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：质检部 主管领导：张奎 陪同人员：刘溢 | | 判定 |
| 审核员：陈丽丹【远程】【远程审核沟通方式：腾讯会议/微信/电话/语音】 审核日期：2022-07-13 | |
| 审核条款： H:2.4.2/2.5.1/3.6/3.8/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.2 | |
| 组织的角色、职责和权限 | H(V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》第2.5.1条款 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责对原料验收、产品放行、餐食留样的管理；餐食加工及配送过程CCP点的监控及实施、不合格品的处置、计量器具管理；负责餐食加工配送过程中出现的食品安全问题的分析及时协调解决，参与食品安全小组的确认、验证等工作。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | H(V1.0)2.4.2 | 文件名称 | 🗹《HACCP管理手册》D食品安全目标、🗹《食品安全目标考核结果统计》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总的食品安全目标目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 计算方法 | 考核周期 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.01-06） | | 进货检验合格率≥ 98% | 当月进料验合格批数/当月进料总批数×100% | 每月 | 质检部 | 100% |   目标已实现，2022年7月份目标在实施中  🞎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。 |
| 监视和测量资源 | H(V1.0)3.6 | 文件名称 | 🗹《HACCP管理手册》第3.6条款、🗹《监视和测量设备控制程序》 | 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 🗹电子秤 🞎温湿度表  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他——  🞎其他——  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：不适用  🞎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：不适用  🞎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TP300 | GD602052207010697 | 2022.07.01 | 🗹仓库 🞎实验室 | | 电子秤 | GD60205220701696 | 2022.07.01 | 🗹分餐间 🞎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 | | —— |  |  | 🞎车间 🗹实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |   未能提供对冷冻冷藏柜温度内部校准的证据，已开不符合项整改（02）。  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 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |
| 产品和服务放行 | H(V1.0)3.8 | 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》  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  统一由校方即国防信息通信学院后勤部管控，并在湖北省军区后勤部门内部物资供应平台统一下订单，食材采购验收由校方食堂专管员进行现场验收，台帐等记录统一由军校方管理，食堂不参与验收，只能食材外观及是否新鲜等作目测判断合格后收货。 | ☑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 | 出品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 | | 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：食材采购及验收统一由校方即国防信息通信学院后勤部管控，并在湖北省军区后勤部门内部物资供应平台统一下订单，食材采购验收由校方食堂专管员进行现场验收，台帐等记录统一由军校方管理，食堂不参与验收，只对食材的外观及是否新鲜、数量等确认合格后签收，由于涉及军校保密要求，不方便描述。  抽查食堂采购计划相关记录名称：《食堂采购计划单》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-07-12 | 小土豆、黄豆芽、西芹、嫩藕、生菜、卤牛肉、老母鸡、五花肉、甜玉米等 | 随机 | 索证、新鲜、预包装完好；数量符合订单要求 | 索证、新鲜、预包装完好；数量符合订单要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022-07-13 | 甜肉米、蕃茄、油麦菜、藕、西芹、土豆、土鸡、肉片等 | 随机 | 索证、新鲜、预包装完好；数量符合订单要求 | 索证、新鲜、预包装完好；数量符合订单要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022-07-13 | 红薯、芋头、香菇、平菇、白玉茹、鸡蛋等 | 随机 | 索证、新鲜、预包装完好；数量符合订单要求 | 索证、新鲜、预包装完好；数量符合订单要求 | ☑合格 □不合格 |   附食堂采购订单2022.7.12~7.13：    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，见出品部审核记录；  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 | | 2022-07-12 | 西兰花、藕丁、榨菜丝 | 随机 | 感官、中心温度≥70℃ | 感官：烧熟煮透，西芹炒卤顺风：72℃、滑藕片96℃、清蒸鲈鱼：75℃。 | ☑合格 □不合格 | | 2022-07-13 | 红烧鱼块、凉瓜排骨 | 随机 | 感官、中心温度≥70℃ | 感官：烧熟煮透，菱角米烧鱼块：88℃、孜然羊排：89℃。 | ☑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，见出品部审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：□已发生 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 |
| 远程观察 | 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（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， |
| CCP的监控 | H(V1.0)  4.3.4.3 | 文件名称 | 🗹《HACCP计划》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 应针对每个CCP制定并实施有效的监控措施，保证CCP处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。 监控方法应准确及时；  监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证CCP受控的需要；  监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。  ——CCP的实施见出品部审核记录。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP点 | 地点 | 控制要求/CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | |  |  |  |  |  | 符合要求 | |  |  |  |  |  | 符合要求 | |  |  |  |  |  | 符合要求 | |  |  |  |  |  | 符合要求 |   当监控表明偏离操作限值时，监控人员应及时采取纠偏，以防止关键限值的偏离。  🗹 未发生 🞎发生，采取的纠偏   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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》  当监控表明偏离关键限值时，监控人员应立即停止该操作步骤的运行，并及时采取纠偏措施。  保持监控记录情况，🞎保持 🞎未保持，说明 体系建立以来未发生 |
| 纠正措施 | H(V1.0)5.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第5.1.2条款、《纠正和预防措施控制程序》 | 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 | |
| 不合格品的处理/控制 | H(V1.0)5.1.1 | 文件名称 | 🗹手册第5.1.1条款、🗹《不合格品和潜在不安全品控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 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：《 不涉及，落地产品以餐厨垃圾处理 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 远程观察 | 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