



一阶段审核计划

受审核方	厦门艺厨人生餐饮管理有限公司				
注册地址 (同营业执照)	厦门市海沧区孚莲一里 177 号 1403 室				
经营地址 (同审核现场)	福建省厦门市海沧区龙井东路 58 号多联中心 E 栋				
合同编号	0751-2022-FH	审核领域	<input 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	马聚成	联系电话	13696971613	邮箱	335739860@qq.com
最高管理者或管理者代表	马聚成	联系电话		邮箱	@qq.com
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	F: 一阶段非现场, H: 一阶段非现场				
审核方法	<input type="checkbox"/> 现场审核 <input checked="" type="checkbox"/> 远程审核 <input type="checkbox"/> 现场结合远程审核 <input type="checkbox"/> 非现场审核 (仅限一阶段)				
远程审核方式	<input checked="" type="checkbox"/> 音频 <input checked="" type="checkbox"/> 视频 <input type="checkbox"/> 数据共享 <input type="checkbox"/> 远程接入				
远程审核资源	<input checked="" type="checkbox"/> 网络 <input checked="" type="checkbox"/> 智能手机 <input type="checkbox"/> 台式电脑 <input checked="" 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				
审核范围	F: 位于福建省厦门市海沧区龙井东路 58 号多联中心 E 栋 厦门艺厨人生餐饮管理有限公司单位食堂的热食类食品制售 (不含烧烤); H: 位于福建省厦门市海沧区龙井东路 58 号多联中心 E 栋 厦门艺厨人生餐饮管理有限公司单位食堂的热食类食品制售 (不含烧烤);		项目专业代码	F: E H: E	
审核准则	<input 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	现场审核于年月日 上午至年月日 上午, 共天。				



远程审核于 2022 年 06 月 25 日 上午至 2022 年 06 月 25 日 上午, 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	审核方式	专业代码	联系电话	组内代码
组长	邝柏臣	男	2020-NIFSMS-1222839 2020-NIHACCP-1222839	远程审核	F:E H:E	13428842228	A
组员	任学礼	男	2021-NIFSMS-1232990 2021-NIHACCP-1232990	远程审核		15708225160	B
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	邝柏臣						
联系电话	13428842228						
日期	2022. 06. 20	日期	2022. 06. 20				



### 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
2022-06-25 上午	8:30-9:00	首次会议(腾讯会议: 786-692-992)	A/B 远程
	9:00-10:00	<p>合同基本信息确认:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 and 复印件/扫描件的一致性</li> <li>- 确定审核范围的合理性(地址、产品/服务)</li> <li>- 确定多现场和临时现场的地址</li> <li>- 确定有效的员工人数</li> <li>- 生产、服务的班次</li> <li>- 体系运行时间是否满足3个月</li> </ul>	A(微信/语音、视频、电话)
	9:00-09:30	<p>了解企业基本情况:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 组织环境</li> <li>- 主要的相关方和期望</li> <li>- 风险的识别和评价</li> <li>- 组织机构的设置</li> <li>- 外部提供过程、产品和服务</li> <li>- 被主管部门处罚和曝光情况</li> <li>- 其他机构转入情况(适用时)</li> </ul>	B(微信/语音、视频、电话)
	9:30-10:00	<p>文件化体系策划情况</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 管理手册;</li> <li>- 文件化的程序;</li> <li>- 作业文件;</li> <li>- 记录表格</li> </ul>	B(微信/语音、视频、电话)





10:00-10:30	<p><b>FSMS/HACCP 场所巡查:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 巡视生产/服务区域 (如厂区、车间、库房、实验室等)</li> <li>- 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)</li> <li>- 确认生产/服务流程</li> <li>- 观察基础设施完好并运行 (生产设备和员工设施等)</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 观察工作环境 (清洁、消毒、虫害防治等)</li> </ul>	AB(微信/语音、视频、电话)
10:30-11:00	<p><b>FH 管理体系的运行情况:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 管理方针制定与贯彻情况</li> <li>- 管理目标及完成统计</li> <li>- 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)</li> <li>- 相关方/客户的反馈</li> <li>- 内审的策划和实施</li> <li>- 管理体系的评审</li> <li>- 对多场所/临时场所建立的控制的水平 (适用时)</li> </ul> <p>识别二阶段审核的资源配置情况和可行性</p>	AB(微信/语音、视频、电话)
11:00-12:00	<p><b>FSMS/HACCP 运行情况:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性</li> <li>- 查看人流、物流、水流、气流的合理性</li> <li>- 查看 PRP、OPRP 和 HACCP 计划 (仅限 FSMS)</li> <li>- 查看 GHP 和 HACCP 计划 (仅限 HACCP)</li> <li>- 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。</li> <li>- 了解员工的健康 (证) 的情况;</li> <li>- 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</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 标识、追溯计划和产品召回/撤回</li> <li>- 查看产品食品安全性检验的证据 (报告)</li> <li>- 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度;</li> <li>- 了解产品顾客投诉处理</li> <li>- 了解应急准备和响应情况</li> </ul>	AB(微信/语音、视频、电话)
12:00-12:30	- 末次会议 (腾讯会议: 589-974-8188)	AB

