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（病员食堂） 负责人：刘章彬 陪同人员：郑璐奇 | | 判定 |
| 审核员：杨珍全O（Q）、肖新龙FO（Q）、邝柏臣Q(F) 审核日期：2021-09-28 | |
| 审核条款：QMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.2/8.4/8.5/8.6/8.7/8.3不适用确认/9.1.2  FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.5  OHS：5.3/6.1.2/7.4/6.2/8.1/8.2 | |
| 组织的角色、职责和权限 | | Q5.3  F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责对餐饮加工全过程的管理，原辅材料验收，加工过程关键控制点及OPRP的监控及实施、加工环境卫生管理、餐食留样管理、不安全产品召回、追溯及不合格品控制、计量器具管理；负责餐饮加工中出现的问题，及时协调解决；负责设备设施的维护保养、产品标识、仓库管理，负责仓库虫鼠害控制、负责顾客抱怨、顾客满意度调查等。 |
| 组织的角色、职责和权限 | | O5.3； | 查，食堂的岗位职责和权限如下：  1）负责食堂餐饮制作管理；  2）负责食品安全管理；  3）负责厨房现场安全管理；  4）领导建立和完善管理制度，组织实施并监督、检查服务体系的运行；  5）负责服务区域内消防设施的定期检查并保证在有效期内使用；  6）负责本部门危险源的识别评价和控制措施的实施；  7）参与公司组织的应急演习、合规性评价、内审和管理评审  ……  食堂负责人对部门职责清楚。 | | 符合 |
| 危险源识别、评价与控制措施 | | O6.1.2 | 查，食堂经过辨识与评审形成了《危险源识别与评价管理程序》，包括管理不当造成食物变质造成食物中毒；带电设备的使用造成的触电；违规使用烹饪器具造成的机械伤害；纸张、文件记录及其它易燃品堆放导致火灾、燃气泄漏造成火灾、爆炸等危险源。  采用的是经验判断法、过程分析法识别。  经打分法确定重大风险为：火灾；触电；食物中毒；意外伤害（机械伤害、摔伤、烫伤、中暑等）。  危险源辨识基本充分、风险等级评价基本合理。  查，杜绝火灾风险控制措施为：   1. 做好用电的防护工作，随时检查线路老旧，破损情况，做好相关电器设备的日常维护及保养； 2. 人员需培训上岗，正确操作煤气灶、蒸汽箱等相关设备； 3. 动火作业时，严禁操作人员脱岗； 4. 按消防安全管理规定配足灭火器材； 5. 下班前按规定检查电器、煤气灶开关情况，确认关机后才可下班； 6. 公司内严禁吸烟，严禁后厨存放有易燃物品；   7）每年定期举行消防演练。  查：食物中毒风险控制措施为：  1）严格执行原辅料采购、验收及储存要求；  2）确保食物留样完整，规范；  3）餐饮服务按管理作业要求进行；  4）食物中毒应急演练。  危险源识别基本充分，控制措施需要完善。 | | 符合 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | | Q6.2  F6.2  F | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量目标分解及完成情况考核表》《质量目标》、《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。为实现总质量/食品安全目标目标而建立的各层级质量/食品安全目标目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总质量/食品安全目标目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量/食品安全目标目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（审核周期内） | | 重大食品安全事故发生数为0 | 每月 | 食品安全事故发生次数 | 未发生 | | 顾客满意度≥85分 | 每年 | 顾客满意度调查评分 | 92.5分 | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   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。 |
| 目标及其实现的策划 | | O6.2 | 查食堂的职业健康安全目标为： 考核情况（2021年3月-8月）  1、火灾事故为零； 实测：未发生火灾事故  2、重大食品安全事故发生数为零； 实测：未发生重大食品安全事故  3、伤亡事故发生数为零； 实测：未发生伤亡事故  查：2021年3月-8月食堂目标完成情况：均能达到要求。  查，公司编制了环境安全目标管理实施方案：制定、执行程序或作业文件；加强监测和测量；培训与教育；应急响应。  待改进：  统计数据不充分。 | | 符合 |
| 基础设施 | | Q7.1.3  F7.1.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《设备管理办法》《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》 | 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 🞎  基础设施由甲方（院方）提供。  查看对设备采购的控制（体系建立以来无设备采购计划）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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，每年6月份进行1次维保，有日常维保检查记录，  随机抽查《设施设备维护保养记录》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《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 | 消毒柜 | 2021-06-18 | 每半年1次 | 设备工作台面确保无黑色油污；无污斑、灰尘；无杂物；内部清洁；线路检查 | | 维保记录 | 多用切菜机 | 2021-06-18 | 每半年1次 | 1.设备工作台面确保无黑色油污；2. 无污斑、灰尘；3.加润滑油 | | 维保记录 | 蒸饭柜 | 2021-06-18 | 每半年1次 | 1.设备工作台面确保无黑色油污；无污斑、灰尘；无杂物；2. 线路检查；3. 内部清洁 | | 维保记录 | 和面机 | 2021-06-18 | 每半年1次 | 1.无油污；无污斑、灰尘；无杂物；  2. 线路检查；3.加润滑油 | | 维保记录 | 揉压面机 | 2021-06-18 | 每半年1次 | 1.无油污；无污斑、灰尘；无杂物；  2. 线路检查；3.加润滑油 | | 维保记录 |  |  |  |  |   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 | 备注 | | 体系建立以来未发生 |  |  | □合格 □缺少 | 未完 |   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 | 豫A |  | 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 | | Q7.1.4  F7.1.4 | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、手册第7.1.4条款 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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 | 避免疲劳作业，减少不必要的加班；薪资、福利增加；工作安全防护；有一定的娱乐活动，身心健康发展 | | 物理因素 | 温度 湿度 照明 空气流通  卫生 🞎噪声等 | 保持良好的作业环境；按照《前提方案》和《操作性前提方案》进行控制 | |
| 监视和测量资源 | | Q7.1.5  F8.7 | 文件名称 | 如：《监视和测量设备控制程序》、手册第7.1.5条款 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 了解用于质量/食品安全检测的监视和测量资源种类：  计量器具 🞎监视设备 🞎服务工作检查表 🞎其他  🗹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  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他—电子秤  🗹监视设备 ：  监视设备：🗹定期验证的计划，频次： （由甲方定期统一维护保养）  🞎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  🞎服务工作检查表：（不涉及）  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  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 | | 温度计 | ZD202109221866 | 2022-09-21 | 🞎车间 🗹加工区 | | 温度计 | ZD202109221867 | 2022-09-21 | 🞎车间 🗹加工区 | | 电子秤 | ZD202109221864 | 2022-09-21 | 🞎车间 🗹加工区 |   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 | | —— |  | —— | 🗹后厨 🞎实验室 | |  |  | —— | 🗹后厨 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |   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：（不涉及）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 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 不适用 |
| 信息和沟通； | | O7.4 | ---《信息交流与协商控制程序》规定了公司内外信息交流、协商的对象、方式、记录等。  对部门之间有需要交流的有关安全健康管理信息，在公司内部利用部门会议、宣传栏进行安全管理方针及目标、指标、管理方案等内容的宣传、沟通。  外部，对供方和顾客等相关方进行了管理方针、产品使用环保要求的沟通，主要通过网络、交流及产品说明书、合同等方式进行，并达成一致性意见实施有效控制。  查见内部交流主要通过直接面谈、会议、文件、培训方式，外部交流主要通过电话、信函方式。  查见：部门内部会议记录表，沟通信息包括：  1）告知员工：管理者代表是吴永利、职业健康安全员工代表是张福珍。  2）告知员工：职业健康安全管理体系建立的依据、标准和意义；  3）组织员工学习：安全健康管理有关的法律法规，包括《劳动合同法》、《工伤保险条例》等关于员工权益、保险等内容；  4）将环境管理、劳动保护要求、安全要求和意义作为新员工岗前培训内容。  审核时未发现有相关方投诉和安全违规情况发生。 | | 符合 |
| 运行策划和控制 | | O8.1 | 查，食堂实施以下安全管理制度：《运行控制程序》、《节约用电用水管理制度》、《固体废弃物管理制度》《消防安全管理制度》、《用电安全管理规定》、《公司劳动安全管理办法》、《消防器材管理规定程序》、《火灾事故应急救援预案》、《劳动防护用品管理制度》等。  据介绍，公司食堂餐饮服务流程：采购——进料检验——入库、储存——原材料清洗——切配——烹饪——留样——分餐——厨房卫生——餐具消毒——厨余垃圾处理。  查不可接受风险源：火灾；触电；食物中毒；意外伤害（机械伤害、摔伤、烫伤、中暑等）。  查看，公司制订的相应的安全管理制度及管理方案，对不可接受风险源进行管控。  据称：对火灾应急设施、安防设施运行情况等进行了检查维护。如：  现场查看，部门的服务内容主要有：食堂食品制作和售卖。  现场查看，食堂的不可接受风险为：火灾；触电；食物中毒；意外伤害（机械伤害、摔伤、烫伤、中暑等）。  食堂制订了相关的危险源防护、管理措施：  在重庆市精神卫生中心食堂现场查看：  1、火灾、爆炸伤害预防：  现场了解：公司制订了火灾预防管理规定、应急管理规定。食堂作业场所所均设置了消防栓、灭火器、灭火毯、消费通道、火灾报警器、应急疏散指示灯等。  现场查看消火栓、灭火器、灭火毯状况，灭火毯完好，放置位置恰当，无遮挡便于拿取；现场打开消防栓，能供水，压力明显；灭火器性能完好，定期进行了点检，记录完善，见下图。  C:/Users/DELL/AppData/Local/Temp/picturecompress_20210928154406/output_1.jpgoutput_1C:/Users/DELL/AppData/Local/Temp/picturecompress_20210928154257/output_1.jpgoutput_1343e4f2f0430e72254d7dd0b33cf700  食物加工采用天然气为燃料，在厨房安装有2个火灾探测器和1个可燃气体检测报警器，提供有建筑消防设施维护保养合同和提供有2021年3月火灾探测器、可燃气体检测报警器维护保养报告（由院方负责管理），检查结果：正常。  查，食堂员工定期参加公司或业主的消防、应急、逃生培训和演习。  现场查看，作业地点消防逃生通道畅通，设置了火灾探测器。  现场查看作业区、就餐区、办公室，火灾、爆炸伤害预防管理基本符合要求。  2、伤害预防管理：  查，食堂制订了各工序操作管理办法，并通过上墙等方式提醒操作者，并配置相应防护措施和警示标识等，防止物理伤害、摔伤、烫伤。  现场查看，地面湿滑处放置有防护垫，蒸煮设备处有警示标识，高温注意烫伤等，绞肉、切肉片机等旋转设备上都有警示标识，厨师都佩戴有工作服、工作帽、口罩等防护设施能预防烫伤。  3、中暑预防管理：  主要为高温处作业人员的防暑降温管理。  现场查看，在厨房配置有吸风系统、冷风机，能起到有效降温，另外配置有相应降暑药，出现应急情况能及时处理。  4、食物中毒管理：  现场查看，食品制作过程制度有《切配管理标准》、《初加工管理标准》、《储存管理标准》、《烹制管理标准》、《留样管理制度》等，不允许用过期、变质食物，餐具做到一洗二清三消毒等要求控制，生熟严格分区管理等，执行符合要求。  抽：《餐饮食品留样记录》：  8b7fc5af925c9a765ee90038a799c0e  查看食堂食品保存情况，食品库按米、油、面粉和调味品分开存放，库房配置有抽湿机，现场查看抽湿机工作正常，食品摆放有序。  dd4b14cdd5d19f8a005dac7281a3d7a  778c2efaa2de573a44bc8a47ee3802b  d1706f5afbe07396bedb375a0b27ff9  库管员在收料和发料时应同时按《物料管理卡》上的规格/型号、数量（重量）对储存物料进行即时盘点。发现问题（数量短缺、变质损坏等）即时向上报告；贮存物品采取先进先出原则”等措施防止食物霉变放虫蛀。  食物中毒管理管理措施有效。  查，食堂的安全应急主要有：火灾应急、伤害应急、食物中毒等应急预案，公司策划了相应的应急管理要求。过程的安全管理，基本符合要求。 | | 符合 |
| 运行的策划和控制 | | Q8.1 | 文件名称 | 如：手册8.1条款、🞎《运行的策划和控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 产品/服务的名称 | | 餐饮热制饭菜的制售 |  | | 产品和服务的要求 | | 🞎图纸 🞎工艺流程操作规程 🞎其他 |  | | 过程准则 | | 🗹程序文件 作业指导书 🞎其他（验收标准） 🗹其他——客户要求 |  | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接收标准 | 符合食品安全相关要求，由甲方控制管理 |  | | 过程产品放行标准 | 饭菜制熟、菜品符合甲方（客户）要求 | | 成品执行标准 | 符合客户要求、符合食品安全相关标准要求 | | 服务规范 | —— | | 所需的资源 | | 受过培训的人员 必要的生产设备和工具 🗹必要的检测设备必要的生产和储存场所 充足的原材料供应 🞎其他 |  | | 确定符合产品和服务要求 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 按照准则实施过程控制 | | 见8.5条款审核记录 |  | | 过程已经按策划进行证据 | | 有流程图、管理制度 |  | | 产品和服务符合要求的证据 | | 索证、顾客满意度调查表 |  | | 策划的变更的控制 | | 未发生 |  | | 识别外包过程及控制方法 | | 无 |  | |
| 顾客沟通 | | Q8.2.1 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《与客户有关过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 提供有关产品和服务的信息  处理问询（产品介绍、订货会）  招、投标 | 邮件 会议  微信 访问 | 招投标书  公司网站 |  |  | | 售中 | 签订合同或订单  处理变更（适用时） | 邮件 会议  微信 面对面服务 | 合同 |  |  | | 售后 | 获取顾客反馈  投诉处理 | 邮件 会议  客诉电话 | 满意度调查  投诉处理 |  |  | | 特殊情况 | 处置或控制顾客财产  关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 未发生 |  |  |  | |
| 产品和服务要求的确定 | | Q8.2.2 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《与客户有关过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  适用的法律法规要求（含产品标准），如： 食品安全国家标准、产品标准、《餐饮服务食品安全操作规范》  组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求（甲方要求） |
| 产品和服务要求的评审 | | Q8.2.3 | 文件名称 | 如：手册8.2条款、《与客户有关过程控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 目前和顾客约定的形式  🗹招标书 🗹投标书 书面合同（标书、合同、订单、传真） 🗹口头合同（电话、口述）  🞎电子合同（e-mail）  评审的方式：授权人签字 🗹会签 🞎开会讨论 🗹盖章 🞎填写表格 🞎其他  向顾客提供的产品和服务的要求   |  |  | | --- | --- | | 顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求； | 饭菜熟制、卫生、食材新鲜 | | 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 无异物污染、无变质发霉、及时安排制售 | | 组织规定的要求； | 符合产品标准、餐饮服务食品安全操作规范 | | 适用于产品和服务的法律法规要求 | 食品安全法、GB 14934-2016 、GB/T 33497-2017等 | | 与先前表述存在差异的合同或订单要求 | 无 | | 产品和服务的新要求 | 无 |   抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：《 合同评审记录表 》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格型号 | 数量 | 交货预期 | 实际交付日期 | | 2020-03-30 | 重庆市精神卫生中心金紫山院区食堂 | 餐饮管理服务 | —— | —— | 按照客户要求 | 按照客户要求 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   与先前合同或订单的要求存在差异，有关事项已得到解决 🞎未解决，说明 。    对顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求  进行确认 🞎进行确认，说明 。  网上销售——🞎已存在 不存在  查看公司网站的产品信息，如产品目录：（不涉及）  🞎具备提供产品或服务的能力 🞎不具备提供产品或服务的能力 |
| 产品和服务要求的更改 | | Q8.2.4 | 文件名称 | 如：手册8.3条款、《产品和服务要求控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 变更的内容：数量 交期 □技术要求（图纸、工艺） ☑交付方式 🞎包装形式 🞎其他；  变更的原因：顾客需求变化 原材料供货不足 法律法规限制 🞎其他；  抽取产品和服务变更相关记录名称：《 体系建立以来，未发生变更 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| 产品设计和研发 | | Q8.3 | 运行证据 | 本公司提供的餐饮管理服务（热食类食品制售）作业过程为按客户要求进行，均为传统简单菜肴的制作加工，不涉及新产品开发过程。因此8.3条款不适用。删减合理。 | 🗹符合  不符合 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | | Q8.4  F7.1.6 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《供方评价和选择程序》 | 🞎符合  不符合 |
| 运行证据 | 食堂厨师长根据甲方的合同要求每周编制菜谱，汇总采购计划单交至甲方（重庆市精神卫生中心（病员食堂），以下简称医院食堂）食堂团长，经审批合格后进行食材的采购验收，送货至食堂，厨师长负责验收，主要以感官验收为主，提供有《食堂进料检验记录表》，随机抽取2021-09-27，进料产品：牛肉、西蓝花、鸭子等，判定结果正常。 |
| 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。  常温库房：食用油、大米、食盐、白砂糖、老抽、醋、辣椒等  冷冻柜中：猪肉 ；  毛菜间： 冬瓜、胡萝卜、洋葱、土豆、鸡蛋  没有 🞎有，说明： |
| 提供给外部供方的信息 | | Q8.4.3 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《供方评价和选择程序》 | 🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | 在与甲方（医院食堂）供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 。    抽查🞎《采购合同》及🗹《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2021年9月25 日 | 2020年 月 日 | 2020年 月 日 | | 过程、产品和服务名称 | 魔芋、上海青、小白菜、鸡蛋等 |  |  | | 过程、产品和服务要求 | 符合标准，索证齐全 |  |  | | 产品和服务批准； | 甲方（医院食堂） |  |  | | 方法、过程和设备的批准； | —— |  |  | | 产品和服务的放行的批准 | 甲方（医院食堂） |  |  | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— |  |  | | 外部供方与组织的互动； | 甲方（医院食堂）送货至食堂 |  |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | —— |  |  | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 |  |  | |
| 生产和服务提供的控制 | | Q8.5.1 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、餐饮流程图、《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《图纸》、《作业指导书》、《操作规程》、《烹调加工管理制度》、《粗加工管理制度》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织应在受控条件下进行生产和服务提供。  产品/服务1：  查看餐饮流程图、🞎《工艺流程图》、🞎《图纸》、🗹《操作规程》、《生产计划》：  **红案：**  原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盘——食用  **白案：**  原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——食用  原料验收——和面——醒发——蒸制——分餐——食用  **餐具清洗消毒：**  餐具——回收——清洗——消毒——备用  抽查《生产操作记录》或《跟工单》等证据（不适用）  工序1——热菜类   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-09-28 | 洋葱木耳炒肉丝 | 粗加工 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | 100%目测，无腐败、变质、肉品质新鲜 | ☑合格 □不合格 | | 切配 | 按照粗加工管理制度执行 | 按照相应要求执行 | ☑合格 □不合格 | | 烹饪 | 按照烹饪加工管理制度、工艺流程图、《危害控制计划》执行 | 菜品制熟、烹饪煮透 | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 熟透、色泽正常 | 熟透、色泽正常 | ☑合格 □不合格 |   工序2——主食类：随机抽取   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-09-28 | 米饭 | 淘洗 | 100%目测，无异物 | 100%目测，无异物 | ☑合格 □不合格 | | 加水 | 米水比例约：1:1 | 米水比例1:1 | ☑合格 □不合格 | | 蒸煮 | 蒸制柜沸腾,2h | 沸腾,2h | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | 100%目测，颜色正常、米饭香味、无异物、熟制 | ☑合格 □不合格 |   工序3——白案（蒸煮类）随机抽取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-09-28 | 鲜肉包 | 淘洗 | 100%目测，无异物 | 100%目测，无异物 | ☑合格 □不合格 | | 配料 | 泡打粉使用量：0.5%-2%，以面粉干基计） | 泡打粉：0.8% | ☑合格 □不合格 | | 蒸煮 | 沸腾状态,20-25min | 沸腾状态,20-25min | ☑合格 □不合格 | | 成品 | 100%目测，色泽正常、无异物、熟制 | 证书煮透、色泽正常、无异味、已蒸熟 | ☑合格 □不合格 |   工序3——**餐具清洗消毒：每餐结束后清洗完毕进行，采用智能热风循环消毒柜进行；随机抽取：**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-09-28 | 餐具 | 清洗消毒 | 热风温度≥100℃，时间≥30min | 热风温度：100℃，时间：90min | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取**首件检验**相关记录名称：《 不适用 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 成品名称/批次 | 抽样时间 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   查看需要确认的过程控制：  抽取**过程确认**相关记录名称：《 特殊过程确认记录 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 确认日期 | 确认过程 | 人员确认 | 设备确认 | 原材料确认 | 工艺确认 | 环境确认 | 破坏性试验 | 结果确认 | 确认结论 | | 2021-5-18 | 烹饪过程 | 有健康证，经过食品安全、岗位技能培训考核合格后上岗 | 设备操作性能稳定，均按期进行保养，未出现异常 | 合格供方处购买食材 | 符合餐饮烹饪过程要求 | 符合烹饪环境要求 | —— | 感官目测、菜品蒸熟煮透 | 合格 □不合格 | | 2021-5-18 | 餐具消毒过程 | 有健康证，经过培训上岗 | 餐（用）具洗涤、消毒管理制度 | 使用食品洗洁精 | 按照餐具消毒流程进行 | 按照PRP、《危害控制计划》要求进行 | —— | 委托第三方检验 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   详见：餐具消毒特殊过程确认表、餐饮服务提供、烹饪、特殊过程确认记录  采取防范人为错误的措施； 严格控制采买数量，避免腐烂变质； 粮油先进先出， 避免过期使用 ，冷藏/冻柜责任到人；  对于食品行业的运输控制：（不涉及）  🞎车辆卫生清洁 🞎不与有毒有害物质混匀 🞎保温车辆的温度 ℃  对于危化品行业运输：（不涉及）  🞎车辆行驶许可证 🞎按照预定路线行驶 🞎泄露处理措施 🞎火灾处理措施 🞎其他 |
| 现场观察 | 查看关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 是 🞎否  抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求。 是 🞎否  查看关键岗位的控制参数是否按操作要求进行操作。是 🞎否  查看是否按要求实施了产品标识。是，调味料类、已拆封类的原料面粉标识不完善，已现场沟通 🞎否  查看是否按要求实施了状态标识。是 🞎否  查看是否使用了经校准的监视测量设备。🗹是 🗹否  查看设备的完好情况。是 🞎否  查看生产/服务环境情况。  **现场卫生环境基本干净整洁；现场查看有蚊蝇、小虫，已开具不符合见F8.2条款。** |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》 | 🗹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   位于重庆市江北区紫金山102号重庆市精神卫生中心（病员食堂）食堂；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   建筑面积 3000 平方米；后厨 2 个（红案、白案）；库房 2 个；大堂 3 个；  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、物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   在仓库、后厨有虫鼠害防治设施，与《捕鼠图》一致；垃圾桶带盖在室内；无污水处理设施，经隔油池分离后直接排入城市管网；  餐饮食用区有配置灭蝇灯；后厨库房处配置灭蝇灯，但未开启；现场未见鼠害防治措施，后厨现场有见到飞蝇、小虫；  有《食堂捕鼠、灭蝇清洁记录表》，每周进行检查1次，随机抽查2021-08月，清洁情况正常  废弃物：餐厨废弃油脂类、餐厨垃圾——由甲方负责定期拉走处理；   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，有保养计划和记录。   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“采购部”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《 食堂进料检验记录表 》、《食堂出库记录》；  现场查看冷藏柜温度显示为1℃，符合0-8℃；  现场查看冷冻库温度显示为-14℃，符合≤-12℃的要求，未提供冷藏库、冷冻库的温度监控记录。  提供有化学品购买、领用记录，领用人：张发容   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   人员按照《人流图》进入加工场所；  蔬菜、粮食类按照《物流图》分别进入毛菜区、粗加工区、烹调区、售卖区；  餐具，有专门的回收通道，从回收通道直接进入洗消间；  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，环境基本干净整洁。  每天对食堂卫生进行检查，提供有《食堂每日卫生检查记录》，随机抽取2021-09-01~2021-09-27，无异常  每天进行食堂日常消毒，采用化学方法进行，次氯酸钠浓度100ppm~200ppm，抽查2021-08月，操作员：于宗秀   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  提供《每日体温双码查验登记表》，随机抽查张定芬、蒋云芳，体温正常。   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医院病员和职工的热食类食品制售。   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求 |
| 标识和可追溯性 | | Q8.5.2  F8.3 | 文件名称 | 如：手册8.5.2条款、《产品标识和可追溯性控制程序》、《产品/服务提供控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《产品留样制度》、《前提方案》 | 符合  🞎不符合  符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 产品的检验状态标识：🞎待检 🞎待下结论 🗹合格 🗹不合格  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 5月 25 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 | | 20210525  13:30-14:00 | 素炒四季豆有未熟 | 20210525 | 20210525 | 20210525 | —— | 菜品已食用，对病员进行急救处理 | |  |  |  |  |  |  |  |   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 3 天。  产品留样 125g/份  提供有《职工员食堂留样登记单》：随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 魔芋鸭 | 125g | 2021-09-25 | 48h | 冷藏 | | 洋葱回锅肉 | 125g | 2021-09-25 | 48h | 冷藏 | | 鱼香肉丝 | 125g | 2021-09-26 | 48h | 冷藏 | | 小炒牛肉 | 125g | 2021-09-26 | 48h | 冷藏 | | 花卷 | 125g | 2021-09-26 | 48h | 冷藏 |   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： 切配好的食材分装/分筐存放，存放在货架上。  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：  当餐销售未完毕的菜皮菜品，倒掉，不二次销售；餐具每餐消毒，盛菜、饭容器定期消毒。  9月28日有使用隔夜（9月27日）当餐销售未完毕的馒头、花卷，回烧后进行食用，未提供回烧记录。 |
| 撤回/召回 | F8.4  F8.9.5 | 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： 总经理或食品安全小组组长 ；  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 | 运营部 |  | | 通知消费者 | 运营部 |  | | 处置撤回产品 | 食品安全小组 |  | | 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 | 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：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 20210525  13:30-14:00 | 素炒四季豆有未熟 | 20210525 | 20210525 | 20210525 | —— | 菜品已食用，对病员进行急救处理 | |  |  |  |  |  |  |  |   未对留样进行确认，已现场沟通，后期改进；  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。  本部门未组织应急演练，参加公司组织的停水停电应急演练，提供有应急演练证据。 |
| 应急准备和响应 | | O8.2 | 查见：《应急准备和响应程序》、《消防与疏散演习实施方案》  食堂工作人员于2021年5月5日在综合部组织下，参加了消防演练。现场对应，部门员工的安全逃生意识有明显的改善和较大提高。使员工掌握了安全逃生的方式和路径。同时使员工掌握了灭火器材的使用。  组织进行食物中毒演练，2021-05-25日。  查应急准备：消防器材完善、良好。 | | 符合 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：《危害控制计划》（餐饮服务管理） | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP1：   | 序号 | 过程步骤 | 食品安全危害 | 操作限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | OPRP1 | 餐具消毒 | 餐具消毒不彻底，造成微生物污染 | 热风消毒：温度≥100℃，时间≥30分钟 | 检查/测试 | 专人 | 餐具消毒登记表 | |  |  |  |  |  |  |  |   HACCP计划1   | 序号 | 过程步骤 | 食品安全危害 | 关键限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CCP1 | 烹饪 | 生物性危害：  加热温度过低或加热时间不足有害微生物繁殖 | 中心温度≥70℃ | 用食品温度计在出锅时对菜品温度进行测试； | 厨师长 | 热菜、热汤烹调中心温度测试记录 | | CCP2 | 配料（馒头、包子、花卷等） | 食品添加超标使用 | 泡打粉添加量：0.4-1.2%（面粉干基计） | 每批次监控泡打粉添加量 | 操作工 | 《食品添加剂使用记录》 | |  |  |  |  |  |  |  | |
| 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 | 餐具消毒 | 热风消毒：温度≥100℃，时间≥30min | 《餐具消毒登记表》 | 温度：105℃，时间：90分钟 | 符合要求 | |  |  |  |  |  |  |   HACCP计划的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1烹饪 | 加工间 | 中心温度≥70℃ | 已记录 | 洋葱木耳炒丝：74℃  回锅肉：89℃；  青椒炒南瓜片：80℃ | 符合要求 | | CCP2（面点）  （ | 白案间 | 泡打粉添加量：0.4-1.2%（面粉干基计） | 已记录 | 2021-09-27，素菜包子：160克添加在40斤面粉中（泡打粉添加量0.8%） | 符合要求 | | CCP3 |  |  |  |  |  | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 顾客或外部供方的财产 | | Q8.5.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：  🞎材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 个人信息 🞎其他   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确 | 保护/防护适宜 | | 个人信息 | 🞎外部供方 🞎顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |   异常情况处理：（体系建立以来，未发生）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方名称 | 异常原因 | 异常简述 | 报告日期 | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：区分清楚 防护得当  在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🞎区分清楚 🞎防护得当（不涉及） |
| 防护 | | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《食堂库房管理制度》、《产品/服务提供控制程序》、《库房管理制度》、  《进料检验管理办法》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品防护性要求：🞎防磕碰 防火 易碎 🗹防倒置 🗹防雨淋 防日晒 码放高度  🗹温度 🗹湿度 清洁 卫生 保存期限 🞎其他  防护方法可包括：  🞎防护性标识 🞎处置 🞎污染控制 包装 储存 🞎传输或运输 🞎保护 |
| 现场观察 | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 大米 、酱油、醋、辣椒、大豆油、酵母等  分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度 —— ℃ 🗹湿度 44 % 🞎储存时间 月（有保存期时）🞎账物卡相符 🞎防护措施  半成品库房管理：抽查半成品名称： 木耳、胡萝卜、包菜、冬瓜  🗹分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🞎账物卡相符 🗹防护措施 （周转筐）  成品库房管理：抽查成品名称： 热菜类/主食类  分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 防护措施  冷藏库、冷冻库分类存放、切好的肉块装在托盘中，有保鲜膜覆盖；  现场观察：冷藏库温度：6℃  冷冻库温度：-14℃ |
| 交付后的活动 | | Q8.5.5 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《餐饮服务提供过程控制程序》或《售后服务控制程序》  《售后服务规范》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🗹其他——赔偿、退换等  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 服务地点 | 售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |
| 更改控制 | | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》或《变更控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 变更的原因：  外部因素：法律法规 顾客或供方发起的变更；  内部因素：设备失效 反复出现不合格品 技术改造  抽取变更控制相关记录名称：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 评审的结论 | 实施前的验证或确认的结果 | 批准或  顾客授权 | 更新QMS要素的证据 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述变更评审、验证和确认的人员与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 产品和服务放行 | | Q8.6  F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：《成品验收管理制度》、《食堂不合格食品及原材料处置制度》、《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 | 主要以感官为主 | 符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 100%目测 | 外观正常、无发霉变质、腐烂等 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 100%目测，感官 | 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 | | 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：《 食堂进料检验记录表 》随机抽取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-09-27 | 牛肉 | 100%目测 | 100%目测，感官无异常 | 肉品新鲜，无异常 | 合格 □不合格 | | 2021-09-27 | 西蓝花 | 100%目测 | 无腐烂、新鲜 | 感官合格、新鲜无腐烂 | 合格 □不合格 | | 2021-09-23 | 鸡蛋 | 100%目测 | 破损、变质、新鲜 | 破损、变质、新鲜 | 合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 主要以感官检验为主，无变质发霉、腐烂等；》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 主要以感官检验为主，烧熟煮透》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  |  |  | 合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 合格 □不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 无记录 》现场看到：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2021-09-28 | 售饭 | 100% | 及时、热情、周到 | 及时、热情、周到、 | ☑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（不涉及）  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 |
| 不合格输出的控制 | | Q8.7 | 文件名称 | 如：《不合格及潜在不安全产品控制程序》《不合格产品/服务控制程序》《不合格品控制程序》 | 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：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  | □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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  |  |  | □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：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  | |  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |   抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：《 体系建立以来，未发生》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  |  |  | □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：《 主要通过口头沟通，未发生投诉或不合格情况 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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》 | 符合  🞎不符合 |
| 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 食品安全小组组长或总经理  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长或总经理 。 |
| 纠正 | | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《不合格控制程序》、或《纠正和预防措施控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 体系建立以来，未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— | 🞎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：《纠正和预防措施控制程序》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🞎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 | |  |  |  |  |  | 🞎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》 | 符合  🞎不符合 |
| 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—— 食品安全小组组长或总经理 。 |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | 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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  | □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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | —— |  |  | □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：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 顾客满意 | | Q9.1.2 | 文件名称 | 如：《客户满意监测控制程序》 |  |
| 运行证据 | 自管理体系建立后/🞎近一年，顾客满意的收集、分析和改进证据如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 顾客满意获取方法 | 获取周期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 | | 顾客调查 | 每年 | 体系建立以来，发放4份问卷；收回4份 ，《顾客满意度调查表》  结果：综合得分92.5分，顾客满意 | 无 | | 顾客对交付产品或服务的反馈 | 每批 | 没有投诉 |  | | 顾客座谈 | 每年 | —— |  | | 市场占有率分析 | 每年 | —— |  | | 顾客赞扬 | 随时 | 没有发生 |  | | 担保索赔 | 每批 | —— |  | | 经销商报告 | 每年 |  |  | |

说明：不符合标注N