



合同编号： 0451-2021-HF



管理体系  
一阶段审核报告

受审核方： 厦门好中豪食品科技有限公司

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](http://www.china-isc.org.cn)



## 一、一阶段审核信息

审核日期	2021年5月26日08:30至2021年5月26日12:30
审核地点	<input checked="" type="checkbox"/> 企业现场 <input type="checkbox"/> 非企业现场 (FSMS/HACCP 除外)
审核目的	管理体系初审第一阶段: 评价客户基本情况和 <input type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> 50430/ <input type="checkbox"/> EMS/ <input 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
审核准则	<input type="checkbox"/> GB/T19001-2016 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 <input type="checkbox"/> GB/T24001-2016 <input type="checkbox"/> GB/T28001-2011 <input type="checkbox"/> ISO45001: 2018 标准 FSMS: <input checked="" type="checkbox"/> ISO22000:2018&专项技术规范: GB/T 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	肖新龙	女	2020-N1FSMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380	---	F:E H:E	A	1770631607 6
审核员 1	邝柏臣	男	2020-N1FSMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	---	F:E H:E	B	1816343701 9
审核员 2	吴灿华	男	2021-N0FSMS-1274308	广东汇策标准化服务有限公司		C	1509986806 0
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	厦门好中豪食品科技有限公司				
注册地址	厦门市海沧区新乐路29号综合楼一层和二层D区			邮编	316028
经营地址	厦门市海沧区新乐路29号综合楼一层和二层D区				同上
联系人	黄小环	电话	18006016727		传真
法人代表	明小力	管理者代表	黄小环		邮箱
					35931585@qq.co



						m		
受审核方产品/服务	产品：热食类食品制售							
	服务：热食类食品制售（集体用餐配送）							
生产/服务提供流程简图	生产/服务流程： 1. 热菜加工销售流程图： 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 2. 米饭加工销售流程图 大米→淘制→分机蒸制→分餐→配送 3. 餐具清洗消毒： 餐具→回收→清洗→消毒→备用 4. 盒饭生产运输流程图 热菜热饭→装盆→分装餐盘→装箱→装车运输→现场售卖/分餐→售餐物品回收							
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	位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司中央厨房的热食类食品制售（集体用餐配送）					E	
	HACCP	位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司中央厨房的热食类食品制售（集体用餐配送）					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	厦门好中豪食品科技有限公司	厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一	25	F:位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和	ISO22000:2018&	<input checked="" type="checkbox"/>



	厦门市海沧区新乐路29号综合楼一层和二层D区	层和二层D区	二层D区厦门好中豪食品科技有限公司中央厨房的热食类食品制售（集体用餐配送）  H:位于厦门市海沧区新乐路29号综合楼一层和二层D区厦门好中豪食品科技有限公司中央厨房的热食类食品制售（集体用餐配送）	专项技术规范： GB/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》 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	<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

<b>1、内外部环境</b>		
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
<b>2、相关方需求和期望</b>		
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



<b>3、管理体系覆盖的范围</b>		
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 (不适用)	<input 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
<b>4、管理方针</b>		
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
<b>5、风险和机遇</b>		
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
<b>6、管理目标</b>		
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
<b>7. 法律法规和其他要求 (合规义务)</b>		
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
<b>8. 组织结构、部门等职责是否已规定和沟通</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
<b>9. 对管理体系, 综合绩效是否建立了监视测量程序或制度</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
10. 于 2020 年 6 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。	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
11. 已根据策划和标准要求于 2021 年 1 月 8 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 1 月 19 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

<b><input checked="" type="checkbox"/>ISO 22000:2018 认证的基本条款 (如不适用请删除)</b>		
<b>FSMS 过程和范围识别</b>		
(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) 一虫鼠害防治	<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, 需完善	<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、法规的食品安全卫生事故;		<input type="checkbox"/> 是	<input checked="" 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
<b>生产/服务过程食品危害识别与控制情况</b>			
关键控制点 (CCP) 的识别	(1) CCP1 烹饪中心温度、米饭蒸制时间/温度 (2) CCP2 餐盒消毒	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
关键限值 (CL) 的识别	(1) CCP1 : 荤菜的成品中心温度: $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ; 素菜的成品中心温度: $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ; 米饭: 蒸柜温度: $\geq 100^{\circ}\text{C}$ , 蒸制时间: $\geq 30$ 分钟 (2) 紫外灯 (臭氧) 消毒时间 $\geq 20\text{min}$	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
外包过程的识别	虫鼠害防治	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
食品添加剂使用的类别	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 (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	<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, 需要完善, 见问题清单	<input type="checkbox"/> 否
<b>生产/服务质量控制情况</b>			
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： <input type="checkbox"/> 运输过程		

<input checked="" type="checkbox"/> GB/T27341-2009 <input checked="" type="checkbox"/> GB 14881-2013 <input checked="" type="checkbox"/> HACCP 补充要求 1.0 认证的基本条款 (如不适用请删除)			
<b>HACCP 过程和范围识别</b>			
(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 type="checkbox"/> 是	<input checked="" type="checkbox"/> 否, 见问题清单
(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 type="checkbox"/> 是	<input checked="" 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
<b>生产/服务过程食品危害识别与控制情况</b>			
关键控制点 (CCP) 的识别	(3) CCP1 烹饪中心温度、米饭蒸制时间/温度 (4) CCP2 餐盒消毒	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
关键限值 (CL) 的识别	(1) CCP1 : 荤菜的成品中心温度: $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ; 素菜的成品中心温度: $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ; 米饭: 蒸柜温度: $\geq 100^{\circ}\text{C}$ , 蒸制时间: $\geq 30$ 分钟 (2) 紫外灯 (臭氧) 消毒时间 $\geq 20\text{min}$	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
外包过程的识别	虫鼠害防治	<input checked="" type="checkbox"/> 合理	<input type="checkbox"/> 不合理
食品添加剂使用的类别	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/服务食品安全的需要	<input checked="" type="checkbox"/> 是, 需要完善, 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
HACCP 体系宜重点关注	<input 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)	---
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 type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> 50430/ <input type="checkbox"/> EMS/ <input 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 type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> 50430 / <input type="checkbox"/> EMS/ <input 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	---	
	EcMS	---	
	EMS	---	
	OHSMS	---	
	FSMS	位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司中央厨房的热食类食品制售(集体用餐配送)	E
	HACCP	位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司中央厨房的热食类食品制售(集体用餐配送)	E

## 十、审核组签字

审核组组长(签名):

肖新龙

审核组成员:

邵相臣 晏如华

日期: 2021-05-26

## 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：厦门好中豪食品科技有限公司

序号	问题描述	管理体系标准	对应的标准条款	问题等级(注)
1	食品安全目标手册中描述的总目标与分解目标不完全一致	ISO22000:2018 GB/T27341-2009 GB 14881-2013	F8.7 H7.8	1
2	鸡蛋保鲜库，空调冷凝水排放孔未做密封处理； 热菜半成品中转冷藏库中，装盆热菜未做防护；	ISO22000:2018 GB/T27341-2009 GB 14881-2013	F: 8.2 H: 6.3	1
3	洗消间的桌子下层有存放 84 消毒液； 洗消间的有一排水孔，孔径较大未做密封处理；	ISO22000:2018 GB/T27341-2009 GB 14881-2013	F: 8.2 H: 6.3	1
4	数显温度计已做检定，有检定报告，但未加贴检定标识	ISO22000:2018 GB/T27341-2009 GB 14881-2013	F: 8.7 H: 7.8	1
5	GB2733、GB2763、餐饮服务食品安全操作规范等个别法规已过期	ISO22000:2018 GB/T27341-2009	F: 7.5 H: 4.2	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：肖新龙

日期：2021年5月26日

受审核方代表：黄小环

日期：2021年5月26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：肖新龙

日期：2021年5月26日

备注：