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：质量部 主管领导：刘娟 陪同人员：赵婷 | | | | 判定 |
| 审核员： 肖新龙FH、马焕秋（被见证F） 审核时间：2022-01-04 | | | |
| 审核条款：  F:5.3/6.2/ 8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/9.1.2/9.2  H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.5/5.1.1-5.1.3/5.3 | | | |
| 部门职责 | F 5.3  H (V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | | 如：🗹《食品安全管理手册》第5.3条款、🗹《HACCP体系管理手册》2.5条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 主要负责原辅料验收、进货验证、生产过程监控检查、成品出厂检验，计量器具的管理、参与追溯和产品召回、不安全产品处置、参与投诉处理、危害控制计划的实施等工作。  ——审核周期内部门负责人表示未发生本部门职责未发生较大变化，本部门人员增加1名； | |
| 目标 | F 6.2  H(V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | | 🗹《HACCP管理手册》2.4条款、🗹《食品安全管理手册》6.2条款 | | 🗹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 | 目标值 | 考核周期 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.01-2022.12） | | 一次检验合格率 | ≥99% | 每季度 | 质量部 | 100% | | 食品安全事故为0 | 0 | 每季度 | 质量部 | 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。 | |
| 监视和测量 | F8.7  H(V1.0）3.6 | 文件名称 | | 🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第3.6条款 | | 🗹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 🞎  🗹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 🗹温度计 🗹其他—农残检测仪 🗹高压灭菌锅 🞎其他  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 | | 玻璃液体温度计 | SL202210070017 | 2023-10-06 | 🞎加工间 🗹实验室 | | 天子天平（BSM-220.4型） | SL202210070006 | 2023-10-06 | 🞎加工间 🗹实验室 | | 电热恒温培养箱 | SL202210070016 | 2023-10-06 | 🞎加工间 🗹实验室 | | 电子秤ACS-1500A1 | SL202210070007 | 2023-10-06 | 🗹加工车间 🞎实验室 | | 压力表Y-100/（0-1）Mpa | 522004197-001 | 2023-04-07 | 🗹加工车间 🞎实验室 | | 电热鼓风干燥箱（GZX-914MBE型） | SL202210070013 | 2023-10-06 | 🞎加工车间 🗹实验室 |   抽查内部校准情况；抽查🞎《内部校准计划》 🗹《校准规程》 🗹《温度计校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 温度计（大灶、前道、后包）未对温度计进行编号，已现场沟通 | 2022.12.04 | 每周1次 | ☑加工间 🞎实验室 | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   冷冻库冷藏库、留样柜温度显示表直接联网泰兴市市场监督管理局，建议定期再进行温度比对。  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 🗹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 | |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | | | 如：🗹《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》、🗹《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：🗹《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》、🗹《不合格品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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 | |  | 🞎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：🗹手册8.9条款、🗹《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》、🗹《不合格品控制程序》 | 🗹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 🗹内审 🞎其他——原辅料验货过程  抽查采取纠正措施相关记录名称：《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 | | 2022-11-15 | 现场审核过程中发现餐箱有油污 | 及时安排人员对餐箱进行清洗 | 当天完成餐品生产后未及时清洗导致 | 加强现场管理 | 🗹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：🗹手册8.9条款、🗹《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》、🗹《不合格品控制程序》》、🗹《食品检验管理制度》、🗹《进货查验记录管理制度》 | 🗹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。  近四个月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 。 |
| 产品放行 | F8.9.4.2  H(V1.0)3.8 | 文件名称 | | 如：《产品检验控制程序》或☑《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》、  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 | | 原辅料进货检验 | 随机抽取 | 一般：感官检查、水分等  蔬菜：农药残留；  畜禽肉类：执行《进货查验记录管理制度》 | ☑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） | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 主要以感官检验、餐食中心温度验证为主 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 感官、大肠菌群、产品标签、餐食净重等；执行DBS32/003-2014标准 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 产品放行 | F8.9.4.2  H(V1.0)3.8 | 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：《 原辅料验收记录、蔬果农药残留检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.3.1 | 四号猪肉2022.2.28 | 随机抽取 | 标签/标识/外包装：标识清晰，内容完整、准确，包装无破损；  感 官：外观形态：外形整齐，无异物  色泽：具有该产品应有的正常色泽；  杂质：无肉眼可见的外来杂质；  数 量：与采购数量一致；  质量证明：每批由供方提供批次检验报告； | 合格 | ☑合格  □不合格 | | 2022-09-06 | 百叶/2022.9.7 | 随机抽取 | 标签/标识/外包装：标识清晰，内容完整、准确，包装无破损；  感 官：外观形态：外形整齐，无异物  色泽：具有该产品应有的正常色泽；  杂质：无肉眼可见的外来杂质；  数 量：与采购数量一致；  质量证明：每批由供方提供批次检验报告； | 合格 | ☑合格  □不合格 | | 2022.9.8 | 老豆腐/2022.9.7 | 随机抽取 | 标签/标识/外包装：标识清晰，内容完整、准确，包装无破损；  感 官：外观形态：外形整齐，无异物  色泽：具有该产品应有的正常色泽；  杂质：无肉眼可见的外来杂质；  数 量：与采购数量一致；  质量证明：每批由供方提供批次检验报告； | 合格 | ☑合格  □不合格 | | 2022.5.1 | 大米/2022.5.1 | 随机抽取 | 标签/标识/外包装：标识清晰，内容完整、准确，包装无破损；  感 官：外观形态：外形整齐，无异物  色泽：具有该产品应有的正常色泽；  杂质：无肉眼可见的外来杂质；  数 量：与采购数量一致；  质量证明：每批由供方提供批次检验报告； | 合格 | ☑合格  □不合格 | | 2022.5.12 | 爆汁鱼丸/2022.4.1 | 随机抽取 | 标签/标识/外包装：标识清晰，内容完整、准确，包装无破损；  感 官：外观形态：外形整齐，无异物  色泽：具有该产品应有的正常色泽；  杂质：无肉眼可见的外来杂质；  数 量：与采购数量一致；  质量证明：每批由供方提供批次检验报告； | 合格 | ☑合格  □不合格 | | 2022.5.3 | 鸡蛋/2022.5.3 | 随机抽取 | 标签/标识/外包装：标识清晰，内容完整、准确，包装无破损；  感 官：外观形态：外形整齐，无异物  色泽：具有该产品应有的正常色泽；  杂质：无肉眼可见的外来杂质；  数 量：与采购数量一致；  质量证明：每批由供方提供批次检验报告； | 合格 | ☑合格  □不合格 | | 2022-02-20 | 蔬菜类（洋葱、大葱、生姜、香菇） | 随机抽取 | 农残抑制率＜50%； | 27,30,40,0 | ☑合格  □不合格 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   另抽查：  鲜五花肉切块-2022.2.28、五花碎肉-2022.3.5、四号肉-2022.3.13、鸡大胸-2022.8.30、原香粒粒吉-2022.9.18的验收、鸡蛋-2022-05-09、2022年11月41批次肉品进货验收、精修腿肉-2022.12.1验收、正大调理鸡肉丁-2022.11.18、鲜品鸡翅根-2022.12.6验收、香干-2022.12.1、清水鹌鹑蛋-2022.11.30、恒悦大米-2022.3.27，的验收结论：验收合格；  另抽查2022-03-07至2022-03-31共进货14个批次2022-06-21/2022-06-232022-10-16至2022-10-30共11个批次的蔬菜农残检测，农残抑制率＜50%，未见异常  抽取半成品及过程**检验**相关记录名称：《菜品出锅温度检测记录》、《餐具消毒记录》、——具体见生产部审核记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1蒸煮炒等烹饪过程、重热过程 | —— |  |  |  |  | | CCP2餐具清洗消毒 | —— |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 产品出厂检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.09.01 | 红烧排骨套餐（2022-09-01） | 10套 | 感官（组织形态、色泽、气滋味、杂质）、净重≥690g、大肠菌群（MPN/100g≤90）、膳食中心温度≥60℃、膳食产品标签：膳食名称、生产单位、生产日期、等信息符合DBS32/003-2014要求 | 感官符合要求；、净重682.5g；  大肠菌群：＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g；膳食中心温度：72.1℃，膳食产品标签符合 | ☑合格 □不合格 | | 2022.09.20 | 红烧排骨套餐（2022-09-20） | 10套 | 感官（组织形态、色泽、气滋味、杂质）、净重≥690g、大肠菌群（MPN/100g≤90）、膳食中心温度≥60℃、膳食产品标签：膳食名称、生产单位、生产日期、等信息符合DBS32/003-2014要求 | 感官符合要求；、净重683.5g；  大肠菌群：＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g；膳食中心温度：72.1℃，膳食产品标签符合 | ☑合格 □不合格 | | 2022.10-08 | 秘制鸡腿套餐（2022-10-08） | 10套 | 感官（组织形态、色泽、气滋味、杂质）、净重≥690g、大肠菌群（MPN/100g≤90）、膳食中心温度≥60℃、膳食产品标签：膳食名称、生产单位、生产日期、等信息符合DBS32/003-2014要求 | 感官符合要求；、净重682.5g；  大肠菌群：＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g；膳食中心温度：72.1℃，膳食产品标签符合 | ☑合格 □不合格 | | 2023-01-03 | 酱烧排骨套餐（2023-01-038） | 10套 | 感官（组织形态、色泽、气滋味、杂质）、净重≥690g、大肠菌群（MPN/100g≤90）、膳食中心温度≥60℃、膳食产品标签：膳食名称、生产单位、生产日期、等信息符合DBS32/003-2014要求 | 感官符合要求；、净重682.4g；  大肠菌群：＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g、＜30MPN/100g；膳食中心温度：71.5℃，膳食产品标签符合 | ☑合格 □不合格 |   另抽查2022-10-12（红烧狮子头套餐）、2022-10-19（奥尔良鸡排套餐）、2022-10-21（焦溜牛肉丸套餐）、2022-11-01（素鸡烧肉套餐）、2022-11-09(私房红烧肉套餐）、2022-11-17（红烧狮子头）2022-12-15（油面筋塞肉套餐）、2022-03出厂20个批次产品等出厂检验报告，结论同上；  抽查产品留样记录：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 白米饭  炒饭  翅根  鸭块  方腿冬瓜  花菜炒肉 | 各200g【留样时间9:30】 | 2022-12-01 | 48h | 冷藏 | | 白米饭、西湖牛肉羹、蚝油鸡丁、油渣白菜 | 各200g【留样时间9:30】 | 2022-11-02 | 48h | 冷藏 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   现场观察留样柜温度4.2℃。另抽查2022-10-12日午餐晚餐、2022-09-05午餐晚餐的留样记录，基本符合。  抽取服务放行相关记录名称：《 主要通过客户现场放行的方式进行，审核周期内客户满意度较好 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
|  |  | 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，现场询问刘\*\*，基本熟悉餐食、原辅料等放行的要求 □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 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| HACCP体系验证 | H(V1.0)  4.5 | 文件名称 | | 🗹《验证活动策划、实施和评价程序》、🗹《实验室管理规范》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 验证程序包括： 见“食品安全小组/HACCP小组审核记录”  🞎验证的依据和方法、🞎验证的频率、🞎验证的人员、🞎验证的人员、🞎验证的内容、  🞎验证结果及采取的措施、🞎验证记录、🞎其他  验证内容包括： 见“食品安全小组/HACCP小组审核记录”  a）评审监控记录以确定关键控制点处于受控状态； 🞎是 🞎否  b）评审纠正措施记录，包括具体的偏离、产品处置和分析，以确定偏离的根本原因；🞎是 🞎否  c）校准或检查计量器具的准确性； 🞎是 🞎否  d）观察控制措施是否按照HACCP计划实施； 🞎是 🞎否  e）抽样检测验证产品的安全性； 🞎是 🞎否  f）环境采样和检测； 🞎是 🞎否  g）HACCP体系审核。 🞎是 🞎否  验证活动采用方式： 见“食品安全小组/HACCP小组审核记录”  🗹观察、🗹内部审核 🞎外部审核 🗹校准 🗹抽样检测 🗹记录评审 。  《验证控制程序》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  见《验证报告》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：《 设备表面棉拭涂抹微生物检测记录》，抽查：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-02-25 | 小绿色餐盒（未消毒）、小绿色餐盒（消毒）、棕色保温桶（未消毒）、棕色保温桶（已消毒）、汤杯1（未消毒）、  汤杯2（已消毒）、  汤杯3（已装汤品） | 随机抽取共20个 | 菌落总数：经过消毒的直接与食品接触的表面TPC≤10cfu/皿，生产过程中的直接与食品接触的表面TPC≤50cfu/皿、大肠菌群：不得检出/50cm2 | 菌落总数：12,5,5，未检出，未检出，未检出，未检出；  大肠菌群：均未检出/50cm2 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-09-07 | 橙色餐盒（米饭区）、  教师餐盒（大荤,1）、  蓝色保温桶1  菜品专用箱（肉末冬瓜） | 随机抽取共14个 | 菌落总数：经过消毒的直接与食品接触的表面TPC≤10cfu/皿，生产过程中的直接与食品接触的表面TPC≤50cfu/皿、大肠菌群：不得检出/50cm2 | 菌落总数：8，5，2，25，  大肠菌群：均未检出/50cm2 | 🗹合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   另抽查2022-03-18/2022-04-13/2022-05-25/2022-10-20/2022-12-08,等批次的检测情况，未见异常；  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：《空气（沉降菌）洁净度检测报告》，抽查   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-02-24 | 西更衣室-洗手池；  二次更衣室-洗手池处；  热餐打包间-电子秤存放处、检验台处）；  汤品分装间-传送带  桶装餐分装间-检验台 | 8个位置20个点 | 空气沉降标准值（CFU/皿）＜30 | 15,2,9,25,24,16 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-05-19 | 西更衣室-洗手池  米饭扒松车间-货架  大灶操作台  热餐分装间-检验台  汤品分装间-检验台  桶装餐分装间-货架 | 8个位置20个点 | 空气沉降标准值（CFU/皿）＜30 | 未检出,5,4,5,10,10 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-09-04 | 热链分装间-1号线  热链分装间-2号线  热链分装间-3号线  外包装间-3号线出口处  外包装间-2号出口处  桶装消毒间-西南角处 | 随机抽取共20个点 | 空气沉降标准值（CFU/皿）＜30 | 5,7,2,28,108 | 🗹合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   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：《人员棉拭涂抹微生物检测记录》，抽查   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-03-24 | 陈\*\*一次性手套；  蒋\*\*一次性手套；  徐\*\*一次性手套；  姜\*\*，蓝色手套 | 菌落总数：经过消毒的直接与食品接触的表面TPC≤10cfu/皿，生产过程中的直接与食品接触的表面TPC≤50cfu/皿、大肠菌群：不得检出/50cm2 | 菌落总数：未检出,5,30,18；  大肠菌群：均未检出/50cm2 | 🗹合格 □不合格 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-09-29 | 陈\*\*（汤）蓝色手套；  俞\*\* 蓝色手套；  顾\*\* 蓝色手套；  俞\*\* 蓝色手套 | 菌落总数：经过消毒的直接与食品接触的表面TPC≤10cfu/皿，生产过程中的直接与食品接触的表面TPC≤50cfu/皿、大肠菌群：不得检出/50cm2 | 菌落总数：20,4,30,27；  大肠菌群：均未检出/50cm2 | 🗹合格 □不合格 | 🗹合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 生产用水微生物测记录》、《生产用水游离余氯检测记录》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-05-15 | 自来水1-2 | 随机抽取 | 余氯≥0.05ppm | 0.05 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-09-02 | 自来水1-5 | 随机抽取 | 余氯≥0.05ppm | 0.05 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-11-03 | 自来水6-8 | 随机抽取 | 余氯≥0.05ppm | 0.05 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-03-20 | 3号出水口 | 随机抽取 | 菌落总数≤100cfu/ml；总大肠菌群、 | 均未检出 | 🗹合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   另抽查2022-04-13、2022-06-17、2022-09-04/2022-11-17/2022-12-17批次的生产用水微生物监测，结果判定：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，目前**未发现不安全产品。**  **已提供了餐食套餐、餐具、水质等第三方检测报告。——见食品安全小组/HACCP小组审核记录**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 | | —— |  |  |  |  | 🗹合格 □不合格 | | —— |  |  |  |  | 🗹合格 □不合格 | | —— |  |  |  |  | 🗹合格 □不合格 | | —— |  |  |  |  | 🗹合格 □不合格 |   验证的结果需要输入到管理评审中，以确保这些重要数据资源能被适当考虑并对整个HACCP体系持续改进其作用； 见“食品安全小组审核记录/HACCP小组审核记录”  见《管理评审》、《验证结果分析分析报告，2022-11-03》  当验证结果不符合要求时，应采取纠正措施并进行再验证。  验证活动证实：  —HACCP计划得以实施，并持续控制危害；🗹有效 🞎失效，说明 见“食品安全小组/HACCP小组审核记录”  —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明 见“食品安全小组/HACCP小组审核记录”  验证不应由实施监控和纠正措施的人员进行。🗹是 🞎否  如部分验证活动无法由企业内部实施，可委托具备能力的外部专家或第三方实施。  外部专家或第三方名称： 见“食品安全小组/HACCP小组审核记录” ；  外委验证的内容： 见“食品安全小组/HACCP小组审核记录” ；  应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 | |
| 不合格和纠正措施 | F8.9.4.3  H(V1.0)  5.1 | 文件名称 | | 🗹《不合格控制程序》 | | 🗹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：《 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 | | 2022-10-17 | 西红柿 | 10-17西红柿发现个别发情 | ☑退货 □换货 □降等 □让步接收 | 未再次发生 | | 2022-09-18 | 豆腐 | 9月18日来货豆腐，其中23盒豆腐有轻微发粘，但品尝后无异味 | ☑退货 □换货 □降等 □让步接收 | 未再次发生 |   抽取不合格半成品处置相关记录名称：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | F10.1  H(V1.0)  5.1.2 | 文件名称 | | 🗹《纠正措施控制程序》 | | 🗹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 ——内审发现  抽查采取纠正措施相关记录名称：《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 | | 2022-11-15 | 现场审核过程中发现餐箱有油污 | 及时安排人员对餐箱进行清洗 | 当天完成餐品生产后未及时清洗导致 | 加强现场管理 | 🗹未再次发生  🞎再次发生 | | —— |  |  |  |  | 🞎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 | | 🗹《不合格品控制程序》、🗹《纠正措施控制程序》 | | 🗹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。  提供有《不合格品处理单》发生时按照此表单进行记录，见H5.1.1条款审核记录 | |
| 内部审核 | F9.2  H (V1.0)  5.3 | 文件名称 | | 如：🗹《内部审核控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 🞎自管理体系建立后/🗹近一年，于 2022 年 11月 15-16（FSMS） 日和2022 年 11月 20-21（HACCP） 日实施了内部审核；  记录包括：  《内审计划》：有 2 名内审员；有□《内审员证书》 ☑有内审员培训记录  ☑覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  ☑覆盖了全部过程和条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《内审检查表》：☑与内审计划一致 □与内审计划不一致缺少  抽查的部门：如：领导层、食品安全/HACCP小组、生产部、质量部等  ☑覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  ☑覆盖了全部过程和条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《不符合项报告》 1 份；  涉及的条款号或问题简述： 现场审核中发现餐箱有油污，不符合 HACCP体系3.3条款、ISO22000:2018标准的 8.2.4条款  🗹不符合项已关闭 🞎不符合项部分关闭  🞎不符合项未关闭，缺少  《内审报告》结论：  🗹体系运行有效 🞎体系运行基本有效  🞎体系运行失效，问题  本次现场审核时，上述不符合项的纠正措施的有效性  🗹不符合项未发生 🞎不符合项仍然存在 | |
| 分析与评价 | F9.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册9.1.2条款、《产品监视和测量控制程序》 ☑《监视和测量设备控制程序》 | | | 🗹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，包括：  ☑ 与PRP验证的结果  ☑ 危害控制计划验证的结果  ☑ 内部审核验证的结果  ☑外部审核有关的验证的结果。  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  进行分析：  ☑确认系统的总体绩效满足 组织制定的计划安排和FSMS要求；  ☑ 确定更新或改进FSMS的必要性；  ☑ 识别潜在不安全产品或工艺故障发生率较高的趋势；  ☑ 建立与拟审核领域的现状和重要性有关的内部审核方案策划信息；  ☑ 提供纠正和纠正措施有效的证据。  见《验证结果分析报告》 | | |

说明：不符合标注N