**审核计划**

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方名称 | 河北帝鉴食品有限公司 |
| 注册地址 | 黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园 |
| 经营地址 | 河北省沧州市黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园 |
| 联系人 | 黄丽颖 | 联系电话 | 13091149494 | 邮编 |  |
| 最高管理者 | 李杰 | 联系电话 | —— | 邮箱 | 15320096301@163.com |
| **合同编号**. | 0084-2022-QH | **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** **□再认证 □扩项审核 □其他** |
| **审核方法** | ■现场审核 □远程审核 □现场结合远程审核 □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。****□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 | H：位于**河北省沧州市黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园**河北帝鉴食品有限公司生产车间的发酵面制品（面花馒头）的生产Q：发酵面制品（面花馒头）的生产 | 专业代码 | H：CIV-1Q：03.06.01 |
| 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** **■危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证要求(V1.0)****□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****2022年06月30日 上午8：30至2022年07月01日 下午17:00 (共****2.0天)** |
| **远程审核于年月日上午至年月日下午 (共天)——【不适用】** |
| 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-A | 肖新龙 | 女 | 2020-N1HACCP-12323802020-N1QMS-1232380 | H:CIV-1Q:03.06.01 | 17706316076 |  |
| 组员-B | 任泽华 | 男 | ISC-594982022-N1QMS-4059498 | H:CIV-1Q:03.06.01 | 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 | 肖新龙 | 审核方案管理人员 | 李永忠 | 受审核方签字及公章 |  |
| 联系电话 | 17706316076 |
| 日期 | 2022-06-29 | 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** |
| **2022-06-30全天** | **第一天** |  |  |  |  |
| **8:30-9:00** |  | **首次会议** |  | **AB** |
| **9:00-10:30** | 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、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、变更的策划、资源、沟通、食品安全文化、文件化信息【总则】、监视测量分析和评价（总则）、管理评审、不符合和纠正措施、改进（总则）、持续改进一阶段问题验证等 | Q:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/9.1.1/9.3/10.1/10.2/10.3H：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/5.1/5.4/5.5 | A:H(Q)B:Q实习H |
| **10:30-12:30** | HACCP小组 | 文件策划情况、HACCP手册、HACCP小组职责和权限、前提计划总则、良好卫生规范策划、预备步骤、预期用途的确定、危害分析和制定控制措施、HACCP计划、HACCP计划的确认、HACCP计划的验证、产品撤回和召回、致敏物管理、食品防护、食品欺诈预防、应急准备和响应、记录保持 | H：1.2.1/1.2.2/2.5.1/3.1/3.3/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.1-4.6 | AB |
| **12:30-13:00** |  | 午餐休息 |  | AB |
| **13:00-17:00** | 生产部及现场 | 部门职责、目标管理、基础设施、良好卫生规范现场情况、工作环境、产品撤回/召回、应急准备和响应、运行策划和控制（QH）、前提计划（总则）、产品和服务的设计和开发/设计和开发、生产和服务提供、标识和追溯/可追溯性、产品防护、变更管理、CCP的实施、致敏物管理、食品防护等； | Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.4/8.5.6H:2.4.2/2.5.1/3.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 | A:H(Q)B:Q实习H |
| **17:00** |  | 第一天审核结束 |  | ABCD |
| **2022-07-01全天** | **第二天** |  |  |  |  |
| **8:30-10:30** | 生产部及现场 | 部门职责、目标管理、基础设施、良好卫生规范现场情况、工作环境、产品撤回/召回、应急准备和响应、运行策划和控制（QH）、前提计划（总则）、产品和服务的设计和开发/设计和开发、生产和服务提供、标识和追溯/可追溯性、产品防护、变更管理、CCP的实施、致敏物管理、食品防护等；——【继续审核】 | Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.4/8.5.6H:2.4.2/2.5.1/3.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 | A:H(Q)B:Q实习H |
| **10:30-12:30** | 质检部及现场 | 部门职责、目标管理、监视和测量资源的控制、产品放行、不合格品的控制、分析和评价、验证 | Q：5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.5/5.1 | A:H(Q)B:Q实习H |
| **12:30-13:00** |  | 午餐休息 |  | AB |
| **13:00-15:30** | 行政部 | 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、采购管理/外部提供的产品、服务/过程、食品欺诈预防、内部审核 | Q：5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.4/9.2H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2/3.2/3.5/3.12/5.3 | A:H(Q)B:Q实习H |
| **15:30-16:30** | 销售部 | 部门职责、目标管理、产品和服务的要求、顾客财产、交付后的活动/投诉处理、顾客满意、撤回召回情况 | Q:5.3/6.2/8.2/8.5.3/8.5.5/9.1.2H:2.4.2/2.5.1//3.9/5.2 | A:H(Q)B:Q实习H |
| 16:30-17:00 |  | 末次会议 |  | AB |
| **17:00** |  | 审核结束 |  |  |