

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：湖南金仙茶业有限公司

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）

其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： -----

报 告 日 期： 2025 年 05 月 14 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，不向第三方泄露。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： ----



受审核方名称：**湖南金仙茶业有限公司**

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
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	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

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系**）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：

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》、《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 2762-2022《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、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《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 2762-2022 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》、GB/T14456-2016绿茶技术标准、GB/T13738-2017红茶技术标准、GB/T22291-2017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： 2025年05月14日 上午至2025年05月14日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年05月06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）：（组织变更营业执照及生产许可证企业名称）；

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）湖南金仙茶业有限公司生产车间的绿茶（其他）、红茶（其他）、白茶（白牡丹茶）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（2）项，涉及部门/条款：01）办公室 F7.2； 02）质检部 F 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：2025 年 06 月 15 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 2026 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检查, 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(其他)、红茶(其他)、白茶(白牡丹茶)加工资源方面配置基本充分合理, 如冷藏、发酵、烘干设备等设施的配置。
- 6) 公司绿茶(其他)、红茶(其他)、白茶(白牡丹茶)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(其他)、红茶(其他)、白茶(白牡丹茶)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, 生产加工过程半成品茶叶水分监控过程较为薄弱, 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、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》。受审方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 (2024 年 5 月~2025 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	100%



		量/检验总数*100%	
客户满意度 95%以上	每月	按照实际打分统计	100%

审核周期内目标已实现，2025年5月目标在实施中。

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

受审方策划了《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

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）；检测室 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

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）；检测室 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

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

e) 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；

配备有灭蝇灯，（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 2025 年 03 月~05 月记录，点检项目：是否有灰尘、蜘蛛网及蚊蝇等，抽查 2025.03.13、2025.04.22、2025.05.11 记录，检查结果：符合；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、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；

f) 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。

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 2025 年 3 月 20 日至 2025 年 05 月 05 日车间的《紫外线消毒记录本》，消毒时间为 30 分钟；抽查 2025.03.13，消毒地点：生产车间，累计时间：760h；2025.04.01，消毒场所：生产车是，消毒时间：30 分钟，累计使用时间：753h，审核人：欧阳任钦，另抽查：2025.04.16、



2025.04.29、2025.03.26 消毒记录，管控方式相同，基本符合要求，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；提供有《清洁剂或消毒剂使用记录》时间，查 2025.03.12，配制日期：2025.03.12，配制总量：100000ml,领用人：欧阳任钦，使用范围：车间，审核人：欧阳占义；

g) 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“办公室”审核记录

h) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 满足要求

有《进货查验记录》

提供有《温湿度记录》，抽查 2025.01.16，鲜叶处理区：5℃，相对湿度：60%RH，2025.03.14 制茶车间 1 16℃，相对湿度：64.1%RH，2025.04.02 制茶车间 15℃，相对湿度 38%RH，外包间：2025.04.27 温度：10℃，湿度：60%RH，2025.05.15 审核现场查看车间温度计记录：27℃，湿度 51%RH，冷藏保鲜库 5.3℃，温控符合要求；

i) 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；

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。

j) 清洁和消毒； 满足要求

因产品特点绿茶（其他）、红茶（其他）、白茶（白牡丹茶）加工过程为忌水过程，卫生等以清扫等为主。查 2025 年 3~5 月的《内包材紫外线消毒记录》，抽 2025 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、实际使用时间：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。

提供有内包装消毒记录：记录日期、消毒地点、消毒开始时间、实际使用时间等，消毒人员，兰元芳；

抽查 2025.03.15，内包材，消毒时间：10:00，消毒结束时间：10:30，实际使用时间：0.3h,使用数量：1200，消毒人员：兰元芳；另抽查 2024.11.01、2025.04.20、2025.01.08、2025.04.20 批次消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。

k) 人员卫生； 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 2025.03.03-05.06 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》，紫外线消毒 30 分钟；建立《员工个人档案统计表》

l) 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、绿茶、白茶。

m) 其他有关方面。 满足要求

提供有《食品安全防范措施定期检查记录》，抽查 2025.03.13，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）：

受审方在《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：福建省安溪怡鑫包装有限公司，营业执照编号：91350524550956808H。（营业期限 2010 年 01 月 29 日至 2060 年 01 月 28 日）、《全国工业产品生产可证书》编号：闽 XK16-204-000067

产品名称：食品接触用特定复合袋

报告编号：240200242

检测项目：耐热性能、溶剂残留量、甲苯二胺、重金属等项；

结论：符合要求。

报告日期：2024.07.15

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：食品包装袋

报告编号：NO. :20240308B05

检测项目：蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、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：2024.11.09

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。

查外包过程管控；

外包过程：第三方检测

查产品第三方检测机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司，营业执照：91370700077994840X，检验检测机构资质认定证书证书编号：231500348128，有效期：2023 年 09 月 18 日至 2029 年 09 月 17 日，实验室认可证书：（注册号：CNAS L8223），资质有效，提供委托检测协议书，基本符合符合标准要求；

计量器具检定方：桂阳县市场监督管理技术服务中心，为桂阳县市场监管局下属机构；

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：2025 年 2 月 13 日。

抽纸箱的供方：长沙市雨花区佳正包装材料经营部，纸箱的供方广州市立信纸品包装有限公司；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。

抽查长沙雨花区佳正包装材为经营部的购销合同，合同编号-，明确了采购产品的品名：金仙天尊 2 款泡袋，规格 15*5.5*2.5 产品明细：12 丝纯铝，数量 20000，单价——等，签订日期 2025.02.16，基本符合要求。

提供了自有基地的茶叶的进货查验记录，抽 2025.3.13 茶鲜叶，明确了供方（公司自有原料基地）、进货日期（2025.03.13）、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（145.35kg）、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。

对包材等一般直接下订单方式，提供了 2025.02.26 包装的采购计划，提供针对包装材料进行验收台账。共有《包装材料贮存、保管记录》时间：2024.08.08~2025.02.28，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。

3) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审方在《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召回和召回情时，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：2025 年 3 月 19 日，召回产品名称：绿茶 50.4KG；模拟问题：2025 年 3 月 19 日，茶叶整碎不匀整，整体品质降低，召回情况：召回产品批号 1-20250318，召回产品数量 50.4KG，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：1-20250313 样品名称：茶鲜叶 生产日期：1-20250313，留样时间：2025.03.13，留样数量：500 g；留样编号：1-20250314 样品名称：绿茶 生产批号：1-20250313，留样时间：2025.03.14，留样数量：500g；留样编号：1-20250407 红茶 生产批号：1-20250407 留样时间：2025.04.08，留样数量：500g，留样人：欧阳任钦，基本符合要求。

4) 危害控制计划实施：

受审方有策划前提方案、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：

CCP1:原料验收 CL 值：原辅料重金属限值

CCP2:干燥 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(因鲜茶叶品种差异、加工茶叶种类、风味有所不同，加工过程干燥的工艺参数（毛火温度、烘干时间、足火烘干温度、时间均会一定差异）。

提供了绿茶（其他）、红茶(其他)、白茶(白牡丹茶)加工流程：

绿茶（其他）：原料验收→摊放→杀青-揉捻-干燥→计量包装→检验→成品入库

红茶（其他）：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(白牡丹茶)：原料验收→萎凋→干燥→包装

外包过程：第三方检测；

以追溯思路查产品实现过程：

1. 绿茶（其他）、红茶(其他)、白茶(白牡丹茶)加工过程：

——绿茶生产加工（抽 2025 年 03 月计划）

01) 按生产计划安排；提供了月度计划

02) 提供原料出入库记录：入库时间 2025.03.17 批次 GTH20250017 鲜叶,等级：一级，入库数量 90.15kg 等 经手人;徐小青；

03) 提供加工生产记录（绿茶，加工比例 4.5:1）；批次信息为 GTH，生产车间为绿茶车间、鲜叶等级：特级，原料用量.90.15kg；（摊放时间：金仙一号，摊凉进槽时间：11:30，出槽时间：7:30，天气：晴）、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 2025 年 03 月 17 日的绿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 90.15kg,摊青 10h、杀青 2h(杀青温度：320℃)、杀青时间：2:30，揉捻：1h，烘干：1-1.5h 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。符合 CCP 点 CL 值工艺要求：2025.05.14 审核期间因计划生产订单影响，暂无生产绿茶。

04) 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；

05) 提供了《加工产品入库记录》，显示 2025.03.17 生产的批次号为 GTH20250317，规格一芽一叶的绿茶，等级：特级，数量：22.25kg；包装形式：铝箔袋，去向为入库，操作人为徐小青。

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, 2025.05.14 现场查看绿茶生产过程，符合工艺要求：

——红茶生产加工（抽 2025 年 03 月 23 日生产）

01) 按生产计划安排；提供了月度计划

02) 提供原料出入库记录：入库时间 2025.05.23 批次 BTT20250323 鲜叶（桃源大叶），等级：特级，入库数量 112.55kg, 经手人:兰元芳；

03) 提供加工生产记录（红茶，加工比例 4.5:1）；批次信息为 BTT20250323，生产车间为红茶车间、原料用量 112.55g；成品茶重量 29.3kg、关键控制点（萎凋失水 75%（12h）；揉捻 1h，发酵 3h，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；

04) 提供《红茶加工记录》，针对 2025 年 03 月 23 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 115.55kg, 时间是：7:10, 萎凋进槽时间：18:30-出槽时间 9:00(第二天)，天气：晴，萎凋出槽时间：9:00，揉捻时间：1h, 发酵时间：3h，烘干时间：2h；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。

2025.05.14 现场审核查看，烘干红茶烘干工序：温度，毛火(过 3 次毛火)：进风温度 120℃，摊叶厚度 2cm，烘干时间 3min，足火：温度 70~87℃，摊叶厚度 2~3 cm，烘干时间 2h，符合 CCP2 CL 值工艺要求；

05) 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；

06) 提供了《加工产品入库记录》，显示 2025 年 03 月 23 日生产的批次号为 BTT20250323 的红茶；包



装量为一芽一叶，特级：19.3kg；包装规格为铝箔袋，去向为入库，操作人为徐小青。现查看红茶加工过程，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 2025 年 4 月 20 日生产）

01)按生产计划安排；提供了月度计划

02) 提供原料出入库记录：入库时间 2025.03.18 批次 WTH20250318 鲜叶等级一级 3,3kg，入库数量 3.3kg 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 WTH20250318，生产车间为白茶车间、原料用量 3.3kg；成品茶重量 1.45kg、关键控制点（萎凋失水 75%；干燥 1h），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

03)提供《加工过程关键控制点控制记录》，针对 2025 年 03 月 18 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 3.35kg,萎凋记录：24h,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。

04) 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；

05) 提供了《加工产品入库记录表》，显示 2025 年 03 月 18 日生产的批次号为 WTH20250318；包装量为 1.45kg；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，2024.05.14 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 BTH20250324 绿茶一芽一叶（特级）、GTZ20250409 绿茶一芽二叶（一级）、BTH20250506 红茶一芽二叶（特级）、WYH20250506 白茶（一芽二叶）（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。

06) 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，靠墙旁边有多擦竹垫，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：金仙天尊绿茶 20250329、金仙天尊红茶 20250402 等成品茶；

——冷藏库中存放以绿半成品及成品为主，库温：5.3℃。

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 高锰酸钾消耗：0.54 mg/L 重金属：≤1 mg/L；



成品检验标准包括绿茶 GB/T14456-2016、红茶 GB/T13738-2017、GB/T 22291-2017、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》，

抽查 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：2025.03.13 鲜叶收购记录表，金仙 1 号，等级：特级，数量 141.35 斤；抽查：2025.03.26，数量：木渚叶齐 特级 135.25kg 2025.04.14 桃源大叶 一级 331.35kg；2025.05.12，鲜叶采摘记录：桃源大叶 一级 301kg，显示：鲜叶等级及重量及判定质量检测合格；

提供有茶鲜叶第三方检测报告，编号：HC20240612067；检测项目：联苯菊酯、啉虫脒、吡虫啉、铅等 21 项，报告日期：2024.06.17、检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司；检测报告有效；

抽查农残自测记录，采用批次抽检农残检测方式，查看原始农残检测记录中单，2025-03-15 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留，抑制试练：26.975%，检测结果：合格；2025-03-21 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留，抑制试练：22.798%，检测结果：合格；2025-03-27 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留，抑制率：5.797%，抽查 2025-04-13 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留，抑制试练：30、353%，检测结果：合格；符合要求。

另抽查 2025-04-01 木渚叶齐 特级 125.65kg、2025.04.11 金观音 特级 107.08kg\2025.04.29 金仙 1 号 黄金茶 292.9kg 茶鲜叶收购记录表等批次，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 2024-08-08 进货验收记录单，铝泊袋包装袋 100g, 20240808，供应商：长沙雨花品道、入库数量 500 个，库存保管：良好，记录人：兰元芳；2024.12.01 包装内袋 30g 批号民 20241201，入库数量：2000 个，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。

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《生产加工过程关键控制点》绿茶：时间：星期一、2025.03.17 鲜叶重时：90.15kg、萎凋时间进槽：10:30，出槽 19:30，工艺：摊青、杀青、揉捻、烘干，参数：杀青：320℃、杀青时产：2h、揉捻是境：30 分钟、烘干时间：2:20，天气：晴；另抽查 2025.04.02、2025.05.06、2025.04.01 等 12 个批次绿茶关键点记录，管控方式相同，基本符合要求；

抽查《生产加工过程关键控制点》红茶：时间：星期一、2025.05.13 鲜叶重时：90.15kg、萎凋时间进槽：10:30，出槽 19:30，工艺：摊青、杀青、揉捻、烘干，参数：杀青：320℃、杀青时产：2h、揉捻是境：30 分钟、烘干时间：2:20，天气：晴；另抽查 2025.04.02、2025.05.06、2025.04.01 等 12 个批次绿茶关键点记录，管控方式相同，基本符合要求；



抽查《生产加工过程关键控制点》红茶：时间：星期一、2025.05.13 鲜叶重时：90.15kg、萎凋时间进槽：10:30，出槽 19:30，工艺：摊青、杀青、揉捻、烘干，参数：杀青：320℃、杀青时产：2h、揉捻是境：30 分钟、烘干时间：2:20，天气：晴；另抽查 2025.04.02、2025.05.06、2025.04.01 等 12 个批次绿茶关键点记录，管控方式相同，基本符合要求；

抽查《生产加工过程关键控制点》白茶：时间：星期一、2025.03.08 鲜叶重时：3.3kg、萎凋时间进槽：10:30，出槽 19:30，工艺：萎凋、烘干，参数：萎凋：3h 、烘干时间：50 分钟，天气：晴；另抽查 2025.03.21、2025.03.22、2025.05.06 等批次绿茶关键点记录，管控方式相同，基本符合要求；

成品检验管理情况：

提供了批次的成品检测报告：

抽查 2024-03-20 金仙绿茶的《检验报告》，检验项目包括检验依据：《绿茶》 GB/T14456-2016 ；规格：一芽一叶、抽样数理：100g、生产日期：2025.03.17，等级：特级：GTH20250317，检查项目：水分≤3.3%、粉末≤1%，结论：合格，主检人：欧阳任钦 批准人：欧阳占义 主检时间：2025 年 3 月 18 日

抽查 2025-03-25 金仙红茶的《检验报告》，检验项目包括检验依据：《红茶》 GB/T13738-2017 ；规格：一芽一叶、抽样数理：100g、生产日期：2025.03.25，等级：特级：GTH20250317，检查项目：水分≤4%、粉末≤1.2%，结论：合格，主检人：欧阳任钦 批准人：欧阳占义 主检时间：2025 年 3 月 27 日

抽查 2025-03-18 金仙白茶的《检验报告》，检验项目包括检验依据：《白茶》 GB/T 22291-2017 ；规格：白牡丹、抽样数量：100g、生产日期：2025.03.18，等级：特级：牡丹，检查项目：水分≤3.0%、粉末≤4%，结论：合格，主检人：欧阳任钦 批准人：欧阳占义 主检时间：2025 年 3 月 19 日 ；

现场抽查：金仙绿茶 GTH20250324 批次、金仙红茶 BTY20240422 批次、白茶 牡丹 20250322 批次成品出厂检验报告，基本符合要求，但出厂报告未进行感官检验，已现场沟通加强完善出厂检测报告；

审核现场查看：未能提供红茶发酵过程用水的水质安全性验证报告，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。

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。

现场查见提供了《产品应急演练记录》，演练时间 2025.3.25；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：2025 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《2025年度消防实战演练计划》，演练时间：2025.3.25，基本符合要求。

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：2025 年 4 月 20 日，验证人员：蒋明乐、欧阳占义、何泳慧、兰元芳、欧阳飞艳、周文琦、欧阳任钦，结论：HACCP 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：蒋明乐、欧阳占义、何泳慧、兰元芳、欧阳飞艳、周文琦、欧阳任钦，验证日期：2025 年 4 月 20 日，结论：基本符合。



——查《OPRP 验证》验证时间：2025 年 04 月 20 日，验证人员：蒋明乐、欧阳占义、何泳慧、兰元芳、欧阳飞艳、周文琦、欧阳任钦，结论：符合要求。

提供了 2025 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。分析人员：蒋明乐、欧阳占义、何泳慧、兰元芳、欧阳飞艳、周文琦、欧阳任钦，报告编制人为食品安全小组组长欧阳占义，基本符合。

提供有茶叶成品的第三方检测报告：

白茶报告编号：HC20240610759

检测项目：联苯菊酯、啶虫脒、吡虫啉*、氯氟氰菊酯和高效、氯氟氰菊酯*、毒死蜱、啉虫酰胺等 21 项指标；

检测结果：单项判定符合

检测机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司

检测日期：2204-06-11

绿茶报告编号：HC20240610758

检测项目：联苯菊酯、啶虫脒、吡虫啉*、氯氟氰菊酯和高效、氯氟氰菊酯*、毒死蜱、啉虫酰胺等 21 项指标；

检测结果：单项判定符合

检测机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司

检测日期：2204-06-11

红茶报告编号：HC20240610757

检测项目：联苯菊酯、啶虫脒、吡虫啉*、氯氟氰菊酯和高效、氯氟氰菊酯*、毒死蜱、啉虫酰胺等 21 项指标；

检测结果：单项判定符合

检测机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司

检测日期：2204-06-11

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、工艺流程图的验证、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 2025 年 04 月 10 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，本次体系内审未发现不符合项，内审基本符合要求。现场审核期间与内审组长欧阳占义、组员何泳慧面谈，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 2025 年 4 月 22 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 2025 年 4 月 22 日进行管理评审，批准：蒋明乐，日期：2025 年 4 月 18 日。管理评审会议于 2025 年 4 月 22 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。面谈总经理蒋明乐和管代欧阳占义对管理评审的流程和基本内容知之甚少，已建议加强管理评流程及



标准学习；查《改进项及改进计划》：查《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 2025 年 4 月份完成，并于 2025. 4. 28 完成了相关培训，培训人员 6 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

受审方制定有《不合格控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

生产过程在绿茶（其他）、红茶(其他)、白茶(白牡丹茶)加工过程中技术比较稳定，未发生不合格情况，对于常规茶叶加工过程会有落地产品等，做废品处理；对于茶叶加工包装过程中会有发现茶叶坏掉等情况，做报废处理。审核周期内未发生不合格品处理。

成品出厂通过检验合格后放行，茶叶产品出厂后的未发生不合格情况，常规茶叶销售过程会因为运输等原因导致茶叶感官等质量异常，客户反馈会通过退换货处理。

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审方策划了《纠正和预防措施控制程序》、《改进控制程序》；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；年度内审未开具不符合报告，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) 投诉的接受和处理情况：

查客户信息反馈情况：客户满意度调查：公司于 2025 年 4 月 15 日开展了满意度调查，共发放了 5 份调查表。客户名称包括有湖南金仙商贸有限公司、桂阳印象金仙餐饮管理有限公司、湖南郡景文化旅游发展有限责任公司等，从质量、服务、价格、交期等方面开展了满意度调查，顾客满意率 100%。该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

审核周期内未发生客户投诉记录；

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：



原企业名称：桂阳金仙生态农业开发有限公司，变更为：湖南金仙茶业有限公司

营业执照于 2024 年 10 月 11 日企业名称变更为：湖南金仙茶业有限公司；

生产许可证同步于：2025 年 01 月 14 日变更企业名称：湖南金仙茶业有限公司并换发新证，有效期自：2025 年 01 月 14 日 有效期至：2030 年 01 月 13 日，均在有效期范围内；生产许可证茶叶加工类别明细项由原：绿茶（其他）、红茶(其他)、白茶(其他)，变更为：绿茶（其他）、红茶(其他)、白茶(白牡丹茶)

2) 组织机构：无

3) 管理体系：无

4) 资源配置：无

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）：

认证范围变更：

原认证范围：

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

现变更为：

位于湖南省郴州市桂阳县荷叶镇干塘村 6 组（省道 214 线旁）湖南金仙茶业有限公司生产车间的绿茶（其他）、红茶(其他)、白茶(白牡丹茶)加工

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

上次再认证审核不符合项（3 项），涉及部门/条款：01）生产部 F8.5.4.5、 8.8.1；02）办公室 F7.2；03）质检部 8.8.1，已整改关闭现场验证符合要求；

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，暂未见到违规使用情况

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，（湖南金仙茶业有限公司）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	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 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、联系方式的变更、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。