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：监察督导部 陪同人员：陈吉利 | 判定 |
| 审核员：肖新龙EOH(QF)（远程）、任泽华QF(E)H 审核时间：2022-05-08 |
| 审核条款：Q：5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3/10.2；E: 5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.2/10.2O :5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.2/10.2；F：5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/9.1.2/10.1H: 2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/4.5/5. 1.1-5.1.3 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3F5.3H2.5.1E5.3O5.3 | 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/顾客投诉的处置、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，负责本部门跟产品质量、食品安全、环境和职业健康的实施工作。负责公司环境和职业健康安全的合规性管理。 |
| 环境因素 | E6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素和危险源辨识、评价和控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看🗹《环境因素识别评价表》、🗹《重要环境因素清单》监察督导部对公司的环境因素识别进行组织和协调，明确了公司以过程为基础的环境因素，确定了公司的环境因素，并评价确定了重要环境因素，并明确了控制措施，主要如下（具体实施见各部门审核记录）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 主要环境因素 | 状态 | 控制措施 |
| 火灾的发生 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急  | 管理方案/应急预案 |
| 有毒有害废弃物的废弃 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 指定有资格的处理商处理，签定处置协议 |
| 废水排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 设施设备管理 |
| 废气（油烟）排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 设施设备管理 |
| 噪声 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 设施设备管理 |
|  |  |  |

与本**部门职责相关的主要环境因素及其控制措施是**：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 主要环境因素 | 状态 | 控制措施 |
| 火灾的发生 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急  | 管理方案/应急预案 |
| 有毒有害废弃物的废弃 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 指定有资格的处理商处理，签定处置协议 |
|  |  |  |

 |
| 危险源辨识 | O6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素和危险源辨识、评价和控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 监察督导部对公司的危险源识别进行组织和协调，明确了公司以过程为基础识别危险源，并经过评价确定了公司的不可接受风险，明确了控制措施，主要如下（具体实施见各部门审核记录）**公司涉及的主要危险源包括：**机械伤害：🗹物体打击 🞎高空落物 🞎高空坠落 🗹车辆撞人 🞎其他——化学伤害：🗹食物中毒 🞎灼烧 🞎粉尘 🞎窒息（受限空间）🞎其他——冷热伤害：🗹烫伤 🗹中暑 🗹冻伤电的伤害：🗹触电 🞎雷击 🞎其他——火灾伤害：🗹爆炸 🞎灼烧 声音伤害：🗹噪声组织评价不可接受风险的准则：《危险源辨识和风险评价控制程序》LEC法 **最终确定了公司的重要危险源，及其控制措施是**：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **重要危险源** | 职业健康安全风险 | 控制措施 |
| 火灾或爆炸 | 烧伤 | 消防设施、日常检查、定期检测、应急演练 |
| 机械伤害 | 摔伤、手指受伤 | 日常检查 |
| 电击伤害 | 触电 | 专人管理 |
| 烫伤 | 人身体受伤 | 医药箱、安全教育 |
| 冷冻库内作业 | 冻伤 | 棉衣等防冻措施 |
|  |  |  |

组织对食品中毒进行了识别管理，但未作用重要危险源，现场沟通。与**部门职责相关的主要危险源及其控制措施是**：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 主要危险源 | 职业健康风险 | 控制措施 |
| 火灾 | 烧伤 | 消防设施、日常检查、定期检测、应急演练 |
|  |  |  |
|  |  |  |

 |
| 措施的策划 | EO6.1.4 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.4条款、🗹《环境、职业健康安全目标、指标和管理方案》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织针对重要环境因素、合规义务、风险和机遇制订了控制措施（管理方案）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 控制内容 | 类别 | 控制措施 | 责任部门 |
| 杜绝火灾发生 | 重要环境因素重大危险源 | 消除潜在火灾隐患措施：1.制订《应急预案》，《环境和职业健康安全运行控制程序》、《应急准备与响应控制程序》，并严格实施相关要求。2.加强对燃气管道、电器使用、供电线路老化、漏电、易燃烧物存放不当、人员吸烟的检查力度，杜绝火灾事故发生，确保办公区域、中央厨房的消防器材完好，发现隐患及时报管理部处理。3.开展定期安全宣传教育、消防知识和应急预案等培训。 | 中央厨房为主 |
| 固体废弃物分类处理 | 重要环境因素 | 固体废弃物回收处置措施：1.制订《环境和职业健康安全运行控制程序》，并严格实施相关要求。2.综合办对固废堆放点进行分类、标识。对环境有污染的物品（如：泔水、废油、硒鼓、色带等）建立专门收集处，由供应商或有资质的单位回收。3.过期/变质产品、生活垃圾、废弃包材分开堆放，由专门单位负责清运。4.教育员工对外来人员在岗位区域内有污染环境的行为进行制止、告之对固体废弃物随便排放的行为给予批评教育。5.加强对固废分类及回收执行情况（包括相关方）的监督检查。 | 中央厨房为主 |
| 杜绝重大安全事故和伤亡事件控制各类轻伤事故 | 重大危险源 | 控制伤亡事故管理措施：1.建立《应急准备与响应控制程序》、《应急预案》，明确烫伤、切伤、触电、车祸等急救措施。2.进行员工安全操作规程的培训，加强自我安全防范意识和员工责任心教育，进行员工应急预案的培训，进行员工紧急救护措施培训。3.对各种设备定期检修，及时维护。4.购买的设备维修零件必须经检查与验收合格后方可使用，以防止使用设备时造成机械伤害。5.严格执行《应急预案》要求。6.管理部加强对工伤事故的管理，发生工伤事故时，按四不放过原则对工伤事故进行分析，进行教育，采取纠正预防措施，并负责验证措施。 | 中央厨房为主 |
| 污染物排放 | 重要环境因素 | 废水达标排放管理措施：1.制订《环境和职业健康安全运行控制程序》，并严格实施相关要求。2.厨房废水经隔油池、生活污水经化粪池预处理后与其他废水（餐具及地面清洗水）经地埋式污水处理装置处理后达标排放。3.每年至少一次委托资质单位进行检测。4.管理者代表每季度定期检查现场作业及废水排放情况。5.值班经理每日进行现场的环境检查，做好检查记录。 | 中央厨房为主 |
| 油烟废气达标排放管理措施：1.制订《环境和职业健康安全运行控制程序》，并严格实施相关要求。2.油烟废气经油烟净化装置处理后由15m高排气筒排放。3.每年至少一次委托资质单位进行检测。4.管理者代表每季度定期检查现场作业及废气排放情况。5.值班经理每日进行现场的环境检查，做好检查记录。 | 中央厨房为主 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 |
| 法律法规要求和其他要求的确定\合规义务 | EO6.1.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.3/9.1.7条款、🗹《法律法规和其他要求识别和评价控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织收集法律法规和其他要求的渠道：🗹专业网站 🗹主管机构 🞎专业书店 🗹其他（行业/协会）提供有《相关法律法规清单》，对环境和职业健康安全涉及的法律法规进行了识别；列举主要的相关法律法规是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 法律法规名称 | 具体条款 | 应用过程 | 责任部门 |
| 《中华人民共和国消防法》 | 全部 | 消防过程 | 各部门 |
| 《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》 | 全部 | 固废处理 | 各部门 |
| 餐饮服务业大气污染物排放标准 | 全部 | 油烟排放过程 | 各部门 |
| 杭州市生活垃圾管理条例 | 全部 | 固体废弃物管理过程 | 各部门 |
| 消防安全标志GB 13495.1-2015 | 全部 | 消防过程 | 各部门 |

 查看《排污许可证》编号： 不适用 有效期至： 年 月 日污染物排放种类：🞎生活污水 🞎工业废水 🞎废气 🞎粉尘 🞎厂界噪声 🞎其他——污染物排放总量：🞎达标 🞎未达标，需要改进： 污染物排放浓度：🞎达标 🞎未达标，需要改进： 餐厨垃圾（含地沟油）与“浙江卓尚环保能源有限公司”签订协议，统一由其进行处理；合同签订日期：2022. 2.26；提供了厨余垃圾清运台账、《废弃油回收处理台账》，基本符合要求。根据该企业的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：——不适用🞎环境影响登记表 🞎环境影响报告表 🞎环境影响报告书 🞎其他——备案号：消防备案：不适用 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2H2.4.2E6.2O6.2 | 文件名称 | 手册第6.2条款、《公司管理体系目标及过程监视测量情况考核统计》 | 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分解目标，目标具体、有针对性、可测量并且可实现。本部门目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 本部门目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.11--2022.3） |
| 内审计划实施率100％ | 组织内审员学习，按照内审程序要求组织内审； | 监察督导部 | 均为100% |
| 验证执行率95％ | 按照验证控制程序执行，确保HACCP计划等得到有效验证 | 监察督导部 | 均为100% |
| 产品抽样检验覆盖面达到99% | 按照QMS8.2.4的要求控制 | 监察督导部 | 均为100% |
| 计量器具送检率100％ | 按照综合管理手册和有关计量监督部门规定执行； | 监察督导部 | 均为100% |
| 废水/废气按国家标准排放 | 按照外部监测情况统计 | 监察督导部 | 进行了监测，已达标 |
|  |  |  |  |

目标已实现，2022年4月份之后目标在实施中。🞎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。 |
| 运行 | E8.1O8.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.1条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 有 🞎化学品库 🞎化学品柜 不涉及化学品防护性要求：🞎防潮 🞎防火 🞎易碎 🞎防倒置 🞎防日晒 🞎温度 🞎湿度 🗹保存期限 🞎其他防护方法可包括：不涉及🞎标识 🞎防漏托盘 🞎地面防渗层 🞎灭火器 🞎储存温湿度 🞎传输或运输 🞎保护是否有MSDS：主要是少量75%酒精 |
| 远程/现场观察 | 对剧毒品的管理：（适用时）不适用有 🞎化学品库 🞎化学品柜 🞎部分原料目前的剧毒品名称： 五双管理：🞎双人入库 🞎双人领用 🞎双账簿 🞎双锁 🞎双人出库 化学品库房管理：抽查化学品名称： 见财务部（仓储部）审核记录 🞎分类存放 🞎有MSDS或告知卡 🞎防泄露措施 🞎消防措施 🞎存储量适宜🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎防渗漏措施 🞎其他 |
| 远程/现场观察 | 查看检验室的现场管理危化品的保管：🞎合格 🞎不合格，说明： 不涉及 MSDS的配备：🞎齐全 🞎未配置 🞎不齐全，说明： 不涉及 通风处的完好：🗹完好 🞎未配置 🞎不完好，说明： 劳保用品的准备：🞎护目镜 🞎防毒面罩 🞎防酸碱手套 🞎防护服 🗹 不涉及 消防器材：完好，主要由综合管理部（工程）负责检查，见综合管理部（工程）审核记录 |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5F8.7H3.6 | 文件名称 | 如：🞎《监视和测量装备控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | 🗹符合🞎不符合🞎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 🞎服务检查表 🞎食品安全自查表/安全检查表 🗹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 食品安全自查表/安全检查表：《鼎香央厨自查审核表》🗹使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他抽查计量器具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 | UNE15-202204020 | 2022.4.25校准 | 🗹生产车间 🞎实验室 |
| 数字温度计（-30~300） | UNE41-202204036 | 2022.4.26校准 | 🞎生产加工间 🗹公用口实验室 |
| 农药残留快速检测仪 | UNE05-202204014 | 2022.4.28校准 | 🞎生产加工间 🗹实验室 |
| 数显恒温水浴锅 | UNE12S-202204024 | 2022.4.28校准 | 🞎生产加工间 🗹实验室 |
| 压力表 | UNE17-202204099 | 2022.4.25校准 | 🗹生产车间 🞎实验室 |
| 微电脑温度控制器 | UNE46-202204011 | 2022.4.25校准 | 🗹生产车间 🞎实验室 |
| 双金属温度计 | UNE20-202204014 | 2022.4.26校准 | 🗹生产车间 🞎实验室 |

1、冷冻、冷藏库温度监控系统没有提供校检证明； 2、称量用电子秤（KFS-C系列）和仓库验收用电子台秤（TCS-500）没有提供校检证明；——开具不符合报告。抽查内部校准情况；抽查《——》：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 |

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 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |

 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 《危害控制计划》 | 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 | 视频/现场查看 | OPRP的实施情况：本部门不涉及

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

HACCP的实施情况：本部门不涉及，具体见中央厨房审核记录

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

 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | Q8.6F8.9.4.2H3.8 | 文件名称 | 《食品安全检查制度》、《公司食品安全管理制度》、《采购验收管理标准》、《过程和产品的监视测量控制程序》、《食品进货查验制度》、《进货检验规程》、《前提方案/良好卫生规范》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：农药残留符合要求、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 | 中央厨房现场依据《粗加工标准、切配标准、烹饪标准等》，其中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 | 通过对餐前准备、售中服务、售卖服务等要求 | ☑符合 □不符合 |

 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 放行包括：原材料进厂 过程检查 □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：《 快速检测结果登记表》/《进货查验记录表》（包材、肉类、调味品、禽类、洗消用品、日常易耗品等验收，品类覆盖齐全。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-02-26 | 蔬菜（青菜、白菜、莴笋等7个品种） | 随机 | 检测值≤50% | 鲜金针菇4.4%；莴苣20.7%才华19.8%等，均在50%以下 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-26 | 年糕片 | 随机 | 从合格供方采购，随货证据文件、数量、感官 | 来自合格供方，感官无异常，数量30斤，随货凭证有，自检或委检“正常” | ☑合格 □不合格 |
| 2022.1.15 | 添加剂（泡打粉） | 随机 | 从合格供方采购， | 来自合格供方，感官无异常，数量1箱，随货凭证有，自检或委检“正常” | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-26 | 冻品（兴阳鸡脯肉、六和鸭胸等） | 随机 | 从合格供方采购，随货证据文件、数量、感官 | 来自合格供方，感官无异常，数量鸡脯肉1箱，六和鸭胸5箱，随货凭证有，自检或委检“正常” | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-26 | 禽类（鸡胴体） | 随机 | 从合格供方采购，数量，外观完好，动物检疫合格证明 | 合格供方采购、数量（三黄鸡871斤，乌鸡61斤），外观完好，动物检疫合格证明（NO.3432531729） | ☑合格 □不合格 |
| 2022-04-14 | 猪肉（中方） | 随机 | 从合格供方采购，数量，外观完好，动物检疫合格证明 | 合格供方采购、外观完好，数量70kg，外观合格，浙江省食用农产品统一销售凭证、肉品品质检验合格证（01113963） | ☑合格 □不合格 |

抽取半成品**检验**相关记录名称：《鼎香央厨自查审核表 》：内容包括人员管理、原料收货控制、基础卫生设施、存储与发货等11大类，并细化到各具体小类，共计100分（另外有15项红线扣分点），有相应的审核细则，抽查2022.4.19，由陈吉利等进行检查，有净筐未离地摆放、洗手区酒精消毒液缺失等问题，最后得分86分，合规扣分：无

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

抽取成品**检验**相关记录名称：《检验记录》，对菜肴中心温度等通过中央厨房进行检查，见中央厨房审核记录。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-02-21 | 20220221B中餐1200份 | 随机 | 色、臭和味、肉眼可见物、净含量540g、外观、庐阳等 | 无异色；无异臭异味；无其他异物；净含量550g；无渗漏；标签齐全清晰 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-02 | 20220502B中餐210份 | 随机 | 色、臭和味、肉眼可见物、净含量540g、外观、庐阳等 | 无异色；无异臭异味；无其他异物；净含量552g；无渗漏；标签齐全清晰 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-05 | 202200505B中餐 | 随机 | 色、臭和味、肉眼可见物、净含量470g、外观、庐阳等 | 无异色；无异臭异味；无其他异物；净含量481g；无渗漏；标签齐全清晰 | ☑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，见综合管理部（配送部）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 |
| 视频/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，  |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1H（V1.0）4.5  | 文件名称 | 🗹《危害分析和HACCP计划制定、实施和验证管理程序》验证程序包括：🗹验证的依据和方法、🗹验证的频率、🗹验证的人员、🗹验证的人员、🗹验证的内容、🗹验证结果及采取的措施、🗹验证记录、🗹其他 | 🗹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 | 食品安全小组 | 🞎控制有效🞎控制无效 |
| 危害控制计划实施有效 | 🗹自行检查 | 每年1次 | 食品安全小组 | 🗹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 | 食品安全小组 | 🗹控制有效🞎控制无效 |
| 危害分析输入的更新 | 🗹检查 | 首次运行或变更后 | 食品安全小组 | 🗹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 🞎否验证活动采用方式：🗹观察、🗹内部审核 🗹外部审核 🗹校准 🗹抽样检测验证产品的安全性 🗹记录评审 🗹环境采样和检测（委托万向学院定期进行）。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 |
| 2022-03-14【海康威视食堂餐食】 | 酸菜小炒肉/2022-03-03 | 送检 | HZ-W22030462 | 2022-03-14 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-03-25【海康威视餐具】 | 筷子/2022-03-16 | 送检 | HZ-W22031059 | 2022-03-25 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-03-17【鼎香】 | 萝卜丝瘦肉汤/2022-03-11 | 送检 | No.22CF0311011 | 2022-03-17 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-03-17【鼎香】 | 油爆虾/2022-03-10 | 送检 | No.22CF0310011 | 2022-03-17 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-03-17【鼎香】 | 汤碗/2022-03-10 | 送检 | No.22CQ0310001 | 2022-03-17 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-05-06 | 生产加工用水 | 送检 | HZ-W22041006 | 2022-05-06 | 🗹合格 □不合格 |

🗹《危害分析和HACCP计划制定、实施和验证管理程序》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： 2022-03-28 进行验证抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《鼎香央厨自查审核表 》：内容包括人员管理、原料收货控制、基础卫生设施、存储与发货等11大类，并细化到各具体小类，共计100分（另外有15项红线扣分点），有相应的审核细则，抽查2022.4.19，由陈吉利等进行检查，有净筐未离地摆放、洗手区酒精消毒液缺失等问题，最后得分86分，合规扣分：无。

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

有委托外部高校开展现场微生物验证，因疫情影响，暂未开展，现场沟通。抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《—— 》，日常以生产管理人员进行检查为主，未保留相应证据。提供有生产用水的第三方检测报告。报告结论合格，报告日期：2022-05-06；包括氰化物、铅、砷、汞、镉、总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌等42项。

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

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**验证的结果需要输入到管理评审中，以确保这些重要数据资源能被适当考虑并对整个HACCP体系持续改进其作用；见《管理评审 2022-04-08日 》、《验证结果分析分析报告》2022-04-05日当验证结果不符合要求时，应采取纠正措施并进行再验证。验证活动证实：—HACCP计划得以实施，并持续控制危害；🗹有效 🞎失效，说明 —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明 验证不应由实施监控和纠正措施的人员进行。🗹是 🞎否如部分验证活动无法由企业内部实施，可委托具备能力的外部专家或第三方实施。外部专家或第三方名称：中谱安信（杭州）检测科技有限公司/绿城农科检测技术有限公司 ；外委验证的内容：主要是对成品主食、热菜类、餐具的安全特性指标，具体见验证报告。见食品安全小组F8.5.3审核记录。应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品/潜在不安全产品控制程序》 | 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 总经理宣轩、食品安全小组组长赵立琦 发起纠正措施的指定人员 总经理宣轩、食品安全小组组长赵立琦  |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正及预防措施控制程序》 | 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：《纠正及预防措施控制程序》 | 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：《纠正及预防措施控制程序》《不合格品/潜在不安全产品控制程序》 | 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—— 总经理宣轩、食品安全小组组长赵立琦 。 |
| 不合格品的处理/控制 | Q8.7F8.9.4.3H5.1.3H5.1.1 | 文件名称 | 如：《纠正及预防措施控制程序》《不合格品/潜在不安全产品控制程序》 | 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 |
| 视频/现场观察 | 检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合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：管理手册9.1.3/9.1.6条款、《数据分析控制程序》、 | 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：管理手册9.1.3/9.1.6条款、《数据分析控制程序》、 | 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。提供《验证结果分析确认表》 |
| 监视、测量、分析和评价 | EO9.1.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册9.1条款、🗹《绩效、监视和测量控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 监视、测量、分析和评价的内容：🗹能源消耗 🗹消防安全 🞎危化品管 🞎特种设备管理 🗹持证上岗人员管理（见7.2条款） 🗹废物回收 🗹污染物处理（厨余垃圾，见中央厨房审核记录） 🞎其他抽取监视、测量、分析和评价相关记录名称：《运行检查记录见中央厨房审核记录》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 项目 | 检查结果 | 结论 |
| —— |  |  | 🞎达标 🞎超标 |
|  |  |  | 🞎达标 🞎超标 |
|  |  |  | 🞎达标 🞎超标 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1）饮食油烟、生产废水、环境噪声，报告编号DYHB2204112，报告日期：2022年4月22日，结论：合格 |
| 合规性评价 | EO9.1.2 | 文件名称 | 如：管理手册9.1 条款、🞎《法律和其他要求控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 🞎自管理体系建立后/🗹近一年，随机抽取合规义务如下：《合规性评价记录》；

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 合规义务 | 评价日期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 |
| 《中华人民共和国安全生产法》 | 2022-03-06 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《中华人民共和国消防法》 | 2022-03-06 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《工伤保险条例》 | 2022-03-06 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《职业病防治法》 | 2022-03-06 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《中华人民共和国道路交通安全法》 | 2022-03-06 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《浙江省劳动防护用品管理办法》、《浙江省劳动保护条例》 | 2022-03-06 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《浙江省女职工劳动保护办法》 | 2022-03-06 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 《浙江省消防条例》 | 2022-03-06 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |
| 生产安全事故报告和调查处理条例 | 2022-03-06 | 🗹达标 🞎未达标 | 无 |

提供有合规性评价报告，评价时间：2022-03-06。 |
| 不合格和纠正措施 | QEO10.2、F10.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册10.2条款 🗹《纠正及预防措施控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织已持续改进质量/食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性，以提升食品安全绩效。 组织考虑了分析和评价的结果以及管理评审的输出，确定是否存在需求或机遇，这些需求或机遇应作为持续改进的一部分加以应对。🗹 管理评审改进措施已落实🞎 管理评审改进措施未落实的原因： 最高管理者应确保组织通过以下活动， 持续改进食品安全管理体系的有效性：🗹沟通 🗹管理评审 🗹内部审核 🗹验证活动结果分析 🗹控制措施验证和控制措施组合🗹纠正措施 🗹FSMS更新 。 |

说明：不符合标注N