



一阶段审核计划

受审核方	苏州阿土绿色食品有限公司				
注册地址 (同营业执照)	苏州吴中经济开发区越溪街道文溪商业街 947 号				
经营地址 (同审核现场)	江苏省苏州市吴中区越溪街道文溪商业街 947 号				
合同编号	0442-2022-H	审核领域	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☐ FSMS ☒ HACCP ☐ EnMS		
联系人	薛斌斌	联系电话	13451536710	邮 箱	
最高管理者或管理者代表	薛斌斌	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	一阶段非现场				
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				
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	位于江苏省苏州市吴中区越溪街道文溪商业街 947 号苏州阿土绿色食品有限公司初级农产品 (蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品 (粮油、乳制品、肉类冻品) 的销售		项目专业代码	FI-2	
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	现场审核于年月日至年月日午, 共天。 远程审核于 2022 年 05 月 24 日 上午至 2022 年 05 月 24 日 上午, 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	注册证书号	审核方	专业代	联系电话	组内代码
------	----	---	-------	-----	-----	------	------



北京国际联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-I-05 (05 版)

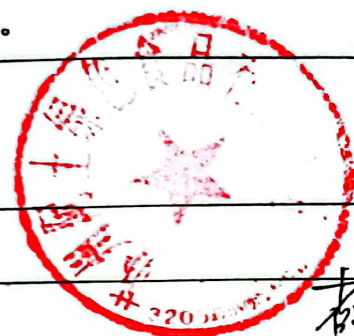
		别		式	码		
组长	卢柏臣	男	2020-NIHACCP-1222839	远程审核	FI-2	13428842228	A

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	卢柏臣	受审核方 签字及公章	
联系电话	13428842228		
日期	2022.05.19	日期	2022.05.24

卢柏臣
2022.5.



一阶段现场审核计划

审核日程安排			审核人员
日期	时间	受审核部门、场所及审核内容	A 远程
	8:30	首次会议 附 385-68-993	
	9:00	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 微信/视频/电话
	9:00	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 微信/视频/电话
	9:30	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 微信/视频/电话
	9:30	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 微信/视频/电话



10:00	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和与相关供应商、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; - 了解消费者投诉处理 - 了解应急准备和响应情况 - 产品防护计划 (仅限 HACCP) - 致敏物质的管理和食品欺诈预防管理 (仅限 HACCP)	A 微信/语音/视频/电话
10:00	FSMS/HACCP 场所巡查: - 巡视加工和服务区域 (分拣区、仓库等) - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施完好并运行 (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 微信/语音/视频/电话
11: 30	- 内部沟通讨论 - 末次会议的准备 - 与申请组织讨论确定第二阶段审核安排	A 微信/语音/视频/电话
12:00	- 末次会议 - 汇报审核发现, 提出整改要求	A 微信/语音/视频/电话
12:30	- 审核结束	A