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：厨务部 主管领导：叶文军 陪同人员：王牡丹 | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核时间：2022-11-29 至2022-11-30上午  |
| 审核条款：Q:5.3/6.2/7.1.4/7.1.5/8.1/8.4/8.5/8.6/8.7/8.3 条款不适用确认E/O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2F:5.3/6.2/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4 |
| 组织的岗位、职责和权限 | Q5.3E5.3O5.3F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门主要负责热食类食品制售过程管理及与热食类食品制售过程相关质量、食品安全、环境和职业健康安全管理活动的实施与执行，OPRP/CCP的实施，负责参与应急演练、撤回召回演练，负责基础设施管理；负责供应商管理、原辅料采购验收、热食类食品制售过程及成品放行，不合格品的管理，监视和测量资源的管理；厨务部一般主要负责各类餐食制作，厨房在该组织内部也经常称后厨，该组织审核现场为三门县新大华酒店二楼（属承包场所）。审核周期内本部门职责未发生变化 |
| 管理目标及其实现的策划 | Q6.2E6.2O6.2F6.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《目标分解及完成情况考核表》 | 🗹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。为实现总管理目标而建立的各层级目标具体、有针对性、可测量并且可实现。本部门分解目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 目标和指标 | 考核频次 | 考核方式 | 考核周期（2021.8-2022.10） |
| 食品安全事故为0 | 年度 | 合格数/总数×100% | 100% |
| 采购主要原材料购进合格率100％ | 半年 | 合格次数/总次数×100% | 100% |
| 餐饮服务现场设备、电器设备完好率100% | 半年 | 设备完好数/设备总数\*100% | 100% |
| 合格供方评审率100% | 年度 | 评审数/总数×100% | 100% |
| 重大安全责任事故为0 | 年度 | 实际发生次数 | 100% |
| 火灾、爆炸事故发生率为0 | 年度 | 实际发生次数 | 0 |
| 厨余垃圾合规处理100% | 半年 | 及时处理数量/处理总数 | 0 |
| 固废分类收集合规处理率 100% | 半年 | 及时处理数量/处理总数 | 100% |
|  |  |  |  |

🗹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。 |
| 环境因素 | E6.1.2 | 文件 | 如：🗹手册第6.1.2条款、🗹《环境因素识别与评价控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 评价重要环境因素的准则：《环境因素识别与评价控制程序》**重要环境因素，及其控制措施是**：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 重要环境因素 | 状态 | 控制措施 | 责任部门 |
| 垃圾及固体废弃物的排放 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急  | 《目标、指标及管理方案一览表》应急方案、应急演练 | 厨务部 |
| 含油废水的排放 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急  | 《目标、指标及管理方案一览表》；应急方案、应急演练 | 厨务部 |
| 潜在火灾发生 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急  | 《目标、指标及管理方案一览表》应急方案、应急演练 | 厨务部 |

 |
| 危险源辨识 | O6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2.1 条款、🗹《危险源辨识和控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要危险源及其控制措施是**：**本部门的主要危险源包括：**机械伤害：🞎物体打击 🞎高空落物 🞎高空坠落 🞎车辆撞人 🗹其他——不适用化学伤害：🞎中毒 🞎灼烧 🞎粉尘 🞎窒息（受限空间）🗹其他——不适用冷热伤害：🗹烫伤 🞎中暑 🞎冻伤 🗹其他——不适用电的伤害：🞎触电 🞎雷击 🗹其他——不适用火灾伤害：🗹爆炸 🗹灼烧 声音伤害：🞎噪声 食用不安全产品：🗹食物中毒评价不可接受风险的准则：《危险源辨识和风险评价控制程序》LEC法 **重要危险源，及其控制措施是**：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **重要危险源** | 职业健康安全风险 | 控制措施 |
| 火灾事故 | 财产损失、人身伤害 | 应急预案、管理方案、目标管理 |
| 食物中毒 | 人身伤害 | 应急预案、管理方案、目标管理 |
|  |  |  |
|  |  |  |

 |
| 措施的策划 | EO6.1.4 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.4条款、🗹《管理方案》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织针对重要环境因素、合规义务、风险和机遇制订了控制措施（管理方案）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 控制内容 | 类别 | 控制措施 | 责任部门 |
| 垃圾及固体废弃物的排放 | 重要环境因素/重要危险源 | 1.办公/仓库/生产现场按要求设置密封垃圾箱或垃圾筒，区分“可回收/不可回收”，按要求对垃圾进行分类，委托清运单位由组织进行清运；1. 生活垃圾严要求清运至指定的堆放点或垃圾桶，由清运单位清运至市政垃圾处理点；
2. 剩饭剩菜及泔水由制定的清洁单位负责定期清运处理；
3. 办公区固体废弃物应分类放置，电池、硒鼓等交由办公室，积累一定量后交“回收点”；

3.可回收的废旧纸张、产品包装等送废品收购站回收处理；4.垃圾及时每天处理，严禁私自外运、违章倾倒生活垃圾，禁止私自填埋和焚烧生活垃圾；5.严格执行“废水、油烟、固体废弃物排放管理规定”措施； | 厨务部 |
| 含油废水的排放 | 重要危险源 | 把第一次洗刷餐具、炊具的含油的废水经过隔油池处理后排放。 | 厨务部 |
| 潜在火灾 | 重要环境因素/重要危险源 | 1.加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；2.各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；3.配备灭火器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；4.制订应急预案，进行消防演练； | 厨务部 |
| 食物中毒 | 重要危险源 | 1、员工定期进行身体检查，发放劳动防护用品；2、建立并执行食品卫生制度；3、生熟分开，餐具三清洗一消毒，加强用水管理和用电管理；4、增强油烟机、排风扇措施，保证环境卫生安全。5）对员工进行《餐饮服务食品经营者及单位食堂食品安全管理制度》并按规定执行。 | 厨务部 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 |
| 运行控制 | EO8.1  | 文件名称 | 如：🗹《环境和职业健康安全运行控制程序》🞎《图纸》🞎《作业指导书》🞎《操作规程》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 目前进行固体废弃物的性质：🞎可回收 🗹一般生活垃圾 🗹危险废弃物（硒鼓、墨盒）（办公室统一回收进行处置） 🗹厨余垃圾 可回收垃圾的处置：🞎自用为原材料 🗹销售给废品回收方 🞎由相应供方回收 🞎其他一般垃圾的处置：🗹由物业管理，统一收集处理 🞎由相应供方回收 🞎其他■用电：照明、空调、设备运行情况——人走关灯、断电、营业温度适宜（冬季≤23℃，夏季冬季≥25℃）；■用水：不跑冒滴漏，随手关水龙头；有简单标识■消防：有灭火器（干粉）、厨房有灭火毯、消防手动报警装置、消火栓，运行过程中进行检查，每月检查1次，现场抽查大厅/包厢区，有进行安全检查，现场标示有《消防设施安全检查表》，每月1次，抽查2022-07至2022-11，已检查，现场观察手动报警装置设备完好；现场抽查灭火器店，有点检卡，每月检查1次；■特种设备的使用：电梯，主要是承租方甲方负责管理，提供有电梯的年检报告；🗹厨余垃圾：厨余垃圾分类管理，提供有《有害垃圾登记台帐》、《其他垃圾登记台帐》、《易腐垃圾登记台帐》、《可回收登记台帐》每日进行登记，抽查2022-07，均已进行登记；现场观察：人员对垃圾进行分类管理并进行登记。 |
| 现场观察 | 查看设备的完好情况（有无跑冒滴漏的现象）。☑是 □否查看生产/服务对危险废弃物的管理情况 □是 □否（不适用）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 □否查看与环境有关的的控制参数是否按操作要求进行操作。☑是 □否查看是否使用了经校准的与环境有关的监视测量设备。☑是 □否（不适用） |  |
| 过程运行环境 | Q7.1.4F7.1.4  | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、🗹手册第7.1条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 过程运行环境因素 |  | 控制方法 |
| 社会因素 | 🗹非歧视 🗹安定 🗹非对抗 | 尊重员工，建立沟通渠道，不定期团建等 |
| 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 避免疲劳作业，减少不必要的加班；工作安全防护 |
| 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通 🗹卫生 🞎噪声等 | 保持良好的工作环境、按照前提方案进行控制 |

 现场观察员工办公环境基本整洁干净，有配置空调、电脑等办公设备。 |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5F8.7 | 文件名称 | 如：🞎《产品的监视和测量控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | 🗹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 🗹服务检查表 🗹食品安全自查表/安全检查表 🞎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🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他——电子秤监视设备：🞎定期验证的计划，频次：🞎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 食品安全自查表/安全检查表：🞎使用前确认内容 🗹定期确认内容 🞎其他服务工作检查表：🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🗹其他——《浙江省餐饮服务提供者食品安全自查表》【每月1次】 抽取：计量器具台账清单，涉及的主要有电子计价秤、探针式温度计等。浙江省餐饮服务提供者食品安全自查表：2022年1月3日，检查人：叶文军，检查项目包括：食安体系（主体责任人、食安制度）、诚信自律（信息公示、证照情况、加工行为、食安自查、投诉核查和应急处置、检验检测）、人员管理（培训考核、健康检查、人员卫生、工服/物品）、设施设备（配备、专间、维护）、采购运输、贮存、清洗切配、烹饪加工、专间专区、食品留样、备餐供餐、餐具消毒、环境卫生等等，检查结论：合格；另抽查2022-02-5日、03-2日、02-2、10-2日，结论同上。抽查计量器具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 |
| 电子台秤TCS-150 | L22AX007058612 | 2022.10.20校准 | 🗹厨务部 🞎实验室 |
| 电子台秤ACS-30 | L22AX007058613 | 2022.10.20校准 | 🗹厨务部 🞎实验室 |
| 探针式温度计 | ZTTRG220221103-0030 | 2022.11.3校准 | 🗹厨务部 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |

抽查内部校准情况；抽查《温度比对法（校准）记录》，基本符合：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 |
| 打荷-冰箱温度显示器 | 2021.11.29 | 2021.12.28 | 🗹厨务部 🞎实验室 |
| 点心间-冰箱温度显示器 | 2022.11.15 | 2022.12.14 | 🗹厨务部 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 |

计量器具的失效控制：🗹未发生 🞎已发生——不涉及

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |

 |
| 运行控制 | E8.1O8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.1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：□原材料 □设备 □技术要求（工艺） □交付方式 🞎包装形式 🗹未发生；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；抽取变更相关记录名称：《 审核周期内，无相关变更 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 增加新的环境因素 |
| —— |  |  |  | □是 □否 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 |
| 运行控制 | E8.1 O8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、🗹《运行和策划控制程序》、🗹《产品和服务要求控制程序》、🗹《环境和职业健康安全运行控制程序》、🞎《设备操作规程》、口《设备操作规程》、🗹《设备操作规程》 | 🗹符合🞎不符合🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织在针对热食类食品制售过程中进行环境因素和危险源的控制：查看🗹《环境和职业健康安全运行控制程序》、🞎《生产计划》、🗹《菜单》：**产品和服务实现流程（目前主要）：**1. 热菜加工销售流程流程：菜谱制定→ 原料采购验收→ 原料贮存→ 初加工→半成品贮存备用→烹制→成品分餐并留样→席间服务→就餐者食用2. 米饭等主食加工销售流程图 大米→淘制→分机蒸制→成品分餐→席间服务→就餐者食用3. 餐具清洗消毒：餐具→回收→清洗→消毒→备用4. 餐饮业（热食类制售）席间流程【见餐饮部审核记录】摆台迎宾→订单/点菜→菜肴制作→分餐→席间服务→餐盘回收清洗消毒询问废水是否含有一类污染物，☑无 □有，说明：主要是餐厨生活污水及含油废水□检测室/☑厨房/餐厅/车间处理方式：□循环使用 □排入公司内部污水处理站 ☑统一排入城镇污水管网 □车间排口处理查看□检测室/☑厨房/餐厅污水处理记录（适用时）（不适用）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 处理物质 | 处理方法 | 关键参数要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

询问☑厨房/餐厅/□生产车间是否有废气排放，□无 ☑有， 油烟 说明：通过油烟机进行净化；□粉尘 □酸性气体，□碱性气体 □VOC □有机气体查看□检测室/☑厨房/餐厅废气处理记录（适用时）——（不适用）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 废气所含物质 | 处理方法 | 关键参数要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

询问□生产加工间/☑厨房/餐厅/口餐厅/口生产车间是否有较大噪声废气排放，□有 ☑无说明：☑设备运转噪声 □压缩空气 □锻造 □其他询问减少噪声排放的措施：☑设备正常运转 □压缩空气 □锻造 □其他询问□生产加工间/☑厨房/餐厅/口生产车间是否使用危险化学品， □无 ☑有（主要有少量消毒用品，如75%酒精）、管道输送天然气危化品的特性：🗹易燃 🗹易爆 🞎腐蚀性 🞎有毒 🞎有害 🗹其他——不适用查看相关MSDS或告知牌的发放和使用情况，☑合格 □不合格查看□生产加工间 /☑厨房/餐厅 ☑危化品管理的情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 危化品名称 | 是否有MSDS | 危害特性 | 控制措施要求 | 措施落实情况 | 验证结论 |
| 天然气 | 有 | 🗹易燃 🗹易爆 | 安装可燃性气体报警联动装置 | 有校准检定 | 🗹合格 □不合格 |
| —— |  | 🞎易腐蚀🞎 有害 |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

 |
| 现场巡视 | 巡视设备的完好情况（有无跑冒滴漏的现象）。☑是，可燃性气体报警器完好 □否巡视生产/服务对危险废弃物的管理情况 □是 ☑否——【不适用】巡视关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 ☑是 □否巡视抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求 ☑是，如邹\*\*、张\*\*，基本了解 □否巡视与环境有关的的控制参数是否按操作要求进行操作。☑是 □否巡视是否使用了经校准的与环境、安全有关的监视测量设备。☑是，见办公室EO9.1.1条款审核记录 □否巡视🗹 餐饮/生产/烹饪/服务的安全装置的完好情况 ☑是 □否抽样询问关键岗位人员是否按要求佩戴劳保用品 ☑是（口罩、工服等普通劳保用品） □否 巡视消防设施的完好情况和日常检查情况，抽查灭火器3个，有点检等信息，基本符合。 |
|  |  | 现场巡视 | 现场巡视☑厨房/餐厅 /库房的现场管理危化品的保管：🗹合格 🞎不合格，说明： MSDS的配备： 🗹齐全 🞎未配置 🞎不齐全，说明： 通风处的完好：🗹完好 🞎未配置 🞎不完好，说明： 劳保用品的准备：🗹口罩 🞎目镜 🞎防毒面罩 🞎防酸碱手套 🞎防护服 消防器材：🗹完好（抽查灭火器基本符合） 🞎未配置 🞎不完好，说明：  | 🗹符合🞎不符合 |
|  |  | 现场巡视 | 口配电室管理（不涉及），有电工人员（见办公室审核记录）；不涉及临时电作业管理、抽堵盲板、倒闸作业管理、空压站管理等。提供了《消防设施安全运行检查表》，每月进行1次，抽查2021-11至2022-11，已进行检查。提供了《管道煤气开启、关闭台账》、《厨房值班检查表》，抽查2022.8.22对水龙头、煤气总阀、长明灯、电器/照明、门窗、垃圾桶等进行了检查，值班人员为叶\*\*。 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行防护 | E8.1O8.1Q8.5.4 | 文件名称 | 如：🞎《危化品管理制度》🗹《库房管理制度》（不涉及化学品仓库）、🗹《劳动保护用品管理制度》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 有🞎化学品库 🗹化学品柜 🗹化学品区化学品防护性要求：🗹防潮 🗹防火 🞎易碎 🞎防倒置 🗹防日晒 🗹温度 🞎湿度 🞎保存期限（部分） 🞎其他——通风防护方法可包括：🗹标识 🞎防漏托盘 🞎地面防渗层 🗹灭火器 🞎储存温湿度 🞎传输或运输 🞎保护 |
| 现场巡视 | 对剧毒品的管理：——不涉及目前的剧毒品名称： ——不涉及 五双管理：🞎双人入库 🞎双人领用 🞎双账簿 🞎双锁（钥匙） 🞎双人出库 危化品现场管理：抽查化学品名称： 天然气 🞎分类存放 🗹有MSDS或告知卡 🗹防泄露措施 🗹消防措施 🞎存储量适宜🞎储存温度25℃ 🞎湿度 80 % 🞎防渗漏报警措施 🞎有保温措施五双管理：🞎双人入库 🞎双人领用 🞎双账簿 🞎双锁（钥匙） 🞎双人出库 🗹专人负责使用危险废物现场管理：抽查危废品名称： ——不涉及 🞎分类存放 🞎无MSDS或告知卡 🞎防泄露措施 🞎消防措施 🞎存储量适宜🞎储存温度 🞎湿度 🞎防渗漏措施 🞎其他少量消毒液、洗手液、洗洁剂等，按需购买使用，单独存放 |
| 应急准备和响应 | E8.2O8.2F8.4 | 文件名称 | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹应急预案（触电应急预案、机械伤害事故应急、应急预案）、口《安全事故应急救援预案》 | 🗹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 🗹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 🞎其他本部门是否发生食品安全方面的应急的情况：🗹未发生 🞎已发生，说明 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 食物中毒事故应急演练；——撤回召回演练，见F8.9.5条款审核记录 🞎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 |
| 食物中毒事故的应急演练记录2022.6.24 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 | 进行了演练，并对演练效果进行了评价，基本有效 |
|  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |

本部门是否发生环境方面的应急的情况：🗹未发生 🞎已发生，说明 本部门是否发生环境方面的应急演练：🗹未发生 🞎已发生🗹参加公司组织的应急演练🞎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 |
| 消防演练2022.5.10 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 | 进行了演练，并对演练效果进行了评价，基本有效 |
|  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |

对预案定期评审的日期： 每次演练后进行评价 修订响应措施的内容： 无 。《应急预案》在当地环保部门的备案 🞎已实施 🞎未实施适当时，向有关的相关方，包括组织控制下工作的人员提供相关的培训。🗹已实施 🞎未实施本部门是否发生职业健康安全方面的应急的情况：🗹未发生 🞎已发生，说明 本部门是否发生职业健康安全方面的应急演练：🗹参加公司组织的应急演练🞎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 |
| 触电应急预案演练2022.9.26 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 | 进行了演练，并对演练效果进行了评价，基本有效 |
| 2022.8.27火灾应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》 | 演练较为简单，可进一步关注演练的有效性 |
|  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |

 |
| 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 | 餐饮管理服务（热食类食品制售） |  |
| 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 |  |
| 产品和服务的接收准则 | 原材料接受标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求等进行 |  |
| 过程产品放行标准 | 按照危害控制计划等要求，相关部门负责人进行实施 |
| 成品执行标准 | 符合客户要求、符合法律法规要求 |
| 服务规范 | 《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范》 |
| 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 | 有危害控制计划、管理制度、前提方案等 |  |
| 产品和服务符合要求的证据 | 索证、顾客满意度调查表、餐食烹饪中心温度监控、餐具清洗消毒等 |  |
| 策划的变更的控制 | 未发生 |  |
| 识别外包过程及控制方法 | 油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运 |  |

 |
| 产品和服务的设计和开发  | Q8.3  | 文件名称 | 如：手册8.3条款、口《设计和开发控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 公司主要提供热食类食品制售，按照顾客要求及餐饮服务安全法规要求进行采购及烹饪加工服务，属于传统行业，基本不涉及研发过程，故识别本条款为不适用，不影响体系的运行。 |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》、🗹《生产和服务过程控制程序》 | 🗹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

公司位于浙江省台州市三门县海游街道梧桐路 20 号一楼、二楼 （承包三门县新大华酒店）。与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。——审核周期内未发生变化**b包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一建筑面积1100平方米，经营面积约有4600平方米，19个包厢，2个大厅，设置有洗碗间、清洗预处理间、厨房、海鲜宰杀间、面点间等。常温仓库2个；26个冷藏柜、冰箱等设施，设有卫生间在同楼层（远离厨房端），与厨房加工区有分隔；设有简单更衣室；查看现场与平面图基本一致，审核周期内未发生变化。查看热食类食品制售过程控制，与流程图基本一致，审核周期内未发生变化。**c）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、物流和人流等无特殊要求； 生产用水使用城市供水管网，具体见食品安全小组审核记录。 d)**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 在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有粘鼠板。厨房间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；厨房间安装有虫鼠害防治措施，在清洗间、粗加工间、厨房等处安装有诱捕式灭蝇灯，有蚊蝇尸体。每周对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》、《灭蝇纸专用粘纸更换记录表》，每七天检查一次，现场观察有少量飞蝇等，但有蟑螂等痕迹，后续有待进一步加强虫害控制，现场沟通。 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，各厨房加工间、清洗消毒间采用紫外线和消毒液班后进行消毒，提供《紫外线灯消毒记录》、《消毒记录》，抽查2022-07-17等10天记录，对紫外线灯开启情况；对砧板、刀具、抹布、容器等消毒情况进行记录，紫外线等开启管理人：张旭升，砧板/刀具等消毒管理人员张浩、刘冬飞等；基本符合。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

 见本部门F7.1.6/Q8.4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》。化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；现场观察——厨房地面全部硬化，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、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。 原料验收见Q8.6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

加工餐饮场所分为：二楼：初加工——主要清理、挑选、适用时清洗、海鲜宰杀间等厨房：设置有洗碗间、清洗预处理间、厨房、面点间等针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗，存放时，针对生熟分开、荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。在洗碗间发现有清洗好的餐器具着地放置；在烘烤间与外部直通未密封，并有员工鞋子等私人物品；——开具不符合报告要求整改；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《厨房卫生检查表》、厨房内环境主要以清洁为主，提供有《消毒记录表》；1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 健康证见“办公室”审核记录，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。 每日进行晨检，提供有《晨检记录表》，有疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况，提供了《员工疫苗接种情况登记表》（2022.4.26，显示所有员工均为接种3剂次疫苗）、《疫情聚餐活动报备表》等，管理较为规范。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各类热食类食品，包括主食、菜肴（荤菜、素菜、汤类、煲等）客户群体主要是普通大众；1. **其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 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、餐饮流程图、《产品和服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《图纸》、《作业指导书》、《操作规程》 | 符合🞎不符合🗹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。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》：**1. 热菜加工销售流程：****菜谱制定→ 原料采购验收→ 原料贮存→ 初加工→半成品贮存备用→烹制→成品分餐并留样→席间服务→就餐者食用****2. 米饭等主食加工销售流程图** **大米→淘制→分机蒸制→成品分餐→席间服务→就餐者食用****3. 餐具清洗消毒：****餐具→回收→清洗→消毒→备用**因行业特殊性，对热食类食品制售，一般按照传统工艺，逐一烧制，以现场动态管理为主，表单化等信息较为简单。**热菜加工销售流程实施情况：****原料采购验收**见Q8.6条款审核记录**原料贮存**等管控见Q8.5.4条款审核记录；**粗加工**——厨务部主要通过感官检查进行判定，现场观察粗加工过程人员佩戴口罩、帽子、工服等，操作清洗奶白菜、切葱头等，未见异常；**半成品贮存备用**——管理过程主要通过感官检查，贮存在冷冻柜冷藏柜中，冷冻柜冷藏柜的管理见8.2.4条款；**烹制**：厨师负责管理，厨师负责烧熟煮透的管理，定期验证餐食中心温度，具体见F8.5.4.5条款；**成品分餐并留样**——热菜类主要按照份进行上餐，留样见Q8.5.2条款审核记录；**席间服务**——见餐饮部审核记录 **米饭等主食加工销售流程图****原料采购验收**见Q8.6条款审核记录**原料贮存**等管控见Q8.5.4条款审核记录；**大米淘制**——厨务部主要通过感官检查进行判定，蒸制——管理过程主要通过感官检查；厨师负责烧熟煮透的管理；**成品分餐、留样**——热菜类主要按照份进行上餐，留样见Q8.5.2条款审核记录；**席间服务**——见餐饮部审核记录**面点的控制方式基本同大米制作过程；****——主食类的量比较少****3. 餐具清洗消毒：**餐具回收过程主要由餐饮部负责，清洗由厨务部负责，主要通过感官检查为主；餐具消毒过程见F8.5.4.5条款审核记录；清洗完毕的餐具存放在保洁柜中，现场观察保洁柜干净整洁；抽查《生产操作记录》或《跟工单》等证据（不适用）工~~序1~~

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ~~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~~ |

~~工序2~~

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ~~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~~ |

~~工序3~~

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ~~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~~ |

查看需要确认的过程控制：抽取**过程确认**相关记录名称：《菜肴烹饪过程确认记录》、《席间服务过程确认记录》（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 | 确认结论 |
| 2022.07.08 | 菜肴烹饪过程 | 厨师培训和考核，有健康证 | 厨房设备配备齐全，日常维护保养，经确认，符合要求。 | 按需采购、按需领用、食材新鲜，符合要求。 | 符合餐饮流程图要求 | 符合餐饮制作要求 | —— | 合格 □不合格 |
| 2022.7.6 | 席间服务 | 服务人员经培训，有健康证 | 菜单、呼叫铃等基本符合 | 由厨房制作为主，部分现场提供，基本符合 | 服务餐饮服务流程 | 符合餐饮服务环境要求 | —— | 合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

采取防范人为错误的措施； 食材当日采买，当日使用，避免腐烂变质； 粮油食品等按照先进先出， 避免过期使用；日常做好员工教育，定期不定期进行现场检查。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 🞎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 🞎否查看菜肴/服务烹饪加工环境情况：1、酒店为租用；烹饪场所周围无重大污染源；2、烹饪区位，进行区域划分，冷菜加工厨房为洁净厨房（不在本次认证范围），分人流通道和物流通道；基本满足GB31654、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求；3、查特种设备：现场查看有电梯，卫生状况基本符合要求。具体见餐饮部审核记录；4、人员穿戴有工服、厨师帽、佩戴有口罩，询问作业人员，每天均进行体温监测，查健康码、行程码，绿码方可上岗，同时定期进行核酸检测（由办公室统一组织）。5、配备的冷藏冷冻冰箱已安装金属温度计，显示温度符合冷藏（0-10℃）、冷冻（0℃以下）要求，部分产品有要求-18℃保存要求，实际温度一般在-5℃左右，厨师长解释这些产品使用较快，本身需要解冻。但需要后续关注保质期等情况，现场沟通。6、烹饪的厨师经能力确认，能确保烧熟煮透。厨师操作熟练。菜肴按照餐饮部下的订单要求进行制作，打荷人员按照要求配备材料。基本规范。但现场发现在整理菜肴时，所用筷子、擦盘边一次性餐巾，使用垫盒等盛装，比上一次审核有改进。7、厨房现场有高温、燃气等安全警示标识，点检卡已基本规范填写；8、餐厨垃圾统一暂存在带封盖的垃圾桶，待班后统一清理。9、查看和询问餐器具消毒管理，主要通过自动洗碗机进行清洗和消毒，温度在90℃（为自动控制），时间在30min左右，消杀过程基本规范。清洗消毒用化学品单独存放，不与食品或餐器具直接接触，但标识有待进一步规范。10、查看现场其他管理，基本符合质量/食品安全、环境、职业健康安全等体系要求。在洗碗间发现有清洗好的餐器具着地放置；在烘烤间与外部直通未密封，并有员工鞋子等私人物品；——开具不符合报告要求整改 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 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 | 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 | OPRP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 |
| **OPRP1原辅料接收** | 厨务部 | 有效检验检疫证明及感官要求 | 《进货验收记录》，通过众食安企业端APP进行验收，并保留证据。2022-03、2022-07进货验收的原辅料已登录众食安系统 | 抽查2022.11.10猪肉进场验收，提供了肉品检验合格证和检验检疫合格证。 | 符合 |
| OPRP2餐具清洗 | 洗碗间 | 热风消毒温度≥80℃，时间≥30 分钟 | 提供了《餐具消毒记录》，抽查2022.10.11，显示温度为90℃，时间30min。 | 现场观察餐具消毒，显示温度为90℃，消毒时间为30min。符合危害控制计划规定要求。 | 符合 |
|  |  |  |  |  |  |

HACCP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| 烹调CCP1 | 厨房 | 由具备经验的厨师判定烧熟、煮透 | 热菜烹调中心温度测试记录 | 询问现场叶文军厨师长，明确各岗位由经考核的厨师负责，确保烧熟煮透，并提供了《热菜烹调中心温度测试记录》，抽查10月3日牡蛎爆蛋85.2℃，11月15日雪花肥牛92.1℃，10月24日香芋煲82.1℃。 | 符合要求 |
|  |  |  |  |  |  |

现场查看前场人员对蔬菜等进行选择，清洗。水产等由杂工进行宰杀等工作。现场观察烹饪过程，询问厨师基本实行定岗管理，厨师一般通过厨艺等上岗前考核，通过后上岗，截止目前没有发生菜肴不符合要求的情况，显著危害控制基本符合要求。另外提供了《食品安全自查记录表》，对食品安全培训、员工健康、食品安全关键控制点、设备卫生等进行检查，抽查2022.7.3，检验结论为合格，检查人为叶文军。另外，叶总厨表示目前暂时无剩菜。提供了剩余菜肴处理的记录表单。管理基本符合要求。另外，抽查2022.1.11/3.9/5.9等18批次产品CCP和OPRP控制执行情况，基本符合要求。 | 🗹符合 🞎不符合🗹符合 🞎不符合 |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2F8.3 | 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》、《标识和可追溯性控制程序》、《产品留样制度》 | 符合🞎不符合🗹符合不符合 |
| 运行证据 | 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——进货批号标识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—进货批号标识成品的唯一性标识方式：通过成品品类，并通过划菜方式进行区分。🞎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—色标组织于 2022年6 月 23 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 |
| 2022-06-23 | 西红柿牛腩、红烧仔排未烧熟 | 2022-06-23 | 2022-06-23主要以感官检验为主 | 2022-06-23 | 2022-06-23 | 即时销售，已追回未食用餐食并销毁处理 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

注：在召回演练中未附餐食加工过程的原始记录，已经现场沟通，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 4小时 。产品留样（适用时）抽查产品留样记录：（涉及重大和重要宴会进行留样），抽查：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 |
| 海参角螺猪肚时蔬一道鱼胶 | 210g169g152g143g165g | 01-20(晚餐） | 48小时 | 冷藏保存 |
| 油鳗鹿松茸羹（未明确具体名称已沟通） | 237g315g341g | 9.24(晚餐） | 48小时 | 冷藏保存 |
| 龙虾香肠油鳗时蔬芥兰虾仁 | 219g277g317g321g | 10.06(晚餐） | 48小时 | 冷藏保存 |
|  |  |  |  |  |

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： 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：根据餐饮部点菜情况逐一制作，因此基本不存在存货的成品，对样品菜（已配好的未经烹饪的）分盒存放在冷藏柜中，并做好管理，对食材不合格的会及时处理，基本符合要求；餐具每餐消毒，盛菜、饭容器定期消毒。在成品库房的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  |
| 防护 | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《仓库管理办法》、《产品/服务提供控制程序》、口《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 分类存放 码放高度/层数 🗹储存温度 24 ℃ 🞎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：抽查成品名称： 有冷藏柜、冷冻柜 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 现场查看冷藏柜温度5.7℃、冷冻柜-13.8℃，基本符合要求。成品库房管理：抽查成品名称： 不涉及 🞎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  |
| 更改控制 | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品和服务提供控制程序》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：《 体系运行一年以来，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 | 随机抽样 | 按照原料验收规程执行 | 符合 □不符合 |
| 辅料包材 | 随机抽样 | 100%外观、索证 | 符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— | 主要以感官判断为主 | ☑符合 □不符合 |
| 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 成品检验 | 逐一感官判断 | 菜品成品标准/营养卡 | 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：众食安企业端APP，验收记录随机抽取：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022.11.29 | 畜肉禽肉 | 随机 | 感官、肉品合格证、检验检疫合格证 | 新鲜、肉品合格证、检验检疫合格证 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-9-13 | 老豆腐、内酯豆腐 | 随机 | 外观检验、索证索票、数量 | 目测正常，数量、销售清单 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.11.28 | 青蟹、跳跳鱼、对虾等 | 随机 | 外观检验、索证索票、数量 | 目测正常，数量、销售清单 | ☑合格 □不合格 |

另外，抽查蔬菜、调味品等，提供了众食安企业端app，均有验收记录，管理基本规范。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：直接体现在生产过程管控，主要通过中心温度，感官检查等判断，见Q8.5.1 条款审核记录；抽取成品**检验**相关记录名称：《 见F8.5.4审核记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 生产日期 | 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：《 —— 》，见餐饮部审核记录。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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，见F8.7/7.1.5条款审核记录 |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 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 总经理或食品安全小组组长 发起纠正措施的指定人员 总经理或食品安全小组组长 。 |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正和预防措施控制程序》、《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 体系运行一年以来，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》、《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 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——体系运行一年以来未发生 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：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 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 | Q8.7F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 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：《 体系运行一年以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 不合格品处理单 》（体系运行一年以来未发生）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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  | 符合要求 |
| —— |  |  | □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：《 体系运行一年以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 体系运行一年以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 体系运行一年以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4/7.4F7.1.6/7.4 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、🗹《采购控制程序》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的过程、产品和服务包括：原材料采购 🞎产品的设计和开发 🗹产品检测 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🗹设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🗹其他：餐厨垃圾清运、油烟管道清洗、虫鼠害防治等从《合格供方名单》中抽取下列证据：新外部供方的初始评价和选择要求—— 🞎充分 🞎不充分，说明： 本次审核不涉及，基本为原有合格供方，没有发生重大变化。 抽查新外部供方的评价记录名称：《 合格供方名单 》，共21家，基本涵盖所有采购对象，没有新增合格供方。老外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 口不充分，说明： 抽查如下：

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 三门县从志食品配送有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 海鲜 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91331022MA29WY3C3B 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY13310220127464 （适用时） 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 未提供 （适用时）🗹不适用 🞎有效 🞎失效🗹 其他：绍兴市柯桥区湖塘海发水产行的即食海蜇头（外检报告编号SPF202201361，外检时间2022.7.18） |
| 样品试用的情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 三门县章记猪肉经营部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 猪肉 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92331022MA28HBHQ1W 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY13310220124526 🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： 动物检验检疫合格证 （适用时）🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 三门县彦瑜食品店 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 调料类（酱油醋）等，如李锦记、海天等生产商 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92331022MA2KAEE94H 🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证》编号： 🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🗹其他：李锦记-海鲜酱（调味酱）外检报告2022.4.28出具的（报告编号XLKK2205772-3）、杭州鹿鹿食品有限公司卤汁花生（2022年5月17日出具的编号为HZ-W22050197）等 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 临海市绿马废弃油脂有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 餐厨垃圾废弃油脂回收，城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92331082MA28GH685X 🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证》编号： 🞎有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： 草菇老抽（酿造酱油）外检报告2021.3.19出具的（报告编号F21WT00881）等 （适用时）🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🗹其他：合同签订时间为2021.1.1，有效期三年。另外三体系证书复印件等 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 台州市得益有害生物防治服务有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 四害防治 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91331082MA2APY1W7M 🗹有效 🞎失效🗹《浙江省病媒生物预防控制服务单位备案表》编号： 浙卫媒备字（2021）3310B2002号 🗹有效🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🗹其他： 浙江省病媒生物防治服务能力等级三级，有效期至2023年11月 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 三门县陈佩红蔬菜经营部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92331022MA2G6Y5G3F 🗹有效 🞎失效🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 佛山市霞光食品有限公司中山分公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 双喜牌泡打粉 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9144200031529447XA 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC20144200003298 🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： 食检2021-01-3332 （适用时）🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品出厂检验报告，对二氧化碳气体发生量、加热减量、硝酸不溶物、砷、重金属（以铅计）、pH指标等进行检测，均为合格。 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

小毛巾的供方宁海县瑞威无纺制品厂 ；餐器具供方三门县明天厨房设备经营部；粮油供方三门县兴年副食批发部等六家供方，等与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明： 抽查新增外部供方的评价记录名称：《—— 没有新增合格供方 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | —— |
| 提供的产品/过程/服务种类 | —— |
| 收集评价资质材料 | 🞎《营业执照》编号： 🞎有效 🞎失效🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🞎继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |

同时还抽查了 XXX的供方DDD有限公司；XXX的供方EEE有限公司 与上述供方评价和选择控制情况。🞎一致 🞎不充分，说明：  |
| 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。没有 🞎有，说明： 对相关方施加影响，是否与相关方签订《EHS协议》/环境和职业健康安全告知书🗹是 🞎否，说明  |
| 控制类型和程度 | Q8.4.2F7.1.6 F7.4Q7.4 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | 🗹符合不符合 |
| 运行证据 | 对供方控制的类型和程度要求： 🗹充分 🞎不充分，说明： 抽查重要供方的评价记录名称：《 供方调查评价报告 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 三门县陈佩红蔬菜经营部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 |
| 评价方法 | 🗹验证数量、外观🗹查验供方的产品合格证、检验报告🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告🞎第三方管理体系、产品认证的要求🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）🞎人员资格的要求🞎对供方的供方的管理体系要求🗹评价、选择和再评价供方的内容、🗹资质、🗹价格、🗹产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、🗹信誉、🗹交付、🗹守法意识、本行业中的地位、🗹以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 |
| 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效  |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 台州市得益有害生物防治服务有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 四害防治 |
| 评价方法 | 🗹验证数量、外观🗹查验供方的产品合格证、检验报告🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告🞎第三方管理体系、产品认证的要求🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）🞎人员资格的要求🞎对供方的供方的管理体系要求🗹评价、选择和再评价供方的内容、🗹资质、🗹价格、🗹产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、🗹信誉、🗹交付、🗹守法意识、本行业中的地位、🗹以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 |
| 结论 | 🞎对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 三门县彦瑜食品店 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 调料类（酱油醋）等，如李锦记、海天等生产商 |
| 评价方法 | 🗹验证数量、外观🗹查验供方的产品合格证、检验报告🗹采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告🞎第三方管理体系、产品认证的要求🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）🞎人员资格的要求🞎对供方的供方的管理体系要求🗹评价、选择和再评价供方的内容、🗹资质、🗹价格、🗹产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、🗹信誉、🗹交付、🗹守法意识、本行业中的地位、🗹以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 |
| 结论 | 🞎对供方控制有效 🞎对供方控制失效 |

同时抽取：xx 的供方xx有限公司； xxx供方 xxx有限责任公司； XXX 的供方XXX有限公司 ；等与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：  |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3F7.1.6 F7.4Q7.4 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或《采购控制程序》 | 🗹符合不符合 |
| 运行证据 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 充分和的。 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9月15日 | 2022年8月14日 | 年 月 日 |
| 过程、产品和服务名称 | 食材（水产品、肉制品） | 油烟管道清洗（服务） | （过程） |
| 过程、产品和服务要求 | 新鲜，索证齐全 | 清洗干净 |  |
| 产品和服务批准；  | 厨务部 | 厨务部 |  |
| 方法、过程和设备的批准； | 厨务部 | 厨务部 |  |
| 产品和服务的放行的批准 | 厨务部 | 厨务部 |  |
| 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— |  |
| 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方上门服务 |  |
| 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 为合格供方 | 为合格供方 |  |
| 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 | 不涉及 |  |

 |

说明：不符合标注N