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：生产部 负责人：兰为平 陪同人员：张利虎 | | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙HO（QF）、任泽华QFO（H）、马焕秋QF  审核日期：2022-10-13下午至2022-10-14上午  肖新龙主审HO，任泽华主审QF并实习O、马焕秋实习QF | | |
| 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:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.4/9.1.2  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3 | | |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3  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 | | 主要负责顾客食品生产、配送过程的服务提供，基础设施、工作环境；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；顾客或外部供方的财产；产品放行；监视测量资源的管理、不合格品管理等过程涉及的质量、职业健康安全和食品安全的管理。 |
| 管理目标及其实现的策划 | Q6.2  F6.2  H2.4.2 | 文件名称 | | 如：手册第6.2条款、《2022.4-2022.9年各部门食品安全目标及考核结果统计》 | 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（2022.4-2022.9） | | 入库原材料采购合格率100% | 每季度 | 入库原材料采购合格数/入库原材料采购总数 | 100% | | 食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格率达到100% | 每季度 | 食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格数/总数 | 100% | | 关键控制点监控合格率100% | 每季度 | 关键控制点监控合格数/监控总数 | 100% | | 重视安全防护，食品安全事故发生率为0 | 每季度 | 安全事故发生数 | 0 | |  |  |  |  |   目标已实现，2022年10月及后续目标在实施中  🞎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。 |
| 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 🗹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《设备清单》、《设备检修计划》、《设备维修记录》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 | 土豆去皮机 | 2022-4-25 | 季度 | 清洗、保养 | | 维保记录 | 多功能切菜机 | 2022-4-25 | 季度 | 清洗、保养 | | 维保记录 | 消毒柜 | 2022-4.25 | 每季 | 清洗、保养 | | 维保记录 | 旋转炒锅 | 2022-7-25 | 每季 | 清洗、保养 | | 维保记录 | 洗盒机 | 2022-7-25 | 每季 | 清洗、保养 | | 维保记录 | 冰箱/冷库 | 2022.5.12 | 不定期 | 除霜，清洁 |   抽查等提供了六个车辆行驶证，均在有效期。车辆由外部统一维保和维修，一般万公里保养，本次审核因该组织体系运行时间不久，因此未涉及。  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 | | 无 |  |  |  | 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 |  | |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5  F8.7  H3.6 | 文件名称 | | 🗹《监视和测量资源的控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | 🗹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 🗹电热恒温干燥箱 🞎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——农残速测仪（首次购买）  🞎其他——  监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 电子监控设备  🞎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：  🗹使用前确认内容 🗹定期确认内容 🗹其他  查看《监视/测量设备台账》，罗列了探针式温度计、电子秤、台秤、干燥箱、培养箱、立式高压蒸汽灭菌器等计量器具等；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 | | 电子天平（JE2002） | ZXRX202252609 | 2022.08.17校准 | 🗹车间 口仓库 🞎实验室 | | 电热恒温干燥箱 | ZXRX202231700 | 2022.08.17校准 | 🞎分餐间 🞎🗹实验室 | | 电热恒温培养箱 | ZXRX202231699 | 2022.08.17校准 | 🞎分餐间 🞎🗹实验室 | |  |  |  |  |   所提供温度计（0-50℃），校检报告编号为ZXRX202231701；但未提供监测CCP点餐食中心温度的中心温度计的校检报告，现场查看仓库内的电子秤（TCS-电子台秤，150kg），现场查看冷冻库温度，显示为-4.6℃，询问车间负责人，原来温度计已修理，一阶段问题已整理。查看冷藏库温度为1.3℃，但均未提供校检凭证，开具不符合要求整改。  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 |   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《食品安全确认和验证控制程序》  该组织的餐饮（熟食类食品产品、工艺都已成熟稳定，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；  🞎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~~ |  |  | | ~~所需的内部资源充分性~~ |  |  | | ~~所需的外部资源说明~~ |  |  | | ~~人员之间接口控制需求~~ |  |  | | ~~顾客和使用者参与设计和开发过程的需求~~ |  |  | | ~~对后续产品和服务提供的要求~~ |  |  | | ~~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~~ |  |  | | ~~证实已经满足设计和开发要求所需的形成文件的信息~~ |  |  | | |
| 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：**——体系运行以来未发生**   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | ~~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：**——体系运行以来未发生**  新产品/项目名称：**——体系运行以来未发生**   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | ~~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：《——体系运行以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | ~~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  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  🞎符合  🗹不符合  🞎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   公司位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号，为租赁场地，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。  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  公司占地面积约3200平方米，厂房建筑面积 2900 平方米；生产车间 1 个；冷冻库房 2个；冷藏库房 2 个；常温库3个；化验室 1个；配送车7辆（再用4个）；实验室 —— 个；设置有卫生间；  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，使用统一供应的天然气，网络系统等。对水流、物流和人流有进行明确，基本满足不交叉的要求；   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   虫鼠害防治外包给河北西杰科技有限公司负责。提供了定期防治施工报告。抽查2022.9.5《病媒生物防治施工报告单》，施工结论为已进行全面病媒生物防治施工，但未对防治项目、药物使用类别，使用工具器械等信息进行明确。现场沟通。  在车间现场、仓库门口配备有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》基本一致；仓库配置有粘鼠板。  提供《灭蝇灯清理记录》，但未提供防鼠检查情况证据，每周进行清理，清理人为吕丽美，但现场查看灭蝇灯未电击式灭蝇灯，一阶段问题未整改，灭蝇灯也未见清理痕迹。  餐食加工车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  餐厨垃圾由外部供方负责，在所签订的租赁协议中已进行明确。废弃油脂由外部供方负责回收，资质管理见综合部审核记录。污水经过隔油处理后，统一排入市政污水管网。提供了《废弃物处理记录（泔水和废弃油脂）》，处置人为惠亚丽、回收人员为荣建民，没有记录泔水和废弃油脂相应的数量，开具不符合     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   在《良好卫生规范》中明确了设备卫生管理要求，配备的主要为冷藏柜、冰箱、冷藏冷冻设施、配送车辆7辆、旋转炒锅、热风消毒柜等，设备主要以清洁为主，针对刀具容器等进行消毒，提供了《素菜初加工工器具消毒记录登记表》、《主食面点工器具消毒记录登记表》、《热调理工器具消毒记录登记表》等，抽查2022.9.20刀/铲/桶、2022.7.1手勺/漏勺/水瓢消毒记录等，基本符合。  设备维保等见7.1.3条款。   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“综合部”F7.1.6/Q8.4/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   有《化学品领用记录登记》。化学品（洗手液、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；  现场观察——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。  原料验收见Q8.6/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、肉品、水产等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。一阶段发现现场有物品与工器具混放及未脱包进入分餐间情况，已纠正。  对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。餐器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。  但现场查看分餐间与装箱间通道门敞开、传送通道在未使用时直通无遮挡；开具不符合要求整改。   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《紫外线消毒等使用记录登记表》、餐食加工车间内环境主要以清洁为主，对空气使用紫外线进行消毒，后期将考虑购置臭氧发生器等；  现场查看，员工更衣室已经配置酒精消毒设施已能正常工作，二次更衣室内配置了紫外线等进行消毒，提供了《紫外线消毒等使用记录登记表》，但需要注意在无人环境下使用，现场沟通；一阶段问题基本已整改；但二更内水龙头为手动式龙头，已开具不符合报告要求整改。  另外，提供了车辆消毒记录《每日环境消毒记录表》，抽查2022.10.10,7:30对车厢外观，使用84消毒液进行消毒，并提供了消毒液配置记录，基本符合要求。   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“综合办”审核记录，现场查看，配有工服、工靴，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。  每日进厂前统一由门卫处进行扫描入场，监测体温以及健康状况等，但未保留证据，现场沟通。  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）   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，含配送。  客户群体主要是企事业单位和学校等团餐单位；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 |
| 应急准备和响应 | F8.4  H3.13 | 文件名称 | | 🗹《应急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》、🗹《应急处置预案》  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4月8日火灾应急演练、 2022.7.3产品追溯演练记录  🞎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年4月8日消防应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 火灾应急处理预案 | 🗹有效 🞎无效 | | 2022.7.3产品追溯演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急准备和响应控制程序 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 演练时开展评审工作 ；建议今后可增加针对配送过程的突发情况进行演练。  修订响应措施的内容： 无 |
| 生产和服务提供的控制 | Q8.5.1 | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《作业指导书》、《操作规程》、《危害控制计划/HACCP计划》 | 符合  🞎不符合  不符合  🗹符合  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。目前疫情有影响，但整体运行尚可。  产品/服务：热食类食品制售服务。产品放行主要通过对配送的产品规格、数量、品种，以及配送时间等信息进行确保即可。  查看作业指导书、🗹《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、🗹《送货单》，🗹《餐饮服务HACCP计划》等：  集体用餐配送（热食类食品制售）基本流程：  原辅料验收→原料储存→清理/挑选→切割→熟制→配餐→分餐→餐具回收  餐具清洗消毒：  餐具→回收→清洗→消毒→备用  目前主要为所在外部供方负责内部提供堂食餐饮服务；为周边学校、企事业单位提供餐食配送服务，提供了《午餐供餐、分餐详情》、《原材料化验原始记录》、《主食（米饭/面食）加工记录》、《餐品化验原始记录》、《餐饮具消毒记录》等。  查9月27日餐食配送情况  1、提供了9月27日各学校午餐供餐/分餐详情：  包括番茄煨牛腩、肉沫豆腐、小白菜烧秋耳、香米饭、米粥等；行知小学学生155份、教师13份（馒头备份30个，菜备份2半桶）  2、抽查9月27日热食类食品制售过程管理情况：  工序——申购安排   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.9.27（使用日期） | 牛腩150斤  西红柿300斤 | 采购过程 | 采购数量 | 牛腩150斤  西红柿300斤  猪肉沫15斤  东北大米110斤等 | 基本合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽查：2022.4.20/2022.08.23等8批次，基本与上述记录一致。  工序——初加工素菜接收记录登记表（所使用的蔬菜等为2022.9.26采购）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.9.26 | 西红柿  豆腐  小白菜  木耳 | 素菜接收 | 原料数量、新鲜程度等 | 西红柿300斤  豆腐150斤  小白菜175斤  木耳5斤 | 基本合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽查：2022.4.20/2022.08.23等8批次，基本与上述记录一致。  工序——主食（米饭/面食）加工记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.9.27 | 馒头  米饭 | 主食制作 | 加工时间  加工温度 | 馒头25分钟、米饭45分钟  温度均为110℃ | 基本合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽查：2022.4.20/2022.08.23等8批次，基本与上述记录一致。  工序——餐品出厂温度记录登记表   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.9.27 | 番茄煨牛腩  肉沫豆腐  小白菜烧秋耳  香米饭  米粥 | 烹饪/煮制过程 | 烧熟煮透，中心温度≥75℃ | 平均为90.1℃  平均为89.6℃  平均为87.8℃  平均为89.0℃  平均为90.7℃ | 基本合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽查：2022.4.20/2022.08.23等8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 | | 2022.9.27 | 素菜初加工工器具 | 工器具消毒 | 消毒时间≥60min，消毒温度≥90℃ | 温度：85℃，时间：20min，与规定不一致 | 口合格□基本合格 ☑不合格 | | 2022.9.27 | 主食面点工器具 | 工器具消毒 | 消毒时间≥60min，消毒温度≥90℃ | 温度：90℃，时间：40min，与规定不一致 | 口合格□基本合格 ☑不合格 | | 2022.9.27 | 分装线工器具 | 工器具消毒 | 消毒时间≥60min，消毒温度≥90℃ | 温度：100℃，时间：2小时，与规定一致 | ☑合格□基本合格口不合格 | | 2022.9.27 | 热调理工器具 | 工器具消毒 | 消毒时间≥60min，消毒温度≥90℃ | 温度：85℃，时间：30min，与规定不一致 | 口合格□基本合格 ☑不合格 | | 2022.9.27 | 餐饮具（盒/杯） | 工器具消毒 | 消毒时间≥60min，消毒温度≥90℃ | 温度：100℃，时间：2小时，与规定一致 | ☑合格□基本合格口不合格 |   另抽查2022.4.20/2022.08.23等8批次，基本与上述记录一致。在生产过程中涉及到部分不限量添加剂，如泡打粉等，使用管理较为简单，提供了添加剂使用记录，较为简单。  工序——食堂卫生、食品安全检查记录（每月进行消毒效果验证）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.9.15 | 酒精喷淋手部效果 | 食品安全检查 | ≤50cfu/㎝²  大肠杆菌不得检出  金葡球菌 | 7cfu/cm²  未检出  未检出 | ☑合格 □不合格 | |  | 二氧化氯鞋底消毒 | 食品安全检查 | ≤50cfu/㎝²  大肠杆菌不得检出  金葡球菌 | 7cfu/cm²  未检出  未检出 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   同时抽查2022-4-15、2022-07-20检查记录，基本符合；2022.10.11要求现场对水煮肉片、尖椒豆皮、台面、空气沉降等进行验证，10.13出具了检验报告均符合（如水煮肉片菌落20cfu/g，标准3.0\*10³cfu/G，大肠杆菌未检出）。  工序   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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9月27日配送情况，提供了《学生配餐工作日志》：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 数量 | 运输协议单 | 发货单号 | | 2022.9.27 | 达活泉小学 | 中餐 | 老师6份，学生129份，备餐2份 | 配送车辆冀E2752F，驾驶员为刘宏坤 | 0004069 | |  |  |  |  |  |  |   另外抽查2022-4-15、2022-07-20日等8批产品情况，基本能实现过程的控制以及追溯。  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：集体用餐配送（热食类食品制售）过程  抽取**过程确认**相关记录名称：《特殊过程确认报告》（适用时）：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.3.25 | 集体用餐配送（热食类食品制售）过程 | 符合 | 符合 | 符合 | 过程及文件确认符合 | 符合 | —— | 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，提高食品安全意识；导入体系管理，防范食品质量和安全风险。  对于食品行业的运输控制：自有车辆。  ■车辆卫生清洁，定期消毒 ■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，有简单的产品数量信息标识，见8.5.2条  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，现场查看仓库内的电子秤（TCS-电子台秤，150kg），未提供校检证据，见7.1.5条款审核记录。  查看设备的完好情况。是，现场查看冷库，温度显示为-4.6℃，一阶段发现的冷库问题已经整改。 🞎否 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | 8.5.4.5实施危害控制计划  4.3.4.3CCP的监控 | 文件名称 | | 如：🗹手册8.5条款、🗹《危害控制计划》 | 🗹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。涉及运营部的主要为：   | **控制措施** | **所控制显著危害** | **行动准则/CL** | **监控程序** | **记录** | | --- | --- | --- | --- | --- | | 畜禽肉类采购验收  CCP1-1 | 疫病或者兽药残留超标等 | 无致病菌、寄生虫；盐酸克伦特罗≦0.5μg/kg；莱克多巴胺盐酸盐≦0.5μg/kg；沙丁胺醇≦0.5μg/kg等指标 | 检验员每年查验供方提供的检测报告，每批次索取批报告 | 《验收记录》 | | 蔬菜采购验收  CCP1-2 | 农药残留超标 | 试剂，显示蓝色 | 检验员每批使用农残速测仪测试 | 《验收记录》 | | 熟制（热加工）CCP2 | 致病菌超标等 | 中心温度达到大于等于75℃ | 厨师每天检测菜肴熟透程度、  中心温度 | CCP点控制记录 | | 配送CCP3 | 微生物、致病菌超标 | 2小时内菜品中心温度保持在60℃以上 | 操作员每次监控运输时间和食物中心温度 | 配餐记录 | | 餐具消毒CCP4 | 微生物、致病菌超标 | 消毒时间≥60min，消毒温度≥90℃ | 消毒负责人每天观察消毒时间  温度 | 《餐具清洗消毒记录》 |   OPRP点的实施情况（不涉及）：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | 畜禽肉类采购验收  CCP1-1 | 运营部 | 无致病菌、寄生虫；盐酸克伦特罗≦0.5μg/kg；莱克多巴胺盐酸盐≦0.5μg/kg；沙丁胺醇≦0.5μg/kg等指标 | 《进货查验记录台账》，抽查2022.10.5猪肉馅；2022.8.11羊肉、2022.10.11鸡腿等进行了查验记录。  提供有检验检疫合格证等 | 查核2022.10.11由开原胜利牧业有限公司，提供了动物检疫合格证明（编号为1331379475），显示鸡产品200kg，进货查验记录显示鸡腿块500袋，两者不能有效匹配。  查看2022.10.7提供了山东恒昌源肉制品有限公司出具的盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、非洲猪瘟等结果为未检出或阴性。基本符合。 | 基本符合，后续需要进一步完善索证的对应性。 | | 蔬菜采购验收  CCP1-2 | 运营部 | 试剂，显示蓝色 | 提供了《原材料化验原始记录登记表》，抽查9.26对胡萝卜、冬瓜、西葫芦、香菇、白萝卜、小白菜，香菜检测阴性 | 现场查核，对小白菜、西葫芦等检测情况，结果为阴性。 | 基本符合 | | 熟制（热加工）CCP2 | 运营部 | 中心温度达到大于等于75℃ | 见本部门8.5.1审核记录。 | 现场查核烹饪的菜肴中心温度均能符合要求。查肉丝黄瓜，中心温度为91.3℃ | 基本符合 | | 配送CCP3 | 运营部 | 2小时内菜品中心温度保持在60℃以上 | 未提供配送2小时候菜品中心温度证据 | 现场对包装好的餐食进行检验，其中青菜温度为48℃。 | 不符合要求 | | 餐具消毒CCP4 | 运营部 | 消毒时间≥60min，消毒温度≥90℃ | 见本部门8.5.1审核记录 | 其中餐盒/餐桶等消毒符合要求，但工器具消毒不符合要求。 | 不符合 |   另外抽查菜品出锅温度检测，餐具清洗消毒记录8批次，基本符合要求危害控制计划要求。 |
| 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2  F8.3  H3.7 | 文件名称 | | 如：手册8.5.2条款、《标识和可追溯性控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《产品留样制度》 | 符合  🞎不符合  🞎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：（销售行业特殊性，与原辅料标签基本一致）  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 🞎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 | | 2022.7.3 | 未明确 | 未明确 | 未明确 | 未明确 | 未明确 | 未明确 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   提供了2022.7.3产品追溯演习报告，但未明确各过程信息。现场追溯9月27日学校餐食生产情况，提供了学校订单、人员安排、采购、加工、中心温度监测等相关的证据，基本能实现，但需要注意记录的规范性，现场沟通。  产品留样（适用时）  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 | | 回锅菜、红烧狮子头、辣炒小白菜、米饭、馒头、蔬菜鸡蛋汤 | 每个均为150g | 2022.10.3 | 48小时 | 未明确（查看现场实际为冷藏，但无温度显示装置，下同） | | 蛋炒饭、青椒炒肉、素拼、蔬菜汤 | 每个均为150g | 2022.9.18 | 48小时 |  | | 外婆菜炒鸡蛋、过油肉、白菜豆腐等 | 每个均为150g | 2022.9.5 | 48小时 |  |   另外对食材进行了留样，基本规范。 |
| 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：  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：  在装车区发现配送餐食包装仅有简单的数量标识，没有包括集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，在冷冻库现场发现有米饭，无标识，也未提供重烧证据，开具不符合报告要求整改。  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：  在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明： |
| 顾客或外部供方的财产 | Q8.5.3 | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》 | 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 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎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（不涉及）  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） |
| 防护 | Q8.5.4  H3.11  H3.10 | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《食堂仓库管理办法》、《产品/服务提供控制程序》、《产品防护控制程序》、《库房管理制度》 | 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 | | 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；蔬菜等一般当天采购，隔天使用。现场查看冷藏库内暂存有蔬菜，温度为3.2℃；冻品，如猪肉、青豆粒、鸡产品等在冷冻柜内分类存放，冷冻温度显示为-4.6℃，一般存放时间较短，后期应关注不同温度下保质期情况，现场沟通。提供冷藏冷冻库相应的监控记录，基本符合。  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：抽查半成品名称： ——  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： （成品餐食当餐发送，不涉及成品库存）  🞎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 |
| 交付后的活动 | Q8.5.5  H5.2 | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》、《顾客投诉处理规定》 | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 经沟通，顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通，现场询问洪经理，目前暂不存在需要协调的问题。  组织提供了《学生配餐工作日志》，随机抽取（见综合部审核记录）：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售发货/订单日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 产品生产日期 | 备注 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🗹其他——退换货 🞎其他—补偿  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 顾客投诉/咨询处理记录 》（卫生情况、配送产品质量、品种、时间、价格情况、服务质量等），审核周期内未发生顾客投诉情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 服务地点 | 售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   目前销售的产品无食品安全性指标不合格产品，询问部门负责人，表示一般没有问题，存在少量临时加货等情况，都能及时安排解决。未发生撤回召回情况。  产品运输：公司自行配送，做好车辆清洁等工作，见7.1.3及8.5.1条款审核。 |
| 更改控制 | Q 8.5.6 | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》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：《 审核周期内，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 |
| 撤回/召回 | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | 文件名称 | 🗹《产品召回/撤回控制程序》、🞎《食品召回控制程序》、🗹《潜在不安全品处置、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组长 ；  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 | 综合部 |  | | 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 | 食品安全小组组长 |  |   流程较为简单、职责不够细化，已与企业沟通  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 | | 2022-04-20 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 某批次牛肉的检验检疫结果有误（模拟） | 已使用的或已售出的 | 全部撤回 | 🗹流程基本有效 ，但未明确批次信息，已与企业沟通  🞎存在不足 |   结论：🗹基本能够确保完整、 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。 |  | |
| 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》、《食品进货查验制度》、《产品放行控制程序》、《前提方案4.2条款原料采购卫生要求》  执行标准（接收准则）（蔬菜、禽肉类进货验收为CCP点，见F8.5.4/H4.3.4.3条款审核记录）：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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：合格证明、新鲜、挥发性盐基氮符合要求 | ☑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 | 运营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  每周检验菌落总数（≤3.0X104cfu/g）和大肠杆菌（不得检出） | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 现场随机 | 感官、餐食中心温度、烧熟煮透等 | ☑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：《小餐饮单位进货查验记录台账》，蔬菜、禽肉类进货验收为CCP点，见F8.5.4/H4.3.4.3条款审核记录。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-6-20 | 胡萝卜、花菜、青菜、番茄等 | 随机 | 农药残留、新鲜、无腐烂变质等 | 农残符合要求，新鲜无腐烂变质 | ☑合格 □不合格 | | 2022-10-11 | 鸡腿块 | 随机 | 索证、新鲜、挥发性盐基氮符合要求 | 提供了提供了动物检疫合格证明（编号为1331379475），挥发性盐基氮为0mg/100g | ☑合格 □不合格 | | 2022-10-5 | 苹果醋、辣妹子、蚝油等 | 随机 | 索证、预包装完好；数量符合订单要求 | 来自供方、包装完好；  苹果醋12瓶；辣妹子48瓶；蚝油4桶，符合订单要求； | ☑合格 □不合格 | | 2022-07-12 | 鸡蛋、大米、面粉、面粉 | 随机 | 索证、数量符合订单要求 | 包装完好；鸡蛋692斤；大米800包，面粉20袋，符合订单要求； | ☑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，通过感官检验为主，见运营部Q8.5.1 条款审核记录；  抽取成品**检验**相关记录名称：《餐品出厂温度记录登记表》、《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 | | 2022-08-30 | 豆豉鱿鱼烧油麦  素小炒  米饭/馒头  滑菇豆腐汤 | 随机 | 中心温度≥75℃ | 豆豉鱿鱼烧油麦84.5℃  素小炒85.0℃  米饭/馒头81.4/82.4℃  滑菇豆腐汤87.5℃ | ☑合格 □不合格 | | 8.22  （微生物验证） | 成品-回锅肉 | 随机 | 菌落总数  大肠菌群 | 菌落总数：1.1X104cfu/g  大肠菌群：不得检出 | ☑合格 □不合格 | | 9.20 | 菌菇肉粒  西红柿炒鸡蛋  炒合菜  米饭/馒头  大米汤 | 随机 | 中心温度≥75℃ | 菌菇肉粒85.1℃  西红柿炒鸡蛋89.7℃  炒合菜87.5℃  米饭/馒头84.5/85.1℃  大米汤89.2℃ | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   另抽2022.10.5菜品温度/2022.9.4成品微生物检验等8批次检验证据，基本符合。现场询问对成品放行把关情况，主要对产品温度等进行监控，但未对产品包装、标签、重量等进行记录，重量主要包括菜肴每份150g左右，但现场称量后发现白菜粉皮109.6g、黄瓜炒肉106.8g；鸡腿一只（79.89g）、馒头两个（139g），与所表述的分量存在差异。现场沟通。  抽取服务放行相关记录名称：《主要还是通过现场管理，未提供证据》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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（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， |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1  H4.5 | 文件名称 | | 🗹《食品安全确认和验证控制程序》  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 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 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 | 🗹自行检查 | 首次运行或变更后；重新运行时或每年1次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 🗹自行检查 | 半年一次 | 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 | 🗹自行检查  🗹外部送检 | 首次运行或变更后；重新运行时或每年1次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 🗹检查 | 首次运行或变更后；重新运行时或每年1次 | 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 | —— |  |  | 🗹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  验证活动采用方式：  🗹观察、🗹内部审核 🞎外部审核 🗹校准 🗹抽样检测验证产品的安全性 🗹记录评审 🞎环境采样和检测（不适用）。  🗹《食品安全确认和验证控制程序》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  2022-07-07 进行验证《验证结果分析报告，2022-07-07》  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：《消毒效果原始记录登记表》，抽查：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022.4.15 | 酒精喷淋手部效果 | 食品安全检查 | ≤50cfu/㎝²  大肠杆菌不得检出  金葡球菌 | 11cfu/cm²  未检出  未检出 | ☑合格 □不合格 | |  | 二氧化氯鞋底消毒 | 食品安全检查 | ≤50cfu/㎝²  大肠杆菌不得检出  金葡球菌 | 10cfu/cm²  未检出  未检出 | ☑合格 □不合格 |   现场要求化验员进行了微生物验证，基本符合。  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 | |  |  |  |  |  |  |   提供有生产用水的第三方检测报告，信息见食品安全小组审核条款  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。**未发现不安全产品**  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 2022-09-12日 》、《验证结果分析分析报告》2022-07-07日  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：河北安普检测技术服务有限公司 ；  外委验证的内容：主要是对成品主食、热菜类的安全特性指标进行监测，报告信息见食品安全小组F8.5.3条款以及收集材料E文件包 ：  应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 |
| 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  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 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：《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：《 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：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：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《验证分析报告》 |

说明：不符合标注N