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：餐饮管理部 陪同人员：牛贺芳  | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 陈丽丹（远程） 审核日期：2021年09月16~17日  |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.1/10.1HACCP:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7.1/7.4/7.5/7.6/7.7/7.8；GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11；HACCP1.0要求 |
| 组织的角色、职责和权限 | F5.3  H5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 |  |
| 运行证据 | 目前共有 19 人；公司在手册和《岗位职责和任职要求》中对餐饮部的工作职责进行了规定，主要负责做好入库、配货、储存、配送等过程的策划、控制措施（包括HACCP计划和OPRP等）的执行，基础设施和工作环境的管理，计量器具的管理、追溯、产品召回、不安全产品处置等进行管理，投诉处理。 |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | F6.2 H5.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《环境目标》、《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1-6月） |
| 食品安全事故 | 0 | 每半年 | 餐饮管理部 | 100% |
| 设施设备完好率 | 95% | 每半年 | 餐饮管理部 | 100% |
| 计量设备准时校检率 | 100％ | 每半年 | 餐饮管理部 | 100% |

🗹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。 |
| 资源（总则） | F7.1  | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 和最高管理层确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。 1. 现有内部资源的能力；

建筑面积约 3000 平方米；加工间 2 个（红案和白案）；库房 3 个（保鲜及冷冻库、粮库、调料库）；实验室 0 个；动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：（不适用）🞎污水处理站 🞎锅炉房 🞎高压配电室 🞎低压配电室 🞎空压站 🞎制冷站 🞎消防中控室🞎消防泵房 🞎除尘装置 🞎尾气处理 🞎危化品库房 🞎危险废弃物存放处 🞎改建/扩建施工现场 🞎食堂 🞎宿舍 🞎班车 🞎其他—— 主要生产设备有： 灶具、蒸箱、红外餐具消毒柜、保鲜冷冻库（列举2~4种）特种设备：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用 特种设备管理：🞎进行了定期检验 🞎未进行定期检验的有： 还存在哪些局限和不足： 无 1. 需要从外部供方获得的资源： 虫害的消杀由甲方提供
2.
 |
| 基础设施 | F7.1.3H6.6  | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用  | 🗹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 🞎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；有《生产设备清单》》共20项；有《机器设备维修清洗保养卡》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 《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 | 电器设备（蒸箱、消毒柜等） | 2021年4-8月 | 每天 | 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 | 2021年4-8月 | 每天 | 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 | 2021年4-8月 | 每天 | 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 | 2021年4-8月 | 每天 | 外观清洁、检查是否漏电,通电是否正常 |
| 维保记录 | 冰箱 | 2021年4-8月 | 每天 | 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 | 2021年4-8月 | 每天 | 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 | 验收结果 |  |
| 电源指示灯不亮（外修） | 蒸箱 | 2021.3.25 | □合格 □缺少 |  |
| 结霜严重（外修） | 冰箱 | 2021.6.8 | □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 | F7.1.4  | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、手册第7.1.4条款 |  |
| 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 |
| 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 |

  | 🗹符合 🞎不符合 |
| 前提方案（PRP） | F8.2H6.3H6.4GB14881:3-10 | 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

河北省石家庄市桥西区中华南大街537号与公司地理位置图、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

经营面积约有3000平方米。分仓库3个（粮食库/调料库/保鲜库、冷冻间）；设有卫生间，与仓库平面图一致。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、气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

 与《捕鼠图》一致；垃圾桶在室外；无污水处理设施，经隔油池分离后直接排入城市管网；餐饮区域有紫外线灭蝇灯；（由组织自己实施，每月一次）；查虫害消杀为由甲方委托当地街道办爱卫会根据季节组织消杀，每月一次）；有《虫鼠害防治记录》，有《虫鼠害设施清理记录》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，有保养计划和记录，见6.31. **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《入库单》，《仓库管理制度》食堂的所有食材均由甲方指定供应商，卓实公司只承担餐饮运营服务，提供有《食品采购索证索票与查验台帐》，2021-09-13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：红薯中块、带皮花生、鲜毛豆、鲜鸡肉丝、鲜牛肉、鲜鸡肉片等的采购验收记录，验收人：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，大米和食用油标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。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：初加工区域——摘菜、洗菜、 红案加工区——切菜、炒菜  白案加工区——主食加工 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，提供有《前厅消毒记录》，消杀：门把手、椅子、地面 消毒用品：酒精、84消毒液，药品使用量：1lg餐具清洗、消毒均采用洗洁精清洗及紫外线消毒，提供2021.1~9月的《消毒记录表》，消毒时间40分钟，每次使用前消毒完毕，消毒人：邢聚英；1. **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。 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单位职工的食堂餐饮（不含冷食）。1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 无 |
| 可追溯性 | F8.3H6.7.1 | 文件名称 | 如：《产品/服务提供控制程序》或《标识和可追溯性控制程序》、《产品留样制度》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 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 2021 年 05 月 20 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 |
| 2021.5.20 | 接供应商通知，这批次产品可能存农残超标的食品安全风险。 | 2021.5.20 | 2021.5.20 | 2021.5.20 | 未见明显异常 | 餐饮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 |

可追溯性系统证据的保留期限 1 个月，至少包括产品的保质期 **不涉及** 个月。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 |
| 蒜泥茄子 | 125克 | 2021-09-15 | 48小时 | 正常 |
| 大锅菜 | 125克 | 2021-09-15 | 48小时 | 正常 |
| 西红杮炒蛋 | 125克 | 2021-09-15 | 48小时 | 正常 |
| 咸灰菜 | 125克 | 2021-09-16早 | 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： |
| 撤回/召回 | F8.4H6.7.2GB14881:11 | 文件名称 | 如：🗹《产品召回/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： 总经理郑新娟 ； 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 | 餐饮管理部 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 餐饮管理部 |  |
| 安排采取措施的顺序 | HACCP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：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 |
| 2021.5.20 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 接供应商通知，这批次产品可能存农残超标的食品安全风险。 | 餐饮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 | 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 |

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。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4H7.4H7.5H7.6 | 文件名称 | 如：《HACCP计划》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 危害控制计划：CCP

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 关键控制点 | 显著危害 | 关键限值 | 监控程序和频率 | 纠正措施 | HACCP记录 | 验证和验证人 |
| 对象 | 方法 | 频率 | 职责 |
| CCP1 烹饪 | ① 生物性污染：有害微生物（细菌、致病菌等）；② 加工温度、时间不够，产品不 | 中心温度≥75℃； | 食品成熟度 | 出锅后测试产品中心温度 | 每次 | 厨师 | 继续加热熟制 | 中心温度检测记录 | 中心温度检测记录；验证人：厨师长 |

OPRP计划

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 控制点 | 控制危害 | 行动标准 | 监控 | 纠正措施 | 记录 | 验证 |
| 对象 | 方法 | 频率 | 谁 |
| 米面油、调味品等验收 | 微生物及农药残留 | 合格供方 每年提供第三方检测报告 | 供应商 | 查看 | 每年 | 采购员 | 拒收 | 原料验收记录，第三方检测报告 | 每年提供第三方检测报告；验证人：综合部经理 |
| 蔬菜验收 | 农药残留 | 合格供方，提供农残检测阴性 | 农残检测报告 | 查看 | 每半年 | 采购员 | 拒收 | 原料验收记录 | 每半年提供农残检测报告；验证人：综合部经理 |
| 肉制品验收 | 兽药残留超标 | 合格供方，提供检疫合格证明 | 检疫合格证 | 查看 | 每批 | 采购员 | 拒收 | 原料验收记录 | 每批检疫合格证；验证人：综合部经理 |
| 餐具消毒 | 餐具表面微生物控制 | 餐具消毒柜，红外消毒≥80℃≥20分钟 | 餐具 | 查看 | 每批 | 操作员 | 重新消毒 | 餐具、工器具消毒记录表 | 每年送检一次，验证消毒效果，验证餐饮部经理 |

 |
| 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 | 粗加工间 | 合格供方 每年提供第三方检测报告 | 已记录 | 供应商采购单据（送货单）提供第三方检测报告收货人：谭远先 | 符合要求 |
| OPRP2蔬菜验收 | 粗加工间 | 合格供方，提供农残检测阴性 | 已记录 | 9.13 样品名称：胡萝卜 抑制率 4.25%小葱 5.23%油麦菜 3.42%油菜 4.33%送检人：申请官 检验员：赵飞西红杮 抑制率5.63%红边菜 5.69%圣女果 7.46%香菇 6.44% | 符合要求 |
| OPRP3肉制品验收 | 粗加工间 | 合格供方，提供检疫合格证明 | 已记录 | 9.13 鸡胴体 动物检疫合格证明(NO1329320877)猪肉动物检疫合格证明（NO 1105342646） | 符合要求 |
| OPRP4餐具消毒 | 餐具洗消间 | 红外杀菌温度≥80℃，时间≥20分钟 | 已记录 | 红外消毒柜运行正常；计时40分钟9.14 早 紫外线 消毒、 84消毒液 40分午 紫外线 84消毒液 40分 记录人：邢聚英 贾建立 | 符合要求 |

附相关记录：**具体供方第三方检测报告详见E14供应商产品检验报告**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 | 厨房 | 中心温度≥700C | 已记录 | 已提供中心记录抽查：9.13 炒香菜 86℃鱼香肉丝线87℃湘品小炒肉 95℃ | 符合要求 |

 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 监视和测量设备 | F8.7H7.8 | 文件名称 | 如：《监视和测量资源控制程序》、手册第8.7条款 | 🗹符合 🞎不符合🞎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 🗹电子称🞎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《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 |
| 电子称 | 未提供校准证书 |  | 🞎加工间 🞎检验室 |
| 中心温度计 | 未提供校准证书 |  | 🞎加工间 🞎🞎检验室 |
|  |  |  | 🞎加工间 🞎🞎检验室 |

（已开不符项整改）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 |
| 保鲜冷冻库温度计 | 未提供内部校准规程和校准记录 | 未提供 | 🞎加工间 🞎检验室 |

(已开不符项项整改)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 🗹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  |
| 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》 |  |
| 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 餐饮部经理田军 发起纠正措施的指定人员 餐饮部经理田军 。 |
| 纠正 | F8.9.2H7.7 | 文件名称 | 如：《不合格控制程序》、或《纠正措施控制程序》 |  |
| 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》 |  |
| 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 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 |
|  |  |  |  |  | 🞎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—— 。 |
| 放行的评价 | F8.9.4.2  | 文件名称 | 如：《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 | 外观、验证合格证 | ☑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） | ☑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：《 入库单 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 9-10 | 蒜苗 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 新鲜，无腐烂，农残检测合格 | ☑合格 □不合格 |
| 9-10 | 香菜 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 新鲜，无腐烂，农残检测合格 | ☑合格 □不合格 |
| 9-10 | 鸡蛋 | 100% | 新鲜，无破损 | 目测正常，有第三方检测报告 | ☑合格 □不合格 |
| 9-10 | 鲜鸡肉 | 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 |
| 9-13 | 鲜猪肉 | 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 |
| 9-13 | 豆苗 | 100% | 新鲜，无腐烂 | 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：《 无 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 9.13 | 鱼香肉丝 | 100% | 无异物 | 外观正常 | ☑合格 □不合格 |
| 9.13 | 油淋生菜 | 100% | 无异物，新鲜 | 外观正常 | ☑合格 □不合格 |
| 9.13 | 宫保鸡丁 | 100% | 无异物，新鲜 | 外观正常 | ☑合格 □不合格 |

抽取成品**检验**相关记录名称：《 成品检验记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 9.13 | 鱼香肉丝 | 随机 | 中心温度85℃ | 外观正常 | ☑合格 □不合格 |
| 9.13 | 炒合菜 | 随机 | 中心温度84℃ | 外观正常 | ☑合格 □不合格 |

抽取服务放行相关记录名称：《 无 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 |
| 9-16 | 餐厅前厅 | 100% | 一次性手套和一次性口罩 | 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 | F8.9.4.3H7.8  | 文件名称 | 如：《不合格产品/服务控制程序》 | 🗹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 |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | 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：《 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
|  | 未发生 |  | □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 □不符合现场查看冷藏保鲜库温度显示为2.5℃，符合4-10℃ 冷冻库 -14℃ 符合-1~-17℃；但是没有对保险温度的监视的证据。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》 | 🗹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 ——未发生 抽查采取纠正措施相关记录名称：《 》 内审不符合见“综合部”记录

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

 |
| 过敏原的管理 | HACCP1.0 | 文件名称 | 《过敏原控制管理规定》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 致敏物质评估：☑牛奶；☑坚果；☑鱼；☑虾；☑蛋；☑大豆；☑花生；☑小麦；识别致敏物质的污染途径：☑原材料；☑仓储；☑运输；☑加工中交叉污染；☑人员；□ ；交叉污染的控制措施：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进控制措施进行定期确认和验证：□通过检测没有发现过敏物质；☑无需检测致敏物质的标识：□明显 ☑比较明显 □不明显，需要改进本企业 小麦、鱼、虾、大豆、鸡蛋、花生 属于过敏原的范畴。 |
| 食品欺诈的控制 | HACCP1.0 | 文件名称 | □《食品欺诈控制程序》和☑《食品欺诈预防计划》 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | a）识别潜在的脆弱环节； 《食品欺诈脆弱性评估及预防计划表》 b）制定预防食品欺诈的措施；□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序。□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进d）控制措施进行定期确认和验证：□有效 ☑基本有效 □效果欠佳，需要改进；通过 2021-9-13对供应商评价和来料验收生产过程和检验记录；配送记录等 方式进行控制。 |
| 食品防护计划 | H7.3.3 | 文件名称 | ☑《食品防护计划》 |  |
| 运行证据 | 人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。人为的破坏造成的显著危害： 有意损坏设备设施 ，控制措施： 搞好员工关系、杜绝不相关人员进入现场 蓄意污染造成的显著危害： 投毒和故意使用非食用原材料 控制措施： 搞好员工关系、 搞好有害化学品管理、  |

说明：不符合标注N