



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-I-05 (05 版)

一阶段审核计划

受审核方	河北帝鉴食品有限公司						
注册地址 (同营业执照)	黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园						
经营地址 (同审核现场)	黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园						
合同编号	0084-2022-QH	审核领域	■QMS □50430 □EMS □OHSMS □FSMS ■HACCP □EnMS				
联系人	黄丽颖	联系电话	13091149494	邮箱	15320096301@163.com		
最高管理者或管理者代表	霍怡辰 (小组组长)	联系电话	15320096301				
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	H: 一阶段现场, Q: 一阶段现场						
审核方法	■现场审核 □远程审核 □现场结合远程审核 □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 ☒ 不适用						
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 ☒ 不适用						
审核范围	H: 位于黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园河北帝鉴食品有限公司生产车间的面食 (豆包、糖三角、杂粮窝头) 加工 Q: 面食 (豆包、糖三角、杂粮窝头) 加工		项目专业代码	H: CIV-1 Q: 03.06.01			
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: ■《危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 (V1.0)》 ☒ 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 2022 年 06 月 29 日 上午 8: 30 至 2022 年 06 月 29 日 上午 12:30, 共 0.5 天。 远程审核于年月日至年月日, 共天。【不适用】						
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	专业代码	联系电话	见证安排



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-I-05 (05 版)

组长	肖新龙	女	2020-NIHACCP-1232380 2020-NIQMS-1232380	现场审核	H:CIV-1 Q:03.06.01	177063160 76	
组员	任泽华	男	ISC-59498 2022-NIQMS-4059498	现场审核	H:CIV-1 Q:03.06.01	131736537 32	

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
——							

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	肖新龙		受审核方 签字及公章	
联系电话	17706316076			
日期	2022-06-22	2022.6.22	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
2022-06-29 上午	8:30-9:00	首次会议	AB
	9:00-9:20	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:H(Q) B:Q 实习 H



	9:20-9:40	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)	A:H(Q) B:Q 实习 H
	9:40-10:00	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:H(Q) B:Q 实习 H
	10:00-10:20	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:H(Q) B:Q 实习 H
	10:20-11:00	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)	B



	10:20-11:00	☐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
	11:00-12:00	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	B
	11:00-12:00	☐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) 【适用时】 - 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
	12:00-12:30	末次会议	AB