



审核计划

受审核方名称	北京同得发餐饮管理有限公司				
注册地址	北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号 (门牌号)				
经营地址	北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号 (门牌号)				
联系人	骆丰收	联系电话	13717683411	邮编	101300
最高管理者	骆丰收 (副总经理)	联系电话	13717683411	邮箱	xibao25@163.com
合同编号	0231-2022-QEOFH	审核领域	<input checked="" type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> EcMS <input checked="" type="checkbox"/> EMS <input checked="" type="checkbox"/> OHSMS <input checked="" type="checkbox"/> FSMS <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> EnMS		
审核类型	<input checked="" type="checkbox"/> 初次认证第 (二) 阶段 <input type="checkbox"/> 监督审核 <input type="checkbox"/> 再认证 <input type="checkbox"/> 扩项审核 <input type="checkbox"/> 其他				
审核方法	<input checked="" type="checkbox"/> 现场审核 <input checked="" type="checkbox"/> 远程审核 <input type="checkbox"/> 非现场审核 (仅限一阶段)				
远程审核方式	<input checked="" type="checkbox"/> 音频 <input checked="" type="checkbox"/> 视频 <input type="checkbox"/> 数据共享 <input checked="" type="checkbox"/> 远程接入				
远程审核资源	<input checked="" type="checkbox"/> 网络 <input checked="" type="checkbox"/> 智能手机 <input type="checkbox"/> 台式电脑 <input checked="" type="checkbox"/> 笔记本电脑 <input type="checkbox"/> 录像机 <input type="checkbox"/> 照相机 <input type="checkbox"/> 可穿戴设备				
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 特殊审核: <input type="checkbox"/> 确定是否推荐同意扩大范围的申请并换发认证证书。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 调查获证客户变更信息, 确定管理体系持续有效运行。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 验证管理体系实施运行的符合性及有效性。				
审核范围	Q: 集体用餐配送 (热食类食品制售) E: 集体用餐配送 (热食类食品制售) 所涉及场所的相关环境管理活动 O: 集体用餐配送 (热食类食品制售) 所涉及场所的相关职业健康安全管理活动 F: 位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号 (门牌号) 北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送 (热食类食品制售) H: 位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号 (门牌号) 北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送 (热食类食品制售)	专业代码	Q: 30.05.00 E: 30.05.00 O: 30.05.00 F: E H: E		
审核准则	<input checked="" type="checkbox"/> GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 <input checked="" type="checkbox"/> GB/T24001-2016/ISO 14001:2015 <input checked="" type="checkbox"/> GB/T45001-2020/ISO45001: 2020 标准 <input checked="" type="checkbox"/> ISO 22000:2018 <input checked="" type="checkbox"/> 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) <input type="checkbox"/> GB/T 23331-2020/ISO 50001:2018 <input type="checkbox"/> RB/T (行业认证标准) <input checked="" type="checkbox"/> 适用于受审核方的法律法规及其他要求; <input checked="" type="checkbox"/> 认证合同 <input checked="" type="checkbox"/> 受审核方管理体系文件 (手册版本号: A/0)				
审核日期	现场审核于 2022 年 03 月 24 日 下午 13:00 至 2022 年 03 月 27 日 下午 17:30(共 3.5 天) 远程审核于 2022 年 03 月 24 日 下午 13:00 至 2022 年 03 月 27 日 下午 17:30(共 3.5 天)[与现场审核同时进行]				
审核语言	<input checked="" type="checkbox"/> 普通话 <input type="checkbox"/> 英语 <input type="checkbox"/> 其他				
审核组成员					

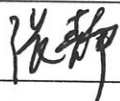




组内身份	姓名	性别	注册证书号	专业代码	联系电话	见证安排
组长	张静-A (现场审核)	女	2021-N1QMS-2011923 2021-N1EMS-4011923 2020-N1OHSMS-3011923 2020-N1FSMS-3011923 2021-N1HACCP-3011923	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E	13501146660	---
组员	肖新龙-B (远程审核)	女	2020-N1QMS-1232380 2021-N1EMS-1232380 2021-N1OHSMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E	17706316076	---
组员(实习)	赵瑞双-C (现场审核)	女	2021-N0QMS-1217769		13601244691	---
组员(实习)	任泽华-D (远程审核)	男	ISC-59498	H:E	13173653732	---

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

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	李永忠	受审核方 签字及公章	
联系电话	13501146660				
日期	2022-03-23	日期		日期	2022.3.23

审核日程安排

日期	时间	部门	过程	涉及条款	审核人员
2022-03-2	第一天				
4 下午	13:00-13:30		首次会议		ABCD



	13: 30-17: 00	领导层	总要求、内外部环境、相关方需求和期望识别、合规义务、方针和目标、管理体系范围、管理体系及其过程、领导作用与承诺、岗位和职责、管理方针、管理目标及其实现的策划、风险和机遇识别及应对措施/风险和机遇识别及应对措施【总则 EO】、变更的策划、应急准备和响应、资源/资源【总则】、沟通、食品安全文化、文件化信息【总则】、运行策划和控制、监视测量分析和评价(总则)、内部审核、管理评审、改进(总则)、持续改进、食品安全管理体系的更新	Q:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.3 E:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1.1/6.2/7.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.3/10.1/10.3 OHS:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1.1/6.2/7.1.1/7.4/7.5.1/8.2/9.1.1/9.3/10.1/10.3 F:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.3/10.2/10.3 H : 1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.1/3.13/5.4/5.5	A:QEOFH C:Q
	13: 30-17: 00	食品安全小组/HACCP小组	食品安全小组/HACCP组长及职责、外部开发的食品安全管理体系要素、体系策划(文件、手册等)、PRP/良好卫生规范策划、运行策划和控制、前提计划(总则)、可追溯性系统、实施危害分析的预备步骤、危害分析、控制措施和控制措施组合的确认/危害分析和制定控制措施、危害控制计划(HACCP/OPRP计划)、危害控制计划的实施、规定前提方案(PrP)和危害控制计划的信息的更新、与前提方案(PrPs)和危害控制计划有关的验证、致敏物质的管理、食品防护计划、食品欺诈预防计划、HACCP计划记录的保持	F:5.3/7.1.5/8.2/8.3/8.5/8.6/8.8 H:2.5.1/3.3/3.7/3.10/3.11/3.12/4.1-4.6	B: FH D: H
	17:00		第一天审核结束(4h)		ABCD
2022-03-2 5全天	第二天				ABCD
	9:00-12:30	生产部及现场	部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、基础设施、工作环境、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、应急准备和响应、生产和服务提供、产品防护、顾客财产、产品和服务的设计和开发、opr/cp的实施、致敏物管理、食品防护、食品欺诈管理等;环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制(EO)、环境/职业健康安全绩效控制、危险作业控制防雷检测、手持电动工具、公用工程(如配电室、锅炉房、空压站、尾气处理设备)	Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6 F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3 E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2	A:QEOFH C: Q
	9:00-12:30	办公室 员工代表	部门职责、目标管理、人员、能力、意识、沟通、持证上岗人员、健康证、文件和记录管理、组织的知识、环境因素识别和危险源辨识和评价,合规性评价,目标指标和管理方案、分析和评估、环境因素、合规义务/法律法规要求和其他要求的确定、危险源辨识及风险和机遇的评价、措施的策划、环境和职业健康运行的策划和控制、应急准备和响应【EO】、内部审核、事件不符合和纠正措施,辅助设施(适用时,可包括车辆控制、食堂、保洁、门卫)等 健康安全事务参与情况,事故调查/沟通事故调查/沟通	Q: 5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/9.2/9.1.3 F: 5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/9.2/9.1.2/10.1 H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/3.2/5.1/5.3 E:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.2/9.2/10.2 O:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.2/9.2/10.2 O: 5.4/10.2/7.4.2	B:QEOFH D: H
	12:30-13:00		午餐休息		ABCD



	13:00-17:30	生产部 部及现场	部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、基础设施、工作环境、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、应急准备和响应、生产和服务提供、产品防护、顾客财产、产品和服务的设计和开发、oprp/ccp 的实施、致敏物管理、食品防护、食品欺诈管理等；环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制（EO）、环境/职业健康安全绩效控制、危险作业控制防雷检测、手持电动工具、公用工程（如配电室、锅炉房、空压站、尾气处理设备等等）——继续审核	Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6 F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3 E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2	A:QEOFH C: Q
	13:00-17:30	办公室 员工代表	部门职责、目标管理、人员、能力、意识、沟通、持证上岗人员、健康证、文件和记录管理、组织的知识、环境因素识别和危险源辨识和评价，合规性评价，目标指标和管理方案、分析和评估、环境因素、合规义务/法律法规要求和其他要求的确定、危险源辨识及风险和机遇的评价、措施的策划、环境和职业健康运行的策划和控制、应急准备和响应【EO】、内部审计、事件不符合和纠正措施， 辅助设施（适用时，可包括车辆控制、食堂、保洁、门卫）等 健康安全事务参与情况，事故调查/沟通事故调查/沟通——继续审核	Q: 5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/9.2/9.1.3 F: 5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/9.2/9.1.2/10.1 H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/3.2/5.1/5.3 E:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.2/9.2/10.2/ O:5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1/8.2/9.1.2/9.2/10.2 OHS: 5.4/10.2/7.4.2	B:QEOFH D: H
	13:00-17:30	财务部	资源提供	EMS: 7.1/8.2 OHS: 7.1/8.2	B:EO
	17:30		第二天结束（8h）		ABCD
2022-03-2 6 全天	第 3 天				
	9:00-12:30	生产部 部及现场	部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、基础设施、工作环境、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、应急准备和响应、生产和服务提供、产品防护、顾客财产、产品和服务的设计和开发、oprp/ccp 的实施、致敏物管理、食品防护、食品欺诈管理等；环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制（EO）、环境/职业健康安全绩效控制、危险作业控制防雷检测、手持电动工具、公用工程（如配电室、锅炉房、空压站、尾气处理设备等等）——继续审核	Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6 F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5 H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.7/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.3.4.3 E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2	A:QEOFH C: Q
	9:00-12:30	采购部	职责和权限、目标管理、环境因素识别及控制危险源识别评价和控制，现场运行情况(EO)、措施的策划，前提方案（供应商管理），采购管理/外部提供的过程产品及服务的控制、食品欺诈预防、沟通	Q:5.3/6.2/7.4/8.4 F:5.3/6.2/8.2/7.1.6/7.4 O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/7.4/8.1 E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/7.4/8.1 H: 2.4.2/2.5.1/2.5.2.3/3.5/3.12	B:QEOFH D: H
	12:30-13:00		午餐休息		ABCD



	13:00-17:30	生产部 部及现场	部门职责、目标管理、前提方案/良好卫生规范现场情况、基础设施、工作环境、标识和追溯/可追溯性、产品撤回/召回、应急准备和响应、生产和服务提供、产品防护、顾客财产、产品和服务的设计和开发、oprp/ccp 的实施、致敏物管理、食品防护、食品欺诈管理等；环境因素识别及控制、危险源识别及控制、现场运行控制（EO）、环境/职业健康安全绩效控制、危险作业控制防雷检测、手持电动工具、公用工程（如配电室、锅炉房、空压站、尾气处理设备等等）——继续审核	Q: 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.5 .1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.6 F: 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4 /8.5.4.5/8.9.5 H: 2.4.2/2.5.1/3.3/3.7/3.9/3.10/3. 11/3.12/3.13/4.3.4.3 E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2	A: QEOFH C: Q
	13:00-17:30	采购部	职责和权限、目标管理、环境因素识别及控制危险源识别评价和控制，现场运行情况(EO)、措施的策划，前提方案（供应商管理），采购管理/外部提供的过程产品及服务的控制、食品欺诈预防、沟通——继续审核	Q: 5.3/6.2/7.4/8.4 F: 5.3/6.2/8.2/7.1.6/7.4 O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/7.4/8.1 E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/7.4/8.1 H: 2.4.2/2.5.1/2.5.2.3/3.5/3.12	B: QEOFH D: H
	17: 30		审核结束结束（8h）		ABCD
2022-03-2 7 全天	第 4 天				
	9:00-12:30	质检部 部及现场	部门职责、目标管理、监视和测量资源的控制、产品放行、oprp/ccp 的实施、不合格品的控制/产品和过程的不合格项控制、环境因素识别及控制、危险源识别评价和控制，现场运行情况(EO)、措施的策划、	Q: 5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7 E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 F: 5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4 H: 2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3	A: QEOFH C: Q
	9:00-12:30	销售部	职责、目标管理、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、投诉处理、顾客满意；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；措施的策划、应急准备和响应	Q: 5.3/6.2/7.4/8.2/8.5.5/9.1.2 E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/7.4/8.1/8.2 O: 5.3/1.2/6.1.4/6.2/7.4/8.1/8.2 F: 5.3/6.2/7.4/8.9.5 H: 2.4.2/2.5.1/2.5.2.3/5.2	B: QEOFH D: H
	12: 30-13: 00		午餐休息		ABCD
	13:00-16: 00	质检部 部及现场	部门职责、目标管理、监视和测量资源的控制、产品放行、oprp/ccp 的实施、不合格品的控制/产品和过程的不合格项控制、环境因素识别及控制、危险源识别评价和控制，现场运行情况(EO)、措施的策划——继续审核	Q: 5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7 E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 O: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1 F: 5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4 H: 2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3	A: QEOFH C: Q
	13:00-16: 00	销售部	职责、目标管理、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、投诉处理、顾客满意；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；措施的策划、应急准备和响应——继续审核	Q: 5.3/6.2/7.4/8.2/8.5.5/9.1.2 E: 5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/7.4/8.1/8.2 O: 5.3/1.2/6.1.4/6.2/7.4/8.1/8.2 F: 5.3/6.2/7.4/8.9.5 H: 2.4.2/2.5.1/2.5.2.3/5.2	B: QEOFH D: H
	16:00-17:00		审核组内部沟通 审核组整理材料 审核组与企业领导、管代沟通		ABCD
	17: 00-17: 30		末次会议		ABCD
	17: 30		审核结束结束（8h）		ABCD
	注:	HACCP 体系审核中任泽华（D）为实习；QMS 体系审核中赵瑞双（C）为实习			



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/0:4.1、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