



北京国标联合认证有限公司

一阶段审核移交记录清单

受审核方: 福建潇湘府餐饮服务有限公司 合同号: 0545-2020-FH

审核领域: ☐QMS ☐EMS ☐OHSMS ☒FSMS ☒HACCP

序号	编号	文件名称	页数	交回	交回状况	备注
1	ISC-B-I-01★	初审/再认证移交记录清单	1	1份		
2	ISC-B-I-02★	审核任务书	1	1份		
3	ISC-B-I-03	审核通知书	1	1份		
4	ISC-B-I-04★	文件审核报告(适用时)	2	1份		
5	ISC-B-I-05	一阶段审核计划	2	1份	✓	需企业盖章
6	ISC-B-I-06	专业培训记录	1	1份		
7	ISC-B-I-07	认证人员公正性与真实性声明	1	1份	✓	
8	ISC-B-I-08	廉洁自律声明	1	1份	✓	需企业盖章
9	ISC-B-I-09	首次会议签到及会议记录表	1	1份	✓	
10	ISC-B-I-10	多场所申报清单 (需企业盖章)	2	1份		需企业盖章
11	ISC-B-I-11	企业在建项目清单 (需企业盖章)	1	1份		需企业盖章
12	ISC-B-I-12	受审核方现场信息确认表	1	1份		需企业盖章
13	ISC-B-I-13	管理体系审核记录表	若干	1份		
14	产品质量、环境监测、健康安全监测报告或其他如资质、许可证、3C、特种设备检定证书、计量器具检定证书等法规性证明资料(复印件)			1份		
15	ISC-B-I-14★	一阶段审核报告		2份	✓	
16	ISC-B-I-15	审核组工作情况反馈表	1	1份		需企业盖章
17	ISC-B-I-16	审核组成员审核评价表	1	1份		
18	ISC-B-I-17	认证审核现场□暂停□中止□终止告知书		1份		
19	ISC-B-I-18	认证信息变更传递单	1	1份		
20		管理体系认证申请书			审核组不写	
21		管理体系认证申请评审表			审核组不写	
22		管理体系认证合同			审核组不写	
说明	注: 1、带★的表格为一阶段非现场审核时, 审核组要填写并移交的资料。 2、一阶段的整改期限原则上不超过 15 天, 最多不超过 20 天。 3、一阶段审核报告随二阶段报告一并寄给受审核方, 公司留存一份(包含整改材料) 4、序号 20-22 两表为合同评审用表, 审核组不需要填写, 由审核部提供归档时放入卷中。 5、一阶段为现场审核时, 序号 14、20、21、22 项的内容放在一阶段的案卷中。一阶段为非现场审核时, 序号 14、20、21、22 项的内容放在二阶段的审核案卷中。					

组长签字: 邝柏臣 张静

日期: 2020-10-17



一阶段现场审核计划

受审核方	福建潇湘府餐饮服务有限公司						
注册地址（同营业执照）	福建省福州市仓山区上三路 125 号福建农业职业技术学院首山校区经管楼三层 301 室						
经营地址（同审核现场）	福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层						
合同编号	0545-2020-FH	审核领域	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☒ HACCP				
联系人	胡泽慧	联系电话	18650601070	邮箱			
最高管理者或管理者代表	林景锋	联系电话	13984910402				
审核目的	1、了解组织的基本情况（现场分布、产品和生产工艺）。 2、了解组织建立的管理体系对认证审核的准备程度，确认是否具备第二阶段审核的条件，确定第二阶段审核的重点及资源配置。 3、确认审核范围和认证范围。						
审核范围	F: 福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层资质范围内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）。 H: 福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层资质范围内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）			专业代码	F: E H: E		
审核准则	☐ GB/T19001-2016 ☐ GB/T 50430-2017 ☐ GB/T24001-2016 ☐ GB/T28001-2011 ☐ ISO45001: 2018 标准 ☒ ISO22000: 2018&专项技术要求: <u>GBT 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求</u> ☒ GB/T 27341-2009&GB 14881-2013&危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0 ☒ 适用于受审核方的法律法规及其他要求; ☒ 认证合同 ☒ 受审核方管理体系文件（手册版本号: A ）						
审核日期	现场审核于 <u>2020</u> 年 <u>10</u> 月 <u>16</u> 日下午至 <u>2020</u> 年 <u>10</u> 月 <u>17</u> 日上午, 共 <u>1.0</u> 天。						
审核语言	☒ 普通话 ☐ 英语 ☐ 其他						
审核员信息							
组内身份	姓名	性别	注册资格	注册证书号	专业代码	组内代码	联系电话
审核组长（H）（见证邝柏臣 F 组长）	张静	女	F:审核员 H:审核员	2017-N1FSMS-2011923 2018-N1HACCP-1011923	F:E H:E	A	13501146660
审核组长（FSMS）（被）	邝柏臣	男	F:审核员 H:实习审核员	2020-N1FSMS-1222839		B	18163437019



张静见证) (H 实习)							
审核员 1 (H 实习)	肖新龙	女	F:审核员 H:实习审核员	2020-N1FSMS-123 2380		C	17706316076
技术专家信息							
组内身份	姓名	性别	现工作单位名称	职务 或 职 称	专业代 码	组内代码	联系 电话
技术专家 1	——						
技术专家 2							
承诺：在审核过程中接触的有关受审核方特定产品或机密信息，未经受审核方书面同意不得透露给第三方。 当法律要求需要信息提供给第三方时，本机构书面通知受审核方所要提供的信息。							
审核组长	H: 张静 F: 邝柏臣		受审核方 签字及公章				
联系电话	13501146660 (张静) 18163437019 (邝柏臣)						
日期	2020-10-10		日期				

一阶段现场审核计划

审核日程安排			
日期	时间	受审核部门、场所及审核内容	审核人员
2020-10-16 下午	13:00	首次会议	A/B/C
	13:30	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 - 确定审核范围的合理性（地址、产品/服务） - 确定多现场和临时现场的地址 - 确定有效的员工人数 - 生产、服务的班次 - 体系运行时间是否满足 3 个月	A/B/C 注：AB 审核 H 部分 C 审核 FSMS 部分
	14:00	了解企业基本情况： - 组织环境 - 主要的相关方和期望 - 风险的识别和评价	A/B/C 注：AC 审核 H 部分 B 审核 FSMS 部分



		- 组织机构的设置 - 外部提供过程、产品和服务 - 被主管部门处罚和曝光情况 其他机构转入情况（适用时）	
14:30	文件化体系策划情况 - 管理手册； - 文件化的程序； - 作业文件； - 记录表格	A/B/C 注：AC 审核 H 部分 B 审核 FSMS 部分	
15:00	各管理体系的运行情况： - 管理方针制定与贯彻情况 - 管理目标及完成统计 - 员工对相关标准的认知和能力（贯标培训、应知应会、持证上岗等） - 相关方/客户的反馈 - 内审的策划和实施 - 管理体系的评审 - 对多场所/临时场所建立的控制的水平（适用时） - 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性	A/B/C 注：AB 审核 H 部分 C 审核 FSMS 部分	
15: 30	FSMS/HACCP 运行情况： - 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性 - 查看人流、物流、水流、气流的合理性 - 查看 PRP、OPRP 和 HACCP 计划（仅限 FSMS） - 查看 GMP、SSOP 和 HACCP 计划（仅限 HACCP） - 了解食品安全的关键控制点、关键限值的确定及其支持性证据。 - 了解员工的健康（证）的情况； - 了解适用的食品安全法律（产品执行的标准或技术要求）和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价 - 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； - 食品安全管理体系的文件和安排适合内部沟通与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通； - 标识、追溯计划和产品召回/撤回 - 查看产品食品安全性检验的证据（报告） - 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度； - 了解消费者投诉处理 - 了解应急准备和响应情况	A/B/C 注：AC 审核 H 部分 B 审核 FSMS 部分	
17: 00	审核组内部沟通	A/B/C	



专业培训记录

☐QMS ☐50430 ☐EMS ☐OHSMS ☒FSMS ☒HACCP

受审核方名称		福建潇湘府餐饮服务有限公司			专业小类/ 项目代码	F:E H:E
教师姓名		张静		专业	F:E H:E	培训地点 网络
受培训 人员	姓名	邱柏臣	肖新龙			
生产工艺/ 服务过程		红案： 原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盘——上桌——服务 白案： 原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——上桌 服务： 客人点菜——确认品种和偏好——传菜——上菜——介绍菜品——服务（倒酒、盛汤等）—— 收款——致谢 餐具清洗消毒： 餐具——回收——清洗——消毒——备用				
生产过程/服务过程 的食品安全风险及控制 措施 特殊过程的控制/		关键过程：原料验收、服务				
重要环境及控制措施		不适用				
不可接受风险的危险源 及控制措施		不适用				
重要的食品安全危害/ 关键控制点及控制措施		关键控制点及控制措施：原料进货检验、人员健康管理、餐具消毒、烹饪加工、虫害控制； 食品安全危害：粮食类：黄曲霉毒素 B1；油脂类：酸价、过氧化值；蔬菜类：农药残留；肉 类：兽药残留				
相关法律法规的要求及 产品标准		GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB_T 33497-2017 《餐饮企业质量 管理规范》、GB 37489.1-2019 《公共场所设计卫生规范 第 1 部分：总则》、GB 37487-2019 《公共场所卫生管理规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 37488-2019 《公共场所 卫生指标及限值要求》				
检验和试验项目及要 求(如有型式试验要求,要 进行说明)		需要对餐具、食材、水源水进行检测，已送当地检测机构检验，有检测报告。				
其它相关知识		餐饮行业专业知识				

填表人(专业人员): 张静 日期: 2020-10-13

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页

审核组长: 张静 日期: 2020-10-13



认证人员公正性与真实性声明

为确保审核的有效性、公正性和真实性，审核组郑重声明：

- 1.本人及本人所在的组织在两年内未参加过对受审核方所进行的任何咨询活动；
2. 本人及本人所在的组织与受审核方没有任何经济利益关系。如有违反，本人将承担一切责任和风险（如 CCAA 注销审核员资格）。
- 3.不接受受审核方的回扣、礼品或其他任何形式的钱物馈赠，在审核期间食宿从简；
4. 本人亲自到审核现场完成所承担的审核任务。

审核组成员（签名）：

邵相臣
张华
肖新龙

北京国标联合认证有限公司审核组

日期：2020-10-16



廉洁自律声明

一、审核员声明:

- 1、本人没有利用审核工作便利,为个人和他人谋取不正当利益;
- 2、未收取受审核方提供的任何钱物(包括现金、有价证券、礼品);
- 3、未接受受审核方安排的过度接待,包括食宿、旅游和其他娱乐活动;
- 4、未在受审核方报销,应由个人支付的费用(本次审核正常发生的交通费用报销除外);
- 5、未要求受审核方宴请自己的亲朋好友及安排旅游;
- 6、未从事任何营利性活动,如对受审核方进行咨询、培训或推销等活动;
- 7、以上声明如有不实,本人违反了相关规定,愿意接受做出的处罚。

签字:

邵本臣
张静
肖新旭

日期:

2020-10-16

二、受审核方声明:

- 1、本公司未给予审核人员任何费用,包括现金、有价票证、礼品卷、礼品;
- 2、未安排审核人员及观察员旅游和其他娱乐活动;
- 3、未安排接待审核人员的任何亲友;
- 4、未报销上表中审核正常发生的交通费以外的任何费用。

本公司保证上述声明的真实性,如有弄虚作假,愿意接受北京国标联合认证有限公司中止审核、暂停或撤销认证证书等处理决定。

受审核方负责人签名: 胡建

受审核方盖章

2020 年 10 月 16 日





现场首末次会议签到表及会议记录

1. 受审核方名称: 福建潇湘府餐饮服务有限公司 项目号: 0545-2020-FH
 2. 会议类型: ☒ 首次会议 会议时间: 2020年10月16日下午
 3. 审核方出席人员: 会议地点: 办公室

职务	签名	职务	签名
审核组长	邵相臣	组员	
专业审核员	肖新龙	组员	肖新龙
专家		验证审核员	
观察员			

4. 受审核方出席人员:

序号	签 名	部 门	职 务	序号	签 名	部 门	职 务
1	林果峰		食堂负责人	8			
2	刘敏		后厨负责人	9			
3	胡伟		餐饮管理部	10			
4	陈辉		综合部	11			
5				12			
6				13			
7				14			

首次会议记录:

- ☒ 双方介绍人员;
☒ 说明审核的目的、依据和范围, 确认体系覆盖的产品和场所;
☒ 简要介绍审核计划、审核方法及沟通渠道;
☒ 确认企业的保密事宜;
☒ 确认审核组的安全及应急情况对策;
☒ 介绍审核报告的方法及步骤;
☒ 介绍有关审核可能被中止的情况;
☒ 请受审核方领导讲话。

记录人/日期: 肖新龙 2020-10-16



末次会议签到及会议记录表

1. 受审核方名称: 福建潇湘府餐饮服务有限公司

项目号: 0545-2020-FH

2. 会议类型: ☒ 末次会议

会议时间: 2020 年 10 月 17 日上午

3. 审核方出席人员:

会议地点: 办公室

职务	签名	职务	签名
审核组长	肖新龙	组员	
专业审核员	张华	组员	肖新龙
专家		验证审核员	
观察员			

4. 受审核方出席人员:

序号	签 名	部 门	职 务	序号	签 名	部 门	职 务
1	林景峰		食堂负责人	8			
2	刘 敏		后厨负责人	9			
3	胡 芳		餐饮管理部	10			
4	陈 辉		综合部	11			
5				12			
6				13			
7				14			

末次会议记录:

☒ 感谢受审核方的合作与帮助;☒ 重申审核的目的、依据和范围, 确认体系覆盖的产品和场所;☒ 简要介绍审核情况, 对管理体系做出综合评价, 肯定受审核方在管理工作上的优点和成绩, 并说明审核抽样局限性;☒ 宣读不符合报告, 征求受审核方意见; 同受审核方商定纠正措施完成时间及纠正措施的要求;☒ 宣布现场审核结论, 并说明现场审核结论只是推荐性结论;☒ 重申保密规定和申诉、投诉和争议规定;☒ 介绍认证注册的程序, 说明证书、标志的使用要求;☒ 说明监督审核和再认证的要求;☒ 请受审核方领导讲话。

记录人/日期: 肖新龙 2020-10-17



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-I-14 管理体系一阶段审核报

合同编号: 0545-2020-FH



管理体系
一阶段审核报告

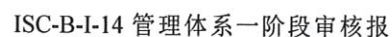
受审核方: 福建潇湘府餐饮服务有限公司

审核体系:

- ☐质量管理体系 (QMS)
- ☐工程建筑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)
- ☒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



受审核方名称	福建潇湘府餐饮服务有限公司		
注册地址	福建省福州市仓山区上三路 125 号福建农业职业技术学院首山校区经管楼三层 301 室	邮编	350007
经营地址	福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层		同上



联系人	胡泽慧	电话	18650601070	传真	
法人代表	陈辉	管理者代表	13984910402	邮箱	
受审核方产品/服务	产品：餐饮服务（热食类食品制售） 服务：餐饮服务（热食类食品制售）				
生产/服务提供流程简图	生产/服务流程图： <pre> graph LR A[接收原辅料] --> B[贮存原辅料] B --> C[粗加工] C --> D[切配] D --> E[熟制 CPP] E --> F[分装] F --> G[售卖] G --> H[客户] H --> I[餐具回收] I --> J[餐具清洗消毒] K[餐具储存] --> L[餐具验收] </pre>				
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	——			
	EcMS	——			
	EMS	——			
	OHSMS	——			
	FSMS	位于福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层资质范围内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）；			
	HACCP	位于福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层资质范围内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）。			
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	福建潇湘府餐饮服务有限公司 福建省福州市仓山区上三路 125 号福	福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层	15	位于福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层资质范围内的食堂的餐饮管理服务（热	ISO22000:2018& 专项技术规范：GB/T 27306-2008 《食品安全管理	☒



	建农业职业技术学院首山校区经管楼三层 301 室			食类食品制售)	体系 餐饮业要求》	
02	福建潇湘府餐饮服务有限公司 福建省福州市仓山区上三路 125 号福建农业职业技术学院首山校区经管楼三层 301 室	福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层	15	位于福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层资质范围内的食堂的餐饮管理服务(热食类食品制售)	GB/T27341-2009 GB 14881-2013 《危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证补充要求 1.0》	☒

四、受审核方适用法律许可类文件的获取及其有效性的情况

《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	☐ 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	☐ 否
10. 于 2019 年 9 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	☐ 否
11. 已根据策划和标准要求于 2019 年 12 月 23 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 2020 年 01 月 08 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 22000:2005/ ☒ 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)	☒ 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		☒ 是	☐ 否
(9) 初步评价食品安全的关键控制点、关键限值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) 的识别	熟制温度	☒ 合理	☐ 不合理
关键限值 (CL) 的识别	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	☒ 合理	☐ 不合理
外包过程的识别	虫害消杀 (由甲方定期实施)	☒ 合理	☐ 不合理
食品添加剂使用的类别	无	☒ 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	☐ 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 (不适用)	☒ 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	☒ 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: ☐ 运输过程		



六、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

七、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

八、一阶段审核结论

受审核组织 (☐ QMS/ ☐ 50430/ ☐ EMS/ ☐ OHSMS/ ☒ 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

九、认证范围说明

受审核组织 (☐ QMS/ ☐ 50430 / ☐ EMS/ ☐ OHSMS/ ☒ 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		



	FSMS	位于福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层资质范围内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）	
	HACCP	位于福建省福州市仓山区上三路 190 号综合楼 1 层资质范围内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）	

十、审核组签字

审核组组长(签名): F: 邱柏臣

H: 张静

审核组成员: 肖新龙

日期: 2020-10-17

十一、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)

十二、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, EMS, OHSMS, 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:

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	餐饮部 没有收集清洁、消毒用品供应商的资质;	ISO22000:2018 GB/T27341-2009 GB 14881-2013	F: 8.2	2
2	餐饮部 冷藏柜和冷冻柜有温度显示; 缺乏温度检查监控的记录;	ISO22000:2018 GB/T27341-2009 GB 14881-2013	F: 8.2	2
3	餐饮部 没有对监测冷藏柜和冷冻柜温度的温度计定期校准的证据	ISO22000:2018 GB/T27341-2009 GB 14881-2013	F: 8.7	2
4	餐饮部 3 名正在切菜人员和 1 名厨师没有工作帽;	ISO22000:2018 GB/T27341-2009 GB 14881-2013	F: 8.2	2
5				

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: F: 邝柏臣 H: 张静

受审核方代表

日期: 2020 年 10 月 17 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: F: 邝柏臣 H: 张静

日期: 2020 年 10 月 17 日

备注:



审核组工作情况反馈表

受审核方名称	福建潇湘府餐饮服务有限公司		
申请管理体系认证标准	☒ F:ISO22000:2018 & GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求 ☒ H:GB/T 27341-2009/GB 14881-2013 ☒ 危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证补充要求 1.0 ☒ 受审核方管理体系文件 (手册版本号 A/0:) ☒ 适用于受审核方的法律法规及其他要求 ☒ 认证合同	合同编号	0545-2020-FH
审核类型	食品安全管理体系: 初次认证第 (二) 阶段 危害分析与关键控制点体系: 初次认证第 (二) 阶段		
审核组成员信息	姓名	职务	审核员证号
	邝柏臣	审核组长 (FSMS) (被张静见证) (H 实习)	2020-N1FSMS-1222839 考试合格
	张静	审核组长 (H) (见证邝柏臣 F 组长)	2017-N1FSMS-2011923 2018-N1HACCP-2011923
	肖新龙	审核员 1 (H 实习)	2020-N1FSMS-1232380 考试合格
审核组工作情况	1、审核开始日期: 2、审核结束日期: 3、是 ☒ 否 ☐ 按审核计划进行审核 4、是 ☒ 否 ☐ 按程序进行审核 5、审核是 ☒ 否 ☐ 独立、公正、认真负责。 6、审核气氛是 ☒ 否 ☐ 融洽。 7、审核组是 ☒ 否 ☐ 遵守保密要求。 8、审核组是 ☒ 否 ☐ 守时、讲究效率。 9、审核中有 ☐ 无 ☒ 违背事实情况。 10、有 ☐ 无 ☒ 傲慢无礼、态度粗暴情况。 11、确认审核组成员与审核计划人员 ☒ 一致 ☐ 不一致 不一致情况:		
受审核方意见	对审核组审核工作 ☒ 满意 (优) ☐ 较满意 (良) ☐ 不满意 (差) ☐ 其他意见 (含对专业审核员/技术专家的专业能力提出评价意见) ☐ 优 ☐ 良 ☐ 差 (签字/盖章)  日期: 2020年10月17日		

注: 请审核组长填写审核组成员信息及以上部分的内容, 请受审核方填写审核组工作情况及以下部分内容, 可寄回我公司审核部
 审核人员管理岗或装入信封封好后由审核组长带回。