



一阶段现场审核计划（现场+远程）

受审核方	河北卓实餐饮服务有限公司						
注册地址（同营业执照）	河北省石家庄市长安区西大街博物院负一层						
经营地址（同审核现场）	河北省石家庄市桥西区中华南大街 537 号（承包食堂）						
合同编号	0954-2021-FH	审核领域	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☒ HACCP				
联系人	申童	联系电话	13703118112	邮箱	323225563@qq.com		
最高管理者或管理者代表	郑新娟	联系电话	18603119802				
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: 位于河北省石家庄市桥西区中华南大街 537 号河北金质企业管理咨询有限公司的单位食堂热食类食品制售； H: 位于河北省石家庄市桥西区中华南大街 537 号河北金质企业管理咨询有限公司的单位食堂热食类食品制售；			专业代码	F: E H: 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: 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 <u>2021</u> 年 <u>9</u> 月 <u>15</u> 日上午 至 <u>2021</u> 年 <u>9</u> 月 <u>15</u> 日中午，共 <u>0.5</u> 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	邝柏臣	男	2020-N1FSMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	——	F:E H:E	A	18163437019
审核员 2 (远程)	任学礼	男	2021-N0FSMS-1232990 2021-N1HACCP-1232990	剑南春酒厂有限公司		B	15708225160



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	邱柏臣			受审核方			
联系电话	18163437019			签字及公章			
日期	2021-09-12			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
2021-09-15	8:25	到达	A 现场 B 远程
	8:30	首次会议	AB
	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	A
	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	B



	- 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）	
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	A
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）	AB



	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) -	AB
	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	AB
	12:00	- 末次会议 - 汇报审核发现, 提出整改要求	AB
	12:30	- 审核结束	AB