



一阶段现场审核计划

受审核方	建德市惠而丰食品有限公司			
注册地址（同营业执照）	浙江省杭州市建德市航头镇吴潭路1号			
经营地址（同审核现场）	浙江省杭州市建德市航头镇吴潭路1号			
合同编号	0536-2021-QEOF	审核领域	☒ QMS ☐ 50430 ☒ EMS ☒ OHSMS ☒ FSMS ☐ HACCP	
联系人	洪庆莲	联系电话	18368033827	邮箱
最高管理者或管理者代表	阙长峰	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。			
审核范围	Q: 预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售 E: 预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售所涉及场所的相关环境管理活动 O: 预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动 F: 位于浙江省杭州市建德市航头镇吴潭路1号建德市惠而丰食品有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售（运输和贮藏）		专业代码	Q: 29.07.08 E: 29.07.08 O: 29.07.08 F: GI;GII
审核准则	☒ GB/T19001-2016 ☐ GB/T 50430-2017 ☒ GB/T24001-2016 ☒ GB/T45001-2020 ☒ ISO22000: 2018&专项技术要求: <u>CNCA/CTS 0013-2014 (CCAA0021-2014)</u> 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求 ☐ 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： ）			
审核日期	远程审核于 ____年__月__日上午至____年__月__日下午，共 ____天。 现场审核于 <u>2021</u> 年 <u>6</u> 月 <u>04</u> 日上午至 <u>2021</u> 年 <u>6</u> 月 <u>04</u> 日中午，共 <u>0.5</u> 天。			
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	工作单位 (仅限兼职审核员填写)	专业代码	组内代码	联系电话
审核组长 (QEO) (林兵见证石帆EMS)	林兵	男	2019-N1QMS-4059501 2020-N1EMS-3059501 2019-N1OHSMS-2059501	—	Q: 29.07.08 E: 29.07.08 O: 29.07.08	A	13588800890
审核组长 (F)	邝柏臣	男	2020-N1FSMS-1222839 2020-N0EMS-2222839 2020-N0OHSMS-2222839 2020-N1QMS-1222839	—	F: GI;GII	B	18163437019
审核员 1	肖新龙	女	2020-N1QMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380 2021-N1EMS-1232380	—	Q: 29.07.08 E: 29.07.08 F: GII	C	17706316076
审核员 2 (EMS被林兵见证)	石帆	女	2021-N1QMS-1266613 2021-N0EMS-1266613	—	—	D	15088737064
审核员 3	陈权	男	2018-N0QMS-1237169 2021-N0FSMS-1237169	—	—	E	13336722672

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
技术专家 1	—						

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	林兵 (QEO) 邝柏臣 (F)	受审核方 签字及公章	
联系电话	林兵: 13588800890 邝柏臣: 18163437019		
日期	2021-05-30	日期	



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
2021-06-04 上午	8:30	首次会议	ABCDE
	9:00-9:30	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	ACD:QEO BE:F
		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)	ACD:QEO BE:F
	9:30-10:00	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	ACD:QEO BE:F
		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	ACD:QEO BE:F
	10:00-10:30	QMS 场所巡查: - 巡视生产区域(厂区、车间、库房、实验室等) - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施(生产设备)运行完好	ACDE 注: A 侧重 O, CDE 主要侧重 QE



	- 观察质量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	
	EMS 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（污水处理站、锅炉房、高低压配电室、空压站、制冷站、消防中控室、消防泵房、除尘装置、尾气处理、危化品库房、危险废弃物存放处、改建/扩建施工现场、食堂、宿舍、班车等）（适用时） - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施（环保设备）运行完好 - 观察环境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 - 观察总排口是否存在明显违规现象	ACD 注：A 侧重 O， CD 主要侧重 QE
	OHSMS 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（污水处理站、锅炉房、高低压配电室、空压站、制冷站、消防中控室、消防泵房、除尘装置、尾气处理、危化品库房、危险废弃物存放处、改建/扩建施工现场、食堂、宿舍、班车等）（适用时） - 确认生产/服务流程 - 观察基础设施完好并运行（安全装置/手持电动工具等） - 观察职业健康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 - 观察员工劳保用品的佩戴情况 - 了解是否存在室外作业的情况	ACD 注：A 侧重 O， CD 主要侧重 QE
	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） - 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） -	B



10:30-11:30	QMS 运行情况: - 确认不适用条款及合理的理由 - 了解质量关键控制点 - 了解关键过程和需要确认的过程及控制情况; - 了解产品执行的标准或技术要求; - 查看型式检验的证据 (报告) - 了解顾客投诉处理 - 了解顾客满意度的情况 - 确定建设单位的在建项目清单 (仅限建工 QMS)	ACDE 注: A 侧重 O, CDE 主要侧重 QE
	EMS 运行情况: - 查看地理位置图、污水管网图 (适用时) - 了解主要资源和能源使用种类 - 查看环境因素的识别和评价程序合理性 - 了解重要环境因素的和控制措施 - 了解适用的环境法律和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价 - 查看合规性证明 (98 年后新扩建的环评验收、环境监测报告) - 了解危险化学品的种类及 MSDS - 了解危险废弃物的处置 - 了解消防控制方法 (消防备案或消防验收) - 了解应急准备和响应情况 - 查看《排污许可证》(适用时)	ACD 注: A 侧重 O, CD 主要侧重 QE
	OHSMS 运行情况: - 查看危险源的辨识和评价程序合理性 - 了解重要危险源的辨识和控制措施 - 了解适用的职业健康安全法律和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价 - 查看合规性证明 (安全评估、职业病评估、作业场所监测、) - 了解三级安全教育的实施 - 了解职业病体检的情况 - 了解危险化学品的种类及 MSDS - 了解消防控制方法 (消防备案或消防验收) - 了解应急准备和响应情况	ACD 注: A 侧重 O, CD 主要侧重 QE
	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;	B



		- 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	
	11:30-12:00	- 审核组内部沟通 - 审核组整理材料，与管代沟通	ABCDE
	12:00-12:30	- 末次会议 - 汇报审核发现，提出整改要求	ABCDE
	12:30	审核结束	