

一阶段审核计划

受审核方	珠海市佳源餐饮管理有限公司				
注册地址（同营业执照）	珠海市斗门区井岸镇江湾二路 277 号 37 栋 202 房				
经营地址（同审核现场）	珠海市斗门区井岸镇西湾综合批发市场 12-16 号 广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段 6-9 号珠海顺美医疗器械有限公司（单位食堂）（承包食堂）				
合同编号	1091-2022-FH	审核领域	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☒ HACCP ☐ EnMS		
联系人	刘林勇	联系电话	13570692388	邮箱	13570692388@139.com
最高管理者或管理者代表	刘林勇	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, H: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	F: 位于珠海市斗门区井岸镇西湾综合批发市场 12-16 号珠海市佳源餐饮管理有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售;位于广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段 6-9 号珠海顺美医疗器械有限公司的食堂餐饮管理服务(热食类食品制售); H: 位于珠海市斗门区井岸镇西湾综合批发市场 12-16 号珠海市佳源餐饮管理有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售;位于广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段 6-9 号珠海顺美医疗器械有限公司的食堂餐饮管理服务(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: ☒ 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 ）				



北京国际联合认证有限公司

现场审核于 2022 年 10 月 05 日 上午至 2022 年 10 月 05 日 下午，共 1.0 天。

远程审核于 2022 年 10 月 05 日 上午至 2022 年 10 月 05 日 下午，共 1.0 天。

审核日期

■ 普通话 □ 英语 □ 其他

审核语言

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	13428842 228	A
组员	陈丽丹	女	2021-N1FSMS-1246137 2021-N1HACCP-1246137	现场审核	F:E H:E	13818030 725	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。当法律要求需要提供信息时，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	审核方签字及公章
联系电话	13428842228	
日期	2022.09.30	2022.09.30



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
2022-10-05	8:30-9:00	首次会议	A/B 现场
	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《广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段 6-9 号》的单位食堂》	AB



广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段 6-9 号的单位食堂》场所巡查		FSMS/HACCP 场所巡查:	
10:30-13:00		- 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



FSMS/HACCP 运行情况:		AB
- 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 - 控制的获取、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		
16:00-17:00	- 末次会议	
17:00-17:30	审核结束 (已考虑在途时间)	AB