



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-I-14(05 版)

附

一阶段现场审核问题清单

受审核方：平湖聚益餐饮管理有限公司

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℃，产品有落地放置情况； 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；分餐间柜子里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），部分汤桶落地放置； 11) 仓库整理箱内发现有很多老鼠粪便，仓库及餐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、温度计的校验证据； 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



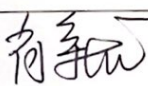
北京国际联合认证有限公司

Beijing International Standard United Certification Co., Ltd.

ISC-B-I-14(05版)

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。	L 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, 纠正后可实施第二阶段现场审核

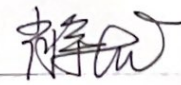
审核组长:  审核方代表: 

日期: 2022年8月24日 日期: 2022.8.24

对一阶段现场审核严重问题整改结果的验证结论: 不符合

☐ 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
问题在二阶段验证

验证人:  日期: 2022年8月24日

备注: