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：食品安全小组 陪同人员：单维娜 | | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2021-10-14 | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.8 | | |
| 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 | 有食品安全小组名单，包括了 **餐饮管理部、采购部、综合部**的人员  公司在管理手册中对食品安全小组的职责进行了规定，主要负责做好食品安全体系验证的策划、危害分析的预备步骤、危害分析、危害控制计划（HACCP计划和OPRP计划），对控制措施组合进行确认和验证、致敏物质管理、食品欺诈预防等。通过会议、文件、电子媒体等方式进行传达，询问食品安全小组成员施行，基本清楚。  HACCP小组长：熊雯淇 ，  食品安全组长负责：  确保FSMS的建立、实施、维护和更新；  管理和组织食品安全小组的工作；  确保食品安全团队的相关培训和能力；  向最高管理层报告FSMS的有效性和适宜性。  所有人员有责任向食品安全组长 🞎食品安全小组成员 报告与FSMS有关的问题 | |
| 食品安全管理体系外部建立的要素 | F7.1.5 | | | 文件名称 | 如：🗹管理手册第7.1.5条款 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织使用外部建立的FSMS要素，包括：  建立PRP  进行危害分析和危害控制计划  建立、保持、更新和持续改进其FSMS  组织确保所提供的要素为：  a） 以符合ISO22000标准要求的方式建立； 是 🞎否  b） 适用于受审核方的场所、过程和产品； 是 🞎否  c） 与食品安全小组调整其与受审核方的工艺和产品相适应；是 🞎否  d） 按ISO22000标准要求实施、保持和更新； 是 🞎否  e） 作为文件信息保留。 是 🞎否 | |
| 运行策划和控制 | F8.1 | | | 文件名称 | 如：🗹 手册8.1条款； | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程， 并实施风险和机遇分析所确定的措施：   1. 为过程建立评价准则：   前提方案 操作性前提方案 HACCP  原材料和接触材料特性描述 终产品特性描述   1. 按照准则实施过程控制；   见《控制记录》和《检查记录》  组织应控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响。（见8.6）  组织的外包过程： 虫害控制（委托由安徽欧迪环保科技公司实施）、厨余垃圾处理（委托由安徽省合肥汽车客有限公司集中收运） 。  外包过程的控制（见7.1.6） | |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | | | 文件名称 | 如：🗹手册的8.2条款、🗹《前提方案》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施、保持和更新PRP，以便于防止和/或减少产品、产品加工和工作环境中的污染物（包括食品安全危害）。  本企业的前提方案所依据的卫生规范： 餐饮服务食品安全操作规范  是否与相关产品/服务相适宜 是 🞎否，说明：  内容包括：  a) 建筑物和相关设施的构造与布局； 有 🞎无  b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局； 有 🞎无  c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给； 有 🞎无  d) 包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务； 有 🞎无  e) 设备的适宜性， 及其清洁、 保养和预防性维护的可实现性； 有 🞎无  f) 供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ； 有 🞎无  g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 有 🞎无  h) 防止交叉污染的措施； 有 🞎无  i) 清洁和消毒； 有 🞎无  j) 人员卫生； 有 🞎无  k) 产品信息/消费者意识； 有 🞎无  l) 其他有关方面。 🞎有 🞎无  《前提方案》的内容包括：内容全面 🞎内容不全面，说明：  规定PRP的选择、建立、适用的监测和验证的文件化信息。 是 🞎否  该企业前提方案（PRPs） 符合下列要求：  a) 与组织及其在食品安全方面所处形势相适宜；  b) 与组织运行的规模和类型、 制造和（或） 处置的产品性质相适宜；  c) 在整个生产系统中实施， 无论作为通用方案还是适用于特定产品或生产线的专门方案；  d) 获得食品安全小组的批准。批准日期： 2021年05月6日  8. 2. 3 当选择和（或） 制定前提方案（PRPs） 时， 组织应考虑：  1) ISO/TS 22002系列适用技术规范；  🞎ISO/TS 22002-1《食品安全前提方案 食品生产》；  ISO/TS 22002-2《食品安全前提方案 餐饮》；  🞎ISO/TS 22002-3《食品安全前提方案 种植》  🞎ISO/TS 22002-2《食品安全前提方案 食品包装制造》  2）立法/执法要求和顾客要求；  🗹立法执法要求：满足相关法律法规要求  🗹顾客要求：食材新鲜、安全  3）适用法典和指南。  无 | |
| 可追溯性 | | | F8.3 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册8.3条款、🗹《餐饮配送服务提供过程控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、🗹《前提方案》🗹《食品留样制度》 | 🗹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——周转桶  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——周转筐  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 06 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 | | 2021.6.20 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 2021年06月20日，库房人员汇报，发现一批猪肉合格证不全，未被检验人员及时发现，、已经流入厨房并可能流入炒菜过程，进入售卖厅售卖了。 | 售出的和未售出的菜肴 | 已全部撤回 | 🗹流程有效  🞎存在不足 | 2021.6.20 |   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 **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   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 白菜肉饺 | 125克 | 2021-10-4　　早上 | 48小时 | 正常 | | 肉饼蒸蛋 | 125克 | 2021-10-14　中午 | 48小时 | 正常 | | 鹅四宝 | 125克 | 2021-10-14　中午 | 48小时 | 正常 | | 韭菜千张 | 125克 | 2021-10-14　中午 | 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： |
| 实施危害分析的预备步骤 | F8.5.1  H7.2 | | | 文件名称 | 如：《危害分析控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组为进行危害分析，收集、保持和更新初步形成文件的信息。包括但不限于：  适用的法律、法规 客户要求 组织的产品、过程和设备；  与食品安全管理体系相关的食品安全危害。  抽查**原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》**  原材料：鸡产品、鸭产品、鸡蛋、大米、各类蔬菜、  食品添加剂： 无  辅助材料：食用植物油、干货辛辣料、白砂糖  包装材料：不锈钢餐盘、碗、筷子、汤勺  包括下列内容：  生物、化学和物理特性；  配方成分的组成，包括添加剂和加工助剂；  来源（如动物、矿物或蔬菜）；  产地（出处）；  生产方法；  包装和交付方式；  储存条件和保质期；  使用或生产前的预处理和/或处置；  与采购材料和辅料预期用途相适宜的有关食品安全的接收准则或规范。  **最终产品《特性描述》：热菜类 主食类**  产品名称或类似标识；  组成；  与食品安全有关的生物、化学和物理特性；  预期保质期和储存条件；  包装；  食品安全标签和/或操作、制备和预期用途说明；  分配和交付方法/分销方式  组织确定了最终产品的预期用途，为 堂食或外卖  确定已知特别容易受到特定食品安全危害易感的消费群体/使用者：  🞎婴幼儿 🞎老人 🞎病人 🗹易过敏者 🗹团体用餐 🞎其他  流程图和过程描述  食品安全小组建立、保持和更新流程图（见附件），进行危害分析时，应当使用流程图作为评价食品安全危害可能发生、增加、减少或者引入的依据。  流程图应清晰、准确，并在进行危害分析所需的范围内足够详细。流程图包括以下内容：  🗹 操作步骤的顺序和相互作用；  🗹 任何外包过程；  🗹 原材料、辅料、加工助剂、包装材料、公用工程和和中间产品投入点；  🗹 返工点和循环点；；  🗹 成品、 中间产品和副产品放行点及废弃物的排放点  **流程图现场确认**  HACCP小组于 2021年5月6日在现场确认了流程图的准确性。 | |
|  | | |  | 过程和过程环境的描述：  食品安全小组在进行危害分析所需的范围内已提供：   1. 经营场所的布局，包括食品和非食品加工区；   🗹厂区周边图；🗹厂区平面图；（包括：🞎清洁区，🗹准清洁区，🗹一般清洁区）   1. 加工设备及接触材料、加工助剂及材料流向；   🞎车间平面图（含设备布局）（包括：🞎清洁区，🗹准清洁区，🗹一般清洁区）  🗹工艺流程图（含循环点、返工、物料进入、废料排出、外包等）  🗹人流图，🞎气流图，🞎水流图，🗹物流图 ，🗹防虫害图（蚊蝇、鼠、蟑螂、鸟等）  **——虫害消杀（委托安徽欧迪环保技有限公司每月进行虫害消杀）**   1. 现有🗹PRP 🗹OPRP 🗹工艺参数、控制措施 2. 可能影响控制措施选择和严格性的外部要求   🗹来自法律法规——法律法规的变化  🗹监管机构的要求——  🗹客户要求——改变终产品特性等  生产/服务流程是否存在因预期季节变化的情况：  🗹不存在季节的因素 🞎存在季节的因素，说明：  是否存在轮班模式  🗹单班 🞎多班次，说明： | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 撤回/召回 | F8.4  H6.7  GB14881:11 | | | 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： 常征总经理 ；  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 | 食品安全小组 |  | | 通知客户 | 采购部 |  | | 通知消费者 | 采购部 |  | | 处置撤回产品 | 餐饮服务部、食品安全小组 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 餐饮服务部 |  | | 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 🞎已发生，说明   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2021.6.20 | 🞎实际撤回  🗹模拟撤回 | 2021年06月20日，库房人员汇报，发现一批猪肉合格证不全，未被检验人员及时发现，、已经流入厨房并可能流入炒菜过程，进入售卖厅售卖了。 | 售出的和未售出的菜肴 | 已全部撤回 | 🗹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《食物中毒紧急演练记录》，并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 | |
| 应急预案 | F8.4  H6.8 | | | 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 🗹有害物泄露 🗹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 | | 火灾应急演练  (2021.7.20) | 🞎实际发生 🗹演练 | 火灾消防演习方案 | 🗹有效 🞎无效 | | 食物中毒应急演练  (2021.6.20) | 🞎实际发生 🗹演练 | 食物中毒紧急预案 | 🗹有效 🞎无效 | | 机械伤害应急预案(2021.5.20) | 🞎实际发生 🞎演练 | 机械伤害应急预案 | 🗹有效 🞎无效 |   对预案定期评审的日期： 2021.6.20  修订响应措施的内容： 无 。 | |
| 危害分析 | F8.5.2  H7.3  GB14881:8/13 | | | 文件名称 | 如：🗹 《HACCP计划书（HACCP/OPRP 计划)》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组于 2021年 05月6日根据初步情况进行危害分析，确定需要控制的危害。控制程度应确保食品安全，并在适当情况下采用多种控制措施的组合。  组织应识别并记录与产品类型、工艺类型和工艺环境相关的所有合理预期发生的食品安全危害。  本企业的食品安全危害识别基于：  🗹 根据8.5.1收集的初步信息和数据；  🗹 生产实现/服务提供经验；可包括熟悉其他设施的产品和/或过程的员工和外部专家提供的信息。  🗹 内部和外部信息，尽可能包括流行病学、科学和其他历史数据；  🗹 来自食品链的与最终产品、中间产品和食用时食品安全相关的食品安全危害信息；  🗹 法律、法规要求，包括相关产品食品安全标准  🗹 客户要求。  充分详细地考虑危险，以便进行危险评估和选择适当的控制措施。  见《危害分析工作单》中的主要食品安全危害，包括：  **显著危害包括：**  化学危害：🗹重金属 🗹农药残留 🗹兽药残留 🗹黄曲霉毒素 🞎放射性物质 🞎贝类毒素  🞎超量的食品添加剂 🗹化学品（清洁剂、消毒剂） 🗹苯并芘  🞎二氧化硫残留 🞎有毒有害种子 🞎其他（抗生素）  生物危害：🗹大肠杆菌 🞎金黄色葡萄球菌 🞎志贺氏菌 🗹霉菌 🞎酵母菌 🗹沙门氏菌  🞎副溶血弧菌 🗹寄生虫 🞎革兰氏阳性菌 🞎革兰氏阴性菌 🗹其他（菌落总数）  物理危害：🗹金属屑 🞎玻璃渣 🗹碎石 🗹沙子 🗹其他异物（原辅料包装袋、木块、毛发）  原辅材料危害分析：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 主要原料名称 | 潜在危害 | 控制措施 | | 鲜肉制品 | 🞎有害微生物 🞎 重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🗹兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告（肉品品质合格证明，产品检疫合格证明）  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 蔬菜 | 🞎有害微生物 🗹重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告（农残检测）  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 食用油 | 🞎有害微生物 🗹重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留  🗹酸价 🗹过氧化值 | 🗹向供方索取检测报告  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 水 | 🗹有害微生物 🗹重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🞎向供方索取检测报告  🗹企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 大米、杂粮 | 🞎有害微生物 🗹重金属  🗹黄曲霉毒素 🗹苯并芘  🗹农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 调味品 | 🞎有害微生物 🗹重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🗹向供方索取检测报告  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 | | 餐具 | 🗹有害微生物 🗹重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留  🗹清洁剂残留 | 🗹向供方索取检测报告  🞎企业自行检测  🞎第三方检测报告 |   **最终产品危害分析：**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 产品名称 | 潜在危害 | 控制措施 | | 主食类 | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🞎OPRP  🗹作业指导书&SSOP  🞎CCPs  🞎OPRP &CCPs | | 热菜类 | 🗹有害微生物 🞎重金属  🞎黄曲霉毒素 🞎苯并芘  🞎农药残留 🞎兽药残留 | 🞎OPRP  🗹作业指导书&SSOP  🗹CCPs  🞎OPRP &CCPs |   出现、引入的危害：  🗹原材料 🞎加工助剂 🞎食品添加剂 🗹加工用水/冰/蒸汽 🗹接触面 🗹包装材料 🗹其他—烹饪  过程中增加和持续的危害：  🗹加工过程： 暂存、分餐带入  🗹储存过程： 虫害、发霉变质、微生物繁殖  🗹售卖/配送过程： 微生物繁殖  🞎 运输过程：  组织确定了所识别最终产品的每种食品安全危害的可接受水平。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 控制点示例 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 | | 原辅材料 | 无杂质无霉变，按各自相关的执行标准执行 | 🗹法律、法规  🞎客户要求  🗹预期用途 | | 餐具 | 按GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》执行 | 🗹法律、法规  🞎客户要求  🗹预期用途 | | 接触面 | 目视洁净 | 🗹法律、法规  🞎客户要求  🗹预期用途 | | 终产品 | 按《餐饮服务食品安全操作规范》执行 | 🗹法律、法规  🗹客户要求  🗹预期用途 |   控制措施的选择和分类  组织在危害评价的基础上，选择适当的控制措施或控制措施的组合，以防止或将已识别的显著食品安全危害降低到规定的可接受水平。  组织将选定的识别控制措施应采用系统方法进行分类为：  🗹OPRP 🗹CCPs 🞎OPRP &CCPs  对于选择的每一项控制措施，评估以下内容：  🗹 其功能失效的可能性；  🗹 功能失效时后果的严重性；该评估应包括：  1） 对已识别的重大食品安全危害的影响；  2） 与其他控制措施相关的位置；  3） 是否专门制定和实施，将危害降低到可接受的水平；  4） 无论是单一措施还是控制措施组合的一部分  对于每项控制措施，系统方法包括对以下各项可行性的评估：  a） 建立可测量的关键限值和/或可测量/可观察的行动标准；  b） 监测以发现任何未能保持在临界极限和/或可测量/可观察到的行动标准内的情况；  c） 故障时及时修正。  控制措施的选择和分类的决策过程和结果应保持为文件化信息。  可能影响控制措施的选择和严格性的外部要求（如法律、法规和顾客要求），  🗹已收集相关法规  🞎未收集相关法规  🞎收集相关法规不全面，说明： | |
| 控制措施组合的确认 | F8.5.3  H7.3.3 | | |  | 组织就OPRP与CCP的组合能够防止、消除或将成品中食品安全危害减少到可接受水平进行了确认。  抽取成品型式检验相关记录名称：《 检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 | | 2021-10-13 | 梅菜扣肉 | 🞎抽检  🗹送检 | YA132021FD01008 | 2021-10-13 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-10-13 | 餐具 | 🞎抽检  🗹送检 | YA132021FD01009 | 2021-10-13 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-10-13 | 生活饮用水水质检测 | 🞎抽检  🗹送检 | GKHJ20211013SZ003 | 2021-10-13 | 🗹合格 □不合格 |   注：上述成品型式检验单位：中纺检测（有限公司  当确认结果表明上述不能被证实时，组织应对控制措施和（或） 其组合进行修改和重新评估。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 修改项目 | 具体修改内容 |  | | 控制措施（过程参数、 严格度和/或其组合） | —— |  | | 原料 | —— |  | | 工艺技术 | —— |  | | 成品特性 | —— |  | | 物流方式 | —— |  | | 成品预期用途 | —— |  | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4  H7.5 | | | 文件名称 | 如：《HACCP计划书 (HACCP/OPRP 计划)》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP计划   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | **6** | | **7** | | **8** | **9** | **10** | | **OPRP关键控制点** | **显著危害** | **行动准则** | **监控** | | | | | | | **纠正/纠偏措施** | **记录** | **验证** | | **对象** | | **方法** | | **频率** | | **人员** | | **接收原辅**  **料OPRP1** | 生物性危害：肉类、水产原料中可能存在的  病原菌、寄生虫污染、疫病 | 有效检验检疫证明及感官 | 检疫证明 | | 查阅检疫证明 | | 每批 | | 专人 | 无检疫证明者拒收；感官不符合要求者拒收。 | 原辅料验收记录 | 定期检查验收实施情况及记录填写 | | 化学性危害：肉类、水产、谷物、果蔬原料中可能存在的兽、农药残留，重金属污染 | 检验有效证明及感官 | 农残、药残、重  金属检测报告 | | 查阅检测报告 | | 每半年或1年 | | 专人 | 感官不符合要求者拒收；无合格检测报告者拒收。 | | **餐具**  **洗消OPRP2** | 生物性危害：  消毒时间、温度不够，或消毒液浓度不够，有害微生物繁殖 | 红外杀菌温度≥80℃，时间≥20分钟 | 物理法：  温度计  或控温仪  化学法：  试纸 | | 每批消毒记录 | | 员工 | | 专人 | 杀菌时间过短、温度过低时，将受影响的餐具，重新杀毒 | 定期检查验收实施情况及记录填写消毒记录 | 消毒后餐具符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的检测报告 | | 化学性危害：  清洗不彻底洗涤剂残留 |   CCP关键控制点：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | **6** | | **7** | | **8** | **9** | **10** | | **关键控制点CCP** | **显著危害** | **关键限值CL** | **监控** | | | | | | | **纠正/纠偏措施** | **记录** | **验证** | | **对象** | | **方法** | | **频率** | | **人员** | | 制熟  熟制CCP1 | 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≥700C | 温度计 | | 测温 | | 饭口抽查 | | 厨师长 | 回锅加热 | 菜品热加工记录 | 定期检查验收实施情况及记录填写 | | |
| 8.5.4.4 超出关键限值或行动限值采取的措施  H7.7 | | |  | 🞎体系建立以来/🗹近一年 发生超出行动限值或行动限值的情况 🞎是 🗹否   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 发生日期 | 潜在不安全产品未放行 | 不符合的原因 | 使CCP和OPRP控制的参数回到关键限值或行动限值内 | 防止再次发生措施 | |  | 🞎是 🞎否 |  |  |  | |  | 🞎是 🞎否 |  |  |  | |  | 🞎是 🞎否 |  |  |  |   组织超出行动限值或行动限值时所采取的纠正（见8.9.2）和纠正措施（见8.9.3）。 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | | | 现场查看 | OPRP的实施情况：**见餐饮管理部记录**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 操作限值 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | OPRP1 |  |  |  |  |  | | OPRP2 |  |  |  |  |  | | OPRP3 |  |  |  |  |  |   HACCP的实施情况：**见餐饮管理部记录**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1 |  |  |  |  |  | | CCP2 |  |  |  |  |  | | CCP3 |  |  |  |  |  | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| PRP和危害控制计划文件的更新 | F8. 6 | | | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.6条款🞎《更新控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 制定OPRP计划和（或） HACCP计划后， 组织对如下信息进行更新：  🞎体系建立以来未发生  🗹近一年以来未发生   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 变更的内容 | 变更的时间 | 变更的内容 | | 原料、 辅料和与产品接触材料的特性 | ）—— |  | | 成品特性 | —— |  | | 预期用途 | —— |  | | 流程图、 工艺步骤和控制措施 | —— |  | | PRP | —— |  | | OPRP计划 | —— |  | | HACCP计划 | —— |  | | |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1 | | | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.8.1条款🞎《确认、验证结果评价与分析控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 | | PRP已实施且有效 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时，每年至少进行一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 | 自行检查  外部送检 | 每年一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 组织确定的其他措施得以实施且有效 | —— |  |  | 🗹控制有效  🞎控制无效 |   组织应确保验证活动不是由负责同一活动监控的人员进行的。🗹是 🞎否  见《验证记录》和《检验报告》  抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《 检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-10-13 | 餐具：委托安徽国科检测科技有限公司，报告编号 YA132021FD010093报告日期2021-10-13，检测游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群和沙门氏菌。符合GB14934-2016标准的要求。 | 每年一次，第三方检测 | 沙门氏菌:不得检出  大肠菌群:不得检出  阴离子合成洗涤剂 <0.005mg/100cm2  游离性余氯<0.0005mg/100cm2 | 沙门氏菌:未检出  大肠菌群: 未检出  阴离子合成洗涤剂: 未检出  游离性余氯<0.003mg/100cm2 | ☑合格 □不合格 | | 2021.8~10月 | 《食堂大厅消毒记录》 | 每天 | 地面、桌椅、门帘、窗口  消毒时间：上午及下午  250mg/l有效氯 | 执行人：刘凌波  符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021.7-9月 | 《食堂空调　、风幕机清洗消毒记录》 | 每月 | 酒精75%、二氧化氯消杀 | 执行人：岳松  符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021.9 | 《冰箱除霜记录》 | 每月 | 冰箱除霜 | 执行人：岳松  符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021.10 | 《虫害消杀记录》 | 每月 | 每月委托消杀 | 第三方 | ☑合格 □不合格 | | 2021.9-10月 | 《餐饮用具消毒记录》 | 每天 | 消毒数量180套 | 每天  开始：14：10  结束：17：15  执行：刘凌波 | ☑合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 水质检测报告报告编号 ZFJC2020S0219044》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-10-13 | 水源为城市用水，委托安徽国科检测科技有限公司，报告编号 ZFJC2020S0219044，报告日期20200224，共检测了15项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合GB5749-2006的常规检测要求 | 每年一次，第三方检测 | 检测项目：总大肠菌群不得检出、耐热大肠菌群不得检出、菌落总数≤100 CFU/mL、镉≤0.005mg/L、色度≤15度、浑浊度≤1 NTU、无异臭异味、肉眼可见物无、pH6.5-8.5、铁≤0.3mg/L、锰≤0.1 mg/L | 总大肠菌群未检出、耐热大肠菌群未检出、菌落总数<10CFU/mL、镉未检出、色度<5度，无其他异色、浑浊度＜0.5NTU、无异臭异味、肉眼可见物无、pH7.5、铁未检出、锰未检出 | 🗹合格  □不合格 |   当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置。**未发现不安全产品** | |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2 | | | 文件名称 | 如：🗹《食品安全验证控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组对验证结果进行分析，并将其作为食品安全管理体系绩效评估的输入  **有《PRP/GMP验证记录表》，2021-8-20，结论：控制有效**  **《OPRP验证记录表》，2021-8-20，结论：控制有效**  **《HACCP验证记录表》，2021-8-20，结论：控制有**  **《验证活动结果分析报告》，2021-8-20论：控制有效。** | |

说明：不符合标注N