一阶段现场审核计划

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方 | | | 合肥耘达餐饮文化管理有限公司 | | | | | | | | | | | | | |
| 合同编号. | | | 0224-2020-QEOHF | | | | 审核领域 | | ■QMS■EMS■OHSMS**■FSMS ■HACCP** | | | | | | | |
| 联系人 | | | 周道正 | | | | 联系电话 | | 13965084119 | | | 邮箱 | |  | | |
| 最高管理者 | | |  | | | | 传真 | |  | | |
| 审核目的 | | | **1、了解组织的基本情况（现场分布、产品和生产工艺）。**  **2、了解组织建立的管理体系对认证审核的准备程度，确认是否具备第二阶段审核的条件，确定第二阶段审核的重点及资源配置。**  **3、确认审核范围和认证范围。** | | | | | | | | | | | | | |
| 审核范围 | | | Q：单位食堂（学生食堂）管理  E：单位食堂（学生食堂）管理所涉及场所相关的环境管理活动  O：单位食堂（学生食堂）管理所涉及场所相关的职业健康安全管理活动  F：单位食堂（学生食堂）  H：单位食堂（学生食堂） | | | | | | | | | | 专业  代码 | | Q：30.05.00  E：30.05.00  O：30.05.00  F：E  H：E | |
| 审核准则 | | | ■Q：GB/T 19001-2016idtISO 9001:2015,■E：GB/T 24001-2016idtISO 14001:2015,■O：GB/T45001—2020/ISO 45001:2018,■GB/T 22000-2006&专项技术要求： GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》;  ■GB/T 27341-2009&GB 14881-2013&危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证补充要求1.0 | | | | | | | | | | | | | |
| 审核日期 | | | **现场审核于****2020年06月01日 上午至2020年06月02日 上午 (共1.5天)。** | | | | | | | | | | | | | |
| 审核语言 | | | ☑**普通话**□**英语**□**其他** | | | | | | | | | | | | | |
| 审核员信息 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 姓名 | 组内  身份 | | | 性别 | 注册资格 | | | | | 专业代码 | | 联系电话 | | | | 组内代号 |
| 张磊 | 组长A | | | 男 | Q:审核员2019-N1QMS-1258213  E:审核员2020-N1EMS-1258213  O:审核员2020-N1OHSMS-1258213 | | | | |  | | 18697572785 | | | | ISC-258213 |
| 张丽 | 组员B | | | 女 | Q:审核员2020-N1QMS-1237424  F:审核员2019-N1FSMS-1237424  H:实习审核员培训合格 | | | | |  | | 15852154701 | | | | ISC-237424 |
| 李青 | 组员C | | | 女 | Q:实习审核员2020-N0QMS-1251569  E:实习审核员2020-N0EMS-1251569 | | | | |  | | 13602031207 | | | | ISC-251569 |
| 胡益民 | 组员D | | | 男 | Q:实习审核员2020-N0QMS-1263482  E:实习审核员2020-N0EMS-1263482 | | | | |  | | 13852712659 | | | | ISC-263482 |
| 郝本东 | 组长E | | | 男 | Q:审核员2018-N1QMS-2047774  E:审核员2017-N1EMS-3047774  F:审核员2018-N1FSMS-3047774  H:审核员2018-N1HACCP-3047774  O:技术专家 | | | | | Q:30.05.00  E:30.05.00  O:30.05.00  F:E  H:E | | 13851633086 | | | | ISC-47774 |
| **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，中心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 | |  | | | 受审核方  签字及公章 | |  | | | |
| 联系电话 | |  | | | |
| 日期 | |  | | | | 日期 | |  | | | 日期 | |  | | | |

一阶段现场审核计划

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **审核日程安排** | | | |
| **日期** | **时间** | **受审核部门、场所及审核内容** | **审核人员** |
| **2020.6.1** | **8:00-8:30** | **首次会议** | **ABCDE** |
| **8:30-12:00** | 合同基本信息确认:  核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）原件和复印件/扫描件的一致性  确定审核范围的合理性（地址、产品/服务）  确定多现场和临时现场的地址  确定有效的员工人数  生产、服务的班次  体系运行时间是否满足3个月 | **ABCDE** |
| 了解企业基本情况：  组织环境  主要的相关方和期望  风险的识别和评价  组织机构的设置  外部提供过程、产品和服务  被主管部门处罚和曝光情况  其他机构转入情况（适用时） |
| 文件化体系策划情况  - 管理手册；  - 文件化的程序；  - 作业文件；  - 记录表格 |
| 各管理体系的运行情况：  管理方针制定与贯彻情况  管理目标及完成统计  员工对相关标准的认知和能力（贯标培训、应知应会、持证上岗等）  相关方/客户的反馈  内审的策划和实施  管理体系的评审  对多场所/临时场所建立的控制的水平（适用时）  识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 |
|  | 12:30-16:30 | **现场巡查**  -巡视生产区域（厂区、车间、库房、实验室等）  -确认生产/服务流程  -观察基础设施（生产设备、环保设备、安全装置/手持电动工具等）运行完好  -观察质量相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况  -观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况  -巡视动力设施和辅助设施（污水处理站、锅炉房、高低压配电室、空压站、制冷站、消防中控室、消防泵房、除尘装置、尾气处理、危化品库房、危险废弃物存放处、改建/扩建施工现场、食堂、宿舍、班车等）  -观察总排口是否存在明显违规现象  -观察员工劳保用品的佩戴情况  -了解是否存在室外作业的情况  -观察工作环境（清洁、消毒、虫害防治等）  -依据平面布置图、生产流程图，现场了解现场布局、产品实现过程，确认食品安全控制措施（工艺技术、产品标准）的合理性、实施的有效性。  -确认生产和辅助设施配备的充分性，检验设备和检验能力的充分性。  -仓库现场。  -标识、追溯计划、产品召回 | **ABCDE** |
| **2020.6.2** | 8:00-11:30 | QMS运行情况：  确认不适用条款及合理的理由  了解质量关键控制点  了解关键过程和需要确认的过程及控制情况；  了解产品执行的标准或技术要求；  查看型式检验的证据（报告）  了解顾客投诉处理  了解顾客满意度的情况  确定建设单位的在建项目清单（仅限建工QMS） | BCE |
| 8:00-11:30 | EMS运行情况：  - 查看地理位置图、污水管网图（适用时）  - 了解主要资源和能源使用种类  - 查看环境因素的识别和评价程序合理性  - 了解重要环境因素的和控制措施  - 了解适用的环境法律和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价  - 查看合规性证明（98年后新扩建的环评验收、环境监测报告）  - 了解危险化学品的种类及MSDS  - 了解危险废弃物的处置  - 了解消防控制方法（消防备案或消防验收）  - 了解应急准备和响应情况  - 查看《排污许可证》 | CE |
| 8:00-11:30 | OHSMS运行情况：  - 查看危险源的辨识和评价程序合理性  - 了解重要危险源的辨识和控制措施  - 了解适用的职业健康安全法律和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价  - 查看合规性证明（安全评估、职业病评估、作业场所监测、）  - 了解三级安全教育的实施  - 了解职业病体检的情况  - 了解危险化学品的种类及MSDS  - 了解消防控制方法（消防备案或消防验收）  - 了解应急准备和响应情况 | A/E |
| 8:00-11:30 | FSMS/HACCP运行情况：  查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性  查看人流、物流、水流、气流的合理性  查看PRP、OPRP和HACCP计划（仅限FSMS）  查看GMP、SSOP和HACCP计划（仅限HACCP）  了解食品安全的关键控制点、关键限值的确定及其支持性证据。  了解员工的健康（证）的情况；  了解适用的食品安全法律（产品执行的标准或技术要求）和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价  控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求;  食品安全管理体系的文件和安排适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;  标识、追溯计划和产品召回/撤回  查看产品食品安全性检验的证据（报告）  充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；  了解产品顾客投诉处理  了解应急准备和响应情况 | BE |
| **11:30-12:00** | 末次会议 | **ABCDE** |

**注:**1、**一阶段要在现场核实以下内容并填写“申请评审信息（初审/再认证）现场确认表”：**

**1）营业执照或相关证件副本原件；**

**2）生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书原件；**

**3）计量器具的检定证书原件、特种设备备案登记号及鉴定证书原件；产品标准的版本、企标的备案号（适用时）；**

**4）型式试验报告；**

**5）地理位置图、污水管网图；**

**6）生产工艺流程示意图（建设单位还需提供在建项目清单）**

**7）环境影响评价报告及批复、“三同时”验收报告；**

**8）安全、卫生评价报告及批复、“三同时”验收报告；**

**9）消防验收报告；**

**10）由法定资格的环境监测部门对各项污染物的监测数据；**

**11）由法定资格的劳动、卫生监测部门对组织特种设备、生产车间内有害物质的监测数据；**

**12）排污许可证、排污申报登记注册注明、总量控制指标；**

**13）主要资源、能源使用、消耗清单、危险化学品清单。**

**2、请在选中的“□”内打“×”。**

**3、如工作语言、审核报告语言不是中文，应在审核计划中说明语言种类；**

**4、主要审核内容**

1. **方针的制定与贯彻情况**
2. **环境因素的识别和评价程序合理性**
3. **危险源的辨识和评价程序合理性**
4. **体系覆盖产品及产品生产关键过程、特殊过程的识别和确认情况**
5. **质量管理体系删减条款的合理性**
6. **适用的法律和其他要求的获取、识别程序实施情况**
7. **组织的目标、指标和管理方案合理性及实施情况**
8. **组织法律法规的遵循情况**
9. **内审和管理评审的实施情况**
10. **管理体系文件审核**
11. **识别二阶段审核的资源配置情况**

**4、审核报告仅发放至审核委托方及本公司。**