

项目编号：0766-2021-QH-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：湖南利源隆茶业有限责任公司

审核体系：☒质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）：

报 告 日 期： 2023 年 07 月 30 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
☒ 管理体系审核计划（通知）书 ☒ 首末次会议签到表
☒ 不符合项报告 ☐ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长：邝柏臣

组员：



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	邝柏臣	组长	Q:审核员 H:审核员	2020-N1QMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	Q:03.08.03 H:CIV-12

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	罗玉香（综合部部长）	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量管理体系,危害分析与关键控制点体系）认证后，进行第二次监督审核
☐证书暂停后恢复☐其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否☐暂停原因已消除，恢复认证注册，☒保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☐单体系审核☒结合审核☐联合审核☐一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：《CCAA 0017-2014 食品安全管理体系 茶叶、含茶制品及代用茶加工生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、GB14881-2013《食品企业通用卫生规范》、《CCAA 0017-2014 食品安全管理体系 茶叶、含茶制品及代用茶加工生产企业要求》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等等；



e) 适用的□产品（服务）质量、□环境、□安全及所适用的  食品安全标准：GB/T19630-2019 有机产品识别生产、《B43T 568-2010 安化黑茶通用技术要求》、GBT32719.1-2016 黑茶基本要求、GBT32719.5-2018 黑茶 茯茶、GBT22291-2017 白茶技术标准、GBT13738.2-2017 红茶技术标准、GBT14456.1-2017 绿茶技术标准、GB/T19630-2019 有机产品生产、加工、标识与管理体系要、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2023年07月28日 上午至2023年07月30日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年07月24日至本次审核结束日。

审核方式：☒现场审核 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q：许可范围内绿茶、红茶、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、黑茶（紧压茶）的加工

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：湖南省安化县江南镇洞市老街1号

办公地址：湖南省益阳市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

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款：01）生产部 Q7.1.5.2/H3.6；

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪 ☒书面跟踪；——不适用

双方商定的不符合项整改时限：2023 年 08 月 14 日前提提交审核组长。



具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 07 月 27 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

3) 本次审核发现的正面信息:

- 1) 受审核方依据 GB/T19001-2016 和危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准要求策划了公司食品安全管理体系。
- 2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;
- 3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;
- 4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉, 监管部门来厂进行监督抽查, 基本符合。
- 5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在黑茶、绿茶、红茶加工。资源方面配置基本充分合理, 如冷藏设施、茶叶加工设备等设施的配置。
- 6) 公司黑茶、绿茶、红茶加工安全特性控制基本符合, 运行控制基本稳定, 基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 GB/T19001-2016 和危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准运行和认证活动较为支持, 公司结合黑茶、绿茶、红茶加工过程, 依据 GB/T19001-2016 和危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准标准策划了体系文件, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提计划》、《制度文件》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 GB/T19001-2016 和危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准公司策划的各类体系文件, 通过公司组织的培训来提升理解, 同时部门职责划分及实际工作运行, 基本可以运用, 能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法, 现场查核及沟通发现, 公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用, 但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好, 总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示: ——

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

——无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况

☐符合 ☒ 基本符合 ☐ 不符合

该公司于 2021-01-08 依据 GB/T19001-2016、HACCP 体系标准(2022 年 01 月 08 日转版)标准要求建立了食品



安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标指标考核表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成 (2022.07-2023.06)
顾客满意度≥95%以上	每月	顾客满意度调查结果	100%
食物中毒事故为 0	每月	实际安全事故发生次数	已完成
顾客投诉率≤5%	每月	顾客投诉次数/所有顾客总数×100%	已完成

截止 2023.06，目标已完成，2023.07 目标在实施中。基本满足体系标准的要求。

2.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 ☐ 符合 ☒ 基本符合 ☐ 不符合

(需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品职业健康安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价)

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况 (含 CCP1、OPRP1 的实施情况)

公司建筑面积 5300 平方米；生产车间 2 个；库房 5 个；实验室 1 个；公司坐落于湖南省益阳市安化县江南镇洞市老街 1 号，涉及生产部的主要有茶叶摊青机、茶叶综合做清机、茶叶杀青理条机、茶叶输送机等，电子秤以及周转筐等若干，基本满足认证范围所涉及产品黑茶、绿茶、红茶的生产加工，公司主营业务以黑茶加工生产为主，绿茶与红茶主要是根据客户需求批量加工。

抽查生产设备台账记录，涉及生产部的主要有摇青机、输送机、杀青机、揉捻机、烘干机、筛选机、色选机，主要通过每日进清洗消毒控制等若干，基本满足认证范围所涉及产品黑茶、绿茶、红茶加工加工。提供了《设备维修保养记录表》，对设备摇青机、输送机、杀青机、揉捻机、烘干机、筛选机、色选机，主要通过每日进清洗消毒控制行了维修保养，责任人：陈光明；抽查 2023-4-01 鲜叶处理机 常规保养检修 维修人：陈光明 2023-04-01 对杀青机进行常规检修，责任人：陈光明；2023.04.01 揉捻机 维保内容：常规检修，另抽查解块机、烘干机维修保养记录，维保内容：螺丝调紧，萎凋槽的控制方式基本相同。查看生产部现场涉及特种设备：01) 电梯(货梯) 编号：2014-H-2655 曳引与强制驱动电梯《定期检测报告》编号：AZTD0123050726，检验日期：2023.05.10；01) 电梯(货梯) 编号：2014-H-2656 曳引与强制驱动电梯曳引与强制驱动电梯《定期检测报告》编号：AZTD0123050729，检验日期：2023.05.10；

组织策划了《良好卫生规范》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、加工储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。良好卫生规范的实施情况包括：

前提方案的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

☒ 与文件一致 ☐ 与文件不一致

建筑面积 5300 平方米；生产车间 1 个；库房 5 个；实验室 1 个；配套建设有办公室、食堂等辅助用房等；与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

☒ 与文件一致 ☐ 与文件不一致

公司建筑面积 5300 平方米左右办公、厂房，加工间/生产车间 1 间(千两茶踩制场、砖茶筑制场、烘房、成品仓、半成品仓、毛茶加工间、鲜叶处理坊)；库房 5 间；实验室 1 间；配套建设有办公室、食堂等辅助用房等；查看原料入库、生产加工、成品出库等过程管理，与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

对物流、人流有区域划分。

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务； ☐ 与文件一致 ☒ 与文件不一致

在车间位一至三楼，有虫鼠害控制措施，与《虫鼠害控制图》一致；有废弃物料暂存区和下脚料临时贮存筐；有污水处理设施，直接排放；

有灭蝇灯，（由组织自己实施清理，每周一次）；但现场查看使用电击式灭蝇灯，基本整洁，现场沟通。

查虫害消杀为内部处理

有《虫害检测情况表》，查 2023 年 07 月记录，点检项目：车间周围、仓库区、生产车间、垃圾区等，每日进行 1 次检查，仓库、生产车间均有清理记录，未记录虫蝇数量等情况，现场沟通整改，基本符合要求，另提供有《防鼠记录表》时间：2023.01.01 至今，记录人：陈光明；符合要求；废弃物料：由回收方统一回收。

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性； ☒ 与文件一致 ☐ 与文件不一致

设备需清洁、消毒，有保养计划和记录。

采用紫外线灯、75%酒精、热毛巾擦拭、毛棕刷清扫等方式对设备进行消毒，抽查车间紫外线灯的《车间消毒记录》，消毒时间为 30 分钟，基本符合要求；机械设备目前较新，保养未涉及润滑油；消毒确认人员为：罗玉香

查看有清洁消毒化学品存放专柜，存放在洗手液、75%酒精；提供有《化学品领用记录》时间：2023.03.15，基本符合要求；

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料） ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

见“办公室”审核记录

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

有《基地管理记录表》

原料库分区存放，隔地离墙；有标识卡；标识；现场查半成品毛茶库温度记录：温度：30.9℃，湿度 75%RH；

半成品毛茶储存仓库温湿度记录，时间：202.01.20-2023.07.10，记录人：罗玉香，符合要求。

h) 防止交叉污染的措施； ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

人员按照《人流图》进入加工场所；

材料按照《物流图》分别进入原料库、前处理区、加工区、内包材消毒间、内包装区、成品仓

加工场所分为：

一层生产车间——原料验收、千两茶踩制区等

二层生产车间——毛茶加工区、半成品仓、成品仓

三层生产车间——鲜叶处理工坊、挑易工坊、捡梗区

内包装间——内包消毒、自动包装（部分手工包装）

在现场了解：内包材进入内包装间，先进行紫外灯杀毒处理。提供有《车间卫生检查记录》记录有：压制车间、仓库点检，检查车间卫生、员工卫生、车间防鼠、虫、蝇措施，检查人：罗玉香，时间：2023.06.16，检查结论：合格；

i) 清洁和消毒； ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

产品特点，黑茶、绿茶和红茶生产过程为忌水过程，卫生等以清扫等为主。

包装材料主要以牛皮纸袋和内包装用棉纸（食品级棉纸），有检验合格证明均按照 GB11680《食品包装用原纸卫生标准》，抽查基本查 2023.3-7 月的《内包材紫外线消毒记录》，抽 2023 年 07 月 08 日对内包材进行消毒，每批次消毒时间 30 分钟，消毒人：罗玉香；清扫，墙面、窗户、设备用抹布擦，棕毛刷，保证无灰尘、蛛网等。

每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。

j) 人员卫生； ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

健康证见“办公室”审核记录

每日对上岗员工进行个人卫生健康检查，有《个人卫生检查记录》、《员工洗手消毒记录》，时间 2023.03.07-06.22

工衣消毒每天 1 次，现场查看员工佩戴工帽、口罩、穿工服、鞋靴，基本符合要求。提供有《工衣、工作服、帽清洁消毒记录》、建员工个人档案统计表》，符合要求。

查看现场配置有非手动水龙头、干手器、75%酒精消毒液，基本符合要求。

k) 产品信息/消费者意识； ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

该企业的主要产品是适合于大众饮用的茶叶，主要品种为红茶、绿茶、黑茶。

1) 其他有关方面。 ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

一般的固体废弃物主要是废弃纸箱及红品，与当个体回收站回收，提供有《废弃物管理记录》，符合要求。



通过上述记录等情况，基本能实现绿茶、红茶、黑茶（紧压茶）的加工过程控制，过程控制基本符合，绿茶、红茶、黑茶（紧压茶）物流环节管控主要通过本地快递公司发货，基本符合要求。

质量关键过程（工序）：黑茶渥堆发酵、干燥；相关控制参数名称：茶鲜叶及毛茶农药残留、干燥的进风温度、时间、渥堆时间，需要确认的过程：农残检测、烘干温度、时间、（黑茶半成品毛茶制作）渥堆时间，基本充分。

查看现场

生产车间主要通过现场的抽查和巡视，早上先到现场进行监督检查，定期组织生产部经理负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问生产部负责人王部长，目前没有发生涉及食品安全的问题。

虫害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗、风幕等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，车间主要使用电击式灭蝇灯，同时在车间主要区域布置有挡鼠板，现场抽查防捕情况，良好。

生产车间原料、毛茶半成品、成品茶堆放整齐，做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐。每天进货每天加工使用，查看成品仓库，有千两茶、茯砖茶库存，已封箱标识有成品合格证，符合要求；查看包装区在杂物零乱堆放现场，现场沟通整改；现场查看顶棚千两茶晾晒记录，存放在2018年~2022年千两花茶，整条排放存放，符合要求。

原料验收、成品茶、半成品毛茶加工及仓储按照流水线作业，基本满足不交叉。物品摆放基本规范、有序；

生产车间员工按照要求要求生产作业；穿戴符合规范要求；

车间员工穿戴整齐，带有口罩、戴手套、穿着工服，符合要求。

现场各类记录基本符合规范要求。

现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，有基本的标识。管控基本充分。

2) 设计和开发管理情况：

公司主要以茶叶的初加工为主，不涉及设计和开发过程，因此 GB/T19001-2016 标准中 8.3 “设计和开发”过程不适用，不影响公司提供满足顾客和法律法规要求的产品的能力或责任的要求。

3) 采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《出厂检验记录管理制度》；

采购过程控制：采购部负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。提供《合格供方名录》，主要包括银丝棉食品包装纸、食品包装纸、茶鲜叶（自有基地）、运输等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共3家。

抽供方：湖南品悟纸品包装科技有限公司，营业执照编号：9130102691843823U。

（营业期限2009年08月10日至2059年08月09日）、《工业产品生产可证书》编号：湘 XK16-205-00006

印刷经营许可证：（湘）印证字第4300000571号；

产品名称：50g 银丝棉食品包装纸

报告编号：F2022-01-J110578

检测项目：荧光性物质、铅、砷、醛等项；

结论：符合要求。

报告日期：2022.08.18

检测单位：湖南省产商品质量检验研究院（市级监督抽查）

产品名称：食品包装纸

报告编号：F2022-01-W017708

检测项目：高锰酸钾、重金属、铅、砷、大肠菌群等项；

结论：符合要求。

报告日期：2022.09.19

检测单位：湖南省产商品质量检验研究院

产品名称：食品包装纸罐



报告编号: F2022-01-W017711

检测项目: 高锰酸钾、重金属、铅、砷、大肠菌群等项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2022. 09. 19

检测单位: 湖南省产商品质量检验研究院

产品名称: 纸盒

报告编号: F2022-01-W017709

检测项目: 荧光性物质、铅、砷、醛等项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2022. 09. 19

检测单位: 湖南省产商品质量检验研究院

抽食品包装纸的供方: 沅江市华一彩印包装有限公司, 营业执照编号: 91430981395016612K; 印刷许可证: (湘益沅)新出印证字4306050013 号

产品名称: 食品包装纸

报告编号: F2022-01-W017708

检测项目: 荧光性物质、铅、砷、醛等项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2022. 09. 20

检测单位: 湖南省产商品质量检验研究院

抽查茶鲜叶的供方目前以自有有机种植及常规种植茶叶基地为主, 提供了产品第三方检测报告:

产品名称: 茶鲜叶

报告编号: HC20230711621

检测项目: 联苯菊酯、啉虫脒、吡虫啉、铅等 21 项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2023. 07. 18

检测单位: 潍坊海润华辰检测技术有限公司

组织使用的食品级的润滑剂、84 消毒剂、75%酒精, 均购买于正规商超、药店。

与上述供方控制方式基本相同。基本符合符合标准要求

提供了《供方评价记录表》, 评价项目包括供方名称、原辅料名称、联系人、供方简介及质量能力评价、首次供货样品检测结果及结论、小批量适用及结论、评定结论等, 采购部负责组织评价, 总经理负责批准, 日期: 2023. 02. 15。

抽查银丝棉食品包装纸、食品包装纸、食品包装纸罐、礼盒供方: 湖南品悟纸品包装科技有限公司, 评价结论: 合格。控制基本符合。询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况, 审核期间采购的原料均来自合格供方, 未发生食品欺诈事件, 采购产品满足公司验收标准要求, 未发生不合格情况。公司未使用的食品添加剂。

采购管理情况: 采购部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通, 并下达采购计划。提供了自有基地的茶叶的进货查验记录, 抽 2023. 04. 3-04. 11 茶鲜叶, 明确了供方(公司自有原料基地)、进货日期(2023. 04. 13)、检验情况(包括感官、运输车辆、理化指标等, 结论为原料符合入库要求), 进货数量(856kg)、验收人: 罗玉香, 基本符合。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.8 条款对可追溯性进行了规定, 8.7.4 条款对撤回/召回进行了规定, 并策划了《标识和可追溯性控制程序》、《产品召回控制程序》。



在《标识和追溯控制程序》文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、生产过程的产品标识、包装标识、不合格品标识、成品留样等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

在《产品召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情时，各部门的职责，包括：HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监督实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，销售部负责与客户沟通，生产部/质检部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练；

提供有《产品召回记录表（模拟）》，召回模拟日期：2023-04-20，召回产品名称：茶叶；模拟问题：2023 年 4 月 20 日，1-20230417 茶叶包装破损，导致产品质量反诉；导致产品质量投诉。召回情况：经销商：发货 2.5 公斤，回收 2.5 公斤，召回产品处理情况：仓库每隔 24 小时向销售部报告召回产品数量，并对召回的产品进行封存。

5) 查危害控制计划（OPRP/HACCP 计划）管理及实施情况：

经过识别评价，本部门涉及的 CCP 点如下：

CCP1 原料验收——关键限值：原辅料重金属限值；

CCP2 渥堆 关键限值：时间 15-19h；

CCP3：干燥 关键限值：（绿茶、红茶）毛火：进风温度 120~130℃，摊叶厚度 2cm，烘干时间 15min；足火：温度 85~95℃，摊叶厚度 2~3 cm，烘干时间 30min 黑茶：黑砖：温度 28-45℃，时间 7d、茯砖：28-45℃，20 天左右

CCP 的实施情况：

原料验收 CCP1：提供有《原材料检测情况表》时间 2023.04.08 茶鲜叶 来源自有基地，检测项目：农残 20.3%，检测结果：合格，茶鲜叶 来源（个体）谌长玖，检测项目：农残 32.6%，检测结果：合格，检测人：罗玉香；抽查 2022.10.09 毛茶 E023 水份 7.85%；毛茶 F031 水份 8.6%；一品茯 H005 水份 9.15%；2022.11.04 清茶 氟 175.8、187.9、168.2 毛茶：475.3、463.5、539.4 基本符合要求；

抽查茶鲜叶第三方检测报告：依据 GB/T19630-2019 有机产品生产、加工；GB2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量，产品：茶鲜叶 报告编号：HC20230711621 检测项目：阿维菌素、六六六、丙溴磷、毒死蜱、氟氯氰菊酯等，检测结果：符合；检测日期：2023.07.18，检测机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司；

基本符合 CL 值的要求。

CCP2（黑茶）渥堆：

提供《加工过程关键控制点控制记录》，针对 2023.4.22 的黑茶涉及的危害控制措施（CCP2 渥堆发酵、CCP 点干燥，）进行记录。原料验收见综合部（采购）H3.5 审核记录。摊叶厚度为 10-20cm；温度 30℃，杀青 温度 250-320℃（260℃~320℃）开始时间 下午 4：30 至次日早 8 点，渥堆温度 12-18h 26℃（<60℃），渥堆发酵是形成黑茶品质的关键工序，根据揉捻叶的嫩度及含水量来确定发酵箱内堆叶厚度；根据环境温度调整发酵时间，原则上环境温度低于 30℃则厚堆，增加渥堆时间，30℃则减低厚度，减少时间，渥堆温度控制在 60℃以下，原则上渥堆温度达到 60℃即可视为渥堆发酵工序完成，进入下道工序；包装过程，确保人员卫生，控制好环境温度（22℃）等，危害控制措施基本符合要求。

CCP3 干燥：

抽查绿茶生产加工（抽 2023 年 4 月 04 日生产），提供加工生产记录（绿茶，加工比例 4.5:1）；批次信息为 1-20230403，生产车间为绿茶车间、领料数量 42g；产品数量、关键控制点（摊放 5 小时，杀青 360℃，揉捻 20min 烘焙 80℃，做形 20cm，操作人为王小平，记录员：罗玉香，卫生情况良好，设备情况运行良好）；符合工艺流程图及作业指导书；提供《加工过程关键控制点控制记录》，针对 2023 年 4 月 04 日的绿茶涉及的危害控制措施（干燥为 CCP 点，摊青/杀青、挑剔、内包等为 OPRP 点）进行记录。



原料验收见质检部审核记录。摊青为厚度 3cm； 温度 30℃，时间 15h；符合工艺要求；杀青温度 360℃，时间 90s，符合文件规定的杀青温度 280-360℃；时间 90-150s 的规定要求；揉捻时间为 10min，符合规定要求；干燥（CCP），初干 120℃，7min；复烘 88℃，时间 50min；符合 CCP 点规定的 CL 值要求（初干：进风温度 120~130℃，摊叶厚度 2cm，烘干时间 15min；足火：温度 85~95℃，摊叶厚度 2~3 cm， 烘干时间 30min）；包装过程，确保人员卫生，控制好环境温度（22℃）等，危害控制措施基本符合要求。因受订单影响，审核期间未有生产绿茶。

抽查红茶生产加工（抽 2023 年 4 月 14 日生产）：生产车间为红茶车间、原料用 260kg；产品数量 49kg、关键控制点（摊放：24h；萎凋失水 75%；揉捻 30min，发酵 4h，操作人为王小平，卫生情况良好，设备情况运行良好）；2023 年 04 月 14 日的红茶涉及的危害控制措施（干燥为 CCP 点，萎凋失水、发酵、内包等为 OPRP 点）进行记录。原料验收见质检部记录。摊叶厚度为 10-20cm； 温度 35℃，萎凋时间 16h；符合工艺要求；揉捻时间为 30min，符合工艺要求 30-90min；发酵温度 30℃；时间 5h；符合工艺控制要求；干燥（CCP），初干 120℃，7min；复干 85℃，时间 50min；符合 CCP 点规定的 CL 值要求（初干：进风温度 120~130℃，摊叶厚度 2~4cm，烘干时间 15min；复干：温度 85~95℃，摊叶厚度 2~3 cm， 烘干时间 30min）；包装过程，确保人员卫生，控制好环境温度（22℃）等，危害控制措施基本符合要求，现在查看红茶加工过程，符合 CCP 工艺要求；

抽查黑茶生产加工：（提供《加工过程关键控制点控制记录》，针对 2023. 4. 22 的黑茶涉及的危害控制措施（CCP2 渥堆发酵、CCP 点干燥，）进行记录。原料验收见综合部（采购）H3.5 审核记录。摊叶厚度为 10-20cm； 温度 30℃，杀青 温度 250-320℃（260℃~320℃）开始时间 下午 4：30 至次日早 8 点，渥堆温度 12-18h 26℃（<60℃），渥堆发酵是形成黑茶品质的关键工序，根据揉捻叶的嫩度及含水量来确定发酵箱内堆叶厚度；根据环境温度调整发酵时间，原则上环境温度低于 30℃则厚堆，增加渥堆时间，30℃则减低厚度，减少时间，，渥堆温度控在 60℃以下，原则上渥堆温度达到 60℃即可视为渥堆发酵工序完成，进入下道工序）；包装过程，确保人员卫生，控制好环境温度（22℃）等，危害控制措施基本符合要求。

查看黑茶 2023. 6. 02 烘房记录表《烘房进出各环节记录》烘房编号：1 号，产品 450g 茯茶 2500 块、1kg 茯茶 1000 块，烘制过程：日期：6. 20 温度：27. 8℃，湿度 86%，时间 4. 20 8：00-10：00 进烘水分 28. 6%

6. 10 温度 29. 3℃ 湿度 75% 时间：14：00~16：00；

6. 16 温度 35. 4，湿度 45%，时间：8：00-10：00；

6. 19 温度：35. 9℃ 湿度 42% 时间：8：00-10：00；

检测人员：王小平，符合工艺要求。

查看生产过程管理：查 2022 年~2023 年绿茶、红茶、黑茶茶叶生产过程管理。提供了《茶叶生产控制记录》、《紫外线灯消毒记录》、《温湿度控制记录》、《内包装消毒记录》、《渥堆关键控制点监控记录》、《烘房记录》等；关键过程：黑茶渥堆发酵、干燥，见 CCP 点实施记录，符合要求。

查看运行控制：编制《生产和服务过程控制程序》、《产品检验控制程序》、《食品管理控制程序》、《采购控制程序》、《内部审核控制程序》、《危害分析控制程序》、《良好卫生规范控制程序》等，针对各部门所负责的工作，分别对生产运行过程进行控制。生产过程中的黑茶、红茶、绿茶等工序符合工艺要求，经与车间员工交流，具有安全生产意识，符合要求。

6) 监视和测量：

公司的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子秤共 4 台，未将监控环境用温湿度计置列入台账管理，已现场沟通。

抽查型号为 TP330 型号食品温度计，检准时间为 2023-05-30，证书编号为 DH22ZA006130021；

查看秤 TCS-150(出厂编号 3169001)、秤 TCS-T27RZ-100(出厂编号 472067)、秤 BCS-SX-30(出厂编号 140126) 检定证书已过期，已开不符合项整改。

实验室现场：在四楼，面积约 15 平方米，室内设备设施基本齐全，环境光线良好，设备标签和实验试剂均在有效期内，检验环境和仪器设备基本能满足检验要求。



7) 产品放行管理 (含原料验收 CCP1 控制情况) 情况:

公司主要生产常规黑茶、绿茶、红茶产品原料为黑茶、绿茶、红茶等(有机、常规)。策划编制了《生产原料及辅料的采购制度》、《产品出厂检验管理制度》、《产品出厂标准》、《不合格食品管理规定》等,具体包括茶鲜叶类原料、包装材料进厂验收标准、产品出厂检验、不合格品处理等,原材料检验鲜茶叶验收标准:原料验收标准茶鲜叶:GB/T19630-2019 有机产品生产、加工;GB2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量

辅助材料(牛皮纸、棉衣):无明显生物危害;可能有溶剂残留等有害物质;要具有符合要求的强度、隔氧、防潮特性 GB 9683-1988、GB11680《食品包装用原纸卫生标准》;

成品检验标准包括绿茶生产(产品标准:GB/T14456.1、GB/T14456.2)、红茶生产(产品标准:GB/T13738.1、GB/T13738.2)、白茶生产(产品标准:GB/T 22291-2017)、黑茶生产(产品标准:GB/T32719)、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准要求;审核周期内规范内容没有发生修改。

查原料进厂验收管理情况(含茶鲜叶验收(CCP1)的进厂验收情况):

原料验收 CCP1:提供了《原料验收表》,抽查 2023 年 4 月 13 日进货的茶鲜叶进行了验收,供货人:利源隆自有茶园,自有基地,茶叶数量:856 公斤;采摘时间:2023.04.13-04.11;接收准则:新鲜、匀净、符合单芽、一芽一叶 初展、一芽一叶、一芽二叶 初展要求、水份 ≤ 70 ,卫生指标:毒死蜱 mg/kg ≤ 0.1 、联苯菊酯 mg/kg ≤ 5 ;运输车辆:基地农用车,运输车辆:基地农用车,司机:陈光明;查验人:罗玉香,审核:王小平,2023.04.13;

抽查抽查 2023 年 4 月 13 日进货的茶鲜叶进行了验收,供货人:利源隆自有茶园,自有基地,茶叶数量:840 公斤;采摘时间:2023.04.13-04.15;接收准则:新鲜、匀净、符合单芽、一芽一叶 初展、一芽一叶、一芽二叶初展要求、水份 ≤ 70 ,卫生指标:毒死蜱 mg/kg ≤ 0.1 、联苯菊酯 mg/kg ≤ 5 ,运输车辆:基地农用车,司机:陈光明;查验人:罗玉香,审核:王小平,2023.04.13;提供有《原材料检测情况表》时间 2023.04.08 茶鲜叶 来源自有基地,检测项目:农残 20.3%,检测结果:合格;

抽查 2022.10.09 毛茶 E023 水份 7.85%;毛茶 F031 水份 8.6%;一品茯 H005 水份 9.15%;2022.11.04 清茶 氟 175.8、187.9、168.2 毛茶:475.3、463.5、539.4 基本符合要求;

抽查茶鲜叶第三方检测报告:依据 GB/T19630-2019 有机产品生产、加工;GB2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量,产品:茶鲜叶 报告编号:HC20230711621 检测项目:阿维菌素、六六六、丙溴磷、毒死蜱、氟氯氰菊酯等,检测结果:符合;检测日期:2023.07.18,检测机构:潍坊海润华辰检测技术有限公司;

抽查包材包装箱的验收情况,提供有 2023-05-05 供方:湖南品悟纸品包装科技有限公司,合同号 PW23041,货品名称产品明细:礼盒 1003 套、千两花卷茶棉纸 1060 套、试饮棉纸袋 1111 个等,验收人:罗玉香;检测报告详见采购审核记录;

过程检查:产品以感官判定为主,由生产部负责为主,具体见生产部审核记录。

抽查《基地鲜叶采购加工记录》

明前茶:2023.04.03 绿茶鲜叶 42KG 摊放 15 小时、杀青 360°C ,揉捻 10 分钟,干燥后数量:9.8kg 加工负责人:王小平,原料批次:1-20230403;

抽查:2023.04.04 绿茶杀青关键控制点检测日常记录表, 360°C ,时间:早上 8 点至 11 点,记录员:罗玉香;

2023.5.5 天尖茶三级 杀青温度 380°C ,开始时间:早上 8 点,结束时间:10:45,记录员:罗玉香;

2023.04.14 红茶 摊青温度 35°C ,开始时间:上午 8 点,结束时间:下午 3 点,记录员:罗玉香;

2023.05.05 三级(毛茶) 渥堆 28°C 开始时间:上午 9:30,结束时间:次日 8 点,记录员:罗玉香;

抽查黑茶《蒸茶关键控制点日常检测记录》记录有:2022.12.10~2023.06.02,2023.06.02 品种:450 茯茶 15.9%,蒸茶温度:15.9%,开始时间:8:00,结束时间:17:00,2023.05.13 品种:湘尖 蒸茶温度:16.2% 开始时间:8:00,结束时间:17:00;记录员:罗玉香;

黑茶《烘房记录表 450 克茯茶 2500 块,1 公斤茯茶 1000 块,规格 450 克/1 公斤,进烘时间:2023.06.02,烘房编号:1 号;符合要求;

**抽成品检验管理情况：**

提供了批次的成品检测报告：

生产日期 2023-04-08 绿茶的《检验报告》，样品批次：1-20230408；检验项目包括检验依据：GB/T14456.3-2017；感官：嫩绿、形状、滋味、汤色合格；水分 $\leq$ 7.5%、总灰份 $\leq$ 7%、实测结果：感官：符合、水分 6.1、总灰份 5.9%；检验结论：合格，检测单人：罗玉香，批准人：王小平；检测日期：2023.04.12；

生产日期 2023-04-13 红茶的《检验报告》，样品批次：1-20230413；检验项目包括检验依据：GB/T13738.2；感官：香气、汤色、滋味、叶底红匀；水分 $\leq$ 7.5%、总灰份 4-8%、实测结果：感官：符合、水分 6.2、总灰份 6.2%；检验结论：合格，检测单人：罗玉香，批准人：王小平；检测日期：2023.04.16；

生产日期 2023-04-16 黑茶（毛茶）的《检验报告》，样品批次：1-20230416；检验项目包括检验依据：DB43/569；感官：松紧适宜、发花茂盛、外形规格一致；水分 $\leq$ 12.0%、总灰份 $\leq$ 7.0%、水浸出物 $\geq$ 24%、茶梗 $\leq$ 10%、非茶类夹杂物 $\leq$ 0.3%；实测结果：感官：符合、水分 10、总灰份 5.9%、水浸出物 36%、茶梗 6%、非茶类夹杂物 0.08%；检验结论：合格，检测单人：罗玉香，批准人：王小平；检测日期：2023.04.18；

生产日期 2022-10-08 白茶的《检验报告》，样品批次：2022-03；检验项目包括检验依据：GB22291；感官：水分 $\leq$ 14.0%、总灰份 $\leq$ 8.0%、茶梗 $\leq$ 15%、非茶类夹杂物 $\leq$ 0.5%；实测结果：感官：符合、水分 8%、总灰份 6%、茶梗 2%、非茶类夹杂物 0.2%；检验结论：合格，检测单人：罗玉香，批准人：王小平；检测日期：2023.11.06；

原材料检验、过程检验、成品检验能控制各检验项符合要求。

8) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.2.4 条款进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。查见《致敏原预防控制措施确认报告》、《致敏物质控制措施验证记录》，确认日期：2023 年 04 月 20 日

总结论：能达到预期的控制水平，基本符合。现场实施管理情况见生产部审核记录。

9) 食品防护管理情况：

在计划中对外来人员管理、生产工人的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。查《公司食品防护计划表》，经过对外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、运送/接收安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、实验室安全几个项目，识别了薄弱环节，并制定了相对应的防护手段，经过验证，上述防护手段基本可以达到预期效果。现场管控情况见生产部记录。

10) 食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了食品原料、辅料、包装材料等；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，控制措施：主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2023 年 04 月 21 日，评价人：罗玉香。结论：总结论：能达到预期的控制水平。现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由综合部负责，验收由生产部负责，未见欺诈情况。

11) 应急准备和响应管理情况：

公司制定了应急准备和响应控制程序，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、有毒气体中毒、中暑、触电、食品中毒等。



针对该条款，已编制了程序文件，对停水、火灾、食物中毒等突发情况确定了应急处理预案，包括各项应急处置预案、消防应急预案等。

2023.04.20 开展了“消防演习记录”，结论为：达到预期目的(1. 提高员工对消防的意识；2. 提高员工在火灾现场的疏散/逃生/救护能力；3. 培训员工对各种消防器材的使用和注意事项)。

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。查《危害控制计划验证》，验证时间：2023.04.21，验证人员：罗玉香、吴建利、贺先国、王小平、陈光明、吴昱瑾，结论：危害控制计划的实施达到预期结果。查《前提方案验证记录》，前提方案验证人员罗玉香、陈光明，验证日期：2023.04.21，结论：基本符合。查《茶叶 关键限值技术报告》验证时间：2023.4.20，验证人员：王小平，结论：基本符合。提供了 2023 年 4 月 21 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、工艺流程图的验证、体系文件方面的验证等内容，较为全面，结论为：我公司食品安全管理体系的建立和实施是有效的，通过食品安全管理体系的运作，向顾客提供安全的产品得到了有效保证。报告编制人为食品安全小组组长，基本符合。审核周期内暂未发生更新情况。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审核方在《管理手册》进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。查见编制了《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2023 年 4 月 18 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“内部审核报告”等，体系内审未发现不符合项，基本符合要求。受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2023 年 05 月 05 日实施了管理评审，保持有“2023 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：罗玉香、审核：吴建利，日期：2023 年 5 月 5 日；

综合改进意见：1、加强对体系文件的理解和运用；2、加强生产现场按标准的要求管理。

管评结论：公司的 HACCP、质量管理体系的运行，基本符合危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、ISO9001:2015 标准的要求，且体系运行适宜、充分和有效。暂无管理体系所需的变更和资源需求。

2.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

公司在食品安全管理手册 10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》。公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审未开具不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

原辅料进货验收过程主要由生产部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

生产过程控制主要由生产部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由销售部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司策划了《纠正和预防措施控制程序》；保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审未开具不符合项证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注；

公司日常各部门通过采购管理控制、生产过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。



3) 投诉的接受和处理情况:

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定,同时策划了《投诉处理程序》。业务部相关人员表示,体系建立以来,暂未发生顾客投诉情况,也未发生撤回/召回情况,参加了公司组织的撤回/召回演练。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: 审核周期内未发生变化;
- 2) 组织机构: 审核周期内未发生变化;
- 3) 管理体系: 审核周期内未发生变化;
- 4) 资源配置: 审核周期内未发生变化;
- 5) 产品及其主要过程: 审核周期内未发生变化;
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 审核周期内未发生变化;
- 7) 外部环境: 审核周期内未发生变化;
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性):

原认证范围:

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

现认证范围:

Q: 许可范围内绿茶、红茶、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、黑茶(紧压茶)的加工

- 9) 联系方式: 审核周期内未发生变化;

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核中不符合项: 01) GB/T 19001:2016:8.4 /HACCP体系 3.5 ; 02) GB/T 19001:2016 9.2/ HACCP 体系5.3, 现场验证纠正及纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用,现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述



☐无变化

■经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（湖南利源隆茶业有限责任公司）的

■质量□环境□职业健康安全□能源管理体系□食品安全管理体系■危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	■符合	□基本符合	☒ 不符合
适用要求	■满足	□基本满足	□不满足
实现预期结果的能力	■满足	□基本满足	□不满足
内部审核和管理评审过程	□有效	■基本有效	□无效
审核目的	■达到	□基本达到	□未达到
体系运行	■有效	□基本有效	□无效

推荐意见：☐暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

☐保持认证注册

■在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

☐暂停认证注册

☐扩大认证范围

☐缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:邝柏臣



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

审核组推荐认证后,北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后,我们的合作关系将提高到新阶段,北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息,贵单位也可以对外宣传获得认证的事实,以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列(但不限于)各项:

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求,建立职责和程序,正确使用认证证书和认证标志,认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址: www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益,希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件:包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排,确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况,请贵公司按照要求接受监督审核,监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩,以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核,证书将会被暂停,请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司,以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行,请贵单位遵守认证合同相关责任和义务,按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核,有可能提前较短时间通知受审核方,希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS(中国合格评定国家认可委员会)认可标志的认证证书,应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核,如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定,被认证方应接受政府主管部门的抽查;根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时,恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下,可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中,对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉,电话:010-58246011;也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉,以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。