



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	湖北宜达鲜农副产品有限公司						
注册地址 (同营业执照)	洪山区青菱乡张家湾特一号海鲜大市场鲜肉 1 区 19 号商铺						
经营地址 (同审核现场)	湖北省武汉市洪山区青菱乡张家湾特一号海鲜大市场鲜肉 1 区 19 号商铺						
合同编号	0931-2022-F	审核领域	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☐ HACCP ☐ EnMS				
联系人	施玉林	联系电话	15927554531	邮箱	505567813@qq.com		
最高管理者或管理者代表	秦建峰	联系电话	15102770827				
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						
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	位于湖北省武汉市洪山区青菱乡张家湾特一号海鲜大市场鲜肉 1 区 19 号商铺湖北宜达鲜农副产品有限公司的预包装食品销售 (含冷藏冷冻食品)			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: ☐ GB/T27341-2009 ☐ GB 14881-2013 ☐ 《危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证补充要求 1.0》 ☒ 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 08 月 01 日 下午 13: 00 至 2022 年 08 月 01 日 下午 17:00, 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
组长	肖新龙-A	女	2020-NIFSMS-1232380	现场审核	FI-2	17706316076	
组员	任泽华-B	男	2020-NIFSMS-3059498	现场审核	FI-2	13173653732	



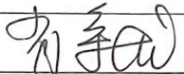
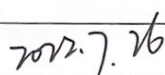
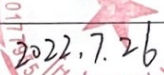
北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-I-05 (05 版)

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	 施玉林
联系电话	17706316076		
日期	2022-07-26	 日期	 2022.7.26

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
2022-08-01 下午	13:00-13:30	首次会议	AB
	13:30-14:30	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	审核员 B
	14:30-15:00	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）	审核员 B
	15:00-16:00	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



	16:00-16:30	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
	13:30-15:00	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
	15:00-16:30	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
	16:30-17:00	末次会议	AB