



合同编号: 0547-2020-Q-2021



管理体系审核报告

受审核方: 三门新华劳务派遣有限公司

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	三门新华劳务派遣有限公司				
注册地址	三门县海游街道青春巷 45 号			邮编	317100
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）			邮编	317100
联系人	谢声华	电话	0576-89336880	传真	——
法人代表	谢声华	管理者代表	王牡丹	邮箱	
多班次说明	受审核组织的班次： ☒ 单班 ☐ 双班 ☐ 三班 ☐ 其他 （若是多班次操作：对多班次操作，已审核所有班次（如果不是所有班次都被审核，要明确没被审核的班次，并且要描述是如何检查这个班次？）。审核相应地考虑了多班次操作，并且有代表性地审核了所有班次。）（若无请删除）				
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	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 2. 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 3. 餐具清洗消毒： 餐具→回收→清洗→消毒→备用				

二、本次审核信息

审核日期	2021 年 12 月 11 日 上午 9:00 至 2021 年 12 月 13 日 上午 12:30
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。(EFO) ■ 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。(Q) ☐ 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。
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: ☐ GB/T27341-2009☐ GB 14881-2013 ☐《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0》 ☒ 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(EFO) ■ 监督第一次(Q) 监督审核 ☐ 再认证 ☐ 扩大认证 ☐ 其他



审核地址（含远程）	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）		
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）		专业代码 Q: 30.05.00 E: 30.05.00 O: 30.05.00 F: E
不适用 ISO9001 的条款	8.3		
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 8 月 8 日 （Q 变更范围，最新版手册中含 Q 的变更后内容）	管理体系运行已超过 3 个月	☒ 是 ☐ 否
上次审核时间	2020-10-20~2020-10-22(Q)	认证证书有效期（初审除外）	有效至 2023 年 11 月 8 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	三门新华劳务派遣有限公司 三门县海游街道青春巷 45 号	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）	58	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）	见 审 核 准 则	☐
02						☐
03						☐
04						☐
05						☐

三、任何影响审核方案的重要事项：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（陈权 F 晋级见证）	组 长 (QF)	女	2020-N1QMS-1232380 2021-N1EMS-1232380 2021-N0OHSMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E
任泽华	组员	男	2019-N1QMS-3059498 2021-N1EMS-3059498 2020-N1FSMS-3059498	Q:30.05.00 E:30.05.00 F:E



林兵（远程）	组长 （EO） 组员（Q）	男	2019-N1QMS-4059501 2020-N1EMS-3059501 2019-N1OHSMS-2059501	
陈权（远程） F 被肖新龙见证	组员	男	2019-N0QMS-1237169 2021-N0FSMS-1237169	
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	Q 范围变更为：餐饮管理服务（热食类食品制售）
体系员工人数较大变更	——
设备设施重大变更	——
产品/工艺重大变更	——
其他	——

在本次审核过程中，评审了现有管理体系和管理体系文件中这些变化的实施情况。

七、审核发现（见☒QMS ☐EcMS ☒EMS☒OHSMS☐EnMS☒FSMS☐HACCP 的附件）

审核周期	☒ 体系建立以来（EFO） ☒ 定期（近一年）（Q） ☐ 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）	一阶段提出的二阶段审核过程中均已整改，并已现场验证
上次不符合的整改情况（再	——



认证填写)	
工作记录的真实性	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:无

☐可能影响本次审核结论可靠性的因素:

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	☒ 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	2	0	2	☒ 验证合格 ☐ 仍有问题:
HACCP	——			☐ 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 GB/T 27341&GB 14881 标准的要求，建立了自我完善机制，能源管理体系运行基本有效。												
对审核范围适宜性结论	□审核范围适宜，与申请范围一致 Q:范围变更 E: O: F: <table border="1" data-bbox="371 920 1473 1433"> <tr> <td data-bbox="371 920 491 1014">QMS</td><td data-bbox="491 920 1473 1014">餐饮服务（热食类食品制售）</td></tr> <tr> <td data-bbox="371 1014 491 1108">EcMS</td><td data-bbox="491 1014 1473 1108">——</td></tr> <tr> <td data-bbox="371 1108 491 1202">EMS</td><td data-bbox="491 1108 1473 1202">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</td></tr> <tr> <td data-bbox="371 1202 491 1296">OHSMS</td><td data-bbox="491 1202 1473 1296">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活动</td></tr> <tr> <td data-bbox="371 1296 491 1391">FSMS</td><td data-bbox="491 1296 1473 1391">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服务（热食类食品制售）</td></tr> <tr> <td data-bbox="371 1391 491 1433">HACCP</td><td data-bbox="491 1391 1473 1433">——</td></tr> </table>	QMS	餐饮服务（热食类食品制售）	EcMS	——	EMS	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	OHSMS	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活动	FSMS	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服务（热食类食品制售）	HACCP	——
QMS	餐饮服务（热食类食品制售）												
EcMS	——												
EMS	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												
OHSMS	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活动												
FSMS	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服务（热食类食品制售）												
HACCP	——												
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)（EFO） □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保持认证注册(☑监督审核□再认证)(Q) □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：未发生		
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	林马 肖新龙	日期	2021-12-21

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 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>☒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>☒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</td><td></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 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——<u>油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运</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。	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	☒ 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	
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	☒ 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																							
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 最高管理者应确定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，确保餐食安全；遵循法律法规要求，追求节能低碳；创建绿色文明环境，做到持续改进；关心爱护员工健康，和谐持续发展。 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和理解； QMS 的主管部门是——办公室																						
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
浙江省新冠疫情的发生导致餐饮行业经营惨淡	1. 严格按照疫情防控指挥部的要求进行控制，查健康码、行程码、测量体温； 2. 定期组织员工进行核酸检测； 3. 及时关注疾控发布的疫情管理号令； 4. 客人分区就餐	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：

质量目标	计算方法	责任部门	目标实际完成情况（统计） （2021.08-2021.10）
顾客满意度≥85%	顾客满意度调查统计	餐饮部	95%

☐ 目标已实现，目标按照年度进行考核，提供了统计数据，目标在实施中

☐ 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。

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——Q 的范围发生变更

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：

建筑面积平方米；生产车间个；库房个；实验室个；—

经营面积约有 3600 平方米，19 个包厢，2 个大厅，设置有洗碗间、清洗预处理间、厨房、海鲜宰杀间、面点间等。常温仓库 2 个；26 个冷藏柜、冰箱等设施，设有卫生间在同楼层（远离厨房端），与厨房加工区有分隔；设有简单更衣室；

主要生产设备有：洗碗机、油烟机、和面机、冷藏冷冻柜（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（提供了电梯的检定报告，主体是物业）☐ 未进行定期检验



	的有： ☒组织现有基础设施可满足质量管理体系运行； ☐组织现有基础设施可基本满足质量管理体系运行，但是还有不足需要补充： ☐组织现有基础设施完全不能满足质量管理体系运行，需要从外部供方获得： 组织应确定、提供并维护所需的人为因素与物理因素环境，以运行过程并获得合格产品和服务。 ☒组织现有运行环境可满足质量管理体系运行； ☐组织现有运行环境可基本满足质量管理体系运行，说明： ☐组织现有运行环境完全不能满足质量管理体系运行，说明： 组织的监视和测量资源：☒计量器具☒服务流程检查表☐其他 计量器具的测量溯源方法：☐自校☒外校 国家强检的计量器具有：电子秤（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 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 提供的三级安全教育培训记录内容与《生产经营单位安全培训规定》（国家安全生产监督管理总局令第 3 号）规定的不符。见不符合项报告 02。 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 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：不适用（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——油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运

提供给外部供方的信息☒符合要求☒存在不足，说明。

组织的生产和服务提供流程图（见第三条款），

认证范围内每种产品/服务流程的关键过程及控制参数：

产品/服务名称	关键过程	控制内容（如尺寸、压力等）
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
	烹饪过程	菜品烧熟煮透
	席间服务过程	客户订单评审、热情周到
	外包过程（油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运）	签合同，定期检查

需要确认的过程：，

☒进行了有效的确认☐存在不足，说明。

对生产和服务提供过程的控制☒符合要求☐存在不足，说明。

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

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

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： <u>不适用</u> 。
	产品检验/服务放行： ☐ 符合要求 ☒ 存在不足，说明： <u>提供了白米饭、山药、红烧肉的外检报告，但没有根据所确定的危害水平进行评价是否符合要求，见不符合项报告 01。</u>
绩效评价	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。
	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。
改进	组织已通过年度策划于 <u>2021 年 11 月 11-12 日</u> 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>2021 年 11 月 20 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。
	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*)	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1
不符合数量		02									01	
标准条款	9.1	9.2	9.3	10.1	10.2	10.3						



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	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</td><td></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 ☒消防控制 ☐危化品管理 ☒特种设备管理（由物业管理） ☐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>油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运</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	
	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																							
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： 提供优质餐饮服务，确保餐食安全；遵循法律法规要求，追求节能低碳；创建绿色文明环境，做到持续改进；关心爱护员工健康，和谐持续发展。 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理解; EMS 的主管部门是——办公室																									
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="308 454 1450 763"> <thead> <tr> <th data-bbox="308 454 687 499">主要的风险或机遇描述</th><th data-bbox="687 454 1220 499">应对措施</th><th data-bbox="1220 454 1450 499">措施的有效性</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="308 499 687 633"> 油烟机清理控制不当产生火灾事故 </td><td data-bbox="687 499 1220 633"> 1. 委托外部有资质的第三方进行清理; 2. 自行定期检查; 3. 火灾应急演练 </td><td data-bbox="1220 499 1450 633"> 基本有效 </td></tr> <tr> <td data-bbox="308 633 687 678"></td><td data-bbox="687 633 1220 678"></td><td data-bbox="1220 633 1450 678"></td></tr> <tr> <td data-bbox="308 678 687 723"></td><td data-bbox="687 678 1220 723"></td><td data-bbox="1220 678 1450 723"></td></tr> <tr> <td data-bbox="308 723 687 763"></td><td data-bbox="687 723 1220 763"></td><td data-bbox="1220 723 1450 763"></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 ☐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——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: ☒排污许可证编号:——《城镇污水排入排水管网许可证》编号:浙三城管许字第 50257 号 ☐环境影响登记表日期:——不适用 ☐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:——《公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查合格证》,编号:公消安检字【2016】第 002 号 ☐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 ☐除尘设备 ☐设备降噪 ☐危废合法处置 ☐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: <table border="1" data-bbox="327 1848 1431 2024"> <thead> <tr> <th data-bbox="327 1848 635 1933">环境目标</th><th data-bbox="635 1848 912 1933">控制措施</th><th data-bbox="912 1848 1058 1933">责任部门</th><th data-bbox="1058 1848 1431 1933">目标实际完成情况(统计) (2021.08-2021.10)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="327 1933 635 2024"> 固废分类收集合规处理率 100% </td><td data-bbox="635 1933 912 2024"> 指定有资格的处理商处理,签定处置协议 </td><td data-bbox="912 1933 1058 2024"> 厨务部 </td><td data-bbox="1058 1933 1431 2024"> 100% </td></tr> </tbody> </table>			主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性	油烟机清理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; 3. 火灾应急演练	基本有效										环境目标	控制措施	责任部门	目标实际完成情况(统计) (2021.08-2021.10)	固废分类收集合规处理率 100%	指定有资格的处理商处理,签定处置协议	厨务部	100%
主要的风险或机遇描述	应对措施	措施的有效性																								
油烟机清理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; 3. 火灾应急演练	基本有效																								
环境目标	控制措施	责任部门	目标实际完成情况(统计) (2021.08-2021.10)																							
固废分类收集合规处理率 100%	指定有资格的处理商处理,签定处置协议	厨务部	100%																							



	火灾、爆炸事故发生率为 0	管理方案/应急预案	各部门	0 次
	厨余垃圾合规处理 100%	指定有资格的处理商处理，签定处置协议	厨务部	100%
	☐ 目标已实现，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： <u>经营面积约有 3600 平方米，19 个包厢，2 个大厅，设置有洗碗间、清洗预处理间、厨房、海鲜宰杀间、面点间等。常温仓库 2 个；26 个冷藏柜、冰箱等设施，设有卫生间在同楼层（远离厨房端），与厨房加工区有分隔；设有简单更衣室；</u> 主要生产设备有： <u>洗碗机、蒸饭箱、油烟机（列举 2~4 种）</u> 主要环保设备有： <u>油烟机（列举 2~4 种）</u> 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 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： <u>可燃性气体报警装置（于 2021 年 11 月 12 日安装验收完毕）（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：			
	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 提供的三级安全教育培训记录内容与《生产经营单位安全培训规定》（国家安全生产监督管理总局令第 3 号）规定的不符。见不符合项报告 02。			
	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>不适用（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>油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运</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。																														
	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 1285 1447 1843"> <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</td><td>——</td><td></td></tr> <tr> <td>资源消耗</td><td>——</td><td></td></tr> <tr> <td>废水排放</td><td>废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案</td><td>正常运行</td></tr> <tr> <td>废气排放</td><td>——</td><td></td></tr> <tr> <td>噪声排放</td><td>——</td><td></td></tr> <tr> <td>固废排放</td><td>废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案</td><td>正常运行</td></tr> <tr> <td>粉尘排放</td><td>——</td><td></td></tr> <tr> <td>火灾</td><td>厨房餐厅消防安全管理制度/目标、指标管理方案</td><td>未发生，已进行火灾应急演练</td></tr> <tr> <td>其他</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> 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（由物业进行管理）☐未进行定期检验的有：	重要环境因素	控制措施	运行情况	能源消耗	——		资源消耗	——		废水排放	废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案	正常运行	废气排放	——		噪声排放	——		固废排放	废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案	正常运行	粉尘排放	——		火灾	厨房餐厅消防安全管理制度/目标、指标管理方案	未发生，已进行火灾应急演练	其他		
重要环境因素	控制措施	运行情况																													
能源消耗	——																														
资源消耗	——																														
废水排放	废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案	正常运行																													
废气排放	——																														
噪声排放	——																														
固废排放	废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案	正常运行																													
粉尘排放	——																														
火灾	厨房餐厅消防安全管理制度/目标、指标管理方案	未发生，已进行火灾应急演练																													
其他																															



	特种设备检测报告，如：电梯（梯 11 浙 J05569(17)）检定报告编号：2021-TD1-05652（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。不涉及危化品 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。
	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 10 月 13 日进行了的食物中毒应急演练；于 2021 年 8 月 18 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）：2021 年 11 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。 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 ☒主管部门抽查 ☐其他 《环境监测报告》编号：不适用_____。 《建筑消防检测报告》编号：不适用_____。 达标评价：☒符合要求 ☐存在不足，说明_____。 组织已通过年度策划于 2021 年 11 月 11-12 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>2021 年 11 月 20 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
评价*)	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1
不符合数量	02									

*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</td><td></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（由物业进行管理） ☐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>油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运</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	
	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																							
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： 提供优质餐饮服务，确保餐食安全；遵循法律法规要求，追求节能低碳；创建绿色文明环境，做到持续改进；关心爱护员工健康，和谐持续发展。 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理解； 职业健康的主管部门是一办公室 安全的主管部门是——办公室		
	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——孙敏		
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
	食材控制不当或未烧熟煮透，导致就餐者食物中毒	1. 建立食物中毒预案，组织演练； 2. 合格供方采购； 3. 具备一定能力的厨师判定烧熟煮透	基本有效
	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： ☐ 安全预评估报告日期： ☐ 安全现状评估报告表日期： ☐ 职业病体检报告书日期： ☒ 消防验收/备案证明日期： <u>取得公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查合格证</u> ☐ 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： ☒ 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：		



	职业健康安全目标	控制措施	责 任 部 门	目标实际完成（统计） (2021.08-2021.10)
	重大安全责任事故为 0	应急预案、目标指标管理	厨务部	0 次
	☒ 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： 建筑面积平方米；生产车间个；库房个；实验室个； 主要生产设备有：（列举 2~4 种） 主要安全装置有： ☒ 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（由物业进行管理） ☐ 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，与 2021 年 11 月 12 日安装验收合格） 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：			
	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：提供的三级安全教育培训记录内容与《生产经营单位安全培训规定》（国家安全生产监督管理总局令第3号）规定的不符。见不符合项报告 02 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 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>不适用</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、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——<u>油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运</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。 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 <table border="1"> <tr> <th>不可接受风险</th> <th>控制措施</th> <th>运行情况</th> </tr> <tr> <td>机械伤害</td> <td>☐安全装置☐挂牌上锁管理</td> <td></td> </tr> </table>			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	
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							



	触电	☐ 漏电保护 ☐ 绝缘用具检测	
	粉尘	☐ 除尘装置 ☐ 穿戴劳保用品（防尘面罩）	
	化学伤害	☐ 设置围堰 ☐ 排风系统 ☐ 穿戴劳保用品	
	噪声	☐ 空间隔离 ☐ 穿戴劳保用品	
	压力容器爆炸	☐ 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	
	火灾	☒ 应急预案 ☒ 消防设备设施	消防设备设施由物业统一管理，现场运行正常
	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）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： 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。		
	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，以确保持续地符合法规要求。 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。		
	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 审核周期内发生过紧急情况：☐未发生☐已发生：。		
	于年月日进行了的演练；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； 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）：2021 年 11 月 10 日 ☐特殊情况（法规变化）：年月日 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☐主管部门抽查☐其他 《作业场所有害物质监测报告》编号：_____。 职业病体检：☐入职☐离职☐在职（定期） 《职业病体检》编号：_____。 《建筑消防检测报告》编号：_____。 《防雷检测报告》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年月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） ☐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） ☐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，在年月日对组织的职业健康安全管理体系进行了评审，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性；管理评审输入、输出均按要求提供。并对提出的改进措施进行了落实。 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 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	3	1	1	1	1	1	1	1	1
不符合数量		02								
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 ☐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 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>油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运</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 ☐ 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 ☐ 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，确保餐食安全；遵循法律法规要求，追求节能低碳；创建绿色文明环境，做到持续改进；关心爱护员工健康，和谐持续发展。</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>王牡丹</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； <table border="1" data-bbox="236 416 1378 846"> <tr> <th>主要的风险描述</th><th>应对措施</th><th>措施的有效性</th></tr> <tr> <td>食材卫生安全控制不当，农残/兽残抽检超标，产生食品安全事故或处罚</td><td>1. 与合格供方签订采购合同； 2. 每批进行验证合格入库； 3. 加强客户对产品品质的反馈并及时处理</td><td>基本有效</td></tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <th>主要的机遇描述</th><th>应对措施</th><th>措施的有效性</th></tr> <tr> <td>通过建立体系，提升内部管理，赢得更多新客户</td><td>1. 加强体系建设并进行管理； 2. 加强人员培训</td><td>基本有效</td></tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> 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： <table border="1" data-bbox="236 1012 1425 1227"> <tr> <th>食品安全目标</th><th>考核频次</th><th>计算方法</th><th>目标实际完成 (2021 年 8-10 月)</th></tr> <tr> <td>重大食品安全事故为 0</td><td>年度</td><td>实际发生次数</td><td>0</td></tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> ☐目标已实现，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。 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；			主要的风险描述	应对措施	措施的有效性	食材卫生安全控制不当，农残/兽残抽检超标，产生食品安全事故或处罚	1. 与合格供方签订采购合同； 2. 每批进行验证合格入库； 3. 加强客户对产品品质的反馈并及时处理	基本有效				主要的机遇描述	应对措施	措施的有效性	通过建立体系，提升内部管理，赢得更多新客户	1. 加强体系建设并进行管理； 2. 加强人员培训	基本有效				食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成 (2021 年 8-10 月)	重大食品安全事故为 0	年度	实际发生次数	0				
主要的风险描述	应对措施	措施的有效性																															
食材卫生安全控制不当，农残/兽残抽检超标，产生食品安全事故或处罚	1. 与合格供方签订采购合同； 2. 每批进行验证合格入库； 3. 加强客户对产品品质的反馈并及时处理	基本有效																															
主要的机遇描述	应对措施	措施的有效性																															
通过建立体系，提升内部管理，赢得更多新客户	1. 加强体系建设并进行管理； 2. 加强人员培训	基本有效																															
食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成 (2021 年 8-10 月)																														
重大食品安全事故为 0	年度	实际发生次数	0																														
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：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：

建筑面积 5000 平方米；后厨 1 个；~~三楼暂停（因疫情影响）~~ 四楼包厢 30 多个；仓库 1 个

经营面积约有 3600 平方米，19 个包厢，2 个大厅，设置有洗碗间、清洗预处理间、厨房、海鲜宰杀间、面点间等。常温仓库 2 个；26 个冷藏柜、冰箱等设施，设有卫生间在同楼层（远离厨房端），与厨房加工区有分隔；设有简单更衣室；

主要设备有：洗碗机、和面机、蒸箱、冷藏冷冻柜（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

合格供方名单共 21 家，例如：

- **主要原材料的供方**——海鲜（三门县从志食品配送有限公司）
- **辅料的供方**——猪肉（三门县章记猪肉经营部）、调料类（酱油醋）等（三门县彦瑜食品店）
食品用洗涤剂（洗碗剂）（厦门市滴亮日化有限公司）、
- **内包材的供方**——如：审核周期内未采购
- **提供外部服务的供方**——无
- **外包的供方**——餐厨垃圾废弃油脂回收，城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输等（临海市绿马废弃油脂有限公司）、四害防治（台州市得益有害生物防治服务有限公司）等

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

提供的三级安全教育培训记录内容与《生产经营单位安全培训规定》（国家安全生产监督管理总局

**令第3号)规定的相符。见不符合报告 02**

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/服务接触的員工定期（近一年）进行了健康体检，并合格上岗。

查作业人员健康证：程涛 证件号：331022200030714241X，鲁小芬，证件号：

332501198406131229，王茜茜，证件号：331022198610190107，体检单位：三门县人民医院，从业类别：食品；均在有效期内。

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）、☒厨务部人员、☒餐饮部人员、☒办公室人员、☐服务部人员、☐营销中心人员 ☐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: _____

- | | |
|--------------------------------|--|
| 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 |

规定 PRP 的选择、建立、适用的监测和验证的文件化信息。 ☒是 ☐否

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:

- | | |
|---------------------------|--|
| 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 |

组织的产品保质期为 4 小时; XXX 个月;

可追溯性系统证据的文件化信息, 保留期限为 24 个月。

组织于 2021 年 8 月 18 日, 进行了可追溯性体系的有效性的演练。

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 8 月 18 日进行了 消防应急演练 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或进行试验后;

应急准备和响应控制: ☒符合要求 ☐存在不足, 说明_____。

为进行危害分析, 食品安全小组收集、保持和更新初步形成文件的信息。包括:

☒适用的法律、法规和客户要求;



- ☒ 组织的产品、过程和设备；
☒ 与食品安全管理体系相关的食品安全危害。
☐ 其他

原材料产品描述

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

- 大米
- 植物油
- 生抽
- 畜禽肉、牛黄喉
- 生产用水
- 味精
- 水产品等
-

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、荤菜、素菜、面点等
-

预期用途

组织的产品预期用途为 直接食用（堂食）。

食品安全危害易感消费群体/使用者为：_____

☐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、包装材料、公用工程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 8 月 8 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 8 月 8 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（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（抗生素）

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（原辅料包装袋、木块、毛发）



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
主食类（米饭、馒头、包子）	☒ 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&SSOP ☐ CCPs ☐ OPRP &CCPs
热菜类	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ OPRP ☒ 作业指导书&SSOP ☒ 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
粮食类	☐ 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
鲜冻畜肉/鲜冻禽肉	☒ 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（产品检疫合格证明） ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
鸡蛋	☐ 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
蔬菜	☐ 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
食用油	☐ 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
食用盐	☐ 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



水	☒ 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
白砂糖	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 螨 ☐ 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
香辛料	☐ 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
酱油	☐ 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
调味品	☐ 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
餐具	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 清洁剂残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告

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

序号	过程步骤	危害	监控程序	行动准则	评价
OPRP1	原辅料采购及验收	生物性危害：农残、兽残、黄曲霉毒素 B1、重金属污染、酸价、过氧化值等超标	厨务部验收员每批次查验农残/动物检验检疫证明；查验是否从合格供方采购	每年从合格供方索取第三方检测报告；果蔬类、鲜畜禽肉类每批次索取农残/动物检验检疫证明；	1
OPRP2	餐器具消毒	生物性危害：消毒时间、温度不够，或消毒液浓度不够，有害微生物繁殖；	专人在每餐使用完毕，清洗后进行	热风消毒温度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟	1



序号	过程步骤	危害	监控程序	CL	评价
CCP1	烹调	生物性污染: 有害微生物(细菌、致病菌等)污染; 加工温度、时间不够, 产品不熟, 食用后造成食物中毒。	厨师每锅目测菜肴(沸腾)、目测菜肴感官特性	由具备经验的厨师判定烧熟、煮透;	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:

- a) 潜在不安全产品未放行;
- b) 查明不符合的原因;
- c) 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: 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:

- ☒ 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	校验日期	使用场所
电子台秤(TCS-150)	L21AX003839288	2021.10.21 校检	☒ 厨房 ☐ 实验室
电子台秤(TCS-100)	L21AX003836597	2021.10.21 校检	☒ 厨房 ☐ 实验室
克称(SF-400)	L21AX006863496	2021.10.21 校检	☒ 厨房 ☐ 实验室
电子台秤(ACS-30)	L21AX003839288	2021.10.21 校检	☒ 厨房 ☐ 实验室
探针式温度计(-50~300℃)	ZTTRG220211021-0009	2021.10.21 校检	☒ 厨房 ☐ 实验室
			☐ 车间 ☒ 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 2021 年 8 月 8 日，进行验证了 PRP。

于 2021 年 11 月 5 日，进行验证了危害控制计划。

提供了白米饭、山药、红烧肉的外检报告，但没有根据所确定的危害水平进行评价是否符合要求。
见不符合项报告 01

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： _____2021 年 9 月 25 日进行了召回演练，产品 <u>清炒四季豆</u>，批号 <u>20210925</u>，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 <u>2021 年 11 月 11-12</u> 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 <u>2</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>2021 年 11 月 20</u> 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	3	1	1	1	1	
不符合数量		02								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：

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）....