



合同编号：1064-2022-QEOFH



管理体系审核报告

受审核方：邢台外鹰桥餐饮中心邢台开发区分部

审核体系：

- 质量管理体系（QMS）
- 工程建筑施工企业质量管理体系（EcMS）
- 环境管理体系（EMS）
- 职业健康安全管理体系（OHSMS）
- 食品安全管理体系（FSMS）
- 危害分析与关键控制点管理体系（HACCP）

北京国标联合认证有限公司

网址：www.china-isc.org.cn



一、受审核方基本信息

受审核方名称	邢台外婆桥餐饮中心邢台开发区分部				
注册地址	河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号	邮编	054000		
经营地址	河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号		054000		
联系人	张利虎	电话.	15930942416	传真	
法人代表	王娟	管理者代表	刘权	邮箱	
多班次说明	受审核组织的班次： <input checked="" type="checkbox"/> 单班 <input type="checkbox"/> 双班 <input type="checkbox"/> 三班 <input type="checkbox"/> 其他				
确认受审核方管理体系覆盖的查产品范围与现场运作情况是否一致；					
生产/服务提供 流程简图	<p>流程图：</p> <p>菜肴制作： 原料验收—择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盒—装箱—配送</p> <p>主食类： 原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——装盒——装箱—配送</p> <p>工器具清洗消毒： 餐具——回收——清洗——消毒——备用</p>				

二、本次审核信息

审核日期	2022 年 10 月 12 日 下午 13:00 至 2022 年 10 月 14 日 上午 11: 00
审核目的	<p>■初审二阶段：评价组织管理体系建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐认证注册。</p> <p><input type="checkbox"/>监督审核：评价组织管理体系的持续符合性和有效性，以确定是否推荐保持认证证书。</p> <p><input type="checkbox"/>再认证：评价组织管理体系整体的持续符合性和有效性，以确定是否推荐更新认证并换发认证证书。</p> <p><input type="checkbox"/>扩大认证：评价受审核方在申请的扩大认证范围内管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐扩大范围的认证注册。</p>
审核准则	<p>■GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 <input type="checkbox"/>GB/T 50430-2017</p> <p><input type="checkbox"/>GB/T24001-2016/ISO 14001:2015 ■GB/T 45001-2020/ISO45001: 2018</p> <p>FSMS: ■ISO22000: 2018</p> <p>HACCP: ■《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求 V1.0》</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>受审核方管理体系成文信息<input checked="" type="checkbox"/>顾客要求</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>适用于受审核方的法律法规及其他要求<input checked="" type="checkbox"/>认证合同</p>
审核方式	<input type="checkbox"/> 单一体系审核 <input checked="" type="checkbox"/> 结合审核 <input type="checkbox"/> 一体化审核 <input type="checkbox"/> 联合审核
审核方法	<input checked="" type="checkbox"/> 现场审核 <input type="checkbox"/> 远程审核 <input type="checkbox"/> 非现场审核（仅限一阶段）



审核类型	<input checked="" type="checkbox"/> 初审二阶段 <input type="checkbox"/> 监督第次监督审核 <input type="checkbox"/> 再认证 <input type="checkbox"/> 扩大认证 <input type="checkbox"/> 其他		
审核地址(含远程)			
远程审核方式	<input type="checkbox"/> 音频 <input type="checkbox"/> 视频 <input type="checkbox"/> 数据共享 <input type="checkbox"/> 远程接入		
信息安全的控制	<input type="checkbox"/> 已与受审核方签订信息安全协议 <input type="checkbox"/> 未与受审核方签订信息安全协议		
远程审核资源	<input type="checkbox"/> 网络 <input type="checkbox"/> 智能手机 <input type="checkbox"/> 手持设备 <input type="checkbox"/> 笔记本电脑 <input type="checkbox"/> 台式电脑 <input type="checkbox"/> 无人机 <input type="checkbox"/> 摄像机 <input type="checkbox"/> 可穿戴技术 <input type="checkbox"/> 人工智能 <input type="checkbox"/> 其他		
审核范围	Q: 集体用餐配送(热食类食品制售) O: 集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关职业健康安全管理活动 F: 位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号邢台外鹰桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送(热食类食品制售) H: 位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号邢台外鹰桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送(热食类食品制售)		专业代码
			Q: 30.05.00 O: 30.05.00 F: E H: E
不适用 ISO9001 的条款	无		
不适用的理由(可多选)	<input type="checkbox"/> 受审核组织没有设计开发的责任 <input type="checkbox"/> 受审核组织没有设计开发的能力 <input type="checkbox"/> 受审核组织没有设计开发修改的权力 <input type="checkbox"/> 受审核组织按照顾客图纸和合同要求提供生产和服务 <input type="checkbox"/> 受审核组织按照公司总部的技术要求提供生产和服务 <input type="checkbox"/> 受审核组织按照传统工艺提供生产和服务 <input type="checkbox"/> 产品/服务流程体系建立前确定, 近期也不预期变更 <input type="checkbox"/> 其他:—		
体系文件实施时间	2022 年 3 月 25 日	管理体系运行已超过 3 个月	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
上次审核时间	年月日	认证证书有效期(初审除外)	有效至年月日

本次审核覆盖以下各场所/场地及其对应的范围:

场所编号(分证书序号)	组织名称及注册场所地址	经营场所的地址(多现场和临时现场)	员工人数	审核范围(产品和过程)(注: FSMS/HACCP 要明确到车间)	标准	被审核了



01	邢台外嘜桥餐饮中心 邢台开发区分部 河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号	河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号	35 人	Q: 集体用餐配送(热食类食品制售) O: 集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关职业健康安全管理活动 F: 位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号邢台外嘜桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送(热食类食品制售) H: 位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号邢台外嘜桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送(热食类食品制售)	见审核准则	<input type="checkbox"/>
02						<input type="checkbox"/>
03						<input type="checkbox"/>
04						<input type="checkbox"/>
05						<input type="checkbox"/>

三、任何影响审核方案的重要事项：——无

影响审核方案的事项	<input type="checkbox"/> 审核终止 <input type="checkbox"/> 审核中止 <input type="checkbox"/> 增加审核人员 <input type="checkbox"/> 减少审核人员 <input type="checkbox"/> 增加场所 <input type="checkbox"/> 减少场所 <input type="checkbox"/> 扩大认证范围 <input type="checkbox"/> 延长审核日期 <input type="checkbox"/> 缩短审核日期 <input type="checkbox"/> 其他
理由说明	

四、对偏离审核计划情况及理由，包括对审核风险及影响审核结论的不确定性的客观陈述。

本次审核活动按《审核计划》执行。完成情况说明：

<input checked="" type="checkbox"/> 已按照审核计划完成全部审核工作	——
<input type="checkbox"/> 审核计划有修改，但不会影响审核结论。 修改的内容和原因是：	<input type="checkbox"/> 人员调整 <input type="checkbox"/> 多场所调整 <input type="checkbox"/> 临时场所调整 <input type="checkbox"/> 缩小认证范围 <input type="checkbox"/> 其他
<input type="checkbox"/> 未完成审核计划	未完成的内容和原因是：

五、审核组成员信息

审核组成员信息				
姓名	组内身份	性别	审核员注册证书号	专业代码



肖新龙	组长	女	2020-N1QMS-1232380 2021-N1OHSMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380	Q:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
任泽华	组员	男	2022-N1QMS-4059498 2022-N0OHSMS-1059498 2020-N1FSMS-3059498 2022-N1HACCP-1059498	Q:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
马焕秋（实习）	组员	女	2022-N0QMS-1296764 2022-N0FSMS-1296764	
与审核组同行人员信息				
姓名	作用	性别	工作单位	职务/职称

六、上次审核后发生的影响组织管理体系的重要变更（适用时）——无

变更内容	变更描述
主要负责人变更	---
注册地址变更	---
经营地址变更	---
多场所地址变更	---
临时场所地址变更	---
认证范围变更	---
体系员工人数较大变更	---
设备设施重大变更	---
产品/工艺重大变更	---
其他	---

在本次审核过程中，评审了现有管理体系和管理体系文件中这些变化的实施情况。

七、审核发现（见QMS EcMS EMSOHSMSEnMSFSMSHACCP 的附件）

审核周期	<input checked="" type="checkbox"/> 体系建立以来 <input type="checkbox"/> 定期（近一年） <input type="checkbox"/> 其他
审核周期内，重大事故、顾	审核周期内未发生



客/相关方投诉说明	
一阶段提出问题的整改情况（仅适用于初审二阶段）	——
上次不符合的整改情况（再认证填写）	——
工作记录的真实性	所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。 组织实际工作记录的真实性已得到确认。
证书和标志的使用（适用于监督审核和再认证）	依据规定使用标志和证书。有进行相关的抽查（如：名片，公司宣传册，网站，等等）

八、已识别出的任何未解决的问题：

可能影响本次审核结论可靠性的因素：——一无

影响本次审核结论可靠性的因素	具体说明
<input type="checkbox"/> 样本量不足	
<input type="checkbox"/> 知识产权保护	
<input type="checkbox"/> 因受审核方信息造成的日数或审核资源不足	

九、是否达到审核目的

达到审核目的

未达到审核目的，未达到目的的原因是：

十、审核基于对可获得信息的抽样过程的免责声明：

本次审核是基于抽样检查的原则，因此，不可能包含受审核方管理体系覆盖的所有场所、以及体系所涉及的全部活动。仍可能有未发现的不符合项存在于目前管理体系的运行中。本次审核的结论审核组仅对抽取的样本负责。

十一、不符合项纠正措施要求

未开具不符合报告在 5 工作日/一般不符合报告在 20 工作日/严重不符合在 60 个工作日之内，针对不符合原因制定并实施纠正措施。验证方式见《不符合项报告》。

十二、不符合项及纠正措施验证结论：

体系名称缩写	一般不符合数量	严重不符合数量	不符合项总数	
QMS	4	0	4	<input checked="" type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：
50430	——		——	<input type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：
EMS	——		——	<input type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：
OHSMS	1	0	1	<input checked="" type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：
FSMS	4	0	4	<input checked="" type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：
HACCP	4	0	4	<input checked="" type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：

注 1：若一个不符合涉及 2 个以上管理体系时可在每个体系分别表述

注 2：本次审核开具的不符合项，分布见相关管理体系附件。

注 3：本次审核发现不符合及存在问题对管理体系实现目标的影响较大不大



十三、审核组推荐意见:

推荐内容	审核组意见
管理体系评价	<input checked="" type="checkbox"/> QMS 基本满足 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 标准的要求,建立了自我完善机制,质量管理体系运行基本有效。
	<input type="checkbox"/> EcMS 基本满足 GB/T 50430:2017 标准的要求,建立了自我完善机制,建筑工程质量管理体系运行基本有效。
	<input type="checkbox"/> EMS 基本满足 GB/T24001-2016/ISO14001:2015 标准的要求,建立了自我完善机制,环境管理体系运行基本有效。
	<input checked="" type="checkbox"/> OHSMS 基本满足 GB/T45001-2020/ISO45001:2018 标准的要求,建立了自我完善机制,职业健康安全管理体系运行基本有效。
	<input checked="" type="checkbox"/> FSMS 基本满足 ISO22000:2018 标准的要求,建立了自我完善机制,管理体系运行基本有效。
	<input checked="" type="checkbox"/> HACCP 基本满足《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准的要求,建立了自我完善机制,能源管理体系运行基本有效。
对审核范围适宜性结论	<input checked="" type="checkbox"/> 审核范围适宜,与申请范围一致
	Q: O: F: H:审核范围变更
	QMS Q: 集体用餐配送(热食类食品制售)
	EcMS
	EMS
	OHSMS O: 集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关职业健康安全管理活动
	FSMS 位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号邢台外鹰桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送(热食类食品制售)
	HACCP 位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号邢台外鹰桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送(热食类食品制售)
审核组推荐意见	<input type="checkbox"/> 推荐认证注册(<input type="checkbox"/> 初审 <input type="checkbox"/> 再认证)
	<input checked="" type="checkbox"/> 在完成纠正措施后推荐认证注册(<input checked="" type="checkbox"/> 初审 <input type="checkbox"/> 再认证)
	<input type="checkbox"/> 推荐保持认证注册(<input type="checkbox"/> 监督审核 <input type="checkbox"/> 再认证)
	<input type="checkbox"/> 在完成纠正措施后推荐保持认证注册(<input type="checkbox"/> 监督审核 <input type="checkbox"/> 再认证)
	<input type="checkbox"/> 推荐扩大范围
	<input type="checkbox"/> 在完成纠正措施后推荐扩大范围
	<input type="checkbox"/> 延期推荐注册(<input type="checkbox"/> 初审 <input type="checkbox"/> 监督审核 <input type="checkbox"/> 再认证)
	<input type="checkbox"/> 不推荐认证注册(<input type="checkbox"/> 初审 <input type="checkbox"/> 监督审核 <input type="checkbox"/> 再认证)



	<input type="checkbox"/> 不推荐或缩小推荐范围的说明:	
远程审核的相关结论如下:		
可能降低可靠性的障碍	<input type="checkbox"/> 未发生 <input type="checkbox"/> 有发生,说明:—	
突发事件的情况	<input type="checkbox"/> 未发生 <input type="checkbox"/> 有发生,说明:—	
突发事件的处置措施	<input type="checkbox"/> 中止审核 <input type="checkbox"/> 终止审核 <input checked="" type="checkbox"/> 延迟审核 <input type="checkbox"/> 改为现场审核 情况说明:—	
远程审核的有效性评价(适用时)	<input type="checkbox"/> 远程审核已达到审核目的,可以推荐注册/保持/再注册	
	<input type="checkbox"/> 远程审核未达到审核目的,需要再次/补充实施现场审核	
审核组长签字		日期

十四、审核报告的发放范围:

受审核方(含附件):

北京国标联合认证有限公司: 1份

1份

十五、附件

1. 审核计划(含项目清单)
2. 不符合报告/问题清单
3. 其他

十六、填表说明:

1. 本审核报告适用于单体系审核,也适用于多体系结合审核情况;
2. 应依据审核任务书安排的管理体系领域(指:QMS/50430, EMS, OHSMS, EnMS, FSMS, HACCP)和审核类型(指:二阶段、再认证,在相应的□内划“√”);
3. “括号”内属于本报告基本要求的内容,除按要求填写外,未说明的一般应说明负面的发现和潜在的问题或审核组认为应该指明的情况,内容多时可附页;
4. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。
5. 对子证书/证书附件要求的组织,除在末次会议上确定注册范围外,还须附上子证书/证书附件的文字表达。(可另附页)



附件 ISO 9001:2015 (若不是 ISO 9001:2015 审核请删除)

审核周期	<input checked="" type="checkbox"/> QMS 体系建立以来 <input type="checkbox"/> 定期 (近一年) <input type="checkbox"/> 其他
体系要素	审核内容总结
组织环境	受审核组织已与其宗旨和战略方向相关并影响其实现管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素进行了确定；监视和评审了相关相关信息。
	列举影响企业战略的重要因素 (不必全选)
	外部环境 <input checked="" type="checkbox"/> 法律法规 <input type="checkbox"/> 技术 <input checked="" type="checkbox"/> 竞争 <input checked="" type="checkbox"/> 市场 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 社会 <input checked="" type="checkbox"/> 经济环境
	内部环境 <input checked="" type="checkbox"/> 价值观 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 知识 <input type="checkbox"/> 绩效 <input type="checkbox"/> 工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 设备 <input checked="" type="checkbox"/> 人员能力 <input type="checkbox"/> 其他
	确定了与相关管理体系有关的相关方及需求和希望；监视和评审了相关相关信息。
	重要的相关方 重要的相关方需求和希望 (不必全选)
	<input checked="" type="checkbox"/> 主管部门 遵守质量相关的法律法规
	<input checked="" type="checkbox"/> 供方 组织的持续经营、明示采购要求
	<input checked="" type="checkbox"/> 顾客 按时按质按量交付产品或服务；产品/服务质量持续满足要求
	<input checked="" type="checkbox"/> 消费者 良好的使用感受
<input checked="" type="checkbox"/> 员工 组织的持续经营、自我发展	
<input checked="" type="checkbox"/> 投资方 组织的持续经营、盈利	
<input checked="" type="checkbox"/> 其他—周边为企业园区 不因食品安全问题影响周围人员的就业	
组织应明确相关管理体系的范围；(详见第一条款审核范围)	
对 QMS 的适用性 (详见第一条款不适用条款和理由说明)	
组织对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。	
影响运行的重要过程如下：(不必全选)	
<input checked="" type="checkbox"/> 市场拓展 <input type="checkbox"/> 设备能力 <input checked="" type="checkbox"/> 人员能力 <input checked="" type="checkbox"/> 检测水平 <input checked="" type="checkbox"/> 合同评审 <input type="checkbox"/> 知识保密	
<input type="checkbox"/> 新产品设计开发 <input checked="" type="checkbox"/> 原材料采购 <input checked="" type="checkbox"/> 外部供方控制 <input checked="" type="checkbox"/> 生产/服务控制 <input checked="" type="checkbox"/> 其他——车辆管理	
影响体系运行的外包过程如下：(根据实际情况选择)	
<input type="checkbox"/> 新产品设计开发 <input type="checkbox"/> 原材料订制 <input type="checkbox"/> 生产/服务过程 <input type="checkbox"/> 检验检测 <input type="checkbox"/> 产品运输 <input type="checkbox"/> 设备维修	
<input type="checkbox"/> 人员培训 <input checked="" type="checkbox"/> 其他——餐厨垃圾处理、烟道清洗、虫鼠消杀	
组织通过质量目标的建立、实施、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些质量管理体系覆盖的过程和活动。	
领导作用	最高管理者确定并证实了对相关管理体系的领导作用与承诺；
	QMS 最高管理者应确及证实其以顾客为关注焦点的领导作用和承诺；通过—— <input checked="" type="checkbox"/> 以身作则 <input checked="" type="checkbox"/> 建立机制 <input checked="" type="checkbox"/> 法规宣传 <input checked="" type="checkbox"/> 风险机遇的应对 <input checked="" type="checkbox"/> 重视顾客反馈 <input type="checkbox"/> 其他
	最高管理者制定了文件化的管理体系方针： <u>以人为本，产品第一；管理规范，质量优良；</u> <u>遵章守法，安全环保；用户至上，持续改进。</u>
	质量方针合理恰当并为相应的质量目标提供了框架。最高管理层已经宣布了组织的质量方针并进行



	<p>了实施，它使所有员工负起持续改进质量管理体系的责任，并在相关方有需要时提供。</p> <p>最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通理解；QMS 的主管部门是——综合部，策划跟推动在领导层</p>				
策划	在策划管理体系时，组织确定了需要应对的风险和机遇及应对这些风险和机遇的措施：				
	主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性		
	食物中毒、顾客投诉风险	1. 建立并进行食物中毒预案演练； 2. 严格按照公司规定要求等进行餐食加工过程管理； 3. 及时了解顾客反馈信息，并进行跟踪解决。	基本有效		
	火灾事故，如油烟机清理控制、消防管理不当等导致	1. 自行定期检查； 2. 火灾应急预案以及应急演练；	基本有效		
	具备多年的餐饮行业经营经验，具备赢得更多团餐的机会	1) 及时关注市场招标动态； 2) 加强内部管理，为投标做好准备； 不定期组织员工培训	基本有效		
<p>组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总质量目标而建立的各层级质量目标具体、有针对性、可测量并且可实现。</p> <p>总质量目标实现情况的评价，及其测量方法是：</p>					
	目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况 (2022 年 04-09 月)
	顾客投诉处理率 100%	季度	顾客投诉处理数/投诉总数 *100%	综合部	100%
	顾客满意率达 95% 以上	季度	顾客满意度总分 ÷ 调查顾客数 *100%	各部门	100%
	食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格率达到 100%	每季度	食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格数/总数	生产部	完成
<p><input checked="" type="checkbox"/> 目标已实现，</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>					
<p>组织对相关管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施；审核周期内的重大变更有：</p> <p><input type="checkbox"/> 组织结构变更 <input type="checkbox"/> 部门职责变更 <input type="checkbox"/> 主要原材料 <input type="checkbox"/> 关键人员 <input type="checkbox"/> 生产工艺/服务流程</p> <p><input type="checkbox"/> 主要设备设施 <input type="checkbox"/> 主要检测设备 <input checked="" type="checkbox"/> 其他——无</p> <p>考虑了变更目的及其潜在后果、质量管理体系的完整性、资源的可获得性和职责和权限的分配或再分配；</p>					
支持	组织的资源状况：				
	<p><input checked="" type="checkbox"/> 组织现有内部资源的能力可满足质量管理体系运行；</p> <p><input type="checkbox"/> 组织现有内部资源的能力可基本满足质量管理体系运行，但是还有不足需要补充；</p> <p><input type="checkbox"/> 组织现有内部资源的能力完全不能满足质量管理体系运行，需要从外部供方获得；</p>				
	<p>组织应确定并配备所需的管理人员、技术人员和生产操作/服务提供人员：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 组织现有人力资源的能力可满足质量管理体系运行；</p> <p><input type="checkbox"/> 组织现有人力资源的能力可基本满足质量管理体系运行，但是还有不足需要补充；</p>				



组织现有人力资源的能力完全不能满足质量管理体系运行，需要从外部供方获得：

组织应确定、提供并维护所需的基础设施情况：
 公司占地面积约 3200 平方米，厂房建筑面积 2900 平方米；生产车间 1 个；冷冻库房 2 个；冷藏库房 2 个；常温库 3 个；化验室 1 个；配送车 7 辆（再用 4 个）；实验室 —— 个；
 主要生产设备有：炒锅、洗碗机、蒸箱、车辆（列举 2~4 种）
 主要环保设备有：垃圾桶、油烟机、隔油池、气体报警控制器（列举 2~4 种）
 主要安全装置有：灭火器、消防栓、气体报警控制器（列举 2~4 种）

特种设备：叉车 行车 锅炉 电梯 压力容器 压力管道 不适用
 特种设备管理：进行了定期检验 未进行定期检验的有：不适用

组织现有基础设施可基本满足质量管理体系运行，但是还有不足需要补充：
组织现有基础设施可满足质量管理体系运行；
组织现有基础设施完全不能满足质量管理体系运行，需要从外部供方获得：

组织应确定、提供并维护所需的人为因素与物理因素环境，以运行过程并获得合格产品和服务。
组织现有运行环境可满足质量管理体系运行；
组织现有运行环境可基本满足质量管理体系运行，说明：
组织现有运行环境完全不能满足质量管理体系运行，说明：

组织的监视和测量资源：计量器具 服务流程检查表 其他
 计量器具的测量溯源方法：自校 外校
 国家强检的计量器具有：电子秤、温度计（列举 1~4 种）

计量器具管理：进行了定期校准/检定 未进行定期校准/检定的有：**查监视和测量资源管理情况时发现：1）未提供监测餐食中心温度的中心温度计的校检证据；2）常温库内电子秤（TCS-电子台秤，150kg）及冷冻冷藏库内温度表未提供校检证据。见不符合项报告 01**

组织已确定所需的知识，以运行过程并获得合格产品和服务
 内部知识：加工工艺 生产经验 管理软件 市场预测 企业标准 其他
 外部知识：顾客提供资料 产品标准 学术交流信息 专业会议信息 其他——法律法规、投标

组织已确定在其控制的工作人员所需具备的能力，并采取措施以获得所需的能力，并评价措施的有效性；
 通过 招聘 换岗 培训 考核 辅导 其他
 人员能力有效性：符合要求 存在不足，说明
 对国家规定持证上岗的人员资质进行了有效的管理。
 特种作业人员：电工 焊工 危化品作业 制冷工 其他
 特种设备作业人员：叉车工 行车工 锅炉工 压力容器 其他——不适用

组织提高员工的质量意识，确保受其控制工作的人员知晓：质量方针；相关的质量目标；他们对质量管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；不符合质量管理体系要求的后果。
 通过 会议传达 标语 培训 看板 局域网 其他

组织已确定与质量管理体系相关的内部和外部沟通。
 内部沟通方式：文件发放 会议 标语 展板 其他
 外部沟通方式：宣传材料 网站 标语 展板 其他——投标



组织已建立了文件化的质量管理体系。对自编文件的编制、审批、发放、变更和作废进行了控制。
体系文件受控 体系文件基本受控，存在问题：
 对质量相关的外来文件（法律法规、产品标准）进行了识别和贯彻。
法律法规获取充分， 法律法规获取有遗漏，缺少：

对 QMS 和产品相关的运行记录进行了保留、储存、保护、检索查询、处置等管理。
 与产品/服务提供相关的记录保存期限与规定一致。

运行 组织为对产品和服务提供满足的要求，已对产品和服务提供的过程（见 4.4）进行策划、实施和控制。策划文件包括：
工艺流程图 作业文件 检测计划 接收准则 外包控制要求 其他

组织建立并实施了与顾客沟通；如产品和服务的信息、顾客投诉、顾客财产、应急措施等。
 组织对产品和服务要求进行了评审，确保有能力向顾客提供满足要求的产品和服务。
 产品和服务要求为：外来标准 企业标准 顾客要求 其他
 并于产品和服务要求变更时实施了有效的控制。

组织建立、实施和保持了适当的设计和开发过程，以确保后续的产品和服务的提供。（适用时）
 审核期间内设计和开发新产品/项目名称：——审核周期内未发生，下次审核关注（举 1 例）
 该项目的设计和开发的输入、输出、变更进行了控制。
 设计和开发控制：符合要求 存在不足，说明_____

组织对外部提供的过程、产品和服务的供方按照对产品/服务质量的类型和程度实施控制。
 外部提供包括：原材料采购 委托加工 顾客要求 运输 其他——餐厨垃圾处理、烟道清洗、虫鼠消杀

提供给外部供方的信息符合要求 存在不足，说明 _____

组织的生产和服务提供流程图（见第三条款），
 认证范围内每种产品/服务流程的关键过程及控制参数：

产品/服务名称	关键过程	控制内容（如尺寸、压力等）
集体用餐配送 （热食类食品 制售）	原辅料采购过程	从合格供方采购、索证索票、感官检验
	热加工过程	菜品烧熟煮透、餐食中心温度、份重量
	配送过程	配送时间、餐食中心温度
	外包过程（餐厨垃圾处理、 烟道清洗、虫鼠消杀）	签合同，按照约定进行

需要确认的过程：集体用餐配送（热食类食品制售）过程，
进行了有效的确认 存在不足，说明。

对生产和服务提供过程的控制符合要求 存在不足，说明。

查现场时发现：1) 分餐间与装箱间通道门敞开、传送通道在未使用时直通无遮挡；2) 现场使用电击式灭蝇灯，也未见清理，积灰明显；3) 冷冻库内存有米饭，无标识，也未提供相关的重烧证据；4) 《废弃物处理记录》未记录泔水及废弃油脂数量情况，也没有提供餐食报废情况证据；5) 二次更衣室内配备的为手动式水龙头；见不符合项报告 02；

查 CCP 点控制情况时发现：1) 未提供配送（CCP3）过程监控证据，现场抽查分餐后的餐食中心温度，其中青菜温度为 48℃，不符合 CL 规定要求。2) 素菜初加工工器具消毒记录登记表（温度 85℃，



	<p><input type="checkbox"/>未对所有班次的现场都进行审核，只审核了日班的现场操作，并且有代表性地审核了所有班次的运行记录。</p> <p>最高管理者已按策划的时间间隔，在 2022 年 8 月 22 日对组织的质量管理体系进行了评审，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性；管理评审输入、输出均按要求提供。并对提出的改进措施进行了落实。</p>
改进	<p>组织已确定和选择改进机会，并采取必要措施改进产品/服务和管理体系，以满足顾客要求和增强顾客满意。</p> <p>组织针对质量管理体系运行中的不符合采取了有效纠正和纠正措施。针对下列方面采取了纠正措施： <input checked="" type="checkbox"/>不合格产品/服务 <input checked="" type="checkbox"/>自我验证的结果 <input type="checkbox"/>顾客投诉 <input type="checkbox"/>顾客满意调查 <input checked="" type="checkbox"/>内审不符合项 <input type="checkbox"/>外审不符合项 <input checked="" type="checkbox"/>管理评审 <input checked="" type="checkbox"/>目标统计分析结果 <input type="checkbox"/>其他</p> <p>组织持续改进了质量管理体系的适宜性、充分性和有效性。</p> <p>组织考虑分析和评价的结果以及管理评审的输出，确定了存在需求或机遇，这些需求或机遇作为持续改进的一部分加以应对。</p>

标准条款	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2	6.3		
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
不符合数量												
标准条款	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5	8.6	8.7
评价*)	0	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1
不符合数量	01									02/0 4/03		
标准条款	9.1	9.2	9.3	10.1	10.2	10.3						
评价*)	1	1	1	1	1	1						
不符合数量												

*评价： 1=符合
 2=这次审核没审
 3=失效/不符合(参见不符合报告)
 4=不适用

**附件 ISO 45001:2018 (若不是ISO 45001:2018审核请删除)**

审核周期	<input checked="" type="checkbox"/> OHSMS 体系建立以来 <input type="checkbox"/> 定期（近一年） <input type="checkbox"/> 其他
体系要素	审核内容总结
组织环境	受审核组织已与其宗旨和战略方向相关并影响其实现管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素进行了确定；监视和评审了相关相关信息。
	列举影响企业战略的重要因素（不必全选）
	外部环境 <input checked="" type="checkbox"/> 法律法规 <input type="checkbox"/> 技术 <input checked="" type="checkbox"/> 竞争 <input checked="" type="checkbox"/> 市场 <input type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 社会 <input checked="" type="checkbox"/> 经济环境 <input type="checkbox"/> 其他
	内部环境 <input checked="" type="checkbox"/> 认知 <input checked="" type="checkbox"/> 价值观 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 知识 <input checked="" type="checkbox"/> 绩效 <input type="checkbox"/> 工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 设备 <input checked="" type="checkbox"/> 人员能力 <input checked="" type="checkbox"/> 员工关系 <input type="checkbox"/> 其他
	确定了与职业健康安全管理体系有关的相关方及需求和希望；监视和评审了相关相关信息。
	重要的相关方 重要的相关方需求和希望（不必全选）
	<input checked="" type="checkbox"/> 主管部门 遵守职业健康安全相关的法律法规
	<input checked="" type="checkbox"/> 供方/承包方 组织的持续经营、明示采购的职业健康安全要求
	<input checked="" type="checkbox"/> 顾客 按时按质按量交付产品或服务；避免职业健康安全事故和处罚
	<input checked="" type="checkbox"/> 非政府部门 分享职业健康安全的经验和教训
<input checked="" type="checkbox"/> 员工 组织的持续经营、自我发展、良好的职业健康安全环境	
<input checked="" type="checkbox"/> 投资方 组织的持续经营、盈利；不出现重大事故	
<input checked="" type="checkbox"/> 其他——周边为企业园区 不发生职业健康安全事故，良好安全的合作机会	
组织应明确相关职业健康安全管理体系的范围；（详见第一条款审核范围）	
为实现组织的预期结果，包括提高其职业健康安全绩效，组织根据本标准的要求建立、实施、保持并持续改进职业健康安全管理体系，包括所需的过程及其相互作用。 组织对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。	
影响运行的重要过程如下：（不必全选） <input checked="" type="checkbox"/> 安全作业控制 <input type="checkbox"/> 职业危害管理 <input checked="" type="checkbox"/> 消防控制 <input checked="" type="checkbox"/> 危化品管理（主要是液化石油气） <input type="checkbox"/> 特种设备管理 <input type="checkbox"/> 安评三同时 <input type="checkbox"/> 职评三同时 <input type="checkbox"/> 其他	
影响体系运行的外包过程如下：（根据实际情况选择） <input type="checkbox"/> 危险废物处置 <input type="checkbox"/> 消防检测 <input type="checkbox"/> 生产/服务过程 <input type="checkbox"/> 安全监测 <input type="checkbox"/> 产品运输 <input type="checkbox"/> 设备维修 <input type="checkbox"/> 人员培训 <input checked="" type="checkbox"/> 其他—— <u>餐厨垃圾处理、烟道清洗、虫鼠消杀</u>	
组织通过职业健康安全目标的建立、实施、相关方反馈、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些环境管理体系覆盖的过程和活动。	
领导作用	最高管理者确定并证实了对职业健康安全管理体系的领导作用与承诺；为了证明领导作用和承诺，最高管理者负有职业健康安全管理体系有关的特定职责，亲自参与或进行指导。通过—— <input checked="" type="checkbox"/> 以身作则 <input checked="" type="checkbox"/> 建立机制 <input checked="" type="checkbox"/> 法规宣传 <input checked="" type="checkbox"/> 风险机遇的应对 <input checked="" type="checkbox"/> 重视相关方反馈 <input type="checkbox"/> 其他
	最高管理者制定了文件化的职业健康安全管理体系方针： <u>以人为本，产品第一；管理规范，质量优良；</u>



	<p><u>遵纪守法，安全环保；用户至上，持续改进。</u></p> <p>职业健康安全方针合理恰当并为相应的职业健康安全目标提供了框架，包括了满足法律法规和其他要求的承诺，消除危险源和降低职业健康安全风险的承诺；持续改进职业健康安全管理体系以提高职业健康安全绩效的承诺，工作人员和员工代表的协商和参与的承诺。</p> <p>最高管理层已经宣布了组织的职业健康安全方针并进行了实施，它使所有员工负起持续改进职业健康安全管理体系的责任，并在相关方有需要时提供。</p> <p>最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通 and 理解； 职业健康的主管部门是一综合部 安全的主管部门是——综合部</p> <p>组织建立了参与和协商的机制，由所有相关层次和职能部门的员工和员工代表参与(包括协商)建立、策划、实施、评价和改进职业健康安全管理体系。</p> <p>员工代表是——吕丽美</p>																				
策划	<p>在策划职业健康安全管理体系时，组织确定了需要应对的风险和机遇及应对这些风险和机遇的措施；</p> <table border="1" data-bbox="304 936 1449 1406"> <thead> <tr> <th data-bbox="304 936 687 981">主要的风险或机遇描述</th> <th data-bbox="687 936 1219 981">应对措施</th> <th data-bbox="1219 936 1449 981">措施的有效性</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="304 981 687 1066">工伤的发生</td> <td data-bbox="687 981 1219 1066">每天进行安全检查；每班次上岗前员工卫生安全检查</td> <td data-bbox="1219 981 1449 1066"><input checked="" type="checkbox"/>有效 <input type="checkbox"/>无效</td> </tr> <tr> <td data-bbox="304 1066 687 1151">火灾</td> <td data-bbox="687 1066 1219 1151">每月检查灭火器、消防栓；定期组织人员进行火灾应急演练</td> <td data-bbox="1219 1066 1449 1151"><input checked="" type="checkbox"/>有效 <input type="checkbox"/>无效</td> </tr> <tr> <td data-bbox="304 1151 687 1236">交通意外事故</td> <td data-bbox="687 1151 1219 1236">合理规划配送路线、安排驾驶经验多年司机配送餐食</td> <td data-bbox="1219 1151 1449 1236"><input checked="" type="checkbox"/>有效 <input type="checkbox"/>无效</td> </tr> <tr> <td data-bbox="304 1236 687 1281">液化石油气爆炸</td> <td data-bbox="687 1236 1219 1281">气体报警器探测、监管部门定期检查</td> <td data-bbox="1219 1236 1449 1281"><input checked="" type="checkbox"/>有效 <input type="checkbox"/>无效</td> </tr> <tr> <td data-bbox="304 1281 687 1406">具备较好的市场竞争条件、竞争优势</td> <td data-bbox="687 1281 1219 1406">1) 保持本地市场良好的餐饮行业口碑； 2) 安全检查，确保不发生职业健康安全事故；</td> <td data-bbox="1219 1281 1449 1406"><input checked="" type="checkbox"/>有效 <input type="checkbox"/>无效</td> </tr> </tbody> </table> <p>组织对能控制或影响的所有活动、产品和服务的危险源及相关职业健康安全风险和机遇进行了识别；考虑了临时和永久的变更、异常状况和可合理预见的紧急情况。</p> <p>制订了文件化的评价危险源和风险的准则，不可接受的危险源已识别，且对它们的重要性和对职业健康安全的影响被定期评审和更新。</p> <p>不可接受危险源包括(必要时，按每个场所来描述)：(不必全选)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>机械伤害<input checked="" type="checkbox"/>触电<input checked="" type="checkbox"/>化学伤害<input type="checkbox"/>噪声<input type="checkbox"/>粉尘<input type="checkbox"/>危险作业<input checked="" type="checkbox"/>高低温<input type="checkbox"/>危化品泄露<input type="checkbox"/>压力容器爆炸 <input checked="" type="checkbox"/>火灾<input checked="" type="checkbox"/>其他——食物中毒</p> <p>组织定期确定并获取了与其危险源有关的文件化的法律法规要求和其他要求；将这些法律法规要求和其他要求应用于组织；在建立、实施、保持和持续改进其职业健康安全管理体系时必须考虑这些法律法规要求和其他要求。</p> <p>组织提供了下列许可和授权(必要时，按每个场所来描述)：</p> <p><input type="checkbox"/>安全生产许可证编号：【不适用】</p> <p><input type="checkbox"/>安全预评估报告日期：【不适用】</p> <p><input type="checkbox"/>安全现状评估报告表日期：【不适用】</p> <p><input type="checkbox"/>职业病体检报告书日期：【不适用】</p>			主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性	工伤的发生	每天进行安全检查；每班次上岗前员工卫生安全检查	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效	火灾	每月检查灭火器、消防栓；定期组织人员进行火灾应急演练	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效	交通意外事故	合理规划配送路线、安排驾驶经验多年司机配送餐食	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效	液化石油气爆炸	气体报警器探测、监管部门定期检查	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效	具备较好的市场竞争条件、竞争优势	1) 保持本地市场良好的餐饮行业口碑； 2) 安全检查，确保不发生职业健康安全事故；	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效
主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性																			
工伤的发生	每天进行安全检查；每班次上岗前员工卫生安全检查	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效																			
火灾	每月检查灭火器、消防栓；定期组织人员进行火灾应急演练	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效																			
交通意外事故	合理规划配送路线、安排驾驶经验多年司机配送餐食	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效																			
液化石油气爆炸	气体报警器探测、监管部门定期检查	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效																			
具备较好的市场竞争条件、竞争优势	1) 保持本地市场良好的餐饮行业口碑； 2) 安全检查，确保不发生职业健康安全事故；	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 无效																			



	<p><input checked="" type="checkbox"/>消防验收/备案证明日期：<u>——出租方负责</u></p> <p><input type="checkbox"/>其他</p> <p>组织策划并采取措施应对职业健康安全风险和机会、法律法规和其他要求和准备和响应紧急情况；</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>安全装置 <input type="checkbox"/>除尘设备 <input checked="" type="checkbox"/>漏电保护 <input checked="" type="checkbox"/>穿戴劳保用品 <input type="checkbox"/>作业票管理 <input type="checkbox"/>挂牌上锁管理</p> <p><input type="checkbox"/>危化品控制 <input type="checkbox"/>压力容器检测 <input checked="" type="checkbox"/>消防控制 <input type="checkbox"/>其他</p> <p>组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总职业健康安全目标而建立的各层级环境目标具体、有针对性、可测量并且可实现。</p> <p>总职业健康安全目标实现情况的评价，及其控制措施是：</p> <table border="1" data-bbox="308 577 1449 869"> <thead> <tr> <th>职业健康安全目标</th> <th>控制措施</th> <th>责任部门</th> <th>完成情况 (2022年04-09月)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>杜绝重大安全事故和伤亡事故</td> <td>重大安全事故和伤亡事故为0</td> <td>各部门</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>重视安全防护,食品安全事故发生率为0</td> <td>安全事故发生数</td> <td>各部门</td> <td>完成</td> </tr> </tbody> </table> <p><input checked="" type="checkbox"/>目标已实现</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>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。</p>	职业健康安全目标	控制措施	责任部门	完成情况 (2022年04-09月)	杜绝重大安全事故和伤亡事故	重大安全事故和伤亡事故为0	各部门	0	重视安全防护,食品安全事故发生率为0	安全事故发生数	各部门	完成
职业健康安全目标	控制措施	责任部门	完成情况 (2022年04-09月)										
杜绝重大安全事故和伤亡事故	重大安全事故和伤亡事故为0	各部门	0										
重视安全防护,食品安全事故发生率为0	安全事故发生数	各部门	完成										
支持	<p>组织的资源状况：<input checked="" type="checkbox"/>人力资源 <input type="checkbox"/>自然资源 <input checked="" type="checkbox"/>基础设施 <input checked="" type="checkbox"/>技术 <input checked="" type="checkbox"/>财务资源。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>组织现有内部资源的能力可满足职业健康安全管理体系运行；</p> <p><input type="checkbox"/>组织现有内部资源的能力可基本满足职业健康安全管理体系运行，但是还有不足需要补充；</p> <p><input type="checkbox"/>组织现有内部资源的能力完全不能满足职业健康安全管理体系运行，需要从外部供方获得；</p> <p>组织应确定并配备所需的管理人员、技术人员和生产操作/服务提供人员：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>组织现有人力资源的能力可满足职业健康安全管理体系运行；</p> <p><input type="checkbox"/>组织现有人力资源的能力可基本职业健康安全环境管理体系运行，但是还有不足需要补充；</p> <p><input type="checkbox"/>组织现有人力资源的能力完全不能满足职业健康安全管理体系运行，需要从外部供方获得；</p> <p>组织应确定、提供并维护所需的基础设施情况：</p> <p>公司占地面积约 <u>3200</u> 平方米，厂房建筑面积 <u>2900</u> 平方米；生产车间 <u>1</u> 个；冷冻库房 <u>2</u> 个；冷藏库房 <u>2</u> 个；常温库 <u>3</u> 个；化验室 <u>1</u> 个；配送车 <u>7</u> 辆（再用4个）；实验室 <u>——</u> 个；</p> <p>主要生产设备有：<u>炒锅、洗碗机、蒸箱、车辆（列举2~4种）</u></p> <p>主要环保设备有：<u>垃圾桶、油烟机、隔油池、气体报警控制器（列举2~4种）</u></p> <p>主要安全装置有：<u>灭火器、消防栓、气体报警控制器（列举2~4种）</u></p> <p><input checked="" type="checkbox"/>急停按钮 <input type="checkbox"/>光栅 <input type="checkbox"/>联锁装置 <input checked="" type="checkbox"/>漏电开关 <input type="checkbox"/>报警系统 <input type="checkbox"/>消防系统 <input type="checkbox"/>不适用——</p> <p>特种设备：<input type="checkbox"/>叉车 <input type="checkbox"/>行车 <input type="checkbox"/>锅炉 <input type="checkbox"/>电梯 <input type="checkbox"/>压力容器 <input type="checkbox"/>压力管道 <input checked="" type="checkbox"/>不适用</p> <p>辅助场所：<input type="checkbox"/>高压配电室 <input type="checkbox"/>低压配电室 <input type="checkbox"/>空压站 <input type="checkbox"/>锅炉房 <input type="checkbox"/>食堂 <input type="checkbox"/>危化品库</p> <p><input type="checkbox"/>危废库 <input type="checkbox"/>建筑施工 <input type="checkbox"/>污水处理站 <input checked="" type="checkbox"/>其他——不适用</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>组织现有基础设施可满足职业健康安全管理体系运行；</p> <p><input type="checkbox"/>组织现有基础设施可基本满足职业健康安全管理体系运行，但是还有不足需要补充；</p> <p><input type="checkbox"/>组织现有基础设施完全不能满足职业健康安全管理体系运行，需要从外部供方获得；</p> <p>计量器具的测量溯源方法：<input type="checkbox"/>自校 <input checked="" type="checkbox"/>外校</p> <p>职业健康安全监测的计量器具有：</p> <p><input type="checkbox"/>压力表 <input checked="" type="checkbox"/>可燃气体探测器 <input type="checkbox"/>摇表 <input type="checkbox"/>验电器 <input type="checkbox"/>氧含量测定仪 <input type="checkbox"/>声级计 <input type="checkbox"/>不适用</p>												



	<p>计量器具管理：<input type="checkbox"/>进行了定期校准/检定<input checked="" type="checkbox"/>未进行定期校准/检定的有：未提供气体报警器的检定/校准的证据。见不符合项报告 05</p>
	<p>组织已确定在其控制的工作人员所需具备的能力，并采取措施以获得所需的能力，并评价措施的有效性； 通过<input checked="" type="checkbox"/>招聘<input checked="" type="checkbox"/>换岗<input checked="" type="checkbox"/>培训<input checked="" type="checkbox"/>考核<input checked="" type="checkbox"/>辅导<input type="checkbox"/>其他</p> <p>对国家规定持证上岗的人员资质进行了有效的管理。 特种作业人员：<input checked="" type="checkbox"/>电工<input type="checkbox"/>焊工<input type="checkbox"/>危化品作业<input type="checkbox"/>制冷工<input type="checkbox"/>其他——不适用 特种设备作业人员：<input type="checkbox"/>叉车工<input type="checkbox"/>行车工<input type="checkbox"/>锅炉工<input type="checkbox"/>压力容器<input checked="" type="checkbox"/>其他——不适用</p>
	<p>组织提高员工的职业健康安全意识，确保受其控制工作的人员知晓：职业健康安全方针；相关的职业健康安全标；他们对职业健康安全管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；不符合职业健康安全管理体系要求的后果；事件和与其相关的调查结果；危险源、职业健康安全风险和确定的与其相关的措施；危险事件发生时脱离的能力。</p> <p>通过：<input checked="" type="checkbox"/>会议传达<input checked="" type="checkbox"/>标语<input checked="" type="checkbox"/>培训<input checked="" type="checkbox"/>看板<input type="checkbox"/>局域网<input type="checkbox"/>其他</p> <p>实施了员工三级安全教育：<input checked="" type="checkbox"/>入职<input type="checkbox"/>换岗<input type="checkbox"/>离职，但不充分：_____</p> <p>实施了员工职业危害告知：<input checked="" type="checkbox"/>入职<input type="checkbox"/>换岗<input type="checkbox"/>停职 1 年以上</p>
	<p>组织已确定与职业健康安全管理体系相关的内部和外部沟通。</p> <p>内部沟通方式：<input checked="" type="checkbox"/>文件发放<input checked="" type="checkbox"/>会议<input type="checkbox"/>标语<input checked="" type="checkbox"/>展板<input type="checkbox"/>其他 外部沟通方式：<input checked="" type="checkbox"/>宣传材料<input type="checkbox"/>网站<input type="checkbox"/>标语<input type="checkbox"/>展板<input checked="" type="checkbox"/>其他——投标</p>
	<p>组织已建立了文件化的职业健康安全管理体系。对自编文件的编制、审批、发放、变更和作废进行了控制。<input checked="" type="checkbox"/>体系文件受控<input type="checkbox"/>体系文件基本受控，存在问题： 对环境相关的外来文件（法律法规、产品标准）进行了识别和贯彻。 <input checked="" type="checkbox"/>法律法规获取充分，<input type="checkbox"/>法律法规获取有遗漏，缺少：</p> <p>对职业健康安全管理体系相关的运行记录进行了保留、储存、保护、检索查询、处置等管理。</p>
	<p>组织的产品和服务提供过程满足职业健康安全的要求，已对产品和服务提供过程的危险源和职业健康安全风险，建立过程的运行准则；按照运行准则实施过程控制。策划文件包括： <input checked="" type="checkbox"/>工艺流程图 <input checked="" type="checkbox"/>作业文件 <input checked="" type="checkbox"/>MSDS <input checked="" type="checkbox"/>安全操作规程 <input checked="" type="checkbox"/>外包控制要求<input type="checkbox"/>其他</p> <p>组织建立、实施和保持过程，运用了层次控制，消除危险源和降低职业健康安全风险： <input checked="" type="checkbox"/>消除危险源； <input checked="" type="checkbox"/>用低危害材料、工艺、运行或设备替代； <input checked="" type="checkbox"/>使用工程控制措施和（或）重新组织工作； <input checked="" type="checkbox"/>使用管理措施，包括培训； <input checked="" type="checkbox"/>使用适当的个体防护装备。</p>
	<p>组织建立并实施了与顾客沟通；如产品和服务的职业健康安全信息（如 MSDS）、应急措施等。组织对产品和服务的职业健康安全要求进行了评审，确保有能力向顾客提供满足要求的产品和服务。 顾客的职业健康安全要求为：<input checked="" type="checkbox"/>应急预案 <input checked="" type="checkbox"/>MSDS <input checked="" type="checkbox"/>OHSMS 认证证书 <input type="checkbox"/>其他</p>
	<p>组织建立、实施和保持了适当的设计和开发过程，以确保后续的产品和服务的提供中满足职业</p>



	<p>已发生的更改包括： <input type="checkbox"/>危险品使用<input type="checkbox"/>厂区和车间内布局<input type="checkbox"/>设备设施<input type="checkbox"/>周边危险源<input type="checkbox"/>施工场所<input type="checkbox"/>其他 变更控制：<input type="checkbox"/>符合要求<input type="checkbox"/>存在不足，说明。<u>——审核周期内未发生</u></p> <p>组织识别了职业健康安全的潜在紧急情况及应急准备并做出响应所需的过程。对实际发生的紧急情况做出响应；以预防或减轻它所带来的职业健康安全危害； 制订的应急预案包括： <input checked="" type="checkbox"/>火灾控制<input type="checkbox"/>危化品泄露<input type="checkbox"/>锅炉爆炸<input checked="" type="checkbox"/>设备故障<input checked="" type="checkbox"/>停电<input type="checkbox"/>其他——食物中毒 审核周期内发生过紧急情况：<input checked="" type="checkbox"/>未发生<input type="checkbox"/>已发生：。</p> <p>于 <u>2022年4月08日</u> 进行了的<u>火灾应急演练</u>；并总结了预案的可行性和有效性。</p> <p>定期评审并修订过程和策划的响应措施，特别是发生紧急情况后进行试验后； 向职业健康安全有关的相关方，包括在组织控制下工作的人员提供应急准备和响应相关的信息和培训。 应急准备和响应控制：<input checked="" type="checkbox"/>符合要求<input type="checkbox"/>存在不足，说明。</p>
绩效评价	<p>组织已经制定与信息的收集、数据分析、改进方法相关的程序，并生效。 组织已分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。 组织已建立、实施并保持评价其合规义务履行情况所需的过程。 实施合规性评价的时间： <input checked="" type="checkbox"/>定期（每年）：<u>2022年7月31日</u> <input type="checkbox"/>特殊情况（法规变化）：年月日【不适用】 对评价合规性发现的问题，采取必要的措施；对合规性评价结果的文件化证据进行了保留。</p> <p>组织在适当阶段实施策划的安排，以验证职业健康安全法律法规的要求已得到满足。 实施的检测：<input type="checkbox"/>企业自检<input type="checkbox"/>第三方监测<input type="checkbox"/>主管部门抽查<input checked="" type="checkbox"/>其他——不涉及</p> <p>《作业场所有害物质监测报告》编号：<u>不适用</u>。 职业病体检：<input type="checkbox"/>入职<input type="checkbox"/>离职<input type="checkbox"/>在职（定期）——<u>主要体现在健康证</u> 《职业病体检》编号：<u>不适用</u>。 《建筑消防检测报告》编号：<u>——</u>。 《防雷检测报告》编号：<u>出租房甲方负责</u>。 达标评价：<input checked="" type="checkbox"/>符合要求<input type="checkbox"/>存在不足，说明。</p> <p>组织已通过年度策划于 <u>2022年8月10-11日</u> 实施了职业健康安全管理体系内部审核，对职业健康安全管理体系的符合性和有效性进行了审核。内审发现的<u>1</u>项不符合在本次审核前已完成整改。在公司内完成的这些审核是可信的。</p> <p>若是组织多场所/临时场所：（按照组织的实际情况选择）【不适用】 <input type="checkbox"/>内审贯穿了多场所/临时现场，内审的验证结论是正面的。管理者代表相应的职权覆盖了所有的场所。）</p> <p>若是多班次操作：（按照组织的实际情况选择）【不适用】 <input type="checkbox"/>对所有班次的现场操作已审核。 <input type="checkbox"/>未对所有班次的现场都进行审核，只审核了日班的现场操作，并且有代表性地审核了所有班次的运行记录。</p>



	<p>组织将内部审核的结果的信息沟通给：<input checked="" type="checkbox"/>相关的工作人员<input checked="" type="checkbox"/>员工代表</p> <p>最高管理者已按策划的时间间隔，在2022年8月22日对组织的职业健康安全管理体系进行了评审，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性；管理评审输入、输出均按要求提供。并对提出的改进措施进行了落实。</p> <p>组织将管理评审的改进措施的信息沟通给：<input checked="" type="checkbox"/>相关的工作人员<input checked="" type="checkbox"/>员工代表<input checked="" type="checkbox"/>其他相关方</p>
事件调查、不符合、纠正措施和持续改善措施	<p>组织已确定和选择改进机会，并采取必要措施改进职业健康安全管理体系，实现其职业健康安全管理体系的预期结果。</p> <p>组织针对职业健康安全管理体系运行中的事件(工作有关的伤害或疾病及不利健康)和其他职业健康和安全的符合进行了事件调查、有效纠正和纠正措施。</p> <p>针对下列方面采取了事件调查： <input type="checkbox"/>未遂事件<input type="checkbox"/>工伤事件<input type="checkbox"/>职业病体检<input type="checkbox"/>危化品泄露<input type="checkbox"/>火灾<input checked="" type="checkbox"/>其他——审核周期内未发生</p> <p>针对下列方面采取了纠正措施： <input type="checkbox"/>检测结果不合格<input checked="" type="checkbox"/>自我检查的不符合<input type="checkbox"/>相关方投诉<input checked="" type="checkbox"/>主管部门要求整改 <input checked="" type="checkbox"/>内审不符合项<input type="checkbox"/>外审不符合项<input checked="" type="checkbox"/>管理评审<input checked="" type="checkbox"/>目标统计分析结果<input type="checkbox"/>其他</p> <p>组织将事件调查和纠正措施的信息沟通给：<input checked="" type="checkbox"/>相关的工作人员<input checked="" type="checkbox"/>员工代表<input checked="" type="checkbox"/>其他相关方</p> <p>组织持续改进了职业健康安全管理体系的适宜性、充分性和有效性，保留了作为持续改进证据的文件化信息。</p> <p>组织考虑分析和评价的结果以提升职业健康安全绩效；促进支持职业健康安全管理体系的文化；促进工作人员参与实施持续改进职业健康安全管理体系的措施；将相关持续改进的结果沟通给工作人员和其代表。</p>

标准条款	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4	6.1	6.2
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
不符合数量										
标准条款	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	8.1	8.2	9.1	9.2	9.3
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1
不符合数量								05		
标准条款	10.1	10.2	10.3							
评价*)	1	1	1							
不符合数量										

*评价： 1=符合
2=这次审核没审
3=失效/不符合(参见不符合报告)
4=不适用



附件 ISO22000:2018 (若不是 ISO 22000:2018 审核请删除)

审核周期	<input checked="" type="checkbox"/> FSMS 体系建立以来 <input type="checkbox"/> 定期（近一年） <input type="checkbox"/> 其他																						
体系要素	审核内容总结																						
组织环境	<p>受审核组织已与其宗旨和战略方向相关并影响其实现管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素进行了确定；监视和评审了相关相关信息。</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>列举影响企业战略的重要因素（不必全选）</td> </tr> <tr> <td>外部环境</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>法律法规 <input type="checkbox"/>技术 <input checked="" type="checkbox"/>竞争 <input checked="" type="checkbox"/>市场 <input checked="" type="checkbox"/>文化 <input checked="" type="checkbox"/>社会 <input checked="" type="checkbox"/>经济环境 <input checked="" type="checkbox"/>政治环境 <input type="checkbox"/>网络安全<input checked="" type="checkbox"/>食品欺诈 <input checked="" type="checkbox"/>食品防护 <input checked="" type="checkbox"/>蓄意污染 <input type="checkbox"/>其他</td> </tr> <tr> <td>内部环境</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>价值观 <input checked="" type="checkbox"/>文化 <input checked="" type="checkbox"/>知识 <input type="checkbox"/>绩效 <input type="checkbox"/>工艺 <input checked="" type="checkbox"/>设备 <input checked="" type="checkbox"/>人员能力 <input type="checkbox"/>其他</td> </tr> </table> <p>确定了与相关管理体系有关的相关方及需求和希望；监视和评审了相关相关信息。</p> <table border="1"> <tr> <td>重要的相关方</td> <td>重要的相关方需求和希望（不必全选）</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>主管部门</td> <td>遵守食品安全相关的法律法规</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>供方</td> <td>组织的持续经营、明示采购食品安全要求</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>顾客</td> <td>按时按质按量交付产品或服务；产品/服务食品安全持续满足要求</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>消费者</td> <td>良好的使用感受</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>员工</td> <td>组织的持续经营、自我发展</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>投资方</td> <td>组织的持续经营、盈利</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>其他</td> <td></td> </tr> </table> <p>组织对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。</p> <p>影响运行的重要过程如下：（不必全选）</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>人员能力管理 <input checked="" type="checkbox"/>危害分析 <input checked="" type="checkbox"/>PRP 制订和控制 <input checked="" type="checkbox"/>危害控制计划（OPRP、HACCP）制订和控制 <input type="checkbox"/>特种设备管理 <input checked="" type="checkbox"/>控制措施组合确认 <input checked="" type="checkbox"/>PRP 和危害控制措施的效果验证 <input checked="" type="checkbox"/>其他——车辆管理</p> <p>影响体系运行的外包过程如下：（根据实际情况选择）</p> <p><input type="checkbox"/>建立 FSMS <input type="checkbox"/>危害分析 <input type="checkbox"/>制订 PRP 和 OPRP、HACCP 计划 <input type="checkbox"/>生产/服务过程 <input checked="" type="checkbox"/>产品运输 <input type="checkbox"/>设备维修 <input type="checkbox"/>人员培训 <input type="checkbox"/>PRP 和 OPRP、HACCP 验证 <input checked="" type="checkbox"/>其他——餐厨垃圾处理、烟道清洗、虫鼠消杀</p> <p>组织通过食品安全目标的建立、实施、绩效测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些食品安全管理体系覆盖的过程和活动。</p>		列举影响企业战略的重要因素（不必全选）	外部环境	<input checked="" type="checkbox"/> 法律法规 <input type="checkbox"/> 技术 <input checked="" type="checkbox"/> 竞争 <input checked="" type="checkbox"/> 市场 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 社会 <input checked="" type="checkbox"/> 经济环境 <input checked="" type="checkbox"/> 政治环境 <input type="checkbox"/> 网络安全 <input checked="" type="checkbox"/> 食品欺诈 <input checked="" type="checkbox"/> 食品防护 <input checked="" type="checkbox"/> 蓄意污染 <input type="checkbox"/> 其他	内部环境	<input checked="" type="checkbox"/> 价值观 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 知识 <input type="checkbox"/> 绩效 <input type="checkbox"/> 工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 设备 <input checked="" type="checkbox"/> 人员能力 <input type="checkbox"/> 其他	重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）	<input checked="" type="checkbox"/> 主管部门	遵守食品安全相关的法律法规	<input checked="" type="checkbox"/> 供方	组织的持续经营、明示采购食品安全要求	<input checked="" type="checkbox"/> 顾客	按时按质按量交付产品或服务；产品/服务食品安全持续满足要求	<input checked="" type="checkbox"/> 消费者	良好的使用感受	<input checked="" type="checkbox"/> 员工	组织的持续经营、自我发展	<input checked="" type="checkbox"/> 投资方	组织的持续经营、盈利	<input type="checkbox"/> 其他	
	列举影响企业战略的重要因素（不必全选）																						
外部环境	<input checked="" type="checkbox"/> 法律法规 <input type="checkbox"/> 技术 <input checked="" type="checkbox"/> 竞争 <input checked="" type="checkbox"/> 市场 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 社会 <input checked="" type="checkbox"/> 经济环境 <input checked="" type="checkbox"/> 政治环境 <input type="checkbox"/> 网络安全 <input checked="" type="checkbox"/> 食品欺诈 <input checked="" type="checkbox"/> 食品防护 <input checked="" type="checkbox"/> 蓄意污染 <input type="checkbox"/> 其他																						
内部环境	<input checked="" type="checkbox"/> 价值观 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 知识 <input type="checkbox"/> 绩效 <input type="checkbox"/> 工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 设备 <input checked="" type="checkbox"/> 人员能力 <input type="checkbox"/> 其他																						
重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）																						
<input checked="" type="checkbox"/> 主管部门	遵守食品安全相关的法律法规																						
<input checked="" type="checkbox"/> 供方	组织的持续经营、明示采购食品安全要求																						
<input checked="" type="checkbox"/> 顾客	按时按质按量交付产品或服务；产品/服务食品安全持续满足要求																						
<input checked="" type="checkbox"/> 消费者	良好的使用感受																						
<input checked="" type="checkbox"/> 员工	组织的持续经营、自我发展																						
<input checked="" type="checkbox"/> 投资方	组织的持续经营、盈利																						
<input type="checkbox"/> 其他																							
领导作用	<p>最高管理者确定并证实了对食品安全管理体系的领导作用与承诺；</p> <p>最高管理者制定了文件化的食品安全管理体系方针： <u>食品安全第一、预防为主、卫生健康、营养达标</u> <u>节能降耗、关爱员工健康、遵纪守法、相关方满意</u></p> <p>食品安全方针合理恰当并为相应的食品安全目标提供了框架。最高管理层已经宣布了组织的食品安</p>																						



	全方针并进行了实施，它使所有员工负起持续改进食品安全管理体系的责任，并在相关方有需要时提供。			
	最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；FSMS的主管部门是——食品安全小组组长			
	任命了“食品安全组长”，为—— <u>刘权</u> <input type="checkbox"/> 先生/ <input checked="" type="checkbox"/> 女士；其日常工作职责为——所有人员有责任向食品安全组长报告与FSMS有关的问题。			
策划	在策划管理体系时，组织确定了需要应对的风险和机遇及应对这些风险和机遇的措施；			
	主要的风险描述	应对措施	措施的有效性	
	食物中毒、顾客投诉风险	1. 建立并进行食物中毒预案演练； 2. 严格按照公司规定要求等进行餐食加工过程管理； 3. 及时了解顾客反馈信息，并进行跟踪解决。	基本有效	
	主要的机遇描述	应对措施	措施的有效性	
	具备多年的餐饮行业经营经验，具备赢得更多团餐的机会	1) 及时关注市场招标动态； 2) 加强内部管理，为投标做好准备； 不定期组织员工培训	基本有效	
	组织建立了与方针一致的文件化的食品安全管理目标。为实现总食品安全目标而建立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：			
	目标	考核频次	计算方法	责任部门
	食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格率达到100%	每季度	食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格数/总数	生产部
	<input checked="" type="checkbox"/> 目标已实现， <input type="checkbox"/> 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。			
	组织对相关管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施；审核周期内的重大变更有：无 <input checked="" type="checkbox"/> 无变更 <input type="checkbox"/> 组织结构变更 <input type="checkbox"/> 部门职责变更 <input type="checkbox"/> 主要原材料 <input type="checkbox"/> 关键人员 <input type="checkbox"/> 生产工艺/服务流程 <input type="checkbox"/> 主要设备设施 <input type="checkbox"/> 主要检测设备 <input type="checkbox"/> 其他 考虑了变更目的及其潜在后果、食品安全管理体系的完整性、资源的可获得性和职责和权限的分配或再分配；			
支持	组织的资源状况： <input checked="" type="checkbox"/> 组织现有内部资源的能力可满足食品安全管理体系运行；			



组织现有内部资源的能力可基本满足食品安全管理体系运行，但是还有不足需要补充：_____

组织现有内部资源的能力完全不能满足食品安全管理体系运行，需要从外部供方获得：_____

组织应确定并配备所需的管理人员、技术人员和生产操作/服务提供人员：

组织现有人力资源的能力可满足食品安全管理体系运行；

组织现有人力资源的能力可基本满足食品安全管理体系运行，但是还有不足需要补充：_____

组织现有人力资源的能力完全不能满足食品安全管理体系运行，需要从外部专家获得：——【不适用】

外部专家能力、责任和权限的协议或合同的证据，已保留 未保留。

组织应确定、提供并维护所需的基础设施情况：

公司占地面积约 3200 平方米，厂房建筑面积 2900 平方米；生产车间 1 个；冷冻库房 2 个；冷藏库房 2 个；常温库 3 个；化验室 1 个；配送车 7 辆（再用 4 个）；实验室 —— 个；

主要生产设备有：炒锅、洗碗机、蒸箱、车辆（列举 2~4 种）

主要环保设备有：垃圾桶、油烟机、隔油池、气体报警控制器（列举 2~4 种）

主要安全装置有：灭火器、消防栓、气体报警控制器（列举 2~4 种）

特种设备：叉车 行车 锅炉 电梯 压力容器 压力管道 不适用

特种设备管理：进行了定期检验，已索取了检定报告；未进行定期检验的有：_____ 不适用

组织现有基础设施可满足食品安全管理体系运行；

组织现有基础设施可基本满足食品安全管理体系运行，但是还有不足需要补充：_____

组织现有基础设施完全不能满足食品安全管理体系运行，需要从外部供方获得：_____

组织应确定、提供并维护所需的人为因素与物理因素环境，以实现与 FSMS 要求的一致性。

组织现有运行环境可满足食品安全管理体系运行；

组织现有运行环境可基本满足食品安全管理体系运行，说明：_____

组织现有运行环境完全不能满足食品安全管理体系运行，说明：_____

组织建立、保持、更新和持续改进的食品安全要素（包括 PRP、危害分析和危害控制计划（见 8.5.4），是否由外部提供：否，由受审核方自己完成 是，由外部专家提供

若受审核方使用外部建立的 FSMS 要素建立其 FSMS 时，应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，说明：_____

b) 适用于受审核方的场所、过程和产品； 是 否，说明：_____

c) 由食品安全小组调整其与组织的工艺和产品相适应； 是 否，说明：_____

d) 按 ISO22000 标准要求实施、保持和更新； 是 否，说明：_____

e) 作为文件信息保留。 是 否，说明：_____

组织建立和应用了对过程、产品和/或服务的外部供应商的评价、选择、绩效监测和再评价的准则；对外部供应商提供的过程、产品和服务的供方按照对产品/服务的类型和程度实施控制。

外部提供包括：原材料采购 委托加工 产品运输 其他——第三方检测、垃圾清运、

合格供方名单共 15 家，例如：

主要原材料的供方——鲜肉（畜肉类）的供方邢台元欧商贸有限公司；鸡蛋、面粉的供方 桥西区 焕霞食品经营部；植物油的供方冀中能源邢台矿业集团有限公司优质分公司；蔬菜的供方 南和县宸岳蔬菜经销处；

辅料的供方——

内包材的供方——如：塑料一次性餐饮具（一次性塑料餐盒，无色，材质：PP；盖，无色，材质：PP）的供方天津伟联展具有限公司；



提供外部服务的供方——虫害服务的供方河北西杰生物科技有限公司；厨余垃圾清运服务的供方（餐厨废油）邢台市宝玉复合肥添加剂有限公司

- 外包的供方——虫害服务的供方河北西杰生物科技有限公司；厨余垃圾清运服务（餐厨废油）的供方邢台市宝玉复合肥添加剂有限公司
- 劳保用品等的外部供方——清洁用品（如抑菌洗手液）、日用品（洗碗液、清洗剂）、口罩的供方桥东区素银清洁用品门市；
- 与外部供方评价的信息：符合要求 存在不足，说明_____。

组织已确定在其控制的工作人员所需具备的能力，并采取措施以获得所需的能力，并评价措施的有效性；

通过 招聘 换岗 培训 考核 辅导 其他

对国家规定持证上岗的人员资质进行了有效的管理。

特种作业人员：电工 焊工 危化品作业 制冷工 其他——无

特种设备作业人员：叉车工 行车工 锅炉工 压力容器 其他——无

确保与产品/服务接触的员工作定期（近一年）进行了健康体检，并合格上岗。

岗位	姓氏	健康证编号	有效期截止日期	有效性
生产部-分装主管	慧亚莉	130502202207692	2023-9-13	有效
生产部经理	兰为平	130503202207139	2023-09-25	有效
仓库主管	张涛	201645952	2023-09-19	有效

确保食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系（包括但不限于本组织在食品安全管理体系范围内的产品、工艺、设备和食品安全危害）方面具有多学科知识和经验的结合；

食品安全小组包括以下组员/职能：

管理者代表（食品安全小组组长）、综合部人员、生产部人员、行政科人员、服务部人员、业务部人员、采购科人员 其他——物流车队

组织提高员工的食品安全意识，确保受其控制工作的人员知晓：食品安全方针；相关的食品安全目标；他们对食品安全管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；不符合食品安全管理体系要求的后果。

通过方式：会议传达 标语 培训 看板 局域网 宣传材料 其他

组织已确定与食品安全管理体系相关的内部和外部沟通。

沟通方式：会议传达 标语 培训 看板 局域网 宣传材料 其他

内部沟通信息：PRP 危害控制计划 人员能力和职责 法规和顾客要求

外部相关方的有关问询 与产品有关的食品安全危害的抱怨

食品安全危害和控制措施有关的知识 影响食品安全的其他条件

外部沟通对象：供方 承包方 顾客 消费者 立法和执法部门

食品链中其他组织——顾客

组织已建立了文件化的食品安全管理体系。对自编文件的编制、审批、发放、变更和作废进行了控制。

体系文件受控 体系文件基本受控，存在问题：_____

对食品安全相关的外来文件（法律法规、产品标准）进行了识别和贯彻。



	<p><input checked="" type="checkbox"/>法律法规获取充分, <input type="checkbox"/>法律法规获取有遗漏, 缺少: _____</p> <p>对 FSMS 和产品相关的运行记录进行了保留、储存、保护、检索查询、处置等管理。 与产品/服务提供相关的记录保存期限与规定一致。</p>
运行	<p>组织为对安全产品和服务提供满足的要求, 已对产品和服务提供的过程(见 4.4)进行策划、实施和控制。策划文件包括:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>工艺流程图 <input checked="" type="checkbox"/>作业文件 <input type="checkbox"/>检测计划 <input checked="" type="checkbox"/>接收准则 <input checked="" type="checkbox"/>外包控制要求 <input checked="" type="checkbox"/>前提方案 <input checked="" type="checkbox"/>危害控制计划 <input type="checkbox"/>其他</p> <p>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)。 组织的《前提方案》时参照法规: <input checked="" type="checkbox"/>《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、 <input checked="" type="checkbox"/>行业相关规范: 是否获得食品安全小组的批准 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p> <p>《前提方案》的内容包括: <input checked="" type="checkbox"/>内容全面 <input type="checkbox"/>内容不全面, 说明: _____</p> <p>a) 建筑物和相关设施的构造与布局; <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无 b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局; <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无 c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给; <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无 d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务; <input checked="" type="checkbox"/>有, 但不足, <input type="checkbox"/>无 查现场时发现: 1) 分餐间与装箱间通道门敞开、传送通道在未使用时直通无遮挡; 2) 现场使用电击式灭蝇灯, 也未见清理, 积灰明显; 3) 冷冻库内存有米饭, 无标识, 也未提供相关的重烧证据; 4) 《废弃物处理记录》未记录泔水及废弃油脂数量情况, 也没有提供餐食报废情况证据; 5) 二次更衣室内配备的为手动式水龙头; 见不符合项报告 02</p> <p>e) 设备的适宜性, 及其清洁、保养和预防性维护的可实现性; <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无 f) 供应商保证过程(如原料、辅料、化学品和包装材料); <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无 g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运; <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无 h) 防止交叉污染的措施; <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无 i) 清洁和消毒; <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无 j) 人员卫生; <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无 k) 产品信息/消费者意识; <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无 l) 其他有关方面。 <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无 规定 PRP 的选择、建立、适用的监测和验证的文件化信息。 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p> <p>组织确保确定适用的法律、法规和顾客要求, 建立和实施可追溯性系统包括:</p> <p>a) 唯一地识别来自供应商的来料 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 b) 接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 c) 材料/产品的返工 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否(不适用) d) 最终产品分销路线的第一阶段。 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p> <p>组织的产品保质期为 <u>4 小时(60℃以上)</u>; <u>XXX</u>个月; 可追溯性系统证据的文件化信息, 保留期限为 <u>24</u>个月。 组织于 <u>2022</u>年 <u>7</u>月 <u>3</u>日, 进行了可追溯性体系的有效性的演练。</p> <p>组织在生产和服务提供的整个过程中对产品和监视和测量状态进行标识和追溯。 采用的标识方式: <input checked="" type="checkbox"/>标签 <input checked="" type="checkbox"/>标牌 <input checked="" type="checkbox"/>区域 <input checked="" type="checkbox"/>周转筐颜色 <input type="checkbox"/>容器编号 <input type="checkbox"/>人员编号 <input type="checkbox"/>其他—标识卡</p>



可追溯性实现：符合要求 存在不足，说明 查产品标识及追溯性管理情况时发现：配送的餐食包装仅有简单的数量标识，没有包括集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限等。见不符合项报告 03。

应急准备和响应

组织识别了食品安全的潜在紧急情况和事故及应急准备并做出响应所需的过程。对实际发生的紧急情况做出响应；以预防或减轻它所带来的食品安全危害；

制订的《应急预案》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

审核周期内发生过紧急情况：未发生 已发生：_____。

于 2022 年 4 月 8 日进行了 消防应急 的演练；并总结了预案的可行性和有效性。

定期评审并修订过程和策划的响应措施，特别是发生紧急情况后进行试验后；

应急准备和响应控制：符合要求 存在不足，说明_____。

为进行危害分析，食品安全小组收集、保持和更新初步形成文件的信息。包括：

- 适用的法律、法规和客户要求；
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。
其他

原材料产品描述

所有资源、原料成分和产品接触材料均在规格书中描述。内容包括了名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；原辅料、食品包装材料的来源，以及生产、包装、储藏、运输和交付方式；原辅料、食品包装材料接收要求、接收方式和使用方式；在本审核时，检查了以下示例：

- 大米、植物油
- 酱油、蚝油等调味品类
- 鲜、冻畜禽肉类
- 禽蛋类
- 果蔬类
- 餐盒
- 可重复使用餐具等
-

终产品描述

最终产品在规范书中进行了描述。内容包括了产品的名称、类别、成分及其生物、化学、物理特性；产品的加工方式；产品的包装、储藏、运输和交付方式；产品的销售方式和标识；其他必要的信息。在本审核时，在本审核中检查了以下示例：

- 主食类（米饭、热汤类）
- 热菜类（荤菜、素菜）
-



预期用途

组织的产品预期用途为 学校以及团体用餐单位。

食品安全危害易感消费群体/使用者为：团体用餐

婴幼儿 老人 体弱多病者 易过敏人群 ..

食品安全小组建立、保持和更新流程图，作为 FSMS 涵盖的产品或产品类别和过程的文件化信息。

流程图的制定

• 工艺流程图包括了：

- a) 操作步骤的顺序和相互作用（加工设备及接触材料、加工助剂及材料流向）；
- b) 任何外包过程；（不涉及）
- c) 原材料、辅料、加工助剂（不涉及）、包装材料、公用工程（不涉及）和和中间产品投入点；
- d) 返工点和循环点；（不涉及）
- e) 成品、中间产品和副产品放行点及废弃物的排放点

- 工厂位置图
- 厂区平面图
- 车间平面图（经营场所的布局，包括食品和非食品加工区）
- 人流、物流、气流图
- 供排水网络图
- 防虫害分布图
- 其他

各种流程图和平面图完整、准确、清晰。是 否

食品安全小组在 2022 年 3 月 25 日现场确认流程图的准确性，在需要的情况下更新流程图，并保留作为文件的信息。

危害分析

食品安全小组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。

组织识别并记录了与产品类型、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。识别应基于：

- a) 根据 8.5.1 收集的初步信息和数据；
- b) 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）；
- c) 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；
- d) 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；
- e) 法律、法规和客户要求。（可包括食品安全目标（FSO））

应充分详细地考虑危害，以便进行危险评估和选择适当的控制措施。

组织应确定每种食品安全危害可能出现、引入、增加或持续的步骤（如接收原料、加工、分配和交付）。

当识别危害时，组织应考虑：

- a) 食物链的前后阶段；
- b) 流程图中的所有步骤；
- c) 工艺设备、公用设施/服务、工艺环境和人员

组织应尽可能确定所识别最终产品的的每种食品安全危害的可接受水平。



在确定可接受的水平时，组织应：

- 确保确定适用的法律、法规和客户要求；
- 考虑最终产品的预期用途；
- 考虑其他相关信息。

组织应保持有关确定可接受水平和证明可接受水平的文件化信息。

食品安全小组已及时获知了变更信息（如：新产品/原材料/生产系统/清洗）。这可追溯至示例未发生。

危害评估

HACCP 小组于 2022 年 3 月 25 日 针对已识别的潜在危害，评估其发生的严重性和可能性，如果这种潜在危害在该步骤极可能发生且后果严重，被确定为显著危害。

保持了危害评估依据和结果的记录。

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（润滑油、清洁剂、消毒剂、杀虫剂） 苯并芘
二氧化硫残留 有毒有害种子 其他
 食用油：酸价 过氧化值

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——头发、线头、钢丝球等

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分类为 OPRP（见 3.30）或 CCPs。

最终产品危害分析：

主要原料名称	潜在危害	控制措施
主食类（米饭、热汤类等）	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留 <input type="checkbox"/> 清洗剂残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input checked="" type="checkbox"/> 作业指导书&GHP/PRP <input checked="" type="checkbox"/> CCPs <input type="checkbox"/> OPRP &CCPs
热菜类（荤菜、素菜）	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input checked="" type="checkbox"/> 作业指导书&GHP/PRP <input checked="" type="checkbox"/> CCPs <input type="checkbox"/> OPRP &CCPs
	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留 <input type="checkbox"/> 溶剂残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input type="checkbox"/> CCPs <input type="checkbox"/> 作业指导书&SSOP <input type="checkbox"/> OPRP &CCPs

原辅材料危害分析：

主要原料名称	潜在危害	控制措施
--------	------	------



粮油类	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input checked="" type="checkbox"/> 苯并芘 <input checked="" type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 酸价(植物油) <input checked="" type="checkbox"/> 过氧化值(植物油)	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
蔬菜类	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input checked="" type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> 向供方索取检测报告或 <input checked="" type="checkbox"/> 企业自行检测(农残测定阴性) <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告
畜禽肉类	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
鱼类水产类(少量)	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
调味料类(如番茄酱、酱油、醋、白砂糖、味精、酱类等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 螨(白砂糖)	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
禽蛋类	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
包材器皿:密胺酯类餐具、一次性餐盒	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input checked="" type="checkbox"/> 企业自行检测【企业每年委托外部进行1次】 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 <input checked="" type="checkbox"/> 使用前进行清洁消毒
化学清洗剂、消毒剂	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 溶剂残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
生产加工用水	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留 <input type="checkbox"/> 溶剂残留	<input type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input checked="" type="checkbox"/> 企业自行送检(每年委托第三方进行1次检测) <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
<p>控制措施组合的确认</p> <p>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确认。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。</p> <p>修订的例子可包括:</p> <p>——修改控制措施(例如,过程参数、严格度和(或)其组合);</p> <p>——修改原料、工艺技术、成品特性、物流方式、和/或成品预期用途</p>		



危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划)
组织建立、实施和保持 HACCP 计划。

OPRP 计划/HACCP 计划 1

OPRP 计划/HACCP 计划:

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	评价
畜禽肉类采购验收 CCP1-1	疫病或者兽药残留超标等	无致病菌、寄生虫；盐酸克伦特罗 $\leq 0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；莱克多巴胺盐酸盐 $\leq 0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；沙丁胺醇 $\leq 0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 等指标	检验员每年查验供方提供的检测报告，每批次索取批报告（危害控制计划书中描述不够充分，已与企业沟通）	1
蔬菜采购验收 CCP1-2	农药残留超标	试剂，显示蓝色	检验员每批使用农残速测仪测试	1
熟制（热加工） CCP2	致病菌超标等	中心温度达到大于等于 75°C	厨师每天检测菜肴熟透程度、中心温度	1
配送 CCP3	微生物、致病菌超标	2 小时内菜品中心温度保持在 60°C 以上	操作员每次监控运输时间和食物中心温度	3
餐具消毒 CCP4	微生物、致病菌超标	消毒时间 $\geq 60\text{min}$ ，消毒温度 $\geq 90^{\circ}\text{C}$	消毒负责人每天观察消毒时间温度	3

查 CCP 点控制情况时发现：**1) 未提供配送（CCP3）过程监控证据，现场抽查分餐后的餐食中心温度，其中青菜温度为 48°C ，不符合 CL 规定要求。2) 素菜初加工工器具消毒记录登记表（温度 85°C ，时间 30min ）、主食面点工器具消毒记录登记表（ 90°C ，时间 40min ）等显示消毒温度和时间不符合 CL 值规定要求。见不符合项报告 04**

超出关键限值或行动限值采取的措施

组织规定超出行动限值或行动限值时所采取的纠正和纠正措施。并确保：

- 潜在不安全产品未放行；
- 查明不符合的原因；
- 使在 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。

发生纠偏的示例：[体系建立以来未发生](#)

于_____年__月__日，发生偏离的情况：_____

PRP 和 危害控制计划文件的更新

制定 OPRP 计划和（或） HACCP 计划后，组织 未更新/ 更新了如下信息：【审核周期内未发生】

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。
- HACCP 计划、OPRP 计划和/或 PRP。

监视和测量的控制

与食品安全相关的监视和测量方法依据：外来标准 企业标准 顾客要求 其他——不涉及
 组织与食品安全相关的监视和测量资源：计量器具 服务流程检查表 其他计量器具的测量
 溯源方法：自校 外校

国家强检的计量器具有：温度计、电子秤、（列举 1~4 种）

计量器具管理：进行了定期校准/检定 未进行定期校准/检定的有：**查监视和测量资源管理情况时发现：1) 未提供监测餐食中心温度的中心温度计的校检证据；2) 常温库内电子秤（TCS-电子台秤，150kg）及冷冻冷藏库内温度表未提供校检证据。见不符合项报告 01**

计量器具名称	检定或校准证书编号	有限期限至	使用场所
电子天平（JE2002）	ZXRX202252609	2022.08.17 校准	<input checked="" type="checkbox"/> 车间 <input type="checkbox"/> 仓库 <input type="checkbox"/> 实验室
电热恒温干燥箱	ZXRX202231700	2022.08.17 校准	<input type="checkbox"/> 分餐间 <input checked="" type="checkbox"/> 实验室
电热恒温培养箱	ZXRX202231699	2022.08.17 校准	<input type="checkbox"/> 分餐间 <input checked="" type="checkbox"/> 实验室

在 FSMS 中用于监视和测量的软件在使用前已由组织、软件供应商或第三方进行验证。不涉及

与 PRP、危害控制计划有关的验证

组织建立、实施和保持验证活动，规定验证活动的目的、方法、频次和职责。

验证活动应证实：

- a) PRP 已实施且有效；
- b) 危险源控制计划实施有效；
- c) 危害水平在确定的可接受水平之内；
- d) 危害分析输入的更新
- e) 组织确定的其他措施得以实施且有效。

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
 于 2022 年 7 月 7 日，进行验证了 PRP。

于 2022 年 7 月 7 日，进行 OPRP/HACCP 计划验证。

不合格产品和过程的控制

组织确保来由有能力并有权发起纠正和纠正措施的指定人员进行评估 OPRP 和 CCPs 监测的数据。

组织确保当 CCP 的关键限值超出时，或 OPRP 计划失控时，根据产品的用途和放行要求，识别和控制受影响的产品。包括：

- a) 受影响产品的识别、评估和纠正方法，以确保其正确处理；
- b) 评审所作更正的安排。

对不能放行的产品：

- a) 在组织内或组织外重新加工或进一步加工，以确保食品安全危害得到消除或降至可接受水平；
- b) 只要食品链中的食品安全不受影响，可改做其它用途；
- c) 销毁和（或）按废物处理。



近一年来, 未发生 发生过, 说明: _____

潜在不安全产品的处置

组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链, 证明其:

- a) 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平;
- b) 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;
- c) 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为止。

如果随后确定离开组织控制的产品不安全, 组织应通知相关相关方并启动撤回/召回。

组织确保对不符合要求的产品或过程进行识别和控制, 以防止非预期的使用或交付。

不合格产品或过程控制: 符合要求 存在不足, 说明_____。

产品撤回/召回

产品撤回/召回计划包括了下列内容:

- 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限
- 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求
- 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施
- 制定对召回的产品进行分析和处置的措施;

实际发生的产品召回记录。

召回的原因分析, 采取纠正措施。以下投诉被抽查:

- 该公司没有发生产品召回
- _____年 _____月 _____日进行了召回, 产品_____, 批号_____, 处置有效性 良好/欠佳_____

召回演练记录:

_____2022年 4月 20日进行了召回演练, 产品_某批次牛肉的检验检疫结果有误(模拟), 批号_未明确, 处置有效性 良好/ 欠佳_____

绩效评价

组织确定了监视和测量的对象、方法、时机及分析和评价的责任人; 评估了食品安全绩效和食品安全管理体系的有效性。

组织监测和测量产生的数据和信息, 包括:

- PRP 和危害控制计划
- 内部审核的结果
- 外部审核的结果。

进行了分析和评估:

- a) 确认系统的总体绩效满足组织制定的计划安排和 FSMS 要求;
- b) 确定更新或改进 FSMS 的必要性;
- c) 识别潜在不安全产品或工艺故障发生率较高的趋势;
- d) 建立与拟审核领域的现状和重要性有关的内部审核方案策划信息;
- e) 提供纠正和纠正措施有效的证据。

组织已通过年度策划于 2022年 9月 5-6日实施了食品安全管理体系内部审核, 对食品安全管理体系的符合性和有效性进行了审核。内审发现的 1项不符合在本次审核前已完成整改。在公司内完



成的这些审核是可信的。

若是组织多场所/临时场所：（按照组织的实际情况选择）（不适用）
内审贯穿了多场所/临时现场，内审的验证结论是正面的。管理者代表相应的职权覆盖了所有的场所。）

若是多班次操作：（按照组织的实际情况选择）（不适用）
对所有班次的现场操作已审核。
未对所有班次的现场都进行审核，只审核了日班的现场操作，并且有代表性地审核了所有班次的运行记录。

最高管理者已按策划的时间间隔，在 2022 年 9 月 12 日对组织的食品安全管理体系进行了评审，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性；管理评审输入、输出均按要求提供。并对提出的改进措施进行了落实。

改进 组织针对食品安全管理体系运行中的不符合采取了有效纠正和纠正措施。针对下列方面采取了纠正措施：
不合格产品/服务 自我验证的结果 顾客投诉 食品安全事故 市场抽查不合格
内审不符合项 外审不符合项 管理评审 目标统计分析结果 其他

组织持续改进 FSMS 的适宜性、充分性和有效性。
 最高管理者应确保组织通过以下活动，持续改进食品安全管理体系的有效性：
沟通 管理评审 内部审核 验证活动结果分析 控制措施验证和控制措施组合 纠正措施 FSMS 更新 其他

最高管理者建立了确保 FSMS 持续更新的机制。为此，食品安全小组应按计划间隔对食品安全管理体系进行了评估。
 系统更新活动作为文件化信息保留，并作为输入报告给管理评审。

标准条款	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2	6.3					
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
不符合数量															
标准条款	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5	8.6	8.7	8.8	8.9	
评价*)	1	1	1	1	1	1	3	3	3		1	3	1	1	
不符合数量							02	03	04			01			
标准条款	9.1	9.2	9.3	10.1	10.2	10.3									
评价*)	1	1	1	1	1	1									
不符合数量															

*评价： 1=符合
 2=这次审核没审
 3=失效/不符合(参见不符合报告)
 4=不适用



附件 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

条目	审核结果															
HACCP体系	<p>组织实施和维护一个有效的 HACCP 体系。</p> <p>企业于 <u>2022 年 3 月 25 日</u>建立了文件化 HACCP 体系；</p> <p>审核范围已记录在本报告中。（见“报告”首页）</p> <p>外包过程包括：<u>餐厨垃圾处理、烟道清洗、虫鼠消杀</u></p>															
	<p>HACCP 文件化体系包括：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>HACCP 手册 <input checked="" type="checkbox"/>程序文件 <input checked="" type="checkbox"/>层次文件 <input checked="" type="checkbox"/>记录 <input checked="" type="checkbox"/>外来文件 <input type="checkbox"/></p>															
	<p>《文件控制程序》编号：<u>（WPQ-CX-09-2022）</u></p> <p>管理体系文件经验证已得到控制，这包括文件评审和批准、文件变更的识别，以确保相关文件版本的可用性，并防止已废弃的文件的非预期使用。</p>															
	<p>《记录控制程序》编号：<u>（WPQ-CX-09-2022）</u></p> <p>已实施，有管控记录。</p>															
2 管理职责	<p>通过以下各要点，公司管理层证实其对食品安全管理体制建立，发展和实施的承诺：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 适应企业的宗旨和环境；</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 为制定和评审食品安全目标提供框架；</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺；</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 包括持续改进 HACCP 体系的承诺；</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 确保满足食品安全相关的能力需求；</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 在持续适宜性方面得到评审。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>在组织内得到沟通、理解和应用；</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>在相关方有需要时提供。</p>															
	<p>组织识别确定并获取了与其食品安全有关的文件化的合规义务；将这些合规义务应用于组织；在建立、实施、保持和持续改进其HACCP体系时必须考虑这些合规义务。</p> <p>合规义务包括：<input checked="" type="checkbox"/>法律法规、<input checked="" type="checkbox"/>顾客要求、<input checked="" type="checkbox"/>相关方的需求和期望 <input type="checkbox"/></p>															
	<p>确定了与相关管理体系有关的相关方及需求和希望；监视和评审了相关信息</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>重要的相关方</th> <th>重要的相关方需求和希望（不必全选）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>监管部门</td> <td>遵守食品安全相关的法律法规、产品合格出厂</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>供方</td> <td>组织的持续经营、明示采购的食品安全要求</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>顾客</td> <td>持续经营，不因食品安全违规停产；按时交付产品或服务；</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>社区</td> <td>遵守食品安全相关的法律法规、达标排放；不受环境污染</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>员工</td> <td>组织的持续经营、自我发展</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>投资方</td> <td>组织的持续经营、盈利；不受处罚</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>其他——周边为企业园区</td> <td>不因食品安全问题影响周围人员的就业</td> </tr> </tbody> </table>	重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）	<input checked="" type="checkbox"/> 监管部门	遵守食品安全相关的法律法规、产品合格出厂	<input checked="" type="checkbox"/> 供方	组织的持续经营、明示采购的食品安全要求	<input checked="" type="checkbox"/> 顾客	持续经营，不因食品安全违规停产；按时交付产品或服务；	<input checked="" type="checkbox"/> 社区	遵守食品安全相关的法律法规、达标排放；不受环境污染	<input checked="" type="checkbox"/> 员工	组织的持续经营、自我发展	<input checked="" type="checkbox"/> 投资方	组织的持续经营、盈利；不受处罚	<input checked="" type="checkbox"/> 其他——周边为企业园区
重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）															
<input checked="" type="checkbox"/> 监管部门	遵守食品安全相关的法律法规、产品合格出厂															
<input checked="" type="checkbox"/> 供方	组织的持续经营、明示采购的食品安全要求															
<input checked="" type="checkbox"/> 顾客	持续经营，不因食品安全违规停产；按时交付产品或服务；															
<input checked="" type="checkbox"/> 社区	遵守食品安全相关的法律法规、达标排放；不受环境污染															
<input checked="" type="checkbox"/> 员工	组织的持续经营、自我发展															
<input checked="" type="checkbox"/> 投资方	组织的持续经营、盈利；不受处罚															
<input checked="" type="checkbox"/> 其他——周边为企业园区	不因食品安全问题影响周围人员的就业															



最高管理者确保履行食品安全责任，建立企业的食品安全文化，通过：
员工培训、传播、沟通、文化活动 绩效评价

公司最高管理层已制定了食品安全方针，内容为：
食品安全第一、预防为主、卫生健康、营养达标
节能降耗、关爱员工健康、遵纪守法、相关方满意

—

最高管理层已经宣布了组织的食品安全方针并进行了实施。食品安全方针合理恰当并为相应的食品安全目标提供了框架。它使所有员工负起持续改进HACCP体系的责任。

并在全公司内通过以下方式公布了该方针：

- 公告/展板
- 员工会议如周例会、班会等
- 培训
- 微信或微信群

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，各层级食品安全目标，食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

HACCP 体系文件中包括书面的方针，今年已确认以下目标：

目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况 (2022年04-09月)
顾客投诉处理率 100%	季度	顾客投诉处理数/投诉 总数*100%	综合部	100%
顾客满意率达 95% 以上	季度	顾客满意度总分÷调 查顾客数*100%	各部门	100%
食堂餐饮所加工制 作的食品卫生合格 率达到 100%	每季度	食堂餐饮所加工制作 的食品卫生合格数/总 数	生产部	完成
关键控制点监控合 格率 100%	每季度	关键控制点监控合格 数/监控总数	生产部	完成

总食品安全目标及各层级食品安全目标是/否实现。

目标没有实现的，组织在内部管理评审时，是否已及时调查并采取了改进措施。——不适用

高层确定已通过以下方式明确和沟通了职责和权限：

- 岗位描述
- 职责分配表



	<ul style="list-style-type: none"> • 岗位要求 <p>食品安全小组组长已公开任命。食品安全小组包括以下组员/职能:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 管理者代表 (食品安全小组组长) • 生产部经理 • 综合部经理 • 生产部厨师 等 • <p>内部沟通和内部报告的方式:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>口头汇报、<input type="checkbox"/>网站、<input checked="" type="checkbox"/>微信、<input checked="" type="checkbox"/>书面报告 <input checked="" type="checkbox"/>邮件 <input type="checkbox"/>意见箱 <input checked="" type="checkbox"/>会议</p> <p>已经建立和实施了与外部组织有效沟通的程序。沟通记录已经保留,法规当局和客户的食品安全要求已可见。</p> <p>例如: <u>2022年10月6日南厂居委会 来厂检查疫情防控情况。未见到异常;</u></p>
3 前提计划	<p>人力资源保障计划</p> <p>◆制订了各关键岗位的任职要求,关注了下列岗位的人员的能力:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● HACCP 组长 • 综合部经理 • 生产部经理 • 生产部厨师 <p>等</p> <p>◆公司的员工均符合任职要求,并受过良好的培训,技能和经验,具有相应的技能和经验,通过以下文件发现员工的能力:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 学历证书 ● 培训文件 ● 资格证书 ● 领导任命等 <p>◆组织制定了 <u>2022</u> 年度的 HACCP 知识方面的培训计划;包括了良好卫生规范/HACCP 计划等的内容。</p> <p>以下培训记录被抽查:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <u>2022年3月-9月</u> 食品安全知识培训 <input type="checkbox"/> CCP 点和消毒等培训。 <input checked="" type="checkbox"/> 食品安全法规培训 <input checked="" type="checkbox"/> 人员健康卫生控制培训 <input checked="" type="checkbox"/> HACCP 标准内部培训 <input type="checkbox"/> 微生物基础知识 <input type="checkbox"/> 食品添加剂使用标准

 HACCP标准培训

良好卫生规范（GHP）

企业根据生产和过程的具体情况，按照下列法规制定了 GHP 的文件：

- 《餐饮服务食品安全操作规范》
- GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》
-

包括了：公司设计布局、加工区环境、生产加工设备和设施、卫生设施，空气、水、能源等基础条件的供给、加工废弃物和污水处理等支持性服务，加工过程中清洗、清洁及车间消毒和杀虫措施的有效性和规范性，直接参加生产或需要进车间工作的员工管理，原材料进货、贮存，生产制程和成品检测的管理等内容

良好卫生规范检查记录：见 3.3

现场查看《良好卫生规范》的实施情况——良好 不良 基本符合，有不足地方，如：

查现场时发现：1) 分餐间与装箱间通道门敞开、传送通道在未使用时直通无遮挡；2) 现场使用电击式灭蝇灯，也未见清理，积灰明显；3) 冷冻库内存有米饭，无标识，也未提供相关的重烧证据；4) 《废弃物处理记录》未记录泔水及废弃油脂数量情况，也没有提供餐食报废情况证据；5) 二次更衣室内配备的为手动式水龙头；见不符合项报告 02

当企业发生新产品研发、产品发生变化、产品生产工艺发生变更，通过食品安全危害识别分析、生产过程控制、监视和测量等能够持续生产符合食品安全法规要求的产品。

——体系建立以来未发生

建立和实施了供应商评价制度，包括不合格供方的淘汰制度：

通过资料评审、样品检测和试用、现场审核等方式，对供方的食品安全保证能力进行了评价，合格供方名单共 15 家，例如：

合格供方名单共 15 家，例如：

主要原材料的供方——鲜肉（畜肉类）的供方邢台元欧商贸有限公司；鸡蛋、面粉的供方 桥西区焕霞食品经营部；植物油的供方冀中能源邢台矿业集团有限公司优质分公司；蔬菜的供方 南和县宸岳蔬菜经销处；

辅料的供方——

内包材的供方——如：塑料一次性餐饮具（一次性塑料餐盒，无色，材质：PP；盖，无色，材质：PP）的供方天津伟联展具有限公司；

提供外部服务的供方——虫害服务的供方河北西杰生物科技有限公司；厨余垃圾清运服务的供方（餐厨废油）邢台市宝玉复合肥添加剂有限公司

- 外包的供方——虫害服务的供方河北西杰生物科技有限公司；厨余垃圾清运服务（餐厨废油）的供方邢台市宝玉复合肥添加剂有限公司

- 劳保用品等的外部供方——清洁用品（如抑菌洗手液）、日用品（洗碗液、清洗剂）、口罩的供方桥东区素银清洁用品门市；

与外部供方评价的信息：符合要求 存在不足，说明_____。

原辅料、食品包装材料验收要求和程序，及索证



- 主要原材料——保宁醋，2021.11.29，企业自检农残/委托检验/验证供方检测报告
- 辅料——海天酱油，20220313，企业自检/委托检验/验证供方检测报告
- 辅料——芝麻酱，20221001，企业自检/委托检验/验证供方检测报告
- 辅料——豆瓣酱，20220330，企业自检/委托检验/验证供方检测报告
- 辅料——植物油，20220930，企业自检/委托检验/验证供方检测报告
-
- 内包材——餐盒，审核周期内未采购，企业自检/委托检验/验证供方检测报告
- 内包材——
-

企业使用食品添加剂符合/不符合 GB2760 的要求，如：

- 种类和限量 不使用。
- 种类和限量 不使用。

组织的监视和测量资源：计量器具 服务流程检查表 其他

计量器具的测量溯源方法：自校 外校

国家强检的计量器具有：温度计、厨房秤（列举1~4种）

计量器具管理：进行了定期校准/检定 未进行定期校准/检定的有：查监视和测量资源管理情况时发现：1) 未提供监测餐食中心温度的中心温度计的校检证据；2) 常温库内电子秤（TCS-电子台秤，150kg）及冷冻冷藏库内温度表未提供校检证据。见不符合报告01

原辅料、食品包装材料的追溯标识

- 《午餐供餐、分餐详情》
- 《原材料化验原始记录》
- 《主食（米饭/面食）加工记录》
- 《餐品化验原始记录》
- 《餐饮具消毒记录》
- 《配送数量统计》
- 《消毒点检表》
- 《食品留样记录》等

产品标识和可追溯性

在食品生产全过程中，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性；

对监控和验证要求标识产品的状态

产品发运记录，记录内容包括所有分销方、零售商、顾客或消费者

在本审核时，通过抽查保留的样品/产品 产品名称：番茄煨牛腩等；批号：2022-09-27日进行了标识和可追溯检查，结果有效。

查产品标识及追溯性管理情况时发现：

配送的餐食包装仅有简单的数量标识，没有包括集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限等。见不符合项报告 03



	<p>组织在适当阶段实施策划产品放行的安排，以验证产品和服务的要求已得到满足。 实施了 <input checked="" type="checkbox"/> 进货检验 <input checked="" type="checkbox"/> 过程检验（主要以感官检验为主） <input checked="" type="checkbox"/> 最终检验 <input type="checkbox"/> 型式检验 其他 《型式检验报告》： 如： 产品名称：——不涉及，报告编号1：——：报告日期：——；</p> <p>产品检验/服务放行：<input checked="" type="checkbox"/> 符合要求 <input type="checkbox"/> 存在不足，_____</p> <p>产品召回计划 产品召回计划包括了以下内容：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限 • 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求 • 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施 • 制定对召回的产品进行分析和处置的措施： <p><u>2022年 4 月 20 日</u>进行了召回演练，产品 <u>某批次生肉的检验检疫结果有误（模拟）</u>，批号未明确，已与企业沟通，处置有效性<input type="checkbox"/>良好/<input type="checkbox"/>基本满足/<input checked="" type="checkbox"/>欠佳</p> <p>实际发生的产品召回记录。 召回的原因分析，采取纠正措施。以下投诉被抽查：</p> <ul style="list-style-type: none"> • <input checked="" type="checkbox"/> 该公司没有发生实际的产品召回 • <input type="checkbox"/> _____年____月____日进行了召回，产品_____，批号_____，处置有效性良好/欠佳_____ <p><input checked="" type="checkbox"/>是/<input type="checkbox"/>否针对所有食品加工过程及设施的致敏物质管理方案，<input checked="" type="checkbox"/>是/<input type="checkbox"/>否对原辅料、中间品、成品、食品添加剂、加工助剂、接触材料及任何新产品开发引入的新成分进行致敏物质评估记录： 制定了减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施， 并由 <u>HACCP小组</u> 于 <u>2022 年4 月 6日</u>确认和验证其控制措施的有效性。 <input checked="" type="checkbox"/>是/<input type="checkbox"/>否按照规范的要求进行了致敏物质的标识。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>是/<input type="checkbox"/>否针对人为破坏或蓄意污染等造成的显著危害建立了食品防护计划，最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染。 并由 <u>HACCP小组</u> 于 <u>2022 年 6月 24日</u>证实其有效性。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>是/<input type="checkbox"/>否建立了食品欺诈脆弱性评估程序，企业已收集有关供应链食品欺诈的以往和现行威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。 应依据适用的法律法规制定文件化的食品欺诈预防计划， 并由 <u>HACCP小组</u> 于 <u>2022年 4 月 6日</u>确认和 <u>2022年 4 月 7日</u>验证其预防措施有效性。</p> <p>应急预案 已识别的潜在事件或紧急情况、制订了应急准备与响应预案，能够防止或减少食品安全危害。 对程序进行定期演练，对程序进行评审、修订的规定： <u>2022年 4 月 8 日</u>进行了 <u>火灾应急演练</u> 演练，处置有效性<input type="checkbox"/>良好/<input checked="" type="checkbox"/>基本满足/<input type="checkbox"/>欠佳</p>
4 危害控制	<p>预备步骤 查看了 HACCP 小组成员的学历、经历、培训、批准以及活动的记录。基本符合要求</p>



食品安全小组组长已公开任命。食品安全小组包括以下组员/职能：

职责	岗位名称	姓名
	管理者代表 (食品安全小组组长)	刘权先生
人员管理	综合部经理	刘权先生
卫生质量控制	生产部经理	兰为平先生
食品加工	生产部经理	兰为平先生
原辅料采购	生产部经理	兰为平先生
仓储	生产-仓管	张涛先生
	外部专家	——

小组成员具有与企业的产品、过程、所涉及危害相关的专业技术知识和经验；不满足时采取的措施（如：培训、外聘等）；

产品描述

所有资源、原料成分和产品接触材料均在规格书中描述。内容包括了名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；原辅料、食品包装材料的来源，以及生产、包装、储藏、运输和交付方式；原辅料、食品包装材料接收要求、接收方式和使用方式；在本审核时，检查了以下示例：

- 大米、植物油
- 酱油、蚝油等调味品类
- 鲜、冻畜禽肉类
- 禽蛋类
- 果蔬类
- 餐盒
- 可重复使用餐具等

最终产品在规范书中进行了描述。内容包括了产品的名称、类别、成分及其生物、化学、物理特性；产品的加工方式；产品的包装、储藏、运输和交付方式；产品的销售方式和标识；其他必要的信息。在本审核时，在本审核中检查了以下示例：

- 热菜类（荤菜、素菜）、主食类（米饭类、汤类等）

预期用途的确定

HACCP 小组在产品描述的基础上，识别并确定进行危害分析所需的下列适用信息：

- a) 顾客对产品的消费或使用期望；
- b) 产品的预期用途和储藏条件，以及保质期；
- c) 产品预期的食用或使用方式；
- d) 产品预期的顾客对象；
- e) 直接消费产品对易受伤害群体的适用性；
- f) 产品非预期（但极可能出现）的食用或使用方式；
- g) 其他必要的信息。

本企业产品预期用途为 学校以及团体用餐单位 。

流程图的制定



- 工艺流程图包括了：
 - 1)每个步骤及其相应操作；
 - 2)这些步骤之间的顺序和相互关系；
 - 3)返工点和循环点（适宜时）；（不适用）
 - 4)外部的过程和外包的内容；（不适用）
 - 5)原料、辅料和中间产品的投入点；
 - 6)废弃物的排放点。

- 厂区位置图
- 厂区平面图
- 车间平面图
- 人流物流图
- 供排水网络图
- 防虫害分布图
- 等

各种流程图和平面图 是/否完整、准确、清晰。

流程图的确认

于 2022 年 3 月 25 日由熟悉操作工艺的HACCP小组人员对所有操作步骤在操作状态下进行现场核查，确认并证实与所制定流程图的一致性， 是/否在必要时进行修改。

是/否保持经确认的流程图。

危害分析和制定控制措施

危害识别

HACCP 小组是否根据以下方面的因素，在分析了加工步骤中存在的生物、化学、物理危害，

- 1) 产品、操作和环境；
- 2) 消费者或顾客和法律法规对产品及其原辅料、食品包装材料的安全卫生要求；
- 3) 产品食用、使用安全的监控和评价结果；
- 4) 不安全产品处置、纠偏、召回和应急预案的状况；
- 5) 历史上和当前的流行病学、动植物疫情或疾病统计数据 and 食品安全事故案例；
- 6) 科技文献，包括相关类别产品的危害控制指南；
- 7) 危害识别范围内的其他步骤对产品产生的影响；
- 8)人为的破坏和蓄意污染等情况；
- 9) 经验。

在从原料生产直到最终消费的范围，是否针对需考虑的所有危害，识别其在每个操作步骤中根据预期被引入、产生或增长的所有潜在危害及其原因。

当影响危害识别结果的任何因素发生变化时，HACCP 小组是否重新进行危害识别。

是否保持危害识别依据和结果的记录。

最终产品：

产品	潜在危害
热菜类（荤菜、素菜、热汤类）	有害微生物
主食类（米饭、热汤类）	

原辅材料：



主要原料名称	潜在危害	控制措施
粮油类	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input checked="" type="checkbox"/> 苯并芘 <input checked="" type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 酸价（植物油） <input checked="" type="checkbox"/> 过氧化值（植物油）	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
蔬菜类	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input checked="" type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> 向供方索取检测报告或 <input checked="" type="checkbox"/> 企业自行检测（农残测定阴性） <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告
畜禽肉类	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
鱼类水产类（少量）	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
调味料类（如番茄酱、酱油、醋、白砂糖、味精、酱类等）	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 螨（白砂糖）	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
禽蛋类	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
包材器皿：密胺酯类餐具、一次性餐盒	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input checked="" type="checkbox"/> 企业自行检测【企业每年委托外部进行1次】 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 <input checked="" type="checkbox"/> 使用前进行清洁消毒
化学清洗剂、消毒剂	<input type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 溶剂残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
生产加工用水	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留 <input type="checkbox"/> 溶剂残留	<input type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input checked="" type="checkbox"/> 企业自行送检（每年委托第三方进行1次检测） <input type="checkbox"/> 第三方检测报告

食品安全小组已及时获知了变更信息（如：新产品/原材料/生产系统/清洗）。这可追溯至示例 未发生。

危害评估

HACCP 小组于 2022 年 3 月 25 日 针对已识别的潜在危害，评估其发生的严重性和可能性，如果这种潜在危害在该步骤极可能发生且后果严重，是/否被确定为显著危害。保持了危害评估依据和结果的记录。

控制措施的制定



HACCP 小组 是/否针对每种显著危害, 制定相应的控制措施, 并提供证实其有效性的证据; 当一项控制措施控制多种显著危害或多项控制措施控制一种显著危害的情况 是/否明确显著危害与控制措施之间的对应关系;

当这些措施涉及操作的改变时, 是/否做出相应的变更, 并修改流程图。——审核周期内未发生

在现有技术条件下, 某种显著危害不能制定有效控制措施时, 组织 是/否策划和实施必要的技术改造, 必要时, 应变更加工工艺、产品 (包括原辅料) 或预期用途, 直至建立有效的控制措施。【不适用】

是/否对所制定的控制措施予以确认。

当控制措施有效性受到影响时, 是/否评价、更新或改进控制措施, 并再确认。——审核周期内未发生

是否保持控制措施的制定依据和控制措施文件。

危害分析工作单

HACCP 小组 是/否根据工艺流程、危害识别、危害评估、控制措施等结果形成文件化的危害分析工作单, 其内容包括了加工步骤、考虑的潜在危害、显著危害判断的依据、控制措施, 并明确各因素之间的相互关系。

在危害分析工作单中, 是/否描述控制措施与相应显著危害的关系, 为确定关键控制点提供依据。

HACCP 小组 是/否考虑了当危害分析结果受到任何因素影响时, 对危害分析工作单进行必要的更新或修订的要求。

是/否保持形成文件的危害分析工作单。

关键控制点 (CCP) 的确定

HACCP 小组 是/否根据危害分析所提供的显著危害与控制措施之间的关系, 识别针对每种显著危害控制的适当步骤来确定 CCP;

企业 是/否使用适宜方法来确定 CCP;

当显著危害或控制措施发生变化时, HACCP 小组 是/否重新进行了危害分析, 重新判定 CCP;

是/否保持 CCP 确定的依据和文件

详细见报告后附表

关键限值 (critical limit) 的确定

HACCP 小组 是/否为每个 CCP 建立关键限值

关键限值的设立 是/否科学、直观、易于监测, 能确保产品的安全危害得到有效控制, 而不超过可接受水平

对于基于感知的关键限值, 是/否由经过能够胜任的人员进行监控、判定。不适用

HACCP 小组 是/否建立 CCP 的操作限值以防止或减少偏离关键限值

是/否保持了关键限值确定依据和结果的记录。

详细见报告后附表

CCP 的监控

组织 是/否针对每个 CCP 制定包括监控对象、监控方法、监控频率、监控人员的监控措施, 并有效的进行了实施

监控对象 是/否包括了每个 CCP 所涉及的关键限值;



监控方法 是/否准确、及时；
 监控频率 是/否适宜，当采用非连续监控时，其频次应能保证 CCP 受控的需要；
 监控人员 是/否接受过适当的培训，是否能及时准确地记录和报告监控结果
是/否对发生偏离操作限值，及时采取纠偏以防止再发生

是/否保持监控记录。但是抽查发现：查 CCP 点控制情况时发现：1)未提供配送(CCP3)过程监控证据，现场抽查分餐后的餐食中心温度，其中青菜温度为 48℃，不符合 CL 规定要求。2)素菜初加工工器具消毒记录登记表（温度 85℃，时间 30min）、主食面点工器具消毒记录登记表（90℃，时间 40min）等显示消毒温度和时间不符合 CL 值规定要求。。见不符合项报告 04

详细见报告后附表

建立关键限值偏离时的纠偏措施

组织 是/否针对 CCP 的每个关键限值的偏离预先制定纠偏措施
 纠偏措施 是/否包括实施纠偏措施和负责受影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。
 在对偏离时的产品，如何处理：
 纠偏人员 是/否熟悉产品、HACCP 计划，是否经过适当培训并经授权。
 当某个关键限值的监视结果反复发生偏离或偏离原因涉及相应控制措施的控制能力时，HACCP 小组 是/否重新评估相关控制措施的有效性和适宜性，必要时对其予以改进并更新。

未发生纠偏

发生纠偏的示例：

于_____年__月__日，发生偏离的情况：_____

HACCP 计划的确认和验证

组织 是/否建立 HACCP 计划的确认和验证程序
 验证程序内容 是/否包括：验证的依据和方法、验证的频次、验证的人员、验证的内容、验证结果及采取的措施、验证记录等。

于 2022 年 7 月 7 日，进行确认了 HACCP 计划。

于 2022 年 7 月 7 日，进行验证了 HACCP 计划。

是/否将验证的结果需要输入到管理评审中

当验证结果不符合要求时，是/否采取纠正措施并进行再验证——未发生

于_____年__月__日，_____验证不合格，纠正措施为_____，

再验证_____。

其他方面的的验证——餐食、餐具、生产加工用水、作业环境等

是/否按照策划的要求进行了验证，

验证结果是/否符合要求，_____

是/否保留相关记录



	<p>HACCP 计划记录的保持</p> <p>■是/□否保持 HACCP 计划制定、运行、验证等记录。</p> <p>HACCP 计划记录的控制■是/□否与体系记录的控制一致。</p> <p>■是/□否保持了 HACCP 计划相关的记录</p>
5 持续改进	<p>组织确保对不符合要求的输出进行识别和控制，以防止非预期的使用或交付。</p> <p>不合格品控制：<input checked="" type="checkbox"/>符合要求 <input type="checkbox"/>存在不足，说明_____。</p> <p>已建立顾客投诉处理的机制，近一年：</p> <p><input type="checkbox"/>发生的投诉，食品安全问题集中在：_____</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>未发生重大的食品安全投诉，</p> <p><input type="checkbox"/>对发生重大的食品安全投诉，采取了纠正措施，如：_____</p> <p>内部审核至少每年开展一次，或按公司要求进行。以下内部审核可从相关记录中查询：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 实施内审的日期<u>2022年9月5-6日</u>，<u>1</u>个不符合项已经关闭 <p>公司高层在<u>2022年9月12日</u>进行了管理评审，评价了食品安全管理体系。</p> <p>以下改进措施已用书面形式确认，例如：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、加强法律法规和标准的学习。 2、进行 HACCP 体系标准培训 <p>最高管理者应确保企业通过等不断提高 HACCP 体系的有效性。改进内容包括：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>沟通、 <input checked="" type="checkbox"/>内部审核、 <input checked="" type="checkbox"/>管理评审 <input checked="" type="checkbox"/>纠正措施 <input type="checkbox"/></p>
企业良好卫生规范要求 (通用)	<p>1 场所及周边环境</p> <p>生产/经营场所对食品无显著污染。无害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源、易发洪涝灾害，以及大量虫害孳生。便于清洁和消毒，防止产品受到污染。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>满足要求 <input type="checkbox"/>基本满足 <input type="checkbox"/>不满足，说明：_____</p> <p>2 场所设计、建造、布局和操作流程</p> <p>各功能区域划分合理，并设计适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。例如：</p> <p>清洁区——餐食分餐间</p> <p>准清洁区——主食类、热菜类制售</p> <p>一般清洁区——粗加工切配间、洗消间等</p> <p>3 库存管理</p> <p>建立、实施和保持仓库管理规程，以“先进先出”和“有效期优先”的原则</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>满足要求 <input type="checkbox"/>基本满足 <input type="checkbox"/>不满足，说明：_____</p> <p>定期检查库存产品的质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的库存。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>满足要求 <input type="checkbox"/>基本满足 <input type="checkbox"/>不满足，说明：_____</p>



- 生产加工设备设施清单
- 设备设施点检记录
-

视频观察厂区、生产车间、生产加工设施、设备等具体状况 良好 / / 基本符合 不良

8 产品污染风险和隔离

微生物污染控制措施—— 清洁 消毒 生熟分开

化学污染控制措施—— 专人管理 专柜存放 专柜存放 按量领用

物理污染控制措施—— 玻璃管制 设备维护 金属探测 定期检查

9 清洁消毒

部位	水温	清洗剂	消毒剂	消毒剂浓度	消毒时间	消毒频次
手	——	洗手液	75%酒精	——	每班次上岗前	——
工器具	——	——	紫外线消毒	——	每班次结束后	——
靴底	——	——	84 消毒液	200ppm	每班次上岗时	——
设备-传送带	——	——	紫外线消毒	——	每班次结束后	——

食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分离。

是 否，说明 _____

10 虫害防治

虫害	灭虫措施	投放频次	检查频次	有效性评价
蚊	<input checked="" type="checkbox"/> 纱帘、 <input checked="" type="checkbox"/> 塑帘 <input checked="" type="checkbox"/> 纱网、 <input checked="" type="checkbox"/> 防蝇灯、 <input checked="" type="checkbox"/> 风幕	——	每周	有效
蝇	<input checked="" type="checkbox"/> 纱帘、 <input checked="" type="checkbox"/> 塑帘 <input checked="" type="checkbox"/> 纱网、 <input checked="" type="checkbox"/> 防蝇灯、 <input checked="" type="checkbox"/> 风幕	——	每周	有效
鼠	<input checked="" type="checkbox"/> 防鼠板、 <input type="checkbox"/> 捕鼠器、 <input checked="" type="checkbox"/> 粘鼠板、 <input type="checkbox"/> 生化信息素捕杀装置、 <input type="checkbox"/> 室外诱饵投放点、	基本符合	每周	有效
蟑螂	——			
鸟类	——			

虫害控制采取外包方式， 否， 是，说明 有外包，签订合同，按照供方进行管理

11 员工卫生

员工卫生设施并维护良好。包括：

更衣室、 工作鞋靴消毒设施 穿戴鞋套设施、 洗手设施、 干手设施、 手消毒设施、 风淋室、 淋浴室 卫生间等。

12 工作服管理

员工工作服及配套用品，包括：

口罩、 帽子、 发网、 衣、 裤、 鞋靴、 围裙、 套袖、 手套

工作服清洁： 集中清洁 员工自理

工作服消毒： 无需消毒 热力消毒 紫外消毒 臭氧消毒 (目视清洁，建议后期



配备消毒设施)

13 员工健康

每年对食品安全有直接影响的生产/经营人员进行健康检查。

岗位	姓氏	健康证编号	有效期截止日期	有效性
生产部-分装主管	慧亚莉	130502202207692	2023-9-13	有效
生产部经理	兰为平	130503202207139	2023-09-25	有效
仓库主管	张涛	201645952	2023-09-19	有效

14 场所巡检

	巡检频次	巡检方法	巡检部门
人员	每天	目视	生产部
环境	每天	目视	生产部
设备	每天	目视	生产部
设施	每周	目视	生产部

15 返工，体系建立以来未发生

返工品	分类	原因	生产日期	班次	生产线	保质期

16 运输储存

	清洁频次	清洁方法	温度要求	湿度要求	检查方法
容器	每天使用完毕后进行	水洗	---		感官检查
工器具	每天使用完毕后进行	水洗	---		感官检查
设备	每天使用完毕后进行	清洁	---		感官检查
车辆	每天使用完毕后进行	清洁	---		感官检查

17 来访者

被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求。

是 否，说明_____

18 培训

培训内容	培训计划	培训实施	有效性评价
法律法规标准	2022 年度	2022-04-22	基本有效
食品安全管理制度	2022 年度	2022-07-14	基本有效
岗位操作技能	2022 年度	2022-08-16	基本有效
法律法规标准更新	2022 年度	暂未策划，已与企业沟通	暂未实施

产品安全性
验证抽查检测报告的编号：NO.: 2022081028G检测单位的名称：河北安普检测技术服务有限公司检测日期：2022-10-11

合格



标准条款	通-1	通-2	通-3	通-4	通-5	通-6	通-7	通-8	通-9	通10	通11	通12
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
不符合编号												

标准条款	通13	通14	通15	通16	通17	通18	特-1	特-2	特-3			
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
不符合编号												

标准条款												
评价*)												
不符合编号												

* 评价: 1=完成

2=完成, 但有潜在改进项

3=未完成/有不符合(参见不符合报告)

4=这次审核没审

附件:

1. 首、末次会议的签到记录表
2. (其他必要的的用于证明相关事实的证据或记录)

以下 CCP 点以识别并控制:

HACCP 计划 1:

序号	所控制显著危害	CL	监控程序	评价
畜禽肉类采购验收 CCP1-1	疫病或者兽药残留超标等	无致病菌、寄生虫; 盐酸克伦特罗 $\leq 0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$; 莱克多巴胺盐酸盐 $\leq 0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$; 沙丁胺醇 $\leq 0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 等指标	检验员每年查验供方提供的检测报告, 每批次索取批报告(危害控制计划书中描述不够充分, 已与企业沟通)	1
蔬菜采购验收 CCP1-2	农药残留超标	试剂, 显示蓝色	检验员每批使用农残速测仪测试	1
熟制(热加工) CCP2	致病菌超标等	中心温度达到大于等于 75°C	厨师每天检测菜肴熟透程度、中心温度	1
配送 CCP3	微生物、致病菌超标	2小时内菜品中心温度保持在 60°C 以上	操作员每次监控运输时间和食物中心温度	3



序号	所控制显著危害	CL	监控程序	评价
餐具消毒 CCP4	微生物、致病菌 超标	消毒时间 $\geq 60\text{min}$ ，消毒温度 $\geq 90^\circ\text{C}$	消毒负责人每天观察消毒时间 温度	3