**审核计划**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方名称 | 平湖聚笙餐饮管理有限公司 | | | | | | | | | | | | |
| 注册地址 | 浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼 | | | | | | | | | | | | |
| 经营地址 | 浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼 | | | | | | | | | | | | |
| 联系人 | 孙伟 | | | 联系电话 | | 15957336036 | | 邮编 | | 314299 | | | |
| 最高管理者 | 孙伟 | | | 联系电话 | | 15957336036 | | 邮箱 | | 729023887@qq.com | | | |
| **合同编号**. | 0989-2022-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 ☑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 | 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  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  F：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）  H：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（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/ISO45001：2018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****2022年08月25日 上午至2022年08月27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)——不适用** | | | | | | | | | | | | |
| 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-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 | 男 | 2022-N1QMS-4059498  2021-N1EMS-3059498  2020-N1FSMS-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 |  | |
| 日期 |  | | 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 |
| 2022-08-25全天 | 第一天 |  |  |  |  |
| 8：00-8:30 |  | 首次会议 |  | AB |
| 8:30-11:00 | 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【QFH】、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重大投诉、食品安全事故、一阶段问题验证等 | Q:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3  E:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1.1/6.2/7.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.19.2/9.3/10.1/10.3  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:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.2/9.3/10.2/10.3  H ：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.1/3.13  /5.3/5.4/5.5 | A:OH  B:QEF |
| 11:00-12:00 | 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 |
| 11:00-12:00 | 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 |
| 12:00-12:30 |  | 午餐休息 |  | AB |
| 12:30-16：30 | 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、PRP/良好卫生规范策划、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）、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、一阶段问题验证 | F:5.3/7.1.5/8.2/8.3/8.5/8.6/8.8  H:2.5.1/3.1/3.3/3.7/3.10/3.11/3.12/4.1-4.6 | A：H  B：F |
| 16:30 |  | 审核结束（8h） |  | AB |
| 2022-08-26日全天 | 第二天 |  |  |  | AB |
| 8:30-12:30 | 运营部 | 部门职责、目标管理、人员、能力、意识、沟通、健康证管理、文件和记录管理、组织的知识、沟通、产品和服务的要求、与顾客有关的过程、交付后活动、分析与评价、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、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、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【EO】、环境和职业健康运行的策划和控制、应急准备和响应【EO】、监视测量分析和评价【EO】、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/  7.5.2/7.5.3/8.2/8.5.5/9.1.2/9.1.3/10.2  F：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4  /7.5.2/7.5.3/8.2/8.9.5/9.1.2/10.1  H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2/3.2/5.1/5.2  E:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.1/8.2/9.1.1/9.1.2/10.2  O:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.1/8.2/9.1.1/9.1.2/10.2 | A:QEOH  B:F实习H |
| 12:30-13:00 |  | 午餐休息 |  | AB |
| 13:00-17:00 | 生产部及现场 | 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、前提方案，采购管理/外部提供的过程产品及服务的控制、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、变更管理、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/验证、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、一阶段问题验证 | Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.3/8.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.4/8.9.5  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3  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 |
| 17:00 |  | 第二天结束（8h） |  | AB |
| 2022-08-27全天 | 第3天 |  |  |  |  |
| 8:00-12:00 | 生产部及现场 | 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、前提方案，采购管理/外部提供的过程产品及服务的控制、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、变更管理、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/验证、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、一阶段问题验证——继续审核 | Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.3/8.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.4/8.9.5  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3  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 | 生产部及现场 | 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、前提方案，采购管理/外部提供的过程产品及服务的控制、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、变更管理、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/验证、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、一阶段问题验证——继续审核 | Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.3/8.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.4/8.9.5  H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3  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 |
| 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**