



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	广东世尧茶饮供应链有限公司				
注册地址（同营业执照）	佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技 中心 2 号楼五层 502 单元（住所申报）				
经营地址（同审核现场）	佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技 中心 2 号楼五层 502 单元				
合同编号	1248-2022-F	审核领域	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☐ HACCP ☐ EnMS		
联系人	林烨	联系电话	13560491117	邮箱	179553260@qq.com
最高管理者或管理者代表	林烨	联系电话		邮箱	
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				
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	位于佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技中心 2 号楼五层 502 单元广东世尧茶饮供应链有限公司分装车间的茶叶分装（红茶、乌龙茶、茉莉花茶）		项目专业代码	CIV-12	
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 12 月 05 日 上午至 2022 年 12 月 05 日 上午，共 0.5 天。 远程审核于年月日至年月日，共天。				
审核语言	☒ 普通话 ☐ 英语 ☐ 其他				



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)

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	组内代码
组长	邝柏臣	男	2020-N1FSMS-1222839	现场审核	CIV-12	13428842228	A
组员	吴灿华	男	2021-N1FSMS-1274308	现场审核		15099868060	B

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	邝柏臣	受审核方 签字及公章	2022.11.29
联系电话	13428842228		
日期	2022.11.29	日期	2022.11.29





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
2022-12-05 上午	8: 30-9:00	首次会议	A/B
	9:00-10:00	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
	9:00-10:00	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）	B
	10:00-10:30	FSMS/HACCP 场所巡查: - 巡视加工和服务区域（生产加工、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）	AB
	10:30-11:00	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	B



	10:30-11:00	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
	11: 00-11: 40	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	AB
	11: 40-12:00	- 审核组与管理者代表沟通 - 审核组内部沟通讨论 - 末次会议的准备 - 与申请组织讨论确定第二阶段审核安排	AB
	12: 00-12:30	- 末次会议 - 汇报审核发现, 提出整改要求	AB
	12:30	一阶段审核结束	AB