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 负责人：牟必雄（餐饮总监） 陪同人员： 刘娟 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣QF 审核日期：2023年02月26日 | |
| 审核条款：  QMS:5.3/6.2/8.1/8.2/8.4/8.5/8.6/8.7/8.3 /9.1.3/10.2  FSMS:5.3/6.2/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.5 | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责对餐饮加工全过程的管理，原辅材料验收，加工过程关键控制点及OPRP的监控及实施、加工环境卫生管理、餐食留样管理、不安全产品召回、追溯及不合格品控制、计量器具管理；负责餐饮加工中出现的问题，及时协调解决产品标识、仓库管理，负责仓库虫鼠害控制、负责顾客抱怨、顾客满意度调查等。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | | F6.2  F | 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》《质量目标》、《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。为实现总质量/食品安全目标而建立的各层级质量/食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总质量/食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量/食品安全目标目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022年01月-2023年01月） | | 食品安全事故发生为 | 每月 | （年度食品安全事故累加统计） | 0 | | 制售的菜品/冷饮可追溯 | 每月 | 制售的菜品/冷饮100%可追溯 | 100% | | 关键控制点受控率 | 每月 | （关键点控制点数/关键控制点总数\*100%） | 99% | | 食品一次交验合格率 | 每月 | （一次交验合格批次数/餐饮制作总批数\*100%） | ≥99% | | 食品感官检测合格率 | 每月 | （感官检测合格次数/感官检测总次数\*100%） | ≥95% |   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。 |
| 运行的策划和控制 | | Q8.1 | 文件名称 | 如：手册8.1条款、🞎《运行的策划和控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 产品/服务的名称 | | 餐饮热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售的制售 |  | | 产品和服务的要求 | | 🞎图纸 🞎工艺流程操作规程 🞎其他 |  | | 过程准则 | | 🗹程序文件 作业指导书 🞎其他（验收标准） 🗹其他——客户要求 |  | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接收标准 | 符合食品安全相关要求，由企业业管理部\招标采购部管理 |  | | 过程产品放行标准 | 饭菜制熟、菜品符合客户要求 | | 成品执行标准 | 符合客户要求、符合食品安全相关标准要求 | | 服务规范 | —— | | 所需的资源 | | 受过培训的人员 必要的生产设备和工具 🗹必要的检测设备必要的生产和储存场所 充足的原材料供应 🞎其他 |  | | 确定符合产品和服务要求 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 按照准则实施过程控制 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 过程已经按策划进行证据 | | 有流程图、管理制度 |  | | 产品和服务符合要求的证据 | | 索证、顾客满意度调查表 |  | | 策划的变更的控制 | | 未发生 |  | | 识别外包过程及控制方法 | | 无 |  | |
| 顾客沟通 | | Q8.2.1 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《与客户有关过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 提供有关产品和服务的信息  处理问询（产品介绍、订货会）  招、投标 | 邮件 会议  微信 访问 | 招投标书  公司网站 |  |  | | 售中 | 签订合同或订单  处理变更（适用时） | 邮件 会议  微信 面对面服务 | 合同 |  |  | | 售后 | 获取顾客反馈  投诉处理 | 邮件 会议  客诉电话 | 满意度调查  投诉处理 |  |  | | 特殊情况 | 处置或控制顾客财产  关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 未发生 |  |  |  | |
| 产品和服务要求的确定 | | Q8.2.2 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《与客户有关过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  适用的法律法规要求（含产品标准），如： 食品安全国家标准、产品标准、《餐饮服务食品安全操作规范》  组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求（甲方要求） |
| 产品和服务要求的评审 | | Q8.2.3 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《与客户有关过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 目前和顾客约定的形式  🗹招标书 🗹投标书 书面合同（标书、合同、订单、传真） 🗹口头合同（电话、口述）  🞎电子合同（e-mail）  评审的方式：授权人签字 🗹会签 🞎开会讨论 🗹盖章 🞎填写表格 🞎其他  向顾客提供的产品和服务的要求   |  |  | | --- | --- | | 顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求； | 饭菜熟制、卫生、食材新鲜 | | 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 无异物污染、无变质发霉、及时安排制售 | | 组织规定的要求； | 符合产品标准、餐饮服务食品安全操作规范 | | 适用于产品和服务的法律法规要求 | 食品安全法、GB 14934-2016 、GB/T 33497-2017等 | | 与先前表述存在差异的合同或订单要求 | 无 | | 产品和服务的新要求 | 无 |   抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：《 合同评审记录表 》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格型号 | 数量 | 交货预期 | 实际交付日期 | | 2022.6.20 | 阿维塔科技（重庆）有限公司 | 会议服务、餐饮管理服务 | —— | —— | 按照客户要求 | 按照客户要求 |   与先前合同或订单的要求存在差异，有关事项已得到解决 🞎未解决，说明 。    对顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求  进行确认 🞎进行确认，说明 。  网上销售——🞎已存在 不存在  查看公司网站的产品信息，如产品目录：（不涉及）  🞎具备提供产品或服务的能力 🞎不具备提供产品或服务的能力 |
| 产品和服务要求的更改 | | Q8.2.4 | 文件名称 | 如：手册8.3条款、《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：数量 交期 □技术要求（图纸、工艺） ☑交付方式 🞎包装形式 🞎其他；  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；  抽取产品和服务变更相关记录名称：《 体系建立以来，未发生变更 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 产品设计和研发 | | Q8.3 | 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 | 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  抽取设计开发项目   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 项目名称： | 重庆地标菜：悦来“火锅”蛋糕 |  | | 设计开发的性质 | 企业自主开发 |  | | 项目的复杂程度 | 🞎简单 🗹中等 🞎复杂 |  | | 立项的日期 | 2022年11月1日 |  | | 预计完成的日期 | 2022年12月1日 |  | | 设计开发的阶段说明 | 2022年11月上旬 完成立项，编制菜谱和采购要求  2022年11月上旬 原料采购  2022年11月中旬 初试、内部品尝确认  2022年11月下旬 正式加工、听取顾客意见 |  | | 设计和开发评审的时机 | 2022年11月 编制菜谱  2022年11月 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 | 2020年11月中旬 初试时内部品尝确认  2020年11月下旬 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  由企管部按照要求采购  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 | 由餐饮服务部将采购要求传递给业务部 |  | | 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； | 食材新鲜，配方合理  (奶油芝士、马氏卡彭芝士、咖啡、咖啡娇酒、淡奶油、鸡蛋、面粉) |  | | 来源于以前类似设计和开发活动的信息； | 悦来“火锅”蛋糕 |  | | 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。 | 如果原料不新鲜或加工未熟透；导致消费者食物中毒 |  |   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：《 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |  |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | | Q8.4  F7.1.6 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《供方评价和选择程序》 | 🞎符合  不符合 |
| 运行证据 | 食堂厨师长根据菜单的合同要求每周编制菜谱，汇总申请领料单交至内部采购系统，经企业管理部审批合格后进行向供应商食材的采购验收，送货至食堂，厨师长负责签收 ，主要以感官验收为主，提供有《原材料进货查验记录表》，随机抽取2022-11-08，进料产品：蔬菜、猪肉等，判定结果正常。 |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。  常温库房：一级大豆油、大米、鸡精调味料、食盐、白砂糖、老抽、醋、辣椒等  冷冻库：猪肉 ；  毛菜间： 冲菜、莴笋、土豆、红萝卜等  没有 🞎有，说明： |
| 提供给外部供方的信息 | | Q8.4.3 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《供方评价和选择程序》 | 🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | 在与甲方（医院食堂）供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 。    抽查🞎《采购合同》及🗹《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2022年07月27 日 | 2022年 07 月 22日、27日 | 2022.09.18 | 2022-11-15 | | 过程、产品和服务名称 | 畜肉类：梅肉片5公斤、猪心3公斤、鲜猪䇢3公斤、猪梅肉9公斤等（供方：重庆凡迪食品销售有限公司）：动植物检疫证明：5050516297,时间：2022.07.26肉品品质合格证：NO00833565 2022.07.28 | 旦水豆腐25盒、菜心苗8公斤、黄豆芽4公斤、长白萝卜13公斤、小块厚豆干 8公斤，送货人：廖才勇；验收人：文乐  2022.07.27去皮姜1公斤、蒜：肉2公斤、红小米辣1公斤（供方：重庆洋腾百货有限公司）提供食品安全快检测结果报告：报告编号：（NO.）202207NYK,检测结果：合格）  送货人：廖才勇；验收人：文乐  2022.11.01 冬枣0.9公斤、沙糖桔1公斤、葡萄0.8公斤（供方：渝中区长青农产品经营部）  送货人：万超，收货人：文乐。  未能提供农残检测报告，已开不符合项整改 | 江团 2公斤  黄腊丁 2公斤  海螺 1公斤  供方：重庆龙意商贸有限公司  时间：2022.09.12  送货人：司银，签收人：周强 | 东北大米 20袋  （供方：重庆天下都会食品有限公司）  验收人：聂泽  2022-06-17  地门糖水热带杂果 8听  桥头烧鸡公底料160g 10袋  家乐鸡精900g 5袋  99%双桥特昌晶味精10袋  （供方：重庆盈朋食品有限公司）送货人：颜萍 ，收货人：何绍 | | 过程、产品和服务要求 | 符合标准，索证齐全 | 符合标准，索证齐全 |  |  | | 产品和服务批准； | 重庆悦来酒店 | 重庆悦来酒店 |  |  | | 方法、过程和设备的批准； | —— | —— |  |  | | 产品和服务的放行的批准 | 重庆悦来酒店 | 重庆悦来酒店 |  |  | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— |  |  | | 外部供方与组织的互动； | 重庆悦来酒店企管部门指定供应商送货至酒店 | 重庆悦来酒店企管部门指定供应商送货至食堂 |  |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | —— |  |  |  | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 |  |  |  | |
| 生产和服务提供的控制 | | Q8.5.1 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、餐饮流程图、《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《图纸》、《作业指导书》、《操作规程》、《烹调加工管理制度》、《粗加工管理制度》 | 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：  查看餐饮流程图、🞎《工艺流程图》、🞎《图纸》、🗹《操作规程》、《生产计划》：  热菜：  红案：  原料验收——择菜——洗菜——切菜——装盒、保鲜、冷藏——码味、上浆、挂糊、煨味——配 菜——热菜烹调  ——装盘（留样）——抽样检测——前端服务  白案：  原料验收——出库——淘制——蒸制或（炒饭用配料-炒饭）——盛碗——上桌  服务：  客人点菜——确认品种和偏好——传菜——上菜——介绍菜品——服务（倒酒、盛汤等）——收款——致谢  餐具清洗消毒：  餐具——回收——清洗——消毒——备用  凉菜：  果蔬类制作服务流程——择菜、浸泡——清洗——装盒、保鲜——留样——刀工处理——抽查检测——前端服务  其它类制作服务流程——出库——配食调味品——装盒（留样）——刀工处理——抽查检测——前端服务  抽查《生产操作记录》或《跟工单》等证据（不适用）  工序1——热菜类-南餐厅   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.08.9 | 油泼波士顿龙虾 | 粗加工 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | ☑合格 □不合格 | | 切配 | 按照粗加工管理制度执行 | 按照相应要求执行 | ☑合格 □不合格 | | 烹饪 | 按照烹饪加工管理制度、工艺流程图、《危害控制计划》执行 | 菜品制熟、烹饪煮透 | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 熟透、色泽正常 | 熟透、色泽正常 | ☑合格 □不合格 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.08.9 | 糖醋小排、椒香雁唇等 | 粗加工 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | ☑合格 □不合格 | | 切配 | 按照粗加工管理制度执行 | 按照相应要求执行 | ☑合格 □不合格 | | 烹饪 | 按照烹饪加工管理制度、工艺流程图、《危害控制计划》执行 | 菜品制熟、烹饪煮透 | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 熟透、色泽正常 | 熟透、色泽正常 | ☑合格 □不合格 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.08.9 | 红茶、咖啡 | 粗加工 | 100%目测，无腐败、变质、品质新鲜 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | ☑合格 □不合格 | | 切配 | 按照粗加工管理制度执行 | 按照相应要求执行 | ☑合格 □不合格 | | 烹饪 | 按照烹饪加工管理制度、工艺流程图、《危害控制计划》执行 | 菜品制熟、烹饪煮透 | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 熟透、色泽正常 | 熟透、色泽正常 | ☑合格 □不合格 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2023.08.9 | 清蒸东北香米饭 | 淘洗 | 100%目测，无异物 | 100%目测，无异物 | ☑合格 □不合格 | | 加水 | 米水比例约：1:1 | 米水比例1:1 | ☑合格 □不合格 | | 蒸煮 | 蒸制柜沸腾,2h | 沸腾,2h | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | ☑合格 □不合格 |   热菜类-北餐厅   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.07 | 泉水鸡 | 粗加工 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | ☑合格 □不合格 | | 切配 | 按照粗加工管理制度执行 | 按照相应要求执行 | ☑合格 □不合格 | | 烹饪 | 按照烹饪加工管理制度、工艺流程图、《危害控制计划》执行 | 菜品制熟、烹饪煮透 | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 熟透、色泽正常 | 熟透、色泽正常 | ☑合格 □不合格 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 凉菜类- 2023.02.25 | 悦来精美六小碟（油卤双脆、椒香雁唇、口水鸡等 ） | 粗加工 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | ☑合格 □不合格 | | 切配 | 按照粗加工管理制度执行 | 按照相应要求执行 | ☑合格 □不合格 | | 烹饪 | 按照烹饪加工管理制度、工艺流程图、《危害控制计划》执行 | 菜品制熟、烹饪煮透 | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 熟透、色泽正常 | 熟透、色泽正常 | ☑合格 □不合格 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2023.08.9 | 清蒸东北香米饭 | 淘洗 | 100%目测，无异物 | 100%目测，无异物 | ☑合格 □不合格 | | 加水 | 米水比例约：1:1 | 米水比例1:1 | ☑合格 □不合格 | | 蒸煮 | 蒸制柜沸腾,2h | 沸腾,2h | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | ☑合格 □不合格 |   工序2——主食类：随机抽取   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.07.22 | 泰米饭 | 淘洗 | 100%目测，无异物 | 100%目测，无异物 | ☑合格 □不合格 | | 加水 | 米水比例约：1:1 | 米水比例1:1 | ☑合格 □不合格 | | 蒸煮 | 蒸制柜沸腾,2h | 沸腾,2h | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | ☑合格 □不合格 |   工序3——**餐具清洗消毒：南区：每餐结束后清洗完毕进行，通过自动洗碗消毒柜进行一体化清洗消毒；随机抽取：**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2023.02.25 | 餐具 | 清洗消毒 | 蒸汽温度： 82℃  时间≥40S | 蒸汽温度： 93  ℃  时间：40S | ☑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：《 特殊过程确认记录 》（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 | 结果确认 | 确认结论 | | 2022-05-20 | 蔬菜、水果、肉类、水产品等易腐原料存储；半成品保鲜；成品剩食存储 | 牟必雄、李思恪、刘盛、徐黎、徐怡、徐思伦、袁小平、刘洋 | 采用保鲜设备，温度控制设施良好，设备密封等功能完好,按照设备保养规定,定期保养,运行状态良好，设施设备整体满足要求，设备能力OK。 | 合格供方处购买食材 | 对于蔬菜、水果、肉类、水产品等易腐原料存储；半成品保鲜；成品剩食存储编制了如前提方案、操作性前提方案、HACCP计划等对材料的验收方法、存储的方法、温度控制要求、保质期等规定，从以往执行情况来看,具有适应性；编制停电应急预案等，控制异常情况的发生，作业文件整体满足要求，质量控制能力OK。 | 有保鲜柜点检、运行记录，对温度、食物保质期等进行记录和控制，过程记录完好,过程控制记录齐全, 真实反映了该过程控制的全面性. | —— | 蔬菜、水果、肉类、水产品等易腐原料存储；半成品保鲜；成品剩食存储过程能力满足要求 | 合格 □不合格 | | 2022-05-20 | 热菜烹调、凉菜制作销售及服务 | 热菜烹调、凉菜制作销售及服务经培训合格后上岗,每年进行健康体检，且合格后上岗，能力和经验满足过程控制能力要求。 | 采用专用的烹调设备，凉菜制作设备，就餐餐厅以及配套的环境按照设备保养规定,定期保养,运行状态良好，设施设备整体满足要求，设备能力OK | 合格供方处购买食材 | 对于热菜烹调、凉菜制作销售及服务编制了如HACCP计划、餐饮服务规定等对热菜烹调、凉菜制作销售及服务等过程控制要求的规定，控制配料、温度、时间，热情周到服务等，从以往执行情况来看,具有适应性；作业文件整体满足要求，质量控制能力OK。 | 按照HACCP计划、餐饮服务规定的要求，配置了满足要求的卫生环境条件和就餐环境，控制卫生程度，确保细菌等微生物满足要求等，环境整体要求满足质量控制的要求 | -- | 热菜烹调、凉菜制作销售及服务过程能力满足要求 |  |   详见：蔬菜、水果、肉类、水产品等易腐原料存储；半成品保鲜；成品剩食存储特殊过程确认表、热菜烹调、凉菜制作销售及服务特殊过程确认记录  采取防范人为错误的措施； 严格控制采买数量，避免腐烂变质； 粮油先进先出， 避免过期使用 ，冷藏/冻柜责任到人；  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，调味料类、已拆封类的原料面粉标识不完善，已现场沟通 🞎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  查看设备的完好情况。是 🞎否  查看生产/服务环境情况。  **现场卫生环境基本干净整洁；** |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》 | 🗹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   位于重庆市两江新区悦来街道滨江大道86号；与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。   1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致   建筑面积 13000平方米；加工间7 个（红案、白案）；库房 1 个；冷藏库24 个；冷冻库4 个：实验室 1 个；**（内部划分南北厨房主要是热食类加工，冷食及凉菜制作、凉菜预热间、冷热饮均共用位于-1F至-2F楼的加工专间）**  查看餐饮加工和服务提供过程管理，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   对水流、物流和人流有区域划分。   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   在仓库、后厨有虫鼠害防治设施，与《捕鼠图》一致；垃圾桶带盖在室内；无污水处理设施，经隔油池分离后直接排入城市管网；  抽查《虫害消杀记录》由外包方实施，每周两次消杀，2023.01.30 施工人：许浩，符合要求。提共外包合同，有效期2023.03.31。  一阶段：冷热饮加工专间灭蝇灯未正常开启，已整改关闭验证有效；  一阶段：凉菜预热处理间灭绳灯上有较多蝇虫尸体未清理，已整改关闭验证有效；  餐饮食用区有配置灭蝇灯；后厨库房处配置灭蝇灯，已开启；  查《餐饮服务提供得食品安全自查评价表》，检查时间：2022.11.03日，每天从业人员管理、环境卫生管理、设施管理、食品库房、食品加工、餐具清洗消毒管理等进行检查，检查结查：符合要求，检查人：刘洋;  另抽查《厨房餐前检查表》 活动日期：2022年08月4-5日（自助餐4号中午 250人，晚上230人，5号中午130人 ）、检查内容：食材品质、宴会流程、凉菜及点专专间厨师工作是否标准、初加工及主厨房是否按标准流程、餐饮是否禁忌等，检查人：牟必雄，时间：2022.08.04  废弃物：餐厨废弃油脂类、餐厨垃圾——由指定回收方负责定期拉走处理，提供有《两江新区生活垃圾分类基础数据统计表》，时间：2023.01.1-30日，餐厨垃圾处方：重庆昱丰清洁服务有限公司、重订灏晖实业有限公司，记录符合要求；另提供有重庆昱丰清洁服务有限公司、重订灏晖实业有限公司清运外包合同，有效期至2023.07.18  另抽查《垃圾库清洁、清毒检查表》时间：2023.01，清洁检查人;王忠金。   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，有保养计划和记录。 抽查有《会议中心厨房及冻库制冷设备系统维保记录》，包括南北厨房维保单位工作记录、南北区厨房系统巡查保养记录表，时间：2022.12，维护人：唐有林，   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“企业管理部”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《 食堂进料检验记录表 》、《食堂出库记录》；  现场查看蔬菜冷藏库温度显示为2℃，符合0-8℃；  现场查看半成品冷冻库温度显示为-15.7℃，符合≤-12℃的要求，另提供冷藏库、冷冻库的温度监控记录，符合要求。  抽查相关记录：-1饼房冷冻库：2022.12.01-31日，上午温度：-16.2℃，下午温度-17℃，复核人：余雯  -1F沙拉间半成品冰箱 2022.8.02 ，上午温度：2℃，下午温度：3℃，记录人：徐火车  -1F水果间成品冰箱 2022.08，上午温度：3℃，下午温度：4℃，记录：王进  -1F水果加工间 2022.08上午：7.6℃，下午8.2℃ 记录人：王进  -1F凉菜间调料冰箱 2022.08 上午：4℃ 下午：4℃，记录人:刘光灿  -1F 凉菜车间成品冰箱 2022.08 上午4℃ 下午 4℃ ，记录人：刘光灿  -1F预热处理冷冻库CK-001 2022.08 上午-15.2 ℃，下午：15.3℃， 记录人:刘海林。  -1F预热处理冰箱CK-008 2022.12 上午4 ℃，下午：4℃， 记录人:刘海林。  三楼留样冰箱，2022.12 上午 5℃，下午4℃，记录人：兰方  负二楼水产高温冰库 2022.09.1 上午2℃，下午2℃，记录人：李文杰  负二楼海鲜加工间 2022.09.1 上午4℃，下午 4.1℃ 记录人：李文杰  B2肉类加工间 2022.12.1 上午 -16℃，下午温度：-15℃，记录人：吕义蒙  提供有化学品购买、领用记录（领用洗洁精、漂白洁各1桶），领用人：李述光，2022.11.04   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   人员按照《人流图》进入加工场所；  蔬菜、粮食类按照《物流图》分别进入毛菜区、粗加工区、烹调区、售卖区；  餐具，有专门的回收通道，从回收通道直接进入洗消间；  加工场所分为：初加工区域——摘菜、洗菜  红案加工区——切菜、炒菜  凉菜加工区—预热加工区  白案加工区——主食加工   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，环境基本干净整洁。  每天对餐厅卫生进行检查，提供有《餐饮服务提供者食品自查评价表》，随机抽取2022-11-3记录，挺好的自查47项，符合47项，无不符合项；  每天进行餐厅日常消毒，采用化学方法进行，次氯酸钠浓度100ppm~200ppm，抽查2022-11月，检查人员：刘洋；  抽查《厨房工作间及工作台消毒记录》位置：-1F,消毒液：次氯酸钠溶液，规定要求：100ppm,10-15分钟，时间：2022.11.01，8:30 消毒浓度：100ppm,持续15分钟，复核人：余文;  抽查《工器具消毒记录》位置：负二楼蔬菜加工，2022.09.01，开始时间9:00，结束时间：9:30，记录人：张国麟。  抽查《紫外线消毒记录》-1F凉菜间2022.10.08 首末时间：8:40-9:10，记录人：聂泽  -1F水果加工间 2022.09.01 首末时间：8:30-9:30，记录：徐炼  -1F二次女更衣室2022.09.30 8:30-9:30 二次女更衣室 2022.10.8 8:30-9:00，记录人：聂泽  消毒池-F 2022.12.07 8:30-9:00 正常，王进。    抽查《海鲜加工间》消毒记录：B2 2022.12.1-31开始时间9:00，结束时间：9:30，记录人：谭振波  抽查《蔬菜加工间》消毒记录：B2 2022.11.1-31开始时间9:00，结束时间：9:30，记录人：张伟  抽查-1F冷菜间 2022.10.1，开始时间8:30，结束时间：8:45，记录人：刘海林  抽查-1F 水果加工间 2022.08.20开始时间9:00，结束时间：9:15，记录人：王进  抽查-1F 沙拉间 2022.9.1-9开始时间:8:20，结束时间：8:50，记录人：刘海林  抽查-2F 水果间 2022.8.4-5开始时间:8:30，结束时间：8:45，记录人：王进   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“综合部”审核记录   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的主要产品是会议及酒店宴会的热食类、冷食类、冷热饮制售。   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求 |
| 标识和可追溯性 | | Q8.5.2  F8.3 | 文件名称 | 如：手册8.5.2条款、《产品标识和可追溯性控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《产品留样制度》、《前提方案》 | 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  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  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  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  一阶段问题：凉菜预热处理间次氯酸钠浸泡液未标识，已整改关闭验证有效；  组织于 2022 年 06月 07 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 | | 2022-06-07 | 南厨房出餐时，食品安全管理员刘洋检查发现红烧排骨有异味，存在食品安全隐患，需紧急撤回/召回。 | 2022-06-07 | 2022-06-07 | 2022-06-06 | 2022-06-07 | 食品安全管理员第一时间通知餐饮部，立即将现场所有的红烧排骨全部撤回，以免引起事件扩大。同时，撤回后，继续关注顾客用餐情况，了解客人用餐反应。 |   可追溯性系统证据的保留期限24 个月，至少包括产品的保质期 3 天。  产品留样 125g/份  提供有《留样登记单》：随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 青笋头炒肉片 | 125g/份 | 2022-12-16 | 48h | 冷藏 | | 盐烧板鸭 | 125g/份 | 2022-12-16 | 48h | 冷藏 | | 清炒花菜 | 125g/份 | 2022-12-26 | 48h | 冷藏 | | 米饭 | 125g/份 | 2022-12-26 | 48h | 冷藏 | | 纯牛奶 | 125g/份 | 2022-12-26 | 48h | 冷藏 | | 苹果 | 125g/份 | 2022-12-26 | 48h | 冷藏 | | 香辣脆皮走地鸡 | 125g/份 | 2023-02-23 | 48h | 冷藏 | | 鲍汁鸿运全家福 | 125g/份 | 2023-02-23 | 48h | 冷藏 |   系统的验证包括最终产品数量与成分数量的核对，作为追溯性有效性的证据。🗹是 🞎否 |
| 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： 切配好的食材分装/分筐存放，存放在货架上。  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：  当餐销售未完毕的菜皮菜品，倒掉，不二次销售；餐具每餐消毒，盛菜、饭容器定期消毒。 |
| 撤回/召回 | F8.4  F8.9.5 | 文件名称 | 如：🗹《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 | 食品安全小组组长 |  | | 通知客户 | 销售部 |  | | 通知消费者 | 销售部 |  | | 处置撤回产品 | 食品安全小组 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 餐饮部 |  | | 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：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-06-07 | 南厨房出餐时，食品安全管理员刘洋检查发现红烧排骨有异味，存在食品安全隐患，需紧急撤回/召回。 | 2022-06-07 | 2022-06-07 | 2022-06-06 | 2022-06-07 | 食品安全管理员第一时间通知餐饮部，立即将现场所有的红烧排骨全部撤回，以免引起事件扩大。同时，撤回后，继续关注顾客用餐情况，了解客人用餐反应。 |   未对留样进行确认，已现场沟通，后期改进；  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。  本部门未组织应急演练，参加公司组织的停水停电应急演练，提供有应急演练证据。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：《危害控制计划》（餐饮服务管理） | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | HACCP计划1   | 序号 | 过程步骤 | 食品安全危害 | 操作限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP1采购验收  1.畜肉类原料  2.鲜冻水产类  3. 禽肉类原料  4鲜蛋原料  5蔬菜类原料  6水果 | 原辅料接收 | 1.生物性危害：肉类原料中可能存在的病原菌、寄生虫污染、疫病；2.化学性危害：鱼类、虾类、肉类、谷物、果蔬原料中可能存在的兽、农药残留，重金属污染；水产贝类可能存在贝类毒素 | **1**.有效检验检疫证明及感官；  2.有效证明及感官 | 查阅检疫证明；检测报告 | 专人 | 1.供方提供产品各类票证。  2.原辅料验收记录。  3、生产商或销售商证照资质材料。 | | CCP2：  冷荤间凉菜制作使用的蔬菜水果清洗消毒 | 制作使用的蔬菜水果清洗消毒 | 致病微生物残存 | 200 ppM的次氯酸钠溶液,  浸泡时间：10分钟。  人员手部消毒：  清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡或20－30秒，或涂擦消毒剂后充分揉搓20－30秒。  健康状况：人员手部不能裸露或带伤。 | 检查冷荤间凉菜制作使用的蔬菜水果的消毒浓度和时间 | 专间人员 | 专间人员 | | CCP3热菜制作 | 烹调过程 | 1. 生物性污染：有害微生物（细菌、致病菌等）污染；2. 加工温度、时间不够，产品不熟，食用后造成食物中毒。 | 热菜、米主食、速冻面点熟制：保证充分熟透：  蒸煮中心温度90℃—100℃；  烘烤中心温度150℃—200℃ | 用手持式温度计在出锅时抽查； | 厨师 | 1.每种菜品中心温度记录  2.中心温度计外部校准报告、终产品检测报告 | | CCP4餐饮具消毒 | 餐具清洗消毒 | 1.生物性危害：消毒时间、温度不够，或消毒液浓度不够，有害微生物繁殖；2.化学性危害：清洗不彻底洗涤剂残留 | 蒸汽温度： 82℃  时间≥40S  消毒液浓度≥250mg/L | 检查/测试 | 专人 | 餐具洗消记录 | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 现场查看 | HACCP计划的实施情况：   | 序号 | 过程步骤 | 食品安全危害 | 操作限值 | 监控程序 | 责任人 | 现场显示 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP1采购验收  1.畜肉类原料  2.鲜冻水产类  3. 禽肉类原料  4鲜蛋原料  5蔬菜类原料  6水果 | 原辅料接收 | 1.生物性危害：肉类原料中可能存在的病原菌、寄生虫污染、疫病；2.化学性危害：鱼类、虾类、肉类、谷物、果蔬原料中可能存在的兽、农药残留，重金属污染；水产贝类可能存在贝类毒素 | **1**.有效检验检疫证明及感官；  2.有效证明及感官 | 查阅检疫证明；检测报告 | 专人 | 原辅料验收记录  销售单:XS-2022-7-27-00001  （供方：重庆凡迪食品销售有限公司）：动植物检疫证明：5050516297,时间：2022.07.26肉品品质合格证：NO00833565 2022.07.28  鸡胴体 动植物检疫证明：5054281072  时间：2022.10.25  水产送货单编号：0001142（供方：渝北区三亚湾水产交易综合市场A4栋1-11-4）  水产品：  进口水产入境货物检验检疫编号：490820221000004094001 美洲鳌龙虾  产地：加拿大，新冠病毒消毒证明：编号：HHJC20220605002CR  单冻即食海参检测报告：WF20220505743  检测时间：2022.05.19  检测机构：大莲产品质量检测研究院有限公司  鲜泸鱼报告：编号100176755621，检测时间：2022.12.08  蔬菜：验收送货单录：AB202207270001  CWG （去皮生姜、蒜肉、红小米辣）供方：重庆洋腾百货有限公司，验收人：文乐  食品安全快速检测结果报告编号：(NO.202207NYK)  (油麦菜、空心菜等 ，检测结果：随性，合格  查2023.02.09 单号：AB202302090004,记录有：长白萝卜、香菜、小葱、青椒等  农残检测报告编号(NO):2302NYK00244,山药、菜心、蒜苗、二荆条、莴笋头，检测结果：阴性  水果：  2022.11.01 冬枣0.9公斤、沙糖桔1公斤、葡萄0.8公斤（供方：渝中区长青农产品经营部）  送货人：万超，收货人：文乐。  未能提供水果农残检测报告，已开符合项整改  鸡蛋及蔬菜单号：AB202207200005,供方：重庆洋腾百货有限公司，鸡蛋 1.5公斤，验收人：何珺  鸡蛋检测报告编号：SH-W230202365  检测时间：2023-02-33  检测机构：上海格瑞产品检测有限公司 | | CCP2：  冷荤间凉菜制作使用的蔬菜水果清洗消毒 | 制作使用的蔬菜水果清洗消毒 | 致病微生物残存 | 200 ppM的次氯酸钠溶液,  浸泡时间：10分钟。  人员手部消毒：  清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡或20－30秒，或涂擦消毒剂后充分揉搓20－30秒。  健康状况：人员手部不能裸露或带伤。 | 检查冷荤间凉菜制作使用的蔬菜水果的消毒浓度和时间 | 专间人员 | 专间人员  抽查《冷菜果蔬消毒记录》时间：2022.08年17日，16:00消毒对象：香蕉，消毒液浓度：100ppm,时间：5分钟，操作人：周波  8.19.李子消毒液浓度：100ppm,时间：5分钟，操作人：王进  未见提供手部浸泡记录20秒记录。  与CCP求200ppm,10分钟要求不一致，已开不符合项整改。 | | CCP3热菜制作 | 烹调过程 | 1. 生物性污染：有害微生物（细菌、致病菌等）污染；2. 加工温度、时间不够，产品不熟，食用后造成食物中毒。 | 热菜、米主食、速冻面点熟制：保证充分熟透：  蒸煮中心温度90℃—100℃；  烘烤中心温度150℃—200℃ | 用手持式温度计在出锅时抽查； | 厨师 | 每种菜品中心温度记录  抽查 南厨房：  2022.07.28 10:00-11:30 萝卜排骨汤 96℃、宗水鸭 93℃、毛血旺 ℃、脆皮烤鸭：160 ℃记录人 ：刘开明2022.07.21 16：30-17:30 萝萝卜龙骨汤96 ℃、什锦三鲜93 ℃、广式深井烧鹅180 ℃等 ，记录人：徐炼  北厨房：2022.07.22红酒烩牛肉 92℃、咸蛋黄炒虾90℃、泉水鸡93℃；  现场抽查：南餐厅：2023.02.25：砂锅飘香酱香鸭  95℃、炖香菇 91℃  烤鸡：180℃  符合要求  北餐厅由于客源未饱和没有厨房加工。  2.中心温计：外部校准报告：型号（0~100℃），编号：CQZS22053957D002，终产品检测报告（见食品安全小组记录） | | CCP4餐饮具消毒 | 餐具清洗消毒 | 1.生物性危害：消毒时间、温度不够，或消毒液浓度不够，有害微生物繁殖；2.化学性危害：清洗不彻底洗涤剂残留 | 蒸汽温度： 82℃  时间≥40S  消毒液浓度≥250mg/L | 检查/测试 | 专人 | 餐具洗消记录  2022.11.14-30日，温度：14.88℃、15 89℃、16 88℃ 时间：40S  现场查看：02.25  温度：93℃，时间：40S  抽查 化学消毒记录：2023.02.14-30日：14日：消毒剂浓度250ppm  30日：消毒剂浓度250ppm,  现场查看：2023.02.25日消毒剂浓度200ppm. | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 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   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：（体系建立以来，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） |
| 防护 | | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《食堂库房管理制度》、《产品/服务提供控制程序》、《库房管理制度》、  《进料检验管理办法》 | 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： （常温库） 大米 、酱油、醋、辣椒等  分类存放 码放高度/层数 🗹储存温度 常温 ℃ 🗹湿度 常湿 🞎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：(半成品冷藏保鲜库)果蔬（土豆、 青椒、青笋等 ） ，生鲜冻库：猪、牛肉等  半成品凉菜间：猪耳朵、鸭肉；  🗹分类存放 🞎码放高度/层数 储存温度 5 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🗹防护措施 （周转筐）  成品库房管理：抽查成品名称： 燃白肉、腌牛肉等 热菜类/主食类  凉菜成品冻库：油卤双拼、酒鬼蚕豆、虫草花脆笋、鸡肉、花椒鸭（急冻）    分类存放 🞎码放高度/层数 凉菜成品库储存温度 5 ℃（ 凉菜） 急冻库-18 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 防护措施  冷藏库、冷冻库分类存放、切好的肉块装在托盘中，有保鲜膜覆盖；  现场观察：冷藏库温度：5℃  冷冻库温度：-18℃ |
| 交付后的活动 | | Q8.5.5 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《餐饮服务提供过程控制程序》或《售后服务控制程序》  《售后服务规范》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 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——赔偿、退换等  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |
| 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：《 体系建立以来，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 | 文件名称 | 如：《成品验收管理制度》、《食堂不合格食品及原材料处置制度》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》  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 | | 原材料检验 | 100%目测 | 主要以感官为主 | 符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 100%目测 | 外观正常、无发霉变质、腐烂等 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 100%目测，感官 | 外观、品尝（必要时） | 符合 □不符合 | | 服务放行 | 100%目测 | 目测 | □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：《 进料检验记录表\送货验收单 》随机抽取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.07.27 | 蔬菜（去皮老姜、蒜肉等 ） | 100%目测 | 100%目测，感官无异常 | 新鲜，无异常 | 合格 □不合格 | | 2022-07-27 | 猪肉（梅肉片、猪心等 ） | 100%目测 | 无腐烂、新鲜、无变质、提供合格证明 | 感官合格、新鲜无腐烂 | 合格 □不合格 | | 2022..09.23 | 东北大米 | 100%目测 | 保质期、外观无异常、提供合格证明 | 感官合格、提供合格证明 | 合格 □不合格 | | 2022-06-17 | 地们糖水热带杂果、桥头烧鸡公底料160g、家乐鸡精900g、海天金标生抽1.9L | 100%目测 | 无破损、保质期、提供合格证明 | 无破损、保质期、提供合格证明 | 合格 □不合格 | | 2022-09-18 | 江团、黄腊丁 | 100%目测 | 无腐烂、新鲜、无变质 | 感官合格、新鲜无腐烂 | 合格 □不合格 | | 2022-06-24 | 九鱼、虾仁、罗氏虾、花枝光、带子、鸡肝、银鱼等 | 100%目测 | 无破损、无变质、新鲜 | 肉品新鲜、无损、无变质 | 合格 □不合格 |   抽查验收台帐，记录有：食材重量、品类、生产商、生产批号、供应商名称等，符合验收记录要求。  抽取半成品**检验**相关记录名称：《 主要以感官检验为主，无变质发霉、腐烂等；》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 主要以感官检验为主，烧熟煮透》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   抽取服务放行相关记录名称：《 无记录 》现场看到：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2023-02-25 | 售饭 | 100% | 及时、热情、周到 | 及时、热情、周到、 | ☑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 |
| 不合格输出的控制 | | Q8.7 | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》《不合格产品/服务控制程序》《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：《 体系建立以来，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 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 体系建立以来，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 |  |   抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：《 体系建立以来，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：《 主要通过口头沟通，未发生投诉或不合格情况 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 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 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：《不合格控制程序》、或《纠正和预防措施控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 体系建立以来，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 | 文件名称 | 如：《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 体系建立以来未发生  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 | | F8.9.4.3 | 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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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  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  F9.1.2 | 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》 |
| 不符合与纠正措施 | | Q10.2 | 文件名称 | 如：《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 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题 🞎其他 内审  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 内审 不符合项报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.08.20 | 不合格品现场管理：现场无隔离处理 | 立即对不合格品进行隔离，防止误用 | 对GB/T22000＆ISO22000标准中8.9条款和GB/T19001标准中8.7条款理解不够 | 由餐饮部负责人组织相关工作人员学习GB/T22000＆ISO22000标准中8.9条款和GB/T19001标准中8.7条。 | 🗹未再次发生  🞎再次发生 | |  |

说明：不符合标注N