



文件审核报告

受审核方名称: 山东简聘餐饮管理有限公司

审查的文件名称: 《管理手册》 版本号: B/0 实施日期: 2021 年 12 月 1 日

《程序文件》 版本号: B/0 实施日期: 2021 年 12 月 1 日

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; ☒是 ☐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; ☒是 ☐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; ☒是 ☐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; ☒是 ☐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; ☒是 ☐否
6. 识别了应遵守的法律法规和其它要求; ☒是 ☐否
7. 对管理体系的运行绩效建立了必要的监控机制; ☒是 ☐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; ☒是 ☐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。 ☒是 ☐否
10. 质量手册有阐明范围, 不适用条款识别, 不适用条款为 Q8.3, 理由: 依据消费者要求及食品安全法律法规规范进行餐饮提供, 对服务和食品均无设计和开发过程, 因此 GB/T19001-2016 标准中 8.3 “设计和开发” 过程不适用 ☐充分 ☒待确认 ☐不充分

说明:

文件审核人: 肖子明 2022 年 8 月 1 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: 肖子明 2022 年 8 月 1 日



文件审核问题表

编号	主要问题	标准条款	说明
1	《管理手册》 1) 手册中管理体系范围与认证证书范围(地址)不一致; 2) 手册中 4.3 识别“8.3 设计开发不适用”与 8.3 条款由餐饮管理部负责不一致; 与新版 HACCP 体系中 3.4 条款要求也不一致; 另, 4.3 条款中识别外包为无, 在 8.4.1 中显示产品第三方检测和厨余垃圾清运为外包过程不一致; 3) 手册中出现部门-维修科, 与组织架构不一致; 4) 手册中未体现新版 HACCP 体系 3.5 采购管理条款要求的紧急情况下的采购要求; 5) 手册中未体现新版 HACCP 体系 3.3 良好卫生规范条款要求;、为 6) 手册中未体现新版 HACCP 体系 5.2 投诉处理条款要求; 5) 五个体系中各体系标准条款与手册中条款的对应表未体现;	QEOF7.5 H1.2	已整改
2	《程序文件》 1) 未按新版 HACCP 标准建立投诉处理程序、放行程序等; 2) 手册中引用的程序与所提供的程序文件不一致或未提供; 如手册中引用的《设计和开发控制程序》、《致敏原管理控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》等	QEOF7.5 H1.2	已整改
3	《危害控制计划》 1) 规范性引用文件中有 GB/T27341; 2) 原辅料描述中未包括豆制品、干货类产品; 3) 流程图中未体现分餐的 OPRP; 4) 危害分析中未包括致敏原识别和分析; 5) OPRP 计划表中监控中“对象-致病菌”不合理。	F8.5 H4.3	已整改
4	《产品防护计划》编制依据 GB/T 27341-2009《危害分析与关键控制点体系食品生产企业通用要求》	H3.11	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: 高子航 2022年 8 月 4 日			