



北京国际联合认证有限公司

Beijing International Standard United Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-04(05 版)

审核计划

受审核方名称	厦门艺厨人生餐饮管理有限公司				
注册地址	厦门市海沧区孚莲一里 177 号 403 室				
经营地址	福建省厦门市海沧区龙井东路 58 号多联中心 E 栋				
联系人	马聚成	联系电话	13696971613	邮编	
最高管理者	马聚成	联系电话		邮箱	335739860@qq.com
合同编号	0751-2022-FH	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 ☐ 现场结合远程审核 ☐ 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: 位于福建省厦门市海沧区龙井东路 58 号多联中心 E 栋厦门艺厨人生餐饮管理有限公司单位食堂的热食类食品制售 (不含烧烤); H: 位于福建省厦门市海沧区龙井东路 58 号多联中心 E 栋厦门艺厨人生餐饮管理有限公司单位食堂的热食类食品制售 (不含烧烤);			专业代码	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	现场审核于年月日-上午至月日-下午(共天) 远程审核于 2022 年 06 月 26 日 上午至 2022 年 06 月 27 日 下午(共 2.0 天)				



北京国际联合认证有限公司

Beijing International Standard United Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-04(05 版)

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	邱柏臣	男	2020-NIFSMS-1222839 2020-NIHACCP-1222839	F:E H:E	1342884222 8	A	
组员	任学礼	男	2021-NIFSMS-1232990 2021-NIHACCP-1232990		1570822516 0	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，公司书面通知受审核方所要提供的信息。							
审核组长	邱柏臣		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		
日期	2022.06.23		日期	2022.06.23	2022.06.27		



审核日程安排					
日期	时间	部门	过程	涉及条款	审核人员
06-26 上午	第一天				
	8:30-9:00		首次会议（腾讯会议：189-773-700）		A/B 远程
	9:00-12:30	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(微信/语音、视频、电话)
	9:00-12:30	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（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(微信/语音、视频、电话)



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)

06-26 下午	13: 00-17: 00	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(PRPs)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(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(微信/语音、视频、电话)
	13: 00-17: 00	综合部(采购、销售)	目标、职责、基础设施、工作环境控制、(PRPs)前提方案、关键控制点的监视系统、可追溯性系统、潜在不符合品控制、产品特性、预期用途、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、订单管理、顾客沟通及投诉相关信息处理	F:5.3/6.2/8.2/7.1.6/7.4.2/8.5.4.5 H:2.4.2/2.5.1/2.5.2.3/3.5/4.3.4/5.2	B(微信/语音、视频、电话)
2022年6月27日(第二天)					
06-27 上午	8:30-12:30	餐饮管理部(含现场及质检)	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、oprpp/ccp 的实施、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	A(微信/语音、视频、电话)
	8:30-12:30	综合部(采购、销售)	目标、职责、基础设施、工作环境控制、(PRPs)前提方案、关键控制点的监视系统、可追溯性系统、潜在不符合品控制、产品特性、预期用途、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、订单管理、顾客沟通及投诉相关信息处理(继续审核)	F:5.3/6.2/8.2/7.1.6/7.4.2/8.5.4.5 H:2.4.2/2.5.1/2.5.2.3/3.5/4.3.4/5.2	B(微信/语音、视频、电话)
中午	午餐及休息				A/B





北京国际联合认证有限公司

Beijing International Standard United Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-04(05版)

06-27 下午	13:00-16:00	餐饮管理部 (含现场及质检)	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、oprp/ccp的实施、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	A(微信/语音、视频、电话)
	13:00-16:00	综合部(行政)	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	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(微信/语音、视频、电话)
	15:00-16:30		审核组整理资料、补充审核及与企业领导沟通		A/B(微信/语音、视频、电话)
	16:30-17:00		二阶段末次会议(腾讯会议:758-112-150)		A/B
	17:00		结束会议	审核发现宣告	A/B
			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

