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：餐饮部 主管领导：刘鑫 陪同人员：张太玉 | | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙EOH、任泽华 BF 审核时间：2022-08-05~2022-08-06 | | | |
| 审核条款：  Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7/9.1.3  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/8.9.5/9.1.2  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.8/3.6/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3  E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2  O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 | | | |
| 组织的岗位、职责和权限 | | Q5.3  E5.3  O5.3  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 | 本部门主要负责餐食加工过程中管理及与餐食加工过程相关质量、食品安全、环境和职业健康安全管理活动的实施与执行，OPRP/CCP的实施，负责参与应急演练、撤回召回演练，负责产品设计和开发、负责食材的验收、餐食加工过程中不合格品的管理，负责库房的管理，负责产品、劳保等的出入库管理工作。 | | |
| 管理目标及其实现的策划 | | Q6.2  E6.2  O6.2  F6.2  H2.4.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《质量目标分解及完成情况考核表》 | | | 🗹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。为实现总管理目标而建立的各层级目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  本部门分解目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 目标和指标 | 考核频次 | 考核方式 | 考核周期（2021.二季度-2022.二季度） | | 饭菜质量抽检合格率≧98% | 季度 | 抽检合格数量/总数量×100% | 100% | | 餐饮服务现场设备、电器设备完好率100% | 季度 | 设备完好数/设备总数\*100% | 100% | | 重大安全责任事故为零 | 季度 | 统计次数 | 0 | | 火灾、触电发生事故为零 | 季度 | 统计次数 | 0 | | 餐厨固废分类收集合规处理率100％ | 季度 | 分类数/总数×100% | 100%分类、回收 | | 废水合规排放 | 季度 | 餐饮废水达标排放 | 100% | | 油烟达标排放 | 季度 | 油烟排放按行业（餐饮业油烟污染物排放标准）标准达标排放 | 100% | |  |  |  |  |   🗹目标已实现，2022年8月之后目标在实施中，但针对目标管理不够明确。  🞎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。 | | |
| 环境因素 | | E6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素识别与评价控制程序》、 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看🗹《环境因素辨识、评价表》、🗹《重要环境因素清单》  与**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、爆炸 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 管理方案/应急预案 | | 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 | | 水、电、气消耗 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 加强管理教育 | | 污水排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 设施设备管理 | | 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 | | 厨余垃圾 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 合格的回收单位 | |  |  |  | | | |
| 危险源辨识 | | O6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1 条款、🗹《危险源辨识别和控制程序》 | | | 🞎符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要危险源及其控制措施是**：  **本部门的主要危险源包括：**  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 口冻伤  电的伤害：🗹触电 🞎雷击 🞎其他——  火灾伤害：🗹爆炸 🞎灼烧  声音伤害：🗹噪声  评价不可接受风险的准则：《危险源辨识别和控制程序》LEC法  **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 | | 不安全食品 | 食物中毒 | 食品安全管理体系、日常检查、定期检测 | | 火灾或爆燃 | 烧伤 | 消防设施、日常检查、定期检测、应急演练 | | 机械伤 | 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 | |  |  | —— | |  |  |  | | | |
| 措施的策划 | | EO6.1.4 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.4条款、🗹《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 | | 垃圾及固体废弃物的排放 | 重要环境因素 | 废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 | 餐饮部 | | 火灾事故 | 重要环境因素、不可接受风险 | 餐厅餐厅消防安全管理制度/目标、指标管理方案 | 餐饮部 | | 食物中毒 | 不可接受风险 | 应急预案、应急演练、《应急准备和响应控制程序》 | 餐饮部 | | 含油污水、油烟排放 | 重要环境因素 | 废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 | 餐饮部 | | 触电事故为零 | 不可接受风险 | 应急预案、应急演练、《应急准备和响应控制程序》、职业健康安全目标、指标管理方案一览表 | 餐饮部 | | 意外伤害事故 | 不可接受风险 | 应急预案、应急演练、《应急准备和响应控制程序》、职业健康安全目标、指标管理方案一览表 | 餐饮部 | | |
| 基础设施 | | Q7.1.3  F7.1.3  H3.3 | 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（烹饪加工、售卖窗口） 🗹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 |   查看对设备及维保的控制：  提供有《设备台账》（提供了电磁炉17台、四开门冰箱8台、冷藏柜12台、冰柜、蒸饭箱、煎饼机、灶台、烤炉等）、《日常维护保养记录》等，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 电磁炉 | 2022-03-18 | 天 | 工作台面卫生、设备油杯/油孔全部加润滑油；外表擦洗干净、无污斑、灰尘等 | | 维保记录 | 冷藏冷冻 | 2022-05-10 | 天 | 制冷部件、冰霜、开关、温度显示器等 | | 维保记录 | 蒸箱 | 2022-06-18 | 天 | 蒸箱内部清理、线路检查 | | 维保记录 |  |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  |  |   查看对设备维修的控制：（审核周期内没有发生维修的情况）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | |  |  |  | 🞎合格 □缺少 |  | |  |  |  | 🞎合格 □缺少 |  | |  |  |  | 🞎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 |   不适用特种设备   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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 |  | | |
| 过程运行环境 | | Q7.1.4  F7.1.4 | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、🗹手册第7.1条款 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 过程运行环境因素 |  | 控制方法 | | 社会因素 | 🗹非歧视 🗹安定 🗹非对抗 | 尊重员工，建立沟通渠道 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 避免疲劳作业，减少不必要的加班；工作安全防护 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通 🗹卫生 🞎噪声等 | 保持良好的生产加工环境 |   查看现场，环境卫生一般，就餐温度较高，可加强通风降温管理，现场沟通。 | |
| 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  🞎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：  🞎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 | | 电子秤  （TCS-180/ACS-30） | 未提供有效期内的校检证书 |  | 🗹食堂 🞎实验室 | | 温度计 | 未提供有效期内的校检证书 |  | 🗹食堂 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎食堂 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |   抽查内部校准情况；抽查《——》：未提供针对冷藏柜和冷柜的温度显示装置的校检证据。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | | |
| 运行控制 | | E8.1  O8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、口《产品和服务要求控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 变更的内容：□原材料 □设备 □技术要求（工艺） □交付方式 🞎包装形式 🗹未发生；  变更的原因：□顾客需求变化 □原材料供货不足 □法律法规限制 🞎其他；  抽取变更相关记录名称：《 审核周期内，无相关变更 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 增加新的环境因素 | | —— |  |  |  | □是 □否 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | | |
| 运行控制 | | E8.1  O8.1 | 文件名称 | 如：🗹《环境和职业健康安全运行控制程序》、🞎《设备操作规程》、🗹管理手册8.1条款、口《设备操作规程》、🞎《设备操作规程》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
| 运行证据 | 组织在针对餐饮管理服务（热食类食品制售）过程中进行环境因素和危险源的控制：  餐饮管理服务（热食类制售）流程：  查看🗹《环境和职业健康安全运行控制程序》、🞎《生产计划》：  流程图：  **菜肴制作：**  原辅料验收——出入库——清洗——刀工处理——菜品热加工（蒸、炸、煮、炒、煎）——盛装—分餐/售卖——就餐  **主食类：**  原料验收——预处理（清洗、和面、加馅）——热加工（蒸、炸、煮、炒、煎）——盛装—分餐/售卖——就餐  **工器具清洗消毒：**  餐具——回收——清洗（刮冲洗）——消毒——保洁/备用  询问食堂废水是否含有一类污染物，☑无 □有，说明：  □检测室/☑食堂/车间处理方式：□循环使用 □排入公司内部污水处理站 ☑经隔油池后，统一排入学校的污水管网 □车间排口处理  查看□检测室/车间污水处理记录（适用时）（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 处理物质 | 处理方法 | 关键参数要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   食堂的含油废水主要通过隔油池进行隔油处理，之后排入学校的污水管网。  询问☑食堂/生产车间是否有废气排放，□无 ☑有，主要为油烟，通过吸油烟机进行油烟净化处理后直接排放。  说明：（不适用）  □粉尘 □酸性气体，□碱性气体 □VOC □有机气体  查看□检测室/车间废气处理记录（适用时），（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 废气所含物质 | 处理方法 | 关键参数要求 | 实测结果 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   询问□生产加工间/☑食堂/餐厅/口生产车间是否有较大噪声废气排放，□有 ☑无  说明：☑设备运转 □压缩空气 □锻造 □其他  询问减少噪声排放的措施：☑设备正常运转 □压缩空气 □锻造 □其他  询问□生产加工间/☑食堂/餐厅/口生产车间是否使用危险化学品， □无 ☑有——84消毒液、75%酒精（手部消毒用）  危化品的特性：🗹易燃 🗹易爆 🗹腐蚀性 🞎有毒 🗹有害 🞎其他——  查看相关MSDS或告知牌的发放和使用情况，☑合格 □不合格  提供有——84消毒液、75%酒精（手部消毒用）的MSDS现场未见；  查看□生产加工间 ☑食堂/生产车间（库房） □办公室危化品管理的情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 危化品名称 | 是否有MSDS | 危害特性 | 控制措施要求 | 措施落实情况 | 验证结论 | | 75%酒精 | 无 | 🗹易燃 🗹易爆 | 包装完好、专人管理 | 《化学品领用记录》 | ☑合格 □不合格 | | 84消毒液 | 无 | 🗹易腐蚀  🗹 有害 | 包装完好，单独存放 | 正常使用 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | | |
| 现场巡视 | 巡视设备的完好情况（有无跑冒滴漏的现象）。□是 ☑否  巡视生产/服务对危险废弃物的管理情况 □是 □否【不适用】  巡视关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 ☑是 □否  巡视抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求 ☑是 □否  巡视与环境有关的的控制参数是否按操作要求进行操作。☑是 □否  巡视是否使用了经校准的与环境、安全有关的监视测量设备。□是 □否（不涉及）  巡视生产/烹饪/服务的安全装置的完好情况 ☑是 □否  抽样询问关键岗位人员是否按要求佩戴劳保用品 ☑是（普通劳保用品） □否  巡视消防设施的完好情况和日常检查情况，抽查灭火器1个，有点检等信息，基本符合。 | |
|  | |  | 现场巡视 | 现场巡视生产车间/库房的现场管理  危化品的保管：🗹合格 🞎不合格，说明：  MSDS的配备：🞎齐全 🗹未配置 🞎不齐全，说明： 未针对酒精和84消毒液提供MSDS。  通风处的完好：🗹完好 🞎未配置 🞎不完好，说明：  劳保用品的准备：🗹口罩、围裙、帽子、手套 🞎目镜 🞎防毒面罩 🞎防酸碱手套 🞎防护服  消防器材：🗹完好（抽查灭火器基本符合） 🞎未配置 🞎不完好，说明：  提供有 现场有发现部分灭火器脏，也未做好点检记录。 | | 🞎符合  🗹不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
|  | |  | 现场巡视 | 口配电室管理（不涉及）：有一个低压电工证；不涉及临时电作业管理、抽堵盲板、倒闸作业管理、空压站管理等。  查看食堂/生产车间现场：对水电气等使用情况由餐饮部每月进行统计。  突发火灾：主要可能原因是油炸类产品制作、电器故障和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。目前，厨房油烟管道没有及时安排清洗，组织已联系烟道清洗单位，后续安排清洗，下次审核关注  现场“有电危险”、“禁止烟火”、“注意安全”、“高温注意，请勿碰触”、“高温表面”等警示标识。  抽3个干粉灭火器，均状态正常。  设：“厨余垃圾箱”；盛放厨余垃圾，提供有《济南市餐厨废弃物收运台账》  涉及餐饮部的4个，包括火灾、餐厅突发事故、食物中毒的管理方案。方法措施/技术手段主要是应急预案/演练、规范操作、定期巡检、按照食品安全体系运行等，通过日常管理完成，责任人是餐饮部。目前此类管理方案已经全部完成。  提供了《简聘餐饮食堂（餐厅）水电燃气安全检查记录表》、《简聘餐饮食堂（餐厅）消防巡查记录表》，每天进行1次，包括了安全出口、应急照明、疏散指示、灭火器、灭火毯、门禁开关等，基本符合要求，检查人：张玉/陶书卷。水电油检查，检查结果正常，检查人为张\*\*、范\*\*等。 | |  | |
| 运行  防护 | | E8.1  Q8.5.4 | 文件名称 | 如：🞎《化学品管理控制程序》🞎《库房管理制度》（不涉及化学品仓库）、🗹《劳动保护用品管理制度》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
| 运行证据 | 有🞎化学品库 🗹化学品柜  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（部分） 🞎其他——通风  防护方法可包括：  🗹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 | |
| 现场巡视 | 对剧毒品的管理：（不涉及）  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（钥匙） 🞎双人出库  危化品现场管理：抽查化学品名称： 75%酒精  🗹分类存放 🞎有MSDS或告知卡（无） 🞎防泄露措施 🗹消防措施 🞎存储量适宜  🞎储存温度25℃ 🞎湿度 80 % 🞎防渗漏报警措施 🞎有保温措施  五双管理：🞎双人入库 🞎双人领用 🞎双账簿 🞎双锁（钥匙） 🞎双人出库 🗹专人负责出入库  危险废物现场管理：抽查危废品名称： 不涉及  🞎分类存放 🞎无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  现场查看对原料（样品）分区分架存放，有加贴标识，有防护措施；详见F8.2.4条款审核记录  有样品留样处置台账（见食品安全小组审核记录）； | |
| 应急准备和响应 | | E8.2  O8.2  F8.4  H3.13 | 文件名称 | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹各类应急预案、口《安全事故应急救援预案》 | | 🗹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 🗹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  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  🞎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 | | 食品安全事故应急预案演练2021.12.25 | 🞎实际发生 🗹演练 | 食物中毒管理制度及应急预案 | 基本有效 | | 2022.3.30（西红柿炒蛋未加调味料） | 🞎实际发生 🗹演练 | 撤回控制程序 | 有效性较差，演练材料中前后产品不一致，已与企业沟通 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |   本部门是否发生环境方面的应急的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生环境方面的应急演练：🗹未发生 🞎已发生  🞎参加公司组织的应急演练  🞎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 | | 火灾应急演练2021.12.27 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 有效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |   对预案定期评审的日期： 每次演练后  修订响应措施的内容： 无 。  《应急预案》在当地环保部门的备案 🞎已实施 🞎未实施  适当时，向有关的相关方，包括组织控制下工作的人员提供相关的培训。🗹已实施 🞎未实施  本部门是否发生职业健康安全方面的应急的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生职业健康安全方面的应急演练：  🗹参加公司组织的应急演练  🞎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 | | 火灾应急演练2021.12.27 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 有效 | | 食品安全事故应急预案演练2021.12.25 | 🞎实际发生 🗹演练 | 食物中毒管理制度及应急预案 | 基本有效 | | 2022.3.30（西红柿炒蛋未加调味料） | 🞎实际发生 🗹演练 | 撤回控制程序 | 有效性较差，演练材料中前后产品不一致，已与企业沟通 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | | |
| 产品和服务的设计和开发  8.3.1总则  8.3.2设计和开发策划 | | Q8.3  H(V1.0)  3.4 | 文件名称 | | 如：手册8.3条款、《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 目前进行设计开发项目的性质：🗹新产品 🗹新服务项目 🞎技术改进  设计开发的主体：🗹自主开发 🞎外包 🞎购买新技术  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 ，见《食品安全管理体系验证程序》  体系运行一年以来未发生  是否进行了食品安全危害识别；  🞎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： ——  抽取设计开发项目（体系运行一年以来未发生）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 项目名称： |  |  | | 设计开发的性质 |  |  | | 项目的复杂程度 | 🞎简单 🞎中等 🞎复杂 |  | | 立项的日期 | 年 月 日 |  | | 预计完成的日期 | 年 月 日 |  | | 设计开发的阶段说明 | 年 月 日 完成立项，编制菜谱和采购要求  年 月 日 原料采购  年 月 日 初试、内部品尝确认  年 月 日 正式加工、听取顾客意见 |  | | 设计和开发评审的时机 | 年 月 日 编制菜谱  年 月 日 内部品尝确认 |  | | 设计和开发验证活动 | 内部品尝确认是否达到初始期望的要求 |  | | 设计和开发确认活动 | 年 月 日初试时内部品尝确认  年 月 日正式加工时听取顾客意见 |  | | 涉及的职责和权限 | 由餐饮部确认菜谱和采购要求  由采购部按照要求采购  由餐饮部加工和效果确认 |  | | 所需的内部资源充分性 | 人员、设备、物料、工艺、环境等能力满足研发要求 |  | | 所需的外部资源说明 | 物料需要外购，能源需要外部提供 |  | | 人员之间接口控制需求 | 由餐饮部将采购要求传递给采购部 |  | | 顾客和使用者参与设计和开发过程的需求 | 内部确认时，可邀请消费者代表参加 |  | | 对后续产品和服务提供的要求 | 菜品的采购和加工严格按照策划和要求执行 |  | | 顾客和其他有关相关方期望的设计和开发过程的控制水平 | 食品安全有保障；色香味俱佳 |  | | 证实已经满足设计和开发要求所需的形成文件的信息 | 《新菜品研发记录》 |  | |
| 设计和开发输入 | | Q8.3.3 | 文件名称 | | 如：手册8.3条款、《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 设计输入的信息：   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 关键特性简述 | 证据名称 | | 功能和性能要求； |  |  | | 来源于以前类似设计和开发活动的信息； |  |  | | 法律法规要求； | 食品安全法 |  | | 组织承诺实施的标准或行业规范； | —— |  | | 由产品和服务性质所决定的、失效的潜在后果。 |  |  |   设计和开发输入评价：  🞎满足设计和开发的目的，且应完整、清楚。  🞎未满足设计和开发的目的，且应完整、清楚。说明：  🞎已解决相互冲突的设计和开发输入。  🞎未已解决相互冲突的设计和开发输入。说明： |
| 设计和开发控制 | | Q8.3.4 | 文件名称 | | 如：手册8.3条款、《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 评审的方法：🞎文件审批 🞎会议讨论 🞎其他  评审的阶段：🞎设计开发输入 🞎设计开发输出 🞎其他  评审的人员：🞎项目负责人 🞎部门负责人 🞎高层管理者 🞎其他授权人  验证方式：  🞎开展替代计算 🞎将新设计与已经验证的设计相比较 🞎开展测试和鉴定  🞎在发布前检查设计阶段文档  确认活动：  🞎营销试用 🞎运行测试 🞎预期的用户条件下的模拟和测试  🞎部分模拟和测试（测试建筑物经受地震的能力） 🞎提供反馈的最终用户测试（例如软件项目） |
| 设计和开发输出 | | Q8.3.5 | 文件名称 | | 如：手册8.3条款、《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 设计和开发输出：  新产品/项目名称：   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 证据类型 | 文件编号和简述 | | 满足输入要求的关键特性描述 | 🞎样机/样件  🞎工艺流程图  🞎图纸  🞎操作规程  🞎使用说明书 | 新菜品菜谱 | | 对于后续的产品和服务的提供过程是充分的 | 🞎工艺流程图  🞎图纸  🞎操作规程  🞎使用说明书 | 新菜品菜谱 | | 包括或引用监视和测量的要求适当时，包括接收准则； | 🞎采购标准（含厂家、地域）  🞎图纸  🞎操作规程  🞎产品标准 | 新菜品菜谱 | | 规定对于预期目的、安全和正确提供的产品和服务的基本特性 | 🞎样机/样件  🞎工艺流程图  🞎图纸  🞎操作规程  🞎使用说明书 | 新菜品菜谱 | |
| 设计和开发变更 | | Q8.3.6 | 文件名称 | | 如：手册8.3条款、《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 对产品和服务设计和开发期间以及后续所做的更改； 🗹未发生 🞎发生过  抽查设计和开发变更记录名称：《体系运行一年以来 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 新产品/项目名称 | 变更简要说明 | 评审的结果 | 验证的结果（适用时） | 确认的结果（适用时） | 为防止不利影响而采取的措施 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述设计开发更改的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》、🗹《生产过程控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合  🞎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   公司位于济南市市中区济微路389号山东力明技工学校食堂1楼三餐厅。  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。  **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  经营面积约有1200 平方米，食堂厨房/档口25 个；冷藏柜、冷冻柜共32个；设置有员工更衣室、厨房/档口、工器具清洗消毒间、餐厅等，检测中心 0个；冷藏车0辆；实验室 0 个。常温仓库1个；设有卫生间在食堂外，与加工区有分离；更衣室较为简单，东西较为杂乱；  与平面图一致。  查看热食类食品制售，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   对水流、物流和人流有区域划分，基本满足不交叉；  生产用水使用城市供水管网，同属学校管理，提供有学校指定的管网维护单位在维护后进行的水质送检报告。见食品安全小组审核记录。  **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；仓库设有挡鼠板、车间外围有鼠笼、粘鼠板。  食堂内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；餐厨垃圾由外部供方（济南十方固废处理有限公司、济南嘉华伟业环境工程有限公司）统一清运，提供了济南市餐厨废弃物收运台账，抽查2022年2月22日，产生量120L，收运车辆牌号为鲁AJ8707，有餐饮单位签字、收运人员签字。  各个档口安装有虫鼠害防治措施，但在档口上方所安装的为电击式的灭蝇灯，灭蝇灯较脏，档口及餐厅内有较多苍蝇；也未提供了虫鼠害检查相关证据。  虫害防治每月由济南清波害虫防治技术有限公司进行防治，抽查2022年7月5日《有害生物防治服务报告》等。明确了标靶害虫（鼠、蟑螂、苍蝇、蚊、蚂蚁），应用方法（滞留喷洒、超低容量喷雾、喷粉、投饵、陷捕）等。  查看排水沟，积垢明显，有较明显酸败味；   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   设备主要以清洁为主，档口配备有紫外线灯进行消毒；提供《食堂餐桌椅、门把手、开关消毒记录表》，抽查2021.7.31/2022.3.15等消毒记录，显示使用84消毒液，方式为擦拭，时间为早中晚各一次，操作人：肖剑，基本符合。   1. **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“运营部”F7.1.6/Q8.4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》。化学品（84消毒液、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；  现场观察——食堂/档口地面硬化，但多处地砖破损，已现场沟通；地面基本平整，材质，结构，建筑物，门窗安装有纱窗，基本符合；但死角卫生有待加强、产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。但现场部分化学品没有进行标识，酒精和84消毒液等没有提供MSDS。  原料验收见Q8.6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   餐饮场所分为：  一楼（三餐厅）：粗加工——主要清理、挑选、适用时清洗等  各个档口：根据加工的产品不同配备有设备、工器具等，由各档口人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；  公共区域包括就餐区、餐器具消毒间、员工更衣室等，有基本的功能划分。  针对蔬菜、肉品等进行分池清洗，存放时，针对生熟分开、荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。   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《卫生卫生检查表》、生产加工间内环境主要以清洁为主，提供有关键场所《消毒记录表》；   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，员工工作服、工作帽统一清洗，紫外杀菌；基本干净整洁。  每日进车间员工进行晨检，提供有《力明餐厅餐饮服务从业人员晨检记录表》，  每天进学校按照疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况，查健康码、行程卡等信息；管理较为规范。  外来人员身体的健康告知：🗹健康证 ☑良好身体健康告知   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该组织的产品主要是各类热食类食品制售，包括主食、热菜类（荤菜、素菜等）  客户群体主要是学校师生；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 | |
| 场所及周边环境 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 应在对食品无显著污染区域内选择生产/经营场所。应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/经营场所应得到良好维护，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。 | |
| 现场观察 | 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 | 应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。  应根据生产工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险。  内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免在食品生产中发生交叉污染。  应根据产品特点、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。  应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。 | |
| 现场观察 | 各功能区划分基本合理，有适当的分离或分隔措施，工艺布局合理；  无临时、可移动场所。 | |
| 空气和水质 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》🗹《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 食品生产/经营涉及到的 🗹水（不包括冰和蒸汽）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。  第三方水质检测报告： 见“食品安全小组审核记录” 结论：  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） | |
| 现场观察 | 生产用水为城市供水管网；已获取第三方进行检测。 | |
| 包装  材料 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 食品包装的设计和材料应能在正常的贮存、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应含有有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不应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应适当耐用，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 🗹餐盒 口塑料袋 🞎 其他 | |
| 现场观察 | 组织主要提供堂食为主，产品包装材料主要以餐器具为主，每天使用前，有少量外卖，提供了一次性餐器具。 | |
| 废弃物管理 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 应建立、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应符合有关规定。  应提供足够的废弃物存放和排水设施，并定期维护。其设计和建造应避免污染食品或供水。食品生产排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域。排水设施应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。食堂/车间内废弃物处置点应远离食品设施，以防止虫害孳生。  应配备设计合理、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应标识清晰。盛装危险化学品的容器或包装应在处置前予以标识，并采取措施防止食品污染或意外污染事件的发生。必要时，应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应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（油烟机排放油烟） 🞎废包材 🗹 其他——餐厨垃圾 | |
| 现场观察 | 热食类食品制售过程产生的废水，通过学校设置的隔油池处理后统一排放到城市污水处理系统。餐厨垃圾（含地沟油）与“济南十方固废处理有限公司和济南嘉华伟业环境工程有限公司”签订协议，统一由其进行处理；提供了厨余垃圾清运台账，基本符合要求。 | |
| 产品污染风险和隔离 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 应建立、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。  🗹必要时，应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；见质检部审核记录。  🗹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，应对表面、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：  🗹—应通过采取设备维护、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；  🗹—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；  🗹—维护和定期检查设备；  口—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）；（未使用）  🗹—建立预案以处置破损（如玻璃或塑料容器破损）情况。——建议后期关注  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🗹、🞎润滑剂和杀虫剂🗹等化学污染物实施控制；  🞎—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。（不适用）  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 | |
| 现场观察 | 设备主要以清洁为主，各档口使用紫外线班后进行消毒；并使用84消毒液进行喷洒消毒，提供《食堂餐桌椅、门把手、开关消毒记录表》，基本符合。 | |
| 清洁  消毒 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹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。  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。  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。  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。  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 | 每天 | | 工器具 | —— | —— | 热风消毒 | —— | 每班次结束后 | 每天 | | 靴底 | —— | —— | —— | —— | —— |  | | 地面等 | —— | —— | 84消毒液 | 200ppm | 每班次结束后 | 每天 | | |
| 现场观察 | 现场观察：食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分离不交叉； | |
| 虫害  防治 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹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。生产车间及仓库应采取有效措施，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。  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。  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）。  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、🗹塑帘 🞎纱网、🗹防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每天 | 有效 | | 蝇 | 🗹纱帘、🗹塑帘 🞎纱网、🗹防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每天 | 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、 | 基本符合 | 每天 | 有效 | | 蟑螂 | —— |  |  |  | | 鸟类 | —— |  |  |  | | |
| 现场观察 | 每天进行1次检查，各个档口安装有虫鼠害防治措施，但在档口上方所安装的为电击式的灭蝇灯，灭蝇灯较脏，档口及餐厅内有较多苍蝇；也未提供了虫鼠害检查相关证据。 | |
| 人员卫生 | | H(V1.0)  3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹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 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 工作鞋靴消毒设施 | —— | —— |  | 口良好 □不足 | | 穿戴鞋套设施 | —— | —— |  | 口良好 □不足 | | 洗手设施 | 完好 | —— |  | ☑良好 □不足 | | 干手设施 | —— | —— |  | 口良好 □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 | —— | —— |  | 口良好 □不足 | | 淋浴室 | —— | —— |  | □良好 □不足 | | 卫生间 | 完好 |  |  | □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 | |
| 现场观察 | 现场观察卫生设施完好，每日进行检查，提供有检查记录。 | |
| 工作服管理 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹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。  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 | |
| 现场观察 | 员工佩戴工帽、口罩、穿工服；但有个别员工未佩戴工帽、佩戴口罩，现场要求改进。 | |
| 员工  健康 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹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“行政部审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 |  |  |  | | |
| 现场观察 | 每日进行晨检，提供有《力明餐厅餐饮服务从业人员晨检记录表》，有疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况等信息，基本符合要求。  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，已现场沟通，后期改进）。 | |
| 场所  巡检 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹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，提供了《餐厅晨检记录》，抽查   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 巡检内容 | 频次 | 巡检日期 | 发现的问题 | 纠正 | 运行状态 | | 地面卫生 | 每天 | 2021-08-23 | 无异常 | —— | —— | | 冰箱摆放 | 每天 | 2021-12-21 | 无异常 | —— | —— | | 工装穿戴 | 每天 | 2022-03-30 | 无异常 | —— | —— | | 下水道 | 每天 | 2022-03-30 | 无异常 |  |  | | 货架摆放 | 每天 | 2022-02-13 | 无异常 | —— | —— | | |
| 现场观察 | 现场环境卫生一般，死角等卫生情况有待改进、设备设施运转正常。 | |
| 返工 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《不合格品和产品撤回控制程序》 | | 🗹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》，餐饮部表示审核周期内无返工情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |
| 现场观察 | 现场观察，未见返工产品。 | |
| 运输  储存 | | H(V1.0)3.3  F8.2 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
| 运行证据 | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 与食品接触物品 | 清洁频次 | 清洁方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 容器 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 工器具 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 设备 | 每天使用完毕后进行 | 清洁 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 车辆 | —— |  |  | □有效 □不足 |   食品及食品相关产品应依据性质的不同分设贮存场所，或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 物料名称 | 存放位置 | 标识方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 原料 | 原料库 | 分区域存放 | 不定期 | ☑有效 □不足 | | 食品添加剂（无） | —— |  |  | □有效 □不足 | | 半成品 | 各档口暂存 | 分区域存放标识标牌 | 不定期 | ☑有效 □不足 | | 成品 | 即时售卖 | 分区域存放 | 不定期 | ☑有效 □不足 | | 包装材料 | 包材库 | 分区域存放、标签标示 | 不定期 | ☑有效 □不足 |   是否根据食品的特点和卫生需要选择适宜且受控的贮存和运输条件：  □保温，温度 ℃，湿度 %  食材：☑冷藏，温度 6 ℃，湿度 %  食材：☑冷冻，温度 -15 ℃，湿度 %  □保鲜。温度 ℃，湿度 %  查看运输管理，《食品运输协议》，内容是否包括：（不适用）  要求不得将食品与有毒、有害或有异味的物料一同贮存运输。 □是 □否  运输散装食品的容器和运输工具，应确保食品安全和宜食用性不受影响。□是 □否 | |
| 现场观察 | 仓库内物品摆放整齐，离地离墙放置，有基本的产品信息标识，但针对致敏物质，如面粉、花生等没有标识，已现场沟通；  在水管下方存放有产品，并有冷凝水滴落，存在隐患，已与企业沟通 | |
| 来访者 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹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：由学校统一检查健康码，测量体温等，管理较为严格，  🗹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 🞎 | |
| 现场观察 | 对进入食品生产场所的来访者，在学校门卫处先了解询问健康状况，查健康绿码、行程卡，检测体温，无异常方可进入校区，管理较为严格。外来者进入食堂档口由专人带入，按照员工进入要求执行，穿戴口罩、洗手消毒后进入，但未保留外来人员进入记录，已现场沟通。 | |
| 致敏物质的管理 | | H(V1.0)  3.10 | 文件名称 | ☑《致敏原管理控制程序》 | | ☑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 | 花生、花生碎、面粉、蛋清、蛋黄、大豆制品、豆腐、大豆油、芝麻、芝麻油、酱油、芝麻酱、花生酱、渔粉等 | ☑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 | 花生、花生碎、面粉、蛋清、蛋黄、大豆制品、豆腐、大豆油、芝麻、芝麻油、酱油、芝麻酱、花生酱、渔粉等制成的热菜类 | ☑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 | 塑料，PP餐具 | □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；□其他；  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： 区域存放、但未对面粉等致敏物质进行标识，已现场沟通要求规范。  ——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： 在现场未见警示，也未开展相关相关告知，现场沟通。  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：2021-12-22；  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 花生、花生碎、面粉、蛋清、蛋黄、大豆制品、豆腐、大豆油、芝麻、芝麻油、酱油、芝麻酱、花生酱、渔粉等 属于过敏原的范畴。过敏原控制确认时间为：2021-12-22； | |
| 食品防护 | | H(V1.0)  3.11 | 文件名称 | ☑《食品防护控制程序》 | | ☑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，体系运行一年以来未发生  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《食品防护计划有效性确认表》，确认时间：2021年12月22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： 故意损坏设备设施、各档口承包者破坏 ，控制措施： 《食品防护计划》、良好的工作环境、人员管理  蓄意污染造成的显著危害： 掺杂、使用非食品原料、投毒 ，控制措施： 《食品防护计划》、《合格供方管理》 | |
| 撤回/召回 | | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | 文件名称 | 🗹《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： 总经理或食品安全小组 ；  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 | 经营部 |  | | 通知消费者 | 经营部 |  | | 处置撤回产品 | 餐饮部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 食品安全小组、餐饮部 |  | | 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 | | 2021.12.25 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 就餐人员（学生）吃菜后突然出现腹痛、恶心、呕吐等症状（模拟） | 未明确 | 未进行评价 | 🞎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，但对于撤回餐食的处置方式不够充分，已现场沟通；  🞎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。 | |
| 生产和服务提供的控制 | | Q8.5.1 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《加工流程图》、《生产过程控制程序》、口《工艺流程图》、口《图纸》、《作业指导书》、《危害控制计划》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 组织应在受控条件下进行生产和服务提供。  产品/服务1：  查看《危害控制计划》、《作业文件》 🞎《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、口《班组日加工计划》：  热食类食品制售流程：  **菜肴制作：**  原辅料验收——出入库——清洗——刀工处理——菜品热加工（蒸、炸、煮、炒、煎）——盛装—分餐/售卖——就餐  **主食类：**  原料验收——预处理（清洗、和面、加馅）——热加工（蒸、炸、煮、炒、煎）——盛装—分餐/售卖——就餐  **工器具清洗消毒：**  餐具——回收——清洗（刮冲洗）——消毒——保洁/备用  因行业特殊性，对热食类食品制售，一般按照传统工艺，逐一烧制，以现场动态管理为主，表单化等信息较为简单。各类检查均有检查为主  抽查《食品中心温度记录表》、《食堂卫生、食品安全检查记录》、《食堂餐桌椅、门把手、开关消毒记录表》、《工器具清洗消毒记录》、《餐饮具消毒记录》、《食品留样记录》等。  工序——热菜类/米饭（食品中心温度记录表）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021.10.8 | 现加工热食 | 烹饪/煮制过程 | 烧熟煮透，中心温度≥70℃ | 85℃以上（温度信息未准确记录，现场沟通） | 基本合格 | | 2022.8.6 | 中餐包子等 | 烹饪/煮制过程 | 烧熟煮透，中心温度≥70℃ | 87℃ | 合格 |   抽查：2022.07.23等15批次，基本与上述记录一致。  工序：工器具消毒，抽查   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-02-08 | 小刀、盆、桶、铲子、盘子 | 工器具消毒 | 温度：120℃，时间：20min | 温度：未显示，时间：20min，记录人翟道玲 | 口合格 ☑基本合格 □不合格 | | 2021-12-21 | 食堂餐桌椅、门把手、开关消毒记录表 | 工器具消毒 | 84消毒液擦拭  一天三次 | 早中晚，使用84消毒液擦拭，记录人宋昌 | 口合格 ☑基本合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   另抽查2022.07.23等15批次，基本与上述记录一致。  工序——食堂卫生、食品安全检查记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022.2.28 | —— | 食品安全检查 | 环境卫生、厨房卫生、安全检查、个人卫生、食品留样、售餐窗口等项目 | 无存在的问题 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   同时抽查2021-11-01~2022-08-05检查记录，基本符合；  工序4   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取**首件检验**相关记录名称：《 不适用 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样时间 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   查看需要确认的过程控制：  抽取**过程确认**相关记录名称：《特殊过程识别确认表》   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 确认日期 | 确认过程 | 人员确认 | 设备确认 | 原材料确认 | 工艺确认 | 环境确认 | 破坏性试验 | 确认结论 | | 2022.1.8 | 消毒过程 | 消毒人员持健康证，经培训 | 消毒柜配备等符合要求 | —— | 餐具消毒管理办法 | 符合要求 | —— | 合格  □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   采取防范人为错误的措施； 食材尽量当日采买，当日使用，避免腐烂变质；粮油先进先出，避免过期使用；日常做好员工教育 ；  对于食品行业的运输控制：（不涉及）  🞎车辆卫生清洁 🞎不与有毒有害物质混匀 🞎保温车辆的温度 ℃  对于危化品行业运输：（不涉及）  🞎车辆行驶许可证 🞎按照预定路线行驶 🞎泄露处理措施 🞎火灾处理措施 🞎其他 | |
| 现场观察 | 查看关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 是 🞎否  抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求。 是 🞎否  查看关键岗位的控制参数是否按操作要求进行操作。是 🞎否  查看是否按要求实施了产品标识。是 🞎否  查看是否按要求实施了状态标识。是 🞎否  查看是否使用了经校准的监视测量设备。🞎是 🗹否（见监视和测量资源条款审核内容）  查看设备的完好情况。是 🞎否  查看餐食加工/配送环境情况：是 🞎否  查看现场其他管理，基本符合质量/食品安全、环境、职业健康安全等体系要求。 | |
| 顾客或外部供方的财产 | | Q8.5.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《生产过程控制程序》 | | 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 | | 菜谱 | 🞎外部供方 🗹顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | | 就餐师生人员的手机、钱包、衣物等 | 🞎外部供方 🗹顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | |  | 🞎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  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）  主要在餐饮部通过就餐师生遗忘的财物进行管理，但没有保留记录，现场沟通。 | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4  H4.3.4.3 | 文件名称 | 如：🗹手册8.3.6条款、🗹《危害控制计划》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4 | |
| 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 | 现场情况 | 结论 | | OPRP1：分餐 | 食堂档口/餐厅 | 分餐区使用前紫外线消毒1小时； | 查2022.3.10《食堂餐桌椅、门把手、开关消毒记录表》、《紫外线杀菌记录》，基本符合要求。 | 现场查看紫外线启用情况，并使用84消毒液进行餐后喷洒消毒，基本符合 | 基本符合，后续策划可与实际进一步结合。 | |  |  |  |  |  |  |   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 | 仓库 | 有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50% | 查2022.8.5《食品进货查验登记表》，有索取蔬菜检测合格证。 | 提供了8月5日供应商的农残残留检测的合格证（显示为阴性），没有按照CL监控要求提供自测的证据。 | 不符合要求 | | 提供合格蔬菜农药残留官方检验报告 | 未提供 | 未提供 | | CCP1-2：  畜、禽类原  料验收 | 仓库 | 《动物检验检疫合格证明》 | 每批次提供《动物检验检疫合格证明》 | 查2022.7.15德州金锣肉制品有限公司动物检疫合格证明（NO.3778427548）,肉品品质检验合格证（NO.100025025937） | 基本符合要求 | | 符合GB2707、GB16869 标准要求 | 提供了鸡肉等产品外检报告（濮阳市中鼎检测技术有限公司2022.2.19提供的鸡肉报告） | 现场查核提供了鸡肉等外检报告，包括重金属、药残，基本符合 | | CCP2：菜品热加工过程 | 食堂/档口 | 烧熟煮透， 中心温度≥70℃ | 抽查3月21日等《食品中心温度记录表》，基本符合。 | 现场抽查牛肉汤、温度为86℃，包子温度为87℃等，基本符合温度监控要求。 | 符合要求 | | CCP3  工器具消毒 | 食堂/工器具消毒间 | 冷消毒： 200ppm84 消毒液，浸泡 20 分钟消毒；或 75%酒精喷洒消毒  热消毒：消毒温度 120℃ 消毒时间 20 分钟 | 抽查2022.5.11《餐饮具消毒记录》，《工器具消毒记录表》，基本符合 | 现场查核8月5日，对盘、碗、筷子等采用热风消毒，现场未见温度显示信息，记录中也未见温度记录，消毒时间为40min，符合20min要求。 | 不符合 | | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
| 可追溯性 | | Q8.5.2  F8.3  H（V1.0）3.7 | 文件名称 | 🗹管理手册8.5.2条款、🞎《良好操作规范》、🗹《产品标识和可追溯性程序》、🞎《配送中心安全控制措施》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
|  | 运行证据 | 在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容：  🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系；  🗹材料/产品的返工；  🗹最终产品的分销。  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——进货批号标识  半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：容器标识  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—盛装容器  组织于 2021 年12 月 25 日验证和测试可追溯性体系的有效性。  追溯原因：🗹演练 🞎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 | | 20211225 | 就餐人员（学生）吃菜后突然出现腹痛、恶心、呕吐等症状（模拟） | 20211225 | —— | 未明确 | 有留样，但未在演练中确认 | 未提供充分销售记录 |  1. 产品召回处置方式不充分；2. 产品召回未对留样进行确认；3. 产品召回模拟情况不充分，需要关注涉及食品安全问题的事件，对追溯过程进行的不够合理，也未提供追溯的原始记录，已现场沟通。   可追溯性系统证据的保留期限 12个月，至少包括产品的保质期 4小时 。  产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：规定要求留样每种150克以上，留样48h   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格/g | 生产日期/留样日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 土豆块 | 171 | 2022-7-31（11:30） | 48h | 冷藏 | | 猪肘面 | 158 | 2022-7-31（11:30） | 48h | 冷藏 | | 米饭 | 155 | 2022-7-29（17:30） | 48h | 冷藏 | | 母鸡汤 | 159 | 2022-7-29（17:30） | 48h | 冷藏 | |  |  |  |  |  |   抽查： | |
| 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：  冷冻柜：-15℃，冷藏柜6℃。留样冰箱内产品标识清楚，留样时间48小时，留样冰箱温度为8℃。  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：当天切配当天使用，存放在周转筐中  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：现场堂食，无标签，主要根据产品类型不同使用盛器进行区分。  在原材料库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：现场查看：大米、植物油分区存放，存放在托盘上，隔墙离地；调味料类置于置物架上，分区存放，有标示牌，现场查看未见添加剂；但对过敏物质如面粉等没有进行标识，现场沟通。  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，当天切配当天使用）  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，隔夜产品报废，但在现场发现有隔夜米饭，无标识，也未提供重烧证据，与管理人员要求的隔餐食品报废处理不一致 | |
| 防护 | | Q8.5.4  H3.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《生产过程控制程序》、口《食堂仓库管理办法》、口《库房管理制度》、《前提方案》《良好生产规范》 | | 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 | 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 、酱油、醋、食用盐、大豆油等  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 🞎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：抽查成品名称： 不涉及，当天切配当天使用  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： 不涉及 当餐加工当餐售卖  🞎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 | |
|  | |  | 现场观察 | 原料库分区存放，隔地离墙；有标识卡；  冷藏柜温度：6℃，冷冻柜温度：-15℃。冷藏柜和冷冻柜一般通过档口各人员进行自查为主。 | | 符合  🞎不符合 | |
| 更改控制 | | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《生产过程控制程序》或《变更控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 变更的原因：  外部因素：法律法规 顾客或供方发起的变更；  内部因素：设备失效 反复出现不合格品 技术改造  抽取变更控制相关记录名称：《 体系运行一年以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 评审的结论 | 实施前的验证或确认的结果 | 批准或  顾客授权 | 更新QMS要素的证据 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述变更评审、验证和确认的人员与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | |
| 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》、《食品进货查验记录制度》、《产品检验规程》、《前提方案》《良好生产规范》  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：查验农药残留合格证明、新鲜、无腐烂变质；  畜禽肉类：合格证明 | ☑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 |  | □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：《 食品进货查验登记表》（蔬菜、粮油、冻品、调味品）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-07-15 | 猪-分割肉（2022.7.15） | 随机 | 有动物检验检疫合格证、数量、感官 | 感官无异常，有动物检验检疫合格证，数量50kg | ☑合格 □不合格 | | 2022-08-03 | 生菜球、白菜、土豆、洋葱、豆角等 | 随机 | 索证、新鲜、供方农残测试报告阴性、数量 | 新鲜，无腐烂变质；供方农残测试结果阴性；数量（如西兰花5斤，土豆20斤等） | ☑合格 □不合格 | | 2022.3.10 | 鸡产品（鸡腿、鸡胸碎肉等） | 随机 | 索证、配送单、数量等 | 有送货单、产品合格证明、数量2箱 | ☑合格 □不合格 | | 2021-12-28 | 海天海鲜酱（调味品） | 随机 | 索证、配送单、数量等 | 有送货单、产品合格证明、数量2箱 | ☑合格 □不合格 | | 2022.7.23 | 大米、五得利三星面 | 随机 | 从合格供方采购，数量，外观完好 | 合格供方采购、大米50包、40包面粉，外观完好。有大米出厂检验报告。 | ☑合格 □不合格 | | 2022.2.22 | 筷子四件套（勺子、牙签、筷子、纸巾） | 随机 | 从合格供方采购，数量，外观完好 | 合格供方采购、数量5件，外观完好 | ☑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，各档口人员通过感官检验、测试餐食中心温度等为主，见餐饮部Q8.5.1条款审核记录；  抽取成品**检验**相关记录名称：《食品中心温度计记录表》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021.11.3 | 现加工热食（未明确加工产品名称） | 随机 | **烧熟煮透**  中心温度≥70℃ | 85℃以上  （未明确具体温度，现场沟通） | □不合格  ☑基本合格  □不合格 | | 2022.3.21 | 现加工热食（未明确加工产品名称） | 随机 | **烧熟煮透**  中心温度≥70℃ | 85℃以上  （未明确具体温度，现场沟通） | □不合格  ☑基本合格  □不合格 | | 2022-08-02 | 1-7胡辣汤  1-20蒸包  1-10小米粥 | 随机 | **烧熟煮透**  中心温度≥70℃ | 感官：烧熟煮透  中心温度87℃、85.5℃、86℃ | ☑合格 □不合格 | | 2022-08-05 | 1-5母鸡汤  1-11麻辣烫  1-23牛肉汤 | 随机 | **烧熟煮透**  中心温度≥70℃ | 感官：烧熟煮透  中心温度92℃、89.3℃、87℃ | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取服务放行相关记录名称：《 主要还是通过现场卫生、餐盘整理等工作》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |
| 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 | F8.8.1  H4.5 | 文件名称 | 如：🗹手册9.1.5/9.1.6条款、🗹《食品安全管理体系验证程序》 | | 🗹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    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：以现场卫生检查等为主，见8.2/3.3条款审核记录 🞎《清洁作业区沉降菌、表面微生物检验记录》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**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 | |  |  |  |  |  | 🞎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。**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 | | 2022-07-29 | 洋葱炒肉/2022-07-20 | 送检 | SST-SP-202203428 | 2022-07-29 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-07-29 | 米饭/2022-07-20 | 送检 | SST-SP-202203422 | 2022-07-29 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-07-29 | 清炒卷心菜/2022-07-20 | 送检 | SST-SP-202203430 | 2022-07-29 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-07-29 | 大碗/2022-07-20 | 送检 | SST-SP-202203433 | 2022-07-29 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-6-1 | 生产饮用水2022.5.26 | 送检 | SZ-1-220526001 | 2022-6-1 | 🗹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  发起纠正措施的指定人员 总经理 。 | |
| 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 。 | |
| 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 | |
| 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， | |
| 分析与评价 | | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：管理手册9.1.3条款、《XXXX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；  ☑ 提供纠正和纠正措施有效的证据。  见《验证结果分析报告》 | |

说明：不符合标注N