**二阶段审核计划**

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方 | 浙江乡村家宴文化有限公司 |
| 注册地址（同营业执照） | 浙江省杭州市建德市洋溪街道朝阳路304号 |
| 经营地址（同审核现场） | 浙江省杭州市建德市洋溪街道朝阳路304号 |
| 合同编号 | 0605-2021-F | 审核领域 | □QMS□50430□EMS□OHSMS ☑FSMS □HACCP |
| 联系人 | 余国华 | 联系电话 | 13067762968 | 邮箱 | 1079443181@qq.com |
| 最高管理者或管理者代表 | 陈德金 | 电话 | —— |
| **审核类型** | **食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段** |
| 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 | F：位于浙江省杭州市建德市洋溪街道朝阳路304号浙江乡村家宴文化有限公司的分拣大厅的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售（运输和贮藏）  | 专业代码 | F:GI,GII |
| 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：** CNCA/CTS 0013-2014（CCAA0021-2014） 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求**□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****☑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 | **远程审核于2020年 月 日 上午至 年 月 日 下午 (共 天)** |
| **现场审核于2021年6月15日 上午至2021年6月15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 | 注册证书号 | 工作单位（仅限兼职审核员填写） | 专业代码 | 组内代码 | 联系电话 |
| 审核组长 | 任泽华 | 男 | 2020-N1FSMS-3059498 | —— | GI,GII | A | 13173653732 |
| 审核员1 | 肖新龙 | 女 | 2020-N1FSMS-1232380 | —— | GII | B | 17706316076 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 |  | 审核方案管理人员 |  | 受审核方签字及公章 |  |
| 联系电话 | 13173653732 |
| 日期 | 2021-06-14 | 日期 |  | 日期 |  |

|  |
| --- |
| **核日程安排** |
| **日期** | **时间** | **部门** | **过程** | **涉及条款** | **审核人员** |
| **2021-06-15****全天** | **8:00** |  | **首次会议** |  | **AB** |
| **8:30-10:00** | **领导层** | 内外部因素、相关方的需求和期望、体系策划过程、认证范围、过程方法、领导作用、岗位和职责、方针和目标、风险和机遇的策划、资源、产品实现策划、持续改进的机制、重大投诉处理、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、持续改进、内部审核、不合格和纠正措施、管理评审、食品安全管理体系的更新、对一阶段问题整改情况的确认 | 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 | **B** |
| 8:30—10:00 | 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 | FSMS:5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.8/9.1.2 | **A** |
| **10:00-12:30** | **综合办** | 目标、职责、文件和记录管理；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； | FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5 | **B** |
| **10:00-12:30** | **配送部（销售、运输和仓库）及现场** | 基础设施、车辆管理、特种设备管理（适用时）、工作环境控制、(PRPs)前提方案、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、潜在不符合品控制、产品和过程的不合格项控制、潜在不安全产品的处置、撤回/召回、标识和可追溯性系统/计划; | F：7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9/10.1 | **A** |
| **12:30** |  | **午餐** |  | **AB** |
| **13:00-14:30** | **配送部（销售、运输和仓库）及现场** | 基础设施、车辆管理、特种设备管理（适用时）、工作环境控制、(PRPs)前提方案、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、潜在不符合品控制、产品和过程的不合格项控制、潜在不安全产品的处置、撤回/召回、标识和可追溯性系统/计划——继续审核 | F：7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9/10.1 | **A** |
| 14:30-16:00 | 品控部及现场 | 目标考核、监视测量装置的控制、分析和改进、产品和过程的不合格项控制、CCP和OPRP的监控系统、不符合关键限值或行动标准时的行动 | F：5.3/6.2/8.7/8.5.4.3/8.5.4.4/8.9/9.1.2 | **A** |
| **13:00-16:00** | **配送部（采购管理）** | 目标、职责、外部提供流程、产品或服务的控制 | F:5.3/6.2/7.1.6 | **B** |
| 16:00-16:30 |  | 末次会议 | 审核发现宣告 | **AB** |
| 16:30 |  | 审核结束 |  | **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: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. **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**