



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: 0414-2021-QE0HF



管理体系 一阶段审核报告

受审核方: 杭州鼎香餐饮管理服务有限公司

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 | 2021 年 5 月 06 日上午 8:30 至 2021 年 5 月 06 日下午 17:30 |
| 审核地点 | <input checked="" type="checkbox"/> 企业现场 <input type="checkbox"/> 非企业现场 (FSMS/HACCP 除外) <input type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> 50430/ <input checked="" type="checkbox"/> EMS/ <input checked="" type="checkbox"/> OHSMS/ <input checked="" type="checkbox"/> FSMS/ <input checked="" type="checkbox"/> 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 | <input checked="" type="checkbox"/> GB/T19001-2016 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 <input checked="" type="checkbox"/> GB/T24001-2016 <input type="checkbox"/> GB/T28001-2011 <input checked="" type="checkbox"/> GB/T45001: 2020 标准 FSMS: <input checked="" type="checkbox"/> ISO22000-2018 <input checked="" type="checkbox"/> 技术规范: GBT 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求 HACCP: <input checked="" type="checkbox"/> GB/T27341-2009 <input checked="" type="checkbox"/> GB 14881-2013 <input checked="" type="checkbox"/> 《危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证补充要求 1.0》 <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 |

二、审核组成员信息

| 审核组成员信息 | | | | | | | |
|------------|-----|----|---|------------------|---------------------------------|------|-------------|
| 组内身份 | 姓名 | 性别 | 注册证书号 | 工作单位 (仅限兼职审核员填写) | 专业代码 | 组内代码 | 联系电话 |
| 审核组长 (QEO) | 林兵 | 男 | 2019-N1QMS-4059501 2020-N1EMS-3059501 2019-N1OHSMS-2059501 | —— | | A | 13588800890 |
| 审核组长 (FH) | 肖新龙 | 女 | 2020-N1QMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380 2021-N1EMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380 | —— | Q:30.05.00 F:E H:E | B | 17706316076 |
| 审核员 1 | 任泽华 | 男 | 2020-N1QMS-3059498 2018-N1EMS-2059498 2020-N1FSMS-3059498 | —— | Q:30.05.00 E:30.05.00 F:E | C | 13173653732 |
| 审核员 2 | 郎柏臣 | 男 | 2020-N1FSMS-1222839 2020-N0EMS-2222839 2020-N0OHSMS-2222839 2020-N1QMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839 | —— | F:E H:E | D | 18163437019 |
| 审核员 3 | 石帆 | 女 | 2021-N1QMS-1266613 2021-N0EMS-1266613 | | | E | 15088737064 |
| 审核员 4 | 陈权 | 男 | 2019-N0QMS-1237169 2021-N0FSMS-1237169 | | | F | 13336722672 |
| | | | | | | | |



| | | | | | | | |
|--------|-----|----|---------|------------|----------------|----------|-----------------|
| | | | | | | | |
| 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 | 任泽华 | 男 | —— | —— | O:30.05. 00 | C | 13173653 732 |
| 技术专家 2 | | | | | | | |

三、受审核方基本信息

| | | | | | | |
|--------------------------------|-----|--|------|-------------|--------|------------------|
| 受审核方名称 | | 杭州鼎香餐饮管理服务有限公司 | | | | |
| 注册地址 | | 杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号 | | 邮编 | 310000 | |
| 经营地址 | | 1. 杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号 2. 浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼杭州海康威视数字技术股份有限公司三食堂（限 F） | | | 310000 | |
| 联系人 | | 宣轩 | 联系电话 | 18667192315 | 邮箱 | 952953173@qq.com |
| 最高管理者或 管理者代表 | | 宣跃香 | 联系电话 | 18667192315 | | |
| 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 | | <p>提供所涉及的流程：</p> <p>a)热菜加工销售流程流程： 菜谱制定→ 原料采购验收→ 原料贮存→ 初加工→半成品贮存备用→烹制→成品备餐并留样→分餐服务→就餐者食用</p> <p>b)米饭加工销售流程图 大米→淘制→分机蒸制→配送</p> <p>c)餐具清洗消毒： 餐具→回收→清洗→消毒→备用</p> <p>d)盒饭生产运输流程图 热菜热饭→调试打包机→按照要求分装打包→按照要求放置清洁区存放→装车运输→现场售卖→售餐物品回收</p> <div>车辆消毒 ↓</div> | | | | |
| 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 | 体系 | —— | | | | 专业代码 |
| | QMS | 餐饮服务（热食类食品制售） | | | | 30.05.00 |



| | | | |
|-------|--|--|--|
| 系认证范围 | 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 | F：位于杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售 F：位于浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼杭州海康威视数字技术股份有限公司三食堂的餐饮服务（热食类食品制售）（承包食堂） | E |
| | HACCP | H：位于杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务（集体用餐配送）：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： | | <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 | 杭州鼎香餐饮管理服务 有限公司 杭州市滨江区西兴街 道信庭路 155 号 | 1. 杭州市滨江区西兴 街道信庭路 155 号 2. 浙江省杭州市滨江 区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼杭州海康 威视数字技术股份有 限公司三食堂（限 F） | 55 | 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：位于杭州市滨江区西 兴街道信庭路 155 号杭 州鼎香餐饮管理服务有 限公司中心厨房的餐饮 服务（集体用餐配送）： 热食类食品制售 F：位于浙江省杭州市滨 江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼杭州 海康威视数字技术股份 有限公司三食堂的餐饮 服务（热食类食品制售） （承包食堂） H：位于杭州市滨江区 西兴街道信庭路 155 号 杭州鼎香餐饮管理服务 有限公司中心厨房的餐 饮服务（集体用餐配 送）：热食类食品制售 | 见审核准则 | <input checked="" type="checkbox"/> |
|----|---|---|----|--|-------|-------------------------------------|

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 | <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 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与申请认证的范围一致 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 | <input 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） | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 需完善 | <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 2021 年 4 月 21 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。（版次情况说明：该组织体系运行多年，根据公司和标准等已进行多次修改，2021 年现场审核前再次修订） | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |



| | | |
|---|---------------------------------------|----------------------------|
| 11. 已根据策划和标准要求于 2021 年 4 月 1-2 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。 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| 12. 已根据策划于 2021 年 4 月 10 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。 | <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 (不适用) | | <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 | 采购索证、食品加工、餐具消毒、配送 | <input checked="" type="checkbox"/> 合理 | <input type="checkbox"/> 不合理 |
| 需要确认过程 (QMS) 的识别 | 餐饮服务提供、烹饪 | <input checked="" type="checkbox"/> 合理 | <input type="checkbox"/> 不合理 |
| 外包过程 (QMS) 的识别 | 无 | <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 | <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 | <input checked="" 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 | <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 | <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技术标准, 及符合性证据 (QMS) | <input checked="" type="checkbox"/> 产品技术标准 | <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 |
| | 是否需要型式试验 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| | 是否有型式试验报告 | <input checked="" 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 checked="" 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: | | |

**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 | | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (2) 按生命周期观点环境因素识别是否充分 | | <input type="checkbox"/> 充分 | <input checked="" type="checkbox"/> 需完善 (如噪声) |
| (3) 是否确定了重要环境因素评价的方法和准则 | | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (4) 重要环境因素是否评价充分合理 | | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (5) 是否建立并实施了重要环境因素控制措施 | | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (6) 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 |
| (7) 环保设施是否满足合规义务要求且完好运行 | | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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 | | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (9) 是否充分识别了合规义务并进行了合规性评价。 | | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (10) 是否充分识别了潜在的紧急情况 | | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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 | | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (12) 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 |
| (13) 是否对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 |
| 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 | <input type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 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 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 |
| | 是否按法规办理了《排污许可证》 | <input type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 不适用 |
| | 是否提供近期环境监测报告 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> 是 | <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 是否因环保问题受到媒体的曝光 | <input type="checkbox"/> 是 | <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 是否发生了重大环境污染事故 | <input type="checkbox"/> 是 | <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 是否有相关方重大环境方面的投诉 | <input type="checkbox"/> 是 | <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 环境管理体系重点关注 | <input checked="" type="checkbox"/> 环境主管部门、 <input type="checkbox"/> 动力装置场所、 <input type="checkbox"/> 危险化学品仓库、 <input type="checkbox"/> 污染物治理设施、 <input type="checkbox"/> 危废堆放场所、 <input type="checkbox"/> 作业现场, 包括周边境况 其他: <input checked="" type="checkbox"/> 隔油池 <input checked="" type="checkbox"/> 废油 <input checked="" type="checkbox"/> 厨余垃圾 | | |

□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 | <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"/> 否 |



| | | |
|---------------------------------|---|---|
| (3) 危险源辨识是否充分 | <input type="checkbox"/> 充分 | <input checked="" type="checkbox"/> 需完善（如疫情） |
| (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 | <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 checked="" type="checkbox"/> 是 | <input 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 type="checkbox"/> 是 | <input checked="" 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 type="checkbox"/> 否 <input checked="" 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 |
| 职业健康安全处罚、曝光和投诉 | 是否受到安监主管部门的处罚 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 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"/> 火灾 <input checked="" type="checkbox"/> 车辆意外伤害 <input checked="" type="checkbox"/> 机械伤害 <input checked="" type="checkbox"/> 冻伤 <input checked="" type="checkbox"/> 爆炸 未识别疫情影响 | |

☐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 | <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） | <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 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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。 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <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) 的识别 | 餐食加工、原辅料验收 | <input checked="" type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 不合理 |
| 关键限值 (CL) 的识别 | 餐食的中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$; 索证、产品合格文件、果蔬农残检测 | <input checked="" type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 不合理 |
| 外包过程的识别 | 无 | <input checked="" type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 不合理 |
| 食品添加剂使用的类别 | 复合膨松剂 | <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 <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 | <input checked="" 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 <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 <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 checked="" 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 type="checkbox"/> 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 | | <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 GMP 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 | | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (9) 企业是否组织了 FSMS 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 FSMS 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 | 餐食加工、原辅料验收 | <input checked="" type="checkbox"/> 合理 | <input type="checkbox"/> 不合理 |
| 关键限值 (CL) 的识别 | 餐食的中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$; 索证、产品合格文件、果蔬农残检测 | <input checked="" type="checkbox"/> 合理 | <input type="checkbox"/> 不合理 |
| 外包过程的识别 | 无 | <input checked="" type="checkbox"/> 合理 | <input type="checkbox"/> 不合理 |
| 食品添加剂使用的类别 | 复合膨松剂 | <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 | <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 | <input checked="" 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 | <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 | <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 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 type="checkbox"/> 产品安全性验证证据是否齐全 | <input type="checkbox"/> 是 | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 设计、 <input checked="" type="checkbox"/> 关键生产/服务、 <input 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： | | |

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 | <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） | 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 | <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 |

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； | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (2) 是否考虑总体经营战略和计划的管理评审； | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (3) 是否对内部审核采用的一体化方法； | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (4) 是否对方针和目标采用的一体化方法； | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| (5) 是否对体系过程采用的一体化方法； | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input 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 checked="" type="checkbox"/> 是 | <input 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 |

八、一阶段审核结论

| |
|---|
| 受审核组织 (<input checked="" type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> 50430/ <input checked="" type="checkbox"/> EMS/ <input checked="" type="checkbox"/> OHSMS/ <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 |

九、认证范围说明

| |
|--|
| 受审核组织 (<input checked="" type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> 50430 / <input checked="" type="checkbox"/> EMS/ <input checked="" type="checkbox"/> OHSMS/ <input checked="" type="checkbox"/> FSMS/ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP) |
| <input type="checkbox"/> 审核范围无变化，见初定的管理体系认证范围 |
| <input checked="" 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 | 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 | F：位于杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号杭州鼎香餐饮管理有限公司中心厨房的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售 F：位于浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼杭州海康威视数字技术股份有限公司三食堂的餐饮服务（热食类食品制售）（承包食堂） | E |
| | HACCP | 位于杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号杭州鼎香餐饮管理有限公司中心厨房的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售 | E |

十、审核组签字

审核组组长(签名)：林兵（QE0）肖新龙（FH）

林兵 肖新龙

审核组成员(签名)：

林兵 邵哲臣 石帆 陈叔

日期： 2021-05-06

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：杭州鼎香餐饮管理有限公司

| 序号 | 问题描述 | 管理体系标准 | 对应的标准条款 | 问题等级 (注) |
|----|------|--------|---------|-------------|
| 无 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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：林兵（QEO）、肖新龙（FH）

受审核方代表
赵立琦

日期： 2021 年 05 月 06 日

日期： 2021 年 05 月 06 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

☐ 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： 日期：2021 年 5 月 6 日

备注： 肖新龙