



## 文件审核报告

受审核方名称：北京同得发餐饮管理有限公司

审查的文件名称：《管理手册》 版本号：A/0 实施日期：2021-11-10  
《程序文件》 版本号：A/0 实施日期：2021-11-10

依据标准： GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准（不适用：—— 条款）

GB/T 50430-2017(不适用： 条款)

GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准

GB/T 45001-2020 idt ISO 45001: 2018 标准

GB/T 23331-2021 idt ISO 50001: 2018 标准

能源认证标准：\_\_\_\_\_

ISO 22000:2018 标准

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

适用的法律法规和其他要求

其他：

文件审核描述（含不适用条款及合理性的描述）：

- |  |  |                              |
|--|--|------------------------------|
| 1. 建立了所需的文件体系；   | <input checked="" type="checkbox"/> 是  | <input type="checkbox"/> 否   |
| 2. 阐明了管理体系的实施范围，包括任何的不适用及其合理性；                         | <input checked="" type="checkbox"/> 是  | <input type="checkbox"/> 否   |
| 3. 建立了适当的质量/环境/职业健康安全/食品安全/能源方针；                       | <input checked="" type="checkbox"/> 是  | <input type="checkbox"/> 否   |
| 4. 制定了相应的质量目标/环境/职业健康安全/食品安全/能源目标、指标和管理方案；             | <input checked="" type="checkbox"/> 是  | <input type="checkbox"/> 否   |
| 5. 识别和确定了应控制的过程/重要环境因素/危险源/食品危害/能源使用及相关风险，并制定了相应的控制措施； | <input checked="" type="checkbox"/> 是  | <input type="checkbox"/> 否   |
| 6. 识别了应遵守的法律法规和其它要求；                                   | <input checked="" type="checkbox"/> 是  | <input type="checkbox"/> 否   |
| 7. 对管理体系的运行绩效建立了必要的监控机制；                               | <input checked="" type="checkbox"/> 是  | <input type="checkbox"/> 否   |
| 8. 规定了各个职能与层次的相应职责、有关的责任机制和信息交流机制，并确定了必要的资源能力；         | <input checked="" type="checkbox"/> 是  | <input type="checkbox"/> 否   |
| 9. 规定了对管理体系进行内审和管理评审并持续改进的要求。                          | <input checked="" type="checkbox"/> 是  | <input type="checkbox"/> 否   |
| 10. 质量手册有阐明范围，不适用条款识别，不适用条款为_____，理由：—<br>说明：          | <input checked="" type="checkbox"/> 充分 | <input type="checkbox"/> 不充分 |

文件审核人：

2022 年 3 月 19 日

文件审核结论：

企业文件基本符合标准的要求。

企业文件基本符合标准的要求，但有个别问题点需要纠正，可在现场审核时确认纠正结果。

企业文件存在严重缺陷，不符合标准要求。

文件审核人：

2022 年 3 月 19 日



## 文件审核问题表

编号	主要问题	标准条款	说明
1	02《质量、食品安全、环境和职业健康安全手册》批准实施令、范围、程序文件、内审、管评等多处：H体系引用标准不正确；	HACCP 体系 V1.0 1.2.3	已整改
2	管理手册： 5.1 领导作用和承诺 未见 GB/T 45001 标准 5.1 条款 j-m) 的内容； 未见 HACCP 体系“2.1 管理承诺 的 d、e、g 等”内容；	GB/T 45001 5.1  HACCP 体系 V1.0 2.1	已整改
3	管理手册中未见“GB/T 45001 标准 5.4 工作人员的协商和参与”的内容；	GB/T 45001 5.4	已整改
4	管理手册中未见“6.1.2.3 职业健康安全机遇和职业健康安全管理体系的其他机遇的评价”、“8.1.3 变更管理”的内容；	GB/T 45001 6.1.2.3	已整改
5	管理手册中未见 HACCP 体系“2.2 合规义务、2.3 食品安全文化”的内容；	HACCP 体系 V1.0 2.2、2.3	已整改
6	管理手册中未见 ISO 22000:2018 标准的 7.1.5 条款；	ISO 22000:2018 7.1.5	已整改
7	管理手册中：前提方案符合标准“GB14881”不准确，应使用《GB 31654》、《餐饮服务食品安全操作规范》和 DB11/T 1923-2021 《集体用餐配送单位布局设置与加工配送管理规范》	ISO 22000:2018 8.2	已整改
8	管理手册中 8.3.3.5 过程步骤和控制措施的描述章节未包含 ISO22000:2018 标准的“8.5.1.5.3 过程和加工环境的描述”的全部内容	ISO 22000:2018 8.5.1.5.3	已整改
9	管理手册中“8.3.6 危害控制计划的建立”与 ISO 22000:2018 标准的 8.5.4 条款不一致；	ISO 22000:2018 8.5.4	已整改
10	管理手册中未见“GB/T45001 标准 8.1.4.2 承包方、8.1.3 变更管理”的内容	GB/T 45001 8.1.4.2、8.1.3	已整改
11	管理手册中未见“HACCP 体系 3.10-3.12 条款”的内容	HACCP 体系(V1.0) 3.10-3.12	已整改
12	管理手册中 9.1.5 单项验证结果的评价的内容是老版 GB/T 22000-2006 版标准内容，不是最新版	ISO 22000:2018 8.8	已整改
13	管理手册中 9.3.2 管理评审输入、9.3.2 管理评审的输出 不满足 4 个体系的 9.3 要求/HACCP 体系 5.4 的要求	GB/T 45001 9.3 GB/T 24001 9.3 GB/T 19001 9.3 ISO22000:2018 9.3 HACCP 体系 (V1.0) 5.4	已整改
14	危害控制计划中原辅料特性描述中：生产加工用水的化学特性【如重金属指标】、新鲜蔬菜的农药残留【在产品特性中未做描述】、餐具（2.2 包装材料描述）的化学特性未做描述；	ISO 22000:2018 8.5 HACCP 体系 (V1.0) 4.2.2	已整改



15	危害控制计划中终产品描述中“各卫生指标达到国家标准要求”不准确，需要明确；	ISO 22000:2018 8.5	已整改
16	危害控制计划中： 1. 工艺流程以及工艺描述、危害分析等均未见配送过程的描述及控制，与申请范围不一致；	ISO 22000:2018 8.5	已整改
17	危害控制计划的危害分析单中： 1. 畜、禽类验收控制的显著危害不准确； 2. 在工艺流程中，大米杂粮、面粉验收为 CCP1 点，在在危害分析单中描述为：否；两者不一致； 3. 预处理过程危害分析单中多个加工步骤对应的控制措施为 OPRP 操作性前提方案，但 OPRP 计划中却没有；	ISO 22000:2018 8.5 HACCP 体系（V1.0） 4.3	已整改
18	危害控制计划 10 CCP 点操作程序中未见对金属检测 CCP3 的描述；	ISO 22000:2018 8.5	已整改

文件修改验证情况：

以上情况已纠正

未纠正

原因：

文件审核人：

2022 年 03 月 23 日