



审核计划

受审核方名称	安徽英英食品有限公司				
注册地址	安徽省宿州市埇桥区桃园镇吕寺工业园创业园 002 号				
经营地址	安徽省宿州市埇桥区桃园镇吕寺工业园创业园 002 号				
联系人	朱一龙	联系电话	18656181234	邮编	zhuyilonglirui@163.com
最高管理者	李江兵	联系电话		邮箱	
合同编号	0431-2021-QF-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+恢复 ☐ 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	Q: 活禽屠宰 F: 位于安徽省宿州市埇桥区桃园镇吕寺工业园创业园 002 号安徽英英食品有限公司屠宰车间的活禽屠宰			专业代码	Q: 03.01.02 F: CI-1



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-04(05 版)

审核准则	☒ GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 ☐ GB/T 50430-2017 ☐ GB/T24001-2016/ISO 14001:2015 ☐ GB/T45001-2020/ISO45001: 2018 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 09 月 12 日 上午至 2022 年 09 月 12 日 下午(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-A	任泽华	男	2022-N1QMS-4059498 2020-N1FSMS-3059498	Q:03.01.02 F:CI-1	13173653732		
组员-B	郑志国	男	2021-N1QMS-3202930 2021-N1FSMS-3202930		13225122801		
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	任泽华	审核方案 管理人员	李永忠	受审核方 签字及公章 			
联系电话	13173653732						
日期	2022.9.7	日期	2022.9.7				



现场审核日程安排表

审核日程安排(2022.9.12)					
日期	时间	部门	过程	涉及条款	审核人员
2022.9.12	8:30-9:00		首次会议		AB
	9:00-9:30		确认证书是否可以恢复		AB
	9:30-10:30	食品安全小组	食品安全/HACCP 小组及职责、前提方案、实施危害分析的预备步骤、危害分析、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、标识和可追溯性系统/计划、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、产品撤回/召回、应急预案；防护计划；食品欺诈和过敏原控制	FSMS: 5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.7/8.8/9.1.2/10.3	A
	10:30-12:00	质检部及化验室现场	职责和权限、目标管理、监视和测量资源管理、产品放行、不合格品管理、数据统计与分析、(PRPs)前提方案、操作性前提方案、关键控制点的监视系统、潜在不符合品控制、CCP 的监控、纠偏及现场情况、产品的撤回/召回；上次不符合验证	QMS: 5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3/10.2 F:5.3/6.2/8.2/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.5/9.1.2 上次不符合验证	A
	9:30-10:30	领导层	内外部因素、相关方的需求和期望、风险和机遇的控制、体系策划过程、管理承诺相关过程、资源提供过程、管理评审过程、产品实现策划、顾客投诉处理、监视和测量规划和持续改进等。总要求、认证范围、过程方法、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、应急准备和响应，顾客反馈、产品召回、行业抽查情况、持续改进、管理评审对上一次认证审核问题整改情况的确认；质量、食品安全监测情况、证书和认证标志使用情况等	QMS: 4.1/ 4.2 /4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.3/10.1/10.3 FSMS: 4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/8.9.5/9.1.1/9.3/10.2	B
	10:30-12:00	生产部(采购)	(采购过程、供方评价) 职责、目标、操作性前提方案(原材料采购及验收)；	QMS: 5.3/6.2/8.4 FSMS: 5.3/6.2/7.1.6/8.2	B
	12:00-12:30		午餐时间		AB



12:30-16:00	生产部及屠宰现场	(产品和服务的提供, 产品交付、运输控制) 基础设施、特种设备管理、工作环境控制、(PRPs)前提方案、操作性前提方案、关键控制点的监视系统、可追溯性系统、潜在不符合品控制、CCP 的监控、纠偏及现场情况、产品的撤回/召回、标识和可追溯性系统/计划、上次不符合验证	QMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.5 8.3 不适用确认 F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2 上次不符合验证	A
12:30-14:30	办公室	职责、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; 知识的管理; 分析与评估; 内部审核; 不合格和纠正措施	QMS : 5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5/9.2/10.2; FSMS : 5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9.2/10.1	B
14:30-16:00	销售部	职责、目标管理、外部沟通、产品服务的要求、与顾客有关的过程、顾客沟通、顾客满意管理	QMS : 5.3/6.2/7.4/8.2/9.1.2 FSMS:5.3/6.2/7.4	B
16:00-16:30		审核组整理资料和管代沟通		AB
16:30-17:00		末次会议	审核发现宣告	AB

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