**审核计划**

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方名称 | 天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司 |
| 注册地址 | 天津经济技术开发区海云街40号增1号厂房 |
| 经营地址 | 天津经济技术开发区海云街40号增1号厂房 |
| 联系人 | 何翔 | 联系电话 | 15222270777 | 邮编 |  |
| 最高管理者 | 何翔（总经理） | 联系电话 | 15222270777 | 邮箱 | gengyuping9188@163.com |
| **合同编号**. | 0417-2022-QEOFH | **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 □现场结合远程审核 □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。****□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：集体用餐配送（热食类食品制售）E：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动O：集体用餐配送（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H：位于天津经济技术开发区海云街40号增1号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送（热食类食品制售）F：位于天津经济技术开发区海云街40号增1号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送（热食类食品制售） | 专业代码 | Q：30.05.00E：30.05.00O：30.05.00H：EF：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：A/0)** |
| 审核日期 | **现场审核于年月日上午至年月日下午 (共天)** |
| **远程审核于****2022年05月30日 下午13：30至2022年06月02日 中午12:00(共3.0天)** |
| 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 | 女 | 2020-N1QMS-12323802021-N1EMS-12323802021-N1OHSMS-12323802020-N1HACCP-12323802020-N1FSMS-1232380 | Q:30.05.00E:30.05.00O:30.05.00H:EF:E | 17706316076 | E:组长被见证，O:组长被见证 |
| 组员 | 张静-B | 女 | 2021-N1QMS-20119232021-N1EMS-40119232020-N1OHSMS-30119232021-N1HACCp-30119232020-N1FSMS-3011923 | Q:30.05.00E:30.05.00O:30.05.00H:EF:E | 13501146660 | E:组长见证，O:组长见证 |
| 组员 | 任学礼-C | 男 | 2020-N1QMS-12329902019-N0EMS-12329902021-N1HACCP-12329902021-N1FSMS-1232990 |  | 15708225160 | —— |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **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 | 417190978092871566 | 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 | 2022-05-29 | 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** |
| **2022-05-30下午** | **第一天** |  |  |  |  |
| **13:30-14:00** |  | **首次会议（腾讯会议：951-930-069）** |  | **ABC** |
| **14:00-17:30** | 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（QFH）、前提计划（总则）、监视测量分析和评价（总则）、管理评审、事件/不符合和纠正措施、改进（总则）、持续改进、食品安全管理体系更新一阶段问题验证等 | Q:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/ 7.4/7.5.1/8.1/9.1.1/9.3/10.1/10.2/10.3E:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1.1/6.2/7.1/7.4/ 7.5.1/8.2/9.1.1/9.3/10.1/10.2/10.3OHS:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1.1/6.2/7.1/ 7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.3/10.1/10.2/10.3F:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1 /7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.3/10.1/10.2/10.3H：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.13/5.1/5.4/5.5 | B:EO(QFH)C:QFH实习E |
| **14:00-17:00** | 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:FH |
| **17:00-17:30** | 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 |
| **17:30** |  | 第一天审核结束 |  | ABC |
| **2022-05-31全天** | **第二天** |  |  |  |  |
| 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、产品和服务的设计和开发、oprp/ccp的实施、致敏物管理、食品防护等；环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制（EO）一阶段问题验证 | Q:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6F:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3E: 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:QEOFH** |
| 8:30-12：30 | 维修科及现场 | 部门职责、目标管理、基础设施、前提方案/良好卫生规范（厂房、设施）、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（EO）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、尾气处理设备、消防控制系统等）【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/F:5.3/6.2/7.1.3/8.2（厂房/设施）/8.4H:2.4.2/2.5.1/3.3（厂房/设施）/3.13E: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 | B:EO(QFH)C:QFH实习E |
| **12:30-13:00** |  | 午餐休息 |  | ABC |
| **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、产品和服务的设计和开发、oprp/ccp的实施、致敏物管理、食品防护等；环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制（EO）一阶段问题验证【继续审核】 | Q:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6F:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3E: 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:QEOFH |
| 13:00-16:00 | 物流车队 | 部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范（运输）、OPRP点的实施情况、产品交付及交付后活动、环境因素识别及控制、危险源识别评价和控制、措施的策划，现场运行情况(EO)  | Q:5.3/6.2/8.5.5F:5.3/6.2/8.2（运输）/8.5.4.5H:2.4.2/2.5.1/3.3（运输）E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 | B:EO(QFH)C:QFH实习E |
| **16：00-17:00** | 财务科 | 部门职责、目标管理、环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制（EO）、资源提供、应急 | E/O:5.3/6.1.2/6.1.4/7.1/8.1/8.2 | B:EOC:实习E |
| 17:00 |  | 第二天审核结束 |  | **ABC** |
| **2022-06-01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、产品和服务的设计和开发、oprp/ccp的实施、致敏物管理、食品防护等；环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制（EO）一阶段问题验证【继续审核】 | Q:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6F:5.3/6.2/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3E: 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:QEOFH |
| 8:30-12：30 | 行政科 | 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、合规义务/法律法规要求和其他要求的确定、合规性评价，危险源辨识及风险和机遇的评价、措施的策划、现场运行情况(EO)、事件不符合和纠正措施，应急准备和响应【EO】、环境/职业健康安全绩效控制、内部审核 | Q：5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/9.2F：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/9.2H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/3.2/5.3E/O:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.1/8.2/9.1.1/9.1.2/9.2 | B:EO(QFH)C:QFH实习E |
| **12:30-13:00** |  | 午餐休息 |  | ABC |
| 13:00-17:00 | 采购科 | 职责和权限、目标管理，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；环境因素识别及控制危险源识别评价和控制、措施的策划，现场运行情况(EO) | Q:5.3/6.2/7.4/8.4F:5.3/6.2/7.1.6/7.4O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/7.4/8.1E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/7.4/8.1H：2.4.2/2.5.1/2.5.2.3/3.5/3.12 | B:EO(QFH)C:QFH实习E |
| 13:00-17:00 | 品控科及现场 | 部门职责、目标管理、监视和测量资源的控制、产品放行、验证、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，目标指标和管理方案、分析和评估、环境因素、危险源辨识及评价、措施的策划、现场运行情况(EO) | Q：5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3E/O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1F:5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/ 9.1.2/H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/4.5/5.1 | A:QEOFH |
| **17:00** |  | 第三天审核结束 |  |  |
| **2022-06-02上午** | **第四天** |  |  |  |  |
| 8:00-10:30 | 品控科及现场 | 部门职责、目标管理、监视和测量资源的控制、产品放行、验证、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，目标指标和管理方案、分析和评估、环境因素、危险源辨识及评价、措施的策划、现场运行情况(EO) | Q：5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3E/O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1F:5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/ 9.1.2/H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/4.5/5.1 | A:QEOFH |
| 8:00-10:30 | 业务部 | 部门职责、目标管理、产品和服务的要求、交付后的活动/投诉处理、顾客满意、顾客沟通、环境因素识别及控制、危险源识别评价和控制，措施的策划、现场运行情况(EO)、撤回召回情况 | Q:5.3/6.2/8.2/8.5.5/9.1.2F:5.3/6.2/7.4/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/5.2E/O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 | B:EO(QFH)C:QFH实习E |
| **10:30-11:30** |  | 补充审核及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 |  | ABC |
| **11:30-12:00** |  | 末次会议（腾讯会议：768-968-612，变更为：962-694-138） |  | ABC |
| **12：00** |  | 审核结束 |  |  |

**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**