



一阶段审核计划

受审核方	杭州乐途食品有限公司						
注册地址（同营业执照）	萧山区红山农场						
经营地址（同审核现场）	浙江省杭州市萧山区红山农场团结路 219 号						
合同编号	0386-2022-FH	审核领域	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☒ HACCP ☐ EnMS				
联系人	朱月刚	联系电话	15257155111	邮箱	340708427@qq.com		
最高管理者或管理者代表	朱月刚（食品安全小组组长）	联系电话	15257155111				
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	F: 一阶段非现场, H: 一阶段非现场						
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	F: 位于浙江省杭州市萧山区红山农场团结路 219 号杭州乐途食品有限公司生产车间的其他罐头（八宝粥罐头、其他）的生产 H: 位于浙江省杭州市萧山区红山农场团结路 219 号杭州乐途食品有限公司生产车间的其他罐头（八宝粥罐头、其他）的生产		项目专业代码	F: CIV-3 H: CIV-3			
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：B/1）						
审核日期	现场审核于 2022 年 04 月 27 日 上午 8:30 至 2022 年 04 月 27 日 上午 12:30，共 0.5 天。 远程审核于 2022 年 04 月 27 日 上午 8:30 至 2022 年 04 月 27 日 上午 12:30，共 0.5 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	专业代码	联系电话	见证安排
组长	肖新龙-A	女	2020-NIFSMS-1232380 2020-NIHACCP-1232380	远程审核	F:CIV-3 H:CIV-3	17706316076	—



组员	任泽华-B	男	2020-NIFSMS-3059498 ISC-59498	现场审核	F:CIV-3 H:CIV-3	13173653732	——
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			受审核方 签字及公章				
联系电话	17706316076						
日期	2022-04-22		日期	2022.4月22			

一阶段远程+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
2022-04-27 上午	8: 30-9:00	首次会议	AB
	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	AB
	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）	AB



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	AB
9:30-10:00	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	AB
10:00-11:00	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、GHP\OPRP 和 HACCP 计划 - 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	AB
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)	AB
12:00-12:30	末次会议	AB