附

一阶段现场审核问题清单

受审核方：平湖聚笙餐饮管理有限公司

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 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； | | Q  F  H | 8.5.1  8.2  8.3 | 2 |
| 2 | 查看现场：   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； 2. 更衣室内存放喷壶等杂物； 3. 一次更衣室及二次更衣室内均未配置紫外线灯； 4. 厨房灶台发现有钢丝球； 5. 排水沟沟壁积垢明显，并有异味； 6. 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； 7. 现场查看生产加工间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；   8）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；  10）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；  11）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，库房及车间出入口无挡鼠板； | | Q  F  H | 8.5.1  8.2  3.3 | 2 |
| 3 | 1）仓库中化学品未未见标识，与其他物品混放；  2）后厨加工现场放有整桶的洗洁精，并且没有标识； | | F  H | 8.2  3.3 | 2 |
| 4 | 配送餐食保温箱无标签标示 | | Q  F  H | 8.5.3  8.3  3.7 | 2 |
| 5 | 查计量器具管理：   1. 未提供电子秤、温度计的校检证据；   2）留样柜只有温度跟踪仪器，没有温度显示装置； | | Q  F  H | 7.1.5  8.7  3.6 | 2 |
| 6 | 1）厨房间消防栓内卫生不干净，有明显蛛网、锈斑等；  2）现场查看垃圾未按照垃圾分类要求进行分类管理；  3）未提供油烟排放达标等外部监测证据；  4）未提供燃气报警器检测报告；  5）未提供天然气的MSDS。 | | E/0 | 8.1 | 2 |
| 7 | 未提供三级安全教育的证据 | | E/0 | 8.1 | 2 |
| 8 | 未提供向生态环境部门备案的环境影响登记表 | | E | 8.1 | 2 |
| 9 | HACCP计划：   1. 现场未见金属检测，与HACCP计划中的工艺流程不一致； | | F  H | 8.5.1  4.2 |  |
| 10 | 提供了致敏物清单，与企业实际经营不完全一致，未对面粉、花生等致敏物质进行标识； | | F  H | 8.2  3.11 | 2 |
| 11 | 未提供餐食餐具、生产加工用水的安全性验证报告 | | F  H | 8.8  4.5 | 2 |
|  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
| 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：**  **日期： 年 月 日** | | **受审核方代表**  **日期： 年 月 日** | | | |
| **对一阶段现场审核严重问题整改结果的验证结论：**  **□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： 年 月 日** | | | | | |
| **备注：** | | | | | |