



合同编号：0417-2022-QEOFH



管理体系审核报告

受审核方：天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司

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	天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司				
注册地址	天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房	邮编	300453		
经营地址	天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房		300453		
联系人	何翔	电话.	13702089188	传真	
法人代表	耿玉萍	管理者代表	何朋轩	邮箱	gengyuping9188@163.com
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：</p> <p>1) 原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盒—金探——装箱—配送【暂不适用】</p> <p>2) 原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盆/桶—装车—配送</p> <p>主食类：</p> <p>1) 原料验收——清洗（大米）/和面（加馅料）——蒸煮——装盒—金探——装箱——配送【暂不适用】</p> <p>2) 原料验收——清洗（大米）/和面（加馅料）——蒸煮——装盆/桶—装车—配送</p> <p>工器具清洗消毒：</p> <p>餐具——回收——清洗——消毒——备用</p>				

二、本次审核信息

审核日期	2022 年 05 月 30 日 下午 13: 30 至 2022 年 06 月 02 日 中午 12:00
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>□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>□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>□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	<input checked="" type="checkbox"/> GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 <input checked="" type="checkbox"/> GB/T24001-2016/ISO 14001:2015 <input checked="" type="checkbox"/> GB/T 45001-2020/ISO45001: 2018 FSMS: <input checked="" type="checkbox"/> ISO22000: 2018 HACCP: <input checked="" type="checkbox"/> 《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求 V1.0》 <input checked="" type="checkbox"/> 受审核方管理体系成文信息 <input checked="" type="checkbox"/> 顾客要求 <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		
审核方式	<input type="checkbox"/> 单一体系审核 <input type="checkbox"/> 结合审核 <input checked="" type="checkbox"/> 一体化审核 <input type="checkbox"/> 联合审核		
审核方法	<input type="checkbox"/> 现场审核 <input checked="" 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）	天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房		
远程审核方式	<input checked="" type="checkbox"/> 音频 <input checked="" type="checkbox"/> 视频 <input checked="" type="checkbox"/> 数据共享 <input type="checkbox"/> 远程接入		
信息安全的控制	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 网络 <input checked="" type="checkbox"/> 智能手机 <input type="checkbox"/> 手持设备 <input checked="" 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）		专业代码
	E: 集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动		
	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: 位于天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司的集体用餐配送（热食类食品制售）		
	H: 位于天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司的集体用餐配送（热食类食品制售）		
不适用 ISO9001 的条款	无		
不适用的理由（可多选）【不适用】	<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 1 月 10 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【不适用】	认证证书有效期（初审除外）	有效至年月日【不适用】



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	天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司 天津经济技术开发区海云街40号增1号厂房	天津经济技术开发区海云街40号增1号厂房	24 【见变更单】	Q: 集体用餐配送(热食类食品制售) E: 集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动 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 H: 位于天津经济技术开发区海云街40号增1号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送(热食类食品制售) F: 位于天津经济技术开发区海云街40号增1号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送(热食类食品制售)	见审核准则	<input type="checkbox"/>
01						<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:

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 checked="" type="checkbox"/> 延长审核日期【见变更单】 <input type="checkbox"/> 缩短审核日期 <input type="checkbox"/> 其他
理由说明	组织人数: 24人, 体系覆盖人数由15人变更为24人, 经评审需增加审核人日, 延长审核日期。

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 type="checkbox"/> 已按照审核计划完成全部审核工作	——
<input checked="" 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——审核时间调整

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(EO 组长 被张静见证)	组长	女	2020-N1QMS-1232380 2021-N1EMS-1232380 2021-N1OHSMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380 2020-N1FSMS-1232380	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 H:E F:E
任学礼	组员	男	2020-N1QMS-1232990 2019-N0EMS-1232990 2021-N1HACCP-1232990 2021-N1FSMS-1232990	---
张静(见证肖新龙 EO 组长)	组员	女	2021-N1QMS-2011923 2021-N1EMS-4011923 2020-N1OHSMS-3011923 2021-N1HACCP-3011923 2020-N1FSMS-3011923	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 H:E F:E
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)

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	发生变更，见变更单
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 ☉EMS☉OHSMS☐EnMS☉FSMS☉HACCP 的附件）

审核周期	☉体系建立以来☐定期（近一年）☐其他	
审核周期内，重大事故、顾客/相关方投诉说明	审核周期内未发生	
一阶段提出问题的整改情况（仅适用于初审二阶段）	已验证	
上次不符合的整改情况（再认证填写）	——	
工作记录的真实性的	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的已得到确认。	
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）【本次审核不适用】	

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：——无

影响本次审核结论可靠性的因素	具体说明
☐样本量不足	——
☐知识产权保护	——
☐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	2	0	2	<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	——			<input type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题:
FSMS	2	0	2	<input checked="" type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题:
HACCP	2	0	2	<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	<p><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。</p> <p><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。</p> <p><input checked="" 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。</p> <p><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。</p> <p><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。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>HACCP 基本满足 GB/T 27341&GB 14881 标准的要求, 建立了自我完善机制, 管理体系运行基本有效。</p>												
对审核范围适宜性结论	<p><input type="checkbox"/>审核范围适宜, 与申请范围一致</p> <p>Q:审核范围一阶段发生变更 E:审核范围一阶段发生变更 O:审核范围一阶段发生变更 H:审核范围一阶段发生变更 F:审核范围一阶段发生变更</p> <table border="1"> <tr> <td>QMS</td> <td>Q: 集体用餐配送 (热食类食品制售)</td> </tr> <tr> <td>EcMS</td> <td>——</td> </tr> <tr> <td>EMS</td> <td>集体用餐配送 (热食类食品制售) 所涉及场所的相关环境管理活动</td> </tr> <tr> <td>OHSMS</td> <td>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体系活动</td> </tr> <tr> <td>FSMS</td> <td>位于天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送 (热食类食品制售) ——</td> </tr> <tr> <td>HACCP</td> <td>位于天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送 (热食类食品制售)</td> </tr> </table>	QMS	Q: 集体用餐配送 (热食类食品制售)	EcMS	——	EMS	集体用餐配送 (热食类食品制售) 所涉及场所的相关环境管理活动	OHSMS	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体系活动	FSMS	位于天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送 (热食类食品制售) ——	HACCP	位于天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送 (热食类食品制售)
QMS	Q: 集体用餐配送 (热食类食品制售)												
EcMS	——												
EMS	集体用餐配送 (热食类食品制售) 所涉及场所的相关环境管理活动												
OHSMS	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体系活动												
FSMS	位于天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送 (热食类食品制售) ——												
HACCP	位于天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送 (热食类食品制售)												



审核组推荐意见	<input type="checkbox"/> 推荐认证注册(□初审□再认证)	
	<input checked="" type="checkbox"/> 在完成纠正措施后推荐认证注册(☉初审□再认证)	
	<input type="checkbox"/> 推荐保持认证注册(□监督审核□再认证)	
	<input type="checkbox"/> 在完成纠正措施后推荐保持认证注册(□监督审核□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(□初审□监督审核□再认证)	
	<input type="checkbox"/> 不推荐认证注册(□初审□监督审核□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	☉未发生□有发生, 说明:	
突发事件的情况	☉未发生□有发生, 说明:	
突发事件的处置措施	□中止审核□终止审核□延迟审核□改为现场审核 情况说明: ——延长审核日期	
远程审核的有效性评价(适用时)	☉远程审核已达到审核目的, 可以推荐注册/保持/再注册	
	□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 2022-06-08



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 checked="" 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 checked="" 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——周边为工业园 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 知识保密	
<input checked="" 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—— <u>第三方检测、垃圾清运</u>	
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>质量为本 顾客至上 科学管理 守法经营</u> <u>控制危害 旨在安全 持续改进 追求卓越</u> <u>遵纪守法 保护环境 预防污染 安全健康</u>



	<p>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 and 理解； QMS 的主管部门是——行政科</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																					
	加工、制作、销售等主要岗位人员突然离岗多人，	关注员工需求、情绪、困难等，及时排解；	基本有效																					
	检测设备（中心温度计）突然不运行；检测设备突然失准，偏离校准状态	委托外部有资质的第三方进行校准； 自行定期检查； 火灾应急演练	基本有效																					
	员工能力、不能满足岗位要求；	开展技术、意识、思想及知识更新的学习及培训，关注员工价值、能力、创造力的发挥和展现。	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> <table border="1"> <thead> <tr> <th>目标</th> <th>考核频次</th> <th>计算方法</th> <th>责任部门</th> <th>完成情况 (2022年1月-2022年4月)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>投产用原辅料合格率100%；</td> <td>半年</td> <td>原辅料合格数量/总数量 X100%</td> <td>各部门</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>出厂产品合格率100%；</td> <td>半年</td> <td>出厂产品合格数/出厂总数 X100%</td> <td>各部门</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>顾客满意度96%以上；</td> <td>半年</td> <td>顾客满意度调查</td> <td>销售部</td> <td>/</td> </tr> </tbody> </table> <p><input checked="" type="checkbox"/> 目标已实现，2022年5月目标在实施中 <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>				目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况 (2022年1月-2022年4月)	投产用原辅料合格率100%；	半年	原辅料合格数量/总数量 X100%	各部门	100%	出厂产品合格率100%；	半年	出厂产品合格数/出厂总数 X100%	各部门	100%	顾客满意度96%以上；	半年	顾客满意度调查	销售部	/
目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况 (2022年1月-2022年4月)																				
投产用原辅料合格率100%；	半年	原辅料合格数量/总数量 X100%	各部门	100%																				
出厂产品合格率100%；	半年	出厂产品合格数/出厂总数 X100%	各部门	100%																				
顾客满意度96%以上；	半年	顾客满意度调查	销售部	/																				
	<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： <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 checked="" 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 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	<p>组织的资源状况：</p> <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； <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； <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： <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； <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； <input type="checkbox"/>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：</p>
<p>组织应确定、提供并维护所需的基础设施情况： <u>建筑面积 4000 平方米；生产车间 1 个；化验室 1 个；冷冻库（3 个暂未使用）；冷藏库 2 个（暂未使用）；常温库 2 个；厢式货车 1 辆（总部负责）</u></p>
<p>主要生产设备有：<u>炒锅、电饼铛、蒸箱、车辆（列举 2~4 种）</u> <input type="checkbox"/>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； 特种设备：<input type="checkbox"/>叉车<input type="checkbox"/>行车<input type="checkbox"/>锅炉<input checked="" 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 特种设备管理：<input checked="" type="checkbox"/>进行了定期检验<input type="checkbox"/>未进行定期检验的有：<input checked="" type="checkbox"/>不适用 <input checked="" type="checkbox"/>组织现有基础设施可满足质量管理体系运行； <input type="checkbox"/>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：</p>
<p>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。 <input checked="" type="checkbox"/>组织现有运行环境可满足质量管理体系运行； <input type="checkbox"/>组织现有运行环境可基本满足质量管理体系运行，说明： <input type="checkbox"/>组织现有运行环境完全不能满足质量管理体系运行，说明：</p>
<p>组织的监视和测量资源：<input checked="" type="checkbox"/>计量器具<input checked="" type="checkbox"/>服务流程检查表<input type="checkbox"/>其他 计量器具的测量溯源方法：<input checked="" type="checkbox"/>自校<input checked="" type="checkbox"/>外校 <u>国家强检的计量器具有：厨房秤、温度计（列举 1~4 种）</u> 计量器具管理：<input checked="" type="checkbox"/>进行了定期校准/检定<input type="checkbox"/>未进行定期校准/检定的有：</p>
<p>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：<input checked="" type="checkbox"/>加工工艺<input checked="" type="checkbox"/>生产经验<input type="checkbox"/>管理软件<input checked="" type="checkbox"/>市场预测<input type="checkbox"/>企业标准<input type="checkbox"/>其他 外部知识：<input checked="" type="checkbox"/>顾客提供资料<input type="checkbox"/>产品标准<input checked="" type="checkbox"/>学术交流信息<input checked="" type="checkbox"/>专业会议信息<input checked="" type="checkbox"/>其他——法律法规、投标</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 checked="" type="checkbox"/>其他 人员能力有效性：<input checked="" type="checkbox"/>符合要求<input checked="" type="checkbox"/>存在不足，说明<u>查健康证发现：中央厨房经理齐先生（有效期至 2022-04-08）健康证已过期；未能提供食品安全小组组长何朋轩、物流车队送餐人员杨先生的健康证。见不符合项 01</u></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 checked="" type="checkbox"/>焊工<input checked="" type="checkbox"/>危化品作业<input checked="" type="checkbox"/>制冷工<input checked="" type="checkbox"/>其他 特种设备作业人员：<input checked="" type="checkbox"/>叉车工<input checked="" type="checkbox"/>行车工<input checked="" type="checkbox"/>锅炉工<input checked="" type="checkbox"/>压力容器<input checked="" type="checkbox"/>其他——不适用</p>
<p>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<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 checked="" type="checkbox"/>局域网<input checked="" type="checkbox"/>其他</p>
<p>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：<input checked="" type="checkbox"/>文件发放<input checked="" type="checkbox"/>会议<input checked="" type="checkbox"/>标语<input checked="" type="checkbox"/>展板<input checked="" type="checkbox"/>其他 外部沟通方式：<input checked="" type="checkbox"/>宣传材料<input checked="" type="checkbox"/>网站<input checked="" type="checkbox"/>标语<input checked="" type="checkbox"/>展板<input checked="" type="checkbox"/>其他——投标</p>
<p>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。<input checked="" type="checkbox"/>体系文件受控<input checked="" type="checkbox"/>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。</p>



	<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 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。</p>												
运行	<p>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:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>工艺流程图 <input checked="" type="checkbox"/>作业文件 <input checked="" 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"/>其他</p> <p>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: <input checked="" type="checkbox"/>外来标准<input checked="" type="checkbox"/>企业标准<input checked="" type="checkbox"/>顾客要求<input checked="" type="checkbox"/>其他 并于产品和服务要求变更时实施了有效的控制。</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。(适用时) 审核期间内设计和开发新产品/项目名称: <u>风味茄子 (举 1 例)</u> 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: <input checked="" type="checkbox"/>符合要求 <input checked="" type="checkbox"/>存在不足, 说明_____</p> <p>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: <input checked="" type="checkbox"/>原材料采购 <input checked="" type="checkbox"/>委托加工 <input checked="" type="checkbox"/>顾客要求 <input checked="" type="checkbox"/>运输 <input checked="" type="checkbox"/>其他——<u>第三方检测、垃圾清运</u>、 提供给外部供方的信息<input checked="" type="checkbox"/>符合要求<input checked="" type="checkbox"/>存在不足, 说明_____</p> <p>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:</p> <table border="1" data-bbox="236 1115 1380 1373"> <thead> <tr> <th>产品/服务名称</th> <th>关键过程</th> <th>控制内容 (如尺寸、压力等)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">集体用餐配送 (热食类食品 制售)</td> <td>采购过程</td> <td>索证、合格供方采购、感官检验</td> </tr> <tr> <td>热菜加工过程</td> <td>菜品烧熟煮透、金探、重量</td> </tr> <tr> <td>配送过程</td> <td>配送时间、餐食中心温度</td> </tr> <tr> <td>外包过程 (第三方检测、垃圾清运)</td> <td>签合同, 定期检查</td> </tr> </tbody> </table> <p>需要确认的过程: <u>热加工过程</u>, <input checked="" type="checkbox"/>进行了有效的确认<input checked="" type="checkbox"/>存在不足, 说明。</p> <p>对生产和服务提供过程的控制<input checked="" type="checkbox"/>符合要求<input checked="" type="checkbox"/>存在不足, 说明。</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"/>容器编号<input checked="" type="checkbox"/>人员编号<input checked="" type="checkbox"/>其他 可追溯性实现: <input checked="" type="checkbox"/>符合要求<input checked="" type="checkbox"/>存在不足, 说明_____。</p> <p>组织爱护在组织控制下或使用顾客或外部供方的财产。 目前的顾客或外部供方财产包括: <input checked="" type="checkbox"/>原材料<input checked="" type="checkbox"/>设备<input checked="" type="checkbox"/>检测设备<input checked="" type="checkbox"/>图纸<input checked="" type="checkbox"/>配方<input checked="" type="checkbox"/>个人信息<input checked="" type="checkbox"/>其他 顾客或外部供方财产控制: <input checked="" type="checkbox"/>符合要求<input checked="" type="checkbox"/>存在不足, 说明。</p> <p>组织应在生产和服务提供期间对输出进行必要防护, 以确保符合要求。 可包括标识、处置、污染控制、包装、储存、传输或运输以及保护。 产品防护: <input checked="" type="checkbox"/>符合要求<input checked="" type="checkbox"/>存在不足, 说明。</p>	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)	采购过程	索证、合格供方采购、感官检验	热菜加工过程	菜品烧熟煮透、金探、重量	配送过程	配送时间、餐食中心温度	外包过程 (第三方检测、垃圾清运)	签合同, 定期检查
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)	采购过程	索证、合格供方采购、感官检验											
	热菜加工过程	菜品烧熟煮透、金探、重量											
	配送过程	配送时间、餐食中心温度											
	外包过程 (第三方检测、垃圾清运)	签合同, 定期检查											



	<p>组织应满足与产品和服务相关的交付后活动的要求。</p> <p>目前交付后活动 <input checked="" type="radio"/>三包 <input checked="" type="radio"/>维修 <input checked="" type="radio"/>赔偿 <input checked="" type="radio"/>道歉 <input checked="" type="radio"/>最终处置 <input checked="" type="radio"/>其他——退换货</p> <p>交付后活动：<input checked="" type="radio"/>符合要求 <input checked="" type="radio"/>存在不足，说明：_____</p> <p>组织对生产和服务提供的更改进行必要的评审和控制，以确保持续地符合要求。</p> <p>已发生的更改包括：<input checked="" type="radio"/>重要原材料 <input checked="" type="radio"/>设备 <input checked="" type="radio"/>检测设备 <input checked="" type="radio"/>图纸 <input checked="" type="radio"/>工艺 <input checked="" type="radio"/>加工场所 <input checked="" type="radio"/>其他——未发生变更控制：<input checked="" type="radio"/>符合要求 <input checked="" type="radio"/>存在不足，说明_____</p> <p>组织在适当阶段实施策划的安排，以验证产品和服务的要求已得到满足。</p> <p>实施了 <input checked="" type="radio"/>进货检验 <input checked="" type="radio"/>首件检验 <input checked="" type="radio"/>过程检验（主要以感官检验为主） <input checked="" type="radio"/>最终检验 <input checked="" type="radio"/>型式检验 <input checked="" type="radio"/>其他《型式检验报告》，如：___不适用___。</p> <p>产品检验/服务放行：<input checked="" type="radio"/>符合要求 <input checked="" type="radio"/>存在不足，说明：___审核产品验收时发现：___</p> <p>1) 查出厂检验标准时，发现作业指导书中规定出厂检验项目共四项（感官、净含量、菌落总数、大肠菌群），频次为每月检验一次，实际为每天进行出厂检验，另查 2022 年 4 月 19 日出厂检验记录，检验项目为包装、中心温度、净含量。2) 提供了 2022.4.27 米饭、玉米粥、土豆炖肉的外检报告，但无检验结论；3) 未提供盛放配送餐食所用餐盆（用于盛装主食、热菜类）的安全性验证证据；见不符合项报告 02。</p> <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="radio"/>符合要求 <input checked="" type="radio"/>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、改进方法以及客户满意反馈相关的程序，并生效。</p> <p>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。</p> <p>组织监视了顾客对其需求和期望已得到满足的程度的感受，调查方式： <input checked="" type="radio"/>顾客调查 <input checked="" type="radio"/>顾客对交付产品或服务的反馈 <input checked="" type="radio"/>顾客座谈 <input checked="" type="radio"/>市场占有率分析 <input checked="" type="radio"/>顾客赞扬 <input checked="" type="radio"/>担保索赔和 <input checked="" type="radio"/>经销商报告。</p> <p>针对顾客不满意的问题进行了分析和改进。</p> <p>组织已通过年度策划于 2022 年 4 月 21-22 日实施了质量管理体系内部审核，对质量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。</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 checked="" type="radio"/>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 checked="" type="radio"/>对所有班次的现场操作已审核。 <input checked="" type="radio"/>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 4 月 25 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="radio"/>不合格产品/服务 <input checked="" type="radio"/>自我验证的结果 <input checked="" type="radio"/>顾客投诉 <input checked="" type="radio"/>顾客满意调查 <input checked="" type="radio"/>内审不符合项 <input checked="" type="radio"/>外审不符合项 <input checked="" type="radio"/>管理评审 <input checked="" type="radio"/>目标统计分析结果 <input checked="" type="radio"/>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>



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。

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*)	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1
不符合数量		01									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 ISO 14001:2015 (若不是 ISO 14001:2015 审核请删除)

审核周期	<input type="checkbox"/> EMS 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 colspan="2">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 type="checkbox"/> 法律法规 <input checked="" type="checkbox"/> 技术 <input type="checkbox"/> 竞争 <input type="checkbox"/> 市场 <input type="checkbox"/> 文化 <input type="checkbox"/> 社会 <input type="checkbox"/> 经济环境 <input type="checkbox"/> 政治 <input type="checkbox"/> 监管 <input type="checkbox"/> 财务 <input type="checkbox"/> 自然环境 <input type="checkbox"/> 其他</td> </tr> <tr> <td>内部环境</td> <td><input type="checkbox"/> 价值观 <input type="checkbox"/> 文化 <input type="checkbox"/> 知识 <input type="checkbox"/> 绩效 <input checked="" type="checkbox"/> 工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 设备 <input type="checkbox"/> 人员能力 <input type="checkbox"/> 活动、产品和服务 <input type="checkbox"/> 战略方向 <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 type="checkbox"/> 主管部门</td> <td>遵守环境相关的法律法规、达标排放</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 供方</td> <td>组织的持续经营、明示采购的环境要求</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 顾客</td> <td>持续经营，不因环境违规停产；按时交付产品或服务；</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 社区</td> <td>遵守环境相关的法律法规、达标排放；不受环境污染</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 员工</td> <td>组织的持续经营、自我发展</td> </tr> <tr> <td><input 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 type="checkbox"/> 其他一周边 为工业园</td> <td>不因环保问题影响污染周围的环境</td> </tr> </table> <p>组织运用生命周期观点明确相关环境管理体系的范围； (详见第一款审核范围)</p> <p>为实现组织的预期结果，包括提高其环境绩效，组织根据本标准的要求建立、实施、保持并持续改进环境管理体系，包括所需的过程及其相互作用。</p> <p>已将环境管理体系要求融入到其各项业务过程中，包括：</p> <p><input type="checkbox"/> 设计和开发 <input type="checkbox"/> 采购 <input type="checkbox"/> 人力资源 <input type="checkbox"/> 营销和市场 <input type="checkbox"/> 生产/服务提供 <input type="checkbox"/> 检验 <input type="checkbox"/> 仓库管理</p> <p>影响运行的重要过程如下：(不必全选)</p> <p><input type="checkbox"/> 节约能源 <input type="checkbox"/> 节约资源 <input type="checkbox"/> 达标排放 (厨余垃圾、油烟、含油废水) <input type="checkbox"/> 消防控制 <input type="checkbox"/> 危化品管理 <input checked="" type="checkbox"/> 特种设备管理 <input checked="" type="checkbox"/> 人员能力管理 <input type="checkbox"/> 环评三同时 <input type="checkbox"/> 其他</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"/> 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"/> 环保监测 <input type="checkbox"/> 产品运输 <input type="checkbox"/> 设备维修</p> <p><input type="checkbox"/> 人员培训 <input type="checkbox"/> 其他——第三方检测、垃圾清运</p> <p>组织通过环境目标的建立、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。</p>	列举影响企业战略的重要因素 (不必全选)		外部环境	<input type="checkbox"/> 法律法规 <input checked="" type="checkbox"/> 技术 <input type="checkbox"/> 竞争 <input type="checkbox"/> 市场 <input type="checkbox"/> 文化 <input type="checkbox"/> 社会 <input type="checkbox"/> 经济环境 <input type="checkbox"/> 政治 <input type="checkbox"/> 监管 <input type="checkbox"/> 财务 <input type="checkbox"/> 自然环境 <input type="checkbox"/> 其他	内部环境	<input type="checkbox"/> 价值观 <input type="checkbox"/> 文化 <input type="checkbox"/> 知识 <input type="checkbox"/> 绩效 <input checked="" type="checkbox"/> 工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 设备 <input type="checkbox"/> 人员能力 <input type="checkbox"/> 活动、产品和服务 <input type="checkbox"/> 战略方向 <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 type="checkbox"/> 主管部门	遵守环境相关的法律法规、达标排放	<input type="checkbox"/> 供方	组织的持续经营、明示采购的环境要求	<input type="checkbox"/> 顾客	持续经营，不因环境违规停产；按时交付产品或服务；	<input type="checkbox"/> 社区	遵守环境相关的法律法规、达标排放；不受环境污染	<input type="checkbox"/> 员工	组织的持续经营、自我发展	<input type="checkbox"/> 投资方	组织的持续经营、盈利；不受处罚	<input type="checkbox"/> 其他一周边 为工业园	不因环保问题影响污染周围的环境
列举影响企业战略的重要因素 (不必全选)																							
外部环境	<input type="checkbox"/> 法律法规 <input checked="" type="checkbox"/> 技术 <input type="checkbox"/> 竞争 <input type="checkbox"/> 市场 <input type="checkbox"/> 文化 <input type="checkbox"/> 社会 <input type="checkbox"/> 经济环境 <input type="checkbox"/> 政治 <input type="checkbox"/> 监管 <input type="checkbox"/> 财务 <input type="checkbox"/> 自然环境 <input type="checkbox"/> 其他																						
内部环境	<input type="checkbox"/> 价值观 <input type="checkbox"/> 文化 <input type="checkbox"/> 知识 <input type="checkbox"/> 绩效 <input checked="" type="checkbox"/> 工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 设备 <input type="checkbox"/> 人员能力 <input type="checkbox"/> 活动、产品和服务 <input type="checkbox"/> 战略方向 <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 type="checkbox"/> 主管部门	遵守环境相关的法律法规、达标排放																						
<input type="checkbox"/> 供方	组织的持续经营、明示采购的环境要求																						
<input type="checkbox"/> 顾客	持续经营，不因环境违规停产；按时交付产品或服务；																						
<input type="checkbox"/> 社区	遵守环境相关的法律法规、达标排放；不受环境污染																						
<input type="checkbox"/> 员工	组织的持续经营、自我发展																						
<input type="checkbox"/> 投资方	组织的持续经营、盈利；不受处罚																						
<input type="checkbox"/> 其他一周边 为工业园	不因环保问题影响污染周围的环境																						
领导作用	<p>最高管理者确定并证实了对环境管理体系的领导作用与承诺；为了证明领导作用和承诺，最高管理者负有环境管理体系有关的特定职责，亲自参与或进行指导。通过——</p> <p><input type="checkbox"/> 以身作则 <input type="checkbox"/> 建立机制 <input type="checkbox"/> 法规宣传 <input type="checkbox"/> 风险机遇的应对 <input type="checkbox"/> 重视顾客反馈 <input type="checkbox"/> 其他</p> <p>最高管理者制定了文件化的管理体系方针： 质量为本 顾客至上 科学管理 守法经营</p>																						



	<p>控制危害 旨在安全 持续改进 追求卓越 遵纪守法 保护环境 预防污染 安全健康</p> <p>环境方针合理恰当并为相应环境目标提供了框架，包括了保护环境的承诺、履行其合规义务的承诺，持续改进环境管理体系以提高环境绩效的承诺；最高管理层已经宣布了组织的环境方针并进行了实施，它使所有员工负起持续改进环境管理体系的责任，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；EMS的主管部门是——行政科</p>																
策划	<p>在策划环境管理体系时，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="304 622 1453 1059"> <thead> <tr> <th data-bbox="304 622 687 667">主要的风险或机遇描述</th> <th data-bbox="687 622 1219 667">应对措施</th> <th data-bbox="1219 622 1453 667">措施的有效性</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="304 667 687 815">员工能力、不能满足岗位要求；</td> <td data-bbox="687 667 1219 815">开展技术、意识、思想及知识更新的学习及培训，关注员工价值、能力、创造力的发挥和展现。</td> <td data-bbox="1219 667 1453 815">基本有效</td> </tr> <tr> <td data-bbox="304 815 687 969">疫情防控不当导致隔离或不能经营</td> <td data-bbox="687 815 1219 969">1. 加强员工的日常管理； 2. 及时关注国家疫情防控要求，严格执行</td> <td data-bbox="1219 815 1453 969">基本有效</td> </tr> <tr> <td data-bbox="304 969 687 1014"></td> <td data-bbox="687 969 1219 1014"></td> <td data-bbox="1219 969 1453 1014"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="304 1014 687 1059"></td> <td data-bbox="687 1014 1219 1059"></td> <td data-bbox="1219 1014 1453 1059"></td> </tr> </tbody> </table> <p>组织对能控制或影响的所有活动、产品和服务考虑了生命周期观点对环境因素及相关环境影响进行了识别；考虑了已纳入计划的或新的开发，以及新的或修改的活动/产品和服务变更、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重要环境因素的准则，重要环境因素已识别，且对它们的重要性和对环境的影响被定期评审和更新。</p> <p>重要环境因素包括(必要时，按每个场所来描述)：(不必全选)</p> <p><input type="checkbox"/>能源消耗 <input checked="" type="checkbox"/>资源消耗 <input checked="" type="checkbox"/>废水排放(含油废水的排放) <input checked="" type="checkbox"/>废气排放(油烟) <input type="checkbox"/>粉尘排放 <input type="checkbox"/>危废排放 <input checked="" type="checkbox"/>噪声排放(很小) <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——厨余垃圾及固体废弃物的排放</p> <p>组织定期确定并获取了与其环境因素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、保持和持续改进其环境管理体系时必须考虑这些合规义务。</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 checked="" type="checkbox"/>排污许可证编号：【不适用】</p> <p><input type="checkbox"/>环境影响登记表日期：——不适用</p> <p><input type="checkbox"/>环境影响报告表日期：——不适用</p> <p><input type="checkbox"/>环境影响报告书日期：——不适用</p> <p><input type="checkbox"/>消防验收/备案证明日期：<u>提供备案号，下次审核关注</u></p> <p><input checked="" type="checkbox"/>其他</p> <p>组织策划并采取措施管理其重要环境因素、合规义务和识别的风险和机遇；</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>污水处理(生活污水、含油废水) <input type="checkbox"/>除尘设备 <input checked="" type="checkbox"/>设备降噪(设备日常管理) <input type="checkbox"/>危废合法处置</p> <p><input type="checkbox"/>使用节能设备 <input checked="" type="checkbox"/>危化品控制</p>		主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性	员工能力、不能满足岗位要求；	开展技术、意识、思想及知识更新的学习及培训，关注员工价值、能力、创造力的发挥和展现。	基本有效	疫情防控不当导致隔离或不能经营	1. 加强员工的日常管理； 2. 及时关注国家疫情防控要求，严格执行	基本有效						
主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性															
员工能力、不能满足岗位要求；	开展技术、意识、思想及知识更新的学习及培训，关注员工价值、能力、创造力的发挥和展现。	基本有效															
疫情防控不当导致隔离或不能经营	1. 加强员工的日常管理； 2. 及时关注国家疫情防控要求，严格执行	基本有效															



压力容器检测 消防控制 其他——隔油池、厨余垃圾分类管理

组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现环境总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。

环境总目标实现情况的评价，及其控制措施是：

环境目标	控制措施	责任部门	目标实际完成情况（2022年1月-2022年4月）
废弃物分类管理、污水达标排放	可回收与不可回收废弃物分开存放，污水排放协议，排放设施运行正常	各部门	100%分类、回收达标排放

目标已实现，2022年5月目标按照考核周期在实施中。

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。

支持

组织的资源状况：人力资源自然资源基础设施技术财务资源。

组织现有内部资源的能力可满足环境管理体系运行；

组织现有内部资源的能力可基本满足环境管理体系运行，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环境管理体系运行，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环境管理体系运行；

组织现有人力资源的能力可基本环境环境管理体系运行，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环境管理体系运行，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：

建筑面积 4000 平方米；生产车间 1 个；化验室 1 个；冷冻库（3 个暂未使用）；冷藏库 2 个（暂未使用）；常温库 2 个；厢式货车 1 辆（总部负责）

主要生产设备有：炒锅、电饼铛、蒸箱、车辆（列举 2~4 种）

主要环保设备有：灭火器、消防栓、油烟机、隔油池、可燃性气体报警器、消防泵房（列举 2~4 种）

主要安全装置有：灭火器、消防栓、可燃性气体报警器、消防泵房、急停按钮（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

辅助场所：高压配电室低压配电室空压站锅炉房食堂危化品库

危废库建筑施工污水处理站其他

组织现有基础设施可满足环境管理体系运行；

组织现有基础设施可基本满足环境管理体系运行，但是还有不足需要补充：

组织现有基础设施完全不能满足环境管理体系运行，需要从外部供方获得：

计量器具的测量溯源方法：自校外校（还未发生）

环境监测的计量器具具有：可燃性气体报警装置（安装方提供报告）（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：——

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



	<p>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 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</p>																			
	<p>组织提高员工的环保意识，确保受其控制工作的人员知晓：环境方针；相关的环境目标；他们对环境管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；不符合环境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</p>																			
	<p>组织已确定与环境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</p>																			
	<p>组织已建立了文件化的环境管理体系。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。 ☐法律法规获取充分，☐法律法规获取有遗漏，缺少：</p>																			
	<p>对环境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>																			
运行	<p>组织为对产品和服务提供满足环境的要求，已对产品和服务提供过程的环境因素，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： ☐工艺流程图☐作业文件☐MSDS ●接收准则☐外包控制要求●其他</p>																			
	<p>组织建立并实施了与顾客沟通；如产品和服务的环境信息、顾客财产、应急措施等。 组织对产品和服务的环境要求进行了评审，确保有能力向顾客提供满足要求的产品和服务。 顾客的环境要求为：●Rohs ●MSDS☐EMS 认证证书●特殊包装●其他——无特殊要求</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环境相关的法律法规。（适用时） 审核期间内，设计和开发新产品/项目名称：<u>风味茄子</u>（举1例） 对该设计和开发的项目对环境因素进行了识别和评价，并制订了控制措施。 设计和开发的环境因素控制： ☐符合要求●存在不足，说明。</p>																			
	<p>组织对外部提供的过程、产品（危化品）和服务的供方按照对环境因素的影响程度实施控制。 外部提供包括：●原材料采购●委托加工●施工●设备维保●运输☐其他——<u>第三方检测、垃圾清运、</u> 控制方式：☐合同约定●危害告知☐现场检查☐专人跟踪☐出入控制●其他 对外部供方的控制：☐符合要求●存在不足，说明<u>、</u>。</p>																			
	<p>组织的生产和提供服务流程图（见第三条款），企业环境因素控制情况</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>重要环境因素</th> <th>控制措施</th> <th>运行情况</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>能源消耗（水、电、气消耗）</td> <td>加强管理教育、日常管理检查</td> <td>正常运行</td> </tr> <tr> <td>资源消耗</td> <td>加强管理教育、日常管理检查</td> <td></td> </tr> <tr> <td>废水排放（含油废水排放）</td> <td>隔油池、设施设备管理</td> <td>正常运行</td> </tr> <tr> <td>废气排放（油烟排放）</td> <td>设施设备管理</td> <td>正常运行</td> </tr> <tr> <td>噪声排放</td> <td>设施设备管理</td> <td>正常运行</td> </tr> </tbody> </table>		重要环境因素	控制措施	运行情况	能源消耗（水、电、气消耗）	加强管理教育、日常管理检查	正常运行	资源消耗	加强管理教育、日常管理检查		废水排放（含油废水排放）	隔油池、设施设备管理	正常运行	废气排放（油烟排放）	设施设备管理	正常运行	噪声排放	设施设备管理	正常运行
重要环境因素	控制措施	运行情况																		
能源消耗（水、电、气消耗）	加强管理教育、日常管理检查	正常运行																		
资源消耗	加强管理教育、日常管理检查																			
废水排放（含油废水排放）	隔油池、设施设备管理	正常运行																		
废气排放（油烟排放）	设施设备管理	正常运行																		
噪声排放	设施设备管理	正常运行																		



	固废排放（含厨余垃圾）	指定有资格的处理商处理，签定处置协议	正常运行
	粉尘排放	——	
	火灾	管理方案/应急预案	未发生，已进行火灾应急演练
	其他		
	对生产和服务提供过程的环境因素控制☐符合要求●存在不足，说明。		
	组织对生产设备、环保设备、特种设备制订了计划进行了定期的检查、保养和维修；运行完好 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】 特种设备检测报告，如：——（举1例）		
	组织在生产和服务提供的整个过程中对危化品特性的进行了标识。 采用的标识方式：☐MSDS ●危害告知标牌 ☐其他——少量75%酒精、天然气（MSDS标识） 可追溯性实现：☐符合要求●存在不足，说明。		
	组织应在生产和服务提供期间对危化品的采购、运输、使用、储存的环境因素进行控制，以确保符合MSDS和法规要求。不涉及危化品 危化品：☐符合要求 ●存在不足，说明。☐其他——少量75%酒精、天然气（MSDS标识）		
	组织对产品和服务交付后活动的要求。●废物回收 ●最终处置 ☐其他——由客户进行厨余垃圾的处理 交付后活动：☐符合要求 ●存在不足，说明。		
	组织对生产和服务提供的有预期和非预期的更改进行必要的环境因素评审和制订控制措施，以确保持续地符合法规要求。 已发生的更改包括：●重要原材料 ●设备 ●检测设备 ●图纸 ●工艺●加工场所 ☐其他——未发生 变更控制：●符合要求 ●存在不足，说明——不涉及变更的控制		
	组织识别了环境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有害环境影响； 制订的应急预案包括： ☐火灾控制 ●危化品泄露 ●锅炉爆炸 ●环保设备故障 ☐停水停电 ☐其他——新冠疫情预案、食物中毒； 审核周期内发生过紧急情况：☐未发生 ●已发生：_____。 于2022年3月19日进行了的食物中毒应急演练；于2022年3月19日进行了的火灾应急演练；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； 向环境有关的相关方，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：☐符合要求●存在不足，说明。		
绩效评价	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： ☐定期（每年）：2022年1月10日 ●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>组织在适当阶段实施策划的安排，以验证环境法律法规的要求已得到满足。</p> <p>实施的检测：<input checked="" type="radio"/>企业自检<input checked="" type="radio"/>第三方监测<input checked="" type="radio"/>主管部门抽查<input checked="" type="radio"/>其他</p> <p>《环境监测报告》编号：不适用_____。</p> <p>《建筑消防检测报告》编号：_____。</p> <p>1) 建筑消防设施检测报告，报告编号——，报告日期：2022年4月13日，结论：合格</p> <p>2) 防雷检测——已提供说明；</p> <p>达标评价：<input checked="" type="radio"/>符合要求<input checked="" type="radio"/>存在不足，说明_____。</p>
	<p>组织已通过年度策划于 2022年4月21-22日实施了环境管理体系内部审核，对环境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。</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）</p> <p><input checked="" type="radio"/>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）</p> <p><input checked="" type="radio"/>对所有班次的现场操作已审核。</p> <p><input checked="" type="radio"/>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4月25日对组织的环境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环境管理体系，实现其环境管理体系的预期结果。</p> <p>组织针对环境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：</p> <p><input checked="" type="radio"/>检测结果不合格<input checked="" type="radio"/>自我检查的结果<input checked="" type="radio"/>相关方投诉<input checked="" type="radio"/>主管部门要求整改</p> <p><input checked="" type="radio"/>内审不符合项<input checked="" type="radio"/>外审不符合项<input checked="" type="radio"/>管理评审<input checked="" type="radio"/>目标统计分析结果<input checked="" type="radio"/>其他</p> <p>组织持续改进了环境管理体系的适宜性、充分性与有效性，以提升环境绩效。</p>

标准条款	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2	7.1
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
不符合数量										
标准条款	7.2	7.3	7.4	7.5	8.1	8.2	9.1	9.2	9.3	10
评价*)	1	1	1	1	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 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 type="checkbox"/> 法律法规 <input checked="" type="checkbox"/> 技术 <input type="checkbox"/> 竞争 <input type="checkbox"/> 市场 <input type="checkbox"/> 文化 <input type="checkbox"/> 社会 <input type="checkbox"/> 经济环境 <input type="checkbox"/> 其他
	内部环境 <input checked="" type="checkbox"/> 认知 <input type="checkbox"/> 价值观 <input type="checkbox"/> 文化 <input type="checkbox"/> 知识 <input type="checkbox"/> 绩效 <input checked="" type="checkbox"/> 工艺 <input type="checkbox"/> 设备 <input type="checkbox"/> 人员能力 <input 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 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 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 type="checkbox"/> 非政府部门 分享职业健康安全的经验和教训
<input 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 type="checkbox"/> 投资方 组织的持续经营、盈利；不出现重大事故	
<input type="checkbox"/> 其他——周边为工业园 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 type="checkbox"/> 安全作业控制 <input type="checkbox"/> 职业危害管理 <input type="checkbox"/> 消防控制 <input type="checkbox"/> 危化品管理 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 其他—— <u>第三方检测、垃圾清运</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 type="checkbox"/> 以身作则 <input type="checkbox"/> 建立机制 <input type="checkbox"/> 法规宣传 <input type="checkbox"/> 风险机遇的应对 <input 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>质量为本 顾客至上 科学管理 守法经营</u>



	<p>控制危害 旨在安全 持续改进 追求卓越 遵纪守法 保护环境 预防污染 安全健康</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和理解; 职业健康的主管部门是一行政科 安全的主管部门是——行政科</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——魏美娇</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="304 981 1449 1196"> <thead> <tr> <th>主要的风险或机遇描述</th> <th>应对措施</th> <th>措施的有效性</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>机械伤害、摔倒、</td> <td>保持地面无积水、配备医药箱、防护标识</td> <td>基本有效</td> </tr> <tr> <td>烫伤、中暑</td> <td>配备医药箱、发放防暑降温用品</td> <td>基本有效</td> </tr> <tr> <td>其他风险(新冠疫情)</td> <td>每年进行危险源识别</td> <td>基本有效</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></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 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</p> <p><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> <p><input checked="" type="checkbox"/>消防验收/备案证明日期:已提供备案号,下次审核关注</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 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>	主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性	机械伤害、摔倒、	保持地面无积水、配备医药箱、防护标识	基本有效	烫伤、中暑	配备医药箱、发放防暑降温用品	基本有效	其他风险(新冠疫情)	每年进行危险源识别	基本有效			
主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性														
机械伤害、摔倒、	保持地面无积水、配备医药箱、防护标识	基本有效														
烫伤、中暑	配备医药箱、发放防暑降温用品	基本有效														
其他风险(新冠疫情)	每年进行危险源识别	基本有效														



	<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="308 371 1449 562"> <thead> <tr> <th data-bbox="308 371 592 456">职业健康安全目标</th> <th data-bbox="592 371 951 456">控制措施</th> <th data-bbox="951 371 1142 456">责任部门</th> <th data-bbox="1142 371 1449 456">目标实际完成（2022年1月-2022年4月）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="308 456 592 562">火灾、触电事故为 0</td> <td data-bbox="592 456 951 562">行政科组织消防和用电安全 全检查 1 次/月</td> <td data-bbox="951 456 1142 562">各部门</td> <td data-bbox="1142 456 1449 562">0</td> </tr> </tbody> </table> <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>	职业健康安全目标	控制措施	责任部门	目标实际完成（2022年1月-2022年4月）	火灾、触电事故为 0	行政科组织消防和用电安全 全检查 1 次/月	各部门	0
职业健康安全目标	控制措施	责任部门	目标实际完成（2022年1月-2022年4月）						
火灾、触电事故为 0	行政科组织消防和用电安全 全检查 1 次/月	各部门	0						
支持	<p>组织的资源状况：<input checked="" type="checkbox"/>人力资源 <input checked="" 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： <u>建筑面积 4000 平方米；生产车间 1 个；化验室 1 个；冷冻库（3 个暂未使用）；冷藏库 2 个（暂未使用）；常温库 2 个；厢式货车 1 辆（总部负责）</u></p> <p>主要生产设备有：<u>炒锅、电饼铛、蒸箱、车辆（列举 2~4 种）</u></p> <p>主要环保设备有：<u>灭火器、消防栓、油烟机、隔油池、可燃性气体报警器、消防泵房（列举 2~4 种）</u></p> <p>主要安全装置有：<u>灭火器、消防栓、可燃性气体报警器、消防泵房、急停按钮（列举 2~4 种）</u></p> <p><input checked="" type="checkbox"/>急停按钮 <input checked="" type="checkbox"/>光栅 <input checked="" type="checkbox"/>联锁装置 <input checked="" type="checkbox"/>漏电开关 <input checked="" type="checkbox"/>报警系统 <input checked="" type="checkbox"/>消防系统 <input checked="" type="checkbox"/>不适用</p> <p>特种设备：<input checked="" type="checkbox"/>叉车 <input checked="" type="checkbox"/>行车 <input checked="" type="checkbox"/>锅炉 <input checked="" type="checkbox"/>电梯 <input checked="" type="checkbox"/>压力容器 <input checked="" type="checkbox"/>压力管道 <input checked="" type="checkbox"/>不适用</p> <p>辅助场所：<input checked="" type="checkbox"/>高压配电室 <input checked="" type="checkbox"/>低压配电室 <input checked="" type="checkbox"/>空压站 <input checked="" type="checkbox"/>锅炉房 <input checked="" type="checkbox"/>食堂 <input checked="" type="checkbox"/>危化品库 <input checked="" type="checkbox"/>危废库 <input checked="" type="checkbox"/>建筑施工 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>自校 <input checked="" type="checkbox"/>外校（可燃性气体报警系统，安装方提供）</p> <p>职业健康安全监测的计量器具具有：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>压力表 <input checked="" type="checkbox"/>可燃气体探测器（可燃性气体报警系统，安装方提供）</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>摇表 <input checked="" type="checkbox"/>验电器 <input checked="" type="checkbox"/>氧含量测定仪 <input checked="" type="checkbox"/>声级计 <input checked="" type="checkbox"/>不适用</p> <p>计量器具管理：<input checked="" 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：——</p> <p>组织已确定在其控制的工作人员所需具备的能力，并采取相应措施以获得所需的能力，并评价措施的有效性；</p> <p>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 checked="" 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。</p> <p>特种作业人员：<input type="checkbox"/>电工<input checked="" type="checkbox"/>焊工<input checked="" type="checkbox"/>危化品作业<input checked="" type="checkbox"/>制冷工<input checked="" type="checkbox"/>其他</p> <p>特种设备作业人员：<input checked="" type="checkbox"/>叉车工<input checked="" type="checkbox"/>行车工<input checked="" type="checkbox"/>锅炉工<input checked="" type="checkbox"/>压力容器<input 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 type="checkbox"/>会议传达<input type="checkbox"/>标语<input type="checkbox"/>培训<input type="checkbox"/>看板<input checked="" type="checkbox"/>局域网<input checked="" type="checkbox"/>其他</p> <p>实施了员工三级安全教育：<input type="checkbox"/>入职<input type="checkbox"/>换岗<input checked="" type="checkbox"/>离职，但不充分：_____</p> <p>实施了员工职业危害告知：<input type="checkbox"/>入职<input checked="" type="checkbox"/>换岗<input checked="" 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 type="checkbox"/>文件发放<input type="checkbox"/>会议<input type="checkbox"/>标语<input checked="" type="checkbox"/>展板<input checked="" type="checkbox"/>其他</p> <p>外部沟通方式：<input type="checkbox"/>宣传材料<input checked="" type="checkbox"/>网站<input type="checkbox"/>标语<input checked="" 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 type="checkbox"/>体系文件受控<input checked="" type="checkbox"/>体系文件基本受控，存在问题：</p> <p>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。</p> <p><input 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 type="checkbox"/>工艺流程图 <input type="checkbox"/>作业文件 <input type="checkbox"/>MSDS <input type="checkbox"/>安全操作规程 <input type="checkbox"/>外包控制要求<input checked="" 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 type="checkbox"/>消除危险源； <input type="checkbox"/>用低危害材料、工艺、运行或设备替代； <input type="checkbox"/>使用工程控制措施和（或）重新组织工作； <input type="checkbox"/>使用管理措施，包括培训； <input 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。</p> <p>顾客的职业健康安全要求为：<input type="checkbox"/>应急预案 <input type="checkbox"/>MSDS <input type="checkbox"/>OHSMS 认证证书 <input checked="" 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健康安全相关的法律法规。（适用时）</p> <p>审核期间内，设计和开发新产品/项目名称：<u>风味茄子</u>（举1例）</p> <p>对该设计和开发的项目对职业健康安全风险进行了识别和评价，并制订了控制措施。</p> <p>设计和开发的职业健康因素控制： <input type="checkbox"/>符合要求<input checked="" type="checkbox"/>存在不足，说明。</p>
	<p>组织对外部提供的过程、产品（危化品、特殊劳保用品）和服务的供方按照对职业健康安全风</p>



险的影响程度实施控制。
外部提供包括：原材料采购委托加工建筑施工设备维保（车辆，总部管理）运输其他——第三方检测、垃圾清运

控制方式：合同约定 危害告知 现场检查 专人跟踪 出入控制 其他
对外部供方的控制：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），企业危险源和职业健康安全风险控制情况

不可接受风险	控制措施	运行情况
机械伤害	<input checked="" type="checkbox"/> 安全装置 <input type="checkbox"/> 挂牌上锁管理 <input type="checkbox"/> 培训设备检查	运行正常
触电	<input checked="" type="checkbox"/> 漏电保护 <input checked="" type="checkbox"/> 绝缘用具检测（绝缘鞋）	运行正常
粉尘【不适用】	<input type="checkbox"/> 除尘装置 <input type="checkbox"/> 穿戴劳保用品（防尘面罩）	——
化学伤害	<input type="checkbox"/> 设置围堰 <input type="checkbox"/> 排风系统 <input type="checkbox"/> 穿戴劳保用品 <input checked="" type="checkbox"/> 安全装置（主要天然气泄露，可燃性气体报警器）	运行正常
噪声	<input type="checkbox"/> 空间隔离 <input type="checkbox"/> 穿戴劳保用品 <input checked="" type="checkbox"/> 设备运行正常	运行正常
压力容器爆炸【不适用】	<input checked="" type="checkbox"/> 定期检测 <input type="checkbox"/> 压力巡视	运行正常
高低温	<input type="checkbox"/> 减少作业时间 <input type="checkbox"/> 空间隔离 <input checked="" type="checkbox"/> 防暑降温用品	运行正常
火灾	<input checked="" type="checkbox"/> 应急预案 <input checked="" type="checkbox"/> 消防设备设施	消防设施运行正常
其他（食物中毒）	<input checked="" type="checkbox"/> 应急预案及应急演练 <input checked="" type="checkbox"/> 目标管理	运行过程未发生

生产和服务提供及配套设施（公用过程不适用）的场所及过程的职业健康安全控制：
符合要求 存在不足，说明。

组织对生产设备、安全装置、特种设备制订了计划进行了定期的检查、保养和维修；运行完好
安全装置检查：进行了定期检查 未进行定期检查的有：
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
特种设备检测报告，如：_____（举1例）

组织在生产和服务提供的整个过程中对危化品特性的进行了标识。

采用的标识方式：MSDS危害告知标牌其他

可追溯性实现：符合要求存在不足，说明。

组织应在生产和服务提供期间对危化品的采购、运输、使用、储存的危险源进行控制，以确保符合 MSDS 和法规要求。

危化品：符合要求存在不足，说明：主要有少量的 75%酒精用于消毒；天然气由管道输送提供；

组织对产品和服务交付后活动的要求。废物回收最终处置其他——主要为厨余垃圾，客户处理

交付后活动：符合要求存在不足，说明。

组织对生产和服务提供的有预期和非预期的更改进行必要的危险源评审和制订控制措施，以保持持续地符合法规要求。——审核周期内未发生

已发生的更改包括：

危险品使用厂区和车间内布局设备设施周边危险源施工场所其他

变更控制：符合要求存在不足，说明。——审核周期内未发生



	<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；</p> <p>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"/>停水停电 <input type="checkbox"/>其他——食物中毒</p> <p>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 2022 年 3 月 19 日进行了的消防演练，2022 年 3 月 19 日进行了的触电演练，；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或进行试验后；</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>实施合规性评价的时间： <input checked="" type="checkbox"/>定期（每年）：2022 年 1 月 10 日 <input type="checkbox"/>特殊情况（法规变化）：年月日【不适用】</p> <p>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。</p> <p>实施的检测：<input type="checkbox"/>企业自检 <input type="checkbox"/>第三方监测 <input checked="" type="checkbox"/>主管部门抽查 <input type="checkbox"/>其他——</p> <p>1) 建筑消防设施检测报告，报告编号——，报告日期：2022 年 4 月 13 日，结论：合格</p> <p>2) 防雷检测——已提供说明；</p> <p>《作业场所有害物质监测报告》编号：不适用。</p> <p>职业病体检：<input type="checkbox"/>入职 <input type="checkbox"/>离职 <input type="checkbox"/>在职（定期）——主要体现在健康证</p> <p>《职业病体检》编号：不适用。</p> <p>《建筑消防检测报告》编号：——。</p> <p>《防雷检测报告》编号：——已安全送检，还未取到报告。</p> <p>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 2022 年 4 月 21-22 日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 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。</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 4 月 25 日对组织的职业健康安全管理体系进行</p>



	<p>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 type="checkbox"/>相关的工作人员 <input type="checkbox"/>员工代表 <input 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相关的不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:</p> <p><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 checked="" type="checkbox"/>火灾 <input 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:</p> <p><input type="checkbox"/>检测结果不合格 <input type="checkbox"/>自我检查的不符合 <input type="checkbox"/>相关方投诉 <input type="checkbox"/>主管部门要求整改</p> <p><input type="checkbox"/>内审不符合项 <input type="checkbox"/>外审不符合项 <input type="checkbox"/>管理评审 <input 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 type="checkbox"/>相关的工作人员 <input type="checkbox"/>员工代表 <input 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	1	1	1
不符合数量										
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 type="checkbox"/> FSMS 体系建立以来 <input checked="" type="radio"/> 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</p> <p><input checked="" 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 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</p> <p><input type="checkbox"/> 设备维修 <input type="checkbox"/> 人员培训 <input type="checkbox"/> PRP 和 OPRP、HACCP 验证 <input type="checkbox"/> 其他——第三方检测、垃圾清运、油烟机清理</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：</p> <p>质量为本 顾客至上 科学管理 守法经营</p> <p>控制危害 旨在安全 持续改进 追求卓越</p> <p>遵纪守法 保护环境 预防污染 安全健康</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>何朋轩</u> <input checked="" type="radio"/> 先生/ <input type="radio"/> 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
	加工、制作、销售等主要岗位人员突然离岗多人，	关注员工需求、情绪、困难等，及时排解；	基本有效
	检测设备（中心温度计）突然不运行；检测设备突然失准，偏离校准状态	委托外部有资质的第三方进行校准； 自行定期检查； 火灾应急演练	基本有效
	员工能力、不能满足岗位要求；	开展技术、意识、思想及知识更新的学习及培训，关注员工价值、能力、创造力的发挥和展现。	基本有效
	主要的机遇描述	应对措施	措施的有效性
	有餐饮行业的技术能手、主动要求加入本公司，旨在帮助企业、施展才能。	公司领导决策，充分发挥技术能手才能和智慧；组织开展内部技术交流，培训更多技术骨干。	基本有效
	有顾客向本公司推荐其他企业的新的产品加工手段、菜品开发流程、方法。	公司领导策划，联络技术活动；	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。 总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：		
	食品安全目标	考核频次	计算方法
	追求食品安全事故为0	半年	实际发生次数
			目标实际完成 (2022年1月-2022年4月)
			0
	<input checked="" type="checkbox"/> 目标已实现， <u>2022年5月目标按照考核周期在实施中。</u> <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 checked="" 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	<p>组织的资源状况:</p> <p><input checked="" type="radio"/> 组织现有内部资源的能力可满足食品安全管理体系运行;</p> <p><input type="radio"/> 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: _____</p> <p>_____</p> <p><input type="radio"/> 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: _____</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="radio"/> 组织现有人力资源的能力可满足食品安全管理体系运行;</p> <p><input type="radio"/> 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: _____</p> <p>_____</p> <p><input type="radio"/> 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】</p> <p>外部专家能力、责任和权限的协议或合同的证据, <input type="checkbox"/> 已保留 <input type="checkbox"/> 未保留。</p>
	<p>组织应确定、提供并维护所需的基础设施情况:</p> <p>建筑面积 4000 平方米; 生产车间 1 个; 化验室 1 个; 冷冻库 (3 个暂未使用); 冷藏库 2 个 (暂未使用); 常温库 2 个; 厢式货车 1 辆 (总部负责)</p> <p>主要生产设备有: <u>炒锅、电饼铛、蒸箱、车辆 (列举 2~4 种)</u></p> <p>特种设备: <input checked="" type="radio"/> 叉车 <input type="checkbox"/> 行车 <input type="checkbox"/> 锅炉 <input checked="" type="radio"/> 电梯 (由物业进行管理) <input type="checkbox"/> 压力容器 <input type="checkbox"/> 压力管道 <input checked="" type="radio"/> 不适用</p> <p>特种设备管理: <input checked="" type="radio"/> 进行了定期检验, 已索取了检定报告; <input checked="" type="radio"/> 未进行定期检验的有: _____</p> <p><input checked="" type="radio"/> 组织现有基础设施可满足食品安全管理体系运行;</p> <p><input type="radio"/> 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: _____</p> <p><input type="radio"/> 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: _____</p>
	<p>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。</p> <p><input checked="" type="radio"/> 组织现有运行环境可满足食品安全管理体系运行;</p> <p><input type="radio"/> 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: _____</p> <p><input type="radio"/> 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: _____</p>
	<p>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: <input checked="" type="radio"/> 否, 由受审核方自己完成 <input type="checkbox"/> 是, 由外部专家提供</p> <p>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:</p> <p>a) 以符合 ISO22000 标准要求的方式建立; <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="checkbox"/> 否, 说明: _____</p> <p>b) 适用于受审核方的场所、过程和产品; <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="checkbox"/> 否, 说明: _____</p> <p>c) 由食品安全小组调整其与组织的工艺和产品相适应; <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="checkbox"/> 否, 说明: _____</p> <p>d) 按 ISO22000 标准要求实施、保持和更新; <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="checkbox"/> 否, 说明: _____</p> <p>e) 作为文件信息保留。 <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="checkbox"/> 否, 说明: _____</p>
	<p>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。</p> <p>外部提供包括: <input checked="" type="radio"/> 原材料采购 <input type="checkbox"/> 委托加工 <input type="checkbox"/> 产品运输 <input checked="" type="radio"/> 其他——<u>第三方检测、垃圾清运、</u></p> <p>合格供方名单共 <u>5</u> 家, 例如:</p> <p>主要原材料的供方——蔬菜、鲜鸡蛋 (天津市滨海新区汇金蔬菜销售有限公司)、调味料 (天津市滨海新区塘沽周红霞食品经营部); 猪肉、鸡肉 (天津市滨海新区高新区傅亨亨通粮肉类销售店)、米、面、油 (天津市滨海新区杨达粮油销售店)</p>



辅料的供方———

- 内包材的供方——如：塑料一次性餐饮具[盒（无色）、盖无色]、筷子、保温箱【天津盛世晟鑫贸易有限公司】
- 提供外部服务的供方——无
- 外包的供方——垃圾清运（天津碧海环保技术咨询服务有限公司）、
- 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

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/服务接触的员工定期（近一年）进行了健康体检，并合格上岗。

人员类型	姓名	资格证书编号	有效期期限	结论
中央厨房经理	齐之兵	AHN20210408044C	2022年4月8日	<input type="checkbox"/> 有效 <input checked="" type="checkbox"/> 过期
中央厨房	陈龙	DHN20210812018C	2022年8月12日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
中央厨房	李玉革	DHN20211221141C	2023年12月21日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
食品安全小组组长	何朋轩	未提供	20XX年XX月XX日	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
中央厨房仓库（司机）	杨同元	未提供	20XX年XX月XX日	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期

见不符合项报告 01

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）、中央厨房人员、品控科人员、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



	<p>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。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>体系文件受控 <input checked="" type="checkbox"/>体系文件基本受控，存在问题：_____</p> <p>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> <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。</p> <p>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</p> <p><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）。</p> <p>组织的《前提方案》时参照法规：</p> <p><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》、</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>行业相关规范：</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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 <input type="checkbox"/>无</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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>h) 防止交叉污染的措施； <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无</p> <p>i) 清洁和消毒； <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无</p> <p>j) 人员卫生； <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无</p> <p>k) 产品信息/消费者意识； <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无</p> <p>l) 其他有关方面。 <input checked="" type="checkbox"/>有 <input type="checkbox"/>无</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>c) 材料/产品的返工 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否（不适用）</p> <p>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</u> 小时； <u>XXX</u> 个月；</p> <p>可追溯性系统证据的文件化信息，保留期限为 <u>24</u> 个月。</p> <p>组织于 <u>2022</u> 年 <u>3</u> 月 <u>23</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。</p> <p>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"/>其他一标识卡</p> <p>可追溯性实现：<input checked="" type="checkbox"/>符合要求 <input type="checkbox"/>存在不足，说明_____。</p>

**应急准备和响应**

组织识别了食品安全的潜在紧急情况 and 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 3 月 19 日进行了 食物中毒应急 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：

- 粮油类
- 鲜畜禽肉类
- 冻畜禽肉类
- 禽蛋类
- 蔬菜
- 豆制品
- 餐盒等
-

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：

- **米饭、面点【暂未制作】**
- 热菜类
-

预期用途

组织的产品预期用途为 集体用餐单位 。

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 1 月 10 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：

- a) 确保确定适用的法律、法规和客户要求；



b) 考虑最终产品的预期用途;

c) 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 1 月 10 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：

产品名称	潜在危害	控制措施
米饭、面点（暂时未制作）	<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"/> 清洗剂残留	<input checked="" type="checkbox"/> OPRP <input checked="" type="checkbox"/> 作业指导书&PRP/SSOP <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 checked="" type="checkbox"/> OPRP <input checked="" type="checkbox"/> 作业指导书&&PRP/SSOP <input checked="" type="checkbox"/> CCPs <input type="checkbox"/> OPRP &CCPs
	<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 type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input type="checkbox"/> CCPs <input type="checkbox"/> 作业指导书 <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 <input checked="" type="checkbox"/> 过氧化值	<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
果蔬类	<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 checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告或 <input checked="" type="checkbox"/> 企业自行检测（农残测试卡测试） <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
鲜冻畜禽肉类	<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
调味料类（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	<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 checked="" type="checkbox"/> 农药残留 <input 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：一次性餐具/PP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 checked="" type="checkbox"/> 脱色试验	<input type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 <input checked="" type="checkbox"/> 使用前进行清洁消毒
工器具（不锈钢类）	<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 checked="" type="checkbox"/> 溶剂残留	<input 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 <input checked="" type="checkbox"/> 使用前进行清洁消毒

控制措施组合的确认

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。

修订的例子可包括：

- 修改控制措施（例如，过程参数、严格度和（或）其组合）；
- 修改原料、工艺技术、成品特性、物流方式、和/或成品预期用途



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
CCP1-1: 蔬菜类原料 验收	农药残留量超标	有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq 50\%$; 农残检测报告;	验收员在验收时每批次自测叶菜类农残, 每季度查验蔬菜农药残留检测报告;	1
CCP1-2: 畜、禽类原料验收	生物危害: 疫病	《动物检验检疫合格证明》	验收员每批次查验《动物检验检疫合格证明》	1
	化学危害: 瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物	符合 GB2707、GB16869 标准要求	验收员每年查验产品外检报告	
CCP2: 菜品热加工过程	生物危害: 致病菌超标	餐食中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	厨师长每锅感官检查, 测试食物的中心温度	1
CCP3 金探检测	物理危害: 金属异物	铁 $\Phi 2.5\text{mm}$, 不锈钢 $\Phi 3.0\text{mm}$ 通过能检出	连续运行, 质检员每 2h 测试 1 次	【暂未使用】
CCP4: 工器具消毒	生物危害: 致病微生物残存	冷消毒: 84 消毒液 1:200 浸泡 20 分钟或 75%酒精喷洒消毒 热消毒: 消毒温度 120°C 消毒时间 20 分钟	消毒人员在每批次消毒时进行检查/监控	1
OPRP1: 分餐	生物危害: 致病菌污染	分餐区使用前紫外线消毒 1 小时,	中央厨房经理在每次分餐前确认紫外线消毒 1h	【暂未使用】
OPRP2: 配送	生物危害: 致病菌超标	配送时间 ≤ 2 小时, 到达交付时菜品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$	配送员每次监控配送时间和菜品的中心温度	1

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：

计量器具名称	检定或校准证书编号	有限期限至	使用场所
厨房秤	GD602052205200473	2022.05.20 校准	<input checked="" type="checkbox"/> 生产车间/厨房秤 <input type="checkbox"/> 实验室
探针式温度计	GD602052205200473	2022.05.20 校准	<input checked="" type="checkbox"/> 生产车间 <input type="checkbox"/> 实验室
			<input type="checkbox"/> 生产加工间 <input type="checkbox"/> 实验室
			<input type="checkbox"/> 生产加工间 <input type="checkbox"/> 实验室
			<input type="checkbox"/> 车间 <input 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 3 月 10 日，进行验证了 PRP。

于 2022 年 3 月 20 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3月23日进行了召回演练，产品鱼香肉丝调味料过期（模拟）、大米生虫（模拟），批号20220323，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 4 月 21-22 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 4 月 25 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	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	
不符合数量		01											02		
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 1 月 10 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>第三方检测、垃圾清运</u></p>																	
	<p>HACCP 文件化体系包括：</p> <p>☉HACCP 手册 ☉程序文件 ☉层次文件 ☉记录 ☉外来文件 <input type="checkbox"/></p>																	
	<p>《文件控制程序》编号：<u>（KJCY/CX7.5-01）</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>（KJCY/CX7.5-02）</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> <ul style="list-style-type: none"> ☉ 适应企业的宗旨和环境； ☉ 为制定和评审食品安全目标提供框架； ☉ 包含满足法律法规要求和顾客要求相关的食品安全承诺； ☉ 包括持续改进 HACCP 体系的承诺； ☉ 确保满足食品安全相关的能力需求； ☉ 在持续适宜性方面得到评审。 ☉在组织内得到沟通、理解和应用； ☉在相关方有需要时提供。 																	
	<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：☉法律法规、☉顾客要求、☉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" style="width: 100%;"> <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>☉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>☉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>☉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>☉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>☉员工</td> <td>组织的持续经营、自我发展</td> </tr> <tr> <td>☉投资方</td> <td>组织的持续经营、盈利；不受处罚</td> </tr> <tr> <td>☉其他——周边为工业园区</td> <td>不因食品安全问题影响周围人员的就业</td> </tr> <tr> <td></td> <td></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）	☉监管部门	遵守食品安全相关的法律法规、产品合格出厂	☉供方	组织的持续经营、明示采购的食品安全要求	☉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；	☉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	☉员工	组织的持续经营、自我发展	☉投资方	组织的持续经营、盈利；不受处罚	☉其他——周边为工业园区	不因食品安全问题影响周围人员的就业	
重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）																	
☉监管部门	遵守食品安全相关的法律法规、产品合格出厂																	
☉供方	组织的持续经营、明示采购的食品安全要求																	
☉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；																	
☉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																	
☉员工	组织的持续经营、自我发展																	
☉投资方	组织的持续经营、盈利；不受处罚																	
☉其他——周边为工业园区	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：

质量为本 顾客至上 科学管理 守法经营
控制危害 旨在安全 持续改进 追求卓越
遵纪守法 保护环境 预防污染 安全健康

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
- 培训
- 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：

食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成 (2022年1月-2022年4月)
追求食品安全事故为0	半年	按实际发生次数	0

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
- 职责图表
-

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：

- 管理者代表 (食品安全小组组长)
- 采购科经理
- 行政科主任
- 中央厨房经理
- 业务部经理



	<ul style="list-style-type: none"> • 品控科经理 等 <p>内部沟通和内部报告的方式:</p> <p>☞口头汇报、☐网站、☞微信、☞书面报告 ☞邮件 ☐意见箱 ☐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:天津市开发区市场监督管理局2022-05来厂进行日常监督检查,未见异常。</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 • 采购科经理 • 行政科主任 • 中央厨房经理 • 业务部经理 • 品控科经理 等 <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 计划等的內容。</p> <p>以下培训记录被抽查:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <u>2022年1月-5月</u>食品安全知识培训 ☐CCP 点和消毒等培训。 ☞食品安全法规培训 ☞人员健康卫生控制培训 ☞HACCP 标准内部培训 ●微生物基础知识 ●食品添加剂使用标准 ☞HACCP标准培训 <p>良好卫生规范 (GHP)</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 《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》 ● <p>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</p>



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

当企业发生 \odot 新产品研发、 \odot 产品发生变化、 \odot 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 5 家，例如：

主要原材料的供方——蔬菜、鲜鸡蛋（天津市滨海新区汇金蔬菜销售有限公司）、调味料（天津市滨海新区塘沽周红霞食品经营部）；猪肉、鸡肉（天津市滨海新区高新区傅亨亨通粮肉类销售店）、米、面、油（天津市滨海新区杨达粮油销售店）

辅料的供方——

- 内包材的供方——如：塑料一次性餐饮具[盒（无色）、盖无色]、筷子、保温箱【天津盛世晟鑫贸易有限公司】
- 提供外部服务的供方——无
- 外包的供方——垃圾清运（天津碧海环保技术咨询服务有限公司）、

与外部供方评价的信息： \odot 符合要求 \bullet 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——大米，20220518，企业自检/委托检验/验证供方检测报告
- 辅料——蔬菜，20220530， \odot 企业自检农残/委托检验/验证供方检测报告
- 辅料——海天蚝油，20211212， \bullet 企业自检/委托检验/验证供方检测报告
- 辅料——西部红番茄酱，20210819， \bullet 企业自检/委托检验/验证供方检测报告
- 辅料——酱油，20220414， \bullet 企业自检/委托检验/验证供方检测报告
- 内包材——泡沫箱，审核周期内未采购， \bullet 企业自检/ \bullet 委托检验/ \odot 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： \bullet 自校 \odot 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：_____

原辅料、食品包装材料的追溯标识

- 《原辅料验收（农残）》记录
- 《食品中心温度记录表》
- 环境消毒记录
- 留样记录
- 产品出厂检验报告等

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：香菇胡萝卜鸡块；批号：2022-05-30 进行了标识和可追溯检查，结果有效。

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。

实施了进货检验 过程检验 最终检验 型式检验 其他

《型式检验报告》：

如：

产品名称：土豆炖肉，报告编号1：TJ-W22041479；报告日期：2022-05-06；

产品名称：米饭，报告编号2：TJ-W22041480；报告日期：2022-05-06；

产品名称：生产用水，报告编号：TJ-W22041482；报告日期：2022-05-09；

产品检验/服务放行：符合要求 存在不足，审核产品验收时发现：1) 查出厂检验标准时，发现作业指导书中规定出厂检验项目共四项（感官、净含量、菌落总数、大肠菌群），频次为每月检验一次，实际为每天进行出厂检验，另查2022年4月19日出厂检验记录，检验项目为包装、中心温度、净含量。2) 提供了2022.4.27米饭、玉米粥、土豆炖肉的外检报告，但无检验结论；3) 未提供盛放配送餐食所用餐盆（用于盛装主食、热菜类）的安全性验证证据；见不符合项报告02

产品召回计划

产品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；

2022年3月23日进行了召回演练，产品鱼香肉丝使用调味过期（模拟）

大米生虫（模拟），批号2022-03-23，处置有效性良好/基本满足/欠佳

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：



- 该公司没有发生实际的产品召回
- _____年____月____日进行了召回，产品_____，批号_____，处置有效性良好/欠佳_____

是/□否针对所有食品加工过程及设施的致敏物质管理方案，是/□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 HACCP小组 于 2022 年 1 月 20 日确认和验证其控制措施的有效性。

是/□否按照规范的要求进行了致敏物质的标识。

是/□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 HACCP小组 于 2022 年 1 月 10 日证实其有效性。

是/□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 HACCP小组 于 2022年 1 月 20 日确认和验证其预防措施有效性。

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：

2022年 3 月 19 日进行了消防应急预案的演练，处置有效性良好/基本满足/欠佳

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

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)	
人员管理	行政科经理	赵津泽先生
卫生质量控制	品控科经理	何朋轩女士
食品加工	中央厨房经理	齐志兵先生
原辅料采购	采购科经理	何朋举先生
仓储	中央厨房仓管	魏美娇
	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：

- 粮油类
- 鲜畜禽肉类

4 危害控制



- 冻畜禽肉类
- 禽蛋类
- 蔬菜
- 豆制品
- 生产用水
- 餐盒、餐筷/餐勺等

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、主食类

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：

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

本企业产品预期用途为 为集体用餐单位餐食制作配送服务。

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 1 月 10 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内，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）、主食类（米饭为主）	有害微生物

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 <input checked="" type="checkbox"/> 过氧化值	<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
果蔬类	<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 checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告或 <input checked="" type="checkbox"/> 企业自行检测（农残测试卡测试） <input type="checkbox"/> 第三方检测报告
鲜冻畜禽肉类	<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
调味料类（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	<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 checked="" type="checkbox"/> 农药残留 <input 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：一次性餐具 /PP 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 checked="" type="checkbox"/> 脱色试验	<input type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 <input checked="" type="checkbox"/> 使用前进行清洁消毒
工器具（不锈钢类）	<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 checked="" type="checkbox"/> 溶剂残留	<input 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 <input checked="" type="checkbox"/> 使用前进行清洁消毒

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 1 月 10 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。

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 1 月 10 日，进行确认了 HACCP 计划。

于 2022 年 3 月 20 日，进行验证了 HACCP 计划。



	<p>■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_____。</p> <p>其他方面的验证——餐盆（盛放主食、热菜类）未进行安全性验证，见不符合项 ☉是/●否按照策划的要求进行了验证， 验证结果☉是/●否符合要求，_____</p> <p>■是/□否保留相关记录</p>
	<p>HACCP 计划记录的保持 ■是/□否保持 HACCP 计划制定、运行、验证等记录。 HACCP 计划记录的控制■是/□否与体系记录的控制一致。 ■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。 不合格品控制：☉符合要求 □存在不足，说明_____。</p> <p>已建立顾客投诉处理的机制，近一年： ●发生的投诉，食品安全问题集中在：_____ ☉未发生重大的食品安全投诉， □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： • 实施内审的日期2022年 4月21-22 日，1 个不符合项已经关闭</p> <p>公司高层在2022年4月25 日 进行了管理评审，评价了食品安全管理体系。 以下改进措施已用书面形式确认， 例如： 1) 聘请专业老师指导一次内审，帮助各部门发现问题，解决问题，培养内审员； 2) 由品控科组织食品安全管理体系的相关培训，并加大考核力度。</p> <p>计划 2022 年 11 月底前完成</p> <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： ☉沟通、 ☉内部审核、 ☉管理评审 ☉纠正措施 □</p>
企业良好卫生规范要求 (通用)	<p>1 场所及周边环境 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。 ☉满足要求 □基本满足 □不满足，说明：_____</p> <p>2 场所设计、建造、布局和操作流程 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>



清洁区——餐食分包间【暂未使用】

准清洁区——热菜制售

一般清洁区——粗加工切配间

3 库存管理

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

☑满足要求 □基本满足 □不满足，说明：_____

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。

☑满足要求 □基本满足 □不满足，说明：_____

4 空气和水质

水源水：☑城市用水 ●地下水 □地表水 □

检测报告：编号：TJ-W22041482 日期：2022-05-09 结论：合格

加工用水：□水源水 □软化水（经反渗透） □软化水（经离子交换） □蒸馏水
□热水 □冷却水 ☑城市官网用水

检测报告：编号：_____ 日期：_____ 结论：_____

加工用冰：不涉及

检测报告：编号：_____ 日期：_____ 结论：_____

加工用蒸汽：不涉及

检测报告：编号：_____ 日期：_____ 结论：_____

加工用气体：□空气 □压缩气体 □二氧化碳 □氮气 □其他气体 不涉及

检测报告：编号：_____ 日期：_____ 结论：_____

5 包装材料

使用的内包材为：餐盆（未提供安全性验证证据），见不符合项_____

食品安全检测报告：

编号：_____ 日期：_____ 结论：合格

编号：_____ 日期：_____ 结论：合格

使用的气体为：不涉及_____

食品安全检测报告：编号：_____ 日期：_____ 结论：_____

使用的外包材为：_____ 结论：合格

6 废弃物管理

生产排水从由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域。

☑是 □否，说明_____

排水设施应有防止逆流和交叉污染的设计



是 否, 说明_____

车间内废弃物处置点应远离食品设施, 以防止虫害孳生。

是 否, 说明_____

场所外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染。

是 否, 说明_____

7 设备与维护

企业制订了____2022____年度的 设施、设备 等的维护保养计划

检查维护保养计划的具体实施记录

● 生产加工设备设施

●

●

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	酒精	75%	每班次上岗前	——
工器具	——	——	次氯酸钠 热风消毒	100ppm ——	每班次结束后	——
靴底	——	——	84 消毒液	250mg/L	每班次上岗前	——
设备-传送带	——	——	酒精	75%	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 type="checkbox"/> 纱帘、 <input type="checkbox"/> 纱网、 <input checked="" type="checkbox"/> 防蝇灯、 <input checked="" type="checkbox"/> 风幕	——	每天	有效
蝇	<input type="checkbox"/> 纱帘、 <input type="checkbox"/> 纱网、 <input checked="" type="checkbox"/> 防蝇灯、 <input checked="" type="checkbox"/> 风幕	——	每天	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	每天	有效
蟑螂	——			
鸟类	——			



虫害控制采取外包方式，☒否，●是，说明 自行管理

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。

人员类型	姓名	资格证书编号	有效期期限	结论
中央厨房经理	齐之兵	AHN20210408044C	2022年4月8日	□有效 <input checked="" type="checkbox"/> 过期
中央厨房	陈龙	DHN20210812018C	2022年8月12日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 □过期
中央厨房	李玉革	DHN20211221141C	2023年12月21日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 □过期
食品安全小组组长	何朋轩	未提供	20XX年XX月XX日	□有效 □过期
中央厨房仓库（司机）	杨同元	未提供	20XX年XX月XX日	□有效 □过期

见不符合项报告 01

14 场所巡检

	巡检频次	巡检方法	巡检部门
人员	每天	目视	品控科
环境	每天	目视	品控科
设备	每天	目视	品控科
设施	每周	目视	品控科

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	——	——	目视																				
	工器具	每天使用完毕后进行	水洗	——	——	目视																				
	设备	每天使用完毕后进行	水洗	——	——	目视																				
	车辆	车辆每次装车前进行清洁消毒，合格装车	水洗	——	——	目视																				
	<p>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_____</p>																									
	<p>18 培训</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>培训内容</th> <th>培训计划</th> <th>培训实施</th> <th>有效性评价</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>法律法规标准</td> <td>2022 年度</td> <td>2022.05.19</td> <td>有效</td> </tr> <tr> <td>食品安全管理制度</td> <td>2022 年度</td> <td>2022.03.09</td> <td>有效</td> </tr> <tr> <td>岗位操作技能</td> <td>2022 年度</td> <td>还未实施</td> <td></td> </tr> <tr> <td>法律法规标准更新</td> <td>2022 年度</td> <td>还未实施</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						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	2022.05.19	有效	食品安全管理制度	2022 年度	2022.03.09	有效	岗位操作技能	2022 年度	还未实施		法律法规标准更新	2022 年度	还未实施	
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	2022.05.19	有效																							
食品安全管理制度	2022 年度	2022.03.09	有效																							
岗位操作技能	2022 年度	还未实施																								
法律法规标准更新	2022 年度	还未实施																								
产品安全性验证	<p>抽查检测报告的编号： <u>TJ-W22041479</u> 检测单位的名称： <u>中证检测科技（天津）有限公司</u> 检测日期： <u>2022-05-06</u> 检测的产品名称： <u>土豆炖肉</u> 检测执行的标准： <u>——</u> 报告结论： <u>未做判定，见不符合项报告 02</u></p> <p>抽查检测报告的编号： <u>TJ-W22041480</u> 检测单位的名称： <u>中证检测科技（天津）有限公司</u> 检测日期： <u>2022-05-06</u> 检测的产品名称： <u>米饭</u> 检测执行的标准： <u>——</u> 报告结论： <u>未做判定，见不符合项报告 02</u></p> <p>检验机构通过实验室认可 <input type="checkbox"/>是 <input checked="" type="checkbox"/>否 检验结果在产品标准规定的有效期内 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 检验结果中的检验项目齐全 <input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p>					不合格																				
工作记录的真实性	<p>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。</p>																									
纠正和纠正措施的有效性	<p><input checked="" type="checkbox"/>不适用（因初审） <input type="checkbox"/>上次审核中确定的不符合项采取的纠正和纠正措施继续有效。具体的信息：审核组对上次审核发现的 XX 项不符合项的纠正和纠正措施进行了验证，本次审核没有发现类似的问题。</p>																									
证书和标志的使用	<p><input checked="" type="checkbox"/>尚未取得。（仅适用于初审）</p>																									



依据相关规定使用标志和证书（如：名片、公司宣传册、网站等等）。具体使用信息 …..

标准条款	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1		
不符合编号									01			

标准条款	3.6	3.7	3.8	3.9	3.10	3.11	3.12	3.13				
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1				
不符合编号												

标准条款	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5		
评价*)	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1		
不符合编号					02							

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	过程步骤	危害	监控程序	关键限值	评价
----	------	----	------	------	----



CCP1-1:	蔬菜类原料 验收	农药残留量超标	验收员在验收时每批次自测叶菜类农残，每季度查验蔬菜农药残留检测报告；	有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%； 农残检测报告；	1
CCP1-2:	畜、禽类原料验收	生物危害：疫病	《动物检验检疫合格证明》	验收员每批次查验《动物检验检疫合格证明》	1
		化学危害：瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物	符合 GB2707、GB16869 标准要求	验收员每年查验产品外检报告	1
CCP2:	菜品热加工过程	生物危害：致病菌超标	餐食中心温度≥70℃	厨师长每锅感官检查，测试食物的中心温度	1
CCP3	金探检测	物理危害：金属异物	铁Φ2.5mm，不锈钢 Φ3.0mm 通过能检出	连续运行，质检员每 2h 测试 1 次	【暂未使用】
CCP4:	工器具消毒	生物危害：致病微生物残存	冷消毒：84 消毒液 1:200 浸泡 20 分钟或 75%酒精喷洒消毒； 热消毒：消毒温度 120℃ 消毒时间 20 分钟	消毒人员在每批次消毒时进行检查/监控	1