



一阶段审核计划

受审核方	佛山市南海区金诺一农产品加工厂				
注册地址 (同营业执照)	佛山市南海区狮山镇 321 国道兴贤文行村地段 (长红禾丰投资有限公司商铺 F 区 27 号)				
经营地址 (同审核现场)	佛山市南海区狮山镇 321 国道兴贤文行村地段 (长红禾丰投资有限公司商铺 F 区 27 号)				
合同编号	1322-2021-QF	审核领域	☒ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☐ HACCP ☐ EnMS		
联系人	何志英	联系电话	13928689633	邮箱	nhjinweima@163.com
最高管理者或管理者代表	林喜坤	联系电话			
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。				
审核类型	Q: 一阶段现场, F: 一阶段现场				
审核方法	☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 非现场 ☐ 现场非现场审核 (仅限一阶段)				
远程审核方式	☐ 音频 ☐ 视频 ☐ 数据共享 ☐ 远程接入				
远程审核资源	☐ 网络 ☐ 智能手机 ☐ 台式电脑 ☐ 笔记本电脑 ☐ 录像机 ☐ 照相机 ☐ 可穿戴设备				
审核范围	Q: 粮食 (小米) 分装; 脱皮豆 (绿豆) 加工; F: 位于佛山市南海区狮山镇 321 国道兴贤文行村地段 (长红禾丰投资有限公司商铺 F 区 27 号) 佛山市南海区金诺一农产品加工厂生产车间的粮食 (小米) 分装; 脱皮豆 (绿豆) 加工;	项目专业代码	Q: 03.06.01 F: CIV-1		
审核准则	☒ GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 ☐ GB/T 50430-2017 ☐ GB/T24001-2016/ISO 14001:2015 ☐ GB/T 45001-2020/ISO45001: 2018 ☐ GB/T 23331-2020/ISO50001: 2018 标准 ☐ RB/T (行业认证标准) FSMS: ☒ ISO22000: 2018 HACCP: ☐ GB/T27341-2009 ☐ 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	现场审核于 2021 年 12 月 29 日 上午至 2021 年 12 月 29 日 上午, 共 0.5 天。 远程审核于 年月日至 年月日, 共 天。				
审核语言	☒ 普通话 ☐ 英语 ☐ 其他				



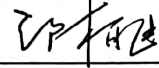
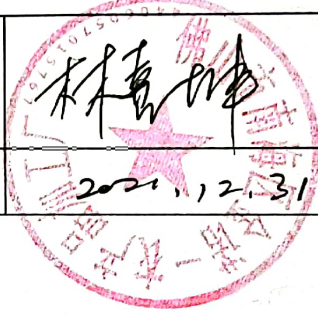
审核员信息

组内身份	姓名	性别	注册证书号	审核方式	工作单位 (仅限兼职审核员填写)	专业代码	联系电话	组内代码
组长	邝柏臣	男	2020-N1QMS-1222839 2020-N1FSMS-1222839	现场审核	----	F:CIV-1	1816343 7019	A
组员	吴灿华	男	2021-N1FSMS-1274308	现场审核	广东汇策标准化服务有限公司		1509986 8060	B

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	联系电话	组内代码
组员	叶艳华	女	佛山市金鸿和农副产品有限公司		Q:03.06.01	1392771 4690	C

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, 本机构书面通知受审核方所要提供的信息。

审核组长	邝柏臣 	受审核方 签字及公章	
联系电话	18163437019		
日期	2021-12-24	日期	2021.12.31



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
2021-12-29 上午	8:30-9:00	首次会议	AB 专家 C
	9:00-9:30	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 专家 C
	9:00-9:30	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
	9:30-10:00	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:Q 专家 C B:F
	10:00-10:30	各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	A/专家 C



	10:30-11:00	QMS 场所巡查: - 巡视生产区域（厂区、车间、库房、实验室等） - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施（生产设备）运行完好 - 观察质量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	A/专家 C
		FSMS/HACCP 场所巡查: - 巡视生产区域（厂区、车间、库房、实验室等） - 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
	11:00:12:00	QMS 运行情况: - 确认不适用条款及合理的理由 - 了解质量关键控制点 - 了解关键过程和需要确认的过程及控制情况; - 了解产品执行的标准或技术要求; - 查看型式检验的证据（报告） - 了解顾客投诉处理 - 了解顾客满意度的情况 - 确定建设单位的在建项目清单（仅限建工 QMS）	A/专家 C



		FSMS/HACCP 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/B
	12:00-12:30	- 末次会议 - 汇报审核发现, 提出整改要求	AB 专家 C
	12:30	一阶段审核结束	