**二阶段审核计划**

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方 | 青海龙帜餐饮服务有限公司 |
| 注册地址（同营业执照） | 西宁市城西区东交通巷副1号副1-13室 |
| 经营地址（同审核现场） | 青海省西宁市城西区五四西路40号青海师范大学附属中学食堂（承包单位） |
| 合同编号 | 0076-2021-QF | 审核领域 | ☑QMS□50430□EMS□OHSMS ☑FSMS □HACCP |
| 联系人 | 徐开俭 | 联系电话 | 13997102705 | 邮箱 |  |
| 最高管理者或管理者代表 | 徐开俭 | 联系电话 | 13997102705 |
| **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 | QMS | 餐饮管理服务（热食类食品制售）【含清真食品】 | 专业代码 | 30.05.00 |
| EcMS | —— |  |
| EMS | —— |  |
| OHSMS | —— |  |
| **FSMS**  | F：位于青海省西宁市城西区五四西路40号青海师范大学附属中学食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）【含清真食品】 | E |
| **HACCP** | —— |  |
| **EnMS** | —— |  |
| 审核准则 | **☑GB/T19001-2016 □GB/T 50430-2017 □GB/T24001-2016 □GB/T28001-2011 □GB/T45001：2020标准** **☑ISO22000：2018&专项技术要求： GBT 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****☑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 )** |
| 审核日期 | **远程审核于20 年 月 日 上午至20 年 月 日 下午 (共 天)** |
| **现场审核于2021年 2月2日 上午至2021年2月3日 下午 (共2.0天)** |
| 审核语言 | ☑**普通话** □**英语** □**其他** |
| 审核组成员 |
|  |
| **审核员信息** |
| 组内身份 | 姓名 | 性别 | 注册资格 | 注册证书号 | 专业代码 | 组内代码 | 兼职审核员现工作单位 | 联系电话 |
| 审核组长（见证陈丽丹Q） | 张静 | 女 | F:审核员H:审核员 | 1. N1FSMS-2011923

2018-N1QMS-1011923 | Q：30.05.00F：E | A | —— | 13501146660 |
| 审核员1 | 肖新龙（远程） | 女 | Q:审核员F:审核员 | 1. N1FSMS-1232380

2020-N1QMS-1232380  | F：E | B | —— | 17706316076 |
| 审核员2（被张静见证Q） | 陈丽丹（远程） | 女 | Q:实习审核员F:实习审核员 | 1. N0FSMS-1246137

2020-N0QMS-1246137 |  | C | 上海吉元德食品有限公司 | 13818030725 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 |
| 技术专家1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 技术专家2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 | 张静 | 审核方案管理人员 |  | 受审核方签字及公章 |  |
| 联系电话 | 13501146660 |
| 日期 | 2021-02-01 | 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 |
| 2021-02-02 | 第一天 |  |  |  |  |
| 8:25 |  | 到达 |  | ABC |
| 8:30 |  | 首次会议 |  | ABC |
| 9:00 | 现场巡视 | 前提方案、基础设施、过程运行环境 | QMS：7.1.3/7.1.4F：7.1.3/7.1.4/8.2 | ABC |
| 10:00 | 业务部 | （采购过程、供方评价）职责、目标、操作性前提方案（原材料采购及验收）、不合格品控制产品特性、预期用途； | QMS：5.3/6.2/8.4/10.2FSMS：5.3/6.2/7.1.6/8.2/10.1 | AC |
| 10:00 | 领导层 | （内外部因素、相关方的需求和期望、风险和机遇的控制、体系策划过程、管理承诺相关过程、资源提供过程、管理评审过程、产品实现策划、顾客投诉处理、监视和测量规划和持续改进等）对一阶段问题整改情况的确认；事故事件及起处理情况，质量、环境安全监测情况、使用情况等总要求、认证范围、过程方法、方针和目标，资源管理、领导作用、岗位和职责、目标管理、内外部沟通、持续改进的机制、重大投诉处理、重大体系事故和变更管理、应急准备和响应，顾客反馈、产品召回、行业抽查情况、持续改进、管理评审 | QMS：4.1/ 4.2 /4.3/ 4.4/ 5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.3/10.1/10.3FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.3/10.2 | B |
| 12:30 | 休息 |  |  | ABC  |
| 13:00 | 餐饮服务部及现场 | （产品和服务的提供，过程和产品的监测，过程能力确认）（产品服务的要求、与顾客有关的过程、产品的设计与开发、生产和服务提供、产品交付）基础设施、特种设备管理、工作环境控制、(PRPs)前提方案、操作性前提方案、关键控制点的监视系统、可追溯性系统、潜在不符合品控制、 CCP的监控、纠偏及现场情况、产品的撤回/召回、标识和可追溯性系统/计划 | QMS:6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.5/8.6/8.7/9.1.2/9.1.3/10.2F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2 | AC |
| 13:00 | 食品安全小组 | 食品安全/HACCP小组及职责、前提方案、实施危害分析的预备步骤、危害分析、操作性前提方案(PRPs)的建立、HACCP计划的建立、预备信息的更新、规定前提方案和HACCP计划文件的更新、验证策划、标识和可追溯性系统/计划、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的验证及结果分析、产品撤回/召回、应急预案；防护计划；食品欺诈和过敏原控制 | FSMS:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.7/8.8/9.1.2/10.3 | B |
| 17:00 |  | 审核组整理资料和管代沟通 |  | ABC  |
| 17:30 |  | 第一天结束（4.0h） |  | ABC |
| 2021-02-03 | 第二天 |  |  |  |  |
| 8:25 |  | 到达 |  | ABC |
| 08:30 | 餐饮服务部及现场 | （产品和服务的提供，过程和产品的监测，过程能力确认）（产品服务的要求、与顾客有关的过程、产品的设计与开发、生产和服务提供、产品交付）基础设施、特种设备管理、工作环境控制、(PRPs)前提方案、操作性前提方案、关键控制点的监视系统、可追溯性系统、潜在不符合品控制、 CCP的监控、纠偏及现场情况、产品的撤回/召回、标识和可追溯性系统/计划——继续 | QMS:6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.5/8.6/8.7/9.1.2/9.1.3/10.2F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2 | AC |
| 08:30 | 食品安全小组 | 食品安全/HACCP小组及职责、前提方案、实施危害分析的预备步骤、危害分析、操作性前提方案(PRPs)的建立、HACCP计划的建立、预备信息的更新、规定前提方案和HACCP计划文件的更新、验证策划、标识和可追溯性系统/计划、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的验证及结果分析、产品撤回/召回、应急预案；防护计划；食品欺诈和过敏原控制——继续 | FSMS:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.7/8.8/9.1.2/10.3 | B |
| 12:30 | 休息 |  |  | ABC  |
| 13:00 | 餐饮服务部及现场 | （产品和服务的提供，过程和产品的监测，过程能力确认）（产品服务的要求、与顾客有关的过程、产品的设计与开发、生产和服务提供、产品交付）基础设施、特种设备管理、工作环境控制、(PRPs)前提方案、操作性前提方案、关键控制点的监视系统、可追溯性系统、潜在不符合品控制、 CCP的监控、纠偏及现场情况、产品的撤回/召回、标识和可追溯性系统/计划——继续 | QMS:6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.5/8.6/8.7/9.1.2/9.1.3/10.2F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2 | AC |
| 13:00 | 办公室 | 职责、文件和记录管理；目标管理、内外部沟通、人员健康管理、持证上岗人员、人员招聘、员工培训及有效性评价；知识的管理；分析与评估；内部审核；不合格和纠正措施 | QMS：5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5/9.1.2/9.2/10.2；FSMS： 5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9.2/10.1  | B |
| 16:00 |  | 审核组整理资料和管代沟通 |  | ABC |
| 16:30 |  | 结束会议 | 审核发现宣告 | ABC |
| 17:00 |  | 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**