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 部门负责人：黄小环 陪同人员： 王华 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期： 2021-05-28 | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.9.5  H: 5.2/5.3.1/6.3/6.5/6.7.2  GB14881:7  HACCP1.0要求 | |
| 职责 | F5.3  H5.3.1 | 文件名称 | 《食品安全管理手册 》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：  运营部负责人：黄小环，部门人数：20人  1)组织有关部门对顾客需求进行评审，并负责与顾客沟通;协助总经理作好经营决策；  2)组织对销售过程进行策划，负责交付过程中产品的防护；  3)负责成品的发运交付；  4)负责产品的售前、售中和售后的服务，包括实施召回，并做好与顾客的沟通  5)参与公司对实现管理体系预期目标的内外部环境和相关方进行监视和评审，识别出公司需应对的风险和机遇，实施应对风险和机遇的措施,评价有效性。  6)负责确定对外部供方的评价、选择、绩效监视以及再评价的准则，并实施。  7）负责制定采购计划，负责原料的收购和生产所需原材料的采购工作。 |
| 食品安全目标 | F6.2  H5.2 | 文件名称 | 《食品安全目标及考核》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门的分解环境目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 计算方法 | 目标实际完成 | | 食品安全事故为零 | 食品安全事故由综合部每半年统计一次 | 0 | | 采购物料合格率100％ | 每季度由运营部对客户统计 | 100% | | 配送及时率 | 每季度由运营部对客户统计 | 100% |   🗹目标已实现  🞎 目标没有实现的，在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 外部提供产品或服务的控制 | F7.1.6  H6.5  GB14881:7 | 文件名称 | 如：《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 | 企业应防止原辅料、食品包装材料中存在食品安全危害，制定/实施其安全卫生保障制度，至少应满足以下方面的要求：   1. 制定原辅料、食品包装材料供方相应的有效资格条件并确定供方名单;   查看《供方评价制度》中有对合格供方的评价准则；  查看《合格供方名单》，共有9家；包括了；果蔬类、蛋类、食盐、粮油、面粉、调味品、禽畜鲜肉类、冻肉类产品、豆腐、一次性餐具饭盒  b） 评估原辅料、食品包装材料供方保障提供产品安全卫生的能力，必要时，对供方的食品安全管  理体系进行文件审核或对供方进行现场审核；  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：  抽查外部供方的评价证据：   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门新盛洲植物油有限公司  厦门迈盛贸易有限公司（配送商） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大豆油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350212MA32GLE40X 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： SC10235021204277 （适用时） 🗹有效🞎失效  🞎 型式检测报告编号： (2021)MJHY-X20289（适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他  报告编号：(2021)MJHY-X20289  委托单位：厦门新盛洲植物油有限公司  检测机构：福建省产品质检验研究院  检测项目：酸价、过氧化值、铅、黄曲霉素B1、苯并芘  检测日期：2021-3-8~2021-3-18  检测结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价92分 | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 宿迁市瑞华米业有限公司  厦门鑫源发粮油食品有限公司（配送商） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大米 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913213115855665005 🗹有效 🞎失效  🗹《资质证书》编号： SC10132131100563 🞎有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： （2020）SP字WS类第4410号（适用时）🞎有效 🞎失效  产品检验报告：  检测报告编号： （2020）SP字WS类第4410号  委托单位：宿迁市瑞华米业有限公司  检测单位：宿迁市产品质量监督检验所  检测项目：铅、镉、总汞、六六六、滴滴涕等  检验日期：2020-12-17  检验结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价89分 | | 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 |   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：《合格供方名单 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 黑山县盛兴养殖专业合作社  厦门鑫浙贸易有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鸡蛋 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 93210726072182536L 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可合格证》编号： JY（适用时） 1207260007204🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 鸡蛋检验报告 2021SWT00261 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他  检测报告编号：2021SWT00261  委托单位：黑山县盛兴养殖专业合作社  检测单位：沈阳市食品药品检验所  检测项目：氟苯尼考、恩诺沙得、氧氟沙星、金刚烷胺等  检测日期：2021-01-25  检测结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价91分 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门市集美区振雨蔬菜摊 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 350211820034846 🗹有效 🞎失效  《食品生产许可证》编号： （适用时） 有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎检疫信息  品名：包菜  检验日期：2021-03-11  检验方式：抽样  检验企业：厦门夏商农产品集团有限公司中博蔬菜农副产品批发市场  检验人:叶成宗  检验结果：合格  查企业自检农残报告：  2021.5.19~5.26日  项目编号：11692 检测时间：5-26日 检测产品：青椒 （抑制率）检查结果：28.4% 检查结果：合格 检测人：范  项目编号：11699 检测时间：5-26 检测产品：苦瓜 （抑制率）检查结果：11.2% 检查结果：合格 检测人：范  项目编号：11+52 检测时间：5-25 检测产品：冬瓜 （抑制率）检查结果：41.7% 检查结果：合格 检测人：范 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价88分 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门湖里区鑫家香肉品店 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 猪胴体/白条 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 350206810062174 🗹有效 🞎失效  🞎《食品生产许可证》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  动物检疫证明:货主：良初（鑫家香肉品店）  生产单位：厦门亿香肉类联合加工有限公司  动物检疫合格证明编号：3560103412  标疫标志号：非州猪瘟PCR检验合格  检检机构：厦门市海沧区动物卫生监督所  日期：2021.03.06 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价92分 | | 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🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门市正华商贸有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冻品（鸭分割肉、鸭脏器、鸡-分割肉） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350200737888497R 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：JY13502060072628 🗹有效 🞎失效  动物检疫合格证明  合格证明编号：3737062866  产品：鸭-分割肉  单位：寿光天惠鸿元食品有限公司  检疫单位：山东省寿光市动物卫生监督所  检测结果：合格  检测日期：2021.3.20  合格证明编号：3737060525  产品：鸡-分割肉  单位：寿光市鹏旭食品有限公司  检疫单位：山东省寿光市动物卫生监督所  检测结查：合格  检测日期：2021.3.10 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价90分 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门市锦鸿阳食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 速冻调理品（鸭肉排、麦香油条、闽南始肉、荔枝肉） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913502135750126000 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：JY13502120047105 🗹有效 🞎失效  速冻肉制品出厂检验报告  出厂检测证明编号：21021007  产品：鸭肉排  单位：厦门冠顺食品有限公司  检疫单位：厦门冠顺食品有限公司  检测项目：过氧化值、杂质、滋味、产品中心温度等  检测结果：合格  检测日期：2021.02.10 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价88分 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门市进正食品贸易有限公司（配送）  佛山市海天调味食品股份有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 调味品 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9144000722448755D 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：SR10344060800014 🗹有效 🞎失效  生抽豉油（酿造酱油）出厂检验报告  检测报告：D20-SP2514  产品：生抽豉油（酿造酱油）  单位：佛山市海天(高明)调味食品股份有限公司  检测单位：佛山市食品药品检验检测中心  检测项目：可溶性无盐固形物、全氮、三氯蔗糖、总砷、铅、大肠杆菌等  检测结果：合格  检测日期：2020.06.28 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价92分 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 福清市鼎杰塑料制品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 塑料一次性餐具 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913501815550845005 🗹有效 🞎失效  🗹《工业产品生产许可证》编号：闽XK16-204-00041 🗹有效 🞎失效  检验报告  检测报告编号：（2020）GSJ-B0079  产品：一次性塑料碗  单位：福清市鼎杰塑料制品有限公司  检测单位：国家塑料制品质量监督检验中心  检测项目：高锰酸钾消耗量、总迁移量（4%乙醇）、重金属等  检测结果：合格  检测日期：2020.01.15~2020-2-26 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价88分 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 潮州市潮安区彩塘镇不锈钢制品厂 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 不锈钢餐具 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91445103MA51RRPQXD 🗹有效 🞎失效  🞎《工业产品生产许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  检验报告  检测报告编号：WT(20)-BX-0692  产品：304快餐盘（不锈钢）  单位：潮州市潮安区彩塘镇不锈钢制品厂  检测单位：广东省质量监督不锈钢器皿和厨具检验站  检测项目：砷、镉、铅、铬、镍等  检测结果：符合要求  检测日期：2020.06.04 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 未评价 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 浙江优科曼科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 机用洗涤剂 | | 收集评价资质材料 | 🞎《营业执照》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎《工业产品生产许可证》编号： 🞎有效 🞎失效  检验报告编号：xpf190134  产品：机用洗涤剂  委托单位：浙江优科曼科技有限公司  制造单位：上海酒总清洁用品有限公司  检测机构：国家香精香料化妆品质量有限公司  检测项目：砷、重金属、荧光增白剂、大肠杆菌、甲醇含量等  检测日期：2019-11-05  检测结果：符合要求  检验报告编号：xpf190135  产品：机用催干剂  委托单位：浙江优科曼科技有限公司  制造单位：上海酒总清洁用品有限公司  检测机构：国家香精香料化妆品质量有限公司  检测项目：砷、重金属、荧光增白剂、大肠杆菌、甲醇含量等  检测日期：2019-11-05  检测结果：符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 未评价 | | 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 |   原辅料、食品包装材料验收要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《食堂食品安全管理制度》  食堂食品原料进货验收制度进行验收  实行进货检查验收，审验供货方  的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。  采购生猪肉应查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品并查验检疫合格证明；采购其他肉类也应查验检疫合格证明。不得采购没有检疫合格证明的肉类。  包括：  ■畜禽肉检验检疫证明  ■动物检疫合格证明  ■供应商采购单据（送货单） ■有送货单  ■非洲猪瘟检测报告 | ☑符合 □不符合 | | 辅料检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《食堂食品安全管理制度》  食堂食品原料进货验收制度进行验收：实行进货检查验收，审验供货方  的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 | ☑符合 □不符合 | | 食品添加剂检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《食堂食品安全管理制度》  食堂食品原料进货验收制度进行验收：实行进货检查验收，审验供货方  的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 | ☑符合 □不符合 | | 食品包装材料 | 餐具有合格的第三方检测报告；  100%外观检查 | 执行GB14934-2016 消毒餐（饮）具标准 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 100%检查 | 按照《服务规范》 | ☑符合 □不符合 |   必要时制定食品添加剂控制措施：🗹是 🞎否  同时还抽查了 大米的供方宿迁市瑞华米业有限公司；调味品的供方厦门市进正食品贸易有限公司（配送） 与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：  c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：  查看《原辅料、食品包装材料验收程序》，方法包括：  🗹核对原辅料、食品包装材料的检验检疫、卫生合格证明  🗹核对原辅料、食品包装材料的追溯标识;  🗹必要时，对原辅料、食品包装材料的安全卫生指标实施有针对性的检验、验证;  原辅料、食品包装材料验收要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 | | 原材料检验  鲜、冻禽畜肉类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物；  理化：挥发性盐基氮≤15mg/100g  污染物限量符合GB2762规定。  农 药 残 留 量 应 符 合 G B 2 7 6 3 的 规 定 。 兽 药 残 留 量 应 符 合 国 家 有 关 规 定 和 公 告 。  GB2707-2016《鲜（冻）畜禽产品》 | ☑符合 □不符合 | | 大米 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | (1)物理特性：精碾大米，色泽、香味正常，无虫蛀霉变现象。  ⑵化学特性：水分%≤15.5；黄粒米≤1.0%；杂质总量≤0.25等；真菌毒素符合GB2762规定；农残符合GB2763规定。  GB/T 1354-2018 大米； GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食 | ☑符合 □不符合 | | 蛋类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范、GB/T37108-2018 农产品基本信息描述 禽蛋类 | ☑符合 □不符合 | | 水果、蔬菜类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 果蔬原料符合GB2762《食品中污染物限量》和GB2763《食品中农药最大残留量》 | ☑符合 □不符合 | | 豆制品类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合GB2712-2014食品安全国家标准豆制品 |  | | 调料辅料（味精、白砂糖、酱油、食醋、盐等） | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合各自的国家有关产品执行标准的要求  如：  酱油：正常酿造酱油的色泽、气味、无异味、无酸苦、等异味、霉味、不浑浊、无沉淀、无霉花、无浮膜 总砷≤0.5mg/L 总铅≤1mg/L 致病菌不得检出。  食醋：具有正常食醋的气味、色泽、滋味、不涩、无不良气味、无浮物、不浑浊、无沉淀、无异物、无醋缦 总铅≤1mg/L  黄曲霉毒素B1≤5µg/kg 菌落总数≤10000cfu/ml 大肠菌群≤3MPN/100ml 致病菌不得检出  味精：具有特殊鲜味的白色晶体或粉末，无肉眼可见杂物 总砷≤0.5mg/kg 总铅≤1mg/kg  食盐：白色晶体，味咸，无异味、无肉眼可见异物  执行标准：  GB 2710《食醋卫生标准》GB 1310《白糖卫生标准》GB 2721《食用盐卫生标准》  GB 2717《酱油卫生标准》GB 2720《味精卫生标准》GB 2758《发酵酒卫生标准》  GB 2718《酱卫生标准》GB 10133《水产调味品卫生标准》GB 2713《淀粉制品卫生标准》 | ☑符合 □不符合 | | 干货类(粉条、木耳、海带、紫菜等等) | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合国家卫生标准要求GB/T 6192-2019 黑木耳；GB/T 23587-2009 粉条；GB/T 20554-2006 海带；GB/T 23597-2009 干紫菜等  GB 7096《食用菌卫生标准》 | ☑符合 □不符合 | | 油脂类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 酸价≤3(KOH)mg/g过氧化值≤0.25g/100g 总砷≤0.1mg/kg  铅≤0.1mg/kg 黄曲霉毒素B1≤10ug/kg 苯并芘容≤10ug/kg  浸出油溶剂残留量≤50%  具有相关机构的检验合格证明，符合GB2716-2018植物油标准 | ☑符合 □不符合 | | 酵母 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 具有相关机构的检验合格证明，符合GBT20886-2007食品加工用酵母 | ☑符合 □不符合 | | 面粉 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB/T 1355-1986 小麦粉 | ☑符合 □不符合 | | 冻类禽肉 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物；  理化：挥发性盐基氮≤15mg/100g  污染物限量符合GB2762规定。  农 药 残 留 量 应 符 合 G B 2 7 6 3 的 规 定 。 兽 药 残 留 量 应 符 合 国 家 有 关 规 定 和 公 告 。  GB2707-2016食品安全国家标准 鲜 (冻 )畜 、禽 产 品 | ☑符合 □不符合 | | 速冻调理品 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无异物；  理化：过氧化值≤0.25g/100g  重金属、药残、微生物符合GB16869-2005要求。  微生物符合GB19295;污染物符合GB2762要求  SB/T10379-2012速冻调制食品 | ☑符合 □不符合 | | 速冻米面制品 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB19295-2011《食品安全国家标准速冻面米制品》 | ☑符合 □不符合 | | 香辛料 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GBT15691-2008香辛料调味品通用技术条件 | ☑符合 □不符合 | | 不锈钢食具、容器、刀具、操作台等 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品 | ☑符合 □不符合 | | 一次性餐具 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB/T18006.1-2009塑料一次性餐饮具通用技术要求 | ☑符合 □不符合 | | 其他塑料容器 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | -- |  | □符合 □不符合 |   d)必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否（不涉及）  使用的食品添加剂种类：（不涉及）  🞎增稠剂 🞎抗氧化剂 🞎防腐剂 🞎色素 🞎香精 🞎护色剂 🞎加工助剂 (泡打粉) 🞎其他  无用量限制种类：  有用量限制种类：  e）制定供方的评价制度，包括不合格供方的淘汰制度。  每年按照《供方评价制度》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。  目前没有发生。 |
| 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： |
|  |  |
| 前提方案（PRP） | F8.2  H6.3 | 文件名称 | 如：《前提方案》 |  |
|  |  | 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   经营地址：  厦门市海沧区新乐路29号综合楼一层和二层D区  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。   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   **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《送货\供货凭证》，《餐饮业食品购货台帐 记录》、《食品进货查验记录制度、仓库管理制度》  抽查2021.5.25日《《餐饮业食品购货台帐 记录》，记录内容：品名蔬菜、豆腐、猪肉;生产日期、供货者名称、地址、供货者地址;查验结果：合格，验收记录人：黄波  现场观察——仓库路面全部硬化，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，大米和食用油等标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。 |  |
| 撤回/召回 | F8.9.5  H6.7.2 | 文件名称 | 如：🞎《产品召回控制程序》 🗹《产品撤回控制程序》 |  |
|  |  | 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 明小力总经理 ；  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 | 综合部 |  | | 通知客户 | 运营部 |  | | 通知消费者 | 运营部 |  | | 处置撤回产品 | 餐饮管理部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 运营部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 运营部 |  |   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：🗹未发生 🞎已发生，说明  **参加公司组织的产品撤回演练**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2020年12月22日 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 配送到厦门松霖科技股份有限公司的餐食中，鱼香茄子可能在制熟过程中，使用过期的酱油（实际不存 ），造成怪味 | 内部和外部客户 | 立即与厦门松霖科技股份公司联系，将工作餐未吃完的鱼香茄子全部召回，并重新制作新的给就餐者 | 🞎流程有效  🞎存在不足 | |  | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎流程有效  🞎存在不足 | |  | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎流程有效  🞎存在不足 | |  | 🞎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。 |  |

说明：不符合标注N