



合同编号： 0376-2021-QEOFH-2022



管理体系审核报告

受审核方： 山东简聘餐饮管理有限公司

审核体系：

■质量管理体系（QMS）

□工程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	山东简聘餐饮管理有限公司				
注册地址	山东省济南市槐荫区时代佳苑沿街 8 号			邮编	250016
经营地址	济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）			邮编	250016
联系人	刘东东	电话.	0531-81852423	传真	——
法人代表	刘敏	管理者代表	陶书卷	邮箱	shandongjianpin@126.com
多班次说明	受审核组织的班次： ☒ 单班 ☐ 双班 ☐ 三班 ☐ 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	热食类食品制售流程： 菜肴制作： 原辅料验收——出入库——清洗——刀工处理——菜品热加工（蒸、炸、煮、炒、煎）——盛装一分餐/售卖——就餐 主食类： 原料验收——预处理（清洗、和面、加馅）——热加工（蒸、炸、煮、炒、煎）——盛装一分餐/售卖——就餐 工器具清洗消毒： 餐具——回收——清洗（刮冲洗）——消毒——保洁/备用				

二、本次审核信息

审核日期	2022 年 08 月 04 日 上午 8: 30 至 2022 年 08 月 06 日 下午 16:30
审核目的	☐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。 ☒监督审核 1 次：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。 ☐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。 ☐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。 ☒对被暂停客户进行跟踪审核，验证被暂停原因是否已消除，以确定是否恢复认证注册资格。



审核准则	☒ GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 ☐ GB/T 50430-2017 ☒ GB/T24001-2016/ISO 14001:2015 ☒ GB/T 45001-2020/ISO45001: 2018 FSMS: ☒ ISO22000: 2018 HACCP: ☒ 《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求 V1.0》 ☒ 受审核方管理体系成文信息 ☒ 顾客要求 ☒ 适用于受审核方的法律法规及其他要求 ☒ 认证合同		
审核方式	☐ 单一体系审核 ☒ 结合审核 ☐ 一体化审核 ☐ 联合审核		
审核方法	☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 非现场审核（仅限一阶段）		
审核类型	☐ 初审二阶段 ☒ 监督第一次监督审核+恢复 ☐ 再认证 ☐ 扩大认证 ☐ 其他		
审核地址（含远程）			
远程审核方式	☐ 音频 ☐ 视频 ☐ 数据共享 ☐ 远程接入		
信息安全的控制	☐ 已与受审核方签订信息安全协议 ☐ 未与受审核方签订信息安全协议		
远程审核资源	☐ 网络 ☐ 智能手机 ☐ 手持设备 ☐ 笔记本电脑 ☐ 台式电脑 ☐ 无人机 ☐ 摄像机 ☐ 可穿戴技术 ☐ 人工智能 ☐ 其他		
审核范围	Q: 餐饮管理服务（热食类食品制售） E: 餐饮管理服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动 O: 餐饮管理服务（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: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）的餐饮管理服务（热食类食品制售） H: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）的餐饮管理服务（热食类食品制售）	专业代码 Q: 30.05.00 E: 30.05.00 O: 30.05.00 F: E H: E	
	不适用 ISO9001 的条款	无	
不适用的理由（可多选）	☐ 受审核组织没有设计开发的责任 ☐ 受审核组织没有设计开发的能力 ☐ 受审核组织没有设计开发修改的权力 ☐ 受审核组织按照顾客图纸和合同要求提供生产和服务 ☐ 受审核组织按照公司总部的技术要求提供生产和服务 ☐ 受审核组织按照传统工艺提供生产和服务 ☐ 产品/服务流程体系建立前确定，近期也不预期变更 ☐ 其他：—		
体系文件实施时间	2021 年 12 月 1 日【HACCP 体系转版】	管理体系运行已超过 3 个月	☒ 是 ☐ 否
上次审核时间	2021 年 5 月 12 日-13 日	认证证书有效期（初审除外）	有效至 2024 年 05 月 30 日



本次审核覆盖以下各场所/场地及其对应的范围:

场 所 编 号 (分 证 书 序 号)	组织名称及注册场所地 址	经营场所的地址 (多现场和临时现场)	员 工 人 数	审核范围 (产品和过程) (注: FSMS/HACCP 要明确 到车间)	标准	被 审 核 了
01	山东简聘餐饮管理有 限公司 山东省济南市槐荫区 时代佳苑沿街 8 号	济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学 校食堂 1 楼三餐厅 (山 东简聘餐饮管理有限公 司承包)	43 人	Q: 餐饮管理服务 (热食类食 品制售) E: 餐饮管理服务 (热食类食 品制售) 所涉及场所的相关环 境管理活动 O: 餐饮管理服务 (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: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅 (山东简聘餐饮管 理有限公司承包) 的餐饮服务 (热食类食品制售) H: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅 (山东简聘餐饮管 理有限公司承包) 的餐饮服务 (热食类食品制售)	见 审 核 准 则	☐
02						☐
03						☐
04						☐
05						☐

三、任何影响审核方案的重要事项: 一无

影响审核方案的 事项	☐ 审核终止 ☐ 审核中止 ☐ 增加审核人员 ☐ 减少审核人员 ☐ 增加场所 ☐ 减少场所 ☐ 扩大认证范围 ☐ 延长审核日期 ☐ 缩短审核日期 ☐ 其他
理由说明	

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

本次审核活动按《审核计划》执行。完成情况说明:

☒ 已按照审核计划完成全部审核工作	——
☐ 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:	☐ 人员调整 ☐ 多场所调整 ☐ 临时场所调整 ☐ 缩小认证范围 ☐ 其他
☐ 未完成审核计划	未完成的内容和原因是:

五、审核组成员信息



审核组成员信息				
姓名	组内身份	性别	审核员注册证书号	专业代码
肖新龙	组长	女	2020-N1QMS-1232380 2021-N1EMS-1232380 2021-N1OHSMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
任泽华	组员	男	2022-N1QMS-4059498 2021-N1EMS-3059498 2020-N1FSMS-3059498	Q:30.05.00 E:30.05.00 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	变更为：济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包），具体见变更单
多场所地址变更	——
临时场所地址变更	——
认证范围变更	变更为：Q：餐饮服务（热食类食品制售） E：餐饮服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动 O：餐饮服务（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：位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）的餐饮服务（热食类食品制售） H：位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）的餐饮服务（热食类食品制售）——见变更单
体系员工人数较大变更	由 14 人变更为 43 人，——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	未发生
一阶段提出问题的整改情况（仅适用于初审二阶段）	——
上次不符合的整改情况（再认证填写）	——
工作记录的真实性	所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。 组织实际工作记录的真实性已得到确认。
证书和标志的使用（适用于监督审核和再认证）	依据规定使用标志和证书。有进行相关的抽查（如：名片，公司宣传册，网站，等等）

八、已识别出的任何未解决的问题：

☑可能影响本次审核结论可靠性的因素：——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	3	0	3	☑验证合格☐仍有问题：
50430	——		——	☐验证合格☐仍有问题：
EMS	1	0	1	☑验证合格☐仍有问题：



OHSMS	1	0	1	☒ 验证合格 ☐ 仍有问题:
FSMS	3	0	3	☒ 验证合格 ☐ 仍有问题:
HACCP	3	0	3	☒ 验证合格 ☐ 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	■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。 ☐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。 ■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。 ■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。 ■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。 ■HACCP 基本满足危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 V1.0 标准的要求, 建立了自我完善机制, 管理体系运行基本有效。												
对审核范围适宜性结论	☐审核范围适宜, 与申请范围一致 Q:—— E:—— O:—— F:审核范围变更 H:审核范围变更 <table> <tr> <td>QMS</td><td>餐饮管理服务 (热食类食品制售)</td></tr> <tr> <td>EcMS</td><td>——</td></tr> <tr> <td>EMS</td><td>餐饮管理服务 (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>O: 餐饮管理服务 (热食类食品制售) 所涉及场所的相关职业健康安全活动</td></tr> <tr> <td>FSMS</td><td>F: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包) 的餐饮管理服务 (热食类食品制售)</td></tr> <tr> <td>HACCP</td><td>H: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包) 的餐饮管理服务 (热食类食品制售)</td></tr> </table>	QMS	餐饮管理服务 (热食类食品制售)	EcMS	——	EMS	餐饮管理服务 (热食类食品制售) 所涉及场所的相关环境管理活动	OHSMS	O: 餐饮管理服务 (热食类食品制售) 所涉及场所的相关职业健康安全活动	FSMS	F: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包) 的餐饮管理服务 (热食类食品制售)	HACCP	H: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包) 的餐饮管理服务 (热食类食品制售)
QMS	餐饮管理服务 (热食类食品制售)												
EcMS	——												
EMS	餐饮管理服务 (热食类食品制售) 所涉及场所的相关环境管理活动												
OHSMS	O: 餐饮管理服务 (热食类食品制售) 所涉及场所的相关职业健康安全活动												
FSMS	F: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包) 的餐饮管理服务 (热食类食品制售)												
HACCP	H: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包) 的餐饮管理服务 (热食类食品制售)												
审核组推荐意见	☐推荐认证注册(☐初审 ☐再认证) ☐在完成纠正措施后推荐认证注册(☐初审 ☐再认证)												



	☐ 推荐保持认证注册(☐ 监督审核 ☐ 再认证) ☒ 在完成纠正措施后推荐恢复并保持认证注册(☒ 监督审核 ☐ 再认证) ☐ 推荐扩大范围 ☐ 在完成纠正措施后推荐扩大范围 ☐ 延期推荐注册(☐ 初审 ☐ 监督审核 ☐ 再认证) ☐ 不推荐认证注册(☐ 初审 ☐ 监督审核 ☐ 再认证) ☐ 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:—	
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  2022-09-04

十四、审核报告的发放范围:

受审核方(含附件):

1份

北京国标联合认证有限公司: 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	☐ QMS 体系建立以来 ☒ 定期（近一年） ☐ 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。 <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>☒法律法规 ☐技术 ☒竞争 ☒市场 ☒文化 ☒社会 ☒经济环境</td></tr> <tr> <td>内部环境</td><td>☒价值观 ☒文化 ☒知识 ☐绩效 ☐工艺 ☐设备 ☒人员能力 ☐其他</td></tr> </table> 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。 <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>☒主管部门</td><td>遵守质量相关的法律法规</td></tr> <tr> <td>☒供方</td><td>组织的持续经营、明示采购要求</td></tr> <tr> <td>☒顾客</td><td>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</td></tr> <tr> <td>☒消费者</td><td>良好的使用感受</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</td></tr> <tr> <td>☐其他——周边为工业园</td><td>不因食品安全问题影响周围人员的就业</td></tr> </table> 组织应明确相关管理体系的范围：（详见第一款审核范围） 对 QMS 的适用性（详见第一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） ☒市场拓展 ☐设备能力 ☒人员能力 ☒检测水平 ☒合同评审 ☐知识保密 ☐新产品设计开发 ☒原材料采购 ☒外部供方控制 ☒生产/服务控制 ☐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） ☐新产品设计开发☐原材料订制☐生产/服务过程☐检验检测☐产品运输☐设备维修 ☐人员培训☒其他——产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作，通过供方进行管理 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。		列举影响企业战略的重要因素（不必全选）	外部环境	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☒ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境	内部环境	☒ 价值观 ☒ 文化 ☒ 知识 ☐ 绩效 ☐ 工艺 ☐ 设备 ☒ 人员能力 ☐ 其他	重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）	☒ 主管部门	遵守质量相关的法律法规	☒ 供方	组织的持续经营、明示采购要求	☒ 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	☒ 消费者	良好的使用感受	☒ 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	☐ 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
	列举影响企业战略的重要因素（不必全选）																						
外部环境	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☒ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境																						
内部环境	☒ 价值观 ☒ 文化 ☒ 知识 ☐ 绩效 ☐ 工艺 ☐ 设备 ☒ 人员能力 ☐ 其他																						
重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）																						
☒ 主管部门	遵守质量相关的法律法规																						
☒ 供方	组织的持续经营、明示采购要求																						
☒ 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																						
☒ 消费者	良好的使用感受																						
☒ 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																						
☐ 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																						
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—— ☒以身作则☐建立机制☐法规宣传☒风险机遇的应对☒重视顾客反馈☐其他																						



最高管理者制定了文件化的管理体系方针：

提供优质餐饮服务，确保食品卫生安全；

创建绿色文明环境，持续改进管理体系；

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。

最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通理解；

QMS 的主管部门是——行政部

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
管理经营不合规，导致学生投诉、监管部门的处罚	1. 规范化管理餐食生产加工过程； 2. 不定期收集食品安全、环保、职业健康等法律法规标准要求，识别适用标准要求，并通过培训进行落实	基本有效
餐食加工过程控制不当产生火灾事故	1. 委托外部有资质的第三方进行清理； 2. 自行定期检查灭火器、灭火毯； 3. 火灾应急演练	基本有效
食材控制不当或未烧熟煮透，导致学生就餐食物中毒	1. 建立食物中毒预案，组织演练； 2. 合格供方采购食材； 3. 严格管控生产加工环节、确保餐食安全； 4. 餐具清洁消毒后使用	基本有效

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。

总质量目标实现情况的评价，及其测量方法是：

目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况 (2021 年第二季度至 2022 年第二季度)
食品安全事故为 0	季度	统计次数	餐饮部	100%
饭菜质量抽检合格率 ≥98%	季度	抽检合格数量/总数量×100%	餐饮部	100%
顾客满意度≥85%	年度	顾客满意度分析报告	运营部	97 (2022 年第二季度)

☒ 目标已实现，

☐ 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：

☐ 组织结构变更 ☐ 部门职责变更 ☐ 主要原材料 ☒ 关键人员 ☐ 生产工艺/服务流程

☐ 主要设备设施 ☐ 主要检测设备 ☒ 其他——客户群体发生变化、经营场所发生变化

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;
支持	组织的资源状况: ☒ 组织现有内部资源的能力可满足质量管理体系运行; ☐ 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; ☐ 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; 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质量管理体系运行; ☐ 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; ☐ 组织现有人力资源的能力完全不能满足质量管理体系运行, 需要从外部供方获得; 组织应确定、提供并维护所需的基础设施情况: <u>学校食堂 1 楼三餐厅建筑面积 1200 平方米; 档口 25 个; 冷藏柜冷冻柜共 32 台; 库房 1 个; 检测中心 0 个; 冷藏车 0 辆; 实验室 0 个;</u> 主要生产设备有: <u>炒锅、电饼铛、蒸箱 (列举 2~4 种)</u> ☐ 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: ☐ 叉车 ☐ 行车 ☐ 锅炉 ☐ 电梯 ☐ 压力容器 ☐ 压力管道 ☒ 不适用 特种设备管理: ☐ 进行了定期检验 ☐ 未进行定期检验的有: ☒ 不适用 ☒ 组织现有基础设施可满足质量管理体系运行; ☐ 组织现有基础设施完全不能满足质量管理体系运行, 需要从外部供方获得; 组织应确定、提供并维护所需的人为因素与物理因素环境, 以运行过程并获得合格产品和服务。 ☒ 组织现有运行环境可满足质量管理体系运行; ☐ 组织现有运行环境可基本满足质量管理体系运行, 说明: ☐ 组织现有运行环境完全不能满足质量管理体系运行, 说明: 组织的监视和测量资源: ☒ 计量器具 ☐ 服务流程检查表 ☐ 其他 计量器具的测量溯源方法: ☐ 自校 ☒ 外校 国家强检的计量器具具有: 电子秤、温度计 (列举 1~4 种) 计量器具管理: ☒ 进行了定期校准/检定 ☒ 未进行定期校准/检定的有: <u>查监视和测量资源管理时发现: 1) 未提供电子秤 (TCS-180、ACS-30) 有效期内的校检证据; 2) 未提供检测中心温度的温度计的校检证据; 3) 未提供冷藏柜 (包括留样冰箱)、冷柜等温度显示器校检的证据。见不符合项报告 01</u> 组织已确定所需的知识, 以运行过程并获得合格产品和服务 内部知识: ☒ 加工工艺 ☒ 生产经验 ☐ 管理软件 ☒ 市场预测 ☐ 企业标准 ☐ 其他 外部知识: ☒ 顾客提供资料 ☐ 产品标准 ☒ 学术交流信息 ☒ 专业会议信息 ☒ 其他——法律法规要求、投标等 组织已确定在其控制的工作人员所需具备的能力, 并采取措施以获得所需的能力, 并评价措施的有效性; 通过 ☒ 招聘 ☒ 换岗 ☒ 培训 ☒ 考核 ☒ 辅导 ☒ 其他 人员能力有效性: ☒ 符合要求 ☐ 存在不足, 说明 _____ 对国家规定持证上岗的人员资质进行了有效的管理。 特种作业人员: ☒ 电工 ☐ 焊工 ☐ 危化品作业 ☐ 制冷工 ☐ 其他 特种设备作业人员: ☐ 叉车工 ☐ 行车工 ☐ 锅炉工 ☐ 压力容器 ☒ 其他——不适用



	组织提高员工的质量意识，确保受其控制工作的人员知晓：质量方针；相关的质量目标；他们对质量管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；不符合质量管理体系要求的后果。 通过☒会议传达☒标语☒培训☐看板☐局域网☐其他 组织已确定与质量管理体系相关的内部和外部沟通。 内部沟通方式：☒文件发放☒会议☒标语☐展板☐其他 外部沟通方式：☒宣传材料☐网站☒标语☐展板☒其他——投标 组织已建立了文件化的质量管理体系。对自编文件的编制、审批、发放、变更和作废进行了控制。 ☒体系文件受控☐体系文件基本受控，存在问题： 对质量相关的外来文件（法律法规、产品标准）进行了识别和贯彻。 ☒法律法规获取充分，☐法律法规获取有遗漏，缺少： 对 QMS 和产品相关的运行记录进行了保留、储存、保护、检索查询、处置等管理。 与产品/服务提供相关的记录保存期限与规定一致。												
运行	组织为对产品和服务提供满足的要求，已对产品和服务提供的过程（见 4.4）进行策划、实施和控制。策划文件包括： ☒工艺流程图 ☒作业文件 ☐检测计划 ☐接收准则 ☒外包控制要求 ☐其他 组织建立并实施了与顾客沟通；如产品和服务的信息、顾客投诉、顾客财产、应急措施等。 组织对产品和服务要求进行了评审，确保有能力向顾客提供满足要求的产品和服务。 产品和服务要求为：☐外来标准☐企业标准☒顾客要求☐其他 并于产品和服务要求变更时实施了有效的控制。 组织建立、实施和保持了适当的设计和开发过程，以确保后续的产品和服务的提供。（适用时） 审核期间内设计和开发新产品/项目名称：<u>——审核后期内未发生</u>（举 1 例） 该项目的设计和开发的输入、输出、变更进行了控制。 设计和开发控制：☐符合要求 ☐存在不足，说明_____ 组织对外部提供的过程、产品和服务的供方按照对产品/服务质量的类型和程度实施控制。 外部提供包括：☒原材料采购 ☐委托加工 ☐顾客要求 ☐运输 ☒其他——产品<u>第三方检测、厨余垃圾清运</u> 提供给外部供方的信息☒符合要求☐存在不足，说明_____ 组织的生产和服务提供流程图（见第三条款）， 认证范围内每种产品/服务流程的关键过程及控制参数： <table border="1" data-bbox="248 1536 1393 1800"> <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">餐饮管理服务 （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、重量</td></tr> <tr> <td>餐具消毒过程</td><td>消毒温度和时间</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> 需要确认的过程：<u>消毒过程</u>， ☒进行了有效的确认☐存在不足，说明。 对生产和服务提供过程的控制☐符合要求☒存在不足，说明：<u>查前提方案/良好卫生规范管理</u>	产品/服务名称	关键过程	控制内容（如尺寸、压力等）	餐饮管理服务 （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、重量	餐具消毒过程	消毒温度和时间	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）											
餐饮管理服务 （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、重量											
	餐具消毒过程	消毒温度和时间											
	外包过程（第三方检测、垃圾清运）	签合同，定期检查											



	时发现：1) 在档口上方所安装的为电击式的灭蝇灯，灭蝇灯较脏，档口及餐厅内有较多苍蝇；也未提供了虫害检查相关证据；2) 查看排水沟，积垢明显，有较明显酸败味；3) 仓库顶部安装有水管，水管下方存放有预包装食品，货架有明显冷凝水滴落形成的积水；4) 8月5日上午，在现场发现有隔夜米饭，无标识，也未提供重烧证据，见不符合项 02。 查危害控制计划执行情况时发现：1) 查 8 月 5 日蔬菜进货检验时，发现索取了供方的农残检测合格证（阴性），与 CCP1-1 要求的 CL（自测“有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%”），不一致。也未按 CCP1-1 要求提供季度的“合格蔬菜农残官方检测报告”；2) 查 8 月 5 日餐饮具消毒记录（热消毒），仅记录消毒时间 20min，未记录消毒温度，与 CCP3 工器具消毒中规定的 CL 值“消毒温度 120℃，消毒时间 20 分钟”不一致。见不符合项 03
	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：☒标签☒标牌☒区域☒容器编号☐人员编号☐其他 可追溯性实现：☒符合要求☐存在不足，说明_____。
	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： ☐原材料☐设备☐检测设备☐图纸☐配方☒个人信息☐其他——菜谱、就餐师生人员的手机、钱包、衣物等 顾客或外部供方财产控制：☒符合要求☐存在不足，说明_____。
	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：☒符合要求☐存在不足，说明_____。
	组织应满足与产品和服务相关的交付后活动的要求。 目前交付后活动☐三包☐维修☒赔偿☐道歉☐最终处置☒其他——退换货 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更改进行必要的评审和控制，以确保持续地符合要求。 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_____。
	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。 实施了☒进货检验☐首件检验☒过程检验（主要以感官检验为主）☒最终检验☐型式检验☐其他 《型式检验报告》，如：___不适用_____。 产品检验/服务放行：☒符合要求☐存在不足，说明：_____。
	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_____。
绩 效 评 价	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。 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： ☒顾客调查☒顾客对交付产品或服务的反馈☐顾客座谈☐市场占有率分析☒顾客赞扬 ☐担保索赔和☐经销商报告。 针对顾客不满意的问题进行了分析和改进。
	组织已通过年度策划于 2022 年 3 月 10-11 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。



	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 <u>2022 年 3 月 28 日</u> 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。
改进	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。 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： ☐ 不合格产品/服务 ☒ 自我验证的结果 ☒ 顾客投诉 ☒ 顾客满意调查 ☒ 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 组织持续改进了质量管理体系的适宜性、充分性和有效性。 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*)	3	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	
不符合数量	01									02/03			
标准条款	9.1	9.2	9.3	10.1	10.2	10.3							
评价*)	1	1	1	1	1	1							
不符合数量													

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



附件 ISO 14001:2015 (若不是 ISO 14001:2015 审核请删除)

审核周期	☒ EMS 体系建立以来 ☐ 定期 (近一年) ☐ 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。 <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> ☒法律法规 ☐技术 ☒竞争 ☒市场 ☒文化 ☒社会 ☒经济环境 ☒政治 ☒监管 ☒财务 ☒自然环境 ☐其他 </td></tr> <tr> <td>内部环境</td><td> ☒价值观 ☒文化 ☒知识 ☒绩效 ☐工艺 ☐设备 ☒人员能力 ☒活动、产品和服务 ☐战略方向 ☐其他 </td></tr> </table> 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。 <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>☒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>☒供方</td><td>组织的持续经营、明示采购的环境要求</td></tr> <tr> <td>☒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>☒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>☒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> 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） 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。 已将环境管理体系要求融入到其各项业务过程中，包括： ☒设计和开发 ☒采购 ☒人力资源 ☒营销和市场 ☒生产/服务提供 ☒检验 ☒仓库管理 影响运行的重要过程如下：（不必全选） ☒节约能源 ☒节约资源 ☒达标排放（厨余垃圾、油烟、含油废水） ☒消防控制 ☐危化品管理 ☐特种设备管理 ☒人员能力管理 ☐环评三同时 ☐其他 影响体系运行的外包过程如下：（根据实际情况选择） ☐危险废物处置 ☐消防检测 ☐生产/服务过程 ☐环保监测 ☐产品运输 ☐设备维修 ☐人员培训 ☒其他——<u>第三方检测、厨余垃圾清运</u> 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。		列举影响企业战略的重要因素 (不必全选)	外部环境	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☒ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☒ 政治 ☒ 监管 ☒ 财务 ☒ 自然环境 ☐ 其他	内部环境	☒ 价值观 ☒ 文化 ☒ 知识 ☒ 绩效 ☐ 工艺 ☐ 设备 ☒ 人员能力 ☒ 活动、产品和服务 ☐ 战略方向 ☐ 其他	重要的相关方	重要的相关方需求和希望 (不必全选)	☒ 主管部门	遵守环境相关的法律法规、达标排放	☒ 供方	组织的持续经营、明示采购的环境要求	☒ 顾客	持续经营，不因环境违规停产；按时交付产品或服务；	☒ 社区	遵守环境相关的法律法规、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	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☒ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☒ 政治 ☒ 监管 ☒ 财务 ☒ 自然环境 ☐ 其他																						
内部环境	☒ 价值观 ☒ 文化 ☒ 知识 ☒ 绩效 ☐ 工艺 ☐ 设备 ☒ 人员能力 ☒ 活动、产品和服务 ☐ 战略方向 ☐ 其他																						
重要的相关方	重要的相关方需求和希望 (不必全选)																						
☒ 主管部门	遵守环境相关的法律法规、达标排放																						
☒ 供方	组织的持续经营、明示采购的环境要求																						
☒ 顾客	持续经营，不因环境违规停产；按时交付产品或服务；																						
☒ 社区	遵守环境相关的法律法规、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	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—— ☒以身作则 ☐建立机制 ☐法规宣传 ☒风险机遇的应对 ☒重视顾客反馈 ☐其他 最高管理者制定了文件化的管理体系方针：																						



	<u>遵循环境法规，立足污染预防，追求节能低碳，创建环保品牌；</u> <u>倡导以人为本，关爱员工健康，和谐持续发展，彰显社会责任。</u> 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。 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； EMS 的主管部门是——行政部																	
策划	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； <table border="1" data-bbox="308 667 1445 1081"> <thead> <tr> <th data-bbox="308 667 691 712">主要的风险或机遇描述</th><th data-bbox="691 667 1222 712">应对措施</th><th data-bbox="1222 667 1445 712">措施的有效性</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="308 712 691 857">管理经营不合规，导致学生投诉、监管部门的处罚</td><td data-bbox="691 712 1222 857">1. 规范化管理餐食生产加工过程； 2. 不定期收集食品安全、环保、职业健康等法律法规标准要求，识别适用标准要求，并通过培训进行落实</td><td data-bbox="1222 712 1445 857">基本有效</td></tr> <tr> <td data-bbox="308 857 691 1003">餐食加工过程控制不当产生火灾事故</td><td data-bbox="691 857 1222 1003">1. 委托外部有资质的第三方进行清理； 2. 自行定期检查灭火器、灭火毯； 3. 火灾应急演练</td><td data-bbox="1222 857 1445 1003">基本有效</td></tr> <tr> <td data-bbox="308 1003 691 1048"></td><td data-bbox="691 1003 1222 1048"></td><td data-bbox="1222 1003 1445 1048"></td></tr> <tr> <td data-bbox="308 1048 691 1081"></td><td data-bbox="691 1048 1222 1081"></td><td data-bbox="1222 1048 1445 1081"></td></tr> </tbody> </table> 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。 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。 重要环境因素包括(必要时，按每个场所来描述): (不必全选) ☒能源消耗 ☒资源消耗 ☒废水排放（含油废水的排放） ☒废气排放（油烟） ☐粉尘排放 ☐危废排放 ☐噪声排放（很小） ☐危化品泄露 ☐压力容器爆炸 ☒火灾 ☒其他——厨余垃圾及固体废弃物的排放 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。 组织提供了下列许可和授权(必要时，按每个场所来描述): ☐安全生产许可证编号：【不适用】 ☐排污许可证编号：——学校管理 ☐环境影响登记表日期：——学校管理 ☐环境影响报告表日期：——不适用 ☐环境影响报告书日期：——不适用 ☐消防验收/备案证明日期：学校管理 ☐其他 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； ☒污水处理（生活污水、含油废水） ☐除尘设备 ☒设备降噪（设备日常管理） ☐危废合法处置			主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性	管理经营不合规，导致学生投诉、监管部门的处罚	1. 规范化管理餐食生产加工过程； 2. 不定期收集食品安全、环保、职业健康等法律法规标准要求，识别适用标准要求，并通过培训进行落实	基本有效	餐食加工过程控制不当产生火灾事故	1. 委托外部有资质的第三方进行清理； 2. 自行定期检查灭火器、灭火毯； 3. 火灾应急演练	基本有效						
主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性																
管理经营不合规，导致学生投诉、监管部门的处罚	1. 规范化管理餐食生产加工过程； 2. 不定期收集食品安全、环保、职业健康等法律法规标准要求，识别适用标准要求，并通过培训进行落实	基本有效																
餐食加工过程控制不当产生火灾事故	1. 委托外部有资质的第三方进行清理； 2. 自行定期检查灭火器、灭火毯； 3. 火灾应急演练	基本有效																



☐使用节能设备☒危化品控制

☐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（2021 年第二季度至 2022 年第二季度）
餐厨固废分类收集合规处理率 100%	分类数/总数×100%	各部门	100%
废水合规排放	餐饮废水达标排放	餐饮部	100%
油烟达标排放	油烟排放按行业（餐饮业油烟污染物排放标准）标准达标排放【策划不合理，已与企业沟通】	餐饮部	100%

☒目标已实现，

☐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：

学校食堂 1 楼三餐厅建筑面积 1200 平方米；档口 25 个；冷藏柜冷冻柜共 32 台；库房 1 个；检测中心 0 个；冷藏车 0 辆；实验室 0 个；

主要生产设备有：炒锅、电饼铛、蒸箱（列举 2~4 种）

主要环保设备有：垃圾桶、油烟机、隔油池、灭火器（列举 2~4 种）

主要安全装置有：灭火器、灭火毯（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 ☒不适用

☒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（不涉及） 环境监测的计量器具：<u>不涉及（列举 1~4 种）</u> 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：<u>——不涉及</u> 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——不适用 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 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 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： 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。									
运行	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 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 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>审核周期内未发生（举 1 例）</u> 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。 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、厨余垃圾清运、</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>。 组织的生产和服务提供流程图（见第三条款），企业环境因素控制情况 <table border="1" data-bbox="304 1861 1449 2033"> <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、随手关灯</td><td>正常运行</td></tr> <tr> <td>资源消耗</td><td>——</td><td></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、随手关灯	正常运行	资源消耗	——	
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、随手关灯	正常运行								
资源消耗	——									



废水排放（含油废水排放）	经过学校隔油池统一处理、设施设备管理	正常运行
废气排放（油烟排放）	设施设备管理、日常检查、定期清理维保	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，受疫情影响，目前主要由学校管理	正常运行
粉尘排放	——	
火灾	管理方案/应急预案、定期演练	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（未见） ☐ 危害告知标牌 ☒ 其他——少量 75%酒精、84 消毒液可追溯性实现：☒ 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。——少量 75%酒精、84 消毒液
 危化品：☐ 符合要求 ☒ 存在不足，说明。查现场管理情况发现：1、无化学品标识，也未提供 84 消毒液、75%酒精（手部消毒用）的 MSDS； 2、现场灭火器很脏，部分灭火器没有做点检。见不符合项报告 04

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——
 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 2021 年 12 月 25 日进行了的食品安全事故应急预案演练；于 2021 年 12 月 27 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）：<u>2021年12月25日</u> ☐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。 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。 实施的检测：☐企业自检☒第三方监测【已安排，还未取得报告，下次审核关注】☐主管部门抽查☐其他 《环境监测报告》编号：——。 《建筑消防检测报告》编号：——。 达标评价：☒符合要求☐存在不足，说明。 组织已通过年度策划于 <u>2022年3月10-11日</u> 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 <u>1</u> 项不符合在本次审核前已完成整改。在公司内完成的这些审核是可信的。 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 <u>2022年3月28日</u> 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。
改进	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。 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： ☐检测结果不合格☒自我检查的结果☐相关方投诉☒主管部门要求整改 ☒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。

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



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-II-13(05 版)

评价*)	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1
不符合数量					04					

*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	☒ OHSMS 体系建立以来 ☐ 定期（近一年） ☐ 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。 <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>☒法律法规 ☐技术 ☒竞争 ☒市场 ☐文化 ☒社会 ☒经济环境 ☐其他</td></tr> <tr> <td>内部环境</td><td>☒认知 ☒价值观 ☒文化 ☒知识 ☒绩效 ☐工艺 ☐设备 ☒人员能力 ☒员工关系 ☐其他</td></tr> </table> 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。 <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>☒主管部门</td><td>遵守职业健康安全相关的法律法规</td></tr> <tr> <td>☒供方/承包方</td><td>组织的持续经营、明示采购的职业健康安全要求</td></tr> <tr> <td>☒顾客</td><td>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</td></tr> <tr> <td>☒非政府部门</td><td>分享职业健康安全的经验和教训</td></tr> <tr> <td>☒员工</td><td>组织的持续经营、自我发展、良好的职业健康安全环境</td></tr> <tr> <td>☒投资方</td><td>组织的持续经营、盈利；不出现重大事故</td></tr> <tr> <td>☐其他——周边为工业园</td><td>不发生职业健康安全事故，良好安全的合作机会</td></tr> </table> 组织应明确相关职业健康安全管理体系的范围；（详见第一款审核范围） 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） ☒安全作业控制 ☐职业危害管理 ☒消防控制 ☒危化品管理 ☐特种设备管理 ☐安评三同时 ☐职评三同时 ☐其他 影响体系运行的外包过程如下：（根据实际情况选择） ☐危险废物处置 ☐消防检测 ☐生产/服务过程 ☐安全监测 ☐产品运输 ☐设备维修 ☐人员培训 ☒其他——<u>第三方检测、厨余垃圾清运</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。		列举影响企业战略的重要因素（不必全选）	外部环境	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☐ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☐ 其他	内部环境	☒ 认知 ☒ 价值观 ☒ 文化 ☒ 知识 ☒ 绩效 ☐ 工艺 ☐ 设备 ☒ 人员能力 ☒ 员工关系 ☐ 其他	重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）	☒ 主管部门	遵守职业健康安全相关的法律法规	☒ 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	☒ 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	☒ 非政府部门	分享职业健康安全的经验和教训	☒ 员工	组织的持续经营、自我发展、良好的职业健康安全环境	☒ 投资方	组织的持续经营、盈利；不出现重大事故	☐ 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
	列举影响企业战略的重要因素（不必全选）																						
外部环境	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☐ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☐ 其他																						
内部环境	☒ 认知 ☒ 价值观 ☒ 文化 ☒ 知识 ☒ 绩效 ☐ 工艺 ☐ 设备 ☒ 人员能力 ☒ 员工关系 ☐ 其他																						
重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）																						
☒ 主管部门	遵守职业健康安全相关的法律法规																						
☒ 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																						
☒ 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																						
☒ 非政府部门	分享职业健康安全的经验和教训																						
☒ 员工	组织的持续经营、自我发展、良好的职业健康安全环境																						
☒ 投资方	组织的持续经营、盈利；不出现重大事故																						
☐ 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																						
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—— ☒以身作则 ☒建立机制 ☒法规宣传 ☒风险机遇的应对 ☒重视相关方反馈 ☐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>遵循环境法规，立足污染预防，追求节能低碳，创建环保品牌；</u>																						



倡导以人为本，关爱员工健康，和谐持续发展，彰显社会责任。

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。

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。

最高管理者确定了组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通 and 理解；
职业健康的主管部门是一行政部
安全的主管部门是——行政部

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。

员工代表是——翟道玲

策划

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；

主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性
工伤的发生	运营部经理每天检查、每周培训讲解；每天进行安全检查；	☒ 有效 ☐ 无效
火灾	定期检查灭火器、灭火毯，组织人员进行火灾应急演练；	☒ 有效 ☐ 无效

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。

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。

不可接受危险源包括(必要时，按每个场所来描述)：（不必全选）

☒机械伤害☒触电☒化学伤害☐噪声☐粉尘☐危险作业☒高低温☐危化品泄露☐压力容器爆炸
☒火灾☒其他——食物中毒

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。

组织提供了下列许可和授权(必要时，按每个场所来描述)：

☐安全生产许可证编号：【不适用】
☐安全预评估报告日期：【不适用】
☐安全现状评估报告表日期：【不适用】
☐职业病体检报告书日期：【不适用】
☐消防验收/备案证明日期：学校负责管理
☐其他

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



	况； ☒安全装置 ☐除尘设备 ☐漏电保护 ☒穿戴劳保用品 ☐作业票管理 ☐挂牌上锁管理 ☐危化品控制 ☐压力容器检测 ☒消防控制 ☐其他 组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总职业健康安全目标而建立的各层级环境目标具体、有针对性、可测量并且可实现。 总职业健康安全目标实现情况的评价，及其控制措施是： <table border="1" data-bbox="308 454 1449 689"> <thead> <tr> <th>职业健康安全目标</th><th>控制措施</th><th>责任部门</th><th>目标实际完成（2021年第二季度至2022年第二季度）</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>重大安全责任事故为零</td><td>统计次数</td><td>餐饮部</td><td>0</td></tr> <tr> <td>火灾、触电发生事故为零</td><td>统计次数</td><td>各部门</td><td>0</td></tr> </tbody> </table> ☒目标已实现 ☐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。	职业健康安全目标	控制措施	责任部门	目标实际完成（2021年第二季度至2022年第二季度）	重大安全责任事故为零	统计次数	餐饮部	0	火灾、触电发生事故为零	统计次数	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（2021年第二季度至2022年第二季度）										
重大安全责任事故为零	统计次数	餐饮部	0										
火灾、触电发生事故为零	统计次数	各部门	0										
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职业健康安全管理体系运行； ☐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； ☐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； 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职业健康安全管理体系运行； ☐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； ☐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； 组织应确定、提供并维护所需的基础设施情况： 学校食堂 1 楼三餐厅建筑面积 1200 平方米；档口 25 个；冷藏柜冷冻柜共 32 台；库房 1 个；检测中心 0 个；冷藏车 0 辆；实验室 0 个； 主要生产设备有：<u>炒锅、电饼铛、蒸箱（列举 2~4 种）</u> 主要环保设备有：<u>垃圾桶、油烟机、隔油池、灭火器（列举 2~4 种）</u> 主要安全装置有：<u>灭火器、灭火毯（列举 2~4 种）</u> ☒急停按钮 ☐光栅 ☐联锁装置 ☒漏电开关 ☐报警系统 ☐消防系统 ☐不适用 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——不适用 ☒组织现有基础设施可满足职业健康安全管理体系运行； ☐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； ☐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； 计量器具的测量溯源方法：☐自校 ☒外校（可燃性气体报警系统，安装方提供） 职业健康安全监测的计量器具有： ☐压力表 ☐可燃气体探测器 ☐摇表 ☐验电器 ☐氧含量测定仪 ☐声级计 ☒不适用 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：—— ☒不适用 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——不适用
	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。 通过：☒会议传达☒标语☒培训☒看板☐局域网☐其他 实施了员工三级安全教育：☒入职☒换岗☐离职，但不充分：_____ 实施了员工职业危害告知：☒入职☐换岗☐停职 1 年以上
	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。 内部沟通方式：☒文件发放☒会议☒标语☐展板☐其他 外部沟通方式：☒宣传材料☐网站☒标语☐展板☒其他——投标
	组织已建立了文件化的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。☒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： 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。
	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： ☒工艺流程图 ☒作业文件 ☒MSDS ☒安全操作规程 ☒外包控制要求☐其他 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： ☒消除危险源； ☒用低危害材料、工艺、运行或设备替代； ☒使用工程控制措施和（或）重新组织工作； ☒使用管理措施，包括培训； ☒使用适当的个体防护装备。
	组织建立并实施了与顾客沟通；如产品和服务的职业健康安全信息（如 MSDS）、应急措施等。组织对产品和服务的职业健康安全要求进行了评审，确保有能力向顾客提供满足要求的产品和服务。 顾客的职业健康安全要求为：☒应急预案 ☒MSDS ☒OHSMS 认证证书 ☐其他
	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） 审核期间内，设计和开发新产品/项目名称：<u>审核周期内未发生</u>（举 1 例） 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。 设计和开发的职业健康因素控制： ☒符合要求☐存在不足，说明。 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



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 ☐运输 ☒其他——第三方检测、厨余垃圾清运

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	☒ 安全装置 ☐ 挂牌上锁管理 ☒ 培训设备检查	运行正常
触电	☒ 漏电保护 ☐ 绝缘用具检测（绝缘鞋）	运行正常
粉尘【不适用】	☐ 除尘装置 ☐ 穿戴劳保用品（防尘面罩）	——
化学伤害【不适用】	☐ 设置围堰 ☐ 排风系统 ☐ 穿戴劳保用品 ☐ 安全装置（主要天然气泄露，可燃性气体报警器）	——
噪声	☐ 空间隔离 ☐ 穿戴劳保用品 ☒ 设备运行正常	运行正常
压力容器爆炸【不适用】	☐ 定期检测 ☐ 压力巡视	——
高低温	☐ 减少作业时间 ☐ 空间隔离 ☒ 防暑降温用品	运行正常
火灾	☒ 应急预案 ☒ 消防设备设施	消防设施运行正常
其他（食物中毒）	☒ 应急预案及应急演练 ☒ 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%酒精用于手部消毒、84 消毒液

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

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

组织识别了职业健康安全的潜在紧急情况及应急准备并做出响应所需的过程。对实际发生的紧急情况做出响应；以预防或减轻它所带来的职业健康安全危害；



	制订的应急预案包括： ☒火灾控制 ☐危化品泄露 ☐锅炉爆炸 ☒设备故障 ☒停水停电 ☐其他——食物中毒 审核周期内发生过紧急情况：☒未发生 ☐已发生：。 于 2021 年 12 月 17 日进行了的<u>火灾应急演练</u>，2021.12.25 日进行了食品安全事故应急预案演练；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或进行试验后； 向职业健康安全有关的相关方，包括在组织控制下工作的人员提供应急准备和响应相关的信息和培训。 应急准备和响应控制：☒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）：<u>2021 年 12 月 25 日</u> ☐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。 组织在适当阶段实施策划的安排，以验证职业健康安全法律法规的要求已得到满足。 实施的检测：☐企业自检 ☐第三方监测 ☐主管部门抽查 ☐其他——不适用 《作业场所有害物质监测报告》编号：<u>不适用</u>。 职业病体检：☐入职 ☐离职 ☐在职（定期）——主要体现在健康证 《职业病体检》编号：<u>不适用</u>。 《建筑消防检测报告》编号：<u>——</u>。 《防雷检测报告》编号：<u>不适用</u>。 达标评价：☒符合要求 ☐存在不足，说明。 组织已通过年度策划于 <u>2022 年 3 月 10-11 日</u>实施了职业健康安全管理体系内部审核，对职业健康安全管理体系的符合性和有效性进行了审核。内审发现的 <u>1 项</u>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。 组织将内部审核的结果的信息沟通给：☒相关的工作人员 ☒员工代表 最高管理者已按策划的时间间隔，在 <u>2022 年 3 月 28 日</u>对组织的职业健康安全管理体系进行了评审，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性；管理评审输入、输出均按要求提供。并对提出的改进措施进行了落实。 组织将管理评审的改进措施的信息沟通给：☒相关的工作人员 ☒员工代表 ☒其他相关方



事件调查、不符合、纠正措施和持续改善措施	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。
	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。 针对下列方面采取了事件调查： ☐未遂事件☐工伤事件☐职业病体检☐危化品泄露☐火灾☒其他——审核周期内未发生 针对下列方面采取了纠正措施： ☐检测结果不合格☒自我检查的不符合☐相关方投诉☐主管部门要求整改 ☒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 组织将事件调查和纠正措施的信息沟通给：☒相关的工作人员☒员工代表☒其他相关方
	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。
	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。

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	3	1	1	1	1
不符合数量						04				
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	☒ FSMS 体系建立以来 ☐ 定期（近一年） ☐ 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。 <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>☒法律法规 ☐技术 ☒竞争 ☒市场 ☒文化 ☒社会 ☒经济环境 ☒政治环境 ☐网络安全☒食品欺诈 ☒食品防护 ☒蓄意污染 ☐其他</td></tr> <tr> <td>内部环境</td><td>☒价值观 ☒文化 ☒知识 ☒绩效 ☐工艺 ☐设备 ☒人员能力 ☐其他</td></tr> </table> 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。 <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>☒主管部门</td><td>遵守食品安全相关的法律法规</td></tr> <tr> <td>☒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>☒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>☒消费者</td><td>良好的使用感受</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</td></tr> <tr> <td>☐其他</td><td></td></tr> </table> 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） ☒人员能力管理 ☒危害分析 ☒PRP 制订和控制 ☒危害控制计划（OPRP、HACCP）制订和控制 ☐特种设备管理 ☒控制措施组合确认 ☒PRP 和危害控制措施的效果验证 ☐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） ☐建立 FSMS ☐危害分析 ☐制订 PRP 和 OPRP、HACCP 计划 ☐生产/服务过程 ☒产品运输 ☐设备维修 ☐人员培训 ☐PRP 和 OPRP、HACCP 验证 ☒其他——<u>第三方检测、厨余垃圾清运</u> 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。		列举影响企业战略的重要因素（不必全选）	外部环境	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☒ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☒ 政治环境 ☐ 网络安全 ☒ 食品欺诈 ☒ 食品防护 ☒ 蓄意污染 ☐ 其他	内部环境	☒ 价值观 ☒ 文化 ☒ 知识 ☒ 绩效 ☐ 工艺 ☐ 设备 ☒ 人员能力 ☐ 其他	重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）	☒ 主管部门	遵守食品安全相关的法律法规	☒ 供方	组织的持续经营、明示采购食品安全要求	☒ 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	☒ 消费者	良好的使用感受	☒ 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	☐ 其他	
	列举影响企业战略的重要因素（不必全选）																						
外部环境	☒ 法律法规 ☐ 技术 ☒ 竞争 ☒ 市场 ☒ 文化 ☒ 社会 ☒ 经济环境 ☒ 政治环境 ☐ 网络安全 ☒ 食品欺诈 ☒ 食品防护 ☒ 蓄意污染 ☐ 其他																						
内部环境	☒ 价值观 ☒ 文化 ☒ 知识 ☒ 绩效 ☐ 工艺 ☐ 设备 ☒ 人员能力 ☐ 其他																						
重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）																						
☒ 主管部门	遵守食品安全相关的法律法规																						
☒ 供方	组织的持续经营、明示采购食品安全要求																						
☒ 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																						
☒ 消费者	良好的使用感受																						
☒ 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																						
☐ 其他																							
领导作用	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； 最高管理者制定了文件化的食品安全管理体系方针： <u>提供优质餐饮服务，确保食品卫生安全；</u> <u>创建绿色文明环境，持续改进管理体系；</u> 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																						



	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>陶书卷</u> ☒ 先生/ ☐ 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
	管理经营不合规，导致学生投诉、监管部门的处罚	1. 规范化管理餐食生产加工过程； 2. 不定期收集食品安全、环保、职业健康等法律法规标准要求，识别适用标准要求，并通过培训进行落实	基本有效
	餐食加工过程控制不当产生火灾事故	3. 委托外部有资质的第三方进行清理； 4. 自行定期检查灭火器、灭火毯； 5. 火灾应急演练	基本有效
	食材控制不当或未烧熟煮透，导致学生就餐食物中毒	1. 建立食物中毒预案，组织演练； 2. 合格供方采购食材； 3. 严格管控生产加工环节、确保餐食安全； 4. 餐具清洁消毒后使用	基本有效
	主要的机遇描述	应对措施	措施的有效性
	通过体系持续实施，持续改进，不断提升管理能力，开拓市场	1. 体系的持续保持，通过内审管评等持续改进自身管理能力； 2. 及时关注招标信息，做好投标准备	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 完成情况 (2021 年第二季度至 2022 年第二季度)
	食品安全事故为 0	季度	统计次数 100%
	饭菜质量抽检合格率≥98%	季度	抽检合格数量/总数 量×100% 100%
	顾客满意度≥85%	年度	顾客满意度分析报告 97 (2022 年第二季度)
	☒ 目标已实现，		
	☐ 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 ☒ 无变更 ☐ 组织结构变更 ☐ 部门职责变更 ☐ 主要原材料 ☐ 关键人员 ☐ 生产工艺/服务流程 ☐ 主要设备设施 ☐ 主要检测设备 ☐ 其他 考虑了变更目的及其潜在后果、食品安全管理体系的完整性、资源的可获得性和职责和权限的分配		



	或再分配；
支持	组织的资源状况： ☒ 组织现有内部资源的能力可满足食品安全管理体系运行； ☐ 组织现有内部资源的能力可基本满足食品安全管理体系运行，但是还有不足需要补充：_____ _____ ☐ 组织现有内部资源的能力完全不能满足食品安全管理体系运行，需要从外部供方获得：_____
	组织应确定并配备所需的管理人员、技术人员和生产操作/服务提供人员： ☒ 组织现有人力资源的能力可满足食品安全管理体系运行； ☐ 组织现有人力资源的能力可基本满足食品安全管理体系运行，但是还有不足需要补充：_____ _____ ☐ 组织现有人力资源的能力完全不能满足食品安全管理体系运行，需要从外部专家获得：【不适用】 外部专家能力、责任和权限的协议或合同的证据，☐ 已保留 ☐ 未保留。
	组织应确定、提供并维护所需的基础设施情况： 学校食堂 1 楼三餐厅建筑面积 1200 平方米；档口 25 个；冷藏柜冷冻柜共 32 台；库房 1 个；检测中心 0 个；冷藏车 0 辆；实验室 0 个； 主要生产设备有：炒锅、电饼铛、蒸箱（列举 2~4 种） 特种设备：☐ 叉车 ☐ 行车 ☐ 锅炉 ☐ 电梯（由物业进行管理） ☐ 压力容器 ☐ 压力管道 ☒ 不适用 特种设备管理：☐ 进行了定期检验，已索取了检定报告；☐ 未进行定期检验的有：_____ ☒ 组织现有基础设施可满足食品安全管理体系运行； ☐ 组织现有基础设施可基本满足食品安全管理体系运行，但是还有不足需要补充：_____ ☐ 组织现有基础设施完全不能满足食品安全管理体系运行，需要从外部供方获得：_____
	组织应确定、提供并维护所需的人为因素与物理因素环境，以实现与 FSMS 要求的一致性。 ☒ 组织现有运行环境可满足食品安全管理体系运行； ☐ 组织现有运行环境可基本满足食品安全管理体系运行，说明：_____ ☐ 组织现有运行环境完全不能满足食品安全管理体系运行，说明：_____
	组织建立、保持、更新和持续改进的食品要素（包括 PRP、危害分析和危害控制计划（见 8.5.4），是否由外部提供：☒ 否，由受审核方自己完成 ☐ 是，由外部专家提供 若受审核方使用外部建立的 FSMS 要素建立其 FSMS 时，应确保所提供的要素为： a) 以符合 ISO22000 标准要求的方式建立；☒ 是 ☐ 否，说明：_____ b) 适用于受审核方的场所、过程和产品；☒ 是 ☐ 否，说明：_____ c) 由食品安全小组调整其与组织的工艺和产品相适应；☒ 是 ☐ 否，说明：_____ d) 按 ISO22000 标准要求实施、保持和更新；☒ 是 ☐ 否，说明：_____ e) 作为文件信息保留。☒ 是 ☐ 否，说明：_____
	组织建立和应用了对过程、产品和/或服务的外部供应商的评价、选择、绩效监测和再评价的准则；对外部供应商提供的过程、产品和服务的供方按照对产品/服务的类型和程度实施控制。 外部提供包括：☒ 原材料采购 ☐ 委托加工 ☐ 产品运输 ☒ 其他——<u>第三方检测、厨余垃圾清运、</u> 合格供方名单共 5 家，例如： 主要原材料的供方——蔬菜、面粉、粮油、调味品等（山东裕悦供应链有限公司）、水产品、鲜肉、冻货等（市中区驷玖食品经营部（个体）） 辅料的供方——



- 内包材的供方——如：一次性用品、劳保及洗消用品（长清区鑫垣锦城酒店用品商行）
- 提供外部服务的供方——无
- 外包的供方——除四害（济南清波害虫防治技术有限公司）、厨余垃圾清运受疫情影响，由学校统一管理

- 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/服务接触的员工作定期（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
餐饮部餐食加工	肖新武	370104202203201081	2023年3月19日	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部厨师	翟道玲	20220519054	2023年5月18日	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部餐食加工	毕杰亮	370104202207083825	2023年7月7日	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部餐具消毒	李尚英	20211014021	2022年10月13日	☒ 有效 ☐ 过期

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）、☒运营部人员、☒餐饮部人员、☒行政科人员、☐服务部人员、☐行政部人员、☐采购科人员 ☐其他

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

通过方式：☒会议传达 ☐标语 ☒培训 ☐看板 ☐局域网 ☐宣传材料 ☐其他

组织已确定与食品安全管理体系相关的内部和外部沟通。

沟通方式：☒会议传达 ☒标语 ☒培训 ☐看板 ☐局域网 ☐宣传材料 ☐其他

内部沟通信息：☒PRP ☒危害控制计划 ☒人员能力和职责 ☒法规和顾客要求

☒外部相关方的有关问询 ☒与产品有关的食品安全危害的抱怨

☒食品安全危害和控制措施有关的知识 ☒影响食品安全的其他条件

外部沟通对象：☒供方 ☒承包方 ☒顾客 ☒消费者 ☒立法和执法部门

☒食品链中其他组织——顾客

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

☐体系文件受控 ☒体系文件基本受控，存在问题：_____

对食品安全相关的外来文件（法律法规、产品标准）进行了识别和贯彻。



	☒法律法规获取充分, ☐法律法规获取有遗漏, 缺少: _____ 对 FSMS 和产品相关的运行记录进行了保留、储存、保护、检索查询、处置等管理。 与产品/服务提供相关的记录保存期限与规定一致。																																
运行	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: ☒工艺流程图 ☒作业文件 ☐检测计划 ☒接收准则 ☒外包控制要求 ☒前提方案 ☒危害控制计划 ☐其他 组织建立、实施、保持和更新 PRP, 以便于防止和/或减少产品、产品加工和工作环境中的污染物 (包括食品安全危害)。 组织的《前提方案》时参照法规: ☒《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》、 ☒行业相关规范: 是否获得食品安全小组的批准 ☒是 ☐否 《前提方案》的内容包括: ☒内容全面 ☐内容不全面, 说明: <table border="0"> <tr> <td>a) 建筑物和相关设施的构造与布局;</td><td>☒有 ☐无</td></tr> <tr> <td>b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局;</td><td>☒有 ☐无</td></tr> <tr> <td>c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给;</td><td>☒有 ☐无</td></tr> <tr> <td>d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务;</td><td>☒有 ☐无</td></tr> <tr> <td>e) 设备的适宜性, 及其清洁、保养和预防性维护的可实现性;</td><td>☒有 ☐无</td></tr> <tr> <td>f) 供应商保证过程 (如原料、辅料、化学品和包装材料) ;</td><td>☒有 ☐无</td></tr> <tr> <td>g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运;</td><td>☒有 ☐无</td></tr> <tr> <td>h) 防止交叉污染的措施;</td><td>☒有 ☐无</td></tr> <tr> <td>i) 清洁和消毒;</td><td>☒有 ☐无</td></tr> <tr> <td>j) 人员卫生;</td><td>☒有 ☐无</td></tr> <tr> <td>k) 产品信息/消费者意识;</td><td>☒有 ☐无</td></tr> <tr> <td>l) 其他有关方面。</td><td>☒有 ☐无</td></tr> </table> 规定 PRP 的选择、建立、适用的监测和验证的文件化信息。 ☒是 ☐否 查前提方案/良好卫生规范管理时发现: 1) 在档口上方所安装的为电击式的灭蝇灯, 灭蝇灯较脏, 档口及餐厅内有较多苍蝇; 也未提供了虫鼠害检查相关证据; 2) 查看排水沟, 积垢明显, 有较明显酸败味; 3) 仓库顶部安装有水管, 水管下方存放有预包装食品, 货架有明显冷凝水滴落形成的积水; 4) 8月5日上午, 在现场发现有隔夜米饭, 无标识, 也未提供重烧证据。见不符合项报告 02 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: <table border="0"> <tr> <td>a) 唯一地识别来自供应商的来料</td><td>☒是 ☐否</td></tr> <tr> <td>b) 接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系</td><td>☒是 ☐否</td></tr> <tr> <td>c) 材料/产品的返工</td><td>☐是 ☐否 (不适用)</td></tr> <tr> <td>d) 最终产品分销路线的第一阶段。</td><td>☒是 ☐否</td></tr> </table> 组织的产品保质期为 <u>4</u> 小时; <u>XXX</u> 个月; 可追溯性系统证据的文件化信息, 保留期限为 <u>24</u> 个月。 组织于 <u>2021</u> 年 <u>12</u> 月 <u>25</u> 日, 进行了可追溯性体系的有效性的演练。	a) 建筑物和相关设施的构造与布局;	☒ 有 ☐ 无	b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局;	☒ 有 ☐ 无	c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给;	☒ 有 ☐ 无	d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务;	☒ 有 ☐ 无	e) 设备的适宜性, 及其清洁、保养和预防性维护的可实现性;	☒ 有 ☐ 无	f) 供应商保证过程 (如原料、辅料、化学品和包装材料) ;	☒ 有 ☐ 无	g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运;	☒ 有 ☐ 无	h) 防止交叉污染的措施;	☒ 有 ☐ 无	i) 清洁和消毒;	☒ 有 ☐ 无	j) 人员卫生;	☒ 有 ☐ 无	k) 产品信息/消费者意识;	☒ 有 ☐ 无	l) 其他有关方面。	☒ 有 ☐ 无	a) 唯一地识别来自供应商的来料	☒ 是 ☐ 否	b) 接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系	☒ 是 ☐ 否	c) 材料/产品的返工	☐ 是 ☐ 否 (不适用)	d) 最终产品分销路线的第一阶段。	☒ 是 ☐ 否
a) 建筑物和相关设施的构造与布局;	☒ 有 ☐ 无																																
b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局;	☒ 有 ☐ 无																																
c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给;	☒ 有 ☐ 无																																
d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务;	☒ 有 ☐ 无																																
e) 设备的适宜性, 及其清洁、保养和预防性维护的可实现性;	☒ 有 ☐ 无																																
f) 供应商保证过程 (如原料、辅料、化学品和包装材料) ;	☒ 有 ☐ 无																																
g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运;	☒ 有 ☐ 无																																
h) 防止交叉污染的措施;	☒ 有 ☐ 无																																
i) 清洁和消毒;	☒ 有 ☐ 无																																
j) 人员卫生;	☒ 有 ☐ 无																																
k) 产品信息/消费者意识;	☒ 有 ☐ 无																																
l) 其他有关方面。	☒ 有 ☐ 无																																
a) 唯一地识别来自供应商的来料	☒ 是 ☐ 否																																
b) 接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系	☒ 是 ☐ 否																																
c) 材料/产品的返工	☐ 是 ☐ 否 (不适用)																																
d) 最终产品分销路线的第一阶段。	☒ 是 ☐ 否																																



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：☒标签 ☒标牌 ☒区域 ☒周转筐颜色 ☐容器编号 ☐人员编号 ☐其他—标识卡

可追溯性实现：☒符合要求 ☐存在不足，说明_____。

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 ☒食物中毒 ☒
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 2021 年 12 月 25 日进行了 食品安全事故应急预案 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：

- 粮油米面类
- 鲜冻畜禽肉类
- 禽蛋类
- 蔬菜
- 豆制品
- 调味料类
- 餐具等
-

终产品描述

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

- 主食类（粥类、米饭、面食）
- 热菜类
- 汤类

**预期用途**

组织的产品预期用途为 学校食堂内即食。

食品安全危害易感消费群体/使用者为：力明技工学校学生

☐ 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 2021 年 12 月 1 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 2021 年 12 月 1 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。【HACCP 体系转版】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
粥类、米饭、面点	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 清洗剂残留	☒ OPRP ☒ 作业指导书&GHP ☐ CCPs ☐ OPRP & CCPs
热菜类（荤菜、素菜、汤类）等	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ OPRP ☒ 作业指导书&GHP ☐ CCPs ☐ OPRP & CCPs
	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☐ OPRP ☐ CCPs ☐ 作业指导书 ☐ 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	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☒ 黄曲霉毒素 ☒ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 酸价 ☒ 过氧化值	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
果蔬类	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告或 ☐ 企业自行检测（农残测试卡测试） ☒ 第三方检测报告
畜禽肉类	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
调味料类（酱油、醋、白砂糖、味精、酱类等）	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☒ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 螨	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
禽蛋类	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
包材器皿：塑料/PP 材料；一次性可降解餐盒、餐筷/餐勺	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 脱色试验	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告 ☒ 使用前进行清洁消毒
工器具（不锈钢类）	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 溶剂残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告 ☒ 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;	3
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包装报告	
CCP2: 菜品热加工过程	生物危害: 致病菌超标	烧熟煮透, 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: 工器具消毒	生物危害: 致病微生物残存	冷消毒: 200ppm84 消毒液, 浸泡 20 分钟消毒; 或 75%酒精喷洒消毒 热消毒: 消毒温度 120°C	消毒人员在每批次消毒时进行检查/监控	3
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,	生产经理每次使用前紫外线消毒	1

查危害控制计划执行情况时发现: 1) 查 8 月 5 日蔬菜进货检验时, 发现索取了供方的农残检测合格证 (阴性), 与 CCP1-1 要求的 CL (自测 “有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq 50\%$ ”), 不一致。也未按 CCP1-1 要求提供季度的 “合格蔬菜农残官方检测报告”; 2) 查 8 月 5 日餐饮具消毒记录 (热消毒), 仅记录消毒时间 20min, 未记录消毒温度, 与 CCP3 工器具消毒中规定的 CL 值 “消毒温度 120°C , 消毒时间 20 分钟” 不一致。见不符合项报告 03

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;



d) 防止再次发生。

发生纠偏的示例：审核周期内未发生

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	有效期限至	使用场所
_____			☐ 生产车间/厨房秤 ☐ 实验室
			☐ 生产车间 ☐ 实验室
			☐ 生产加工间 ☐ 实验室
			☐ 生产加工间 ☐ 实验室
			☐ 车间 ☐ 实验室

查监视和测量资源管理时发现：1) 未提供电子秤（TCS-180、ACS-30）有效期内的校检证据；

2) 未提供检测中心温度的温度计的校检证据；3) 未提供冷藏柜（包括留样冰箱）、冷柜等温度显示器校检的证据。见不符合项报告 01

☐ 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 2021 年 12 月 20 日，进行验证了 PRP。

于 2021 年 12 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/召回计划包括了以下内容：

- 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：

_____2021年12月25日进行了召回演练，产品西红柿炒蛋（添加的调味料过期），批号2021年12月25日，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 3 月 10-11 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 3 月 28 日对组织的食品安全管理体系进行了评审，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性；管理评审输入、输出均按要求提供。并对提出的改进措施进行了落实。

改进

组织针对食品安全管理体系运行中的不符合采取了有效纠正和纠正措施。针对下列方面采取了纠正措施：

☐ 不合格产品/服务 ☒ 自我验证的结果 ☒ 顾客投诉 ☒ 食品安全事故 ☐ 市场抽查不合格
☒ 内审不符合项 ☐ 外审不符合项 ☒ 管理评审 ☒ 目标统计分析结果 ☐ 其他

组织持续改进 FSMS 的适宜性、充分性和有效性。

最高管理者应确保组织通过以下活动，持续改进食品安全管理体系的有效性：

☒ 沟通 ☒ 管理评审 ☒ 内部审核 ☒ 验证活动结果分析 ☒ 控制措施验证和控制措施组合 ☒ 纠正措施 ☐ FSMS 更新 ☐ 其他

最高管理者建立了确保 FSMS 持续更新的机制。为此，食品安全小组应按计划间隔对食品安全管理体系进行了评估。

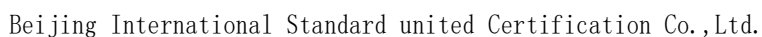
系统更新活动作为文件化信息保留，并作为输入报告给管理评审。

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



标准条款	9.1	9.2	9.3	10.1	10.2	10.3													
评价*)	1	1	1	1	1	1													
不符合数量																			

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



附件 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	组织实施和维护一个有效的 HACCP 体系。 企业于 2021 年 12 月 1 日建立了文件化 HACCP 体系；【HACCP 体系转版】 审核范围已记录在本报告中。（见“报告”首页） 外包过程包括： 第三方检测、厨余垃圾清运																		
	HACCP 文件化体系包括： ☒ HACCP 手册 ☒ 程序文件 ☒ 层次文件 ☒ 记录 ☒ 外来文件 ☐																		
	《文件控制程序》编号：（JP-CX-01） 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。																		
	《记录控制程序》编号：（JP-CX-02） 已实施，有管控记录。																		
2 管理职责	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： ☒ 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。																		
	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。																		
	合规义务包括： ☒ 法律法规、 ☒ 顾客要求、 ☒ 相关方的需求和期望 ☐																		
	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																		
	<table><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>☒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></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：

提供优质餐饮服务，确保食品卫生安全；

创建绿色文明环境，持续改进管理体系；

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	完成情况 (2021 年第二季度至 2022 年第二季度)
食品安全事故为 0	季度	统计次数	100%
饭菜质量抽检合格率 $\geq$ 98%	季度	抽检合格数量/总数量 $\times$ 100%	100%
顾客满意度 $\geq$ 85%	年度	顾客满意度分析报告	97 (2022 年第二季度)

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
- 岗位任职要求

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：



	• 管理者代表 (食品安全小组组长) • 运营部经理 • 行政部经理 • 餐饮部经理 • 等
	内部沟通和内部报告的方式： ☒ 口头汇报、 ☐ 网站、 ☒ 微信、 ☒ 书面报告 ☒ 邮件 ☐ 意见箱 ☒ 会议
	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，法规当局和客户的安全要求已可见。 例如：2022年2月15日 济南市市中区市场监督管理局 来厂进行日常监督检查，未见异常。
3 前提计划	人力资源保障计划 ◆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： ● HACCP 组长 • 行政部经理 • 运营部经理 • 餐饮部经理 • 等
	◆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： ● 学历证书 ● 培训文件 ● 资格证书等
	◆组织制定了 <u>2022</u> 年度的 HACCP 知识方面的培训计划；包括了良好卫生规范/HACCP 计划等的内容。 以下培训记录被抽查： ● <u>2021年6月-2022年7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
	良好卫生规范（GHP） 企业根据生产和过程的具体情况，按照下列法规制定了 GHP 的文件： ● 《餐饮服务食品安全操作规范》



- GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

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

良好卫生规范检查记录：见 3.3

现场查看《良好卫生规范》的实施情况——☐良好 ☒不良 ☐基本符合

查前提方案/良好卫生规范管理时发现：1) 在档口上方所安装的为电击式的灭蝇灯，灭蝇灯较脏，档口及餐厅内有较多苍蝇；也未提供了虫鼠害检查相关证据；2) 查看排水沟，积垢明显，有较明显酸败味；3) 仓库顶部安装有水管，水管下方存放有预包装食品，货架有明显冷凝水滴落形成的积水；4) 8 月 5 日上午，在现场发现有隔夜米饭，无标识，也未提供重烧证据。见不符合项报告 02

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

审核周期内体系转版

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、面粉、粮油、调味品等（山东裕悦供应链有限公司）、水产品、鲜肉、冻货等（市中区驹玖食品经营部（个体））

辅料的供方——

- **内包材的供方**——如：一次性用品、劳保及洗消用品（长清区鑫垣锦城酒店用品商行）
- **提供外部服务的供方**——无
- **外包的供方**——除四害（济南清波害虫防治技术有限公司）、厨余垃圾清运受疫情影响，由学校统一管理
- 、

与外部供方评价的信息：☒符合要求 ☐存在不足，说明_____。

原辅料、食品包装材料验收要求和程序，及索证

- 主要原材料——大米，20220623，☐企业自检/委托检验/■验证供方检测报告
- 辅料——蔬菜，20220805，☒企业自检农残/委托检验/☐验证供方检测报告
- 辅料——海天酱油，20220620，☐企业自检/委托检验/■验证供方检测报告
- 辅料——花椒油，20220622，☐企业自检/委托检验/■验证供方检测报告
- 辅料——鸡精调味料，20220621，☐企业自检/委托检验/■验证供方检测报告
- 内包材——审核周期内未采购，☐企业自检/☐委托检验/☒验证供方检测报告
- 内包材——
-

企业使用食品添加剂符合/不符合 GB2760 的要求，如：

- 种类和限量 不使用。



- 种类和限量 不使用。

组织的监视和测量资源：计量器具 服务流程检查表 其他

计量器具的测量溯源方法： ☒ 自校 ☒ 外校

国家强检的计量器具有：温度计、电子秤 (列举1~4种)

计量器具管理：☐ 进行了定期校准/检定 ☒ 未进行定期校准/检定的有：查监视和测量资源管理时发现：1) 未提供电子秤（TCS-180、ACS-30）有效期内的校检证据；2) 未提供检测中心温度的温度计的校检证据；3) 未提供冷藏柜（包括留样冰箱）、冷柜等温度显示器校检的证据。见不符合项报告01

原辅料、食品包装材料的追溯标识

- 《食品中心温度记录表》
- 《食堂卫生、食品安全检查记录》
- 《食堂餐桌椅、门把手、开关消毒记录表》
- 《工器具清洗消毒记录》
- 《餐饮具消毒记录》
- 《食品留样记录》
- 《食品中心温度记录表》
- 《力明餐厅餐饮服务从业人员晨检记录表》

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：大盘鸡；批号：2022-08-04 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》：不涉及

如：

产品检验/服务放行：☒ 符合要求 ☐ 存在不足，_____

产品召回计划

产品召回计划包括了以下内容：

- 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；



2021年12月25日进行了召回演练，产品 西红柿炒蛋使用调味过期（模拟）
 __，批号 2021-12-25，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 2021 年 12 月 22 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 2021 年 12 月 22 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 2021 年 12 月 3 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：

2021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）	陶书卷先生
人员管理	行政部经理	张太玉女士
卫生质量控制	餐饮部经理	刘鑫女士
食品加工	餐饮部经理	刘鑫女士
原辅料采购	运营部经理	陶书卷先生
仓储	餐饮部经理	张太玉女士兼
	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

4 危害控制



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
- 鲜冻畜禽肉类
- 调味品类
- 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（粥类、面点、米饭）

预期用途的确定

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

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

本企业产品预期用途为 力明技工学校学生 。

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 and 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 2021 年 12 月 1 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。【HACCP体系】

■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
粥类、米饭、面点	有害微生物
热菜类(荤菜、素菜、汤类)等	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	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☒ 黄曲霉毒素 ☒ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 酸价 ☒ 过氧化值	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
果蔬类	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告或 ☐ 企业自行检测(农残测试卡测试) ☒ 第三方检测报告
畜禽肉类	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告



调味料类（酱油、醋、白砂糖、味精、酱类等）	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☒ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 螨	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
禽蛋类	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
包材器皿：塑料/PP 材料；一次性可降解餐盒、餐筷/餐勺	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 脱色试验	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告 ☒ 使用前进行清洁消毒
工器具（不锈钢类）	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 溶剂残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告 ☒ 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 2021 年 12 月 1 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。

查危害控制计划执行情况时发现：1）查 8 月 5 日蔬菜进货检验时，发现索取了供方的农残检测合格证（阴性），与 CCP1-1 要求的 CL（自测“有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%”），不一致。也未按 CCP1-1 要求提供季度的“合格蔬菜农残官方检测报告”；2）查 8 月 5 日餐饮具消毒记录（热消毒），仅记录消毒时间 20min，未记录消毒温度，与 CCP3 工器具消毒中规定的 CL 值“消毒温度 120℃，消毒时间 20 分钟”不一致。见不符合项报告 03

详细见报告后附表

建立关键限值偏离时的纠偏措施

组织 ■是/□否针对 CCP 的每个关键限值的偏离预先制定纠偏措施

纠偏措施 ■是/□否包括实施纠偏措施和负责受影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。

在对偏离时的产品，如何处理：



	纠偏人员 ☒是/☐否熟悉产品、HACCP 计划，是否经过适当培训并经授权。 当某个关键限值的监视结果反复发生偏离或偏离原因涉及相应控制措施的控制能力时，HACCP 小组 ☒是/☐否重新评估相关控制措施的有效性和适宜性，必要时对其予以改进并更新。 ☒未发生纠偏 ☐发生纠偏的示例： 于_____年____月____日，发生偏离的情况：_____
	HACCP 计划的确认和验证 组织 ☒是/☐否建立 HACCP 计划的确认和验证程序 验证程序内容 ☒是/☐否包括：验证的依据和方法、验证的频次、验证的人员、验证的内容、验证结果及采取的措施、验证记录等。 于 2021 年 12 月 1 日，进行确认了 HACCP 计划。 于 2021 年 12 月 20 日，进行验证了 HACCP 计划。 ☒是/☐否将验证的结果需要输入到管理评审中 当验证结果不符合要求时，☐是/☐否采取纠正措施并进行再验证——未发生 于_____年____月____日，_____验证不合格，纠正措施为_____， 再验证_____。 其他方面的验证——餐食、餐具 ☒是/☐否按照策划的要求进行了验证， 验证结果☒是/☐否符合要求，_____ ☒是/☐否保留相关记录 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
5 持续改进	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_____。 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：_____ 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 3 月10-11 日，1 个不符合项已经关闭



	公司高层在<u>2022年3月28 日</u> 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： 行政部做好质量、环境、职业健康安全、食品安全管理体系文件的培训、学习与知道，确保新进员工能熟练掌握有关操作要求。
企业良好卫生规范要求 (通用)	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 ☒自我检查
	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：_____
	2 场所设计、建造、布局 and 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： 清洁区——售卖间 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【学校统一负责管理】 ☐地下水 ☐地表水 ☐ 检测报告：<u>SZ-1-220526001</u> 日期：<u>2022-6-1</u> 结论：<u>合格</u> 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/餐碗

食品安全检测报告：

编号：大碗/SST-SP-202203433 日期：2022-07-29 结论：合格

编号：筷子，采购至合格供方，由供方提供 日期：—— 结论：——

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2021-2022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

● 《日常维护保养记录》

● 《设备清单》

●

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	——	——	热风消毒	——	每班次结束后	——



靴底	——	——	——	——	——	——
设备-传送带	——	——	84 消毒液	200ppm	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	☒ 纱帘、 ☒ 纱网、 ☒ 防蝇灯、 ☐ 风幕	——	每天	有效
蝇	☒ 纱帘、 ☒ 纱网、 ☒ 防蝇灯、 ☐ 风幕	——	每天	有效
鼠	☒ 防鼠板、 ☒ 捕鼠器、 ☒ 粘鼠板、 ☐ 生化信息素捕杀装置、 ☐ 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 外包方济南清波害虫防治技术有限公司

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
餐饮部餐食加工	肖新武	370104202203201081	2023 年 3 月 19 日	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部厨师	翟道玲	20220519054	2023 年 5 月 18 日	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部餐食加工	毕杰亮	370104202207083825	2023 年 7 月 7 日	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部餐具消毒	李尚英	20211014021	2022 年 10 月 13 日	☒ 有效 ☐ 过期

14 场所巡检

	巡检频次	巡检方法	巡检部门
人员	每天	目视	餐饮部



	环境	每天	目视	餐饮部			
	设备	每天	目视	餐饮部			
	设施	每天	目视	餐饮部			
	15 返工, 审核周期内未发生						
	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	每天	——	目视	
	工器具	每天使用完毕后进行	水洗	每天	——	目视	
	设备	每天使用完毕后进行	清洁	每天	——	目视	
车辆	——						
17 来访者							
被允许进入食品生产/经营场所的来访者, 在进入时遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求。							
☒ 是 ☐ 否, 说明 _____							
18 培训							
培训内容		培训计划	培训实施		有效性评价		
法律法规标准		2021 年度	2021.09.06		有效		
食品安全管理制度		2022 年度	2022-02-22		有效		
岗位操作技能		2021 年度	2021. 10. 13				
法律法规标准更新		2022 年度	还未实施				
产 品 安 全 性 验 证	抽查检测报告的编号: <u>No.SST-SP-202203428</u>					合格	
	检测单位的名称: <u>山东标准检测技术有限公司</u>						
	检测日期: <u>2022-07-29 日</u>						
	检测的产品名称: <u>洋葱炒肉</u>						
	检测执行的标准: <u>——</u>						
	抽查检测报告的编号: <u>No.SST-SP-202203432</u>						
	检测单位的名称: <u>山东标准检测技术有限公司</u>						
	检测日期: <u>2022-07-29 日</u>						
	检测的产品名称: <u>米饭</u>						
	检测执行的标准: <u>——</u>						
	抽查检测报告的编号: <u>No.SST-SP-202203433</u>						



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 $\leq 50\%$; 农残检测报告;	3
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 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	厨师长每锅感官检查, 测试食物的中心温度	1
CCP3	工器具消毒	生物危害: 致病微生物残存	冷消毒: 200ppm 84 消毒液 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	3