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 /9.1.3/10.2FSMS: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 | F6.2F | 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 | Q8.4F7.1.6 | 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 | Q8.5.2F8.3 | 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 | F8.4F8.9.5 | 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：AB202207270001CWG （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250ppm30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 | Q8.6F8.9.4.2 | 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 | Q9.1.3F9.1.2 | 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