



北京国际联合认证有限公司

一阶段审核移交记录清单

受审核方: 重庆味典餐饮管理有限公司 合同号: 0995-2021-Q0F

审核领域: ☒QMS ☐EMS ☒OHSMS ☒FSMS ☐HACCP ☐EnMS

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	/	组长签字
2	ISC-B-I-02	一阶段审核通知书	1	1 份	/	无需打印
3	ISC-B-I-03★	一阶段审核任务书	1	1 份	/	无需打印
4	ISC-B-I-04★	文件审核报告 (需要专业人员参加)	2	1 份	2	相关人签字
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 (适用时)	1	1 份	/	审核组签字
7	ISC-B-I-07	认证人员公正性与真实性声明	1	1 份	/	审核组签字
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	2	相关人签字
10	ISC-B-I-10	多场所申报清单 (适用时)	2	1 份	/	需企业盖章
11	ISC-B-I-11	企业在建项目清单 (适用时)	1	1 份	—	需企业盖章
12	ISC-B-I-12	相关管理体系收集材料及清单	若干	1 份	若干	无需打印
13	ISC-B-I-13★	管理体系审核记录表	若干	1 份	若干	无需打印
14	ISC-B-I-14★	管理体系一阶段审核报告 (含整改证据)		1 份	2	审核组签字
15	ISC-B-I-15	审核组工作情况反馈表	1	1 份	/	需企业盖章
16	ISC-B-I-16	审核员现场评价记录/审核组长单次考核评价表(适用时)	1	1 份	/	无需打印
17	ISC-B-I-17	材料真实性自我声明	1	1 份	/	需企业盖章
18	ISC-B-I-18	认证信息变更传递单 (适用时)	1	1 份	/	相关人签字
19	ISC-B-I-19	认证审核现场 ☐ 暂停 ☐ 中止 ☐ 终止告知书(适用时)		1 份	—	需企业盖章 组长签字
20		管理体系认证申请书			审核组不写	
21		管理体系认证合同			审核组不写	
说明	1. 组长将序号 1-19 电子版的记录和签字页/盖章页的扫描页或照片 (标明文件的中文名称) 均应上传至公司系统中; 2. 所有受审核方的签字页/盖章页的纸质证据随二阶段材料一并寄给公司, 除非申请方有特殊要求将给申请方提供电子版审核报告 3. 一阶段的整改期限原则上不超过 15 天, 最多不超过 20 天。 4. 序号 20-21 的材料, 审核组不需要填写, 由审核部提供归档时放入卷中。 5. 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。 6. 一阶段为现场审核时, 序号 20、21 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 20、21 项的内容放在二阶段的审核案卷中。					

组长签字: 杨玲全

日期: 2021-9-26





文件审核报告

受审核方名称: 重庆味典餐饮管理有限公司审查的文件名称: 《管理手册》 版本号: A/0 实施日期: 2021年03月25日《程序文件》 版本号: A/0 实施日期: 2021年03月25日依据标准: ☒ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 (不适用: 8.3 条款)☐ GB/T 50430-2017 (不适用: 条款)☐ GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准☒ GB/T 45001-2020 idt ISO 45001: 2018 标准☐ GB/T 23331-2021 idt ISO 50001: 2018 标准☐ 能源认证标准: _____☐ ISO 22000:2018 标准☐ 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》☐ 适用的法律法规和其他要求☐ 其他:

文件审核描述 (含不适用条款及合理性的描述):

1. 建立了所需的文件体系; ☒是 ☐否
2. 阐明了管理体系的实施范围, 包括任何的不适用及其合理性; ☒是 ☐否
3. 建立了适当的质量/环境/职业健康安全/食品安全/能源方针; ☒是 ☐否
4. 制定了相应的质量目标/环境/职业健康安全/食品安全/能源目标、指标和管理方案; ☒是 ☐否
5. 识别和确定了应控制的过程/重要环境因素/危险源/食品危害/能源使用及相关风险, 并制定了相应的控制措施; ☒是 ☐否
6. 识别了应遵守的法律法规和其它要求; ☒是 ☐否
7. 对管理体系的运行绩效建立了必要的监控机制; ☒是 ☐否
8. 规定了各个职能与层次的相应职责、有关的责任机制和信息交流机制, 并确定了必要的资源能力; ☒是 ☐否
9. 规定了对管理体系进行内审和管理评审并持续改进的要求。 ☒是 ☐否
10. 质量手册有阐明范围, 不适用条款识别, 不适用条款为 8.3, 理由: 理由: 本公司的管理模式已经成熟, 管理过程没有变化, 没有开发新的管理模式和流程, 本公司按统一经营模式开展销售、餐饮管理服务行为, 以往的管理方式及所提供的产品已经得到客户认可。作业过程为按客户要求的性能、功能、种类等采购成品, 交付客户, 过程简单, 未涉及设计开发过程。 ☒充分 ☐不充分

说明:

文件审核人:

杨玲全

肖新龙 2021.9.21

2021年9月21日





文件审核结论:

☒ 企业文件基本符合标准的要求。☐ 企业文件基本符合标准的要求, 但有个别问题点需要纠正, 可在现场审核时确认纠正结果。☐ 企业文件存在严重缺陷, 不符合标准要求。

文件审核人:

杨玲全
肖新龙

2021 年 9 月 21 日

文件审核问题表

编号	主要问题	标准条款	说明
	无		

文件修改验证情况:

☐ 以上情况已纠正☐ 未纠正

原因:

文件审核人:

杨玲全
肖新龙

2021 年 9 月 21 日



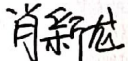


文件审核报告

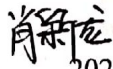
受审核方名称: 重庆味典餐饮管理有限公司审查的文件名称: 《食品安全管理手册》 版本号: A/0 实施日期: 2021.3.25
《程序文件》 版本号: A/0 实施日期: 2021.3.25依据标准: ☒ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 (不适用: 8.3 条款)☐ GB/T 50430-2017 (不适用: 条款)☐ GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准☒ GB/T 45001-2020 idt ISO 45001: 2018 标准☐ GB/T 23331-2021 idt ISO 50001: 2018 标准☐ 能源认证标准: _____☒ ISO 22000:2018 标准 & T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、GB/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》☐ 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》☐ 适用的法律法规和其他要求☒ 其他:

文件审核描述 (含不适用条款及合理性的描述):

- 建立了所需的文件体系; ☒ 是 ☐ 否
- 阐明了管理体系的实施范围, 包括任何的不适用及其合理性; ☒ 是 ☐ 否
- 建立了适当的质量/环境/职业健康安全/食品安全/能源方针; ☒ 是 ☐ 否
- 制定了相应的质量目标/环境/职业健康安全/食品安全/能源目标、指标和管理方案; ☒ 是 ☐ 否
- 识别和确定了应控制的过程/重要环境因素/危险源/食品危害/能源使用及相关风险, 并制定了相应的控制措施; ☒ 是 ☐ 否
- 识别了应遵守的法律法规和其它要求; ☒ 是 ☐ 否
- 对管理体系的运行绩效建立了必要的监控机制; ☒ 是 ☐ 否
- 规定了各个职能与层次的相应职责、有关的责任机制和信息交流机制, 并确定了必要的资源能力; ☒ 是 ☐ 否
- 规定了对管理体系进行内审和管理评审并持续改进的要求。 ☒ 是 ☐ 否
- 质量手册有阐明范围, 不适用条款识别, 不适用条款为 8.3, 理由: ☒ 充分 ☐ 不充分
说明:

文件审核人: 肖新龙  2021 年 9 月 21 日

文件审核结论:

☐ 企业文件基本符合标准的要求。☒ 企业文件基本符合标准的要求, 但有个别问题点需要纠正, 可在现场审核时确认纠正结果。☐ 企业文件存在严重缺陷, 不符合标准要求。文件审核人: 肖新龙  2021 年 9 月 21 日



文件审核问题表

编号	主要问题	标准条款	说明
1	1. 食品安全管理手册 “0.5 服务流程图” 中未明确糕点类食品制售（不含裱花糕点）的工艺流程图；	ISO 22000:2018 8.5	范围已变更，已整改。
2	管理手册中未体现分场所所在部门	ISO 22000:2018 5.3	已整改。
3	餐饮危害控制中： 1、原辅料描述中未涉及成品（热菜）所提的肉类、水产品等特性描述； 2、接触材料仅描述保鲜膜、餐具，未涵盖盛器、工器具等； 3、产品描述中部分标准已过期，如 GB2763、GB2761 等； 4、原辅料及成品描述中未涉及过敏原信息； 5、对米饭/粥工艺流程、热菜生产工艺流程、白案工艺流程等未体现中间产品投入点、废弃物排放点、（菜肴）重热/返工等信息； 6、针对危害分析确定的显著危害，未能提供一一对应的 OPRP 或 CCP 控制措施。如原料验收（蛋）中的生物危害、物理危害等均确定为显著危害，但没有明确对应的 OPRP 或 CCP 控制措施。 7、未提供针对白案工艺流程进行危害分析以及对应的控制措施； 8、HACCP 计划（第十章）中产品名称不准确； 9、未提供糕点类食品制售的工艺及危害分析。（糕点类食品需要有焙烤工艺及现场）	ISO 22000:2018 8.5	1-8 已整改。 已变更范围，不添加糕点。
4	销售危害控制计划中： 1、产品描述中部分标准已过期，如 GB2761、GB2763、GB9684、GB2748 等； 2、原辅料及成品描述中未涉及过敏原信息；	ISO 22000:2018 8.5	已整改。

文件修改验证情况：
☒ 以上情况已纠正
☐ 未纠正
 原因：

文件审核人：肖新正
 2021 年 9 月 16 日





一阶段审核计划

受审核方	重庆味典餐饮管理有限公司				
注册地址 (同营业执照)	重庆市渝中区八一路 168 号 14 楼 1402				
经营地址 (同审核现场)	重庆市渝中区八一路 168 号 14 楼 1402 重庆市江北区紫金山 102 号重庆市精神卫生中心 (病员食堂) (承包食堂)				
合同编号	0995-2021-QOF	审核领域	☒ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☒ OHSMS ☒ FSMS ☐ HACCP ☐ EnMS		
联系人	郑璐奇	联系电话	13122283396	邮箱	1874952083@qq.com
最高管理者或管理者代表	郑勇 (总经理)	联系电话	——		
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。				
审核类型	Q: 一阶段现场, O: 一阶段现场, F: 一阶段现场				
审核方法	☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 非现场 ☐ 现场非现场审核 (仅限一阶段)				
远程审核方式	☐ 音频 ☐ 视频 ☐ 数据共享 ☐ 远程接入 ☒ 不适用				
远程审核资源	☐ 网络 ☐ 智能手机 ☐ 台式电脑 ☐ 笔记本电脑 ☐ 录像机 ☐ 照相机 ☐ 可穿戴设备 ☒ 不适用				
审核范围	Q: 预包装食品 (不含冷藏冷冻食品) 的销售, 餐饮管理服务 (热食类食品制售) O: 预包装食品 (不含冷藏冷冻食品) 的销售, 餐饮管理服务 (热食类食品制售) 所涉及场所的相关职业健康安全管理活动 F: 位于重庆市渝中区八一路 168 号 14 楼 1402 重庆味典餐饮管理有限公司的预包装食品 (不含冷藏冷冻食品) 的销售; 位于重庆市江北区紫金山 102 号重庆市精神卫生中心 (病员食堂) 的热食类食品制售		专业代码	Q : 29.07.01;29.07.02;29.07.03; ;29.07.04;29.07.06;29.07.07; 29.07.08;30.05.00 O : 29.07.01;29.07.02;29.07.03; ;29.07.04;29.07.06;29.07.07; 29.07.08;30.05.00 F: E;FI-2	
审核准则	QMS: ☒ GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 EMS: ☐ GB/T24001-2016/ISO 14001:2015 OHS: ☒ GB/T 45001-2020/ISO45001: 2018 FSMS: ☒ ISO22000: 2018 & T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、GB/T 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》 ☒ 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/0)				





北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-I-05 (05 版)

审核日期	现场审核于 2021 年 09 月 26 日 上午 9:00 至 2021 年 09 月 26 日 下午 18:20, 共 1.0 天。 远程审核于 年 月 日 至 年 月 日, 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	审核方式	专业代码	联系电话	见证安排
组长(QO)	杨珍全	男-A	2021-NIQMS-2230067 2021-NIOHSMS-2230067	现场审核	Q:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08 O:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08,30.05.00	13883847833	——
组长(F)	肖新龙	女-B	2020-NIQMS-1232380 2021-NIOHSMS-1232380 2020-NIFSMS-1232380	现场审核	Q:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08,30.05.00 O:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08,30.05.00 F:E,FI-2	17706316076	——
组员	邝柏臣	男-C	2020-NIQMS-1222839 2020-NIFSMS-1222839	现场审核	Q:29.07.08 F:E,FI-2	18163437019	——

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
——							

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	杨珍全, 肖新龙	受审核方	
联系电话	13883847833 (A) 17706316076 (B)	签字及公章	
日期	2021-09-21	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
2021-09-26 全天	9:00-9:30	首次会议	ABC
	9:30-10:00	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	ABC
	9:30-10:00	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 - 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）	ABC
	9:30-10:00	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	ABC
	10:00-10:15	在途去《重庆市江北区紫金山 102 号重庆市精神卫生中心（病员食堂）》	ABC





	10:15-12:30	《重庆市江北区紫金山 102 号重庆市精神卫生中心（病员食堂）》场所巡查 QMS 场所巡查: - 巡视生产/服务区域（如厂区、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 OHSMS 场所巡查: - 巡视生产/服务区域（如厂区、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 FSMS 场所巡查: - 巡视生产/服务区域（如厂区、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）	ABC
	12:30-13:00	午餐在途	ABC





13:00-14:30	QMS 场所巡查: - 巡视生产/服务区域 (如厂区、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 OHSMS 场所巡查: - 巡视生产/服务区域 (如厂区、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 FSMS 场所巡查: - 巡视生产/服务区域 (如厂区、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)	ABC
14:30-18:00	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	ABC





14:30-18:00	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)	ABC
14:30-18:00	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	ABC
14:30-18:00	FSMS 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; - 了解产品顾客投诉处理 - 了解应急准备和响应情况	ABC
18:00-18:20	- 末次会议	ABC
	审核结束 (已考虑在途时间)	





专业培训记录

■QMS □50430□EMS ■OHSMS □EnMS ■FSMS □HACCP

受审核方名称		重庆味典餐饮管理有限公司		专业小类/ 项目代码	——	
专业小类/项目代码		Q 29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.04;29.07.06;29.07.07;29.07.08 ;30.05.00; O 29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.04;29.07.06;29.07.07;29.07.08 ;30.05.00 F: E;FI-2		培训地点	网络	
教师姓名		肖新龙 	专业	Q: 29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.04;29.07.06;29.07.07; 29.07.08;30.05.00 O: 29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.04;29.07.06;29.07.07; 29.07.08;30.05.00 F: E;FI-2		
受培训 人员	姓名					
生产工艺/ 服务过程		1. 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 2. 米饭加工销售流程图 大米→淘制→分机蒸制→配送 3. 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				
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、分餐配送、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	QF:《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》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、餐食进行检测,已送当地检测机构检验,有检测报告。		
生产工艺/ 服务过程	采购→验证→入库→储存(适用时)→接订单→出库→运输→交付		
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/	关键过程及控制参数: 采购——索证 贮存——卫生、温度、保质期		
不可接受风险的危险源 及控制措施	不可接受风险的危险源: 火灾——按时进行电路检查 车辆事故——进行司机的安全教育,按时进行车况检查 有害微生物感染——定期消毒、严格索证		
重要的食品安全危害/ 关键控制点及控制措施	重要的食品安全危害:农药残留、重金属、黄曲霉毒素、金属异物等		
相关法律法规的要求及 产品标准	QF:GB/T1354-2018《大米》; GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》; GB 2715-2018《食品安全国家标准 粮食》; GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》; GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》;《T/CCAA 0029-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》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)	自检项目:感官、包装完好、索证		
其它相关知识	餐饮行业专业知识、食品销售行业专业知识		
填表人 (专业人员)	肖新龙 	日期	2021-09-25
审核组长	杨珍全, 肖新龙 	日期	2021-09-25

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完成所承担的审核任务。

审核组成员（签名）：

杨珍全 肖新龙 邵相忠

北京国标联合认证有限公司审核组

日期： 2021-9-26





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消除外）；
- 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：2021-9-26

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 ZJYH 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：

郑峰奇





审核员报销费用清单

本次审核，重庆味典餐饮管理有限公司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，重庆味典餐饮管理有限公司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			





多场所申报清单

☉固定多场所（如：连锁店/分支机构/分公司等） 临时多场所（如：建设类的施工现场） ●多名称组织

序号	基本情况 名称	职工数	多场所/多名称/生产线 覆盖产品、服务范围	生产/施工 阶段	地 址	交通及总部 至分场所需 时间	联系人/ 电话	备注
1	重庆味典餐饮管理有限公司	18	餐饮管理服务(热食类食品制售)	生产	重庆市江北区紫金山 102 号重庆市精神卫生中心（病员食堂）（承包食堂）	车程 15min 左右	郑 璐 奇 1312228 3396	
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								

注：1. 若贵组织管理体系覆盖范围涉及固定多场所、多名称情况，请于认证申请时填写此表并随申请材料提交北京国标联合认证有限公司。

2. 若贵组织管理体系覆盖范围涉及临时多场所，现场审核须选取在适宜的生产、施工阶段进行，请贵组织于现场审核前 30 个工作日填写此表传递至北京国标联合认证有限公司。

本组织承诺，上述多场所信息真实无遗漏，如有虚假，愿承担相关责任。

申请组织盖章：重庆味典餐饮管理有限公司

2021-09-26



扫描全能王 创建



审核组工作情况反馈表

受审核方名称	重庆味典餐饮管理有限公司		
申请管理体系认证标准	☒ GB/T19001-2016 ☐ GB/T 50430-2017 ☐ GB/T24001-2016 ☒ GB/T 45001-2020 ☐ GB/T 23331-2020/ISO50001: 2018 ☒ ISO 22000-2018&T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、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 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	0995-2021-QOF
审核类型	☒ 初审 ☒ 第(一)阶段审核 ☐ 再认证 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
审核组成员信息	姓名	职务	审核员证号
	杨珍全	组长 (QO)	2021-N1QMS-2230067 2021-N1OHSMS-2230067
	肖新龙	组长 (F)	2020-N1QMS-1232380 2021-N0OHSMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380
	邝柏臣	组员	2020-N1QMS-1222839 2020-N1FSMS-1222839





审核组工作情况	1、审核开始日期：2021-09-26 上午 9: 00 2、审核结束日期：2021-09-26 下午 18:20 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：2021.9.26

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。





材料真实性自我声明

兹证明本组织重庆味典餐饮管理有限公司所生
产/服务的 预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售/
餐饮管理服务(热食类食品制售)_____产品符合
☒相关标准/☐技术规范/☐客户合同的要求。

我公司的 ☒QMS/☐EMS/☒OHSMS/☒FSMS/☐
☐HACCP/☐EnMS/☐其他管理体系 ☒自体系建立以来
/☐近一年的体系运行中，承诺遵守相关的法律法规、
认证机构的要求，保证提供的所有材料真实有效。

特此声明！

重庆味典餐饮管理有限公司（盖章）

2021年9月29日





现场首次会议签到表及会议记录表

1. 受审核方名称：重庆味典餐饮管理有限公司

项目号：0995-2021-Q0F

2. 会议类型：☒ 首次会议

会议时间：2021 年 9 月 27 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	杨玲全 肖新龙	组员	郭彬
专业审核员		组员	
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	郭彬	管理层		8	郭彬奇	综合部	食品小组副组长
2	吴永利	管代		9			
3	张福珍	员工代表		10			
4	朱佳翠	综合部		11			
5	敖颖	运营部		12			
6	李玲	采购部		13			
7	刘佳	运营部/食堂		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：杨玲全 2021.9.27 下午





末次会议签到及会议记录表

1. 受审核方名称：重庆味典餐饮管理有限公司

项目号：0995-2021-Q0F

2. 会议类型：☒ 末次会议

会议时间：2021 年 9 月 29 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	杨玲全 肖新龙	组员	王林
专业审核员		组员	
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	李强	管理层		8	郑晓峰	综合部食品原料小组副组长	
2	吴永利	管代		9			
3	张福瑞	员工代表		10			
4	朱代翠	综合部		11			
5	敖颖	运营部		12			
6	李玲	采购部		13			
7	王林	运营部/食堂		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：杨玲全 2021.9.29下午

