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、综合部等  主管领导：张利虎 陪同人员：张利虎、申红英、刘权 | 判定 |
| 审核员：肖新龙QFHO、任泽华QFH（实习O）、马焕秋（实习QF）  审核时间：2022-10-11 |
| 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 |  | 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：91330501MA7KRY4H27 ；有效期：2022年03月24日至—— ；  经营范围的**相关描述**：餐饮管理；餐饮服务、城市配送、餐饮配送服务 ；  认证申请范围：  Q：集体用餐配送（热食类食品制售）  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：位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号邢台外嘙桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送（热食类食品制售）  H：位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号邢台外嘙桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送（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 |  | 现场检查**《食品经营许可证》**——：☑正本 □副本； ☑原件 □复印件  编号：JY21305990000817； 有效期： 2022年4月02日至2027年04月01日 ；  经营地址：河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号  经营范围的**相关描述**： 餐饮服务经营者（从事集体用餐配送），热食类食品制售 | ☑证件有效  □证件失效  ☑范围合规  □超出范围 |
| 确定审核范围的合理性 |  | 注册地址：河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号  与☑《营业执照》和内容一致。  经营地址：河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号  ☑《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）  **）** |  | 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） |  | 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） |  | 🞎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 |  | 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 |  | 认证范围内管理体系覆盖的人数（总计 35人）  管理人员 10 人；操作人员 25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 |  | ☑单班（例如：6:30-12:00,12:30-18:00；）  □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 |  | 管理手册发布的时间： 2022 年 03 月25 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 |  | 标准宣贯的时间： 2022 年4 月 27 日——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： |  | - 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：《组织内外部环境识别表》  - 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：《相关方的需求和期望清单》  - 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）：餐厨垃圾处理、烟道清洗、虫鼠消杀  - 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： |  | 组织文件化的管理方针已制定，内容为：  质量和职业健康安全方针：  以人为本，产品第一；管理规范，质量优良；  遵章守法，安全环保；用户至上，持续改进。  食品安全管理方针：  食品安全第一、预防为主、卫生健康、营养达标  节能降耗、关爱员工健康、遵纪守法、相关方满意  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，QO目标内容为：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 目标（QO） | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况  （2022年04-09） | | 顾客投诉处理率100% | 季度 | 顾客投诉处理数/投诉总数\*100% | 100% | | 顾客满意率达95% 以上 | 季度 | 顾客满意度总分÷调查顾客数\*100% | 100% | | 废弃物分类收集处理率100% | 季度 | 废弃物分类收集处理数/固废总数\*100% | 98% | | 杜绝重大安全事故和伤亡事故 | 季度 | 重大安全事故和伤亡事故为0 | 0 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   组织文件化的管理目标已制定，FH目标内容为：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 完成情况  （2022年04-09） | | 顾客满意率≥95分 | 每年 | 顾客满意数/顾客满意总分数 | 完成 | | 食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格率达到100% | 每季度 | 食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格数/总数 | 完成 | | 关键控制点监控合格率100% | 每季度 | 关键控制点监控合格数/监控总数 | 完成 | | 重视安全防护，食品安全事故发生率为0 | 每季度 | 安全事故发生数 | 完成 | |  |  |  |  | | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 文件化体系策划情况 |  | 组织的文件化体系的结构——  - 《管理手册》 2 份（QO1份、FH1份）；覆盖了 ☑QMS □50430 □EMS ☑OHSMS ☑FSMS ☑HACCP  - 文件化的程序；2份，共55个程序；详见《程序文件清单》  - 作业文件； 29 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 |  | 1）自管理体系建立后，于 2022年 8 月 10-11 日实施了内部审核（QO）；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；  2）自管理体系建立后，于 2022年 9 月 5-6 日实施了内部审核（FH）；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  3）自管理体系建立后，于 2022 年8月 22日实施了管理评审（QO）；  ☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告）  4）自管理体系建立后，于 2022 年9 月 12日实施了管理评审（FH）；  ☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | ☑满足要求  □不满足要求 |
| QMS运行情况及不适用条款： |  | QMS不适用条款1 无  合理理由的详细说明：  QMS不适用条款2  合理理由的详细说明： | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 确认生产/服务流程 |  | - 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：  质量关键过程（工序）： 原材料采购，餐食加工、工器具消毒、配送 ；相关控制参数名称： 索证，餐食中心温度及烧熟煮透，消毒温度及时间，配送时间 ；  需要确认的过程（工序）：服务过程；  确认的内容：☑人员技能、☑设备能力、□原料控制、☑工艺方法、☑工作环境、□破坏性试验 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 产品执行的标准或技术要求和检验报告； |  | ☑客户要求、□国际标准、☑国家标准、☑行业标准、□地方标准、□企业标准、□企业技术规范  □其他：  ☑不需要型式检验；□需要型式检验；  型式检验的原因：  □正常情况下至少 个月一次； □原辅材料有较大变化。；  □更换设备或停产后，重新恢复生产 □新产品研发完成后；  □出厂检验与上次的型式检验的结果有较大差异。  □质量监督检验部门提出抽检要求。  型式检验报告（证据）1： **——**  检测部门名称： —— 报告编号： —— 报告日期： —— ；执行标准：—— ；  结论：□ 合格 □ 不合格 □ 项目齐全 □项目不齐全 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 相关方/客户的反馈、顾客投诉处理和及顾客满意度。 |  | 近一年相关方反馈处理情况，☑未发生  □发生过，说明 ；  近一年顾客投诉处理情况，☑未发生  □发生过，说明 ；  近一年重大质量事故情况，☑未发生  □发生过，说明 ；  近一年产品召回的情况。☑未发生  □发生过，说明 ；  近一年顾客满意度的情况，□未发生  ☑发生过，说明 见顾客满意度调查 ； | ☑满足要求  □不满足要求 |
| QMS场所巡查:  现场情况 |  | 巡视生产区域（☑厂区、☑生产/加工车间、☑原料/成品库房、☑实验室/化验室等）  ☑可以满足运行要求；□基本可以满足运行要求；  □不可以满足运行要求，说明  确认生产/服务流程：  ☑与企业提供的工艺流程一致；□与企业提供的工艺流程基本一致；  □与企业提供的工艺流程不一致；说明； | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 观察基础设施、监视和测量设备、特种设备的配备情况 |  | 观察基础设施（生产设备），主要有蒸箱、炒锅、洗碗机等；  ☑ 运行完好 □运行基本完好 □ 运行不完好，说明；  观察质量相关的监视和测量设备的种类，主要有 电子台秤、中心温度计 ；  了解检定/校准情况（合格证标识）  □ 校准受控 ☑校准基本受控 □ 校准失控，说明；  观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况——不适用  □场内机动车辆（叉车）；□起重机械；□压力容器；□压力管道；□锅炉；□电梯 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 观察工作环境 |  | 影响该企业的产品/服务质量并对工作环境特殊的因素是：  物理因素：  🗹温度 🗹湿度 🗹清洁卫生 🗹照度 🞎噪声 🗹空气流通  社会因素（服务业必查）：  🗹非歧视 🗹非对抗 🗹安定  心理因素（服务业必查）：  🗹过度疲劳 🗹情绪不稳定 🗹压力过大 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| OHSMS运行情况： |  | 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 🞎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 液化石油气——未见MSDS  🗹易燃 🗹易爆 🞎腐蚀性 🞎有毒 🗹有害 🞎其他——  - 了解危险废弃物的种类 ——不涉及  🞎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】 🞎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【办公室区未见到点检的证据 】 🗹灭火器（办公区、燃气接入口处灭火器没有点检证据） 🞎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： 2022-04-08日火灾应急演练  - 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【液化石油气】  🗹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 🞎氧气含量测定仪 🞎绝缘摇表 🗹其他——气体报警器（未提供检定/校准的证据）  - 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：JY21305990000817 ；  有效期： 2022年4月02日至2027年04月01日 ；  许可范围：餐饮服务经营者（从事集体用餐配送），热食类食品制售 ；  - 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： 西红柿炒鸡蛋（No.2022081023） 报告日期： 2022-08-24  报告编号： 餐具（No.2022081027） 报告日期： 2022-08-26  报告编号： 木须肉（No.2022081024） 报告日期： 2022-08-24  报告编号： 生产饮用水（No.2022081025） 报告日期： 2022-08-27  - 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： 危害控制计划中所确定的OPRP点，未提供针对性的证据，如OPRP计划表等  - 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：  - 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： 危害控制计划中所确定的OPRP点，未提供针对性的证据，如OPRP计划表等  - 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： 2022-07-03  - 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： 2022-04-20进行  - 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： 2022-04-08日火灾应急演练  - 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、鸡蛋、牛奶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: |  | - 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： 1）一更内的更衣柜上方有废弃餐巾纸、手套、员工卡等物品；2）一次更衣室酒精消毒设施无法使用；更衣流程未明确；3）车间（厨房和分餐）内多处发现有钢丝球；4）分餐间存放有纸箱（一次性餐器具进车间前未进行脱包）；工器具与其他物品混放；饭铲直接放置在米饭上，装汤使用的水杯直接放在汤桶中；  - 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：  - 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）  - 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 🞎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：  - 观察个人卫生设施：  🗹一次更衣室 🗹二次更衣室 🗹洗手池[二次更衣室水龙头为手动式] 🞎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：一次更衣室酒精喷雾设施无法正常使用 ，现场观察二次更衣室未配置环境消毒设施  - 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（所有灭蝇灯均为电击式灭蝇灯，部分未开启，积灰等较为明显，分餐间发现有苍蝇；） 🞎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： 1.3℃ （2个）  🗹冷冻库： -8.7 ℃（2个），面点冷库冰霜很厚  🞎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 ——面粉改良剂、泡打粉  🞎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 🗹消防 🗹标识（现场观察有鸡蛋、面粉等致敏物质未见标识） 🗹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（1）更衣室、车间现场放有洗洁精，并且没有标识；2）冷冻库存放有烧熟的鸡腿（学生餐使用），土豆肉等无标识，且与速冻青豆粒（生菜）混放；也未提供回烧证据；） 🗹隔地离墙 🗹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：——餐食留样柜未见到温度显示装置；  🞎压力表 🗹温度计 🞎记录仪 🞎试纸 🗹其他——电子秤  - 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：  🗹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 |
| 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