



### 一阶段现场审核计划

受审核方	湖北草木花农业发展有限公司							
注册地址 (同营业执照)	湖北省随州市曾都区交通大道 1168 号							
经营地址 (同审核现场)	湖北省随州市曾都区交通大道 1168 号							
合同编号	0747-2020-FH	审核领域	<input type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> 50430 <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input checked="" type="checkbox"/> FSMS <input checked="" type="checkbox"/> HACCP					
联系人	何顺先	联系电话	18271512848	邮箱	2503993196@qq.com			
最高管理者或管理者代表		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	F: 生产车间的干制食用菌加工 H: 生产车间的干制食用菌加工			专业代码	F: CII-1 H: CII-1			
审核准则	<input type="checkbox"/> GB/T19001-2016 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 <input type="checkbox"/> GB/T24001-2016 <input type="checkbox"/> GB/T28001-2011 <input type="checkbox"/> ISO45001:2018 标准 <input checked="" type="checkbox"/> ISO22000: 2018&专项技术要求: 《CCAA 0020-2014 果蔬制品生产企业要求》 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 适用于受审核方的法律法规及其他要求; <input checked="" type="checkbox"/> 认证合同 <input checked="" type="checkbox"/> 受审核方管理体系文件 (手册版本号: A )							
审核日期	现场审核于 <u>2021</u> 年 <u>03</u> 月 <u>01</u> 日上午至 <u>2021</u> 年 <u>03</u> 月 <u>01</u> 日下午, 共 <u>1.0</u> 天。							
审核语言	<input checked="" type="checkbox"/> 普通话 <input type="checkbox"/> 英语 <input type="checkbox"/> 其他							
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 H: 审核员	2020-N1FSMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	F: CII-1 H: CII-1	A		18163437019
审核员 1 (远程)	肖新龙	女	F: 审核员 H: 审核员	2020-N1FSMS-1232380 2020-N1HACCP-1222830		B		17706316076
审核员 2	任学礼	男	H: 实习审核	2021-NOFSMS-1232990		C	剑南春	15708225160



(远程)			员				酒厂有 限公司	
审核员 3 (远程)	吴灿华	男	F:实习审核 员	2021-NOFSMS-1274308		D		15099868060

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，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
联系电话	18163437019	
日期	2021.02.26	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
2021-03-01	8: 30-9:00	首次会议	A/B/C/D
	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/D
	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	B/C



	其他机构转入情况 (适用时)	
10:00-12:30	<p>FSMS/HACCP 场所巡查:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 巡视加工和服务区域 (生产加工、仓库等)</li> <li>- 确认生产/服务流程</li> <li>- 观察基础设施完好并运行 (设备和员工设施等)</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 观察工作环境 (清洁、消毒、虫害防治等)</li> </ul>	A/B/C/D
12:30	午餐	A/B/C/D
13:00-13:30	<p>文件化体系策划情况</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 管理手册;</li> <li>- 文件化的程序;</li> <li>- 作业文件;</li> <li>- 记录表格</li> </ul>	B/C
13:30-16:00	<p>各管理体系的运行情况:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 管理方针制定与贯彻情况</li> <li>- 管理目标及完成统计</li> <li>- 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)</li> <li>- 相关方/客户的反馈</li> <li>- 内审的策划和实施</li> <li>- 管理体系的评审</li> <li>- 对多场所/临时场所建立的控制的水平 (适用时)</li> <li>- 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性</li> </ul>	B/C
13:00-16:00	<p>FSMS/HACCP 运行情况:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性</li> <li>- 查看人流、物流、水流、气流的合理性</li> <li>- 查看 PRP、OPRP 和 HACCP 计划 (仅限 FSMS)</li> <li>- 查看 GMP、SSOP 和 HACCP 计划 (仅限 HACCP)</li> <li>- 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。</li> <li>- 了解员工的健康 (证) 的情况;</li> <li>- 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</li> <li>- 控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管</li> </ul>	A/D



		<p>理体系标准的要求;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- 标识、追溯计划和产品召回/撤回</li><li>- 查看产品食品安全性检验的证据 (报告)</li><li>- 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度;</li><li>- 了解消费者投诉处理</li><li>- 了解应急准备和响应情况</li></ul>	
	16:00-16:30	<ul style="list-style-type: none"><li>- 审核组与管理者代表沟通</li><li>- 审核组内部沟通讨论</li><li>- 末次会议的准备</li><li>- 与申请组织讨论确定第二阶段审核安排</li></ul>	A/B/C/D
	16:30-17:00	<ul style="list-style-type: none"><li>- 末次会议</li><li>- 汇报审核发现, 提出整改要求</li></ul>	A/B/C/D
	17:00	一阶段审核结束	A/B/C/D