管理体系审核记录表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、抽样计划 | 涉及条款 | 受审核部门：领导层、食品安全小组、生产部、运营部等 主管领导：孙伟 陪同人员：吕婷 | 判定 |
| 审核员：任泽华审核时间：2022-08-23至2022-08-24日中午 |
| 审核条款：略 |
| 合同基本信息确认:核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）原件和复印件/扫描件的一致性**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 现场检查**《营业执照》**——：☑正本 ☑副本； ☑原件 □复印件统一社会信用代码：91330482MA2CYBD341；有效期：2020年03月03日至长期 ；经营范围的**相关描述**：一般项目：餐饮管理；餐饮服务（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准）；认证申请范围：Q：集体用餐配送（热食类食品制售）E：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动O：集体用餐配送（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：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）H：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售） | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 同上**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 现场检查**《食品经营许可证》**——：☑正本 ☑副本； ☑原件 □复印件编号：:JY23304820203356； 有效期： 2027年5月31日 ；经营地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼经营范围的**相关描述**： 餐饮服务经营者（集体用餐配送单位），热食类食品制售（每餐仅限2267份） | ☑证件有效□证件失效☑范围合规□超出范围 |
| 确定审核范围的合理性**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 注册地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼与☑《营业执照》和内容一致。经营地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼☑《食品经营许可证》与生产或服务现场一致 | ☑内容一致□内容不同☑内容一致□内容不同 |
| 确定多现场（固定）的地址（适用时）**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 多现场的名称和具体位置：现场1： 不适用 现场2： 与申请时提供的《多场所申报清单》是否一致 □内容一致 | □内容一致□内容不同 |
| 确定临时现场的地址（适用时）**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 临时现场的名称和具体位置：现场1： 不适用 现场2： 确定建设单位的在建项目清单（仅限建工QMS）与申请时提供的《企业在建项目清单》是否一致 | □内容一致□内容不同 |
| 对多场所/临时场所建立的控制水平（适用时）（不适用）**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 🞎与组织总部在同一管理体系下运行 🞎组织总部有权对多场所/临时场所进行监督管理🞎按照统一安排实施内部审核（不强制同一时段）🞎与组织总部一同进行管理评审 | □满足要求□不满足要求 |
| 确定生产/服务流程**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 流程图：菜肴制作：原料验收—择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盒—装箱—配送主食类：原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——装盒——装箱—配送工器具清洗消毒：餐具——回收——清洗——消毒——备用  | ☑内容一致□内容不同 |
| 确定有效的员工人数**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 认证范围内管理体系覆盖的人数（总计 18 人）管理人员 5 人；操作人员 13人；劳务派遣人员 0 人；临时工 0 人；季节工 0 人； | ☑与申请一致□与申请不同 |
| 生产/服务的班次**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | ☑单班（例如：6:30-12:00,13:00-18：00；）□双班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；）□三班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；夜班24 :00-次日 08 :00） | ☑与申请一致□与申请不同 |
| 体系运行时间是否满足3个月**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 管理手册发布的时间： 2022 年 01 月 01 日☑至今管理体系已运行3个月以上□至今管理体系运行不足3个月以 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 组织对相关标准的宣贯培训**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 标准宣贯的时间： 2022 年1 月 11 日（QEOFH）——贯标时间策划不够合理☑QMS ☑EMS ☑OHSMS ☑FSMS ☑HACCP ☑已培训了相关标准和内审员知识；□至今未培训相关标准和内审员知识员工对相关标准的认知和能力（应知应会、持证上岗等）□满足要求，☑基本满足要求，□不满足要求 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 了解企业基本情况：**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | - 主要的内部环境和外部环境分析的充分性 🗹已实施 🞎不充分，需要完善： 体现在：《理解组织相关方及其环境》- 主要的相关方和期望的充分性 🗹已实施 🞎不充分，需要完善： 体现在：《理解相关方的需求和期望》- 确定风险的识别和评价🗹已实施 🞎不充分，需要完善： - 组织机构设置、职责分配及沟通🗹已实施 🞎不充分，需要完善： - 确定外部提供过程、产品和服务（外包过程）：本公司产品第三方检测和厨余垃圾清运为外包过程。 - 被主管部门处罚和曝光情况🗹未发生 🞎已发生，说明： - 其他机构转入情况（适用时）——【不适用】🞎已收集到以往的不符合项 🞎未收集到以往的不符合项 ， | ☑满足要求□不满足要求 |
| **与最高管理者了解各**管理体系的运行情况：**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：**质量为本 顾客至上 科学管理 持续改进****控制危害 旨在安全 保护环境 预防污染**贯彻情况：☑文件发放 □标语 □展板 □网站 ☑员工手册 ☑会议组织文件化的管理目标已制定，内容为：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况（2022年第1-2季度） |
| 食品安全事故为 0 | 季度 | 统计次数 | 0 |
| 饭菜质量抽检合格率≧98% | 季度 | 抽检合格数量/总数量\*100% | 100% |
| 顾客满意率≧85% | 季度 | 顾客满意度分析报告 | 第二季度调查92分 |
| 餐厨固废分类收集合规处理率 100%。 | 季度 | 合规处理数量/固废总数量×100% | 100% |
| 重大安全责任事故为：0； | 季度 | 统计次数 | 0 |
| 火灾、触电事故发生率为： 0 | 季度 | 统计次数 | 0 |
| 废水合规排放； | 季度 | 餐饮废水达标排放 | 100% |
| 油烟达标排放； | 季度 | 按（餐饮业油烟污染物排放标准）标准达标排放 | 100% |
|  |  |  |  |

 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 文件化体系策划情况**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 组织的文件化体系的结构——- 《管理手册》 1 份；覆盖了 ☑QMS □50430 ☑EMS ☑OHSMS ☑FSMS ☑HACCP- 文件化的程序； 28 份；详见《程序文件清单》- 作业文件； 12 份；详见 □《受控文件清单》、 ☑《管理制度汇编》- 记录表格； 54 份；详见《记录清单》 | ☑满足要求□不满足要求 |
| 内审的策划和实施管理体系的评审**肖新龙（EOH）****任泽华（QF）** |  | 自管理体系建立后，于 2022年 7 月 12-13 日实施了内部审核；记录包括：☑内审计划、☑内审检查表、☑不符合项报告 1 份、☑内审报告自管理体系建立后，于 2022 年 7 月 31 日实施了管理评审；☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | ☑满足要求□不满足要求 |
| OHSMS运行情况：**肖新龙** |  | 根据该企业的产品/服务特性确认职业健康风险的合规证据：🞎安全预评估报告 🞎安全现状评估报告 🞎职业健康预评估报告 🞎职业健康现状评估报告 🗹因该企业没有明显的职业健康安全风险害，不需要办理- 查看合规性证明（安评、职评、消防验收）——不适用《竣工验收评价报告》编号： 颁发日期： 年 月 日《安全现状评价报告》评价机构： 颁发日期： 年 月 日《消防验收合格的意见》编号： 颁发日期： 年 月 日- 查看危险源的辨识的充分性 🗹充分，但高温中暑以及冻伤未识别，已与企业沟通，建议作为不可接受风险管理 🞎不充分，需要完善： - 了解重要危险源评价的合理性🗹合理 🞎不合理，需要完善： - 了解重要危险源的控制措施的有效性 🗹有效 🞎不足，需要完善： - 了解适用的职业健康法律和其他要求的获取、识别和实施情况🗹充分 🞎不充分，需要完善： - 了解企业进行合规性评价的有效性 🗹有效 🞎不足，需要完善： - 查看合规性证明（作业场所有害物质监测报告、职业病体检报告）**（不适用）**《职业病危害因素检验检测报告》编号： 颁发日期： 年 月 日检测机构： 包括：🞎化学物质 🞎高温 🞎粉尘 🞎噪声 🞎有害微生物 🞎其他——《职业病健康检查总结报告》编号： 颁发日期： 年 月 日包括：🞎化学物质 🞎高温 🞎粉尘 🞎噪声 🞎有害微生物 🞎特殊作业 🞎其他——- 了解危险化学品的种类及MSDS 天然气 🗹易燃 🗹易爆 🞎腐蚀性 🞎有毒 🞎有害 🞎其他—— - 了解危险废弃物的种类 天然气 🞎易燃 🞎易爆 🞎腐蚀性 🞎剧毒 🞎有毒 🞎有害 🞎其他—— 无- 了解消防控制状况（消防备案或消防验收）🞎消防验收 🗹消防备案【园区负责管理，提供有消防备案】 🞎被消防部门抽查 🞎被消防部门处罚 🞎其他——无- 了解消防控制措施🗹消防栓【厨房间消防栓内卫生不干净，有明显蛛网、锈斑等 】 🗹灭火器 🗹消防手动报警 🞎消防自动报警 🞎消防中控室（如烟感、温感、喷淋） 🞎消防泵房 🞎消防卷帘门 🞎其他——- 了解🗹防静电/🗹防雷控制状况——不适用🞎检测合格 🞎未检测 🞎被主管部门抽查 🞎被主管部门处罚 🞎其他——- 了解建筑消防设施控制状况——不适用🞎检测合格 🞎未检测 🞎被主管部门抽查 🞎被主管部门处罚 🞎其他——- 了解电气防火控制状况——不适用🞎检测合格 🞎未检测 🞎被主管部门抽查 🞎被主管部门处罚 🞎其他——- 了解应急准备和响应情况🗹制订了必要的应急预案 🞎未制订了必要的应急预案🗹未发生过紧急事件 🞎发生过紧急事件，说明： 🞎未进行应急演练 🗹进行应急演练，说明： 2022-04-29日火灾应急演练，2022-04-27日食品安全事故应急预案演练；2022-04-28日机械伤害应急演练 - 了解特种作业人员的状况——不适用🞎高压电工作业 🞎低压电工作业 🞎焊接与热切割作业 🞎高处作业 🞎制冷与空调作业 🞎煤矿安全作业 🞎矿山安全作业 🞎石油天然气安全作业 🞎冶金生产安全作业 🞎危险品安全作业 🞎烟花爆竹安全作业 - 了解特种设备作业人员的状况🞎场内机动车辆（叉车） 🞎起重机械 🞎压力容器（气瓶） 🞎压力管道 🞎电梯 🞎锅炉 🞎客运索道 🞎大型游乐设施 🗹无 - 了解三级安全教育的实施🞎已实施 🗹不充分，需要完善： 未提供三级安全教育的证据 - 了解职业危害告知的实施🗹已实施 🞎不充分，需要完善：  | ☑满足要求□不满足要求☑满足要求□不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求 |
| OHSMS场所巡查:**肖新龙** |  | - 巡视厂区，查看地理位置图、厂区平面图🗹工业区 🞎商业区 🞎生态保护区 - 巡视生产区域（☑厂区、☑生产加工车间、☑库房、☑实验室等），了解职业健康安全风险的种类：☑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（高压灭菌锅） ☑火灾 ☑其他——交通事故- 巡视动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：——不涉及🞎污水处理站 🞎锅炉房 🗹高压配电室 🞎低压配电室 🞎空压站 🞎制冷站 🞎消防中控室🞎消防泵房 🞎除尘装置 🞎尾气处理 🞎危化品库房 🞎危险废弃物存放处 🞎改建/扩建施工现场 🞎食堂 🞎宿舍 🞎班车 🞎其他- 确认生产/服务流程🗹与提供流程图一致 🞎与提供流程图不一致，说明： - 危险废弃物排放的种类：🗹生活污水（含油废水） 🞎工业废水 🗹废气（油烟） 🞎粉尘 🞎噪声 🗹固体废弃物 🞎其他——厨余垃圾- 观察危险化学品的控制状况【天然气】🗹易燃 🗹易爆 🞎腐蚀性 🞎有毒 🞎有害 🞎其他——- 观察基础设施（包括环保设备）运行完好状况🗹污水处理（隔油池） 🞎除尘 🞎降噪 🗹废气处理（油烟排放） 🞎危废存放 🞎危化品储罐围堰 🗹其他——垃圾桶- 观察安全装置运行完好状况（无）🞎急停按钮 🞎联锁装置 🞎光栅 🗹消防手动报警 🞎安全拉绳 🞎危化品储罐围堰 🞎其他- 观察职业健康安全相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况🞎温度计 🞎压力表 🗹可燃气体报警器——未提供检定报告 🞎氧气含量测定仪 🞎绝缘摇表 🞎其他——- 观察使用特种设备的种类和完好运行情况🞎场内机动车辆（叉车） 🞎起重机械 🞎压力容器 🞎压力管道 🞎电梯 🞎锅炉 🞎安全阀 🗹其他——不涉及- 观察使用劳保用品的种类和配备情况🞎安全帽 🞎护目镜 🞎防尘面罩 🞎防毒面罩 🞎耳塞 🞎耳罩 🞎防护服 🞎防酸碱手套 🞎绝缘手套 🞎防砸鞋 🞎防穿刺鞋 🞎绝缘鞋 🗹其他——普通劳保用品（口罩、发帽、工作服）- 观察所有区域是否存在明显违规现象🗹无异常 🞎有异常，需要改进： - 了解是否存在室外作业的情况🞎较多 🞎很少 🗹没有- 了解周边是否存在危险源和职业健康安全风险的情况🞎较多 🞎很少 🗹没有 | ☑满足要求□不满足要求□满足要求☑不满足要求 |
| FSMS/HACCP运行情况：肖新龙：H任泽华：F |  | 现场检查🞎《食品生产许可证》/🗹《食品经营许可证》编号：:JY23304820203356 ；有效期： 2027年5月31日 ；许可范围：餐饮服务经营者（集体用餐配送单位），热食类食品制售（每餐仅限2267份） ； - 了解企业相关法规相关的CNCA专项技术规范1 GB/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》 相关的CNCA专项技术规范2 生产（卫生）规范1： 《餐饮服务食品安全操作规范》 生产（卫生）规范2： GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 》 生产（卫生）规范3： 产品执行的食品安全标准1 GB/T 18006.3-2020 《一次性可降解餐饮具通用技术要求》 产品执行的食品安全标准1 GB14934-2016食品安全国家标准消毒餐（饮）具 - 查看产品食品安全性检验的证据（报告） 报告编号： 未提供，开具不符合项 报告日期： 报告编号： 未提供，开具不符合项 报告日期： 报告编号： 报告日期： - 确认生产/服务流程🗹与提供流程图一致 🞎与提供流程图不一致，说明： - 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；（不适用）🞎对委托方进行了有效的控制 🞎对委托方的控制不足，说明： - 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性🞎合理 🗹不够合理，需要改进： HACCP计划：现场未见金属检测与HACCP计划中的工艺流程不一致； - 了解适用的食品安全法律和其他要求的获取、识别和实施情况🗹充分 🞎不充分，需要完善： GB2763已过期，已与企业沟通 - 了解企业进行合规性评价的有效性 🗹有效 🞎不足，需要完善： - 查看人流图、物流图、水流图、气流图的合理性🞎合理 🗹不够合理，需要改进： 洗碗间与加工间通道直通，餐食封盖（属内包）在外包区域（操作人员也未佩戴口罩），存在重大交叉风险； - 查看PRP、危害控制计划的充分性（仅限FSMS）🗹充分 🞎不足，需要改进： - 查看GHP和HACCP计划的充分性（仅限HACCP）🗹充分 🞎不足，需要改进： - 了解食品安全的关键控制点CCP及关键限值CL，OPRP点及行动准则的合理性及支持性证据🗹合理 🞎不够合理，需要改进： - 了解控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求;🗹符合 🞎不符合，需要改进： - 了解对食品安全管理体系的文件安排的适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;🗹符合 🞎不符合，需要改进： - 了解员工的健康（证）的情况；🗹已办理 🞎未办理，需要改进： - 了解标识的方法🗹标签 🗹标牌 🗹区域 🞎编号 🞎胸牌 🞎其他 - 了解追溯计划和演练🗹已演练 🞎未演练，需要改进： 追溯演练不明显，已现场沟通 - 了解产品顾客投诉处理🗹未发生过投诉 🞎发生过投诉，说明： - 了解产品召回/撤回的状况🗹未发生过召回 🞎发生过召回，说明： 🞎未进行召回应急演练 🗹进行召回应急演练，说明： - 了解应急准备和响应情况🗹制订了必要的应急预案 🞎未制订了必要的应急预案🗹未发生过紧急事件 🞎发生过紧急事件，说明： 🞎未进行应急演练 🗹进行应急演练，说明： - 了解食品欺诈预防的控制情况（仅限HACCP）🗹已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明： * 未进行年度评审 🗹进行年度评审，说明：

- 了解致敏物质的管理情况（仅限HACCP） 🗹含麸质的谷类及其制品（小麦、大麦等） 🞎甲壳类及其制品（虾、蟹等） 🞎鱼类及其制品 🗹蛋及其制品 🗹花生及其制品 🗹大豆及其制品 🗹乳及其制品 🞎坚果及其制品 🞎其他提供了致敏物清单，与企业实际经营不完全一致，另现场观察发现：未对面粉、花生等致敏物质进行标识；🗹已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明： 🗹进行确认和验证 🞎未进行确认和验证，说明：  | ☑满足要求□不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求 |
| FSMS/HACCP场所巡查:肖新龙：H任泽华：F |  | - 观察厂区是否选择了无食品有显著污染的区域，周围环境无虫害大量滋生、废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，： 🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂区内合理布局，生活区应与生产区域划分明显有分离或分隔措施，绿化距离合理、地面硬化、环境清洁、无扬尘和积水、无虫害的孳生、适当的排水系统： 🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： - 观察厂房内部设计和布局合理，避免食品生产中发生交叉污染。满足食品卫生操作要求；对清洁程度的要求合理划分作业区，（清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区）并采取有效分离或分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： 查看现场：洗碗间与加工间通道直通，餐食封盖（属内包）在外包区域（操作人员也未佩戴口罩），存在重大交叉风险；分餐间内员工有未佩戴口罩情况；分餐间柜子内存放有用纸箱盛放的杂物；工服和工器具等物品混放； 3）厨房灶台发现有钢丝球；5）后厨加工现场放有整桶的洗洁精，并且没有标识； - 观察厂房内部结构易于维护、清洁或消毒与采用适当的耐用材料建造，避免食品生产中发生交叉污染。包括顶棚、墙壁、门窗（纱窗）、地面等🗹符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明： 更衣室区域顶部有顶板未密封，已现场沟通 ；1）更衣室内洗手池无法使用；也未张贴洗手消毒流程；更衣室窗户打开并且无纱窗等防护；更衣室内存放喷壶等杂物； - 观察生产用水的来源： 🗹城市用水 🞎地下水（井水） 🞎地表水（江/河/湖/海）未提供生产加工用水的安全性验证报告，- 观察生产用水（与食品接触）的种类：🞎水源水 🞎纯净水 🞎热水 🞎蒸汽 🞎冰 🗹其他——城市官网水- 观察排水设施的状况：🗹明排水沟[排水沟沟壁积垢明显，并有异味] 🞎有水封地漏 🞎其他： - 观察清洁消毒设施的对象：🞎原料 🗹包材 🗹工器具 🗹容器（罐/箱） 🞎其他： - 观察清洁消毒的方式：🗹水洗 🗹清洗（表面活性剂） 🗹消毒（紫外消毒） 🞎CIP 🞎COP 🗹其他： - 观察废弃物存放设施：🗹带盖垃圾桶 🞎不带盖垃圾桶 🗹其他： 现场查看垃圾未按照垃圾分类要求进行分类管理； - 观察个人卫生设施：🗹一次更衣室 🗹二次更衣室 🗹洗手池[一次更衣室洗手池无法使用，水龙头为手动式] 🞎手动水龙头 🞎非手动水龙头 🗹干手器 🞎手消毒池 🞎鞋靴消毒 🗹风淋室 🞎淋浴室 🗹其他：手部采用凝胶消毒 现场观察一次更衣室二次更衣室未配置紫外线消毒灯- 观察工作服的清洗：🞎个人清洗 🗹集中清洗 🞎紫外消毒 - 观察卫生间设施：🞎位于车间内 🞎门朝向车间 🗹位于加工间外- 观察通风设施：🗹自然通风 🗹人工通风 🗹有防虫害措施（现场查看，所有灭蝇灯均未开启，同时，厨房间内灭蝇灯有较多蚊蝇，未及时处理； ） 🞎无防虫害措施- 观察照明设施：🗹自然采光 🗹人工照明 🗹带罩灯具 🞎非带罩灯具 🞎LED灯- 观察仓储设施的分类：🗹原料库1个 🗹辅料库 1个 🗹化学品及包材（1个库） 🞎半成品库 🞎产品库（成品库）🗹常温库： ℃；湿度 %🗹冷藏库： 3.9 ℃ （1个）🗹冷冻库： -0.5 ℃（1个），冷冻库冰霜很厚，现场显示温度为-0.5℃，产品有着地放置情况；🞎冷冻库/柜： ℃- 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：🗹不使用任何食品添加剂 🞎不使用限量食品添加剂 🞎使用限量食品添加剂，说明： - 观察仓储设施的管理状况：🗹防虫害（蚊蝇） 🗹防鼠——仓库整理箱内发现有很多老鼠粪便，仓库及餐器具消毒间上方天花板未封闭，仓库及车间出入口无挡鼠板； 🗹消防 🗹标识【仓库中化学品未未见标识，与其他物品混放】 🗹隔地离墙 🗹温度 🞎湿度 🞎其他- 观察现场运行过程设备设施的管理状况：🗹标识【配送餐食保温箱无标签标示】 🗹隔地离墙——餐具器消毒间出口存放有汤桶（有水迹，无法判断是否消毒），部分汤桶着地放置； 🗹温度 🞎湿度 🞎其他- 观察生产设备的管理状况：🗹产量满足生产需要 🞎产量不满足生产需要 🞎说明： 🗹材质满足生产需要 🞎材质不满足生产需要 🞎说明： 🗹运行完好 🞎运行故障 🞎正在维修 🞎说明： 🗹便于清洗 🞎不便于清洗消毒 🞎说明： - 观察生产车间/库房监控设备的管理状况：——留样柜只有温度跟踪仪器，没有温度显示装置；🞎压力表 🗹温度计，未提供校验证据 🞎记录仪 🞎试纸 🗹其他——电子秤，未提供校验证据- 观察实验室检测设备的管理状况：🗹种类和精度满足检测需要 🞎种类和精度不满足检测需要 🞎说明： - 观察实验室检测设备的检定/校准状况：——不涉及🞎标识齐全有效 🞎无标识 🞎超过有效期 🞎说明：  | ☑满足要求□不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求□满足要求☑不满足要求 |
| 与申请信息变更的说明 |  | * 注册地址变更

□ 经营地址变更 □ 认证范围变更 □ 员工人数变更 □ 临时现场变更 ☑ 无变更  | ☑满足要求□不满足要求 |
| 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 |  | ☑ 识别二阶段审核的资源配置情况☑ 有生产/服务现场 ☑领导层可以迎审 ☑交通食宿 ☑劳保用品 □ 其他：☑ 识别二阶段审核的可行性☑ 二阶段日期的可接受性 ☑审核组成员的可接受性 ☑一阶段的问题在二阶段验证，未整改的在二阶段开具不符合项☑ 不存在影响二阶段审核的问题 | ☑满足要求□不满足要求 |

说明：不符合标注N