

项目编号：10275-2025-F

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：福建省泉州市裕园茶业有限公司

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）： 蔡惠娜

审核组员（签字）： 徐素娟，朱宗磊

报告日期： 2025 年 3 月 31 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：蔡惠娜

组员：徐素娟，朱宗磊



受审核方名称：福建省泉州市裕园茶业有限公司

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
1	蔡惠娜	组长	审核员	2025-N1FSMS-1288497	CIV-12
2	徐素娟	组员	审核员	2022-N1FSMS-1022868	CIV-12
3	朱宗磊	组员	实习审核员	2025-N0FSMS-1459496	CIV-12

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	龚永奎	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；

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、安全及所适用的食品安全及卫生标准：中华人民共和国产品质量法、食品安全法、ISO 22000:2018、GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、中华人民共和国计量法等法规文件，乌龙茶第 2 部分：铁观音 GB/T 30357.2-2013、红茶第 1 部分：红碎茶 GB/T 13738.1-2008、红茶第 2 部分：工夫红茶 GB/T 13738.2-2017、红茶第 3 部分：小种红茶 GB/T 13738.3-2012、绿茶第 3 部分：中小叶种绿茶 GB/T 14456.3-2016、白茶 GB/T 22291-2017、乌龙茶第 5 部分：肉桂 GB/T 30357.5-2015 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：2025年03月31日 上午至2025年03月31日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024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）：

F 位于福建省泉州市丰泽区清册路 31 号厂房 2(A-1)1 楼、2 楼、4 楼福建省泉州市裕园茶业有限公司绿茶[其他（龙井）]分装，红茶[其他（功夫红茶）]分装，乌龙茶[铁观音茶，其他（岩茶）]，白茶[白牡丹茶]分装

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：福建省泉州市丰泽区清册路 31 号厂房 2（A-1）

办公地址：福建省泉州市丰泽区清册路 31 号厂房 2（A-1）1 楼、2 楼、4 楼

经营地址：福建省泉州市丰泽区清册路 31 号厂房 2（A-1）1 楼、2 楼、4 楼

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 2025 年 3 月 31 日- 2025 年 3 月 31 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：办公室 F7.2/7.1.2

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 4 月 30 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 2026 年 3 月 31 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

原料、产品的食品安全检测

3) 本次审核发现的正面信息：

该企业常年从事茶叶分装，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：

企业员工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：2005 年 02 月 01 日体系实施时间：2024 年 10 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照：91350503770671484P，成立日期 2005 年 02 月 01 日，注册资本贰仟万万元整，经营范围覆盖本次审核范围等。住所：福建省泉州市丰泽区清朋路 31 号厂房 2（A-1）

食品生产许可证：SC11435050301160，生产地址：福建省泉州市丰泽区清朋路 31 号厂房 2（A-1）1 楼、2 楼、4 楼，食品类别：茶叶及相关制品，发证机关：泉州市丰泽区市场监督管理局，有效期至 2029.12.25。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：17 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班制生产，无倒班。

4) 范围内产品/服务及流程：



工艺流程图：

原/辅料验收-拆包-捡梗（仅乌龙茶需要）-风选-烘焙(水分>7%时)-冷却-称量包装-封口-外包装-入库
企业外包过程：第三方检测、设备校准/检定；

需要确认的过程为：无

不适用条款：无

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、产部、品管部、物流部、供销部。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。管理手册中对各部门职责和权限情况进行了规定，通过会议、学习、培训等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。符合要求。

2) 管理体系文件符合情况

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《前提计划》、《卫生标准操作程序》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（YY-QFHM），版本：A/1。

二级文件：公司编制了 34 份程序文件，1 份前提计划，1 份卫生标准操作程序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 11 份。

3) 法律法规的识别及获取情况

收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律、法规及其它要求清单》包括：中华人民共和国产品质量法、食品安全法、ISO 22000:2018、GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、中华人民共和国计量法等法规文件，乌龙茶第 2 部分：铁观音 GB/T 30357.2-2013、红茶第 1 部分：红碎茶 GB/T 13738.1-2008、红茶第 2 部分：工夫红茶 GB/T 13738.2-2017、红茶第 3 部分：小种红茶 GB/T 13738.3-2012、绿茶 第 3 部分：中小叶种绿茶 GB/T 14456.3-2016、白茶 GB/T 22291-2017、乌龙茶 第 5 部分：肉桂 GB/T 30357.5-2015 等

4) 组织的资源配置情况

-组织的规模情况/资源配置情况：租赁总面积 2030.6 m²，1 楼仓库约 340 m²：包含成品冻库 1#35 m²，原料冻库 2#35 m²，原料冻库 1#35 m²（不接电源做常温库使用）；2 楼：生产车间；挑选车间 70 m²，烘干车间 44 m²，包装车间 83 m²，外包装车间 83 m²，另有功能间拆包间、男女更衣室、洗手消毒间。4 楼：原料仓库 2 间 54 m²，泡袋仓库 27 m²，实验室 18 m²，评茶室 18 m²，纸箱仓库约 180 m²；

-生产设备：过缩机 1 台、真空包装机（定量包装机）7 台、茶叶自动拣梗机 4 台、茶叶风选机 2 台、茶叶色选机 1 台、烘干机 5 台、封口机 2 台、电子秤 2 台等；

-检测设备：水烘干法水分测定仪 1 台、电子天平 1 台、电子台秤 1 台。基本满足产品监测需要。

企业目前体系覆盖有效人数：17 人；

公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、产部、品管部、物流部、供销部。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

手册中明确了方针：坚持质量第一，满足顾客需求，遵守食品法规，产品安全卫生，严格规范管理，追求技术创新。方针与企业宗旨相符，隐含了满足要求和持续改进的承诺，为制定管理体系目标提供了框架。通过管理体系文件的分发、内部培训、宣传栏张贴等形式进行传达，方针已告知员工，并在管理评审会上对其适宜性进行评价。方针基本适宜。

手册中明确了食品安全目标：

成品一次交验合格率 $\geq 95\%$

顾客满意率 $\geq 90\%$

食品安全事故为 0

将总目标分解到各部门，可测量。每月统计考核一次。抽查 2024 年 11 月、2025 年 1 月、2025 年 2 月管理目标统计报表，部门目标已完成。考核：戴霞云，审批：林茂安。

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 2025. 3. 13-14 实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、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 2025. 3. 24 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，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

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丰泽区清册路 31 号厂房 2（A-1）1 楼、2 楼、4 楼，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 2030.6 m²，共 4 层，单层 340 m²。1 层：原料冻库（35 m²）2 个，成品冻库 35 m² 1 个，成品仓库配货区（250 m²）；2 层：生产区；4 层：检测室（18 m²）、评茶室（18 m²）、包材库、白茶仓库、岩茶仓库、黑茶仓库；



主要生产设备和检测设备：

生产设备：袋泡茶包装机、真空包装机、茶叶自动拣梗机、茶叶风选机、茶叶筛选机、烘干机、封口机、分装机等，设备与产品直接接触面部分均为不锈钢材质，不会对产品造成污染；

检测设备：烘干法水分测定仪、电子天平、茶叶筛分机、SX2 系列箱式电阻炉、定量包装机、茶叶烘焙机、烘焙提香机、电子台秤、电子秤、电子秤、电热鼓风干燥箱，茶评定器具；

能满足生产和检测的需要。

特种设备：压缩空气储气罐（0.6m³）1 个；

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、仓库放置了挡鼠板等设施，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：

设备主要做烘干、筛选、分装、封口包装等，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：连锁门店、经销商；

二、危害控制

食品安全小组收集相关的信息用来实施危害分析，把这些信息编制成文件进行保管主要工作内容如下：

首先成立食品安全小组，组长戴霞云，小组的成员来自各部门（生产部、品管部、供销部等），分别对小组人员的职务和职责等进行要求。

在 HACCP 计划中提供小组人员名单。手册中对食品安全小组成员的职责从组长到组员都有明确的规定。

1、原料描述：从化学、生物和物理特性(安全特性危害分析)、包装方式、交付方式、贮存条件保质期、产地、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) 毛茶 乌龙茶：

感官：品质正常，具有铁观音茶应有的风味和特征，无劣变、无霉味、无异味、无污染；理化：水分(质量分数)/%≤7.0；碎茶/%≤16；粉末/%≤1.3；微生物：不作要求；农残：按 GB2763-2019；污染物：按 GB2762-2017；包装方式：食品级 包装袋；交付方式：汽车运输；贮存条件、保质期：产品应储存于阴凉、通风、干燥、清洁、无阳光直射的仓库中，严禁与有毒、有异味(气)、潮湿、易生虫、易污染的物品混放，应符合 GH/T 1071 的规定；在符合标准规定包装、运输、贮存条件下，清香型、绵柔香型铁观音保质期为 18 个月，浓香型铁观音的保质期为 36 个月；产地：安溪；使用前处理：筛分 风选 拣梗；接受准则：GB/T30357.2-2013 乌龙茶第 2 部分：铁观音。

2) 毛茶 绿茶

感官：品质正常，具有该类茶产品正常的色、香、味、形，不得混有非茶类物质，无异气味，无霉变，无劣变、无污染；



理化: 水分(质量分数)/% ≤ 7.0 ; 粉末/% ≤ 1.0 (特级~二级)、 ≤ 1.5 (三级~五级); 微生物: 不作要求; 农残: 按 GB2763-2019; 污染物: 按 GB2762-2017; 包装方式: 食品级 包装袋; 交付方式: 汽车运输; 产品应储存于阴凉、通风、干燥、清洁、无阳光直射的仓库中, 严禁与有毒、有异味(气)、潮湿、易生虫、易污染的物品混放; 常温保存: 12~18 个月(需避光、防潮、密封); 藏/冷冻保存: 18~24 个月(密封后放入冰箱, 避免串味); 产地: 安溪; 使用前处理: 筛分 风选 拣梗; 接受准则: GB/T14456.3-2016 绿茶第 3 部分: 中小叶种绿茶。

3) 毛茶 红茶

感官: 具有正常商品的色、香、味, 不得含有非茶类物质和任何添加剂, 无异味, 无异臭, 无劣变;

理化: 水分(质量分数)/% ≤ 7.0 ; 粉末/% ≤ 1.0 (小种红茶特级~一级功夫红茶特级、一级)、 ≤ 1.2 (功夫红茶二级、三级)、 ≤ 1.5 (小种红茶二级~五级, 功夫红茶四级、五级、六级); 微生物: 不作要求; 农残: 按 GB2763-2019; 污染物: 按 GB2762-2017; 包装方式: 食品级 包装袋; 交付方式: 汽车运输; 产品应储存于阴凉、通风、干燥、清洁、无阳光直射的仓库中, 严禁与有毒、有异味(气)、潮湿、易生虫、易污染的物品混放; 常温保存: 12~18 个月(需避光、防潮、密封); 藏/冷冻保存: 18~24 个月(密封后放入冰箱, 避免串味); 产地: 安溪; 使用前处理: 筛分 风选 拣梗; 接受准则: GB/T 13738.3-2012 红茶第 3 部分: 小种红茶, GB/T 13738.2-2012 红茶第 2 部分: 功夫红茶。

4) 白茶 毛茶

感官: 具有正常商品的色、香、味, 不得含有非茶类物质和任何添加剂, 无异味, 无异臭, 无劣变;

理化: 水分(质量分数)/% ≤ 8.5 ; 粉末/% ≤ 1.0 ; 微生物: 不作要求; 农残: 按 GB2763-2019; 污染物: 按 GB2762-2017; 包装方式: 食品级 包装袋; 交付方式: 汽车运输; 产品应储存于阴凉、通风、干燥、清洁、无阳光直射的仓库中, 严禁与有毒、有异味(气)、潮湿、易生虫、易污染的物品混放; 常温保存: 12~18 个月(需避光、防潮、密封); 藏/冷冻保存: 18~24 个月(密封后放入冰箱, 避免串味); 产地: 安溪; 使用前处理: 筛分 风选 拣梗; 接受准则: GB/T 22291-2017 《白茶》。

5) 复合用食品包装膜

蒸发残渣: $\leq 30\text{mg/L}$; 高锰酸钾消耗量: $\leq 10\text{mg/L}$; 重金属(以 Pb 计): $\leq 1\text{mg/L}$; 包装方式: 食品级 包装袋; 交付方式: 汽车运输; 贮存条件、保质期: 防火、禁止与有毒、有味物质一同贮存; 产地: 安溪; 使用前处理: 紫外杀菌; 接受准则: GB 9683 复合食品包装袋 卫生标准

6) 内膜袋

蒸发残渣: $\leq 30\text{mg/L}$; 高锰酸钾消耗量: $\leq 10\text{mg/L}$; 重金属(以 Pb 计): $\leq 1\text{mg/L}$; 包装方式: 食品级 包装袋; 交付方式: 汽车运输; 贮存条件、保质期: 防火、禁止与有毒、有味物质一同贮存; 产地: 南安; 使用前处理: 紫外杀菌; 接受准则: GB 4806.7-2016 食品接触用塑料材料及制品。

2、终产品描述: 从加工方式、产品原料、产品包装、有关食品安全的物理/化学/生物特性、期用途和消费者、消费方式、贮存条件和保质期、分销方式、产季说明进行了描述。

1) 乌龙茶

加工方式: 以半成品乌龙茶为原料, 经半成品乌龙茶验收、储存、拣梗、风选、称量包装等工序加工而成; 产品原料: 半成品乌龙茶; 产品包装: 内包装为铝膜袋, 外包装为纸箱;

有关食品安全的物理/化学/生物特性: 基本要求: 品质正常, 无异味, 无异臭, 无劣变; 不含有非茶类物质, 不着色, 无任何添加剂; 物理指标: 水分 $\leq 7.0\%$, 总灰分 $\leq 6.5\%$, 水浸出物 $\geq 32\%$, 碎茶 $\leq 16\%$, 粉末 $\leq 1.3\%$; 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; 预期用途和消费者: 沸水冲泡饮用, 适用于一般公众消费者; 消费方式: 直接沸水冲泡饮用; 贮存条件和保质期: 阴凉干燥贮存, 保质期: 18 个月; 分销方式: 经由本国/地区代理商销售; 产季说明: 全年生产。

2) 绿茶

加工方式: 以半成品绿茶为原料, 经半成品绿茶验收、储存、拣梗、风选、称量包装等工序加工而成; 产



品原料：半成品绿茶；产品包装：内包装为铝膜袋，外包装为纸箱；

有关食品安全的物理/化学/生物特性：品质正常，无异味，无异臭，无劣变。不含有非茶类物质，不着色，无任何添加剂；物理指标：水分 $\leq 7.0\%$ ，总灰分 $\leq 7.5\%$ ，水浸出物 $\geq 36\%$ （特级~二级）34%（三级~五级），粉末 $\leq 1.0\%$ （特级~二级）1.5%（三级~五级）；粗纤维 $\leq 16.5\%$ ；酸不溶性灰分 $\leq 1.0\%$ ；水溶性灰分，占总灰分 $\geq 45\%$ ；水溶性灰分碱度（以K₂O计） $\geq 1.0\%$ ， $\leq 3.0\%$ ；茶多酚 $\geq 13\%$ ；儿茶素 $\geq 8\%$ ；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；预期用途和消费者：沸水冲泡饮用，适用于一般公众消费者；消费方式：直接沸水冲泡饮用；贮存条件和保质期：阴凉干燥贮存保质期：常温保存：12~18个月（需避光、防潮、密封），冷藏/冷冻保存：18~24个月（密封后放入冰箱，避免串味）；分销方式：经由本国及进口国/地区代理商销售；产季说明：全年生产。

3) 红茶

加工方式：以半成品红茶为原料，经半成品红茶验收、储存、检梗、风选、称量包装等工序加工而成；

品原料：半成品红茶；产品包装：内包装为铝膜袋，外包装为纸箱；

有关食品安全的物理/化学/生物特性：基本要求：品质正常，无异味，无异臭，无劣变。不含有非茶类物质，不着色，无任何添加剂；物理指标：水分 $\leq 7.0\%$ ，总灰分 $\leq 7.0\%$ ，粉末 $\leq 1.0\%$ （特级~一级）1.2%（二级~四级），水浸出物（正山小种） $\geq 34\%$ （特级~一级）32%（二级~四级），水浸出物（烟小种） $\geq 32\%$ （特级~一级）30%（二级~四级）；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；预期用途和消费者：沸水冲泡饮用，适用于一般公众消费者；消费方式：直接沸水冲泡饮用；贮存条件和保质期：常温保存：12~18个月（需避光、防潮、密封），冷藏/冷冻保存：18~24个月（密封后放入冰箱，避免串味）；分销方式：经由本国及进口国/地区代理商销售；产季说明：全年生产。

4) 白茶

加工方式：以半成品白茶为原料，经半成品白茶验收、储存、检梗、风选、称量包装等工序加工而成；

品原料：半成品白茶；产品包装：内包装为铝膜袋，外包装为纸箱；

有关食品安全的物理/化学/生物特性：基本要求：品质正常，无异味，无异臭，无劣变。不含有非茶类物质，不着色，无任何添加剂；物理指标：水分 $\leq 8.5\%$ ，总灰分 $\leq 6.5\%$ ，水浸出物 $\geq 30\%$ ，粉末 $\leq 1.0\%$ ；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；预期用途和消费者：沸水冲泡饮用，适用于一般公众消费者；消费方式：直接沸水冲泡饮用；贮存条件和保质期：常温保存：12~18个月（需避光、防潮、密封），冷藏/冷冻保存：18~24个月（密封后放入冰箱，避免串味）；分销方式：经由本国及进口国/地区代理商销售；产季说明：全年生产。

生产工艺流程图：

原/辅料验收-拆包-检梗（仅乌龙茶需要）-风选-烘焙（水分 $>7\%$ 时）-冷却-称量包装-封口-外包装-入库

外包过程：第三方检测、设备校准/检定。

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。

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

企业主要原料是绿茶、红茶（功夫红茶）、乌龙茶（铁观音、岩茶）、白茶的半成品。

2025.1.11，采购龙井（绿茶[其他]）50kg。有供方出厂检验报告，结论：符合中小叶种绿茶（长炒青绿茶）一级指标。有采购物资检验单，产品合格证明文件验证情况：有票据、出厂检验报告，检验感官、标签、



数量符合要求。检验人员：龚永奎 2025.1.12

2024.12.21, 采购红茶 50kg。有供方出厂检验报告, 结论: 符合功夫红茶(中小叶种)二级指标。有采购物资检验单, 产品合格证明文件验证情况: 有票据、出厂检验报告, 检验感官、标签、数量符合要求。检验人员: 龚永奎 2024.12.22

2024.12.20, 采购铁观音 5000kg。有供方出厂检验报告, 结论: 符合(GB/T30357.2-2013)一级标准。有采购物资检验单, 产品合格证明文件验证情况: 有票据、出厂检验报告, 检验感官、标签、数量符合要求。检验人员: 龚永奎 2024.12.20

2025.2.17, 采购肉桂(岩茶)(乌龙茶[其他]) 450kg, 有供方出厂检验报告, 结论: 符合肉桂一级指标。有采购物资检验单, 产品合格证明文件验证情况: 有票据、出厂检验报告, 检验感官、标签、数量符合要求。检验人员: 龚永奎 2025.2.18

2025.1.10, 采购白牡丹茶 100kg, 有供方出厂检验报告, 结论: 合格。有采购物资检验单, 产品合格证明文件验证情况: 有票据、出厂检验报告, 检验感官、标签、数量符合要求。检验人员: 龚永奎 2025.1.11

产品第三方检测报告

报告编号:ZFJC2024S1105079

样品名称:岩茶(乌龙茶[其他])

检测机构:中纺检测(福建)有限公司

报告日期:2024年11月21日

检测项目:标签、感官(条索、整碎、净度、色泽、香气、滋味、汤色、叶底)、净含量(单件偏差)、水分(质量分数)、总灰分(质量分数)等102项;

检测结果:符合要求

报告编号:ZFJC2024S1105078a

样品名称:铁观音

检测机构:中纺检测(福建)有限公司

报告日期:2024年11月30日

检测项目:标签、感官(条索、整碎、净度、色泽、香气、滋味、汤色、叶底)、净含量(单件偏差)、水分(质量分数)、总灰分(质量分数)等102项;

检测结果:符合要求

报告编号:ZFJC2024S1105074

样品名称:白茶

检测机构:中纺检测(福建)有限公司

报告日期:2024年11月21日

检测项目:标签、感官(条索、整碎、净度、色泽、香气、滋味、汤色、叶底)、净含量(单件偏差)、水分(质量分数)、总灰分(质量分数)等101项;

检测结果:符合要求

报告编号:ZFJC2024S1105075a

样品名称:工夫红茶

检测机构:中纺检测(福建)有限公司

报告日期:2024年11月30日

检测项目:标签、感官(条索、整碎、净度、色泽、香气、滋味、汤色、叶底)、净含量(单件偏差)、水



分(质量分数)、总灰分(质量分数)等 106 项;

检测结果: 符合要求

报告编号:ZFJC2024S1105076a

样品名称:绿茶

检测机构: 中纺检测(福建)有限公司

报告日期:2024 年 11 月 30 日

检测项目: 标签、感官(条索、整碎、净度、色泽、香气、滋味、汤色、叶底)、净含量(单件偏差)、水分(质量分数)、总灰分(质量分数)等 107 项;

检测结果: 符合要求

五: 召回

制定《产品召回控制程序》, 与负责人沟通, 截止目前, 公司未实际发生撤回过程。公司组织了模拟撤回演练, 提供2025.1.18的《产品撤回模拟演练》, 记录了模拟2024年12月20日生产的乌龙茶水份超标现象进行撤回演练的过程, 验证程序有效。此次模拟演练保留了食品撤回演练计划、产品投诉资料收集及评价(演练)、产品回收计划执行指令(演练)、产品撤回步骤和期限一览表(演练)、产品回收通知(函)、食品撤回记录表、撤回产品处理记录、产品撤回模拟演练总结报告, 查产品撤回模拟演练总结报告, 对演练过程进行了记录, 演练结论: 我公司的产品撤回程序有效可行, 此程序无需修改。

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 2025.3.13-14 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 2025.3.24 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

编制《不符合和纠正措施控制程序》, 对不符合及纠正措施的控制进行了规定。针对内审不符合项和日常检查中的不符合项, 进行了纠正, 实施了纠正措施, 并对纠正措施实施情况进行验证。与部门负责人沟通, 近一年来未发生重大质量和食品安全事故, 未发生重大环境和职业健康安全事件。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。

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) 公司位于企业地址位于福建省泉州市丰泽区清朋路 31 号厂房 2（A-1）1 楼、2 楼、4 楼，公司无外来污染源；

2) 租赁总面积 2030.6 m²，场地租赁合同：2024. 8. 15 签订，出租方“泉州市丰泽泉发艺品有限公司”，租赁期限 2024. 8. 15 至 2027. 11. 14。

1 楼仓库约 340 m²：包含成品冻库 1#35 m²，原料冻库 2#35 m²，原料冻库 1#35 m²（不接电源做常温库使用）；

2 楼：生产车间；挑选车间 70 m²，烘干车间 44 m²，包装车间 83 m²，外包装车间 83 m²，另有功能间拆包间、男女更衣室、洗手消毒间。

4 楼：原料仓库 2 间 54 m²，泡袋仓库 27 m²，实验室 18 m²，评茶室 18 m²，纸箱仓库约 180 m²；

现场配备挡鼠板、灭蚊灯等

3) 生产设备：过缩机 1 台、真空包装机（定量包装机）7 台、茶叶自动拣梗机 4 台、茶叶风选机 2 台、茶叶色选机 1 台、烘干机 5 台、封口机 2 台、电子秤 2 台等；

4) 检测设备：水烘干法水分测定仪 1 台、电子天平 1 台、电子台秤 1 台。基本满足产品监测需要。

5) 特种设备：压力容器。另有液压升降机，不属于特种设备。

6) 企业外包过程：第三方检测、设备校准/检定；

现场查看车间工作环境，光线充足、通风良好。设备布局合理，机台卫生情况良好，无污垢。

2) 人员及能力、意识:

企业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:

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并制定信息交流控制程序。包括沟通方式、沟通内容等；

查内部沟通管理情况：内部沟通主要是部门之间以及部门与员工的沟通；沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、报告、监督检查、宣传栏、电话、网络、信箱等。内容包含：公司管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，公司的各类政策要求传递、外部法律法规、有关管理体系运行有关信息的内部交流。公司鼓励员工及时监督和举报与公司提供的产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理或者食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。目前暂未发生异常紧急需要上报情况。内部沟通情况如：与公司相关人员进行外审前审核沟通，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：面对面沟通。查内部报告管理情况：相关负责人表示公司近一年以来，各部门配备员工基本充分，员工在本行业有一定的经验，能够遵守公司的各项要求，员工对公司的认可度较高，能够感受到公司的文化情怀。

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、与认证机构沟通等的沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、研讨会、座谈、现场监督检查等，对外沟通主要指定食品安全小



组组长负责，沟通公司的产品质量、食品安全控制、客户需求、供方管理等的信息。外部沟通情况主要包括参加监管部门召开的培训会、接收并执行监管部门的要求、接受监管部门的日常检查等。

该公司的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《前提计划》、《卫生标准操作程序》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（YY-QFHM），版本：A/1。

二级文件：公司编制了 34 份程序文件，1 份前提计划，1 份卫生标准操作程序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 11 份

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F 位于福建省泉州市丰泽区清册路 31 号厂房 2(A-1)1 楼、2 楼、4 楼福建省泉州市裕园茶业有限公司绿茶[其他（龙井）]分装，红茶[其他（功夫红茶）]分装，乌龙茶[铁观音茶，其他（岩茶）]，白茶[白牡丹茶]分装

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，**福建省泉州市裕园茶业有限公司**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

审核组:蔡惠娜 徐素娟 朱宗磊



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。