一阶段现场审核计划

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方 | 厦门好中豪食品科技有限公司 |
| 注册地址（同营业执照） | 厦门市海沧区新乐路29号综合楼一层和二层D区 |
| 经营地址（同审核现场） | 厦门市海沧区新乐路29号综合楼一层和二层D区 |
| 合同编号 | 0451-2021-HF  | 审核领域 | □QMS□50430□EMS□OHSMS ☑FSMS ☑HACCP |
| 联系人 | 黄小环 | 联系电话 | 18006016727 | 邮箱 | 35931585@qq.com |
| 最高管理者或管理者代表 | 明小力 | 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。** |
| 审核范围 | F：位于厦门市海沧区新乐路29号综合楼一层和二层D区厦门好中豪食品科技有限公司中央厨房的热食类食品制售（集体用餐配送）H：位于厦门市海沧区新乐路29号综合楼一层和二层D区厦门好中豪食品科技有限公司中央厨房的热食类食品制售（集体用餐配送） | 专业代码 | F：EH：E |
| 审核准则 | **□GB/T19001-2016□GB/T 50430-2017 □GB/T24001-2016 □GB/T28001-2011□ISO45001：2018标准** **☑ISO22000：2018&专项技术要求： GBT 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》****☑GB/T 27341-2009&GB 14881-2013&危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证补充要求1.0****☑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 )** |
| 审核日期 | **现场审核于 2021 年 5 月 26 日上午 至 2021 年 5 月 26 日中午，共 0.5 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 | 工作单位（仅限兼职审核员填写） | 专业代码 | 组内代码 | 联系电话 |
| 审核组长 | 肖新龙 | 女 | 2020-N1FSMS-12323802020-N1HACCP-1232380 | —— | F:EH:E | A | 17706316076 |
| 审核员1 | 邝柏臣 | 男 | 2020-N1FSMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839  | —— | F:EH:E | B | 18163437019 |
| 审核员2 | 吴灿华 | 男 | 2021-N0FSMS-1274308 | 广东汇策标准化服务有限公司 |  | C | 15099868060 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 |
| 技术专家1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 技术专家2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 | 受审核方签字及公章 |  |
| 联系电话 | 17706316076 |
| 日期 | 2021-05-22 | 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** |
| **2021-05-26** | **8：25** | **到达** | **ABC** |
| **8:30** | **首次会议** | **ABC** |
| **9:00** | 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
 | **AC** |
| **9:00** | 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） | **B** |
| **9::30** | **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
 | **AC** |
| **9：30** | 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
 | **B** |
| **10:00** | 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GMP、SSOP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；
* 了解消费者投诉处理
* 了解应急准备和响应情况
* 产品防护计划（仅限HACCP）
* 致敏物质的管理和食品欺诈预防管理（仅限HACCP）
 | **AC** |
| **10:00** | FSMS/HACCP场所巡查:* 巡视加工和服务区域（大堂、后厨、仓库等）
* 确认生产/服务流程
* 观察基础设施完好并运行（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）
 | **B** |
| **11：30** | * 审核组内部沟通讨论
* 末次会议的准备
* 与申请组织讨论确定第二阶段审核安排
 | **ABC** |
| **12:00** | * 末次会议
* 汇报审核发现，提出整改要求
 | **ABC** |
| **12:30** | * 审核结束
 | **ABC** |