



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-04(05 版)

审核计划

受审核方名称	杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司				
注册地址	浙江省杭州市西湖区西溪路 560 号 8 幢				
经营地址	浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路 560 号 8 幢				
联系人	赵立琦	联系电话	18667192315	邮编	——
最高管理者	赵立琦	联系电话	18667192315	邮箱	Liqi.zhao@hztripod.com
合同编号	0120-2022-QFH	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 ☐ 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。 ☐ 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	Q: 餐饮服务 (热食类食品制售) F: 位于浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路 560 号 8 幢杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司的集体用餐制作、配送服务 (热食类食品制售) H: 位于浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路 560 号 8 幢杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司的集体用餐制作、配送服务 (热食类食品制售)			专业代码	Q: 30.05.00 F: E H: 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 ☒ 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) ☐ 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: A/0)				
审核日期	现场审核于 2022 年 02 月 26 日 下午 13: 00 至 2022 年 02 月 28 日 下午 16: 30 (共 2.5 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				



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-04(05版)

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-A	女	2020-N1QMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380 2020-NIHACCP-1232380	Q:30.05.00 F:E H:E	17706316076 18006317769	H:晋级见证	
组员	任泽华-B	男	2019-N1QMS-3059498 2020-N1FSMS-3059498 ISC-59498	Q:30.05.00 F:E H:E	13173653732	H:被见证	
组员	陈权-C	男	2019-N0QMS-1237169		13336722672		
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	李永忠	受审核方 签字及公章		
联系电话	18006317769						
日期	2022-02-25		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	
2022-02-26 下午	第一天					
	13: 00-13: 30		首次会议		ABC	



	13: 30-17: 00	领导层	内外部环境、相关方需求和期望识别、合规义务、风险和机遇识别及应对措施；管理体系范围、管理体系及其过程、领导作用、管理目标及其实现的策划、变更的策划、应急准备和响应、资源【总则】、沟通、食品安全文化、成文信息【总则】、运行策划和控制、监视测量分析和评价（总则）、内部审核、管理评审、改进（总则）、不合格和纠正措施、持续改进、食品安全管理体系的更新 上次不符合项的验证、认证证书使用情况、重大体系变更/重大食品安全事故或投诉、资质更新情况等	Q:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/9.1.1/9.2/9.3/10.1-10.3 F:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.2/9.3/10.1-10.3 H:1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.1/3.13/5.1/5.3/5.4/5.5	A: FH(F) B: Q(F)H C: Q
	13: 30-17: 00	食品安全小组/HACCP小组	食品安全小组/HACCP组长及职责、外部开发的食品安全管理体系要素、体系策划（文件、手册等）、PRP/良好卫生规范策划、运行策划和控制、前提计划（总则）、可追溯性系统、实施危害分析的预备步骤、危害分析、控制措施和控制措施组合的确认/危害分析和制定控制措施、危害控制计划（HACCP/OPRP计划）、危害控制计划的实施、规定前提方案（PRP）和危害控制计划的信息的更新、与前提方案（PRPs）和危害控制计划有关的验证、致敏物质的管理、食品防护计划、食品欺诈预防计划、HACCP计划记录的保持、一阶段问题验证	F:5.3/7.1.5/8.2/8.3/8.5/8.6/8.8 H:2.5.1/3.3/3.7/3.10/3.11/3.12/4.1-4.6	A: FH B: H
	17:00		第一天审核结束（4h）		ABC
2022-02-27	第二天				ABC
	8:30-12:30	运营部及现场	部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、基础设施、工作环境、外部提供的过程、产品和服务的控制/采购管理、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、应急准备和响应、生产和服务提供、产品和服务的设计和开发、 <i>oprp/ccp</i> 的实施、顾客满意、投诉处理、致敏物管理、食品防护、食品欺诈管理等、一阶段问题验证	Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5/9.1.2 F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/5.2	A: FH(Q) B: Q(F)H C: Q
	12:30-13:00		休息		ABC
	13:00-17:00	运营部及现场	部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、基础设施、工作环境、外部提供的过程、产品和服务的控制/采购管理、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、应急准备和响应、生产和服务提供、产品和服务的设计和开发、 <i>oprp/ccp</i> 的实施、顾客满意、投诉处理、致敏物管理、食品防护、食品欺诈管理等、一阶段问题验证	Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5/9.1.2 F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/5.2	A: FH(Q) B: Q(F)H C: Q
	17:00		第二天结束（8h）		ABC



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-04(05版)

2022-02	第3天				
-28 全天	8: 00-10: 30	运营部 及现场	部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、基础设施、工作环境、外部提供的过程、产品和服务的控制/采购管理、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、应急准备和响应、生产和服务提供、产品和服务的设计和开发、 <i>oprpr/ccp</i> 的实施、顾客满意、投诉处理、致敏物管理、食品防护、食品欺诈管理等、一阶段问题验证——继续审核	Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5/9.1.2 F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/5.2	A: FH(Q) B: Q(F)H C: Q
	10: 30-12: 30	品控部 及现场	部门职责、目标、监视和测量的控制、产品放行、 <i>oprpr/ccp</i> 的实施、不合格品/产品和过程的不合格项控制、分析和评价	Q: 5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3 F: 5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2 H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3	A: FH(Q) B: Q(F)H C: Q
	12: 30-13: 00		午餐休息		ABC
	13: 00-14: 30	品控部 及现场	部门职责、目标、监视和测量的控制、产品放行、 <i>oprpr/ccp</i> 的实施、不合格品/产品和过程的不合格项控制、分析和评价、验证	Q: 5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3 F: 5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.4/9.1.2 H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3	A: FH(Q) B: Q(F)H C: Q
	14: 30-16: 00	综合部	部门职责、目标、人员、能力、意识、沟通、持证上岗人员、健康证、文件和记录管理、组织的知识	Q: 5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3 F: 5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3 H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/3.2	A: FH(Q) B: Q(F)H C: Q
	16: 00-16: 30		末次会议		ABC
	16: 30		审核结束结束 (8h)		ABC
注:	HACCP 体系审核中任泽华 (B) 均被肖新龙 (A) 见证; C: 实习 Q				

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