**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 |
| 联系人 | 王瑞 | 联系电话 | 18829841889 | 邮编 |  |
| 最高管理者 | 钟国仁 | 传真 |  | 邮箱 | 1874952083@qq.com |
| **合同编号**. | 0847-2021-F | **审核领域** | □QMS□EMS□OHSMS ■FSMS |
| **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 | 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11日 上午至2021年10月13日上午 (共2.5天)** |
| 审核语言 | ■**普通话**□**英语**□**其他** |
| 审核组成员 |
| 姓名 | 组内身份 | 性别 | 注册资格 | 注册编号 | 专业代码 | 兼职审核员现工作单位 | 组内代号 | 联系电话 |
| 邝柏臣 | 组长 | 男 | 审核员 | 2020-N1FSMS-1222839 | FI-1,GI,GII |  | A | 18163437019 |
| 任学礼 | 组员 | 男 | 审核员 | 2021-N1FSMS-1232990 |  | 剑南春酒厂有限公司 | B | 15708225160 |
| **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 | 邝柏臣 | 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 |  |

**现场审核日程安排表**

|  |
| --- |
| **审核日程安排** |
| **日期** | **时间** | **部门** | **过程** | **涉及条款** | **审核人员** |
| **10.11****全天** | 8:30-9:00 | 首次会议 | A/B |
| 9:00-12：30 | 管理层 | 内外部环境、相关方需求和期望识别、风险和机遇识别及应对措施；食品安全管理体系范围、食品安全管理体系及其过程、领导作用、食品安全目标及其实现的策划、应急准备和响应、资源投入、基础设施和工作环境、沟通、体系文件总策划、运行策划和控制、监视测量分析和评价（总则）、内部审核、管理评审、改进（总则）、持续改进及更新，市场监管抽查情况 | 4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.1.2/7.1.5/9.1.1/9.2/9.3/10.1-10.3 | B |
| 9:00-12：30 | 食安小组 | 食品安全小组组长及职责、体系策划、PRP、危害控制计划的建立和实施总则、预备步骤、危害分析和制定控制措施、关键控制点（CCP）的确定、关键限值的确定、CCP的监控、建立关键限值偏离时的纠偏措施、确认/验证及结果分析、体系更新等 | 5.3/8.1-8.6/8.8/9.1.2/ | A  |
|  | 12：30~13：00 |  | 中午午休及午餐 |  | A/B |
|  | 13:00-17:00 | 市场部（仓库）及现场 | 销售分拣现场、储存/物流配送过程控制、前提方案、操作性前提方案、基础设施、工作环境、标识和追溯性、CCP的监控、HACCP计划记录的保持、不合格控制、顾客沟通及投诉相关信息处理 | 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/7.4 | A  |
| 13:00-17:00 | 采购部及现场 | 目标、职责、外部提供的过程、原辅料、食品包装材料安全卫生保障制度及计划、食品欺诈和过敏原控制 | 5.3/6.2/7.1.6/8.2 | B |
|  | 第二天 |  |  |  |  |
| **10.12全天** | 8:30-12:30 | 市场部（仓库）及现场 | 销售分拣现场、储存/物流配送过程控制、前提方案、操作性前提方案、基础设施、工作环境、标识和追溯性、CCP的监控、HACCP计划记录的保持、不合格控制、顾客沟通及投诉相关信息处理（继续审核） | 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/7.4 | A  |
| 8:30-12:30 | 采购部及现场 | 目标、职责、外部提供的过程、原辅料、食品包装材料安全卫生保障制度及计划、食品欺诈和过敏原控制（继续审核） | 5.3/6.2/7.1.6/8.2 | B |
| 12：30~13：00 |  | 中午午休及午餐 |  |  |
| 13：00-17：00 | 市场部（仓库）及现场 | 销售分拣现场、储存/物流配送过程控制、前提方案、操作性前提方案、基础设施、工作环境、标识和追溯性、CCP的监控、HACCP计划记录的保持、不合格控制、顾客沟通及投诉相关信息处理（继续审核） | 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/7.4 | A |
| 13:00-17:00 | 采购部及现场 | 目标、职责、外部提供的过程、原辅料、食品包装材料安全卫生保障制度及计划、食品欺诈和过敏原控制（继续审核） | 5.3/6.2/7.1.6/8.2 | B  |
|  | 第三天 |  |  |  |  |
| **10.13上午** | 8:00-11:00 | 采购部（质检）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（继续审核） | 8.7/8.5.4.3/8.5.4.4/8.9/9.1.2 | A |
| 8:00-11:00 | 行政部 | 部门职责、文件和记录管理、人员管理/信息沟通 | 5.3/6.2/7.2/7.3/7.4/7.5 | B |
| 11:00-11:30 | 补充审核及内部沟通 | A/B |
| 11:30-12:00 | 管理层沟通及末次会议 | A/B |
| **备注** | 以上为计划时间安排，现场可根据实际情况，经双方沟通后适当调整。 |

**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**