

六、产品检验计划 (KJCY/GL-017-06)

为了加强本公司餐饮集配产品的质量检验工作,根据食品经营许可证管理办法的有关规定,结合 GB31654-2021《餐饮服务食品安全操作规范》标准,经研究决定对出厂检验项目由品控科检验员每天抽样检验一次(客户要求时另行进行检验并提供出厂检验报告),委托检验项目由品控科主管组织检验员于每年抽样送检一次,委托国家认可的第三方检验机构进行检验。

具体检验项目为:

出厂检验:包装、中心温度、净重共三个项目。

出厂检验判定标准:包装:密封完好,无外溢;中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$;净重:大于等于明示值。

委托检验:菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌共至四个项目。

委托检验判定标准:菌落总数 $< 10\text{CFU/g}$ 、大肠菌群 $< 10\text{CFU/g}$ 、金黄色葡萄球菌 $< 10\text{CFU/g}$ 、沙门氏菌:不得检出。

