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：综合部（采购及运营） 部门负责人：谭远先 陪同人员：田军  | 判定 |
| 审核员：任学礼 审核日期： 2021年09月17日 |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.9.5 H: 5.2/5.3.1/6.3/6.5/6.7.2GB14881:7HACCP1.0要求 |
| 职责 | F5.3H5.3.1 | 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**：见：综合部（人事行政） |
| 食品安全目标 | F6.2H5.2 | 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（2021年1-6月） |
| 原料100%采自合格供应商 | 采购于合格供应商的原料/采购于供应商的原料×100% | 100% |
| 顾客满意度≥90% | 调查满意份数/回收总份数×100% | 94% |

🗹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 H6.5GB14881:7 | 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1家；包括了；猪肉、鸡肉、鱼肉、米、面粉及制品、油、蔬菜、鸡蛋 、豆类及制品、食用菌、调味品等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：老外部供方的初始评价和选择要求——🗹充分 🞎不充分，说明： 食堂的所有食材供应由甲方指定河北宝农科技公司供应，卓实只负责食堂餐厨营运服务，每月制定菜单，并下订单计划到食材供应商，卓实公司只负责食材验收。抽查老外部供方的评价记录名称：《合格供方名单 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 河北宝农科技有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鸡酮体/白条 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9130108MA0ECL6M0U 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY11301080066302 🗹有效🞎失效🗹 动物检疫合格证明编号： NO.1329320877 🗹有效 🞎失效🞎 其他 报告编号：NO.1329320877 委托单位：石家庄市天新食品厂 官方兽医检查人：张更辉 检测日期：2021-9-13检测结果：符合要求 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | -- |
| 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 | 河北宝农科技有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 猪肉 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9130108MA0ECL6M0U 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY11301080066302 🗹有效🞎失效🗹 动物检疫合格证明编号： NO.1105342646 🗹有效 🞎失效🞎 其他报告编号：NO.1105342646委托单位：北京市二商大红门五肉联食品有限公司 官方兽医检查人：刘少信检验日期：2020-9-13检验结果：符合要求 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— |
| 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 | 河北宝农科技有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 珍珠米 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9130108MA0ECL6M0U 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY11301080066302 🗹有效🞎失效🗹 型式检测报告编号： 23090009192101162 🗹有效 🞎失效品名：珍珠米委托单位：黑龙江省建三江龙垦运丰米业责任有限公司 检测机构：龙江出入境检验检疫局检验检疫技术中心 检测项目：杂质、加工精度、碎米、小碎米、水分、滴滴涕、黄粒米、互混率、铅、镉、六六六、色泽、气味检测日期：2021-01-30检测结果：符合要求 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— |
| 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 | 河北宝农科技有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 富强小麦粉 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9130108MA0ECL6M0U 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY11301080066302 🗹有效🞎失效🗹 型式检测报告编号： S2021WT0122 🗹有效 🞎失效品名：富强小麦粉委托单位：五得利集团柏乡面粉有限公司 检测机构：河北融洋安全监测有限公司 检测项目：灰分、脂肪酸值、面粉质、粗细度、砷、铅、镉、汞、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、六六六、滴滴涕等检测日期：2021-03-02检测结果：符合要求  |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 河北宝农科技有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 1.8L味达美味极鲜酱油 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9130108MA0ECL6M0U 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY11301080066302 🗹有效🞎失效🗹 型式检测报告编号：37240001212100176 🗹有效 🞎失效品名：1.8L味达美味极鲜酱油委托单位：烟台欣和企业食品有限公司检测机构：烟台海关技术中心检测项目：砷、铅、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌、氨基酸态氮、铵盐、可溶性无盐固形物等检测日期：2021-03-02检测结果：符合要求  |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— |
| 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 |

注：抽查该公司提供的酱油、米酒、烹调料酒、白醋、草菇老抽、耗油、海鲜酱、鲜鸡蛋等都收集了检验报告，保证了供应产品的食品安全要求，该供应商符合公司要求，结论继续为合格供方。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c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：查看《外部提供的食品和服务控制程序》，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 |
| 原材料检验肉（鸡肉、猪肉及其制品） | 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GB 2763 的规定，兽药残留量应符合国家有关规定的公告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：有正常大米应有的色泽、颜色、气味，无霉变、无异味、无肉眼可见杂质⑵化学特性：符合GB/T 1354-2018《 大米》； GB 2715-2016《 食品安全国家标准 粮食》的要求。真菌毒素符合GB2762规定；农残符合GB2763规定。 | ☑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 |
| 蔬菜类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 蔬菜符合GB2762《食品中污染物限量》和GB2763《食品中农药最大残留量》要求 | ☑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  | ☑符合 □不符合 |
| 调料品（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 |
| 食用菌 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合GB 7096-2014《 食品安全国家标准 食用菌及其制品》要求 | ☑符合 □不符合 |
| 豆类及其制品 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 具有相关机构的检验合格证明，符合GB 2712-2014 《食品安全国家标准 豆制品》的要求 | ☑符合 □不符合 |
| 面粉、淀粉及其制品 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：生面食制品、米粉制品：形态完整，组织结构均匀，色泽正常，无异味和不良滋味。外表和内部均无肉眼可见杂质GB/T 1355-1986 小麦粉 | ☑符合 □不符合 |
| 鱼、虾及其制品 | 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： 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 。符合GB 2733-2015 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136-2015 《食品安全国家标准 动物性水产制品》的要求 | ☑符合 □不符合 |
| 食用油 | 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：符合《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》的要求 | ☑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 | 感官：表面平整光滑，无污垢，无锈迹，焊接部分光洁，无气孔、裂缝、毛刺理化：GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》要求 | ☑符合 □不符合 |
| 一次性方便筷 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 大肠菌群不得检出，致病菌不得检出；符合《GB/T 19790.1-2021 一次性筷子 第1部分：木筷》的要求。 | ☑符合 □不符合 |
| 周转箱 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 色泽正常，无异味，无异物，无异嗅； | ☑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） | F8.2H6.3 | 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：河北省石家庄市桥西区中华南大街537号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年7月9日《销货清单》，记录内容：品名蔬菜、珍极醇酿米醋、盐、香菇肉馅饺子、橙子;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：谭远先 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 | F8.9.5H6.7.2 | 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： 郑新娟总经理 ； 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 | 综合部 |  |
| 通知消费者 | 综合部 |  |
| 处置撤回产品 | 餐饮部 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 餐饮部 |  |
| 安排采取措施的顺序 | 综合部 |  |

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 |
| 2021年5月20日 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 一批白菜可能存在农残超标的食品安全风险 | 内部和外部客户 | 立即与河北金质企业管理咨询有限公司联系，将工作餐未吃完的使用该批白菜的产品 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 |

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