**审核计划**

|  |  |
| --- | --- |
| 受审核方 | 杭州苕顺农副产品有限公司 |
| 注册地址（同营业执照） | 浙江省杭州市余杭区良渚街道新港村 |
| 经营地址（同审核现场） | 浙江省杭州市余杭区良渚街道新港村 |
| 合同编号 | 0257-2020-F-2021 | 审核领域 | □QMS□50430□EMS□OHSMS ☑FSMS □HACCP |
| 联系人 | 何妙仙 | 联系电话 | 13958151600 | 邮箱 | —— |
| 最高管理者或管理者代表 | 吴炳松 | 电话 | —— |
| **审核类型** | **□初次认证第（二）阶段 ☑监督审核（1） □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。****☑监督审核：评价组织管理体系的持续符合性和有效性，以确定是否推荐保持认证证书。****□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：**位于浙江省杭州市余杭区良渚街道新港村杭州苕顺农副产品有限公司分拣区的冷冻水产品和鲜活水产品的销售（运输和贮藏）**  | 专业代码 | F:GII，GI |
| 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16日 上午至2021年6月16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 | 肖新龙 | 女 | 2020-N1FSMS-1232380 | —— | GII | A | 17706316076 |
| 审核员1 | 任泽华 | 男 | 2020-N1FSMS-3059498 | —— | GII GI | B | 13173653732 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 | 2021-06-10 | 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** |
| **2021-06-16****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 | **A** |
| 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 | **B** |
| **10:00-12:30** | **办公室** | 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 | **A** |
| **10:00-12:30** | **分拣部及现场** | 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 | **B** |
| **12:30** |  | **午餐** |  | **AB** |
| **13:00-14:30** | **分拣部及现场** | 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 | **B** |
| 14:30-16:00 | 质检部及现场 | 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 | **B** |
| **13:00-16:00** | **供销部** | 目标、职责、外部提供流程、产品或服务的控制、顾客沟通、顾客投诉处理等 | F:5.3/6.2/7.1.6/8.2 | **A** |
| 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**