



一阶段审核计划

受审核方	北京同得发餐饮管理有限公司				
注册地址（同营业执照）	北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号）				
经营地址（同审核现场）	北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号）				
合同编号	0231-2022-QEOFH	审核领域	☒ QMS ☐ 50430 ☒ EMS ☒ OHSMS ☒ FSMS ☒ HACCP ☐ EnMS		
联系人	骆丰收	联系电话	13717683411	邮箱	xibao25@163.com
最高管理者或管理者代表	骆丰收	联系电话	13717683411		
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: 一阶段非现场, E: 一阶段非现场, O: 一阶段非现场, F: 一阶段非现场, H: 一阶段非现场				
审核方法	☒ 现场审核 ☒ 远程审核 ☐ 非现场 ☐ 现场非现场审核（仅限一阶段）				
远程审核方式	☒ 音频 ☒ 视频 ☒ 数据共享 ☐ 远程接入				
远程审核资源	☒ 网络 ☒ 智能手机 ☐ 台式电脑 ☒ 笔记本电脑 ☐ 录像机 ☐ 照相机 ☐ 可穿戴设备				
审核范围	Q: 餐饮服务（热食类食品制售） E: 餐饮服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动 O: 餐饮服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动 F: 位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号）北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售） H: 位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号）北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）		项目专业代码	Q: 30.05.00 E: 30.05.00 O: 30.05.00 F: E H: E	
审核准则	☒ GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 ☐ GB/T 50430-2017 ☒ GB/T24001-2016/ISO 14001:2015 ☒ GB/T 45001-2020/ISO45001: 2018 ☐ GB/T 23331-2020/ISO50001: 2018 标准 ☐ RB/T (行业认证标准) FSMS: ☒ ISO22000: 2018 HACCP: ☒ 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0） ☒ 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/0 ）				



审核日期	现场审核于 2022 年 03 月 22 日 上午 9:00 至 2022 年 03 月 23 日 下午 17:30, 共 2.0 天。 远程审核于 2022 年 03 月 22 日 上午 9:00 至 2022 年 03 月 23 日 下午 17:30, 共 2.0 天。【与现场审核同时进行】						
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	见证安排
组长	张静-A	女	2021-NIQMS-2011923 2021-NIEMS-4011923 2020-NIOHSMS-3011923 2020-NIFSMS-3011923 2021-NIHACCP-3011923	现场审核	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E	13501146 660	——
组员	肖新龙 -B 远程	女	2020-NIQMS-1232380 2021-NIEMS-1232380 2021-NIOHSMS-1232380 2020-NIFSMS-1232380 2020-NIHACCP-1232380	远程审核	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E	17706316 076	——
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
——							
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	张静	受审核方					
联系电话	13501146660	签字及公章					
日期	2022-03-19	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
2022-03-22	第一天		
	9:00-9:30	首次会议	审核组
	9:30-10:30	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	审核员 A
	9:30-10:30	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 - 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）	审核员 B
	10:30-12:30	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	审核员 A
	10:30-12:30	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	审核员 B
	12:30-13:00	- 午餐休息	AB



13:00-17:30	EMS 场所巡查: - 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（污水处理站、锅炉房、高低压配电室、空压站、制冷站、消防中控室、消防泵房、除尘装置、尾气处理、危化品库房、危险废弃物存放处、改建/扩建施工现场、食堂、宿舍、班车等） - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施（环保设备）运行完好 - 观察环境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 - 观察总排口是否存在明显违规现象	专业审核 员 A
13:00-17:30	OHSMS 场所巡查: - 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（污水处理站、锅炉房、高低压配电室、空压站、制冷站、消防中控室、消防泵房、除尘装置、尾气处理、危化品库房、危险废弃物存放处、改建/扩建施工现场、食堂、宿舍、班车等） - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施完好并运行（安全装置/手持电动工具等） - 观察职业健康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 - 观察员工劳保用品的佩戴情况 - 了解是否存在室外作业的情况	专业审核 员 A
13:00-17:30	EMS 运行情况: - 查看地理位置图、污水管网图（适用时） - 了解主要资源和能源使用种类 - 查看环境因素的识别和评价程序合理性 - 了解重要环境因素的和控制措施 - 了解适用的环境法律和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价 - 查看合规性证明（98 年后新扩建的环评验收、环境监测报告） - 了解危险化学品的种类及 MSDS - 了解危险废弃物的处置 - 了解消防控制方法（消防备案或消防验收） - 了解应急准备和响应情况 - 查看《排污许可证》	专业审核 员 B



2022-03-23		OHSMS 运行情况: -查看危险源的辨识和评价程序合理性 -了解重要危险源的辨识和控制措施 -了解适用的职业健康安全法律和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价 -查看合规性证明（安全评估、职业病评估、作业场所监测、） -了解三级安全教育的实施 -了解职业病体检的情况 -了解危险化学品的种类及 MSDS -了解消防控制方法（消防备案或消防验收） -了解应急准备和响应情况	专业审核员 B
	17:30	第一天审核结束	AB
	第二天	-	
	9:00	- 到达	AB
	9:00-12:30	QMS 运行情况: - 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）	专业审核员 B
	9:00-12:30	QMS 场所巡查: - 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	专业审核员 A
	12:30-13:00	- 午餐休息	AB



	13:00-17:00	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; - 了解产品顾客投诉处理 - 了解应急准备和响应情况	专业审核员 B
	13:00-17:00	FSMS/HACCP 场所巡查: - 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) - 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) -	专业审核员 A
	17:00-17:30	末次会议	AB
	17:30	第二天审核结束	