**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 | QMS | —— | 专业代码 |  |
| EcMS | —— |  |
| EMS | —— |  |
| OHSMS | —— |  |
| **FSMS**  | 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） | E |
| **HACCP** | 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） | E |
| **EnMS** | —— |  |
| 审核准则 | **□GB/T19001-2016 □GB/T 50430-2017 □GB/T24001-2016 □GB/T28001-2011 □GB/T45001：2020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 | **远程审核于20 年 月 日 上午至20 年 月 日 下午 (共 天)** |
| **现场审核于2021年 5 月27 日 上午至2021年5月28日 下午 (共2.0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 | 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，公司书面通知受审核方所要提供的信息。** |
| 审核组长 | 肖新龙 | 审核方案管理人员 |  | 受审核方签字及公章 |  |
| 联系电话 | 17706316076 |
| 日期 | 2021-05-26 | 日期 |  | 日期 |  |

|  |
| --- |
| **审核日程安排** |
| **日期** | **时间** | **部门** | **过程** | **涉及条款** | **审核人员** |
| **2021-05-27** | **第一天** |  |  |  |  |
| **8:25** |  | **到达** |  | **A/B/C** |
| **8:30** |  | **首次会议** |  | **A/B/C** |
| **9:00** | **领导层** | 总要求、认证范围、过程方法、内外部因素、相关方及期望、风险和机遇的控制、方针和目标，资源管理、领导作用、岗位和职责、目标管理、内外部沟通、持续改进的机制、重大投诉处理、重大体系事故和变更管理、应急准备和响应，顾客反馈、产品召回、行业抽查情况、持续改进、内部审核、管理评审 | FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.2/9.3/10.2/10.3H:4.1/4.2.1/4.2.2/5.1/5.2/5.3/5.4/5.5及GB14881相关条款内容及1.0要求 | **B** |
| **9:00** | **食品安全小组组长/HACCP小组长** | 食品安全/HACCP小组、前提方案、实施危害分析的预备步骤、危害分析和制定控制措施、操作性前提方案(PRPs)的建立、HACCP计划的建立、预备信息的更新、规定前提方案和HACCP计划文件的更新、验证策划、标识和可追溯性系统/计划、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的验证、改进、产品召回、应急预案、 HACCP记录的保持、食品欺诈和过敏原控制、食品安全管理体系更新 | FSMS:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.8H:6.1/6.3/6.4/6.7/6.8/ 7.1-7.9 GB14881:3/4/5/6/8/9/11/13HACCP1.0要求 | **AC** |
| **12:30** |  | 午餐 |  | **ABC** |
| **13:00** | **综合部** | 岗位职责/权限、文件和记录管理、目标管理、内外部沟通、人员健康管理、持证上岗人员、人员招聘、员工培训及有效性评价、分析和评估、工作环境、内部审核、不合格和纠正措施、 | FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9.1.2/10.1 H:4.2.3/4.2.4/5.2/5.3/6.2/7.9GB14881:6.3/12/13/14 | **B** |
| **13:00** | **餐饮管理部及现场** | 基础设施、工作环境控制、关键控制点的监视系统及纠偏、可追溯性系统、潜在不符合品控制、GMP,SSOP的现场情况、原材料和包装材料保障计划的现场情况、产品防护计划、维护和保障计划和控制、食品欺诈和过敏原控制、过程和产品的监视和测量、撤回/召回、应急准备和响应、计量器具的管理、食品添加剂管理等 | FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.1/10.1H:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/7.6/7.7/7.8GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11HACCP1.0要求 | **AC** |
| **17:00** |  | 审核组整理资料和管代沟通 |  | **ABC** |
| **17:30** |  | 第一天审核结束 |  |  |
| **2021-05-28** | **第二天** |  |  |  |  |
| **8:25** |  | 到达 |  | **ABC** |
| **8:30** | **运营部** | 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、撤回/召回、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 | FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.9.5H: 5.2/5.31/6.3/6.5/6.7.2GB14881:7HACCP1.0要求 | **B** |
| **8:30** | **餐饮管理部部及现场** | 基础设施、工作环境控制、关键控制点的监视系统及纠偏、可追溯性系统、潜在不符合品控制、GMP,SSOP的现场情况、原材料和包装材料保障计划的现场情况、产品防护计划、维护和保障计划和控制、食品欺诈和过敏原控制、过程和产品的监视和测量、撤回/召回、应急准备和响应、计量器具的管理、食品添加剂管理—继续审核 | FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.1/10.1H:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/7.6/7.7/7.8GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11HACCP1.0要求 | **AC** |
| **12：30** | **午餐** |  |  | **A/B/C** |
| **13:00** | **运营部** | 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、撤回/召回、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—继续审核 | FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.9.5H: 5.2/5.31/6.3/6.5/6.7.2GB14881:7HACCP1.0要求 | **B** |
| **13:00** | **餐饮服务部(含质检）及现场** | 基础设施、工作环境控制、关键控制点的监视系统及纠偏、可追溯性系统、潜在不符合品控制、GMP,SSOP的现场情况、原材料和包装材料保障计划的现场情况、产品防护计划、维护和保障计划和控制、食品欺诈和过敏原控制、过程和产品的监视和测量、撤回/召回、应急准备和响应、计量器具的管理食品添加剂管理—继续审核 | FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.1/10.1H:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/7.6/7.7/7.8GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11HACCP1.0要求 | **AC** |
| **15:00** |  | 审核组整理资料和管代沟通 |  | **A/B/C** |
| **16:30** |  | 末次会议 | 审核发现宣告 | **A/B/C** |
| **17:00** |  | 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**