





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-A	女	2020-N1HACCP-1232380	远程审核	E	17706316076	——
组员	任学礼-B	男	2021-N1HACCP-1232990	远程审核		15708225160	——

技术专家信息

组内身份	姓名	性别	现工作单位名称	职务或称	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	2022-05-17	日期	

一阶段远程审核计划

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
2022-05-21 上午	8:30-9:00	首次会议	审核组
	9:00-9:30	<u>合同基本信息确认</u> - 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	审核员 A



	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)	审核员 B
	9:30-10:30	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) -	审核员 AB
	10:30-12:00	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	审核员 B
	10:30-12:00	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	审核员 B



	10:30-12:00	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; - 了解产品顾客投诉处理 - 了解应急准备和响应情况	专业审核 员 A
	12:00-12:30	末次会议	AB