**审核计划**

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方名称 | 福建东方味王餐饮管理有限公司 |
| 注册地址 | 福建省福州市福清市玉屏街道后埔街12号楼2层201商场，1层103店面 |
| 经营地址 | 福建省福州市福清市福人路（承包福清市妇幼保健院食堂） |
| 联系人 | 施缨 | 联系电话 | 13705020322 | 邮编 | 350300 |
| 最高管理者 | 何齐通（总经理） | 联系电话 | —— | 邮箱 | —— |
| **合同编号** | 019-2019-F/011-2019-H-2022 | **审核领域** | **□**QMS**□**EcMS**□**EMS**□**OHSMS**■FSMS** **■HACCP** **□EnMS**  |
| **审核类型** | **□初次认证第（二）阶段****■监督审核第二次** **□再认证 □扩项审核 □其他** |
| **审核方法** | **☑现场审核 □远程审核 □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** |
| 审核目的 | **□第二阶段审核：验证组织管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐认证注册。****□再认证：验证组织管理体系的符合性和持续有效性，以确定是否推荐保持认证注册资格并换发认证证书。****☑监督审核：评价组织管理体系的持续符合性和有效性，以确定是否推荐保持认证证书。****□特殊审核:□确定是否推荐同意扩大范围的申请并换发认证证书。****□跟踪调查投诉、曝光情况，确认获证客户是否已实施有效的整改措施。****□调查获证客户变更信息，确定管理体系持续有效运行。****□对被暂停客户进行跟踪审核，验证被暂停原因是否已消除，以确定是否恢复认证注册资格。****□验证管理体系实施运行的符合性及有效性。** |
| 审核范围 | F：位于福建省福州市福清市福人路的福清市妇幼保健院食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）H：位于福建省福州市福清市福人路的福清市妇幼保健院食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售） | 专业代码 | F：EH：E |
| 审核准则 | **□GB/T19001-2016/ISO 9001:2015** **□GB/T 50430-2017****□GB/T24001-2016/ISO 14001:2015****□GB/T45001-2020/ISO45001：2020标准** **■ISO 22000:2018** **■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****□GB/T 23331-2020/ISO 50001:2018** **□RB/T (行业认证标准)****☑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：B/0)** |
| 审核日期 | **现场审核于****2022年02月13日 上午8：30至2022年02月14日 上午10:00(共****1.5天)** |
| **远程审核于年月日上午至年月日下午 (共天)【不适用】** |
| 审核语言 | ☑**普通话**□**英语**□**其他** |
| 审核组成员 |
| 组内身份 | 姓名 | 性别 | 注册证书号 | 专业代码 | 联系电话 | 见证安排 |
| 组长 | 肖新龙 | 女 | 2020-N1FSMS-12323802020-N1HACCP-1232380 | F:EH:E | 1770631607618006317769 | —— |
| 组员 | 邝柏臣 | 男 | 2020-N1FSMS-12228392020-N1HACCP-1222839 | F:EH:E | 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，公司书面通知受审核方所要提供的信息。** |
| 审核组长 | 肖新龙 | 审核方案管理人员 |  | 受审核方签字及公章 |  |
| 联系电话 | 18006317769 |
| 日期 | 2022-02-07 | 日期 |  | 日期 |  |

|  |
| --- |
| **审核日程安排** |
| **日期** | **时间** | **部门** | **过程** | **涉及条款** | **审核人员** |
|  | **8:25** |  | **达到** |  | **AB** |
| **08:30-9:00** |  | **首次会议** |  | **AB** |
| **9:00-12:00** | **领导层** | 总要求、认证范围、过程方法、内外部因素、相关方及期望、风险和机遇的控制、方针和目标，资源管理、领导作用、岗位和职责、内外部沟通、内部审核、管理评审、持续改进、食品安全管理体系更新、重大投诉、重大体系事故和变更管理、顾客反馈、产品召回、行业抽查情况、监审1次不符合项跟踪、证书使用情况、资质更新情况 | FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.2/9.3/10.2/10.3H:4.1/4.2.1/4.2.2/5.1/5.2/5.3/5.4/5.5及GB14881相关条款内容及1.0要求 | **B** |
| **9:00-12:00** | **食品安全小组组长/HACCP小组长** | 食品安全/HACCP小组、前提方案、GMP、SSOP，实施危害分析的预备步骤、危害分析和制定控制措施、操作性前提方案(PRPs)的建立、HACCP计划的建立、预备信息的更新、规定前提方案和HACCP计划文件的更新、验证策划、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的验证、HACCP记录的保持、食品欺诈和过敏原控制、分析和评价 | FSMS:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.5/8.6/8.8/9.1.2H:5.3/6.3/6.4/7.1-7.9 GB14881:3/4/5/6/8/13/14HACCP1.0要求 | **A** |
| **12:00-12:30** |  | 午餐 |  | **AB** |
| **12:30-17:00** | **餐饮管理部及现场** | **目标职责、基础设施、工作环境控制**、OPRP/CCP实施、可追溯性系统、应急预案、潜在不符合品控制、前提方案/GMP/SSOP的现场情况、原材料和包装材料保障计划、产品防护、维护保养计划、食品欺诈和过敏原控制、监视和测量的控制、标识和追溯计划、产品召回计划/撤回/召回、应急准备和响应、食品添加剂管理(适用时）、 | FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.5/9.1.1/10.1H:5.2/5.3/6.3/6.4/6.6/6.7/7.6GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11HACCP1.0要求 | **A** |
| **12:30-17:00** | **综合部** | 岗位职责/权限、文件和记录管理、目标管理、内外部沟通、人员健康管理、人员招聘、员工培训及有效性评价 | FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5H:4.2.3/4.2.4/5.2/5.3/6.2GB14881:6.3/12/13 | **B** |
| **17：00** |  | 第一天审核结束 |  | **AB** |
| **2022-02-14** | **第二天** |  |  |  |  |
| **5:55** |  | **到达** |  | **AB** |
| **06:00-09:00** | **餐饮管理部及现场** | **目标职责、基础设施、工作环境控制**、OPRP/CCP实施、可追溯性系统、应急预案、潜在不符合品控制、前提方案/GMP/SSOP的现场情况、原材料和包装材料保障计划、产品防护、维护保养计划、食品欺诈和过敏原控制、监视和测量的控制、标识和追溯计划、产品召回计划/撤回/召回、应急准备和响应、食品添加剂管理(适用时）、夜班现场巡视——继续审核 | FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.5/9.1.1/10.1H:5.2/5.3/6.3/6.4/6.6/6.7/7.6GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11HACCP1.0要求 | **A** |
| **06:00-09:00** | **运营部及现场** | （采购管理）目标、职责、(PRPs)前提方案、OPRP点的实施、外部提供的过程、产品或服务控制、原材料和包装材料保障计划、食品欺诈和过敏原控制 | FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.5.4.5H:5.2/5.3/6.5GB14881:5.1/6.4/10/11HACCP1.0要求 | **B** |
| **09:00-09:30** |  | 审核组整理资料和管代沟通 | 与管理者代表沟通 | **AB** |
| **09:30-10:00** |  | 末次会议 | 审核发现宣告 | **AB** |
| **10:00** |  | 审核结束 |  |  |

**注：每次监督审核必审条款：**

1. **Q：4.1、4.2、4.3、4.4、5.2、5.3、6.1、6.2、6.3、8.1、8.2、8.3、8.4、8.5、8.6、8.7、9.1、9.2、9.3、10.2、10.3;**
2. **J:3.2、3.3、3.4、4.2、4.3、5.2、5.3、6.2、6.3、7.2、7.3、7.4、8、9、10、11、12**
3. **E/O:4.1、4.2、4.3、4.4、5.2、5.3、6.1、6.2、8.1、8.2、9.1、9.2、9.3、10.2、10.3**
4. **S：4.1、4.2、4.3.1、4.3.2、4.3.3、4.4.1、4.4.3、4.4.6、4.4.7、4.5.1、4.5.2、4.5.3、4.5.5、4.6**
5. **En:**
6. **除以上必审条款外还需审核：标准/规范/法规的执行情况、上次审核不符合项的验证、认证证书、标志的使用情况、投诉或事故、监督抽查情况、体系变动**