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：食品安全小组/HACCP小组 负责人：王晓东 陪同人员：孙伟 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙：H，任泽华：F 审核日期：2023-02-18下午 | |
| 审核条款：FSMS:5.3/7.1.5/8.2/8.3/8.5/8.6/8.8  H:2.5.1/3.1/3.3/3.7/3.10/3.11/3.12/4.1-4.6 | |
| 组织的角色、职责和权限 | F5.3  H2.5.1 | | 文件名称 | 🗹管理手册第5.3章 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 有食品安全小组名单，包括了运营部、服务部 的人员  公司在手册和《岗位职责和任职要求》中对食品安全小组/HACCP小组的职责进行了规定，主要负责做好食品安全策划、危害分析预备工作、危害分析、确定控制措施（包括HACCP计划和OPRP等），对控制措施进行确认和验证等。通过会议、文件等方式进行传达，询问食品安全小组成员 王晓东 ，基本清楚。  HACCP小组长/食品安全小组组长： 王晓东 先生 ，  HACCP小组长/食品安全组长负责：  确保FSMS/HACCP体系的建立、实施、维护和更新；  管理和组织食品安全小组/HACCP小组的工作；  确保食品安全团队的相关培训和能力；  向最高管理层报告FSMS/HACCP体系的有效性和适宜性。  所有人员有责任向食品安全组长 🞎食品安全小组成员 报告与FSMS有关的问题 |
| 食品安全管理体系外部建立的要素 | F7.1.5 | | 文件名称 | 手册第7.1.7条款、 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织使用外部建立的FSMS要素，包括：——企业自行建立FSMS体系  建立PRP/GHP  进行危害分析和危害控制计划  建立、保持、更新和持续改进其FSMS  组织确保所提供的要素为：  a） 以符合ISO22000标准要求的方式建立； 是 🞎否  b） 适用于受审核方的场所、过程和产品； 是 🞎否  c） 与食品安全小组调整其与受审核方的工艺和产品相适应；是 🞎否  d） 按ISO22000标准要求实施、保持和更新； 是 🞎否  e） 作为文件信息保留。 是 🞎否 |
| 良好卫生规范 | H(V1.0)3.3 | | 文件名称 | □手册第3.3条款、☑《前提方案》☑《良好卫生规范（GHP）》□《良好操作规范》□《配送中心安全控制措施》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 应按照适用的法律法规、标准、操作规范和指南要求建立并实施企业的GHP。以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。  本企业的良好卫生规范所依据的卫生规范： 《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》  是否与相关产品/服务相适宜 🗹是 🞎否，说明：  见🗹《**良好卫生规范**》🗹前提方案、🗹SSOP 🞎《良好操作规范》  《前提方案》评审周期为：说明： 每年1次  是否当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时实施评审。见3.4  🗹是 🞎否，说明： 审核周期内未发生  企业应对良好卫生规范的运行实施监视和测量。  🗹是 🞎否，见服务部H3.3条款审核记录  企业应基于风险分析，建立生产加工环境监测计划，以减少食品污染的风险。 🗹是 🞎否，见H3.3 审核记录  企业应对良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。  🗹是 🞎否，见4.4条款审核记录  验证活动应包括：  🗹监视测量、🗹纠正措施（目前发生主要是内审）、🗹记录的审核 🗹卫生清洁效果的评估。 |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | | 文件名称 | 🗹《前提方案》🗹《卫生标准操作程序》、🞎《配送中心安全控制措施》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施、保持和更新PRP，以便于防止和/或减少产品、产品加工和工作环境中的污染物（包括食品安全危害）。  本企业的前提方案所依据的卫生规范：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 《餐饮服务食品安全操作规范》  是否与相关产品/服务相适宜 是 🞎否，说明：  内容包括：  a) 建筑物和相关设施的构造与布局； 有 🞎无  b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局； 有 🞎无  c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给； 有 🞎无  d) 包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务； 有 🞎无  e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性； 有 🞎无  f) 供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ； 有 🞎无  g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 有 🞎无  h) 防止交叉污染的措施； 有 🞎无  i) 清洁和消毒； 有 🞎无  j) 人员卫生； 有 🞎无  k) 产品信息/消费者意识； 有 🞎无  l) 其他有关方面。 🞎有 🞎无  🗹《良好操作规范》🗹《前提方案》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  规定PRP的选择、建立、适用的监测和验证的文件化信息。 🗹是 🞎否  该企业前提方案（PRPs） 符合下列要求：  a) 与组织及其在食品安全方面所处形势相适宜；  b) 与组织运行的规模和类型、制造和（或）处置的产品性质相适宜；  c) 在整个生产系统中实施，无论作为通用方案还是适用于特定产品或生产线的专门方案；  d) 获得食品安全小组的批准。批准日期： 2022 年 9 月 1日  8. 2. 3 当选择和（或） 制定前提方案（PRPs） 时， 组织应考虑：  1) ISO/TS 22002系列适用技术规范；  🞎ISO/TS 22002-1《食品安全前提方案 食品生产》；  ISO/TS 22002-2《食品安全前提方案 餐饮》；  🞎ISO/TS 22002-3《食品安全前提方案 种植》  🞎ISO/TS 22002-2《食品安全前提方案 食品包装制造》  2）立法/执法要求和顾客要求；  🗹立法执法要求：满足相关法律法规要求、满足客户要求  🗹顾客要求：餐食干净卫生、上餐及时、服务热性周到。  3）适用法典和指南。  无 |
| 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 |
| 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。 |
| 危害控制  总则 | H(V1.0)  4.1 | | 文件名称 | □HACCP管理手册4.1条款 🗹《危害控制计划》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组/HACCP小组应按照如下要求制定并组织实施食品的《危害控制计划》，系统控制显著危害，确保将这些危害防止、消除或降低到可接受水平，以保证食品安全。  要求包括：  a) 进行危害分析和制定控制措施； 🗹有 🞎无  b) 确定关键控制点； 🗹有 🞎无  c) 确定经确认的关键限值； 🗹有 🞎无  d) 建立关键控制点的监控系统； 🗹有 🞎无  e) 建立纠偏措施； 🗹有 🞎无  f) 确认HACCP计划，建立验证程序； 🗹有 🞎无  g) 保持HACCP原理得到有效应用的文件和记录。 🗹有 🞎无  影响HACCP计划有效性的因素的变化：  🗹产品配方的改变 🗹工艺的改变  🗹加工条件的改变 🗹其他变化——法律法规的变化、合同要求变化、地址发生变化等  《危害控制计划》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  规定任何影响HACCP计划有效性因素的变化，对HACCP计划进行确认、验证，必要时进行更新。 🗹是 ，体系初次导入，已进行了确认和验证，具体见食品安全小组审核记录的4.5条款  🞎否， 初次审核未发变化 |
| 预备步骤  \_HACCP小组的组成 | H(V1.0)  4.2.1 | | 文件名称 | □《质量和食品安全手册》、☑《危害控制计划》 | ☑符合  □不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系方面具有多学科知识和经验的结合，包括：  ☑人员能力管理 ☑设备管理 ☑原材料采购 ☑产品生产 ☑服务提供 ☑工艺执行  ☑ 产品交付 ☑食品危害计划验证  HACCP小组/食品安全小组成员组成信息：   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 部门 | 姓名 | 学历 | 经历 | 培训 | 批准 | 活动 | 其他 | | 管理层/食品安全小组组长 | 王晓东 | 大专/工商管理 | 20年 | 🗹是  🞎否 | 🗹是  🞎否 | 负责组织食品安全小组工作，组织开展确认及验证工作等 |  | | 运营部 | 王晓东 | 大专/工商管理 | 20年 | 🗹是  🞎否 | 🗹是  🞎否 | 负责策划培训、组织开展培训工作 |  | | 服务部-厨师 | 牛彦飞 | 初中 | 20年 | 🗹是  🞎否 | 🗹是  🞎否 | 参与食品安全小组工作，编制 HACCP，监督检查管理体系的运行，产品放行工作 |  | | 服务部经理 | 李卓 | 中专 | 18年 | 🗹是  🞎否 | 🗹是  🞎否 | 参与食品安全小组工作，负责餐食加工制作过程管理 |  | | 服务部仓库 | ——甲方负责管理 |  |  | ~~🞎是~~  ~~🞎否~~ | ~~🞎是~~  ~~🞎否~~ | ~~参与食品安全小组工作，负责产品出入库管理工作~~ |  | | 服务部-采购 | ——甲方负责管理 |  |  | ~~🞎是~~  ~~🞎否~~ | ~~🞎是~~  ~~🞎否~~ | ~~参与食品安全小组工作，负责原辅料采购、供方管理~~ |  | | 运营部-销售 | 王晓东 | 大专/工商管理 | 20年 | 🗹是  🞎否 | 🗹是  🞎否 | 参与食品安全小组工作，负责生客户投诉、客户订单管理管理 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |   是否聘请外部专家 🞎是，协议或者合同等 🗹否  HACCP小组/食品安全小组成员应具有与企业的产品、过程、所涉及危害相关的专业知识和经验，并经过适当培训。——培训见运营部审核记录  保持HACCP小组/食品安全小组成员的学历、经历、培训、批准以及活动的记录。🗹是 🞎否  🗹 HACCP小组长/食品安全小组长： 王晓东 先生  HACCP小组长/食品安全小组长负责： 在手册中有描述  🗹 确保HACCP体系的建立、实施和保持；  🗹 向最高管理层报告HACCP体系的有效性、适宜性以及任何更新或改进的需求；  🗹 领导和组织HACCP小组的工作，并通过教育、培训/实践等方式确保HACCP小组成员在专业知识/技能和经验方面得到持续提高。 |
| 实施危害分析的预备步骤 | F8.5.1  H（v1.0）4.2.2.1  H（v1.0）4.2.2.2  H（v1.0）4.2.3 预期用途的确定  H（V1.0）4.2.4  H（V1.0）4.2.5 流程图的确认 | | 文件名称 | ☑《危害控制计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组为进行危害分析，收集、保持和更新初步形成文件的信息。包括但不限于：  适用的法律、法规 客户要求 组织的产品、过程和设备；  与食品安全管理体系相关的食品安全危害。  抽查原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》  原材料：大米、面粉、鲜冻畜禽肉类、蛋类、蔬菜类、豆制品类等  食品添加剂： 碱面、泡打粉、小苏打  辅助材料： 加工用水、调味料类（如酱油、醋、食用盐、等）、香辛料类  包装材料：不锈钢餐盘、陶瓷碗、餐筷等  包括下列内容：  🗹 原料名称；  🞎 原料类别；（未描述已现场沟通）  🗹 生物、化学和物理特性；  🗹 配方成分的组成，包括添加剂和加工助剂；  🗹 来源（如动物、矿物或蔬菜）；  🗹 产地（出处）；  🗹 生产方法；  🗹 包装；  🗹 储存条件和保质期；  🗹 运输；  🗹 交付方式；  🗹 接收要求、接收方式和使用方式。  🗹 使用或生产前的预处理和/或处置；  🗹 与采购材料和辅料预期用途相适宜的有关食品安全的接收准则或规范。  最终产品《特性描述》：热菜类、主食类（米饭、汤类）、面点类  🗹 产品名称；  🞎 产品类别；（未明确，已现场沟通）  🗹 组成/成分；  🗹 与食品安全有关的生物、化学和物理特性；  🗹 产品的加工方式；  🗹 产品的销售方式和标识；  🗹 预期保质期和储存条件；  🗹 包装；  🗹 食品安全标签和/或操作、制备和预期用途说明；  🗹 分配和交付方法  🗹 其他必要的信息，包括相关主管部门或企业对终产品的限制要求等。如 无  HACCP小组在产品描述的基础上，识别并确定所需的下列适用信息：   1. 顾客对终产品的消费或使用期望，法规及相关标准要求；   🗹符合适用的法律、法规要求 🗹组织的产品、过程和设备；  🗹与食品安全管理体系相关的食品安全危害。  见《外来文件清单》和电子版文件   1. 终产品的预期用途和储藏条件，以及保质期；   产品的预期用途，为 古城煤矿招待所就餐人员提供热食类餐食服务  产品的储藏条件，为 烧熟后２小时的食品中心温度保持在 60℃以上，保质期为烧熟后 4 小时；  产品的保质期，为 烧熟后２小时的食品中心温度保持在 60℃以上，保质期为烧熟后 4 小时；   1. 终产品预期的食用或使用方式   🗹即食 🞎凉拌 🞎蒸煮 🞎煎炒 🞎病人 🞎继续加工 🞎其他；   1. 产品预期用途的顾客对象；   顾客对象为：大众人群 （古城煤矿招待所就餐人员）   1. 直接消费产品对易受伤害群体的适用性   🞎不适用 🗹适用，如🞎婴幼儿 🞎老人 🞎病人 🗹易过敏者 🞎团体用餐 🞎其他（学校师生）；  f）产品非预期（但极可能出现）的使用或使用方式： 餐时温度低于10℃或餐食温度在10-60℃存放时间超过2h不可食用，或有异味情况等  g) 其他必要的信息，如 无  保持产品预期用途的记录，见《危害控制计划》、见——服务部审核记录。  流程图和过程描述  食品安全小组建立、保持和更新流程图（见附件），进行危害分析时，应当使用流程图作为评价食品安全危害可能发生、增加、减少或者引入的依据。  流程图应清晰、准确，并在进行危害分析所需的范围内足够详细。流程图包括以下内容：  🗹 每个步骤及其相应操作；  🗹 操作步骤的顺序和相互作用；  🞎 任何外包过程；（未作描述，已现场沟通）  🗹 原材料、辅料、加工助剂（不适用）、包装材料、公用工程和和中间产品投入点；  🞎返工点和循环点；（不适用）  🗹 成品、中间产品和副产品放行点及废弃物的排放点。  流程图现场确认  HACCP小组于 2022年9月 1日在现场确认了流程图的准确性。 |
| H（V1.0）4.2.4 过程描述及流程图的制定 | |  | 过程和过程环境的描述：  食品安全小组在进行危害分析所需的范围内已提供：   1. 经营场所的布局，包括食品和非食品加工区；   🗹厂区周边图；🗹厂区平面图；（包括：🗹清洁区，🗹准清洁区，🗹一般清洁区）   1. 加工设备及接触材料、加工助剂及材料流向；   🗹车间平面图（含设备布局）（包括：🗹清洁区，🗹准清洁区，🗹一般清洁区）  🗹工艺流程图（含循环点（不适用）、返工（不适用）、物料进入、废料排出、外包（未作描述，已现场沟通）等）  🗹人流图，🗹气流图，🗹水流图，🗹物流图 ，🗹防虫害图（蚊蝇、鼠、蟑螂、鸟等）   1. 现有🗹PRP 🗹OPRP 🗹工艺参数、控制措施 2. 可能影响控制措施选择和严格性的外部要求   🗹来自法律法规——法律法规的变化/更新、监督抽查等  🗹监管机构的要求———监督抽查等  🗹客户要求——改变终产品特性、合同约定发生变更、临时特殊要求等  生产/服务流程是否存在因预期季节变化的情况：  🗹不存在季节的因素 🞎存在季节的因素，说明：  是否存在轮班模式  🗹单班 🞎多班次，说明： | 🗹符合  🞎不符合 |
| 可追溯性 | 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 ——具体见服务部审核记录   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  |  |  |  |  |   可追溯性系统证据的保留期限 —— 个月，至少包括产品的保质期 ——小时 。  产品留样（适用时）——  抽查产品留样记录：——见服务部审核记录   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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。 |
| 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： ——见服务部审核记录   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | —— | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎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《产品召回记录》，并向最高管理者报告，作为管理评审的输入。 |
| 危害分析 | F8.5.2  H（V1.0）4.3.1  H（V1.0）4.3.3 | 文件名称 | | 🗹《危害控制计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 食品安全小组于 2022年9月 1 根据初步情况进行危害分析，确定需要控制的危害。控制程度应确保食品安全，并在适当情况下采用多种控制措施的组合。  组织应识别并记录与产品类型、工艺类型和工艺环境相关的所有合理预期发生的食品安全危害。  本企业的食品安全危害识别基于：  🗹 根据8.5.1收集的初步信息和数据；  🗹 生产实现/服务提供经验；可包括熟悉其他设施的产品和/或过程的员工和外部专家提供的信息。  🗹 内部和外部信息，尽可能包括流行病学、科学和其他历史数据；  🗹 来自食品链的与最终产品、中间产品和食用时食品安全相关的食品安全危害信息；  🗹 法律、法规要求，包括相关产品食品安全标准  🗹 客户要求。  充分详细地考虑危险，以便进行危险评估和选择适当的控制措施。  HACCP小组/食品安全小组根据工艺流程、危害识别、危害评估、控制措施等结果提供形成文件的危害工作分析单。危害分析工作单包括：  🗹加工步骤 、🗹潜在的危害、🗹显著危判定的依据、 🗹控制措施、 🗹各因素之间的相互关系 。  《危害分析工作单》的内容包括：  🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  危害分析结果受到任何因素影响时，对危害分析工作单做出必要的更新或修订。  🗹未受到影响 🞎受到影响，说明：  保持形成文件的危害分析工作单。🗹是 🞎否  见《危害分析工作单》中的主要食品安全危害，包括：  **显著危害包括：**  化学危害：🗹重金属 🗹农药残留 🗹兽药残留 🗹黄曲霉毒素 🞎放射性物质 🞎贝类毒素  🗹超量的食品添加剂 🞎化学品（润滑油、清洁剂、消毒剂、杀虫剂） 🗹苯并芘  🗹二氧化硫残留 🞎有毒有害种子 🞎其他  食用油：🗹酸价 🗹过氧化值  生物危害：🗹大肠杆菌 🗹金黄色葡萄球菌 🗹志贺氏菌 🗹霉菌 🞎酵母菌 🗹沙门氏菌  🞎副溶血弧菌 🗹寄生虫 🞎革兰氏阳性菌 🞎革兰氏阴性菌 🗹其他（菌落总数）  物理危害：🗹金属屑 🗹玻璃渣 🗹碎石 🗹沙子 🗹其他异物——头发、线头、蚊蝇等  原辅材料危害分析：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要原料名称 | 潜在危害 | 控制措施 | | 粮油类（如大米、面粉、植物油等） | 🞎有害微生物 🗹重金属  🗹黄曲霉毒素 🗹苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留  🗹酸价 🗹过氧化值 | 🗹向供方索取检测报告（甲方负责管理）  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 蔬菜类 | 🞎有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告（甲方负责管理）  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 鲜冻畜禽肉类 | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🗹兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告（甲方负责管理）  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 如酱油、醋、白砂糖、味精、食用盐等调味料类 | 🗹有害微生物 🗹重金属  🗹黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留  🗹螨 | 🗹向供方索取检测报（甲方负责管理）  告  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 禽蛋类 | 🞎有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告（甲方负责管理）  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 包材器皿：不锈钢餐盘、陶瓷餐碗、餐筷等 | 🗹有害微生物 🗹重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留  🞎脱色试验 | 🞎向供方索取检测报告（甲方负责管理）  🞎企业自行检测  🗹第三方检测报告（企业委托进行验证）  🗹使用前进行清洁消毒 | | 工器具（不锈钢类、陶瓷碗类等） | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留  🗹溶剂残留 | 🞎向供方索取检测报告  🞎企业自行检测  🗹第三方检测报告（企业委托进行验证）  🗹使用前进行清洁消毒 |   一阶段问题：原辅料采购、厨余垃圾清运为甲方负责，手册中描述不准确；2）HACCP计划中未描述添加剂（现场查见小苏打、纯碱、泡打粉），也未进行危害分析；二阶段验证已在手册中明确原辅料采购验收由甲方负责管理，同时涉及的危害控制计划中的原CC1点发生变更，由甲方负责控制（餐饮服务合同规定执行），未进行识别描述及分析的食品添加剂，二阶段验证已整改。  **最终产品危害分析：**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要原料名称 | 潜在危害 | 控制措施 | | 米饭、面点等主食 | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留  🞎清洗剂残留 | 🗹OPRP  🗹作业指导书&SSOP  🞎CCPs  🞎OPRP &CCPs | | 热菜类（荤菜、素菜、汤类等） | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🗹OPRP  🗹作业指导书&SSOP  🗹CCPs  🞎OPRP &CCPs | |  | 🞎有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留  🞎溶剂残留 | 🞎OPRP  🞎CCPs  🞎作业指导书&SSOP  🞎OPRP &CCPs |   出现、引入的危害：  🗹原材料 🞎加工助剂 🗹食品添加剂 🗹加工用水/冰/蒸汽 🗹接触面 🗹包装材料 🗹其他—烹饪过程  过程中增加和持续的危害：  🗹加工过程： 生熟未分开等交叉污染  🗹储存过程： 温度控制、清洁消毒不当等导致微生物繁殖  🗹席间服务过程： 交叉污染导致  🞎运输过程： ——  组织确定了所识别最终产品的每种食品安全危害的可接受水平。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 控制点示例 | 潜在危害 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 | | 主食类、热菜类 | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留 | 按《危害控制计划》执行 | 🗹法律、法规  🗹客户要求  🗹预期用途 | | 餐具（不锈钢餐盘、餐碗等） | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素🞎苯并芘、  🞎农药残留 🞎兽药残留  🞎脱色试验阴性 | 按GB14934执行 | 🗹法律、法规  🗹客户要求  🗹预期用途 | |  |  |  |  |   控制措施的选择和分类  组织在危害评价的基础上，选择适当的控制措施或控制措施的组合，以防止或将已识别的显著食品安全危害降低到规定的可接受水平。  组织将选定的识别控制措施应采用系统方法进行分类为：  🗹OPRP 🗹CCPs 🗹OPRP &CCPs  对于选择的每一项控制措施，评估以下内容：  🗹 其功能失效的可能性；  🗹 功能失效时后果的严重性；该评估应包括：  1） 对已识别的重大食品安全危害的影响；  2） 与其他控制措施相关的位置；  3） 是否专门制定和实施，将危害降低到可接受的水平；  4） 无论是单一措施还是控制措施组合的一部分  对于每项控制措施，系统方法包括对以下各项可行性的评估：  a） 建立可测量的关键限值和/或可测量/可观察的行动标准；  b） 监测以发现任何未能保持在临界极限和/或可测量/可观察到的行动标准内的情况；  c） 故障时及时修正。  控制措施的选择和分类的决策过程和结果应保持为文件化信息。  可能影响控制措施的选择和严格性的外部要求（如法律、法规和顾客要求），  🗹已收集相关法规，——见运营部审核记录  🞎未收集相关法规  🞎收集相关法规不全面，说明： |
| 控制措施和控制措施组合的确认 | F8.5.3  H（V1.0）4.4 | 文件名称 | | 🗹《管理手册》8.5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | | 组织就控制措施和控制措施组合能够防止、消除或将成品中食品安全危害减少到可接受水平进行了确认。  🗹见确认的证据，对🗹OPRP计划、🗹HACCP计划所有要素有效性的证实：🗹全面 🞎不全面，说明：  确认时间： 🗹实施前【2022-09-01】，🞎变更后 🞎定期 🞎其他  确认内容：  🗹危害识别、 🗹CCP、 🗹控制措施、 🗹CCP监控的方法和频率、 🗹纠正措施、  🗹验证的方式和频率 🗹记录方式等  建立🗹OPRP计划/🗹HACCP计划时，对控制措施和相应的关键限值确认的方式可选择：  🗹实施确认研究；  🗹科学文献综述；  🗹使用权威机构发布的指南；  🗹采用数学模型。  如HACCP计划为外部专家制定，应确认关键限制是否适用于企业的特定操作条件和产品。  🞎是 🗹否，说明： 企业自行制定《危害控制计划》  在HACCP体系初次运行时，应保留相应的记录，以证明在现有的操作条件下HACCP体系能持续达到控制效果。  🗹是 🞎否，说明： 见各部门运行记录  当控制措施涉及操作的改变时，应做出相应的变更，并修改流程图。  操作是否发生改变，🗹否 🞎是，相应的变更为：  流程图修改内容： 未发生  当上述控制措施有效性受到影响时，应评价、更新或改进控制措施，并再确认。  🗹未受到影响 🞎受到影响，说明：  应保持控制措施的制定依据和控制措施的文件。  制定依据：🗹标准 🗹行业经验 🞎其他  抽取确认证据：🞎成品型式检验相关记录 🞎试验 🞎检查 🗹其他——安全性验证报告，名称：《 检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   未提供餐食餐具的安全性验证报告，开具不符合项  提供有《控制措施组合确认记录》，确认时间：2022-09-01  《HACCP计划确认记录》，确认时间：2022-09-01  当确认结果表明上述不能被证实时，组织应对控制措施和（或） 其组合进行修改和重新评估。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 修改项目 | 具体修改内容 |  | | 控制措施（过程参数、 严格度和/或其组合） | —— |  | | 原料 | —— |  | | 工艺技术 | —— |  | | 成品特性 | —— |  | | 物流方式 | —— |  | | 成品预期用途 | —— |  | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4  H（V1.0）4.3.4 | 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：**   | **控制措施** | **所控制显著危害** | **行动准则/CL** | **监控程序** | **记录** | | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP1面点配料 | 化学危害：添加剂超标 | 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% | 操作人员每次用称称量添加（实际查核有复核人） | 《添加剂使用记录》 | | CCP2：菜品热加工过程 | 生物危害：致病菌超标 | 餐食中心温度≥70℃ | 厨师长每锅感官检查，抽检测试食物的中心温度 | 《炒菜中心温度检测及其品尝记录》 | | CCP3：  工器具消毒 | 生物危害：致病微生物残存 | 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 | 消毒人员在每批次消毒时进行检查/监控温度时间 | 《餐具消毒记录表》  《工器具消毒记录表》 | | OPRP1：分餐 | 生物危害：致病菌污染 | 分餐区使用前紫外线消毒1小时 | 服务部经理在每次分餐前确认紫外线消毒1h | 《招待所消毒记录》 | |  |  |  |  |  | |
| F8.5.4.4 超出关键限值或行动限值采取的措施  H（V1.0）4.3.3.4 | 运行证据 | | 应针对CCP的每个关键限值的偏离预先制定纠偏措施，以便在偏离时实施。见 《HACCP计划-》  纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 控制措施 | 偏离识别是否合理 | 纠偏措施是否合理 | 其他 | | CCP1面点配料 | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 |  | | CCP2：菜品热加工过程 | 🞎合理 🗹基本合理  🞎不合理，需改进 | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 |  | | CCP3：  工器具消毒 | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 | 🗹合理 🞎基本合理  🞎不合理，需改进 |  | |  |  |  |  |   🗹体系建立以来/🞎近一年 发生超出行动限值或行动限值的情况 🞎是 🗹否   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 发生日期 | 偏离原因 | 受影响产品的评估 | 受影响产品的放行 | 受影响产品放行的人员 | 纠偏措施 | 纠偏人员 | 有效性评价 | | —— |  | 🞎生物特性的测量或检验  🞎化学特性的测量或检验  🞎物理特性的测量或检验 | 🞎放行至后续操作  🞎返工  🞎降级  🞎改变用途  🞎废弃  🞎其他 |  |  |  | 🞎有效  🞎无效 |   组织超出行动限值或行动限值时所采取的纠正（见F8.9.2）和纠正措施（见F8.9.3）。  当某个关键限值的监视结果反复发生偏离或偏离原因涉及相应控制措施的控制能力时，HACCP小组应重新评估相关控制措施的有效性和适宜性，必要时对其予以改进并更新，保持纠偏记录。  见 纠偏记录，审核周期内未发生 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 8.5.4.5实施危害控制计划  H（V1.0）4.3.4.3 | 现场查看 | | OPRP计划的实施情况：“见服务部审核记录”   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | OPRP1 |  |  |  |  |  | | OPRP2 |  |  |  |  |  | | OPRP3 |  |  |  |  |  |   HACCP计划的实施情况：“见服务部审核记录”   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1 |  |  |  |  |  | | CCP2 |  |  |  |  |  | | CCP3 |  |  |  |  |  | | CCP4 |  |  |  |  |  | | 🗹符合  🞎不符合 |
| PRP和危害控制计划文件的更新 | F8.6 | 文件名称 | | 🗹手册9.1.5 条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 制定OPRP计划和（或） HACCP计划后，组织对如下信息进行更新：  🗹审核周期内未发生   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 变更的内容 | 变更的时间 | 变更的内容 | | 原料、 辅料和与产品接触材料的特性 |  |  | | 成品特性 |  |  | | 预期用途 |  |  | | 流程图、 工艺步骤和控制措施 |  |  | | PRP |  |  | | OPRP计划 |  |  | | HACCP计划 |  |  | |
| 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 | | 🗹《确认验证控制程序》  验证程序包括：  🗹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 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🞎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 | 首次运行或发生变更时、暂停重新运行、每年1次 | 食品安全小组/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 | 每年一次或特殊情况时 | 食品安全小组/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 | 每年一次或特殊情况时 | 食品安全小组/HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 🗹检查 | 首次运行或发生变更时、暂停重新运行、每年1次 | 食品安全小组/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  验证活动采用方式：  🗹观察、🗹内部审核 🞎外部审核 🗹校准 🗹抽样检测验证产品的安全性 🗹记录评审 🞎环境采样和检测（不适用）。  🗹《确认验证控制程序》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  《控制措施组合确认单》，2022-09-01，《HACCP计划确认》：2022-09-01，进行验证；  前提方案验证，2022-09-10，HACCP计划验证，2022-09-18，  《单项验证结果评价单》，2022-09-01，《危害分析验证》2022-09-18，时间策划不够合理，现场沟通；  《管理体系验证报告》 2022-09-15；  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：《——》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  |   目前主要以清洁为主；餐食餐具的安全性验证已开具不符合项。  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 | |  |  |  |  |  |  |   生产加工过程用水主要是城市官网用水，已安排第三方检测验证，还未取得报告，已开具不符合项。  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**  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《管理评审报告 》、《验证结果分析分析报告》2022-09-15（时间策划不合理，现场沟通）  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  —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明  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： 见不符合项整改 ；  外委验证的内容：主要是对成品主食、热菜类的安全特性指标进行验证，已开具不符合项，见整改证据。  应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2 | 文件名称 | | 🗹《确认验证控制程序》🞎《危害分析和HACCP计划制定、实施和验证管理程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 食品安全小组对验证结果进行分析，并将其作为食品安全管理体系绩效评估的输入  **有**  **《PRP验证记录表》，2022-09-18，结论：控制有效**  **《危害分析验证记录》，2022-09-18，结论：验证结果符合。**  **《HACCP计划验证记录表》，2022-09-18，结论：控制措施有效，时间策划不够合理，已与企业沟通。**  **《验证结果分析报告》，2022-09-15，结论：控制措施有效。时间策划不合理，已现场沟通。** |
| HACCP计划记录的保持 | H（V1.0）4.6 | 文件名称 | | 🗹《记录控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | 应保持HACCP计划建立、运行、验证、更新等记录。  HACCP计划记录的控制应与体系记录的控制一致。  HACCP计划记录应包括相关信息。  验证记录应包括的信息：  a）产品描述记录：🗹企业名称和地址、🞎加工类别、🗹产品类型、🗹产品名称、🗹产品配料、🗹产品特性、🗹预期用途和顾客对象、🗹食用（使用）方法、🗹包装类型、🗹贮存条件和保质期、🗹标签说明、🗹销售和运输要求、🞎其他  《产品描述记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  b) 监控记录：🗹企业名称和地址、🗹产品名称、🗹加工日期、🗹操作步骤、🗹CCP、🗹显著危害、🗹关键限值（操作限值）、🗹控制措施、🗹产品配料、🗹产品特性、🗹预期用途和顾客对象、🗹食用（使用）方法、🗹包装类型、🗹贮存条件和保质期、🗹标签说明、🗹销售和运输要求、🞎其他  《监控记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  c) 纠偏记录：🗹企业名称和地址、🗹产品名称、🗹加工日期、🗹偏离的描述和原因、🗹采取纠偏措施及结果、🗹受影响产品的批次和隔离的位置、🗹受影响产品的评估方法和结果、🗹受影响产品的最终处置、🗹纠偏人员签名和纠偏日期、🗹纠偏记录审核签名和日期、🞎其他  《纠偏记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  审核周期内未发生纠偏情况  d）应保持HACCP计划应有的记录。例如，应保持验证活动记录的主要记录：🗹HACCP计划修改记录、🗹半成品成品定期检测记录、🗹CCP监控审核记录、🗹CCP纠偏审核记录、🗹CCP现场验证记录、🞎其他。  《HACCP计划记录》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明：  HACCP计划实施记录见各部门审核记录  HACCP计划记录的控制应与体系记录的控制一致。见H1.2.4章节，保持一致。 |

说明：不符合标注N