**审核计划**

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方名称 | 邢台外嘙桥餐饮中心邢台开发区分部 |
| 注册地址 | 河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号 |
| 经营地址 | 河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号 |
| 联系人 | 张利虎 | 联系电话 | 15930942416 | 邮编 |  |
| 最高管理者 | 张利虎（总经理） | 联系电话 |  | 邮箱 | 1214563586@qq.com |
| **合同编号**. | 1064-2022-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）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F：位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号邢台外嘙桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送（热食类食品制售）H：位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北院内001号邢台外嘙桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送（热食类食品制售） | 专业代码 | Q：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/ISO45001：2018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10月12日 下午13:00至2022年10月14日 上午11:00 (共****2.0天)** |
| **~~远程审核于年月日上午至年月日下午 (共天)~~** |
| 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-N1OHSMS-12323802020-N1FSMS-12323802020-N1HACCP-1232380 | Q:30.05.00O:30.05.00F:EH:E | 17706316076 |  |
| 组员 | 任泽华-B | 男 | 2022-N1QMS-40594982022-N0OHSMS-10594982020-N1FSMS-30594982022-N1HACCP-1059498 | Q:30.05.00O:30.05.00F:EH:E | 13173653732 |  |
| 组员 | 马焕秋-C | 女 | 2022-N0QMS-12967642022-N0FSMS-1296764 |  | 15966077050 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **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 | 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 | 2022-10-11 | 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 |
| 2022-10-12下午 | 第一天 |  |  |  |  |
| 13：00-13:30 |  | 首次会议 |  | ABC |
| 13:30-15:00 | 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O】、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:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3OHS: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:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.2/9.3/10.2/10.3H ：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.1/3.13/5.3/5.4/5.5 | A:HO(QF)B:QF(H）OC：QF |
| 15:00-17:00 | 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、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:5.3/7.1.5/8.2/8.3/8.5/8.6/8.8H:2.5.1/3.1/3.3/3.7/3.10/3.11/3.12/4.1-4.6 | A：FB：H（F）C:F |
| 15:00-17:00 | 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 | ABC |
| 17:00 |  | 审核结束（8h） |  | ABC |
| 2022-10-13日全天 | 第二天 |  |  |  | ABC |
| 8:30-12:30 | 综合部 | 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、采购管理/外部提供的过程产品及服务的控制、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、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【O】、职业健康运行的策划和控制、应急准备和响应【O】、监视测量分析和评价【O】、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）等资源提供(财务） | Q：5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.2/8.4/8.5.5/9.1.2/9.1.3/10.2F：5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.2/8.9.5/9.1.2/10.1H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2/3.2/3.5/5.1/5.2O:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.1/8.2/9.1.1/9.1.2/10.2O：7.1 | A:HO(QF）B:QF(H)OC:QF |
| 12:30-13:00 |  | 午餐休息 |  | ABC |
| 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、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、危险源识别及控制、现场运行控制（O）、应急准备和响应、一阶段问题验证 | Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.3/8.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.4/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 | A:HO(QF）B:QF(H)OC:QF |
| 17:00 |  | 第二天结束（8h） |  | ABC |
| 2022-10-14上午 | 第3天 |  |  |  |  |
| 7:00-10:00 | 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、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、危险源识别及控制、现场运行控制（O）、应急准备和响应、一阶段问题验证——继续审核 | Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.3/8.4/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6/8.6/8.7F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.4/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.5/3.6/3.7/3.8/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 | A:HO(QF）B:QF(H)OC:QF |
| 10:00-10:30 |  | 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 |  | ABC |
| 10：30-11:00 |  | 末次会议 |  | ABC |
| 11:00 |  | 第三天审核结束（4h） |  | ABC |

**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**