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：管理部（生产） 陪同人员：韩向林 | | | 判定 |
| 审核员： 陈丽丹【远程】【远程审核沟通方式：腾讯会议/微信/电话/语音】  审核时间：2022-11-17~18 | | |
| 审核条款：H：2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3 | | |
| 部门职责 | H (V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | | 如：🗹《管理手册》第2.5.1条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 负责对生产全过程进行管理和协调；协助建立、实施和监督HACCP体系，编制部分HACCP体系文件，制定卫生管理制度，监督卫生执行情况；突发情况的处理；不合格品管理；设备的维护、保养；CCP的实施、监视和测量控制。 |
| 目标 | H(V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | | 🗹《HACCP管理手册》2.4.2、🗹《食品安全目标分解及考核记录》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。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。  总的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 | 计算方法 | 考核周期 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.10-2022.9） | | 关键控制点监控合格率100% | 受控点受控数/受控点数×100％ | 每年 | 管理部 | 100% | | 食品安全事故为0 | 以实际发生为准 | 每年 | 管理部 | 0 |   🗹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。 |
| 产品设计和开发 | H(V1.0)  3.4 | 文件名称 | | 🗹《HACCP管理手册》第3.4条款 🗹《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 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，企业表示没有新产品，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（近一年内未发生）；  🞎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： |
| 监视和测量 | H(V1.0）3.6 | 文件名称 | | 🗹《HACCP管理手册》第3.6条款、🗹《监视和测量设备控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 准确识别监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🞎监视设备 🞎服务工作检查表  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：不适用  🞎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  服务工作检查表：不适用  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  查看《计量器具台账》，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 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子台秤HE-400 | ZD202111260734 | 2022-11-25 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 防水探针温度计JR-9919 | ZD202111290795 | 2022.11.28 | 🗹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 | | —— |  |  | 🞎加工间 🞎仓库 | |  |  |  | 🞎加工间 🞎仓库 |   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 | |
| 产品放行 | H(V1.0)3.8 | 文件名称 | | 如：□《产品检验控制程序》、☑《产品放行控制程序》、□《产品留样管理制度》、□《进货查验记录管理制度》、□《原料验收规范》、□《食材验收操作作业规范书》  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 | 随机抽取 | 一般：感官检查、预包装完好、重量、索取供方资质及报告等 | ☑符合 □不符合 | | 餐盒验收 | 随机抽取 | 外观、标识、感官要求（形状良好，两边偏差等）、索取供方资质及报告 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— | —— | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 现场主要通过感官检查为主 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 感官、餐食中心温度、烧熟煮透等 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 现场随机 | 按照GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》执行 | ☑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：《 食品原材料采购验收（索证）登记 》  ——见“管理部（质检）审核记录”   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格  □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格  □不合格 |   抽取半成品及过程**检验**相关记录名称：不涉及（在现场制售过程中，以感官检验为主）；   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 菜品中心温度记录表 》  ——见“管理部（质检）审核记录”   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   查产品留样记录：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 花卷、炒饭、炒面 | 125g | 2022-11-03早餐 | 48h | 冷藏 | | 土豆豆角、鱼香肉丝 | 125g | 2022-11-04午餐 | 48h | 冷藏 | | 黄瓜鸡蛋、茄子土豆 | 125g | 2022-11-05晚餐 | 48h | 冷藏 | | 蒸饺、肉饼 | 125g | 2022-11-06早餐 | 48h | 冷藏 | | 酱爆鸡丁、油菜 | 125g | 2022-11-07午餐 | 48h | 冷藏 | | 土豆丝、糖醋里脊 | 125g | 2022-11-08晚餐 | 48h | 冷藏 |   抽取服务放行相关记录名称：《 主要通过窗口打餐形式售卖 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2022-11-17 | 售卖岗位 | 随机 | 清洁卫生，服务热情 | 符合要求 | ☑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：□已发生 ☑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 |
| 标识和追溯 | H(V1.0)3.7 | 文件名称 | | 如：🗹手册第3.7条款、 🗹《标识和可追溯性控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 应确保具备识别产品及其状态的追溯能力，并应制定实施产品标识和可追溯性计划，至少满足以下要求：  a）在食品生产全过程中，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性：  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  b）保持产品发运记录，包括：🞎分销方、🞎零售商、🗹顾客 🗹消费者  抽查发运记录： 直接售卖  状态标识包括：  🞎合格品 🞎待检 🞎不合格品 🞎返工品 🞎顾客处退回品 🗹餐厨垃圾  应对标有产品成分表、致敏物质、识别码和其他关键信息的包装材料进行管理，防止误用的部分：  🞎专人管理 🞎专库管理 🞎专线生产 🞎按需领用 🞎及时清场 🞎及时退回剩余标签  ——不涉及  当产品未贴标签时，应提供所有有关的产品信息，以确保顾客或消费者安全食用或使用；  🞎包装箱外标识 🞎转移单据标识 🞎说明书标识 🞎网站说明 🞎人员培训 🗹点餐售卖，口头告知  建立和实施可追溯性系统应考虑：  🗹接收材料、配料和中间产品的批次与终产品的关系；  🗹返工的材料/产品；  🗹终产品的分销；  组织于 2022 年 06 月 14日验证可追溯性体系的有效性。  追溯原因：🗹演练 🞎食品安全事故 🞎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 | | 2022-06-14 | 食药监督管理局电话通知，某企业某批次白菜的型式检验报告结果有误，要求暂停使用。 | 2022-06-14 | 2022-06-14 | 2022-06-14 | 2022-06-14 | —— |   追溯演练与召回演练一同进行。  可追溯性系统证据的保留期限 36 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：见“3.8条款审核记录”   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   **系统的验证可使用终产品数量作为有效性的证据**。🗹是 🞎否 |
| 产品撤回和召回 | H(V1.0)3.9 | 文件名称 | | 🗹手册第3.9条款、🗹《产品召回控制程序》、🞎《产品撤回和召回计划》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | | 本部门未发生撤回召回情况，参加公司组织的撤回/召回演练；  有权决定撤回/召回人员： 总经理 ；  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 | HACCP小组组长或总经理 |  | | 通知客户 | 综合办公室 |  | | 通知消费者 | 管理部 |  | | 处置撤回产品 | 管理部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 管理部 |  | | 安排采取措施的顺序 | HACCP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 🞎已发生，说明   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2022-6-14 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 食药监督管理局电话通知，某企业某批次白菜的型式检验报告结果有误，要求暂停使用。 | 该批次所有售出未售出的白菜菜品 | 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《撤回演练记录》、《模拟召回记录》，并向最高管理者报告，作为管理评审的输入。 |
| 致敏物质的管理 | H(V1.0)  3.10 | 文件名称 | 🗹手册第3.10条款、☑《致敏原控制程序》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染，以满足要求：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 物料 | 列举 | 含有过敏源评价 | | 原辅料 | 花生、大豆油、豆腐、黄豆酱、鸡蛋、鱼虾、小麦粉等 | □牛奶；☑坚果；☑鱼；☑虾；☑蛋；☑大豆；☑花生；☑小麦； | | 中间品 | —— | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；☑蛋；☑大豆；□花生；□小麦； | | 成品 | 花生、大豆油、豆腐、黄豆酱、鸡蛋、鱼虾、小麦粉等 | □牛奶；☑坚果；☑鱼；☑虾；☑蛋；☑大豆；☑花生；☑小麦； | | 食品添加剂 | —— | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 加工助剂 | —— | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 接触材料 | —— | □牛奶；□坚果；□鱼；□虾；□蛋；□大豆；□花生；□小麦； | | 新成分 | —— | □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；□ ；  应制定减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施，可包括：  ——对已识别存在致敏物质的原料、产品应实施标识；  ☑是 □否，说明： 分区域存放 未做标示，已现场沟通  ——采用物理或时间隔离等措施防止含致敏物质的原料、产品与其他产品的交叉污染；  ☑是 □否，说明： 分区域存放  ——通过清洁和产品线转换等措施防止意外致敏物质的交叉污染；  □是 □否，说明： 不涉及  ——必要时，应对加工操作人员实施致敏物管理意识、方法和预防措施的培训；  ☑是 □否，说明： 通过培训进行，2022-05-27  ——当采取了良好的控制措施仍不能防止致敏物质接触时，应实施消费者告知。  ☑是 □否，说明： 无明显标牌提示，以口头告知为主  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，已进行确认，确认日期：2022-01-10，  对于产品设计所包含的致敏物质成分，或在生产中由于交叉接触所引入产品的致敏物质成分，应按照所在国家（地区）和产品目的国家（地区）的法律法规要求进行标识。  致敏物质的标识：□明显 □比较明显 ☑不明显 需要改进，已现场沟通  本企业 花生、大豆及其制品、鸡蛋、鱼、小麦粉等 属于过敏原的范畴。  过敏原控制确认时间为：2022-1-10；  验证时间为：2022-05-10；验证人员：HACCP小组组长； | |
| 食品防护 | H(V1.0)  3.11 | 文件名称 | 🗹手册第3.11条款、☑《食品防护计划》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 食品防护计划应包括以下内容：  a）食品防护评估； ☑是 □否  b）食品防护措施； ☑是 □否  c）食品防护措施的监视；☑是 □否  d）纠正和纠正措施； □是 ☑否，体系建立以来未发生  e）验证； ☑是 □否  f）应急预案； ☑是 □否  g）记录。 ☑是 □否  企业的食品防护计划应与HACCP体系整合。☑是 □否  提供《食品防护计划》，进行了食品防护演练，日期：2022年6月24日，结论：食品安全防护计划控制程序适宜、充分和可操作性强，现场防护措施运行有效  验证时间：见上述演练日期。  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：故意损坏设备设施 ，控制措施：《食品防护计划》  蓄意污染造成的显著危害：掺杂、使用非食品原料、投毒 ，控制措施：《食品防护计划》、《供方管理》、专人专区管理 | |
| 食品欺诈预防 | H(V1.0)  3.12 | 文件名称 | 🗹手册第3.12条款、☑《食品欺诈预防控制程序》和□《食品欺诈预防计划》 | | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 企业已收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。企业已建立、实施和保持食品欺诈预防计划，以减少或消除识别的脆弱环节。  企业的食品欺诈预防计划已覆盖相关的食品类别，并被企业的HACCP体系所支持。企业已对食品欺诈的预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次。  企业建立并保持食品欺诈脆弱性评估程序——《食品欺诈预防控制程序》包括：  a）识别潜在的脆弱环节； 提供有《脆弱性评估表》，主要是对原料、辅料采购验收环节进行的评估  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  通过潜在的脆弱性、风险分析进行风险评估；风险度在10分以上的为高风险，制定控制措施，同时HACCP小组成品进行定期验证，通过严格按照供方管理，做好采购过程管理的方式进行控制。  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）食品欺诈预防计划是否覆盖相关的食品类别☑是 □否  e) 定期控制措施进行确认和验证：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进；  于 2022 年 05 月 23 日进行了食品欺诈预防计划评审。 | |
| 应急准备和响应 | H(V1.0)  3.13 | 文件名称 | 如：🗹手册第3.13条款、🗹《应急预案与响应控制程序》、🗹《应急预案》 | | 🗹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—食品供应链的突变  组织应预先制定应对的方案和措施，必要时做出响应，以减少食品可能发生安全危害的影响。  见🗹《应急预案与响应控制程序》、🗹《应急预案》  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  🞎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 | | 消防演练记录（火灾） 2022-08-17 | 🞎实际发生 🗹演练 | 火灾事故应急方案 | 🗹有效 🞎无效 | | 食物中毒演练记录2022-09-19 | 🞎实际发生 🗹演练 | 食物中毒应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2022-09-19  修订响应措施的内容： 无 。 | |
| CCP的监控 | H(V1.0)  4.3.4.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第4.3.4.3条款、🗹《危害控制计划》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 应针对每个CCP制定并实施有效的监控措施，保证CCP处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。 监控方法应准确及时；  监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证CCP受控的需要；  监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP点 | 地点 | 控制要求/CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1烹饪 | 后厨 | 中心温度≥70℃ | 《菜品中心温度记录表》，内容见管理部（质检）3.8条款审核记录 | 米饭81.6℃，土豆豆角98.2℃ | 符合要求 | | CCP2  配料 | 面点间 | 复合膨松剂（双效泡打粉）≤17g/kg | 《警惠餐厅添加剂领用记录表》，查看2022-10-14的使用记录仅记录了泡打粉的使用量5g，未记录面团的重量，尽管按食堂单次最低面团制作量（0.5kg）核算未超过关键限值，见不符合报告01。 | 12g/kg | 符合要求 |   当监控表明偏离操作限值时，监控人员应及时采取纠偏，以防止关键限值的偏离。  🗹 未发生 🞎发生，采取的纠偏   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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  🞎OPRP失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格品处置记录》  当监控表明偏离关键限值时，监控人员应立即停止该操作步骤的运行，并及时采取纠偏措施。  保持监控记录情况，🞎保持 🞎未保持，说明 近一年以来未发生 | |
| 场所及周边环境 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 已在对食品无显著污染区域内选择生产/经营场所。已采取措施以应对食品安全和宜食用性的不利影响。不利影响包括但不限于有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源、易发洪涝灾害，以及大量虫害孳生。  生产/经营场所已得到良好维护，便于清洁和消毒，防止产品受到污染，以便实现其预期功能和效果。适用时，包括生产/经营场所内所有地面、厂房、仓库、设施、设备、餐厅、卖场、车辆、工具和容器，以及场所内各建筑物，确保接收、储存、生产和配送产品的食品安全。 | |
| 视频观察 | 厂区卫生良好、地面平整；厂区周围无对食品安全不利因素；无明显显著的污染区域 | |
| 场所设计、建造、布局和操作流程 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 已合理划分各功能区域，并设计适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。  已根据生产工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险。  内部设计和布局已满足食品卫生操作要求，避免在食品生产中发生交叉污染。  已根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求，合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。  已按设计要求进行施工和维护。如果需要根据实际情况变更，已按将食品安全风险降至最低原则进行。  临时或可移动的食品生产经营场所、设施的位置、设计及建造，已尽量避免虫害孳生及食品受到污染。 | |
| 视频观察 | 各功能区划分基本合理，有适当的分离或分隔措施，工艺布局基本合理，基本满足食品卫生操作要求；无临时、可移动场所。 | |
| 库存  管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看仓库管理规程，是否包括“先进先出”和“有效期优先”的原则。 🗹是 🞎否  原材料库房管理：抽查原材料名称： 大米、面粉、植物油  🗹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  食品添加剂库房管理：抽查食品添加剂名称： 双效泡打粉  🗹分类存放，专柜存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🗹储存时间 18个月（至保质期结束）  🗹账物卡相符 🗹防护措施  半成品库房管理：抽查半成品名称： ——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  成品库房管理：抽查成品名称： 全部当餐销售，不涉及成品储存问题  🞎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  检查库存产品的质量和卫生情况的频次： 每天  是否及时清理变质或超过保质期的库存。🗹是 🞎否 | |
| 远程观察 | 原料库分区存放，隔地离墙；现场远程观察：**现场的冷藏/冷冻冰箱均由经校准的温度计进行温度监测，并填写了冰箱温度监测记录，上次的不符合项未再次发生，可以关闭。** | |
| 空气和水质 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品生产/经营涉及到的 🗹水（包括冰和蒸汽）和 🞎空气（包括压缩气体）应符合以下要求：  水、冰、蒸汽储存和处理的方式、产生的与接触食物的蒸汽、蒸发和过滤的回收用水不应导致食品污染。  食品加工用水的水质应符合生活饮用水卫生标准。食品对加工用水水质有特殊要求的，应符合相应规定。组织使用城市管网用水。  第三方水质检测报告： 提供了委托第三方进行的水质检测，检测报告见：HACCP小组审核记录  间接冷却水、锅炉用水等食品加工用水的水质应符合生产需要。（不适用）  食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。基本符合  适宜时，应对非用于食品生产的水加以标识，以便将食品安全风险降至最低。（不适用）  应确保作为成份或与产品直接接触的空气、压缩气体、二氧化碳、氮气和其他气体符合所需要求，适当储存和处理，并在使用过程中进行定期监视。（不涉及） | |
| 远程观察 | 远程观察，生产加工用水基本符合要求。 | |
| 基础设施、设备管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》、🗹《设施设备控制程序》 | | 🗹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  🞎辅助设施  公司承包中央司法警官学院学生三食堂面积约有1500平方米。常温仓库2个；冷藏/冷冻冰箱共3台；加工间2个（红案、白案）；粗加工区划分有水产、蔬菜类、畜禽肉类清洗池以及对应操作台，毛菜间洗菜间切配间以及售卖间；布局基本符合要求。与平面图基本一致。  查看对设备采购的控制（近一年内未发生设备采购）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制；  提供有《设备清单》，《设备维保记录》，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 双门留样柜 | 2022.7.15-30 | 每季度 | 清洗油污、电路检查 | | 维保记录 | 单眼燃气灶 | 2022.7.15-30 | 每季度 | 清洗油污、电路检查 | | 维保记录 | 洗碗柜 | 2022.7.15-30 | 每季度 | 清洗水垢、电路检查 | | 维保记录 | 碗筷消毒柜 | 2022.7.15-30 | 每季度 | 清洗水垢、电路检查 | | 维保记录 | 四门冰箱 | 2022.7.15-30 | 每季度 | 清洗油污、除霜、电路检查 |   查看对设备维修的控制：近一年内未发生维修情况   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | |  |  |  |  | □合格 □缺少 | |  |  |  |  | □合格 □缺少 |   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：不涉及  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 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |   不涉及   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种设备维护保养** | |  |  |  |  | | 电梯（外包） | | 维保计划 | □有 □无 |  |  | | 供方每月进行 | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 | | 维保记录 |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  | | 电梯（外包） | | 供方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | |  |  |  |  | | **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 |  | 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 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | |  | | | | | | | |
| 包装  材料 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品包装的设计和材料应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。  使用的包装材料或气体不应含有有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不应对食品安全和宜食用性构成威胁。  任何可重复使用的包装都应适当耐用，易于清洁，必要时能够进行消毒。  本组织使用的内部包装材料：🞎玻璃瓶 🞎纸盒 🞎餐桶/🗹餐盘 口餐盒 口塑料袋 🗹 其他——筷子 | |
| 视频观察 | 食堂餐具均为密胺材质，餐具和工器具消毒的主要通过消毒柜高温消毒，消毒温度为125℃，时间为30min，餐具每年委托第三方检测一次。 | |
| 废弃物管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 已建立、实施和保持废弃物（包括废水和排水）收集、存放和处置规程，有特殊要求的废弃物处置方式应符合有关规定。  已提供足够的废弃物存放和排水设施，并定期维护。其设计和建造应避免污染食品或供水。食品生产排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域。排水设施应有防止逆流和交叉污染的设计。基本符合。  废弃物需由接受过培训的人员负责收集和处置，并酌情保存处置记录。车间内废弃物处置点已远离食品设施，以防止虫害孳生。——集中收集后，由校方指定的清运公司处置  已配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器标识清晰。  盛装危险化学品的容器或包装应在处置前予以标识，并采取措施防止食品污染或意外污染事件的发生。必要时，应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并按废弃物特性分类存放。  场所外废弃物放置场所已与食品加工场所隔离防止污染，防止不良气味或有害有毒气体溢出，防止虫害孳生。  废弃物的种类：🗹废水 🞎废气 🞎废包材 🗹 其他——餐厨垃圾  餐厨垃圾由校方指定的清运公司（河北梦京秀清运服务有限公司）负责处置，每次清运后填写记录，例如2022.10.30，清运份量：7桶/6桶，清运员：于向；餐厅管理员：朱雨欣。 | |
| 视频观察 | 生产过程产生的废水，主要通过校区管网，学校统一进行处理。  餐食加工间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  餐厨垃圾由校方指定的清运公司（河北梦京秀清运服务有限公司）负责处置，废弃油脂由保定怀刚油脂加工有限公司负责回收，相关资质合同见综合办公室（采购）审核记录，回收后填写《废弃油清运表》，例如2022.10.26，名称：废弃油，回收单位：怀刚油脂，数量：60斤，备注：李更田； | |
| 产品污染风险和隔离 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险：  1）微生物污染  🗹建立实施生产经营设备、工具、容器和环境的清洁消毒措施。——基本符合  🗹必要时，应建立食品生产经营过程中的微生物监控计划，包括对环境及过程中产品的微生物监控；——目前以各类卫生检查，产品验证等方式为主。  🗹对生的、未加工的、非即食食品应采取物理或时间上的隔离措施，与即食食品分开，并在转换隔离时进行有效的清洁与消毒，避免交叉污染；——基本符合。  🗹在处理生食后，应对表面、器具、设备、固定装置和配件彻底清洗，必要时进行消毒；——基本符合  🗹出于食品安全的目的，适宜时，需采取措施限制或控制进入高清洁加工区域。——采用区域分割方式  2）物理污染  🗹建立、实施和保持防止物理污染的控制措施，对各类污染进行控制。  控制措施可包括：  🗹—应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；——基本符合  🞎—采取设置筛网、捕集器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险；——不适用  🗹—维护和定期检查设备；——基本符合  🞎—适用时，使用经校准的探测或筛选设备（金属探测器、x射线探测器等）；（不适用）  🗹—建立预案以处置破损（如玻璃或塑料容器破损）情况。——较为简单，今后可进一步加强。  3）化学污染  🗹建立、实施和保持防止化学污染的控制措施，对各类污染进行控制。控制措施可包括：  🗹—对清洁剂🗹、消毒剂🗹、润滑剂🞎杀虫剂🞎等化学污染物实施控制；——按需使用，专人管理  🗹—对食品添加剂和食品加工助剂的使用应符合法规和标准的要求，防止非预期使用。  见《危害分析工作单》  微生物污染控制措施——☑清洁 ☑消毒 ☑生熟分开  化学污染控制措施——☑专人管理 □专库存放 ☑专柜存放 ☑按量领用  物理污染控制措施——☑玻璃管制 ☑设备维护 □金属探测 ☑定期检查 | |
| 视频观察 | 蔬菜、肉类、水产类分区有隔断，水池也都进行了标识；刀具、砧板都进行了分色，并有分色的说明防止混用，冰箱也贴了标识防止交叉污染；  餐食粗加工、切配、烹饪、售卖分区，基本可以满足控制交叉污染的要求；  化学品主要是75%酒精、84消毒液、洗手液，询问了解由专人管理、按需使用； | |
| 清洁  消毒 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒方案，降低污染并避免造成新的污染。——84消毒液喷洒、紫外线灯照射方式  清洁消毒方案应包括以下内容：清洁消毒的区域、设备或器具的名称，清洁消毒工作的职责，洗涤、消毒剂的名称，消毒剂的浓度和时间，清洁消毒的方法和频率，清洁消毒效果的验证及不符合的处理，清洁消毒工作及监控的记录。——基本符合，见《前厅、后厨、售餐区消毒记录登记表》、《定型包装物消毒记录表》、《预进间消毒登记表》、《留样间消毒记录登记表》、《餐具使用消毒记录表》等。  应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施。必要时应配备适宜的消毒设施。——餐具、工器具类清洗后用消毒柜高温消毒  应采取措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。  卫生间和废弃物等高污染区域的工具和设备应单独清洁和存放。——询问卫生间在加工间外  食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施应分离。抽查：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 部位 | 水温 | 清洗剂 | 消毒剂 | 消毒剂浓度 | 消毒时间 | 消毒频次 | | 手 | —— | 洗手液 | 酒精 | 75% | 每班次上岗前 | 每次 | | 工器具、餐具 | —— | 洗洁精 | 高温 | 30min | 每班次结束后 | 每天 | | 空气 | —— | —— | 紫外线 | 30min | 每班次上岗前 | 每天 | |  |  |  |  |  |  |  | | |
| 视频观察 | 食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分开基本不交叉；  留样间、预进间主要通过紫外线消毒，提供有《预进间消毒登记表》、《留样间消毒记录登记表》，抽查2022-09月~10月，无异常；  食堂区域（前厅、后厨、售餐区）消毒主要通过84消毒液配置后喷洒消毒，84消毒液：水=1:200：提供有《前厅、后厨、售餐区消毒记录登记表》，抽查2022-10~11月，无异常。  部分清洁内容委托“保定市莲池区中原保洁服务部”完成，保洁范围：食堂的通道及设施（不含后厨）大厅、楼梯、地面、墙壁、装潢设施、柱子、餐桌椅、垃圾桶、餐具回收处、玻璃门窗门帘等。  资质及合同见管理部（采购）审核记录。  烟道清洗委托“保定康通保洁服务有限公司”进行，清洗范围：餐厅内所有净化器、油烟罩；清洗周期：每月1次；资质及合同见管理部（采购）审核记录。 | |
| 虫害  防治 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 如：🗹手册第3.3条款、🗹《良好操作规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 已建立、实施和保持虫害控制规程，以预防、监视和控制或消除场所发生虫害的风险。  程序应包括以下内容：  制定和执行虫害控制措施，并定期检查。——已提供检查记录；  生产车间及仓库已采取有效措施，防止有害生物的藏匿或孳生或鼠类昆虫的侵入。如：  —去除潜在藏匿或孳生点；  —场所周围的景观设计应尽量减少吸引和藏匿有害生物；  —安装纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕；  —易孳生虫害的食品应离墙离地存放。  绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置。——已提供，现场虫害控制为诱捕式灭蝇灯  若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质，不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。  应保留虫害防治的记录。——有提供；  如虫害控制采取外包方式，食品生产经营组织应对外包方进行监视。如有需要，确保外包方或其指定的虫害控制操作人员采取纠正措施（如消灭虫害、消除藏匿点或入侵路线）。——委托“保定市同众物业管理有限公司”进行虫害消杀服务，相关资质合同见综合办公室（采购）审核记录。  虫害消杀管理：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 虫害 | 灭虫措施 | 投放频次 | 检查频次 | 有效性评价 | | 蚊 | 🗹纱帘、🞎纱网、🗹防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每周 | 有效 | | 蝇 | 🗹纱帘、🞎纱网、🗹防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每周 | 有效 | | 鼠 | 🗹防鼠板、🞎捕鼠器、🗹粘鼠板、🞎生化信息素捕杀装置、🞎室外诱饵投放点、🗹捕鼠笼 | 每两月 | 每周 | 有效 | | 蟑螂 | 🗹灭蟑饵剂 | 每两月 | 每周 | 有效 | | 鸟类 | —— | —— | —— | —— | |  | | | | | | |
| 视频观察 | 提供有《消杀工作记录表》，抽查2022-08月，无异常；  灭蝇灯每天进行检查，每周进行清理。 | |
| 人员卫生 | H(V1.0)  3.3 | 文件名称 | 🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应确保所有员工意识到良好个人卫生的重要性，理解和遵守确保食品安全和宜食用性的操作规范。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 卫生设施 | 完好状态 | 控制方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 更衣室 | 基本完好 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 穿戴鞋套设施 | —— | —— | —— | □良好 □不足 | | 洗手设施 | 完好 | 自动感应水龙头 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 干手设施 | 完好 | 🗹热风 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 手消毒设施 | 完好 | 75%酒精消毒液 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 风淋室 | —— | —— | —— | □良好 □不足 | | 淋浴室 | —— | —— | —— | □良好 □不足 | | 卫生间 | —— | —— | —— | □良好 □不足 | |  |  |  |  |  |   对于临时/流动食品生产经营场所，是否配备卫生和洗手设施。 🞎是 🞎否，不涉及 | |
| 视频观察 | 更衣室、卫生间等卫生设施完好，每日进行检查。 | |
| 工作服管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹手册第3.3条款、🗹《良好操作规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 为进入作业区的员工提供适用的工作服及配套用品；  洁净区包括：🗹口罩、🗹帽子、🞎发网、🗹衣、🞎裤、🗹鞋靴、🗹围裙、🗹套袖、🗹手套等。  准清洁区： 🗹口罩、🗹帽子、🞎发网、🗹衣、🞎裤、🗹鞋靴、🗹围裙、🗹套袖、🗹手套等。  一般清洁区：🗹口罩、🗹帽子、🞎发网、🗹衣、🞎裤、🗹鞋靴、🗹围裙、🗹套袖、🗹手套等。  工作服清洗：🞎集中清洗、🗹员工自行清洗、🞎委外清洗  工作服消毒：🞎消毒剂消毒、🗹紫外照射消毒、🞎热力消毒 、🞎不需要 | |
| 视频观察 | 员工佩戴工帽、口罩、穿工服、鞋靴、带围裙，售卖间人员戴一次性手套 | |
| 员工  健康 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应对员工健康进行管理，明确健康标准，以降低食品安全风险。  日常健康管理：  是否建立健康检查和登记机制 🗹是 🞎否  将有伤口的人员分配到不会直接接触食品的地方工作 🗹是 🞎否  对于患有传染性疾病或对食品安全有直接影响的食品生产/经营人员，不应让其进入任何食品处理区域，并及时向上级报告。 🗹是 🞎否  对于传染性疾病，应适当考虑在返回工作岗位前获取体检合格证明。🗹是 🞎否  如果允许受伤人员继续工作，应采取适当措施，对受伤人员伤口进行处理，并防止防护用品或医疗用品污染食品。 🗹是 🞎否  每年对食品安全有直接影响的生产/经营人员进行健康检查，保留记录。  健康证管理，见“综合办公室（人事）审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | | 管理岗位 |  |  |  | | 车间操作人员 |  |  |  | | 检验人员 |  |  |  | | 仓库保管员 |  |  |  | | |
| 视频观察 | 每日进行晨检，提供有《餐饮从业人员健康状况晨检表》，每日检查两次体温，检查腹泻外伤感染炎症指甲首饰毛发等，抽查2022.11.16-17日的晨检表，25人均检查合格。  学校现阶段实行闭环管理，外来人员不得进入校内。 | |
| 场所  巡检 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 对保证食品安全具有显著意义的关键步骤的巡检计划，抽查   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 巡检内容 | 频次 | 巡检日期 | 发现的问题 | 纠正 | 运行状态 | | 生产环境 | 每天 | 2022-11-17 | 无异常 | —— | —— | | 食品加工人员 | 每天 | 2022-11-17 | 无异常 |  |  | | 设备 | 每天 | 2022-07-15~30 | 无异常 | —— | —— | | 设施 | 每天 | 2022-07-15~30 | 无异常 | —— | —— | | |
| 视频观察 | 现场环境卫生良好、设备设施运转正常。 | |
| 返工 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹手册第3.3条款、🗹《不合格品和潜在不安全品控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 抽取返工品处置相关记录名称：《不合格品处置单》，经询问表示近一年内无返工情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 返工的不合格信息描述 | 标识方式 | 可追溯 | 纠正之后应验证 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   是否记录返工品的分类和原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线和保质期）。□是 □否 | |
| 视频观察 | 主要为落地产品，直接报废与餐厨垃圾一同处理，有专用框进行放置。 | |
| 来访者 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 被允许进入食品生产/经营场所的来访者在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求，管理包括：  🞎进入健康证检查，🗹健康状况登记，🗹进入洗手消毒，🞎进入鞋靴消毒，🗹发放工作服帽/鞋靴，  🗹手部卫生检查； 🗹外出更衣要求 🗹卫生要求告知 🞎 | |
| 视频观察 | 学校现阶段实行闭环管理，外来人员不允许入校；  对于不实行闭环的阶段，对进入食品生产场所的来访者，先了解询问健康状况，查健康绿码、行程卡，检测体温，无异常方可进入厂区，外来者进入车间由专人带入，按照员工进入车间要求执行，穿工服、戴工帽口罩、洗手消毒后进入。 | |
| 培训 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹手册第3.3条款、🗹《前提方案》、🞎《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是 □否，见“综合办公室（人事）审核记录”  培训过程的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 | | —— | 法律法规标准 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 食品安全管理制度 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 岗位操作技能 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 | |  | 法律法规标准更新 |  | 🞎笔试 🞎面试 | □有效 □不足 |   组织工作人员提高食品安全意识的方式：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  | | 食品安全方针 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他 |  | | 遵守食品安全相关法律法规标准 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他 |  | | 遵守各项食品安全管理制度 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他 |  |   食品定期评审和更新培训计划。□是 □否 | |
| 不合格和纠正措施 | H(V1.0)  5.1 | 文件名称 | 🗹手册第5.1条款、🗹《不合格品和潜在不安全品控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 5.1.1 不合格  抽取不合格原材料处置相关记录名称：《 近一年内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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，落地产品以餐厨垃圾处理 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 返工后验证合格 | |  |  |  | □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：《 近一年内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 近一年内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 近一年内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |
| 纠正措施 | H(V1.0)  5.1.2 | 文件名称 | 🗹《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 🞎食品安全问题 🞎工作运行中的问题 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 近一年内未发生》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  |   纠正措施是否与不合格所产生的影响相适应。🞎是 🞎否 | |
| 不合格处置 | H(V1.0)  5.1.3 | 文件名称 | 🗹《不合格品和潜在不安全品控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业应保留不合格处置记录，以作为以下证据：  a）不合格的性质以及随后采取的措施；  b）纠正措施的结果。  经了解，近一年内未出现不合格品，提供有《不合格品报告》发生时按照此表单进行记录 | |

说明：不符合标注N