



第一阶段审核计划

受审核方	福州市好口福餐饮管理有限公司						
注册地址（同营业执照）	福建省福州市仓山区临江街道工农路204号仓山港头农贸市场商品房1-3号楼连接体1层09店面-I						
经营地址（同审核现场）	福建省福州市闽侯县荆溪镇关口内西山128号颂恩楼三楼【承包福州英华职业学院(荆溪校区)食堂三楼C餐厅】【一阶段变更】						
合同编号	0824-2022-H	审核领域	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☐ FSMS ☒ HACCP ☐ EnMS				
联系人	廖小燕	联系电话	13685012213	邮箱	740988064@qq.com		
最高管理者或管理者代表	方志强（总经理）	联系电话		邮箱	@qq.com		
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	一阶段						
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						
审核范围	位于福建省福州市闽侯县荆溪镇关口内西山128号颂恩楼三楼福州英华职业学院(荆溪校区)食堂三楼C餐厅（承包食堂）福州市好口福餐饮管理有限公司的餐饮服务（热食类食品制售）【一阶段变更】			项目专业代码	E		
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: ☐ ISO22000: 2018 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09月23日上午8:30至2022年09月23日上午12:30，共0.5天。 远程审核于年月日至年月日，共天。——						
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	见证安排
组长-A	肖新龙	女	2020-N1HACCP-1232380	现场审核	E	17706316076	——
组员-B	任泽华	男	2022-N1HACCP-1059498	现场	E	13173653732	——



				审核			
技术专家信息							
组内身份	姓名	性别	现工作单位名称	职务或称	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	肖新龙		受审核方				
联系电话	17706216076		签字及公章				
日期	2022.9.19		日期				

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
2022-09-23 上午	8:30-9:00	首次会议	审核组 AB
	9:00-9:30	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	审核员 A
	9:30-10:00	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）	审核员 A
	10:00-10:30	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	审核员 A



10:30-12:00	各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	审核员 A
9:00-10:30	HACCP 场所巡查: - 巡视生产区域 (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)	审核员 B
10:30-12:00	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) —— 不适用 - 查看 GMP 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	审核员 B
12:00-12:30	末次会议	AB