**二阶段现场审核计划（初定）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方 | | | | | 杭州鼎香餐饮管理服务有限公司 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 注册地址  （同营业执照） | | | | | 杭州市滨江区西兴街道信庭路155号 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 经营地址  （同审核现场） | | | | | 1. 杭州市滨江区西兴街道信庭路155号 2. 浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路700号3号楼1楼杭州海康威视数字技术股份有限公司三食堂（限F） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合同编号 | | | | | 0414-2021-QEOHF | | | | | | 审核领域 | | | ☑QMS□50430☑EMS☑OHSMS  ☑FSMS ☑HACCP | | | | | | | | | | | | | |
| 联系人 | | | | | 宣轩 | | | | | | 联系电话 | | | 18667192315 | | | | | 邮箱 | | | 952953173@qq.com | | | | | |
| 最高管理者  或管理者代表 | | | | | 宣跃香 | | | | | | 联系电话 | | |  | | | | |
| **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 | | | | 餐饮服务（热食类食品制售） | | | | | | | | | | | | | | | | | 专业  代码 | | | 30.05.00 | |
| EcMS | | | | —— | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| EMS | | | | 餐饮服务（热食类食品制售）所涉及的相关环境管理活动 | | | | | | | | | | | | | | | | | 30.05.00 | |
| OHSMS | | | | 餐饮服务（热食类食品制售）所涉及的相关职业健康安全管理活动 | | | | | | | | | | | | | | | | | 30.05.00 | |
| **FSMS** | | | | F：位于杭州市滨江区西兴街道信庭路155号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售  F：位于浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路700号3号楼1楼杭州海康威视数字技术股份有限公司三食堂的餐饮服务（热食类食品制售）（承包食堂） | | | | | | | | | | | | | | | | | E | |
| **HACCP** | | | | H：位于杭州市滨江区西兴街道信庭路155号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售 | | | | | | | | | | | | | | | | | E | |
| **EnMS** | | | | —— | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| 审核准则 | | **☑GB/T19001-2016 □GB/T 50430-2017 ☑GB/T24001-2016 ☑GB/T45001-2020标准**  **☑ISO22000：2018&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**  **☑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 5月7日 下午至2021年5月9日 下午 (共2.5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 | 注册证书号 | | | | | 工作单位（仅限兼职审核员填写） | | | | 专业代码 | | | 组内代码 | | | | 联系电话 | | |
| 审核组长（QEO） | | | | 林兵 | | | | 男 | 1. N1QMS-4059501   2020-N1EMS-3059501  2019-N1OHSMS-2059501 | | | | | —— | | | |  | | | A | | | | 13588800890 | | |
| 审核组长（FH） | | | | 肖新龙 | | | | 女 | 2020-N1QMS-1232380  2020-N1FSMS-1232380  2021-N1EMS-1232380  2020-N1HACCP-1232380 | | | | | —— | | | | Q:30.05.00  F:E  H:E | | | B | | | | 17706316076 | | |
| 审核员1 | | | | 任泽华 | | | | 男 | 2020-N1QMS-3059498   1. N1EMS-2059498   2020-N1FSMS-3059498 | | | | | —— | | | | Q:30.05.00  E:30.05.00  F:E | | | C | | | | 13173653732 | | |
| 审核员2 | | | | 邝柏臣 | | | | 男 | 2020-N1FSMS-1222839  2020-N0EMS-2222839  2020-N0OHSMS-2222839  2020-N1QMS-1222839  2020-N1HACCP-1222839 | | | | | —— | | | | F:E  H:E | | | D | | | | 18163437019 | | |
| 审核员3 | | | | 石帆 | | | | 女 | 2021-N1QMS-1266613  2021-N0EMS-1266613 | | | | |  | | | |  | | | E | | | | 15088737064 | | |
| 审核员4 | | | | 陈权 | | | | 男 | 1. N0QMS-1237169   2021-N0FSMS-1237169 | | | | |  | | | |  | | | F | | | | 13336722672 | | |
| **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 | | | | 任泽华 | | | | 男 | —— | | | | —— | | | O:30.05.00 | | | | C | | | | 13173653732 | | | |
| **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，本机构书面通知受审核方所要提供的信息。** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 审核组长 | | | 林兵（QEO）  肖新龙（FH） | | | | | | | | | 受审核方  签字及公章 | | |  | | | | | | | | | | | | |
| 联系电话 | | | 13588800890  17706316076 | | | | | | | | |
| 日 期 | | | 2021-05-06 | | | | | | | | | 日 期 | | |  | | | | | | | | | | | | |
| 审核日程安排（审核过程中各技术相关条款由技术专家提供支持） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 日期 | 时间 | | | | | | 部门 | | | 过程 | | | | | | | 涉及条款 | | | | | | | | | | 审核人员 |
| 5.7 | 第一天 | | | | | |  | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |  |
|  | 13:00-13:30 | | | | | |  | | | 首次会议 | | | | | | |  | | | | | | | | | | ABCDEF |
|  | 13:30-17:00 | | | | | | 领导层  财务部  员工代表 | | | （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  资源提供  健康安全事务参与情况，事故调查/沟通 | | | | | | | QMS：4.1/ 4.2 /4.3/ 4.4/ 5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/9.1.1/9.3/10.1/10.3  EMS：4.1/ 4.2 /4.3/ 4.4 /5.1 5.2/ 5.3/ 6.1/ 6.2/ 7.1/ 7.4/ 9.3/10.1/10.3  OHS：4.1 /4.2/ 4.3 /4.4/ 5.1 5.2 /5.3/ 6.1/ 6.2/7.1/7.4/9.3/ 10.1/10.3  FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1 /5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.3/10.2/10.3  H:4.1/4.2.1/4.2.2/5.1/5.2/5.3/5.5及GB14881相关条款内容及HACCP 1.0要求  OHS: 5.4，8.1，8.2，10.2 | | | | | | | | | | A:QEO  B:FH（QE）  F:QF |
|  | 13:30-17:00 | | | | | | HACCP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)、GMP/SSOP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 | | | | | | | F:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4  /8.5/8.6/8.7/8.8  H:6.1/6.3/6.4/6.7/6.8/ 7.1-7.8  GB14881:3/4/5/6/8/9/13  HACCP1.0要求 | | | | | | | | | | D:FH |
|  | 13:30-17:00 | | | | | | 行政人事部 | | | 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；内部审核；  (环境因素识别和危险源辨识和评价，合规义务，合规性评价，目标指标和管理方案，运行控制、监视和测量、应急准备和响应、事故调查、不合格控制、纠正措施；员工的协商与参与)  辅助设施（适用时，可包括车辆控制、食堂、保洁、门卫） | | | | | | | QMS：6.2/7.1.2/7.1.6/7.2  /7.3/7.4/7.5/9.2/10.2；  FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3 /7.4/7.5/9.1.2/9.2/10.1  H:4.2.3/4.2.4/5.2/5.3/5.4/6.2/7.9  GB14881:6.3/12/13/14  EMS: 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  OHS: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 | | | | | | | | | | C:QEF  E:QE  A:O  B:H |
| 5-8 | 第二天 | | | | | |  | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |  |
|  | 8:30-12:00 | | | | | | 产品研发部 | | | 部门岗位职责、目标、沟通交流、测量设备管理、控制运行策划、设计开发、部门环境因素危险源识别、措施策划、运行策划和控制、应急准备和响应 | | | | | | | QEO:5.3/6.2/7.4  QMS:8.1/8.3/8.6/8.7/  E/O: 6.1.2/6.1.4/8.1/8.2/  F:5.3/6.2/8.5.1  H：5.3/7.2 GB14881:7 | | | | | | | | | | B:QEFH  A:O  C：技术专家 |
|  | 8:30-12:00 | | | | | | 海康威视食堂现场 | | | 目标、职责、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、 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、食品欺诈和过敏原控制 | | | | | | | FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4 | | | | | | | | | | D:F  F:QF |
|  | 8:30-12:00 | | | | | | 中心厨房及现场 | | | 职责、目标管理、产品和服务的提供，过程和产品的监测，过程能力确认，产品交付、运输控制、基础设施、特种设备管理、工作环境控制、PRP/OPRP、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;  EHS因素识别及控制，人员培训，现场运行控制，EHS绩效控制,  危险作业控制防雷检测、手持电动工具、公用工程（配电室、锅炉房、空压站、尾气处理设备等 | | | | | | | Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.5  E/O: 6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2  F: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/  H:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7.1/7.6/  7.7/7.8  GB14881: 3/4/5/6/7/8/10  HACCP1.0要求 | | | | | | | | | | C:QEF  E:QE  A:O  B:H |
|  | 12:30-12:30 | | | | | | 午餐 | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | ABCDEF |
|  | 12:30-17:00 | | | | | | 中心厨房及现场  （继续审核） | | | 职责、目标管理、产品和服务的提供，过程和产品的监测，过程能力确认，产品交付、运输控制、基础设施、特种设备管理、工作环境控制、PRP/OPRP、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;  EHS因素识别及控制，人员培训，现场运行控制，EHS绩效控制,  危险作业控制防雷检测、手持电动工具、公用工程（配电室、锅炉房、空压站、尾气处理设备等 | | | | | | | Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.5  E/O: 6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2  F: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  H:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7.1/7.6/  7.7/7.8  GB14881: 3/4/5/6/7/8/10  HACCP1.0要求 | | | | | | | | | | C:QEF  E:QE  A:O  B:H |
|  | 12:30-17:00 | | | | | | 采购管理部 | | | 职责、目标、供方、原材料采购及验收）、不合格品控制等  采购管理中环境因素和危险源识别及控制，重要环境因素和不可接受风险及现场运行控制； | | | | | | | Q：5.3/6.2/8.4  F：5.3/7.1.6/8.2/10.2  H: 5.3/6.5/6.7.2 HACCP1.0要求  GB14881:7  E/O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 | | | | | | | | | | D:QFH  A:QEO  F:QF |
|  | 12:30-17:00 | | | | | | 综合管理部（配送、工程、客服） | | | 职责、目标管理、内外部沟通、产品服务的要求、与顾客有关的过程、产品交付及交付后活动；顾客沟通、投诉及满意管理；  销售管理中环境因素和危险源识别及控制，重要环境因素和不可接受风险及现场运行控制； | | | | | | | Q:5.3/6.2/7.4/8.2/8.5.3/8.5.5/9.1.2  E/O:5.3/ 6.1.2/6.1.4/6.2/7.4/  8.1/ 8.2  F:5.3/6.2/7.4/8.2  H:5.3/6.3  GB14881相关条款内容 | | | | | | | | | | A:QEO  B:FH |
| 5-9 | 第三天 | | | | | |  | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |  |
|  | 8:30-12:00 | | | | | | 监察督导部 | | | 职责、目标管理、监视测量分析和改进、不符合和纠正措施、监视和测量装置的控制、产品的监视和测量（放行）、关键控制点的执行、不合格品的控制、数据分析、纠正措施  检验管理中环境因素和危险源识别及控制，重要环境因素和不可接受风险及现场运行控制； | | | | | | | Q:6.2/7.1.5/7.4/8.6/8.7/9.1.3/10.2  F：8.2/8.5.4/8.7/8.8/8.9/9.1.2;  H：6.4/6.5/7.8 HACCP1.0要求  GB14881: 8/9/11  E/O: 6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2/ | | | | | | | | | | C:QEF  B:QEFH  A:QEO  F:QF |
|  | 8:30-12:00 | | | | | | 财务部（仓储部）及现场 | | | 仓库管理（原料库、半成品库、成品库）危化品、劳保用品的采购过程、物料仓储管控  仓库管理中环境因素和危险源识别及控制，重要环境因素和不可接受风险及现场运行控制； | | | | | | | QMS:5.3/6.2/8.5.4  E/O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1  F:5.3/6.2/8.2/8.3  H: 5.3/6.5/6.7.1  GB14881: 10  HACCP1.0要求 | | | | | | | | | | A:QEO  D:QFH  E:QE |
|  | 12:00-12:30 | | | | | | 休息 | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |  |
|  | 12:30-16:30 | | | | | |  | | | 各组补充审核，与企业方沟通 | | | | | | |  | | | | | | | | | | ABCDEF |
|  | 16:30-17:00 | | | | | |  | | | 末次会议 | | | | | | | 宣告审核发现 | | | | | | | | | | ABCDEF |

**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**