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：生产部及现场 陪同人员： 王宏业 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2021年06月25日 |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.1/10.1 |
| 组织的角色、职责和权限 | F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责仓库管理、基础设施和工作环境管理、计量器具的管理、追溯、产品召回、不安全产品处置、投诉处理、危害控制计划的实施等工作。 |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | F6.2  | 文件名称 | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《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。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 目标值 | 考核周期 | 责任部门 | 目标实际完成（2021年一季度） |
| 食品安全事故为0 | 0 | 每季度 | 生产部 | 0 |
| 设施设备完好率95% | 95% | 每季度 | 生产部 | 100% |

🗹目标已实现，2021年第二季度正在实施中。🞎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 | F7.1.3  | 文件名称 | 如： 🗹手册第7.1条款、《生产设备管理程序》、《食品用设备清洁、消毒和维修保养制度》 | 🗹符合 🞎不符合🞎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（农残检测仪） 🞎辅助设施 🞎查看对设备采购的控制

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 无 |  |  | □齐全 □缺少 |
|  |  |  | □齐全 □缺少 |
|  |  |  | □齐全 □缺少 |

查看对设备维保的控制；

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 |
| 维保记录 | 电器设备（蒸箱、消毒柜等） | 2020.10~2021.6 | 每半年 | 外观清洁、 功能正常、线路安全、 防护恰当 |
| 维保记录 | 和面机、成型机、摆盘机等 | 2020.10~2021.6 | 每半年 | 外观清洁、 功能正常、线路安全、 防护恰当、部件润滑 |
| 维保记录 | 炒锅 | 2020.10~2021.6 | 每半年 | 检查是否漏气漏电,气管破裂，班后阀门是否关闭。 |
| 维保记录 | 留样柜 | 2020.10~2021.6 | 每三个月 | 外观清洁、检查是否漏电,通电是否正常 |
| 维保记录 | 冰箱 | 2020.10~2021.6 | 每半年 | 清理，制冷是否正常，有无松动式漏电现象，温度是否正常。 |
| 维保记录 | 线路、照明 | 2020.10~2021.6 | 每半年 | 线路是否正常、有无漏电、电线外漏 |

查看对设备维修的控制

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 |
| 设备维保记录 | 蒸箱 | 2020.12.25 | 电源指示灯不亮（外修） | ☑合格 □缺少 |
| 设备维保记录 | 冰箱 | 2021.3.8 | 结霜严重（外修） | ☑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 |

不适用

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | F7.1.4  | 文件名称 | 如： 🗹手册第7.1.4条款 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织确定、提供和保持建立、管理和维护工作环境所需的资源，以实现与FSMS要求的一致性。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 不随意加班、良好的工作氛围 |
| 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通 🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《前提方案》和《操作性前提方案》进行控制 |

  |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》、🗹《食品贮存管理制度》 | 🗹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

公司位于河北省邢台经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北与公司地理位置图、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

经营面积约有2480平方米。常温仓库2个（米面原料库/调味料库）；冷藏库2个（一级素菜库、一级荤菜冷冻库），另配有二级净菜素菜冷藏库、二级净荤菜冷藏库（由于订单饱和，未有正常启用）、面食成品库1间；6辆厢式配送车，其中在用4辆，设有卫生间在加工间外；设有一次更衣及消毒室；与平面图一致。查看中央厨房餐食加工、餐食配送服务提供过程管理，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、气流和人流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；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、配餐发放区有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；泔水处理的收本地农民回收处理（个体：荣建民 身份证：130582197509202012）（未提供协议）），提供有《2020年10~2021年6月月的泔水垃圾收运登记表》，登记人：荣建民无污水处理设施，经隔油池分离后，提供有《隔离油清理记录》，抽晒：2021.6.21，清理人：翟风磊，检查人：赵永康，隔离油通过市政管道排放至邢台污水处理厂处理；查餐饮区域的虫鼠害防治，提供有《灭蝇灯检查记录》，抽查2021.6.15记录，清理人：夏兰婷；虫害消杀为由公司自行处理，提供有《虫害消杀记录》（日期2021.3.13）。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、消毒，已提供有保养计划和记录，提供有《素菜初加工工具器具消毒记录表》，抽查2021年6月15日消毒记录，采用高温消毒方法，消毒温度85摄氏度，消毒人：杨俊伟； 提供有《餐（饮）具消毒记录表》，抽查2021.6.23日消毒记录，采用高温循环消毒，消毒物品：餐盒、汤杯，消毒件数650;840件，消毒温度100℃消毒人：惠亚莉;提供有《分装线工器具消毒记录》，抽查2021.6.22日消毒记录，采用高温循环消毒，消毒物品：汤杯、菜勺、菜桶，消毒件数：42件，消毒人：惠亚莉提供有《紫外线消毒灯使用记录》，抽查2021.6.1日消毒记录，起如时间，：19：00，终止时间：21：00，消毒时间：2h,负责人：夏兰婷，检查人：吕丽美提供有《晕菜初加工器具消毒记录》，抽查2021.6.18 消毒记录:消毒物品：刀，消毒件数：4个，消毒方式：高温，消毒温度85℃，消毒人：杨俊伟;另提供《主食面点工器具消毒记录》，抽查有021.6.23，消毒记录：消毒物品：刀铲桶，消毒件数：11个，消毒方式：高温消毒，消毒温度：90℃，消毒人：张磊、王利彩。提供《车辆消毒记录》抽查2021.6.7，车牌号：冀A09UR3,消毒方式：喷酒，消毒人：刘建营，未记录有消毒浓度配比。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“运营部”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《食品采购索证索票与查验台帐》，2021-06-15在现场查看有购入的蔬菜和肉类食材，查看当天的“餐饮业食品采购与进货查验台帐”，记录有：西红市、茄子、土豆、鸡蛋、杏鲍菇等的采购验收记录，验收人：霍文明。 大宗原辅料定期委托第三方进行验证，提供有2021.3.1的猪肉的《动物检疫合格证明》（NO.1328630844），青椒、包菜、菜花的《原材料化验原始记录》（化验要求：农药残留 取样：标准150 g，要求：阴性，化验结果：阴性合格，化验人：夏兰婷，复核人：吕丽美）,米的《检测报告》（报告编号：WS18036检测日期：2020-7-22）委托汤原县质量技术监督检验检中心，油的《金龙鱼精炼一级大豆油（非转基因）检测报告》（报告编号：WH202100064检测日期：2021-2-3）、分割鸡肉《检测报告》（FQC0804192190）委托青岛中一监测有限公司检测及《新冠病毒核酸检测报告》编号：PONY-YJBG143-2020A1，委托谱尼医学检测。  有提供《二氧化氯领用领用登记表》，抽查：2021.4.30 ，领用人：夏兰婷，领用量：23g。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、食用油、调味料标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。 抽查2021-05-31，中央厨房配送出货确认单：（1）配送用餐单位：行知小学，份数58+4份，配送车牌号：配送员：刘建营，签收人：杨树双，米饭、汤类采用泡沫保温包装、餐食采用餐盘装后外用保温箱装，装车按照生熟分开的原则、无交叉现场，车程≤30min，客户验收产品的中心温度≥60℃，配送到客户，由客户签收确认；1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜（均位于一层），毛菜用黄色框装、净菜用白色框分装，肉类、水产类、蔬菜类分区处理 红案加工区——炒菜  白案加工区——主食加工、汤饮加工 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； 提供有餐厅内部环境采用洗涤剂清洗保洁，现场查看清洁卫生符合要求，但未有提供保洁记录分餐及生产加工间均采用紫外线进行消毒提供有《紫外线消毒记录表》，消毒时间30分钟，每次使用前消毒完毕； 分餐盒、餐具每天清洗后下午4：30进入高温杀毒库进行消毒，高温消毒1小时，烘干1小时，现查看符合要求。**人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求 健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。每日进行晨检，提供有《从业人员晨检记录表》。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热食类食品制售（集体用餐配送）；客户群体主要是教职工、学生、工厂员工；1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 无 |
| 可追溯性 | F8.3 | 文件名称 | 如： 🗹手册8.3条款、🗹《前提方案》、《食品留样制度》 |  |
| 运行证据 | 在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容： 🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系； 🗹材料/产品的返工； 🗹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 10 月 15 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 |
| 2020.12.22 | 接供应商通知，菜花产品可能存农残超标的食品安全风险。 | 2020.10.15 | 2020.10.15 | 2020.10.15 | 2020.10.15 | 生产部在接到模拟撤回指令后仅用了不到40分钟时间，就将该批产品的总收入数量、已使用量、剩余量、损耗数量、使用去向并登记出来报告给召回小组 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

注：在召回演练中未保留产品的留样记录，已经现场沟通，后期改进。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 **48h** 。产品留样（适用时）抽查产品留样记录：48小时；125克/种

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 |
| 炖牛肉 | 150克 | 2021-06-21 | 48小时 | 正常 |
| 香辣锅 | 150克 | 2021-06-21 | 48小时 | 正常 |
| 红烧肉 | 150克 | 2021-06-23 | 48小时 | 正常 |
| 茄子烧肉 | 150克 | 2021-06-23 | 48小时 | 正常 |
| 红烧鸡块 | 150克 | 2021-06-24 | 48小时 | 正常 |

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：现场查看：🗹一级素菜保鲜库： 3.2 ℃🗹一级荤菜冷冻库： -14.9 ℃符合要求。 |
| 撤回/召回 | F8.4 | 文件名称 | 如：🗹《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： 食品安全小组组长王宏业 ； 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 | 生产部 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生产部 |  |
| 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |

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（参加公司组织的产品召回演练） 🞎已发生

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 |
| 2020.10.15 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 接供应商通知，菜花产品可能存农残超标的食品安全风险。 | 要求由食品安全小组通知生产部，告知现在开始撤回演练，要求生产部立即查找问题产品的总收入数量、已使用量、剩余量、损耗数量、使用去向。 | 已全部撤回隔离、封存产品、报废处理。 | 🗹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》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4 |
| 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 | 米面油、调味品等验收 | 合格供方 每年提供第三方检测报告 | 已记录 | 见《食品采购索证索票与查验台帐》，索证及产品合格证明文件、检测报告见“运营部审核记录” | 符合要求 |
| 餐具消毒 | 餐具表面微生物控制 | 消毒温度≥100℃，消毒时间≥120min | 已记录 | 见《餐饮具消毒记录》6.23日消毒物品：餐盒、汤杯，消毒件数：餐盒470个、汤杯580个 | 符合要求 |

HACCP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CCP | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP1蔬菜验收 | 原料验收区 | 农残检测阴性 | 已记录 | 原材料化验化验人：吕丽美 | 符合要求 |
| CCP1肉制品验收 | 原料验收区 | 检疫合格证明、挥发性盐基氮≤5mg/100g | 已记录 | 原材料化验原始记录化验人：吕丽美 | 符合要求 |
| CCP2 烹饪 | 中央厨房加工间 | 中心温度： ≥75℃ | 已记录，见《菜品出厂温度记录表》 | 2021.6.16孜然肉片 菜肴温度：89.7℃、89.9℃、90.1℃平均值：89.9℃2021.6.23红烧鸭块：90.7℃、90.5℃、90.6℃;：平均值90.6℃茄子烧肉 89.4℃、89.6℃、89.8℃均值：89.6℃ 黑芝麻米饭：88.4℃、88.5℃、88.6℃ 平均值：88.5℃检测员：夏兰婷现场查看中心温度**：88.2**℃ | 符合要求 |
|  |  |  |  |  |  |

 | 🗹符合 🞎不符合🞎符合 🗹不符合 |
| 监视和测量设备 | F8.7 | 文件名称 | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第8.7条款 | 🗹符合 🞎不符合🞎符合 🗹不符合 |
| 运行证据 | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类： 🗹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 🗹电子称 🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他—农残检测仪🗹监视设备 ： 🗹监视系统监视设备：🗹定期验证的计划，频次： 🞎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 查看《检验设备清单》，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 |
| 温度计 | T21-06-0122 | 2022-06-03 | 🗹加工间 🞎实验室 |
| 电子天平 | F21-06-0079 | 2022-06-03 | 🗹加工间 🞎实验室 |
| 电子台秤 | F21-06-0078 | 2022-06-03 | 🞎加工间 🗹实验室 |
| 立式高压蒸气灭菌器  | F21-06-0137 | 2022-06-03 | 🞎加工间 🗹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 |
| 冷藏库 | 未提供温度显示表的校准证据 |  | ☑加工间 🞎实验室 |
| 冷冻库 | 未提供温度显示表的校准证据 |  | ☑加工间 🞎实验室 |
|  |  |  | □加工间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |

注：对冷冻库和冷藏库每日进行2次的检查，提供有《冷藏库及冷冻库检查记录表》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：（不适用）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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（与市场监督管理局联网） 🞎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 不适用 组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 不适用 是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 不适用 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  |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如：🞎《不合格品控制程序》🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 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 生产部经理孙晋成发起纠正措施的指定人员 生产部经理孙晋成 。 |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 运行证据 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 未发生 | 🞎超出CL🞎OPRP失控 |  |  |  |  |
|  | 🞎超出CL🞎OPR失控 |  |  |  |  |
|  | 🞎超出CL🞎OPRP失控 |  |  |  |  |

见《不合格品处置记录》 |
| 纠正措施 | F8.9.3 | 文件名称 | 如：🞎《纠正措施控制程序》、🗹《纠正和纠正措施控制程序 》 |  |
| 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 🞎内审 🞎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：🗹《不合格控制程序》、🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 |  |
| 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—— 王宏业 。 |
| 放行的评价 | F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：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 |
| 原辅料检验 | 100%目测 | 外观、验证上市凭证 | ☑符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 半成品检验 | 100%目测 | 外观 | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 100%目测 | 外观、品尝（必要时）、热菜类中心温度测定 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | 100%目测 | 目测 | ☑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：《 餐饮业食品采购与进货查验台帐 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021.5.30 | 鲜猪肉、五花肉 | 100% | 新鲜，检疫合格 | 新鲜，有检疫合格证明、肉品品质合格证明 | ☑合格 □不合格 |
| 2021.6.21 | 调味品-鸡精 | 100% | 外包装完好，索证 | 外包装完好，有入市凭证 | ☑合格 □不合格 |
| 2021.6.22 | 蔬菜-西红杮 | 100% | 新鲜，无腐烂，农残检测合格 | 新鲜，无腐烂，农残检测合格 | ☑合格 □不合格 |

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 以感官检验为主，未保留记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 半成品名称/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 |

抽取成品**检验**相关记录名称：《 餐品出厂温度记录登记表 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021-6-23 | 红烧鸭块 | 每锅 | 中心温度90.6℃ | 外观正常 | ☑合格 □不合格 |
| 5-27 | 麻婆豆腐 | 每锅 | 中心温度92.5 | 外观正常 | ☑合格 □不合格 |

抽取服务放行相关记录名称：《 现场进行， 未保留记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 |
| 2021-5-31 | 分餐区 | 100% | 一次性手套和一次性口罩、帽子、白色工作服 | 正常 | ☑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 |
| 不合格品的处理 | F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | 🗹符合 🞎不符合🞎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：《 —— 》

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  | 体系建立以来未发生 |  | □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 |
| 不符合与纠正措施 | F10.1 | 文件名称 | 如：《不符合和纠正措施控制程序》 🗹《纠正和预防措施控制程序》 🗹《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | 🗹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 —体系建立以来未发生抽查采取纠正措施相关记录名称：《 —— 》

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

 |

说明：不符合标注N