**审核计划**

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方名称 | 杭州千岛湖秋念食品有限公司 |
| 注册地址 | 浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路82号 |
| 经营地址 | 浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路82号 |
| 联系人 | 方慧芬 | 联系电话 | 13588175808 | 邮编 | 311703 |
| 最高管理者 | 潘雁南 | 联系电话 | —— | 邮箱 | 739922511@qq.com |
| **合同编号** | 0743-2021-HF-2022 | **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1次** **□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。****☑监督审核1次（FSMS、HACCP）：验证管理体系实施运行的符合性及有效性。** |
| 审核范围 | F：位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路82号杭州千岛湖秋念食品有限公司烘烤生产车间的梅干菜饼生产H：位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路82号杭州千岛湖秋念食品有限公司烘烤生产车间的梅干菜饼生产 | 专业代码 | F：CIV-6H：CIV-6 |
| 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/0)** |
| 审核日期 | **现场审核于****2022年07月07日 上午8：30至2022年07月09日 上午12:00(共****2.5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 | 肖新龙 | 女 | 2020-N1FSMS-12323802020-N1HACCP-1232380 | F:CIV-6H:CIV-6 | 17706316076 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **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 | 2022-07-02 | 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 |
| 2022-07-7全天 | 第一天 |  |  |  |  |
| 8:30-9:00 |  | 首次会议 |  | A |
| 9:00-10:30 | 领导层 | 内外部环境、相关方需求和期望识别、合规义务、总要求、管理体系范围、管理体系及其过程、领导作用和承诺/管理承诺、食品安全方针、职责权限、风险和机遇识别及应对措施、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】/文件要求、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体系证书使用情况、重大投诉、重大食品安全召回撤回情况、资质证书更新等 | F:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/8.4/9.1.1/9.2/9.3/10.1-10.3H：1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/3.13/5.1/5.3/5.4/5.5 | A |
| 10:30-12:30 | 供销部 | 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、食品欺诈管理、顾客沟通、投诉处理 | F:5.3/6.2/7.1.6/7.4H:2.4.2/2.5.1/2.5.3/3.5/3.12/5.2 | A |
| 12：30-13:00 |  | 午餐休息 |  | A |
| 13:00-17:00 | 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、运行策划和控制/前提计划、PRP/良好卫生规范策划、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:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.5/8.6/8.8H:2.5.1/3.1/3.3/3.7/3.10/3.11/3.12/4.1-4.6 | A |
| 17:00 |  | 第一天审核结束 |  | A |
| 2022-07-8全天 | 第2天 |  |  |  |  |
| 8：30-12:30 | 生技部及现场 | 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、设计和开发、OPRP/CCP的实施、致敏物管理、食品防护计划 | F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 | A |
| 12：30-13:00 |  | 午餐休息 |  | A |
| 13:00-17:00 | 生技部及现场 | 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、设计和开发、OPRP/CCP的实施、致敏物管理、食品防护计划——继续审核 | F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.5H:2.4.2/2.5.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3 | A |
| 17:00 |  | 第二天审核结束 |  | A |
| 2022-07-9上午 | 第三天 |  |  |  |  |
| 8:00-10:30 | 质检部 | 部门职责、目标、监视和测量的控制、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 | F：5.3/6.2/8.5.4.5/ 8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3 | A |
| 10:30-11:30 | 办公室 | 部门职责、目标、人员、能力、意识、沟通、持证上岗人员、健康证管理、文件和记录管理 | F：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2/3.2/H3.3（员工健康） | A |
| 11:30-12:00 |  | 末次会议 |  | A |
| 12:00 |  | 审核结束 |  | A |
|  |