



文件审核报告

受审核方名称: 桂林市避风港餐饮管理有限责任公司

审查的文件名称: 《管理手册》 版本号: A/0 实施日期: 2021-12-01

《程序文件》 版本号: _____ 实施日期: _____

依据标准: GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 (不适用: 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

危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)

《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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是, 但不充分 | <input type="checkbox"/> 否 |
| 6. 识别了应遵守的法律法规和其它要求; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| 7. 对管理体系的运行绩效建立了必要的监控机制; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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; | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 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。 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 | <input type="checkbox"/> 否 |
| 10. 质量手册有阐明范围, 不适用条款识别, 不适用条款为_____, 理由:—
说明: | <input checked="" type="checkbox"/> 充分 | <input type="checkbox"/> 不充分 |

文件审核人:

2022 年 5 月 16 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:

2022 年 5 月 16 日



文件审核问题表

编号	主要问题	标准条款	说明
1	《HACCP 管理手册》中 1) 未见“对 HACCP 体系认证要求 V1.0 中 1.2.1b) HACCP 手册、1.2.2 HACCP 手册”的规定要求； 2) 未见 HACCP 体系认证要求 V1.0 标准中 3.2 人力资源 A) 条款的规定要求；	HACCP 体系认证要求 V1.0 1.2	已整改
2	《HACCP 管理手册》中“2 管理职能分配表”中 5.2 条款在厨品部，与“5.1 职责和权限”中描述不一致；	HACCP 体系认证要求 V1.0 2.5	已整改
3	未按照标准要求提供产品设计和开发程序、食品防护计划、良好卫生规范；提供的《程序文件》编制为 ISO22000:2018 标准，不符合 HACCP 体系认证要求 V1.0 标准要求；	HACCP 体系认证要求 V1.0 1.2	已整改
4	危害控制计划中： 1) 原辅料特性描述、终产品特性中未见对致敏原的描述； 2) 热菜类工艺流程图、面食工艺流程、餐具清洗消毒工艺流程中未见对投入点、废弃物排放点的描述； 3) 米饭工艺流程未见对投入点的描述； 4) 危害分析中的“显著危害的标准”适用不合理； 5) 危害分析中评估的显著危害与 HACCP 计划表不一致； 6) 餐具消毒 OPRP2 的关键限值未明确控制温度； 7) OPRP 为 ISO22000 中的术语，请明确《危害控制计划》中 OPRP 控制点在 HACCP 体系 V1.0 标准中所对应的控制措施；	HACCP 体系认证要求 V1.0 4	已整改
<p>文件修改验证情况： <input checked="" type="checkbox"/> 以上情况已纠正 <input type="checkbox"/> 未纠正 原因：</p> <p style="text-align: right;">文件审核人：  2022 年 5 月 21 日</p>			