



合同编号：1064-2022-QEOFH



管理体系
一阶段审核报告

受审核方：邢台外婆桥餐饮中心邢台开发区分部

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10月11日 上午8:30至2022年10月11日 下午17:00
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：■ GB/T22000-2006□ISO 22000-2018 HACCP：■ 《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》 <input checked="" type="checkbox"/> 受审核方管理体系成文信息 <input checked="" type="checkbox"/> 顾客要求 <input checked="" type="checkbox"/> 适用于受审核方的法律法规及其他要求 <input checked="" type="checkbox"/> 认证合同
审核方式	<input type="checkbox"/> 单一体系审核 <input checked="" type="checkbox"/> 结合审核 <input type="checkbox"/> 一体化审核 <input type="checkbox"/> 联合审核
审核方法	<input checked="" type="checkbox"/> 现场审核 <input type="checkbox"/> 远程审核 <input type="checkbox"/> 非现场审核（仅限一阶段）
审核地址（含远程）	
远程审核方式	<input type="checkbox"/> 音频 <input type="checkbox"/> 视频 <input type="checkbox"/> 数据共享 <input type="checkbox"/> 远程接入
信息安全的控制	<input type="checkbox"/> 已与受审核方签订信息安全协议 <input type="checkbox"/> 未与受审核方签订信息安全协议
远程审核资源	<input type="checkbox"/> 网络 <input type="checkbox"/> 智能手机 <input type="checkbox"/> 手持设备 <input type="checkbox"/> 笔记本电脑 <input type="checkbox"/> 台式电脑 <input type="checkbox"/> 无人机 <input type="checkbox"/> 摄像机 <input type="checkbox"/> 可穿戴技术 <input type="checkbox"/> 人工智能 <input type="checkbox"/> 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	2020-N1QMS-1232380 2021-N1OHSMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380	Q:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E	---
任泽华	组员	男	2022-N1QMS-4059498 2022-N0OHSMS-1059498 2020-N1FSMS-3059498 2022-N1HACCP-1059498	Q:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E	---
马焕秋	组员	女	2022-N0QMS-1296764 2022-N0FSMS-1296764	---	---
与审核组同行人员信息					



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	邢台外甥桥餐饮中心邢台开发区分部				
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			邮编	054000
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				054000
联系人	张利虎	电话.	15930942416		传真
法人代表	王娟	管理者代表	刘权		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/服务提供流程图	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				
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	Q: 集体用餐配送（热食类食品制售）			Q: 30.05.00
	EcMS	——			
	EMS	——			
	OHSMS	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			O: 30.05.00
	EnMS	——			
	FSMS	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 号邢台外甥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）			F: E
HACCP	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			H: E	



	建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号邢台外鹰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）		
产品/服务	现场产品与申请范围是否一致：	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	现场服务与申请范围是否一致：	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	如不一致，请简述不一致情况：		
	运作方式： <input checked="" type="checkbox"/> 单班次生产 <input type="checkbox"/> 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	邢台外鹰桥餐饮中心 邢台开发区分部 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	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	35 人	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 号邢台外鹰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 号邢台外鹰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）	见审核则	<input type="checkbox"/>
02						<input type="checkbox"/>
03						<input type="checkbox"/>
04						<input type="checkbox"/>
05						<input type="checkbox"/>

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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
营业执照范围是否包括了认证范围	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
营业执照地址是否与认证申请的注册地址一致	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
生产许可证是否有效	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 不适用
3C 认证证书是否有效	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 不适用
安全生产许可证是否有效	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 不适用
食品 <input type="checkbox"/> 生产/ <input checked="" type="checkbox"/> 经营/ <input type="checkbox"/> 流通许可证是否有效	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
生产场所是否与与认证申请的经营地址一致	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 不适用
其他行政许可文件和备案证明是否有效	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
是否识别了与管理体系有关的相关方的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
3、管理体系覆盖的范围		
是否确定了管理体系覆盖范围	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
质量管理体系覆盖范围是否考虑了标准 a) -c) 的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
质量管理体系覆盖了多场所/临时场的运行控制（适用时）——不适用	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
5、风险和机遇		
是否识别了组织的风险和机遇	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
是否针对风险和机遇策划了应对措施	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
已对管理目标完成情况进行统计和分析	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否



8. 组织结构、部门等职责是否已规定和沟通	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
10. 于 2022 年 3 月 25 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。	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
11. 已根据策划和标准要求于 2022 年 8 月 10-11 日 (QO)、2022 年 9 月 5-6 日 (FH) 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。	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
12. 已根据策划于 2022 年 8 月 22 日 (QO)、2022 年 9 月 12 日 (FH) 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。	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
(2) 质量管理体系的不适用条款	<input type="checkbox"/> 有	<input checked="" type="checkbox"/> 无	
(3) 不适用条款理由的详细说明	<input type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
生产/服务过程识别与控制情况			
关键过程 (QMS) 的识别	原材料采购,餐食加工、工器具消毒、配送	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
需要确认过程 (QMS) 的识别	服务过程	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
外包过程 (QMS) 的识别	餐厨垃圾处理、烟道清洗、虫鼠消杀	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是,但不充分,见问题清单	<input type="checkbox"/> 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】	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
监视和测量资源	是否满足产品检测的需要	<input checked="" type="checkbox"/> 是,但不充分,见问题清单	<input type="checkbox"/> 否
满足生产/服务所需工作环境	是否满足生产/服务的需要	<input checked="" type="checkbox"/> 是,但不充分,见问题清单	<input type="checkbox"/> 否
生产/服务质量控制情况			
受审核方认证范围内的产品	<input checked="" type="checkbox"/> 产品技术标准	<input checked="" type="checkbox"/> 正确	<input type="checkbox"/> 不正确



的技术标准, 及符合性证据 (QMS)	<input checked="" type="checkbox"/> 技术要求 (合同)	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	是否需要型式试验	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否有型式试验报告	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
市场抽查及质量事故 (QMS)	是否受到行政主管部门的处罚	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否因质量问题受到媒体的曝光	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否发生了重大质量事故/召回	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否有重大顾客投诉	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
质量管理体系宜重点关注	<input type="checkbox"/> 设计、 <input checked="" type="checkbox"/> 关键生产/服务、 <input checked="" type="checkbox"/> 检验、 <input checked="" type="checkbox"/> 采购过程 <input checked="" type="checkbox"/> 生产/服务提供场所、 <input checked="" type="checkbox"/> 仓储 其他: <u>运输配送过程</u>		
<input checked="" type="checkbox"/>ISO 45001:2018 认证的基本条款			
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系的覆盖范围		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(2) 是否建立和实施了员工参与和协商的控制措施		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/>
(3) 危险源辨识是否充分		<input checked="" type="checkbox"/> 充分	<input type="checkbox"/> 否
(4) 是否明确了风险评价的方法和风险确定的准则		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(5) 风险评价是否合理		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(6) 是否建立和实施了不可接受风险的控制措施		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(7) 对特种设备是否按法规要求检测和备案且完好运行【不适用】		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(8) 安全装置是否满足合规义务要求且完好运行		<input checked="" type="checkbox"/> 是, 但不充分, 见问题清单	<input type="checkbox"/> 否
(9) 针对不可接受风险是否明确了监视和测量的要求		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(11) 是否建立和实施了三级安全教育的控制措施		<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
(12) 是否充分识别了潜在的紧急情况		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(14) 是否发生了紧急情况并采取了有效的控制措施		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 不适用	
	是否有职业健康预评估/现状评价报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 不适用	
	是否有消防验收报告/备案登记	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 (园区管理) <input type="checkbox"/> 不适用	
	是否提供近一年的作业场所有害物质监测报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 不适用	
	是否提供近一年的职业健康体检报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 不适用	
职业健康安全	是否受到安监主管部门的处罚	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	



全处罚、曝光和投诉	是否因职业健康安全问题受到媒体的曝光	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否发生了重大的安全、工伤和职业病事故	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否有相关方职业健康安全方面的重大投诉	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
职业健康安全管理体系重点关注	<input checked="" type="checkbox"/> 安全和职业健康主管部门、 <input type="checkbox"/> 职业危害场所、 <input type="checkbox"/> 高风险作业场所、 <input type="checkbox"/> 危险化学品仓库，包括周边环境况。 其他：	

<input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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]	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(4) 建立了应急准备、产品撤回/召回程序和可追溯性系统	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(6) 相关法规识别是否正确和充分	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(7) 初步评价 PRP 的策划和实施是否符合要求	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(8) 初步评价 OPRP 的策划和实施是否符合要求【不适用】	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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。	<input checked="" type="checkbox"/> 是，不充分，见问题清单	<input type="checkbox"/> 否
(10) 企业是否组织了食品安全知识的培训	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(11) 对食品安全管理体系的文件是否安排内部沟通	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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；	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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；	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(14) 有关员工是否进行了健康检查	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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；	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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: 畜禽肉类采购验收; CCP1-2: 蔬菜采购验收; CCP2: 熟制 (热加工); CCP3: 配送; CCP4: 工器具消毒;	<input checked="" type="checkbox"/> 合理, 见问题清单	<input type="checkbox"/> 不合理
关键限值 (CL) /行动准则的识别	CCP1-1_CL: 验证兽医部门出具的产地检疫证/产品检验合格证明; CCP1-2_CL: 农残快速测试试纸为蓝色; CCP2_CL: 中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ CCP3_CL: 2h 内菜品中心温度保持 60°C 以上; CCP4_CL: 消毒温度 $\geq 90^{\circ}\text{C}$ 、消毒时间 $\geq 60\text{min}$	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
外包过程的识别	餐厨垃圾处理、烟道清洗、虫鼠消杀	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
食品添加剂使用的类别	使用, 但不限量	<input type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是, 但不充分见问题清单	<input type="checkbox"/> 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】	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
监视和测量资源	是否满足产品检测的需要	<input checked="" type="checkbox"/> 是, 但不充分见问题清单	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是, 但不充分见问题清单	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 产品食品安全标准	<input checked="" type="checkbox"/> 正确	<input type="checkbox"/> 不正确
	<input checked="" type="checkbox"/> 技术要求 (合同)	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	<input checked="" type="checkbox"/> 产品安全性验证证据是否齐全	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否因食品安全问题受到媒体的曝光	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否发生了食品安全事故/召回	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否有重大顾客投诉	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
食品安全管理体系宜重点关注	<input type="checkbox"/> 设计、 <input checked="" type="checkbox"/> 关键生产/服务、 <input checked="" type="checkbox"/> 检验、 <input checked="" type="checkbox"/> 采购过程 <input checked="" type="checkbox"/> 生产/服务提供场所、 <input checked="" type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(2) 成立了 HACCP 小组, 进行了食品安全危害分析		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(3) 建立了应急准备、产品撤回/召回程序和可追溯性系统		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(6) 相关法规识别是否正确和全面		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(7) 初步评价 GHP 的策划和实施是否符合要求		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(8) 初步评价 SSOP 的策划和实施是否符合要求 (不适用)		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(9) 企业是否组织了 HACCP 知识的培训		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
(10) 有关员工是否进行了健康检查		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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;		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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: 畜禽肉类采购验收; CCP1-2: 蔬菜采购验收; CCP2: 熟制 (热加工); CCP3: 配送; CCP4: 工器具消毒;	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
关键限值 (CL) 的识别	CCP1-1_CL: 验证兽医部门出具的产地检疫证/产品检验合格证明; CCP1-2_CL: 农残快速测试试纸为蓝色; CCP2_CL: 中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ CCP3_CL: 2h 内菜品中心温度保持 60°C 以上; CCP4_CL: 消毒温度 $\geq 90^{\circ}\text{C}$ 、消毒时间 $\geq 60\text{min}$	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
外包过程的识别	餐厨垃圾处理、烟道清洗、虫鼠消杀	<input checked="" type="checkbox"/> 合理, 不充分, 见问题清单	<input type="checkbox"/> 不合理
食品添加剂使用的类别	使用, 但不限量	<input type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是, 但不充分, 见问题清单	<input type="checkbox"/> 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】	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否



监视和测量资源	是否满足产品检测的需要	<input checked="" type="checkbox"/> 是 但 不充分, 见 问 题 清单	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 是, 但 不充分, 见 问 题 清单	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 产品食品安全标准 <input checked="" type="checkbox"/> 地方标准	<input checked="" type="checkbox"/> 正确	<input type="checkbox"/> 不正确
	<input checked="" type="checkbox"/> 技术要求 (合同)	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	<input checked="" type="checkbox"/> 产品安全性验证证据是否齐全	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否因食品安全问题受到媒体的曝光	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否发生了食品安全事故/召回	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
	是否有重大顾客投诉	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
HACCP 体系宜重点关注	<input type="checkbox"/> 设计、 <input checked="" type="checkbox"/> 关键生产/服务、 <input checked="" type="checkbox"/> 检验、 <input checked="" type="checkbox"/> 采购过程 <input checked="" type="checkbox"/> 生产/服务提供场所、 <input checked="" type="checkbox"/> 仓储 其他: <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 具有 <input type="checkbox"/> 不具有, 说明: <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 按审核方案执行 <input type="checkbox"/> 调整审核方案的理由: <input type="checkbox"/> 增加专业审核员 <input type="checkbox"/> 增加技术专家 <input type="checkbox"/> 增加审核人日
二阶段审核日期安排	初步定于 2022-10-12 下午 13:00

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) ——结合为主

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;	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
(2) 是否考虑总体经营战略和计划的管理评审;	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
(3) 是否对内部审计采用的一体化方法;	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
(4) 是否对方针和目标采用的一体化方法;	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否



(5) 是否对体系过程采用的一体化方法;	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 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;	<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否
(7) 是否有一体化的管理支持和管理职责。	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否

九、一阶段审核结论

受审核组织(<input checked="" type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> 50430 / <input type="checkbox"/> EMS/ <input checked="" type="checkbox"/> OHSMS/ <input type="checkbox"/> EnMS)/ <input checked="" type="checkbox"/> FSMS/ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP)	
<input type="checkbox"/> 未发现任何问题, 可直接进行二阶段现场审核	
<input checked="" type="checkbox"/> 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	
<input type="checkbox"/> 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)	
<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 未发生 <input type="checkbox"/> 有发生, 说明:—
突发事件的情况	<input type="checkbox"/> 未发生 <input type="checkbox"/> 有发生, 说明:—
突发事件的处置措施	<input type="checkbox"/> 中止审核 <input type="checkbox"/> 终止审核 <input type="checkbox"/> 延迟审核 <input type="checkbox"/> 改为现场审核 情况说明:—
<input type="checkbox"/> 远程审核已达到审核目的, 可以实施二阶段审核	
<input type="checkbox"/> 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(<input checked="" type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> 50430 / <input type="checkbox"/> EMS/ <input checked="" type="checkbox"/> OHSMS/ <input type="checkbox"/> EnMS)/ <input checked="" type="checkbox"/> FSMS/ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP)			
<input checked="" type="checkbox"/> 审核范围无变化, 见初定的管理体系认证范围			
<input type="checkbox"/> 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	Q: 集体用餐配送(热食类食品制售)	Q:30.05.00
	EcMS		
	EMS		
	OHSMS	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	O:30.05.00
	EnMS		
	FSMS	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 号邢台外鹰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)	F:E
HACCP	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 号邢台外鹰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:E	

十一、审核组签字



审核组组长(签名):

肖军

审核组成员(签名):

张泽华

马焕承

日期: 2022-10-11

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。



一阶段现场审核问题清单

一阶段现场审核问题清单				
受审核方：邢台外哩桥餐饮中心邢台开发区分部				
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： 1、未提供气体报警器的检定/校准的证据； 2、燃气接入口处灭火器没有点检证据； 3、办公室区域内灭火器、消防栓未见到点检证据； 4、现场未见到液化石油气的 MSDS；	O	8.1	2
2	未见到三级安全教育的证据	O	7.2	2
3	查看现场： 1) 二次更衣室内未配置环境消毒设施；二更内水龙头为手动式龙头； 2) 更内的更衣柜上方有废弃餐巾纸、手套、员工卡等物品； 3) 一次更衣室酒精消毒设施无法使用；更衣流程未明确； 4) 车间（厨房和分餐）内多处发现有钢丝球； 5) 更衣室、车间现场放有洗洁精，并且没有标识； 6) 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； 7) 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； 8) 留样柜未见到温度显示装置； 9) 分餐间存放有纸箱（一次性餐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；	Q F H	8.5.1 8.2 3.3	2
4	1) 危害控制计划中所确定的 OPRP 未提供针对性的证据[如与 OPRP 点对应的 OPRP 计划]；（文审问题未整改过来） 2) 现场观察有馒头改良剂，但在危害控制计划中未做描述。	F H	8.5.1 4.2	2
5	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；	F H	8.2 3.11	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：2022年10月11日		日期：2022年10月11日		
对一阶段现场审核严重问题整改结果的验证结论：——不适用 <input type="checkbox"/> 所有严重问题全部整改，并符合要求 <input type="checkbox"/> 未按期完成整改 <input type="checkbox"/> 整改后不符合要求，需重新整改				
推荐意见： <input checked="" type="checkbox"/> 可进行二阶段审核 <input type="checkbox"/> 需再次安排一阶段审核 <input type="checkbox"/> 不进入二阶段审核				
验证人：		日期：2022年10月11日		
备注：				