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 负责人：**黄俤仔 **陪同人员：**肖丽珍 | | | 判定 | |
| 审核员：邝柏臣  审核日期：2022年6月18~19日 | | |
| 审核条款：  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/9.1.2  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。 |
| 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（2022.01-2022.05） | | 卫生标准操作程序执行检查合格率≥98% | 月度 | 卫生标准操作程序执行检查合格率=（按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数）\*100% | 100% | | 关键控制点监控合格率100% | 月度 | 关键控制点监控合格率总数/关键控制点监控合格率X100% | 100% | | 食品安全事故为零 | 月度 | 食品安全事故由综合部每半年统计一次 | 0 | | 市场监督合格率：100% | 月度 | 市场监督合格率=（市场抽查的合格次数/总抽查数）\*100% | 100% | | 按时就餐率 | 月度 | 就餐人数/就餐总人数X100% | 100% | | 色香味符合要求的食品 | 月度 | 色香味符合数量/要求总数x100% | 100% |   目标已实现，2022年6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 | 点检保养内容 | | 维保记录 | 消毒双烘干洗烘干机 | 2022-1.20~2022-5.20 | 每月 | 卫生、保养、清洁 | | 维保记录 | 台式搅肉机 | 2022-1.20~2022-5.20 | 每月 | 卫生、保养、清洁 | | 维保记录 | 四头电磁煲仔炉 | 2022-1.20~2022-5.20 | 每天 | 打扫、清洗、检测是否漏电等 | | 维保记录 | 电热蒸炉 | 2022-1.20~2022-5.20 | 每天 | 蒸汽管道完好性，卫生、安全、温度监控等 | | 维保记录 | 双门无指纹热风消毒柜 | 2022-1.20~2022-5.20 | 每天 | 密封性、温度监控、卫生等 | | 维保记录 | 低压低汤炉 | 2022-1.20~2022-5.20 | 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，按照预备步骤进行控制。  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，询问企业目前新品开发情况，企业表示没有新产品，如有发生时，参照预备步骤进行控制。  是否进行了食品安全危害识别（审核周期内没有发生）；  🞎是 🞎否；具体描述：  是否进行了食品安全危害分析和评估；  🞎是 🞎否；具体描述：  是否确定了CCP/CL/OL  🞎是 🞎否；具体描述： |
| 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   公司位于福建省福州市仓山区首山路80号福建船政交通职业学院高盖山校区第七食堂，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1300平方米，从福建船政交通职业学院高盖山校区第七食堂租赁，共有一层，设有切配区、蒸煮区、水产加工区、肉类加工区、主食品仓库、副食品仓库、售卖间、餐厅就餐区（供学校内部教职工及学生使用），另设有办公室、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；  餐食加工车间有虫鼠害防治措施，安装有一台紫外线灭蝇灯，虫害控制不足，已开不符合项整改;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》，每天检查一次，目前虫害消杀主要是委托外包方：福州瑞雅环保科技有限公司实施，提供有消杀记录，时间2022.6.8、2022.6.15，消杀周期：4次/月。  餐厨垃圾由学校指定的供方负责，在所签订的租赁协议中已进行明确。废弃油脂由福州中城科再生资源有限公司负责回收（提供合作协议）签约日期：2020.01.01至2025.12.31，污水经过隔油处理后，统一排入市政污水管网。提供了《第七食堂剩饭、泔水回收记录表》，经手人：江金良，时间：2022.06.6~12 ，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   配备的主要为冷冻冷藏库、冷冻冷藏柜、消毒双烘干洗碗机、工程款双头800#大锅灶、热风消毒柜、低压低汤炉、保温车等，设备主要以清洁为主，提供《设备点检记录表》时间：2022.01~2022.05，另提供有《设备维修保养计划》，保养人：黄俤仔，基本符合。  **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》，时间：2022.06.01~6.18。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《第七食堂场所消毒记录表》、记录用：餐桌椅、地面、各餐间及食品加工区、就餐区、工具操作台、刀具及砧板、门把手消毒情况，余氯消毒配制 84消毒液1：75，消毒时间早上：6：30-9：00，中餐：13：00，晚餐：消毒时间：21：30，紫外线灯照射：30分钟，通风换气3次，操作记录人：江银，餐食加工车间内环境主要以清洁为主，提供有《消毒记录表》，2022.4~5月、《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。   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“办公室”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《员工个人卫生检查记录表》，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。  客户群体主要是福建船政交通学院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：第七食堂餐具消毒记录表、第七食堂场地消毒记录表、留样记录、米饭蒸煮记录表等对生产加工过程的控制情况进行了记录，提供了《员工人个卫检测表》，显示4月共有16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  目前主要为所在福建船政交通职业学院提供堂食餐饮服务；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（闽侯县潘氏蔬菜有限公司、福州永兴旺粮油贸易有限公司、泰德龙（福建）实业有限公司进行采购）。  抽查5月3-7日验收台帐记录单，   1. 鲜禽畜肉类，鲜猪肉供方：闽侯县甘蔗洪启春猪肉摊 2. 肉类冻品类，正方半鸭、鸡边腿，供方：福州忠玲臻贸易有限公司   2.蔬菜：供方为闽侯县潘氏蔬菜有限公司及美菜网、  3 大米：供方：心有恒米业  另抽查验收台帐记录：提供有5.7~10日的相关食材的采购验收记录，其中有：  4早餐面点：肉包、笋肉、酸菜、油条等23个品种产品，供方：福州凤兴食品有限公司，  抽查5月9日涉及的现场管理相关证据：  抽查5月9日生产指令单：红烧茄子、红烧鱼、酱鸭、龙骨脆土豆片、凉拌黄瓜、红烧大排、黄焖鸡白萝卜等；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5月9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；  远程抽查6-15、6-14、6-16日等食材采购送货单，记录了玉米、香菜、冻品等品种的采购记录，例下图所示。    远程抽查《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6月16日 | 2021年5月26日 | 2022年06月15日 | | 过程、产品和服务名称 | 食材（丁忧香米20包） | 食材（紫菜、香菇、泰式甜辣桨、盐、豆皮、腐竹、味精等）（供方：福州世鹏食品有限公司） | 玉米5斤、香菜1斤、线椒2斤、排骨块10斤、等 | | 过程、产品和服务要求 | 保质期，索证齐全 | 新鲜、保质期，索证齐全 | 索证齐全 | | 产品和服务批准； | 餐饮管理部 | 餐饮管理部 | 餐饮管理部 | | 方法、过程和设备的批准； | 餐饮管理部 | 餐饮管理部 | 餐饮管理部 | | 产品和服务的放行的批准 | 餐饮管理部 | 餐饮管理部 | 餐饮管理部 | | 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 |   肉品冻品类的采购验收记录：2022-06-14供方供货记录：  产品：正方半鸭8.8kg、天惠鸭腿9.5kg、鸡边腿6.8kg、圣农鲜鸡珍10kg等，签收人：傅光明。 |
| 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15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 | | 2021.11.15  消防紧急疏散演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | | 2022.04.03  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 | | 2022.03.10  食品安全防护演练 | 🞎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： 2021.11.25 ；  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。涉及餐饮管理部的主要为1个ORPP及两个CCP点：  OPRP：原料验收   | **控制措施** | **所控制显著危害** | **行动准则/CL** | **监控程序** | **记录** | | --- | --- | --- | --- | --- | | OPRP：原料验收  大米 | 农残  黄曲霉毒素B1 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、 GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018 《大米》标准的要求 | 监控SC证、定期检测报告  对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理  每年由供货方提供报告  检验员 | 原材料收货记录 | | 食用油等 | 黄曲霉毒素B1、过氧化值超标 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017等 | 供方的检测报告  对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理  每年一次  采购员、检验员 | 原材料收货记录 | | 蔬菜 | 农残（有机磷、氨基甲酸酯等） | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 原材料收货记录、农残检测报告 | | 肉类 | 重金属、瘦肉精等 | 合格供方、供方提供三证，符合国家国标准要求。  执行GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 采购员验证厂家资质、动物检疫合格证明 |  | **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 | 《菜品出餐温度检测》  符合要求 | | CCP2：  餐具清洗消毒 | 生物危害  致病菌 | 热力消毒温度≥100℃，时间≥30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 |   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℃ | 6月15日《餐品温度记表  》，素炒小白菜中心温度为75.9℃，红烧猪肉中心温度为76℃  炒豆芽83℃；  宫爆鸡丁75.2 ℃  记录人：黄俤仔 | 远程查看6.18 抽查：莴笋炒木耳，中心温度84.4为℃；青椒土豆丝中心温度为80.6℃。红烧肉86.7℃  询问未涉及重热过程 | 基本符合 | | CCP2：  餐具清洗消毒 | 餐饮部 | 热风循环消毒柜温度≥80℃，时间≥20分钟 | 6月12日《餐具消毒记录》记录碗1200、盘1100、碟1100、筷子1000、汤勺1000，消毒柜物理消毒，温度100℃，消毒时间：9：30~10：30 温度为125℃，时间为，30分钟，10：00~10:30温度100℃,消毒时间：30分钟;  18：40~19：10，时间为分30分钟，消毒时间：30分钟  记录：张静 | 2022.6.17  远程抽查热力消毒柜温度设定为100℃，时间为30分钟。 | 基本符合 |  | **控制措施** | **所控制显著危害** | **行动准则/CL** | **监控程序** | **验收记录** | | --- | --- | --- | --- | --- | | OPRP：原料验收  大米 | 农残  黄曲霉毒素B1 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、 GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018 《大米》标准的要求 | 监控SC证、定期检测报告  对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理  每年由供货方提供报告  检验员 | 抽查验收台帐记录、检测报告及供方送货单记录，符合要求  丝苗香米  报告编号：AMJC/20210917036  检测机构：奥迈检测有限公司  报告签发日期：2021-09-24 | | 食用油等 | 黄曲霉毒素B1、过氧化值超标 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017等 | 供方的检测报告  对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理  每年一次  采购员、检验员 | 抽查验收台帐记录、检测报告，符合要求  大豆油，检测报告：（2021）MJHY-B10578  检测项目：酸价、过氧化值、黄曲霉素B1等，检测日期：2021.7.22~8.2 | | 蔬菜 | 农残（有机磷、氨基甲酸酯等） | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。  执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 原材料收货记录及凭证、农残检测报告  2022-5-11  菜品：金针菇、蟹味 菇、土豆、韭黄等  检测结果：阴性，检测人：陈守传，检测机构：福州民食安农产品检测有限公司。 | | 肉类 | 重金属、瘦肉精等 | 合格供方、供方提供三证，符合国家国标准要求。  执行GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》 | 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 | 抽查验收台帐记录、凭证及供方送货单记录，符合要求  抽2022.6.1记录  猪胴体，动植物检验检疫证明，NO3569804946  检测机构：福建省闽侯县动物卫生监督所。  肉品合格证编号：018843407，生产地点：闽侯县甘蔗屠宰场，检测结果：合格 |   另外抽查菜品出锅温度检测，餐具清洗消毒记录2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 | | 早 肉包叉烧包 | 200g | 2022-05-12 | 2天 | 冷藏 | | 中 红烧茄子黄焖难 | 200g | 2022-05-12 | 2天 | 冷藏 | | 酱鸭葱肉卷 | 200g | 2022-05-12 | 2天 | 冷藏 | | 鸭肠肉末蒸蛋 | 200g | 2022-05-12 | 2天 | 冷藏 | | 炒莴笋红烧大排 | 200g | 2022-05-12 | 2天 | 冷藏 | | 豆干炒西红杮炒蛋 | 200g | 2022-05-12 | 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： |
| 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；蔬菜等直接存放于粗加工区，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，冷冻库温度显示为-18℃。有相应的记录。  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——仪  🞎其他——  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-150） | HKJ210307198 | 校准时间：2021.3.12 | 🗹加工区 🞎实验室 | | 中心温度计(SW309) | HKJ210307199 | 校准时间：2021.3.12 | 🗹加工区 🞎实验室 |   计量器具校准证书已过期，已开不符合项整改  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）  冷冻冷藏库温度显示给 | 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 年 04 月 28 日 | 餐具：委托名成腾德检测服务（福州）有限公司，报告编号 FZ22-0422021-01，报告日期2022 年 04 月 28 日，检测大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂  （以十二烷基苯磺  酸钠计）和游离性余氯。符合GB 14934-2016《 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具 》标准 | 每年一次，第三方检测 | 沙门氏菌:不得检出  大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂  （以十二烷基苯磺  酸钠计）:不得检出  游离性余氯 不得检出  游离性余氯≤0.03 | 沙门氏菌:未检出  大肠菌群、沙门氏菌: 未检出  阴离子合成洗涤剂  （以十二烷基苯磺  酸钠计）: N.D.游离性余氯：N.D. | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   主要通过现场管理，检查为主，提供有《员工个人卫生检查表》、《第七食堂场所消毒记录》、《第七食堂餐具消毒记录》、《虫害控制检查记录》、《第七食堂剩饭剩菜泔水回收记录》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2022.1~2022-05；每月进行1次；检查人员：林大清；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 | | 2021-10-15 | 水源为城市用水，委托，检测机构：名成腾德检测服务有限公司，报告编号 FZ21-0929300-06，报告日期20211015，共检测了2项，包括了大肠埃希氏菌、耐热大肠菌群，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：大肠埃希氏菌不得检出、耐热大肠菌群不得检出 | 未检出 | 🗹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“2021-10-15”。  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 | | 2021-10-15 | 烧鸡 | 送检 | FZ21-0929300-01 | 2021-10-15 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-10-15 | 凉瓜 | 送检 | FZ21-0929300-02 | 2021-10-15 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-10-15 | 辣椒炒肉 | 送检 | FZ21-0929300-03 | 2021-10-15 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-10-15 | 豆腐 | 送检 | FZ21-0929300-04 | 2021-10-15 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-4-28 | 餐具（餐盒） | 送检 | FZ22-0422021-01 | 2022-4-28 | 🗹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 总经理王清江  发起纠正措施的指定人员 总经理王清江 。 | |  |
| 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 或总经理王清江 。 | |  |
| 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GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》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 | | 2022-04-23 | 茄子、上海青、花菜  供方：闽侯县潘氏蔬菜有限公司 | 随机 | 农药残留、新鲜、无腐烂变质等 | 新鲜、农残检测合格单 | ☑合格 □不合格 | | 2022-05-25 | 紫菜、香菇、豆皮、泰式甜辣酱、咖喱膏等  供方：福州世朋食品有限公司 | 随机 | 索证、保质期内 | 保质期、索证索票  送货人：李征世 | ☑合格 □不合格 | | 2022-06-16 | 大米（丁香忧米）  供方：心有恒米业 | 随机 | 索证、保质期内 | 保质期、索证索票  收货人：邬 | ☑合格 □不合格 | | 202-06-15 | 玉米5斤、香菜1斤、线椒2斤、锅包肉、大木耳2袋10斤、排骨块10斤、重庆老火锅底料 | 随机 | 索证、新鲜、保质期 | 新鲜、保质期、索证索票 | ☑合格 □不合格 | | 2022-06-14 | 猪肉下巴54.5斤、绞肉7.2斤  供方：洪启春猪肉批发行 | 随机 | 索证、新鲜、数量符合订单要求 | 新鲜、提供肉品品质检验合格证，肉品品质检验合格证NO018843407  2022.06.17  动物检疫合格证明：  NO:3569804946  检验机构：福建闽侯县动物卫生监督所  日期：2022.06.01 | ☑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；  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 | | 2022-06-18 | 6月15日《餐品温度记表  》，素炒小白菜中心温度为75.9℃，红烧猪肉中心温度为76℃  炒豆芽83℃；  宫爆鸡丁75.2 ℃  记录人：黄俤仔 | 随机 | 感官、中心温度≥70℃ | 感官：远程6.18 抽查：莴笋炒木耳，中心温度84.4为℃；青椒土豆丝中心温度为80.6℃。红烧肉86.7℃  询问未涉及重热过程 | ☑合格 □不合格 | | 2022-06-18 | 米饭等 | 随机 | 感官、中心温度≥70℃ | 远程查看，感官：米饭：95.9℃。 | ☑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： 总经理王清江 ；  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 | 办公室 |  | | 通知消费者 | 办公室 |  | | 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 | 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12月30日 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 2021年12月30日12时10分，市场部接到就餐者投诉，  反馈打的饭菜中辣椒炒肉未炒熟，批次为：2021123009 | 立即与这15位就餐者联系，将未吃完的辣椒炒肉全部收回，将重新制作新的给就餐者。 | 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