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：厨部 负责人：曹彬 陪同人员：郭雨红 | | | | | 判定 | |
| 审核员：任泽华 审核日期：2021-09-18 | | | | |
| 审核条款：FSMS: F:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.8.1/8.9.1-8.9.4 | | | | |
| 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 | | | 主要是厨部的切配主管安排采购计划；并与服务部沟通菜肴推荐单等，厨部再根据服务部与消费者确定的具体订单做好切配、打荷、烹饪等过程的管理，餐器具消毒等。同时做好厨部相关基础设施和工作环境管理、设备维保、产品追溯、产品召回、危害控制计划的实施、纠偏等工作。 | |
| 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（2021.06-2021.08） | | 餐食质量抽检合格率 | ≥98% | 季度 | 厨部 | 100%，达标 | | 食品安全事故为 | 0 | 季度 | 厨部 | 0,达标 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   🗹2021年度第三季度目标已完成  🞎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 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 基础设施包括：🗹办公楼（室） 🗹厨房加工间 🗹库房 🗹加工设备 🗹特种设备（电梯） 🞎动力设 🞎试验设备 🞎辅助设施 🞎  基础设施见后勤部审核记录。  查看对设备采购的控制（见后勤部审核记录）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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；（见后勤部审核记录）  提供有《生产设备清单》、《年度设备保养计划》、《设备维修保养记录》，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   查看对设备维修的控制（见后勤部审核记录）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | |  |  |  |  | □合格 □缺少 | |  |  |  |  | □合格 □缺少 |   设备完好情况（见后勤部审核记录）  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（见后勤部审核记录）  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 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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（电梯） | | 供方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | |  |  |  |  | | **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 |  |  |  | □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，关注员工身心健康 | | 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、劳保、高温补贴 | | 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RPR进行控制 | | |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | 文件名称 | | | 如：🗹《前提方案》、🗹《生产过程控制管理制度》 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎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   公司位于江苏省南京市鼓楼区中央门街道黑龙江路33号301室、401室  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。  现场查看厨部，发现一阶段发现的顶棚吊顶有多处缺失，仍未整改完成，开具不符合报告。   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   经营面积约有5000平方米。常温仓库1个；冷藏柜、冰箱等设施，设有卫生间在同楼层，与厨房加工区有分隔；设有简单更衣室；  与平面图一致。  查看热食类制售过程管理，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，基本满足不交叉；   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、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有粘鼠板。  厨房间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；  厨房间安装有虫鼠害防治措施，在加工间入口处安装有电击式灭蝇灯，有蚊蝇尸体，但一阶段发现的在厨房间没有安装灭蝇灯，开具不符合报告。每周对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，每天检查一次，现场观察无飞蝇等，基本满足要求；虫鼠害防控见后勤部审核记录。   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   设备主要以清洁为主，各厨房加工间、更衣室、清洗消毒间采用紫外线班后进行消毒，提供《清洁消毒记录表》，抽查2021-08-20，操作人：曹彬，无异常。   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“后勤部”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《化学品领用记录》。化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；  现场观察——厨房地面全部硬化，基本平整，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，原辅料标识基础清楚、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：  三楼：初加工——主要清理、挑选、适用时清洗、水产宰杀等  厨房加工间：蒸煮间、炒菜间等  针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗，存放时，针对生熟分开、荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。   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《厨房卫生检查表》、厨房内环境主要以清洁为主，提供有《车间消毒记录表》；   1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“人事部”审核记录，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。  每日进行晨检，提供有《晨检记录表》，有疫情防控制度要求，监测体温以及健康状况。  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，但未保留记录，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各类热食类食品，包括主食、菜肴（荤菜、素菜、汤类、煲等）  客户群体主要是普通大众；   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》、🗹《产品标识及可追溯性控制程序》 | | 🗹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；（不涉及）  🗹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——进货批号标识  半成品的唯一性标识方式：（不适合）  🞎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—进货批号标识  成品的唯一性标识方式：通过成品品类，并通过划菜方式进行区分。  🞎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—周转筐  组织于 2021 年8 月 18 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 | | 2021.7.25  11:30 | 清炒四季豆菜肴未熟透 | 2021.08.23 | 产品中心温度监测记录 | —— | —— | 即时销售，以客户 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   注：在召回演练中未保留产品加工过程的原始记录，已经现场沟通，后期改进。  可追溯性系统证据的保留期限 6 个月，至少包括产品的保质期 4小时 。  产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：（涉及重大和重要宴会进行留样），抽查：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 黑椒牛仔骨 | 200g | 8.25 | 48小时 | 完好 | | 外婆红烧肉 | 200g | 9.10 | 48小时 | 完好 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   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：（不涉及）  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：  现场查看原辅料库房对酱米油盐等各类原辅料、调味品等进行分类离地离墙防治，贴有相应的标签，摆放整齐，符合要求。  在半成品库房的标识情况：🗹区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（不涉及）  在成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（即时食用，不涉及成品储存）  符合要求。 | |
| 应急准备和响应  撤回/召回 | F8.4  F8.9.5 | 文件名称 | | | 如：🗹《通知和召回控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 有权决定撤回/召回人员： 食品安全小组组长高云 ；  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 | 服务部 |  | | 通知消费者 | 服务部 |  | | 处置撤回产品 | 厨部、服务部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 厨部、服务部、后勤部 |  | | 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 | | 2021.7.25  11:30 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 就餐区有约十位顾客出现头晕、头痛、恶心、呕吐、腹痛、无力症状 | 十名顾客的饭桌上都有“清炒四季豆”这道菜，未熟透。所有加工和食用了“清炒四季豆”菜肴的客户。 | 停止对清炒四季豆的售卖和上桌，并通知广播人员以紧急语气通过广播或扩音喇叭对现场顾客进行喊话“请点过清炒四季豆的顾客立即停止对该菜的食用，请联系服务员换菜”，同时对该菜进行更换及回收。 | 🗹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。 | | |
| 应急预案 | F8.4 | | 文件名称 | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》 | | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 可能影响食品安全事故和/或紧急情况的示例包括：  🗹自然灾害 🗹环境事故 🗹生物恐怖主义 🗹工作场所事故 🗹食品中毒 🗹突发公共卫生事件 🗹水的中断 🗹电的中断 🗹制冷供应服务中断 🗹其他—食品供应链的突变  组织应预先制定应对的方案和措施，必要时做出响应，以减少食品可能发生安全危害的影响。  见🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》  本部门是否发生食品安全方面的应急的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生食品安全方面的应急演练：  🗹参加公司组织的应急演练  🞎本部门组织的专项应急演练 ，说明   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | 消防应急演练 | 🞎实际发生 🗹演练 | 应急预案 | 🗹有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 | |  | 🞎实际发生 🞎演练 |  | 🞎有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2021.08.18  修订响应措施的内容： 无 | | | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | | 文件名称 | 如：🗹手册8.5条款、🗹《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：餐具消毒（见后勤部审核记录）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | **OPRP1**采购验收 | 见后勤部审核记录 |  |  |  |  | | OPRP2餐器具消毒 | 洗碗间 | 热风消毒温度≥80℃，时间≥30 分钟 | 提供了《餐具消毒记录》，抽查2021.7.12，显示温度为120℃，时间30min。 | 现场观察餐具消毒，显示温度为120℃，消毒时间为30min。符合危害控制计划表规定要求。 | 符合 | | OPRP3 |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | 烹调  CCP1 | 厨房 | 由具备经验的厨师判定烧熟、煮透 | 生产加工、烹饪记录 | 询问现场季玉春厨师长，明确各岗位由经考核的厨师负责，并提供了《产品中心温度监测记录》，抽查6月14日农家豆腐90℃，9月18日清蒸大带鱼85℃，毛血旺88℃。 | 符合要求 | |  |  |  |  |  |  |   现场查看前场人员对蔬菜等进行选择，清洗。水产等由杂工进行宰杀等工作。现场观察烹饪过程，询问厨师基本实行定岗管理，厨师一般通过厨艺等上岗前考核，通过后上岗，截止目前没有发生菜肴不符合要求的情况，显著危害控制基本符合要求。  另外提供了《食品安全自查记录表》，对食品安全培训、员工健康、食品安全关键控制点、设备卫生等进行检查，抽查2021.9.10，检验结论为合格，检查人为陈保国。  另外，提供了剩余菜肴处理的记录，主要为各类荤菜，抽查2021.6.10，红烧肉，再次加热后温度为70℃，记录人为季玉春。管理基本符合要求。 | | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 | | |

说明：不符合标注N