**二阶段审核计划**

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方 | 江西港滋源餐饮管理有限公司 |
| 注册地址（同营业执照） | 江西省南昌市青山湖区高新技术产业园沈桥路899号潘湖工业园物管大楼1楼 |
| 经营地址（同审核现场） | 江西省南昌市青山湖区昌东工业园沈桥路899号 |
| 合同编号 | 0683-2021-F | 审核领域 | □QMS□50430□EMS□OHSMS ☑FSMS □HACCP |
| 联系人 | 钟华建 | 联系电话 | 18779053191 | 邮箱 | 670592526@qq.com |
| 最高管理者或管理者代表 | 钟华建（法人） | 联系电话 | 18779053191 |
| **审核类型** | **食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段** |
| 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：位于江西省南昌市青山湖区昌东工业园沈桥路899号的江西港滋源餐饮管理有限公司单位食堂的热食类食品制售 | 专业代码 | E |
| 审核准则 | **□GB/T19001-2016 □GB/T 50430-2017 □GB/T24001-2016 □GB/T45001：2020标准** **☑ISO22000：2018&专项技术要求： GB/T 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07月23日 上午8:00至2021年07月24日 上午16:30 (共1.0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-1232380 | —— | E | A | 17706316076 |
| 审核员1 | 邝柏臣 | 男 | 2020-N1FSMS-1222839  | —— | E | B | 18163437019 |
| **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 | 2021.7.22 | 日期 |  | 日期 |  |

**现场审核日程安排表**

|  |
| --- |
| 审核日程安排 |
| 日期 | 时间 | 部门 | 过程 | 涉及条款 | 审核人员 |
| 2021-07-23 | 7:55 |  | 到达 |  | AB |
| 8:00-8:30 |  | 首次会议 |  | AB |
| 8:30-10:00 | 领导层 | 内外部因素、相关方的需求和期望、认证范围、过程方法、领导作用、岗位和职责、方针和目标管理、风险和机遇的控制、内外部沟通、体系策划过程、管理承诺相关过程、资源提供过程、管理评审过程、顾客投诉处理、监视和测量规划和持续改进、质量、食品安全监测情况、使用情况等、重大投诉处理、重大体系事故和变更管理、应急准备和响应，行业抽查情况、持续改进、对一阶段问题整改情况的确认等； | FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.3/10.2 | B |
| 8:30-10：00 | 食品安全小组 | 食品安全/HACCP小组及职责、外部提供食品安全管理体系要素的控制、安全产品实现策划、前提方案、可追溯性、应急准备和相应、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、危害控制计划的建立、前提方案 PRPs 和危害控制计划信息更新、前提方案 PRPs 和危害控制计划的验证；分析和评估 | FSMS:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5.1-8.5.4/8.6/8.8/9.1.2 | A |
| 10:30-12:30 | 厨务部及现场 | 岗位职责、目标指标管理、基础设施、特种设备管理（适用时）、工作环境控制、(PRPs)前提方案及现场情况、SSOP及现场情况、操作性前提方案和关键控制点的监视系统、可追溯性系统、潜在不符合品控制、 CCP的监控、纠偏及现场情况、可追溯性系统、应急准备和响应、潜在不符合品控制、 | F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.9.1-8.9.4 | A |
| 10:30-12:30 | 品保部及现场 | 职责和权限、目标管理、监视和测量资源管理、(PRPs)前提方案(原辅料验收的管理等）、危害控制计划 （HACCP 计划／OPRP计划）实施、不合格原料的处理/现场情况/验证 | F:5.3/6.2/8.2/8.5.4.5/8.7/8.8.1 | B |
| 12:30-13:00 |  | 午餐 |  | AB |
| 13:00-15:00 | 厨务部及现场 | 岗位职责、目标指标管理、基础设施、特种设备管理（适用时）、工作环境控制、(PRPs)前提方案及现场情况、SSOP及现场情况、操作性前提方案和关键控制点的监视系统、可追溯性系统、潜在不符合品控制、 CCP的监控、纠偏及现场情况、可追溯性系统、应急准备和响应、潜在不符合品控制——继续审核 | F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.9.1-8.9.4 | A |
| 13:00-15:00 | 物流部 | （采购过程、供方评价）职责、目标、前提方案（原材料采购及验收）； | FSMS：5.3/6.2/7.1.6/8.2 | B |
| 15:00-16:00 | 行政部 | 职责、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；知识的管理；分析与评估；内部审核；不合格和纠正措施 | FSMS：5.3/6.2/7.1.2/ 7.2/7.3/7.4/7.5/9.2/10.1  | A |
| 15：00-16:00 | 业务部 | 职责、目标管理、内外部沟通、撤回/召回 | FSMS：5.3/6.2/7.4/8.9.5 | B |
| 16:00-16:30 |  | 末次会议 | 审核发现宣告 | AB  |
| 16:30 |  | 审核结束 |  | AB |

**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: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. **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**