**审核计划**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方名称 | 南京佐景电子商务有限公司 | | | | | | | | | | | |
| 注册地址 | 南京市溧水区石湫街道影视大道9号 | | | | | | | | | | | |
| 经营地址 | 江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处 | | | | | | | | | | | |
| 联系人 | 张西然 | | | 联系电话 | | 18963623200 | | | 邮编 | | —— | |
| 最高管理者 | 宋文豪 | | | 联系电话 | | —— | | | 邮箱 | | 609700510@qq.com | |
| **合同编号**. | 0644-2020-FH-2021 | | | **审核领域** | | **□**QMS**□**EcMS**□**EMS**□**OHSMS  **■FSMS** **■HACCP** **□EnMS** | | | | | | |
| **审核类型** | **□初次认证第（二）阶段** **■监督审核第1次**  **□再认证 □扩项审核 □其他** | | | | | | | | | | | |
| **审核方法** | **☑现场审核 □远程审核 □非现场审核（仅限一阶段）** | | | | | | | | | | | |
| **远程审核方式** | **□音频 □视频 □数据共享 □远程接入 ☑不适用** | | | | | | | | | | | |
| **远程审核资源** | **□网络 □智能手机 □台式电脑 □笔记本电脑 □录像机 □照相机 □可穿戴设备 ☑不适用** | | | | | | | | | | | |
| 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：位于江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）  H：位于江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售） | | | | | | | | | 专业  代码 | F：E  H：E | |
| 审核准则 | **□GB/T19001-2016/ISO 9001:2015** **□GB/T 50430-2017****□GB/T24001-2016/ISO 14001:2015**  **□GB/T45001-2020/ISO45001：2020标准**  **■ISO 22000:2018**  **■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**  **□GB/T 23331-2020/ISO 50001:2018**  **□RB/T (行业认证标准)**  **☑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/0 )** | | | | | | | | | | | |
| 审核日期 | **现场审核于****2021年11月28日 上午8:30至2021年11月30日 下午16:30(共****3.0天)** | | | | | | | | | | | |
| **远程审核于年月日上午至年月日下午 (共天)** | | | | | | | | | | | |
| 审核语言 | ☑**普通话**□**英语**□**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 | 肖新龙 | 女 | 2020-N1FSMS-1232380  2020-N1HACCP-1232380 | | | F:E  H:E | | 18006317769 | | | | —— |
| 组员 | 陈权 | 男 | 2021-N0FSMS-1237169  培训证书 | | | —— | | 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 |
| —— |  |  |  | |  |  | |  | | | |  |
|  |  |  |  | |  |  | |  | | | |  |
| **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 | 肖新龙 | | 审核方案  管理人员 | |  | | 受审核方  签字及公章 | | | | |  |
| 联系电话 | 18006317769 | |
| 日期 | 2021-11-23 | | 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** |
| **2021-11-28** | **第一天** |  |  |  |  |
| **8:25** |  | **到达** |  | **AB** |
| **8:30** |  | **首次会议** |  | **AB** |
| **9:00** | **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、顾客反馈、产品召回、行业抽查情况、不合格和纠正措施、持续改进、内部审核、管理评审/证书使用情况、初审不符合项验证等 | FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.2  H:  4.1/4.2.1/4.2.2/5.1/5.2/5.3/5.4/5.5及GB14881相关条款内容及1.0要求 | **AB** |
| **12:30** |  | 午餐休息 |  | **AB** |
| **13:00** | **食品安全小组组长/HACCP小组长** | 食品安全/HACCP小组、前提方案/GMP/SSOP的策划、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、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的验证、HACCP记录的保持、食品欺诈和过敏原控制、食品安全管理体系更新 | FSMS:  5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.5/8.6/8.8/10.3  H:6.1/6.3/6.4/7.1-7.9  GB14881:3/4/5/6/8/9/11/13  HACCP1.0要求 | **AB** |
| **17:00** |  | 第一天审核结束 |  | **AB** |
| **2021-11-29** | **第二天** |  |  |  |  |
| **8:30** | **餐饮服务部(含质检）及现场** | 目标、职责、基础设施、工作环境控制、GMP、SSOP、PRP的现场情况、维护保养计划、可追溯性系统、应急准备和响应、标识和追溯计划、产品召回计划、应急预案、关键控制点/CCP点的实施、潜在不合格品控制、原材料和包装材料保障计划的现场情况、产品防护计划、食品欺诈和过敏原控制、食品添加剂管理（适用时） | FSMS:  5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4  H:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/6.8/7.6/7.8  GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11  HACCP1.0要求 | **AB** |
| **12:30** |  | 午餐 |  | **AB** |
| **13:00** | **餐饮服务部(含质检）及现场** | 目标、职责、基础设施、工作环境控制、GMP、SSOP、PRP的现场情况、维护保养计划、可追溯性系统、应急准备和响应、标识和追溯计划、产品召回计划、应急预案、关键控制点/CCP点的实施、潜在不合格品控制、原材料和包装材料保障计划的现场情况、产品防护计划、食品欺诈和过敏原控制、食品添加剂管理（适用时）——继续审核 | FSMS:  5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4  H:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/6.8/7.6/7.8  GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11  HACCP1.0要求 | **AB** |
| **17:00** |  | 审核组整理资料和管代沟通  第二天审核结束 |  | **AB** |
| **2021-11-30** | **第三天** |  |  |  |  |
| **7:55** |  | 到达 |  | **AB** |
| **8:00** | **餐饮服务部(含质检）及现场** | 目标、职责、基础设施、工作环境控制、GMP、SSOP、PRP的现场情况、维护保养计划、可追溯性系统、应急准备和响应、标识和追溯计划、产品召回计划、应急预案、关键控制点/CCP点的实施、潜在不合格品控制、原材料和包装材料保障计划的现场情况、产品防护计划、食品欺诈和过敏原控制、食品添加剂管理（适用时）\_继续审核 | FSMS:  5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.5  H:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/6.8/7.6/7.8  GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11  HACCP1.0要求 | **AB** |
| **10:00** | **综合部** | 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、分析和评估 | FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9.1.2  H:4.2.3/4.2.4/5.2/5.3/6.2  GB14881:6.3/12/13/14 | **AB** |
| **12:30** |  |  |  | **AB** |
| **13:00** | **营销部** | （采购管理、仓库管理）  目标、职责、危害控制计划的实施/GMP的实施、外部提供的过程、产品或服务控制、原材料和包装材料保障计划、食品欺诈和过敏原控制 | FSMS:5.3/6.2/7.1.6  H: 5.2/5.3.1/6.5  GB14881:7  HACCP1.0要求 | **AB** |
| **15:30** |  | 审核组整理资料和管代沟通 | 与管理者代表沟通 | **AB** |
| **16:00** |  | 末次会议 | 审核发现宣告 | **AB** |
| **16:30** |  | 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**