
兴原认证中心良好认证审核案例



案例名称： 山东蓝海酒店管理有限公司审核案例

案例序号： 07

案例类型： 体系认证

涉及体系： FSMS

审核类型： 初审 2 阶段

编写人： 薛 婧

兴原认证中心有限公司

2019 年 3 月 25 日

地址：北京市海淀区上地三街 9 号嘉华大厦 C 座 711 邮政编码：100085

联系人：项兰倩 电话：010-62983830 手机：15210565296 邮箱:xqcc3@163.com

目 录 清 单

1、	开展 2019 年度良好认证审核案例同行评议交流活动暨第一届 认证技术交流研讨会的工作报告.....	02
2、	认证技术交流研讨材料/良好认证案例推荐表.....	04
3、	认证审核案例简述.....	05
4、	审核计划.....	10
5、	不符合项、改进措施及企业整改成效证.....	12

关于开展 2019 年度良好认证审核案例同行评议交流活动暨第一届认证技术交流研讨会的工作报告

中国认证认可协会自律监管部：

一、非常感谢中国认证认可协会对我中心2018年度良好认证审核活动的大力支持。2018年我中心上报认证认可协会16个案例，其中2个案例入选协会评议交流活动，今年我中心将再接再厉，争取能取得更大的成绩。

二、我中心积极响应认证认可协会举办的2019年度良好认证审核案例同行评议交流系列活动暨第一届认证技术交流研讨会，具体工作汇报如下：

1、自接到协会开展2019年度良好认证审核案例评议交流活动暨第一届认证技术交流研讨会的通知（中认协行〔2018〕255号文件）后，中心领导非常重视，成立了以总工为组长的良好认证审核案例工作小组，研究和部署了我中心2019年度良好认证审核案例征集流程、评定办法、推选和制定审核员提交良好审核案例的激励机制。

2、2019年01月07日通过中心信息平台向所有审核员发布征集案例通知，并得到各审核员的积极响应。

3、截止到2019年02月24日，我们共收到审核员提交的良好认证审核案例共计67个，安排专人负责整理所提交的案例。

4、2019年02月25日发给中心每位审核员（含实习）进行网络评议，共收到网络评议打分表166份，案例工作小组根据各审核员的网络评

议打分进行汇总统计，选出28个案例（即平均得分前28名的案例）作为初评案例，参加中心现场评议交流活动。

5、2019年03月18日在中心会议室，组织召开了初评案例的现场评议交流活动，参加案例评议活动的评委有副总经理（管理者代表）、相关部门负责人、认证决定人员以及案例编写人员，通过大家现场评议评选出12个兴原认证中心2019年度优秀认证审核案例。

6、2019年03月21日，对良好案例进一步修订和完善，并装订成册报送中国认证认可协会。

三、连续几年来，我中心在认证认可协会的组织领导下，以开展良好认证审核案例为抓手，加强审核员队伍水平建设，进一步提高认证审核工作的规范性和有效性，提升认证服务质量，为中国认证认可事业“传递信任、服务发展”做出积极贡献。

再次感谢认证认可协会长期以来对我中心工作的支持和帮助！

兴原认证中心有限公司

2019年03月25日

认证技术交流研讨材料/良好认证案例推荐表

推荐机构名称 (盖章)	兴原认证中心有限公司		
获证组织名称	山东蓝海酒店管理有限公司		
案 例 类 型	质量管理升级版 <input type="checkbox"/>	产品认证 <input type="checkbox"/>	体系认证 <input checked="" type="checkbox"/>
认证人员姓名	薛婧 (组长)、孙素凤、李茂伟、张永臻		
经验材料/案例特点简述及推荐意见(可加附页)			
<p>1. 主要过程、辅助过程审核全覆盖：审核组基于风险评估的结果，在审核过程中除了关注和验证餐食加工过程外，还通过查阅供销合同、现场观察硬件条件法规符合度、清洗消毒过程实施、清洗消毒结果验证、员工座谈等方法，深度审核了餐饮企业特殊的高风险过程—餐具的清洗消毒；综合评价受审核方餐饮提供过程的整体符合性，以验证全过程的体系实施有效性。</p> <p>2. 面对工业化迭代和行业特点，谈餐饮业食品安全体系审核思考：餐饮企业在改革开放 40 年不断刷新其对国民经济的贡献，近 10 年更成为认证行业新的增长点；但是与传统工业企业不同，餐饮企业所处的第三产业特点决定了其产业迭代、产品升级的速度远远超过第一、第二产业；与此同时，餐饮企业的起步门槛低、食品安全知识基础薄弱，更新不及时；本案例从行业发展形势出发，基于对餐饮企业特点分析，引申其可能对食品安全危害识别的不足和误区，并为后续的相关审核提供经验意见。</p>			
证明及简述材料(可加附页)			
<p>材料清单： <input checked="" type="checkbox"/> 审核计划</p> <p style="padding-left: 20px;"><input checked="" type="checkbox"/> 不合格项</p> <p style="padding-left: 20px;"><input checked="" type="checkbox"/> 改进措施及企业整改成效证明</p>			

理解技术新发展 谋划审核新思路

--餐饮工业化迭代升级中的审核思考

兴原认证中心有限公司 薛婧

- 一、 **审核时间：** 2018年9月9日—9月10日
- 二、 **受审核企业：** 山东蓝海酒店管理有限公司
- 三、 **审核体系及类别：** 食品安全管理体系初审
- 四、 **审核范围：** 食品经营许可范围内的餐饮制作活动【热食类食品制售、冷食类食品制售、自制饮品制售（不含使用压力容器制作饮品）】
- 五、 **生产场所：** 山东省东营市东营区新区黄河路以北、庐山路以西，含四季火锅餐厅、渔歌舫、钟鼎楼、多功能宴会厅
- 六、 **审核依据：** FSMS: GB/T 22000-2006 和 GB/T 27306-2008
- 七、 **审核组：** 薛婧（组长）、孙素凤、李茂伟、张永臻
- 八、 **企业基本情况：**

蓝海集团是一家国内知名的以中高档综合性酒店经营为主的企业集团，致力打造具有国际影响力的中国酒店民族品牌。经过 25 年的发展，在实现将鲁菜在祖国大地发扬光这一目标的同时，形成了餐饮、会议、房务于一体的综合酒店群；截止目前，在山东、北京、上海、内蒙古、江苏、云南、新疆、海南等地拥有在营酒店 60 家，签约在筹酒店 20 余家。本次审核的山东蓝海酒店管理有限公司位于集团总部，同时也是具有标致意义的集团开设的首家酒店。

审核发现：

经过现场审核和组内讨论，审核组共开具不符合项 6 个，书面观察项 7 个。考虑到篇幅有限，本文重点介绍涉及 GB/T 22000-2006 标准 7.5 条款的不符合项。

相关审核证据：

- ① 渔歌舫餐厅洗碗间现场审核：
 - a. 保洁柜内发现一个已消毒的碗底部有米饭粒未清洗干净；
 - b. 现场正在出洗碗机的餐盘叠放在一起。
 - c. 现场洗碗机使用的洗涤剂、催干剂盖子没有盖紧。
- ② 钟鼎楼洗碗间现场审核：

- a. 前厅员工未佩戴发网在洗碗间进行打干操作；
- b. 骨瓷勺过洗碗机后使用塑料盆过水后再进行打干处理；
- c. 保洁柜的汤碗内外均有水滴。

③ 审核员进一步查看商业合同，上述洗碗机由国内一家大型商用化学品公司以洗碗机租赁方式提供给受审核方使用；产品为通道式洗碗机；企业总经理非常自豪地表示：集团公司为了提高工作效率、减少洗碗工劳动强度，从2018年上半年要求全集团所有餐厅只要场地和用电负荷达标，逐步由洗碗机代替人工清洗。

审核发现的背景资料：

① 餐具清洗消毒的重要性：

清洗消毒是食品企业标准卫生操作规范的重要组成部分，是预防交叉污染的重要途径。餐饮企业作为重要的公共卫生管理场所，是经口传播传染病控制的重要窗口，而提供合格的餐具是避免感染型食源性疾病的重要手段。从国内外餐饮业食品安全良好管理实践中不难看出，无论采取什么样的消毒方法，餐具清洗消毒过程可行、结果可控都是企业日常关注的重点；数十年来，餐具洗涤消毒效果始终是我国行政主管部门验证餐饮企业食品安全可控性的指导指标。

《餐饮服务食品安全操作规范2011》	《餐饮服务食品安全操作规范2018》
正文	正文
第三十二条 餐具清洗消毒保洁要求 第三十二条 餐具清洗消毒保洁要求 （一）餐具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识。餐具保洁设施应定期清洗，保持洁净。 第三十二条 餐具清洗消毒保洁要求 （二）接触直接入口食品的餐具宜按照《推荐的餐具清洗消毒方法》（见附件2）的规定洗净并消毒。 （三）餐具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。	10清洗消毒 10.1餐具清洗消毒 10.1.1餐具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。 10.1.2清洗消毒方法参照《推荐的餐具清洗消毒方法》（见附录J）。宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。 10.1.3餐具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。 10.1.4从业人员佩戴手套清洗消毒餐具的，接触消毒后的餐具前应更换手套。手套宜用颜色区分。 10.1.5消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。 10.1.6宜沥干、烘干清洗消毒后的餐具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。 10.2餐具保洁 10.2.1消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。
附件2 推荐的餐具清洗消毒方法	附录J 推荐的餐具清洗消毒方法
（三）保洁方法 1. 消毒后的餐具要自然滤干或烘干，不应使用抹布、餐巾擦干，避免受到再次污染。 2. 消毒后的餐具应及时放入密闭的餐具保洁设施内。	二、消毒方法 （一）物理消毒 3.采用洗碗机消毒的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。 三、保洁方法 1.餐具清洗或消毒后宜沥干、烘干。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒方可使用，防止餐具受到污染； 2.及时将消毒后的餐具放入专用的密闭保洁设施内。

备注：本审核项目实施期间，《餐饮服务食品安全操作规范》2018 修订版已经发布并即将实施。

② 洗碗机的基本信息：

世界上第一台洗碗机诞生于 1850 年，历史远远早于洗衣机（1874 年）和油烟机（1941 年）。洗碗机按照大类可分为家用型和商用型；商用洗碗机分为低温型和高温型，目前国内法规允许的是高温洗碗机；高温洗碗机按照规格可细分为：长龙式、通道式、提拉门式；一般中央厨房、航空配餐、集体用餐配送企业的餐具清洗及餐具洗消配送企业使用长龙机；大中型餐饮企业多使用通道机，中小型餐饮企业一般使用提拉门洗碗机。商用洗碗机进入中国市场有近 20 年历史，最早于香港得到餐饮行业的广泛认可和使用；基于提高清洗消毒效率，降低能源消耗，避免人为主观因素对清洁效果的影响等优点，近年来商用洗碗机在国内餐饮企业中得到了广泛普及，并日趋成为了餐饮企业的通用设备。

③ 洗碗机的工作原理：

不同于化学消毒使病原体结构改变并失去活性，煮沸、红外消毒等物理消毒方法通过高温和长时使病原体裂解死亡；高温洗碗机通过清洗、冲洗使食物残渣和大部分病原体从餐具剥离；再通过喷淋高温水直接瞬时作用餐具表面进而杀死残留病原体。判断洗涤效果的方法是通过观察清洗后餐具出机时是否达到光、洁、涩、干；良好的洗消效果是通过预洗涤、过机洗涤、喷淋和催干共同作用实现的。

审核发现与不符合项沟通：

- ① 洗涤剂、催干剂长时间暴露在洗碗间高温高湿环境中，易遭成上述化学品未使用即被污染，进而与待清洗消毒餐具接触造成污染风险；
- ② 餐具叠加可能造成餐盘预洗时的洗涤剂不能完全冲净，而造成残留；同时多表面叠加无法完全被高温水冲淋到，或有致病菌不能被全部灭活的风险；
- ③ 出机后打干、筷子、古瓷勺等客人使用频发的餐具回洗过程有极大的交叉污染风险；

基于审核证据结合新旧版本的法规基本要求和交叉污染管理常识，审核员认为受审核方上述两个现场的餐具清洗过程存在一定食品安全风险，据此开具不符合项。

审核员与企业就不符合项进行沟通：鉴于审核员参照法规作为审核准则，企业对于现场审核发现表示认同，但认为使用洗碗机比之前的手工清洗已经有很大进步；此外，餐具安全验证报告显示结果合格，并不认为上述审核发现可能会造成严重后果。

审核员首先肯定企业采用洗碗机进行清洗消毒的先进性，同时指出：目前现场的洗涤效果除了可能通过餐饮具造成供餐的食品安全风险之外，更重要的是并没有达到集团公司用设备投入换取人工减少和员工工作体验和顾客对餐具清洗结果满意的初衷：首先，错误

的操作比如餐具进机前的叠放，造成部分餐具不清洁，提高了回洗率，增加了不必要的能耗和人工投入；其次，根据洗碗机的操作原理，出机的餐具应该迅速干燥，但是现场发现负责干净餐具摆放的员工同时还要进行二次打干处理，增加员工工作量，而在工作高峰期，没有干透的餐具可能被直接摆盘使用，容易引起客人对餐具清洗效果的质疑，降低对品牌的食品安全体验；再次，骨瓷勺如果按照正确的操作步骤，通过洗碗机完全可以达到消毒效果，但是还需要前厅员工参与二次清洁过程，增加了人工操作对瓷器破损风险，加大成本，同时带来更大的人员交叉污染风险；最后，根据商用化学品领域的行业惯例，作为设备租赁厂商有义务通过调研、巡查、服务，客户培训使其设备和化学品在清洗消毒过程中完美结合，并达到最终的合格洗涤效果，但显然目前还存在一定差距。通过审核员的解析，受审核方总经理认识到问题的严重性，并表示会积极整改并将问题反映到集团采购部和集团内其他兄弟单位防微杜渐。

企业不符合项纠正措施：

审核结束后，企业如期就不符合项进行了纠正，实施纠正措施，并提交如下纠正措施证据：

- ① 将洗碗机相关化学品加盖管理的同时还做到了离地处理，并在洗碗间保洁计划中增加化学品存放区的日常保洁和检查；
- ② 对洗碗间全员实施从拨厨余、餐具预洗、摆筐到出机、餐具摆放全过程的标准化作业培训，并形成培训记录；通过通过视频监控系统对洗涤过程进行验证。
- ③ 与集团采购部沟通，就采购合同条款中关于供应商应尽义务的日常检查、培训的内容进行强化和规范；

审核体会：

1. 餐具洗涤消毒过程审核的必要性和重要性：

就某食品安全自媒体对 2018 年第三季度国家及各省食品监管部门公开发布的全监督抽检信息汇总显示：在 240, 420 批次样品，不合格样品 3, 438 批次，总体合格率达 97.99%；而餐饮食品（含餐饮具）的合格率仅为 93.24%；在公布的 294 餐具不合格项中，78.57%为大肠杆菌不合格，21.43%为餐具阴离子表面活性剂残留。考虑到餐饮具检测在总体监督抽查中的占比，清洗消毒的现实情况不容乐观。国家市场监管总局 2019 年 1 月 31 日发布的《2019 年食品安全监督抽检计划》仍旧将“复用餐饮具”作为较高风险抽检项目，将游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌作为抽检指标。基于餐饮企业风险分析结果、审核现场经验、政府监督抽查结果，考虑到餐饮具消毒是餐饮企业重要的独特过程，建议审核员加强对其识别和有效性验证，这也

是笔者编写本案例的初衷。

2. 餐饮业食品安全审核的思考

据中国烹饪协会年报，2018年中国餐饮业市场规模首次突破4万亿，改革开放40年实现了700倍增长，餐饮行业已经成为拉动内需，实现供给侧改革的重要推手；此外，从整体发展趋势来看：餐饮行业已从过去的小散乱走向着规模化、集团化：如2018年海底捞在港交所上市；大量餐饮行业参与IPO训练营，等待融资和上市机会；传统餐饮行业苦练内功，增加基础投入餐饮，2018年餐饮大鳄更是纷纷推出主打科技的智慧餐厅、无人餐厅；基于扩张带来的标准化需求，打破“百厨百味”的发展怪圈，餐饮工业化、智能化必将成为趋势。从笔者的审核经历看，餐饮分类的受审核方也从传统的学生营养餐、团膳、高校或企业食堂，走向单体酒店、餐饮单店；餐饮行业庞大的体量和餐厅基数，必将有望成为体系认证新的持续高增长点。

但是与传统工业企业相比，餐饮业存在如下不同点：

① 发展内核不同：餐饮业对客户需求的满足除了产品还有服务感受，在食品安全建设方面，除了产品品质外，餐饮业更愿意采取一些技术创新和变革满足客人的感官需求，比如炒菜机器人、送餐机器人在餐饮企业的异军突起；以往餐饮业被认为是劳动密集型行业，但是随着人力资源成本的上升，再加之与工业企业相比“船小好掉头”，餐饮业对新技术和设备的应用欲望更强烈，比如自动切丝\片机、万能蒸烤箱、洗碗机等广泛应用；

② 供需关系不同：工业企业通过内援强大的技术能力，通常向供应商提标准、提要求--“我要什么”餐饮业更多的通过外包的方式迅速实现设备、技术、服务的使用—“你有什么”，因此餐饮行业对供方的依赖性更强，而自身技术的掌握程度和深度一般，这就造成了企业对于相关风险的识别控制不充分甚至偏颇；

③ 求新求变、“千店千面”：餐饮企业的店面基于选址、建造年代、餐厅设计风格等诸多因素，存在基础设施设备的极大差异；发展过程中不断地迭代升级，甚至颠覆式的变革，影响危害识别、分析和控制的结果。

因此，笔者建议在餐饮企业审核中，除了关注法规标准要求，单一受审核方流程动线设计、人员安全、交叉污染外，还应该多关注餐饮业行业发展变化，特别是新的机器设备的应用及可能带来的风险，如本文中所提到的洗碗机应用的技术细节；并从食品安全风险预防、人员能耗降低、效力效益提升等多维度，在协助受审核方提高现有技术投资利用率的角度，识别审核过程、分析审核结果，相信这样必将提高餐饮企业对体系审核的认可程度，并不断提升餐饮行业的总体审核技术水平。

附:

审核计划

XQCCB207		1997年10月首次发布		2018年7月第18次修改		
审核计划						
项目编号: 1800-0869-F1						
受审核方名称	山东蓝海酒店管理股份有限公司		法人代表	徐帅德	联系人 蒋飞	
地 址	山东省东营市东营区新区黄河路以北、庐山路以西			邮 编	257000	
				email	657963855@qq.com	
固定电话	0546-8151515	传 真	0546-8151515	审核日期	2018年9月9日下午至2018年9月10日下午	
移动电话	15954600111					
审核类型	F: 初审			方式	<input checked="" type="checkbox"/> 单独 <input type="checkbox"/> 联合	
审核目的: <input checked="" type="checkbox"/> 评价受审核方管理体系与认证依据标准的符合程度, 确定是否推荐注册。 <input type="checkbox"/> 其它:						
审核范围 (QMS 应说明不适用条款): 食品经营许可范围内的餐饮制作活动【热食类食品制售、冷食类食品制售、自制饮品制售 (不含使用压力容器制作饮品)】(涉及场所: 山东省东营市东营区新区黄河路以北、庐山路以西, 含四季火锅餐厅、渔歌舫、钟鼎楼、多功能宴会厅) ***				专业小类代码: E(G1)		
审核准则: <input checked="" type="checkbox"/> GB/T22000-2006+专项技术要求: GB/T27306 食品安全管理体系 餐饮业要求 <input checked="" type="checkbox"/> 受审核方管理体系文件的有效版本 <input checked="" type="checkbox"/> 适用的法律、法规、标准及其他要求						
审核组	姓名	性别	注册资格、专业	注册证书号	电 话	编 号
组长	薛婧	女	见证审核员 E(G1)	2016-N1FSMS-3019001	18622613208 zhhzzzzz@163.com	A
组员	孙素凤H	女	审核员	2016-N1FSMS-1023447	13963956910 156588574@qq.com	B
组员	李茂伟	男	审核员	2017-N1FSMS-1221070	15092678377 15092678377@126.com	C
实习	张永臻	男	实习审核员 E(G1)	2017-N0FSMS-1205527	18561816701 zhangyongz-202@163.com	D
备 注	薛婧给张永臻 F 做见证					
审核报告分发范围	审核委托方/受审核方/兴原认证中心	审核报告预期发布时间	颁证/监督有效通知的同时		语言 汉语	
承 诺	审核组在审核过程接触到的有关受审核方的一切涉密信息, 审核组全体成员有责任保守秘密, 未经受审核方最高管理者书面许可, 不得向第三者泄露。					
审核组组长 (签字):	中心审核部		受审核方代表意见			
						
2018年9月9日	签名: 薛婧 2018年9月9日		签名: 蒋飞 2018年9月9日			

项目号: 1800-0130-Q3, 1800-0130-F1

审核组于09月09日抵达贵方, 做审核前技术准备, 具体到达时间审核组届时告知。

首次会议09月09日13时00分至13时30分, 受审核方管理层、各部门负责人参加。

末次会议09月10日15时30分至16时00分, 参加人员同首次会议。

日期	时间	第1组		第2组		第3组	
		受审核部门、主责条款	编号	受审核部门、主责条款	编号	受审核部门、主责条款	编号
09月09日	13:30—17:00	管理层: 4.1: 5.1-5.6: 5.8: 6.1: 8.5 餐饮部: 5.7	B	食品安全小组: 7.1-7.8: 8.1: 8.2: 8.4.2: 8.4.3:	AD	财务部: 7.2.3(①): 7.9:	C
	7:00—8:00	收货过程审核-酒店外围环境巡视					
09月10日	8:00—12:00	行政部: 4.2.1-4.2.3: 5.6.1: 5.6.2: 6.2: 8.4.1	B	四季火锅餐厅、渔歌舫、钟鼎楼、多功能宴会厅及厨房(含现场查看) 6.3: 6.4: 7.2.3: 7.5: 7.6.4: 7.6.5: 7.10.1-3: 8.3	AD	工程部: 6.3: 6.4:	C
	13:00—15:30	继续行政部审核		继续餐厅审核		市场部: 7.9: 7.10.4	

备注:

1、请准备好4套体系文件, 审核期间请安排餐饮制作活动。

2、请提前准备企业营业执照、经营许可证、以及产品、餐具检测报告、健康证、人员操作证、计量器具检定证书、特种设备检验报告(如有)等相关证件原件, 且在有效期内。

注: 1) GB/T19001-2016标准中4.1、4.2、5.3、6.1、6.2、7.3、10.1在每个部门都应审核到, 在审核计划中只需在主管部门列出即可(监督审核除外)。

2) 对于监督/再认证审核: 除本次正常审核的内容外, 还要检查上次不符合项纠正措施的验证、认证证书及标志的使用情况。
审核变更盖章: 对组织投诉记录的调阅、资质核查及再确认等。3) 本次审核验证情况: 无 有, 简述: AD同组, A给D做见证
4) 其他事宜:

不符合项、改进措施及企业整改成效证

XQCC B210

1997 年 10 月首次发布

2017 年 7 月第 17 次修改

不符合项报告

项目号：1800-0869-F1

第 2 项 共 6 项

审核类型	<input type="checkbox"/> 预审 <input checked="" type="checkbox"/> 初审（第 2 阶段） <input type="checkbox"/> 第一次监督 <input type="checkbox"/> 再认证 <input type="checkbox"/> 审核现场 <input type="checkbox"/> 暂停恢复 <input type="checkbox"/> 补充审核 <input type="checkbox"/> 现场验证不符合项 <input type="checkbox"/> 扩大范围 <input type="checkbox"/> 其他：				
发现部门	餐饮部 - 洗碗间	陪同人员	蒋飞飞	审核日期	2018 年 9 月 9 日
审核 准则	<input checked="" type="checkbox"/> GB/T22000-2006+专项技术要求：GB/T27306 食品安全管理体系 餐饮业要求				
	<input checked="" type="checkbox"/> 标准条款号：7.5	<input type="checkbox"/> 其他文件：餐饮服务食品安全操作规范			

不符合项事实描述(列出审核依据的相应条款及内容；需要时说明对产品和服务质量/环境/职业健康安全/食品安全/信息安全/能源绩效的影响程度)

查渔歌舫洗碗间：保洁柜内发现一个已消毒的碗底部有米饭粒未清洗干净；现场正在出机餐盘摆放有叠放。现场洗碗机使用的洗涤剂、催干剂盖子没有盖紧。

查钟鼎楼洗碗间：前厅员工未佩戴发网在洗碗间进行打干操作；骨瓷勺过洗碗机后再使用塑料盆过水后再进行打干处理；保洁柜的汤碗内外均有水滴。

以上实施不符合 GB/T22000-2006 标准 7.5 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

结论： 严重不符合项 轻微不符合项 从末次会议起 30 天内完成

审核员	薛婧 张永臻	审核组长	薛婧	受审核方代表	蒋飞飞
-----	-------------	------	----	--------	-----

纠正措施验证

1) 是否进行了纠正 是 否
 简述依据：纠正餐具清洗中的错误流程。

2) 原因分析是否到位 是 否
 简述依据：员工对标准理解不到位

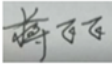
3) 纠正措施计划是否适宜 是 否
 简述依据：策划专项培训

4) 纠正措施实施情况
 已实施，简述依据：提供培训记录和现场整改照片
 待下次监督检查时验证：

审核员：薛婧 2018 年 10 月 9 日

不符合项报告（续完）

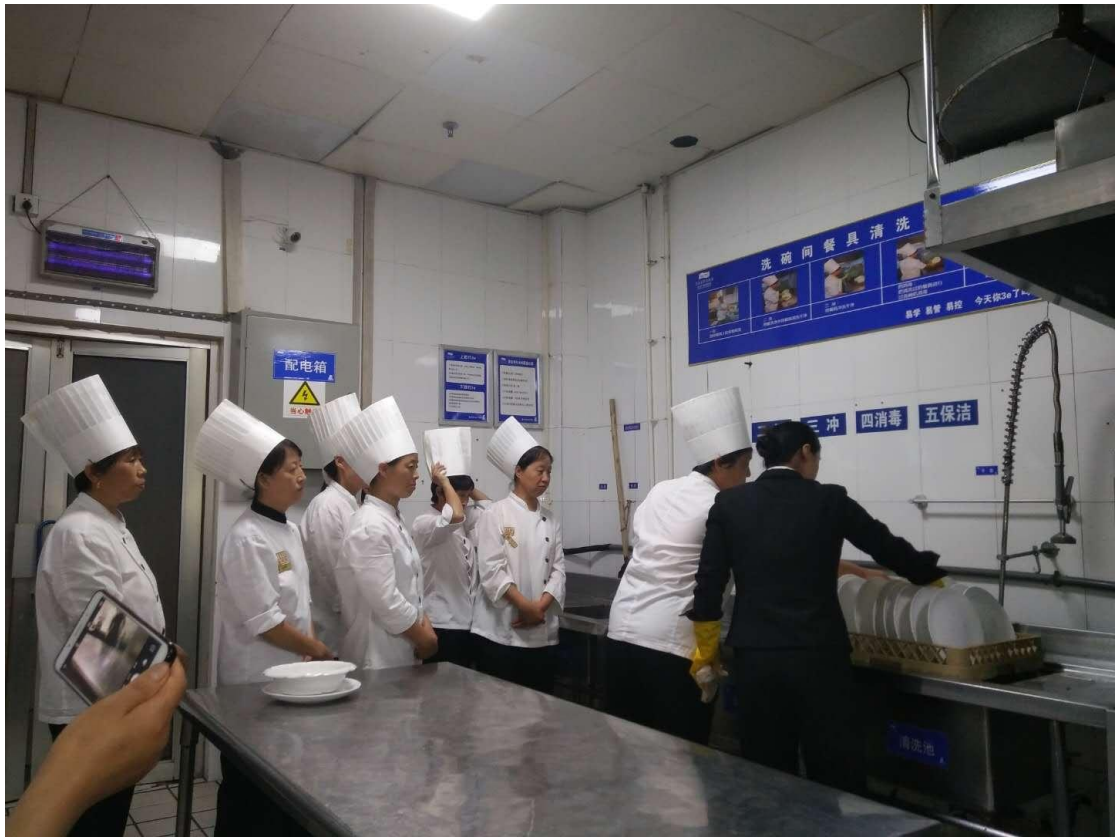
受审核方对不符合项的处理（如下面空白处填写不下，可另附页）

项目号：1800-0869-F1	第 2 项 共 6 项
<p>1) 不符合项纠正（包括举一反三自查情况；附书证据）：</p> <p>渔歌舫洗碗间： 清洗渔歌舫洗碗间保洁柜内的餐具，将清洗机里出机餐盘重新摆放，没有叠放另将现场使用的洗涤剂、催干剂盖子盖紧。</p> <p>钟鼎楼洗碗间： 要求前厅员工佩戴发网后再开始在洗碗间进行打干操作；骨瓷勺过洗碗机后进行打干处理；确保保洁柜的汤碗内外均无水滴。</p> <p>2) 原因分析： 管理人员工作疏忽，对标准掌握欠缺。</p> <p>3) 纠正措施及实施情况（附书面证据）：</p> <p>1. 组织员工对洗碗间的着装进行规范、餐具清洗标准、清洁剂使用存放标准及 GB/T22000-2006 标准 7.5 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求进行培训；</p> <p>2. 要求前勤员工在洗碗间操作进严格按标准规范操作。</p> <p>4) 纠正措施验证情况（附书面证据）：</p> <p>1. 培训记录。</p> <p>2. 洗碗间及员工操作现场图片。</p> <p>要求完成日期 2018 年 10 月 9 日；实际完成日期：2018 年 10 月 7 日；受审核方代表：</p>	

注：1.初次审核的轻微不符合项宜在末次会议后 30 天内提交纠正和纠正措施完成及验证合格的证据，适用时也可以是纠正和纠正措施计划；严重不符合项应在末次会议后 60 天内提交纠正和纠正措施完成及验证合格的证据。

2.监督和再认证审核时产生的不符合项的关闭时间，应考虑到监督和再认证周期的要求，应确保在到期前能完成有效性验证。

培训现场照片+培训记录





餐具清洗标准和《餐饮服务食品安全操作规范》等制度培训

日期	培训人员	签到	备注
2018.9.28	韩合芝	韩合芝	
	崔云	崔云	
	李明霞	李明霞	
	隋学合	隋学合	
	孙小娥	孙小娥	
	尚三三	尚三三	
	杨汝霞	杨汝霞	
	樊桂三	樊桂三	
	林树梅	林树梅	
	毛玲玲	毛玲玲	
	林树真	林树真	
	牛松红	牛松红	