****

**管理体系审核报告**

**受审核方：****苏州市金勺子餐饮管理有限公司**

**审核体系：**

**■管理食品安全体系（FSMS）**

**■危害分析和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](http://www.china-isc.org.cn)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **审核组：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 职能 | 姓名 | 注册证书号 | 专业种类 |
| 审核组长 | 郝本东 | 2018-N1FSMS-30477742018-N1HACCP-3047774 | F/H：E |
| 审核员1  |  |  |  |
| 审核员2 |  |  |  |
| 专家  | —— |  |  |
| 观察员 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **企业名称** | 苏州市金勺子餐饮管理有限公司 |
| **注册地址** | 苏州吴中经济开发区郭巷街道吴东路1188-2号1幢1188-6室 |
| **经营地址** | 苏州吴中经济开发区郭巷街道吴东路1188-2号1幢1188-6室 |
| **审核目的** | **验证■FSMS/■HACCP组织管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐认证注册。** |
| **审核准则** | FSMS：■GB/T22000-2006 idt.ISO22000:2005食品安全管理体系―食品链中各类组织的要求■技术规范：**GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》** HACCP：■GB/T27341-2009《危害分析与关键控制点HACCP体系食品生产企业通用要求》■ GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》■《危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证补充要求 1.0》■组织管理体系成文信息、相关法律法规标准要求、客户要求、及其他。 |
| **审核日期 :** | 2020.8.15-17 |
| **管理体系代表 :** | 王闪 |
| **HACCP计划数量（个）** | **1个** |
| **生产现场数量（个）** | **1个** |
| **季节性的活动** | **无** |
| **食品专业代码** | **F/H:**E |

 |

**The applicability of all text passages in blue must be reviewed and aligned if necessary (delete or alter and change colour of text to black).**

**Please tick if applicable.**

# 审核结论

管理体系的作用由相应选择的审核小组在企业现场通过随机抽样的方式进行了检查。在此过程中，主要检查了工作顺序是否遵循标准要求及管理体系文件的描述。同时，还检查了公司业务的特征，适用法律法规应用情况，以及其他所有重要文件。检查是在随机抽样的基础上完成的，例如通过相关文件的调查和检验。审核发现和改进机会在此报告的第4章和第5章中描述。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **×** |

 | 上次审核确定的不符合已被证明消除。为此所采取的纠正及纠正措施已被验证。 |
|

|  |
| --- |
|  |

 | 在第一阶段审核过程中建立了认证可行性。第一阶段审核确认的薄弱区域已整顿，相关的纠正已被验证。 |
|

|  |
| --- |
| **X** |

 | 此审核过程中确定的不符合：**标准: 不符合编号** ■ISO 22000:2005 ■专项技术规范：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》■GB/T 27341-2009 ■GB 14881-2013■HACCP认证补充要求 1.0  |
|

|  |
| --- |
|  |

 | 因为存在严重的不符合（编号: .... ），必须进行现场复审以验证纠正和纠正措施的实施情况。复审的日期将定于 .......。 |
|

|  |
| --- |
| **X** |

 | 组织建立了有效的体系并有效实施，以实现其方针，目标和指标。基于本次审核的目的，审核小组确定组织的管理体系达到了标准的要求，并充分地维持和实施了管理体系。 |

审核小组因此建议（在被确定的不符合的纠正和纠正措施通过验证的情况下）:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 | 颁发新的证书（□初审、□换证、□扩大、□缩小） |
|

|  |
| --- |
| **X** |

 | 继续持有现有的认证（■监督1、再认证） |
|

|  |
| --- |
|  |

 | 在现有认证范围内发生变化（见第三章） |
|

|  |
| --- |
|  |

 | 只有在复审成功通过后，才颁发或维持证书 |

# 范围

## 公司概况

 苏州金勺子餐饮管理有限公司是一家经工商注册专业从事食堂管理、食堂承包、食堂托管、食品原料生产等为一体的专业化餐饮企业，一直致力于国内大、中小型企业及事业单位（如工厂、公司、商场、学校、政府机关等）的团膳服务。
    金勺子餐饮对客户的承诺，公司建立了庞大的物流生产系统。集中采购、统一生产，提出严格的行业资质要求，并与众多知名品牌企业建立长期合作伙伴关系。同时与全国各大蔬菜基地建立长期合作伙伴关系，从食物源头严把安全关。
    公司质量口号“追求卓越品质,客户满意为第一目标”的经营理念，为了满足客户生活日益提高质量的需求，为了在饮食行业中我们做得最好，我们把诚信合作、专业服务、计划采购、微利原则等落实到服务细节中去，努力以不断改良、不断进步的服务回报给客户。
核心竞争力：优秀领导、优秀团队
    发展目标：打造中国食堂第一品牌
    我们任务：为中国大众健康餐饮贡献力量
    优秀的领导率领优秀的团队，全面进入贵单位，以强烈的责任感、热情的服务思想做好你们的后勤好帮手。让贵企业享受轻轻松松的食堂外包后的快乐，使员工能够吃到美味、价廉、高品质的工作餐。

**主要过程/活动:** 餐饮管理服务（热食类食品制售）。

**该公司的外包过程如下**：虫害和餐厨垃圾外包

**主要客户**:企业员工等。

## 认证范围

|  |  |
| --- | --- |
| 主认证范围（对于每一种标准）: | 餐饮管理服务（热食类食品制售） |
| 主认证地址： | 苏州吴中经济开发区郭巷街道吴东路1188-2号1幢1188-6室 |

多班次操作：对多班次操作，已审核所有班次（如果不是所有班次都被审核，要明确没被审核的班次，并且要描述是如何检查这个班次？）。审核相应地考虑了多班次操作，并且有代表性地审核了所有班次。

认证包括以下有效场所和区域:

下表必须注明每一个场地所相对应的范围。如果它与上述主范围一致，允许使用对照参考。

在第一阶段审核过程中，已对……场地进行审核访问。第二阶段审核已对下表所列的场地进行了审核。

认证覆盖了以下场所/场地及其范围:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 场所编号(证书号的分号） | 组织名称及注册场所地址 | 经营场所的地址 | 员工人数 | 范围和过程 | 被审核了（是/否） |
| 01 | 苏州市金勺子餐饮管理有限公司，苏州吴中经济开发区郭巷街道吴东路1188-2号1幢1188-6室 | 苏州吴中经济开发区郭巷街道吴东路1188-2号1幢1188-6室 | 20 | 餐饮管理服务（热食类食品制售） |

|  |
| --- |
| **X**  |

 |

# 管理体系的变化/ 合同评审，及对偏离审核计划情况的说明，包括审核风险及可能影响审核结论的不确定性的陈述

自上次审核以来，管理体系及管理体系文件基本上没有变化。审核所依据的审核信息（如：员工人数，范围，场所）与公司的实际情况相符。

对于偏离审核计划的情况包括审核风险及可能影响审核结论的不确定性，识别并说明如下：

# 审核发现

依据审核标准，审核发现在本报告的附录中列明（见附录ISO22000：2005、 GB/T27341：2009）

审核组（包括认证机构）将对审核中获取的所有信息严格保密。由于审核是基于抽样的基础上实施的，必须声明有可能仍存在审核发现之外的薄弱区域和不符合。

审核员确认在审核前的两年时间里未对客户的管理体系进行过设计和实施，同时也未对客户的管理体系进行过内审工作（包括内部培训和关键点分析）。审核员也确认其与本次审核无任何的利益冲突。

## 正面发现及改进机会

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 编号 | 部门/审核场所（适用于多现场） | 正面发现 |
| 1 | 领导层 | 已经初步建立的FSMS和HACCP的文件化管理体系 |
| 2 | 餐饮部 | 通过了当地市场监督部门的现场检查 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

审核员的以下建议和备注将对质量保证和质量发展体系的持续改进有所帮助。同时，这些建议和备注也有助于整顿纠正在公司内出现的薄弱区域，以确保管理体系的有效性并预防不符合产生。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 编号 | 部门/审核场所（适用于多现场） | 建议及改进机会 |
| 1 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

# 日期

|  |  |
| --- | --- |
| **下次审核的到期日** | 2021-8 |
|  |
| **下次审核同意的日期** | 2021-8 |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 2020.8.17 |  | 郝本东 |
|  | 日期 |  | 审核组长/审核员 |

**附件: ISO 22000/**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4** | **食品安全管理体系** | 生产现场序号 | 评价 |
| 组织实施和维护一个有效的食品安全管理体系。审核范围已记录在本报告中。潜在食品安全危害已经识别，评估和控制。组织管理层已评价了食品安全管理体系。以下过程已被外包，并在食品安全管理体系中文件化：* 虫害和餐厨垃圾外包。

管理体系文件经验证已得到控制，这包括文件评审和批准、文件变更的识别，以确保相关文件版本的可用性，并防止已废弃的文件的非预期使用。程序《记录控制程序》 已实施，以管控记录 | 01 | 1 |
|  |
| **5** | **管理职责** |
| 通过以下各要点，公司管理层证实其对食品安全管理体制建立，发展和实施的承诺：* 确定公司目标和食品安全方针
* 进行管理审核和配备资源

公司高层已制定了食品安全方针并在全公司内通过以下方式公布了该方针：* 公告
* 员工会议

高层确定已通过以下方式明确和沟通了职责和权限：* 岗位描述
* 职责图表

食品安全小组组长已公开任命，食品安全小组包括以下组员/职能：* 食品安全小组组长
* 餐饮部经理
* 采购部经理
* 办公室经理
* 质检部经理

已经建立和实施了与外部组织有效沟通的程序。沟通记录已经保留，主管部门和客户的食品安全要求已可见。食品安全投诉已文件化，主管部门报告已归档。检查的示例如下：* 近一年没有客户投诉

食品安全小组已及时获知了变更信息（如：新产品/原材料/生产系统/清洗）。这可追溯至示例\_\_无变更\_。在应急准备和响应方面，已制定了程序以管理可能影响食品安全的紧急情况和事故。公司高层在\_2020.8.12\_\_进行了管理审核，评价了食品安全管理体系。以下改进事项已用书面形式确认：* 加强各部门之间的沟通及信息反馈；严格把好检验关，保证产品质量。
 | 01 | 1 |
|  |
| **6** | **资源管理** |
| 公司的员工均符合任职要求，并受过较好的培训，技能和经验，具有相应的技能和经验，通过以下文件发现员工的能力：* 培训文件
* 证书

公司聘请外部专家做 无 。协议记录可以查询。本审核时，以下培训可从记录中查询：* 2020-4进行了FSMS和HACCP的标准和法规培训
 | 01 | 1 |
|  |
| **7** | **安全产品的策划和实现** |
| 组织实施了国家规定的前提方案编号（如适用，该部分请填写认监委发布的前提方案标准，如卫生规定标准）依据下列企业建立了自己的《前提方案》 A/0GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》该公司已建立和实施以下前提条件（示例）：(not a complete list, but individual naming): (not a complete list, but individual naming):公司设计布局、工作区环境、产品配送的加工设备和设施、卫生设施，空气、水、能源等基础条件的供给、加工废弃物和污水处理等支持性服务，加工过程中清洗、清洁及车间消毒和杀虫措施的有效性和规范性，直接参加生产或需要进车间工作的员工管理，原材料进货、贮存，生产过程和成品检测的管理。 已任命食品安全小组，并具备实施食品安全管理体系的多学科知识和经验以设计和开发食品安全管理体系。HACCP小组成员有HACCP的相关知识和经验能够胜任。所有资源、原料成分和产品接触材料均在规格书中描述。在本审核时，检查了以下示例：* 大米、食用油产品特性描述
* 畜禽肉类产品特性描述
* 蔬菜产品特性描述

 最终产品在规范书中进行了描述。在本审核时，在本审核中检查了以下示例：* 菜肴产品特性描述

  该公司已确认和文件话了以下操作性前提方案：* OPRP 操作性前提方案；
* 预防交叉污染；
* 员工健康管理和培训；
* 卫生管理制度；
* 化学品仓库管理制度等。

HACCP计划是依据CAC法典指南建立，FDA模式。HACCP小组进行了危害分析识别了危害以预防，消除或降低到可接收水平。危害分析考虑到危害发生的可能性和危害的严重程度。通过判断树识别了CCP点。 在本审核时，通过抽查保留的样品/产品**\_20200809**\_进行了标识和可追溯检查，结果有效。**产品召回和撤回**产品召回程序包括了下列内容：* 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限
* 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求
* 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施
* 制定对召回的产品进行分析和处置的措施；

召回演练记录： 2020 年 6 月 28 日进行了召回演练，产品 土豆块烧肉没有煮透 ，批号 20200628 ，处置有效性□良好/■基本满足/□欠佳 实际发生的产品召回记录。召回的原因分析，采取纠正措施。以下投诉被抽查： ■该公司没有发生产品召回• 年 月 日进行了召回，产品 ，批号 ，处置有效性良好/欠佳  | 01 | 1 |
|  |
| **8** | **食品安全管理系统的验证、确认和改进** |
|  本审核证实该公司规定的监视和测量方法适合监视和测量程序。具体参见下例：电子秤，证书编号HK09180811857,校准日期2020年7月1日。电子温度计，证书编号HK09180811856,校准日期2020年7月1日。内部审核至少每年开展一次，或按公司要求进行。以下内部审核可从相关记录中查询：* 2020年8月5日进行的内审的内审计划， 检查表，内审报告和2个不合格报告等,在本次审核前均已关闭。

食品安全小组分析了验证程序结果，包括内外部审核的结果。分析结果和后续程序都可以查询。 高层确保公司持续改进食品安全管理体系的有效性。相关发现如下： * 2020年7月25日进行的PRP、CCP和OPRP验证报告

 为确保食品安全，食品安全体系不断更新。因此，食品安全小组定期评估食品安全管理体系。 | 01 | 3 |
|  |
| 产品安全性验证 | 抽查检测报告的编号： (水)检字第20200674号 检测单位的名称： 苏州工业园区疾病防治中心 检测日期： 2020.7.29 检测的产品名称：生产用水 检测执行的标准： GB5749-2006 抽查检测报告的编号： (食)检字第20201801号 检测单位的名称： 苏州工业园区疾病防治中心 检测日期： 2020.7.21 检测的产品名称：盒饭菜 检测执行的标准： DB/S32/003-2014 抽查检测报告的编号： (具)检字第20200364号 检测单位的名称： 苏州工业园区疾病防治中心 检测日期： 2020.7.21 检测的产品名称：盒饭菜 检测执行的标准： GB14934-2016 检验机构通过实验室认可 ☑是 □否检验结果在产品标准规定的有效期内 ☑是 □否检验结果中的检验项目齐全 ☑是 □否 |  |
| 工作记录的真实性 | 所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。组织实际工作记录的真实性已得到确认。 |
| 纠正和纠正措施的有效性 | ■不适用（因初审）□上次审核中确定的不符合项采取的纠正和纠正措施继续有效。具体的信息：审核组对上次审核发现的 XX 项不符合项的纠正和纠正措施进行了验证，本次审核没有发现类似的问题。 |
| 证书和标志的使用 | ■尚未取得。（仅适用于初审）□依据相关规定使用标志和证书（如：名片、公司宣传册、网站等等）。具体使用信息 ….. |

以下CCP点以识别并控制：

| CCP No.序号 | Process step过程步骤 | Hazard危害 | Monitoring procedure监控程序 | Critical limits关键限值 | Evaluation评价 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 01 | 畜禽肉 | 生物的、化学的、物理的 | 每批 | 动物检疫合格证 | 合格 |
| 02 | 烹饪 | 生物的、化学的、物理的 | 每餐至少一种食品 | 70℃以上 | 合格 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准条款GB/T 22000  | 4.1 | 4.2 | 5.1 | 5.2 | 5.3 | 5.4 | 5.5 | 5.6 | 5.7 | 5.8 | 6.1 | 6.2 |
| 评价\*) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 不符合编号 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 标准条款GB/T 22000  | 6.3 | 6.4 | 7.1 | 7.2 | 7.3 | 7.4 | 7.5 | 7.6 | 7.7 | 7.8 | 7.9 | 7.10 |
| 评价\*) | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 |
| 不符合编号 |  |  |  | 01 |  |  |  |  |  |  |  02 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准条款 | 8.1 | 8.2 | 8.3 | 8.4 | 8.5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 评价\*) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 不符合编号 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**\* 评价:** 1 =完成

2 =完成，但有潜在改进项

3 =未完成/有不符合(参见不符合报告)

4 =这次审核没审

**附件**GB/T 27341-2009 (适用于 二阶段/监督/再认证)

| 条目 | 审核结果 |
| --- | --- |
| 总要求 | 组织实施和维护一个有效的HACCP体系。审核范围已记录在本报告中。 潜在食品安全危害已经识别，评估和控制。组织管理层已评价了HACCP体系。以下过程已被外包，并在HACCP体系中文件化：部分产品配送外包最高管理层已经宣布了组织的食品安全方针并进行了实施。食品安全方针合理恰当并为相应的食品安全目标提供了框架。它使所有员工负起持续改进HACCP体系的责任。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。总食品安全目标，各层级食品安全目标，食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：HACCP体系文件中包括书面的方针，今年已确认以下目标：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品安全目标： | 实际绩效 | 计算方法 |
| 服务及时率96%以上； | 季度 | 实际发生次数 |
| 顾客综合满意率大85%。 | 每月 | 投诉次数/顾客用餐数×100% |
| 食品安全事故为0。 | 每月 | 合格 |

总食品安全目标及各层级食品安全目标是/否实现。目标没有实现的，组织在内部管理评审时，是否已及时调查并采取了改进措施。《文件控制程序》编号：SJSZ-01\_\_管理体系文件经验证已得到控制，这包括文件评审和批准、文件变更的识别，以确保相关文件版本的可用性，并防止已废弃的文件的非预期使用。《记录控制程序》编号：SJSZ-02\_已实施，以管控记录 |
| 管理职责 | 通过以下各要点，公司管理层证实其对食品安全管理体制建立，发展和实施的承诺：• 确定公司目标和食品安全方针• 进行管理审核和配备资源• 建立内外部沟通渠道• 组织管理评审公司高层已制定了食品安全方针并在全公司内通过以下方式公布了该方针：• 公告• 员工会议• 培训• 内部局域网高层确定已通过以下方式明确和沟通了职责和权限：• 岗位描述• 职责图表食品安全小组组长已公开任命。食品安全小组包括以下组员/职能：• 食品安全小组组长• 餐饮部经理• 办公室经理• 采购部经理• 质检部经理已经建立和实施了与外部组织有效沟通的程序。沟通记录已经保留，法规当局和客户的食品安全要求已可见。例如：法规当局（苏州市场监督管理局）的2020年1-8月未来公司现场检查。内部审核至少每年开展一次，或按公司要求进行。以下内部审核可从相关记录中查询：• 实施内审的日期2020年8月5日，2个不符合项已经关闭公司高层在2020年8月12日进行了管理审核，评价了食品安全管理体系。以下改进措施已用书面形式确认， 例如：• 在人力资源培训方面的工作还有一定差距，应加强这方面工作，改进工作由办公室组织制定改进计划和组织实施。 |
| 前提计划**的建立和实施** | 人力资源保障计划◆制订了各关键岗位的任职要求，关注了下列岗位的人员的能力：* HACCP组长

• 餐饮部经理• 办公室经理• 采购部经理• 质检部经理◆公司的员工均符合任职要求，并受过良好的培训，技能和经验，具有相应的技能和经验，通过以下文件发现员工的能力：* 学历证书
* 培训文件
* 资格证书

◆组织制定了 2020 年4月对HACCP知识方面的培训计划；包括了 GMP/SSOP/HACCP的内容。以下培训记录被抽查：* 2020年1-8月食品安全知识培训
* GB/T22000-2006标准、GB/T27341-2009标准学习培训。
* 安全生产知识、卫生规范要求、生产工艺
* 操作人员检验技能、规则、计量知识、HACCP相关知识
* 劳动纪律、安全生产要求、卫生规范、HACCP相关知识
* 原辅材料的质量要求、HACCP相关知识、营销知识
* 食品安全、质量意识、厂纪厂规、应急演练、合规性评价
 |
| **良好生产规范（GMP）**企业根据生产和过程的具体情况，按照下列法规制定了GMP的文件：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》包括了：公司设计布局、加工区环境、餐饮的加工设备和设施、卫生设施，空气、水、能源等基础条件的供给、加工废弃物和污水处理等支持性服务，加工过程中清洗、清洁及车间消毒和杀虫措施的有效性和规范性，直接参加生产或需要进车间工作的员工管理，原材料进货、贮存，生产制程和成品检测的管理。GMP检查记录：——每月2次现场查看GMP的实施情况——□良好 □不良 ■基本符合不良的描述： 。 |
| **卫生标准操作程序（SSOP）** ◆前提方案包括了以下的内容：e)对食品造成的危害* a） 接触食品（包括原料、半成品、成品）或与食品有接触的物品的水和冰应当符合安全、卫生要求；
* b） 接触食品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全；
* c） 确保食品免受交叉污染；
* d） 保证操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁；
* e） 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其他化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害；
* f） 正确标注、存放和使用各类有毒化学物质；
* g） 保证与食品接触的员工的身体健康和卫生；
* h） 清除和预防鼠害、虫害。

◆ SSOP的实施记录——每月2次* 生产用水用于菜肴、汤、米饭和场所地面和餐具的清洗
* 员工健康证
* 员工健康档案 ——有病请假不上岗
* 外来人员健康管理记录
* 灭鼠/灭蚊蝇/灭蟑螂记录——每天检查
* 化学品管理记录 有洗洁精、84消毒液、75度酒精
* 温度和湿度监控记录（冷藏柜）

现场查看SSOP的实施情况——□良好 □不良 ■基本符合，不良的描述： 。SSOP验证记录：* 车间空气微生物检验记录——不适用
* 员工手、工作服、器具、工作台的微生物检验记录——不适用
 |
| **原辅料、食品包装材料安全卫生保障制度**建立和实施了供应商评价制度，包括不合格供方的淘汰制度；通过资料评审、样品检测和试用、现场审核等方式，对供方的食品安全保证能力进行了评价，合格供方名单共 9 家：包括了下列供方：* 主要原材料——蔬菜、畜禽肉、大米、食用油
* 辅料——酱油、调味料等
* 内包材——塑料盒

原辅料、食品包装材料验收要求和程序，及索证* 主要原材料——畜禽肉，20200618，企业自检/委托检验/■验证供方检测报告
* ——蔬菜，20200718 ，■企业自检/委托检验/□验证供方检测报告

原辅料、食品包装材料的追溯标识* 进货记录
* 烹饪记录
* 区域
* 产品留样

企业使用食品添加剂符合/不符合GB2760的要求，如；* 种类和限量 不适用 。
* 种类和限量 不适用 。

具体的实施情况——**食品的贮存和运输**■是/□否根据食品的特点和卫生需要选择了适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。□是/☑否没有食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。现象■是/□否建立和执行适当的仓储制度，发生异常应时是否及时处理。贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备■是/□否安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。■是/□否安全贮存和运输过程中是/否避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响 |
| **维护保养计划**企业制订了 2020 年度的设施、设备等的维护保养计划检查维护保养计划的具体实施记录* 餐饮设施

现场观察大堂、后厨、设施、设备等具体状况□良好/■/基本符合□不良 |
|  **产品标识和可追溯性计划**在食品生产全过程中，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性；对监控和验证要求标识产品的状态产品发运记录，记录内容包括所有分销方、零售商、顾客或消费者在本审核时，通过抽查保留的样品/产品\_**产品名称**：咕咾肉**等；批号： 20200809**\_.\_进行了标识和可追溯检查，结果有效。**产品召回计划**产品召回计划包括了下列内容：* 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限
* 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求
* 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施
* 制定对召回的产品进行分析和处置的措施；

2020 年6 月 28 日进行了召回演练，产品 土豆块烧肉没有煮透 ，批号 20200628 ，处置有效性□良好/■基本满足/□欠佳 实际发生的产品召回记录。召回的原因分析，采取纠正措施。以下投诉被抽查： • ■该公司没有发生产品召回• □ 年 月 日进行了召回，产品 ，批号 ，处置有效性良好/欠佳  |
| **应急预案**已识别的潜在事件或紧急情况、制订了应急准备与响应预案，能够防止或减少食品安全危害。对程序进行定期演练，对程序进行评审、修订的规定： 2020 年 7月 26 日进行了火灾应急预案的演练，处置有效性□良好/■基本满足/□欠佳  |
| **HACCP计划的建立和实施** | **预备步骤** 查看了HACCP小组成员的学历、经历、培训、批准以及活动的记录。食品安全小组组长已公开任命。食品安全小组包括以下组员/职能：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 职责 | 岗位名称 | 姓名 |
|  | 食品安全小组组长 | 王闪 |
| 人员管理 | 办公室经理 | 朱春燕 |
| 卫生质量控制 | 质检部经理 | 束娟鹤 |
| 食品加工 | 餐饮部经理 | 宣跃 |
| 原辅料采购 | 采购部经理 | 肖彦喜 |
| 仓库 | 仓库主管 | 宣跃 |
|  | 外部专家（无） |  |

小组成员具有与企业的产品、过程、所涉及危害相关的专业技术知识和经验；不满足时采取的措施（如：培训、外聘等）  |
| **产品描述** 所有资源、原料成分和产品接触材料均在规格书中描述。内容包括了名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；原辅料、食品包装材料的来源，以及生产、包装、储藏、运输和交付方式；原辅料、食品包装材料接收要求、接收方式和使用方式；在本审核时，检查了以下示例：* 畜禽肉类
* 蔬菜
* 食用油
* 大米
* 洗洁剂

最终产品在规范书中进行了描述。内容包括了产品的名称、类别、成分及其生物、化学、物理特性；产品的加工方式；产品的包装、储藏、运输和交付方式；产品的销售方式和标识；其他必要的信息。在本审核时，在本审核中检查了以下示例：* 菜肴的售卖等
 |
| **预期用途的确定**HACCP小组在产品描述的基础上，识别并确定进行危害分析所需的下列适用信息：a) 顾客对产品的消费或使用期望；b)产品的预期用途和储藏条件，以及保质期；c)产品预期的食用或使用方式；d）产品预期的顾客对象；e）直接消费产品对易受伤害群体的适用性；f）产品非预期（但极可能出现）的食用或使用方式；g）其他必要的信息。本企业产品预期用途为 企业员工用餐 。 |
| **流程图的制定*** 工艺流程图包括了：

1)每个步骤及其相应操作；2)这些步骤之间的顺序和相互关系；3)返工点和循环点（适宜时）；4)外部的过程和外包的内容；5)原料、辅料和中间产品的投入点；6)废弃物的排放点。* 工厂位置图
* 厂区平面图
* 车间平面图
* 人流物流图
* 供排水网络图
* 防虫害分布图
* 等

各种流程图和平面图■是/□否完整、准确、清晰。 |
| **流程图的确认**于 2020 年 7 月 25 日由熟悉操作工艺的HACCP小组人员对所有操作步骤在操作状态下进行现场核查，确认并证实与所制定流程图的一致性，■是/否在必要时进行修改。■是/□否保持经确认的流程图。 |
| **危害分析和制定控制措施****危害识别**HACCP小组是否根据以下方面的因素，在分析了加工步骤中存在的生物、化学、物理危害，1）产品、操作和环境；2）消费者或顾客和法律法规对产品及原辅料、食品包装材料的安全卫生要求；3）产品食用、使用安全的监控和评价结果；4）不安全产品处置、纠偏、召回和应急预案的状况；5）历史上和当前的流行病学、动植物疫情或疾病统计数据和食品安全事故案例；6）科技文献，包括相关类别产品的危害控制指南；7）危害识别范围内的其他步骤对产品产生的影响；8)人为的破坏和蓄意污染等情况；9) 经验。在从原料生产直到最终消费的范围内，是否针对需考虑的所有危害，识别其在每个操作步骤中根据预期被引入、产生或增长的所有潜在危害及其原因。当影响危害识别结果的任何因素发生变化时，HACCP小组是否重新进行危害识别。是否保持危害识别依据和结果的记录。**最终产品：**

|  |  |
| --- | --- |
| **产品** | **潜在危害** |
| **菜肴** | **有害微生物、病毒** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **主要原料** | **潜在危害** | **控制措施**short description according limits (if determined), what kind of monitoring activities, how often, where documented |
| **畜禽肉** | **有害微生物、病毒、** | **向供方索取动检合格证** |
| **蔬菜** | **农药残留** | **检测报告** |

**原辅材料：**食品安全小组已及时获知了变更信息（如：新产品/原材料/生产系统/清洗）。这可追溯至示例\_\_未发生 \_。 |
|  |
| **危害评估**HACCP小组于 2020 年 7 月 25 日针对已识别的潜在危害，评估其发生的严重性和可能性，如果这种潜在危害在该步骤极可能发生且后果严重，■是/□否被确定为显著危害。保持了危害评估依据和结果的记录。 |
| **控制措施的制定**HACCP小组■是/□否针对每种显著危害，制定相应的控制措施，并提供证实其有效性的证据；当一项控制措施控制多种显著危害或多项控制措施控制一种显著危害的情况是/否明确显著危害与控制措施之间的对应关系；当这些措施涉及操作的改变时，□是/☑否做出相应的变更，并修改流程图。在现有技术条件下，某种显著危害不能制定有效控制措施时，组织■是/□否策划和实施必要的技术改造，必要时，应变更加工工艺、产品（包括原辅料）或预期用途，直至建立有效的控制措施。■是/□否对所制定的控制措施予以确认。当控制措施有效性受到影响时，■是/□否评价、更新或改进控制措施，并再确认。是否保持控制措施的制定依据和控制措施文件。 |
| **危害分析工作单**HACCP小组■是/□否根据工艺流程、危害识别、危害评估、控制措施等结果形成文件化的危害分析工作单，其内容包括了加工步骤、考虑的潜在危害、显著危害判断的依据、控制措施，并明确各因素之间的相互关系。在危害分析工作单中，■是/□否描述控制措施与相应显著危害的关系，为确定关键控制点提供依据。HACCP小组■是/□否考虑了当危害分析结果受到任何因素影响时，对危害分析工作单进行必要的更新或修订的要求。■是/□否保持形成文件的危害分析工作单。 |
| **关键控制点（CCP）的确定**HACCP小组■是/□否根据危害分析所提供的显著危害与控制措施之间的关系，识别针对每种显著危害控制的适当步骤来确定CCP企业■是/□否使用适宜方法来确定CCP当显著危害或控制措施发生变化时，HACCP小组■是/□否重新进行了危害分析，重新判定CCP■是/□否保持CCP确定的依据和文件**详细见报告后附表** |
| **关键限值（critical limit）的确定**HACCP小组■是/□否为每个CCP建立关键限值关键限值的设立■是/□否科学、直观、易于监测，能确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平 对于基于感知的关键限值，■是/□否由经过能够胜任的人员进行监控、判定。HACCP小组是/否建立CCP的操作限值以防止或减少偏离关键限值■是/□否保持了关键限值确定依据和结果的记录。**详细见报告后附表** |
|  **CCP的监控**组织■是/□否针对每个CCP制定包括监控对象、监控方法、监控频率、监控人员的监控措施，并有效的进行了实施监控对象■是/□否包括了每个CCP所涉及的关键限值； 监控方法■是/□否准确、及时；监控频率■是/□否适宜， 当采用非连续监控时，其频次应能保证CCP受控的需要；监控人员■是/□否接受过适当的培训，是否能及时准确地记录和报告监控结果■是/□否对发生偏离操作限值，及时采取纠偏以防止再发生■是/□否保持监控记录。**详细见报告后附表** |
| **建立关键限值偏离时的纠偏措施**组织■是/□否针对CCP的每个关键限值的偏离预先制定纠偏措施纠偏措施■是/□否包括实施纠偏措施和负责受影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。在对偏离时的产品，如何处理纠偏人员■是/□否熟悉产品、HACCP计划，是否经过适当培训并经授权。当某个关键限值的监视结果反复发生偏离或偏离原因涉及相应控制措施的控制能力时，HACCP小组■是/□否重新评估相关控制措施的有效性和适宜性，必要时对其予以改进并更新。■未发生纠偏□发生纠偏的示例： 于 年 月 日，发生偏离的情况：  |
| **7.8HACCP计划的确认和验证**组织■是/□否建立HACCP计划的确认和验证程序验证程序内容■是/□否包括：验证的依据和方法、验证的频次、验证的人员、验证的内容、验证结果及采取的措施、验证记录等。于 2020 年7 月 25日，进行确认了HACCP计划。于 2020 年 7 月 25日，进行验证了HACCP计划。监控设备是/否经有资格的检验机构进行了校准，并保留了形成文件的技术验证报告。本审核证实该公司规定的监视和测量方法适合监视和测量程序。具体参见下例：未能提供电子台称和中心温度计的校准报告■是/□否将验证的结果需要输入到管理评审中当验证结果不符合要求时，□是/□否采取纠正措施并进行再验证——未发生于 年 月 日， 验证不合格，纠正措施为 ，再验证 。**其他方面的的验证**■是/□否按照策划的要求进行了验证验证结果■是/□否符合要求■是/□否保留相关记录 |
| **HACCP计划记录的保持**■是/□否保持HACCP计划制定、运行、验证等记录。HACCP计划记录的控制■是/□否与体系记录的控制一致。■是/□否保持了HACCP计划相关的记录 |
| **食品防护计划** | ■是/□否针对人为破坏或蓄意污染等造成的显著危害建立了食品防护计划，最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染。并由 HACCP小组 于 2020 年 7 月 25 日证实其有效性。 |
| **致敏物质的管理** | ■是/□否针对所有食品加工过程及设施的致敏物质管理方案，■是/□否对原辅料、中间品、成品、食品添加剂、加工助剂、接触材料及任何新产品开发引入的新成分进行致敏物质评估记录；制定了减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施，并由 HACCP小组 于 2020 年 7 月 25 日确认和验证其控制措施的有效性。■是/□否按照规范的要求进行了致敏物质的标识。 |
| **食品欺诈的预防** | ■是/□否建立了食品欺诈脆弱性评估程序，企业已收集有关供应链食品欺诈的以往和现行威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。应依据适用的法律法规制定文件化的食品欺诈预防计划，并由 HACCP小组 于 2020 年 7 月 25 日确认和验证其预防措施有效性。 |
| 产品安全性验证 | 抽查检测报告的编号： (水)检字第20200674号 检测单位的名称： 苏州工业园区疾病防治中心 检测日期： 2020.7.29 检测的产品名称：生产用水 检测执行的标准： GB5749-2006 抽查检测报告的编号： (食)检字第20201801号 检测单位的名称： 苏州工业园区疾病防治中心 检测日期： 2020.7.21 检测的产品名称：盒饭菜 检测执行的标准： DB/S32/003-2014 抽查检测报告的编号： (具)检字第20200364号 检测单位的名称： 苏州工业园区疾病防治中心 检测日期： 2020.7.21 检测的产品名称：盒饭菜 检测执行的标准： GB14934-2016 检验机构通过实验室认可 ☑是 □否检验结果在产品标准规定的有效期内 ☑是 □否检验结果中的检验项目齐全 ☑是 □否 |  |
| 工作记录的真实性 | 所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。组织实际工作记录的真实性已得到确认。 |
| 纠正和纠正措施的有效性 | ■不适用（因初审）□上次审核中确定的不符合项采取的纠正和纠正措施继续有效。具体的信息：审核组对上次审核发现的 XX 项不符合项的纠正和纠正措施进行了验证，本次审核没有发现类似的问题。 |
| 证书和标志的使用 | □尚未取得。（仅适用于初审）□依据相关规定使用标志和证书（如：名片、公司宣传册、网站等等）。具体使用信息 ….. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准条款GB/T 27341  | 4.1 | 4.2 | 5.1 | 5.2 | 5.3 | 5.4 | 5.5 | 6.1 | 6.2 | 6.3 | 6.4 | 6.5 |
| 标准条款GB 14881 | / | 14 | / | / | / | / | / | 13 | 12/13 | 3/4/5 | 6/8 |  7/10 |
| 评价\*) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 |
| 不符合编号 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 02 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准条款 | 6.6 | 6.7 | 6.8 | 7.1 | 7.2 | 7.3 | 7.4 | 7.5 | 7.6 | 7.7 | 7.8 | 7.9 |
| 标准条款GB 14881 | 4/5 | 11 | / | / | / | 8/13 | / | / | / | / | 9 | 14 |
| 评价\*) | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 不符合编号 |  | 02 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**\* 评价:** 1 =完成

2 =完成，但有潜在改进项

3 =未完成/有不符合(参见不符合报告)

4 =这次审核没审

附件：

1. 首、末次会议的签到记录表
2. （其他必要的的用于证明相关事实的证据或记录）….

以下CCP点以识别并控制：

HACCP计划1

|  序号 | 过程步骤 | 危害 | 监控程序 | 关键限值 | 评价 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CCP1 | 畜禽肉类 | 有害化学性、物理性、生物性 |  采购人员每天检查检验检疫证明 | 动检合格证明 | 1 |
| CCP2 | 烹饪 | 有害化学性、物理性、生物性 | 烹饪记录 | 70度以上 | 1 |

**现场审核后活动——**

**审核组组长（签名）：**

**日期： 年 月 日**

1. **纠正措施验证结论：**

**1. 审核中发现的■FSMS ( 2 )个一般不符合，( 0 )个严重不符合，■验证合格□仍有问题**

**审核中发现的■HACCP( 2 )个一般不符合，( 0 )个严重不符合，■验证合格□仍有问题**

**存在问题说明及意见：**

**2. 验证结论:**

**■推荐注册□不推荐注册□推荐重新认证注册（再认证填写）**

**组长签字: 郝本东 日期: 2020 年8月 17日**

1. **认证评定与批准**
2. **技术委员会评定结论：□同意注册 □不同意注册**

**认证评定负责人： 日期： 年 月 日**

1. **批准结论：□同意注册 □不同意注册**

**批准人（总经理）： 日期： 年 月 日**

1. **与末次会议结论不同处的说明和其他说明：(技术委员会填写)**
2. **审核报告的发放范围t：**

**受审核方(含附件)： 1份**

**北京国标联合认证有限公司： 1份**

1. **附件**

**1. 审核计划（含项目清单）**

**2. 不符合报告/问题清单**

**3. 其他**

**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. 应依据审核任务书安排的管理体系领域（指：FSMS， HACCP）和审核类型（指：二阶段、再认证，在相应的□内划“√”；**

**3. “括号”内属于本报告基本要求的内容，除按要求填写外，未说明的一般应说明负面的发现和潜在的问题或审核组认为应该指明的情况，内容多时可附页；**

**4. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。**

**5. 对子证书/证书附件要求的组织，除在末次会议上确定注册范围外，还须附上子证书/证书附件的文字表达。(可另附页)**