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：HACCP小组 主管领导：翁嘉豪 陪同人员：余加信 | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核时间：2022-009-24上午 |
| 审核条款：H：1.2.1/1.2.2/2.5.1/3.1/3.3/3.10/3.11/3.12/3.9/4.1-4.6 |
| 文件要求 | H(V1.0)1.2.1 HACCP体系文件 | 文件名称 | ☑《体系文件清单》、☑《HACCP管理手册》、☑《程序文件》 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 组织的HACCP体系文件包括：☑ 形成文件的食品安全方针；——见《HACCP管理手册》☑ HACCP手册；——见《HACCP管理手册》☑ 本文件所要求的形成文件的程序；——见《程序文件》☑ 企业为确保HACCP体系过程的有效策划、运行和控制所需的文件；☑ 本文件所要求的记录。——见各部门运行记录 |
| H(V1.0)1.2.2 HACCP手册 | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》第1.2条款 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 企业应编制和保持HACCP手册，内容包括：☑HACCP体系的范围，包括所覆盖产品或产品类别、操作步骤和场所；——见《HACCP管理手册》☑HACCP体系程序文件或对其的引用；——见《程序文件》☑HACCP体系过程及其相互作用的表述。☑其他——外包的识别——虫害消杀外包详见——《HACCP管理手册》 |
| 职责、权限与沟通 | H(V1.0)2.5.1 职责和权限 | 文件名称 | ☑《HACCP管理手册》第2.5章 | ☑符合□不符合 |
|  | 最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；如：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程过程 | 主管部门名称 | 过程名称 | 主管部门名称 |
| HACCP体系策划和推动 | HACCP小组 | 前提计划和HACCP实施 | 餐饮管理部 |
| 采购控制 | 运营部 | FSMS验证和确认 | HACCP小组 |
| 人员健康 | 综合部 | 基础设施 | 餐饮管理部 |
| 监视和测量管理 | 餐饮管理部 | 人力资源管理 | 综合部 |
|  |  |  |  |

🗹HACCP小组长： 翁嘉豪先生 职责和权限为：🗹 确保建立、实施、保持和更新HACCP体系；🗹 带领HACCP小组工作；🗹 确保HACCP小组成员能够胜任，必要时，组织HACCP小组成员的相关培训和能力提升活动；；🗹 向组织的最高管理者报告HACCP体系的有效性和适宜性。 |
| 前提计划总则 | H(V1.0)3.1  | 文件名称 | ☑手册第6章内容、☑《程序文件》、☑《前提方案 》、☑《SSOP》、☑《GMP》等 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 企业应建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足HACCP体系所需的卫生条件。企业的前提计划应经批准并保留记录。见1.2.3审核记录策划形成了《前提方案 》、《SSOP》、《GMP》、《人力资源保障控制程序》、《致敏原控制程序》、《食品脆弱性评估控制程序》等程序文件，基本满足标准中有关前提计划的要求，详见3.2至3.13的审核记录。 |
| 良好卫生规范 | H(V1.0)3.3  | 文件名称 | ☑手册第3.3条款、☑《前提方案》、☑《SSOP》、☑《GMP》等 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 应按照适用的法律法规、标准、操作规范和指南要求建立并实施企业的GHP。以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。本企业的良好卫生规范所依据的卫生规范： 《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 是否与相关产品/服务相适宜 🗹是 🞎否，说明： 见、🗹《前提方案》、🞎《操作性前提方案》等🗹《前提方案》、🞎《操作性前提方案》等评审周期为：说明： 每年1次 是否当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时实施评审。见3.4 🗹是 🞎否，说明： 审核周期内未发生变化 企业应对良好卫生规范的运行实施监视和测量。🗹是 🞎否，见餐饮管理部3.3条款审核记录企业应基于风险分析，建立环境监测计划，以减少食品污染的风险。 未形成系统性的环境检测计划，已现场沟通 🗹是 🞎否，见3.3 审核记录企业应对良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。🗹是 🞎否，见4.4条款审核记录验证活动应包括：🗹监视测量、🗹纠正措施（目前发生主要是内审）、🗹记录的审核 🗹卫生清洁效果的评估。 |
| 产品撤回和召回 | H(V1.0)3.9  | 文件名称 | 🞎《食品撤回控制程序》、🗹《产品召回控制程序》、🗹《标识和可追溯性控制程序》 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 本部门未发生撤回召回情况，参加公司组织的撤回/召回演练；有权决定撤回/召回人员： 食品安全小组组长或总经理 ； 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 | 食品安全小组组长或总经理 |  |
| 通知客户 | 运营部 |  |
| 通知消费者 | 运营部 |  |
| 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 | 餐饮管理部 |  |
| 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |

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 |
| 2022-04-28 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 西红柿牛腩未炒熟 | 拟撤回售卖的15份西红柿牛腩 | 实际撤回15份 | 🗹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。 |
| 致敏物质的管理 | H(V1.0)3.10  | 文件名称 | ☑《致敏原控制程序》、☑《食品过敏原管理规定》 | ☑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、大豆油、豆腐、豆皮、鸡蛋、鱼、虾、小麦粉等 | □牛奶；☑坚果；☑鱼；☑虾；☑蛋；☑大豆及其制品；☑花生及其制品；☑小麦； |
| 中间品 | 带有上述致敏原辅料制作的中间品 | □牛奶；☑坚果；☑鱼；☑虾；☑蛋；☑大豆及其制品；☑花生及其制品；☑小麦； |
| 成品 | 花生、大豆油、豆腐、豆皮、鸡蛋、鱼、虾、小麦粉等原辅料制作成的成品 | □牛奶；☑坚果；☑鱼；☑虾；☑蛋；☑大豆及其制品；☑花生及其制品；☑小麦； |
| 食品添加剂 | 不使用 | □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，一阶段问题清单：仓库内对面粉、鸡蛋等未进行致敏物质标识； 二阶段验证已整改 ——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： 主要通过培训进行，但目前较为薄弱，已与企业沟通 ——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： 主要通过口头方式进行，已与企业沟通 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：2022年01月06日； 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。——餐食制作后销售，不涉及致敏物质的标识：□明显 ☑比较明显 □不明显 本企业 蛋类、大豆及其制品、小麦粉、虾、鱼、豆制品、芝麻等 属于过敏原的范畴。过敏原控制确认时间为：2022-01-06； |
| 食品防护 | H(V1.0)3.11  | 文件名称 | ☑《产品防护计划》 | ☑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《产品防护计划》，进行了食品防护演练，日期：2022年5月18日，结论：公司外部安全防护措施运行有效。验证时间：——年——月——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 、故意使用非食品物质、故意携带外带物质等，控制措施：《食品防护计划》、《前提计划》等 蓄意污染造成的显著危害：掺假掺杂、使用非食品原料、食用过期食品、投毒、化学品污染等 ，控制措施：《食品防护计划》、《采购控制程序》 |
| 食品欺诈预防 | H(V1.0)3.12  | 文件名称 | ☑《食品欺诈脆弱性评估程序》和☑《食品欺诈预防计划》 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 企业应收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。企业应建立、实施和保持食品欺诈预防计划，以减少或消除识别的脆弱环节。企业的食品欺诈预防计划应覆盖相关的食品类别，并被企业的HACCP体系所支持。企业应对食品欺诈的预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次。企业建立并保持食品欺诈脆弱性评估程序——《食品欺诈脆弱性评估程序》包括：a）识别潜在的脆弱环节； 提供有《脆弱性评估表》，主要是对原料、辅料采购验收环节进行的评估， b）制定预防食品欺诈的措施；□有效 □基本有效 ☑效果欠佳，需要改进，已与企业沟通通过 原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别程度等方面进行评估；风险度在10分以上的为高风险，为主要控制项，同时HACCP小组成员定期组织进行定期验证，主要通过过程 方式进行控制。c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序。□有效 □基本有效 ☑效果欠佳，需要改进，已与企业沟通d）食品欺诈预防计划是否覆盖相关的食品类别☑是，基本涵盖 □否e) 定期控制措施进行确认和验证：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进；于 2022 年 1 月 06日进行了食品欺诈预防计划评审。 |
| 危害控制总则 | H(V1.0)4.1  | 文件名称 | 如 🗹HACCP管理手册第4章 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应按照如下要求制定并组织实施食品的HACCP计划，系统控制显著危害，确保将这些危害防止、消除或降低到可接受水平，以保证食品安全。要求包括：a) 进行危害分析和制定控制措施； 🗹有 🞎无 b) 确定关键控制点； 🗹有 🞎无 c) 确定经确认的关键限值； 🗹有 🞎无d) 建立关键控制点的监控系统； 🗹有 🞎无e) 建立纠偏措施； 🗹有 🞎无f) 确认HACCP计划，建立验证程序； 🗹有 🞎无g) 保持HACCP原理得到有效应用的文件和记录。 🗹有 🞎无影响HACCP计划有效性的因素的变化：🗹产品配方的改变 🗹工艺的改变🗹加工条件的改变 🞎其他变化——法律法规的变化《HACCP计划》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： 规定任何影响HACCP计划有效性因素的变化，对HACCP计划进行确认、验证，必要时进行更新。 🗹是 🞎否，审核周期内未发生变化 |
| 预备步骤HACCP小组的组成 | H(V1.0)4.2.1  | 文件名称 | 如 🗹HACCP管理手册第7章 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系方面具有多学科知识和经验的结合，包括：☑人员能力管理 ☑设备管理 ☑原材料采购 ☑产品生产 ☑服务提供 ☑工艺执行 ☑ 产品交付 ☑食品危害计划验证HACCP小组成员组成信息——见综合部审核记录

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 部门 | 姓名 | 学历 | 经历 | 培训 | 批准 | 活动 | 其他 |
| 食品安全小组组长 | —— |  |  | 🞎是🞎否 | 🞎是🞎否 | 组织领导食品安全小组的各项活动 |  |
| 餐饮管理部主管 | —— |  |  | 🞎是🞎否 | 🞎是🞎否 | 组织并参加培训，组织开展确认及验证工作等 |  |
| 食堂经理 | —— |  |  | 🞎是🞎否 | 🞎是🞎否 | 参与食品安全小组工作，负责食堂管理 |  |
| 运营部主管 | —— |  |  | 🞎是🞎否 | 🞎是🞎否 | 参与食品安全小组工作，负责原辅料采购 |  |
| 仓储（餐饮管理部） | —— |  |  | 🞎是🞎否 | 🞎是🞎否 | 参加培训、确认及验证 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

是否聘请外部专家 🞎是，协议或者合同等 🗹否HACCP小组成员应具有与企业的产品、过程、所涉及危害相关的专业知识和经验，并经过适当培训。保持HACCP小组成员的学历、经历、培训、批准以及活动的记录。🗹是 🞎否🗹 HACCP小组长：翁嘉豪先生 HACCP小组长负责： 在手册中有描述 🗹 确保HACCP体系的建立、实施和保持；🗹 向最高管理层报告HACCP体系的有效性、适宜性以及任何更新或改进的需求；🗹 领导和组织HACCP小组的工作，并通过教育、培训/实践等方式确保HACCP小组成员在专业知识/技能和经验方面得到持续提高。 |
| 原料、食品添加剂、食品相关产品 | H（v1.0）4.2.2.1  | 文件名称 | 如 🗹HACCP管理手册 第4章、🗹《HACCP计划》 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应针对原料、食品添加剂、食品相关产品，识别并确定进行危害分析所需的信息，包括下列内容：🗹 原料名称；🗹 原料类别；🗹 生物、化学和物理特性；🗹 配方成分的组成，包括添加剂和加工助剂；🞎 来源（如动物、矿物或蔬菜）；——描述不够充分，已现场沟通🗹 产地（出处）；🗹 生产方法；🗹 包装；🗹 储存条件和保质期；🗹 运输；🗹 交付方式；🗹 接收要求、接收方式和使用方式。🗹 使用或生产前的预处理和/或处置；🗹 与采购材料和辅料预期用途相适宜的有关食品安全的接收准则或规范。抽查**原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》**原材料： 鲜畜禽肉类、大米、面粉等、蛋类、蔬菜类、豆制品类等食品添加剂： 不使用 辅助材料： 调味料（、酱油、食醋、盐、味精等）、香辛料类等 食品包装材料： 不锈钢餐具、一次性餐具等  |
| 终产品 | H（v1.0）4.2.2.2 | 文件名称 | 🗹HACCP计划：**最终产品《特性描述》** | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应针对不再进一步加工或转化的成品——终产品，识别、确定并记录进行危害分析所需的下列适用信息：**终产品：** 主食类、热菜类 🗹 产品名称；🗹 产品类别；🗹 组成/成分；🗹 与食品安全有关的生物、化学和物理特性；🗹 产品的加工方式；🗹 产品的销售方式和标识；🗹 预期保质期和储存条件；🗹 包装；🗹 食品安全标签和/或操作、制备和预期用途说明；🗹 分配和交付方法🗹 其他必要的信息，包括相关主管部门或企业对终产品的限制要求等。如  |
| 预期用途的确定 | H（v1.0）4.2.3  | 文件名称 | 🗹《危害控制计划》 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组在产品描述的基础上，识别并确定所需的下列适用信息：1. 顾客对终产品的消费或使用期望，法规及相关标准要求；

 🗹符合适用的法律、法规要求 🗹组织的产品、过程和设备；🗹与食品安全管理体系相关的食品安全危害。**见《外来文件清单》和电子版文件**1. 终产品的预期用途和储藏条件，以及保质期；

产品的预期用途，为 福建英华职业学院师生提供餐食服务 产品的储藏条件，为 制熟后即刻食用，常温存放不能超过2小时，高温存放条件：60℃以上 产品的保质期，为 常温条件不超过2小时 1. 终产品预期的食用或使用方式

 🗹即食 🞎凉拌 🞎蒸煮 🞎煎炒 🞎病人 🞎继续加工 🞎其他； 1. 产品预期用途的顾客对象；

 顾客对象为： 学校师生 1. 直接消费产品对易受伤害群体的适用性

🞎不适用 🞎适用，如🞎婴幼儿 🞎老人 🞎病人 🗹易过敏者 🗹团体用餐 🞎其他；f）产品非预期（但极可能出现）的使用或使用方式： 餐时温度低于10℃需加热后食用；餐食温度在10-60℃存放时间超过2h不可食用g) 其他必要的信息，如 无 保持产品预期用途的记录，见🗹《危害控制计划》。 |
| 过程描述及流程图的制定 | H（V1.0）4.2.4  | 文件名称 | 如🗹《危害控制计划》的第4章 、🗹《流程图》及《工艺描述》 | ☑符合□不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应在企业产品生产的范围内，根据产品的操作要求绘制产品的工艺流程图**见**🗹《HACCP计划》，流程图应完整、清晰、准确，并在进行危害分析所需的范围内足够详细。流程图包括以下内容：🗹 每个步骤及其相应操作；🗹 这些步骤之间的顺序和相互关系；🗹 原材料、辅料、加工助剂（不适用）、包装材料、公用工程和中间产品投入点；🞎 返工点和循环点；（适宜时）（不适用）🗹 终产品、中间产品放行点、副产品（不适用）、废弃物的排放点的排放点🞎 外部的过程和外包的内容（适宜时）（不适用）适用时，提供🗹工厂位置图 🗹厂区平面图 🗹车间平面图 🗹防虫害分布图🗹人流图 🗹物流图 🗹气流图 🗹给水网络图 🗹排水网络图🗹捕鼠图 🗹虫害控制平面图 🞎其他**每个加工步骤的操作要求和工艺参数应在工艺描述中列出。见 🗹《HACCP计划》第3章** 进行危害分析时，应当使用流程图作为评价食品安全危害可能发生、增加、减少或者引入的依据。 |
| 流程图的确认 | H（V1.0）4.2.5  | 文件名称 | 如🗹🗹《危害控制计划》的4章、🗹《流程图》及《工艺描述》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | **流程图现场确认**HACCP小组于 2022 年1 月 6 日在现场确认了流程图的准确性。必要时对流程图进行修改。🗹不需要 🞎需要，说明  |
| 现场观察 | 主食类、热菜类的工艺流程现场实际运行已流程图基本一致。 |
| 危害分析和制定控制措施 | H（V1.0）4.3.1 危害分析 | 文件名称 | **如：**🗹《HACCP管理手册》的第4章、🗹《HACCP计划》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | 4.3.1.1 危害识别**HACCP小组应根据食品风险程度，在加工步骤中分析生物、化学、物理危害，应考虑以下方面的因素：**🗹 **产品、操作和环境；**🗹 **消费者或顾客和法律法规对产品及原辅料/食品包装材料的安全卫生要求；**🗹 **消费时与食品安全危害相关的信息；**🗹 **不安全产品处置、纠偏、召回和应急预案的状况；**🗹 **历史上和当前的流行病学/动植物疫情或疾病统计数据和食品安全事故案例；**🗹 **科技文献，包括相关类别产品的危害控制指南；**🗹 **危害识别范围内的其他步骤对产品产生的影响；**🗹 **人为的破坏和蓄意污染等情况；**🗹 **经验**查见《危害分析工作单》中的主要食品安全危害，包括：**显著危害包括：**化学危害：🗹重金属 🗹农药残留 🗹兽药残留 🗹黄曲霉毒素 🞎放射性物质 🞎贝类毒素 🞎超量的食品添加剂 🗹化学品（润滑油、清洁剂、消毒剂、杀虫剂）🗹苯并芘🗹二氧化硫残留 🞎高锰酸钾消耗量 🞎甲苯二胺食用油：🗹酸价 🗹过氧化值 生物危害：🗹大肠杆菌 🗹金黄色葡萄球菌 🗹志贺氏菌 🗹霉菌 🞎酵母菌 🗹沙门氏菌 🗹菌落总数 🗹副溶血弧菌 🗹寄生虫 🞎革兰氏阳性菌 🞎革兰氏阴性菌 🞎有毒植物种子物理危害：🗹金属屑 🗹玻璃渣 🗹碎石 🗹其他异物（头发、线头等）从原料生产直至最终消费的范围内，出现（产生或增长）、引入的食品安全危害：🗹原材料 🞎加工助剂 🞎食品添加剂 🗹加工用水/冰/蒸汽 🗹接触面 🗹包装材料 🞎其他从原料生产直至最终消费的范围内，加工过程中增加和持续的食品安全危害：🗹加工过程： 原材料预处理（刀具、砧板等交叉使用导致污染）、存放（冷藏冷冻温度不适宜等） 🗹储存过程： 虫害、发霉变质、温度环境控制不当导致微生物繁殖 🞎运输过程： 不涉及 当影响危害识别结果的任何因素发生变化是，HACCP小组应重新进行危害识别。🗹未发生 🞎发生，说明 应保持危害识别的依据和结果的记录。🗹是 🞎否 |
| 危害评估 | H（V1.0）4.3.1.2  | 文件名称 | **如《HACCP管理手册》4.3.1条款、**🗹《危害分析工作单》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应针对识别的潜在的危害，评估潜在的食品安全危害的严重性和可能性，如果这种潜在危害在该步骤极可能发生且后果严重，则应确定为显著危害。在《危害分析工作单》中进行了食品安全显著危害和食品安全非显著危害的分析；所识别最终产品的每种食品安全危害的可接受水平。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 控制点示例 | 潜在危害 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 |
| 主食类、热菜类 | 🗹有害微生物 🞎重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 按照《HACCP计划》执行 | 🗹法律、法规🗹客户要求🗹预期用途 |
| 餐具类 | 🗹有害微生物 🞎重金属🞎黄曲霉毒素🞎苯并芘、🞎农药残留 🞎兽药残留🗹阴离子合成洗涤剂残留 | 按GB14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》执行 | 🞎法律、法规🗹客户要求🗹预期用途 |
| 一次性餐盒餐具等 | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素🞎苯并芘、🞎农药残留 🞎兽药残留🗹迁移量 | 按GB4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》执行 | 🞎法律、法规🗹客户要求🗹预期用途 |

控制危害已达到规定的可接受水平；显著危害：🞎重金属、🗹有害微生物、🗹农药残留 🞎 金属异物 🗹 兽药残留应保持危害识别的依据和结果的记录。🗹是 🞎否控制措施见🗹《良好卫生规范》、🗹《HACCP计划》、🗹《前提方案》、🗹《GMP》 |
| 控制措施的制定 | H（V1.0）4.3.2  | 文件名称 | **如**🗹《HACCP管理手册》的第4章 、🗹《危害分析工作单》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应针对每种显著危害制定相应的控制措施。见《原辅材料危害分析》：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 主要原料名称 | 潜在危害 | 控制措施 |
| 大米、面粉、植物油等 | 🞎有害微生物 🗹重金属 🗹黄曲霉毒素 🗹苯并芘🗹农药残留 🞎兽药残留🗹酸价 🗹过氧化值 | 🗹向供方索取检测报告🞎企业自行检测🞎第三方检测报告 |
| 鲜、冻禽畜肉类 | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🗹兽药残留🞎酸挥发性盐基氮 🞎过氧化值 | 🗹向供方索取检测报告🞎企业自行检测🞎第三方检测报告 |
| 果蔬类，主要是蔬菜类 | 🞎有害微生物 🞎重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告🞎企业自行检测 🞎第三方检测报告 |
| 豆制品类 | 🗹有害微生物 🞎重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告🞎企业自行检测🞎第三方检测报告 |
| 调味料类（酱油、醋、白砂糖、味精、酱类等） | 🗹有害微生物 🗹重金属 🗹黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告🞎企业自行检测🞎第三方检测报告 |
| 水 | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🞎向供方索取检测报告🗹企业自行检测（委托第三方进行检测)🞎第三方检测报告 |
| 禽蛋类 | 🞎有害微生物 🞎重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🗹兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告🞎企业自行检测🞎第三方检测报告 |
| 不锈钢、密胺酯类餐具、一次性餐具等 | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留🗹迁移量等 | 🗹向供方索取检测报告（一次性类）🞎企业自行检测🞎第三方检测报告🗹使用后进行清洁消毒（除一次性类） |
| 化学清洗剂、消毒剂 | 🞎有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留🞎溶剂残留 | 🞎向供方索取检测报告🞎企业自行检测🞎第三方检测报告🗹从合格供方采购 |

见《**最终产品危害分析**》

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品名称 | 潜在危害 | 控制措施 |
| 主食类 | 🗹有害微生物 🞎重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留🞎清洗剂残留 | 🞎OPRP🗹作业指导书&良好卫生规范🗹CCPs🞎OPRP &CCPs |
| 热菜类（荤菜、素菜） | 🗹有害微生物 🞎重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🞎OPRP🗹作业指导书&良好卫生规范🗹CCPs🞎OPRP &CCPs |
| 餐具类 | 🗹有害微生物 🗹重金属 🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🞎OPRP🗹作业指导书&良好卫生规范🗹CCPs🞎OPRP &CCPs |

所制定的控制措施确认情况： 🞎未确认 🗹已确认，确认日期：2022-01-06 ，确认人：食品安全小组全体成员 当控制措施涉及操作的改变时，应做出相应的变更，并修改流程图。操作是否发生改变，🗹否 🞎是，相应的变更为： 流程图修改内容： 审核周期内未发生 当上述控制措施有效性受到影响时，应评价、更新或改进控制措施，并再确认。🗹未受到影响 🞎受到影响，说明： 应保持控制措施的制定依据和控制措施的文件。控制措施见🗹《良好卫生规范控制程序 》🗹《前提方案》🞎《操作性前提方案》 🗹《危害分析单》 🗹《HACCP计划》 |
| 危害分析工作单 | H（V1.0）4.3.3  | 文件名称 | 如🗹《HACCP管理手册》第4章、🗹《危害分析工作单》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组根据工艺流程、危害识别、危害评估、控制措施等结果提供形成文件的危害工作分析单。危害分析工作单包括：🗹加工步骤 、🗹潜在的危害、🗹显著危判定的依据、 🗹控制措施、 🗹各因素之间的相互关系 。《危害分析工作单》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： 11危害分析结果受到任何因素影响时，对危害分析工作单做出必要的更新或修订。🗹未受到影响 🞎受到影响，说明： 保持形成文件的危害分析工作单。🗹是 🞎否见《危害分析工作单》 |
| HACCP计划 | H（V1.0）4.3.4  | 文件名称 | 如：🗹《HACCP管理手册》第4章、🗹《HACCP计划》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | 应根据危害分析所提供的显著危害与控制措施之间的关系，识别针对每种显著危害控制的适当步骤，以确定CCP，确保所有显著危害得到有效控制。CCP1：原料验收CCP2：**制熟** CCP3：**餐具消毒** CCP4： 组织确定CCP的方法：🗹判断树表 🞎头脑风暴 🗹食品危害风险评估原则及依据当显著危害或控制措施发生变化时，应重新进行危害分析，判定CCP🗹未发生 🞎发生，类型：🞎显著危害/🞎控制措施，危害分析情况： 见《HACCP计划》 |
| 关键控制点的关键限值的确定 | H（V1.0）4.3.4  | 文件名称 | 如：🗹手册4.3.4条款、🗹《HACCP计划》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | HACCP小组应为每个CCP建立关键限值。一个CCP可以有一个或一个以上的关键限制。关键限制的设立应科学、直观、易于监测，确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平。CCP1：原料验收 关键限值：大米验收-CL：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GB2763-2021《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，每年1次；食用油等验收-CL: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，每年1次；蔬菜验收-CL：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，每年1次； 抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等，每批1次；肉类验收-CL：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》，每年1次；CCP2： 烹饪 关键限值： 菜品出锅中心温度≥70℃ CCP3： 餐具消毒 关键限值：1）红外线杀菌，温度≥100℃，时间≥30min 、 2）水浴加热，温度≥100℃，时间≥30min；基于感知的关键限值，应由经评估且能够胜任的人员进行监控、判定。🗹不存在基于感知的关键限值 🞎存在基于感知的关键限值，评估人员： ，监控/判定人员： 为了防止或减少偏离关键限制，HACCP小组宜建立CCP的操作限值。CCP1的操作限值： —— CCP2的操作限值： —— CCP3的操作限值： —— 保持关键限值确定的依据和结果的记录。见《HACCP计划》注：关键限值可以是时间、速率、温度、湿度、水分含量、水活度、pH、盐分含量等。 |
| 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。见餐饮管理部审核记录

| 序号 | 监控措施 | 相关记录名称 |
| --- | --- | --- |
| CCP点 | 监控对象 | CL | 监控方法 | 监控频率 | 监控人员 |
| CCP1-大米验收 | 监控SC证、定期检测报告 | 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GB2763-2021《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 | 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 |
| CCP1--食用油等验收 | 供方的检测报告 | 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 | 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 |
| CCP1-蔬菜验收 | 供方的检测报告 | 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GB2763-2021《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 | 每年由供货方提供报告 | 检验员 | 原材料收货记录 |
| 拟制率、农残测试纸检测呈阴性 | 抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等 | 农残每批检验、农残测试纸检测 | 公司每批进行农残检测 | 检验员 | 原材料收货记录 |
| CCP1-肉类验收 | 供方检测报告 | 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 | 每批进货 | 检验员 | 原材料收货记录 |
| CCP2制熟 | 米饭、荤素菜等餐品中心温度 | 出锅中心温度≥70℃ | 温度计测量 | 每天抽查 | 厨师 | 菜品热加工记录 |
| CCP3餐具消毒 | 温度、时间 | 1.红外线杀菌，温度≥100℃，时间≥30min ,2.水浴加热，温度≥100℃，时间≥30min | 查看温度时间 | 每批次 | 操作员 | 消毒记录 |

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 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》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  |
| 建立关键限值偏离时的纠偏措施 | H（V1.0）4.3.3.4  | 文件名称 | 🗹 《HACCP管理手册》第4 章节；🗹 《不合格品和潜在不安全品控制程序》、 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | 应针对CCP的每个关键限值的偏离预先制定纠偏措施，以便在偏离时实施。见 《HACCP计划表》 纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。🗹体系建立以来/🞎近一年 发生关键限值偏离的情况 🞎是 🗹否不符合的来源：🞎顾客投诉 🞎监管检查报告中发现的不合格 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🞎其他抽查采取纠正措施相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 发生日期 | 偏离原因 | 受影响产品的评估 | 受影响产品的放行 | 受影响产品放行的人员 | 纠偏措施 | 纠偏人员 | 有效性评价 |
| —— |  | 🞎生物特性的测量或检验🞎化学特性的测量或检验🞎物理特性的测量或检验 | 🞎放行至后续操作🞎返工🞎降级🞎改变用途🞎废弃🞎其他 |  |  |  | 🞎有效🞎无效 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

当某个关键限值的监视结果反复发生偏离或偏离原因涉及相应控制措施的控制能力时，HACCP小组应重新评估相关控制措施的有效性和适宜性，必要时对其予以改进并更新，保持纠偏记录。见 纠偏记录，审核周期内未发生  |
| HACCP计划的确认 | H（V1.0）4.4  | 文件名称 | 🗹 《HACCP手册》4.4章节 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | 企业确保建立的HACCP计划能持续的将显著危害控制在可接受水平，对HACCP计划进行确认。🗹见《食品安全验证控制程序》🗹见确认的证据，对HACCP计划所有要素有效性的证实：🗹全面 🞎不全面，说明： 确认时间： 🗹HACCP计划实施前（2022.01.06）， 🞎HACCP计划变更后，🞎周期性确认确认内容：🗹危害识别、 🗹CCP、 🗹控制措施、 🗹CCP监控的方法和频率、 🗹纠正措施、 🗹验证的方式和频率 🗹记录方式建立HACCP计划时，对控制措施和相应的关键限值确认的方式可选择：🗹实施确认研究；🗹科学文献综述；🗹使用权威机构发布的指南；🗹采用数学模型。如HACCP计划为外部专家制定，应确认关键限制是否适用于企业的特定操作条件和产品。🞎是 🗹否，说明： 企业自行制定《HACCP制计划》 在HACCP体系初次运行时，应保留相应的记录，以证明在现有的操作条件下HACCP体系能持续达到控制效果。🗹是 🞎否，说明： 见各部门运行记录 是否存在可能对食品安全有潜在影响的因素发生变化，对HACCP计划进行再次确认。🞎是 🗹否，说明： 审核周期内未发生  |
| HACCP体系验证 | H（V1.0）4.5  | 文件名称 | 🞎《确认、验证、验证结果的评估与分析控制程序》🗹《食品安全验证控制程序》 | 🗹 符合🞎 不符合 |
| 运行证据 | 验证程序包括：🗹验证的依据和方法、🗹验证的频率、🗹验证的人员、🗹验证的人员、🗹验证的内容、🗹验证结果及采取的措施、🗹验证记录、🗹其他验证内容包括：a）评审监控记录以确定关键控制点处于受控状态； 🗹是 🞎否b）评审纠正措施记录，包括具体的偏离、产品处置和分析，以确定偏离的根本原因；🗹是 🞎否c）校准或检查计量器具的准确性； 🗹是 🞎否d）观察控制措施是否按照HACCP计划实施； 🗹是 🞎否e）抽样检测验证产品的安全性； 🗹是 🞎否f）环境采样和检测； 🗹是 🞎否g）HACCP体系审核。 🗹是 🞎否验证活动采用方式：🗹观察、🗹内部审核 🗹外部审核 🗹校准 🗹抽样检测 🗹记录评审 🞎。🗹《食品安全验证控制程序》的内容包括：🗹内容全面 验证日期：2022-04-15🞎内容不全面，说明： 见《验证报告》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：《主要以清洁为，感官检查为主，见餐饮管理部审核记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| —— |  |  |  |  |  |

抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称：《生产用水检验报告 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022.06.30 | 生产用水/2022-06-21 | —— | 要求检测项目符合GB 5749-2006，共计36项 | 检测项目符合GB 5749-2006标准要求 | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

检测单位为：中纺检测（福建）有限公司验证的结果需要输入到管理评审中，以确保这些重要数据资源能被适当考虑并对整个HACCP体系持续改进其作用；见《管理评审 2022-06-10 》当验证结果不符合要求时，应采取纠正措施并进行再验证。验证活动证实：—HACCP计划得以实施，并持续控制危害；🗹有效 🞎失效，说明 —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明 验证不应由实施监控和纠正措施的人员进行。🗹是 🞎否如部分验证活动无法由企业内部实施，可委托具备能力的外部专家或第三方实施。外部专家或第三方名称： 中纺检测（福建）有限公司 ； 外委验证的内容：：餐盘安全性、餐食、生产加工用水安全性验证 ；查看产品食品安全性检验的证据（报告） 报告号1：（主食（米饭））检验报告编号：ZFJC2022S0620022 ，报告日期： 2022-06-27 报告号2：（主食（荤菜））检验报告编号：ZFJC2022S0620023， 报告日期： 2022-06-27 报告号3：（生产用水）检验报告编号：ZFJC2022S0621036， 报告日期：2022-06-30 报告号4：（餐盘）检验报告编号：ZFJC2022S0620025，报告日期： 2022-06-29 应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。——审核周期内未发生 |
| HACCP计划记录的保持 | H（V1.0）4.6  | 文件名称 | 🗹《记录控制程序》、🗹《HACCP管理手册》第4.6条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 应保持HACCP计划建立、运行、验证、更新等记录。HACCP计划记录的控制应与体系记录的控制一致。HACCP计划记录应包括相关信息。验证记录应包括的信息：a）产品描述记录：🗹企业名称和地址、🞎加工类别、🗹产品类型、🗹产品名称、🗹产品配料、🗹产品特性、🗹预期用途和顾客对象、🗹食用（使用）方法、🗹包装类型、🗹贮存条件和保质期、🗹标签说明、🗹销售和🞎运输要求、🞎其他《产品描述记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： b) 监控记录：🗹企业名称和地址、🗹产品名称、🗹加工日期、🗹操作步骤、🗹CCP、🗹显著危害、🗹关键限值（操作限值）、🗹控制措施、🗹产品配料、🗹产品特性、🗹预期用途和顾客对象、🗹食用（使用）方法、🗹包装类型、🗹贮存条件和保质期、🗹标签说明、🗹销售和🞎运输要求、🞎其他《监控记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： c) 纠偏记录：🗹企业名称和地址、🗹产品名称、🗹加工日期、🗹偏离的描述和原因、🗹采取纠偏措施及结果、🗹受影响产品的批次和隔离的位置、🗹受影响产品的评估方法和结果、🗹受影响产品的最终处置、🗹纠偏人员签名和纠偏日期、🗹纠偏记录审核签名和日期、🞎其他《纠偏记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： d）应保持HACCP计划应有的记录。例如，应保持验证活动记录的主要记录：🗹HACCP计划修改记录、🗹半成品成品定期检测记录、🗹CCP监控审核记录、🗹CCP纠偏审核记录、🗹CCP现场验证记录、🞎其他。《HACCP计划记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： HACCP计划记录的控制应与体系记录的控制一致。见1.2.4章节，保持一致。 |

说明：不符合标注N