



一阶段审核计划 (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	<input type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> 50430 <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input checked="" type="checkbox"/> SMS <input type="checkbox"/> 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: 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			专业代码	I
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"/> 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 <input 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:)				
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>01</u> 月 <u>20</u> 日 8:30 至 <u>2021</u> 年 <u>01</u> 月 <u>20</u> 日 12: 30, 共 <u>0.5</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	2020-NIFSMS-1222839		A	—	18163437019
审核员	肖新龙 (远程)	女	F:审核员	2020-NIFSMS-1232380		B	—	17706316076

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	
联系电话	18163437019	签字及公章	
日期	2021-01-17	日期	

一阶段审核计划（现场+远程）

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
021-01-20	08:25	达到	AB
	8:30	首次会议	AB
	9:00	合同基本信息确认： <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>了解企业基本情况:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
9:30	<p>文件化体系策划情况</p> <ul style="list-style-type: none"> - 管理手册; - 文件化的程序; - 作业文件; - 记录表格 	A
9:30	<p>各管理体系的运行情况:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	B
10:00	<p>FSMS/HACCP 场所巡查:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	AB



10:30	FSMS/HACCP 运行情况: <ul style="list-style-type: none">- 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;- 了解产品顾客投诉处理- 了解应急准备和响应情况	AB
11: 30	<ul style="list-style-type: none">- 审核组内部沟通- 审核组整理材料, 与管代沟通	AB
12:00	<ul style="list-style-type: none">- 末次会议- 汇报审核发现, 提出整改要求	AB
12:30	审核结束	