一阶段现场审核计划

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方 | 苏州阿土绿色食品有限公司 |
| 合同编号. | 0225-2020-QEOEIH | 审核领域 | ■QMS■EMS■OHSMS**■HACCP■诚信** |
| 联系人 | 薛斌斌 | 联系电话 | 13451536710 | 邮箱 |  |
| 最高管理者 | 薛斌斌 | 传真 |  |
| 审核目的 | **1、了解组织的基本情况（现场分布、产品和生产工艺）。****2、了解组织建立的管理体系对认证审核的准备程度，确认是否具备第二阶段审核的条件，确定第二阶段审核的重点及资源配置。****3、确认审核范围和认证范围。** |
| 审核范围 | Q：初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）、预包装食品（冷冻类）的销售E：初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）、预包装食品（冷冻类）的销售所涉及场所的相关环境管理活动O：初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）、预包装食品（冷冻类）的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动EI：初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）、预包装食品（冷冻类）的销售的诚信管理服务H：初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）、预包装食品（冷冻类）的配送 | 专业代码 | Q：29.07.09E：29.07.09O：29.07.09H：GI |
| 审核准则 | **Q：GB/T 19001-2016idtISO 9001:2015,E：GB/T 24001-2016idtISO 14001:2015,O：GB/T45001—2020/ISO 45001:2018,EI：GB/T31950-2015,H：GB/T27341-2009认证补充要求1.0/GB14881-2013** |
| 审核日期 | **远程审核于****2020年05月26日 上午至2020年05月26日 下午 (共1.0天)。** |
| 审核语言 | ☑**普通话**□**英语**□**其他** |
| 审核员信息 |
| 姓名 | 组内身份 | 性别 | 注册资格 | 专业代码 | 联系电话 | 组内代号 |
| 张磊 | 组长A | 男 | Q:审核员2019-N1QMS-1258213E:审核员2020-N1EMS-1258213O:审核员2020-N1OHSMS-1258213 | Q:29.07.09E:29.07.09O:29.07.09 | 18697572785 | ISC-258213 |
| 郝本东 | 组长B | 男 | Q:审核员2018-N1QMS-2047774E:审核员2017-N1EMS-3047774H:审核员2018-N1HACCP-3047774 | H:GI | 13851633086 | ISC-47774 |
| 李青 | 组员C | 女 | Q:实习审核员2020-N0QMS-1251569 E:实习审核员2020-N0EMS-1251569  |  | 13602031207 | ISC-251569 |
| 陈卓琦 | 组员D | 女 | Q:审核员2019-N1QMS-2051924E:实习审核员2018-N0EMS-2051924H:审核员2020-N1HACCP-2051924 |  | 13913535051 | ISC-51924 |
| 胡益民 | 组员E | 男 | Q:实习审核员2020-N0QMS-1263842E:实习审核员2020-N0EMS-1263842 |  | 13852712659 | ISC-263482 |
| 张静 | 组员F | 女 | Q:审核员2018-N1QMS-1011923E:审核员2018-N1EMS-3011923O:审核员2017-N1OHSMS-2011923H:审核员2018-N1HACCP-2011923 | H:GI | 13501146660 | ISC-11923 |
| **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，中心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 |  | 受审核方签字及公章 |  |
| 联系电话 |  |
| 日期 |  | 日期 |  | 日期 |  |

一阶段远程审核计划

|  |
| --- |
| **审核日程安排** |
| **日期** | **时间** | **受审核部门、场所及审核内容** | **审核人员** |
| **2020.5.26** | **8:00-8:30** | **首次会议** | **ABCDEF** |
| **8:30-10:30** | 合同基本信息确认:* 核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）原件和复印件/扫描件的一致性
* 确定审核范围的合理性（地址、产品/服务）
* 确定多现场和临时现场的地址
* 确定有效的员工人数
* 生产、服务的班次
* 体系运行时间是否满足3个月
 | **ABCDEF** |
| 了解企业基本情况：* 组织环境
* 主要的相关方和期望
* 风险的识别和评价
* 组织机构的设置
* 外部提供过程、产品和服务
* 被主管部门处罚和曝光情况
* 其他机构转入情况（适用时）
 |
| 文件化体系策划情况- 管理手册；- 文件化的程序；- 作业文件；- 记录表格 |
| **各**管理体系的运行情况：* 管理方针制定与贯彻情况
* 管理目标及完成统计
* 员工对相关标准的认知和能力（贯标培训、应知应会、持证上岗等）
* 相关方/客户的反馈
* 内审的策划和实施
* 管理体系的评审
* 对多场所/临时场所建立的控制的水平（适用时）
* 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性
 |
| **10:30-12:00** | QMS运行情况：* 确认不适用条款及合理的理由
* 了解质量关键控制点
* 了解关键过程和需要确认的过程及控制情况；
* 了解产品执行的标准或技术要求；
* 查看型式检验的证据（报告）
* 了解顾客投诉处理
* 了解顾客满意度的情况
* 确定建设单位的在建项目清单（仅限建工QMS）
 | **ABDF** |
| **10:30-12:00** | QMS场所巡查:* 巡视生产区域（厂区、车间、库房、实验室等）
* 确认生产/服务流程
* 观察基础设施（生产设备）运行完好
* 观察质量相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况
* 观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况
* 观察工作环境
 | **ABCDEF** |
| **12:30-14:30** | EMS运行情况：- 查看地理位置图、污水管网图（适用时）-了解主要资源和能源使用种类- 查看环境因素的识别和评价程序合理性 - 了解重要环境因素的和控制措施- 了解适用的环境法律和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价- 查看合规性证明（98年后新扩建的环评验收、环境监测报告）- 了解危险化学品的种类及MSDS- 了解危险废弃物的处置- 了解消防控制方法（消防备案或消防验收）- 了解应急准备和响应情况- 查看《排污许可证》 | **ABDF** |
| **14:30-15:30** | EMS场所巡查:* 巡视生产区域（厂区、车间、库房、实验室等）
* 巡视动力设施和辅助设施（污水处理站、锅炉房、高低压配电室、空压站、制冷站、消防中控室、消防泵房、除尘装置、尾气处理、危化品库房、危险废弃物存放处、改建/扩建施工现场、食堂、宿舍、班车等）
* 确认生产/服务流程
* 观察基础设施（环保设备）运行完好
* 观察环境相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况
* 观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况
* 观察总排口是否存在明显违规现象
 | **ABCDEF** |
| **15:30-16:00** | OHSMS运行情况：- 查看危险源的辨识和评价程序合理性- 了解重要危险源的辨识和控制措施 - 了解适用的职业健康安全法律和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价 - 查看合规性证明（安全评估、职业病评估、作业场所监测、）- 了解三级安全教育的实施- 了解职业病体检的情况- 了解危险化学品的种类及MSDS- 了解消防控制方法（消防备案或消防验收）- 了解应急准备和响应情况  | **AF** |
| OHSMS场所巡查:* 巡视生产区域（厂区、车间、库房、实验室等）
* 巡视动力设施和辅助设施（污水处理站、锅炉房、高低压配电室、空压站、制冷站、消防中控室、消防泵房、除尘装置、尾气处理、危化品库房、危险废弃物存放处、改建/扩建施工现场、食堂、宿舍、班车等）
* 确认生产/服务流程
* 观察基础设施完好并运行（安全装置/手持电动工具等）
* 观察职业健康安全相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况
* 观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况
* 观察员工劳保用品的佩戴情况
* 了解是否存在室外作业的情况
 | **AF** |
| **15:30-16:00** | HACCP运行情况：* 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性
* 查看人流、物流、水流、气流的合理性
* 查看PRP、OPRP和HACCP计划（仅限FSMS）
* 查看GMP、SSOP和HACCP计划（仅限HACCP）
* 了解食品安全的关键控制点、关键限值的确定及其支持性证据。
* 了解员工的健康（证）的情况；
* 了解适用的食品安全法律（产品执行的标准或技术要求）和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价
* 控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求;
* 食品安全管理体系的文件和安排适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;
* 标识、追溯计划和产品召回/撤回
* 查看产品食品安全性检验的证据（报告）
* 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；
* 了解产品顾客投诉处理
* 了解应急准备和响应情况
 | **BD** |
| HACCP场所巡查:* 巡视生产区域（厂区、车间、库房、实验室等）
* 巡视动力设施和辅助设施（水源井、软化水间、锅炉房、高低压配电室、空压站、制冷站、食堂等）
* 确认生产/服务流程
* 观察基础设施完好并运行（生产设备和员工设施等）
* 观察食品安全相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况
* 观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况
* 观察工作环境（清洁、消毒、虫害防治等）
 | **BD** |
|  | **16:00-16:30** | 末次会议 | **ABCDEF** |

**注:**1、**一阶段要在现场核实以下内容并填写“申请评审信息（初审/再认证）现场确认表”：**

**1）营业执照或相关证件副本原件；**

**2）生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书原件；**

**3）计量器具的检定证书原件、特种设备备案登记号及鉴定证书原件；产品标准的版本、企标的备案号（适用时）；**

**4）型式试验报告；**

**5）地理位置图、污水管网图；**

**6）生产工艺流程示意图（建设单位还需提供在建项目清单）**

**7）环境影响评价报告及批复、“三同时”验收报告；**

**8）安全、卫生评价报告及批复、“三同时”验收报告；**

**9）消防验收报告；**

**10）由法定资格的环境监测部门对各项污染物的监测数据；**

**11）由法定资格的劳动、卫生监测部门对组织特种设备、生产车间内有害物质的监测数据；**

**12）排污许可证、排污申报登记注册注明、总量控制指标；**

**13）主要资源、能源使用、消耗清单、危险化学品清单。**

**2、请在选中的“□”内打“×”。**

**3、如工作语言、审核报告语言不是中文，应在审核计划中说明语言种类；**

**4、主要审核内容**

1. **方针的制定与贯彻情况**
2. **环境因素的识别和评价程序合理性**
3. **危险源的辨识和评价程序合理性**
4. **体系覆盖产品及产品生产关键过程、特殊过程的识别和确认情况**
5. **质量管理体系删减条款的合理性**
6. **适用的法律和其他要求的获取、识别程序实施情况**
7. **组织的目标、指标和管理方案合理性及实施情况**
8. **组织法律法规的遵循情况**
9. **内审和管理评审的实施情况**
10. **管理体系文件审核**
11. **识别二阶段审核的资源配置情况**

**4、审核报告仅发放至审核委托方及本公司。**