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：运营部 负责人：洪年香 陪同人员：徐良 | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙QFH、任国平QF（实习）  审核日期：2023-3-14上午 | | |
| 审核条款：  Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5/9.1.2  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/5.2 | | |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3  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 | | 主要负责供方及采购管理，顾客的接待、顾客订单的确认、评审、接受客户订单；负责顾客食品配送过程的服务提供，基础设施、工作环境；标识和可追溯性管理；产品和服务的设计和开发；应急准备和响应/产品撤回召回；负责顾客财产信息的防护、负责顾客满意度调查、顾客抱怨投诉等。 |
| 管理目标及其实现的策划 | Q6.2  F6.2  H2.4.2 | 文件名称 | | 如：手册第6.2条款、《2022.1-2023.2年各部门食品安全目标及考核结果统计》 | 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。为实现总管理目标目标而建立的各层级管理目标，目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总管理目标分解到本部门的实现情况的评价及其测量方法如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 本部门管理目标 | 考核频率 | 考核方法 | 目标实际完成（2022.1-2023.2） | | 食品安全事故为0 | 月度 | 合格数/总数×100% | 每月均为0 | | 产品合格率100% | 月度 | 实际发生次数 | 每月均为100% | | 采购主要原材料购进合格率100％ | 月度 | 合格次数/总次数×100% | 每月均为100% | | 餐饮服务现场设备、电器设备完好率100% | 月度 | 设备完好数/设备总数\*100% | 每月均为100% | | 合格供方评审率100% | 年度 | 评审数/总数×100% | 100% | | 顾客满意度≥85% | 年度 | 顾客满意度调查统计 | 94.7% | |  |  |  |  |   目标已实现，2023年3月及后续目标在实施中  🞎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。 |
| 基础设施 | Q7.1.3  F7.1.3 | 文件名称 | | 如：手册第7.1条款、《设备设施管理程序》、《基础设施控制程序》、《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 🗹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 |   查看对设备维保的控制：  提供有《设备台账清单》、《配送车辆保洁记录》、《设备日常维护保养检查表》等，有大型推车式蒸汽蒸箱、蒸汽炖锅、可倾燃气炒锅、小型面包车等，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 冷藏柜 | 2022-11-23 | 每月 | 卫生、制冰效果、温度监控等 | | 维保记录 | 冷藏冷冻设施 | 2022-4~2023.3.14 | 每天 | 卫生、制冰效果、温度监控等 | | 维保记录 | 配送车辆 | 2023-2-23 | 每万公里 | 转动轴、润滑油添加、死角清理 | | 维保记录 | 蒸汽炖锅 | 2023-2-18 | 每天 | 蒸汽管道完好性，卫生、安全、温度监控等 | | 维保记录 | 热风消毒柜 | 2023-3-10 | 每天 | 密封性、温度监控、卫生等 | | 维保记录 |  |  |  |  |   抽查浙AQ34G6、浙A9XZ35、浙A2J3E7等提供了车辆行驶证，均在有效期。车辆由公司总部统一安排定点维保，一般万公里保养。  查看对设施、设备等维修的控制，目前因主要为新购置设备，在体系导入审核周期内未发生维修情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 |  | 维修日期 | 验收结果 | 备注 | | 无 |  |  |  | 口合格 □缺少 |  | |  |  |  |  | 口合格 □缺少 |  | |  |  |  |  | 口合格 □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（杂物货梯） | 01 | DTJ2022ZTDTA00039 | 2023年5月 | 有效 □过期 | 有 □无 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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（商家免费保养） | | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | | 河北博菱电梯有效公司 | 2023.5 | 属生产厂家免费维保 | 基本符合 | | **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） | 01 | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |   电梯维保及点检情况由物业进行管理。 |
| 顾客沟通等 | Q8.2.1  F7.4  Q7.4  F8.2 | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《产品和服务要求控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 🗹提供有关产品和服务的信息  🗹处理问询（产品介绍、订货会）  🗹招、投标 | 🗹会议、🗹电话、🗹微信、🗹访问 | 🗹招、投标书  🗹公司网站 | | 售中 | 🗹签订合同 🗹订单  🗹处理变更（适用时） | 🗹电子版 🗹纸质 | 🗹合同  🗹订单（系统中） | | 售后 | 🗹获取顾客反馈  🗹投诉处理 | 🗹电子版 🗹纸质  🗹客诉电话 | 网站上公布 | | 特殊情况 | 🞎处置或控制顾客财产，如： |  |  | |  | 🗹关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 有应急电话 | 见应急准备和响应 | |
| 产品和服务要求的确定 | Q8.2.2 | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  适用的法律法规要求（含产品标准），如： GB31654-2021、GB/T27306-2008、餐饮服务食品安全操作规范等  组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求  向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  🗹 适用的法律法规要求（含产品标准），如：GB31621-2014、GB/T16868-2009等  🗹 组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： —— |
| 产品和服务要求的评审 | Q8.2.3 | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 目前和顾客约定的形式  口招标书 🗹投标书 🗹书面合同（标书、合同、订单、传真）🗹口头合同（电话、口述）  口电子合同（e-mail）  评审的方式：🗹授权人签字 🞎会签 🞎开会讨论 🞎盖章 🗹填写表格 🞎在系统中审批  向顾客提供的产品和服务的要求   |  |  | | --- | --- | | 顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求； | 产品名称、数量 | | 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 重量或容量够、准时 | | 组织规定的要求； | 品种、数量、时间等符合要求 | | 适用于产品和服务的法律法规要求 | 国家食品安全法 | | 与先前表述存在差异的合同或订单要求 | 无 | | 产品和服务的新要求 | 无 |   抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：因行业特殊性，在招投标过程中对顾客的要求进行识别和评审，在每日的配送过程中，主要针对客户的订单进行评审，客户一般以微信等方式进行传递，一般直接形成送货单。另外，目前主要为杭州鼎香餐饮管理服务有限公司提供配送服务，另外组织为所在研究所内部提供餐食服务，现场根据消费者需求进行评审并提供餐食，查配送订单：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 数量 | 运输协议单 | 发货单号 | | 2022.10.22 | 鼎香餐饮 | 午餐（东坡肉、鱼香肉丝、菌菇菜心等） | 74份 | —— | 送货单 | | 2022.12.18 | 鼎香餐饮 | 午餐（葱油龙利鱼、香干肉丝、土豆丝等） | 40份 | —— | 送货单 | | 2023.3.13 | 鼎香餐饮 | 午餐（红烧大排、毛白菜香菇、小菜酸豆角、扬州炒饭等） | 85份 | —— | 送货单 |   目前公司配送量在两三千份左右，比上年度有较大增长，研究所提供餐食服务基本稳定，基本符合要求。  与先前合同或订单的要求存在差异，有关事项🗹已得到解决 🞎未解决，说明 。    对顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求  🗹进行确认 🞎未进行确认，说明 。  网上销售——🞎已存在 🗹不存在 （不适用）  查看公司网站的产品信息，如产品目录：（不适用）  🞎具备提供产品或服务的能力 🞎不具备提供产品或服务的能力 |
| 产品和服务要求的更改 | Q8.2.4 | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 变更的内容：数量 交期 □技术要求（图纸、工艺） ☑交付方式 🞎包装形式 🞎其他；  变更的原因：顾客需求变化 原材料供货不足 法律法规限制（如疫情影响） 🞎其他；  抽取产品和服务变更相关记录名称：《审核周期内，未发生变更》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 产品和服务的设计开发 | Q8.3  H3.3 | 运行证据 | | 🗹质量和食品安全管理手册中8.3条款 🗹《食品研发及确认控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
|  | | 当企业发生🗹新产品研发、🗹产品发生变化、🗹产品生产工艺发生变更，  说明： 要对HACCP计划的进行确认，见《食品研发及确认控制程序》  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，提供了新菜品 “学生营养餐”的开发过程证据：   1. 提供了《食品研发及确认控制程序》，对菜肴出品的流程进行了明确； 2. 审核周期内没有新品开发；   是否进行了食品安全危害识别（不适用）；  🞎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： 原有的确定的CCP点，CL值等规定适用本产品。 |
| 前提方案（PRP） | F8.2  H3.3 | 文件名称 | | 如：🗹《前提方案/良好卫生规范》、口《生产过程控制管理制度》 | 🗹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   公司位于浙江省杭州市西湖区西溪路560号杭州照相机械研究所内的8幢，设施布局和构造基本满足餐饮服务（热食类食品制售）基本需求。  与公司地理位置图、平面图台账一致。  **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  经营场所占地面积约有780平方米，从杭州照相机械研究所租赁，共有两层，一共约1500多平方米，设有粗加工间、清洗消毒间、烹饪间、包装间、配送间、二楼主要办公用及餐厅（供研究所内部员工使用），建有冷藏冷冻库各一个（目前暂未启用），检验室、办公室、常温库等。在办公层和车间外部设有卫生间，有一更和二更等；  查看热食类食品制售过程管理，与流程图基本一致。   1. **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   因组织为热食类食品制售，使用城市管网水，使用研究所统一供应的天然气，网络系统等。对水流、物流和人流有进行明确，基本满足不交叉；   1. **包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致   在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有粘鼠板。  餐食加工车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  餐食加工车间安装有虫鼠害防治措施，安装有诱捕式灭蝇灯，现场未见有明显虫蝇，灭蝇灯已开启，配有灭蝇纸，提供了对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，每周检查一次。  餐厨垃圾由研究所负责，在所签订的租赁协议中已进行明确。废弃油脂由浙江卓尚环保能源有限公司负责回收，提供了，污水经过隔油处理后，统一排入市政污水管网。提供了《废油、泔水回收记录》，目前餐饮服务提供量较少，餐厨垃圾基本上一天一桶左右，均有相应记录，基本符合。     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   配备的主要为冷藏柜、冰箱、冷藏冷冻设施、配送车辆3辆、蒸汽炖锅、热风消毒柜、配送用车辆等，设备主要以清洁为主，提供《紫外线消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》，抽查2022.5.18/2022.10.12/2023.1.14/2023.3.10等18批，操作人：庄方增，基本符合。  设备维保等见7.1.3条款。  蒸汽发生器所在隔间与洗碗间采用不锈钢板进行隔离，提供了安全阀校检报告（编号SH2023A04169，校检有效期2024年2月2日）上次整改基本有效。   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   见F7.1.6/Q8.4/H3.5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   有《化学品领用记录》。化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；  现场观察——餐食加工车间地面全部硬化，基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，现场原辅料储存较少，原辅料标识基础清楚、离地离墙；设置有化学品库，库内主要为清洗剂、消毒剂等，未见与有毒有害物品混放的情况。  原料验收见品控部Q8.6/H3.8条款审核记录。   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   针对蔬菜、肉品、水产等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。  对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。餐器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有《消毒间紫外线消毒记录》、《餐食加工车间卫生检查表》、餐食加工车间内环境主要以清洁为主，对空气使用紫外线进行消毒，提供有《消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》、《配送箱消毒记录》等，基本规范；  现场查看，员工更衣室已经配置了洗手液和75%酒精的消毒用品。   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“综合部”审核记录，现场查看，配有工服、工靴，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。  每日进行晨检，提供有《晨检记录表》，有疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况等，基本符合。  外来人员身体的健康告知：🞎健康证 ☑良好身体健康告知（有告知，有管理，但未保留记录，已现场沟通，后期改进）   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要是餐饮服务/热食类食品制售服务，含配送。  客户群体主要是早教机构以及团餐单位，还有研究所直接的就餐消费者；   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/良好卫生规范》、🗹《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、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/良好卫生规范 | 🗹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/良好卫生规范》、🗹《卫生标准操作程序（SSOP）》 | 🗹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。  第三方水质检测报告： 见“监察督导部审核记录” 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 | | 生产用水为城市管网用水，已提供的第三方进行检测，每年进行一次。 |
| 包装  材料 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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。  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 🗹餐盒 口塑料袋 🞎 其他 |
| 现场观察 | | 产品包装材料主要以一次性可降解餐盒（PP）为主，每天使用前，通过紫外线杀菌0.5h，消毒后进入内包间使用。见4.3.4.3条审核记录。 |
| 废弃物管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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。车间内废弃物处置点应远离食品设施，以防止虫害孳生。  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。  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 | | 生产过程产生的废水通过隔油池后，统一排入园区的污水处理系统。  生产车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  餐厨垃圾（含地沟油）与“浙江卓尚环保能源有限公司”签订协议（提供有营业执照等资质），统一由其进行处理；合同签订日期：2023. 1.1，有效期至2024.12.31；提供了厨余垃圾清运台账、《废弃油回收处理台账》，抽2022.9.15/2023.1.5等，基本符合要求。 |
| 产品污染风险和隔离 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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；见监察督导部审核记录。  🗹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，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。采用区域分隔方式  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；  🗹—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；  🗹—维护和定期检查设备；  🞎—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  物理污染控制措施——☑玻璃管制 ☑设备维护 口金属探测 ☑定期检查 |
| 现场观察 | | 设备主要以清洁为主，分餐间、内包材/更衣室等采用臭氧、紫外线班后进行消毒；提供提供《消毒间紫外线消毒记录》、《预进间/分餐间紫外线消毒记录》，抽查2022-05至2023-03月，无异常，较为详实，基本符合。  抽查内包间紫外线灯、臭氧发生器，运行正常。 |
| 清洁  消毒 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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 | 酒精 | 75% | 每班次上岗前 | —— | | 工器具 | —— | —— | 84消毒液  热风消毒 | 250ppm  —— | 每班次结束后 | —— | | 靴底 | —— | —— | 84消毒液 | 250ppm | 每班次上岗前 | —— | | 设备  保温箱 | —— | —— | 84消毒液 | 250ppm | 每班次配送前 | —— | |
| 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； |
| 虫害  防治 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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、🗹纱网、🗹防蝇灯、🗹风幕 | —— | 每月 | 有效 | | 蝇 | 🞎纱帘、🗹纱网、🗹防蝇灯、🗹风幕 | —— | 每月 | 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 | 每月 | 有效 | | 蟑螂 | —— |  |  |  | | 鸟类 | —— |  |  |  | |
| 现场巡视 | | 每日进行1次检查，提供有《每日卫生检查表》，主要包括生产用水、接触面卫生、预防交叉污染、菜肴中心温度等10项，记录内容主要为打“√”，基本符合； |
| 人员卫生 | H(V1.0)  3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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 | ☑良好 □不足 | | 工作鞋靴消毒设施 | —— | 84消毒液 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 穿戴鞋套设施 | 手动自穿 | —— | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 洗手设施 | 完好 | 非手动水龙头 | 每天进行 | ☑良好 □不足 | | 干手设施 | 完好 | 干手器 | 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 | 完好 | —— | 每天进行 | ☑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 |
| 现场巡视 | | 卫生设施完好，每日进行检查，提供有《卫生检查记录》。 |
| 工作服管理 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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 |
| 现场巡视 | | 员工佩戴工帽、口罩、穿工服、鞋靴，基本符合要求。 |
| 员工  健康 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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“综合部审核记录”   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 |  |  |  | |
| 现场巡视 | | 每日进行晨检，提供有《从业人员晨检记录》，有疫情防控制度要求，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：🗹健康证，良好身体健康告知（以门卫管理为主，对进入车间人员的健康管理不够细致，也未保留记录，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/良好卫生规范》、🗹《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，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 | 2022-8-21 | 合格 | —— | —— | | 员工健康 | 每天 | 2022-11-22 | 尚合格 | —— | —— | | 设备工器具等清洗 | 每天 | 2022-11-30 | 合格 | —— | —— | | 设施 | 每天 | 2023-02-11 | 合格 | —— | —— | |
| 现场巡视 | | 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 | | 🗹《不合格品/潜在不安全产品控制程序》 | 🗹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》，中央厨房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 |
| 现场巡视 | | 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/良好卫生规范》、🗹《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 | 清洁消毒方法 | 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 |   运输见综合管理部（配送部）审核记录，储存见财务部（仓储管理）审核记录。  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（餐食为当餐配送，不涉及储存情况）。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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（使用保温箱进行运输）：  □保温，温度 ℃，湿度 %  食材：□冷藏，温度 ℃，湿度 %  食材：□冷冻，温度 ℃，湿度 %  □保鲜。温度 ℃，湿度 %  查看运输管理，《食品运输协议》，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 |
| 现场巡视 | | 配送车辆车厢内部干净，车辆运行完好；审核期间，能够根据客户订单进行生产配送。 |
| 来访者 | H(V1.0)3.3 | 文件名称 | | 🗹《前提方案/良好卫生规范》、🗹《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：  🗹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 🞎 |
| 现场巡视 | | 对进入食品生产场所的来访者，先了解询问健康状况，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。但车间未保留外来人员进入车间记录，已现场沟通。 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4  F7.1.6  H3.5  H3.12 | 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 | | 外部提供的过程、产品和服务包括：  原材料采购 🞎产品的设计和开发 🗹产品检测 🞎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：不涉及等  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  新外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明： 共有14家供方，包括餐饮原辅料材料供方、服务供方、餐盒包装供方等  抽查新外部供方的评价记录名称：《 合格供方名单 》，共14家，基本涵盖所有销售对象。   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州鼎香餐饮管理服务有限公司（经销/代购） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 各类餐饮食材 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9133010878827871X6 🗹有效 🞎失效  🞎《食品生产许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：JY23301080100029（适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🗹不适用 🞎有效 🞎失效  🗹 其他（提供的了相关的生产厂家信息 | | 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 | 杭州农副产品物流中心冷冻食品交易市场熙诗食品经营部（鼎香） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鸡/鸭肉类 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92330110MA2BQB3R2U 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13301840352575 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： —— （适用时）🞎不适用 🞎有效 🞎失效  🞎 其他  抽取：  产品名称:鸡产品，报告编号：No.A1D110046A1F11K1418，检测单位：谱尼测试，报告项目：挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群、总砷、林丹、土霉素、呋喃西林代谢物等，检测项目结论：合格；报告日期：2023-01-19；🗹有效 🞎失效；  产品及报告：提供了苹果木烟鸭胸（由广电计量检测（福州）有限公司提供的FFZ20221217198编号的检测报告，项目包括总砷、铅、镉、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、过氧化值等）； | | 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 | 邹平三星油脂工业有限公司（鼎香） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 生产许可：食用油、油脂及其制品  预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： :913716267061877005 🗹有效 🞎失效  🞎 《定点屠宰代码》:—— 🞎有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号： SC10237162608597 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13716260010869 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： —— （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他——非转基因大豆油：由青岛市华测检测技术有限公司2023年3月1日提供的检验检测报告，项目包括气滋味、色泽、加热试验、酸价、速灭磷、领苯二甲酸二（α-乙基己酯）（DEHP）、油酸、倍硫磷、毒死蜱等53项，转基因包括内源基因、外源基因等4项，均符合，🗹有效 🞎失效 | | 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 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州农副产品物流中心冷冻食品交易市场宜客冷冻食品商行（鼎香） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冷冻食品 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： :91330110MA2BLKWK7X 🗹有效 🞎失效  🞎 《定点屠宰代码》:—— 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13301100169589 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： —— （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他——由兴化市产品质量综合检验检测中心2022.8.21提供的编号为SPW202208219的包心鱼丸外检报告，项目包括过氧化值、挥发性盐基氮、铅、无机砷、甲基汞、N-二甲基硝胺等11项，均符合。🗹有效 🞎失效 | | 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 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |   同时抽取：杭州鼎香餐饮管理服务有限公司提供的供方信息：塑料一次性餐饮具（PP盒） 供方 苏州市和好塑业有限公司；千张、祖名豆腐 的供方 祖名豆制品股份有限公司 ；84消毒液、蓝嫂洗碗机用清洁剂、蓝嫂机用催干光亮剂、普通劳保用品 供方 杭州潜力日用品有限公司 ；大米 供方 杭州市滨江区为民食品商行 ；鸡蛋 的供方 南通先农蛋业有限公司 ；粉丝、粉干的供方 杭州农副产品物流中心浙江食品市场大个子食品商行 ；调味料（蚝油、鸡精等）的供方 杭州萧山杭妙食品商行，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： 《供方调查评价表》，见上面评定审核记录。 。   |  |  | | --- | --- | | 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： | 🞎符合  🗹不符合  🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 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。  没有 🞎有，说明： |
| 控制类型和程度 | Q8.4.2  F7.1.6  H3.5  H3.12 | 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：  针对欺诈，组织根据原辅料的供应、价格等进行了评估，经识别，无存在重大欺诈风险，平时按照供方进行管理。  抽查重要供方的评价记录名称：《 供方调查评价表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 熙诗食品经营部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鸡鸭禽肉类等各类冷冻肉类 | | 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 | 佛山市海天（高明）调味食品有限公司（鼎香） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 调料类（酱油醋）等 | | 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 | | 另外抽查邹平三星油脂工业有限公司、杭州潜力日用品有限公司等供方评定记录，基本符合。 | | |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3  H3.5  H3.12 | 文件名称 | | 如：手册8.4条款、《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 充分和的。    抽查《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方（杭州鼎香餐饮管理服务有限公司）沟通以下要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2022年10月24日 | 2022年10月11日 | 2023年3月1日 | | 过程、产品和服务名称 | 食材（叉烧酱2桶、6公斤海天黄豆酱1箱、孜然粉10包、圆盒450ml7箱，圆盒280ml1箱） | 食材（肉沫5斤、杂排140斤、鸿光嫩豆腐1板等） | C型千张1包，乌鸡2只，明虾30斤，冰鲜小黄鱼20条等 | | 过程、产品和服务要求 | 新鲜，索证齐全 | 新鲜，索证齐全 | 索证齐全 | | 产品和服务批准； | 运营部 | 运营部 | 运营部 | | 方法、过程和设备的批准； | 运营部 | 运营部 | 运营部 | | 产品和服务的放行的批准 | 运营部 | 运营部 | 运营部 | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— | —— | | 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方送货 | 供方送货 | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 为合格供方 | 为合格供方 | 为合格供方 | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 | 不涉及 | |
| 应急准备和响应 | F8.4  H3.13 | 文件名称 | | 🗹《突发事件准备和响应控制》》、🗹《应急处置预案》 | 🗹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（油炸锅着火） 🗹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🗹《突发事件准备和响应控制》、🗹《应急处置预案》  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 ：2023年2月18日 火灾应急演练  🞎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 | | 2023年2月18日消防应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 消防应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2023.2.18 。  修订响应措施的内容： 无 |
| 生产和服务提供的控制 | Q8.5.1 | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《作业指导书》、《操作规程》、《危害控制计划/HACCP计划》 | 符合  🞎不符合  🗹不符合  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。目前疫情有影响，但整体运行尚可。  产品/服务：热食类食品制售服务。产品放行主要通过对配送的产品规格、数量、品种，以及配送时间等信息进行确保即可。  查看作业指导书、🗹《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、🗹《送货单》，🗹《餐饮服务HACCP计划》等：  服务基本流程：  1. 热菜加工/配送流程流程：  原料采购验收→原料贮存→粗加工→烹制→成品分餐→留样（适用时）→配送  2. 米饭加工/配送流程图  大米→淘洗→分机蒸制→分餐→配送  3. 餐具清洗消毒：  餐具→回收→清洗→消毒→备用  目前主要为杭州鼎香餐饮管理服务有限公司及学校、企事业单位提供配送服务，少量为所在研究所提供堂食服务。  堂食餐饮服务：公司每周提前安排菜单，由运营部采购人员安排从合格供方处进行采购（目前订单主要来自杭州鼎香餐饮管理服务有限公司）。  提供了每周的菜单，查2023.3.13-17菜单，包括干菜蒸肉饼、油爆虾、川味干锅鸡、千张炖排骨、辣子肉丁、紫菜蛋花汤等。另外，2023.3.14有顾客涉及的234份中餐（包括红烧肉、爆浆豆腐、清炒大白菜、玉米饭、萝卜排骨汤、蒸饺等）  抽查3月13日采购单，包括五花肉、嫩豆腐、大白菜、萝卜、排骨等15个品种产品，均由杭州鼎香餐饮管理服务有限公司代为采购。验收管理情况见品控部审核记录。  抽查3月14日涉及的现场管理相关证据：  抽查月3月14日生产指令单：中餐（包括红烧肉、爆浆豆腐、清炒大白菜、玉米饭、萝卜排骨汤、蒸饺等）；记录了总数，配料的规格，各派送点的用餐标准及配送数量等信息；投料时，主要按照配料规格进行准备。  提供了3月14日的投料单，对每份产品的克重进行了规定；有公司冻库的仓库送货单，记录了各原料的发货情况；蔬菜有3月13日采购入库单，记录了大白菜、萝卜、玉米等6个品种的蔬菜采购记录。  查3月14日，中心温度记录情况，显示油爆虾中心温度为87℃，排骨汤中心温度为95℃，操作人为刘伟雄。  提供了《成品餐食检测记录》，2023年3月14日对外包装、温度、数量、菜品感观等信息进行了检查。抽查3月14日菜品留样记录表，包括红烧肉、爆浆豆腐等菜品。成品餐食一部分为研究所内的消费者堂食，一部分是按照客户订单进行配送。  提供了早教配送点（3月14日），显示有瑞思早教（22份）、金成少年宫（40份）等一共234份。提供了配送车辆消毒记录，显示对浙AVD689（负责蚂蚁--瑞思早教、城西银泰校区---凯顿早教线路）等进行了保洁，并使用84消毒液喷洒消毒。  另外，提供了3月14日相关的餐饮业（热食类制售）生产加工过程的相关记录：切配刀具消毒记录表、中心温度记录表、消毒液配置记录、餐具消毒记录表、紫外线消毒记录表、冷藏冷库温度记录等对生产加工过程的控制情况进行了记录，提供了《员工健康申报表》，显示3月14日共有15名员工健康状况良好。另提供了《部门安全巡查记录表》对人员、水、电、设备、硬件、卫生、定位等项目，基本符合要求。  另抽餐食配送情况如下：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 数量 | 运输协议单 | 发货单号 | | 2022.10.22 | 鼎香餐饮 | 午餐（东坡肉、鱼香肉丝、菌菇菜心等） | 74份 | —— | 送货单 | | 2022.12.18 | 鼎香餐饮 | 午餐（葱油龙利鱼、香干肉丝、土豆丝等） | 40份 | —— | 送货单 | | 2023.3.13 | 鼎香餐饮 | 午餐（红烧大排、毛白菜香菇、小菜酸豆角、扬州炒饭等） | 85份 | —— | 送货单 |   另外抽查2022年7月1日、2022年9月9日、11月13日、2023年2月19日等15批产品情况，基本能实现过程的控制以及追溯。  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：餐饮服务/菜肴烹饪过程  抽取**过程确认**相关记录名称：《餐饮服务/菜肴烹饪过程确认记录》（适用时）：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.12.8 | 餐饮服务/菜肴烹饪过程 | 洪年香、庄方增等 | 符合 | 符合 | 过程及文件确认符合 | 符合 | —— | 合格□不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   采取防范人为错误的措施； 食材尽量当日采买，当日使用，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，提高食品安全意识；导入体系管理，防范食品质量和安全风险。  对于食品行业的运输控制：自有车辆。  ■车辆卫生清洁，定期消毒 ■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 🞎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 🞎否  查看是否按要求实施了产品标识。是 🞎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 🞎否  查看生产/服务环境情况：经营场所占地面积约有780平方米，从杭州照相机械研究所租赁，共有两层，一共约1500多平方米，设有粗加工间、清洗消毒间、烹饪间、包装间、配送间、二楼主要办公用及餐厅（供研究所内部员工使用），建有冷藏冷冻库各一个（目前暂未启用），检验室、办公室、常温库等。在办公层和车间外部设有卫生间，有一更和二更等，配备有洗手液和消毒液。  查看当天现场，粗加工间主要对蔬菜瓜果等进行去皮，去老叶，进行清洗等操作，清洗后的产品离地放置沥干；  查看现场人员按照岗位进行了分工。  查看分餐、装箱等基本符合要求。  查看堂食现场，约150平方米，有两个小包间，大厅有餐桌椅等供消费者就餐使用，餐位约50个，打菜处使用热水槽进行加热，当天放有红烧肉、狮子头、炒青菜、韭菜豆芽、炸鸡腿、紫菜蛋汤等十多个菜品供选择，主食有米饭、面条等，有标识品种、价格等，由客人自行选择，统一结账。餐桌等较为干净，食用完毕后餐盘由消费者统一送回回收处，餐厨垃圾与废弃餐巾纸、一次性筷子等分类处理。餐盘统一使用洗碗机进行清洗消毒（CCP点），现场查看洗碗机温度为80℃，设置的时间为15s，符合HACCP计划控制要求，清洗后查看餐盘基本整洁，放置在保洁柜中。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | 8.5.4.5实施危害控制计划  4.3.4.3CCP的监控 | 文件名称 | | 如：🗹手册8.5条款、🗹《危害控制计划》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据及现场查看 | | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4。涉及运营部的主要为两个CCP点：   | **控制措施** | **所控制显著危害** | **行动准则/CL** | **监控程序** | **记录** | | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP1：蒸煮炒等  烹饪过程  重热过程 | 生物危害：致病菌、寄生虫 | 食物中心温度≥70℃ | 巡检人员每锅使用温度计检测加工食物的中心温度 | 《熟制工艺确认一览表》 | | CCP2  餐具清洗消毒 | 生物危害  致病菌 | 消毒柜/间温度为 100℃及以上，时间为 15s 以上，或使用自动洗碗 机进行清洗消毒，清洗温度 75℃以上，时间15s以上 | 消毒人员每餐对消毒时间和温度进行检查 | 《餐具消毒记录》 |   OPRP点的实施情况（不涉及）：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   HACCP的实施情况（运营部）：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 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 | 运营部 | 食物中心温度≥70℃ | 3月14日《熟制工艺确认一览表》，油爆虾中心温度为87℃，排骨汤中心温度为95℃ | 现场抽查米饭中心温度为76.9，中心温度为95℃；家常豆腐97.5℃。  询问涉及重热过程的主要为整板的米饭，提供了3月13日米饭重烧，10℃以下冷藏，100℃回热40℃，中心温度85℃ | 基本符合 | | CCP2  餐具清洗消毒 | 运营部 | 消毒柜/间温度为 100℃及以上，时间为 15s 以上，或使用自动洗碗 机进行清洗消毒，清洗温度 75℃以上，时间15s以上 | 3月24日《餐具消毒记录》在温度中记录为“1:200”，时间为35min，与CL不一致 | 现场查看洗碗机温度为75℃，时间为15s，另外，组织通过消毒柜消毒温度100℃，15min。 | 不符合 |   另外抽查熟制工艺确认一览表，餐具清洗消毒记录15批次，基本符合要求危害控制计划要求。 |
| 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2  F8.3  H3.7 | 文件名称 | | 如：手册8.5.2条款、《标识和可追溯性控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《产品留样制度》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 产品的检验状态标识：🞎待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格    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：原有标签  半成品的唯一性标识方式：（不适用）  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：（销售行业特殊性，与原辅料标签基本一致）  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：原有标签  追溯原因：演练（见食品安全小组审核记录） 🞎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 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：见品控部审核记录。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 现场观察 | | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在生产或服务场所对半成品的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在生产或服务场所对成品的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：  在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：  在成品库房的标识情况： 🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（成品直接发货，无存货情况） |
| 顾客或外部供方的财产 | Q8.5.3 | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》 | 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 🗹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 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎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（不涉及）  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） |
| 防护 | Q8.5.4  H3.11  H3.10 | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《食堂仓库管理办法》、《产品/服务提供控制程序》、《产品防护控制程序》、《库房管理制度》 | 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 |
| 现场观察 | | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 大米 、酱油、醋、食用盐、大豆油等；蔬菜等因目前天气较冷，直接存放于粗加工场所，做好离地，以托板分隔。现场查看冻品，如玉米粒、青豆粒、鸡产品等在冷冻柜内分类存放，冷冻温度显示为-15℃。有相应的记录。冷藏柜温度为7℃。  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：抽查半成品名称： ——  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  现场查看冷藏柜温度7℃、冷冻柜-15℃，基本符合要求。  成品库房管理：抽查成品名称： （成品餐食当餐发送，不涉及成品库存）  🞎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 |
| 交付后的活动 | Q8.5.5  H5.2 | 文件名称 | | 如：手册8.2条款、《顾客要求评审程序》、《顾客投诉处理规定》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 经沟通，顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通，现场询问洪经理，目前暂不存在需要协调的问题。  组织提供了销售出库单，随机抽取（不适用）：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售发货/订单日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 产品生产日期 | 备注 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🗹其他——退换货 🞎其他—补偿  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 顾客投诉/咨询处理记录 》（卫生情况、配送产品质量、品种、时间、价格情况、服务质量等），审核周期内未发生顾客投诉情况。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 服务地点 | 售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   目前销售的产品无食品安全性指标不合格产品，询问部门负责人，表示一般没有问题，存在少量临时加货等情况，都能及时安排解决。未发生撤回召回情况。  产品运输：公司自行配送，做好车辆清洁等工作，见7.1.3及8.5.1条款审核。 |
| 更改控制 | Q 8.5.6 | 文件名称 | | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》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：《 审核周期内，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 |
| 撤回/召回 | F8.9.5  H（V1.0）3.9 | 文件名称 | 如：🗹《产品召回/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： 总经理赵立琦 ；  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 | 综合部 |  | | 通知消费者 | 综合部 |  | | 处置撤回产品 | 运营部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 食品安全小组组长 |  | | 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 年11 月 12 日 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 快餐盒饭（红烧鸡块）有异味（模拟） | 已发送的125份全部召回 | 全部撤回 | 🗹流程有效  🞎存在不足 |   结论：🗹能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品  🞎不能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，说明：  见《产品召回记录》，并向最高管理者报告，作为管理评审的输入。 | |
| 顾客满意 | Q9.1.2 | 文件名称 | | 如：《顾客满意度测量控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 🗹自管理体系建立后/近一年，顾客满意的收集、分析和改进证据如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 顾客满意获取方法 | 获取周期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 | | 顾客调查 | 每年 | 20份问卷；收回20份 ，《顾客满意度调查表》  结果：95.15分，满意 | —— | | 顾客对交付产品或服务的反馈 | 随时 | 目前无不良反馈 |  | | 顾客座谈 | 每年 | —— |  | | 市场占有率分析 | 每年 | —— |  | | 顾客赞扬 | 随时 | 没有发生 |  | | 担保索赔 | 每批 | —— |  | | 经销商报告 | 每年 | —— |  | |

说明：不符合标注N