**二阶段现场审核计划（初定）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方 | | | | | 山东简聘餐饮管理有限公司 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 注册地址  （同营业执照） | | | | | 山东省济南市市中区卧龙路与刘长山路交汇处泉景天沅秀园二期2号楼1-104 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 经营地址  （同审核现场） | | | | | 山东省济南市市中区卧龙路与刘长山路交汇处泉景天沅秀园二期2号楼1-104 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合同编号 | | | | | 0376-2021-QEOFH | | | | | | 审核领域 | | | ☑QMS□50430☑EMS☑OHSMS  ☑FSMS ☑HACCP | | | | | | | | | | | | | |
| 联系人 | | | | | 刘东东 | | | | | | 联系电话 | | | 18678886075 | | | | | 邮箱 | | | —— | | | | | |
| 最高管理者  或管理者代表 | | | | | 郑耀民 | | | | | | 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 | | | | 餐饮管理服务（热食类食品制售） | | | | | | | | | | | | | | | | | 专业  代码 | | | 30.05.00 | |
| EcMS | | | | —— | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| EMS | | | | 餐饮管理服务（热食类食品制售）所涉及的相关环境管理活动 | | | | | | | | | | | | | | | | | 30.05.00 | |
| OHSMS | | | | 餐饮管理服务（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：位于山东省济南市市中区卧龙路与刘长山路交汇处泉景天沅秀园二期2号楼1-104餐馆的餐饮管理服务（热食类食品制售） | | | | | | | | | | | | | | | | | E | |
| **HACCP** | | | | H：位于山东省济南市市中区卧龙路与刘长山路交汇处泉景天沅秀园二期2号楼1-104餐馆的餐饮管理服务（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12日上午至2021年5月13日 下午 (共2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） | | | | 张磊 | | | | 男 | 2019-N1QMS-1258213  2020-N1EMS-1258213  2020-N1OHSMS-1258213 | | | | | —— | | | | E:30.05.00  O:30.05.00 | | | 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 | | | | 杨春光 | | | | 男 | 2021-N0QMS-1275161 | | | | | —— | | | |  | | | E | | | | 17621168040 | | |
| —— | | | |  | | | |  |  | | | | |  | | | |  | | |  | | | |  | | |
| **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，本机构书面通知受审核方所要提供的信息。** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 审核组长 | | | 张磊（QEO）  肖新龙（FH） | | | | | | | | | 受审核方  签字及公章 | | |  | | | | | | | | | | | | |
| 联系电话 | | | 张磊：17621168040  肖新龙：17706316076 | | | | | | | | |
| 日 期 | | | 2021-05-11 | | | | | | | | | 日 期 | | |  | | | | | | | | | | | | |
| 审核日程安排（审核过程中各技术相关条款由专业审核员提供支持） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 日期 | 时间 | | | | | | 部门 | | | 过程 | | | | | | | 涉及条款 | | | | | | | | | | 审核人员 |
| 5.12 | 第一天 | | | | | |  | | |  | | | | | | | （Q） | | | | | | | | | |  |
|  | 9:00-9:30 | | | | | |  | | | 首次会议 | | | | | | |  | | | | | | | | | | ABCDE |
|  | 9:30-12:00 | | | | | | 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/ 5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.1.3/9.3/10.1/10.3  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 /5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.1.2/9.3/10.2/10.3  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: EO（Q）  D: QFH(EO)  E:Q |
|  | 9:30-12:00 | | | | | | 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、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、防护计划；食品欺诈和过敏原控制 | | | | | | | F:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.8  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 | | | | | | | | | | C:F（QE）  B:FH(QE) |
|  | 12:00-12:30 | | | | | |  | | | 午餐 | | | | | | |  | | | | | | | | | |  |
|  | 12:30-17:30 | | | | | | 行政部 | | | 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：5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2  /7.3/7.4/7.5/9.2/10.2；  FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3 /7.4/7.5/9.2/10.1  H:4.2.3/4.2.4/5.2/5.3/5.4/6.2/7.9 GB14881:6.3/12/13/14  E/O:6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5/8.1/8.2/9.1.1/9.1.2/9.2 /10.2 | | | | | | | | | | A:EO(Q)  D:QFH(OE)  E:Q |
|  | 12:30-17:30 | | | | | | 餐饮部及现场 | | | 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、工作环境控制、PRP/OPRP（GMP/SSOP）、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:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.5/8.6/8.7/8.3不适用确认  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/  8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.5/  H:5.3/6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/7.6/  7.7/7.8  GB14881: 3/4/5/6/7/8/10  HACCP1.0要求  E/O: 5.3/6.1.2/6.2/8.1/8.2 | | | | | | | | | | A:EO(Q)  C:QF（E）  B:H(QFE) |
| 5.13 | 第二天 | | | | | |  | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | ABCDE |
|  | 8:00-12:00 | | | | | | 餐饮部及现场  （继续审核） | | | 职责、目标管理、产品和服务的提供，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、过程和产品的监测及放行，监视和测量装置的控制、数据分析、纠正措施潜在不符合品控制、 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/计划等；  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、公用工程等 | | | | | | | Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.5/8.6/8.7/  F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/  8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.5/  H:5.3/6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/7.6/  7.7/7.8  GB14881: 3/4/5/6/7/8/10  HACCP1.0要求  E/O: 5.3/6.1.2/6.2/8.1/8.2 | | | | | | | | | | A:EO(Q)  C:QF（E）  B:H(QFE) |
|  | 8:00-12:00 | | | | | | 运营部 | | | 职责、目标、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；供方、原材料采购及验收）、不合格品控制等  采购及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：5.3/6.2/8.2/8.4/8.5.3/8.5.5/9.1.2  F：5.3/7.1.6/8.2  H: 5.3/6.3/6.5 HACCP1.0要求  GB14881:7及相关条款  E/O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 | | | | | | | | | | A: EO（Q）  D:QFH(EO)  E:Q |
|  | 12:00-12:30 | | | | | | 休息 | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |  |
|  | 12:30-16:00 | | | | | |  | | | 各组补充审核，与企业方沟通 | | | | | | |  | | | | | | | | | | ABCDE |
|  | 16:00-16:30 | | | | | |  | | | 末次会议 | | | | | | | 宣告审核发现 | | | | | | | | | | ABCDE |

**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**