一阶段现场审核计划

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方 | | | 安徽英英食品有限公司 | | | | | | | | | | | | | |
| 注册地址 | | | 安徽省宿州市埇桥区桃园镇吕寺工业园创业园002号 | | | | | | | | | | | | | |
| 经营地址 | | | 安徽省宿州市埇桥区桃园镇吕寺工业园创业园002号 | | | | | | | | | | | | | |
| 合同编号. | | | 0431-2021-QF | | | | 审核领域 | | | ■QMS ■FSMS □EMS □OHSMS | | | | | | |
| 联系人 | | | 朱一龙 | | | | 联系电话 | | | 0557-2888902 | | 邮箱 | | zhuyilonglirui@163.com | | |
| 最高管理者 | | | 李江兵 | | | | 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：活禽屠宰  F：位于安徽省宿州市埇桥区桃园镇吕寺工业园创业园002号安徽英英食品有限公司屠宰车间的活禽屠宰 | | | | | | | | | | 专业  代码 | | Q：03.01.02  F：CI-1 | |
| 审核准则 | | | **☑GB/T19001-2016 □GB/T 50430-2017 □GB/T24001-2016 □GB/T45001：2020标准**  **☑ISO22000：2018&专项技术要求： GB/T 27301-2008 《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求 》**  **□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 )** | | | | | | | | | | | | | |
| 审核日期 | | | **现场审核于****2021年06月20日 上午至2021年06月20日 上午 (共0.5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 |
| 任泽华 | | 组长 | | 男 | Q:审核员  F:审核员 | | | | Q:03.01.02  F:CI-1 | | | 13173653732 | | | | ISC-59498 |
| 肖新龙 | | 组员 | | 女 | Q:审核员  F:审核员 | | | | F:CI-1 | | | 17706316076 | | | | ISC-232380 |
|  | |  | |  |  | |  | | | | |  | | | |  |
| **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 | 13173653732 | | | | |
| 日期 | 2021.6.12 | | | | | 日期 | |  | | | 日期 | |  | | | |

一阶段现场审核计划

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **6月20日** | **8:30-9:00** | **首次会议**  **（审核组与组织主要领导及主要部门负责人会面，介绍目的、方式及要求）** | **全体审核员** |
| **9:00-12:00** | 食安小组、生产部（屠宰车间）、质检部  质量和食品安全管理体系策划情况，包括体系文件、危害控制计划、前提方案、操作性前提方案；  食品安全体系的确认、验证等开展情况；  对目标的实现具有重要影响的关键点，并结合其他因素，确定二阶段重要审核点。确认食品安全管理体系是否已有效运行并且超过3个月；  外来文件和食品安全适用法律法规及其他要求控制情况。  活禽的屠宰过程的策划及实施基本情况  活禽的屠宰基础设施、环境、检验工作/计量器具管理情况  商定第二阶段审核的时间、细节等受审核方是否策划和实施了管理。 | **任泽华** |
| **9:00-12:00** | 领导层、办公室  受审核组织概况（资质许可等、管理体系组织结构、产品覆盖范围、过程和运作场所、员工人数等情况、生产服务班次、受处罚情况等）；  认证范围和经营场所的确认；  了解组织内外部环境及主要相关方情况，体系运行相关资源及投入情况；  体系关键绩效或重要的食品安全因素、过程、目标和运作的识别情况，  内部审核、管理评审等开展情况。 | **肖新龙** |
| **12:00-12:30** | 末次会议  （沟通审核发现，出具问题清单并明确整改要求；确定二阶段审核的范围、关注重点、商定二阶段审核细节，包括审核时间及所需资源配置等） | **全体审核员** |

**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。**