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：综合部 负责人：韩晓楠 陪同人员：申红英 | | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2022-08-15 | | |
| 审核条款：FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.5/10.1 | | |
| 部门职责 | | | F5.3 | | 文件名称 | | 如🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 负责公司日常行政管理、人力资源管理、人员招聘、制定年度培训计划并组织培训、健康证及各类资质证件的管理，体系文件和记录的管理，原辅料验收及餐食安全性验证、计量器具管理、协助内审、管评等工作。  询问负责人本部门职责审核周期内未发生变化，但负责人发生变化，人员能力评价见F7.2条款。 |
| 食品安全目标及其实现的策划 | | | F6.2 | | 文件名称 | | 如：手册第6.2条款 、《2022年目标分解、统计方法及考核记录》、🞎《总目标》、🞎《分解目标》 | 🗹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。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  本部门分解的总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.08-2022年6月底） | | 培训计划按期培训率大于90% | 1次/学期 | 未明确，已与企业沟通 | 综合部 | 100%均完成 | | 监测设备受控率 100% | 1次/学期 | 监测设备受控数量与总数量之比 | 综合部 | 100%均完成 |   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。 |
| 人员 | | | F7.1.2 | | 文件名称 | | 如：🗹手册第7.1条款、 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 和最高管理者了解了组织应确定并配备所需的人员情况。   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 管理人员数 | 技术人员数 | 操作人员数 | 临时工数 | 季节工数 | 辅助人员数 | 总人数 | | 5 | —— | 20 | -- | --- | --- | 25 |   询问审核周期内人数未发生较大变化。  建立、 实施、 运行或评估食品安全管理体系时是否聘用外部专家：🞎是 🗹否   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | 最高学历 | 🞎专科 🞎本科 🞎硕士以上 |  | | 教育专业 | 🞎食品相应 🞎食品相关 🞎食品不相关 |  | | 职称 | 🞎助理工程师 🞎工程师 🞎高级工程师以上 |  | | 专业工作经历 | 年 |  | | 责任和权限 |  |  |   保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🞎否 |
| 能力 | | | F7.2 | | 文件名称 | | 如：《人力资源（保障计划）控制程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 查看《岗位任职要求》🗹充分有效 🞎不足，说明：  抽查任职能力情况：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 关键岗位的人员 | 任职要求 | 学历/专业 | 工作经历年限 | 是否胜任 | | （管理人员）  食品安全小组组长  王世伟 | 学历：本科/专科/🗹高中及以上  专业：餐饮行业相关专业  培训：——  工作经历： 3 年 | 学历：高中  专业：—— | 20年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 生产部经理  刘新斌 | 学历：本科/专科/🗹高中及以上  专业：餐饮相关行业  培训：——  工作经历： 3 年 | 学历：高中  专业：—— | 15年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 综合部主任  韩晓楠 | 学历：本科/专科/🗹高中及以上  专业：人力资源管理能力  培训：——  工作经历： 3 年 | 学历：成人大专  专业：—— | 7年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 运营部经理  姚利慈 | 学历：本科/专科/🗹高中及以上  专业：——  培训：——  工作经历： 3 年 | 学历：成人大专  专业：—— | 5年 | 🗹胜任 □不胜任 |   获得所需的能力所采取措施：培训 调整岗位 岗位辅导 🗹招聘 🞎劳务外包 🞎其他  提供有人员能力确认表，抽查：姚利慈、刘新斌、韩晓楠，三人，经公司培训评价胜任岗位工作。  下半年有招聘计划，具体人数根据客户订单情况再定，下次审核关注。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《招聘计划》 | 招聘完成情况 | 社会招聘 | 校园招聘 | 满足条件比例 | | 管理人员 名 | 实招 名 | —— |  |  | | 技术人员 名 | 实招 名 | —— |  |  | | 操作人员 名 | 实招 名 | —— |  |  |   培训过程的控制：  提供有2021-2022年度培训计划，随机抽查培训情况：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-07-10日 | 食品安全制度 | 全体员工，未附签到表，已与企业沟通 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2021-11-25日 | 法律法规 | 全体员工，未附签到表，已与企业沟通 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-03-09~10日 | 手册、程序文件、前提方案、食品危害控制计划 | 管理人员，未记录参加人员及人数，已与企业沟通 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-04-03日 | CCP点、OPRP的控制 | 生产人员、检验人员，未记录参加人员及人数，已与企业沟通 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-05-03日 | 应急预案、召回应急和召回知识 | 管理人员，未记录参加人员及人数，已与企业沟通 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-06-08日 | 食品安全意识 | 全体员工 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-05-10日 | 内审员培训 | 公司任命内审员（王世伟、刘新斌） | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | |  |  |  |  |  |   持证上岗人员的控制：——不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 特种设备作业人员 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 叉车工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 叉车工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 电梯工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 行车工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 锅炉工（G1） | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力容器操作工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力管道操作工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | |  |  |  |  |  |   ——不涉及   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 焊工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 高压电工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 低压电工 | 高晓飞 | T130521198509010792 | 2027年11月07 日 | ☑有效 □过期 | | 危化品操作工 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 消防员 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   健康证管理：随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | 有效性 | | 生产部-切配 | 侯彬 | 130502202110546 | 2022.09.23 | 有效 | | 生产部-炒菜 | 潘雨林 | 12021029818 | 2022.10.11 | 有效 | | 运营部-配送 | 王亚绵 | 12021046435 | 2022-12-19 | 有效 | | 运营部-司机 | 高兴杰 | 13050220210936 | 2022-09-09日 | 有效 | | 食品安全小组组长 | 王世伟 | 120502202203835 | 2023-08-12日 | 有效 |   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 |
| 意识 | | | F7.3 | | 文件名称 | | 如：《人力资源（保障计划）控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 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 |  | | 与其任务相关的食品安全管理目标 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 对食品安全管理体系有效性的贡献，包括改进食品安全绩效的益处； | 🗹会议 ☑展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 不符合食品安全管理体系要求的后果 | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | |
| 沟通 | | | F7.4 | | 文件名称 | | 如：🗹管理手册7.4条款、🗹《信息沟通控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与食品安全管理体系形成的信息一致且真实可信。  外部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2022-03-28日 | 日常检查 | 邢台市市场监督管理局食品生产经营日常监督检查 | 现场巡视 | 各部门 | 基本符合要求 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2022-08-12日 | 体系外审前各部门工作梳理，迎接外审 | 各部门负责人 | 会议 | 综合部 | 实际工作中执行 | |
| 形成文件的信息 | | | F7.5 | | 文件名称 | | 如：🗹《文件控制程序》 🗹《记录控制程序》 🞎《文件化信息控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 查看《受控文件清单登记表》——询问，审核周期内未发生变化，下次监审关注   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 | | —— | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  | —— | —— | |  | □纸质 □电子 |  |  |  | —— | —— | |  | □纸质 □电子 |  |  |  | —— | —— | |  |  |  |  |  |  |  |   审核周期内文件修改，主要是修改各部门负责人，提供有文件修改情况表   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 | | 管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-03-05日 | 王世伟 | 各部门 | —— | —— | | 危害控制计划 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-03-05日 | 王世伟 | 各部门 | —— | —— | |  | 🞎纸质 🞎电子 |  |  |  |  |  |   电子文件系统管理：🞎定期杀毒 🞎定期备份 🞎限值上网 🞎取消USB端口 🗹其他——不涉及  外来文件控制   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 性质 | 收集日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 | | GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.03.05 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB2707-2016食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.03.05 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.03.05 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | 餐饮服务食品安全操作规范 市场监管局2018（第12号） | 🞎标准🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.03.05 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 |   记录（音频、视频、图片等证据）控制：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 记录名称 | 载体 | 保存期限 | 保存部门 | 填制日期（月） | 处理方式 | 审批人 | | 餐具消毒记录 | ☑纸质 🗹电子 | 2年 | 生产部 | 2022-03月 | —— | —— | | 留样记录 | ☑纸质 🗹电子 | 2年 | 综合部 | 2022-07月 | —— | —— | | 餐品化验原始记录登记表 | ☑纸质 🗹电子 | 2年 | 采购部 | 2022-03月-07月 | —— | —— | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | | 文件名称 | | 如：🗹《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 | | 现场查看 | 无涉及质量部的OPRP/CCP点，本部门会参与对生产过程中CCP实施情况的验证。参与验证的情况如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则/CL值 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | OPRP米面油、调味品等验收 | 仓库/检验室 | 合格供方，每年提供第三方检测报告 | 《 进货验收记录表》 | 现场查看常温库中存放有大米、面粉、海天老抽、醋等，询问均来自合格供方。  进货验收记录见F8.9.4.2条款审核记录 | 符合要求 | | CCP1蔬菜验收 | 仓库/检验室 | 农残检测阴性 | 《原材料化验原始记录登记表》 | 抽查：2022-07-08日：大白菜、葱、韭菜、请教、黄瓜、杏鲍菇茄子，农残测试结果为阴性，同时抽查：2022-06-07日、2022-06-11日、2022-07-10日、2022-08-09日、2022-08-14日的农残测试，结果均为阴性；  2022-08-15日现场化验员吕\*\*正在使用农残测试卡测试农残 | 符合要求 | | CCP1肉制品验收 | 仓库/检验室 | 检疫合格证明、挥发性盐基氮≤5mg/100g | 《原材料化验原始记录登记表》 | 抽查2022--6-04日肉丝、肉片的挥发性盐基氮，化验结果0mg/100g，符合CL值要求，另抽查2022-06-06日排骨、2022-06-19日五花肉、里脊肉、2022-07-10日五花肉、牛肉、鸡胸肉的挥发性盐基氮，检测结果均为0mg/100g，符合要求。 | 符合要求 | | |
| 监视和测量设备 | | F8.7 | | 文件名称 | | 如：🗹《监视和测量设备的控制程序》、🗹手册第8.7条款 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类：  🗹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 🗹电子称 🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🗹恒温培养箱 🞎其他—农残检测仪 🗹高压灭菌锅 🞎其他  🗹监视设备 ： 🗹监视系统，常规监控  监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 不涉及  🞎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  查看《检验设备清单》，抽查外部检定或校准情况，随机抽查   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 立式高压蒸汽灭菌器 | ZXRX202231206 | 2023-04-30 | 🞎加工车间 🗹实验室 | | 电热恒温培养箱 | ZXRX202231204 | 2023-04-30 | 🞎加工车间 🗹实验室 | | 温度计 | ZXRX202231202 | 2023-04-30 | 🞎加工车间 🗹实验室 | |  |  |  | 🞎加工车间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎加工车间 🞎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 | | 冷藏库 | 2022.08.15 | 每月 | ☑加工间 🞎 | |  |  |  | ☑加工间 🞎 |   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：（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🞎是 🗹否  在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明 不适用  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 不适用  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 不适用  当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。  🞎是 🞎否，说明 |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | | 文件名称 | | 如：🗹《不合格品和潜在不安全食品控制程序》、🞎《不合格品管理制度》 | 🗹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 食品安全小组组长或总经理  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长或总经理 。 |
| 纠正 | | F8.9.2 | | 文件名称 | | 如：🗹《不合格品和潜在不安全食品控制程序》、🞎《不合格品管理制度》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 审核周期内未发生 | 🞎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 | | 文件名称 | | 如：🗹手册8.9条款、🗹《不合格品和潜在不安全食品控制程序》、🞎《不合格品管理制度》 | 🗹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 🞎内审 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：🗹手册8.9条款、🗹《不合格品和潜在不安全食品控制程序》、🞎《不合格品管理制度》、🞎《出厂检验记录管理制度》 | 🗹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。  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 。 |
| 放行的评价 | | F8.9.4.2 | | 文件名称 | | 如：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、水分等  蔬菜：农药残留； | ☑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 | 感官为主 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 大肠杆菌、菌落总数 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □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：《 进货验收记录表 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-03-03日 | 冷冻盐酥鸡、糖醋里脊、黑椒鸡块、鸡大胸等 | 随机抽取 | 感官、预包装完好、索证索票 | 有索证索票、感官无异常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-03-04日 | 大豆油 | 随机抽取 | 感官、预包装完好、索证索票 | 有索证索票、感官无异常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-03-04 | 白糖、蚝油、老抽、小米 | 随机抽取 | 感官、预包装完好、索证索票 | 有索证索票、感官无异常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-03-18日 | 番茄酱、白糖、大米、特一粉 | 随机抽取 | 感官、预包装完好、索证索票 | 有索证索票、感官无异常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-07-30日 | 红久久火锅底料、纯酿米醋、麦芽糖、 | 随机抽取 | 感官、预包装完好、索证索票 | 有索证索票、感官无异常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-08-03日 | 非转油、大米、特一粉、生牛腱子肉、稻花香大米 | 随机抽取 | 感官、预包装完好、索证索票 | 有索证索票、感官无异常 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取半成品及过程**检验**相关记录名称：《》主要有生产部感官检验为主，具体见生产部审核记录，；   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 餐品化验原始记录登记表 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-05-06日 | 成品（描述不够准确，已现场沟通） | 25g | 菌落总数≤3.0\*104CFU/g，大肠杆菌：不得检出 | 菌落总数≤2.0\*104CFU/g，大肠杆菌：未检出 | ☑合格 □不合格 | | 2022-06-26日 | 成品（描述不够准确，已现场沟通） | 25g | 菌落总数≤3.0\*104CFU/g，大肠杆菌：不得检出 | 菌落总数≤1.8\*104CFU/g，大肠杆菌：未检出 | ☑合格 □不合格 | | 2022-08-08日 | 成品（描述不够准确，已现场沟通） | 25g | 菌落总数≤3.0\*104CFU/g，大肠杆菌：不得检出 | 菌落总数≤1.9\*104CFU/g，大肠杆菌：未检出 | ☑合格 □不合格 |   另外，抽查2022-03-01、2022-04-04日、2022-04-28日批次大肠杆菌、菌落总数检测结果，基本符合要求。  抽取服务放行相关记录名称：《 主要在客户现场进行，客户签收为主 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3 | | 文件名称 | | 如：🗹《不合格品和潜在不安全食品控制程序》 | 🗹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 | |  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 审核周期内未发生 |  | □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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 |
| 撤回/召回 | | | F8.9.5 | 文件名称 | | 如：🞎《产品召回/撤回控制程序》、🗹《食品标识、追溯和撤回控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 有权决定撤回/召回人员： 总经理 ；  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 | 运营部 |  | | 通知客户 | 综合部 |  | | 通知消费者 | 综合部 |  | | 处置撤回产品 | 生产部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生产部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 总经理/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25日 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 厨师在制作宫保鸡丁时，品尝菜品胡萝卜存在异味，存在食品安全风险，启动召回 | 将所有使用到原料胡萝卜的菜品进行收回，集中隔离、封存、报废处理。 | 全部收回 | 🗹流程有效  🞎存在不足 |   撤回模拟演练原因不够充分，已与企业沟通  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。 |
| 不符合和纠正措施 | | | F10.1 | | 文件名称 | | 🗹管理手册第10.1章、🗹《不合格品和潜在不安全食品控制程序》、🗹《纠正和改进措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 不符合的来源：  🞎 相关方投诉 🞎产品检查中出现的问题 🞎工作运行中的问题 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称： 《审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |

说明：不符合标注N