管理体系审核记录表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：综合部（采购及运营） 部门负责人：谭远先 陪同人员： 房华强 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 远程 微信/语音、视频、电话） 审核日期： 2023年01月05日 | |
| 审核条款： FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.5.4.5  H:2.4.2/2.5.1/3.5/4.3.4.3 | |
| 职责 | F5.3  H (V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | 《食品安全管理手册 》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：  见：综合部（人事行政） |
| 食品安全目标 | F6.2  H (V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | 《食品安全目标及考核》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  |  | 运行证据 | 本部门的分解目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 计算方法 | 目标实际完成  （2021年9月-2022年12月） | | 原料100%采自合格供应商 | 采购于合格供应商的原料/采购于供应商的原料×100% | 100% | | 顾客满意度≥90% | 调查满意份数/回收总份数×100% | 94% |   🗹目标已实现  🞎 目标没有实现的，在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |  |
| 外部提供产品或服务的控制 | F7.1.6  F8.5.4.5  H(V1.0)3.5  H(V1.0)4.3.4 | 文件名称 | 如：《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 | 企业应防止原辅料、食品包装材料中存在食品安全危害，制定/实施其安全卫生保障制度，至少应满足以下方面的要求：   1. 制定原辅料、食品包装材料供方相应的有效资格条件并确定供方名单;   查看《供方评价制度》中有对合格供方的评价准则；  查看《合格供方名单》，共有1家；包括了；猪肉、鸡肉、鱼肉、米、面粉及制品、油、蔬菜、鸡蛋 、豆类及制品、食用菌、调味品等  b） 评估原辅料、食品包装材料供方保障提供产品安全卫生的能力，必要时，对供方的食品安全管  理体系进行文件审核或对供方进行现场审核；  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  老外部供方的初始评价和选择要求——🗹充分 🞎不充分，说明：  食堂的**所有食材供应及验收由甲方统筹管理并指定供方河北宝农科技公司进行供应配送**，卓实只负责食堂餐厨营运服务，每月制定菜单，并通过手机系统后台直接下达采购订单给食材供应商，卓实公司只负责食材的数量及质量确认签收。  抽查老外部供方的评价记录名称：《合格供方名单 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 河北宝农科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鸡酮体/白条 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9130108MA0ECL6M0U 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY11301080066302 🗹有效🞎失效  🗹 动物检疫合格证明编号： NO.1333269977 🗹有效 🞎失效  🞎 其他  动物检疫合格证明：  鸡分割肉 NO:1333269977  生产单位：河北玖兴农牧发展有限公司  检测机构：河北省定兴县动物卫生监督所  检测日期：2022.12.15  动物检疫合格证明：  猪白条 NO:1106051908  生产单位：北京市二商大红门五肉联食品有限公司  检测机构：北京市昌平区动物卫生监督所  检测日期：2022.12.11 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | -- | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 河北宝农科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大米 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9130108MA0ECL6M0U 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY11301080066302 🗹有效🞎失效  🗹 型式检测报告编号： HZJC-SP2022-0805-02 🗹有效 🞎失效  品名：大米  报告编号： HZJC-SP2022-0805-02  委托单位:鹤岗市鑫钰米业责任有限公司  检测机构：河北安普检测技术服务有限公司  检测项目：酸价、铅、总汞黄曲霉素B1等  检测日期：2022-10-19  检测结果：符合要求  品名：一级大豆油  报告编号： 2022091222  委托单位:鹤岗市鑫钰米业责任有限公司  检测机构：黑龙江泓检测评价有限公司  检测项目：总汞、无机砷、铬、黄曲霉素B1等  检测日期：2022-08-10  检测结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 河北宝农科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 富强小麦粉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9130108MA0ECL6M0U 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY11301080066302 🗹有效🞎失效  🗹 型式检测报告编号： GZA202200603(G) 🗹有效 🞎失效  品名：富强小麦粉  检测报告编号：GZA202200603(G)  委托单位：五得利集团柏乡面粉有限公司  检测机构：河北冠卓检测科技股份有限公司  检测项目：灰分、脂肪酸值、面粉质、粗细度、砷、铅、镉、汞、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、六六六、滴滴涕等  检测日期：2022-01-26  检测结果：符合要求  特精小麦粉  检测报告编号：GZA20220061G)  检测机构：检测机构：河北冠卓检测科技股份有限公司  检测项目：灰分、脂肪酸值、面粉质、粗细度、砷、铅、镉、汞、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、六六六、滴滴涕等  检测结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 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🞎有效 🞎失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 河北宝农科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 孜然粉、辣椒酱、花椒粉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9130108MA0ECL6M0U 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY11301080066302 🗹有效🞎失效  🗹 型式检测报告编号： NO2022C0610 🗹有效 🞎失效  品名：孜然粉  委托单位：驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司  检测机构：河南省调味品质量监督检验中心  检测项目：酸不溶性灰分、铅等  检测日期：2022-06-14  检测结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 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 |   注：抽查该公司提供的一次餐具（餐盒PP）检测报告：GH202200328，检测日期：2022-03-31，筷子检测报告：A2220056229101C，检测时间：2022.03.02等都收集了检验报告，保证了供应产品的食品安全要求。  原辅料、食品包装材料验收要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按食堂食品原料进货验收制度进行验收  实行进货检查验收，审验供货方  的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。  采购生猪肉应查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品并查验检疫合格证明；采购其他肉类也应查验检疫合格证明。不得采购没有检疫合格证明的肉类。  包括：  ■畜禽肉检验检疫证明  ■动物检疫合格证明  ■供应商采购单据（送货单） ■有送货单  ■非洲猪瘟检测报告 | ☑符合  □不符合 | | 辅料检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《食堂食品安全管理制度》  食堂食品原料进货验收制度进行验收：实行进货检查验收，审验供货方  的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 | ☑符合  □不符合 | | 食品添加剂检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《食堂食品安全管理制度》  食堂食品原料进货验收制度进行验收：实行进货检查验收，审验供货方  的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 | ☑符合  □不符合 | | 食品包装材料 | 餐具有合格的第三方检测报告；  100%外观检查 | 执行GB14934-2016 消毒餐（饮）具标准 | ☑符合  □不符合 | | 服务放行 | 100%检查 | 按照《服务规范》 | ☑符合  □不符合 |   必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否  c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：  查看《外部提供的食品和服务控制程序》，方法包括：  🗹核对原辅料、食品包装材料的检验检疫、卫生合格证明  🗹核对原辅料、食品包装材料的追溯标识;  🗹必要时，对原辅料、食品包装材料的安全卫生指标实施有针对性的检验、验证;  原辅料、食品包装材料验收要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验  肉（鸡肉、猪肉及其制品） | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物；  理化：挥发性盐基氮≤15mg/100g  污染物限量符合GB2762规定。  农药残留量应符合GB 2763 的规定，兽药残留量应符合国家有关规定的公告  GB2707-2016《鲜（冻）畜禽产品》 | ☑符合  □不符合 | | 大米 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | (1)物理特性：有正常大米应有的色泽、颜色、气味，无霉变、无异味、无肉眼可见杂质  ⑵化学特性：符合GB/T 1354-2018《 大米》； GB 2715-2016《 食品安全国家标准 粮食》的要求。  真菌毒素符合GB2762规定；农残符合GB2763规定。 | ☑符合  □不符合 | | 蛋类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范、GB/T37108-2018 农产品基本信息描述 禽蛋类 | ☑符合  □不符合 | | 蔬菜类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 蔬菜符合GB2762《食品中污染物限量》和GB2763《食品中农药最大残留量》要求 | ☑符合  □不符合 | | 豆制品类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合GB2712-2014食品安全国家标准豆制品 | ☑符合  □不符合 | | 调料品（味精、白砂糖、酱油、食醋、盐等） | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合各自的国家有关产品执行标准的要求  如：  酱油：正常酿造酱油的色泽、气味、无异味、无酸苦、等异味、霉味、不浑浊、无沉淀、无霉花、无浮膜 总砷≤0.5mg/L 总铅≤1mg/L 致病菌不得检出。  食醋：具有正常食醋的气味、色泽、滋味、不涩、无不良气味、无浮物、不浑浊、无沉淀、无异物、无醋缦 总铅≤1mg/L  黄曲霉毒素B1≤5µg/kg 菌落总数≤10000cfu/ml 大肠菌群≤3MPN/100ml 致病菌不得检出  味精：具有特殊鲜味的白色晶体或粉末，无肉眼可见杂物 总砷≤0.5mg/kg 总铅≤1mg/kg  食盐：白色晶体，味咸，无异味、无肉眼可见异物  执行标准：  GB 2710《食醋卫生标准》GB 1310《白糖卫生标准》GB 2721《食用盐卫生标准》  GB 2717《酱油卫生标准》GB 2720《味精卫生标准》GB 2758《发酵酒卫生标准》  GB 2718《酱卫生标准》GB 10133《水产调味品卫生标准》GB 2713《淀粉制品卫生标准》 | ☑符合  □不符合 | | 食用菌 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合GB 7096-2014《 食品安全国家标准 食用菌及其制品》要求 | ☑符合  □不符合 | | 豆类及其制品 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 具有相关机构的检验合格证明，符合GB 2712-2014 《食品安全国家标准 豆制品》的要求 | ☑符合  □不符合 | | 面粉、淀粉及其制品 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：生面食制品、米粉制品：形态完整，组织结构均匀，色泽正常，无异味和不良滋味。外表和内部均无肉眼可见杂质  GB/T 1355-1986 小麦粉 | ☑符合  □不符合 | | 鱼、虾及其制品 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物；  理化： 污染物限量符合GB2762规定。  农 药 残 留 量 应 符 合 G B 2 7 6 3 的 规 定 。 兽 药 残 留 量 应 符 合 国 家 有 关 规 定 和 公 告 。  符合GB 2733-2015 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136-2015 《食品安全国家标准 动物性水产制品》的要求 | ☑符合  □不符合 | | 食用油 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无异物；  理化：符合《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》的要求 | ☑符合  □不符合 | | 不锈钢食具、容器、刀具、操作台等 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：表面平整光滑，无污垢，无锈迹，焊接部分光洁，无气孔、裂缝、毛刺  理化：GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》要求 | ☑符合  □不符合 | | 一次性方便筷 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 大肠菌群不得检出，致病菌不得检出；符合《GB/T 19790.1-2021 一次性筷子 第1部分：木筷》的要求。 | ☑符合  □不符合 | | 周转箱 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 色泽正常，无异味，无异物，无异嗅； | ☑符合  □不符合 | | 服务放行 | -- |  | □符合  □不符合 |   d)必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否（不涉及）  使用的食品添加剂种类：（不涉及）  🞎增稠剂 🞎抗氧化剂 🞎防腐剂 🞎色素 🞎香精 🞎护色剂 🞎加工助剂 (泡打粉) 🞎其他  无用量限制种类：  有用量限制种类：  e）制定供方的评价制度，包括不合格供方的淘汰制度。  每年按照《供方评价制度》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。  目前没有发生。 |
| 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： |
| 前提方案（PRP） | F8.2  H(V1.0)3.5 | 文件名称 | 如：《前提方案》 |  |
|  |  | 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   经营地址：  河北省石家庄市桥西区中华南大街537号   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   **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《送货\供货凭证》，《餐饮业食品购货台帐 记录》、《食品进货查验记录制度、仓库管理制度》  抽查2022年11月18日《销货清单》，记录内容：品名牛奶4\*30、猪肝、护心肉、猪耳、猪蹄、鸡爪;查验结果：合格，验收记录人：谭远先；  另远程抽查2个批次2022.11.06 、11.03的（供应商河北宝农科技公司）送货单）记录，记录有签收人、数量金额等，如下图所示：    远程抽查供方《销售出货单》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2022年11月04日 | 2022年11月02日 | | 过程、产品和服务名称 | 黄瓜10斤、白萝卜10斤、绿甘兰150斤、大白菜120斤、鸡蛋80斤、虾皮1斤等 | 白萝卜20斤、黄瓜10斤、胡萝卜40斤、鸡蛋豆腐15盒、好刀削面20斤 | | 过程、产品和服务要求 | 保质期，索证齐全 | 新鲜、保质期，索证齐全 | | 产品和服务批准； | 餐饮管理部 | 餐饮管理部 | | 方法、过程和设备的批准； | 餐饮管理部 | 餐饮管理部 | | 产品和服务的放行的批准 | 餐饮管理部 | 餐饮管理部 | | 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 | 供方送货 | | 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 |   远程观察——仓库路面全部硬化，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，大米和食用油等标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。 |  |
| 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 | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4，主要为1个CCP关键控制点,2个OPRP行动准则具体 详见食品安全小组 |  |
|  |  | 运行证据及现场查看 | OPRP的实施情况：详见餐饮管理部审核记录。  HACCP的实施情况：详见餐饮管理部审核记录。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |

说明：不符合标注N