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:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.2/8.5/8.6/8.7/9.1.2/9.1.3/10.2  FSMS: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 | | | Q5.3  F5.3 | 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 | | | Q6.2  F6.2  F | 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 | | | Q7.1.5  F8.7 | 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 | | | Q8.5.2  F8.3 | 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 | | | Q8.6  F8.9.4.2 | 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 | | | Q9.1.3  F9.1.2 | 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