**二阶段审核计划**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方 | | | 无锡市群力快餐服务有限公司 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 注册地址（同营业执照） | | | 无锡市新吴区江溪街道坊前新风路14-2号 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 经营地址（同审核现场） | | | 无锡市新吴区江溪街道坊前新风路14-2号 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合同编号 | | | 0117-2021-H | | | | | | | | 审核领域 | | □QMS□50430□EMS□OHSMS  □FSMS ☑HACCP | | | | | | | | | | | |
| 联系人 | | | 张兆干 | | | | | | | | 联系电话 | | 15106177799 | | | | | | | 邮箱 | | | | djnoshery@yeah.net |
| 最高管理者或管理者代表 | | | 刘爱民 | | | | | | | | 联系电话 | |  | | | | | | |
| **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** | | | | —— | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **HACCP** | | | | H：位于无锡市新吴区江溪街道坊前新风路14-2号的群力快餐中央厨房的餐饮管理服务（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**  **□GB/T 22000-2006&专项技术要求：** CNCA/CTS 00XX-2008A（CCAA00XX-2014） 食品安全管理体系 XX加工企业要求  **☑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**  **□GB/T 23331-2013**  **☑适用于受审核方的法律法规及其他要求；**  **☑受审核方管理体系文件 (手册版本号：A/0 )**  **☑认证合同** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 审核日期 | **远程审核于 年 月 日 上午至 年 月 日 下午 (共 天)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **现场审核于2021年 3 月 9 日 上午至2021年3 月 9 日 下午 (共1.0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 | | 肖新龙 | | 女 | | | H:审核员 | | 2020-N1HACCP-1232380 | | | | | E | | A | | —— | | | | 17706316076 | | | |
| 审核员1 | | 邝柏臣 | | 男 | | | H:审核员 | | 2020-N1HACCP-1222839 | | | | | E | | B | | —— | | | | 18163437019 | | | |
| 审核员2 | | 任学礼（远程） | | 男 | | | H：实习审核员 | | 培训证书合格 | | | | |  | | C | | 剑南舂酒厂有限公司 | | | | 15708225160 | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | | |  | |  | |  | | | |  | | | |
| **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 |  | | | | |  | | XXX | |  | | O:XXXXXX | | | | | D | | | |  | | | | |
| 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 | 2021-03-08 | | | | | | | 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** |
| **2021-03-09** | **8:25** |  | **到达** |  | **A/B/C** |
| 8:30 | **首次会议** |  |  | **A/B/C** |
| 9:00-11:00 | 领导层 | 认证范围、源于外部的过程、管理承诺、方针和目标、体系策划、组织机构和职责、内外部沟通、资源提供、内部审核、管理评审、适用的法律法规、顾客反馈、产品召回、行业抽查情况、持续改进 | H：4.1/5.1/5.2/5.3/5.4  5.5/6.1及GB14881相关条款内容及1.0要求 | **B** |
| 9:00-11:00 | HACCP小组长 | 食品安全小组预备步骤、危害分析和制定控制措施、GMP和SSOP、关键控制点的确定、关键限值的确定、CCP点的监控、建立关键限值偏离时的纠偏措施、HACCP计划的确认和验证、HACCP记录的保持、食品欺诈和过敏原控制、标识和追溯计划、产品召回计划、应急预案 | H:6.3/6.4/6.7/6.8/7.1-7.9及GB14881相关条款内容及1.0要求 | **AC** |
| 11:00-12:30 | 人事服务部 | 文件和记录管理；人力资源保障计划；(健康证)；目标；职责和权限；沟通 | H:4.2/5.2/5.3.1/5.3.2/6.2及GB14881相关条款内容及1.0要求 | **B** |
| 11:00-12:30 | 生产部及现场 | 基础设施、工作环境、GMP和SSOP、关键控制点的监视系统、可追溯性系统、潜在不符合品控制、GMP、SSOP和HACCP计划的确认和验证、CCP点的监控、建立关键限值偏离时的纠偏措施、标识和追溯计划  添加剂管理、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  GMP/SSOP的现场情况  原材料和包装材料保障制度及现场情况 | H:5.2/5.3.1/6.3/6.4/6.5/6.6/6.7.1/7.6/7.7/7.8及GB14881相关条款内容及1.0要求 | **AC** |
| 12：30 |  | 午餐 |  | **A/B/C** |
| 13:00-16:00 | 生产部及现场（仓库） | 基础设施、工作环境、GMP和SSOP、关键控制点的监视系统、可追溯性系统、潜在不符合品控制、GMP、SSOP和HACCP计划的确认和验证、CCP点的监控、建立关键限值偏离时的纠偏措施、标识和追溯计划  添加剂管理、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  GMP/SSOP的现场情况  原材料和包装材料保障制度及现场情况 | H:5.2/5.3.1/6.3/6.4/6.5/6.6/6.7.1/7.6/7.7/7.8及GB14881相关条款内容及1.0要求 | **AC** |
| 13:00-16:00 | 后勤保障部 | 职责和权限；目标；产品特性；预期用途；可追溯系统；撤回和召回；原辅料、食品包装材料安全卫生保障制度、采购及验收、配送管理 | H:5.2/5.3.1/6.3/6.5/6.7.1/6.7.2及GB14881相关条款内容及1.0要求 | **B** |
| 16:00-16:30 |  | 审核组整理资料和管代沟通  末次会议的准备 |  | **A/B/C** |
| 16:30-17:00 |  | 末次会议 |  | **A/B/C** |
| 17:00 |  | 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**