

项目编号：10321-2023-H-2024

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：浙江浙茶香茶业有限公司

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（FSMS/☒HACCP）

☐其他

审核组长（签字）：肖新龙

审核组员（签字）：——

报告日期：2024年3月22日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

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：肖新龙

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	肖新龙	组长	审核员	2023-N1HACCP-2232380	CIV-12

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张挺挺、俞俊伊	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（**危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第一次监督审核 ☐ 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：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

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

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：——不适用；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《茶叶食品生产许可证审查细则》、《CCAA 0017-2014(CNCA/CTS 0027-2008A) 食品安全管理体系 茶叶、含茶叶制品及代用茶加工企业要求》、《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB/T32744-2016 茶叶加工良好规范》、《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

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：GB/T18650-2008 《地理标志龙井茶》、GB/T22292-2017《茉莉花茶》、GB/T13738.2-2017《红茶 第2部分 功夫红茶》、GH/T1091-2014《代用茶》；



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：2024年03月21日 上午至2024年03月22日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年4月18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）：（审核期间发生变更，缩小认证范围）

HACCP：位于浙江省金华市磐安县玉山镇铁店村1号浙江浙茶香茶业有限公司的茶叶【绿茶、红茶、花茶（分装）】、代用茶（混合类代用茶）的生产

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：浙江省金华市磐安县玉山镇铁店村1号（自主申报）

办公地址：浙江省金华市磐安县玉山镇铁店村1号

经营地址：浙江省金华市磐安县玉山镇铁店村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：调整审核范围，不影响总体任何计划的安排。

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：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：质管部 H3.6，供销科 H3.5

采用的跟踪方式是：☐ 现场跟踪 ☒ 书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024年4月22日提交审核组长。

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2025年3月22日前。

2) 下次审核时应重点关注：

管理目标数据统计分析管理、记录规范管理、虫鼠害控制管理、现场环境卫生管理、人员能力管理、食



品防护管理、产品验收管理、内审及管理评审深入应用、确认验证深入应用、监视和测量资源管理方面。

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了并持续实施了公司的 HACCP 管理体系，策划基本合理。

——受审核方按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

——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。

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 HACCP 体系策划及认证活动较为支持，结合茶叶、代用茶产品生产加工过程，依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划并实施了各类体系文件，包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《前提计划》等，审核周期内按照策划的体系文件持续实施。

受审核方组织架构及各部门职责划分基本清晰，现场查核及沟通发现，公司审核周期内产品生产量及销售很少，整体上体系基本在保持，但是管理目标数据统计分析管理、记录规范管理、虫鼠害控制管理、现场环境卫生管理、人员能力管理、食品防护管理、产品验收管理、内审及管理评审深入应用、确认验证深入应用、监视和测量资源管理方面还很薄弱，需要后续审核持续关注。总体上体系成熟度情况一般。

2) 风险提示:

后续审核在：管理目标数据统计分析管理、记录规范管理、虫鼠害控制管理、现场环境卫生管理、人员能力管理、食品防护管理、产品验收管理、内审及管理评审深入应用、确认验证深入应用、监视和测量资源管理方面，需要持续关注。

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

受审核方在《HACCP 管理手册》2.4.2 条款中规定了公司管理目标，并策划了《目标指标管理方案控制程序》。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《2023、2024 年度食品安全目标执行情况考核表》，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	计算方法	考核周期	目 标 实 际 完 成 情 况 (2023.01-2024.02)
--------	------	------	--------------------------------------

食品安全事故为 0	月统计，按实际发生次数	每月	0
-----------	-------------	----	---

自体系建立至 2024 年 2 月，公司管理目标已实现，2024 年 3 月目标在实施中。



抽查发现管理目标考核的原始数据提供不够充分，现场已口头交流，作为改建建议项提出。下次审核关注。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐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）

一、总要求

浙江浙茶香茶业有限公司是一家从事茶叶种植，金花茶人工培植，食用农产品批发等业务的公司，成立于 2022 年 07 月 27 日，公司坐落在浙江省，详细地址为：浙江省金华市磐安县玉山镇铁店村 1 号（自主申报）；企业的经营范围为：一般项目：茶叶种植；食品进出口；食用农产品初加工；食品生产等。审核周期内公司法人发生变化，已收集营业执照和食品生产许可证。

按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的 HACCP 体系，形成了《HACCP 管理手册》、程序文件、前提计划、茶叶 HACCP 计划、代用茶 HACCP 计划、《规程、制度、作业指导书》等体系文件，支持公司 HACCP 体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。审核周期内体系文件未发生较大变化。

认证范围（审核期间发生变更，缩小认证范围）：

HACCP：位于浙江省金华市磐安县玉山镇铁店村 1 号浙江浙茶香茶业有限公司的茶叶【绿茶、红茶、花茶（分装）】、代用茶（混合类代用茶）的生产

HACCP 体系范围包含在《HACCP 管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；外包过程：成品发货运输、计量器具校准、产品委外检验。

在国内销售，暂不涉及出口。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生产加工过程。

二、管理体系范围、管理体系及其过程、食品安全方针、变更策划管理情况

现场确认：审核期间受审核方法人发生变更。管理体系范围缩小（已报备总部，审核期间已进行认证证书信息确认）；组织架构包括组织结构、部门职责等未发生变更；不涉及多场所、临时场所；

外包过程：成品发货运输、计量器具校准、产品委外检验。

审核周期内公司食品安全方针未发生变化。但在食品安全文化方面现场观察：公司工作氛围比较好，员工基本稳定，内部企业文化氛围比较一般，后续可进一步强化食品质量与安全等意识理念的宣传和建设。

三、资源（含人员、基础设备、监视和测量设备、工作环境、沟通、文件）管理情况

现场与总经理交流，公司提供为建立、实施、保持和持续改进 HACCP 体系所需的资源情况。组织厂区建筑面积约 4000 平方米，设置有炒制车间（一楼）、三楼为仓库（原辅料、内包材、外包材仓储）；四楼目前为摊青间；二楼为包装（包括匀堆、分装等）、1 个冷库；厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，厂区绿化率较高，生产车间布局较为合理，基本配套设施较为齐全，配置有员工洗手更衣等工作设施，较为齐全。审核期间上述总体布局未发生重大变化，涉及一楼炒制车间设备按照流水线进行了微调，调整为全自动扁形茶炒制机流水线式，现场审核期间因还未开采明前龙井，暂未使用设备，下次审核关注。

查见设备台帐，涉及生产设备主要有全自动扁形茶炒制机、茶叶烘干机、茶叶滚筒杀青机、茶叶辉锅机、茶叶提升机等设备，基本满足认证范围所涉及产品（茶叶【绿茶、红茶、花茶（分装）】、代用茶（混



合类代用茶))的生产加工。查见 2023 年度、2024 年度设施保养计划及记录,对茶叶提香机、茶叶滚筒杀青机、理条机类别的设备设施规定了保养的内容、时间、责任人,并有完成后的验证,抽查于 2023-06-25/2023-08-23 开展了设备维保,2024 年计划在 4 月份进行维保,下次审核关注。

查见策划的设施检修单,内容包括设施名称、编号、检修申请人、故障原因和现象,检修记录,检修人、验收人等。审核周期内未发生设备维修情况。查看公司现场不涉及特种设备,有一货梯为关联企业所有。

查“监视和测量装置台账”,包括标准筛、干燥箱、电子天平、电子秤、农残检测仪、电阻箱等各类检验检测设备 11 台(套)。抽型号为 CL-BIII 八通道残留农药测定仪,提供了上海复博农业科技有限公司(生产厂家)2023.4.17 出具设备检修(校准)报告(编号为 NO.FB-JX-140214),对测量波长、通道数、光电流飘逸、暗电流漂移、抑制率显示、抑制率重复性误差等项目进行了校准,结论为合格。抽孔径为 0.23mm,校准报告编号:23JA004600001,证书发布日期:2023-04-18,证书有效;同时抽查孔径为 1.25mm 标准筛,校准报告有效。抽查型号为 202A-00 的电热恒温干燥箱(出厂编号为 235),校准时间为 2022 年 12 月 06 日,证书编号为 HZ-22AA024770001,已过期,开具不符合项要求整改。未能提供型号为:FA1104 的电子天平、ACS-6 型电子称、25-10 型电阻炉温控系统的校准证据,开具不符合项要求整改。

不涉及标准溶液管理。

实验室现场:感官审评室和检验室设在一楼,室内设备设施齐全,环境光线良好,设备标签和实验试剂均在有效期内,设有留样柜,产品留样有标签标识管理,检验环境和仪器设备能满足检验要求。

现场正在进行红茶产品的感官审评,由陈佳明进行。

查人员能力管理情况:现场交流及询问部门负责人及小组组长,审核周期内公司组织架构及部门负责人未发生变化,体系覆盖总人数未发生变化,HACCP 小组成员未发生变化。公司于 2024 年 1 月 5 日开展了人员能力确认,评定准则是岗位任职要求,评价方面包括学历、培训、工作经验、技能,抽查董事长孔中明、生产部陈佳明、生产部周玉仙的能力评价情况,评价了上述方面,评价结论:合格。

组织对各岗位人员获得所需的能力所采取措施包括:培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行,确保相关人员达到相应的岗位要求。查培训过程管理情况:《2023、2024 年度培训计划》、《培训实施与评价表》、《签到表》;培训策划内容包括了对 HACCP 体系文件、操作技能、法律法规等方面,策划基本合理;培训实施及评价:每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的的能力。审核周期内按照策划开展了培训工作,抽查有基本的控制和管理。

织涉及检验员、内审员、品茶师等岗位,其中内审员经培训合格后上岗,现场交流内审员张挺挺,对内审有基本的了解,但是对内审应用的深入程度还需要加强,下次审核继续关注;

查品茶员:陈佳明,证书编号:0611690000500189,发证日期:2006-04-05;

查检验员:陈佳明,证书编号:1170003006403284,发证日期:2011 年 8 月 12 日;

查特种作业人员:无;电工需要时由玉山镇供电所负责来场进行处理。

查公司无特种设备作业人员。

受审核方在《从业人员健康管理制度》中规定了从业人员每年经过健康检查,取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作,基本符合标准要求。提供了《员工健康档案》、健康证,随机抽取:质管部经理/HACCP 小组组长:张挺挺(健康证编号:OI2023122003900),健康证有效期至:2024 年 12 月 22 日;抽查公司生产部人员:周玉仙、周江波,以及办公室人员孔兰飞的健康证已到期,已在电子健康证综合管理平台申请办理健康证,在 3 月 27 日前去办理,下次审核跟



踪健康证情况。

受审核方明确了内、外部沟通方式、对象、沟通内容等，对内沟通主要由办公室负责，对外主要由小组组长负责。近一年以来未出现因沟通不良导致的问题。HACCP 小组组长不定期对公司现场进行安全性检查。

现场交流办公室负责人及小组组长，自上一年度审核至今，组织总体按照体系文件要求开展各项运行工作，体系文件中管理手册重新识别了外包过程，对修改过程进行了审核，同时对手册版本进行了变更，现场查见 HACCP 管理体系手册版本为 A/1，张挺挺修改，孔中明审核，时间：2023-09-10.有基本的修改跟控制。

查见《公司适用的法律法规清单》，记录了文件编码、文件名称、发布日期、实施日期，编制：办公室，审批：张挺挺，日期：2024-01-10，识别适用的法律法规包括《茶叶及茶叶制品生产许可审查细则》、产品标准、产品安全性标准要求等。基本覆盖了公司茶叶及茶叶制品生产加工所适用的法律法规，抽：《GB/T 32744-2016 茶叶加工良好规范》、《GB/T 24690-2018 袋泡茶》、《GB/T 18650-2008 地理标志产品 龙井茶》、《中华人民共和国食品安全法》、《T/PAYF 003-2020 磐安云峰茶加工技术规程》、《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》等，均在有效期内。

抽查记录管理，基本按照策划实施，目前没有作废情况发生。记录控制基本合理。

四、安全产品实现的策划、良好卫生规范的策划及HACCP计划的策划管理

受审核方按照体系文件的要求，策划并实施了《HACCP 计划》、《前提计划》、操作规程等过程准则，各部门按照准则实施。

生产（卫生）规范 1： GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、生产（卫生）规范 2： GB/T32744-2016 茶叶加工良好规范；内容包括厂区及周边卫生环境、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、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

HACCP 小组成员、职责权限在审核周期内未发生变化。

现场与组织交流，目前公司生产的主要为茶叶、代用茶：

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品生产工艺流程主要如下：

绿茶（龙井茶）生产工艺流程：

原料验收→鲜叶摊放→摊青→杀青成形→二次成形→三次成形→机械辉锅→分筛→内包→外包→成品检验→入库→仓储；

【绿茶：其他】生产工艺流程：

原料验收→摊青→杀青→摊凉回潮→揉捻→解块→理条→摊凉→（提香）干燥→分筛→内包→外包→成品检验→入库→仓储；

【红茶：小种茶、其他】生产工艺流程：

原料验收→萎凋→揉捻→解块→发酵→干燥→分筛→内包→外包→成品检验→入库→仓储；

（分装）花茶（茉莉花茶、珠兰花茶、桂花茶、其他）生产工艺流程：

原料验收→干燥（适用时）→分筛→内包→外包→成品检验→入库→仓储；

混合类代用茶（荷叶玫瑰茶、枸杞菊花茶、其他）生产工艺流程：

原料验收→挑剔→干燥→拼配→分筛→内包→外包→成品检验→入库→仓储；

涉及 CCP 点及监控措施等在审核周期内未发生变化。

现场观察：生产工艺流程与实际基本一致，流程图已注明关键控制环节，基本与实际一致。

另外，根据组织实际策划致敏原管理、食品防护等措施的策划在审核周期内未发生变化。

五、外部提供的过程、产品及服务的控制管理情况：

受审核方在《HACCP 管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《出厂检验记录管理制度》；供销科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。

查见《合格供方一览表》，主要包括鲜茶叶、铁观音、茉莉花茶、菊花、枸杞、复合袋、镀铝牛皮纸袋等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 10 家。与上一年度相比合格供方变化不大。

抽茶鲜叶的供方：浙江省磐安县玉峰茶厂，抽菊花、玫瑰的供方 桐乡市海泰菊业有限公司，抽茉莉花茶的供方浙江婺洲茶业有限公司，涉及索证管理以及供方评价管理基本合理。

物流运输协议的供方：浙江京德供应链管理有限公司，（营业执照编号：91330782MA2EE0210D），签订有《运输协议》，有效期：2023-12-30 至 2024-12-31；在协议中规定甲方运输货物不得夹带危险品和禁运物品，必须保证甲方货物的完整、清洁等要求，基本满足标准要求。在需要时外部供方来公司进行提货，审核周期内销售订单量很少，实际批量发货不大。下次审核关注。

抽查发现复合袋的供方苍南县龙港旺旺软包装厂，营业执照编号：91330327721035756C，在有效期内，全国工业产品生产许可证编号：证书编号：浙 XK16-204-02625 有效期至：2023 年 05 月 22 日，已过期，提供的产品安全性验证报告，报告编号：NFHS21111200，报告日期：2021 年 12 月 9 日，已过期。同时抽查牛皮纸复合袋的供方，温州旭尔包装有限公司，资质在有效期内，产品的安全性验证报告，报告编号：NBHS22060063，报告日期：2022-06-16，已过期，开具不符合项要求整改。

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，未发生采购原料不合格情况。

公司使用的食品添加剂为：单、双硬脂酸甘油酯，在龙井茶中使用，不限量。

六、良好卫生规范、致敏、欺诈、食品防护、可追溯性、HACCP计划实施管理情况

生产车间：更衣室内，墙面用瓷砖铺贴，衣帽间、换鞋、紫外灯、储物柜、洗手更衣消毒等设施基本齐全，现场审核期间发现洗手消毒间有蜘蛛网，建议后期关注卫生管理情况，已口头与企业相关人员沟通交流。

包装材料主要为各类牛皮膜袋、PE 袋等，合格证明文件等见供方管理部分。

现场观察：设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要是竹制的竹笋和竹框，容器清洁，放置整齐，公司因主营产品为绿茶，目前因天气气温低原因，还未开展绿茶的采摘工作，因此总体生产量目前不大，车间内无杂物，整体环境较为整齐。

车间生产管理：摊青间在大楼四楼，地面硬化，摊青用具为摊青机，在使用时加纤维网铺垫，室内清洁无杂物。目前因气温低，还未开始采摘鲜茶叶，暂未使用。观察设备基本整洁。

一楼炒制车间分为 2 条主要流水线，设备布局有微调，已收集变更后布局图，部门负责人表示变更后总体上更适合产品的生产以及管理。

清洁消毒管理：查见《设备工器具清洁消毒记录》，主要针对班前、班中、班后的摊青机、理烘干机、分筛机、包装机、工作台等进行清洁。查 2023.05.13/2023-10-21 等 10 个批次的控制，有基本的管理，但是充分性需要持续关注，现场已口头沟通建议，下次审核关注。

虫鼠害防治：组织在车间外围设置有捕鼠站，车间出入口配备有挡鼠板。车间和仓库未发现有鼠迹。防蝇措施较为简单，车间配备灭蝇灯、挡鼠板。虫鼠害检查主要体现在《每日卫生检查表》中。现场审核期间发现灭蝇灯有未及时清理的飞蛾等，现场审核期间企业已进行整改。

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为各类茶叶末或其他易腐垃圾，包装材料等。生产废弃物和办公垃圾有集中的放置点，定期清运，镇环卫所统一清运管理。

员工健康及培训管理情况见资源管理部分。

对加工人员工作服装、手和头发等的检查，体现在每日卫生检查表中，同虫鼠害防治管理控制。

茶叶产品一般无微生物要求，生产过程忌水，现场以清洁卫生为主。

返工品管理，现场查看红茶茶叶生产加工过程中加工设备有自动筛分、发酵、烘干，对出现的废弃茶



叶一般直接作为废弃物处理。询问目前生产过程中没有发生茶叶不合格的情况，也没有发生不合格品返工的情况。

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。对外来人员专人陪同，进入车间专人带领进入。策划有外来人员登记表，但是未规范管理，口头交流建议后期改进。

现场审核期间生产现场情况如下：

3月21日生产了红茶：

现场观察红茶发酵过程，由厂长控制发酵过程的温度、湿度，结合产品情况判断发酵质量。烘干过程产品的温度在90℃，由孔兰飞现场负责管理。现场观察名茶有烘干机、红茶可视化连续发酵机运行完好。操作人员穿有工作服，带有工作帽。

3月21日对代用茶（混合类代用茶），枸杞菊花进行了包装，以手工分装为主，现场操作人员按照混合比例分别称量枸杞和菊花产品，操作人：孔**；

3月21日包装车间进行茉莉花茶分装，以手工分装为主，采用中性包装袋进行包装，包装重量为250g，操作人：孔**；

现场观察发现更衣室内有蜘蛛网等灰尘，企业在审核期间已进行打扫。包装间内废弃产品与成品挨着存放，建议后期增加标识规范管理。

现场观察仓储管理情况：原料库存很少，部分需要时直接采购至玉峰茶厂，少量包材存放在2楼，由外包装袋/外包装防护。产品传递通过工人人工进行。

包装物使用紫外线提前进行消毒，消毒柜现场观察运行完好。

生产现场有基本的管理，但还需要注意细节，现场已与负责人等口头交流，建议后期基本符合要求。

致敏物质管理：茶叶及代用茶产品，不涉及致敏物质。

食品欺诈：审核周期内采购产品来自合格供方，未发生以次充好等食品欺诈事件。HACCP小组于2024年1月15日开展食品欺诈预防计划确认，于2024年3月15日开展食品欺诈预防计划验证工作。控制基本合理。

食品防护按照策划开展运行，审核期间未发生人为蓄意污染等情况，2023年度审核时发现对应急情况策划的比较薄弱，审核周期内开展了食品防护计划的应急演练工作，演练时间：2023-09-16，演练模拟内容：王**故意带化学试剂进入生产车间。演练结论：证明了公司安全防护措施有效运行。于2024年2月28日开展了食品防护计划有效性确认，于2024年2月20日开展了食品防护计划的评估工作，评估结果：食品安全防护措施有效，检查：孔泽涛。防护管理结合良好卫生规范管理情况实施。

受审核方在《HACCP管理手册》中3.7条款对可追溯性进行了规定，3.9条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识、可追溯性控制程序》、《产品撤回和召回控制程序》，提供了认证范围涉及的产品的HACCP计划。审核周期内上述策划要求未发生较大变化。

涉及本部分的CCP点有：

茶叶【绿茶、红茶、乌龙茶(分装)、白茶(分装)、花茶(分装)、袋泡茶】：

——绿茶（龙井）

CCP2 机械辉锅（干燥）：CL 值锅温度 120-180℃，时间 30-60min，具根据鲜叶情况再确定具体温度；OL 值温度锅温 130-180℃，时间 35-60min，具根据鲜叶情况再确定具体温度；

CCP3 内包装袋消毒：CL 值紫外线或臭氧消毒时间≥30min；

——绿茶（其他）、红茶、

CCP2 干燥：CL 值锅温度 90-180℃，时间 5-10min；OL 值温度 100-180℃，时间 6-10min；；

CCP3 内包装袋消毒：CL 值紫外线或臭氧消毒时间≥30min；

——分装茶叶

CCP2 干燥：CL 值锅温度 58-90℃，时间 35-60min；OL 值温度 60-80℃，时间 40-60min；；

CCP3 内包装袋消毒：CL 值紫外线或臭氧消毒时间≥30min；

——代用茶（混合类代用茶）

CCP2 干燥：CL 值温度 58-85℃，时间 38-60min；OL 值温度 60-80℃，时间 40-60min；

CCP3 内包装袋消毒：CL 值是紫外线或臭氧消毒时间≥30min；

现场与企业小组组长沟通交流，其表示公司为新成立公司，市场拓展等的影响，上一年度审核至今总体上公司生产及销量均很少，目前生产产品主要涉及茶叶（绿茶、红茶、花茶（分装））以及代用茶（混



合类代用茶)产品,像绿茶、红茶主要集中在每年的4-10月期间,分装花茶、混合类代用茶结合实际客户订单情况安排生产。本次审核期间结合企业实际情况变更了审核范围,已报备总部,

按照追溯思路抽查 20230513 批次龙井茶(茶叶:绿茶),查看追溯性及 CCP 点的监控情况等:批号为:ZXC2301,查见《投产记录》、《杀青工序检查记录表》、干燥工序(CCP 点)【提供了 5 月 13 日《干燥工序检查记录表(CCP2)》,设置温度为 120-180℃;显示温度为 180℃;干燥时间 36min;判定为合格。操作者为陈**,检验员为陈**。】、内包消毒(CCP3)【提供了 5 月 13 日《内包材消毒记录(CCP3)》,显示了批次和产品信息;时间为 8:20,型号为——,数量:3400 只;消毒时间为 30min;方式为紫外线,操作者为孔兰飞;检验员为陈佳明。日期为 2023 年 5 月 13 日;】、《净含量和封口检查记录表》、《喷码检查记录》、《成品入库台账》等生产运行的批记录情况,该批次产品追溯及 CCP 监控实施基本符合要求。同时按照追溯思路抽查 20230602 批次红茶(茶叶:红茶鲜叶)、20231118 批次菊花枸杞代用茶、2023-10-09 批次的茉莉花茶(分装)、2023-08-02 批次的茉莉花茶(分装)、2023-05-20 批次的龙井茶 2 号、2023-05-18 批次的云峰茶二级(绿茶)、2023-06-02 批次的红茶、2023-09-14 龙井茶、2023 年 10 月 17 日龙井茶、2023 年 8 月 15 日红茶、2024 年 3 月 12 日茉莉花茶、20231204 批次菊花枸杞代用茶、20230924 批次的荷叶玫瑰代用茶、20240227 批次的荷叶玫瑰代用茶等 26 个批次,涉及 CCP 点实施过程控制基本符合相应的 CL 值要求,控制基本合理。

七、产品放行管理

受审核方主要生产茶叶【绿茶、红茶、花茶(分装)】、代用茶(混合类代用茶),产品原料为各类鲜叶以及毛茶等半成品。策划编制了茶叶生产作业指导书(检验部分),具体包括茶鲜叶进厂验收标准、茶叶包装材料进厂检验规范、茶叶加工过程检验规范、茶叶出厂检验规范、评茶制度、质量检验管理制度、不合格品处理规范等,成品检验标准包括 GB/T18650-2008《地理标志产品 龙井茶》、GB/T 30357.2-2013《乌龙茶 第 2 部分:铁观音》、GB/T22292-2017《茉莉花茶》、GH/T 1091-2014《代用茶》等;审核周期内规范内容没有发生修改。

原料验收(CCP1)的进厂验收情况(结合生产部追溯情况):

按照追溯思路抽查 20230513 批次龙井茶 1 号(茶叶:绿茶),查看追溯性及检验(原料检验为 CCP 点)的监控情况等:

原料检验 CCP:提供了《原料检验记录 CCP1》,对 2023 年 5 月 13 日采摘的茶鲜叶进行检验,由检验员陈佳明进行检验,由仁川基地提供(属于合格供方,符合 CL 值要求),运输车辆为车辆卫生状况良好;数量共 137kg,抽样数为 2 公斤;检验项目包括抑制率为 15%(设置的 CL 值≤50%);嫩度、匀度、净度、鲜度、卫生等项目,检验结果结果均为符合,判定为合格,检验员为陈佳明,审核人为周玉仙,时间为 2023 年 5 月 13 日;农残检测结果原始凭证未保留,现场口头交流建议后期规范管理。

过程检查:产品以感官判定为主,由生产部负责为主,过程中质量通过《净含量和封口检查记录》、喷码检查、外包质量检查等方式进行。

成品检验:提供了 20230513 龙井茶的《出厂检验报告》,记录了生产数量 3400 袋、抽样量 5 袋,检验项目包括感官跟理化两部分,感官检验项目有:外形、汤色、香气、滋味、叶底、其他要求;理化检验项目有:水分 4.8%(标准要求≤7.0%)、总灰分 4.0%(标准要求≤7.0%)、粉末和碎茶 0.3%(标准要求≤1.0%)、净含量 101.0g、标签等项目;检验结论为:该产品经检验,所检项目符合 GB/T 18650-2008《地理标志产品 龙井茶》中规定的三级品质的技术要求。检验员为陈佳明,复核为孔泽涛,审批张挺挺。时间为 2023.05.13,基本符合。

按照追溯思路抽查 20231204 批次菊花枸杞代用茶、20230520 批次龙井茶 2 号、20230602 批次龙井茶、20230521 批次云峰茶、20230704 批次红茶、20230724 批次红茶、20231009 批次茉莉花茶、20231118 批次菊花枸杞代用茶、20230924 批次荷叶玫瑰等 20 个批次产品检验控制情况,控制方式基本相同。

审核期间因原料使用量很少,暂未采购单双硬脂酸甘油酯、内包装袋,下次审核关注。

八、可追溯性、撤回召回、应急准备和响应的管理情况

受审核方在手册 3.9 条款对撤回/召回进行了规定,并策划了《产品撤回和召回控制程序》。审核周期



内部门负责人表示未发生因食品安全事故而导致的产品撤回/召回情况。查见组织于 2023 年 10 月 29 日开展了模拟/召回及追溯演练，模拟顾客投诉购买的 50g 铁观音产品有异味现象，查见撤回/召回信息发布记录、《产品撤回/召回登记表》，并对召回原因进行了分析及追溯，对采取的纠正措施在日常运行中给予落实，抽查发现对此批次产品追溯过程的证据保留不够全面，现场已口头建议作为改进建议项提出，建议后期规范。

于 2023.10.20 开展了火灾应急演练。模拟状况：一楼生产车间烘干工序突然由于电路短路造成起火。查见《应急准备和响应演练记录》，总指挥为孔中明，参加人员为孔兰飞、张挺挺、孔泽涛及生产部人员等。演练结论为本次《应急准备和响应程序》、《火灾应急预案》是有效的，无需更改。控制基本合理。

九、食品安全管理（HACCP）体系确认、验证管理

受审核方在《HACCP 管理手册》中 4.4 条款规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式等。在《HACCP 管理手册》中 4.5 条款规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动，并策划了《确认和验证控制程序》。现场查见：HACCP 小组于 2024 年 1 月 8 日开展了 HACCP 计划确认工作，于 2024 年 3 月 9 日对茶叶 HACCP 计划进行了验证，于 2024 年 2 月 27 日开展了代用茶 HACCP 计划验证，对确认验证的项目及结论均有明确，有基本的控制和管理。

建立了《监视和测量控制程序》，每年对计量器具进行校准，以确保计量器具的准确性；

产品安全性验证的控制，公司一般每年委托第三方对产品的安全性进行 1 次验证，审核周期内送检产品还未取得报告，提供了产品的委托送检单，见收集材料，下次审核关注。

上述的确认验证管理基本合理。

十、设计和开发

在手册 3.4 条对设计和开发进行了说明，并编制了《设计和开发控制程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理。组织根据法律法规和顾客要求进行茶叶、代用茶的生产，由于茶叶、代用茶产品生产工艺成熟稳定，对 HACCP 标准的 3.4 条款“产品设计和开发”使用较少。现场与部门负责人沟通，其表示熟悉新产品的设计和开发要求，目前因产品稳定，均按照原工艺开展各项生产、分装工作，暂未涉及新产品的设计和开发工作，也不涉及对 HACCP 计划等的变化。

十一、持续改进

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的 HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：合规义务完成情况；管理方针、管理目标现状及实施状况；内、外部审核结果；监视和测量结果；HACCP 体系确认验证结果；管理评审；顾客投诉处理等，审核期间公司生产量小、销售量也很小，暂未发生合格情况。

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《HACCP 管理手册》中 5.3 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。上一年内审日期为 2023 年 3 月 1-2 日，本次年度内审时间为 2024 年 2 月 28-29 日。

现场查见《2024 年度审核计划》、《内审日程计划表》、《内审日程计划表》、《内审检查表》、《不符合项报告》等内审运行证据，有基本的策划及实施管理。

内审审核组组长：张挺挺；组员：俞俊伊；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场交流内审员张挺挺，对内审有一定的了解，但在内审深入应用方面还需要不断提升，下次审核关注。

抽查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：办公室，不符合项内容：未能提供 2024 年度培训计划，涉及标准条款为 H3.2；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2023-03-10 经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论，主要体现在内部审核报告中，查审核结论：公司 HACCP 体系运行正常，基本符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 的要求，可以迎接外部认证审核。

受审核方在《HACCP 管理手册》5.4 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审



每年召开一次，采用会议的方式进行。现场查核本次管理评审日期：2024年3月10日。在管评中明确了以往管理评审的跟踪措施：上一年度管理评审改进项已完成。

现场查见《管理评审计划》、会议签到表、各部门体系运行报告、管理评审报告等运行证据，有基本的策划及管理。现场与总经理交流，其表示对管理评审有一定的知晓，但是深入应用方面还很薄弱，后期会结合日常运行，不断学习及应用。下次审核持续关注。

查各部门体系运行情况汇报，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，设备管理、生产过程控制、投诉情况、供方管理情况、监视和测量资源管理情况、人员能力情况、内审结果，HACCP体系验证，等；

在《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，日期：2024-03-10。管评结论：a)公司的食品安全方针是适宜的；b)公司的HACCP管理体系是适宜性、充分性和有效性。

查《改进项及改进计划》：改进项：需持续提高《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》、公司良好卫生规范及HACCP计划贯彻实施的有效性，改进措施：已于2024年3月12日完成。

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：

受审核方在《HACCP管理手册》5.1/5.5条款进行了规定，同时策划了《不合格和纠正措施控制程序》。现场与小组组长沟通交流，其表示公司在审核周期内总体生产量、销售量很小，在日常运行过程中，原辅料进货验收过程主要由质管部负责，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供销科负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

现场查见，受审核方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；内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。2023年度外审开具的整改项已采取纠正和纠正措施。

3) 投诉的接受和处理情况：

审核周期内市场销量很少，暂未发生投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：——无

2) 组织机构：——无

3) 管理体系：——无

4) 资源配置：——未发生较大变化

5) 产品及其主要过程：——无

6) 法律法规及产品、检验标准：——无

7) 外部环境：——无



8) 审核范围(及不适用条款的合理性):审核期间缩小审核范围,变更后范围: HACCP: 位于浙江省金华市磐安县玉山镇铁店村1号浙江浙茶香茶业有限公司的茶叶【绿茶、红茶、花茶(分装)】、代用茶(混合类代用茶)的生产

9) 联系方式:变更,变更后为张挺挺,电话:13857949225

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

涉及生产部 H3.3, 现场验证已整改,纠正及纠正措施基本有效。

五、认证证书及标志的使用

主要客户现场检查使用,暂未发生违规情况。

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,(浙江浙茶香茶业有限公司)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:肖新龙



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。