



项目编号：10901-2025-F

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：浙江景宁凤艳茶业有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）：任泽华

审核组员（签字）：任国平

报告日期：

2025年7月24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：任泽华

组员：任国平



受审核方名称：浙江景宁凤艳茶业有限公司

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	任泽华	组长	审核员	2023-N1FSMS-4059498	CIV-12
B	任国平	组员	审核员	2023-N1FSMS-4059494	CIV-12

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	吴瑾瑜、蓝香平（总经理）	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、内部审计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：本次为单一体系审核 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：T/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、食品生产许可审查通则、茶叶生产许可证审查细则、GB 2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量等21个法规文件，基本合理。

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：T/CTSS13-2020《惠明茶》、GB 31608-2023《食品安全国家标准 茶叶》。

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07月24日上午至2025年07月24日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年3月1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:位于浙江省丽水市景宁畲族自治县澄照乡际头村1号浙江景宁凤艳茶业有限公司生产车间的惠明茶(绿茶)生产

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：浙江省丽水市景宁畲族自治县澄照乡际头村1号

办公地址：浙江省丽水市景宁畲族自治县澄照乡际头村1号

经营地址：浙江省丽水市景宁畲族自治县澄照乡际头村1号

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

1.5.4 一阶段审核情况：

于2025年07月23日08:30至2025年07月23日12:30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：

- 1) 一阶段问题项的整改情况；
- 2) 供方管理情况；
- 3) 内审、管评、生产及现场管理等。

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:综合办，F7.2

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8月23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7月23日前（宜安排在茶叶采收旺季期间）。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项、冷藏库温度显示装置管理、供方管理、内部审核、管理评审等。



3) 本次审核发现的正面信息:

- 客户/市场推动，贯彻实施管理体系有较强的动力；
- 公司总经理及食品小组组长均曾经接触过 ISO9001 管理体系认证，对体系运行有一定的理解；
- 公司拥有自有基地，对茶叶的原料（鲜叶）具有较好的控制能力；
- 公司领导为当地行业协会的主要负责人，具有较强的责任感；
- 产品质量和安全性比较可靠。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

组织虽然初次导入 ISO22000 管理体系，但曾接触过标准化管理体系认证，对体系运行有一定的理解，通过 ISO22000 标准的导入，提高了对茶叶安全管理的意识，提高了危害控制的技术。对体系的整体运行有一定的了解，也按照标准策划了基本符合标准要求的体系文件，实施了内审、管理评审、确认、验证等体系方法，初步建立了持续改进的机制，成熟度处于起步阶段。

2) 风险提示:

本次审核处于生产淡季，以半成品分装等为主，下一次审核时间宜安排在生产旺季期间。

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: 2021 年 02 月 01 日 体系实施时间: 2025 年 3 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

《营业执照》副本原件，编号为 91331127MA2HK3GD19，成立日期: 2021 年 02 月 01 日，有效期至 长期。

《食品生产许可证》副本原件，编号为: SC11433112703881，发证日期: 2022 年 10 月 28 日，有效日期至: 2027 年 10 月 27 日。食品类别: 茶叶及相关制品。

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 10 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）: 无倒班/轮班

4) 范围内产品/服务及流程:

惠明茶（绿茶）工艺为: 鲜叶验收=>鲜叶摊放=>杀青=>摊凉回潮=>揉捻=>做形=>摊凉回潮=>提香=>包装（包材验收）=>装箱=>入库=>检验=>出厂

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



受审核方从事惠明茶（绿茶）生产加工活动。结合受审核方惠明茶（绿茶）生产加工活动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)内外部环境、相关方需求、风险和机遇、合规义务的策划和实施管理：

受审核方在管理手册4章/6章对上述内容进行了规定和要求，从战略管理层面确定了影响管理体系预期结果实现能力的，包括与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题，识别了公司内外部环境问题、相关方需求和期望，需要应对的风险和机遇，并策划了相应的控制措施，在日常生产加工过程中进行控制及管理。

变更的策划：因文审问题对危害控制计划进行修改，初审问题对管理手册进行了修改，总体上未发生较大变化。

2)管理体系应用策划情况

受审核方按照ISO22000:2018标准策划了公司的管理体系文件，包括管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划等，支持公司管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况的运行情况。

不适用条款：无，

外包过程：计量器具校检、部分产品运输。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于2025年03月01日发布了经总经理批准的管理方针：

顾客为尊 品质为本 标准规范

管理方针包含在管理手册中，并对各员工进行了沟通。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方在食品安全管理手册的5.3条款和“0.4食品安全管理体系职能分配表”中明确了公司组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；设置了生产技术部、质检部、综合办、食品安全小组、领导层，基本符合公司的实际运营情况。

现场询问生产技术部负责人：包佐淼，对本部门职责及权限等基本了解。同时公司任命食品安全小组组长为徐夏梅，并明确了食品安全小组组长的职责，包括确保FSMS的建立、实施、维护和更新；管理和组织食品安全小组的工作；确保食品安全团队的相关培训和能力；向最高管理层总经理报告FSMS的有效性和适宜性。询问小组组长徐夏梅，对食品安全危害等有一定的概念，基本熟悉小组职责，但深入应用程度可持续



提升。

5) 目标的实施和考核情况

公司在食品安全管理手册第 6.2 条款进行了规定，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各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计，提供了《2025.03-2025.06 年各部门食品安全目标考核结果统计》，抽查公司总目标：

目标分解	考核频次	考核方法	考核完成情况 (2025.03-2025.06)
杜绝重大的安全质量事故	每月 1 次	统计事故发生次数	0
产品采购合格率≥98%	每月 1 次	产品合格数量/采购产品总数×100%	100%
顾客投诉处理率 100%	每月 1 次	顾客投诉处理次数/顾客投诉处理总次数×100%	未发生投诉

管理目标已完成，2025年7月目标在实施中。

6) 法律法规的识别/获取管理情况

受审核方对适用的法律法规进行了识别跟收集，收集了包括中华人民共和国食品安全法、食品生产许可审查通则、茶叶生产许可证审查细则、GB 2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、T/CTSS13-2020《惠明茶》、GB 31608-2023《食品安全国家标准 茶叶》等21个法规文件，基本合理。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过明确通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：以惠明茶（绿茶）生产加工为准，为过程建立了准则（包括客户合同要求/订单、危害控制计划、前提方案等，及过程的评价准则。

控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

识别外包过程及控制方法：计量器具校检、部分产品运输。

产品工艺流程：鲜叶验收=>鲜叶摊放=>杀青=>摊凉回潮=>揉捻=>做形=>摊凉回潮=>提香=>包装（包材验收）=>装箱=>入库=>检验=>出厂。

公司提供了《前提方案》，编制依据GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、T/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》等法规中的全部内容，以及本



公司的实际情况。内容包括采购管理、验收管理、卫生管理、培训、管理制度和人员、记录和文件管理等内容。对前提方案策划基本符合要求。审核周期内前提方案未发生变化。

受审核方提供了危害控制计划，对食品安全小组在策划时考虑惠明茶（绿茶）生产控制情况，对茶鲜叶、包装材料、接触材料等进行了特性识别，包括原料名称、化学特性、生物特性、物理特性、生产方法、采购来源、交付方法、包装、贮存条件、保质期、生产前预处理、接收准则等。并明确了预期用途和饮用方法等。

受审核方食品安全小组按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害等分析，并明确了控制措施，包括了茶叶/包材采购验收、摊青、杀青、烘干、提香等茶叶生产加工各过程。危害分析的步骤与流程图基本一致，覆盖审核范围涉及的惠明茶（绿茶）生产加工过程。

经过对惠明茶（绿茶）生产加工的危害分析及评价，确定了OPRP点及监控程序、纠偏行动如下：

关键控制点 (CCP/OPRP)	显著 危害	关键限值 CL 行动准则	监 控				纠偏行 动	记录	验证
			对象	方 法	频 率	人 员			
鲜叶采验 (OPRP1)	化学 危害： 农药 残留	采购自自有基地	采 购 方 供	查 看	每 天 每 次 鲜	检 验 员	不 符 合 的 鲜 叶 不 使 用	鲜 叶 验 收 记 录	质 检 部 审 核 每 次 鲜 叶 验 收 记 录
内包材验收 (OPRP2)	化学 危害： 重 金 属 及	要求供货的供方提 供符合要求的外检 报告； 采购来自合格供方 的内包材料。	供 方 报 告 供 方 否	查 看/ 核 对	每 年 每 批	供 方 管 理 人 员	不 符 合 的 内 包 材 不 使 用	进 货 验 收 记 录	质 检 部 查 验 供 方 评 价 情 况 每 次 对 验 收

基本满足要求。

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) 前提方案管理情况/验证（含危害控制计划OPRP点实施情况）

提供了前提方案，对公司的厂区环境、原辅料采购运输、车间和设备卫生、厂区卫生管理、过程卫生要求、检验室管理、储存管理等以及水的管理、人员管理、虫害控制、交叉污染、清洗消毒等卫生操作程序进行了详细规定。

茶叶生产过程忌水。生产用水主要用于人员和卫生清洁。

生产厂区内水泥路面硬化，路面清洁，排水通畅无积水，厂区环境整洁，厂区内绿化良好，生产车间布局



较为紧凑，仓库等单独设置，基本配套设施基本符合，生产车间不需要用水，生产废弃物和办公垃圾有集中的放置点，由村委定期清运，基础设施和环境能满足生产需要。

更衣室、加工及内包车间：更衣室门口设有挡鼠版，墙面用瓷砖铺贴，衣帽间、储物柜、洗手更衣紫外线灯消毒、灭蝇灯等设施基本齐全。车间内，水泥地面，墙面用瓷砖铺贴，地面墙面清洁，车间内设备和工器具放置整齐，定点定位，工作台面整洁，工器具主要为不锈钢用具，容器清洁，放置整齐，车间内无杂物堆放，车间内人流物流通道基本分流，可以防止交叉污染。

摊青间：设在生产厂房一楼，水泥地面，墙面用瓷砖铺贴，摊青用具为不锈钢网架，整齐地放置在摊青架上，工器具摆放整齐，室内清洁无杂物。

车间内配备有滚筒杀青机、自动揉捻机组、单层烘干机、茶叶理条机、五斗烘焙机、茶叶提香机摊凉平台、解块机、自动封口机、电子天平、茶叶风选机、揉捻机等。有一冷藏库用于炒制完成的待包装的半成品茶叶的储存，现场查看温度为6.5℃，符合产品防护要求，并有产品标签等信息。

成品临时仓库设在二楼，用木地板铺设，仓库内堆放整齐，标识清楚，室内遮阴防潮，无其他杂物堆放。仓库、车间的原料、半成品、成品等，均有较合理的防护措施，标识清楚，包装结实牢固，车间和仓库采光、通道、排水口、通风口、防潮、防火等设施布置合理。

提供车间清洁卫生日常检查记录，检查项目包括更衣室、紫外消毒灯、洗手设施、排水设施和排水口、照明设施、设备和工器具清洗、废弃物、运输工具等，检查记录人吴景丽，查看2025年3月28日、4月12日、4月16日等日期的检查记录，检查结果均为符合。

空气、水、能源和其他条件的供给：公司位于周边为农村，周边门口道路采用水泥铺设，无污染，可避免灰尘飞扬和积水。厂区周围没有发生不良气味、有毒有害气体、煤烟或其它有碍卫生的设施，没有饲养与生产无关的动物。无污染源，空气满足需求。

与食品接触的手、手套和工作服，保持清洁和卫生。直接接触的包装材料主要为PE或贴管材料或周转筐等，运输过程确保车辆清洁、干净，避免交叉污染。

现场基本涉及的化学品主要为更衣室内的洗手液、酒精。定位放置，较为清楚，但无标识，现场建议改进。车间内主要各类设备润滑油，包经理表示主要在生产旺季结束之后维保，有没有添加润滑油等情况；已要求组织后续关注所使用的润滑油。

现场查看虫鼠害防治，车间入口设置有挡鼠板，仓库配备有捕鼠笼/粘鼠板；更衣室、车间和仓库均已安装灭蝇灯，一阶段发现问题已经整改。并提供了虫鼠害检查记录，抽查2025.3-2025.7.23，主要在生产期间（包括分装时）时有相应检查，主要集中在3/4月份，5月份之后主要根据客户订单或关联门店的销售情况进行产



品分装，未发现有异常情况。

提供车间/仓库环境卫生检查记录，检查项目包括仓库卫生、内包装材料储存区、货物堆放、有毒有害物、其他污染源、货物检验标识等，检查记录人吴景丽，查看2025年4月6日、4月10日、4月16日等日期的检查记录，检查结果均为符合。

提供产品防护检查记录，检查项目包括工作人员服装、过程周转、运输车辆清洁、包装等，检查记录人吴景丽，查看2025年3月18日、4月5日、4月10日等日期的检查记录，检查结果均为符合。

提供了生产人员个人班前卫生检查记录表，检查内容包括工作服、穿戴化妆、物品携带、个人头发指甲等，检查人吴景丽，检查记录中没有发现符合情况。

生产人员健康证见办公室审核记录。

查其他前提方案的实施情况，基本符合。

组织根据HACCP体系标准要求，策划了危害控制计划。组织惠明茶（绿茶）生产，经过识别评价，生产技术部涉及的OPRP点/CCP点如下：

1) 不涉及CPP点，OPRP点主要为鲜叶采验和内包材验收过程：

内包材验收过程：

行动准则为：1) 要求供货的供方提供符合要求的外检报告；2) 采购来自合格供方的内包材料。

供方外检进行了评定，收集了外检报告，见F7.1.6审核记录，基本符合要求。

提供了审核期间的惠明茶生产记录，抽查2025年3月20日生产的批次为20250320，提供了《绿茶工艺流转单》，显示鲜叶验收共251kg，摊青共4h，杀青工序显示杀青机310℃左右（也可能手工感觉温度），按照高温杀青、老叶嫩杀、嫩叶老杀、杀均杀透原则控制，有过程控制合格信息。

另外有摊凉回潮，共2h33min。揉捻1h，基本符合工艺控制要求，另外，对做形、摊凉回潮、提香、包装等进行记录。

另外，现场查看，审核期间茶叶采收已经结束，主要根据销售需求安排产品分装。

包装人员为包经理及吴XX，员工穿戴有口罩、帽子、工服、工鞋等，内包过程有使用一次性手套。

7月24日当天计划包装惠明茶50盒。规格为50g/盒。显示所使用的半成品茶为2025年3月25日采收生产的惠明茶，使用的包材批次为20250312批次镀膜复合袋，铝罐批次为202501013，基本可实现追溯，使用的电子秤已经进行检定，见质检部8.7条款审核记录。封口机主要控制封口温度和油墨温度，查看现场封口温度为



200℃，油墨温度为120℃，基本符合生产控制要求。

生产过程控制，基本符合规定要求。

2) 采购管理情况:

公司在《食品安全管理手册》7.1.6条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；目前与茶叶生产相关的采购主要为包装材料；目前不涉及鲜叶的采购，主要以自有基地为主，采购计划下达及实施采购由生产技术部负责，鲜叶验收由质检部负责。基本明确了采购管理过程。

其中内包材验收过程未OPRP:

行动准则为：1) 要求供货的供方提供符合要求的外检报告；2) 采购来自合格供方的内包材料。

组织茶叶原料主要来自自有基地（约2000多亩茶园），主要需要采购的物资主要为各类包装材料，易耗品；所涉及的外包主要为计量器具校检和部分产品的运输。

提供了合格供方名录，主要有5家，3家为包装材料，2家分别为计量器具校检及产品运输企业。但无编制和签名，已现场沟通。

抽查茶叶罐供方东莞市荣誉五金制品有限公司，提供了营业执照（2016年3月9日等级，有效期长期），附有SA8000/ISO9001等体系证书，提供有2025年3月10日由通标标准技术服务有限公司广州分公司出具编号为CANEC25003440902的马口铁外检报告，项目包括铅、汞、六价铬等30项，结论均为合格。同时，附有该供方所使用油墨的安全性外检报告（2025年1月27日由华测检测认证集团股份有限公司出具）。并提供了该供方的评价记录，结论为列入合格供方，基本符合。

另外，抽查包装袋供方福建省兴春包装印刷有限公司，提供了营业执照、印刷许可证（有效期限至2025.12.31）、生产许可证（有效期至2028年9月13日），附有2024年10月8日由浙江方圆检测集团股份有限公司出具的食物包装用复合膜的检测报告，项目包括感官、拉断力、耐压性能、水蒸气透过量、溶剂残留量、大肠菌群、沙门氏菌、脱色试验、芳香族白胺迁移总量，结论均为合格。并提供了该供方的评价记录，结论为列入合格供方，基本符合。控制要求符合OPRP准则。

另外，抽查产品运输外包方（顺丰）、计量器具校检外包方（景宁畲族自治县标准计量管理所）、福州九宫格纸制品有限公司等管理情况，收集了基本的资质，提供了供方评定表，签订了合同/委托协议（抽与顺丰快递签订的合同号为YDKD20250709-009，签订时间为2025年7月9日，有效期至2026年7月8日）。管理较为简单。

采购一般通过电话、微信、协议/合同等方式传递采购物资/服务要求。



查2025年3月7日，组织向福州九宫格纸制品有限公司的生产合同，显示产品为单罐装高端礼盒（绿茶），明确了尺寸、工艺/材质、数量500盒，明确了交货期、包装运输、质量要求，付款要求等。签订时间为2025.3.7。验收见质检部记录。来自合格供方，符合OPRP控制要求。

另外，抽查2025.1.8与东莞荣誉五金制品有限公司铝罐采购协议，基本符合要求。

审核周期内，没有发生紧急采购或欺诈等情况。不涉及食品添加剂的使用。

3) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《食品安全管理手册》中8.3条款对可追溯性进行了规定，8.9.5条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、追溯和召回程序》。在程序文件中规定了简单的追溯要求，有简单追溯流程，职责基本明确，目前客户无特殊要求，主要根据产品的生产日期信息，基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径。

提供了模拟召回演练的相关记录，包括模拟召回演练计划、模拟找回演练流程描述、模拟召回报告等。

演练日期：2025年5月21日，演练产品：产品农残超标（模拟）；并对模拟演练不符合内容：产品销售情况等进行了记录；并对原因分析；结论为此批次产品追溯情况：演练结论为召回程序基本有效，无须修改。但未提供客户订单、采收入库、生产加工过程等证据作为附件，已现场沟通。

4) 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、停水出现故障、食物中毒、交通事故等，策划了包括《火灾应急预案》等，基本满足标准要求。提供了《火灾应急演习计划》；提供了2025.6.18火灾演练记录，演练目的：能够在火灾发生时，可以有效指导应急，减少财产损失等；演练结束，经评价，应急预案基本有效；审批：蓝香平、徐夏梅、叶琪、包佐森、余春丽、吴景丽，日期：2025.06.8。

5) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《食品安全验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，查《2025年验证策划记录表》，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。现场查见食品安全小组按照策划开展了各项验证工作，具体如下：

“危害控制计划验证记录”验证时间：2025-06-11，验证人员：蓝香平、徐夏梅、叶琪、包佐森、余春丽、吴景丽。验证结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。“前提方案验证记录表”验证时间：2025-06-10，



验证人员：蓝香平、徐夏梅、叶琪、包佐淼、余春丽、吴景丽。验证结论：前提方案的实施达到了预期效果。“危害控制计划验证评价记录”验证时间：2025-06-20，验证人员：蓝香平、徐夏梅、叶琪、包佐淼、余春丽、吴景丽。验证结论：前提方案的实施达到了预期效果。“其他项目验证评价记录”（流程图验证），评价时间：2025-06-20，评价人：蓝香平、徐夏梅、叶琪、包佐淼、余春丽、吴景丽。验证结论：流程图与实际一致。“HACCP 验证评价记录表”（培训有效性），评价时间：2025-06-25，评价人：蓝香平、徐夏梅、叶琪、包佐淼、余春丽、吴景丽。验证结论：培训方案的实施达到了预期效果。“验证结果分析报告”，分析时间：2025-06-20，分析人：蓝香平、徐夏梅、叶琪、包佐淼、余春丽、吴景丽。

现场查见“危害控制计划确认记录表”确认时间：2025-03-01，确认人员：蓝香平、徐夏梅、叶琪、包佐淼、余春丽、吴景丽。结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于采购产品的安全性确认主要通过送样委托第三方检测进行。

确认、验证等活动情况基本合理。

6) 分析和评价、食品安全管理体系更新

食品安全小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行分析，并利用分析结果评价以下各项结果：产品的符合性情况、顾客投诉情况、内审管理评审等体系运行绩效的评价等工作；审核周期内公司按照策划开展运行，暂未发生顾客重大投诉或采购重大不合格品情况。提供了“验证结果分析报告”，分析时间：2025-06-20，分析人：蓝香平、徐夏梅、叶琪、包佐淼、余春丽、吴景丽。

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《食品安全管理手册》中9.2条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖1次。现场查核本年度内审2025年6月20-21日开展，查见《2025年度内审计划》、《内审日程计划表》、《内审检查表》、《内部审核不符合项报告书》、《食品安全管理体系内部审核报告》等运行证据，基本按照公司策划的要求开展了内审工作。内审涉及2项不符合，在生产技术部和质检部，责任部门已采取纠正和纠正措施，本次审核未再次发生。内部审核结论：公司的食品安全管理体系运行正常，公司体系基本符合ISO22000：2018标准的要求，可以迎接外部认证审核。

受审核方在《食品安全管理手册》9.3条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行。本年度管理评审时间为2025年6月30日，由总经理主持，各部门负责人参加，现场查见管理评审计划、管理评审通知、各部门对体系运行的总结、签到表、管理评审报告、改进措施等运行证据，首次导入管理体系，不涉及以往管理评审改进措施完成情况。



查《管理评审需改进项目》：改进项：加强对各部门食品安全管理体系标准要求的培训,提高管理水平；责任人：食品安全小组组长；整改期限：2025.12月底。已提供2025.7.2日培训记录。改进项已完成。

管评结论：公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。

现场与总经理交流管理评审的实施情况，其表示公司较为重视管理体系的运行，期望通过体系运行，不断规范内部管理，但是在管评应用方面还有提升空间，后期也会持续不断提升，下次审核持续关注。

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

受审核方在《管理手册》10.2 条款、进行了规定，同时策划了《纠正和改进措施控制程序》。现场与小组组长交流获知：日常管控过程，因公司的客户群体以及需求基本按照合同/订单来进行，要求变化总体上不大，基本可以按照策划要求进行实施，未发生重大食品安全不合格情况，

审核周期内员工未发生工伤等事件、未发生重大质量、食品安全事故，销售出产品未发生不合格情况，未发生重大的顾客投诉等事件。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

现场查核受审核方保存并提供了相关的内审和管理评审不合格/改进计划的纠正及纠正措施的记录；2025 年内审开具的 2 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。2025 年度管理评审改进计划已完成，完成时间 2025-07-02。

3) 投诉的接受和处理情况：

现场审核期间部门负责人表示，公司基本按照客户订单/合同要求开展销售活动，暂未发生重大的顾客不满意情况，也未发生顾客投诉情况。有问题反馈时，及时给予解答。

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）：

受审核方有 1 个生产车间，1 个成品仓库，1 个冷藏库，占地面积：900m²。承包有茶园基地 2100 多亩，地址位于：浙江省丽水市景宁畲族自治县澄照乡际头村 1 号。提供了设备台账，主要生产设施和设备包括：茶叶萎凋房、茶叶萎凋槽、滚筒杀青机、自动揉捻机组、单层烘干机、茶叶理条机、五斗烘焙机、茶叶提香机、冷库、摊凉平台、解块机、自动封口机、电子天平、茶叶风选机、揉捻机等，基本满足茶叶生产加工的需要。

针对基础设施编制了《基础设施维保计划及实施记录》，显示主要在采茶淡季期间做好维保工作，查看维保记录，主要做好电源开关，传动系统，加热系统以及设备清洁等工作，抽滚筒杀青机，于 2025.5.18 维



保，项目主要包括筒内部清洁，电源及轴承检查/清洁/上油等，维保人包佐森，较为简单，基本符合实际。审核周期内未涉及新购置设备等情况。

不涉及特种设备。

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。提供了计量器具清单，计量器具包括1台电热鼓风干燥箱、1套标准茶叶筛、电子台秤5台、冷藏库内共有1个温度显示装置。抽查型号为电热鼓风干燥箱（校准时间2025年7月14日，有效期一年），标准筛（校准时间2025年7月14日，有效期一年）、电子天平（FA2004，鉴定时间为2025年7月14日，有效期一年），另外抽查架盘天平BP-11、ACS-30、TSC-150等，均在有效期。但没有针对冷藏库温度显示装置进行校检，已现场沟通，要求后续完善。

现场有感官品评和检验室，留有产品留样。提供了《食品产品留样记录》，查看2025年3月17日，留样产品为惠明茶，规格50g，数量1袋，留样人吴景丽，但无留样产品观察信息，现场沟通。

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：

查见《岗位任职要求》，抽查覆盖了总经理、综合办、生产技术部、质检部等岗位，现场抽查岗位任职情况，抽查综合办经理岗位任职要求：学历：高中及以上学历，工作经验：2年以上人力资源管理经验，培训：参加过食品安全相关培训，实际岗位负责人：徐夏梅，工作经验：从事茶叶行业20多年，参加过公司组织的各项培训等，满足岗位任职要求，同时抽查生产技术部经理包佐森、质检部经理叶琪的岗位任职情况，基本满足岗位任职要求。

现场审核期间查到《人员能力评定表》，对主要核心岗位人员进行了评价，包括教育、岗位培训、技能、经验方面，编制：综合办徐夏梅，审批：蓝香平，日期：2025-04-08。抽查徐夏梅、包佐森、吴景丽等能力评定，评定结论：基本胜任。

部门负责人表示审核周期内公司的人员未发生较大变化，食品安全小组组成情况，包含了综合办、生产技术部、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。

部门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。

查培训过程管理情况：查见《2025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、食品生产安全卫生知识、食品安全法等法律法规、从业人员安全卫生知识等方面，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的能力，每次培训结束后进行考核。查看持证上岗人员的管理情况：涉及内审员、检验人员等岗位，其中内审员经培训合格后上



岗，现场交流内审员徐夏梅、包佐森，与其沟通关于公司内审的要求及实施情况，因公司体系运行时间较短，对标准要求理解不是很清楚，内部审核等资料以网上资料为主，存在内审能力不足情况，开具不符合项要求整改。

查健康证：公司共 10 位员工，均有从业人员健康证明，均在有效期内。发证机构：景宁畲族自治县鹤溪街道社区卫生服务中心（景宁畲族自治县人民医院共体鹤溪院区）。

该组织对人力资源管理基本符合标准要求。。

3) 沟通：

受审核方在《管理手册》7.4 章节进行了规定，并策划了《信息沟通控制程序》，规定了沟通内容、沟通方式、沟通对象以及沟通责任人等内容。沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、检查、通知、网络、现场指导等。沟通内容包含：外部法律法规、客户要求、管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面、客户订单管理、监管部门要求等。

4) 文件化信息的管理：

受审核方在《食品安全管理手册》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》；现场查核体系文件在发布前由总经理批准，有版本信息、受控状态标识等管理。现场抽查危害控制计划、食品安全管理手册，有受控、分发号基本的策划，但实施不够充分，现场建议后期完善。现场查见《受控文件清单》、《文件发放、回收记录》，对受控文件有基本的管理。现场审核期间食品安全管理手册、危害控制计划发生修改，有基本修改的管理，对修改后文件下发管理可持续规范。

查外来文件管理情况：收集了与茶叶生产相关的法律法规，提供了“法律法规及其他要求清单”。

按照《记录控制程序》的要求对记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，现场查见提供了公司适用的记录清单表单。现场抽查《文件发放、回收登记表》、《送货单》、《每日卫生检查表》等 8 份记录表单，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

注册地址：浙江省丽水市景宁畲族自治县澄照乡际头村 1 号

办公地址：浙江省丽水市景宁畲族自治县澄照乡际头村 1 号

经营地址：浙江省丽水市景宁畲族自治县澄照乡际头村 1 号

FSMS：位于浙江省丽水市景宁畲族自治县澄照乡际头村 1 号浙江景宁凤艳茶业有限公司生产车间的惠明茶(绿茶)生产

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，浙江景宁凤艳茶业有限公司的

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 type="checkbox"/> 符合	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 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：任泽华、任国平

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予以配合。

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。