



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-04(05版)

审核计划

受审核方名称	河北帝鉴食品有限公司					
注册地址	黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园					
经营地址	河北省沧州市黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园					
联系人	黄丽颖	联系电话	13091149494	邮编		
最高管理者	李杰	联系电话	——	邮箱	15320096301@163.com	
合同编号	0084-2022-QH	审核领域	☒ QMS ☐ EcMS ☐ EMS ☐ OHSMS ☐ FSMS ☒ HACCP ☐ EnMS			
审核类型	☒ 初次认证 ☐ 第二阶段 ☐ 监督审核 ☐ 再认证 ☐ 扩项审核 ☐ 其他					
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	H: 位于河北省沧州市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发酵面制品 (面花馒头) 的生产 Q: 发酵面制品 (面花馒头) 的生产			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/T45001-2020/ISO45001: 2020 标准 ☐ ISO 22000:2018 ☒ 危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 (V1.0) ☐ GB/T 23331-2020/ISO 50001:2018 ☐ RB/T (行业认证标准) ☒ 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 30 日 上午 8: 30 至 2022 年 07 月 01 日 下午 17:00 (共 2.0 天) 远程审核于年月日上午至年月日下午 (共天)——【不适用】					
审核语言	☒ 普通话 ☐ 英语 ☐ 其他					
审核组成员						
组内身份	姓名	性别	注册证书号	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-II-04(05版)

组长-A	肖新龙	女	2020-NIHACCP-1232380 2020-NIQMS-1232380	H:CIV-1 Q:03.06.01	1770631607 6	
组员-B	任泽华	男	ISC-59498 2022-NIQMS-4059498	H:CIV-1 Q:03.06.01	1317365373 2	
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
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	肖新龙		审核方案 管理人员	李永忠	受审核方 签字及公章	
联系电话	17706316076					
日期	2022-06-29		日期	2022.6.29	日期	

审核日程安排					
日期	时间	部门	过程	涉及条款	审核人员
2022-06-30 全天	第一天				
	8:30-9:00		首次会议		AB
	9:00-10:30	领导层	总要求、内外部环境、相关方需求和期望识别、合规义务、管理体系范围、管理体系及其过程、领导作用与承诺、岗位和职责、管理方针、管理目标及其实现的策划、风险和机遇识别及应对措施、变更的策划、资源、沟通、食品安全文化、文件化信息【总则】、监视测量分析和评价（总则）、管理评审、不符合和纠正措施、改进（总则）、持续改进 一阶段问题验证等	Q:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/7.5.1/9.1.1/9.3/10.1/10.2/10.3 H: 1.1/1.2.1/1.2.2/2.1-2.5/5.1/5.4/5.5	A:H(Q) B:Q 实习 H
	10:30-12:30	HACCP 小组	文件策划情况、HACCP 手册、HACCP 小组职责和权限、前提计划总则、良好卫生规范策划、预备步骤、预期用途的确定、危害分析和制定控制措施、HACCP 计划、HACCP 计划的确认、HACCP 计划的验证、产品撤回和召回、致敏物管理、食品防护、食品欺诈预防、应急准备和响应、记录保持	H: 1.2.1/1.2.2/2.5.1/3.1/3.3/3.9/3.10/3.11/3.12/3.13/4.1-4.6	AB



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-04(05版)

2022-07-01 全天	12:30-13:00		午餐休息		AB
	13:00-17:00	生产部及现场	部门职责、目标管理、基础设施、良好卫生规范现场情况、工作环境、产品撤回/召回、应急准备和响应、运行策划和控制 (QH)、前提计划 (总则)、产品和服务的设计和开发/设计和开发、生产和服务提供、标识和追溯/可追溯性、产品防护、变更管理、CCP 的实施、致敏物管理、食品防护等;	Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.4/8.5.6 H:2.4.2/2.5.1/3.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3	A:H(Q) B:Q 实习 H
	17:00		第一天审核结束		ABCD
	第二天				
	8:30-10:30	生产部及现场	部门职责、目标管理、基础设施、良好卫生规范现场情况、工作环境、产品撤回/召回、应急准备和响应、运行策划和控制 (QH)、前提计划 (总则)、产品和服务的设计和开发/设计和开发、生产和服务提供、标识和追溯/可追溯性、产品防护、变更管理、CCP 的实施、致敏物管理、食品防护等; ——【继续审核】	Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.3/8.5.1/8.5.2/8.5.4/8.5.6 H:2.4.2/2.5.1/3.1/3.3/3.4/3.7/3.9/3.10/3.11/3.13/4.3.4.3	A:H(Q) B:Q 实习 H
	10:30-12:30	质检部及现场	部门职责、目标管理、监视和测量资源的控制、产品放行、不合格品的控制、分析和评价、验证	Q: 5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3 H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.5/5.1	A:H(Q) B:Q 实习 H
	12:30-13:00		午餐休息		AB
	13:00-15:30	行政部	部门职责、目标管理、人员、能力、意识、沟通、持证上岗人员、健康证、文件和记录管理、组织的知识、采购管理/外部提供的产品、服务/过程、食品欺诈预防、内部审核	Q : 5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5.2/7.5.3/8.4/9.2 H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2/3.2/3.5/3.12/5.3	A:H(Q) B:Q 实习 H
	15:30-16:30	销售部	部门职责、目标管理、产品和服务的要求、顾客财产、交付后的活动/投诉处理、顾客满意、撤回召回情况	Q:5.3/6.2/8.2/8.5.3/8.5.5/9.1.2 H:2.4.2/2.5.1/3.9/5.2	A:H(Q) B:Q 实习 H
	16:30-17:00		末次会议		AB
	17:00		审核结束		