一阶段现场审核计划

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方 | | | 成都千钟粟农业科技有限公司 | | | | | | | | | | | | | |
| 注册地址（同营业执照） | | | 四川省成都市新都区斑竹园街道大江社区7组151号 | | | | | | | | | | | | | |
| 经营地址（同审核现场） | | | 四川省成都市新都区斑竹园街道大江社区7组151号 | | | | | | | | | | | | | |
| 合同编号. | | | 0847-2021-F | | | | 审核领域 | | □QMS□EMS□OHSMS■FSMS | | | | | | | |
| 联系人 | | | 王瑞 | | | | 联系电话 | | 18829841889 | | | | 邮箱 | 1874952083@qq.com | | |
| 最高管理者 | | | 王家伟 | | | | 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 | | | 位于四川省成都市新都区斑竹园街道大江社区7组151号成都千钟粟农业科技有限公司仓储区的初级农产品（鲜禽畜肉、果蔬、鲜禽蛋）的零售、预包装食品（含冷藏冷冻食品）（米、面粉、面条、食用油、调味品、冻禽畜肉、乳制品、饮料）的储藏和运输 | | | | | | | | | 专业  代码 | | | FI-1;GI;GII | |
| 审核准则 | | | ISO 22000:2018 及CCAA 0021-2014(CNCA/CTS 0013-2014 )《 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》 **、**T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求 | | | | | | | | | | | | | |
| 审核日期 | | | **现场审核于****2021年10月08日 下午至2021年10月08日 下午 (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 | | 注册证号 | 专业代码 | | | 兼职审核员现工作单位 | | 联系电话 | | | 组内代号 |
| 邝柏臣 | 组长 | | | 男 | 审核员 | | 2020-N1FSMS-1222839 | FI-1,GI,GII | | |  | | 18163437019 | | | A |
| 任学礼 | 组员 | | | 男 | 审核员 | | 2021-N1FSMS-1232990 |  | | | 剑南春酒厂有限公司 | | 15708225160 | | | B |
| **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 | | 18163437019 | | | |
| 日期 | | 2021.10.08 | | | | 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** |
| **2021-10-08** | **13:30~14:00** | **首次会议** | **A/B** |
| **2021-10-08** | **14:00~14:30** | 合同基本信息确认:   * 核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）**原件**和复印件/扫描件的一致性 * 确定审核范围的合理性（地址、产品/服务） * 确定多现场和临时现场的地址 * 确定有效的员工人数 * 生产、服务的班次 * 体系运行时间是否满足3个月 | **A** |
| **2021-10-08** | **14:00~14:30** | 了解企业基本情况：   * 组织环境 * 主要的相关方和期望 * 风险的识别和评价 * 组织机构的设置 * 外部提供过程、产品和服务 * 被主管部门处罚和曝光情况 * 其他机构转入情况（适用时） | **B** |
| **2021-10-08** | **14:30~15:00** | 文件化体系策划情况  - 管理手册；  - 文件化的程序；  - 作业文件；  - 记录表格 | **A** |
| **2021-10-08** | **14:30~16:00** | 管理体系的运行情况：   * 管理方针制定与贯彻情况 * 管理目标及完成统计 * 员工对相关标准的认知和能力（贯标培训、应知应会、持证上岗等） * 相关方/客户的反馈 * 内审的策划和实施 * 管理体系的评审 * 对多场所/临时场所建立的控制的水平（适用时） * 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 | **B** |
| **2021-10-08** | **15：00~16：00** | FSMS运行情况：   * 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性 * 查看人流、物流、水流、气流的合理性 * 查看PRP、OPRP和HACCP计划（仅限FSMS） * 查看GMP、SSOP和HACCP计划（仅限HACCP） * 了解食品安全的关键控制点、关键限值的确定及其支持性证据。 * 了解员工的健康（证）的情况； * 了解适用的食品安全法律（产品执行的标准或技术要求）和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价 * 控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求; * 食品安全管理体系的文件和安排适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通; * 标识、追溯计划和产品召回/撤回 * 查看产品食品安全性检验的证据（报告） * 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度； * 了解产品顾客投诉处理 * 了解应急准备和响应情况 | **A** |
| **2021-10-08** | **16：00~16：30** | FSMS场所巡查:   * 巡视生产区域（库房等） * 巡视动力设施和辅助设施（水源井、软化水间、锅炉房、高低压配电室、空压站、制冷站、食堂等） * 确认生产/服务流程 * 观察基础设施完好并运行（生产设备和员工设施等） * 观察食品安全相关的监视和测量设备的种类并了解检定/校准情况 * 观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况 * 观察工作环境（清洁、消毒、虫害防治等） | **A/B** |
| **2021-10-08** | **16:30~17：00** | * 末次会议的准备; * 与申请组织讨论确定第二阶段审核安排 | **A/B** |
| **2021-10-08** | **17：00~17：30** | * 末次会议 * 汇报审核发现，提出整改要求 | **A/B** |
| **2021-10-08** | **17：30** | 一阶段审核结束 | **A/B** |