



审核计划

受审核方名称	广州市好佳顺餐饮管理有限公司				
注册地址	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	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）				
联系人	徐丽凤	联系电话	13823419888	邮编	
最高管理者	徐丽凤	联系电话		邮箱	543697674@qq.com
合同编号	0213-2022-HF	审核领域	☐ QMS ☐ EoMS ☐ 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				
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	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）的单位食堂的餐饮服务（热食类食品制售）		专业	F: E;FI-2	
			代码	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/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				



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)

■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 22 日 下午至 2022 年 03 月 25 日 上午(共 3.0 天)

远程审核于 2022 年 03 月 22 日 下午至 2022 年 03 月 25 日 上午(共 3.0 天)

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	组内代码
组长	邝柏臣	男	2020-N1FSMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	F:E,FI-2 H:E,FI-2	1342884222 8	A
组员	陈丽丹	女	2021-N1FSMS-1246137 2021-N1HACCP-1246137		1381803072 5	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(共 3.0 天)	组内代码	联系电话
					F(共 3.0 天)		

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	邝柏臣	审核方案 管理人员	李永忠	受审核方 签字及公章
联系电话	13428842228			
日期	2022-3-21	日期		日期 2022.3.25



审核日程安排

日期	时间	部门	过程	涉及条款	审核人员
03-22	第一天				
	13:30-14:00		首次会议		A 现场 B 远程
	14:00-17:30	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；食品安全管理体系范围、食品安全管理体系及其过程、领导作用、食品安全目标及其实现的策划、应急准备和响应、资源投入、沟通、食品安全文化、体系文件总策划、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）、纠正措施、持续改进及更新等对一阶段问题整改情况的确认；	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	B
	14:00-17:30	食品安全小组	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
	3.23 上午				A/B



	8: 30-12: 30	食品安全小组	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(PRPR)和危害控制计划的信息的更新、与前提方案(PRPRs)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(继续审核)	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
	8: 30-12: 30	采购部	部门职责、目标管理、产品检验涉及的OPRP 或 CCP 的监控、不合格控制、关键限值偏离时的纠偏措施、纠正措施、供方管理及订单管理	F:5.3/6.2/8.2/7.1.6/8.5.4.5 H:2.4.2/2.5.1/3.5/4.3.4	B
	12:30-13:00		午餐及休息	F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/9.1.2 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3/5.2	A/B
3-24	13:00-17:00	业务部及现场	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、oprpr/ccp 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)	F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/9.1.2 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3/5.2	A
	13:00-17:00	采购部	部门职责、目标管理、产品检验涉及的OPRP 或 CCP 的监控、不合格控制、关键限值偏离时的纠偏措施、纠正措施、供方管理及订单管理(继续审核)	F:5.3/6.2/8.2/7.1.6/8.5.4.5 H:2.4.2/2.5.1/3.5/4.3.4	B
	17: 00		第二天审核结束	F:5.3/6.2/8.2/7.1.6/8.5.4.5 H:2.4.2/2.5.1/3.5/4.3.4	AB
	第三天 8:00-8:30	往黄埔技工学校(第一饭堂)路上		F:5.3/6.2/8.2/7.1.6/8.5.4.5 H:2.4.2/2.5.1/3.5/4.3.4	A



	8: 30-12:30	餐饮部 (黄埔技工学校 (第一饭堂))	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、oprpr/ccp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	F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/9.1.2 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3/4.3/4.5/5.1.1-5.1.3/5.2	AB
	12:30-13:00	午餐及休息			
	13:00-17:00	餐饮部 (黄埔技工学校 (第一饭堂))	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、oprpr/ccp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)	F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/9.1.2 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3/4.3/4.5/5.1.1-5.1.3/5.2	AB
	17:00-17:00 A(黄埔技工学校 (第一饭堂)) 返程				A
3-25	第四天				
	8: 00-11: 00	业务部及现场	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、oprpr/ccp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)	F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/8.9.5/9.1.2 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3/4.3/4.5/5.1.1-5.1.3/5.2	A
	8: 00-11: 00	行政部	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 (继续审核)	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	B
	11:00-11:30		审核组整理资料、补充审核及与企业领导沟通		AB
	11:30-12:00		二阶段末次会议		AB



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)

	12:00		结束会议	审核发现宣告	AB
			本次审核结束		

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