



一阶段审核计划

受审核方	杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司						
注册地址（同营业执照）	浙江省杭州市西湖区西溪路 560 号 8 幢						
经营地址（同审核现场）	浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路 560 号 8 幢						
合同编号	0120-2022-QFH	审核领域	<input checked="" type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> 50430 <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input checked="" type="checkbox"/> FSMS <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> EnMS				
联系人	赵立琦	联系电话	18667192315	邮箱	Liqi.zhao@h ztripod.com		
最高管理者或管理者代表	赵立琦（总经理）	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	Q:一阶段现场, F:一阶段现场, H:一阶段现场						
审核方法	<input checked="" type="checkbox"/> 现场审核 <input type="checkbox"/> 远程审核 <input type="checkbox"/> 非现场 <input type="checkbox"/> 现场非现场审核（仅限一阶段）						
远程审核方式	<input type="checkbox"/> 音频 <input type="checkbox"/> 视频 <input type="checkbox"/> 数据共享 <input type="checkbox"/> 远程接入 【不适用】						
远程审核资源	<input type="checkbox"/> 网络 <input type="checkbox"/> 智能手机 <input type="checkbox"/> 台式电脑 <input type="checkbox"/> 笔记本电脑 <input type="checkbox"/> 录像机 <input type="checkbox"/> 照相机 <input type="checkbox"/> 可穿戴设备 【不适用】						
审核范围	Q: 餐饮服务（热食类食品制售） F: 位于浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路 560 号 8 幢杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司的集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售） H: 位于浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路 560 号 8 幢杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司的集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售）	项目专业代码	Q: 30.05.00 F: E H: E				
审核准则	<input checked="" type="checkbox"/> GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 <input type="checkbox"/> GB/T24001-2016/ISO 14001:2015 <input type="checkbox"/> GB/T 45001-2020/ISO45001: 2018 <input type="checkbox"/> GB/T 23331-2020/ISO50001: 2018 标准 <input type="checkbox"/> RB/T （行业认证标准） FSMS: <input checked="" type="checkbox"/> ISO22000: 2018 HACCP: <input checked="" type="checkbox"/> 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0） <input checked="" type="checkbox"/> 适用于受审核方的法律法规及其他要求； <input checked="" type="checkbox"/> 认证合同 <input checked="" type="checkbox"/> 受审核方管理体系文件（手册版本号：A/0）						
审核日期	现场审核于 2022 年 02 月 25 日 上午 8:30 至 2022 年 02 月 25 日 下午 17:00，共 1.0 天。 远程审核于年月日至年月日，共天。【不适用】						
审核语言	<input checked="" type="checkbox"/> 普通话 <input type="checkbox"/> 英语 <input type="checkbox"/> 其他						
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	见证安排



组长	肖新龙-A	女	2020-NIQMS-1232380 2020-NIFSMS-1232380 2020-NIHACCP-1232380	现场审核	Q:30.05.00 F:E H:E	17706316076	H:晋级见 证
组员	任泽华-B	男	2019-NIQMS-3059498 2020-NIFSMS-3059498 ISC-59498	现场审核	Q:30.05.00 F:E H:E	13173653732	H:被见证
组员	陈权-C	男	2019-N0QMS-1237169	现场审核		13336722672	—
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
—							
<p>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。</p>							
审核组长	肖新龙			受审核方 签字及公章			
联系电话	17706316076						
日期	2022-02-19	2022.2.19		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
2022-02-25 全天	8:30-9:00	首次会议	ABC
	9:00-10:00	<p>合同基本信息确认:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:FH (Q) B:Q (F) H C: Q



9:00-10:00	<p>了解企业基本情况:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>A: FH (Q) B: Q (F) H C: Q</p>
10:00-11:00	<p>文件化体系策划情况</p> <ul style="list-style-type: none"> - 管理手册; - 文件化的程序; - 作业文件; - 记录表格 	<p>A: FH (Q) B: Q (F) H C: Q</p>
10:00-11:00	<p>各管理体系的运行情况:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>A: FH (Q) B: Q (F) H C: Q</p>
11:00-12:30	<p>QMS 场所巡查:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 巡视生产区域 (厂区、车间、库房、实验室等) - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施 (生产设备) 运行完好 - 观察质量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 	<p>B: Q C: Q</p>
11:00-12:30	<p>FSMS/HACCP 场所巡查:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 巡视生产区域 (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) 【适用时】 - 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) - 	<p>A: FH B: H</p>



12:30-13:00	午餐休息	ABC
13:00-16:00	<p>QMS 运行情况:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 确认不适用条款及合理的理由 - 了解质量关键控制点 - 了解关键过程和需要确认的过程及控制情况; - 了解产品执行的标准或技术要求; - 查看型式检验的证据 (报告) - 了解顾客投诉处理 - 了解顾客满意度的情况 - 确定建设单位的在建项目清单 (仅限建工 QMS) 	B:Q C:Q
13:00-16:00	<p>FSMS/HACCP 运行情况:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 了解产品顾客投诉处理 - 了解应急准备和响应情况 	A:FH B: H
16:00-16:30	<ul style="list-style-type: none"> - 审核组内部沟通 - 审核组与管代沟通 	ABC
16:30-17:00	末次会议	ABC
17:00	审核结束	