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：品控科 主管领导：何朋轩 陪同人员：赵津泽 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙:QEOFH（远程） 【腾讯会议/微信/电话】 审核时间：2022-06-01下午-2022-06-02上午 | |
| 审核条款：  Q:5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3  E/O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1  F:5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/ 9.1.2/  H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/4.5/5.1 | |
| 组织的角色、职责和权限 | | Q5.3  F5.3  H2.5.1  E5.3  O5.3 | 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。 |
| 环境因素 | | E6.1.2 | 文件 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织在识别环境因素和相关的环境影响时，需考虑非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。  环境因素识别考虑了下列过程：  🗹设计开发 🗹原材料采购 🗹生产/服务提供 🗹产品检测 🗹产品交付 🗹产品使用  🗹最终处置 🞎其他——  组织的环境因素包括：  能源资源消耗： 🗹水 🗹电 🞎蒸汽（外购） 🞎压缩空气 🗹天然气 🞎氮气（自制）  污染物排放种类：🗹生活污水 🗹工业废水（含油废水） 🗹废气（油烟） 🞎粉尘 🞎噪声 🗹固体废弃物 🞎危险废弃物 🗹其他——厨余垃圾  危险化学品引起的环境影响：🞎泄露 🞎燃烧 🞎爆炸 🗹其他——火灾  涉及品控部主要有空调使用、废纸废弃、废硒鼓废色带废电池废灯管排放、火灾等，但未包括品控部检测过程，包括试剂使用和废弃等识别所涉及的环境因素，沟通。  评价重要环境因素的准则：《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》  组织的重要环境因素，及其控制措施是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 重要环境因素 | 状态 | 控制措施 | 责任部门 | | 火灾、爆炸 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 管理方案/应急预案 | 各部门 | | 固体废弃物（厨余垃圾）排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 指定有资格的处理商处理，签定处置协议 | 各部门 | | 水、电、气消耗 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 加强管理教育 | 各部门 | | 污水排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 设施设备管理 | 各部门 | | 油烟排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 设施设备管理 | 中央厨房 | | 噪声 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 设施设备管理 | 中央厨房 |   涉及本部门的重要环境因素为：无 |
| 危险源辨识 | | O6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织在辨识危险源和相关的职业健康安全风险时，已考虑下列因素：  🗹社会因素 🗹领导作用 🗹组织的文化 🗹常规活动和状况 🗹非常规活动和状况  🗹内部或外部以往发生的相关事件 🗹潜在的紧急情况 🗹内部员工 🗹相关方人员 🞎其他  🗹工作场所附近的状况 🗹实际或拟定的变更 🗹危险源的知识和相关信息的变更  危险源辨识考虑了下列过程：  🗹设计开发 🗹原材料采购 🗹生产/服务提供 🗹产品检测 🗹产品储存 🗹产品交付  🗹辅助活动 🞎公用工程 🞎其他  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  **组织的重大危险源包括，及其控制措施是**：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **重要危险源** | 职业健康安全风险 | 控制措施 | 责任部门 | | 不安全食品 | 食物中毒 | 1、 对制作人员进行教育，加强管理和检查；  2、 按照食品安全规程加工和食用食品。 | 中央厨房 | | 火灾或爆燃 | 烧伤 | 1. 对员工进行安全意识教育和技术技能培训； 2. 明确燃气灶安全操作规程，设置警示标识； 3. 员工按操作规程作业，严格管理制度，加强检查； 4. 检查并完善设备防护设施；   5、每年至少组织一次预案演练。 | 各部门 | | 机械伤 | 摔伤、手指受伤 | 1、 对员工进行安全意识教育和技术技能培训；  2、 明确安全操作规程，设置警示标识；  3、 员工按操作规程作业，加强检查；  4、 检查并完善设备防护设施；  5、 杜绝设备带病操作；  6、 配备防护装备，设立警示标识；  7、 所有驾驶员必须持驾驶证驾驶车辆；  8、 定期加强驾驶安全意识培训。 | 各部门 | | 电击伤害 | 触电 | 1. 进行用电安全教育； 2. 定期检查用电设备和线路的状态； 3. 请专业电工进行用电线路的维修；   4、不违规使用用电设备 | 各部门 | |  |  |  |  |   其中重大危险源与职业健康安全目标指标管理方案中对应性不足，重大危险源表述不合理，沟通。  涉及本部门的重要危险源为：无 |
| 措施的策划 | | EO6.1.4 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境/职业健康目标、指标管理方案完成情况检查表》 | 🗹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 | | 合理收集、处理固体废弃物 | 重要环境因素 | 对固体废弃物进行分类收集；  对厨余垃圾由合格的回收单位分类回收；  对废弃的硒鼓统一收集，并交由回收机构回收  再利用； | 行政科  中央厨房  采购科  品控科 | | 节能降耗 | 重要环境因素 | 在电源处张贴“随手关灯”“节约用电”等节电  标识，在水龙头处张贴“节约用水”等节水标  识，提醒全员养成节约习惯，达到节能降耗；  行政科每月统计一次水电气消耗，与用水电气预算做比对，实时调控使实际使用比预算节约。 | 行政科  中央厨房 | | 不发生火灾 | 重要环境因素、不可接受风险 | 进行消防常识的培训并在工作中严格执行；  设备长时间不使用时，关闭电源开关；  禁止使用违规电器；  定期检查燃气使用、电线老化现象、物品贮存情况等，避免使用不当等引起火灾。 | 行政科  中央厨房  维修科  品控科 | | 食物中毒 | 不可接受风险 | 1. 对制作人员进行教育，加强管理和检查；   2、按照食品安全规程加工和食用食品。 | 各部门 | | 污水、油烟、噪声排放 | 重要环境因素 | 加强吸油烟机和排放设施管理，保证控制设备正常运行。 | 中央厨房 | | 触电事故为零 | 不可接受风险 | 1. 进行用电安全教育； 2. 定期检查用电设备和线路的状态； 3. 请专业电工进行用电线路的维修；   4、不违规使用用电设备 | 各部门 | | 意外伤害为零 | 不可接受风险 | 1. 对员工进行安全意识教育和技术技能培训； 2. 明确安全操作规程，设置警示标识； 3. 员工按操作规程作业，加强检查； 4. 检查并完善设备防护设施； 5. 杜绝设备带病操作； 6. 配备防护装备，设立警示标识； 7. 所有驾驶员必须持驾驶证驾驶车辆；   定期加强驾驶安全意识培训。 | 各部门 | |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | | Q6.2  F6.2  H2.4.2  E6.2  O6.2 | 文件名称 | 手册第6.2条款、《质量和食品安全、环境、职业健康安全目标考核记录》 | 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（2022.1-2022.4） | | 各阶段检验漏检率0 | 检查过程检验记录 | 品控科 | 0 | | 关键控制点的监控覆盖率100% | 检查监控记录 | 品控科 | 100% | | 检验、化验记录的准确率99% | 以检验记录数据为准 | 品控科 | 100% | | 厂区内卫生检查每周进行一次 | 检查卫生检查记录 | 品控科 | 每周一次 | | 废弃物100%分类管理 | 可回收与不可回收废弃物分开存放 | 品控科 | 100%分类、回收 | | 火灾、触电事故为0 | 行政科组织消防和用电安全检查1次/月 | 品控科 | 0 |   目标已实现，2022年5月份及之后目标在实施中  🞎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 | | E8.1  O8.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.1条款、《环境运行控制程序》、🗹《相关方管理制度》、🗹《饮食卫生安全关键控制点》、🗹《节能降耗措施》 | 🗹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：有  主要是少量75%酒精，见中央厨房审核记录 |
| 视频观察 | 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： 见中央厨房审核记录  🞎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 |
| 视频观察 | 查看实验室的现场管理  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，主要由行政科负责检查，见行政科审核记录 |
| 监视和测量资源 | | Q7.1.5  F8.7  H3.6 | 文件名称 | 如：🞎《产品的监视和测量控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | 🗹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（高压灭菌锅） 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🗹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——农药残留快速检测仪  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：  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  提供了《监视测量装置台账》，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 | | 厨房秤 | GD602052205200473 | 2022.05.20校准 | 🗹生产车间/厨房秤 🞎实验室 | | 探针式温度计 | GD602052205200473 | 2022.05.20校准 | 🗹生产车间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |   农残测试仪【型号：ZYD0NP6】合格证：检验日期：2021年8月11日  抽查内部校准情况；远程查看现场有冷库、冰箱等，但目前因生产量少，暂未使用，也未提供温度显示装置校检证据，建议后续按照规定要求执行，已与企业沟通：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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”，与本部门相关的主要有两个：CCP1-1：蔬菜类原料 验收；CCP1-2：畜、禽类原料验收 |
| 8.5.4.5实施危害控制计划  H4.3.4.3 | 现场查看 | OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1-1：蔬菜类原料 验收 | 品控科 | 每批次自测叶菜类农残，有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%；每季度查验蔬菜农药残留检测报告； | 《蔬菜农残检测报告》，抽查 | 土豆（报告编号：FQD1205494732，日期：2022-04-17，检测项目：敌敌畏：未检出，结论：合格）；  西红柿（报告编号：FQD1205494724，日期：2022-03-17，检测项目：敌敌畏：未检出，结论：合格）；  油菜（报告编号：FQD1205494702，日期：2022-03-03，检测项目：敌敌畏：未检出，结论：合格）；  视频查看洋白菜农残测试:有机磷、氨基甲酸酯类抑制率:0%,询问了解未保留农残测试原始记录，已与企业沟通；《原辅料验收（农残）》记录见Q8.6条款 | 合格 | | CCP1-2：  畜、禽类原料验收 | 品控科 | 查《动物检验检疫合格证明》，以及产品外检报告符合GB2707、GB16869 标准要求 | 《动物检疫合格证明登记表》已提供，但未明确动物检疫编号，已与企业沟通 | 随机抽取原始证明：提供了2022年4.24由河北省香河县动物卫生监督所出具的猪胴体/白条的动物检验检疫合格证（编号为NO.1306842749）,  禽类动物检疫证明编号：No.1200744554,日期：2022-03-31 | 合格 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 产品和服务放行 | | Q8.6  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》、《原辅材料验收工序作业指导书》、《产品检验计划》、《前提方案/良好卫生规范》《空气沉降及涂抹试验作业指导书》  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、数量等  如蔬菜：农药残留、具有新鲜蔬菜应有的色泽，不脱水，无皱缩，质地脆嫩，无异物，无异味；  如畜禽肉类：合格证明、肌肉色泽鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色；肉质紧密，有坚实感；具有肉类固有的气味，无异味 | ☑符合 □不符合 | | 餐盒验收 | 随机抽取 | 正常色泽，不能有裂缝口及填装缺陷，表面无油污、尘土、霉变及其他异物 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 中央厨房现场主要通过感官检验为主 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 出厂检验项目由品控科检验员每月抽样检验一次（客户提出要求时另行进行检验并提供出厂检验报告）  出厂检验：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群共四个项目。 | 口符合 □不符合☑出厂检验频次策划不合理，也未明确菌落总数、大肠菌群指标要求（见不符合项）。 | | 服务放行 | 现场随机 | GB31654-2021《餐饮服务食品安全操作规范》等 | ☑符合 □不符合 | | 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：口《 蔬菜农残快速检测结果报告》☑《食品采购与进货验收台账》口《食品经营单位索证索票与进货检查记录》；（蔬菜、畜禽肉验收涉及CCP点的，见8.5.4.5审核记录）；抽查进货验收如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-02-24 | 食用油 | 随机 | 有合格证明、数量、感官 | 证照/检验报告/购货凭证（√）、外观检验（√），数量20桶。 | 口合格 □不合格  ☑基本符合，产品检测报告见采购科审核记录，沟通 | | 2022-03-25 | 蔬菜一批 | 随机 | 索证、新鲜、农残测试阴性、数量 | 证照/检验报告/购货凭证（√）、外观检验（√），数量见计划单。 | ☑合格 《原辅料验收（农残记录）》，芹菜农残测试4%，结论：合格；  □不合格 | | 2022-04-13 | 大米 | 随机 | 从合格供方采购，数量，外观完好 | 证照/检验报告/购货凭证（√）、外观检验（√），数量400kg。 | 口合格 □不合格  ☑基本符合，产品检测报告见采购科审核记录，沟通 | | 2022-02-24 | 商务餐盒150 | 随机 | 从合格供方采购，数量，外观完好 | 证照/检验报告/购货凭证（√）、外观检验（√），数量30箱。 | ☑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，厨师长通过感官检验、测试餐食中心温度、内包材使用前紫外线消杀等为主，见中央厨房Q8.5.1条款审核记录；  抽取成品**检验**相关记录名称：《产品出厂自检报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-02-28 | 木须培根 | 随机 | 感官、净含量符合标示值要求、菌落总数/(CFU/g)＜10，大肠菌群/(CFU/g)＜10，霉菌/(CFU/g)＜10   |  | | --- | | 冬瓜焖鸭块 | | 酸菜粉 | | 西红柿鸡蛋 | | 米饭 | | 感官：符合要求，净含量588g，菌落总数54（无单位），大肠菌群＜3（无单位），检验结论：合格；查看原始检验记录，发现检验时间为2月28日，报告时间为2月28日。已与企业沟通 | □合格 ☑不合格 | | 2022-04-07 | 西红柿鸡蛋、冬瓜焖鸭块、酸菜粉、米饭 | 随机 | 感官、净含量符合标示值要求、中心温度≥70℃、包装：密封完好，无外溢 | 感官：具有该饭菜的正常色泽 气味，滋味及组织状态，不得有败酸，发霉等异味，食品内不得有外来杂质和污染物。，净含量：符合标示值要去【描述不够准确，已沟通】：中心温度符合要求、包装：符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022-04-28 | 红烧鸡兔、木须培根、辣子土豆片、米饭 | 随机 | 感官、净含量符合标示值要求、中心温度≥70℃、包装：密封完好，无外溢 | 感官：具有该饭菜的正常色泽 气味，滋味及组织状态，不得有败酸，发霉等异味，食品内不得有外来杂质和污染物。，净含量：符合标示值要去【描述不够准确，已沟通】：中心温度符合要求、包装：符合要求 | ☑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，见中央厨房审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | F8.8.1  H4.5 | 文件名称 | 如：🗹手册9.1.5/9.1.6条款、🗹《确认验证控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
| 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：🞎《清洁作业区沉降菌、表面微生物检验记录》【记录中显示有臭氧消毒机，与实际不一致】末次会议与企业沟通；   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-04-29 | 沉降菌 | —— | 热加工间  ≤30cfu/15min | 5个测试点，检测结果均为≤30cfu/15min | 🗹合格 □不合格 | | 表面微生物 | —— | 热加工间  表面微生物≤50cfu/皿 | 1#~4#均≤50cfu/皿； | 🗹合格 □不合格 | | 2022-04-13 | 沉降菌 | —— | 热加工间  ≤30cfu/15min | 5个测试点，检测结果均为≤30cfu/15min | 🗹合格 □不合格 | | 表面微生物 | —— | 热加工间  表面微生物≤50cfu/皿 | 1#~4#均≤50cfu/皿； | 🗹合格 □不合格 |   另外，提供了《生产过程质量管理考核记录》，查2022年3月份，分别从供方管理、采购管理、车间管理、设备管理、卫生管理、质量目标等14个方面进行了检查，考核项目总分为70分，得分为66分，得分率为94%，但无考核人及批准人签名信息。已与企业沟通  抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《水质自检报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.3.11 | 生产用水 | —— | 菌落总数≤100cfu/ml  大肠菌群：不得检出 | 实测值“/”  检验结果“正常”、“/” | 🞎合格 🗹不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 |   主要以感官检验为主；  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。提供了外部检验报告：**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 | | 2022-5-6 | 米饭/2022.4.27 | 送检 | TJ-W22041480 | 2022-5-6 | 口合格 □不合格🗹未对检验结果进行确认 | | 2022-5-6 | 玉米粥/2022.4.27 | 送检 | TJ-W22041481 | 2022-5-6 | 口合格 □不合格🗹未对检验结果进行确认 | | 2022-5-6 | 土豆炖肉  /2022.4.27 | 送检 | TJ-W22041479 | 2022-5-6 | 口合格 □不合格🗹未对检验结果进行确认 | | 2022-5-9 | 生活饮用水 | 送检 | TJ-W22041482 | 2022-5-9 | 🗹合格 □不合格 | | 2022.1.25 | PP餐盒 | 供方送检 | WJ（2022）HW008 | 2022.1.25 | 🗹合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   但未提供目前所使用的餐盆（盛装主食、热菜）未提供安全性验证证据；见不符合项 |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品和产品撤回控制程序》 | 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 总经理何翔  发起纠正措施的指定人员 总经理何翔 。 |
| 纠正 | | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 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：《纠正和纠正措施控制程序》 | 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：《纠正和纠正措施控制程序》 | 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 或总经理何翔 。 |
| 不合格品的处理/控制 | | Q8.7  F8.9.4.3  H5.1.3  H5.1.1 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 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 |
| 视频观察 | 视频检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合  视频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  视频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：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 | 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；——《顾客满意度调查》  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——《供方评价》  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：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 | 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。  见《验证分析报告》，验证日期：2022-03-20日； |

说明：不符合标注N