

项目编号：20205-2024-F

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：安溪县景耀茶业有限公司

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）：马焕秋

审核组员（签字）：李楠

报告日期：2024年4月16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■文件审核报告
■第一阶段审核报告■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，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司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，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，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，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，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，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，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北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：马焕秋

组员：李楠



受审核方名称：安溪县景耀茶业有限公司A

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	马焕秋	组长	审核员	2023-N1FSMS-1296764	CIV-12
B	李楠	组员	实习审核员	2023-N0FSMS-1353580	CIV-12

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王文彬	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

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：

ISO 22000:2018

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☒单体系统审核

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：CCAA 0017-2014(CNCA/CTS 0027-2008A)《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：中华人民共和国产品质量法、食品安全法；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：

ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

GB/T30357-2013-乌龙茶：



GB/13738-2012—红茶；

GB/T 22291-2017—白茶；

GB/T 31751-2015—紧压白茶；

GB/T24690 -2018—袋泡茶

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）：无

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年04月15日 上午至2024年04月16日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年10月10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）：

位于福建省泉州市安溪县龙涓乡福昌村大路143-1号安溪县景耀茶业有限公司的许可范围内的茶叶（红茶、白茶、乌龙茶、袋泡茶、紧压茶）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：福建省泉州市安溪县龙涓乡福昌村大路 143-1 号

办公地址：福建省泉州市安溪县龙涓乡福昌村大路 143-1 号

经营地址：福建省泉州市安溪县龙涓乡福昌村大路 143-1 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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于2024年4月14日-2024年4月14日进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：健康证管理、原料检测、成品的三方检测报告

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：

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：

行政部/7.2；生产部/8.5.4.5

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5月16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2025年4月16日前。



2) 下次审核时应重点关注:

茶青、毛茶的食品安全检测

3) 本次审核发现的正面信息:

该企业常年从事茶叶生产，自有茶园，生产工艺成熟，生产设备完备，工人均有丰富的生产经验。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

该组织的最高管理层能够自主发挥领导作用，并鼓励员工的全员参与，推进体系建设。坚持执行满足顾客要求和保障产品食品安全的方针，促进目标的沟通和实现；能充分提供资源并高效管理基础设施、工作环境和人力资源；能有效对生产过程实施控制，对供方进行严格管理，并严格进货查验，针对不符合能系统的方式采取纠正或预防措施；能基于顾客满意度或纠正预防措施实施持续改进。组织的管理体系具备适宜性、符合性，成熟度尚可。

2) 风险提示:

企业由于初次导入管理体系，对体系的了解还有待提高、加深。管理评审、内审有效性还需通过员工培训不断加强。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2022 年 7 月 12 日体系实施时间：2023 年 10 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

《营业执照》正本原件，统一社会信用代码为91350524MABR7PNUXM；

食品生产许可证 编号SC11435052405335；有效期限2022年12月2日至2027年12月1日

3) 审核范围内覆盖员工总人数：30 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班生产，无倒班；

4) 范围内产品/服务及流程:

1、乌龙茶（铁观音）：采青（CCP1）——晒青——做青——杀青——揉捻（颗粒、条形）——烘干（CCP2）——挑选（人工）——（碳焙）——检验——包装

2、红茶：采青（CCP1）——晒青——做青——杀青——揉捻（条形）——烘干（CCP2）——色选（外包）——（碳焙）——检验——包装

3、白茶：毛茶（CCP1）——蒸压——烘干——检验——包装

4、紧压茶（白茶、普洱）：毛茶（CCP1）——蒸压——烘干——检验——包装

5、袋泡茶：铁观音、红茶，小袋包装

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价



3.1 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、行政部、生产部、营销部，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。

内外部沟通情况：

管理手册中规定了公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：会议、文件、检查、培训、电话、谈话、开会讨论等方式。

对外部信息进行沟通的情况：主要是通过政府网站、上级管理部门、认证机构、咨询机构等，由行政部负责接收政府及上级有关相关文件，报领导后做出相应处理。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

2) 管理体系文件符合情况

公司依据 ISO22000:2018 的要求策划了：

-《管理手册》1 份；

-程序文件：25 份；详见《程序文件》

-相关管理制度：12 份；

-记录表格：64 份；详见《记录清单》

3) 法律法规的识别及获取情况

食品安全法

ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

GB/T30357-2013-乌龙茶：

GB/13738-2012—红茶；

GB/T 22291-2017—白茶；

GB/T 31751-2015—紧压白茶；

GB/T24690 -2018—袋泡茶。

4) 组织的资源配置情况

组织的规模情况/资源配置情况：自建厂房，建筑面积 1200 m²，共 4 层，单层 300 m²。1 层：冷藏库（20 m²），半成品仓库 3 间（每间 100 m²）；2 层：生产区；3 层：检测室（10 m²）、做青间、包装间、辅料间；4 层：烘焙车间；办公区约 150 m²；

生产设备：烘干机（12 台）、杀青机（3 台）、做青间（3 间，每间 30 m²）、揉捻机（3 台）、包装机（3 台）、烫膜机（1 台）；

检测设备：水分测定仪、架盘天平、电子天平、电子台秤；

企业目前体系覆盖有效人数：30 人，固定人员 10 人，其中含管理人员 4 人，视生产情况临时雇佣人员 20 人左右；

公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组，行政部、生产部、营销部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况



食品安全方针：

安全卫生，顾客满意；持续改善，行业先锋；

总目标

食品安全事故发生率为：0/月；

客户满意度 ≥ 90 分，

出厂检验合格率为 100%。

CCP/OPRP 点控制率 100%

各部门目标。

行政部：

培训实施率 $\geq 95\%$

生产部：

食品安全事故发生率为：0/月

CCP/OPRP 点控制率 100%

产品检验合格率 95%

营销部：

采购原材料检验率 100%

客户满意度 ≥ 90 分

食品安全投诉事故发生率为： ≤ 1 起/月

6) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于 2024. 3. 13-14 实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2024 年 3 月 28 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

7) 主要人员对标准的理解情况

询问食品安全小组组长陈朝源，基本掌握 ISO22000：2018 及相关标准的内容，基本符合要求。

3.2 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）

一、前提方案公司

根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据 GB 14881-2013 和 ISO22000：2018 编制了《前提方案》，其规定了基础设施、卫生消毒、防止交叉污染、水质卫生控制、储存和运输、虫害控制等方面的控制，由生产车间

对其实施情况进行监控。



a) 建筑物和相关设施的构造与布局:

该企业位于福建省泉州市安溪县龙涓乡福昌村大路 143-1 号, 厂区周围无污染源, 提供了平面图, 审核周期内未发生变化。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局:

组织的规模情况/资源配置情况: 建筑面积 1200 m², 共 4 层, 单层 300 m²。1 层: 冷藏库 (20 m²), 半成品仓库 3 间 (每间 100 m²); 2 层: 生产区; 3 层: 检测室 (10 m²)、做青间、包装间、辅料间; 4 层: 烘焙车间; 办公区约 150 m²;

主要生产设备和检测设备:

生产设备: 烘干机 (12 台)、杀青机 (3 台)、做青间 (3 间, 每间 30 m²)、揉捻机 (3 台)、包装机 (3 台)、烫膜机 (1 台);

检测设备: 水分测定仪、架盘天平、电子天平、电子台秤;

能满足生产和检测的需要。

特种设备: 企业自有货梯一部, 仅用于货物搬运, 货梯内设有防护栏, 防止货物跌落。操作工将货物置于电梯内的手推车上, 按键货梯上行, 员工在到达楼层等待, 将手推车推出;

现场观察符合茶叶生产的要求。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给:

公司用水是自来水, 为生活用水, 生产过程不使用。

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务:

车间、仓库放置了粘鼠板等设施, 现场未发现虫鼠, 污水主要为生活废水。

e) 设备的适宜性, 及其清洁、保养和预防性维护的可实现性:

设备主要做青机、杀青机、揉捻机、烘干机、烫膜机等, 有设备维护保养记录。

f) 供应商保证过程 (如原料、辅料、化学品和包装材料):

见“7.1.6 条款”审核记录;

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运:

见生产部检查记录。

h) 防止交叉污染的措施

员工进如车间洗手消毒, 有洗手消毒设施;

j) 人员卫生

提供《人员健康检查记录》, 每日对员工健康状况、手部消毒等进行检查, 确保食品卫生安全;

k) 产品信息/消费者意识

客户群体主要: 普通大众;

二、危害控制

1、原料描述: 从化学、生物和物理特性 (安全特性危害分析)、产地、生产方法、运输包装形式、贮存条件、使用或生产前预处理、接收准则或规范等方面进行了描述。

1) 茶青:

物理危害: 无杂质; 生物危害: 细菌总数 (个/克) ≤ 5000 ; 大肠菌群 (cfu/100mL) ≤ 30 ; 蛋白质 20%-30%、氨基酸 1%-4%、生物碱 3%-5%、茶多酚 20%-35%、糖类 20%-25%、有机酸 3%左右、脂肪 8%左右、色素 1%左右、芳香物质 0.005%-0.03%、维生素 0.6%-1.0%; 产地: 安溪; 生产方法: 种植/采摘; 运输包装方式: 内塑料袋外纸箱或竹筐包装; 贮存条件: 常温阴凉干燥条件下储存, 保质期 30 天; 接收准则: NY/T 787-2004 茶叶感官审评通用方法; 致敏物质: 无;

2) 毛茶:



物理特性：无杂质；

化学特性：蛋白质 20%-30%、氨基酸 1%-4%、生物碱 3%-5%、茶多酚 20%-35%、糖类 20%-25%、有机酸 3%左右、脂肪 8%左右、色素 1%左右、芳香物质 0.005%-0.03%、维生素 0.6%-1.0%；

微生物特性：细菌总数（个/克） ≤ 5000 、大肠菌群（cfu/100mL） ≤ 30 ；

产地：安溪当地

包装和交付方式：内塑料袋外纸箱或竹筐包装，送货到厂；

接受准则或规范：NY/T 787-2004 茶叶感官审评通用方法

2、终产品描述：从成份、与食品安全有关的化学、生物和物理特性、品种、包装形式、包装标识、贮存条件、保质期、运输要求、销售方式、使用方式、预期用途进行了描述。

1) 乌龙茶（铁观音）

原料：；产品标识：按 GB/T 30357.1-2013 标准执行；包装外注明：食品产品名称、生产厂名、商标、批号、净重、生产日期及本标准编号，以及防雨、防火标记。

使用方法：沸水冲饮

保存方法：常温保存，避免存放在日晒、高温和潮湿的地方。

感官：应洁净，不着色，不得混有异种植物，不含非茶叶物质，无异味，无异臭，无霉变。各类产品还应符合相应的感官品质。

理化指标：水分 ≤ 6.5 、总灰分 ≤ 6.5 、碎茶 ≤ 15.0 、粉末 ≤ 1.3 ；

卫生指标：铅/(mg/kg) ≤ 5 、稀土/(mg/kg) ≤ 2 、六六六/(mg/kg) ≤ 0.2 、滴滴涕/(mg/kg) ≤ 0.2 、三氯杀螨醇/(mg/kg) ≤ 0.1 、联苯菊酯/(mg/kg) ≤ 5 、氯氰菊酯/(mg/kg) ≤ 0.5 、溴氰菊酯/(mg/kg) ≤ 5 、顺式氰戊菊酯/(mg/kg) ≤ 2 、氟氰戊菊酯/(mg/kg) ≤ 20 、氯菊酯/(mg/kg) ≤ 20 、乙酰甲胺磷/(mg/kg) ≤ 0.1 、乐果/(mg/kg) ≤ 0.1 、敌敌畏/(mg/kg) ≤ 0.1 、杀螟硫磷/(mg/kg) ≤ 0.5 、啶硫磷/(mg/kg) ≤ 0.2 、大肠菌群/(个/100g) ≤ 300

描述合理充分。

2) 白茶

原料：大白茶或水仙茶树品种的单芽为原料；产品标识：按 GB/T 22291-2017 标准执行；

使用方法：沸水冲饮

保存方法：常温保存，避免存放在日晒、高温和潮湿的地方。

感官：应洁净，不着色，不得混有异种植物，不含非茶叶物质，无异味，无异臭，无霉变。各类产品还应符合相应的感官品质。

理化指标：水分(质量分数)/% ≤ 8.5 、总灰分(质量分数)/% ≤ 6.5 、粉末(质量分数)/% ≤ 1.0 、水浸出物(质量分数)/% ≥ 30 注：粉末含量为白牡丹、贡眉和寿眉的指标。

卫生指标：污染物限量应符合 GB2762 的规定。

农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

生产工艺流程图：

1、乌龙茶（铁观音）：采青（CCP1）——晒青——做青——杀青——揉捻（颗粒、条形）——烘干（CCP2）——挑选（人工）——（碳焙）——检验——包装

2、红茶：采青（CCP1）——晒青——做青——杀青——揉捻（条形）——烘干（CCP2）——色选（外包）——（碳焙）——检验——包装

3、白茶：毛茶（CCP1）——蒸压——烘干——检验——包装

4、紧压茶（白茶、普洱）：毛茶（CCP1）——蒸压——烘干——检验——包装

5、袋泡茶：铁观音、红茶，小袋包装

食品安全小组对各类产品的加工过程的流程图进行绘制，从原料验收到运输销售过程，提供产品工艺流程



图（编入 HACCP 计划文件内）：流程图与生产现场相符。小组成员又对此流程图到现场根据实际加工步骤进行验证，提供了流程图的验证报告。对每一步工序进行详细的说明。

在《HACCP 计划》中对每一步的控制参数和控制措施均进行了描述。

提供有 HACCP 计划，经识别，制定了如下 CCP，体系运行以来没有发生变更。

食品安全小组首先对生产过程步骤从生物的化学的物理的危害进行分析，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害的发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，并确定了关键控制点，制定了关键限值。

CCP1：原料验收 CCP1

关键限值：农药重金属应符合相关国家或行业标准；

CCP2：烘干

关键限值：温度 120℃左右， 时间：2 小时左右，视天气和产品类别不同而不同。

三、监视与测量控制

计量器具进行了检定，有检定证书，均在有效期内；

四、验证

未能提供原料的第三方检测报告，已开具不符合。提供了产品的第三方检测报告，详见附件；

五：召回

公司策划并保持有《产品召回控制程序》，对需要召回的情形及召回的流程进行了规定，内容符合要求。

经沟通，公司产品质量稳定，未发生重大的食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

公司依据程序文件的规定于 2023 年 12 月 25 日进行了模拟召回的演练。查有产品召回计划、产品召回记录、产品召回报告等。

模拟召回产品：客户反馈收到的茶叶成品包装封口不严，有撒漏漏气，产品批号 20231225

问题描述：有客户反馈收到的茶叶成品包装封口不严，有撒漏漏气，产品批号 20231225

原因分析： 包装封口密封效果不好。

最终产品全部召回。

评价：整个活动中，各部门配合有效，反应迅速，能在规定时间内完成信息的追溯和产品的召回。

满足食品安全管理体系要求。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司按照内审计划的要求，于 2024.3.13-14 实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、 内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于2024年3月 28日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

3.4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《管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》。



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食品安全管理体系的有效性。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：相关方及其需求信息的监视；合规义务；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；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，基本符合要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

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。

生产过程控制主要由生产部负责，生产过程中发现的不合格返工处理。

产品交付、顾客投诉处理等主要由营销部负责，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。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品控制程序》的要求

3) 投诉的接受和处理情况：

现场查证，运行期间，未出现顾客投诉和食品安全问题。

3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

1、自建厂房，建筑面积 1200 m²，共 4 层，单层 300 m²。1 层：冷藏库（20 m²），半成品仓库 3 间（每间 100 m²）；2 层：生产区；3 层：检测室（10 m²）、做青间、包装间、辅料间；4 层：烘焙车间；办公区约 150 m²；

基本满足茶叶加工需要。

2、企业目前体系覆盖有效人数：30 人，固定人员 10 人，其中含管理人员 4 人，视生产情况临时雇佣人员 20 人左右；

3、公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，行政部、生产部、营销部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责

4、工作和生产方式：单班制生产，无倒班。

5、提供有生产设备清单：

——生产设备：烘干机（12 台）、杀青机（3 台）、做青间（3 间，每间 30 m²）、揉捻机（3 台）、包装机（3 台）、烫膜机（1 台）；

6、特种设备：企业自有货梯一部，仅用于货物搬运，货梯内设有防护栏，防止货物跌落。操作工将货物置于电梯内的手推车上，按键货梯上行，员工在到达楼层等待，将手推车推出；

2) 人员及能力、意识：

提供有《人力资源控制程序》，对从事影响生产要求符合性工作的人员、从事与食品安全有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

3) 信息沟通：

对外部信息进行沟通的情况：主公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定；

查内部沟通管理情况：



与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、通知、电话、网络等。内容包含：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

外部沟通：总经理和营销部通过电话/微信与客户沟通产品销售及质量反馈等。要是通过媒体、政府网站、上级安全管理部门，由行政部负责接收政府及上级有关食品安全相关文件，报领导后做出相应处理。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

4) 文件化信息的管理：

编制有《文件控制程序》和《记录控制程序》，基本符合要求。

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提计划》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、《前提计划》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：

一级文件：管理手册（JY/FSMS/SC）。

二级文件：公司编制了 25 份程序文件，1 份前提计划，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：《管理制度》，共 12 份。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于福建省泉州市安溪县龙涓乡福昌村大路 143-1 号安溪县景耀茶业有限公司的许可范围内的茶叶（红茶、白茶、乌龙茶、袋泡茶、紧压茶）的生产

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（安溪县景耀茶业有限公司）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

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

☐推荐认证注册

☒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，推荐认证注册。

☐不予推荐



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

北京国标联合认证有限公司

审核组:马焕秋 李楠



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。