 搞好有害化学品管理、加强员工培训、加强食品安全意识 |  |

说明：不符合标注N