一阶段审核计划

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方 | | | 重庆斯卡宜餐饮管理有限公司 | | | | | | | | | | | | | | |
| 注册地址（同营业执照） | | | 重庆市渝北区龙溪街道松牌路141号恒大御都会商业楼幢1-14 | | | | | | | | | | | | | | |
| 经营地址（同审核现场） | | | 重庆市渝北区黄山大道中段64号下沉式广场负一层 | | | | | | | | | | | | | | |
| 合同编号 | | | 0394-2022-QEO | | | | 审核领域 | | | | ■QMS□50430■EMS■OHSMS  □FSMS □HACCP □EnMS | | | | | | |
| 联系人 | | | 邓嘉陵 | | | | 联系电话 | | | | 13518208188 | | | | 邮箱 | | 1874952083@qq.com |
| 最高管理者或管理者代表 | | | 邓嘉陵 | | | | 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,E:一阶段现场,O:一阶段现场** | | | | | | | | | | | | | | |
| 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） | | | | | | | | | | | | | | |
| 审核范围 | | | Q：餐饮管理服务(热食类食品制售)  E：餐饮管理服务(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动  O：餐饮管理服务(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 | | | | | | | | | | 项目专业代码 | | Q：30.05.00  E：30.05.00  O：30.05.00 | | |
| 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：****□ GB/T27341-2009 □ 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/0 )** | | | | | | | | | | | | | | |
| 审核日期 | | | **现场审核于****2022年04月25日 上午至2022年04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 | | 见证安排 | |
| 组长 | | 文平 | | 男 | 2019-N1QMS-3093566  2021-N1EMS-3093566  2019-N1OHSMS-2093566 | | | 现场审核 | | | | E:30.05.00  O:30.05.00 | | 13983696917 | |  | |
| 组员 | | 张心 | | 女 | 2021-N1QMS-3207381 | | | 现场审核 | | | |  | | 15023289133 | |  | |
| 组员 | | 谭秀英 | | 女 | ISC-JSZJ-528  ISC-JSZJ-528  ISC-JSZJ-528  重庆食味香餐饮管理有限公司 | | | 现场审核 | | | | Q:30.05.00  E:30.05.00  O:30.05.00 | | 18696664876 | |  | |
|  | |  | |  |  | | |  | | | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  |  | | |  | | | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  |  | | |  | | | |  | |  | |  | |
| **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 | | 谭秀英 | | 女 | 重庆食味香餐饮管理有限公司 | | | | 业务主管 | | | Q:30.05.00  E:30.05.00  O:30.05.00 | |  | | 18696664876 | |
|  | |  | |  |  | | | |  | | |  | |  | |  | |
| **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 | 文平 | | | | | 受审核方  签字及公章 | | | |  | | | | | | | |
| 联系电话 | 13983696917 | | | | |
| 日期 | **2022年04月23日** | | | | | 日期 | | | | **2022年04月23日** | | | | | | | |

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年4月25日** | **8：30-9：00** | **首次会议** | **审核组** |
| **2022年4月25日** | **9：00-12：00** | 合同基本信息确认:   * 核对资质证书（营业执照、食品经营许可证等）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 | **张心** |
| 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） | **张心** |
| 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 | **张心** |
| **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 | **张心** |
| 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； * 了解服务执行的标准或技术要求； * 查看检验的证据（报告） * 了解顾客投诉处理 * 了解顾客满意度的情况 | **张心、谭秀英** |
| QMS场所巡查:   * 巡视生产区域（库房、食堂经营场所等） * 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 | **张心、谭秀英** |
| **2022年4月25日** | **9：00-10：30** | EMS运行情况：  -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 | **文平** |
| EMS场所巡查:   * 巡视生产区域（食堂经营场所、库房等） * 巡视动力设施和辅助设施（冻库、常温库房、废弃物存放处、食堂等） * 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 | **文平** |
| **10：30-12：00** | 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 | **文平** |
| OHSMS场所巡查:   * 巡视生产区域（食堂经营场所、库房等） * 巡视动力设施和辅助设施（冻库、常温库房、废弃物存放处、食堂等）） * 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 | **文平** |
| **2022年4月25日** | **12：00-12：30** | 末次会议 | **审核组** |

**注：根据项目涉及的体系选择上述内容；可将无关的体系内容删除！**

**若是全日审核，请明确午餐时间！**