**审核计划**

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方名称 | 杭州鼎香餐饮管理服务有限公司 |
| 注册地址 | 杭州市滨江区西兴街道信庭路155号 |
| 经营地址 | 杭州市滨江区西兴街道信庭路155号浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路700号3号楼1楼（仅限食品安全管理体系）【承包食堂】 |
| 联系人 | 宣轩 | 联系电话 | 18667192315 | 邮编 |  |
| 最高管理者 | 宣轩（总经理） | 联系电话 | —— | 邮箱 | xuan.xuanx@hztripod.com |
| **合同编号**. | 0414-2021-QEOHF-2022 | **审核领域** | **■**QMS**□**EcMS**■**EMS**■**OHSMS**■FSMS** **■HACCP** **□EnMS**  |
| **审核类型** | **□初次认证第（二）阶段** **■监督审核** **□再认证 □扩项审核 □其他** |
| **审核方法** | **☑现场审核 ☑远程审核 □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** |
| 审核目的 | **□第二阶段审核：验证组织管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐认证注册。****☑监督审核：评价组织管理体系的持续符合性和有效性，以确定是否推荐保持认证证书。****□再认证：验证组织管理体系的符合性和持续有效性，以确定是否推荐保持认证注册资格并换发认证证书。****□特殊审核:□确定是否推荐同意扩大范围的申请并换发认证证书。****□跟踪调查投诉、曝光情况，确认获证客户是否已实施有效的整改措施。****□调查获证客户变更信息，确定管理体系持续有效运行。****□对被暂停客户进行跟踪审核，验证被暂停原因是否已消除，以确定是否恢复认证注册资格。****□验证管理体系实施运行的符合性及有效性。** |
| 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：位于杭州市滨江区西兴街道信庭路155号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售；位于浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路700号3号楼1楼杭州海康威视数字技术股份有限公司三食堂的餐饮服务（热食类食品制售）（承包食堂）H：位于杭州市滨江区西兴街道信庭路155号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售 | 专业代码 | Q：30.05.00E：30.05.00O：30.05.00F：EH：E |
| 审核准则 | **■GB/T19001-2016/ISO 9001:2015** **□GB/T 50430-2017****■GB/T24001-2016/ISO 14001:2015****■GB/T45001-2020/ISO45001：2020标准** **■ISO 22000:2018** **■危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）****□GB/T 23331-2020/ISO 50001:2018** **□RB/T (行业认证标准)****☑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：2.0)** |
| 审核日期 | **现场审核于****2022年05月06日 上午8:30至2022年05月09日 下午17:00(共****4.0天)** |
| **现场审核于2022年05月06日 上午8:30至2022年05月09日 下午17:00(共4.0天)【现场远程同时进行】** |
| 审核语言 | ☑**普通话**□**英语**□**其他** |
| 审核组成员 |
| 组内身份 | 姓名 | 性别 | 注册证书号 | 专业代码 | 联系电话 | 见证安排 |
| 组长 | 肖新龙-A[远程审核] | 女 | 2020-N1QMS-12323802021-N1EMS-12323802021-N1OHSMS-12323802020-N1FSMS-12323802020-N1HACCP-1232380 | Q:30.05.00E:30.05.00O:30.05.00F:EH:E | 17706316076 | —— |
| 组员 | 任泽华-B[现场审核] | 男 | 2019-N1QMS-30594982021-N1EMS-30594982020-N1FSMS-3059498ISC-59498 | Q:30.05.00E:30.05.00F:EH:E | 13173653732 | —— |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **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，公司书面通知受审核方所要提供的信息。** |
| 审核组长 | 肖新龙01 | 审核方案管理人员 | 李永忠 | 受审核方签字及公章 |  |
| 联系电话 | 17706316076 |
| 日期 | 2022-05-01 | 日期 |  | 日期 |  |

|  |
| --- |
| **审核日程安排** |
| **日期** | **时间** | **部门** | **过程** | **涉及条款** | **审核人员** |
| **2022-05-06全天** | **第一天** |  |  |  |  |
| **8:30-9:00** |  | **首次会议** |  | **AB** |
| **9:00-12:00** | 领导层 | 总要求、内外部环境、相关方需求和期望识别、合规义务、方针和目标、管理体系范围、管理体系及其过程、领导作用与承诺、岗位和职责、管理方针、管理目标及其实现的策划、风险和机遇识别及应对措施/风险和机遇识别及应对措施【总则EO】、变更的策划、应急准备和响应、资源/资源【总则】、沟通、食品安全文化、文件化信息【总则】、运行策划和控制、前提计划（总则）监视测量分析和评价（总则）、内部审核、管理评审、改进（总则）、持续改进、食品安全管理体系的更新初审不符合项验证、资质更新情况、重大食品安全事故/行业抽查情况/重大顾客投诉等、体系证书使用情况等 | Q:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3E:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1.1/6.2/7.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3OHS:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1.1/6.2/7.1.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3F:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.2/9.3/10.2/10.3H：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.13.13/5.3/5.4/5.5 | A:QEOFH |
| **12:00-12:30** | 员工代表 | 健康安全事务参与情况，事故调查/沟通事故调查/沟通 | O:5.4/10.2/7.4.2 | A:O |
| **9:00-9:20** |  | B去往海康威视食堂现场路程时间 |  | B |
| **9:20-12:30** | 海康威视食堂及现场 | 目标、职责、基础设施、特种设备管理【适用时】、工作环境控制、(PRPs)前提方案、可追溯性系统、应急准备和响应、OPRP/CCP的监控及现场情况、产品的撤回/召回 | FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5 | B:F |
| **12:30-13:00** |  | 午餐休息（含B 返回总部时间） |  | AB |
| **13：00-15:00** | 食品安全小组/HACCP小组 | 食品安全小组/HACCP组长及职责、外部开发的食品安全管理体系要素、体系策划（文件、手册等）、PRP/良好卫生规范策划、运行策划和控制、前提计划（总则）、可追溯性系统、实施危害分析的预备步骤、危害分析、控制措施和控制措施组合的确认/危害分析和制定控制措施、危害控制计划（HACCP/OPRP计划）、危害控制计划的实施、规定前提方案（PRP）和危害控制计划的信息的更新、与前提方案（PRPs）和危害控制计划有关的验证、致敏物质的管理、食品防护计划、食品欺诈预防计划、HACCP 计划记录的保持 | F:5.3/7.1.5/8.2/8.3/8.5/8.6/8.8H:2.5.1/3.3/3.7/3.10/3.11/3.12/4.1-4.6 | A:FHB:H |
| **15:00-16:00** | 财务部（含仓储管理）及现场 | 仓储管理（原料库、半成品库【适用时】、成品库）、危化品【适用时】、劳保用品的采购过程、仓库管理中环境因素和危险源识别及控制，重要环境因素和不可接受风险及现场运行控制、产品防护、食品防护计划、致敏原管理、应急准备和响应 | QMS:5.3/6.2/8.5.4E/O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/7.1/8.1/8.2F:5.3/6.2/8.2H: 2.4.2/2.5.1/3.3 | A:EOH(QF)B:QF（E）H |
| **16:00-17:20** | 产品研发部 | 职责和权限、目标管理、环境因素识别及控制危险源识别评价和控制，现场运行情况(EO)、措施的策划，产品和服务的设计和开发、沟通 | Q:5.3/6.2/8.3F:5.3/6.2/7.4O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1H：2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/3.4 | A:EOH(QF)B:QF(E)H |
| **17:20** |  | 第一天审核结束 |  | AB |
| **2022-05-07全天** | **第二天** |  |  |  | **AB** |
| **8:30-12:30** | 中央厨房及现场 | 部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、工作环境、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、应急准备和响应、生产和服务提供、产品防护、顾客财产、变更管理、oprp/ccp的实施、致敏物管理、食品防护、食品欺诈管理等；环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制（EO） | Q:5.3/6.2/7.1.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6F:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 | A:EOH(QF)B:QF(E)H |
| **12:30-13:00** |  | 午餐休息 |  | AB |
| **13:00-17:00** | 中央厨房及现场 | 部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、工作环境、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、应急准备和响应、生产和服务提供、产品防护、顾客财产、变更管理、oprp/ccp的实施、致敏物管理、食品防护、食品欺诈管理等；环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制（EO）——继续审核 | Q:5.3/6.2/7.1.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6F:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 | A:EOH(QF)B:QF(E)H |
| 17:00 |  | 第二天审核结束 |  | **AB** |
| **2022-05-08全天** | 第3天 |  |  |  |  |
| **8:30-12:30** | 中央厨房及现场 | 部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、工作环境、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、应急准备和响应、生产和服务提供、产品防护、顾客财产、变更管理、oprp/ccp的实施、致敏物管理、食品防护、食品欺诈管理等；环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制（EO）——继续审核 | Q:5.3/6.2/7.1.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6F:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 | A:EOH(QF)B:QF(E)H |
| **12:30-13:00** |  | 午餐休息 |  | AB |
| **13:00-17:00** | 监察督导部及现场 | 部门职责、目标管理、监视和测量资源的控制、产品放行、oprp/ccp的实施、不合格品的控制/产品和过程的不合格项控制、环境因素识别和危险源辨识和评价，合规性评价，目标指标和管理方案、分析和评估、环境因素、合规义务/法律法规要求和其他要求的确定、危险源辨识及风险和机遇的评价、措施的策划、环境和职业健康运行的策划和控制、应急准备和响应【EO】、事件不符合和纠正措施，环境/职业健康安全绩效控制 | Q：5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3/10.2E:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.2/10.2O:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.2/10.2F：5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/9.1.2/10.1H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3 | A:EOH(QF)B:QF(E)H |
| **17:00** |  | 第三天审核结束 |  | AB |
| **2022-05-09全天** | 第4天 |  |  |  |  |
| **8:30-12:00** | 综合管理部（配送、工程、客服） | 部门职责、目标管理、基础设施、产品和服务的要求、投诉处理、产品交付及交付后活动、顾客满意、环境因素识别及控制、危险源识别评价和控制，现场运行情况(EO)、措施的策划、应急准备和响应、撤回召回情况辅助、危险作业控制防雷检测、手持电动工具、公用工程（如配电室、锅炉房、空压站、尾气处理设备等）【适用时】，辅助设施（适用时，可包括车辆控制、保洁、门卫）等 | Q:5.3/6.2/7.1.3/8.2/8.5.5/9.1.2F:5.3/6.2/7.1.3/8.4/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.9/3.13/5.2E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 | A:EOH(QF)B:QF(E)H |
| **12:00-12:30** |  | 午餐休息 |  | AB |
| **12:30-15:30** | 采购管理部 | 职责和权限、目标管理、环境因素识别及控制危险源识别评价和控制，现场运行情况(EO)、措施的策划，前提方案（供应商管理），采购管理/外部提供的过程产品及服务的控制、食品欺诈预防、沟通 | Q:5.3/6.2/8.4F:5.3/6.2/7.1.6O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1H：2.4.2/2.5.1/3.5/3.12 | A:EOH(QF)B:QF(E)H |
| **15:30-16:00** | 行政人事部 | 部门职责、目标管理、人员、能力、意识、沟通、持证上岗人员、健康证、文件和记录管理、组织的知识、环境因素识别和危险源辨识和评价 | Q：5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3F：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/3.2E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 | A:EOH(QF)B:QF(E)H |
| **16:00-16:30** |  | 审核组内部沟通审核组整理材料审核组与企业领导、管代沟通 |  | AB |
| **16:30-17:00** |  | 末次会议 |  | **AB** |
| 17:00 |  | 第四天审核结束 |  | **AB** |
| **注：** | **HACCP体系中任泽华H实习** |

**注：每次监督审核必审条款：**

1. **Q：4.1、4.2、4.3、4.4、5.2、5.3、6.1、6.2、6.3、8.1、8.2、8.3、8.4、8.5、8.6、8.7、9.1、9.2、9.3、10.2、10.3;**
2. **J:3.2、3.3、3.4、4.2、4.3、5.2、5.3、6.2、6.3、7.2、7.3、7.4、8、9、10、11、12**
3. **E/O:4.1、4.2、4.3、4.4、5.2、5.3、6.1、6.2、8.1、8.2、9.1、9.2、9.3、10.2、10.3**
4. **S：4.1、4.2、4.3.1、4.3.2、4.3.3、4.4.1、4.4.3、4.4.6、4.4.7、4.5.1、4.5.2、4.5.3、4.5.5、4.6**
5. **En:**
6. **除以上必审条款外还需审核：标准/规范/法规的执行情况、上次审核不符合项的验证、认证证书、标志的使用情况、投诉或事故、监督抽查情况、体系变动**