

FSMS/HACCP 审核收集材料清单



项目编号: 0376-2021-QEOFH-2022。

受审核方名称: 山东简聘餐饮管理有限公司

请提供电子档或扫描副本; 如相关资料未能提供时, 需说明原因

注: 监督审核时只需要提供近一年内发生变更和每年度运行的证据。每次监督审核必须提供见※

收集材料内容	有	没有(原因说明)
1. 组织的营业执照; 组织机构代码证;	√	
2. 有关许可证的信息, 例如 SC/XK 证书 (适用时) 等;	√	
3. 食品安全方针;	√	见管理手册
4. 食品安全目标及完成情况; ※	√	
5. 内审及管理评审会议报告; ※	√	
6. 厂区平面布置图; 每个生产车间平面图 (人流图、物流图、水流图、气流图、防鼠图)	√	
7. (每个 HACCP 项目) 工艺流程图;	√	见危害控制计划
8. 若存在多班次, 不同班次的详细信息; (每个 HACCP 项目) ※	√	单班次
9. 食品安全管理体系文件清单; HACCP 手册	√	
10. 适用的产品标准、法律法规和其它要求清单; ※ 产品执行企业标准时, 提供加盖当地政府标准化行政主管部门备案印章的产品标准扫描件;	√	
11. GMP、操作性前提方案、每个项目的 HACCP 计划、终产品描述、食品添加剂清单 (包括使用情况说明, 使用的添加剂名称、用量、适用产品及限量标准等)	√	询问不使用食品添加剂
12. 主要的生产加工设备和检验设备清单; ※	√	
13. 行政组织结构和/或食品安全管理体系组织结构图;	√	见《管理手册》
14. 由具有法定资格的质量检测机构近一年内出具的产品符合食品安全要求的相关证据检测报告和 (或) 自我声明 (每个 HACCP 项目); ※	√	
15. 适用时, 提供由具备资质的检验机构出具的接触食品的水、冰、汽符合卫生安全要求的证据; ※	√	由学校负责
16. 承诺遵守法律法规、认证机构要求、提供材料真实性的自我声明; ※	√	
17. 由所在地地(市)级以上质量监督主管部门出具的一年内未因食品安全违法受处罚的证明; ※		询问未发生
18. 多场所清单及委托加工情况说明 (适用时) ※		无

获证组织的产品是否存在行政监督抽查不合格情况	☒ 否	☐ 有 (需描述 产品种类, 数量, 对应客户名称)
获证组织是否有发生重大食品安全事故和产品召回的情况	☒ 否	☐ 有 (需描述发生事故)
获证组织是否有受到行政处罚	☒ 否	☐ 有 (需描述)

审核组长: 肖军

确认日期: 2022 年 8 月 6 日