



审核计划

受审核方	美而特智能后勤服务有限公司							
受审核方地址	安徽省合肥市包河区金寨路 118 号							
经营地址	安徽合肥市包河区屯溪路 435 号省卫生健康委员会地下车库一层							
联系人	熊经理	联系电话	15156880779	邮编	230022			
最高管理者	常征	传真		邮箱				
合同编号	0336-2020-F-2021	审核领域	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☐ HACCP					
审核类型	☐ 初次认证第(二)阶段 ☒ 监督审核(1) ☐ 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。 ☒ 监督审核: 评价组织管理体系的持续符合性和有效性, 以确定是否推荐保持认证证书。 ☐ 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	F: 位于安徽合肥市包河区屯溪路 435 号省卫生健康委员会地下车库一层的合肥美而特物业服务有限公司屯溪路分公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)				专业代码	F: E		
审核准则	☐ GB/T19001-2016 ☐ GB/T 50430-2017 ☐ GB/T24001-2016 ☐ GB/T28001-2011 ☐ ISO45001: 2018 标准 ☒ ISO22000: 2018&专项技术要求: <u>GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求</u> ☐ 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	现场审核于 2021 年 10 月 14 日 上午至 2021 年 10 月 15 日 上午, 共 2 天。							
审核语言	☐ 普通话 ☐ 英语 ☐ 其他							
审核组成员								
姓名	性别	职务	注册级别	注册编号	专业代码	兼职审核员现工作单位	组内代号	联系电话
邱柏臣	男	组长	F:审核员	2020-N1FSMS-1222839	F:E		A	18163437019

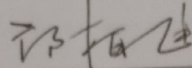
承诺: 在审核过程中接触的有关受审核方特定产品或机密信息, 未经受审核方书面同意不得透露给第三方。当法律法规要求需要信息提供给第三方时, 公司书面通知受审核方所要提供的信息。



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-05 审核计划(03版)

审核组长	邝柏臣 	受审核方 签字及公章	 王长云
联系电话	18163437019		
日期	2021.10.12	日期	2021.10.15



审核日程安排

日期	时间	部门	过程	涉及条款	审核人员
2021-10-14	第一天				
	8:25		达到		A
	08:30-9:00		首次会议		A
	9:00-10:30	现场巡视	基础设施、工作环境、PRP 前提方案等的现场情况		A
	10:30-11:30	领导层	总要求、认证范围、过程方法、内外部因素、相关方及期望、风险和机遇的控制、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、食品安全管理体系的更新、初审不符合项跟踪	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	A
	11:30-12:30	餐饮管理部及现场(含质检)	基础设施、工作环境控制、关键控制点的监视系统及纠偏、可追溯性系统、潜在不符合、前提方案的现场情况、原材料和包装材料保障计划的现场情况、产品防护计划、维护和保障计划和控制、食品欺诈和过敏原控制、过程和产品的监视和测量、撤回/召回、应急准备和响应、食品添加剂管理	FSMS: 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.2/8.3/ 8.4/8.5/8.6/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1. 1/10.1	A
	12:30-13:00	午餐			
	13:00-17:00	食品安全小组组长/HACCP小组组长	食品安全/HACCP 小组、前提方案、实施危害分析的预备步骤、危害分析和制定控制措施、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、改进、产品召回、应急预案、HACCP 记录的保持、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. 6/8.8	A
	17:00-17:30		审核组整理资料和管代沟通		A
	17:30		第一天审核结束		
2021-10-	第二天				

7:55		到达		
08:00-12:00	餐饮管理部及 现场(含质检)	基础设施、工作环境控制、关键控制 点的监视系统及纠偏、可追溯性系 统、潜在不符合品控制、前提方案的 现场情况、原材料和包装材料保障计 划的现场情况、产品防护计划、维护 和保障计划和控制、食品欺诈和过敏 原控制、过程和产品的监视和测量、 撤回/召回、应急准备和响应、食品 添加剂管理——继续审核	FSMS: 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.2/8.3/ 8.4/8.5/8.6/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1. 1/10.1	A A
12:00-12:30	午餐			
12:30-15:00	采购部	目标、职责、外部提供的过程、原材 料和包装材料保障计划等	FSMS:5.3/6.2/7.1.6	A
15:00-16:00	办公室	岗位职责/权限、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、工作环境、内部 审核、分析和评估、不符合和纠正措 施	FSMS: 5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9. 1.2/9.2/10.1	A
16:00-16:30		末次会议	审核发现宣告	A
16:30		审核结束		A

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: 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) 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、投诉事故、监督抽查情况、体系变动