**审核计划**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方名称 | | 南京佐景电子商务有限公司南京市溧水区石湫街道影视大道9号 | | | | | | | | | | | | | | |
| 注册地址 | | 南京市溧水区石湫街道影视大道9号 | | | | | | | | | | | | | | |
| 经营地址 | | 江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处 | | | | | | | | | | | | | | |
| 联系人 | | 张西然 | | | | | | 联系电话 | | 18963623200 | | | 邮箱 | | | 609700510@qq.com |
| 最高管理者 | | 宋文豪 | | | | | | 联系电话 | | 18963623200 | | | 邮箱 | | | —— |
| **合同编号** | | 0644-2020-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 | | QMS | —— | | | | | | | | | | | 专业  代码 | |  |
| EcMS | —— | | | | | | | | | | |  |
| EMS | —— | | | | | | | | | | |  |
| OHSMS | —— | | | | | | | | | | |  |
| **FSMS** | 位于江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售） | | | | | | | | | | | E |
| **HACCP** | 位于江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处内的食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售） | | | | | | | | | | | E |
| **EnMS** | —— | | | | | | | | | | |  |
| 审核准则 | | **□GB/T19001-2016 □GB/T 50430-2017 □GB/T24001-2016 □GB/T28001-2011 □GB/T45001：2020标准**  **☑ISO22000：2018&专项技术要求： GBT 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求**  **☑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**  **☑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 )** | | | | | | | | | | | | | | |
| 审核日期 | | **远程审核于20 年 月 日 上午至20 年 月 日 下午 (共 天)** | | | | | | | | | | | | | | |
| **现场审核于2020年 11 月28 日 下午至2020年11月30日 上午 (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 | | 注册资格 | | 注册证书号 | | | 专业代码 | 组内代码 | 兼职审核员现工作单位 | | | 联系电话 | |
| 审核组长（H被张静见证） | | 肖新龙 | 女 | | F:审核员  H:审核员 | | 1. N1FSMS-1232380   2020-N1HACCP-1232380 | | |  | A |  | | | 17706316076 | |
| 审核员（见证陈丽丹F，见证肖新龙H组长） | | 张静 | 女 | | F:审核员  H:审核员 | | 2017-N1FSMS-2011923  2018-N1HACCP-1011923 | | | F:E  H:E | B |  | | | 13501146660 | |
| 审核员 | | 陈丽丹 | 女 | | F:实习审核员  H:实习审核员 | | 1. N0FSMS-1246137 2. 考试合格 | | |  | C | 上海吉元德食品有限公司 | | | 13818030725 | |
| 审核员2 | |  |  | |  | |  | | |  |  |  | | |  | |
| **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 | |
| 技术专家1 |  | | |  |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| 技术专家2 |  | | |  |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **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 | | |  | 受审核方  签字及公章 | | | | |  | |
| 联系电话 | | 17706316076 | | | |
| 日期 | | 2020-11-25 | | | | 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** |
| **2020-11-28下午** | **第一天** |  |  |  |  |
| **12:55** |  | **到达** |  | **A/B/C** |
| **13:00** |  | **首次会议** |  | **A/B/C** |
| **13:30** | **领导层** | 总要求、认证范围、过程方法、内外部因素、相关方及期望、风险和机遇的控制、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、内部审核、管理评审/ | FSMS：4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.2/9.3/10.2/10.3  H:  4.1/4.2.1/4.2.2/5.1/5.2/5.3/5.4/5.5及GB14881相关条款内容及1.0要求 | **A** |
| **13:30** | **食品安全小组组长/HACCP小组长** | 食品安全/HACCP小组、前提方案、实施危害分析的预备步骤、危害分析和制定控制措施、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、改进、产品召回、应急预案、 HACCP记录的保持、食品欺诈和过敏原控制、食品安全管理体系更新 | FSMS:  5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.8  H:6.1/6.3/6.4/6.7/6.8/ 7.1-7.9  GB14881:3/4/5/6/8/9/11/13  HACCP1.0要求 | **BC** |
| **16:30** | **营销部** | （采购管理、仓库管理）  目标、职责、基础设施、工作环境控制、(PRPs)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、产品特性、预期用途、撤回/召回、外部提供的过程、产品或服务控制、原材料和包装材料保障计划、食品欺诈和过敏原控制 | FSMS:5.3/6.2/7.1.6  H: 5.2/5.31/6.5  GB14881:7  HACCP1.0要求 | **A** |
| **17:00** |  | 审核组整理资料和管代沟通 |  | **A/B/C** |
| **17:30** |  | 第一天审核结束 |  |  |
| **2020-11-29** | **第二天** |  |  |  |  |
| **8:25** |  | 到达 |  | **ABC** |
| **8:30** | **营销部** | （采购管理、仓库管理）  目标、职责、基础设施、工作环境控制、(PRPs)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、产品特性、预期用途、撤回/召回、外部提供的过程、产品或服务控制、原材料和包装材料保障计划、食品欺诈和过敏原控制—继续审核 | FSMS:5.3/6.2/7.1.6  H: 5.2/5.31/6.5  GB14881:7  HACCP1.0要求 | **A** |
| **8:30** | **餐饮服务部(含质检）及现场** | 基础设施、工作环境控制、关键控制点的监视系统及纠偏、可追溯性系统、潜在不符合品控制、GMP,SSOP的现场情况、原材料和包装材料保障计划的现场情况、产品防护计划、维护和保障计划和控制、食品欺诈和过敏原控制、过程和产品的监视和测量、撤回/召回、应急准备和响应、食品添加剂管理 | FSMS:  5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.1/10.1  H:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/7.4/7.5/7.6/7.7/7.8  GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11  HACCP1.0要求 | **BC** |
| **12：30** | **午餐** |  |  | **A/B/C** |
| **13:00** | **餐饮服务部(含质检）及现场** | 基础设施、工作环境控制、关键控制点的监视系统及纠偏、可追溯性系统、潜在不符合品控制、GMP,SSOP的现场情况、原材料和包装材料保障计划的现场情况、产品防护计划、维护和保障计划和控制、食品欺诈和过敏原控制、过程和产品的监视和测量、撤回/召回、应急准备和响应、食品添加剂管理—继续审核 | FSMS:  5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.1/10.1  H:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/7.4/7.5/7.6/7.7/7.8  GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11  HACCP1.0要求 | **ABC** |
| **15:30** | **综合部** | 岗位职责/权限、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、分析和评估、工作环境 | FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9.1.2/10.1  H:4.2.3/4.2.4/5.2/5.3/6.2/7.9  GB14881:6.3/12/13/14 | **A** |
| **17:00** |  | 审核组整理资料和管代沟通 |  | **A/B/C** |
| **17:30** |  | 第一天审核结束 |  |  |
| **2020-11-30上午** | **第三天** |  |  |  |  |
| **8:25** |  | 到达 |  | **ABC** |
| **8:30** | **综合部** | 岗位职责/权限、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、分析和评估、工作环境——继续审核 | FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/9.1.2/10.1  H:4.2.3/4.2.4/5.2/5.3/6.2/7.9  GB14881:6.3/12/13/14 | **A** |
| **08:30** | **餐饮服务部(含质检）及现场** | 基础设施、工作环境控制、关键控制点的监视系统及纠偏、可追溯性系统、潜在不符合品控制、GMP,SSOP的现场情况、原材料和包装材料保障计划的现场情况、产品防护计划、维护和保障计划和控制、食品欺诈和过敏原控制、过程和产品的监视和测量、撤回/召回、应急准备和响应、食品添加剂管理——继续审核 | FSMS:  5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.1/10.1  H:6.3/6.4/6.5/6.6/6.7/7.4/7.5/7.6/7.7/7.8  GB14881: 3/4/5/6/7/8/9/10/11  HACCP1.0要求 | **BC** |
| **11:00** |  | 审核组整理资料和管代沟通 | 与管理者代表沟通 | **A/B/C** |
| **12:00** |  | 末次会议 | 审核发现宣告 | **A/B/C** |
| **12:30** |  | 审核结束 |  |  |

**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**