



一阶段审核计划

受审核方	广州市好佳顺餐饮管理有限公司				
注册地址 (同营业执照)	广州市花都区新华街宝华路海关西街 5 号三层 3A15 房				
经营地址 (同审核现场)	广州市花都区新华街宝华路海关西街 5 号三层 3A15 房 广州市白云区北太路 15 号广东省黄埔技工学校 (第一饭堂) (承包食堂)				
合同编号	0213-2022-HF	审核领域	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☒ HACCP ☐ EnMS		
联系人	徐丽凤	联系电话	13823419888	邮箱	543697674@qq.com
最高管理者或管理者代表	徐丽凤	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	F: 一阶段非现场, H: 一阶段非现场				
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				
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				
审核范围	F: 位于广州市花都区新华街宝华路海关西街 5 号三层 3A15 房广州市好佳顺餐饮管理有限公司预包装食品 (不含冷藏冷冻食品) 的销售; 位于广州市白云区北太路 15 号广东省黄埔技工学校 (第一饭堂) 的单位食堂的餐饮管理服务 (热食类食品制售); H: 位于广州市花都区新华街宝华路海关西街 5 号三层 3A15 房广州市好佳顺餐饮管理有限公司预包装食品 (不含冷藏冷冻食品) 的销售; 位于广州市白云区北太路 15 号广东省黄埔技工学校 (第一饭堂) 的单位食堂的餐饮管理服务 (热食类食品制售)		项目专业代码	F: E: FI-2 H: E: FI-2	
审核准则	☐ GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 ☐ GB/T 50430-2017 ☐ GB/T24001-2016/ISO 14001:2015 ☐ GB/T 45001-2020/ISO45001: 2018 ☐ GB/T 23331-2020/ISO50001: 2018 标准 ☐ RB/T (行业认证标准) FSMS: SO22000: 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: ☒ 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) ☒ 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)					
审核日期		现场审核于 2022 年 03 月 21 日 上午至 2022 年 03 月 21 日 下午, 共 1.0 天。 远程审核于 2022 年 03 月 21 日 上午至 2022 年 03 月 21 日 下午, 共 1.0 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	组内代码
组长	邝柏臣	男	2020-N1FSMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	现场审核	F:E, FI-2 H:E, FI-2	13428842228	A
组员	陈丽丹	女	2021-N1FSMS-1246137 2021-N1HACCP-1246137	远程审核		13818030725	B
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	邝柏臣		受审核方 签字及公章				
联系电话	13428842228						
日期	2022.3.20		日期		2022.3.21		



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
2022-03-21 全天	8:30-9:00	首次会议	A 现场 B 远程
	9:00-10:00	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	A
	9:00-09:30	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)	B
	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	B
	10:00-10:30	在途去《广州市白云区北太路15号广东省黄埔技工学校(第一饭堂)》	AB
	10:30-13:00	《广州市白云区北太路15号广东省黄埔技工学校(第一饭堂)》场所巡查 FSMS/HACCP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)	AB
	13:00-13:30	午餐在途	AB



	13:30-15:00	FSMS/HACCP 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)	AB
	15:00-16:00	FH 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	AB
	16:00-17:00	FSMS/HACCP 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 GHP 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和与相关供应商、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	AB
	17:00-17:30	- 末次会议	AB
		审核结束 (已考虑在途时间)	