



北京国际联合认证有限公司

Beijing International Standard United Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-04(05 版)

审核计划

受审核方名称	山东简聘餐饮管理有限公司				
注册地址	山东省济南市槐荫区时代佳苑沿街 8 号				
经营地址	济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）				
联系人	刘东东	联系电话	18678886075	邮编	250016
最高管理者	刘东东（总经理）	联系电话	18678886075	邮箱	shandongjianpin@126.com
合同编号	0376-2021-QEOFH-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+恢复 ☐ 再认证 ☐ 扩项审核 ☒ 其他（HACCP 转版）				
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 ☒ 不适用				
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 ☒ 不适用				
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。 ☒ 监督审核 1 次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：位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）的餐饮服务（热食类食品制售） H：位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）的餐饮服务（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：B/0）				
审核日期	现场审核于 2022 年 08 月 04 日 上午至 2022 年 08 月 06 日 下午（共 3.0 天） 远程审核于年月日上午至年月日下午（共天）				

2022.8.4日变更范围 内部审核



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	女	2020-NIQMS-1232380 2021-NIEMS-1232380 2021-NIOHSMS-1232380 2020-NIFSMS-1232380 2020-NIHACCP-1232380	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E	17706316076		
组员	任泽华-B	男	2022-NIQMS-4059498 2021-NIEMS-3059498 2020-NIFSMS-3059498	Q:30.05.00 E:30.05.00 F: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	2022.8.1		日期	2022.8.1	日期	2022.8.1	

审核日程安排					
日期	时间	部门	过程	涉及条款	审核人员
2022-08-04 全天	第一天				
	8:30-9:00		首次会议		AB
	9:00-9:30	领导层及各部門	证书恢复确认内容: 企业执行相关法律法规及其他要求的能力、国家对企业质量、环境、安全监督抽查情况、重大质量环境安全事故、主管部门处罚、通报发生情况、体系运行正常情况、组织发生重大变化情况、暂停期间证书使用情况、重大服务投诉情况等	证书暂停恢复的各项要求	AB



	9:30-11:30	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、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、资质证书使用情况、重大投诉、食品安全事故等	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:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/7.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.3/10.1/10.3 OHS:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/7.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.3/10.1/10.3 F:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.3/10.2/10.3 H : 1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.1/3.13/5.4/5.5	A:OH B:QEF
	11:30-12:30	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, 应急准备和相应	O: 5.4/10.2/7.4.2/8.2	A
	11:30-12:30	财务	资源提供、应急准备和响应、事件和不符合	EMS: 7.1/8.2/10.2 OHS: 7.1/8.2/10.2	A:O B:E
	12:30-13:00		午餐休息		AB
	13: 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:5.3/7.1.5/8.2/8.3/8.5/8.6/8.8 H:2.5.1/3.3/3.7/3.10/3.11/3.12/4.1-4.6	A: H B: F
	17:00		审核结束(8h)		AB
2022-08-05 日全天	第二天				AB
	9:30-12:30	行政部	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, 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】、内部审核、事件不符合和纠正措施, 辅助设施(适用时, 可包括车辆控制、食堂、保洁、门卫)等	Q: 5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/9.2/9.1.3/10.2 F: 5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/9.2/9.1.2/10.1 H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/3.2/5.1/5.3 E:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.1/9.1.2/9.2/10.2 O:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.2/9.2/10.2	A:EOH B:QF
	12:30-13:00		午餐休息		AB



	13:00-18:00	餐饮部及现场	部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、基础设施、工作环境、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、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、监视和测量资源的控制、产品放行、不合格品的控制/产品和过程的不合格项控制、环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制 (EO)、应急准备和响应	Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7 F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3 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 B:QF
	18:00		第二天结束 (8h)		AB
2022-08-06 全天	第 3 天				
	8:00-12:00	餐饮部及现场	部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、基础设施、工作环境、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、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、监视和测量资源的控制、产品放行、不合格品的控制/产品和过程的不合格项控制、环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制 (EO)、应急准备和响应——继续审核	Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7 F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3 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 B:QF
	12:00-12:30		午餐休息		AB
	12:30-15:30	运营部	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、产品服务的要求、与顾客有关的过程、交付及交付后活动、投诉处理、食品欺诈预防、顾客满意、应急准备和响应、撤回召回情况	Q:5.3/6.2/7.4/8.2/8.4/8.5.5/9.1.2 F:5.3/6.2/8.2/7.1.6/8.9.5 O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 H: 2.4.2/2.5.1/3.5/3.12/5.2	A:OH B: QFE
	15:30-16:00		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
	16:00-16:30		末次会议		AB
	16: 30		第三天审核结束 (8h)		AB

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