



合同编号: 0989-2022-QEOFH



管理体系
一阶段审核报告

受审核方: 平湖聚笙餐饮管理有限公司

审核体系:

- ☒ 质量管理体系 (QMS)
- ☐ 工程施工企业质量管理体系 (EcMS)
- ☒ 环境管理体系 (EMS)
- ☒ 职业健康安全管理体系 (OHSMS)
- ☐ 能源管理体系 (EnMS)
- ☒ 食品安全管理体系 (FSMS)
- ☒ 危害分析与关键控制点管理体系 (HACCP)

北京国标联合认证有限公司

网址: www.china-isc.org.cn



一、一阶段审核信息

审核日期	2022 年 08 月 23 日 上午 10:00 至 2022 年 08 月 24 日 上午 12:30
审核目的	管理体系初审第一阶段：评价客户基本情况和 ☒ QMS/ ☐ 50430/ ☒ EMS/ ☒ OHSMS/ ☐ EnMS/ ☒ FSMS/ ☒ HACCP 管理体系策划及运行，确定第二阶段审核的可行性、审核范围和重点
审核准则	☒ GB/T19001-2016 ☐ GB/T 50430-2017 ☒ GB/T24001-2016 ☐ GB/T28001-2011 ☒ ISO45001: 2018 ☐ GB/T 23331-2021 ☐ 能源认证标准：RBXXX FSMS: ☒ ISO 22000: 2018 HACCP: ☒ 《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求 1.0》 ☒ 受审核方管理体系成文信息 ☒ 顾客要求 ☒ 适用于受审核方的法律法规及其他要求 ☒ 认证合同
审核方式	☐ 单一体系审核 ☒ 结合审核 ☐ 一体化审核 ☐ 联合审核
审核方法	☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 非现场审核（仅限一阶段）
审核地址（含远程）	
远程审核方式	☐ 音频 ☐ 视频 ☐ 数据共享 ☐ 远程接入
信息安全的控制	☐ 已与受审核方签订信息安全协议 ☐ 未与受审核方签订信息安全协议
远程审核资源	☐ 网络 ☐ 智能手机 ☐ 手持设备 ☐ 笔记本电脑 ☐ 台式电脑 ☐ 无人机 ☐ 摄像机 ☐ 可穿戴技术 ☐ 人工智能 ☐ 其他

二、审核组成员信息

审核组成员信息					
姓名	组内身份	性别	审核员注册证书号	专业代码	见证类型
肖新龙	组长	女	2021-N1OHSMS-1232380 2020-N1QMS-1232380 2021-N1EMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380	O:30.05.00 Q:30.05.00 E:30.05.00 F:E H:E	
任泽华	组员	男	2022-N1QMS-4059498 2021-N1EMS-3059498 2020-N1FSMS-3059498 ISC-59498	Q:30.05.00 E:30.05.00 F:E H:E	

与审核组同行人员信息	
姓名	身份



姓名	作用	性别	工作单位	职务/职称
——				

三、受审核方基本信息

受审核方名称	平湖聚笙餐饮管理有限公司				
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	邮编	341000		
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		341000		
联系人	孙伟	电话.	15957336036	传真	
法人代表	高利斌	管理者代表	徐丽丽	邮箱	
受审核方产品/服务	产品： 集体用餐配送（热食类食品制售）				
	服务： 集体用餐配送（热食类食品制售）				
生产/服务提供流程简图	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				

确认受审核方管理体系覆盖的查产品范围与现场运作情况是否一致；

初定的管理体系认证范围	体系		专业代码
	QMS	集体用餐配送（热食类食品制售）	Q: 30.05.00
	EcMS	——	
	EMS	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	E: 30.05.00
	OHSMS	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活动	O: 30.05.00
	EnMS	——	
	FSMS	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）	F: E
	HACCP	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: E



产品/服务	现场产品与申请范围是否一致:	☒ 是	☐ 否
	现场服务与申请范围是否一致:	☒ 是	☐ 否
	如不一致, 请简述不一致情况:		
	运作方式: ☒ 单班次生产 ☐ 多班次生产		

认证覆盖以下各场所/场地及其对应的范围:

场所 编号 (分证 书序 号)	组织名称及注册场所地 址	经营场所的地址	员工 人数	审核范围 (产品和过程) (注: FSMS/HACCP 要明确到 车间)	标准	被审 核了
01	平湖聚笙餐饮管理有 限公司 浙江省嘉兴市平湖 市钟埭街道兴平一 路 1888 号第 7 栋 1 楼	浙江省嘉兴市平湖市 钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼	18 人	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 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 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)	见 审 核 准 则	☐
02						☐
03						☐
04						☐
05						☐

四、收集关于受审核方的管理体系范围、过程和场所的必要信息以及相关的法律法规要求和遵守情况

《营业执照》是否有效	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
营业执照范围是否包括了认证范围	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
营业执照地址是否与认证申请的注册地址一致	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用



生产许可证是否有效	☐ 是	☐ 否	☒ 不适用
3C 认证证书是否有效	☐ 是	☐ 否	☒ 不适用
安全生产许可证是否有效	☐ 是	☐ 否	☒ 不适用
食品 ☐ 生产/ ☒ 经营/ ☐ 流通许可证是否有效	☐ 是	☐ 否	☐ 不适用
生产场所是否与认证申请的经营地址一致	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
其他行政许可文件和备案证明是否有效	☐ 是	☐ 否	☒ 不适用
其他行政许可文件和备案证明是否与申请认证的范围一致	☐ 是	☐ 否	☒ 不适用

五、管理体系策划情况

1. 总体描述

1、内外部环境		
是否确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其实现管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素	☒ 是	☐ 否
是否对这些内部和外部因素的相关信息进行监视和评审	☒ 是	☐ 否
2、相关方需求和期望		
是否确定了与管理体系有关的相关方	☒ 是	☐ 否
是否识别了与管理体系有关的相关方的要求	☒ 是	☐ 否
3、管理体系覆盖的范围		
是否确定了管理体系覆盖范围	☒ 是	☐ 否
质量管理体系覆盖范围是否考虑了标准 a) -c) 的要求	☒ 是	☐ 否
质量管理体系覆盖了多场所/临时场的运行控制（适用时）	☐ 是	☒ 否
4、管理方针		
管理方针已形成文件，并宣贯到全员并被相关方获取	☒ 是	☐ 否
5、风险和机遇		
是否识别了组织的风险和机遇	☒ 是	☐ 否
是否针对风险和机遇策划了应对措施	☒ 是	☐ 否
6、管理目标		
管理目标是否已形成文件，已分解到相关职能和层次	☒ 是	☐ 否
已对管理目标完成情况进行统计和分析	☒ 是	☐ 否
7. 法律法规和其他要求（合规义务）		
是否建立了法律法规获取渠道，识别和收集了相关的法律法规	☒ 是	☐ 否
8. 组织结构、部门等职责是否已规定和沟通		
☒ 是	☒ 是	☐ 否
9. 对管理体系, 综合绩效是否建立了监视测量程序或制度		
☒ 是	☒ 是	☐ 否
10. 于 2022 年 1 月 1 日起按照标准的要求，建立了文件化的管理体系，对管理体系文件进行发布和对全员进行了贯彻。管理体系已有效运行并且超过 3 个月。		
☒ 是	☒ 是	☐ 否



11. 已根据策划和标准要求于 2022 年 7 月 11-12 日由有能力的人实施了内部审核, 覆盖所有场所、部门和过程, 组织通过内审验证了管理体系的符合性及有效性, 并对不符合项制订和采取了纠正措施。	☒ 是	☐ 否
12. 已根据策划于 2022 年 7 月 31 日完成管理评审, 包括所有标准要求的输入和输出, 对组织的管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了评价。	☒ 是	☐ 否
其他补充说明		

2. 相关管理体系的具体情况

ISO 9001:2015 认证的基本条款(如不适用请删除)			
QMS 过程和范围识别			
(1) 是否阐明了质量管理体系的实施范围	☒ 是	☐ 否	
(2) 质量管理体系的不适用条款	☒ 有	☐ 无	
(3) 不适用条款理由的详细说明	☒ 合理	☐ 不合理	
(4) 是否充分识别了过程并采用了过程方法进行控制	☒ 是	☐ 否	
生产/服务过程识别与控制情况			
关键过程 (QMS) 的识别	采购, 餐食加工、工器具消毒、配送	☐ 合理	☐ 不合理
需要确认过程 (QMS) 的识别	索证, 温度、及烧熟煮透, 消毒温度及时间, 餐食温度及配送时间	☐ 合理	☐ 不合理
外包过程 (QMS) 的识别	产品第三方检测和厨余垃圾清运为外包过程	☐ 合理	☐ 不合理
基础设施管理	是否满足生产/服务的需要且完好运行	☒ 是, 不充分, 见问题清单	☐ 否
特种设备管理	是否按法规要求检测和备案要且完好运行	☐ 是	☐ 否
监视和测量资源	是否满足产品检测的需要	☐ 是	☒ 否, 见问题清单
满足生产/服务所需工作环境	是否满足生产/服务的需要	☒ 是, 不充分, 见问题清单	☐ 否
生产/服务质量控制情况			
受审核方认证范围内的产品的技术标准, 及符合性证据 (QMS)	☐ 产品技术标准——不适用	☐ 正确	☐ 不正确
	☒ 技术要求 (合同), 客户要求	☒ 是	☐ 否
	是否需要型式试验	☐ 是	☒ 否
	是否有型式试验报告	☐ 是	☒ 否
市场抽查及质量事故 (QMS)	是否受到行政主管部门的处罚	☒ 是, 已收集处罚原因及处理证据	☐ 否



	是否因质量问题受到媒体的曝光	☐ 是	☒ 否
	是否发生了重大质量事故/召回	☐ 是	☒ 否
	是否有重大顾客投诉	☐ 是	☒ 否
质量管理体系宜重点关注	☐ 设计、 ☒ 关键生产/服务、 ☒ 检验、 ☒ 采购过程 ☒ 生产/服务提供场所、 ☒ 仓储 其他：		

ISO 14001:2015 认证的基本条款(如不适用请删除)

环境因素识别与评价 (EMS)		
(1) 是否明确了环境管理体系的覆盖范围	☒ 是	☐ 否
(2) 按生命周期观点环境因素识别是否充分	☒ 充分	☐ 需完善
(3) 是否确定了重要环境因素评价的方法和准则	☒ 是	☐ 否
(4) 重要环境因素是否评价充分合理	☒ 是	☐ 否
(5) 是否建立并实施了重要环境因素控制措施	☒ 是	☐ 否
—(6) 对特种设备是否按法规要求检测和备案且完好运行	☐ 是	☐ 否
(7) 环保设施是否满足合规义务要求且完好运行	☒ 是，但不充分，见问题清单	☐ 否
(8) 是否对重要环境因素和环境绩效确定了监视和测量方法	☒ 是	☐ 否
(9) 是否充分识别了合规义务并进行了合规性评价。	☒ 是	☐ 否
(10) 是否充分识别了潜在的紧急情况	☒ 是	☐ 否
(11) 针对潜在的紧急情况是否建立了应急准备与响应预案	☒ 是	☐ 否
(12) 是否发生了紧急情况并采取了有效的控制措施	☒ 是	☐ 否
(13) 是否对不符合进行了充分的整改并防止重复发生。	☒ 是	☐ 否
环境管理体系认证范围内的合规性证据	是否按法规办理了 ☒ 环境影响评价登记表/报告表/报告书	☐ 是 ☒ 否 ☐ 不适用
	是否按法规办理了环境影响评价报告表/报告书的批复	☐ 是 ☐ 否 ☒ 不适用
	是否按法规办理了环境影响评价报告表/报告书的验收	☐ 是 ☐ 否 ☒ 不适用
	环境影响评价的结果与企业申请认证范围是否一致	☐ 是 ☒ 否 ☐ 不适用
	是否按法规办理了《排污许可证》	☐ 是 ☐ 否 ☒ 不适用
	是否提供近期环境监测报告	☐ 是 ☒ 否 ☐ 不适用
环保处罚、曝光和投诉	是否受到环保主管部门的处罚	☐ 是 ☒ 否
	是否因环保问题受到媒体的曝光	☐ 是 ☒ 否
	是否发生了重大环境污染事故	☐ 是 ☒ 否
	是否有相关方重大环境方面的投诉	☐ 是 ☒ 否



环境管理体系重点关注	☒ 环境主管部门、 ☐ 动力装置场所、 ☐ 危险化学品仓库、 ☐ 污染物治理设施、 ☐ 危废堆放场所、 ☒ 作业现场，包括周边境况 其他：
------------	--

☒ ISO 45001:2018 认证的基本条款(如不适用请删除)		
危险源辨识、风险评价及风险控制措施策划 (OHS)		
(1) 是否明确了职业健康安全管理体的覆盖范围	☒ 是	☐ 否
(2) 是否建立和实施了员工参与和协商的控制措施	☒ 是	☐ 否
(3) 危险源辨识是否充分	☒ 充分，建议后期关注 高低温危险源	☐ 需完善
(4) 是否明确了风险评价的方法和风险确定的准则	☒ 是	☐ 否
(5) 风险评价是否合理	☒ 是	☐ 否
(6) 是否建立和实施了不可接受风险的控制措施	☒ 是	☐ 否
(7) 对特种设备是否按法规要求检测和备案且完好运行	☐ 是	☐ 否
(8) 安全装置是否满足合规义务要求且完好运行	☒ 是，但不充分，见问题清单	☐ 否
(9) 针对不可接受风险是否明确了监视和测量的要求	☒ 是	☐ 否
(10) 是否充分识别了法律法规和其他要求并进行了合规性评价	☒ 是	☐ 否
(11) 是否建立和实施了三级安全教育控制措施	☐ 是	☒ 否
(12) 是否充分识别了潜在的紧急情况	☒ 是	☐ 否
(13) 针对潜在的紧急情况是否建立了应急准备与响应预案	☒ 是	☐ 否
(14) 是否发生了紧急情况并采取了有效的控制措施	☒ 是	☐ 否
(15) 是否对事件、不符合进行了充分的整改并防止重复发生	☒ 是	☐ 否
受审核方职业健康安全管理体系认证范围内的合规性证据	是否有安全预评价/现状评价报告	☐ 是 ☐ 否 ☒ 不适用
	是否有职业健康预评估/现状评价报告	☐ 是 ☐ 否 ☒ 不适用
	是否有消防验收报告/备案登记	☒ 是(承包方负责) ☐ 否 ☐ 不适用
	是否提供近一年的作业场所有害物质监测报告	☐ 是 ☐ 否 ☒ 不适用
	是否提供近一年的职业健康体检报告	☐ 是 ☐ 否 ☒ 不适用
职业健康安全处罚、曝光和投诉	是否受到安监主管部门的处罚	☐ 是 ☒ 否
	是否因职业健康安全问题受到媒体的曝光	☐ 是 ☒ 否
	是否发生了重大的安全、工伤和职业病事故	☐ 是 ☒ 否
	是否有相关方职业健康安全方面的重大投诉	☐ 是 ☒ 否
职业健康安全管理体系重点关注	☒ 安全和职业健康主管部门、 ☐ 职业危害场所、 ☒ 高风险作业场所， ☐ 危险化学品仓库，包括周边境况。 其他：	



☑ISO 22000:2018 认证的基本条款(如不适用请删除)			
FSMS 过程和范围识别			
(1) 是否阐明了食品安全管理体系的实施范围	☒ 是	☐ 否	
(2) 对生产加工的外包委托方是否实施了有效的控制 (适用时) [不适用]	☒ 是	☐ 否	
(3) 成立了食品安全小组, 进行了充分的食品安全危害分析和评估	☒ 是	☐ 否	
(4) 建立了应急准备、产品撤回/召回程序和可追溯性系统	☒ 是	☐ 否	
(5) 已建立食品安全验证和控制措施/控制措施验证的程序	☒ 是	☐ 否	
(6) 相关法规识别是否正确和充分	☒ 是	☐ 否	
(7) 初步评价 PRP 的策划和实施是否符合要求	☒ 是	☐ 否	
(8) 初步评价 OPRP 的策划和实施是否符合要求【不适用】	☐ 是	☐ 否	
(9) 初步评价食品安全的关键控制点及关键限值、OPRP 点及行动准则的支持性证据的适宜性。	☒ 是	☐ 否	
(10) 企业是否组织了食品安全知识的培训	☒ 是	☐ 否	
(11) 对食品安全管理体系的文件是否安排内部沟通	☒ 是	☐ 否	
(12) 对食品安全管理体系的文件是否安排与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;	☒ 是	☐ 否	
(13) 控制措施的确认、活动的验证和改进方案是否符合食品安全管理体系标准的要求;	☒ 是	☐ 否	
(14) 有关员工是否进行了健康检查	☒ 是	☐ 否	
(15) 一年内是否未发生违反我国和进口国 (地区) 相关法律、法规的食品安全卫生事故;	☒ 是	☐ 否	
(11) 五年内未因违反 HACCP 实施规则被认证机构撤销认证证书	☒ 是	☐ 否	
(12) 与食品安全危害相关的监测和测量、事件调查、不符合、纠正措施和预防措施等程序已文件化	☒ 是	☐ 否	
生产/服务过程食品危害识别与控制情况			
关键控制点 (CCP) /OPRP 的识别	CCP1-1: 蔬菜类原料 验收; CCP1-2: 畜、禽类原料验收; CCP2: 菜品热加工过程; CCP3:金属检测; CCP4: 工器具消毒; OPRP1:分餐 OPRP2:配送	☒ 合理, 但不充分, 见问题清单	☐ 不合理



关键限值 (CL) / 行动准则的识别	CCP1-1 CL: 每批次自测叶菜类农残, 有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq 50\%$; 每季度查验蔬菜农药残留检测报告; CCP1-2 CL: 每批确认《动物检疫合格证明》, 每年确认检测报告; CCP2 CL: 烧熟煮透, 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ CCP3 CL: 铁 $\Phi 2.5\text{mm}$, 不锈钢 $\Phi 3.0\text{mm}$ 通过能检出; CCP4 CL: 冷消毒: 200ppm84 消毒液, 浸泡 20 分钟消毒; 或 75%酒精喷洒消毒 热消毒: 消毒温度 85°C 、消毒时间 90 分钟 OPRP1_行动准则: 分餐区使用前紫外线消毒 1 小时 OPRP2—配送时间 $\leq 2\text{h}$, 到达交付时菜品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$	☒ 合理, 但不充分, 见问题清单	☐ 不合理
外包过程的识别	产品第三方检测和厨余垃圾清运	☒ 合理	☐ 不合理
食品添加剂使用的类别	不使用	☐ 合理	☐ 不合理
基础设施管理	是否满足生产/服务的需要且完好运行	☒ 是, 但不充分见问题清单	☐ 否
特种设备管理	是否按法规要求检测和备案要且完好运行【不适用】	☒ 是	☐ 否
监视和测量资源	是否满足产品检测的需要	☒ 是, 但不充分, 见问题清单	☐ 否
满足生产/服务所需工作环境	是否满足生产/服务食品安全的需要	☒ 是, 但不充分见问题清单	☐ 否
生产/服务质量控制情况			
受审核方认证范围内的产品的食品安全标准, 及符合性证据	☒ 产品食品安全标准	☒ 正确	☐ 不正确
	☒ 技术要求 (合同)	☒ 是	☐ 否
	☒ 产品安全性验证证据是否齐全	☐ 是	☒ 否
市场抽查及食品安全事故	是否受到行政主管部门的处罚	☐ 是	☒ 否
	是否因食品安全问题受到媒体的曝光	☐ 是	☒ 否
	是否发生了食品安全事故/召回	☐ 是	☒ 否
	是否有重大顾客投诉	☐ 是	☒ 否
食品安全管理体系宜重点关注	☐ 设计、 ☒ 关键生产/服务、 ☒ 检验、 ☒ 采购过程 ☒ 生产/服务提供场所、 ☒ 仓储 其他: ☒ 运输配送		

**☑《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求》（V1.0）****HACCP 过程和范围识别**

(1) 是否阐明了 HACCP 体系的实施范围	☒ 是	☐ 否
(2) 成立了 HACCP 小组，进行了食品安全危害分析	☒ 是	☐ 否
(3) 建立了应急准备、产品撤回/召回程序和可追溯性系统	☒ 是	☐ 否
(4) 已建立食品安全验证和控制措施/控制措施验证的程序	☒ 是	☐ 否
(5) 建立了文件化的食品防护计划、致敏物质管理方案、食品欺诈脆弱性评估程序	☒ 是	☐ 否
(6) 相关法规识别是否正确和全面	☒ 是	☐ 否
(7) 初步评价 GHP 的策划和实施是否符合要求	☒ 是	☐ 否
(8) 初步评价 SSOP 的策划和实施是否符合要求（不适用）	☐ 是	☐ 否
(9) 企业是否组织了 HACCP 知识的培训	☒ 是	☐ 否
(10) 有关员工是否进行了健康检查	☒ 是	☐ 否
(11) 一年内是否未发生违反我国和进口国（地区）相关法律、法规的食品安全卫生事故；	☒ 是	☐ 否
(12) 五年内未因违反 HACCP 实施规则被认证机构撤销认证证书	☒ 是	☐ 否
(13) 与食品安全危害相关的监测和测量、事件调查、不符合、纠正措施和预防措施等程序已文件化	☒ 是	☐ 否

生产/服务过程食品危害识别与控制情况

关键控制点（CCP）的识别	CCP1-1: 蔬菜类原料 验收; CCP1-2: 畜、禽类原料验收; CCP2: 菜品热加工过程; CCP3:金属检测; CCP4: 工器具消毒	☒ 合理, 但不充分, 见问题清单	☐ 不合理
关键限值（CL）的识别	CCP1-1 CL: 每批次自测叶菜类农残, 有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%; 每季度查验蔬菜农药残留检测报告; CCP1-2 CL: 每批确认《动物检疫合格证明》, 每年确认检测报告; CCP2_CL: 烧熟煮透, 中心温度≥70℃ CCP3_CL: 铁Φ2.5mm, 不锈钢 Φ 3.0mm 通过能检出; CCP4_CL: 冷消毒: 200ppm84 消毒液, 浸泡 20 分钟消毒; 或 75%酒精喷洒消毒 热消毒: 消毒温度 85℃、消毒时间 90 分钟	☒ 合理, 但不充分, 见问题清单	☐ 不合理
外包过程的识别	产品第三方检测和厨余垃圾清运	☒ 合理, 不充分, 见问题清单	☐ 不合理
食品添加剂使用的类别	不使用	☐ 合理	☐ 不合理



基础设施管理	是否满足生产/服务的需要且完好运行	☒ 是, 但不充分, 见问题清单	☐ 否
特种设备管理	是否按法规要求检测和备案要且完好运行 【不适用】	☒ 是, 但不充分, 见问题清单	☐ 否
监视和测量资源	是否满足产品检测的需要	☒ 是	☐ 否
满足生产/服务所需工作环境	是否满足生产/服务食品安全的需要	☒ 是	☐ 否
生产/服务质量控制情况			
受审核方认证范围内的产品的食品安全标准, 及符合性证据	☒ 产品食品安全标准 ☐ 地方标准	☒ 正确	☐ 不正确
	☒ 技术要求 (合同)	☒ 是	☐ 否
	☒ 产品安全性验证证据是否齐全	☐ 是	☒ 否
市场抽查及食品安全事故	是否受到行政主管部门的处罚	☐ 是	☒ 否
	是否因食品安全问题受到媒体的曝光	☐ 是	☒ 否
	是否发生了食品安全事故/召回	☐ 是	☒ 否
	是否有重大顾客投诉	☐ 是	☒ 否
HACCP 体系宜重点关注	☐ 设计、 ☒ 关键生产/服务、 ☒ 检验、 ☒ 采购过程 ☒ 生产/服务提供场所、 ☒ 仓储 其他: ☒ 运输配送过程		

七、审查第二阶段审核所需资源的配置情况

确定二阶段审核时, 具有生产/服务现场	☒ 具有 ☐ 不具有, 说明: ☐ 部分具有 (如季节性), 说明:
确定多场所/临时场所的分布、距离及预估路途时间 (适用时)	——
一阶段审核组长对二阶段审核所需资源 (包括拟派人员的资格、能力、审核人日) 的建议	☒ 按审核方案执行 ☐ 调整审核方案的理由: ☐ 增加专业审核员 ☐ 增加技术专家 ☐ 增加审核人日
二阶段审核日期安排	初步定于 2022-08-25 日上午

八、管理体系一体化程度确认 (两个或两个以上管理体系审核时填写)

评价项目		
(1) 是否建立一套整合的文件, 适宜时, 包括适度融合的作业文件;	☒ 是	☐ 否
(2) 是否考虑总体经营战略和计划的管理评审;	☒ 是	☐ 否



(3) 是否对内部审核采用的一体化方法;	☒ 是	☐ 否
(4) 是否对方针和目标采用的一体化方法;	☒ 是	☐ 否
(5) 是否对体系过程采用的一体化方法;	☒ 是	☐ 否
(6) 是否对改进机制(纠正和预防措施、测量和持续改进)采用的一体化方法;	☒ 是	☐ 否
(7) 是否有一体化的管理支持和管理职责。	☒ 是	☐ 否

九、一阶段审核结论

受审核组织(☒ QMS/ ☐ 50430 / ☒ EMS/ ☒ OHSMS/ ☐ EnMS)/ ☒ FSMS/ ☒ HACCP)	
☐ 未发现任何问题, 可直接进行二阶段现场审核	
☒ 有少量问题存在, 可进行二阶段审核现场验证, 存在的问题可与二阶段不符合项一同整改	
☐ 有一些问题存在, 需改进, 二阶段审核前需完成“问题清单”的整改(附件二)	
☐ 有较多问题存在, 不具备, 三个月后重新进行一阶段审核	
远程审核的相关结论如下:—	
可能降低可靠性的障碍	☐ 未发生 ☐ 有发生, 说明:—
突发事件的情况	☐ 未发生 ☐ 有发生, 说明:—
突发事件的处置措施	☐ 中止审核 ☐ 终止审核 ☐ 延迟审核 ☐ 改为现场审核 情况说明:—
☐ 远程审核已达到审核目的, 可以实施二阶段审核	
☐ 远程审核未达到审核目的, 需要再次实施一阶段现场审核	

十、认证范围说明

受审核组织(☐ QMS/ ☐ 50430 / ☐ EMS/ ☐ OHSMS/ ☐ EnMS)/ ☐ FSMS/ ☐ HACCP)			
☒ 审核范围无变化, 见初定的管理体系认证范围			
☐ 审核范围有变化, 与组织最终确定是:			
二阶段的 管理体系 审核范围			专业代码
	QMS		
	EcMS		
	EMS		
	OHSMS		
	EnMS		
	FSMS		
	HACCP		

十一、审核组签字

审核组组长(签名):

日期: 2022-08-24 日

审核组组员(签

名):



十二、附件

1. 审核计划
2. 管理体系文件审核报告及整改资料
3. 一阶段现场审核问题清单及整改附件
4. 其他(如一阶段是现场审核需有签到表、检查单、公正、保密声明)

十三、填表说明:

1. 本审核报告适用于单体系审核, 也适用于多体系结合审核情况;
2. 应依据审核任务书布置的管理体系领域(指: ☐QMS/☐50430 /☐EMS/☐OHSMS/☐EnMS)/☐FSMS/☐HACCP) ☐内划“√”;
3. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。
4. 当一阶段审核情况与合同评审有重大差异时, 应告知审核部, 由审核部与市场部协商解决。



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； 9) 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； 10) 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/O	8.1	2
7	未提供三级安全教育的证据	E/O	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:

受审核方代表

日期: 年 月 日

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: