



一阶段现场审核计划

受审核方	湖南利源隆茶业有限责任公司				
注册地址(同营业执照)	湖南省安化县江南镇洞市老街1号				
经营地址	湖南省益阳市安化县江南镇洞市老街1号				
合同编号	0766-2021-QH	审核领域	<input checked="" type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> 50430 <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input type="checkbox"/> FSMS <input checked="" type="checkbox"/> HACCP		
联系人	罗玉香	联系电话	15773776656	邮 箱	137335653@qq.com
最高管理者或管理者代表	吴建利	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: 许可范围内绿茶、红茶、白茶、黑茶(紧压茶)的加工 H: 位于湖南省益阳市安化县江南镇洞市老街1号湖南利源隆茶业有限责任公司加工车间的绿茶、红茶、白茶、黑茶(紧压茶)的加工			专业代码	Q: 03.08.03 H: CIV-12
审核准则	<input checked="" type="checkbox"/> GB/T19001-2016 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 <input type="checkbox"/> GB/T24001-2016 <input type="checkbox"/> GB/T45001-2020 <input type="checkbox"/> ISO22000: 2018&专项技术要求: <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:)				
审核日期	现场审核于 <u>2021</u> 年 <u>09</u> 月 <u>03</u> 日上午至 <u>09</u> 月 <u>03</u> 日 下午, 共 <u>1</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	邝柏臣	男	2020-N1QMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	---	Q:03.08.03 H:CIV-12	A	18163437019
审核员	肖新龙	女	2020-N1QMS-1232380 2020-N1HACCP-1222830		Q:03.08.03	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	——						
<p>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。</p>							
审核组长	邝柏臣 (QH)			受审核方签字及公章			
联系电话	邝柏臣: 18163437019			日期			
日期	2021-09-02						



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
2021-09-03 上午	8:30-9:00	首次会议	AB
	9:00-10:30	<p>合同基本信息确认:</p> <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
	9:00-10:30	<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
	10:30-11:30	<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 	B



10:30-11:30	<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	A
11: 30-12:30	<p>QMS 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)- 确认生产/服务流程- 观察基础设施 (生产设备) 运行完好- 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	A/B
	<p>FSMS/HACCP 场所巡查:巡视生产区域 (厂区、车间、库房、实验室等)</p> <ul style="list-style-type: none">- 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)	A/B
12:30-13:00	中午午餐及休息	



下午	13: 00-16:30	<p>QMS 运行情况:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	B
		<p>FSMS/HACCP 运行情况:</p> <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 	A
	16:30-17:00	<ul style="list-style-type: none"> - 末次会议 - 汇报审核发现, 提出整改要求 	AB
	17:00	一阶段审核结束	