**审核计划**

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方名称 | 湖北宜达鲜农副产品有限公司 |
| 注册地址 | 洪山区青菱乡张家湾特一号海鲜大市场鲜肉1区19号商铺 |
| 经营地址 | 洪山区青菱乡张家湾特一号海鲜大市场鲜肉1区19号商铺 |
| 联系人 | 施玉林 | 联系电话 | 15927554531 | 邮编 |  |
| 最高管理者 | 施玉林 | 联系电话 | 15927554531 | 邮箱 | 505567813@qq.com |
| **合同编号**. | 0931-2022-F | **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 | 位于洪山区青菱乡张家湾特一号海鲜大市场鲜肉1区19号商铺湖北宜达鲜农副产品有限公司销售区的预包装食品（含冷冻畜禽肉）销售、农副产品（蔬菜、鲜肉、水产品）销售 | 专业代码 | FI-2 |
| 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****2022年08月02日 下午13：00 至2022年08月03日 上午11:30(共****1.0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 | 肖新龙-A | 女 | 2020-N1FSMS-1232380 | FI-2 | 17706316076 |  |
| 组员 | 任泽华-B | 男 | 2020-N1FSMS-3059498 | FI-2 | 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 |  | 审核方案管理人员 | 李永忠 | 受审核方签字及公章 |  |
| 联系电话 |  |
| 日期 |  | 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** |
| **2022-08-02下午** | **13:00-13:30** |  | **首次会议** |  | **AB** |
| **13:30-17:00** | 食品安全小组 | 食品安全小组及职责、外部提供的食品安全管理体系要素的控制、产品实现的策划、前提方案、可追溯性、应急准备和响应、实施危害分析的预备步骤、危害分析、危害控制计划的建立、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及结果分析、分析和评价、一阶段问题验证 | FSMS:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.8/9.1.2 | A |
| **13:30-17:00** | 销售部及现场 | 目标、职责、基础设施、车辆管理、工作环境控制、(PRPs)前提方案及现场情况、可追溯性系统、应急准备和响应、关键控制点和操作性前提方案的实施、外部提供的过程、产品和服务的控制、撤回/召回、监视和测量控制、不合格控制、一阶段问题验证 | F：5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.5 | **B** |
| **17:00** |  | 审核结束 |  | **AB** |
| **2022-08-03上午** | 第二天 |  |  |  |  |
| **7:30-10:00** | **领导层** | 总要求、认证范围、过程方法、方针和目标、组织内外部环境因素、相关方的需求和期望、风险和机遇的控制、体系策划过程、管理承诺、岗位和职责、目标管理、资源提供过程、管理评审、内外部沟通、内部审核、不符合项和控制措施、食品安全管理体系的更新持续改进、顾客投诉处理、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：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.2/9.3/10.1/10.2/10.3 | **A** |
| 10:00-11:00 | 综合部 | 目标、职责、文件和记录管理、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、意识； | F：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5 | **A** |
| 7:30-11:00 | 销售部及现场 | 目标、职责、基础设施、车辆管理、工作环境控制、(PRPs)前提方案及现场情况、可追溯性系统、应急准备和响应、关键控制点和操作性前提方案的实施、外部提供的过程、产品和服务的控制、撤回/召回、监视和测量控制、不合格控制、一阶段问题验证——【继续审核】 | F：5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.6/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.5 | **B** |
| 11:00-11:30 |  | 末次会议 | 审核发现宣告 | **AB** |
| 11:30 |  | 审核结束 |  | **AB** |