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：餐饮管理部 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04日 | | | |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/10.1  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3/5.2 | | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3  H（V1.0）2.5.1 | 文件名称 | | | 如：管理手册第5.3章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 主要负责仓库管理、基础设施和工作环境管理、计量器具的管理、追溯、产品召回、不安全产品处置、投诉处理、危害控制计划的实施等工作。 |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | | F6.2  H（V1.0）2.4.2 | 文件名称 | | | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《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。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 目标值 | 考核周期 | 责任部门 | 目标实际完成  （2021年9月-2022年12月） | | 食品安全事故 | 0 | 每半年 | 餐饮管理部 | 100% | | 设施设备完好率 | 95% | 每半年 | 餐饮管理部 | 100% | | 计量设备准时校检率 | 100％ | 每半年 | 餐饮管理部 | 100% |   🗹目标已实现，2023年第一 季度正在实施中。  🞎目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 基础设施 | | F7.1.3 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册第7.1条款、《生产设备管理程序》、《食品用设备清洁、消毒和维修保养制度》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 基础设施包括：🗹办公楼（室） 🗹加工间 🗹库房 🗹加工设备 🞎特种设备 🞎动力设施  🗹试验设备（农残检测仪） 🞎辅助设施 🞎  查看对设备采购的控制   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 新采购的设备名称/型号 | 设备申购单号/日期 | 设备验收单号/日期 | 设备档案齐全 | | 无 |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看年度的设备维保控制记录   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 加热炉 | 2022.6.25 | 每天 | 其中一个不加热 |   设备完好情况  是否发生设备故障引起停产：☑未发生 □已发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备故障引起停产描述 | 发生日期 | 停机时间（小时） | 是否影响产品质量 | 是否影响交付进度 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制  特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备名称 | 编号 | 《定期检测报告》编号 | 有效期期限 | 结论 | 《使用登记证》 | | 叉车 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力容器 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 锅炉 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |   不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种设备维护保养** | |  |  |  |  | | 自检 | | 维保计划 | □有 □无 |  |  | |  | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 | | 维保记录 |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  | | 外包 | | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | |  | 至 |  |  | | **特种设备日常点检** | |  |  |  |  | | 抽查设备 | 编号 | 抽查点检记录的月份 | 现场查看设备的完好情况 | 结论 |  | | 叉车牌 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力容器 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 锅炉 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力管道 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（客梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | |
| 过程运行环境 | | F7.1.4 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册第7.1.4条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 组织确定、提供和保持建立、管理和维护工作环境所需的资源，以实现与FSMS要求的一致性。     |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 不随意加班、良好的工作氛围 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通  🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《前提方案》和《操作性前提方案》进行控制 | |
| 产品和服务的设计开发 | | H（V1.0）3.4 | 运行证据 | | | 🗹质量和食品安全管理手册中8.3条款 🗹《食品研发及确认控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | |  |  | | | 当企业发生🗹新产品研发、🗹产品发生变化、🗹产品生产工艺发生变更，  说明： 要对HACCP计划的进行确认，见《食品研发及确认控制程序》  当企业发生🗹新产品研发、🗹产品发生变化、🗹产品生产工艺发生变更，  说明： 要对HACCP计划的进行确认，按照预备步骤进行控制。  该组织的设计开发主要以产品/原料配料，口味等变化为主，工艺基本一致，询问企业目前新品开发情况，企业负责人表示主营业务职工食堂的菜品没有新产品，如有发生时，参照预备步骤进行控制。  是否进行了食品安全危害识别（审核周期内没有发生）；  🞎是 🞎否；具体描述：  是否进行了食品安全危害分析和评估；  🞎是 🞎否；具体描述：  是否确定了CCP/CL/OL  🞎是 🞎否；具体描述： |  |
| 前提方案（PRP） | | F8.2  H（V1.0）3.3 | 文件名称 | | | 如：🗹《前提方案》、🗹《食品贮存管理制度》 | 🗹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   河北省石家庄市桥西区中华南大街537号(承包食堂)  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   经营面积约有3000平方米。分仓库3个（粮食库/调料库/保鲜库、冷冻间）；设有卫生间，  与仓库平面图一致。  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、气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   与《捕鼠图》一致；垃圾桶在室外；无污水处理设施，经隔油池分离后直接排入城市管网；  餐饮区域有紫外线灭蝇灯；（由组织自己实施，每月一次）；  查虫害消杀为由甲方委托当地街道办爱卫会根据季节组织消杀，每月一次；  提供《鼠、蝇灭杀效果检查记录表》，时间：2022.7.20-10.23，清理人：曾凡超；  另提供有专业灭鼠公司的《有害生物防治报告》日期：2022.10.22，委托石家庄三清源烟道清洗服务有限公司进行防鼠治理，检查人：计德志。   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   设备需清洁但不需要消毒，有保养计划和记录，见6.3   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《入库单》，《仓库管理制度》  食堂的所有食材供应由甲方指定一家供应商配送，卓实公司只承担餐饮运营服务，提供有《食品采购索证索票与查验台帐》，远程查看有购入的蔬菜和肉类食材，查看提供《餐饮业食品采购与进货查验台帐，日期：2022年12月，台帐记录分别有（单位：斤）：土豆 150、菜心 40 、小白菜70、大白菜60、洋葱120、鸡腿150、猪肉30带的采购验收记录，验收人：谭远先；  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，大米和食用油标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   加工场所分为：初加工区域——摘菜、洗菜、  红案加工区——切菜、炒菜  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和消毒，环境基本干净整洁；  提供有餐厅内部环境采用洗涤剂清洗保洁，就餐区环境每天采用84消毒，远程查看消毒操作，场地的清洁卫生符合要求，查有《餐厅消毒记录》，2022.10.1~11.04消杀：门把手、椅子、地面 消毒用品：酒精、84消毒液，消毒人：何丽;  餐具清洗、消毒均采用洗洁精清洗及红外线消毒，餐具清洗流程是：1洗、2刷、3冲、4消毒、5保洁，提供2022.10.1~13日的《消毒记录表》，消毒时间40分钟，每次使用前消毒完毕，消毒人：何丽；  工具（刀具、砧板）采用84消毒清洗，消毒84消毒液配比是1:200，提供有《工具消毒记录》，时间：2022.10.08，消毒 人：武谢。   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，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。 提供有《员工晨检记录》，符合要求。   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单位职工的食堂餐饮（不含冷食）。  **由于受疫情影响，为避免交叉传染， 除少量食堂工作人员堂食，食堂目前主要是分餐打包就餐。**   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 |
| 前提方案（PRP）  食品欺诈预防 | | F8.2.4.f  F8.2.4.g  H3.12 | 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。  产品/服务：热食类食品制售服务。产品放行主要通过对配送的产品规格、数量、品种，以及配送时间等信息进行确保即可。  查看作业指导书、🗹《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、🗹《送货单》，🗹《餐饮服务HACCP计划》等：  服务基本流程：  **餐饮食堂工艺流程：**  **荤菜：**  原辅料验收(OPRP)——储存——清洗、切配/称量辅料——烹饪（制熟）CCP1——装盘——分餐——售卖  **素菜：**  原辅料验收(OPRP)——储存——择菜、清洗——切配/称量辅料——烹饪制熟CCP1——装盘——分餐——售卖  **米饭、粥：**  原辅料验收——储存——淘洗——制熟——装盘——分餐——售卖  面粉验收→和面→成型  **餐具清洗消毒：**  餐具——回收——清洗——消毒CCP2——备用  目前主要为所在单位提供堂食餐饮服务；主要顾客为单位职工。  堂食餐饮服务：公司每周提前安排菜单，由餐饮部采购人员统一从甲方指定的供方河北宝农科技公司进行下单采购（从手机APP进行下达采购订单），配送商再统一配送。  提供有2022年11月7-11日的一周菜品加工指令单，主要菜品包括有：中餐：烧茄子、番茄炒鸡蛋、湘味干锅鸭、荞麦饸烙南;重庆小面，米饭、烙饼、两种馒头、粗粮1种等记录，主要按照配料规格进行准备。  远程抽查验收台帐记录，时间：2022年12月，采购入库单记录了土豆、菜心、牛腩、排骨等21个食材品种的采购验收记录，记录有食材品种及数量、保质期，供应商，验收人：谭远先。如下图所示：    远程抽查3个批次2022.11.18、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 | |  |
| 可追溯性 | | F8.3  H（V1.0）3.7 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册8.3条款、🗹《前提方案》、《食品留样制度》 |  |
| 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  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  组织于 2022 年 05月 19 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 | | 2022.05.19 | 接供应商通知，韭菜批产品可能存农残超标的食品安全风险。 | 2022.05.19 | 2022.05.19 | 2022.05.19 | 2022.05.19 | 要求由食品安全小组通知餐饮部，告知现在开始撤回演练，要求餐饮部立即查找问题产品的总收入数量、已使用量、剩余量、损耗数量、使用去向。 |   注：在召回演练中未保留产品的留样记录，已经现场沟通，后期改进。  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 **48h** 。  产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：48小时；125克/种   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 白菜炒肉 | 125克 | 2022-09-18 | 48小时 | 正常 | | 小油菜 | 125克 | 2022-09-18 | 48小时 | 正常 | | 土豆丝 | 125克 | 2022-09-18 | 48小时 | 正常 | | 炒豆腐 | 125克 | 2022-09-17 | 48小时 | 正常 | | 洋葱炒网 | 125克 | 2022-09-17 | 48小时 | 正常 |   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：  在成品库房的标识情况： 🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  远程查看：  🗹冷冻库（二层）： -2.1 ℃  🗹保鲜库（二层）： 5.9 ℃  符合要求。 |
| 撤回/召回 | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | 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： 总经理郑新娟 ；  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 | 运营部 |  | | 通知客户 | 餐饮管理部 |  | | 通知消费者 | 餐饮管理部 |  | | 处置撤回产品 | 餐饮管理部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 餐饮管理部 |  | | 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：🗹未发生（参加公司组织的产品召回演练） 🞎已发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2022.05.19 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 接供应商通知，韭菜批产品可能存农残超标的食品安全风险。 | 要求由食品安全小组通知餐饮部，告知现在开始撤回演练，要求餐饮部立即查找问题产品的总收入数量、已使用量、剩余量、损耗数量、使用去向。 | 已全部撤回 | 🗹流程有效  🞎存在不足 |   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《产品召回演练记录》， 并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4  H（V1.0）4.3.4.3 | | 文件名称 | 如：🗹《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 | 危害控制计划：  CCP   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 关键控制点 | 显著危害 | 关键限值 | 监控程序和频率 | | | | 纠正措施 | HACCP记录 | 验证和验证人 | | 对象 | 方法 | 频率 | 职责 | | CCP1 烹饪 | ① 生物性污染：有害微生物（细菌、致病菌等）；② 加工温度、时间不够，产品不 | 中心温度≥75℃； | 食品成熟度 | 出锅后测试产品中心温度 | 每次 | 厨师 | 继续加热熟制 | 中心温度检测记录 | 中心温度检测记录；  验证人：厨师长 |   OPRP计划   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 控制点 | 控制危害 | 行动标准 | 监控 | | | | 纠正措施 | 记录 | 验证 | | 对象 | 方法 | 频率 | 谁 | | ORPP1-1米面油、调味品等验收 | 微生物及农药残留 | 合格供方 每年提供第三方检测报告 | 供应商 | 查看 | 每年 | 采购员 | 拒收 | 原料验收记录，第三方检测报告 | 每年提供第三方检测报告；验证人：综合部经理 | | ORPP1-2蔬菜验收 | 农药残留 | 合格供方，提供农残检测阴性 | 农残检测报告 | 查看 | 每半年 | 采购员 | 拒收 | 原料验收记录 | 每半年提供农残检测报告；验证人：综合部经理 | | ORPP1-3肉制品验收 | 兽药残留超标 | 合格供方，提供检疫合格证明 | 检疫合格证 | 查看 | 每批 | 采购员 | 拒收 | 原料验收记录 | 每批检疫合格证；验证人：综合部经理 | | OPRP2  餐具消毒 | 餐具表面微生物控制 | 餐具消毒柜，红外消毒≥80℃≥20分钟 | 餐具 | 查看 | 每批 | 操作员 | 重新消毒 | 餐具、工器具消毒记录表 | 每年送检一次，验证消毒效果，验证餐饮部经理 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | 8.5.4.5实施危害控制计划 | | 现场查看 | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | OPRP1-1  米面油、调味品等验收 | 粗加工间 | 合格供方 每年提供第三方检测报告 | 已记录 | 供应商采购单据（送货单）, 收货人：谭远先  提供第三方检测报告  大米报告编号：HZJC-SP2022-0805-02  一级大豆油报告编号： 2022091222  富强小麦粉检测报告编号：GZA202200603(G)  孜然粉检测报告编号： NO2022C0610 | 符合要求 | | OPRP1-2  蔬菜验收 | 粗加工间 | 合格供方，提供农残检测阴性 | 已记录 | 2023.01.03 样品名称：  西红柿 抑制率 5.63%  红边菜 5.69%  圣女果7.46%  香菇 6.44%等 20个蔬菜品种  送检人：徐萌萌检验员：于吴真  检测单位：华果商贸有限公司（自检） | 符合要求 | | OPRP1-3  肉制品验收 | 粗加工间 | 合格供方，提供检疫合格证明 | 已记录 | 2022.12.15 鸡分割肉 动物检疫合格证明(NO1333269977)  猪肉动物检疫合格证明（NO 1106051908） | 符合要求 | | OPRP2  餐具消毒 | 餐具洗消间 | 红外杀菌温度≥80℃，时间≥20分钟 | 已记录 | 提供有消毒餐具《勺子》第三方检测报告，报告编号：GZA202229758 ，报告日期：2022-12-15  抽查《餐具消毒记录》  红外消毒柜运行正常；计时45分钟  2022.10. 7  早 消毒45分钟  午消毒45分钟  记录人：徐瑞静  2022.10.13  早 消毒45分钟  午消毒45分钟  记录人：何丽 | 不符合要求 |   抽查2022.10.1~10.13《餐具消毒记录表》，未按OPRP餐具消毒监控要求，对餐具消毒的温度形成监  视记录，已开不符合项整改。  HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1 烹饪 | 厨房 | 中心温度≥700C | 已记录 | 抽查《中心温度记录》  2022.10.30 红烧肉 88℃  2022.10.29 大盘鸡 86℃  远程查看现场菜品中心温度测试：  2023.01.03  红烧茄子 86.6℃  红烧豆腐85.9℃  素炒大白菜 74.3℃符合工艺要求 | 符合要求 | | |  |
| 监视和测量设备 | | F8.7  H（V1.0）3.6 | 文件名称 | | | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第8.7条款 | 🗹符合  🞎不符合  □符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | | | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类：  🗹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 🗹电子称 🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他—农残检测仪  🗹监视设备 ： 🗹监视系统  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  查看《检验设备清单》，抽查外部检定或校准情况   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 校准时间 | 使用场所 | | 电子秤 | HBST-JZ-20223216 | 2022-11-14 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 家用电子秤 | HBST-JZ-20223218 | 2022-11-14 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 电子秤 | HBST-JZ-20223217 | 2022-11-14 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 温度计 | ZXRX202244177 | 2022-11-13 | 🗹加工间 🞎实验室 |   抽查内部校准情况；抽查🞎《内部校准计划》 🞎《校准规程》 🞎《校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 冷藏库 | 未提供内部校准记录 |  | ☑加工间 🞎 | | 冷冻库 | 未提供内部校准记录 |  | ☑加工间 🞎 | |  |  |  | □加工间 🞎 | |  |  |  | 🞎车间 🞎 |   注：未提供冷藏冷冻库内部校准记录，已开不符合项整改  计量器具的失效控制：🗹未发生 🞎已发生   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 失效计量器具名称 | 失效情况 | 处理 | 数据追溯描述 | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  | |  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |   标准溶液控制：（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🗹是（与市场监督管理局联网） 🞎否  在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明 不适用  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 不适用  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 不适用  当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。  🞎是 🞎否，说明 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | | F8.8.1  H（V1.0）4.5 | 文件名称 | | | 如：🗹《危害分析控制程序》、《危害分析的预备步骤控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | |  | 运行证据 | | | 组织建立、实施和保持验证活动。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 | | PRP已实施且有效 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时，每年至少进行一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 每年至少进行一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 | 自行检查  外部送检 | 每年一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 组织确定的其他措施得以实施且有效 | —— |  |  | 🗹控制有效  🞎控制无效 |   组织应确保验证活动不是由负责同一活动监控的人员进行的。🗹是 🞎否  见《验证记录》和《检验报告》  抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《 检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022.12.05 | 勺子：河北冠卓检测科技股份有限公司  ，报告编号  GZA202229758，报告日期2022.12.15，检测游离性余氯、阳离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌。符合GB 14934-2016标准的要求。 | 每年一次，第三方检测 | 检测游离性余氯≤0.03mg/100cm2  阳离子合成洗涤剂不得检出  大肠菌群不得检出  沙门氏菌不得检出 | 检测游离性余氯：未检出  阳离子合成洗涤剂：未检出  大肠菌群：未检出  沙门氏菌：未检出 | ☑合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 水的检测报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022.12.23 | 水源为城市用水，委托河北冠卓检测科技股份有限公司，报告编号GZA202229759，报告日期2022.12.23,共检测了31项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合GB5749-2006的常规检测要求 | 每年两次，第三方检测 | 检测项目：  色度：≤15度  浑浊度：≤1NTU  臭和味：无异臭、异味  pH值：6.5-8.5  氯化物：≤250mg/L  氰化物：≤0.05mg/L  总大肠菌群：不得检出  等 | 检测项目：  色度： ＜5度  浑浊度： ＜0.5NTU  臭和味：无异臭、异味  肉眼可见物：无  pH值：7.58  氯化物： 5.09mg/L  氰化物：＜0.002mg/L  总大肠菌群：未检出  等 | 🗹合格  □不合格 |   当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置。**未发现不安全产品** |  |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1  H（V1.0）5.1.1 | 文件名称 | | | 如：🞎《不合格品控制程序》🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 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 总经理郑新娟  发起纠正措施的指定人员 总经理郑新娟。 |
| 纠正 | | F8.9.2  H（V1.0）5.1.2 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》  🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 运行证据 | | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 未发生 | 🞎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  H（V1.0）5.2 | 文件名称 | | | 如：🞎《纠正措施控制程序》、🗹《纠正和纠正措施控制程序 》 |  |
| 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 🞎内审 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：🗹《不合格控制程序》、🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 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—— 郑新娟总经理 。 |
| 放行的评价 | | F8.9.4.2  H(V1.0)3.8 | 文件名称 | | | 如：  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 | | 原辅料检验 | 100%目测 | 外观、验证合格证 | ☑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 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 100%目测 | 外观、品尝（必要时）、热菜类中心温度测定 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 100%目测 | 目测 | ☑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：《 餐饮业食品采购与进货查验台帐 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 2022.12 | 土豆 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 新鲜，无腐烂，农残检测合格 | ☑合格 □不合格 | | 2022.12 | 菜心 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 新鲜，无腐烂，农残检测合格 | ☑合格 □不合格 | | 2022.12 | 小白菜 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常，有第三方检测报告 | ☑合格 □不合格 | | 2022.12 | 鸡腿 | 100% | 新鲜，检疫合格 | 新鲜，有检疫合格证明、肉品品质合格证明 | ☑合格 □不合格 | | 2022.12 | 鲜猪肉 | 100% | 新鲜，检疫合格 | 新鲜，有检疫合格证明、肉品品质合格证明 | ☑合格 □不合格 | | 2022.12 | 老抽生抽 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 保质期、第三方检测报告 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 以感官检验为主，未保留记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 半成品名称/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 |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 食品中心温度登记表 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-10-30 | 红烧肉 | 每锅 | 中心温度88℃ | 外观正常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-10-29 | 大盘鸡 | 每锅 | 中心温度86℃ | 外观正常 | ☑合格 □不合格 | | 2022-10-28 | 水煮肉片 | 每锅 | 中心温度88℃ | 外观正常 | ☑合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 现场进行， 未保留记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2023-01-03 | 分餐区 | 100% | 一次性手套和一次性口罩、帽子、白色工作服 | 正常 | ☑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  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 |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3  H(V1.0)5.1.3  H(V1.0)5.1.1  H(V1.0)5.2 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合  🞎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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 不符合与纠正措施 | | F10.1  H(V1.0)5.1.1 | 文件名称 | | | 如：《不符合和纠正措施控制程序》 🗹《纠正和预防措施控制程序》 🗹《不符合与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 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题 🗹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 | |  |  |  |  |  |  | |
| 过敏原的管理 | | H（V1.0）3.10 | 文件名称 | | | ☑《致敏原控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | |  | 运行证据 | | | 致敏物质评估：☑牛奶；□坚果；☑鱼；☑虾；☑蛋；☑大豆；☑花生；☑小麦；  识别致敏物质的污染途径：☑原材料；☑仓储；□运输；☑加工中交叉污染；☑人员；  交叉污染的控制措施：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  控制措施进行定期确认和验证：□通过检测没有发现过敏物质；☑无需检测  致敏物质的标识：□明显 □比较明显 ☑不明显，需要改进  本企业 小麦、鱼、虾、大豆、鸡蛋、花生 属于过敏原的范畴。 |  |
| 食品欺诈的控制 | | H（V1.0）3.12 | 文件名称 | | | □《食品欺诈控制程序》和□《食品欺诈预防计划》☑《脆弱性评估控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
|  | |  | 运行证据 | | | a）识别潜在的脆弱环节； 《食品欺诈脆弱性评估及预防计划表》  b）制定预防食品欺诈的措施；□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序。□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  d）控制措施进行定期确认和验证：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进；  通过 2022-12对供应商评价和来料验收，烹饪加工中心温度控制，餐品留样记录，餐具消毒记录等方式进行控制。 |  |
| 食品防护计划 | | H（V1.0）3.11 | 文件名称 | | | ☑《食品防护计划》 |  |
|  | |  | 运行证据 | | | 人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。  人为的破坏造成的显著危害： 有意损坏设备设施 ，控制措施： 搞好员工关系、杜绝不相关人员进入现场，进行告知管理  蓄意污染造成的显著危害： 投毒和故意使用非食用原材料 控制措施： 搞好员工关系、 搞好有害化学品管理、加强员工培训、加强食品安全意识 |  |

说明：不符合标注N