**记录单17：**内部审查核查清单（制造）

* 这项内部审查能帮助你把重点放在需要注意的方面并确保员工遵守食品安全计划。
* 问题必须回答是或否。
* 在观察栏里说明需要采取的行动/解决的问题。
* 纠正行动：为解决问题，采取了什么行动。
* 签名和日期：纠正行动完成的时间。
* 食品安全主管应该每2-3个月使用一次这份核查清单。

（foodsmart.vic.gov.au网站上可以获得更多记录单）

这些程序的某些方面不适用于你的企业。如果问题不适用于你的企业，就标注N/A。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1. 收获** |  | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 是否有去除多余的油和其它碎片的过程？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 水果、蔬菜或其它农产品上使用的化学品数量是否 |  |  |  |  |
|  | 在《农业准则》的限值范围内？ |  |  |  |  |
|  | 水果、蔬菜或其它农产品是否用饮用水清洗？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 是否有批号？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **2. 订货/送货** |  | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 你使用的所有供应商是否都列在你的供应商名录上？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 收货时是否监控产品温度？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 收货后，产品是否妥善储存？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 所有运输车辆是否定期检查？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 员工是否知道收货时应该检查哪些方面？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 送货记录单是否填写完整？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 送货记录上是否记录批号？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **3. 储存** |  | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 所有食品是否都离地储存，没有库存过量？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 储存区是否处于正确温度范围内？记录是否填写完整？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 储存区内是否有生食对熟食产生交叉污染的风险，或 |  |  |  |  |
|  | 生食对即食食品产生交叉污染的风险？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 所有食品是否都包装充分？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 所有储存容器是否都有适当的标签并且都妥善盖住？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 食品库存的储存和轮转方式能否确保食品不会过期？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **4. 制备** |  | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 活动时间记录是否填写完整？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 制备区是否有交叉污染的风险？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 员工是否知道安全食品操作做法以及如何避免食品 |  |  |  |  |
|  | 污染？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**记录单17：**内部审查核查清单（制造）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 员工的个人物品是否存放在食品制备区以外？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 制备设备是否干净且维护良好？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 食品废物是否妥善处置并经常从制备区 | |  |  |  |
| 运走？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **5. 过程控制** |  | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |
| 加工设备是否干净且维护良好？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 记录中是否列出加工批次中所用的批号？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 是否进行目视检查来确保所有滤网和筛子都完好无损？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 是否有方法确保添加剂和加工助剂不超过 | |  |  |  |
| 允许水平？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **6. 生产后的操作** |  | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |
| 活动时间记录是否填写完整？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 发现问题时，是否采取了纠正行动？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 生食对熟食的污染 |  |  |  |
| 是否有生产后交叉污染的风险？ |  |  |  |  |
| 实体污染 |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | 化学品污染 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 温度测量设备是否准确？ | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 冷却供以后使用的食品是否按照正确的温度控制做法 | |  |  |  |
| 冷却？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 热食 - 高于60°C |  |  |  |
| 食品在冷却和陈列期间是否 |  |  |  |  |
| 冷食 - 低于5°C |  |  |  |
| 受到保护免受污染？ |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | 冷冻食品 - 低于-15°C |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 是否有足够的器具可供在陈列柜里使用？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **7. 包装和标签** |  | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |
| 包装材料是否妥善储存？ |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 包装和标签是否适合相关食品? | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 玻璃容器供应商是否有记录？送货是否有检查？ | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 标签是否符合国家食品标准？ | |  |  |  |

为有助于食品召回，标签上是否有识别生产批次的批号？

**记录单17：**内部审查核查清单（制造）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **8. 运输** |  | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |
| 运输车辆是否干净且状况良好？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 食品是否以适当的温度运输和储存以避免 | |  |  |  |
| 污染？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 运输人员是否知道适当的食品安全做法，包括使用 | |  |  |  |
| 防护服？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **9. 顾客投诉** |  | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |
| 顾客投诉和企业答复是否有记录？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 员工是否知道在收到顾客投诉时该怎么做？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 企业是否向有过敏的顾客提供充分的信息？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **10. 个人健康和卫生** |  | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |
| 员工是否知道食品安全做法和他们须确保所操作食品 | |  |  |  |
| 安全的责任？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 员工操作食品时是否穿适当的服装？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 员工是否在适当的时间洗手，而且在操作食品时 | |  |  |  |
| 双手一直是干净的？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 员工是否知道，如果他们有任何肠胃疾病或食源性疾病， | |  |  |  |
| 就不得上班？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **11. 清洁** |  | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |
| 清洁计划表是否包括所有相关信息并定期 | |  |  |  |
| 填写？ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 是否有充足的设备可以有效开展清洁？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 所有化学清洁剂是否有清楚的标签而且妥善储存？ | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **12. 场所、设备、害虫和废物** | | **是** | **否** | **观察** |
|  |  |  |  |  |
|  | 储存区 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 制备区 |  |  |  |
| 场所是否状况良好？ |  |  |  |  |
| 烹饪区 |  |  |  |
| 是否能防止害虫进入？ |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | 供应/陈列区 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 运输车辆 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 害虫防控记录是否填写完整？ |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 如果有害虫证据的记录，是否采取了适当的行动？ | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 室外垃圾箱是否盖住？ | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 垃圾箱和废物储存区是否经常清洁？ | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 制备区内的垃圾桶是否经常清空？ | |  |  |  |

如果使用非饮用水，你能否证明食品安全未受影响？