

FSA 工厂食品安全审核-详细扣分说明-Yum

1.0 虫鼠害控制

2.0 清洁卫生

3.0 操作及设施

5.0 产品保护

6.0 产品回收和产品安全

得分

加权比重 15%15%15%15%20%20%100%

总分：

加权后分数

自动失效项

条款号

内容

审核员结论：本次审核通过（）是（）否

审核员签名： 供应商代表签名：

以下适用于不进行质量系统审核的供应商

供应商资料公司名称： 工厂地址： 审核日期：

评分总结

类别

1.0 虫鼠害控制

2.0 清洁卫生

5.0 产品保护

3.0 操作及设施

6.0 产品回收和产品安全 7.0 成品、原料和包装材料

的追溯和控制

得分

加权比重 13%13%13%13%17%17%14%

加权后分数

100%

总分:

自动失效项

条款号

内容

审核员: 本次审核通过 () 是 () 否

审核员签名: 供应商代表签名:

供应商资料公司名称: 工厂地址: 审核日期: 审核员:

1.0 虫鼠害控制得分

1.1 制定书面的虫鼠害防治计划。虫鼠害 () 20 () 15

防治员有执照, 上了保险, 有许可证 () 6 () 0 书

1.2 使用食品加工厂允许使用的杀虫剂; () 15 () 10

使用和混合程序、安全资料 (MSDS/ () 5 ()

0MaterialSafetyDataSheets) 和杀虫剂标签已归档。所有的杀虫剂都有正确的

() 3 () 0 报告, 包括使用记录

标签，并得到妥善的保管 1.3 有最近的 PCO（虫鼠害防治人员）作业（） 10

（） 7

（） 3 （） 0 报告，包括使用记录

1.4 有虫鼠害活动趋势的报告以及相应的 () 5 () 3

纠正措施 () 1 () 0 1.5 厂房内部没有虫鼠害活动的迹像 ()

10 () 7

() 3 () 0

1.6 厂房外部没有虫鼠害活动的迹象 () 10 () 7

() 3 () 0

1.7 所有虫鼠害防治器材的放置不会对产 () 10 () 7

品、原料、包装材料或设备造成污染 () 3 () 0 1.8 足够的虫鼠

害防治器材数目，摆放位 () 10 () 7

置有效 (厂房内) () 3 () 0 1.9 足够的虫鼠害防治器材数目，

摆放位 () 10 () 7

置有效，诱饵站安全且不易损坏 (厂 () 3 () 0

房外)

100 应得分数

实际分数

2.1 清洁卫生得分

2.1 制定总体卫生程序，规定了清洗程序 () 20 () 15

和操作步骤以避免交叉污染 () 6 () 0

2.2 制定清洁消毒操作人员的培训程序 () 15 () 10

() 5 () 0

供应商代表：

备注

备注

2.3 使用食品工厂许可使用的清洗和消 () 10 () 7

毒用化学制品，有产品标签和安全使 () 3 () 用说明书

(MSDS)

2.4 清洁设备及化学制品得到妥善保存 () 10 () 7

() 3 () 02.5 清洁剂及消毒剂的浓度和使用符合

卫生程序规定 2.6 有每天 (或适当时候) 生产开机前的

检查记录，包括察看设备是否经过清洁和消毒(必要时需要拆开设备进行检查)，

清洁方法明显有效

() 10 () 7 () 3 () 0 () 15 () 10 () 5 () 0

2.7 对与食品接触的设备表面进行采样 () 10 () 7

检测，以监测清洁及/或消毒程序的 () 3 () 0 效果 () N/A

2.8 能够对设备进行彻底清洗消毒应得分数实际分数

3.0 操作及设施得分

3.1 制定设备维修食品安全程序，保存记 () 10 () 7

录 () 3 () 03.2 建立卫生月检查程序 (包括生产区 () 5

() 3 域、非生产区域及厂区地面)，保存 () 1 () 0 检查记录

3.3 厂房内部环境卫生，冷藏库、冷加 () 10 () 7

工生产区域和冻库的除霉和除霜满 () 3 () 0 足可接受标准 3.4 厂房外部环

境卫生满足可接受标准 () 5 () 3

() 1 () 0

3.5 已竣工的设备维修、建筑物维修，墙 5 3

壁、地板、天花板维修等项目中没有 1 0 使用临时的修理材料。门和所有通向外部的通道/管道都有防虫害设施 3.6 仓储区离墙留有 45cm 的检查通道

5 3 1 0 10 7 3 0

100

备注

3.7 走道、固定楼梯和传送带均采取了防 10 7

护措施，以防止可能对食品和包装材 3 0 料造成的污染

3.8 建立并实施玻璃和易碎品或硬塑料管 10 7

制程序。对灯具和其他易碎物品采取 3 0 屏蔽保护措施，防止可能对产品造成的污染 3.9 休息区、更衣室、洗手间和洗涤间保

持干净整齐

3.10 整个工厂通风良好、无异味或空气

中不含可能给食品造成污染的物质 3.11 妥善保养并正确存放铲车和电池

5 3 1 0

5 3 1 0 5 3 1 0

NA

3.12 与食品接触区域只使用食品级的润 5 3

滑剂 1 0 3.13 所有容器均有正确的标签

10 7

3 0

3.14 任何地方都没有可能引起食品或包装材料污染的危险品 () 10 () 7

100 应得分数

实际分数

4.0 良好的操作规范 (GMP)

得分

备注

4.1 制定了 GMP 程序, GMP 示意图张贴在 () 10 () 7

适用的区域 () 3 () 0 4.2 至少每月进行一次 GMP 自我评估, 有 () 10 () 7 相应的

纠正措施 () 3 () 0 4.3 员工遵守 GMP's () 20 () 15 () 6 () 0 4.4 制定工作服着装规定 4.5

个人物品存放处远离加工区域

() 10 () 7

() 3 () 0 () 10 () 7 () 3 () 0

4.6 不存在由于员工的疾病而导致的污染 () 10 () 0

4.7 有足够的可供使用的洗手设施 () 10 () 7 () 3 () 0

4.8 适当地张贴洗手步骤示意图 () 5 () 3

() 1 () 0

4.9 工作区井然有序, 工具及加工用品均 () 10 () 7

妥善储存 () 3 () 0 4.10 实验室设施和实验员操作满足实验

() 5 () 3 室良好操作规范 (GLP), 所有的实 () 1 () 0 验员能正确理解 GLP。所有的溶

剂、() N/A 试剂和化学药品的接收、制备和保管满足 GLP 要求

100 应得分数

实际分数

5.0 产品保护得分

5.1 已制定 HACCP(危害分析和关键控制) 10 () 7

点)程序和 HACCP培训计划 () 3 () 05.2 建立 HACCP计划的年度复审程序, 记录并存档纠正行动以供复核

5.3 根据 HACCP文件规程对 CCP 点进行监

控, 采取适当的纠正行动并保存记录 5.4 员工熟悉他们所在的工作区域内的 CCP 点以及相应监控标准, 了解当发生问题时如何采取正确的纠正措施 5.5 确保采取了防止交叉污染的措施

() 5 () 3 () 1 () 0 () 10 () 7 () 3 () 0

() 10 () 7 () 3 () 0

() 10 () 7 () 3 () 0

备注

5.6 没发现实际存在的或潜在的产品被 () 15 () 0 掺杂/污染的现象 5.7 年度水质报告已归档

5.8 当水/冰作为原料或与食品原料接触

时, 工厂制定了防止水/冰中异物污染的程序 5.9 有异物控制措施, 并对控制措施进行

评估, 保证运作正常

() 5 () 3 () 1 () 0 () 5 () 3 () 1 () 0

() N/A

() 15 () 10 () 5 () 0

5.10 建立有效的产品和设备温度控制 () 5 () 3

测量方法 () 1 () 0

() N/A

5.11 食品过敏源控制有效 () 10 () 3 应得分数实际分数

() 0

100

6.0 产品回收和产品安全

6.1 制定书面的产品回收程序 6.2 保存产品回收责任人联系表 6.3 建立模拟回收程序

6.4 供应商每年进行内部模拟回收

分数

() 15 () () 5 () 0 () 10 () 7 () 3 () 0

() 10 () 7 () 3 () 0 () 15 () 10 () 5 () 0

备注

6.5 审核员确认供应商能在 2 小时内确 () 15 ()

定、追溯和 100% 找到某个原料所涉及 () 5 () 0 的模拟回收产品至第一个外部客户

6.6 建立食品工厂安全保卫程序 () 15 ()

() 5 () 06.7 建立年度食品工厂安全保卫自审程 () 10 ()

序, 审核记录应包含所采取的纠正措 () 3 () 0 施 6.8 有确保产品和设备安全的检查方法 () 10 () 7

() 3 () 0

实际分数

以下适用于不进行质量系统审核的供应商 7.0 成品、原料和包装材料
的追溯

和控制

分数

备注

7.1 建立批号确定程序，建立对所有原 () 15 () 10

料，包装材料以及成品的追溯系统 () 5 () 0

7.2 对成品、包装材料和原料批号进行 () 15 () 10

了正确的标识以确保具有可追溯性 () 5 () 0

7.3 保存所有原料和包装材料的质量标 () 15 () 10

准/质量要求 () 5 () 0 7.4 制定原料和包装材料的检查、批准

() 15 () 10 和处理的程序 () 5 () 0

7.5 工厂实验室检验结果或 COA 证明，所

有接收的原材料均来自于合格供应商并满足标准要求；保存了所有供应商的担
保书

7.6 对所有原料和包装材料供应商建立

了审核、批准、管理程序

() 20 () () 6 () 0

() 10 () 7 () 3 () 0

7.7 跟踪所有原料和包装材料供应商绩 () 10 () 7

() 0

100 应得分数

实际分数

审核员注解，包括审核条款中没有涉及但你认为会对食品安全和质量有影响的内容等：

食品安全审核指导

FOODSAFETYAUDIT__NES

(2022 年版)

工厂食品安全审核

以下评估准则适用于对百胜的食品供应商进行资格批准评估和现场食品安全审核。

1. 括弧内的分数（10 分）代表可获得的分数
2. 所有的黑体字部分属于审核自动失效项。发现自动失效，该条目将被评为“零分”。

只有标有下划线的黑体字项目才会导致审核立即失效。审核员发现任何 Yum 产品被污染的现象都可以判定审核/评估自动失效；但审核员应继续完成所有其它项目的评估，以期发现是否存在其他任何问题。

在供应商资格批准评估中若出现“自动失效”，则该供应商将不能获得资格批准。3. 任何一个被判定为自动失效的条目，需要在审核得分表的自动失效项栏内填写。4. 若供应商的加工工艺不能完全符合以下某些审核要求，供应商需要向百胜餐饮公司

RD/QA 申请“最低替代标准”。“最低替代标准”只能针对特殊情况，由具体负责该供应商的百胜 QA 发出。“最低替代标准”应由百胜 QA 总监签字并由 QA 提供给

供应商保存原件并每年更新“最低替代标准”。最低替代标准只对有效期内的偏差有效，评估当天收到“最低替代标准”不作为当次评估的凭据，但是可以用于以后的评估。

5. 评估期间不接受临时传真给工厂的文件。6. 此评估指导适用于所有提供给百胜的产品。

7. 供应商所有的系统和程序必须全部落实到位才能被批准为百胜供应商。审核员审核的

目的是确认所有程序是否已经建立，即使该供应商还没有为百胜提供产品。8. 对于那些不适用的评估项目或对某些供应商不适合，可以在得分栏内注明 N/A。

名词解释

由于不能对每一个偏差都在审核指导中进行详细的描述，因此用下列专用术语来指导审核打分：

完全符合满足所有审核指导的要求

较小不符单一的/个别（一到三个）的事例不满足审核指导的要求较大不符数个

（多于三个）事例不满足评估规则的要求

零分如果系统性的不能满足审核指导的要求，或没有记录、没有书面的管理规程和程序

审核部分名词解释：

类别（**Category**）被评估的章节（如 1.0, 2.0 项目（**Element**）标准（**Criteria**）

本审核专用术语：

单个（**single**）发生过一次个别（**isolated**）发生过两次或三次许多

（**numerous**）多于三次

保持（**maintained**）含至今为止的所有记录，并归档保存以备审核已制定的

) 指有书面文件并已贯彻实施的文件 (**documentation**) 为满足本审核指导要求所制定的文件程序/步骤 (**program/procedures**) 指书面规程或书面的操作步骤

记录 (**record**) 指根据所制定的程序的要求而收集并保存的实际数据。

审核员需抽查从上次评估以来 1%-10% 的记录, 要求选择具有足够代表性的记录样本。评估中如果发现问题, 则需要追加样本的检查量, 以确定所发现的问题是“个别事例”还是重复发生的事例。所有记录的修改应在原始记录上用单线划出

(保持原记录的可辨认性) 并由修改者签名。不允许采取涂改液或涂黑的方式对记录进行修改。

GMP's

良好的操作规范

重大的 (**significant**) 系统性的失效

系统性的 (**systematic**) 没有建立系统, 或系统明显的没有被完全执行在评估章节中具体描述的详细条目 (如 1.1, 1.2 .对每个条目的解释。

肉 (**meat**) 红肉和白肉 (鱼, 海鲜, 牛肉, 羊肉, 猪肉, 家禽等) 分析实验 (**analytical tests**) 经化学、微生物或仪器测试, 以确认是否符合百胜标准。

百胜全球餐饮公司保留对评估中所提及的所有改进措施进行审核的权利。

在某些情况下, 会发现同一个事例被几个评估项目所涉及的现象。这时, 审核员需运用他/她的经验, 将发现的问题记录在最适合的评估项目下。同时也允许审核员对一个事例在几个不同的评估项下扣分。

有一点非常重要, 我们要认识到当地的法律和实际操作惯例可能和本评估中的要求存在差异。在这种情况下, 以最严格的要求来执行。重要的是审核员要认识到这

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/757036020054006154>