管理体系审核记录表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、抽样计划 | 涉及条款 | 受审核部门：领导层/厨务部/食品安全小组等 领导：谢声华 陪同人员：王牡丹  | 判定 |
| 审核员：肖新龙 任泽华 林兵（远程） 审核时间：2021年12月10日 上午8:30至2021年12月10日 上午12:30 |
| 审核条款：略 |
| 合同基本信息确认:核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）**原件**和复印件/扫描件的一致性【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 现场检查**《营业执照》**——：☑正本 ☑副本； ☑原件 □复印件编号：91331022307497437U (1/1) ； 有效期：2014年05月27日至2024年05月26日止；经营范围的**相关描述**：餐饮企业管理服务；认证申请范围：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：位于浙江省台州市三门县海游街道梧桐路20号三门县新大华酒店二楼的餐饮管理服务（热食类食品制售）； | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 同上【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 现场检查**《食品经营许可证》**——：☑正本 □副本； □原件 □复印件编号：JY23310220113199 ； 有效期：2026年8月12日；经营范围的**相关描述**：热食类食品制售 | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 确定审核范围的合理性【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 注册地址：与☑《营业执照》和□《食品经营许可证》内容一致。经营地址：浙江省台州市三门县海游街道梧桐路20号一楼、二楼（承包三门县新大华酒店二楼）与生产或服务现场一致 | ☑内容一致☑内容不同☑内容一致□内容不同 |
| 确定多现场（固定）的地址（适用时）【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 多现场的名称和具体位置：——不适用现场1：现场2：与申请时提供的《多场所申报清单》是否一致 | □内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 确定临时现场的地址（适用时）【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 临时现场的名称和具体位置：——不适用现场1：现场2：确定建设单位的在建项目清单（仅限建工QMS）与申请时提供的《企业在建项目清单》是否一致 | □内容一致□内容不同□内容一致□内容不同 |
| 对多场所/临时场所建立的控制水平（适用时）【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 与组织总部在同一管理体系下运行 ——不适用组织总部有权对多场所/临时场所进行监督管理¨按照统一安排实施内部审核（不强制同一时段）¨与组织总部一同进行管理评审 | □满足要求□不满足要求 |
| 确定生产/服务流程【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 生产/服务流程图：1. **热菜加工销售流程流程：**

菜谱制定→原料采购验收→原料贮存→粗加工→半成品贮存备用→烹制→成品备餐并留样→分餐服务/席间服务→就餐者食用1. **米饭加工销售流程图**

大米→淘制→分机蒸制→成品备餐并留样→分餐服务/席间服务→就餐者食用1. **餐具清洗消毒：**

餐具→回收→清洗→消毒→备用 | ☑内容一致□内容不同 |
| 确定有效的员工人数【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 认证范围内管理体系覆盖的人数（总计人）58人管理人员8 人；操作人员50 人；劳务派遣人员 0人；临时工 0人；季节工0 人； | ☑与申请一致□与申请不同 |
| 生产/服务的班次【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | ☑单班（例如：8:00- 12 :00；16 :00- 22 :00；）□双班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；）□三班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；夜班24 :00-次日 08 :00） | ☑与申请一致□与申请不同 |
| 体系运行时间是否满足3个月【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 管理手册发布的时间：2021 年8 月8 日☑至今管理体系已运行3个月以上□至今管理体系运行不足3个月以 | □满足要求□不满足要求 |
| 组织对相关标准的宣贯培训【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 标准宣贯的时间：2021 年7 月31 日□QMS ☑EMS ☑OHSMS ☑FSMS □HACCP ☑已培训了相关标准和内审员知识；□至今未培训相关标准和内审员知识员工对相关标准的认知和能力（应知应会、持证上岗等）□满足要求，☑基本满足要求，□不满足要求 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 了解企业基本情况：【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | - 主要的内部环境和外部环境分析的充分性🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 主要的相关方和期望的充分性🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 确定风险的识别和评价🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 组织机构设置、职责分配及沟通🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 确定外部提供过程、产品和服务（外包过程）：油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运- 被主管部门处罚和曝光情况🗹未发生 ¨已发生，说明： - 其他机构转入情况（适用时）——不适用¨已收集到以往的不符合项 ¨未收集到以往的不符合项 ， | ☑满足要求□不满足要求 |
| **与最高管理者了解各**管理体系的运行情况：【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：贯彻情况：☑文件发放 □标语 □展板 □网站 □员工手册 ☑培训组织文件化的管理目标已制定，内容为：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况（统计）（2021.08-2021.10） |
| 食品安全事故为 0 | 年度 | 实际发生次数 | 0次 |
| 顾客满意度≥85% | 年度 | 顾客满意度调查统计 | 95% |
| 固废分类收集合规处理率100%  | 半年 | 实际发生次数 | 100% |
| 重大安全责任事故为 0 | 年度 | 实际发生次数 | 0次 |
| 火灾、爆炸事故发生率为 0 | 年度 | 分类数/总数×100% | 0次 |
| 厨余垃圾合规处理 100% | 半年 | 及时处理率 | 100% |
|  |  |  |  |

 | □满足要求□不满足要求 |
| 文件化体系策划情况【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 组织的文件化体系的结构——-《管理手册》1 份；覆盖了 □QMS □50430 ☑EMS ☑OHSMS ☑FSMS □HACCP-文件化的程序；34 份；详见《受控文件清单》-作业文件；——份；详见《受控文件清单》-记录表格；70份；详见《记录清单》 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 内审的策划和实施管理体系的评审【林兵**:O(E)****肖新龙:F(EO)****任泽华：E(F)**】 |  | 自管理体系建立后，于2021年11月11-12日实施了内部审核；记录包括：☑内审计划、☑内审检查表、☑不符合项报告份、☑内审报告自管理体系建立后，于2021年11月20日实施了管理评审；☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | ☑满足要求□不满足要求 |
| EMS运行情况：【任泽华】 |  | 根据该企业的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：¨环境影响登记表 ¨环境影响报告表 ¨环境影响报告书 🗹其他——未列入环评范围~~现有产量与环评的产能的对比~~~~现有产量： ； 环评的产能：~~~~¨未超出产能¨已超出产能，说明：~~查看《城镇污水排入排水管网许可证》编号：浙三城管许字第50257号，有效期： 2026年12月07日污染物排放种类：🗹生活污水 ¨工业废水 ¨废气 ¨粉尘 ¨厂界噪声 ¨其他——污染物排放总量：¨达标 ¨未达标，需要改进：——不涉及污染物排放浓度：¨达标 ¨未达标，需要改进： ——不涉及- 查看环境因素的识别的充分性🗹充分 ¨不充分，需要完善： - 了解重要环境因素评价的合理性 🗹合理 ¨不合理，需要完善： - 了解重要环境因素的和控制措施的有效性 🗹有效 ¨不足，需要完善： -了解适用的环境法律和其他要求的获取、识别和实施情况🗹充分 ¨不充分，需要完善： - 了解企业进行合规性评价的有效性 🞎有效 ¨不足，需要完善： -查看合规性证明（98年后新扩建的环评验收、环境监测报告）——不适用《环评验收报告》编号：颁发日期： 年 月 日包括：¨生活污水 ¨工业废水 ¨废气 ¨粉尘 ¨厂界噪声 ¨其他——《环境监测报告》编号：颁发日期： 年 月 日——不适用包括：¨生活污水 ¨工业废水 ¨废气 ¨粉尘 ¨厂界噪声 ¨其他——-了解危险化学品的种类——不涉及¨易燃 ¨易爆 ¨腐蚀性 ¨有毒 ¨有害 ¨其他—— -了解危险化学品的MSDS的收集情况——不适用¨充分 ¨不充分，需要完善： -了解危险废弃物的种类————不适用¨易燃 ¨易爆 ¨腐蚀性 ¨剧毒 ¨有毒 ¨有害 ¨其他——-了解应急准备和响应情况🗹制订了必要的应急预案 ¨未制订了必要的应急预案🗹未发生过紧急事件 ¨发生过紧急事件，说明：¨未进行应急演练 🗹进行应急演练，说明： | ☑满足要求□不满足要求 |
|  |  | -了解消防控制状况（消防备案或消防验收）¨消防验收 ¨消防备案 ¨被消防部门抽查 ¨被消防部门处罚 🗹其他——取得公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查合格证，检查的消防设施：火灾自动报警系统、自动喷水灭火系统、机械排烟系统、消防控制室、室内消火栓、室外消火栓、应急广播、应急照明、疏散指示标志、安全出口、灭火器种类、型号和实有数量。 -了解消防控制措施🗹消防栓 🗹灭火器 （现场发现面点间、后厨灭火器未及时点检，见问题清单） 🗹消防手动报警 🗹消防中控室（如烟感、温感、喷淋）（大楼物业统一服务） ¨消防泵房 ¨消防卷帘门 🗹其他——灭火毯、应急广播、应急照明、疏散指示标志、安全出口； | ☑满足要求□不满足要求 |
|  |  | - 了解环保知识和技能教育的实施🗹已实施 ¨不充分，需要完善： - 了解特种作业人员的状况¨高压电工作业 🗹低压电工作业 ¨焊接与热切割作业 ¨高处作业 ¨制冷与空调作业 ¨煤矿安全作业 ¨矿山安全作业 ¨石油天然气安全作业 ¨冶金生产安全作业 ¨危险品安全作业 ¨烟花爆竹安全作业 - 了解特种设备作业人员的状况¨场内机动车辆（叉车） ¨起重机械 ¨压力容器（气瓶） ¨压力管道 🗹电梯（物业管理） ¨锅炉 ¨客运索道 ¨大型游乐设施 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 相关方的反馈及投诉处理 |  | 近一年相关方反馈处理情况，☑未发生□发生过，说明； 近一年处罚整改情况，☑未发生□发生过，说明； 近一年重大环保事故情况，☑未发生 □发生过，说明； | ☑满足要求□不满足要求 |
| EMS场所巡查:【任泽华】 |  | - 巡视厂区，查看地理位置图、污水管网图（适用时）¨工业区 🗹商业区 ¨生态保护区 ¨其他——- 巡视生产/加工区域（厂区、车间、库房、实验室等），了解环境影响的种类：资源能源消耗类：🗹水 🗹电能 🗹天然气 ¨压缩空气 ¨蒸汽 ¨其他—— 污染物排放的种类：🗹生活污水 ¨工业废水 ¨废气 ¨粉尘 ¨噪声 ¨工业固体废弃物 ¨危险废弃物 - 巡视动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：¨污水处理站 ¨锅炉房 ¨高压配电室 ¨低压配电室 ¨空压站 ¨制冷站 ¨消防中控室¨消防泵房 ¨除尘装置 ¨尾气处理 ¨危化品库房 ¨危险废弃物存放处 ¨改建/扩建施工现场 ¨食堂 ¨宿舍 ¨班车 ¨其他——不适用 - 确认生产/服务流程🗹与提供流程图一致 ¨与提供流程图不一致，说明： - 观察危险化学品的控制状况——无¨易燃 ¨易爆 ¨腐蚀性 ¨有毒 ¨有害 ¨其他——- 观察基础设施（环保设备）运行完好¨污水处理 ¨除尘 ¨降噪 🗹废气处理（排油烟机） ¨危废存放 ¨危化品储罐围堰 ¨其他——- 观察环境相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况——无¨污水在线监测仪 ¨COD监测仪 ¨酸度计 ¨压力表 ¨压差表 ¨温度计 ¨其他——- 观察使用特种设备的种类和完好运行情况¨场内机动车辆（叉车）¨起重机械¨压力容器¨压力管道🗹电梯（物业管理）¨锅炉¨安全阀¨其他——- 观察总排口是否存在明显违规现象——无¨无异常 ¨有异常，需要改进：  | ☑满足要求□不满足要求 |
| OHSMS运行情况：【林兵:O肖新龙：O（F）】 |  | 根据该企业的产品/服务特性确认职业健康风险的合规证据：——不涉及¨安全预评估报告¨安全现状评估报告¨职业健康预评估报告¨职业健康现状评估报告《安全生产许可证》编号：——不涉及有效期： 年 月 日许可范围：- 查看危险源的辨识的充分性🗹充分 ¨不充分，需要完善： - 了解重要危险源评价的合理性 🗹合理 ¨不合理，需要完善： - 了解重要危险源的控制措施的有效性 🗹有效 ¨不足，需要完善： -了解适用的环境法律和其他要求的获取、识别和实施情况🗹充分 ¨不充分，需要完善： - 了解企业进行合规性评价的有效性 🗹有效 ¨不足，需要完善： -查看合规性证明（作业场所有害物质监测报告、职业病体检报告）——不适用，《作业场所有害物质监测报告》编号：颁发日期： 年 月 日包括：¨化学物质 ¨高温 ¨粉尘 ¨噪声 ¨有害微生物 ¨其他——《职业病体检报告》编号：颁发日期： 年 月 日包括：¨化学物质 ¨高温 ¨粉尘 ¨噪声 ¨有害微生物 ¨特殊作业 ¨其他——提供有人员健康证-了解危险化学品的种类及MSDS¨易燃 ¨易爆 ¨腐蚀性 ¨有毒 ¨有害 ¨其他—— 不适用-了解危险废弃物的种类¨易燃 ¨易爆 ¨腐蚀性 ¨剧毒 ¨有毒 ¨有害 ¨其他——不适用-了解消防控制状况（消防备案或消防验收）¨消防验收 ¨消防备案 ¨被消防部门抽查 ¨被消防部门处罚 🗹其他——公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查合格证。-了解消防控制措施🗹消防栓 🗹灭火器 🗹消防手动报警 ¨消防中控室（如烟感、温感、喷淋） ¨消防泵房 ¨消防卷帘门 ¨其他——灭火毯现场发现面点间、后厨灭火器未及时点检，见问题清单-了解防静电/防雷控制状况¨检测合格 ¨未检测 ¨被消防部门抽查 ¨被消防部门处罚 🗹其他——不涉及-了解应急准备和响应情况🗹制订了必要的应急预案 ¨未制订了必要的应急预案🗹未发生过紧急事件 ¨发生过紧急事件，说明：¨未进行应急演练 🗹进行应急演练，说明：-了解特种作业人员的状况¨高压电工作业 🗹低压电工作业 ¨焊接与热切割作业 ¨高处作业 ¨制冷与空调作业 ¨煤矿安全作业 ¨矿山安全作业 ¨石油天然气安全作业 ¨冶金生产安全作业¨危险品安全作业 ¨烟花爆竹安全作业 -了解特种设备作业人员的状况¨场内机动车辆（叉车）¨起重机械 ¨压力容器（气瓶）¨压力管道 🗹电梯（物业管理） ¨锅炉¨客运索道¨大型游乐设施-了解三级安全教育的实施🗹已实施 ¨不充分，需要完善： -了解职业危害告知的实施🗹已实施 ¨不充分，需要完善：  | ☑满足要求□不满足要求 |
| OHSMS场所巡查:【林兵:O肖新龙：O（F）】 |  | - 巡视厂区，查看地理位置图、厂区平面图¨工业区 🗹商业区 ¨生态保护区 - 巡视生产/服务区域（厂区、车间、库房、实验室等），了解职业健康安全风险的种类：☑机械伤害 ☑触电 ☑化学伤害 ☑噪声(轻微） □粉尘 □危险作业 □高低温 □危化品泄露 □压力容器爆炸 ☑火灾 □其他- 巡视动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：¨污水处理站 ¨锅炉房 ¨高压配电室 ¨低压配电室 ¨空压站 ¨制冷站 ¨消防中控室¨消防泵房 ¨除尘装置 ¨尾气处理 ¨危化品库房 ¨危险废弃物存放处 ¨改建/扩建施工现场 ¨食堂 ¨宿舍 ¨班车 ¨其他—— 不适用- 确认生产/服务流程🗹与提供流程图一致 ¨与提供流程图不一致，说明： - 危险废弃物排放的种类：🗹生活污水 ¨工业废水 ¨废气 ¨粉尘 ¨噪声 🗹固体废弃物 🗹其他——厨余垃圾- 观察危险化学品的控制状况¨易燃 ¨易爆 ¨腐蚀性 ¨有毒 ¨有害 ¨其他——无- 观察基础设施（包括环保设备）运行完好状况¨污水处理 🞎除尘 ¨降噪 🗹废气处理 ¨危废存放 ¨危化品储罐围堰 ¨其他——- 观察安全装置运行完好状况🗹急停按钮 🗹联锁装置 ¨光栅 🗹消防手动报警 ¨安全拉绳 ¨危化品储罐围堰 ¨其他——- 观察职业健康安全相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况¨温度计 ¨压力表 🗹可燃气体报警器（于2021年11月12日安装验收合格） ¨氧气含量测定仪 ¨绝缘摇表 ¨其他——- 观察使用特种设备的种类和完好运行情况¨场内机动车辆（叉车）¨起重机械 ¨压力容器 ¨压力管道 🗹电梯（物业管理） ¨锅炉 ¨安全阀¨其他——- 观察使用劳保用品的种类和配备情况¨安全帽 ¨护目镜 ¨防尘面罩¨防毒面罩 ¨耳塞¨耳罩¨防护服¨防酸碱手套¨绝缘手套 ¨防砸鞋 ¨防穿刺鞋 ¨绝缘鞋 🗹其他——口罩、手套、围裙、工服、帽子- 观察所有区域是否存在明显违规现象🗹无异常 ¨有异常，需要改进： - 了解是否存在室外作业的情况¨较多 ¨很少 🗹没有- 了解周边是否存在危险源和职业健康安全风险的情况¨较多 🗹很少 ¨没有 | □满足要求□不满足要求 |
| FSMS运行情况： （肖新龙） |  | ☑《食品经营许可证》/🞎《食品流通许可证》编号： JY23310220113199 ；有效期：2026年08月12日 ；经营项目：热食类食品制售 - 了解企业相关法规相关的CNCA专项技术规范1 GB/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求 》 相关的CNCA专项技术规范2 生产（卫生）规范1： 《餐饮服务食品安全操作规范 》 生产（卫生）规范2： GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 产品执行的食品安全标准1 GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具 产品执行的食品安全标准2 - 查看产品食品安全性检验的证据（报告）报告号1：（红烧肉）检验报告编号：三食检第W20210362号 报告日期：2021-11-16 报告号2：（米饭）检验报告编号：三食检第W20210361号 报告日期：2021-11-16 报告号3:（山药）检验报告编号：三食检第W20210363号 报告日期：2021-11-16 报告号4:（汤碗）检验报告编号：三食检第W20210367号 报告日期：2021-11-16 报告号5:（筷子）检验报告编号：三食检第W20210364号 报告日期：2021-11-16 报告号6:（骨碟）检验报告编号：三食检第W20210366号 报告日期：2021-11-16 报告号7:（勺子）检验报告编号：三食检第W20210365号 报告日期：2021-11-16 - 确认生产/服务流程 ☑与提供流程图一致 🞎与提供流程图不一致，说明： - 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；（不适用）□对委托方进行了有效的控制 🞎对委托方的控制不足，说明： - 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性☑合理 🞎不够合理，需要改进： - 了解适用的食品安全法律和其他要求的获取、识别和实施情况☑充分 🞎不充分，需要完善： - 了解企业进行合规性评价的有效性 ☑有效 🞎不足，需要完善： - 查看人流图、物流图、水流图、气流图的合理性☑合理 🞎不够合理，需要改进： 注：组织的一般清洁区、准清洁区分开，人流物流分开，基本满足要求。- 查看PRP、OPRP和HACCP计划的充分性（仅限FSMS）☑充分 🞎不足，需要改进： - 查看GMP、SSOP和HACCP计划的充分性（仅限HACCP）（不适用）□充分 🞎不足，需要改进： - 了解食品安全的关键控制点CCP及关键限值CL的合理性及支持性证据☑合理 🞎不够合理，需要改进： - 了解控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求;☑符合 🞎不符合，需要改进： - 了解对食品安全管理体系的文件安排的适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;☑符合 🞎不符合，需要改进： - 了解员工的健康（证）的情况；☑已办理 🞎未办理，需要改进： - 了解标识的方法🗹标签 ☑标牌 ☑区域 □编号 🗹胸牌 🞎其他 - 了解追溯计划和演练🗹已演练 □未演练，需要改进： 2021-09-25 - 了解产品顾客投诉处理☑未发生过投诉 🞎发生过投诉，说明： - 了解产品召回/撤回的状况☑未发生过召回 🞎发生过召回，说明： □未进行召回应急演练 🗹进行召回应急演练，说明： - 了解应急准备和响应情况🗹制订了必要的应急预案 🞎未制订了必要的应急预案☑未发生过紧急事件 🞎发生过紧急事件，说明： 🞎未进行应急演练 🗹进行应急演练，说明：2021 年8月 18日 火灾演习 - ~~了解食品欺诈预防的控制情况（仅限HACCP）~~~~☑已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明：~~ ~~🞎未进行年度评审 🗹进行年度评审，说明：~~ - ~~了解致敏物质的管理情况（仅限HACCP）~~ ~~☑含麸质的谷类及其制品（小麦、大麦等） ☑甲壳类及其制品（虾、蟹等）☑鱼类及其制品~~ ~~☑蛋及其制品 □花生及其制品 ☑大豆及其制品 🗹乳及其制品 🞎坚果及其制品 🞎其他~~~~☑已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明：~~ ~~🞎未进行确认和验证 🗹进行确认和验证，说明：~~  | ☑满足要求□不满足要求 |
| FSMS场所巡查: （肖新龙） |  | - 观察生产或服务区域是否选择了无食品有显著污染的区域，周围环境无虫害大量滋生、废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址， ☑符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂区内合理布局，生活区应与生产区域划分明显有分离或分隔措施，绿化距离合理、地面硬化、环境清洁、无扬尘和积水、无虫害的孳生、适当的排水系统： ☑符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察生产或服务区域房内部设计和布局合理，避免食品生产中发生交叉污染。满足食品卫生操作要求；对清洁程度的要求合理划分作业区，（清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区）并采取有效分离或分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。☑符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂房内部结构易于维护、清洁或消毒与采用适当的耐用材料建造，避免食品生产中发生交叉污染。包括顶棚、墙壁、门窗（纱窗）、地面等☑符合食品安全和卫生要求，洗消间地面排污未密封，有钢丝球，已现场整改； 🞎不符合要求，说明： - 观察生产用水的来源：☑城市用水 🞎地下水（井水） 🞎地表水（江/河/湖/海）提供有水质检测报告- 观察生产用水（与食品接触）的种类：☑水源水 🞎纯净水 🞎热水 🞎蒸汽 🞎冰 🞎其他- 观察排水设施的状况：🗹明排水沟 🞎有水封地漏 🗹其他：清洗池下水管未密封，已现场沟通，后期改进 - 观察清洁消毒设施的对象：□原料 🞎包材 ☑工器具 ☑容器（罐/箱） 🗹其他： 餐盘、餐筷、餐勺、餐碗等 - 观察清洁消毒的方式：☑水洗 ☑清洗 ☑消毒（高温） 🞎CIP 🞎COP 🞎其他： - 观察废弃物存放设施：☑带盖垃圾桶 □不带盖垃圾桶 🞎其他： - 观察个人卫生设施：☑一次更衣室 🞎二次更衣室 ☑洗手池 □手动水龙头 🗹非手动水龙头 🗹干手器 □手消毒池 🞎鞋靴消毒 🞎风淋室 🞎淋浴室 🗹其他： 75%酒精消毒； - 观察工作服的清洗：☑个人清洗 🞎集中清洗 🞎紫外消毒 - 观察卫生间设施：🞎位于车间内 🞎门朝向车间 ☑位于厨房外 🞎位于食堂外- 观察通风设施：☑自然通风 ☑人工通风 ☑有防虫害措施（纱窗、门帘） 🞎无防虫害措施- 观察照明设施：☑自然采光 ☑人工照明 🗹带罩灯具 🞎非带罩灯具- 观察仓储设施的分类：☑原料库 □辅料库 🞎化学品库 □半成品库 □产品库 □辅料周转库☑常温库：16℃ （存放调料为主）；粮食类：17 ℃□冷藏库： ℃□冷冻库： ℃🞎保鲜柜： ℃🗹冷藏/冷冻柜（22个）：抽查：后厨操作区冷藏柜温度 5℃；热食类制售区冷冻柜温度：-9℃；现场发现有冷藏/冷冻柜温度显示表已坏但未配置温度显示装置，面点间发现小袋装酵母已过期，见问题清单，- 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：□不使用任何食品添加剂 🞎不使用限量食品添加剂 🗹使用限量食品添加剂，说明： 复配双效泡打粉、明胶（不限量） - 观察仓储设施的管理状况：☑防虫害（蚊蝇），现场有灭蝇灯，但部分灭蝇灯虫蝇量较大未及时更换灭蝇纸 ☑防鼠 ☑消防 ☑标识 ☑隔地离墙 ☑温度 🗹湿度 🞎其他- 观察生产/加工设备的管理状况：☑产量满足生产需要 🞎产量不满足生产需要 🞎说明： ☑材质满足生产需要 🞎材质不满足生产需要 🞎说明： ☑运行完好 🞎运行故障 🞎正在维修 🞎说明： ☑便于清洗 🞎不便于清洗消毒 🞎说明： - 观察生产车间监控设备的管理状况：🞎压力表 ☑温度计 🞎记录仪 🞎试纸 🗹电子秤 🞎其他- 观察实验室检测设备的管理状况：（不适用）□种类和精度满足检测需要 🞎种类和精度不满足检测需要 🞎说明： - 观察生产车间/实验室检测设备的检定/校准状况：（不适用）🞎标识齐全有效 🞎无标识 🞎超过有效期 🞎说明：  | ☑满足要求□不满足要求□满足要求☑不满足要求 |
| 与申请信息变更的说明 |  | * 注册地址变更

□ 经营地址变更 ☑ 认证范围变更 □ 员工人数变更 □ 临时现场变更 □ 其他  | ☑满足要求□不满足要求 |
| 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 |  | ☑ 识别二阶段审核的资源配置情况☑ 有生产/服务现场 ☑领导层可以迎审 ☑交通食宿 ☑劳保用品 □ 其他：☑ 识别二阶段审核的可行性☑ 二阶段日期的可接受性 ☑审核组成员的可接受性 ☑一阶段的问题已整改☑ 不存在影响二阶段审核的问题 | ☑满足要求□不满足要求 |

说明：不符合标注N