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： 餐饮服务部 陪同人员：季艳 | 判定 |
| 审核员：张静、陈丽丹（远程） 审核日期：2021-02-02~03 |
| 审核条款：QMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.2/8.5/8.6/8.7/9.1.2/9.1.3/10.2FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责用具、设施设备的维护保养工作、卫生及安全检查工作；处理加工过程的突发和应急状况；制定各产品的制作标准与工艺要求；产品的搬运、防护和交付；产品储存的安全管理；对来料进行验收，控制物资和原材料的质量；准确识别、评价顾客满意的信息；售后服务和顾客投诉的处理； 产品撤回的实施；原辅材料入厂检验，对成品菜品质量和食品安全负责；进行成品、餐具、水的抽样送检； 不符合的识别，跟踪不符合的处理结果、纠正预防措施的实施及验证；负责本组织的技术管理，制定收集工艺技术规程、操作规程、原辅料质量标准、 产品标准及检验文件；负责计量器具的检定、发放、报废等。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2F | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量目标分解及完成情况考核表》《质量目标》、《分解目标》 | 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。为实现总质量/食品安全目标目标而建立的各层级质量/食品安全目标目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总质量/食品安全目标目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 质量/食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成 |
| 饭菜质量抽检合格率≥98％ | 饭菜质量抽检合格数/抽检总数×100% | 餐饮服务部 | 100%（季度） |
| 顾客满意率≥85% | 顾客满意度分析报告 | 餐饮服务部 | 96%（年度） |
| 餐饮服务现场设备、电器设备完好率100% | 设备完好数/设备总数×100% | 餐饮服务部 | 100%（季度） |

目标已实现🞎目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 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》、《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 查看对设备采购的控制（体系建立以来无设备采购计划）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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，有《日常维护保养记录》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 |
| 维保记录 | 大锅灶 | 2020-11-15 | 每月 | 1.设备工作台面确保无黑色油污；2.无污斑、灰尘，无杂物； |
| 维保记录 | 四门冰箱 | 2020-11-15 | 每月 | 1.设备工作台面确保无黑色油污；2.无污斑、灰尘，无杂物；3.除霜； |
| 维保记录 | 和面机 | 2020-11-15 | 每月 | 1.设备工作台面确保无黑色油污；2.无污斑、灰尘，无杂物；3.线路检查； |
| 维保记录 | 热风循环消毒柜 | 2020-11-15 | 每月 | 1.设备工作台面确保无黑色油污；2.无污斑、灰尘，无杂物； |
| 维保记录 | 双门蒸饭箱 | 2020-11-15 | 每月 | 1.设备工作台面确保无黑色油污；2.无污斑、灰尘，无杂物；3.线路检查、热风风力检查； |
| 维保记录 | 超声波洗碗机 | 2020-11-15 | 每月 | 1.设备工作台面确保无黑色油污；2.无污斑、灰尘，无杂物；3.线路检查； |

查看对设备维修的控制

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 |
| 体系建立以来未发生 |  |  | □合格 □缺少 |  |
|  |  |  |  |  |

设备完好情况是否发生设备故障引起停产：☑未发生 🞎已发生

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备故障引起停产描述 | 发生日期 | 停机时间（小时） | 是否影响产品质量 | 是否影响交付进度 |
| —— |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

特种设备控制特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备名称 | 编号 | 《定期检测报告》编号 | 有效期期限 | 结论 | 《使用登记证》 |
| 叉车 |   |   | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 压力容器 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 锅炉 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |

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 |  |
|  | 至 |  |  |
| **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：手册第7.1.4条款、《运行控制程序》 | 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；薪资、福利增加；工作安全防护；有一定的娱乐活动，身心健康发展 |
| 物理因素 | 温度 湿度 照明 空气流通 卫生 🗹噪声等 | 保持良好的作业环境；按照《前提方案》和《操作性前提方案》进行控制 |

  |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5F8.7 | 文件名称 | 如：《监视和测量设备控制程序》、手册第7.1.5条款 | 符合🞎不符合符合🗹不符合 |
| 运行证据 | 了解用于质量/食品安全检测的监视和测量资源种类： 计量器具 🗹监视设备 🞎服务工作检查表 🞎其他🗹计量器具 ： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🞎电子天平🞎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 ： 监视设备：🗹定期验证的计划，频次：（与食药监局联网，由甲方定期统一维护保养）🞎抽查验证记录日期： ； ； 🞎按照验证计划实施 🞎未按照验证计划实施；说明 🞎服务工作检查表：（不涉及）🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他查看《计量器具台账》，抽查外部检定或校准情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 |
| 数字食品温度计 | XASLJZ21140030 | 2022-01-26 | 🞎车间 🗹加工区 |
|  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |

抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 |
| 未提供证据 |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🞎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 |

在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🞎是 🗹否在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明 组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。🞎是 🞎否，说明  |
| 运行的策划和控制 | Q8.1  | 文件名称 | 如：手册8.1条款、🞎《运行的策划和控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品/服务的名称 | 餐饮热制饭菜的制售 |  |
| 产品和服务的要求 | 🞎图纸 🗹工艺流程操作规程 🞎其他 |  |
| 过程准则 | 🗹程序文件 作业指导书 🗹其他（验收标准） |  |
| 产品和服务的接收准则 | 原材料接收标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 |  |
| 过程产品放行标准 | —— |
| 成品执行标准 | 符合客户要求 |
| 服务规范 | —— |
| 所需的资源 | 受过培训的人员 必要的生产设备和工具 🗹必要的检测设备必要的生产和储存场所 充足的原材料供应 🞎其他 |  |
| 确定符合产品和服务要求 | 见8.5条款审核记录 |  |
| 按照准则实施过程控制 | 见8.5条款审核记录 |  |
| 过程已经按策划进行证据 | 有流程图、管理制度 |  |
| 产品和服务符合要求的证据 | 索证、顾客满意度调查表 |  |
| 策划的变更的控制 | 未发生 |  |
| 识别外包过程及控制方法 | 虫害控制外包 |  |

 |
| 顾客沟通 | Q8.2.1 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《产品和服务要求控制程序》、《与顾客有关的过程控制程序》 | 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 | 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 | 邮件 会议微信 访问 | 招投标书公司网站 |  |  |
| 售中 | 签订合同或订单处理变更（适用时） | 邮件 会议微信 面对面服务 | 合同 |  |  |
| 售后 | 获取顾客反馈投诉处理 | 邮件 会议客诉电话  | 满意度调查投诉处理 |  |  |
| 特殊情况 | 处置或控制顾客财产关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 未发生 |  |  |  |

 |
| 产品和服务要求的确定  | Q8.2.2 | 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 | 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： 食品安全国家标准、产品标准  组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求  |
| 产品和服务要求的评审 | Q8.2.3  | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《产品和服务要求控制程序》、《与顾客有关的过程控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 目前和顾客约定的形式🗹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）🞎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 🞎其他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； | 饭菜熟制、干净卫生、食材新鲜 |
| 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； | 无异物污染、无变质发霉、及时供应 |
| 组织规定的要求； | 产品标准 |
| 适用于产品和服务的法律法规要求 | 食品安全法、GB 14934-2016等  |
| 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：《 合同评审记录表 》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格型号 | 数量 | 交货预期 | 实际交付日期 |
| 2020.10.08 | 青海师范大学附属实验中学 | 餐饮管理服务 | —— | —— | 按照客户要求 | 按照客户要求 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

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 🞎进行确认，说明 。 网上销售——🞎已存在 不存在查看公司网站的产品信息，如产品目录：（不涉及）🞎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、《产品和服务要求控制程序》、《与顾客有关的过程控制程序》 | 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 🞎其他；抽取产品和服务变更相关记录名称： 体系建立以来，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 |
| —— |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 |
| 产品和服务的设计和开发 8.3.1总则8.3.2设计和开发策划  | Q8.3  | 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 | 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 抽取设计开发项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目名称： | 青椒麻麻鱼 |  |
| 设计开发的性质 | 企业自主开发 |  |
| 项目的复杂程度 | 🞎简单 🗹中等 🞎复杂 |  |
| 立项的日期 | 2020年11月1日 |  |
| 预计完成的日期 | 2020年12月1日 |  |
| 设计开发的阶段说明 | 2020年11月上旬 完成立项，编制菜谱和采购要求2020年11月上旬 原料采购2020年11月中旬 初试、内部品尝确认2020年11月下旬 正式加工、听取顾客意见 |  |
| 设计和开发评审的时机 | 2020年11月 编制菜谱2020年11月 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 | 2020年11月中旬 初试时内部品尝确认2020年11月下旬 正式加工时听取顾客意见 |  |
| 涉及的职责和权限 | 由餐饮服务部确认菜谱和采购要求由业务部按照要求采购由餐饮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 | 由餐饮服务部将采购要求传递给业务部 |  |
| 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：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 关键特性简述 | 证据名称 |
| 功能和性能要求； | 麻辣、咸香、鲜嫩 |  |
| 来源于以前类似设计和开发活动的信息； | 酸菜鱼 |  |
| 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。 | 如果原料不新鲜或加工未熟透；导致消费者食物中毒 |  |

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：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：《 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 生产和服务提供的控制 | Q8.5.1  | 文件名称 | 如：手册8.5条款、餐饮流程图、《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《图纸》、《作业指导书》、《操作规程》 | 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：查看餐饮流程图、🗹《工艺流程图》、🞎《图纸》、🗹《操作规程》、《生产计划》：**熟菜类：**原料验收——贮存——粗加工——切配——熟制——分装（装盆）——售卖——就餐**主食类：**大米/面粉——择米（大米）——淘洗（大米）——加水——蒸煮——成品——售卖——就餐**服务：**客人点菜——确认品种和偏好——传菜——上菜——介绍菜品——服务——收款——致谢**餐具清洗消毒：**用后餐具——除渣——分类冲洗——分类清洗——消毒——餐具储存抽查《烹饪记录》和《米饭蒸煮记录》工序1——热菜类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020.12.18 | 鸡蛋炒西红柿 | 粗加工 | 100%目测，无腐败、变质 | 100%目测，无腐败、变质 | ☑合格 □不合格 |
| 烹饪 | 按照工艺流程执行 | 按照工艺流程执行 | ☑合格 □不合格 |
| 成品 | 熟透、色泽正常 | 熟透、色泽正常 | ☑合格 □不合格 |

工序2——主食类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020.11.18 | 米饭 | 淘洗 | 100%目测，无异物 | 100%目测，无异物 | ☑合格 □不合格 |
| 加水 | 米水比例：1:1.3 | 米水比例1:1.3 | ☑合格 □不合格 |
| 蒸煮 | 100℃,30min | 100℃,30min | ☑合格 □不合格 |
| 成品 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | ☑合格 □不合格 |

工序3——**餐具清洗消毒：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020.12.30 | 餐具 | 清洗消毒 | 热风温度≥ 100℃，时间 ≥10min | 热风温度：100℃，时间：10min | ☑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：抽取**过程确认**相关记录名称：《 特殊过程确认记录 》（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 | 结果确认 | 确认结论 |
| 2020.10.8 | 餐饮服务提供过程 | 有健康证，经过培训上岗 | 配备了刷卡机、餐食保温设备，符合要求 | 合格供方处购买食材 | 符合餐饮服务提供过程要求 | 符合售卖环境要求 | —— | 顾客满意度调查/反馈 | 合格 □不合格 |
| 2020.10.8 | 餐具消毒过程 | 有健康证，经过培训上岗 | 正常运行，定期维保 | 使用食品级洗涤剂/消毒剂，配置浓度符合要求 | 按照餐具清洗消毒流程进行控制 | 按照SSOP、GMP要求进行卫生监控 | —— | 委托第三方检验 | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

详见：《特殊过程确认表》采取防范人为错误的措施；食材2-3日采买一次，及时使用，避免腐烂变质； 粮油先进先出，避免过期使用，冷藏/冻柜责任到人，每次领用、存放由责任人批准并保留记录；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 | 查看生产/服务环境情况。一层为清真餐厅、二层为学生食堂、三层为教职工食堂。三层厨师正在制作清炒荷兰豆、回锅肉，一、二层食堂因学生已放假，处于停工状态。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 |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》 | 🗹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

位于青海省西宁市城西区五四西路40号青海师范大学附属中学食堂；与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致

建筑面积 2380 平方米；后厨 3 个；库房 3 个；大堂 3 个；查看餐饮加工和服务提供过程管理，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

 对水流、物流和人流有区域划分。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

在仓库门口有挡鼠板，与《平面图》一致；因虫害控制外包方使用抛撒小丸状药物的方式，无捕鼠器码放。故未绘制捕鼠图。垃圾桶带盖在室内；无污水处理设施，经隔油池分离后直接排入城市管网；餐饮区域有灭蝇灯；（自行清理，每周一次）；查虫害消杀为外包（由甲方实施，每月一次）；有外包合同；有《“除四害”消杀记录表》 废弃物：餐厨垃圾（含废弃油脂）——由青海洁神环境能源产业有限公司定期拉走处理，有签订合同；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

 设备需清洁但不需要消毒，有维护保养计划和记录。 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“业务部”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《青海省餐饮单位食品原料进货台账》现场查看冷藏冰箱温度显示11℃；冷冻柜温度未-4℃；无冷藏/冻柜温度校准记录，也无监视记录，无法验证实际温度是否满足要求。1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

人员按照《人流图》进入加工场所；蔬菜、粮食类按照《物流图》分别进入粗加工制作区、切配区、烹饪区、售卖区；餐具，有专门的回收处，从回收处直接进入洗消区；加工场所分为：粗加工制作区—择菜、洗菜 切配区——切菜  烹饪区——炒菜、炸制等 餐具洗消区——餐具清洗消毒 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，环境基本干净整洁。1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 健康证见“办公室”审核记录 1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 该企业的主要产品是食堂热食类餐饮（不含冷食、冷饮、裱花蛋糕等）。1. **其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

  |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2F8.3 | 文件名称 | 如：手册8.5.2条款、《产品标识和可追溯程序》、《产品/服务提供控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《产品留样制度》、《前提方案》 | 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 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； 🗹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 🞎其他组织于 2020年11月30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 |
| 20201130 | 芹菜炒肉中肉有异味 | 20201130 | 20201130 | 20201102 | 20201130 | 全部追回 |
|  |  |  |  |  |  |  |

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 不涉及 个月。产品留样 200g/份

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 |
| 烤肉拌饭 | 200g | 2020-12-28 | 48h | 冷藏 |
| 麻辣烫 | 200g | 2020-11-25 | 48h | 冷藏 |
| 西红柿鸡蛋 | 200g | 2020-12-29 | 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： 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：当餐未销售完毕的食物，倒掉，不二次销售；餐具每餐消毒，盛菜、饭容器定期消毒。 |
| 撤回/召回 | F8.4 | 文件名称 | 如：手册8.15.5条款、🗹《撤回控制程序》 | 🗹符合 🞎不符合 |
|  |  | 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 徐开俭总经理 ； 确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的大量最终产品。组织的撤回/召回流程，包括：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 实施责任部门 | 备注 |
| 通知法定和监管机构 | 食品安全小组组长 |  |
| 通知客户 | 餐饮服务部 |  |
| 通知消费者 | 餐饮服务部 |  |
| 处置撤回产品 | 餐饮服务部 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 餐饮服务部 |  |
| 安排采取措施的顺序 | 餐饮服务部 |  |

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：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 20201130 | 芹菜炒肉中肉有异味 | 20201130 | 20201130 | 20201102 | 20201130 | 全部召回，给就餐者换新菜 |
|  |  |  |  |  |  |  |

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《产品召回模拟演练记录》，并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：《危害控制计划表》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP1

| 序号 |  过程步骤 | 食品安全危害 |  操作限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPRP1 | 原辅料接收 | 1.生物性危害：肉类原料中可能存在的病原菌、寄生虫污染、疫病；2. 化学性危害：鱼类、肉类、谷物、果蔬原料中可能存在的兽、农药残留，重金属污染，水产类可能存在贝类毒素。 | **1**.有效检验检疫证明及感官；2. 有效证明及感官 | 专人每批查阅检疫证明；检测报告 | 专人 | 原辅料验收记录 |
| OPRP2 | 餐具消毒 | 餐具消毒不彻底，造成微生物污染 | 热风消毒：温度≥100℃，时间≥10分钟 | 检查/测试 | 专人 | 餐具消毒记录 |
|  |  |  |  |  |  |  |

HACCP计划1

| 序号 |  过程步骤 |  食品安全危害 |  关键限值 |  监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CCP1 | 烹饪 | 生物性污染：有害微生物（细菌、致病菌等）污染；加工温度、时间不够，产品不熟，食用后造成食物中毒。 | 中心温度≥70℃ | 目测（沸腾）和用食品温度计在出锅时每锅检查； | 厨师 | 烹饪记录热菜烹调中心温度测试记录 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 现场查看 | OPRP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| OPRP1 | 餐饮服务部 | 索证 | 《餐饮服务单位食品原料及食品相关产品进货查验记录》 | 索证齐全；感观正常 | 符合要求 |
| OPRP2 | 餐具消毒 | 热风消毒：温度≥100℃，≥10分钟 | 《餐具消毒记录》 | 温度：100℃，时间：10分钟 | 符合要求 |

HACCP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP1 | 烹饪区 | 中心温度≥70℃ | 已记录 | 76℃ | 符合要求 |
| CCP2 |  |  |  |  |  |
| CCP3 |  |  |  |  |  |

 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 青海师范大学附属中学 | 2020-10 | 符合要求 | 符合要求 |
| 设备 | 🞎外部供方 🗹顾客 | 青海师范大学附属中学 | 2020-10 | 符合要求 | 符合要求 |
| 工器具 | 🞎外部供方 🗹顾客 | 青海师范大学附属中学 | 2020-10 | 符合要求 | 符合要求 |
| 场所 | 🞎外部供方 🗹顾客 | 青海师范大学附属中学 | 2020-10 | 符合要求 | 符合要求 |

异常情况处理：（体系建立以来，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） |
| 防护 | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品防护控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《库房管理制度》、《原料的材料、验收、结算与储存》 | 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—防虫防鼠等防护方法可包括：🞎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 、面粉、食用油等 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： 荷兰豆、辣椒、青蒜、木耳 🗹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： 清炒荷兰豆、回锅肉 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  | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》或《售后服务控制程序》 《售后服务规范》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 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（由青海洁神环境能源产业有限公司定期拉走处理） 🞎其他抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 |
| 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：《 体系建立以来，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 | Q8.6F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：手册8.6条款、《产品放行控制程序》、《食堂不合格食品及原材料处置制度》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》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 |
| 原材料检验 | 100%目测 | 原材料产品描述 | 符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 成品检验 | 100%目测，感官 | 终产品产品描述 | 符合 □不符合 |
| 服务放行 | 100%目测 | 终产品产品描述 | ☑符合 □不符合 |

 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 放行包括：原材料进厂 □半成品转序 成品放行 ☑服务放行抽取原材料检验相关记录名称：《青海省餐饮单位食品原料进货台账 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020-10-29 | 牛肉 | 100%目测，索证 | 100%目测，外观、验证合格证 | 肉品品质检验合格证、动物检疫合格证明 | 合格 □不合格 |
| 2020-11-04 | 大豆油 | 100%目测，索证 | 100%目测，外观、验证合格证 | 感官合格，检验报告 | 合格 □不合格 |
| 2020-10-14 | 果蔬 | 100%目测 | 无腐烂、新鲜、无冻伤 | 无腐烂、新鲜、无冻伤 | 合格 □不合格 |

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 无记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取成品**检验**相关记录名称：《 无记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
|  |  |  |  |  | 合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | 合格 □不合格 |

抽取服务放行相关记录名称：《 无记录 》现场看到：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 |
| 2021-02-02 | 售饭 | 100% | 及时、热情 | 及时、热情 | ☑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 □不符合由于成品/服务放行的监视设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合 |
| 不合格输出的控制 | Q8.7  | 文件名称 | 如：手册8.7条款、《不合格及潜在不安全产品控制程序》《不合格产品/服务控制程序》《不合格品控制程序》 | 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：《体系建立以来，未发生》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 物料名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 | —— |
|  |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |

抽取不合格半成品处置相关记录名称：《 不涉及 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 体系建立以来，未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |
|  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |

抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：《 体系建立以来，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：《 不涉及 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 □不符合现场检查对不合格成品的存放和标识情况 符合 □不符合 |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如： 《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 进行评估OPRP和CCPs监测的数据,如有问题：发起纠正的指定人员 食品安全小组组长徐开俭 发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长徐开俭 。 |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：🗹《不合格及潜在不安全产品控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 体系建立以来，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《不合格品处置单》 |
| 纠正措施 | F8.9.3 | 文件名称 | 如：🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：🞎顾客投诉 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🞎其他 抽查采取纠正措施相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 |
| —— |  |  |  |  | 🞎未再次发生🞎再次发生 |
|  |  |  |  |  | 🞎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：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 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 。 |
| 不合格品的处理 | F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》 | 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：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 物料名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  |  |  | □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：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：《 体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 □不符合现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合 |
| 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：96% | 无 |
| 顾客对交付产品或服务的反馈 | 每批 | 没有投诉 |  |
| 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 |  |  |

 |
| 分析与评价 | Q9.1.3F9.1.2 | 文件名称 | 如：手册9.1.3条款、《XXXX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； 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 质量管理体系改进的需求。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》 |
| 不符合与纠正措施 | Q10.2 | 文件名称 | 如：《纠正和预防措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：🞎顾客投诉 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题 🞎其他 内审抽查采取纠正措施相关记录名称：《 不符合项报告 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 |
| 2021-01-10 | 食堂烹饪间作业现场有钢丝球、生锈工具现象。 | 立即将钢丝球、生锈工具清理出现场 | 食堂管理人员对防护要求不明确，未执行到位；食堂作业人员对卫生操作要求执行 不到位。 | 1.由餐饮服务部负责人对食堂烹饪间进行检查，清理所有不符合卫生要求的物品；2.对作业现场卫生进行清洁整顿。 | 🗹未再次发生🞎再次发生 |
|  |  |  |  |  |  |

 |

说明：不符合标注N