



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-I-01 初审移交记录清单(03 版)

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: 长沙中祥餐饮有限公司 合同号: 0612-2020-QE0HF

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	认证审核现场口暂停口中止口终止告知书		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:

日期: 2020-11-6



一阶段现场审核计划

受审核方	长沙中祥餐饮有限公司						
注册地址（同营业执照）	长沙高新开发区东方红路 569 号湖南奥盛特重工科技有限公司综合楼 101 一层食堂						
经营地址（同审核现场）	长沙高新开发区东方红路 569 号湖南奥盛特重工科技有限公司综合楼 101 一层食堂						
合同编号	0612-2020-QEOHF	审核领域	☒ QMS ☐ 50430 ☒ EMS ☒ OHSMS ☒ FSMS ☒ HACCP				
联系人	庄经超	联系电话	15399350953	邮 箱	1131865090@qq.com		
最高管理者或管理者代表	庄友红	联系电话	15399350953				
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	Q: 餐饮服务（热食类食品制售） E: 餐饮服务（热食类食品制售）所涉及的相关环境管理活动 O: 餐饮服务（热食类食品制售）所涉及的相关职业健康安全 管理活动 F: 位于长沙高新开发区东方红路 569 号湖南奥盛特重 工科技有限公司综合楼 101 一层食堂的餐饮服务（热食类食 品制售） H: 位于长沙高新开发区东方红路 569 号湖南奥盛特重工科技有 限公司综合楼 101 一层食堂的餐饮服务（热食类食品制售）			专业代 码	Q: 30.05.00 E: 30.05.00 O: 30.05.00 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: 2006&专项技术要求: <u>GBT 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求</u> ☒ ISO22000: 2018&专项技术要求: _____ ☒ 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: ）						
审核日期	远程审核于 <u>2020</u> 年 <u>11</u> 月 <u>06</u> 日上午至 <u>2020</u> 年 <u>11</u> 月 <u>06</u> 日下午，共 <u>1.0</u> 天。 现场审核于 ____ 年 ____ 月 ____ 日上午至 ____ 年 ____ 月 ____ 日下午，共 ____ 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	注册证书号	工作单位 (仅限兼职)	专业代码	组内代 码	联系电话



				审核员填写)			
审核组长(见证 肖新龙 H)	张静	女	2018-NIQMS-1011923 2018-NIEMS-3011923 2017-NIOHSMS-2011923 2017-NIFSMS-2011923 2018-NIHACCP-1011923	——	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E	A	13501146660
审核员 1	邝柏臣	男	2020-NIFSMS-1222839 2020-N0EMS-2222839 2020-N0OHSMS-2222839 2020-NIQMS-1222839 考试合格	——		B	18163437019
审核员 2 (H 被张静见证)	肖新龙	女	2020-NIQMS-1232380 2020-NIFSMS-1232380 2020-N0EMS-1232380 考试合格	——		C	17706316076
实习审核员	朱亮亮	男	2019-N0FSMS-1246600	北京勤邦生物技术有限公司	F:E	D	
技术专家信息							
组内身份	姓名	性别	现工作单位名称	职务或称	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	张静		受审核方				
联系电话	13501146660		签字及公章				
日期	2020-10-30		日期				



一阶段远程审核计划

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
2020-11-06	8:30	首次会议	ABCD
	9:00	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	审核员 ABCD
	9:30	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 - 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）	审核员 ABCD
	10:00	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	审核员 ABCD
	10:30	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	审核员 ABCD



	11:00	QMS 场所巡查: - 巡视生产区域（厂区、车间、库房、实验室等） - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施（生产设备）运行完好 - 观察质量相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况 - 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 - 观察工作环境	审核员 ABCD
	11:30	EMS 场所巡查: - 巡视生产区域（厂区、车间、库房、实验室等） - 巡视动力设施和辅助设施（污水处理站、锅炉房、高低压配电室、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、班车等） - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施（环保设备）运行完好 - 观察环境相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况 - 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 - 观察总排口是否存在明显违规现象	审核员 ABCD
	12:00	OHSMS 场所巡查: - 巡视生产区域（厂区、车间、库房、实验室等） - 巡视动力设施和辅助设施（污水处理站、锅炉房、高低压配电室、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、班车等） - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施完好并运行（安全装置/手持电动工具等） - 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 - 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 - 观察员工劳保用品的佩戴情况 - 了解是否存在室外作业的情况	审核员 ABCD



	12:30	FSMS/HACCP 场所巡查: - 巡视生产区域（厂区、车间、库房、实验室等） - 巡视动力设施和辅助设施（水源井、软化水间、锅炉房、高低压配电室、空压站、制冷站、食堂等） - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施完好并运行（生产设备和员工设施等） - 观察食品安全相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况 - 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 - 观察工作环境（清洁、消毒、虫害防治等） -	审核员 ABCD
	13:00	午餐	ABCD
	13:30	QMS 运行情况: - 确认不适用条款及合理的理由 - 了解质量关键控制点 - 了解关键过程和需要确认的过程及控制情况; - 了解产品执行的标准或技术要求; - 查看型式检验的证据（报告） - 了解顾客投诉处理 - 了解顾客满意度的情况 - 确定建设单位的在建项目清单（仅限建工 QMS）	审核员 ABCD
	14:00	EMS 运行情况: - 查看地理位置图、污水管网图（适用时） - 了解主要资源和能源使用种类 - 查看环境因素的识别和评价程序合理性 - 了解重要环境因素的和控制措施 - 了解适用的环境法律和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价 - 查看合规性证明（98 年后新扩建的环评验收、环境监测报告） - 了解危险化学品的种类及 MSDS - 了解危险废弃物的处置 - 了解消防控制方法（消防备案或消防验收） - 了解应急准备和响应情况 - 查看《排污许可证》	审核员 ABCD



	14:30	OHSMS 运行情况: - 查看危险源的辨识和评价程序合理性 - 了解重要危险源的辨识和控制措施 - 了解适用的职业健康安全法律和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价 - 查看合规性证明（安全评估、职业病评估、作业场所监测、） - 了解三级安全教育的实施 - 了解职业病体检的情况 - 了解危险化学品的种类及 MSDS - 了解消防控制方法（消防备案或消防验收） - 了解应急准备和响应情况	审核员 ABCD
	15:00	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和与相关供应商、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； - 了解产品顾客投诉处理 - 了解应急准备和响应情况	审核员 ABCD
	15:30	- 审核组内部沟通 - 审核组整理材料，与管代沟通	ABCD
	16:30	- 末次会议 - 汇报审核发现，提出整改要求	审核员 ABCD
	17:00	审核结束	



现场首末次会议签到表及会议记录

1. 受审核方名称: 长沙中祥餐饮有限公司

项目号: 0612-2020-QE0HF

2. 会议类型: ☒ 首次会议

会议时间: 2020 年 11 月 6 日

3. 审核方出席人员:

会议地点: 网络会议

职务	签名	职务	签名
审核组长	张静	组员 2	邱柏臣
审核员 1	肖新龙	组员 3	朱亮亮
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	见附页			8			
2	庄友红	总经理办	总经理	9			
3				10			
4				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 2020-11-6



末次会议签到及会议记录表

1. 受审核方名称：长沙中祥餐饮有限公司

项目号：0612-2020-QE0HF

2. 会议类型：☒ 末次会议

会议时间：2020 年 11 月 12 日

3. 审核方出席人员：

会议地点：会议室

职务	签名	职务	签名
审核组长	张静 张静	组员	邝柏臣 邝柏臣
审核员 1	肖新龙 肖新龙	组员	朱亮亮 朱亮亮
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	廖友江	总经理办	总经理	8			
2				9			
3				10			
4				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：2020-11-12



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd. ISC-B-I-09 现场首末次会议签到及会议记录表 (03 版)

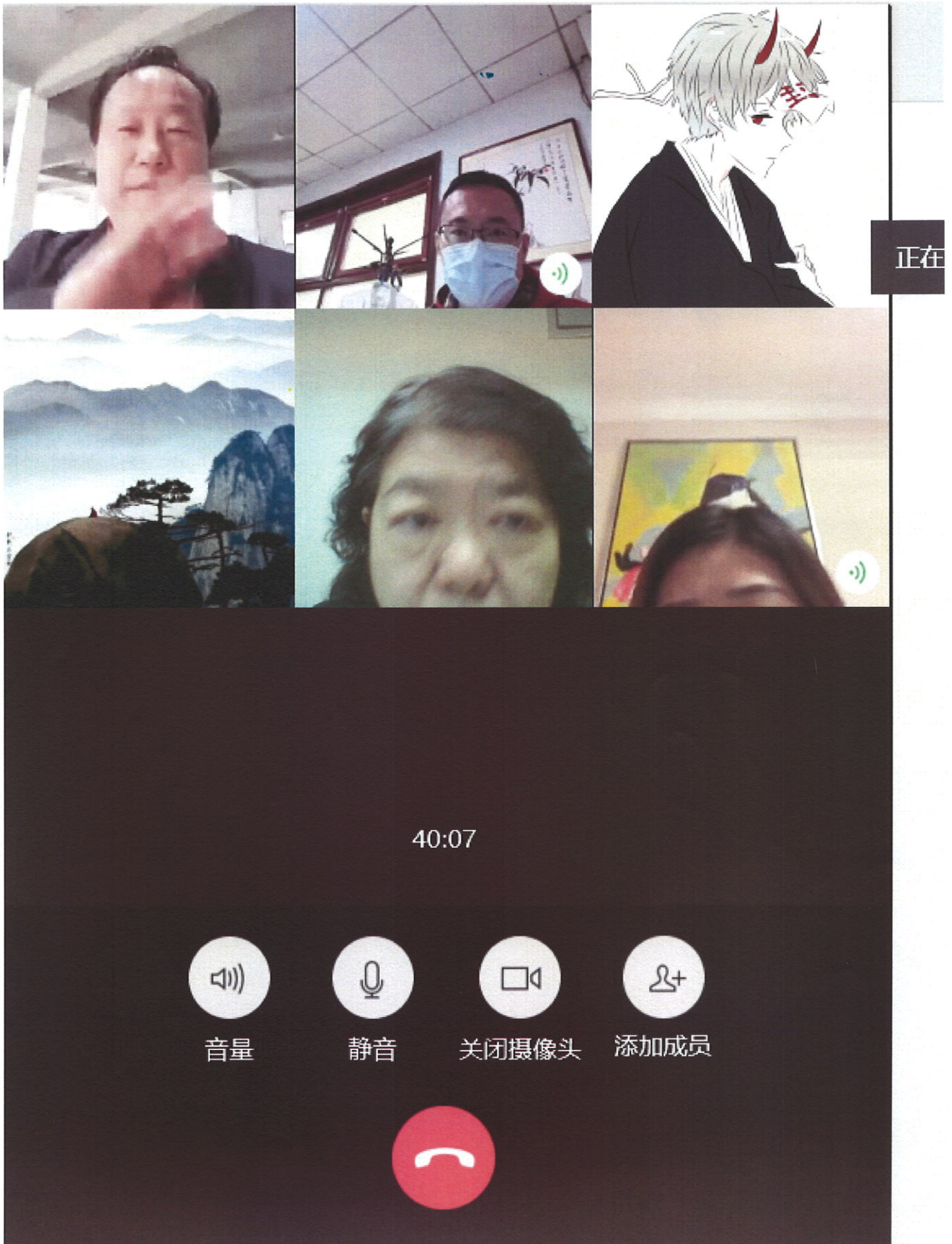
首次会议





北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd. ISC-B-I-09 现场首末次会议签到及会议记录表(03 版)

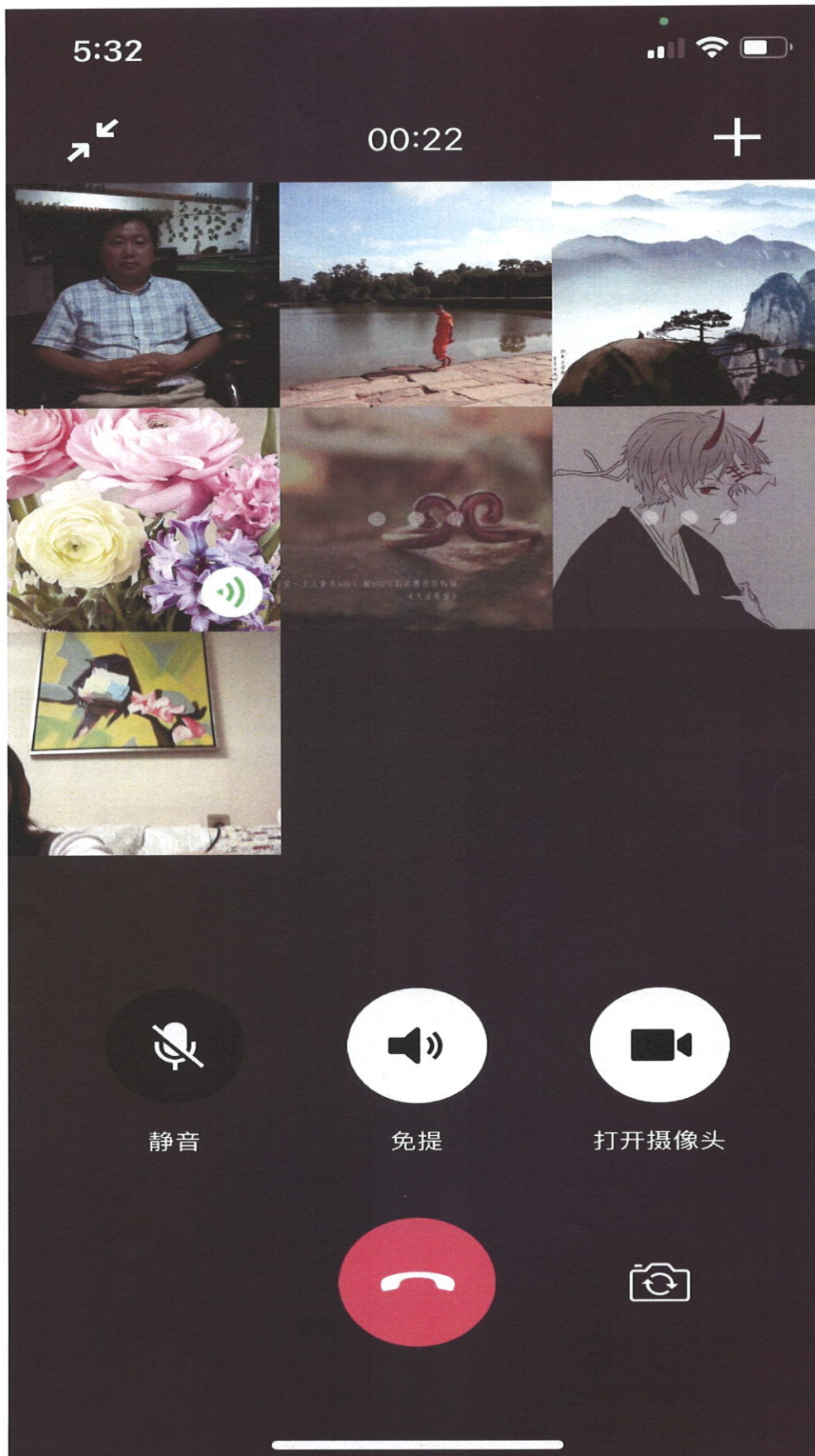




北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd. ISC-B-I-09 现场首末次会议签到及会议记录表 (03 版)

末次会议:





专业培训记录

☒QMS ☐50430 ☒EMS ☒OHSMS ☒FSMS ☒HACCP

受审核方名称		长沙中祥餐饮有限公司				专业小类/ 项目代码	Q: 30.05.00 E: 30.05.00 O: 30.05.00 F: E H: E
教师姓名		张静		专业	Q: 30.05.00 E: 30.05.00 O: 30.05.00 F: E H: E	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	邱柏臣	肖新龙	朱亮亮			
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、食品加工、餐具消毒、服务提供 特殊过程: 餐具消毒、服务提供					
重要环境及控制措施		油烟排放——使用吸油烟机; 含有废水排放——使用隔油池; 火灾——配备消防设施; 生活垃圾排放——由市政单位统一处理 液化石油气瓶爆炸——从合格供方处采购; 日常检查					
不可接受风险的危险源 及控制措施		触电——安装漏电保护装置; 机械伤害——安装联锁装置 火灾——配备消防设施; 油烟排放——使用吸油烟机;					
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		《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》 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》、 GB 37488-2019 《公共场所卫生指标及限值要求》 E: 《环境保护法》、《水污染防治法》、《大气污染防治法》、《环境噪声污染防治法》、 《环境影响评价法》、《清洁生产促进法》、《消防条例》、《污水综合排放标准》、《大 气污染物排放标准》等 O: 《职业卫生标准管理办法》、《作业场所职业危害申报管理办法》、《职业性健康检查管 理规定》、《职业病防治法》、《安全生产条例》、《消防条例》、等					



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、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): 肖新龙 日期: 2020-11-05

审核组长: 日期: 2020-11-05

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页



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 ☒ 远程现场 完成所承担的审核任务。

审核组成员（签名）：

张静 肖新龙 邵雄 朱磊

北京国标联合认证有限公司审核组

日期：2020-11-6



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：

日期：2020-11-6

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：



受审核方盖章

年 月 日



审核员报销费用清单

本次审核，_____在受审核方报销费用清单如下：

项目名称	日期	始发站、终点站	金额
飞机票			
火车票			
出租车票			
杂费（注明）			
合 计			

本次审核，_____在受审核方报销费用清单如下：

项目名称	日期	始发站、终点站	金额
飞机票			
火车票			
出租车票			
杂费（注明）			
合 计			



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告

合同编号: 0612-2020-QE0HF



管理体系
一阶段审核报告

受审核方: 长沙中祥餐饮有限公司

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)
- ☒ 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	2020 年 11 月 06 日 09: 00 至 2020 年 11 月 06 日 17:30
审核地点	☐ 企业现场 ☐ 非企业现场 (FSMS/HACCP 除外) ☒ 远程审核
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/ ☒ 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 ☒ GB/T45001: 2020 标准 FSMS: ☒ ISO22000-2018 ☒ 技术规范: GBT 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求 HACCP: ☒ 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》 ☒ 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

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	工作单位 (仅限兼职审核员填写)	专业代码
审核组长 (见证肖新龙 H)	张静	女	2018-N1QMS-1011923 2018-N1EMS-3011923 2017-N1OHSMS-2011923 2017-N1FSMS-2011923 2018-N1HACCP-1011923	——	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
审核员 1 (E 和 O 实习)	邝柏臣	男	2020-N1FSMS-1222839 2020-N0EMS-2222839 2020-N0OHSMS-2222839 2020-N1QMS-1222839 考试合格	——	
审核员 2 (H 被张静见证)	肖新龙	女	2020-N1QMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380 2020-N0EMS-1232380 考试合格	——	
实习审核员	朱亮亮	男	2019-N0FSMS-1246600	北京勤邦生物技术有限公司	F:E
	实习				
	技术专家				
与审核组同行人员信息					
姓名	作用	性别	工作单位	职务/职称	
	观察员				



--	--	--	--	--

三、受审核方基本信息

受审核方名称	长沙中祥餐饮有限公司				
注册地址	长沙高新开发区东方红路 569 号湖南奥盛特重工科技有限公司综合楼 101 一层食堂	邮编	410000		
经营地址	长沙高新开发区东方红路 569 号湖南奥盛特重工科技有限公司综合楼 101 一层食堂		410000		
联系人	庄经超	联系电话	15399350953	传真	
法人代表	庄友红	联系电话	15399350953	邮箱	1131865090@qq.com
受审核方产品/服务	产品： 热食类食品制售 服务： 餐饮服务				
生产/服务提供流程简图	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				

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	餐饮服务（热食类食品制售）	30.05.00	
	EcMS	——		
	EMS	餐饮服务（热食类食品制售）所涉及的相关环境管理活动	30.05.00	
	OHSMS	餐饮服务（热食类食品制售）所涉及的相关职业健康安全管理活动	30.05.00	
	FSMS	位于长沙高新开发区东方红路 569 号湖南奥盛特重工科技有限公司综合楼 101 一层食堂的餐饮服务（热食类食品制售）	E	
	HACCP	位于长沙高新开发区东方红路 569 号湖南奥盛特重工科技有限公司综合楼 101 一层食堂的餐饮服务（热食类食品制售）	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	长沙中祥餐饮有限公司 长沙高新开发区东方 红路569号湖南奥盛特 重工科技有限公司综 合楼101一层食堂	长沙高新开发区东方 红路569号湖南奥盛特 重工科技有限公司综 合楼101一层食堂	10	Q: 餐饮管理服务 (热 食类食品制售) E: 餐饮管理服务 (热食 类食品制售) 所涉及 的相关环境管理活动 O: 餐饮管理服务 (热 食类食品制售) 涉及 的相关职业健康安全管 理活动 F: 位于长沙高 新开发区东方红路 569 号湖南奥盛特重工科技 有限公司综合楼 101 一 层食堂的餐饮管理服务 (热食类食品制售) H: 位于长沙高新开发 区东方红路569号湖南 奥盛特重工科技有限公 司综合楼101一层食堂 的餐饮管理服务 (热食 类食品制售)	见审核准则	☒

注:

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了监视和评审	☒ 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		
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 2020 年 7 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 2020 年 10 月 15~16 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 10 月 25 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	采购索证、食品加工、餐具消毒、服务提供	☒ 合理	☐ 不合理
需要确认过程 (QMS) 的识别	餐具消毒、服务提供	☒ 合理	☐ 不合理
外包过程 (QMS) 的识别	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	☒ 是	☐ 否
满足生产/服务所需工作环境	是否满足生产/服务的需要	☒ 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技术标准, 及符合性证据 (QMS)	☒ 产品技术标准	☒ 正确	☐ 不正确
	☒ 技术要求 (合同)	☒ 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	☒ 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	☐ 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: ☒ 食品仓库		

□OHSAS 18001:2007/☑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系的覆盖范围	☒ 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	☐ 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	☐ 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的控制措施	☒ 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 ☐ 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，包括周边环境。 其他： ☒ 食品仓库	

☐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	餐食加工	☒ 合理 ☐ 不合理
关键限值 (CL) 的识别	餐食的中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	☒ 合理 ☐ 不合理
外包过程的识别	无	☒ 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	☒ 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	

☒GB/T27341-2009 ☒ GB 14881-2013 ☒HACCP 补充要求 1.0 认证的基本条款 (如不适用请删除)

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 GMP 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	☒ 是	☐ 否
(9) 企业是否组织了 FSMS 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 FSMS 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	餐食加工	☒ 合理 ☐ 不合理
关键限值 (CL) 的识别	餐食的中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	☒ 合理 ☐ 不合理
外包过程的识别	无	☒ 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	☒ 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
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:	



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）	不适用
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		
	HACCP		

十、审核组签字

审核组组长(签名):

日期: 2020-11-06

审核组成员(签名): 肖新龙 邝柏臣 朱亮亮

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：四川省惠集优供应链管理有限责任公司

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	未见加工用水水质检测报告和餐具卫生检测报告	ISO22000-2018	8.2	2
2	未见环境影响登记表	ISO14001-2015	8.1	2
3				
4				

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：张静

受审核方代表

日期： 2020 年 11 月 06 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：张静

日期：2020 年 11 月 7 日

备注：



审核组工作情况反馈表

受审核方名称	长沙中祥餐饮有限公司		
申请管理体系认证标准	☒ Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, ☒ E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015, ☒ O: GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018, ☒ F: GB/T22000-2006/ISO22000:2005, ☒ H: GB/T27341-2009/GB14881-2013, ☒ 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)	合同编号	0612-2020-QEOHF
审核类型	Q:一阶段现场,E:一阶段现场,O:一阶段现场,F:一阶段现场,H:一阶段现场		
审核组成员信息	姓名	职务	审核员证号
	张静	组员	2018-N1QMS-1011923/2018-N1EMS-3011923/2017-N1OHSMS-2011923 2017-N1FSMS-2011923/2018-N1HACCP-2011923
	肖新龙	组长	2020-N1QMS-1232380/2020-N0EMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380/考试合格
	邝柏臣	组员	2020-N1QMS-1222839/2020-N0EMS-2222839 2020-N0OHSMS-2222839/2020-N1FSMS-1222839/考试合格
	朱亮亮	组员	2019-N0FSMS-1246600
审核组工作情况	1、审核开始日期: 2020.11.6 2、审核结束日期: 2020.11.6 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:		

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。