



附

一阶段现场审核问题清单

受审核方：福州市好口福餐饮管理有限公司

序号	问题描述	管理体系标准	对应的标准条款	问题等级(注)
1	现场查看发现： 1、灭蝇灯安装过高； 2、现场发现有钢丝球、磨刀石； 3、部分档口发现有员工食品（肉松粉、烧烤调料）存放在加工场所； 4、档口内发现有废弃物堆放，未及时处理； 5、粗加工间下水管未见防溢防臭等密封措施； 6、现场存放隔夜米饭，询问无重烧等管理措施；	HACCP 体系	3.3	2
2	现场查看发现： 1、仓库内对面粉、鸡蛋等未进行致敏物质标识； 2、现场洗洁精、食用碱、等化学品未见标识，还有洗发水、玻璃水等非生产加工用品；	HACCP 体系	3.7	2
3				

注：问题等级：1=改进建议；2=轻微问题，有可能导致成为第二阶段的不符合项；

3=严重问题，必须进行纠正并提供证据，验证合格后方可实施第二阶段现场审核

审核组长：

受审核方代表

日期：2022 年 9 月 23 日

日期：2022 年 9 月 23 日

对一阶段现场审核严重问题整改结果的验证结论：——不适用

☐所有严重问题全部整改，并符合要求 ☐未按期完成整改 ☐整改后不符合要求，需重新整改。推荐意见：☒可进行二阶段审核 ☐需再次安排一阶段审核 ☐不进入二阶段审核

验证人：

日期：2022 年 9 月 23 日

备注：