项目编号：20229-2024-F

管 理 体 系 审 核 报 告

（再认证审核）

组织名称：桂阳金仙生态农业开发有限公司

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）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 任学礼

报 告 日 期 ： **2024 年 05 月 05 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　■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 日内可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：邝柏臣

组 员：　任学礼

受审核方名称：桂阳金仙生态农业开发有限公司

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	审核员	2023-N1FSMS-2222839	CIV-12
B	任学礼	组员	审核员	2023-N1FSMS-2232990	CIV-12

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	欧阳占义（管理代表兼食品安全小组组长）	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食品安全管理体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的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，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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：

F：ISO 22000:2018

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：《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 14881—2013食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763　食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GBT14456.1-2017绿茶技术标准、GBT13738.2-2017红茶技术标准、GBT22291-2017白茶技术标准等。

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05月05日 上午至2024年05月05日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年07月27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）：

FSMS：位于湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）桂阳金仙生态农业开发有限公司生产车间的绿茶、红茶、白茶加工；

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：湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）

办公地址：湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）

经营地址：湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）

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 一阶段审核情况：（不适用）

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（1）项，涉及部门/条款:01）生产部 F8.5.4.5、 8.8.1 ；02）办公室 F 7.2；03）质检部 8.8.1。

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 06 月 05 日前提交审核组长。

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 03 月 01 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 ISO 22000:2018 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。公司在生产车间的绿茶、红茶、白茶加工资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施、配送车辆等设施的配置。

6）公司绿茶、红茶、白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 ISO22000:2018 体系运行和认证活动较为支持，公司结合绿茶、红茶、白茶加工过程，依据 ISO22000:2018 策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 体系标准、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配送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：企业茶叶加工过程缺少内部自身的有效检测和监控手段，仅能目测、感官进行判定，验收过程有一定的控制风险。

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：2019 年 11 月 29 日，体系实施时间：2021 年 01 月 01 日；

2）法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证；《营业执照》原件及副本编号：91431021593272658 9R；《经营许可证》原件及复印件，许可证编号：SC22443102106463， 时间：20213 年 01 月 31 日至 2025 年 01 月 12 日；

3）审核范围内覆盖员工总人数：20 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次

4） 范围内产品/服务及流程：

绿茶：原料验收→摊放→-杀青-揉捻-干燥→计量包装→检验→成品入库

红茶：验收→摊放→萎凋→投料揉捻（或揉切）→发酵→干燥→计量包装→检验→成品入库

白茶：原料验收→萎凋→干燥→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

该公司于 2021 年 01 月 01 日依据 ISO22000:2018 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。

结合公司生产车间的绿茶、红茶、白茶加工过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理：

现场查看企业于 2021 年 01 月 01 日依据 ISO22000:2018 食品安全管理体系标准建立了公司的食品安全管理手册，从战略管理层面，公司领导层已确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部和内部问题，对外部环境（如法律法规、市场、社会、经济环境、政治环境、食品欺诈、食品防护、蓄意污染等）、内部环境（如企业的价值观、企业文化、组织的知识、食品安全体系绩效、人员能力、沟通）、组织的优势、组织的劣势、以及所面临的主要风险和机遇等，采用 SWOT 方法进行了识别及分析；

现场与管理代表欧阳占义沟通，总经理表示近一年以来公司总体趋于良好，但市场竞争较为激烈，茶叶产量下降，由于去年天气干旱，茶树发芽率低，但销售未受过多影响；但经过 3 年多的体系运行以及公司员工的努力，在本地同行业中具有一定的认可度，部分客户也会来公司寻求洽谈机会，目前的客户群体主要还是单位团购及茶叶经销商，近一年来客户对公司的销售、茶叶品质服务比较满意，外部环境竞争比较激烈外还处于较稳定状态。对于内部环境，公司每个月会定期组织员工会议，来沟通传递公司的政策、要求以及员工的心得体会等，组织的内部文化开展较好，员工对公司的认可度较好，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过生产过程的日常管理、管理评审对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

公司不定期对识别出的内外部环境因素进行监视和评审，提供“组织内外部环境要素识别表”，通过 SWOT 分析方法对公司目前的产品质量、售后服务、员工服务、市场需求等进行了识别和评价，并策划了应对措施，及总经理的要求，应对措施不够充分，现场沟通。

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定，并提供了《相关方期望要求识别表》，对相关方：顾客、（消费者）、公司股东、企业员工、第三方认证服务机构、市场监督管理局、环保局、安监局等法律法规及监管机关等的需求及期望进行了识别，并制定了相应的监控措施等，询问食品安全小组组长兼管代欧阳占义监管部门的要求，其表示直接主管部门为郴州市桂阳县市场监督管理局，重要的需求和希望是产品质量、安全性能符合茶叶产品执行标准，生产环境符合《食品生产通用卫生规范》等要求，产品供应保障及时，包装、运输等防护良好；无食品安全事故价格合理；对公司的需求及希望是产品口感好、安全卫生、无食品安全的问题，顾客投拆的及时处理情况，基本满足标准要求。

提供有《法律、法规及其它要求清单》，基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如《中华人民共和国食品安全法》、食品召回管理办法|2020 年修正版（国家食品药品监督管理总局令第 12 号）》、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，基本充分。

企业变更的策划：公司再认证导入体系，暂未发生变更。

2)管理体系应用策划情况

该公司按照 ISO 22000:2018 标准策划了公司的食品安全管理体系（本文统称为食品安全管理体系），形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、《制度文件》等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址： 湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）

经营地址：湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）

认证范围：

F：位于湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）桂阳金仙生态农业开发有限公司生产车间的绿茶、红茶、白茶加工；

管理体系范围包含在《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：第三方检测。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的绿茶、红茶、白茶加工过程。

3）公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2021 年 01 月 01 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

全员参与 健康有机 优质安全 创新完善！

管理方针包含在管理手册中。管代欧阳占义介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对 HACCP 体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

4）组织结构、职责分工和履行情况

按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、生产部、办公室、采购部、质检部，按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5）目标的实施和考核结情况

公司在食品安全管理手册第 6.2 条款进行了规定，并提供了《食品安全目标分解及考核统计表》。

公司建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总的食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。抽查公司总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成（2023 年 7 月~2024 年 4 月）
产品一次检验合格率为 95%	每月	合格数/产品总数*100%	100%
产品出厂合格率为 100%，	每月	抽检及型式检验合格数量/检验总数*100%	100%
客户满意度 95%以上	每月	按照实际打分统计	100%

审核周期内目标已完成，2024 年 05 月目标在实施中。基本满足体系标准的要求。

6)法律法规的识别及获取情况

公司识别了相关的法律、法规、标准及规范，提供了《法律、法规及其它要求清单》，包括《中华人民共和

国食品安全法》、食品召回管理办法|2020 年修正版（国家食品药品监督管理总局令第 12 号）》、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 ；法律法规和标准的识别基本充分。

组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7）食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

企业提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件等，确保产品产品实现，提供了绿茶、红茶、白茶加工流程：

绿茶：原料验收→摊放→-杀青-揉捻-干燥→计量包装→检验→成品入库；红茶：验收→摊放→萎凋→投料揉捻（或揉切）→发酵→干燥→计量包装→检验→成品入库 ；白茶：原料验收→萎凋→干燥→包装，对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理；

公司在《管理手册》中规定了前提方案的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、《人力资源控制程序》、《基础设施和工作环境控制程序》、《致敏原控制程序》、《脆弱性评估控制程序》等，基本满足手册中的规定要求；

生产（卫生）规范 1： 《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013 、《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 》 、GB26687-2011《茶叶生产通则》等；内容包括厂区及周边卫生环境、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、员工健康与卫生及工作服管理、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；

——食品安全小组/HACCP 小组针对生产车间的绿茶、红茶、白茶加工所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，并明确了控制措施，包括了原料验收、储存、加工等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。小组组长表示审核周期内未发生较大变化。

提供了《危害分析表》，查鲜叶 验收采购验收、储存过程危害识别及控制情况：识别了生物性：病虫害、化学性：农药残留、重金属，物理性：粉尘、碎石、纤维、金属，明确了控制措施并进行了评价，该过程化学危害为显著，通过“1）要求供方提供相应 SC 证明；2）每批查验抽检感官、水份要求供方每年定期提供相应证明或检测报告；3）根据销量采购、按照不同的储存要求储存，在保质期内使用等措施进行控制。

另抽查杀青、杀青、干燥过程的危害识别及控制情况，控制方式基本相同。

组织确定了最终产品的预期用途，为适合大众饮用的茶叶。

确定已知特别容易受到特定食品安全危害易感的消费群体/使用者：（不涉及）

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，并明确了控制措施，包括了原料验收、储存、加工等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。小组组长表示审核周期内未发生较大变化。

提供了《危害分析表》，查鲜叶 验收采购验收、储存过程危害识别及控制情况：识别了生物性：病虫害、化学性：农药残留、重金属，物理性：粉尘、碎石、纤维、金属，明确了控制措施并进行了评价，该过程化学危害为显著，通过“1）要求供方提供相应 SC 证明；2）每批查验抽检感官、水份要求供方每年定期提供相应证明

或检测报告；3）根据销量采购、按照不同的储存要求储存，在保质期内使用等措施进行控制。
另抽查杀青、杀青、干燥过程的危害识别及控制情况，控制方式基本相同。

食品安全小组依据危害风险评估的原则和国家法律法规及行业经验经等，对所有绿茶、红茶加工过程进行了分析及评价，最终确定了确定了 2 个 CCP 点分别为：

CCP1 原料验收　显著危害：重金属含量超标

CL 值：原辅料重金属限值

CCP2 干燥　显著危危：焦化、水分超标

CL 值：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

基本符合标准要求。审核周期内未发生较大变化。

企业有策划前提方案、各类制度要求等内容，已识别分析包括水、接触面、设备、人员手、设施维护、防治污染物危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。具体见生产部审核记录。

经过识别评价，涉及的 OPRP 点/CCP 点如下：

（1）关键控制点（CCP）	（2）显著危害	（3）关键限值	监控				（8）纠偏行动	（9）记录	（10）验证
			（4）对象	（5）方法	（6）频率	（7）人员			
CCP1 原料验收	重金属含量超标	原辅料重金属限值	《检验记录》	检测查验	每批查验抽检感官、水份	质检员	1、检测或查验重金属含量超标时拒收 2、报告 HACCP 小组分析原因，避免重复偏离。	《原辅料验收记录》	必要时候检查检验报告
CCP2 干燥	焦化水分超标	**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	温度转速	进风温度烘干时间	随时检查	**干燥**操作员	偏离后 1、 停止烘干。 2、 调整温度时间 3、 产品评估 4、 评估后确定更新干燥和其他产品隔离	干燥记录 纠偏记录	车间主任每日审核**干燥**记录，定期对温度进行校准。定期检测水份和感官

基本满足标准要求。

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）

1）前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《前提方案》，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、运输储存、

来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。
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
位于约 7.3 亩；建筑面积有 2500 平方米左右，办公、厂房，加工间/生产车间 4 间（前处理间、加工间、内包间、外包间）；库房 5 间（冷藏库 3 个，2 个暂未启用）；实验室 2 间；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
公司占地约 7.3 亩；建筑面积有 2500 平方米左右办公、厂房，加工间/生产车间 4 间（前处理间、加工间、内包间、外包间）；库房 5 间（冷藏库 3 个，2 个暂未启用）；实验室 2 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
在车间位于一楼，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《 防尘、防蝇、防鼠、防虫情况记录 》，查 2024 年 03 月~04 月记录，点检项目：是否有灰尘、蜘蛛网及蚊蝇等 ，抽查 2024.03.20、2024.03.30、2204.04.26 记录，管控方式相同，基本符合要求；
抽查废弃物料：由不合格鲜茶叶作肥料处理、其余废弃物回收垃圾桶，由市政环卫定期上门回收。未有形成记录，已现场沟通整改；
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、热毛巾擦拭等方式对设备进行消毒，抽查 2024 年 3 月 20 日至 2024 年 05 月 05 日车间的《紫外灯使用记录》，消毒时间为 30 分钟；抽查 2024.03.20，消毒地点：车间，消毒开始时间：07:10，消毒结整时间：07:40，实际使用时间：0.5h，剩余使用时间：782h,审核人：欧阳任钦；另查看机械设备目前较新，保养未涉及润滑油；消毒确认人员为：欧阳占义；
现场查看有清洁消毒化学品存放专柜，存放在洗手液、75%酒精；有《清洁剂或消毒剂使用记录》时
024.02.18-2024.04.28，抽查记录:酒精，配制日期：2024.04.28，配制总量：10000ml,领用人：欧阳任钦，使用范车间，审核人：欧阳占义；
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《 进货查验记录 》
提供有《温湿度记录》，抽查 2024.04.14，鲜叶处理区：29℃，相对湿度：30%RH，制茶车间 1 30℃，相对湿度：70%RH，制茶车间 2:29℃，相对湿度 70%RH，成品库温度记录：温度：2℃，内包间温度记录：温度 27℃，相对湿度 60%RH，2024.05.05 审核现场查看车间温度计记录：19℃，湿度 19%RH;

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；
料包材按照《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
前处理区——原料验收、萎凋、摇青等
生产车间——绿茶、红茶、白茶生产，绿茶（杀青、揉捻、干燥、包装）、红茶（萎凋、揉捻、发酵、干燥等）、白茶（萎凋、干燥）

内包装间——内包消毒、自动包装（部分手工包装）

外包装间——外包

在现场了解：内包材进入内包装间，先进行紫外灯杀毒处理。

i）**清洁和消毒；** ☑满足要求 ☐不满足要求

产品特点，绿茶和红茶、白茶生产过程为忌水过程，卫生等以清扫等为主。查 2024 年 3~5 月的《内包材紫外线消录》，抽 2024 年 05 月 04 日对内包材进行消毒，消毒地点:内包材，消毒开始时间：8:00、消毒结束时间是：8:30、使用时间：0.25h，消毒人:兰元芳；

地面清扫，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 2024.03.20-05.05

记录有洗手消毒时间、洗手方法等，基本符合要求；工衣消毒每天 1 次，有《工衣、工作服、帽清洁消毒记录》，浅消毒 30 分钟；

建立《员工个人档案统计表》

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饮料，主要品种为红茶、绿茶、白茶。

l）**其他有关方面。** ☑满足要求 ☐不满足要求

另提供有《食品安全防范措施定期检查记录》，抽查 2024.03.20，检查区域：厂区环境、原辅料间、生产加工间、包装间、成品库，检查安全项目：蚊虫滋生、标识、离墙离地等，检查情况，合格，负责人：欧阳任钦；

2）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》，主要包括多层复合膜袋、纸箱、茶鲜叶（自有基地）、虫害控制、运输等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 2 家。

抽食品包装用复合膜的供方：福州欣德丰包装装潢印刷有限公司，营业执照编号：91350121MA31XY8U20。（营业期限 2018 年 07 月 27 日至 2048 年 01 月 26 日）、《全国工业产品生产可证书》编号： 闽 XK16-204-000717

产品名称：食品用复合包装袋

报告编号：（2204）GXJ-X0728

检测项目：溶剂残留量、甲苯二胺、重金属等项；

结论：符合要求。

报告日期：2024.04.16

检测单位：福建省产品质量检验检查中心

抽食品包装袋的供方：潮州市潮安区庵埠全盛彩印厂，营业执照编号：914451036904973839。（营业期限 2015 年 12 月 18 日至长期），印刷经营许可证编号：（闽）印证字第 451000898 号，有效日期 2022.6.23-2025.12.31

产品名称：纯铝卷膜

报告编号：NO.:20240308B05

检测项目：蒸发残渣、高锰酸钾消消耗量、重金属等项；

检测机构：潮州市潮安区庵埠食品工业卫生检验所

结论：符合要求。
报告日期：2024.03.18

鲜茶叶为公司自己种植，种植面积 1000 多亩，通过了有机认证，能够满足公司每年的生产需求。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：2023.07.05。

抽纸箱的供方：广州惠华包装制品有限公司，铝箔袋的供方福建省安溪怡鑫包装有限公司；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。
抽查湖南止象彩色包装有限公司的购销合同，合同编号 20240129，明确了采购产品的品名：金仙天尊中号手提袋，规格 280*210*10 产品明细：250 克白卡四色印刷，数量 3000，单价——等，签订日期 2024.1.29，基本符合要求。

提供了自有基地的茶叶的进货查验记录，抽 2024.3.20 茶鲜叶，明确了供方（公司自有原料基地）、进货日期（2023.03.20）、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（157.21kg）、验收人：欧阳任钦，基本符合。详见质检部审核记录。

提供有供方评定记录表，对供方企业福州欣德丰包装装潢印刷有限公司等进行评价，评价项目有包括规模、采购产品的生产（提供）规模、是否是生产许可证控制产品，有证否、产品质量、结算方式等进行综合评定，基本符合要求。但未对广州惠华包装制品有限公司、湖南止象彩色包装有限公司，为期提供纸箱和手提袋，但没有拉入合格供方名录，且不能提供对其进行的评价考核记录，已和公司沟通整改，基本符合要求。对包材等一般直接下订单方式，提供了 2024.01.12 包装的采购计划，提供针对包装材料进行验收台账。另提供有《包装材料贮存、保管记录》时间：2024.03.2~2024.05.4，记录人：兰元芳，基本符合要求。

不涉及食品添加剂，该公司的采购管理基本符合标准要求。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3）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视实施撤回，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。

查见提供有《产品召回记录表（模拟）》，召回模拟日期：2024 年 3 月 25 日，召回产品名称：绿茶；模拟问

题：2024 年 3 月 25 日，绿茶存在碎末，导致产品品质降低，召回情况：召回产品批号 1-20230322，召回产品数量 3KG，召回及相关措施：1、回收产品；2、对采摘人员、加工人员、检验人员，进行采收、加工、检验要求培训；举一反三，确保今后不再发生类似情况。召回确认：同意该措施，今后杜绝类似事件发生。未保留该批次的追溯记录，已现场沟通整改，基本可实现产品追溯。

提供有留样记录，抽查记录有：留样编号：1-20240320 样品名称：茶鲜叶 生产日期：1-0240320，留样时间：2024.03.20，留样数量：500 g；留样编号：1-20240320 样品名称：绿茶 生产批号：1-0240320，留样时间：2024.03.20，留样数量：500g;留样编号;1-20240402 红茶 生产批号:1-20240401 生产批号：1-20240402 留样时间：19:35，留样数量：500g,留样人：欧阳任钦，基本符合要求。

04）危害控制计划实施：

以追溯思路查产品实现过程：

1. 绿茶、红茶、白茶生产加工过程：

——绿茶生产加工（抽 2024 年 4 月计划）

按生产计划安排；提供了月度计划提供原料出入库记录：入库时间 2024.4.17 批次 GTZ20240416 鲜叶,等级：一级，入库数量 1841.15kg 等 经手人;徐小青

提供加工生产记录（绿茶，加工比例 4.5:1）；批次信息为 GTZ，生产车间为绿茶车间、原料用量 184.15kg；产品数量、关键控制点（摊放 8 小时，杀青 90℃,2h，烘焙 80℃，做形 20cm，操作人为兰元芳，卫生情况良好，设备情况运行良好）；

符合工艺流程同及作业指导书

提供《绿茶加工技术规范》及《绿茶加工记录表录》，针对 2023 年 04 月 20 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。原料验收见质检部审核记录。茶鲜叶 184.15kg,萎调进槽时间：10:00 摊凉进槽时间：184.15kg,出槽时间 8:00，杀青温度 2h（杀青温度：320℃）、杀青时间：2:30，揉捻：0.25h，烘干：3:00，符合工艺控制要求；包装过程，确保人员卫生，控制好环境温度等，危害控制措施基本符合要求；包装过程，确保人员卫生，控制好环境温度等，危害控制措施基本符合要求。

2024.05.05 现场查看绿茶生产过程，符合 CCP 点 CL 值工艺要求：

1）提供了内包材消毒记录，显示对包装采用紫外线进行了灭菌，时间为 30min，操作人员为兰元芳；

2）提供了《加工产品入库记录》，显示 2024.04.17 生产的批次号为 GTZ20240417，规格一芽二叶的绿茶，等级一级，数量：39.9kg；包装形式：铝箔袋，去向为入库，操作人为徐小青。

2024.05.05 现场查看绿茶生产过程，符合工艺要求：

该批次绿茶产品的可追溯性以及危害控制基本符合 HACCP 计划及相关工艺控制要求。

——红茶生产加工（抽 2024 年 4 月 19 日生产）

按生产计划安排；提供了月度计划

提供原料出入库记录：入库时间 2024.04.19 批次 BTY20240419 鲜叶，等级：特级，入库数量 51.95kg，经手人:兰元芳；

提供加工生产记录（红茶，加工比例 4.5:1）；批次信息为 BTZ，生产车间为红茶车间、原料用量 51.95g；茶重量 10.3kg、关键控制点（萎凋失水 75%；揉捻 10min，发酵 4h，操作人为兰元芳，卫生情况良好，设备情况运好）；

符合工艺流程同及作业指导书

提供《红茶加工记录》，针对 2024 年 04 月 19 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。原料验收见质检部审核记录。茶鲜叶 88.3kg,时产是：7:10,萎调进槽时间：10:30-出槽时间 7:30，天气：阴，萎调时间：11:40，揉捻时间：2h,发酵时间：3:40，烘干时间：2:30；符合工艺控制要求；包装过程，确保人员卫生，控制好环境温度等，危害控制措施基本符合要求。

2024.05.05 审核现场审核查看，烘干红茶烘干工序：温度，毛火：进风温度 120℃，摊叶厚度 2cm，烘干

时间 15min，足火：温度 87℃，摊叶厚度 2~3 cm ，烘干时间 30min，符合 CCP2 CL 值工艺要求；

5）提供了内包材消毒记录，显示对包装采用紫外线进行了灭菌，时间为 30min，操作人员为兰元芳；

6）提供了《加工产品入库记录》，显示 2024 年 04 月 19 日生产的批次号为 BTZ20240419 的红茶；包装量为 17.1kg；包装规格为铝箔袋，去向为入库，操作人为徐小青。现查查看红茶加工过程，基本符合 CCP 工艺要求。

该批次红茶产品的可追溯性以及危害控制基本符合 HACCP 计划及相关工艺控制要求。

——白茶生产加工（白茶总体生产量较少，工艺简单，所用原料在芽叶要求等较红茶绿茶为少，抽 2024 年 4 月 20 日生产），按生产计划安排；提供了月度计划；

2）提供原料出入库记录：入库时间 2024.04.20 批次 WTY20240420 鲜叶等级一级 49.65kg，入库数量 9.05kg 等 经手人:兰元芳；

提供加工生产记录（白茶，加工比例 4.5:1）；批次信息为 WTY20240420，生产车间为白茶车间、原料用量 49.65kg；成品茶重量 9.05kg、关键控制点（萎凋失水 75%；干燥 10min，操作人为兰元芳，卫生情况良好，设备情况运行良好）；

符合工艺流程同及作业指导书

3)提供《加工过程关键控制点控制记录》，针对 2024 年 4 月 20 日的白茶涉及的危害控制措施（干燥为 CCP 点，萎凋失水、内包等为 OPRP 点）进行记录。原料验收见质检部审核记录。茶鲜叶 49.65kg,萎调记录：34h,干燥记录：1h ,符合工艺控制要求；包装过程，确保人员卫生，控制好环境温度等，危害控制措施基本符合要求。

4）内包材消毒：提供了内包材消毒记录，显示对包装采用紫外线进行了灭菌，时间为 30min，操作人员为兰元芳；

5）提供了《加工产品入库记录表》，显示 2024 年 4 月 20 日生产的批次号为 WTY20240420；包装量为 9.05kg；规格：一芽二叶，等级一级，包装形式：铝箔袋，操作人为徐小青。因受订单较少影响，2024.05.05 审核期间正进行白茶的鲜茶叶摊青中。

该批次白茶产品的可追溯性以及危害控制基本符合 HACCP 计划及相关工艺控制要求。

另外随机抽查加工批次金仙 1 号 GTH20240416 绿茶 GTH20240320 绿茶、BTJ20240401 特级红茶、WYH20240330 白茶一级的加工记录，控制方式相同，符合生产加工的工艺流程要求。

6）提供出货记录，记录了产品名称、批次信息、数量、客户名称等。

现场查见：鲜叶验收和摊放间，水泥地面整洁，靠墙旁边有多摞竹垫，墙上贴有鲜叶验收规范，杀青车间，鲜叶使用摊青间。生产加工车间内，洗手更衣设施齐全，配备 75%酒精喷雾，机器设备和工器具清洁整齐，配备有摊青机、做清机、杀青理条机、揉捻机、输送机、风选机、焙烘机、发酵机、自动包装机等。内包装车间，单独设置更衣室，配置基本符合要求。地面墙面整洁，成品茶使用大袋包装，做到离地离墙，正在使用的型号为电子计价秤贴有校整标识，详见质检部审核记录。——对于成品茶叶，按照铝箔袋的方式进行，标识信息包括公司名称、生产日期、SC 证编号等、有机产品标识等；

——原料库主要是绿茶、红茶，有离地离墙，并且有简易标识卡，包材库存放有少量包装膜，有包材标签等信息标示；

——常规成品库中存放有待发货的绿茶、红茶，批次日期：金仙一号 2024-03-30、金观音 2024.04.01、桃源大叶 2024-04-16；

——冷藏库中存放以绿半成品及成品为主，库温：5.2℃。

5）产品放行管理（含原料验收 CCP1 控制情况）情况：

公司主要生产常规绿茶、红茶、白茶，产品原料为自有有机茶叶种植基地。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 GB/T19630-2019 有机产品识别生产、加工及标识管理体系要求 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、原材料检验铝箔袋、复合膜包装袋验收依据 GB9683-1988《复合食品包装袋卫生标准》检验，所有项目合格感观：平整、无皱折；袋装浸渍液：无异味等；蒸发残渣 5.0 mg/L 乙酸：2.5mg/L；正乙烷:16 mg/L 高猛酸钾

消耗：0.54 mg/L 重金属：≤1 mg/L；成品检验标准包括绿茶 GB/T14456.3-2017、红茶 GB/T13738.2-2017、白茶 GB/T22291、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《鲜叶采摘采购记录表》，2024 年 03 月 20 日~04 月 17 日《鲜叶采摘登记表》，进货的茶鲜叶进行了验收，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，由检验员徐小青进行检验，由自有基地茶场提供；抽查：2024.04.13 鲜叶采摘登记表（一组）木渚叶齐一芽二叶，数量：177.4 斤；抽查：2024.04.01，金观音一芽三四叶，数量：146.8 斤+116.5 斤；2024.03.20，鲜叶采摘记录：金仙一号一芽叶，数量：45.6 斤；2024.03.21，金仙一号，一芽二叶，数量：113.4 斤，

抽查生产加工记录表批次茶鲜叶验收记录：抽 2024.03.20 品名，GTH 茶鲜叶 43.8kg、2024.04.01 GTH 一级鲜叶 130.9kg、2024.04.17 GTZ 规格一级，鲜叶 184.15kg 鲜叶验收要求：鲜叶质量要求芽、叶婠茎新鲜、匀净、无污染和无非他非茶类夹杂物。鲜叶中污杂物限量应符合 GB2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定，分级：特级原料中单芽比例不低于 90%，一级原料中一芽一叶及以上嫩度比例不低于 85%，二级原料中一芽二叶及以上嫩度比例不低于 80%，查看记录中显示：鲜叶等级及重量及判定质量检测合格，但未能该批次的农残检测记录，已开不符合项整改。

提供有茶鲜叶第三方检测报告，编号：HC20230413949；检测项目：联苯菊酯、啶虫脒、吡虫啉、铅等 21 项； 报告日期：2023.04.28、检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司；检测报告已过期，已开不符合项整改；

另抽查 2024-04-01BTJ、2024-04-15BTT、2024-04-19BTY、2024.04.22BTY、2024-04-02WYH 茶鲜叶进厂检验记录进等 6 个批次，控制方式基本相同；

抽查包材包装盒的验收情况，提供了《包装材料验收记录》；抽 2024-04-11 进货验收记录单，包装袋 180g,20240411，供应商：长沙雨花品道、入库数量：1000 个，库存保管：良好，记录人：兰元芳，2024.04.11 包装袋 200g 批号民 20240411，入库数量：1000 个；2024.04.20 铝箔袋 5kg,生产批号：22040420，入库数量：300 个，供应商：长沙市雨花品道，检验项目：备注：是否具有合法有效的证照；证照复印件留存建档、查验产品标识是否规范、齐全，产品质量证明文件是否具备，产品包装是否完整等项目，检测结果；目测完好。另提供样茶 100g，批次 20240429，入库数量：500 个，供方：长沙市雨花区品道包装销售部，记录人：兰元芳。

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《绿茶摊放记录》记录：2024.03.20，时间：10:30，鲜叶采摘量 43.8kg、摊凉进槽时间：11:00，出槽时间：7:00、天气晴；2024.04.26，时间：9:30，鲜叶采摘量 138.6kg,摊凉进槽时间 10:30、出槽时间 7:30，天气晴，

抽查《绿茶杀青、烘干记录》记录：2024.03.20 杀青温度 320℃、杀青时间：2:00、烘干时间:3:30；2024.04.26 杀青温度 320℃、杀青时间：2:00、烘干时间:2:30；

抽查《红茶揉擒捻、发酵、烘干记录》：2024.04.01 揉捻 2:30 发酵 340 烘干 4:30；2024.05.04 揉捻 2:00 发酵 320 烘干 2:00；

抽查《绿茶加工记录》记录：鲜叶批次 GTH,鲜叶等级:特级，鲜叶重量：43.8kg,摊青主心灵深处 8h、杀青记录

2h、揉捻记录 0.25、干燥 3:00，成品茶等级：特级、成品茶重量：9.7kg,质量检测合格‘

抽查《红茶加工记录》记录：鲜叶批次 BTJ20240402,鲜叶等级：特级，鲜叶重量：176.5kg,萎凋记录 11:40、干燥记录 3:10、发酵记录 3:30、产品茶等级：特级，成品茶重量：32.25，质量检测：合格；

抽查《白茶加工记录表》记录：2024.03.30，鲜叶批次 WTY20240420,鲜叶等级：一级，鲜叶重量：49.65kg、萎凋记录：34h、干燥记录：1h、成品茶等级：一级、成品茶重量 1.65kg，质量检测：合格；

现场抽查加工记录，查 2024.03.20 品名，GTH 茶鲜叶 43.8kg、2024.04.01 GTH 一级鲜叶 130.9kg、2024.04.17 GTZ 规格一级，鲜叶 184.15kg， 未能提供生产加工过程中对应的批次水分检测记录； 已开不符合整改；

成品检验管理情况：

提供了批次的成品检测报告：

抽查生产日期 2024-03-20 绿茶的《检验报告》，检验项目包括检验依据： 《绿茶》 GB/T14456.1 ；感官：容器密封完好，无泄漏，无涨袋存在。包装袋外表平整，无皱纹，封口良好。不得有裂纹、空隙和复合分离。内容物具有茶叶食品的正常条索、整碎、色泽、香气、滋味、汤色、叶底、无异味、无杂质；水分≤7.0%、总灰份≤7.5%、粗纤维 ≤ 16.5%、 水浸出物≥≥34%（中小叶种绿茶）≥36%（大叶种绿茶）、粉末 ≤1.0%、；实测结果：感官：嫩绿、条索清晰 回甘生津、*汤色*明亮清澈 、水分 6.3%、总灰份 7.2%、水浸出 36.2% 、粉末 0.75%；结论：合格，主检人：欧阳任钦 批准人：欧阳占义 主检时间：2024 年 3 月 21 日；

抽查生产日期 2024 年 4 月 1 日红茶的《检验报告》，检验项目包括检验依据：《工夫红茶》 GB/T13738.2 ；感官：香气持久汤色红艳明亮滋味鲜爽叶底红匀；水分≤7.0%、总灰份≤6.5%、粗纤维 ≤ 16.5%、水浸出物≥32% 、碎末 ≤ 1.0%、实测结果：感官：香气持久汤色红艳明亮滋味鲜爽叶底红匀、水分 6.3%、总灰份 5.1%、水浸出物 33% 、碎末 0.55%、结论：合格，主检人：欧阳任钦 批准人：欧阳占义 主检时间：2024 年 4 月 2 日；

抽查生产日期 2024 年 4 月 16 日白茶的《检验报告》，检验项目包括检验依据：GB/T 22291；感官：条索肥壮、茸毛厚整碎匀齐、滋味醇爽、汤色清澈明亮、叶底肥壮、软嫩、明亮；实测结果：条索肥壮、茸毛厚整碎匀齐、滋味醇爽 、汤色清澈明亮、叶底肥壮、软嫩、明亮；结论：合格，主检人：欧阳任钦 批准人：欧阳占义 主检时间：2024 年 4 月 19 日 ；

现场抽查：绿茶 20240417GTZ 批次、红茶 BTY20240422 批次、白茶 WTY22040420 批次成品出厂检验记录，均未能提供出厂检验报告；已开不符合项整改；

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见生产部审核记录。

9）应急准备和响应管理情况：

公司制定有《应急准备和响应程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、 停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。

现场查见提供了《产品应急演练记录》，演练时间 2024.03.25；演练结果：掌握及具备组织产品应急能力，缩小事件的不良影响。演练内容：2024 年 3 月 25 日上午，由销售部组织进行一次配送中运输设备故障的应急事件。被判定为产品安全事件，要求立即采取措施，并处理善后事宜。

本次应急预案演练、充分、适宜、有效。基本符合要求。

另提供有《2024年度消防实战演练计划》，演练时间：2024.3.25，基本符合要求。

10）管理体系的验证、确认、评价和分析

公司策划并形成了《危害控制计划》、《前提方案》、《各类制度文件》等内容，审核周期内未发生变化，暂未发生更新。

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：2024.04.20，验证人员：蒋明乐、欧阳占义、何泳慧、兰元欧阳飞艳、周文琦、欧阳任钦

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：蒋明乐、欧阳占义、何泳慧、兰元欧阳飞艳、周文琦、欧阳任钦，验证日期：2024.04.01，结论：基本符合。
——查《CCP1、CCP2 监控的执行情况》验证时间：2024.03.30，验证人员：欧阳占义，结论：基本符合。
提供有茶叶成品的第三方检测报告：白茶 HC22030413952、红茶 HC2023041395、绿茶 HC20230413950，但检测报告已过期，已开不符合项整改；
提供了 2024 年 4 月 01 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、艺流程图的验证、体系文件方面的验证等项内容，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。

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

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《年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2024 年 3 月 25 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”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。现场审核期间与内审组长欧阳占义面谈，内审组长对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足，已开不符合项整改；
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 2024 年 4 月 2 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行总结”“改进项及改进计划”等记录，查《管理评审计划》，计划于 2024 年 4 月 2 日进行管理评审，批准：蒋明乐，日期：2024 年 3 月 29 日。管理评审会议于 2024 年 4 月 2 日在公司召开，会议由蒋明乐（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：欧阳占义、何泳慧、欧阳飞艳、周文琦、欧阳任钦等 ，有参会人员签到表。面谈管代欧阳占义对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。已开不符合项整改；
《改进项及改进计划》：为使本公司食品安全管理体系能够持续改进和有效运行，公司总经理做出如下决定：1. 坚持学习 ISO 标准、公司食品安全管理体系文件，理论联系实际改进工作；2. 加强和改进生产现场管理。管理评审的改进计划预计 2024 年 4 月份完成，并于 2024.4.10 完成了相关培训，培训人员 9 人，经过提问方式考核，考核结果合格，基本符合标准要求。
管评结论：本本次管理评审，通过对食品安全管理体系的适用性、符合性和有效性的全面分析和评价，一致认为公司目前的食品安全管理体系处于良好的运行状态，符合公司当前的情况，也适用公司当前发展的需求，总体是符合和有效的，食品安全方针、目标适宜。
管理评审管理基本符合标准要求。

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记录；内审开具的 1 项不符合报告。
原辅料进货验收过程主要由质检部负责，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。

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》、《纠正和改进措施控制程序》的要求。

2）纠正/纠正措施有效性评价：

公司策划了《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；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，查见已整改并验证纠正措施有效性；

公司日常各部门通过采购管理控制、加过程控制、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。

3.5 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）：

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设施和工作环境控制程序》《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

——组织的规模情况/资源配置情况：湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁），位于约 7.3 亩；建筑面积有 2500 平方米左右办公、厂房；加工间/生产车间 4 间（前处理间、加工间、内包间、外包间）；库房 5 间（冷藏库 3 个，2 个暂未启用）；实验室 2 间；

提供了设备台账清单，基本能满足绿茶、红茶、白茶的生产需要公司坐落于湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁），环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供了设备台帐，涉及生产部的主要有萎凋槽、摇青机、茶叶滚筒杀青机、茶叶风选机、茶叶揉捻机、茶叶理条机、茶叶炒干机、茶叶烘焙机、电子秤以及周转筐等若干，基本满足认证范围所涉及产品绿茶、红茶、白茶加工加工。提供了《设备清单》、《设备检修计划、记录》、制定了对设备摊青槽、鼓风机、杀青机 、揉捻机、烘干机、发酵机 输送机、风选机的常规设备检修计划，检修时间：2024.03 月，检修内容：常规检修，抽查 2024.03.18 日记录：摊青槽、鼓风机、杀青机、揉捻机的检修记录，检修内容：计划内检修，检修人：兰元芳；提供有《设备设备运行检查记录表》，抽查 2024.03.21 对揉捻机规格 60F-40F，运行检查记录，检查无异常；2024.04.03，揉捻机定期运行检查，无异常；2024.04.03:锅炉电动机 更换新机一台；锅炉风机壳：更换风机壳，基本符合要求；

现场查看，已增加色选机一台，但在设备台帐清单未体现，已现场沟通整改，基本符合要求；

查看生产部现场未涉及特种设备；

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、冷藏库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

抽查型号为

TCS-180 型号的电子秤，检定时间为 2023-06-05，有效期至 2024-06-04，证书编号为 GYCe L220003165

TCS-180 型号的电子秤，检定时间为 2023-06-05，有效期至 2024-06-04，证书编号为 GYCe L220003140

TCS-180 型号的电子秤，检定时间为 2023-06-05，有效期至 2024-06-04，证书编号为 GYCe L220003142

TCS-300 型号的电子秤，检定时间为 2023-06-05，有效期至 2024-06-04，证书编号为 GYCe L220003144

现场对冷藏库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，冷藏库-1 温度显示器显示温度（5.2℃），冷藏库-2、冷藏库 3 因订单量较少未投入使用，显示温度未规范保留比对的记录，已现场沟通。

实验室现场：在一楼，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。

2）人员及能力、意识：

公司在《食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理和岗位培训程序》；
查从事食品安全工作人员能力管理情况：相关负责人表示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、雇佣或聘请专业人士等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。
同时抽查食品安全小组组成情况，包含了办公室、生产部、质检部等岗位，对各组员的学历、专业、工作经历等进行了规定，并反应出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。另外对食品安全小组的职责进行了分工，基本充分。
查培训过程管理情况：
提供有《2024 年度培训计划》/《2024 年度培训计划》、《培训记录表》，培训内容包括了对食品安全管理体系、专业技术知识、食品安全法等法律法规方面，主要通过口试考核方式对培训有效性进行评价，相关负责人表示，基本可以确保相关人员具备必要的能力，每次培训结束后进行考核。随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2024.01.08	ISO22000 食品安全管理体系标准培训	各部门/9 人	□笔试 ☑口试	☑基本达到目标 □有效 □不足
2024.02.12	内部审核员审核知识培训	内审员/2 人	□笔试 ☑口试	□有效 □不足 ☑基本达到目标
2024.03.10	岗位技能培训	各部门/8 人	□笔试 ☑口试	□有效 □不足 ☑基本达到目标
2024.04.04	安全职业规范、规章制度培训	生产部	□笔试 ☑口试	□有效 □不足 ☑基本达到目标

查看持证上岗人员的管理情况：
该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；查特种作业人员：无；提供了驾驶证，均在有效期内。
查健康证管理情况，提供了人员健康证管理台账，抽：欧阳任钦 （有效期 2024.03.29 至 2025.03.28）、欧阳占义（有效期 2024.03.29 至 2025.03.28）、欧阳飞燕（2024.03.29 至 2025.03.28）、蒋长英（2024.03.29 至 2025.03.28）、兰元芳(有效期 2024.03.29 至 2025.03.28)
该组织对人力资源管理基本符合标准要求。

人员能力意识管理基本符合标准要求。

3）信息沟通：

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通程序》。

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、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：HACCP 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、HACCP 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。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024-04-18	生产早会	生产部所有人员	会议	生产部人员	按照会议要求要求在工作中落实

查外部沟通管理情况：

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，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024-03-27	现场工作检查	桂阳监督局	会议	生产部	符合要求

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4）文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》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、HACCP 计划。

二级文件：公司编制了 36 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《绿茶杀青、烘干记录》等 共 89 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理邹炳钊批准，体系初次导入，暂无更新。

查《文件建立审批表》，包括文件名称、文件编码、编制部门、审核、批准、文件建立目的等。基本符合。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划、制度等，清单内写明了文件名称、文件编码、版本、发放单位、发放时间，制订及审批人。基本符合要求。

查《文件发放/回收登记表》，表内写明了分发号、文件名称、发放日期、发放部门、签收人、签收、回收日期、经办人等。抽分发号2：文件名称：质量手册、程序文件、HACCP计划、公司生产及管理制度，发放日期：2021.18，发放部门：办公室，签收人：何永惠，回收日期：——。基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《相关法律法规清单》，记录了文件名称、标准代号、保存部门时间，识别适用的法律法规包括有中华人民共和国食品安全法、产品标准、产品安全性标准要求、经营许可审查细则等。基本覆盖了公司所适用的法律法规，抽：《中华人民共和国产品质量法》、《食品安全国家

标准 预包装食品标签通则》、《GB 14881—2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GBT14456.1-2017 绿茶技术标准、GBT13738.2-2017 红茶技术标准、GBT22291-2017 白茶技术标准等，均在有效期内。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《记录清单》，共 89 份记录，清单记录名称、记录编号、编写部门、负责部门、保存期限。抽《管理评审计划》、《培训记录》、《绿茶杀青、烘干记录》、《红茶摊放记录》等 4 份记录，记录均有编写。《管理评审计划》、《培训记录》记录由办公室保存，《绿茶杀青、烘干记录》、《红茶摊放记录由生产部保存。

查《不合格记录》、《环境检查记录》、《供方清单》、《生产计划》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录没有编号，已和公司领导沟通。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

1）基本信息：

公司名称：桂阳金仙生态农业开发有限公司

注册地址：湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）

办公地址：湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）

经营地址：湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）

2）认证范围：

FSMS：位于湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）桂阳金仙生态农业开发有限公司生产车间的绿茶、红茶、白茶加工；

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，**桂阳金仙生态农业开发有限公司**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

审核组：邝柏臣 任学礼

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的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。