

项目编号：1248-2022-F-2024

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：广东世尧茶饮供应链有限公司

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）：_____

报 告 日 期： 2025 年 01 月 06 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：邝柏臣

组 员：



受审核方名称：广东世尧茶饮供应链有限公司

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

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	李福尧（供应链管理中心经理）	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（**食品安全管理体系**）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：

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：《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》

《国家计量法》、JJF1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB 2762-2022《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：GB/T13738.2-2017《红茶第2部分：工夫红茶》、GB/T30357-2013《乌龙茶 第2部分：铁观音》、绿茶GB/T14456.3-2017、红茶GB/T13738.2-2017、GB/T22292-2017《茉莉花茶》、GB 2762-2022《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、JJF1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》。
- 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： 2025年01月06日 上午至2025年01月06日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年12月13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：位于佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技中心 2 号楼五层 502 单元广东世尧茶饮供应链有限公司分装车间的茶叶分装（红茶、乌龙茶、茉莉花茶）；

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：佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技中心 2 号楼五层 502 单元（住所申报）幢

办公地址：佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技中心 2 号楼五层 502 单元

经营地址：佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技中心 2 号楼五层 502 单元临时场所（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（2）项，涉及部门/条款：综合办公室 01）

F 7.2；02）供应链中心 F8.5.4.5 ；

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：2025 年 02 月 06 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 10 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

基础设施管理、供方外包管控、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。公司在茶叶分装(红茶、乌龙茶、茉莉花茶)资源方面配置基本充分合理, 如茶叶加工设备等设施的配置。

6) 公司茶叶分装(红茶、乌龙茶、茉莉花茶)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 运行和认证活动较为支持, 公司结合红茶、乌龙茶、茉莉花茶分装过程, 依据 ISO22000:2018 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 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, 能够在日常管理和分装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



受审方于 2023 年 03 月 25 日（于 2024-12-21 修订外包过程）依据 ISO22000:2018 标准要求建立了食品安全管理体系（版本号：B/0）并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

公司在《食品安全管理手册》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（2023 年度 12 月-2024 年 11 月
成品一次交检合格率≥99%	每年	合格数/产品总数 *100%	100%）
国家抽检 100%合格	每年	抽检及型式检验合格 数量/检验总数*100%	100%

审核周期内 2023 年 12 月-2024 年 11 月目标已完成，2024 年 11 月之后在实施中。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）

受审方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施控制程序》《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：公司位于佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技中心 2 号楼五层 502 单元，经营面积有约 1300 平方米左右，设有加工间/分装车间 1 间（混合间、烘焙间、拼配间、内包装间、外包间）；库房 3 间（冷藏库 1 个，原料及成品库各 1 个间）；检验室 1 间；配套有办公室、辅助用房等。提供了设备台账清单，基本能满足乌龙茶、红茶、茉莉花茶的分装加工需要；抽查部分重要设施如下：

设备名称	规格型号	数量	使用场所
封口机	SF-B400 型	2	茶叶分装间
拼配机	CCP-110 型	1	茶叶分装间
提香机	-12C	3	茶叶分装间
包装机	C55A	1	茶叶分装间

提供了设备台账清单，基本能满足红茶、乌龙茶、茉莉花茶茶叶分装需要公司坐落于佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技中心 2 号楼五层 502 单元，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。

查看对设备维保的控制，有《设备维护保养计划及实施表》、《生产设备使用与维护保养记录》、《设备日点检表》，



保养人为：

《设备维保计划》	设备名称	维保计划日期	实际维保日期	维保内容	维修人
一级维保记录	封口机	2024. 01. 20	2024. 1. 2	表面清洁、下模清洁、发热盘清洁、润滑部件	李福尧
一级维保记录	热缩包装机	2024. 1. 2	2024. 1. 2	表面清洁、下模清洁、发热盘清洁、润滑部件	李福尧
一级维保记录	泡茶袋封口机	2024. 1. 10	2024. 1. 10	清洁、检查、润滑、检查电气系统、清洗热封部件	李福尧
一级维保记录	拼配机	2024. 3. 10	2024. 3. 10	清洁、检查、润滑、检查电气系统、清洗热封部件	李福尧
一级维保记录	烘焙提香机	2024. 3. 10	2024. 3. 10	清洁、检查	李福尧
一级维保记录	分装机	2024. 3. 10	2024. 3. 10	清洁、检查、润滑、检查电气系统、清洗热封部件	李福尧

审核周期内进行了设备日常保养，未发生设备维修记录。

外包过程：计量器具校准及产品委外第三方检测、物流运输、虫害消杀；

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

受审方位于佛山市南海区桂城街道夏南二上元西工业区天富科技中心 2 号楼五层 502 单元，经营面积有约 1300 平方米左右，加工间/分装车间 1 间（混合间、烘焙间、拼配间、内包装间、外包间）；库房 3 间（冷藏库 1 个，原料及成品库各 1 个间）；检验室 1 间；配套有办公室、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

面积有 1300 平方米左右办公、厂房，加工间/分装车间 1 间（混合间、烘焙间、拼配间、内包装间、外包间）；库间（冷藏库 1 个，原料及成品库各 1 个间）；检验室 1 间；配套建设有办公室、等辅助用房等。查看原料入库、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

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

在车间位于五楼，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）；但现场查看使用诱捕式灭蝇灯，基本整洁，现场沟通，未有形成记录，已现场沟通整改。

查虫害消杀为外包；提供有外包合同；委托佛山市林大王环保科技有限公司虫害消杀（合作协议期限：2024 年 05 月 20 日至 2025 年 05 月 19 日止，合同有效，资质详见采购部审核记录）。

有《有害生物防治服务报告》，每月消杀一次，抽查记录时间：2024. 05. 20，区域：全区域，使用物料：巴斯夫（稀释浓度 1:150）100ml、溴鼠灵 10kg；

另提代有《防鼠、防蝇、防虫害装置定期检查记表》查 2024 年 12 月份，抽查 2024. 12. 27，检查人：项目：



防鼠板、纱窗、灭蝇灯、室外诱饵投放点，区域：厂区外环境、原料仓库、成品仓库、生产车是、包装车间、实验室、其他区域，检查结果：符合，审核人：李福尧；另抽查 2024.09.26、2024.07.24、2024.05.15 等日期检查记录，检查结果：无异常；

提供有鼠害趋势分析表，诱饵站统计表，编号：1#-10#，1-4 月份，无盗食；

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

设备需清洁、消毒，有保养计划和记录。机械和设备目前较新，保养未涉及润滑油；

另提供有生产设备清洁维护保养记录表，时间：2024.01-2025.01，抽查 2025.01，设备：烘焙机：使用前卫生确认：1 次/班次，开机试运行检查：1 次/班次，使用后清洁消毒：1 次/月，操作人：张有双，另查分装机、拼配机、封口机清洁保养方式，管控方式相同，基本符合要求；

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；有化学品管理记录；

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

见“综合办”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

提供有《进货查验记录》，见 F8.8.1 审核条款；

审核查看冷藏仓库在使用中，冷藏温控显示：4.2℃，内部配备有温湿度计，符合要求；原料库及成品库均为常温储存，配备有温湿度计，温度显示为 22℃，湿度 32%（温湿度已贴校准标识，校准时间：2024.03.06；提供有《温湿度记录表》抽查 2024.01-2025.01，查 2025.01.2，冷库区：温度：2℃，相对湿度 56%RH，原料区：21℃，相对湿度：37%RH，包材区：温度：23℃，相对湿度：48%RH，成品傻孩子：21℃，相对湿度对 36%RH，记录员：梁秋红；

提供《运输交付记录》，抽查日期：2024.12.25，运输车辆牌号：粤 EDVT123，运输人：刘师傅，运送地点：上海，随货证：送货单，货物名称：原香红茶，产品生产批次：20241225，数量（件）：5 箱，包装类型：箱，时间：17:30，温度：20℃，车厢卫生检查：合格，检查项目：车厢是否密闭？是；车厢内部是否无积水：是，车厢是否可以防雨防水防晒：是；车厢内堆放的其他货物是否危害食品安全？否，车厢内是否已经清洗消毒？是；与其他货物共放时是否有挡板和隔板？是；车厢内是否发现虫害迹象？否；车厢内堆放的其他货物是否是非食品类？否；车厢内部是否于净无污垢？否；车厢外部是否于净？是；另抽查 2025.01.06 运输交付记录，控制方式一致，符合要求。

h) 防止交叉污染的措施； ☒满足要求

人员按照《人流图》进入加工场所；

原料包材按照《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——原料验收等

加工间/分装车间 1 间（混合间、烘焙间、拼配间、内包装间、外包间）

内包装间——内包消毒、自动包装（部分手工包装）

外包装间——外包

在现场查看：内包材进入内包装间，先进行紫外灯杀毒处理，查看正在消毒的包材：丛桂茶铝箔包装袋。

i) 清洁和消毒； ☒满足要求

因产品特点，茶叶分装过程为忌水过程，卫生等以清扫等为主。查 2024.6-2025.01《包装材料杀菌消毒记录》，抽 2024 年 01 月 02 日对内包材进行消毒，开机时间：9:00，关机时间：9:30min，记录有人：梁**，消毒时间：30min，另抽查 2024.11.1、2024.12.06、2024.08.02 批次包装材料记录，管控方式相同，基本符合要求；每批次消毒时间 1 小时；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。

生产车间的消毒臭氧消毒、紫外线消毒、75%酒精擦拭等方式对进行消毒，抽查 2024 年 03 月 31 日至 2024 年 12 月 27 日车间的《清洗消毒记录》，臭氧消毒（空间消毒，作用时间 30 分钟以上），开展时段：班后，消毒时间为 30 分钟；消毒确认人员为：梁**，抽查 2024.11.20、2024.12.27、2024.20.23，清洗消毒记录，清洗方式：场所清扫、臭氧消毒 30 分钟，开展时间：班前，审核人：梁**，效果评价：合格。



提供有《空间消毒记录》，使用车间：预进间、拼配间、烘焙间、包材消毒室、内包间，运行时间：8:00-9:00，18:00-19:00，消毒方式：臭氧机、记录人：梁**；抽查 2024.01.2-03 日，臭氧机消毒，使用车间：预进间、拼配间、烘焙间、包材消毒室、内包间，记录人：梁**，另抽查 2025.01、2024.12、2024.10、2024.05 月度运行记录，检查结果：符合要求；

每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。

另提供有：《生产车是、厂区日常卫生情况考核表》，检查人：梁**，检查时间：2024.01.01-12.31 日，抽查 2024.12.30，地点：预进间、外包间、内包装间、混合同、烘焙间、包材仓、拆包间、冷库、原料仓、成品仓、洗手间、品茶室，检查结果：符合。

j) 人员卫生；

☒满足要求

健康证见“综合办”审核记录

每日对上岗员工进行个人卫生健康检查，抽查《个人卫生检查记录》，检查内容：工衣清洁、整洁情况、工衣、工帽穿戴状况等，抽查 2024.01.03，检查结果：符合，另抽查 2024.08.01-2025.01.04 记录，管控方式相同，基本符合要求。

工衣每三天清洗一次，内部清洗，提供有《工衣清洁记录》，抽查 2025.01.02 记录，消毒项目：清洗及紫外灯消毒：0-19:00，操作人：姚玉群；

k) 产品信息/消费者意识；

☒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、乌龙茶、茉莉花茶。

l) 其他有关方面。

☒满足要求

2) 采购管理情况（含 OPRP 实施管理）

受审方在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《进厂检验管理制度》；

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》，主要包括内包装袋（铝箔袋）、茶叶（红茶、乌龙茶、茉莉花茶）原料、虫害控制、运输物流方等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 3 家。

抽内包装袋（铝箔袋）的供方：佛山双富包装有限公司，营业执照编号：91440605314921814U。

（营业期限 2024 年 09 月 12 日至长期）、《工业产品生产可证书》编号：（粤）XK16-204-01208）

产品名称：镀铝膜

报告编号：GZHL2405016912PK_CN

检测项目：脱色试验、总迁移量、重金属、高锰酸钾消耗量等项；

结论：符合要求。

报告日期：2024.05.022

检测单位：广州质量监督检验研究院

抽乌龙茶的供方：福建基茶生物科技有限公司，营业执照编号 91350206MA331J619K。

《食品生产许可证》编号：SC11453092106203（有效期：2021.06.21-2026.06.20）

产品名称：大红袍

报告编号：JK240425044G

检测项目：乐杀螨、茚草酮、毒虫畏、丁硫克百威共 113 项；

结论：符合要求。

报告日期：2024.10.15



检测单位：吉克检测技术（福建）有限公司

产品名称：单从

报告编号：JK240702019G

检测项目：乐杀螨、茚草酮、毒虫畏、丁硫克百威共 134 项；

结论：符合要求。

报告日期：2024. 10. 15

检测单位：吉克检测技术（福建）有限公司

茉莉花茶的供方：广西顺来茶业有限公司，营业执照编号 91450127MA5NRTB70A

《食品生产许可证》编号： SC11445012702541 （有效期：2023. 11. 01-2024. 08. 05）

产品名称：茉莉花茶

报告编号：HXJ124-0360

检测项目：铅、克百威、氧乐果、毒死蜱、吡虫啉等 15 项

结论：符合要求。

报告日期：2024. 06. 11

委托单位：广西顺来茶业有限公司

检测单位：横州市综合检验检测中心

红茶的供方：凤庆县顺民茶业有限责任公司，营业执照编号 915309210752594478

《食品生产许可证》编号： SC114453092106203 （有效期：2022. 10. 25-2026. 05. 06）

产品名称：工夫工茶

报告编号：2024-SPCY0696

检测项目：氟氰戊菊酯、溴氰菊酯、乙酰甲胺磷等 66 项

结论：符合要求。

报告日期：2024. 05. 24

委托单位：凤庆县顺民茶业有限有限公司

检测单位：临沧市质量技术监督综合检测中心

组织使用的 84 消毒剂、75%酒精，均购买于正规淘宝店、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《合格供应商纳入评估表》，评价项目包括供方名称、原辅料名称、生产设施、交货能力、质量体系认证、首次供货样品检测结果、样品试用结果及结论、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：2024. 05. -2。

抽茉莉花茶的供方：广西顺来茶业有限公司，乌龙茶供方广西省基茶生物科技有限公司；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。

虫鼠害防治的外包方：佛山市林大王环保科技有限公司，营业执照编号：91440605MA536XXW3T，广东省病媒生物预防控制有偿服务机构，备案号：粤爱卫媒备字（2019）第 4406050065，备案时间：2019 后 10 月 30 日；提



供有佛山市南海区有害生物防制行业协会证，发证日期：2022 年 11 月 08 日，提供有使用药物溴鼠灵农药登记证，提供有氯菊酯产品安全数据单，提供有《服务合同》，有效期：2024 年 05 月 20 日于 2025 年 05 月 19 日止。

计量器具校准机构：深圳中计电计量测试技术有限公司，营业执照：91440300671886973Q，CNAS 注册号：CNAS L17600，生效日期：2024-04-25，截止日期：2029-04-24；

物流运输委托佛山市博邦物流有限公司实施，营业执照代码：91440605MA51B5166J；道路运输交通许可证：穗字 40100109979，资质有效期至 2025 年 09 月 01 日，因合作频次不多并未签定长期协议，已现场沟通整改，下次审核关注。

抽查产品检测服务的供方：广东省中鼎检测技术有限公司，营业执照编号：91441900794627680G，提供 CMA 证书，证书编号：201819001289，有效期至：2030.07.01；提供检验委托单，因合作频次较少，未有签定长期合作协议，已现场沟通整改，下次审核关注；

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。提供了茶叶原料的进货查验记录，抽查供方顺来茶业有限公司送货单，发货日期：2024.12.25 日，订单编号：20241224-1；品名：茉莉白毫，规格/数量：20kg*3 件=60kg 3 件、茉莉 5 号规格数量：20kg*10 件=200kg，10 件；发货人：韦柳妮；抽查供方福建基茶生物科技有限公司送货单，发货日期：2024.12.27，名称：检测室 型号/规格：15kg/件、大红袍 2 号 15kg/件、山茶观音 15kg/件 数量 865 包，发货人：张景辉。

认证范围产品不涉及食品添加剂，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

受审方在《管理手册》中 8.3 可追溯性条款、8.9.5 撤回/召回、8.5.4 危害控制计划条款进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》、《产品撤回控制程序》、《生产过程控制程序》。

在《标识和追溯控制程序》文件中规定了：质量部负责产品标识和可追溯性系统的统一管理，对各种检验状态标识进行有效性监控；并在出现重大质量问题时进行追溯；供应链中心负责生产过程中对于批号、产品名称等的标识。检验室负责原辅料和成品的标识；运营中心负责对成品出库、运输到分销客户的标识和可追溯工作；5 采购部负责对供方的追溯工作。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：2024.5.23，召回产品名称：20230425 的茶叶；模拟问题：2024.5.23 上午 9 点收到客户投诉，我公司提供茶叶有霉变，对总经理汇报此事。总经理随即于 2024.5.23 上午 11 点在公司会议室主持召回小组会议，同时提供了此批次的追溯记录，基本可实现产品追溯，追溯总结：经过此次模拟追溯演练，证明我公司的产品召回追溯系统运行有效，对于降低公司的风险起到关键的作用，希望全体员工还要继续努力。坚持改进追溯系统。现场查看未能保留提供了此批次的追溯记录，现场沟通整改，下次审核关注。

4) 查危害控制计划（OPRP/HACCP 计划）管理及实施情况

以追溯思路查产品实现过程，经过识别评价，本部门涉及的 CCP 点如下：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示	结论
OPRP1	原料仓库	从合格供方采购 索取合格的第三方检测报告	见质量部审核记录	原材料：工夫红茶 检测报告：2024-SPCY0696	符合要求



	原料验收： 乌龙茶、红茶、 茉莉花茶	告	检测日期：2024-05-24 检测指标：水分≤7.0（2.3） 铅（0.101）、六六六（≤未检出）、滴滴涕（未检出）等 66 项 检测机构：临沧市质量技术监督综合检测中心 检验结果：符合 抽查《原辅材料进货检验（验证）报告 产品名称：红茶(工夫红茶) 品种规格：14kg/箱 批号：20241008 检测项目：感官、外观、杂质、净含量、干燥失重 2.0%、粉末 0.20%； 检测结论：合格，检验： 陈嘉荣；审核：林烨； 原料：乌龙茶（单枞） 检测报告：JK24072019G 检测机构：吉克检测技术（福建）有限公司 委托单位：福建基茶生物科技有限公司 检测指标：铅≤0.05（0.706）、六六六≤0.2（未检出）、滴滴涕≤0.23（未检出）等 135 项 检测日期:2024.07.17 检测结果：符合 （检测指标） 抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告 原材料：乌龙茶（单枞 1 号） 来料日期：2024.12.30 检测项目：感官、杂质、粉末、干燥失重 2.4%、碎茶 1.35%、粉末：0.2% 检测结论：合格 检验：陈嘉荣；审核：林烨；日期：2024.12.30； 原料:茉莉花茶 检测报告：HXJ23-0360 检测机构：横州市综合检验检测中心 委托机构：广西顺来茶业有限公司； 检测项目：铅 mg / k g ≤0.5（0.082）、克百威、水胺硫磷（未检出）、氧乐果（未检出）、毒死蜱（未检出）等 15 项 检测日期：2024.12.27 抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告 原材料：茉莉花茶（茉莉白毫） 来料日期：2024/12/27	
--	--------------------------	---	---	--



				检测项目：感官、杂质、粉末、干燥失重 5.70%、粉末 0.3%； 检测结论：合格, 检验：陈嘉荣，审核：林烨， 日期：2024.12.27；	
OPRP2 内包材使用前的处理	加工间	使用前臭氧机/紫外灯灭菌 30 分钟以上；	内包材灭菌记录	抽查 2024.6-2025.01 《包装材料杀菌消毒记录》，抽 2024 年 01 月 02 日对内包材进行消毒，开机时间：9:00, 关机时间：9:30min，记录有人：梁**，消毒时间：30min, 另抽查 2024.11.1、2024.12.06、2024.08.02 批次包装材料记录，管控方式相同，基本符合要求； 2025 年 01 月 06 日审核现场查看内包装材料已消毒，提供《包装材料杀菌记录》2025.01.06，开机时间：13:00，关机时间：13:30，累计运行时间：30min，记录人：梁秋*，符合 OPRP2 行动准则要求；	符合要求

经过识别评价，本部门涉及的 CCP 点如下：

HACCP 的实施情况：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1 烘烤	分装间	红茶 温度 80-90℃ 时间 30-50min 水分 ≤7.0% 乌龙茶 温度 90-100℃ 时间 40-50min 水分 ≤7.0% 茉莉花茶 温度 85-95℃ 时间 20-30min 水分 ≤7.0%	烘干工序记录/成品检验原始记录/CCP 纠偏记录	查看《CCP 干燥监测记录》时间：20241203-20241231 蜜兰香毛茶（红茶）：批次 2024.12.25，烘焙时间：13:30-15:50，烘焙温度：未记录，烘焙数量：1.5kg, 水分：3% 记录人：梁秋红； 2024.12.28 单枞 1 号：批次 20241228，烘焙时间：9:00-10:30；烘焙温度：未记录，烘焙数量：93kg；水份：3%； 查 2024.11.22 乌龙茶（白芽奇兰），批次：20240627，烘焙时间：11:00-12:00，烘焙温度：100℃，水分：5%； 抽查 2024.07.29 单纵 1 号 批次：20240726 烘焙时间：10:00-11:30 烘焙温度：100℃，烘焙数量：72kg，水分 2.5% 2025 年 01 月 06 日审核现场查看：生产车间工人梁*红正进行对原香红茶（工夫红茶）烘烤，批次，烘焙时间：烘焙温度：90℃，符合 烘烤 CCP1 CL 值工艺要求； 2025 年 01 月 06 日审核现场查看张*双进行分拣茉莉花茶，查看包装工人姚*群正进行茉莉玉露花茶直接分装，计划生产 15kg 一箱，500g/包，茉莉花茶无需再烘烤； 审核现场发现：查看《CCP 干燥监测记录》时间：2024.12.03-2024.12.31，抽查蜜兰香毛茶（红茶）：批次：2024.12.25，烘焙时间：13:30-15:50，	符合要求



				烘焙数量：1.5kg, 水分：3% 记录人：梁秋红； 抽查 2024.12.28 单枫 1 号：批次：20241228， 烘焙时间：9:00-10:30, 烘焙数量：93kg; 水份： 3%; 记录中未对烘焙的温度进行监控并记录，不 符合 HACCP 计划的 CCP1 烘烤 CL 值 要求；见不 符合项整改；	
--	--	--	--	--	--

现场查见：分装车间内，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，配备有包装机、提香机、拼配机等。内包装车间，配置封口机及分装台，区别有不良品存放区、合格成品区，配置基本符合要求。地面墙面整洁，成品茶使用铝箔袋包装，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，详见质量部审核记录。——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、产品标识等；

——原料库主要是糯香绿茶 1#2024-09-09、品名 4735 观音 2024-08-01、4814 白芽奇兰（乌龙茶）2024-06-27、纸箱封装离地离墙，并且有简易标识卡，包材库存放有少量铝箔袋，有包材标签等信息标示；

——常规成品库中存放有待发货的山茶花（乌龙茶）2024-12-31、红棉（乌龙茶）2024-12-23、茉莉花茶（陆居）2024-12-30；

——查看冷藏库温控记录，现场显示:4.2℃, 存放有桅子绿茶 B 2024 年 05 月 09 日、茉莉白兰单芽 2024-09-05；

——现场有留样产品：提供有《产品留样记录》，查 2024-11-18，样品：炭香大红袍 生产批号 20241118，500 克，保质期：18 个月，2024.11.22 柚花清 生产批号 2024.11.22 保质期:24 个月，500g；2024.11.23 桅子仙露 生产批号 20241123，保质期：18 个月，留样地点：陈嘉荣，常温条件储存。

5) 产品放行管理（含原料验收 CCP1 控制情况）情况：

受审方主要生产常规原材料检验茶叶、原材料检验铝箔袋、策划编制了《进货检验(验证) 规程》和《成品检验规程》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：茉莉花茶原料验收标准 GB/T22292、红茶验收标准 GB/T 13738.2 乌龙茶：GB/T30357.4、GB2762-2022《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 GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品，所有项目合格感观：平整、无皱折；袋装浸渍液：无异味等；总迁移量/（mg/dm2）≤10 高锰酸钾消耗量/（mg/kg）≤水 10（60℃，2h） 重金属（以 Pb 计）/（mg/kg）≤1（4%乙酸（体积分数）（60℃，2h））；成品检验标准包括绿茉莉花茶原料验收标准 GB/T22292、红茶验收标准 GB/T 13738.2、乌龙茶：GB/T30357.4 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）：

放行类型	抽样要求	执行标准或规范文件名称	评价结论
原材料检验 茶叶	茉莉花茶： 感官：符合品名、规格、等级要求； 水份 ≤8.5% 粉末：特种、特级、一级、二级 1. 三级、四级、五级 1.2 碎茶 3.0 片茶 7.0 红茶 感官：符合品名、规格、等级要求	茉莉花茶原料验收标准 GB/T22292 红茶 验收标准 GB/T 13738.2 乌龙茶：GB/T30357.4 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品 污染物限量》	符合



	水份 ≤7%（红碎茶、工夫红茶、小种红茶、大树红茶） 粉末：红碎茶 2.0 工夫红茶：特级、一级 1.0 二级，三级；1.2 四级、五级、六级；1.5 小种红茶 特级、一级 1.0 二级、三级、四级；1.2 大树红茶 3.0 乌龙茶 感官：符合品名、规格、等级要求 水份/%：≤ 铁观音：7.0;黄金桂：7.5 水仙：7.0 肉桂 7.0 单枞：7.0 碎茶/%：铁观音：16；黄金桂 16；水仙：16 肉桂； 16；单枞：16 粉末/%：铁观音单：1.3；黄金桂：1.3；水仙：1.3； 肉桂 103；单枞；1.3		
原材料检验 铝箔袋	尺寸、感官	依据 GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品，所有项目合格 感官：平整、无皱折； 袋装浸渍液：无异味等； 总迁移量/（mg/dm ² ）≤10 高 锰 酸 钾 消 耗 量 / （ mg/kg ） ≤水 10（60℃，2h） 重 金 属 （ 以 Pb 计 ） / （ mg/kg ） ≤1（4%乙酸（体积分数）（60℃，2h））	符合

原料验收 CCP1：提供了《原辅材料进货检验（验证）报告》，对进货的原料茶及包装材料进行了验收；

抽查供方顺来茶业有限公司送货单，发货日期：2024.12.25 日，订单编号：20241224-1；品名：茉莉白毫，规格/数量：20kg*3 件=60kg 3 件、茉莉 5 号规格数量：20kg*10 件=200kg ,10 件；发货人：韦柳妮；

抽查供方福建基茶生物科技有限公司送货单，发货日期：2024.12.27，名称：检测室 型号/规格：15kg/件、大红袍 2 号 15kg/件、山茶观音 15kg/件 数量 865 包，发货人：张景辉。

抽取原材料检验相关记录名称：《原辅材料进货检验（验证）报告》

日期	物料名称/批次	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2024.12.30	乌龙茶（单枞）	100%目测及抽样 2kg	感官：符合品名、规格、等级要求 水份/%：≤ 铁观音：7.0;黄金桂：7.5 水仙：7.0 肉桂 7.0 单从：7.0 碎茶/%：铁观音：16；黄金桂 16；水仙：16 肉桂；16；单枞：16 粉末/%：铁观音单：1.3；	原料：乌龙茶（单枞） 检测报告：JK24072019G 检测机构：吉克检测技术（福建）有限公司 委托单位：福建基茶生物科技有限公司 检测指标：铅≤0.05（0.706）、六六六≤0.2（未检出）、滴滴	合格



			黄金桂：1.3；水仙：1.3；肉桂 103；单从；1.3、奇兰	涕 $\leq$ 0.23（未检出）等 135 项 检测日期：2024.07.17 检测结果：符合 （检测指标） 抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告》 原材料：乌龙茶（单枞 1 号） 来料日期：2024.12.30 检测项目：感官、杂质、粉末、干燥失重 2.4%、碎茶 1.35%、粉末：0.2% 检测结论：合格 检验：陈嘉荣；审核：林烨； 日期：2024.12.30； 检测原始数据 干燥失重：2.40% 碎茶：1.35% 粉末：0.20% 正常 检验员：陈嘉荣	
2024.10.10	（工夫红茶三级）	100%目测及抽样 3kg	感官：符合品名、规格、等级要求 水份 $\leq$ 7%（红碎茶、工夫红茶、小种红茶、大树红茶） 粉末：红碎茶 2.0 工夫红茶：特级、一级 1.0 二级，三级；1.2 四级、五级、六级；1.5 小种红茶 特级、一级 1.0 二级、三级、四级；1.2 大树红茶 3.0	抽查《原辅材料进货检验（验证）报告》 原材料：工夫红茶 检测报报告：2024-SPCY0696 检测日期：2024-05-24 检测指标：水分 $\leq$ 7.0（2.3） 铅（0.101）、六六六（ $\leq$ 未检出）、滴滴滴（未检出）等 66 项 检测机构：临沧市质量技术监督综合检测中心 检验结果：符合 抽查《原辅材料进货检验（验证）报告》 产品名称：红茶(工夫红茶) 品种规格：14kg/箱 批号：20241008 检测项目：感官、外观、杂质、净含量、干燥失重 2.0%、粉末 0.20%； 检测结论：合格，检验：陈嘉荣；审核：林烨；	合格



				检测原始数据： 干燥失重：2.20% 粉末：0.20% 正常 检验员：陈嘉荣	
2024/12/27	茉莉花茶（茉莉白毫）	100%目测及抽样 1kg	茉莉花茶： 感官：符合品名、规格、等级要求； 水份 ≤8.5% 粉末：特种、特级、一级、二级 1. 三级、四级、五级 1.2 碎茶 3.0 片茶 7.0	抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告》 原料：茉莉花茶 检测报告：HXJ23-0360 检测机构：横州市综合检验检测中心 委托机构：广西顺来茶业有限公司； 检测项目：铅 mg / kg ≤0.5（0.082）、克百威、水胺硫磷（未检出）、氧乐果（未检出）、毒死蜱（未检出）等 15 项 检测日期：2024.12.27 抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告》 原材料：茉莉花茶（茉莉白毫） 来料日期：2024/12/27 检测项目：感官、杂质、粉末、干燥失重 5.70%、粉末 0.3%； 检测结论：合格,检验：陈嘉荣，审核：林烨，日期：2024.12.27； 检测原始数据： 干燥失重：5.70% 粉末：0.30 正常 检验员：陈嘉荣	合格
2024.08.05	铝箔袋	100% 目测，索证	正常、无异味、异物。理卫生要求应符合国家标准 依据《GB 4806.7-2016 安全国家标准 食品接触材料材料及制品》	符合要求 提供包装物进货检验（验证）报告 原材料来源：佛山凡人包装有限公司，原料名称：包装袋 型号规格：21*31*24 丝，来料日期：20240805， 抽检依据：GB4806.7、GB/T25436-2010、GB/T29121-2011 检测项目：感官色泽正常、无异味、无异物、无破损、印	合格



				刷无错漏、尺寸符合样板、 试装合格；检验结果：合格； 检验：陈嘉荣 2024.08.05 另提供纯铝膜的第三方检测 报 告 ， 编 号 :GZHL2405016916PK_CN 日期:2024 年 05 月 22 日， 检测结果：符合；		
--	--	--	--	---	--	--

抽取过程**检验**相关记录名称：《产品原始检验记录》工夫红茶（三级）20241008、乌龙茶（单从1号）20241230、
茉莉白毫 20241227；（原料进货检验）

日期	原料名称/ 批次	感 观 要求	抽 样 基数	干燥失 重	粉末	碎茶	工艺说明	质量检测
2024.10.08	工夫红茶 4kg/箱 24.10.10	符 合 GB/T 1373 8.2	3	直 2.20	直 0.20	--	正常	合格
2024.12.30	单从1号 20241230 5kg/袋	符 合 GB/T 3035 7.6	2	直 2.40	直 0.20			
2024.12.27	茉莉白毫 20241227 10kg/件	GB/T 2229 2	1	直 5.70	直 0.30			

查受审方《关键控制点巡查记录》记录有原料验收、提午、混合/拼配、内包装工序巡查记录，抽查 2024.01.02
红棉，按原料验收要求验收；烘焙温度：按照不同产品要求，详见工艺流程图、烘焙时间：按照不同产品要求，
详见工艺流程图；加热后产品质量：观察外表应胶品应有外观状态，无烤焦现象，香气浓郁，无不良气味；配
料：严格按照方单进行配料；内包装工序：消毒清洁：配置防虫、防鼠、防蚊蝇设施，班前班后开菌灯、防30min
紫外线或臭氧杀菌，定期消毒，以免蚊蝇设施造成成品的污染，包装材料应经过 30min 紫防虫设施|外线消毒杀
菌后才可使用，巡查结果：符合，监督员：梁**；另抽 2024.12.031 山茶花、2024.12.25 金牡丹红茶、2024.12.25
原香红茶、2024.12.06 茉莉玉露、2024.11.21 山茶茶、2024.10.21 奶韵红茶关键控制点巡查记录，巡查结果：
符合。2025 年 01 月 06 日审核现场查看茉莉花茶、工夫红茶关键控制点过程，符合 CCP 点 CL 值工艺要求。

抽取成品**检验**相关记录名称：《成品检验报告》

日期	成品名称/批次	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2024-1 2-06	茉 莉 花 茶 2024/12/06	每批 1 件	感官品质：外形 内质 水分≤8.5% 碎茶检验 / 粉末≤1.32% 净含量 15kg	感官品质：外形 、内 质：花香鲜灵、滋味醇 爽，汤色黄尚明；水分 ≤4.12% 粉末检验 0.34% 碎茶检验 /检验员： 陈嘉荣，审核：林烨， 日期：2024.12.06； 提供产品检验原有始 记录	☒ 合格 ☐ 不合格
日期	成品名称/批次	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2024-1	炭香大红袍	每批 1 件	感官品质：外形	感官品质：尚均整、尚	合格



2-11	2/11		内质 水分≤7.0% 碎茶检验≤16% 粉末≤ 1.3% 净含量：12kg	净，色泽乌褐 内质：汤色橙红，香气 纯正，滋味醇厚水分 4.23% 碎茶检验 8.5% 粉末 0.97%检验员：陈 嘉荣，审核：林烨，日 期：2024.12.11； 提供产品检验原有始 记录	
2024-1 2-17	荔枝红茶	每批 1 件	感官品质:外形、内质 水分≤7.0% 粉末/ 碎茶检验≤1.0% 净含量 15kg	感官品质:红褐色、尚 匀整，尚净；蜜香，汤 色红尚亮，滋味醇厚 水分≤3.56% 粉末≤ 0.51% 净含量合格 检验员:陈嘉荣，审核： 林 烨 ， 日 期 ： 2024.12.07； 提供产品检验原有始 记录	合格

2025 年 01 月 06 日审核现场查看出厂检验报告，品名：茉莉玉露，批号：2025/01/06,净含量/规格：15kg/件，包装方式：袋装散茶，检验项目：感官品质检验、水分检验 4.85%、粉末检验 0.78%、碎茶检验/，净含量 15kg，异物检查：合格，检验员:陈嘉荣，审核：林烨，2025.01.06；

抽查 2024.12.04 茉莉玉露、2024.12.04 胭脂红、2024.12.03 金观音乖 12 个批次出厂检验报告，总评：合格；另提供有《花茶感官品质评审记录表》品名：茉莉玉露，生产日期：20250106，评审日期：20250106，评茶员：陈嘉荣，评语：尚紧尚匀整、尚净黄绿色、花香鲜灵，滋味醇爽回甘；另查原香红茶 生产日期：20250106，评审日期：20250106，评语：滋味醇和、汤色红尚明、叶底尚均匀；评茶员：陈嘉荣；

6) 应急准备和响应管理情况

受审方制定有《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。

抽查《2024 年度消防应急疏散培训》及《消防应急疏散演练方案》，时间：2024-03-4，演练目的：确保火灾事故发生时采取有效措施疏散及灭火。参与人：李福尧、陈嘉荣、姚玉群、张有双；提供演练方案及图片，符合要求；

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审方制定了《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：2024.05.02，验证人员：李福尧、李玉凤、杨嘉琦、林烨、龙志艺 ，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果；



——查《前提方案验证记录》，前提方案验证人员：李福尧、李玉凤、杨嘉琦、林烨、龙志艺，验证日期：2024.05.02，结论：基本符合；

——查《控制措施组合验证记录》 确认时间：林烨 2024.05.02。

提供了2024年05月02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：公司食品安全管理体系及HACCP体系的整体运行满足策划的安排和要求，体系运行有效，基本符合。

茶叶分装企业对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求。

组织提供了第三方出具的产品安全性验证报告：

——产品依据国标进行生产：

产品执行标准：GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》\GB/T22292-2017 《茉莉花茶》

提供有第三方检测报告：

产品名称：茉莉花茶

报告编号：CTT24070801109

检测项目：铅、毒死蜱、甲胺磷、联苯菊酯等45项；

报告日期：2024.07.23

委托机构：广东世尧茶饮供应链有限公司

检测单位：深圳市中鼎检测技术有限公司

结论：符合要求。

产品依据国标进行生产：

产品执行标准：GB/T13738.2-2017《红茶 第2部分：工夫红茶》、2762-2022《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》

提供有第三方检测报告：

产品名称：工夫红茶

报告编号：CTT24070801108

检测项目：铅、三氯杀螨醇、氧果乐、毒死蜱等49项；

报告日期：2024.07.23

委托机构：广东世尧茶饮供应链有限公司

检测单位：深圳市中鼎检测技术有限公司

结论：符合要求。

——产品依据国标进行生产：

产品执行标准：GB/T30357-2013《乌龙茶 第2部分：铁观音》、2762-2022《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》

产品名称：铁观音（乌龙茶）

报告编号：CTT24070801110

检测项目：铅、三氯杀螨醇、甲胺磷、毒死蜱等45项；

报告日期：2024.07.23

结论：符合要求。

委托机构：广东世尧茶饮供应链有限公司

检测单位：深圳市中鼎检测技术有限公司

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《年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2024 年 07 月 21 日至 2024 年 07 月 22 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。现场审核期间与内审审核组员李福尧、组员龙志艺交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制相对较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款并不熟悉，内审员能力存在不足，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 08 月 06 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”“各部门体系运行情况报告”“管理评审问题改进计划”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：李玉凤 审核：林烨，日期：2024-08-01；管理评审结论：1、公司食品安全方针包含有公司对法律法规要求、消费者的承诺、员工的职责及追求的目标，公司食品安全方针是可持续的及适宜的；公司目标包含有食品安全、持续改进等，它是可实现的及完全可行的。2、食品安全管理体系经过评审和完善，基本上是可行的。3、公司无重大产品使用安全问题发生，未发生召回事件，重大消费者投诉事件发生。4、各部门资源配备基本符合要求。5、本公司建立的食品安全管理体系及其过程基本上是适宜的和有效的；6、适宜性评价：建立了符合标准要求又能适合公司管理实际和产品加工特点，又可操作的食品安全管理体系，初步提高了满足公司内外部环境的能力，通过对体系实施的评价，公司建立的自我完善、自我改进的运行机制是健全适宜的。7、充分性评价：会议认为，通过体系运行，公司的食品安全体系持续具备了满足市场，满足消费者及其他相关方潜在的和未来的需求和期望的能力。8、有效性评价：会议认为，通过对体系的运行和不断完善，公司的管理体系基本实现了标准化，规范化和程序化，食品安全方针能够体现公司的方向，目标符合公司实际，切实可行，整个的运行是有效的。

查《改进措施及责任部门》：1. 提高员工食品安全法律法规的及意识；2. 加强新版 ISO22000：2018 标准最新体系文件的培训，体系运行重要的是以体系文件为依据，各部门应对本部门的员工宣讲公司体系程序文件，确保员工知晓/理解体系文件的内容，使公司的各项 HACCP 和安全活动做有依据、行有标准，增强全体员工对文件执行的自觉性；3. 加强采购部进行合格供应商评价培训；已于 2024 年 08 月 16 日进行了 ISO22000：2018、食品安全管理手册、方针、目标及食品安全相关法律法规合格供应商培训，培训人员：李福尧、李玉凤、杨嘉琦、林烨、龙志艺，改进措施已验证，基本符合要求；

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

受审方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》、《纠正和预防控制程序》。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。

原辅料进货验收过程主要由质量部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

分装加工过程控制主要由供应链中心部负责，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运营中心负责，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。

现场与主要负责人李福尧经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》的要求。



2) 纠正/纠正措施有效性评价

受审方策划了《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》；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，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

受审方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，同时策划了《信息交流与沟通控制程序》。销售部相关人员表示，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：无
- 2) 组织机构：无
- 3) 管理体系：无
- 4) 资源配置：原人数：6 人现变更为 10 人
- 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）：无
- 9) 联系方式：无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合项：ISO 22000:2018标准9.2条款，现场验证纠正及纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于客户验厂，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，（广东世尧茶饮供应链有限公司）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: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。