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：餐饮部（黄埔技工学校第一食堂） 负责人：肖育传 陪同人员：徐丽凤** | | | 判定 | |
| 审核员：邝柏臣 陈丽丹（远程）  审核日期：2022-3-24 | | |
| 审核条款：  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/9.1.2  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3/5.2 | | |
| 组织的角色、职责和权限 | F5.3  H2.5.1 | 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 | F6.2  H2.4.2 | 文件名称 | | 如：手册第6.2条款、《2021.9-2022.2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（2021.09-2022.02） | | 就餐食品按时提供及时率； | 月度 | 就餐时间可及时提供给就餐者的人数量/总就餐者的人数）\*100% | 0 | | 食品安全事故为零。 | 月度 | 实际发生次数 | 100% | | 食品漏检数为零； | 月度 | 实际发生次数 | 100% |   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 | 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 | 2021-9~2022-2 | 每月 | 卫生、制冰效果、除冰、温度监控等 | | 维保记录 | 冷冻柜 | 2021-9~2022-2 | 每月 | 卫生、制冰效果、除冰、温度监控等 | | 维保记录 | 加工灶 | 2021-9~2022-2 | 每天 | 打扫、清洗、检测是否漏电等 | | 维保记录 | 蒸饭柜 | 2021-9~2022-2 | 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 | 2021-9~2022-2 | 每天 | 密封性、温度监控、卫生等 | | 维保记录 | 保温车 | 2021-9~2022-2 | 每天 | 检测是否漏电、温度监控、卫生等 |   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 | F7.4  F8.2 | 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 | |
| 产品和服务的设计开发 | H3.3 | 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 “水晶鸭肉饺”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2021.09.18《鸭肉营养餐品的项目建议书》，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、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。由肖育传编制，徐丽凤审批，时间为2021.12.01。同时提供了2021.12.01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。”评审人为肖育传、徐丽凤，审批为2021.12.01日。 5. 提供了2021.12.01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1月10日《产品确认报告》，主要对水晶鸭肉饺餐品符合预期要求； 7. 提供了2022年1月12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，提供了鸭肉菜品系列，包括水晶鸭肉饺、宫保鸭丁等，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） | F8.2  H3.3 | 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  🞎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   公司位于广州市白云区北太路15号广东省黄埔技工学校（第一饭堂），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1200平方米，从广东省黄埔技工学校食堂租赁，共有一层，设有鱼肉加工区、果蔬加工区、主食仓库、副食仓库、洗消区、烹饪区、蒸板区、煲汤区、打餐区、餐厅（供学校内部教职工及学生使用），另设有办公室、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，使燃气公司统一供应的天然气，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；仓库配置有挡鼠板。  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，安装有紫外线灭蝇灯，现场未见有明显虫蝇，灭蝇灯已开启，提供有《虫鼠害检查记录》，每周检查一次。  餐厨垃圾由负责，在所签订的租赁协议中已进行明确。废弃油脂由广州捷诚清洁有限公司负责回收（企业与龙归街道城市管理和社区服务中心、供方负责人签定三方协议）签约日期：2020.07.01，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，餐厨垃圾基本每天中午及晚上处理一次，提供有《餐厨垃圾清理记录》，经手人：徐艺强，收货人：徐玉南，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、蒸饭柜、热风消毒柜、加工灶、保温车等，设备主要以清洁为主，提供《设备维修清洗保养卡记录》时间：2021.09~2022.03，另提供有《清洁消毒记录表》，抽查2022.03.19/2022.03.20/2022.03.21等，操作人：徐艺强，基本符合，《厨房刀具管理记录表》抽查2022.3.19、2022.03.20、2022.3.21 记录有：刀具名称、放置位置，管理人：徐艺强。  设备维保等见7.1.3条款。   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“采购部”F7.1.6/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《消毒记录本》、记录用：餐厅、开餐间、厨房、切配间消毒情况，消毒配制 84消毒液1：75，消毒时间早餐：8：30-9：00，中餐：13：00-13：30，晚餐：消毒时间：19：00-19：30，操作记录人：徐艺强，餐食加工车间内环境主要以清洁为主，提供有《消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》等；餐具清洁消毒方面消毒柜及热水清洗为主，基本符合要求。  现场查看，员工更衣室已经配置了洗手专间，未配备洗手液和75%酒精消毒用品，一阶段问题未整改，已经开不符合项整改。   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“行政部”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《从业人员晨检记录表》，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。  客户群体主要是黄埔技校教职工及学生接的就餐消费者；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   提供了2022年03月相关的餐饮业（热食类制售）生产加工过程的相关记录：厨房刀具管理记录、中心温度记录表、消毒液配置记录、餐具消毒记录表、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《从业人员晨检表》，显示3月共有10名员工健康状况良好。另提供了《学校食堂自查表》对人员、水、电、设备、硬件、卫生、定位等项目，基本符合要求。 |
| 提供给外部供方的信息 | | H3.5  H3.12 | 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。  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：  **餐饮食堂工艺流程：**  **荤菜：**  原辅料验收——储存——清洗、切配/称量辅料——制熟CCP——装盘——分餐——售卖  **素菜：**  原辅料验收——储存——择菜、清洗——切配/称量辅料——制熟CCP——装盘——分餐——售卖  **米饭、粥：**  原辅料验收——储存——淘洗——制熟CCP——装盘——分餐——售卖  **餐具清洗消毒：**  餐具——回收——清洗——消毒CCP——备用  目前主要为所在广东黄埔技工学校提供堂食餐饮服务；主要顾客为学校学生及教职工。  堂食餐饮服务：公司每周提前安排菜单，由餐饮部采购人员安排从合格供方处进行采购（广州好佳顺餐饮管理有限公司、广州市花都区新华茹生蔬菜行、广州华荣福购销部进行采购）。  抽查3月24日采购单，包括青菜、鸡蛋、盐酥鸡等23个品种产品，蔬菜供方为广州市花都区新华茹生蔬菜行、鸡蛋、盐、油、南乳供方：广州华荣福购销部、其它食材均由广州好佳顺餐饮管理有限公司进行统一采购，验收情况见餐饮部审核记录。  抽查3月24日涉及的现场管理相关证据：  抽查3月24日生产指令单：酸梅烧鸡、香辣虾、西芹炒圆椒亲亲肠、尖椒炒盐酥鸡、豆泡肉沫、红烧狮子头、尖椒土豆丝等；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3月24日的配餐菜单，对每份产品的克重进行了规定；记录了各原料的验收入库情况；蔬菜有3月23日采购入库单，记录了西芹、白萝卜、花菜、圆椒、包菜等12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19日 | 2021年3月24日 | 2021年3月22日 | | 过程、产品和服务名称 | 食材（长粒香米、炒饭米） | 食材（青菜、鸡蛋、调味料、鲜猪肉、肉类冻品（盐酥、亲亲肠、黑椒肉柳等） | 青菜、包菜、白萝卜、鲜猪肉、好瘦肉、鸡蛋等 | | 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 | |
| 应急准备和响应 | | F8.4  H3.13 | 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11月23日 消防紧急疏散演练  🞎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 | | 2021.11.23  消防紧急疏散演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | | 2021.11.03  食品安全事故应急预案 | 🞎实际发生 🞎演练 | 食品安全事故应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | | 2021.11.03  食品安全突发事件演练 | 🞎实际发生 🞎演练 | 食品安全突发事件演练 | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2021.11.23 ；  修订响应措施的内容： 无 |
| 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℃ | 巡检人员每次使用温度计检测加工食物的中心温度 | 《菜品出锅温度检测》  符合要求 | | CCP2：  餐具清洗消毒 | 生物危害  致病菌 | 红外杀菌温度≥80℃，时间≥20分钟 | 消毒人员每餐对消毒时间和温度进行检查 | 《餐具消毒记录》  符合要求 |   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：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CCP** | **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 | 餐饮部 | 食物中心温度≥70℃ | 3月21日《制熟工艺操作记录表  》，炸鸡翅中心温度为90.1℃，豆干炒肉中心温度为89.7℃  炒小白菜91.3℃；  红烧鱼90.2 ℃  记录人：徐富 | 现场3.24 抽查酸梅烧鸭，中心温度为89.3℃；香辣虾中心温度为90.2℃。西芹圆椒亲亲肠90.6℃  03.23抽查水煮肉片 90.1℃，青椒炒猪头皮90.4℃，西芹炒培根88.9℃  询问未涉及重热过程 | 基本符合 | | CCP2：  餐具清洗消毒 | 餐饮部 | 红外杀菌温度≥80℃，时间≥20分钟 | 3月01日《餐具消毒记录》记录餐盘、餐勺  2022.3.01 数量150个，温度100℃，消毒时间：13：00~13：30 温度为100℃，时间为30分钟，18：00~18:30温度100℃,消毒时间：30分钟;  2022.3.14  《餐具消毒记录》记录餐盘、餐勺  2022.3.14 数量150个，温度100℃，消毒时间：13：00~13：30 温度为100℃，时间为30  分钟，18：00~18:30 消毒温度100℃,消毒时间：18：00-18：30.  记录：邓莲 | 2022.3.23  现场查看蒸气柜消毒温度为100℃，时间为30分钟。  2022.3.24  现场查看蒸气柜消毒温度为100℃，时间为30分钟。  记录：邓莲 | 基本符合 |   另外抽查菜品出锅温度检测，餐具清洗消毒记录10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 | F8.3  H3.7 | 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 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   抽查产品留样记录：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 奥尔鸡翅 | 200g | 2022-3-23 | 2天 | 冷藏 | | 黑椒鸡排 | 200g | 2022-3-23 | 2天 | 冷藏 | | 客吱脆鸡排 | 200g | 2022-3-23 | 2天 | 冷藏 | | 牛腩 | 200g | 2022-3-23 | 2天 | 冷藏 | | 炸年糕 | 200g | 2022-2-25 | 2天 | 冷藏 | | 酸菜鱼 | 200g | 2022-2-25 | 2天 | 冷藏 | |
| 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 | H3.11  H3.10 | 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。现场查看肉类冻品，如鸡产品、肉丸等在冷冻柜内分类存放，冷冻温度显示为-16℃。有相应的记录。目前主要采用零仓库模式，食材当天采购当天使用，没有配备冷藏冷冻库。  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： （成品餐食当餐堂食，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 | 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。 |
| 监视和测量资源 | | | F8.7  H3.6 | 文件名称 | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | | 🗹符合  不符 |
|  | | |  | 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 🗹电子天平  🞎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  🞎其他——多功能食品安全检测仪  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 | | 电子台秤（TCS-300） | ZD202202181219 | 2022.02.18 | 🗹分拣区 🞎实验室 | | 中心温度计(TP300) | ZD202202181220 | 2022.02.18 | 🗹分拣区 🞎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 | | （存放肉类冻品）  冷冻冷藏柜温度显示给 | 未有提供内校记录 |  | 🞎车间 🗹实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |   已开不符合项整改  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 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | |  |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | | | F8.8.1  H4.5 | 文件名称 | 如：🗹手册8.8条款、🗹《确认程序》 | |  |
|  | | |  | 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：《 餐具检测报告》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 | | 2022-03-03 | 餐具：委托福建国鼎检测技术有限公司，报告编号 CTT22020901740，报告日期20220303，检测游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群和沙门氏菌。符合GB14934-2016标准的要求。 | 每年一次，第三方检测 | 沙门氏菌:不得检出  大肠菌群:不得检出  阴离子合成洗涤剂 不得检出  游离性余氯<0.003mg/100cm2 | 沙门氏菌:未检出  大肠菌群: 未检出  阴离子合成洗涤剂: 未检出  游离性余氯：未检出 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   主要通过现场管理，检查为主，提供有《从业人员晨检》、《食堂消毒记录》、《刀具管理》、《虫害控制检查记录》、《餐厨垃圾清理记录》等，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2021.9~2022-03；每月进行1次；检查人员：徐艺强；检查结论：无问题；  抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《生产用水的第三方检测报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-03-03 | 水源为城市用水，委托，检测机构：福建国鼎检测技术有限公司，报告编号 CTT22020901741，报告日期20220303，共检测了16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 | 每年一次，第三方检测 | 检测项目：菌落总数≤100 CFU/Ml铅≤0.01mg/L、pH6.5-8.5、铁≤0.3mg/L、氯化物 ≤250 mg/L | 菌落总数未检出、铅未检出、pH 6.73、铁未检出、氯化物 6.3 mg/L | 🗹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“2022-03-3”。  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 | | 2022-03-05 | 荤菜 | 送检 | CTT22020901737 | 2022-03-05 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-03-05 | 素菜 | 送检 | CTT2202090178 | 2022-03-05 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-03-05 | 米饭 | 送检 | CTT22020901739 | 2022-03-05 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-03-05 | 餐具 | 送检 | CTT22020901740 | 2022-03-05 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-03-05 | 生产用水 | 送检 | CTT22020901741 | 2022-03-05 | 🗹合格 □不合格 | | |  |
| 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 总经理徐丽凤  发起纠正措施的指定人员 总经理徐丽凤 。 | |  |
| 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 | | | F8.9.3  H5.1.2 | 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 或总经理徐丽凤 。 | |  |
| 产品和服务放行 | | | F8.9.4.2  H3.8 | 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 | 餐饮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《中小学生餐良好操作规范》执行 | ☑符合 □不符合 | | |  |
|  | | |  |  | 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 | | 2022-03-23 | 西芹、白萝卜、花菜、包菜、莲藕等  供方：广州花都区新华茹生蔬菜行 | 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  经手人：徐艺强  送货人：廖茹生 | ☑合格 □不合格 | | 2022-03-23 | 鸡蛋、盐、油、南乳  供方：广州华荣福购销部 | 随机 | 索证、新鲜 | 新鲜、保质期、索证索票  收货人：徐艺强  送货人：吴燕 | ☑合格 □不合格 | | 202-03-23. | 大鸡腿、培奶、雪花鸡柳、亲亲肠、锅包肉、加厘鱼丸、方形火腿 | 随机 | 索证、新鲜、保质期 | 新鲜、保质期、索证索票  收货人：徐艺强 | ☑合格 □不合格 | | 2022-03-22 | 猪白条1头  供方：广州好佳顺餐饮管理有限公司 | 随机 | 索证、新鲜、数量符合订单要求 | 新鲜、提供广州肉品品质检验合格证，粤A肉检NO822838188  2022.03.22  动物检疫合格证明：  NO:44136883882  检验机构：广州花都区动物卫生监督所  日期：2022.03.22 | ☑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 | | 2022-03-24 | 酸梅烧鸭、香辣虾、西芹炒圆椒亲亲肠、尖椒炒盐酥鸡等 | 随机 | 感官、中心温度≥70℃ | 感官：酸梅烧鸭、香辣虾、西芹炒圆椒亲亲肠中心温度：96℃、尖椒炒盐酥鸡：90℃ | ☑合格 □不合格 | | 2022-03-23 | 水煮肉片、  蒜心炒雪花鸡柳、西芹炒培根等 | 随机 | 感官、中心温度≥70℃ | 感官：烧熟煮透，水煮肉片：91℃、蒜心炒雪花鸡柳：86℃。 | ☑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，见餐饮部审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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  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， | |  |
| 不合格品的处理/控制 | | | F8.9.4.3  H5.1.3  H5.1.1 | 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， | |  |
| 撤回/召回 | | | F8.9.5  H（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： 总经理徐丽凤 ；  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 | 行政部 |  | | 通知消费者 | 行政部 |  | | 处置撤回产品 | 餐饮部 |  | | 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 | | 2021年11月20日 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 2021年11月20日12时10分，餐饮部接到就餐者投诉，反馈打的饭菜中红烧鸭肉较生未煮熟，批次为：2021.11.20 | 当日烹饪的红烧鸭肉全部撤回 | 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。 | |
| 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； |

说明：不符合标注N