



审核计划

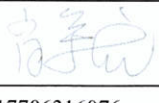
受审核方名称	杭州鼎香餐饮管理服务有限公司				
注册地址	杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号				
经营地址	杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号 浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼 (仅限食品安全管理体系)【承包食堂】				
联系人	宣轩	联系电话	18667192315	邮编	
最高管理者	宣轩 (总经理)	联系电话	——	邮箱	xuan.xuanx@hzt ripod.com
合同编号	0414-2021-QEOHF-2022	审核领域	☒ QMS ☐ EcMS ☒ EMS ☒ OHSMS ☒ FSMS ☒ HACCP ☐ EnMS		
审核类型	☐ 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: 30.05.00 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/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】				



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-04(05 版)

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-1232380 2021-N1EMS-1232380 2021-N1OHSMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E	17706316076	——	
组员	任泽华-B [现 场 审 核]	男	2019-N1QMS-3059498 2021-N1EMS-3059498 2020-N1FSMS-3059498 ISC-59498	Q:30.05.00 E:30.05.00 F:E H: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		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
2022-05-01 6 全天	第一天				
	8:30-9:00		首次会议		AB



2022-05-0	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:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3 E:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1.1/6.2/7.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3 OHS:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1.1/6.2/7.1.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3 F:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.2/9.3/10.2/10.3 H: 1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.1 3.13/5.3/5.4/5.5	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:5.3/7.1.5/8.2/8.3/8.5/8.6/8.8 H:2.5.1/3.3/3.7/3.10/3.11/3.12/4.1-4.6	A:FH B: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:5.3/6.2/8.5.4 E/O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/7.1/8.1/8.2 F:5.3/6.2/8.2 H: 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:5.3/6.2/8.3 F:5.3/6.2/7.4 O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 H: 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
2022-05-0	第二天				AB



7 全天	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）	Q:5.3/6.2/7.1.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6 F:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 O: 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:5.3/6.2/7.1.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6 F:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 O: 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
2022-05-0	第 3 天				
8 全天	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:5.3/6.2/7.1.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6 F:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 O: 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: 5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3/10.2 E:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.2/10.2 O:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.2/10.2 F: 5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/9.1.2/10.1 H: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
2022-05-0	第 4 天				
9 全天	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） 【适用时】，辅助设施（适用时，可包括车辆控制、保洁、门卫）等	Q:5.3/6.2/7.1.3/8.2/8.5.5/9.1.2 F:5.3/6.2/7.1.3/8.4/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.9/3.13/5.2 E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 O: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:5.3/6.2/8.4 F:5.3/6.2/7.1.6 O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 H: 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/ 7.5.2/7.5.3 F: 5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3 H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/3.2 E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 O: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

