**审核计划**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方名称 | 杭州乐途食品有限公司 | | | | | | | | | | | |
| 注册地址 | 萧山区红山农场 | | | | | | | | | | | |
| 经营地址 | 浙江省杭州市萧山区红山农场团结路219号 | | | | | | | | | | | |
| 联系人 | 朱月刚 | | | 联系电话 | | 15257155111 | | | 邮编 | |  | |
| 最高管理者 | 陈志江总经理 | | | 联系电话 | | —— | | | 邮箱 | | 340708427@qq.com | |
| **合同编号**. | 0386-2022-FH | | | **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 □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** | | | | | | | | | | | |
| **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** | | | | | | | | | | | |
| 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 | F：位于浙江省杭州市萧山区红山农场团结路219号杭州乐途食品有限公司生产车间的其他罐头（八宝粥罐头、其他）的生产  H：位于浙江省杭州市萧山区红山农场团结路219号杭州乐途食品有限公司生产车间的其他罐头（八宝粥罐头、其他）的生产 | | | | | | | | | 专业  代码 | F：CIV-3  H：CIV-3 | |
| 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：B/1)** | | | | | | | | | | | |
| 审核日期 | **现场审核于年月日上午至年月日下午 (共天)** | | | | | | | | | | | |
| **远程审核于****2022年04月28日 上午8：30至2022年04月29日 下午17:00(共****2.0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-A | 女 | 2020-N1FSMS-1232380  2020-N1HACCP-1232380 | | | F:CIV-3  H:CIV-3 | | 17706316076 | | | | H:晋级见证 |
| 组员 | 任泽华-B | 男 | 2020-N1FSMS-3059498 | | | F:CIV-3 | | 13173653732 | | | | —— |
| 组员 | 陈权-C | 男 | 2021-N0FSMS-1237169  培训证书 | | |  | | 13336722672 | | | | H:被见证 |
|  |  |  |  | | |  | |  | | | |  |
|  |  |  |  | | |  | |  | | | |  |
| **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 | 417190978092871566 | | 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 | 2022-04-27 | | 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** |
| **2022-04-28全天** | **第一天** |  |  |  |  |
| **8：30-9：00** |  | **首次会议** |  | **ABC** |
| **9:00-10:00** | 领导层 | 内外部环境、相关方需求和期望识别、合规义务、风险和机遇识别及应对措施；管理体系范围、管理体系及其过程、领导作用、管理目标及其实现的策划、变更的策划、应急准备和响应、资源【总则】、沟通、食品安全文化、成文信息【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）、不合格和纠正措施、持续改进、食品安全管理体系的更新  一阶段问题验证等 | F:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.1/8.4/9.1.1/9.2/9.3/10.1-10.3  H：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-  2.5/3.1/3.13/5.1/5.3/5.4/5.5 | A：H  B：F  C：H |
| **10:00-12:00** | 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、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、一阶段问题验证 | 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 | A：H  B：F  C：H |
| **12:00-12:30** |  | 午餐休息 |  | ABC |
| **12:30-17:00** | 生技科及现场 | 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、设计和开发、oprp/ccp的实施、致敏物管理、食品防护计划、一阶段问题验证 | 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:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 | A：H  B：F  C：H |
| **17:00** |  | 第一天审核结束（4h） |  | ABC |
| **2022-04-29全天** | 第2天 |  |  |  |  |
| **8：30-10:00** | 生技科及现场 | 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、设计和开发、oprp/ccp的实施、致敏物管理、食品防护计划、一阶段问题验证——继续审核 | 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:2.4.2/2.5.1/3.3/3.5/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 | A：H  B：F  C：H |
| **10:00-12:30** | 质检科及现场 | 部门职责、目标、监视和测量资源的控制、产品放行、oprp/ccp的实施、不合格品/产品和过程的不合格项控制、分析和评价、验证 | F：5.3/6.2/8.5.4.5/  8.7/8.8.2/8.9.1-8.9.4  H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3 | A:H  B:F  C:H |
| **12：30-13:00** |  | 午餐休息 |  | **ABC** |
| **13:00-15:30** | 供销科 | 部门职责、目标管理、外部提供的过程、产品和服务的控制/采购管理、投诉处理、食品欺诈管理、产品防护、仓库管理、沟通 | F:5.3/6.2/7.1.6/7.4/8.2  H:2.4.2/2.5.1/2.5.2.3/3.3/3.5/5.2 | A:H  B:F  C:H |
| 15:30-16:30 | 办公室 | 部门职责、目标、人员、能力、意识、沟通、持证上岗人员、健康证、文件和记录管理、分析和评价 | F：5.3/6.2/7.1.2/7.2/  7.3/7.4/7.5.2/7.5.3  H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2.1/3.2 | A:H  B:F  C：H |
| 16:30-17：00 |  | 末次会议 |  | **ABC** |
| 17:00 |  | 审核结束结束（8h） |  | **ABC** |
| **注：** | HACCP体系审核中陈权（C）均被肖新龙（A）见证； | | | | |