



二阶段审核计划 (远程+现场)

受审核方	厦门合利成环保科技有限公司				
注册地址 (同营业执照)	厦门火炬高新区 (翔安) 产业区翔明路 26 号第三层 302				
经营地址 (同审核现场)	厦门火炬高新区 (翔安) 产业区翔明路 26 号第三层 302				
合同编号	0024-2021-F	审核领域	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☐ HACCP		
联系人	林爱梅	联系电话	15980896871	邮箱	ccj20130101@126.com
最高管理者或管理者代表	陈成吉 (总经理)	联系电话			
审核类型	☒ 初次认证第 (二) 阶段 ☐ 监督审核 ☐ 再认证 ☐ 扩项审核 ☐ 其他				
审核目的	☒ 第二阶段审核: 验证组织管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性, 以确定是否推荐认证注册。 ☐ 再认证: 验证组织管理体系的符合性和持续有效性, 以确定是否推荐保持认证注册资格并换发认证证书。 ☐ 特殊审核: ☐ 确定是否推荐同意扩大范围的申请并换发认证证书。 ☐ 跟踪调查投诉、曝光情况, 确认获证客户是否已实施有效的整改措施。 ☐ 调查获证客户变更信息, 确定管理体系持续有效运行。 ☐ 对被暂停客户进行跟踪审核, 验证被暂停原因是否已消除, 以确定是否恢复认证注册资格。 ☐ 验证管理体系实施运行的符合性及有效性。				
审核范围	QMS	——	专业 代码 I		
	EcMS	——			
	EMS	——			
	OHSMS	——			
	FSMS	位于厦门火炬高新区 (翔安) 产业区翔明路 26 号第三层 302 的塑料一次性餐具 (PS/PP/PET) 的生产			
	HACCP	——			
	EnMS	——			
审核准则	☐ GB/T19001-2016 ☐ GB/T 50430-2017 ☐ GB/T24001-2016 ☐ GB/T28001-2011 ☐ GB/T45001: 2020 标准 ☒ S022000: 2018&专项技术要求: CCAA 0022-2014 食品包装容器及材料生产企业要求 ☐ GB/T 27341-2009&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)				
审核日期	远程审核于 20 年 月 日 上午至 20 年 月 日 下午 (共 天)				



现场审核于 2021 年 1 月 21 日 上午 至 2021 年 1 月 21 日 下午 (共 1.0 天)	
审核语言	☒ 普通话 ☐ 英语 ☐ 其他
审核组成员	

审核员信息

组内身份	姓名	性别	注册资格	注册证书号	专业代码	组内代码	兼职审核员现工作单位	联系电话
审核组长	邝柏臣	男	F:审核员	2020-NIFSMS-1222839		A	——	18163437019
审核员	肖新龙(见证任学礼)(远程)	女	F:审核员	2020-NIFSMS-1232380		B	——	17706316076
审核员	任学礼(远程)(被肖新龙见证)	男	F:实习审核员	2018-N0FSMS-1232990		C	剑南春酒厂有限公司	15708225160

技术专家信息

组内身份	姓名	性别	现工作单位名称	职务或职称	专业代码	组内代码	联系电话
技术专家 1							
技术专家 2							

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，公司书面通知受审核方所要提供的信息。

审核组长	邝柏臣	审核方案 管理人员		受审核方 签字及公章	
联系电话	18163437019				
日期	2021-01-16	日期		日期	

审核日程安排

日期	时间	部门	过程	涉及条款	审核人员
2021-01-21	第一天				
	7:55		到达		ABC



8:00		首次会议		ABC
8:30	领导层	总要求、认证范围、过程方法、方针和目标、组织内外部环境因素、相关方的需求和期望、风险和机遇的控制、体系策划过程、管理承诺、岗位和职责、目标管理、资源提供过程、管理评审过程、产品实现策划、顾客投诉处理、内外部沟通、持续改进的机制、重大投诉处理、重大体系事故和变更管理、应急准备和响应、顾客反馈、产品召回、行业抽查情况、持续改进、管理评审	FSMS: 4.1/4.2/4.3/4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.4/9.1.1/9.3/10.2	A
8:30	食品安全小组	食品安全/HACCP 小组及职责、前提方案、实施危害分析的预备步骤、危害分析、操作性前提方案(PRPs)的建立、HACCP 计划的建立、预备信息的更新、规定前提方案和 HACCP 计划文件的更新、验证策划、标识和可追溯性系统/计划、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的验证及结果分析、产品撤回/召回、应急预案、食品安全管理体系的更新、	FSMS: 5.3/7.1.5/8.1/8.2/8.3/8.4/8.5/8.6/8.7/8.8/9.1.2/10.3	BC
10: 30	生产部及现场	目标、职责、基础设施、特种设备管理、工作环境控制、(PRPs)前提方案、操作性前提方案、关键控制点的监视系统、可追溯性系统、潜在不符合品控制、CCP 的监控、纠偏及现场情况、产品的撤回/召回、标识和可追溯性系统/计划	F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.7/8.9.1-8.9.4	ABC
12:30	休息			ABCD
13:00	管理部	职责、文件和记录管理；目标管理、内外部沟通、人员健康管理、持证上岗人员、人员招聘、员工培训及有效性评价、分析和评估、内部审核、不合格和纠正措施	FSMS: 5.3/6.2/7.1.2/7.1.6/7.2/7.3/7.4/7.5/9.1.2/9.2/10.1	A
13:00	管理部	供方及采购管理、操作性前提方案(原材料采购及验收)、顾客沟通(投诉)及召回/撤回、不合格品控制产品特性、预期用途	FSMS: 8.2/8.9.5/9.2	BC



	14:30	质管部及 现场	部门目标、职责、前提方案（原料验收）、测量资源管理、关键控制点的监视、产品放行/单项验证及结果评价、不合格品处理、验证结果分析和评价	F:5.3/6.2/8.2/8.5.4/8.7/8.8/8.9	ABC
	16:20		审核组整理资料和管代沟通		ABC
	16:30		结束会议	审核发现宣告	ABC
	17:00		审核结束		

注：每次监督审核必审条款：

- 1) Q: 4.1、4.2、4.3、4.4、5.2、5.3、6.1、6.2、6.3、8.1、8.2、8.3、8.4、8.5、8.6、8.7、9.1、9.2、9.3、10.2、10.3
- 2) J: 3.2、3.3、3.4、4.2、4.3、5.2、5.3、6.2、6.3、7.2、7.3、7.4、8、9、10、11、12
- 3) E/O: 4.1、4.2、4.3、4.4、5.2、5.3、6.1、6.2、8.1、8.2、9.1、9.2、9.3、10.2、10.3
- 4) S: 4.1、4.2、4.3.1、4.3.2、4.3.3、4.4.1、4.4.3、4.4.6、4.4.7、4.5.1、4.5.2、4.5.3、4.5.5、4.6
- 5) En:
- 6) 除以上必审条款外还需审核：标准/规范/法规的执行情况、上次审核不符合项的验证、认证证书、标志的使用情况、投诉事故、监督抽查情况、体系变动