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：餐管部 负责人：张力飞 陪同人员：宋旭东 | | 判定 |
| 审核员：张静【远程】 【远程审核沟通方式：腾讯会议/微信/电话/语音】  审核日期：2022-06-23下午~2022-06-25 | |
| 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:2.4.2/2.5.1/3.3/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3/5.2 | |
| 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5.5章 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责PRP的实施、现场管理、对各工序的卫生负责、CCP的监控、生产过程的控制，生产记录的保持，原料验收、成品放行、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；顾客投诉处理、不合格品处置等。 |
| 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、《质量分解目标及完成统计》 | 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（2021.10-2022.05） | | 设备完好率≥90% | 半年 | 完好数÷在用数×100% | 100% | | 重大食品安全事故为0 | 半年 | 实际发生数 | 0 | | 检测设备检定覆盖率100% | 半年 | 检定数÷在用数×100% | 100% | | 产品出货合格率100%； | 半年 | 合格批数÷检验批数×100% | 100% | | 关键控制点监控合格率100% | 半年 | 合格的数量/总量×100% | 100% |   目标已实现  🞎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  H（V1.0）3.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1.3条款、《生产设备控制程序》、《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》、《良好卫生规范》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 公司承包河北联邦国际学校第二餐厅三楼食堂面积约有2000平方米。常温仓库2个；冷冻/冷藏冰箱共6台；餐食加工间粗加工区划分有水产、蔬菜类、畜禽肉类清洗池以及对应操作台，切配烹饪区、备餐间以及售卖间；布局基本符合要求。与平面图基本一致。  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》、《设备日常保养记录》等，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 记录名称 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 点检保养内容 | | 设备日常保养记录 | 和面机 | 2022-4 | 每周 | 保养、清洁、电路检查 | | 设备日常保养记录 | 煮面锅 | 2022-4 | 每周 | 保养、清洁、电路检查 | | 设备日常保养记录 | 包子机 | 2022-5 | 每周 | 保养、清洁、电路检查 | | 设备日常保养记录 | 双眼灶台 | 2022-5 | 每周 | 保养、清洁、电路检查 |   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 | |  |  |  |  | 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 |  | |
| 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 🗹口头  🗹客诉电话 | 投诉处理记录 | | 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 | 有应急预案、演练记录 | 见应急响应记录 | |
| 产品和服务的设计开发 | H3.4 | 运行证据 | 🗹管理手册中8.3条款 🗹《食品研发控制程序》 | 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： |
| 致敏物质的管理 | H(V1.0)  3.10 | 文件名称 | ☑《致敏物质清单》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染，以满足要求：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 物料 | 列举 | 含有过敏源评价 | | 原辅料 | 大豆油、豆制品、鸡蛋、小麦粉、乳制品、花生、坚果等 | ☑牛奶；☑坚果；□鱼；□虾；☑蛋；☑大豆；☑花生；☑小麦； | | 中间品 | —— | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；☑蛋；☑大豆；□花生；□小麦； | | 成品 | 大豆油、豆制品、鸡蛋、小麦粉、乳制品、花生、坚果等制成的热菜类 | ☑牛奶；☑坚果；□鱼；□虾；☑蛋；☑大豆；☑花生；☑小麦； | | 食品添加剂 | —— | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 加工助剂 | —— | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 接触材料 | —— | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 新成分 | —— | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； |   识别致敏物质的污染途径：☑原材料；☑仓储；☑运输；☑加工中交叉污染；☑人员；□ ；  应制定减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施，可包括：  ——对已识别存在致敏物质的原料、产品应实施标识；  ☑是 □否，说明： 分区域存放、有标签、标识  ——采用物理或时间隔离等措施防止含致敏物质的原料、产品与其他产品的交叉污染；  ☑是 □否，说明： 分区域存放  ——通过清洁和产品线转换等措施防止意外致敏物质的交叉污染；  □是 □否，说明： 不涉及  ——必要时，应对加工操作人员实施致敏物管理意识、方法和预防措施的培训；  ☑是 □否，说明： 通过培训进行  ——当采取了良好的控制措施仍不能防止致敏物质接触时，应实施消费者告知。  ☑是 □否，说明： 在接到顾客订单/签订合同时确认或在销售过程中通过口头方式传递  交叉污染的控制措施：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  控制措施进行定期确认和验证：□通过检测没有发现过敏物质；  ☑无需检测，已进行确认，确认日期：2021-10-20；  对于产品设计所包含的致敏物质成分，或在生产中由于交叉接触所引入产品的致敏物质成分，应按照所在国家（地区）和产品目的国家（地区）的法律法规要求进行标识。  致敏物质的标识：□明显 □比较明显 ☑不明显，需要改进，已现场沟通  本企业：蛋类、大豆及其制品、花生、小麦粉、坚果、乳制品属于过敏原的范畴。  远程查看现场致敏物质的控制以物理隔离为主，无异常 |
| 食品防护 | H(V1.0)  3.11 | 文件名称 | ☑《食品防护计划》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 食品防护计划应包括以下内容：  a）食品防护评估； ☑是 □否  b）食品防护措施； ☑是 □否  c）食品防护措施的监视；☑是 □否  d）纠正和纠正措施； □是 ☑否，体系建立以来未发生  e）验证； ☑是 □否  f）应急预案； ☑是 □否  g）记录。 ☑是 □否  企业的食品防护计划应与HACCP体系整合。☑是 □否  提供《食品防护计划》，验证时间：2021年10月20日  人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。  人为的破坏造成的显著危害： 蓄意破坏 ，控制措施： 监控设备  蓄意污染造成的显著危害： 掺杂、物料混用 ，控制措施： 专人专区管理 远程查看现场监控设备运行良好，可在办公室电脑端实时查看，沟通得知监控录像系统自动保存一周左右，可以导出保存。 |
| 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 |
| 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   公司位于河北省石家庄市桥西区新华西路 209 号-1号河北联邦国际学校第二餐厅三楼食堂，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。  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。  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2000平方米，从河北联邦国际学校第二餐厅三楼食堂租赁，共有1层，设有切配间、面点间、炒菜间、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。在加工间外部设有卫生间；  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，使用电进行食品加工。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   在常温库门口有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致。  餐食加工间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  餐食加工间安装有紫外线诱捕式灭蝇灯，现场未见有明显虫蝇，灭蝇灯已开启，提供有《卫生巡查记录表》，内容包括了蚊蝇设施捕鼠设施的检查和清理，每周检查一次，目前虫害消杀蚊蝇为企业自己检查控制，鼠害和蟑螂主要是委托外包方：河北威猎生物科技有限公司，提供有《河北联邦国际学校食堂（河北泓林）虫害消杀工作记录》，时间2022.3.14、2022.4.15，消杀频次：1次/月。  生活垃圾由石家庄时分美环卫服务有限公司负责，在所签订的《收运协议》中已进行明确。餐厨垃圾废弃油脂由学校统一回收处理。     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柜、消毒柜、电气两用蒸饭柜、和面机、双眼灶台、压面机等，设备主要以清洁为主，提供《设备保养记录表》时间：2021.11~2022.05，另提供有《设备维修保养计划》，保养人：各工序负责人，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   常温仓库分为调味品仓库和粮油仓库，其他新鲜食材基本当日采购当日加工制作，基本无库存。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、肉类等进行分类摆放，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，人员等通过更衣室更衣，进行洗手消毒等措施。餐具等通过清洗消毒柜进行热力消毒。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《学校食堂餐具消毒记录表》，记录有：餐具名称及数量、消毒方法（物理）、使用消毒柜，作用时间（30min）；餐食加工间内环境主要以清洁、定期紫外灯消毒为主，提供有《紫外线灯使用记录》，显示热菜间、面点间、洗消间装有紫外线灯；餐厅以清洁和84消毒液喷洒为主，提供有《食堂餐厅消毒记录表》，包括消毒人、消毒时间、消毒方法、消毒范围等；查看2022.4~5月《卫生巡查记录表》对环境卫生、生产过程、仓储卫生、人员卫生等进行了检查，检查周期为每周一次；餐具清洁消毒方面消毒柜（红外线热风循环消毒）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、工鞋，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作帽个人清洗，基本干净整洁。  查看2022.3~5月《员工卫生检查日报表》，每周对人员卫生情况进行检查（已沟通要求每日检查，下次审核关注），有疫情防控制度要求，员工在学校门口要求出示健康码，到食堂继续监测体温以及健康状况等，查看2022.3-5月《员工食堂体温检测表》显示每天监测体温和健康状态三次，“早检、午检、晚检”，符合要求。  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，已沟通）   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。  客户群体主要是该学校职工及学生；   1. **其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   提供了2022年3月~5月生产加工过程的相关记录：留样记录表、米饭加热记录、食堂加工过程控制检查记录、食物制作中心温度检查记录等对生产加工过程的控制情况进行了记录，基本符合要求。留样记录表留样量记录不规范，实际留样符合要求，已沟通。 |
| 应急准备和响应 | | F8.4  H3.13 | 文件名称 | 🗹手册8.7条款🗹《突发事件准备和响应控制程序》、🗹《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程序》、🗹《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 ：2022年3月25日 火灾演练  🞎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 | | 2022.3.25  火灾演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急响应预案 | 🗹有效 🞎无效 | | 2022.03.10  食物中毒应急预案演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 食物中毒应急预案 | 🗹有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2022.3.26 ；  修订响应措施的内容： 无 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4.5实施危害控制计划  H4.3.4.3CCP的监控 | 文件名称 | 如：🗹手册8.8.4条款、🗹《OPRP及HACCP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。  涉及餐管部的主要为7个OPRP及1个CCP点：  危害控制计划的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CCP** | **地点** | **关键限值CL** | **记录情况** | **现场显示** | **结论** | | CCP1：  烹饪加工 | 餐管部 | 出锅中心温度≥70℃ | 2022-04-18《食物制作中心温度检查记录》，锅包肉中心温度80℃，青椒土豆丝中心温度80℃，  胡萝卜炒鸡蛋中心温度80℃  记录人：李强 | 2022-06-24远程查看：米饭中心温度81.8℃；青椒土豆丝中心温度84.6℃；番茄炒蛋81.9℃；咖喱土豆鸡块中心温度为90.6℃ | 基本符合 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **OPRP** | **地点** | **行动限值OL** | **记录情况** | **现场显示** | **结论** | | OPRP1：  原料验收（粮油、调料、冻品肉类） | 餐管部 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 | 《餐饮服务业食品及原料采购进货验收台账》：2022-05-28大豆油、雪花特一粉等粮油验收情况正常；2022-06-23鸭腿、雪花鸡排等冻品肉类验收情况正常；  2022-04-16盐、味精等调料验收情况正常  验收人：宋旭东 | 2022-06-24远程查看仓库和冷柜中未见不合格原料；  检测报告见经营部审核记录 | 基本符合 | | OPRP2：蔬菜验收 | 餐管部 | 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 | 2022-06-21《餐饮服务业食品及原料采购进货验收台账》甘蓝等蔬菜验收情况正常 | 2022-06-24远程查看未见不合格蔬菜；  农残检测报告见经营部审核记录 | 基本符合 | | OPRP3:餐具消毒 | 餐管部 | 红外热风循环消毒温度≥80℃，时间≥30min | 2022-5-10《学校食堂餐具消毒记录》早：消毒柜消毒30分钟；中：消毒柜消毒30分钟；晚：消毒柜消毒30分钟，未记录温度。 | 2022-06-24远程查看红外线消毒柜设置温度95℃，时间30分钟 | 基本符合 |   另外抽查2份《食物制作中心温度检查记录》、《学校食堂餐具消毒记录》，基本符合危害控制计划要求。 |
| 🗹符合  🞎不符合  🗹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8.6条款、《产品标识可追溯性控制程序》、《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：  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 | | 20220408 | 2022年4月8日公司通知近期采购的猪肉出现品质问题。 | 2022年4月8日 | 2022年4月8日 | 未明确 | 已确认 | 将当餐销售的菜品已回收报废处理 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   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 拉面 | 125g | 2022-03-27 | 2天 | 冷藏 | | 中 糖醋里脊 | 125g | 2022-03-27 | 2天 | 冷藏 | | 晚 土豆丝 | 125g | 2022-03-27 | 2天 | 冷藏 | | 早 白吉馍 | 125g | 2022-05-10 | 2天 | 冷藏 | | 中 千叶豆腐 | 125g | 2022-05-10 | 2天 | 冷藏 | | 晚 西红杮面 | 125g | 2022-05-10 | 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：——不涉及  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： ——不涉及  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：——不涉及 |
| 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  不符合  🞎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  监视设备：🗹定期验证的计划，频次： 电子监控设备——主要用于食品防护方面，预防蓄意污染等。  🗹抽查验证记录日期： 2021-12-20 在食品防护措施验证中一同验证  🗹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 | | 中心温度计 | 已送检还未取得证书，提供了校准委托单 |  | 🗹加工区 🞎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 | | 冷藏冷冻冰箱 | 未提供内部校准的证据 |  | 🗹加工区 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎加工区 🞎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 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |
| 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、验证、验证结果的评价与分析控制程序》 |  |
|  |  | 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 | 现场检查 | 每月 | 食品安全小组 | 🗹控制有效 🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 现场检查 | 每月 | 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 | 现场检查 | 每月 | 食品安全小组 | 🗹控制有效 🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 现场检查 | 每月 | 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 | 第三方检测验证 | 每年 | 食品安全小组 | 🗹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《产品检测报告》  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》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 报告日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022 年 05月 21 日 | 不锈钢餐盘 | 每年一次，抽取2~3个送第三方检测 | 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）:不得检出  游离性余氯≤0.03 | 均未检出 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   主要通过现场管理，检查为主，查看2022年3月-5月《员工卫生检查表》、《学校食堂餐具消毒记录》、《餐厅消毒记录》等，检查结果无异常。  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 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-10-22 | 加工用水 | 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 |   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。**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 | | 鱼香肉丝 | 抽检 | LC-JD-F2118767 | 2022-05-21 | 🗹合格 □不合格 | | 醋溜土豆丝 | 抽检 | LC-JD-F2118772 | 2022-05-21 | 🗹合格 □不合格 | | 麻辣豆腐 | 抽检 | LC-JD-F2118768 | 2022-05-21 | 🗹合格 □不合格 | | 大米饭 | 抽检 | LC-JD-F2118766 | 2022-05-21 | 🗹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 总经理李强  发起纠正措施的指定人员 总经理李强 。  不合格品处置方法：  🗹返工 🞎降等 🗹报废 🗹改做其他用途 🞎  返工后的合格品处置方法：  🗹转售 🞎捐赠 🞎再补给 🗹再利用 🞎  返工后的不合格品处置方法：  🞎转售 🞎捐赠 🞎再补给 🞎再利用 🗹报废  抽取返工品处置相关记录名称：《 未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 返工的不合格信息描述 | 标识方式 | 可追溯 | 纠正之后应验证 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   是否记录返工品的分类和原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线和保质期）。□是 □否——不涉及 |  |
| 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《不合格品与潜在不合格品处置记录》 |  |
| 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：《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/总经理李强 。 |  |
| 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》、《检验控制程序》、《服务放行控制程序》、《食品进货查验制度》、《产品放行控制程序》  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：检疫合格证明、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 | 餐管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：《 餐饮服务业食品及原料采购进货验收台账》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-06-21 | 甘蓝、西红柿等/2022.6.21 | 随机 | 农药残留合格、新鲜、无腐烂变质等 | 新鲜、农残检测合格 | ☑合格 □不合格 | | 2022-04-16 | 食用盐/2022.3.2、味精/2022.2.18 | 随机 | 索证、保质期内 | 保质期内、索证索票 | ☑合格 □不合格 | | 2022-05-28 | 香满园非转大豆油/2022.5.8 | 随机 | 索证、保质期内 | 保质期内、索证索票 | ☑合格 □不合格 | | 2022-06-23 | 鸭腿/2022.3.2  蝴蝶鸡排/2022.5.5 | 随机 | 索证、保质期内 | 保质期内、索证索票 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 —— 》——不涉及   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《食物制作中心温度查验记录》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-04-25 | 麻辣豆腐 | 每餐 | 感官、中心温度≥70℃ | 感官无异常，中心温度80℃ | ☑合格 □不合格 | | 2022-04-18 | 水煮肉片 | 随机 | 感官、中心温度≥70℃ | 感官无异常，中心温度80℃ | ☑合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 主要通过现场管理 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2022.6.23 | 售卖及大厅 | 三个档口 | 清洁卫生，态度热情 | 符合 | ☑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  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， |  |
| 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： 总经理李强 ；  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 | 餐管部 |  | | 处置撤回产品 | 餐管部 |  | | 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 | | 2022年4月8日 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 2022年4月8日公司通知近期采购的猪肉出现品质问题。 | 将就餐者未吃完的猪肉菜品全部召回，道歉并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《产品召回演练记录》，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； |
| 场所及周边环境 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 已在对食品无显著污染区域内选择生产/经营场所。已采取措施以应对食品安全和宜食用性的不利影响。不利影响包括但不限于有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源、易发洪涝灾害，以及大量虫害孳生。  生产/经营场所已得到良好维护，便于清洁和消毒，防止产品受到污染，以便实现其预期功能和效果。适用时，包括生产/经营场所内所有地面、厂房、仓库、设施、设备、餐厅、卖场、车辆、工具和容器，以及场所内各建筑物，确保接收、储存、生产和配送产品的食品安全。 |
| 视频观察 | 厂区卫生良好、地面平整；厂区周围无对食品安全不利因素；无明显显著的污染区域 |
| 场所设计、建造、布局和操作流程 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 已合理划分各功能区域，并设计适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。  已根据生产工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险。  内部设计和布局已满足食品卫生操作要求，避免在食品生产中发生交叉污染。  已根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求，合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。  已按设计要求进行施工和维护。如果需要根据实际情况变更，应按将食品安全风险降至最低原则进行。  临时或可移动的食品生产经营场所、设施的位置、设计及建造，应尽量避免虫害孳生及食品受到污染。 |
| 视频观察 | 各功能区划分基本合理，有适当的分离或分隔措施，工艺布局基本合理，基本满足食品卫生操作要求；无临时、可移动场所。 |
| 库存  管理 | H(V1.0)  3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》、🞎《冰箱卫生管理制度》、🞎《食品贮存管理制度》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看仓库管理规程，是否包括“先进先出”和“有效期优先”的原则。 🗹是 🞎否  原材料库房管理：抽查原材料名称： 大米、植物油  🗹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  食品添加剂库房管理：抽查食品添加剂名称： —— 不涉及  🞎分类存放，专柜存放 🞎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： —— 不涉及  🞎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  成品库房管理：抽查成品名称： 全部当餐销售，不涉及成品储存问题  🞎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  检查库存产品的质量和卫生情况的频次： 每天  是否及时清理变质或超过保质期的库存。🗹是 🞎否 |
| 视频观察 | 原料库分区存放，隔地离墙；现场视频观察：冷藏冰箱温度-0.2℃、冷冻冰箱温度-15℃，共计6台。  冷冻冷藏冰箱主要存放预包装的少量原材料，查看2022年3月、4月的《冰箱温度记录表》，无异常，未提供冷冻冷藏冰箱温度显示的校准记录。见F8.3 H3.6条款审核记录 |
| 空气和水质 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品生产/经营涉及到的 🗹水（包括冰和蒸汽）和 🞎空气（包括压缩气体）应符合以下要求：  水、冰、蒸汽储存和处理的方式、产生的与接触食物的蒸汽、蒸发和过滤的回收用水不应导致食品污染。  食品加工用水的水质应符合生活饮用水卫生标准。食品对加工用水水质有特殊要求的，应符合相应规定。组织使用城市管网用水。  第三方水质检测报告： 提供了委托第三方进行的水质检测，检测报告见F8.8.1 H4.5条款  间接冷却水、锅炉用水等食品加工用水的水质应符合生产需要。（不适用）  食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。基本符合  适宜时，应对非用于食品生产的水加以标识，以便将食品安全风险降至最低。（不适用）  应确保作为成份或与产品直接接触的空气、压缩气体、二氧化碳、氮气和其他气体符合所需要求，适当储存和处理，并在使用过程中进行定期监视。（不涉及） |
| 视频观察 | 视频观察，生产加工用水基本符合要求，经询问了解，高温消毒柜通过加热产生蒸汽消毒，每周定期进行清洁设备，未发生不安全情况，已建议定期对工器具进行安全性验证。 |
| 包装  材料 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品包装的设计和材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。  使用的包装材料或气体不含有有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，未对食品安全和宜食用性构成威胁。  任何可重复使用的包装都适当耐用，易于清洁，必要时能够进行消毒。  本组织使用的内部包装材料：🞎玻璃瓶 🞎纸盒 🞎餐桶/🗹餐盘 口餐盒 口塑料袋 🗹 其他——餐碗 |
| 视频观察 | 餐具消毒主要为红外线热力循环消毒，远程查看设置时间为30min，见本部门4.3.4.3条款审核记录 |
| 废弃物管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 已建立、实施和保持废弃物（包括废水和排水）收集、存放和处置规程，有特殊要求的废弃物处置方式符合有关规定。  已提供足够的废弃物存放和排水设施，并定期维护。其设计和建造避免了污染食品或供水。食品生产排水的流向由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域。排水设施有防止逆流和交叉污染的设计。基本符合。  废弃物需由接受过培训的人员负责收集和处置，并酌情保存处置记录。车间内废弃物处置点应远离食品设施，以防止虫害孳生。——基本符合，餐厨垃圾集中收集后，由校方统一管理，生活垃圾由外包服务方收运。  已配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器已标识清晰。  盛装危险化学品的容器或包装在处置前予以标识，并采取措施防止食品污染或意外污染事件的发生。必要时，在适当地点设置废弃物临时存放设施，并按废弃物特性分类存放。  场所外废弃物放置场所与食品加工场所隔离防止污染，防止不良气味或有害有毒气体溢出，防止虫害孳生。  废弃物的种类：🗹废水 🞎废气 🞎废包材 🗹 其他——餐厨垃圾  餐厨垃圾由学校统一安排进行处理。 |
| 视频观察 | 生产过程产生的废水，主要通过校区管网，学校统一进行处理。  餐食加工间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  餐厨垃圾（含地沟油）统一由校方进行管理； |
| 产品污染风险和隔离 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 已建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险：  1）微生物污染  🗹建立实施生产经营设备、工具、容器和环境的清洁消毒措施。——基本符合  🗹必要时，建立食品生产经营过程中的微生物监控计划，包括对环境及过程中产品的微生物监控；——目前以各类卫生检查，产品验证等方式为主。  🗹对生的、未加工的、非即食食品应采取物理或时间上的隔离措施，与即食食品分开，并在转换隔离时进行有效的清洁与消毒，避免交叉污染；——基本符合。  🗹在处理生食后，对表面、器具、设备、固定装置和配件彻底清洗，必要时进行消毒；——基本符合  🗹出于食品安全的目的，适宜时，需采取措施限制或控制进入高清洁加工区域。——采用区域分割方式  2）物理污染  🗹建立、实施和保持防止物理污染的控制措施，对各类污染进行控制。  控制措施可包括：  🗹—已通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；——基本符合  🞎—采取设置筛网、捕集器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险；——不适用  🗹—维护和定期检查设备；——基本符合  🞎—适用时，使用经校准的探测或筛选设备（金属探测器、x射线探测器等）；（不适用）  🗹—建立预案以处置破损（如玻璃或塑料容器破损）情况。——基本符合。  3）化学污染  🗹建立、实施和保持防止化学污染的控制措施，对各类污染进行控制。控制措施可包括：  🗹—对清洁剂🗹、消毒剂🗹、润滑剂🗹杀虫剂🞎等化学污染物实施控制；——基本符合  🗹—对食品添加剂和食品加工助剂的使用应符合法规和标准的要求，防止非预期使用。（不涉及）  见《危害分析工作单》  微生物污染控制措施——☑清洁 ☑消毒 ☑生熟分开 □  化学污染控制措施——☑专人管理 □专库存放 □专柜存放 ☑按量领用  物理污染控制措施——☑玻璃管制 ☑设备维护 □金属探测 ☑定期检查 |
| 视频观察 | 常温库调味料、粮油都有分类存放，新鲜蔬菜当天采买当天制售，无库存，查看冷藏冷冻冰箱用塑料箱分类存放冻品原料；  餐食粗加工、切配、烹饪、售卖分区，基本可以满足控制交叉污染的要求、  化学品主要是75%酒精、84消毒液、洗手液，询问了解由专人负责管理、按需领用；  提供有《卫生巡查记录表》、主要包括环境卫生、生产过程、仓储卫生、人员卫生四部分内容，抽查2022-3月、4月，无异常；  一阶段问题：更衣室门口墙面墙皮有脱落现象，二阶段验证已整改。 |
| 清洁  消毒 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒方案，降低污染并避免造成新的污染。——84消毒液喷洒方法、紫外线灯照射方式  清洁消毒方案应包括以下内容：清洁消毒的区域、设备或器具的名称，清洁消毒工作的职责，洗涤、消毒剂的名称，消毒剂的浓度和时间，清洁消毒的方法和频率，清洁消毒效果的验证及不符合的处理，清洁消毒工作及监控的记录。——基本符合，见《餐厅消毒记录》、《紫外线灯使用记录》  应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施。必要时应配备适宜的消毒设施。——餐具主要已消毒柜热风循环消毒为主。  应采取措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。  卫生间和废弃物等高污染区域的工具和设备应单独清洁和存放。——询问卫生间在加工间外  食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施应分离。抽查：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 部位 | 水温 | 清洗剂 | 消毒剂 | 消毒剂浓度 | 消毒时间 | 消毒频次 | | 手 | —— | 洗手液 | 酒精 | 75% | 每班次上岗前 | 每次 | | 工器具、餐具 | —— | 洗洁精 | 高温 | 30min以上 | 每班次结束后 | 每天 | | 热菜间、面点间、洗消间 | —— | —— | 紫外线 | 20min以上 | 每班次上岗前 | 每天 | |  |  |  |  |  |  |  | |
| 视频观察 | 食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分开基本不交叉；  热菜间、面点间、洗消间主要通过紫外线消毒，提供有《紫外线灯消毒记录》，抽查2022.4月无异常；  用餐大厅消毒主要通过84消毒液配置后喷洒消毒，提供有《食堂餐厅消毒记录表》，抽查2022-04~05月，无异常。  餐具通过红外热风循环消毒柜进行热力消毒（温度≥80℃，时间≥30min），抽查《学校食堂餐具消毒记录》，发现2022-05-10仅记录了消毒时间，未记录消毒温度。 |
| 虫害  防治 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应建立、实施和保持虫害控制规程，以预防、监视和控制或消除场所发生虫害的风险。  程序应包括以下内容：  制定和执行虫害控制措施，并定期检查。——已提供检查记录；  生产车间及仓库已采取有效措施，防止有害生物的藏匿或孳生或鼠类昆虫的侵入。如：  —去除潜在藏匿或孳生点；  —场所周围的景观设计应尽量减少吸引和藏匿有害生物；  —安装纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕；  —易孳生虫害的食品应离墙离地存放。  —绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置。——已提供，现场虫害控制为诱捕式灭蝇灯、粘鼠板、灭蟑饵剂；  若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质，不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。  应保留虫害防治的记录。——已提供；  如虫害控制采取外包方式，食品生产经营组织应对外包方进行监视。如有需要，确保外包方或其指定的虫害控制操作人员采取纠正措施（如消灭虫害、消除藏匿点或入侵路线）。——组织的蚊蝇控制主要自己定期检查灭蝇灯，鼠害及蟑螂控制由外包服务方进行消杀，对外包方进行了管理。  虫害消杀管理：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 虫害 | 灭虫措施 | 投放频次 | 检查频次 | 有效性评价 | | 蚊 | 🗹纱帘、🞎纱网、🗹防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每周 | 有效 | | 蝇 | 🗹纱帘、🞎纱网、🗹防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每周 | 有效 | | 鼠 | 🗹防鼠板、🞎捕鼠器、🗹粘鼠板、🞎生化信息素捕杀装置、🞎室外诱饵投放点、🗹捕鼠笼 | 每月 | 每周 | 有效 | | 蟑螂 | 🗹灭蟑饵剂 | 每月 | 每周 | 有效 | | 鸟类 | —— |  |  |  | |  | | | | | |
| 视频观察 | 远程观察现场虫害控制情况良好，无异常；  灭蝇灯每周进行检查清理。 |
| 人员卫生 | H(V1.0)  3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应确保所有员工意识到良好个人卫生的重要性，理解和遵守确保食品安全和宜食用性的操作规范。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 卫生设施 | 完好状态 | 控制方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 更衣室 | 基本完好 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 穿戴鞋套设施 | —— | —— | —— | □良好 □不足 | | 洗手设施 | 完好 | 手动水龙头 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 干手设施 | —— | 🞎热风 | —— | ☑良好 □不足 | | 手消毒设施 | 完好 | 75%酒精消毒液 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 风淋室 | —— | —— | —— | □良好 □不足 | | 淋浴室 | —— | —— | —— | □良好 □不足 | | 卫生间 | —— | —— | —— | □良好 □不足 | |  |  |  |  |  |   对于临时/流动食品生产经营场所，是否配备卫生和洗手设施。 🞎是 🞎否——不涉及 |
| 视频观察 | 更衣室等卫生设施完好，每日进行检查。一阶段问题：更衣室门口墙面墙皮有脱落现象，二阶段验证已整改。 |
| 工作服管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 为进入作业区的员工提供适用的工作服及配套用品；  洁净区包括：🞎口罩、🞎帽子、🞎发网、🞎衣、🞎裤、🞎鞋靴、🞎围裙、🞎套袖、🞎手套等。—不涉及  准清洁区： 🗹口罩、🗹帽子、🞎发网、🗹衣、🞎裤、🗹鞋靴、🗹围裙、🗹套袖、🗹手套等。  一般清洁区：🗹口罩、🗹帽子、🞎发网、🗹衣、🞎裤、🗹鞋靴、🗹围裙、🞎套袖、🞎手套等。  工作服清洗：🞎集中清洗、🗹员工自行清洗、🞎委外清洗  工作服消毒：🞎消毒剂消毒、🗹紫外照射消毒、🞎热力消毒 、🞎不需要 |
| 视频观察 | 员工佩戴一次性帽子、口罩、穿工服、鞋靴、带围裙，售卖间人员戴一次性手套。 |
| 员工  健康 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应对员工健康进行管理，明确健康标准，以降低食品安全风险。  日常健康管理：  是否建立健康检查和登记机制 🗹是 🞎否  将有伤口的人员分配到不会直接接触食品的地方工作 🗹是 🞎否  对于患有传染性疾病或对食品安全有直接影响的食品生产/经营人员，不应让其进入任何食品处理区域，并及时向上级报告。 🗹是 🞎否  对于传染性疾病，应适当考虑在返回工作岗位前获取体检合格证明。🗹是 🞎否  如果允许受伤人员继续工作，应采取适当措施，对受伤人员伤口进行处理，并防止防护用品或医疗用品污染食品。 🗹是 🞎否  每年对食品安全有直接影响的生产/经营人员进行健康检查，保留记录。  健康证管理，见“办公室审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | | 管理岗位 |  |  |  | | 车间操作人员 |  |  |  | | 检验人员 |  |  |  | | 仓库保管员 |  |  |  | |
| 视频观察 | 每日进行晨检，提供有《人员卫生检查表》，有疫情防控要求，每日三次监测体温以及健康状况并记录。  外来人员需提前报备校方，许可后进入，由专人陪同。 |
| 场所  巡检 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 对保证食品安全具有显著意义的关键步骤的巡检计划，抽查   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 巡检内容 | 频次 | 巡检日期 | 发现的问题 | 纠正 | 运行状态 | | 生产环境 | 每周 | 2022-04-15~22 | 无异常 | —— | —— | | 食品加工人员 | 每天 | 2022-04-25 | 无异常 |  |  | | 设备 | 每周 | 2022-06-16 | 无异常 | —— | —— | | 设施 | 每周 | 2022-04-15 | 无异常 | —— | —— | |
| 视频观察 | 现场环境卫生良好、设备设施运转正常。 |
| 返工 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《不合格品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 抽取返工品处置相关记录名称：《不合格品处置单》——未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 返工的不合格信息描述 | 标识方式 | 可追溯 | 纠正之后应验证 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   是否记录返工品的分类和原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线和保质期）。□是 □否—未发生 |
| 视频观察 | 主要为落地产品，直接报废处理，作为餐厨垃圾一同清理。 |
| 来访者 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 被允许进入食品生产/经营场所的来访者在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求，管理包括：  🗹进入健康证检查，🗹健康状况登记，🗹进入洗手消毒，🗹进入鞋靴消毒，🗹发放工作服帽/鞋靴，  🗹手部卫生检查； 🗹外出更衣要求 🗹卫生要求告知 🞎 |
| 视频观察 | 外来人员需提前报备校方，许可后进入，由专人陪同；  对进入食品生产场所的来访者，先了解询问健康状况，查健康绿码、行程卡，检测体温，无异常方可进入厂区，外来者进入车间由专人带入，按照员工进入车间要求执行，穿工服、戴工帽口罩、洗手消毒后进入，未作记录，后期改进，基本符合。 |
| 培训 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《良好卫生规范控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是 □否，见“办公室审核记录”  培训过程的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 | | —— | 法律法规标准 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 食品安全管理制度 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 岗位操作技能 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 法律法规标准更新 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 |   组织工作人员提高食品安全意识的方式：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  | | 食品安全方针 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他 |  | | 遵守食品安全相关法律法规标准 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他 |  | | 遵守各项食品安全管理制度 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他 |  |   食品定期评审和更新培训计划。☑是 □否 |
| 不合格品的处理/控制 | F8.9.4.3  H5.1.3  H5.1.1 | 文件名称 | 🗹《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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 返工后验证合格 | |  |  |  | □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 |  |   抽取出厂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：《 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  企业已保留不合格处置记录，以作为以下证据：  a）不合格的性质以及随后采取的措施；  b）纠正措施的结果。  提供有《不合格和潜在不安全产品处理单》发生时按照此表单进行记录 |
|  |  | 视频观察 | 远程检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合  远程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  远程检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 |  |

说明：不符合标注N