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：服务部（山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所食堂）  主管领导：李卓 陪同人员：程国靖 | | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙（QEO，O见证）、任泽华（FHO，O被见证） 审核时间：2023-02-17~18中午 | | | |
| 审核条款：  Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.3/8.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.4/8.9.5  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3  E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2  O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2  注：记录中描述的食堂均指：承包的承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所单位食堂）【热食类食品制售场所】 | | | |
| 组织的岗位、职责和权限 | | Q5.3  E5.3  O5.3  F5.3  H2.5.1 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门主要负责所承包食堂餐食加工过程中管理及与餐食加工过程相关质量、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；负责原辅料需求计划申报及接收（供应商及采购及验收工作由甲方负责），负责产品设计和开发、餐食加工过程及成品放行，不合格品的管理，监视和测量资源的管理；致敏物质、防欺诈、产品防护管理等；负责库房的管理，负责产品、劳保等的出入库管理工作。废弃油脂、餐厨垃圾、生活垃圾等废弃物管理由甲方负责处理。 | | |
| 管理目标及其实现的策划 | | Q6.2  E6.2  O6.2  F6.2  H2.4.2 | 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。  本部门相关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（2022第四季度） | | 饭菜质量抽检合格率≧98% | 季度 | 抽检合格数量/总数量×100% | 100% | | 设备、电器设备完好率100% | 季度 | 设备完好数/设备总数\*100% | 100% | | 重大安全责任事故为零 | 季度 | 统计次数 | 0 | | 火灾、触电发生事故0 | 季度 | 统计次数 | 0 | | 餐厨固废分类收集合规处理率 100% | 季度 | 合规处理数量/固废总数量×100% | 100% | | 废水合规排放 | 季度 | 餐饮废水达标排放 | 100% | | 油烟达标排放 | 季度 | 按（餐饮业油烟污染物排放标准）标准达标排放 | 100% | | 食品安全事故为 0 | 季度 | 统计次数 | 0 |   🗹目标已实现，2023年1月之后目标在实施中。  🞎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。 | | |
| 环境因素 | | E6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》、 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看🗹《环境因素辨识、评价表》、🗹《重要环境因素清单》  提供了《环境因素识别评价表》，按照《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》规定进行了识别。与**部门职责相关的主要环境因素及其控制措施是**：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要环境因素 | 状态 | 控制措施 | | 火灾、爆炸 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 厨房消防安全管理制度/目标、指标管理方案 | | 固体废弃物（厨余垃圾）排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 | | 水、电、气消耗 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 加强管理教育 | | 污水排放（含油废水） | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 | | 油烟排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 | | 噪声 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 设施设备管理 | | 厨余垃圾 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急 | 废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 | |  |  |  |   与服务部相关的重要诚信因素共四项：垃圾及固体废弃物的排放；油烟的排放；含油废水的排放；潜在火灾发生； | | |
| 危险源辨识 | | O6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1 条款、🗹《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》 | | | 🗹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——  化学伤害：🗹食物中毒 🗹灼烧 🞎粉尘 🞎窒息（受限空间）🞎其他——  冷热伤害：🗹烫伤 🞎中暑 口冻伤  电的伤害：🗹触电 🞎雷击 🞎其他——  火灾伤害：🗹爆炸 🞎灼烧  声音伤害：🗹噪声  评价不可接受风险的准则：《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》LECD法。  **重要危险源/不可接受风险清单，及其控制措施是**：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **重要危险源/不可接受风险清单** | 职业健康安全风险 | 控制措施 | | 不安全食品 | 食物中毒 | 管理方案、应急预案 | | 火灾或爆燃 | 烧伤 | 管理方案、应急预案 | | 意外伤害 | 摔伤、手指受伤 | 操作规程操作、管理方案、管理制度、应急预案 | | 电击伤害 | 触电 | 管理方案、应急预案 | |  |  |  | |  |  | —— | | | |
| 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 | | 垃圾及固废弃物的排放 | 重要环境因素 | 废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 | 服务部 | | 火灾事故 | 重要环境因素、不可接受风险 | 厨房消防安全管理制度/目标、指标管理方案 | 服务部 | | 食物中毒 | 不可接受风险 | 管理方案、应急预案 | 服务部 | | 含油污水、油烟排放 | 重要环境因素 | 废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 | 服务部 | | 触电事故 | 不可接受风险 | 管理方案，应急预案 | 服务部 | | 意外伤害事故 | 不可接受风险 | 按操作规程操作、管理方案、管理制度、应急预案 | 服务部 | | |
| 基础设施 | | Q7.1.3  F7.1.3  H3.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《设备控制程序》、《设备设施管理程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 基础设施包括： 🗹办公楼（室） 🗹加工间（烹饪加工） 🞎库房 🗹加工设备 🞎特种设备 🞎动力设施 🞎试验设备 🞎辅助设施 🞎——简单压力容器  查看对设备采购的控制（审核周期内没设备采购）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 |   查看对设备及维保的控制：  提供有《设备台账》（由甲方提供工作台、四层平板货架、大锅灶、绞肉机、保洁柜、饸烙机、电炸炉、电饼铛、和面机、压面机、发酵箱等）等，维护保养等也由甲方负责，该组织负责日常维护保养，提供了《设备维护及卫生检查记录》，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 留样柜 | 2022.12.29 | 每周 | 除霜、除灰清洁； | | 维保记录 | 电炸炉 | 2023.1.5 | 每周 | 清理清洁，电路检查 | | 维保记录 | 下水道 | 2023.1.12 | ,每周 | 清理，除水垢 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   查看对设备维修的控制：（由甲方负责，审核周期内没有发生维修的情况）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | |  |  |  | 🞎合格 □缺少 |  | |  |  |  | 🞎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 | | —— |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用，抽查如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | ~~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（客梯）~~ |  |  | ~~年 月 日~~ | ~~🞎有效 □过期~~ | ~~🞎有 □无~~ | | ~~电梯（货梯）~~ |  |  | ~~年 月 日~~ | ~~□有效 □过期~~ | ~~□有 □无~~ |   特种设备——不涉及   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **~~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~~ |  | |  |  |  |  | | **~~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 | | Q7.1.4  F7.1.4 | 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 | | 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 | 保持良好的生产加工环境 |   现场观察，热食类食品制售过程环境较好，无明显油烟气味、场所基本整洁、地面较为干燥，无  明显噪声等，工作运行环境较好。  每周有对现场进行卫生、安全检查等； | |
| 监视和测量资源 | | Q7.1.5  F8.7  H3.6 | 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、🗹《监视和测量设备控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎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 🗹电子称  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：——监视设备主要是视频监控  ~~🞎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——不涉及  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：  🗹校准日期（有效期1年） | 使用场所 | | 电子秤 | PS20121140001 | 2022.12.7校准 | 🗹服务部 🞎实验室 | | 食品用温度计 | DH22ZA006130019 | 2022.5.30校准 | 🗹服务部 🞎实验室 | | 冰箱温度计 | RX2302000007 | 2022.2.1校准 | 🗹服务部 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |   配置添加剂用电子秤（KRS-400A）未提供校检证据；——开具不符合报告。  抽查内部校准情况；抽查《——》：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | —— |  |  | 🞎车间 🞎实验室 | | —— |  |  | 🞎车间 🞎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   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | | E8.1  O8.1 | 文件名称 | 如：🗹手册8.1条款、🞎《环境运行控制程序》、🗹《消防安全管理制度》、🞎《固体废弃物控制程序》、🞎《水电管理制度》、🞎《固体废弃物管理制度》、🗹《安全生产检查制度》、🗹《用水用电管理制度》、🗹《餐厨废弃物处置管理制度》、🗹《污水、废气排放管理规定》、🗹《噪声排放管理规定》 | | 🗹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、🞎《环境运行控制程序》、🗹《消防安全管理制度》、🞎《固体废弃物控制程序》、🞎《水电管理制度》、🞎《固体废弃物管理制度》、🗹《安全生产检查制度》、🗹《用水用电管理制度》、🗹《餐厨废弃物处置管理制度》、🗹《污水、废气排放管理规定》、🗹《噪声排放管理规定》 | | 🗹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：  热食类食品制售流程：  查看🗹《环境和职业健康安全运行控制要求》、🞎《生产计划》、🗹《菜谱》：  流程图：  **米饭、粥加工制作：**  大米杂粮验收—入库——贮存——出库——淘制——蒸煮热加工——盛装—分餐  **面食加工制作：**  面粉验收—入库——贮存——出库——和面/发酵——加馅——成型——醒面——蒸煮炸煎等热加工——盛装—分餐  **热菜/汤加工制作：**  原料验收——入库——贮存——出库——预处理（刀工/清洗/涨发等）——热菜加工（蒸炸煮炒煎）——盛装—分餐  **工器具清洗消毒：**  餐具/工具——回收——刮——冲洗——消毒——保洁——暂存  询问食堂废水是否含有一类污染物，☑无 □有，说明：  □检测室/☑食堂/车间处理方式：□循环使用 □排入公司内部污水处理站 ☑隔油池处理 □车间排口处理  查看□检测室/车间污水处理记录（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 |   甲方现场配备有隔油池，并由甲方统一管理。  询问☑食堂/生产车间是否有废气排放，□无 ☑有，主要为油烟，通过吸油烟机进行油烟净化处理后直接排放。油烟管道清理由甲方负责管理，2022年下半年甲方有组织清洁。  说明：（不适用）  □粉尘 □酸性气体，□碱性气体 □VOC □有机气体  查看□检测室/☑食堂/车间废气处理记录（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/☑食堂/餐厅/口生产车间是否有较大噪声排放，□有 ☑无  说明：☑设备运转 □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，及时维护 □压缩空气 □锻造 □其他  询问□生产加工间/☑食堂/餐厅/口生产车间是否使用危险化学品， □无 ☑有——甲醇燃料、消毒片（场地、地沟等）、酒精免洗消毒液/75%酒精（消毒用）  危化品的特性：🗹易燃 🗹易爆 🗹腐蚀性 🞎有毒 🗹有害 🞎其他——  查看相关MSDS或告知牌的发放和使用情况，☑合格 □不合格  现场提供有甲醇燃料、酒精和消毒片的MSDS；  查看□生产加工间 ☑食堂/生产车间（库房） □运营部危化品管理的情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 甲醇燃料 | 有 | 🗹易燃 🗹易爆 | 管道封闭完好 | 正常使用 | ☑合格 □不合格 | | 消毒片（三氯异氰尿酸） | 有 | 🗹易腐蚀  🗹 有害 | 包装完好，单独存放 | 《化学品领用记录》 | ☑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，如油烟净化器运行良好，未见到跑冒滴漏情况 □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，如：牛\*\*、常\*\*，熟悉油烟净化器、甲醇燃料使用的管理要求等； □否  巡视抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求 ☑是，如：牛\*\*、王\*\*，熟悉厨余垃圾等管控的要求 □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，可燃性气体报警器，运行良好，含油废水经过隔油池处理后排放，未发生处罚情况，对于隔油池的清掏工作，甲方负责管理 □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，可燃性气体报警器、 □否  巡视生产/烹饪/服务的安全装置的完好情况 ☑是，可燃性气体报警器、灭火器、灭火毯等完好； □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、鞋靴等普通劳保用品） □否  巡视消防设施的完好情况和日常检查情况，抽查消防栓1个、灭火器5个，有点检等信息，基本符合。 | |
|  | |  | 现场巡视 | 现场巡视🗹食堂/🞎库房的现场管理——库房管理由甲方负责；  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、围裙、帽子、手套 🞎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：  提供有 《灭火器检查表》，每月进行1次；检查人：牛\*\*； | | 🗹符合  🞎不符合 | |
|  | |  | 现场巡视 | 🗹配电室管理（由甲方负责管理），无电工人员；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。  查看🗹食堂/🞎生产车间现场：对水电气等使用情况由服务部报财务部门每月进行统计。  突发火灾：主要可能原因是油炸类产品制作、电器故障和消防设施失效等，控制措施主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，现场询问操作人员牛\*\*、王\*\*，如何防范火灾，基本能回答。  食堂后厨油烟管道等甲方负责安排清洗，询问得知最近一次为2022年下半年清洗。组织主要负责表面清洁，现场查看无明显污渍、油渍。  现场“有电”、 “小心地滑”、“小心台阶”等警示标识，可进一步完善高温等警示标识，沟通。  抽5个干粉灭火器、1个消火栓，状态均正常。  食堂外围配备有垃圾箱，标识有厨余垃圾、其他垃圾等；盛放厨余垃圾，厨余垃圾等由甲方统一安排垃圾清运公司负责清运。  涉及服务部的管理方案，见EO 6.1.4条款，抽查《环境管理方案完成情况考核》，2022年第四季度，已实施完成，但抽查油烟排放达标情况，未提供排放达标的监测证据，见运营部审核记录，同时抽查《安全管理方案完成情况考核》，2022年第四季度，已完成。  ——安全检查等见运营部 9.1.1条款审核记录 | |  | |
| 运行  防护 | | E8.1  Q8.5.4 | 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》、🗹《用水用电管理制度》🗹《食品贮存管理制度》、🗹《消防安全管理制度》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 有🞎化学品库 🞎化学品柜 🗹化学品区（很少量，由甲方负责管理，以旧换新方式进行领取）  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：  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：甲醇燃料，管道管理  🗹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 🗹专人负责出入库  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  现场查看对原料（样品）分区分架存放，有加贴标识，有防护措施；现场化学品已经进行了标识，与食品等其他物品进行分区域摆放，一阶段：查看现场未进行垃圾分类，仅有厨余垃圾桶，但扔有废弃包装、帽子等；二阶段验证已经整改。  详见F8.2.4条款审核记录 | |
| 应急准备和响应 | | E8.2  O8.2  F8.4  H3.13 | 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、餐饮服务食物中毒应急预案、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 2022.11.27  🞎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 | | 2022.11.27食品安全事故应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 演练较为简单，可进一步关注有效性 | |  | 🞎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 | | 2022.11.29火灾应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 演练较为简单，可进一步关注有效性 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  |   对预案定期评审的日期： 每次演练后  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 | | 2022.11.27触电应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 演练较为简单，可进一步关注有效性 | | 2022.11.28机械伤害应急预案演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 演练较为简单，可进一步关注有效性 | | 2022.11.27食品安全事故应急预案演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急准备和响应控制程序 | 进行了演练，并对演练效果进行了评价 | | 2022.11.29火灾应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 演练较为简单，可进一步关注有效性 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  |  | | |
| 产品和服务的设计和开发  8.3.1总则  8.3.2设计和开发策划 | | Q8.3  H(V1.0)  3.4 | 文件名称 | | 如：手册8.3条款、《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 目前进行设计开发项目的性质：🗹新产品 🗹新服务项目 🞎技术改进  设计开发的主体：🗹自主开发 🞎外包 🞎购买新技术  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《确认和验证程序》  体系导入以来未发生  是否进行了食品安全危害识别；  🞎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： ——  抽取设计开发项目（体系导入以来未发生）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 项目名称： | —— |  | | ~~设计开发的性质~~ |  |  | | ~~项目的复杂程度~~ | ~~🞎简单 🞎中等 🞎复杂~~ |  | | ~~立项的日期~~ | ~~年 月 日~~ |  | | ~~预计完成的日期~~ | ~~年 月 日~~ |  | | ~~设计开发的阶段说明~~ | ~~年 月 日 完成立项，编制菜谱和采购要求~~  ~~年 月 日 原料采购~~  ~~年 月 日 初试、内部品尝确认~~  ~~年 月 日 正式加工、听取顾客意见~~ |  | | ~~设计和开发评审的时机~~ | ~~年 月 日 编制菜谱~~  ~~年 月 日 内部品尝确认~~ |  | | ~~设计和开发验证活动~~ | ~~内部品尝确认是否达到初始期望的要求~~ |  | | ~~设计和开发确认活动~~ | ~~年 月 日初试时内部品尝确认~~  ~~年 月 日正式加工时听取顾客意见~~ |  | | ~~涉及的职责和权限~~ | ~~由服务部确认菜谱和采购要求~~  ~~由采购部按照要求采购~~  ~~由服务部加工和效果确认~~ |  | | ~~所需的内部资源充分性~~ | ~~人员、设备、物料、工艺、环境等能力满足研发要求~~ |  | | ~~所需的外部资源说明~~ | ~~物料需要外购，能源需要外部提供~~ |  | | ~~人员之间接口控制需求~~ | ~~由服务部将采购要求传递给采购部~~ |  | | ~~顾客和使用者参与设计和开发过程的需求~~ | ~~内部确认时，可邀请消费者代表参加~~ |  | | ~~对后续产品和服务提供的要求~~ | ~~菜品的采购和加工严格按照策划和要求执行~~ |  | | ~~顾客和其他有关相关方期望的设计和开发过程的控制水平~~ | ~~食品安全有保障；色香味俱佳~~ |  | | ~~证实已经满足设计和开发要求所需的形成文件的信息~~ | ~~《新菜品研发记录》~~ |  | |
| 设计和开发输入 | | Q8.3.3 | 文件名称 | | 如：手册8.3条款、《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 设计输入的信息：（体系导入以来未发生）   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | ~~关键特性简述~~ | ~~证据名称~~ | | ~~功能和性能要求；~~ |  |  | | ~~来源于以前类似设计和开发活动的信息；~~ |  |  | | ~~法律法规要求；~~ | ~~食品安全法~~ |  | | ~~组织承诺实施的标准或行业规范；~~ | ~~——~~ |  | | ~~由产品和服务性质所决定的、失效的潜在后果。~~ |  |  |   ~~设计和开发输入评价：~~  ~~🞎满足设计和开发的目的，且应完整、清楚。~~  ~~🞎未满足设计和开发的目的，且应完整、清楚。说明：~~  ~~🞎已解决相互冲突的设计和开发输入。~~  ~~🞎未已解决相互冲突的设计和开发输入。说明~~： |
| 设计和开发控制 | | Q8.3.4 | 文件名称 | | 如：手册8.3条款、《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 评审的方法：🗹文件审批 🗹会议讨论 🞎其他  评审的阶段：🗹设计开发输入 🗹设计开发输出 🞎其他  评审的人员：🞎项目负责人 🗹部门负责人 🞎高层管理者 🗹其他授权人  验证方式：  🞎开展替代计算 🞎将新设计与已经验证的设计相比较 🗹开展测试和鉴定  🞎在发布前检查设计阶段文档  确认活动：  🗹营销试用 🞎运行测试 🞎预期的用户条件下的模拟和测试  🞎部分模拟和测试（测试建筑物经受地震的能力） 🞎提供反馈的最终用户测试（例如软件项目） |
| 设计和开发输出 | | Q8.3.5 | 文件名称 | | 如：手册8.3条款、《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 设计和开发输出：（体系导入以来未发生）  新产品/项目名称：——   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | ~~证据类型~~ | ~~文件编号和简述~~ | | ~~满足输入要求的关键特性描述~~ | ~~🞎样机/样件~~  ~~🞎工艺流程图~~  ~~🞎图纸~~  ~~🞎操作规程~~  ~~🞎使用说明书~~ | ~~新菜品菜谱~~ | | ~~对于后续的产品和服务的提供过程是充分的~~ | ~~🞎工艺流程图~~  ~~🞎图纸~~  ~~🞎操作规程~~  ~~🞎使用说明书~~ | ~~新菜品菜谱~~ | | ~~包括或引用监视和测量的要求适当时，包括接收准则；~~ | ~~🞎采购标准（含厂家、地域）~~  ~~🞎图纸~~  ~~🞎操作规程~~  ~~🞎产品标准~~ | ~~新菜品菜谱~~ | | ~~规定对于预期目的、安全和正确提供的产品和服务的基本特性~~ | ~~🞎样机/样件~~  ~~🞎工艺流程图~~  ~~🞎图纸~~  ~~🞎操作规程~~  ~~🞎使用说明书~~ | ~~新菜品菜谱~~ | |
| 设计和开发变更 | | Q8.3.6 | 文件名称 | | 如：手册8.3条款、《设计和开发控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 对产品和服务设计和开发期间以及后续所做的更改； 🗹未发生 🞎发生过  抽查设计和开发变更记录名称：《体系导入以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 新产品/项目名称 | 变更简要说明 | 评审的结果 | 验证的结果（适用时） | 确认的结果（适用时） | 为防止不利影响而采取的措施 | | —— |  |  |  |  |  | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述设计开发更改的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》、🗹《生产过程控制程序》 | | 🗹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   公司认证的经营场所：山西省长治市屯留县李高乡西李高村西。  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。  **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  基础设施配置情况见领导层 7.1条款审核记录  员工更衣室进行了整理，工器具、消毒用品等杂物已经清理，洗手池张贴有洗手消毒流程，现场使用电击式灭蝇灯，已沟通（组织表示已上报甲方，待审批购买）。【一阶段问题验证，基本符合】  查看现场与平面图一致。  查看热食类食品制售，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、物流和人流有区域划分，烹饪间、预处理间、洗碗间、餐厅等有相应的区隔，基本满足要求；洗消间排水已进行密封处理，防臭弯头已购置，一阶段整改基本有效。  生产用水使用城市供水管网，水质的安全性验证具体见食品安全小组审核记录。  **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《虫鼠害控制图》一致；后场入口通道配备有挡鼠板，现场检查无鼠迹。提供了《灭四害记录表》，主要记录蚊香、灭蝇等情况，但没有记录灭蝇灯管理情况，现场沟通，要求完善。现场灭蝇灯电击式，已报甲方进行采购，后续可继续跟踪。  食堂内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；普通垃圾、餐厨垃圾、废弃油脂等废弃物均由甲方负责清运，查《废弃油处理记录》，抽2023.2.9，废气油脂2kg，处理方式为垃圾处理器，废弃油处理人朱素萍，接收人为曹玉琴。   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   设备设施主要由甲方提供，现场查看设备主要以清洁为主，提供了《设备维护及卫生检查记录》，基本上每周一次，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   该认证场所所使用原辅料等均由甲方提供，供方管理、采购实施及验收等均由甲方负责；组织主要负责提供采购需求，具体见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   组织根据菜单提出物料需求，甲方提供物资，一般无大量储存情况；  现场观察——车间地面硬化，地面基本平整，材质，结构，建筑物，烹饪间、餐厅等门窗安装有纱窗，基本符合；现场卫生情况较好。产品分区分类存放、在用原辅料标识基础清楚、隔地离墙；餐厅柜子未见与有毒有害物品混放的情况【一阶段问题验证已整改】。现场部分化学品甲醇燃料、酒精和消毒片张贴有MSDS，冷冻/冷藏冰箱配备有温度计，见Q7.1.5/F8.7/H3.6条款；食品没有着地放置情况；  一阶段问题：1）操作台下方有调味品和化学品（燃料、除垢剂）混放；2)餐厅柜子里有食品、工器具、药品、化学品混放；3)员工更衣柜内有工器具、消毒用品等混放；4)冷冻/冷藏冰箱内未见温度显示装置；留样冰箱温度计显示-12℃；与实际感受明显不一致；5)冰箱内有食品色素无标识信息；二阶段验证已整改     1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   热食类食品制作场所分为：  食堂预处理：粗加工——主要清理、挑选、适用时清洗等  烹饪间：根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；  餐厅：服务人员口罩、衣帽等穿戴基本规范。  公共区域包括餐器具消毒间、员工更衣室、冷藏/冷冻冰箱等，有基本的功能划分。  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。   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，餐器具等采用煮沸消毒，地面使用消毒片消毒，查看现场环境基本干净整洁；提供有《设备维护及卫生检查记录》、《招待所消毒记录》、《古城煤矿食堂每周自查情况表》、厨房、餐厅内环境主要以清洁为主，记录基本符合；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“运营部”审核记录，员工工作服由员工自行清洗，基本干净整洁。  每日进后厨间员工进行晨检，提供有《招待所值班人员情况登记表》，对个人卫生、健康状况（有无发热、乏力、干咳等症状）、体温等进行检查。  外来人员身体的健康管理：《外来人员出入登记表》，包括人员、单位、事由、出入时间等；但没有明确身体健康要求等，沟通   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该组织的产品主要是各类热食类食品制售，包括主食（面食和米饭）、热菜类（荤菜、素菜等）  客户群体主要是古城煤矿招待所就餐人员；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 | |
| 场所及周边环境 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》、🞎《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 应在对食品无显著污染区域内选择生产/经营场所。应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/经营场所应得到良好维护，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、烹饪~~生产和配送~~产品的食品安全。 | |
| 现场观察 | 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 | 🗹《前提方案》、🞎《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 应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。  应根据生产工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险。  内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免在食品生产中发生交叉污染。  应根据产品特点、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。  应按设计要求进行施工和维护。如果需要根据实际情况变更，应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，应尽量避免虫害孳生及食品受到污染。 | |
| 现场观察 | 各功能区划分基本合理，有适当的分离或分隔措施，工艺布局合理；无临时、可移动场所。 | |
| 空气和水质 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》、🞎《良好生产规范》、🗹《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（不包括冰和蒸汽）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。——基本符合  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。  第三方水质检测报告： 见“食品安全小组审核记录” 结论：  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） | |
| 现场观察 | 生产用水为城市供水管网；未获取第三方检测报告，见食品安全小组审核记录。  一阶段问题：洗消间排水管未密封，无防溢防臭措施，二阶段验证整改。 | |
| 包装  材料 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》🞎《良好生产规范》、🗹《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。—不适用  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。——主要是不锈钢类、陶瓷类工器具等  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。——基本符合  本组织使用的内部包装材料：🞎玻璃瓶 🞎纸盒 🞎餐盒 口塑料袋 🗹其他：餐盘、碗筷 | |
| 现场观察 | 组织主要提供现场就餐为主，主要为各类餐盘、碗筷、勺子等。  餐盘餐具的安全性验证情况主要见食品安全小组审核记录。 | |
| 废弃物管理 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《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。  应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。食堂/车间内废弃物处置点应远离食品设施，以防止虫害孳生。——现场观察基本符合  应配备设计合理、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应标识清晰。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应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。——现场观察基本符合  废弃物的种类：🗹废水 🗹废气（油烟机排放油烟） 🞎废包材 🗹 其他——餐厨垃圾； | |
| 现场观察 | 食堂内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；普通垃圾、餐厨垃圾、废弃油脂等废弃物均由甲方负责清运，查《废弃油处理记录》，抽2023.2.9，废气油脂2kg，处理方式为垃圾处理器，废弃油处理人朱素萍，接收人为曹玉琴。 | |
| 产品污染风险和隔离 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《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。  🗹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；——定期委托第三方对餐食餐具进行安全性验证，见食品安全小组审核记录  🗹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，地面等使用消毒片进行清洗；——基本符合  口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。（不涉及）。  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；  口—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；（未使用）  🗹—维护和定期检查设备；  口—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）；（未使用）  🗹—建立预案以处置破损（如玻璃或塑料容器破损）情况。——建议后期关注  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🗹、🞎润滑剂和杀虫剂🗹等化学污染物实施控制；  🞎—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。（不适用）  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——主要由甲方负责管理，企业在使用时按需领用  物理污染控制措施——☑人员检查 🞎玻璃管制 ☑设备维护 🞎金属探测 ☑定期检查 | |
| 现场观察 | 设备主要以清洁为主，地面用消毒片进行清洗，餐厅偶尔采用酒精进行喷雾消毒。  一阶段问题：餐厅柜子里有食品、工器具、药品、化学品混放；操作台下方有调味品和化学品（燃料、除垢剂）混放；二阶段验证已整改。 | |
| 清洁  消毒 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《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。  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。  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。  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。  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 | 免洗酒精 | —— | 每班次上岗前 | 每天 | | 工器具 | 沸水 | —— | 煮沸消毒 | —— | 每班次结束后 | 每天 | | 靴底 | —— | —— | —— | —— | —— |  | | 地面等 | —— | —— | 消毒片（三氯异氰尿酸） | 1片/kg | 每班次结束后 | 每天 | | 设备传送带等 | —— |  |  |  |  |  | | |
| 现场观察 | 现场观察：食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分离不交叉；查看排水沟，沟壁等已经得到了清理，排水管进行了密封，购置了存水弯；一阶段发现的问题已基本整改； | |
| 虫害  防治 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 应建立、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。生产车间及仓库应采取有效措施，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。  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。  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）。  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、🗹塑帘 🞎纱网、🗹防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每天 | 基本有效 | | 蝇 | 🗹纱帘、🗹塑帘 🞎纱网、🗹防蝇灯、🞎风幕 | —— | 每天 | 基本有效 | | 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、 | 基本符合 | 每天 | 基本有效 | | 蟑螂 | —— |  |  |  | | 鸟类 | —— |  |  |  | | |
| 现场观察 | 与《虫鼠害控制图》一致；后场入口处有挡鼠板，现场检查无鼠迹，仓库等由甲方负责管理  灭蝇灯使用电击式，组织已向甲方申请，下次可关注； | |
| 人员卫生 | | H(V1.0)  3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》🞎《良好生产规范》、🗹《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 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑基本符合 □不足 | | 工作鞋靴消毒设施 | —— | —— |  | 口良好 □不足 | | 穿戴鞋套设施 | —— | —— |  | 口良好 □不足 | | 洗手设施 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑基本符合 □不足 | | 干手设施 | —— | —— |  | 口良好 □不足 | | 手消毒设施 | 完好 | 免洗酒精消毒液 | 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 | |
| 现场观察 | 现场观察卫生设施完好，每日进行检查，提供有检查记录。更衣柜已进行整改，一阶段问题基本整改；  建议对更衣室增加消毒措施、洗手设施建议更改非手动式；  一阶段问题：员工更衣柜内有工器具、消毒用品等混放；二阶段验证已整改。 | |
| 工作服管理 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》 🞎《良好生产规范》、🗹《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 | |
| 现场观察 | 员工佩戴工帽、口罩、穿工服；抽查牛\*\*、王\*\*，按照规定要求佩戴口罩、帽子等。 | |
| 员工  健康 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》 🞎《良好生产规范》、🗹《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“运营部审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 |  |  |  | | |
| 现场观察 | 每日进行晨检，提供有《人员晨检记录》，主要针对仪容仪表、卫生等进行检查。疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况等信息。基本符合要求。  外来人员身体的健康告知：🗹通过厂区门卫进行人员检查，但组织内没有再对外来人员健康状况保留记录，已现场沟通，后期改进。 | |
| 场所  巡检 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》 🞎《良好生产规范》、🗹《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，提供了《服务部环境安全运行检查记录》、《厨房卫生、食品安全检查表》、《招待所消毒记录》，抽查   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 巡检内容 | 频次 | 巡检日期 | 发现的问题 | 纠正 | 运行状态 | | 环境卫生 | 每周 | 2022-12-23 | 无异常 | —— | 较好 | | 厨房卫生 | 每周 | 2023-01-02 | 无异常 | —— | —— | | 用电安全 | 每周 | 2022-09-04 | 无异常 | —— | —— | | 厨房电气 | 每周 | 2022年12月 | 无异常 | —— | —— | | 人员服务 | 每周 | 2022年11月 | 无异常 | —— | —— | |  |  |  |  |  |  | | |
| 现场观察 | 提供了《服务部环境安全运行检查记录》，每周进行1次，包括了消防设施及器材、防火通道、现场环境、违章情况、操作人员、防护设备报警、作业条件等等，基本符合要求，未发现有检查不符合的情况。提供了《厨房卫生、食品安全检查记录》，对环境卫生、厨房卫生、安全检查、从业人员个人卫生状态、食品采购、食品留样、消毒设施、菜品质量、售餐窗口等进行检查，抽2023.1.9，检查人为牛彦飞、李卓。基本符合 | |
| 返工 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《不合格品和产品撤回控制程序》 | | 🗹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》，服务部表示审核周期内无返工情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |
| 现场观察 | 现场观察，未见返工产品。 | |
| 运输  储存 | | H(V1.0)3.3  F8.2 | 文件名称 | 🗹《前提方案》🞎《良好生产规范》、🗹《卫生标准操作程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 与食品接触物品 | 清洁频次 | 清洁方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | 容器 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 工器具 | 每天使用完毕后进行 | 水洗 | 每天 | ☑有效 □不足 | | 设备 | 每天使用完毕后进行 | 清洁 | 每天 | ☑有效 □不足 | |  |  |  |  |  |   食品及食品相关产品应依据性质的不同分设贮存场所，或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染（由甲方负责管理）。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 物料名称 | 存放位置 | 标识方法 | 检查频次 | 有效性评价 | | —— |  |  |  | □有效 □不足 | | —— |  |  |  | □有效 □不足 | | —— |  |  |  | □有效 □不足 | | —— |  |  |  | □有效 □不足 | | —— |  |  |  | □有效 □不足 |   是否根据食品的特点和卫生需要选择适宜且受控的贮存和运输条件：  □保温，温度 ℃，湿度 %  食材：☑冷藏，温度 7.5 ℃，湿度 %  食材：☑冷冻，温度 -2.5 ℃，湿度 %  □保鲜。温度 ℃，湿度 %  查看运输管理，由公司车队负责，内容是否包括：（不适用）  ~~要求不得将食品与有毒、有害或有异味的物料一同贮存运输。 □是 □否~~  ~~运输散装食品的容器和运输工具，应确保食品安全和宜食用性不受影响。□是 □否~~ | |
| 现场观察 | 厨房现场物品摆放整齐，离地离墙放置，有基本的产品信息标识，因餐饮特殊性，对致敏物质等一般以前场提醒为主，建议今后加强书面化提醒。  一阶段问题：冷冻/冷藏冰箱内未见温度显示装置；留样冰箱温度计显示-12℃；与实际感受明显不一致；冰箱内有食品色素无标识信息；二阶段验证已整改 | |
| 来访者 | | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | 🗹《前提方案》🞎《良好生产规范》、🗹《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：由厂区统一检查健康码，测量体温等，管理较为严格，  🞎进入健康证检查，🗹外来人员登记，口健康状况登记，🗹进入洗手消毒，🞎进入鞋靴消毒，🗹发放工作服帽 口鞋靴，🞎手部卫生检查； 🞎外出更衣要求 🞎卫生要求告知 🞎 | |
| 现场观察 | 外来人员身体的健康告知：🗹通过厂区门卫进行人员检查，但组织内没有再对外来人员健康状况保留记录，已现场沟通，后期改进。 | |
| 致敏物质的管理 | | H(V1.0)  3.10 | 文件名称 | ☑《致敏原管理控制程序》 | | ☑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 | 大豆油、豆制品、鸡蛋、小麦粉、鱼、稀奶油、花生、芝麻等 | ☑牛奶及乳制品；□坚果类；□鱼；□虾；☑蛋；☑大豆及其制品；☑花生及其制品；☑小麦及其制品； | | 中间品 | 对上述原辅料进行加工制作的过程产生的中间品 | ☑牛奶及乳制品；□坚果类；□鱼；□虾；☑蛋；☑大豆及其制品；☑花生及其制品；☑小麦及其制品； | | 成品 | 根据每日菜谱的需要，使用大豆油、豆制品、鸡蛋、小麦粉、鱼、稀奶油、花生、芝麻等经过热加工制作的成品 | ☑牛奶及乳制品；□坚果类；□鱼；□虾；☑蛋；☑大豆及其制品；☑花生及其制品；☑小麦及其制品； | | 食品添加剂 | 碱面、小苏打、泡打粉——不涉及致敏物质 | □牛奶及乳制品；□坚果类；□鱼；□虾；□蛋；□大豆及其制品；□花生及其制品；□小麦及其制品； | | 加工助剂 | 不使用 | □牛奶及乳制品；□坚果类；□鱼；□虾；□蛋；□大豆及其制品；□花生及其制品；□小麦及其制品； | | 接触材料 | 工器具——不涉及致敏物质 | □牛奶及乳制品；□坚果类；□鱼；□虾；□蛋；□大豆及其制品；□花生及其制品；□小麦及其制品； | | 新成分 | ——不使用 | □牛奶及乳制品；□坚果类；□鱼；□虾；□蛋；□大豆及其制品；□花生及其制品；□小麦及其制品； |   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；□ ；  原辅料仓储过程由甲方负责管理；  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： 区域存放、有标签、标识卡  ——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 、现场指导进行  ——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： 主要通过口头方式传递  交叉污染的控制措施：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进  企业提供了《过敏原清单》，但识别的不够充分，已现场与企业沟通  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：2022-09-01；  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。——不涉及  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 蛋类、大豆及其制品、花生、芝麻籽及其制品、小麦粉、鱼等 属于过敏原的范畴。过敏原控制验证时间为：2022-09-10；企业提供了《过敏原控制方案》，部分方案策划的不够充分，现场沟通 | |
| 食品防护 | | H(V1.0)  3.11 | 文件名称 | ☑《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《薄弱性评估表》，但评估的充分性有待提高，确认时间：2022-09-01，确认人员：食品安全小组成员；  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、故意使用过期餐食、上岗人员无有效健康证等 ，控制措施： 《食品防护计划》、《人力资源管理》、《设备设施管理》等  蓄意污染造成的显著危害： 掺杂掺假、使用非食品原料、混用化学品、食品添加超量使用等 ，控制措施： 《食品防护计划》、《前提方案》》等 现场观察：进入食堂后厨人员专人带入，专人陪同，设备加贴有操作规程等，食品添加剂等专人负责管理及使用，健康证上墙公示管理，有上墙的各类规章制度要求等，未见明显异常 | |
| 撤回/召回 | | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | 文件名称 | 如：🗹《不合格品和产品撤回控制程序》、🞎《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： 总经理或食品安全小组组长 ；  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 | 食品安全小组组长 |  | | 通知客户 | 总经理 |  | | 通知消费者 | 总经理 |  | | 处置撤回产品 | 服务部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 服务部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组组长 |  |   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  本部门参加了公司组织的撤回召回方面的演练：如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2022-11-10 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 厨师火候未掌握好，小炒肉未炒熟（模拟，实际不存在） | 已发出去的未食用的小炒肉全部召回 | 已召回未使用的小炒肉 | 🗹流程有效  🞎存在不足 |   结论：🗹基本能够确保完整、 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《产品召回模拟演练记录》，并向最高管理者报告，作为管理评审的输入。 | |
| 生产和服务提供的控制 | | Q8.5.1 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《加工流程图》、《生产过程控制程序》、口《工艺流程图》、口《图纸》、《作业指导书》、《危害控制计划》 | | 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《危害控制计划》、《作业文件》 《工艺流程图》、🞎《图纸》、🗹《操作规程》、口《班组日加工计划》：  **流程图：**  米饭、粥加工制作：  大米杂粮验收—入库——贮存——出库——淘制——蒸煮热加工——盛装—分餐  **面食加工制作：**  面粉验收—入库——贮存——出库——和面/发酵——加馅——成型——醒面——蒸煮炸煎等热加工——盛装—分餐  **热菜/汤加工制作：**  原料验收——入库——贮存——出库——预处理（刀工/清洗/涨发等）——热菜加工（蒸炸煮炒煎）——盛装—分餐  **工器具清洗消毒：**  餐具/工具——回收——刮——冲洗——消毒——保洁——暂存  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。各类检查以感官检查为主  抽查《菜谱》、《招待所采购计划表》、《菜品制作记录表》、《餐饮蔬菜浸泡记录台账》、《成品验收记录但》、《招待所消毒记录》、《炒菜中心温度检测记其品尝记录（CCP2）》、《公司废弃物处理记录表》、《食品留样记录》等。  工序——主食/热菜类等（2023.2.5餐食）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2023.2.5 | 2023.2.5午餐 | 菜谱计划 | **确定每月菜单**（一般一个月一次；春节期间有调整） | 猪耳朵、小炒肉、茄盒等14个菜品 | 基本符合 | |  |  | 原料需求  《招待所采购计划表》 | **品种及数量** | 长白菜30斤  冬瓜10斤  五花肉30斤  羊肉100斤  小排150斤  …… | 基本符合 | |  |  | 粗加工  （蔬菜浸泡记录台账） | **品类及要求** | 如菠菜浸泡30min、冲洗10min…… | 基本符合 | |  |  | 烹饪过程 | **刀工处理、色泽、味形等** | 以动态管理为主 | 基本符合 | |  |  | 烹饪过程 | **烹饪中心温度** | 小炒肉：79℃；  佛手瓜木耳：78℃  …… | 符合 | |  |  | 出餐检验 | 色香味形 | 食品质量（色泽、口味、形状、主配料、调料）：合格  食品卫生（气味、生熟度、盛装器皿）  …… | 基本符合 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   抽查：2022.10.21、2023.1.5等16批次，基本与上述记录一致。  询问现场无隔餐隔夜回烧情况，如有发生按照国家规范要求执行。  工序：工器具消毒，抽查   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-12-20 | 大碟、白碗、大勺等 | 餐器具消毒 | 经红外线杀菌消毒30min | 消毒温度110℃，消毒时间30min，消毒人曹玉琴。实际没有温度显示装置，原有策划不合理，已沟通 | 口合格 ☑基本合格  □合格不合格 | | 2023-2-16 | 锅铲、漏勺、菜刀、墩头、砧板、留样盒等 | 工器具消毒 | 工具经100℃沸水杀菌消毒30min | 记录了30min；现场询问基本一致 | 口合格 ☑基本合格  □合格不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   另抽查2022.11.20/2022.12.10/2023.2.11等15批次，基本与上述记录一致。  工序——食堂卫生、食品安全检查记录（见现场巡检条款审核）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  |   同时抽查2022-9-01~2023-02-17检查记录，基本符合；  工序4   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   查看需要确认的过程控制：热加工过程  抽取**过程确认**相关记录名称：《需确认过程记录》   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.10.16 | 菜肴烹饪过程 | 经岗位培训和考核 | 公司配备了多种相关的餐饮服务设备，且进行了维护保养，经确认，符合要求 | 列出蔬菜、肉制品、粮油调味品等需求单，甲方负责提供 | 有岗位规范和产品标准 | 无特殊要求 | —— | 合格  □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   采取防范人为错误的措施； 做好现场管理，避免腐烂变质；粮油先进先出，避免过期使用；日常做好员工教育 ；  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 厨师长牛\*\*，制作烩菜等餐食，询问了解CCP点等的要求 🞎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 ，现场观察操作人员在制作及上餐，如烩菜、水煮肉片等菜品符合操作要求， 🞎否  查看是否按要求实施了产品标识。是，如调味料等分区分类管理，有区域划分及标识等 🞎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，现场观察油烟净化器、灶台、整箱、消毒柜等运行良好。 🞎否  查看餐食加工/配送环境情况：是，具体见F8.2条款审核记录 🞎否  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。 | |
| 顾客或外部供方的财产 | | Q8.5.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《生产过程控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：  🞎材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 个人信息 口其他个人手机、钱包、衣物等财产   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确 | 保护/防护适宜 | | 个人信息 | 🞎外部供方 🗹顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | | 菜谱 | 🞎外部供方 🗹顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |   异常情况处理：（审核周期内，未发生）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方名称 | 异常原因 | 异常简述 | 报告日期 | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | | |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：区分清楚 防护得当  在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🞎区分清楚 🞎防护得当（不涉及） | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4  H4.3.4.3 | 文件名称 | 如：🗹手册8.3.6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；涉及服务部的主要有：CCP1面点配料；CCP2菜品热加工过程；CCP3工器具消毒；OPRP1分餐。 | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划  H4.3.4.3 | 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：分餐 | 分餐间 | 分餐区使用前紫外线消毒1小时； | 未提供环境消毒记录，不符合要求。 | 现场查看，分餐场所未配备紫外线等，不符合OPRP点策划要求。 | 不符合 | |  |  |  |  |  |  |   HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1：面点配料 | 烹饪间 | 泡打粉使用量<面粉用量的2%、碱面使用量<面粉用量的1%、小苏打使用量<面粉用量的1.5% | 查2023.2.5《食品添加剂使用情况记录》，泡打粉10g（面5斤，符合使用要求）；碱面13g（面3斤，符合使用要求） | 查核2.17，现场使用情况，泡打粉10g（面5斤，符合使用要求）；碱面13g（面3斤，符合使用要求） | 基本符合 | | CCP2：菜品热加工过程 | 烹饪间 | 烧熟煮透， 中心温度≥70℃ | 抽查2023.2.5《炒菜中心温度检测及其品尝记录》，显示中心为小炒肉79℃，佛手瓜木耳78℃，感官、色泽气味、品尝等均正常，基本符合。 | 现场抽查烩菜87.3℃，水煮肉片88.9℃，基本符合温度监控要求。感官、色泽气味、品尝等均正常。 | 符合要求 | | CCP3  工器具消毒 | 食堂/工器具消毒间 | 工具经100℃沸水煮30分钟消毒  器具经红外线杀菌消毒30分钟 | 抽查2023.02.05《招待所消毒记录》，记录了消毒时间30min。 | 记录了30min；现场询问基本一致 | 基本符合 | | | 🞎符合  🗹不符合  🗹符合  🞎不符合 | |
| 可追溯性 | | Q8.5.2  F8.3  H（V1.0）3.7 | 文件名称 | 🗹管理手册8.5.2条款、🞎《良好操作规范》、🗹《标识及可追溯性控制程序》、🞎《配送中心安全控制措施》 | | 🗹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；（不涉及）  🗹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  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—周转筐  组织于 2022 年11 月 10 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 | | 2022-11-10日 | 厨师火候未掌握好，小炒肉未炒熟（模拟，实际不存在） | 2022-11-10日 | 2022-11-10日 | 提供了采购计划 | 提供了11.10留样记录 | 全部回收 |   召回演练记录中未保留追溯的原始凭证记录，同时也未对留样进行确认，已与企业沟通，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 4小时 。  产品留样（适用时）——  抽查产品留样记录：规定要求留样每种130克，留样48h   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 金丝菜（2023.2.5） | 130克 | 2023-02-05日（早餐） | 48h | 冷藏 | | 尖椒土豆丝（2023.2.5） | 130克 | 2023-2-05日（中餐） | 48h | 冷藏 | | 青椒炒肉（2023.2.5） | 130克 | 2023-2-05日（中餐） | 48h | 冷藏 | | 炒笋片（2023-1-16） | 130克 | 2023-1-16日（晚餐） | 48h | 冷藏 | | 羊肉丸子（2022.12.17） | 130克 | 2022-12-17日（午餐） | 48h | 冷藏 | |  |  |  |  |  |   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：当天切配当天使用，存放在周转筐、不锈钢盘中  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：经分餐供客户堂食；  在原材料库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：现场查看：    在半成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（不涉及，当天切配当天使用）  在成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：不涉及，当餐制作，当餐堂食。 | |
| 防护 | | Q8.5.4  H3.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《生产过程控制程序》、口《食堂仓库管理办法》、口《库房管理制度》、《前提方案》《良好生产规范》 | | 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  原辅料仓储由甲方负责，组织负责厨房现场原辅料的管理。 | |
| 现场观察 | 原辅料仓储由甲方负责，组织负责厨房现场原辅料的管理。  查看物料管理规程，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： （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  食品添加剂库房管理：抽查食品添加剂名称： 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  半成品库房管理：抽查成品名称： 不涉及，当天切配当天使用  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： 不涉及 当餐加工当餐售卖  🞎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 | |
|  | |  | 现场观察 | 厨房所需原辅料，由甲方统一提供，主要使用冷藏冰箱、冷冻冰箱等进行短期储存。基本能做到生熟分开。  冷藏柜温度：7.5℃，冷冻柜温度：-2.5℃。留样冰箱温度6.0℃，基本符合。 | | 符合  🞎不符合 | |
| 更改控制 | | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《生产过程控制程序》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：《 体系导入以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | Q8.6  F8.9.4.2  H3.8 | 文件名称 | 《成品验收管理制度》、《配送中心安全控制措施》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》、《食品进货查验记录制度》、《产品检验规程》、《前提方案》《良好生产规范》  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 | —— | 由甲方负责 | □符合 □不符合 | | 餐盒验收 | —— | 由甲方负责 | □符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 服务部现场主要通过感官检验为主 | ☑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 |  | □符合 □不符合 | | | 符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 放行包括：原材料进厂（由甲方负责） □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：（不涉及）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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**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：主要在现场制售过程中，厨房人员通过感官检验、测试餐食中心温度等为主，见服务部Q8.5.1条款审核记录；  抽取成品**检验**相关记录名称：《炒菜中心温度检测及其品尝记录（CCP2）》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2023.2.9 | 现加工热食（炒白萝卜丝、梅菜扣肉等） | 随机 | **烧熟煮透**  中心温度≥70℃ | 炒白萝卜丝78℃；梅菜扣肉81℃。感官、色泽气味、品尝等均正常。检测人王彩平。 | □不合格  ☑基本合格  □不合格 | | 2022.11.21 | 现加工热食（葱爆羊肉、黄瓜鸡蛋） | 随机 | **烧熟煮透**  中心温度≥70℃ | 葱爆羊肉78℃；黄瓜鸡蛋80℃。感官、色泽气味、品尝等均正常。检测人王彩平。 | □不合格  ☑基本合格  □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   现场抽查烩菜87.3℃，水煮肉片88.9℃，基本符合温度监控要求。感官、色泽气味、品尝等均正常。餐食（主食、荤菜、素菜等）的安全性验证没有开展，具体见食品安全小组审核记录。  抽取服务放行相关记录名称：（主要还是通过现场卫生、餐盘整理等工作）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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，主要由厨师长负责，询问基本掌握 □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，具体见Q7.1.5/F8.7/H3.6条款审核记录 □不符合， | |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1  H4.5 | 文件名称 | 如：🗹手册9.1.5/9.1.6条款、🗹《确认和验证程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动。策划“食品安全小组审核记录”   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 | | PRP已实施且有效 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 |  |  |  | 🞎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    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：以现场卫生检查等为主，见8.2/3.3条款审核记录 🞎《清洁作业区沉降菌、表面微生物检验记录》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 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 | | —— |  |  |  |  | □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：《 ——》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   主要以感官检验为主；  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，目前目前🗹未提供餐食、水质等外检报告，具体见食品安全小组审核记录；口**未发现不安全产品。**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | | |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品和产品撤回控制程序》 | | 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  发起纠正措施的指定人员 总经理 。 | |
| 纠正 | | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 审核周期内未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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  H5.1.2 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | | 符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🗹其他——审核周期内未发生  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：《纠正和纠正措施控制程序》 | | 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 | | Q8.7  F8.9.4.3  H5.1.3  H5.1.1 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | | 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：《 审核周期内未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 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 |  |   抽取出售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 | |
| 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，不涉及  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合， | |
| 分析与评价 | | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：手册9.1条款、《XXXX控制程序》、《绩效、监视和测量控制程序》 | | 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，  应利用分析结果进行评价：  产品和服务的符合性；  顾客满意程度；——《顾客满意度调查》  质量管理体系的绩效和有效性；  策划是否得到有效实施；  针对风险和机遇所采取措施的有效性  外部供方的绩效——甲方负责管理  质量管理体系改进的需求。——体现在管理评审  组织应分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。  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——EXCEL统计  见《管理评审报告》 | |
| 分析与评价 | | F9.1.2 | 文件名称 | 如：手册9.1条款、《监视和测量控制程序》 | | 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——见食品安全小组审核记录  ☑ 危害控制计划验证的结果——见食品安全小组审核记录  ☑ 内部审核验证的结果——见9.2条款审核  □ 外部审核有关的验证的结果。——初次审核，暂不涉及  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——EXCEL统计  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《验证分析报告》，《内审报告》、《管理评审报告》 | |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | | Q8.4/7.4  F7.1.6/7.4  H(V1.0)3.5  H2.5.2.3 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》、《食品原料采购索证索票进货查验记录制度》 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | 该组织所认证的场所，主要提供热食类食品制售，原辅料采购、验收、废弃物（餐厨垃圾、固体废弃物、废弃油脂等）处理均由甲方负责。  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《采购控制程序》中有对合格供方的评价准则有简单要求；  ~~查看《合格供方名单》，共有 家；包括了： 。~~甲方负责管理  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；——甲方负责管理  外部提供的过程、产品和服务包括：  原材料采购——甲方负责管理 🞎产品的设计和开发 🗹产品检测【每次发生时】 🞎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：第三方检测  从《合格供方名单》中抽取下列证据：——不涉及  ~~新外部供方的初始评价和选择要求—— 🞎充分 🞎不充分，说明：~~  ~~抽查新外部供方的评价记录名称：《 》，共 家，。~~   |  |  | | --- | --- | | ~~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~~ | | ~~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~~ | ~~——~~ | | ~~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~~ | | ~~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~~ |   ~~厨余垃圾清运：——，营业执照编号：——；~~   |  |  | | --- | --- | | ~~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~~ | | ~~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~~ |   ~~同时抽取： 的供方 ； 供方 ；等与上述供方评价和选择控制情况。🞎一致 🞎不充分，说明：~~  ~~老外部供方的初始评价和选择要求—— 🞎充分 🞎不充分，说明：~~  ~~抽查老外部供方的评价记录名称：《 》~~   |  |  | | --- | --- | | ~~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：~~  c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：  查看《原辅料、食品包装材料验收程序》，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：——该组织策划了相关要求，但按照与甲方签订合同要求，此部分职责需要由甲方负责管理   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 控制点示例 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 | | —— |  | 🞎法律、法规  🞎客户要求  🞎预期用途 |   d) 必要时制定食品添加剂控制措施：🗹是 🞎否——不使用食品添加剂  使用的食品添加剂种类：  🞎增稠剂 🞎抗氧化剂 🞎防腐剂 🞎色素 🞎香精 🞎护色剂🞎酸化剂 🞎加工助剂 🗹其他 ——膨松剂/酸度调节剂  无用量限制种类： 小苏打、泡打粉、碱面  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《采购控制程序》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。——需要由甲方开展实施  ~~提供有《食品进货查验记录制度》~~ | |
| 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。（不涉及库房管理）  🞎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 主要是通过相关方告知书的方式进行 | |
| 控制类型和程度 | | Q8.4.2  F7.1.6 H(V1.0)3.5  F7.4  Q7.4  H2.5.2.3 | 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：《 》（由甲方负责管理）   |  |  | | --- | --- | | ~~供方名称~~ |  | | ~~提供的产品/过程/服务种类~~ |  | | ~~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~~ |  | | ~~提供的产品/过程/服务种类~~ |  | | ~~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 | | Q8.4.3  F7.1.6 H(V1.0)3.5  F7.4  Q7.4  H2.5.2.3 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、口《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。  经询问了解主要通过《招待所采购计划表》等方式进行沟通；  抽查🞎《采购合同》、🞎《厨房每日采购表》、🗹《采购计划》、🞎配送单。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2023年2月5日 | 2023年2月8日 |  |  | | 过程、产品和服务名称 | 食材（调味品/干货/粮油）：如长白菜30斤，茼蒿5斤，甜蜜豆30斤 | 食材（调味品/干货/粮油）：如香菜2斤，韭黄3斤，秋葵2斤，五花肉15斤 |  |  | | 过程、产品和服务要求 | 新鲜，索证齐全 | 新鲜，索证齐全 |  |  | | 产品和服务批准； | 总经理 | 总经理 |  |  | | 方法、过程和设备的批准； | 服务部 | 服务部 |  |  | | 产品和服务的放行的批准 | 服务部 | 服务部 |  |  | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— |  |  | | 外部供方与组织的互动； | 甲方负责提供 | 甲方负责提供 |  |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 不涉及 | 不涉及 |  |  | | 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 |  |  | | |
| 食品欺诈预防 | | H(V1.0)  3.12 | 文件名称 | ☑《预防和消除食品欺诈控制程序》和□《食品欺诈预防计划》 | | 符合  不符合 | | |
| 运行证据 | 企业应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。企业应建立、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。——《预防和消除食品欺诈控制程序》  企业的食品欺诈预防计划应覆盖相关的食品类别，并被企业的HACCP体系所支持。企业应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。——查核程序文件，已规定每年1次。  企业建立并保持食品欺诈脆弱性评估程序（——提供有《预防和消除食品欺诈控制程序》），包括：  a）识别潜在的脆弱环节； 提供《原辅料脆弱性风险评估表》 ，原辅料识别覆盖范围不充分，另结合企业实际经营职责过程不够充分，已现场与企业沟通；  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：餐食加工过程控制等 来进行控制。  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；  与 2022 年 9月 1 日 进行了食品欺诈预防计划确认，2022年9月10日进行了食品欺诈预防计划的验证。 | |
|  | |  |  |  | |  | | |

说明：不符合标注N