

项目编号：11134-2025-F

# 管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：广东世尧茶饮供应链有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 邝柏臣、吴灿华

报告日期： 2025 年 09 月 16 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto: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： 吴灿华



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 |
| B  | 吴灿华 | 组员   | 审核员  | 2024-N1FSMS-2274308 | 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、内部审计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：《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、 食品安全及所适用的：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》、GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》。
- 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09月16日上午至2025年09月16日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年01月07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（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（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）

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 一阶段审核情况(适用时) (不适用)**

于[一阶段审核时间（无时间）]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：

**1.5.5 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) 质量部 F8.8.1；

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10月17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。公司在茶茶叶分装（红茶（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（茉莉花茶））资源方面配置基本充分合理，如茶叶分装设备等设施的配置。

6) 公司茶叶分装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，公司结合茶叶分装（红茶（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（茉莉花茶））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、受审核方基本情况

1) 组织成立时间 2016 年 09 月 26 日，体系实施时间：2023 年 3 月 25 日(2025 年 09 月 16 日修订)



；

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：91440605MA4UW0JW9F；《生产许可证》原件及复印件，许可证编号：SC11444060500209，时间：2023年02月28日至2028年02月07日；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10人，含各部门主要负责人4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：

分装工艺流程：

（红茶（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（茉莉花茶））→原料验收→烘烤（CCP1）→内包→外包→出库

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。

### 三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

#### 3.1 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日依据ISO22000:2018标准建立了食品安全管理体系并再次发布了公司的体系文件，控制基本符合，结合公司茶叶分装（红茶（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（茉莉花茶））过程策划了管理手册、HACCP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、相关方需求及期望的策划、风险和机遇控制情况：

受审方从战略管理层面确定了影响管理体系预期结果实现能力，与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题，包括蓄意污染、食品欺诈、网络安全、监管要求、政策制度等，提供了《组织内外部环境要素识别表》，制定人：叶绮斐，审核：林焯 2025.5.12，对外部环境（如宏观经济方面、社会因素方面、政治因素、技术因素、竞争因素、外部法律因素、食品安全现状等）、内部环境（如公司总体业绩表现、资源因素、人力因素方面、运营因素）、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；现场与主要负责人李福尧沟通，表示近一年以来公司总体趋于良好，但市场竞争较为激烈，销售量有一定下降；但经过一年体系运行以及公司员工的努力，目前的客户群体主要是茶饮企业，近一年来客户对公司的销售、茶叶品质服务比较满意，但由于外部环境竞争比较激烈，客户有一定流失。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。

受审核方在管理手册中对组织及环境、相关方、风险机遇等管理进行了规定。现场与主要负责人李经理交流，其表示审核周期内较为关注相关方的需求和期望情况，提供了《相关方期望要求识别表》，编制：叶绮斐 审核：林焯 2025.6.1，对相关方：顾客、最终消费者、公司股东、员工、企业员工、市场监督管理局、环保局、安监局、气候变化协调委员会供应商及其他合作机构等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，抽查相关方1 市场监督管理局需求和期望：询问主要负责人李福尧监管部门的要求，其表示直接主管部门为佛山市南海区市场监督管理局，重要的需求和希望是企业合规经营；产品食品安全符合国家标准要求无突发的食品安全事故，配合市场监管；生产现场管理符合国家法规要求；食品生产人员健康体检，持健康证上岗理；相关方2 顾客需求和希望是1、产品质量、安全性能符合产品执行标准，生产环境符合《食品生产通用卫生规范》等要求；2、产品供应保障及时，包装、运输等防护良好；3、价格合理4、无食品安全事故；相关方3 气候变化协调委员会供应商及其他合作机构。需求期望：1、关注气候变化引起茶叶原料供方在生方等做好沟通，产、储存、运输过程中存在不利影响。2、适当扩大储备供方：采取适当措施，防范和减少对公



司生产、销售等产生影响。监测措施：1、关注台风、干旱等对原料供给的影响；提前与供关注气候变化引起茶叶原料供方在生产方等做好沟通，生产、储存、运输过程中存在不利影响。2、适当扩大储备供方：采取适当措施，防范和减少对公司生产、销售等产生影响。3、适当增加原料储备等；

提供了“风险和机遇评估分析表”：编制：叶绮斐 审核：林焯 2025.5.12，对风险和机遇来源（内部+外部）、风险和机遇内容、风险分析、风险对策、策划的控制措施、责任部门、过程控制文件、评价措施有效性。抽查风险/机遇来源：内部财务风险，风险和机遇内容：公司为经营业务的持续改进，投入较多的资金，用于硬件设施的改善；管理措施：财务监管，责任部门：综合办公室，外部的客户及市场风险，风险和机遇内容：客户的需求附加值增加；市场的竞争环境激烈，管理措施：完善客户沟通渠道，充分识别并满足客户需求，充分参与市场竞争，责任部门：运营中心；

受审核方定期通过会议、微信沟通、文件传递等方式对上述的情况进行识别、评审，并结合实施生产过程进行落实，目前在持续实施中，审核期间未发生重大的不符合情况、未发生违规情况。

受审核方的食品安全文化传递主要通过培训、现场讲解等方式进行传递。

## 2) 管理体系应用策划情况

受审方按照 ISO22000-2018 食品安全管理体系标准策划了公司的食品安全管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提计划、茶叶分装 HACCP 计划、《规程、制度、作业指导书》等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的食品安全管理体系认证的范围为：

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）

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

认证范围：

F：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（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（茉莉花茶））

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：计量器具校准及产品委外第三方检测、物流运输、虫害消杀；

受审方产品在国内销售，暂不涉及出口。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的茶叶分装过程。

## 3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审方于 2023 年 03 月 25 日发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针：

质量至先，坚持持续满足食品安全规范，不断满足顾客的要求；

遵守法律法规及其他要求，增强全体员工的食品安全意识；持续改进管理体系

管理方针包含在食品安全管理手册中。总经理介绍了公司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、培训、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食品安全体系的承诺。

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。

现场询问公司员工：叶\*\*、张\*\*，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

## 4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审方按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，公司设置了组织架构，包括：设置了供应链中心、综合办、质量部、食品安全小组、领导层、运营中心。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；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) 目标的实施和考核情况

受审方在《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。目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《目标分解及完成情况考核表》，统计人：叶绮斐 审批：林烨，抽查公司总目标：

| 食品安全目标        | 考核频次 | 计算方法                  | 目标实际完成（2024年度12月-2025年8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2024年12月-2025年8月目标已完成，2025年9月之后在实施中。基本满足体系标准的要求。

#### 6) 法律法规的识别及获取情况

提供了《外来文件清单》，与茶叶分装的食品安全要求、食品安全管理体系运行有关的国家法律法规、标准等；行业相关标准、通则、管理办法等，基本符合要求，清单记录了法律法规名称、代号、生效日期等，编制：叶绮斐 审核：林烨，日期：2025.09.16（文审修订），识别适用的法律法规包括：《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》、JJF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB7718-2025《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，均在有效期内。

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。

#### 6) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

和受审方食品安全小组组长/总经理沟通确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。

安全产品实现情况的策划：

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：以茶叶分装（红茶（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（茉莉花茶））为准，为过程建立了准则（包括工艺流程、操作规程、客户合同要求/合同、危害控制计划、作业指导书、前提方案等）、以及过程的评价准则，审核期间策划未发生变化。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。外包过程：计量器具校准、产品第三方外检。

——茶叶分装工艺流程：

（红茶（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（茉莉花茶））→原料验收→烘烤（CCP1）→内包→外包→出库

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》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际经营情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保茶叶分装（红茶（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（茉莉花茶））所做的各项前期策划安排。策划基本合理。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，策划基本能确保茶叶分装（红茶（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（茉莉花茶））所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

受审方在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，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》、《生产过程控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《食品安全确认验证控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

抽《标识和可追溯性控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门的生产运行控制记录。

受审方提供了《前提方案》，编制依据《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》等。内容包括采购管理、厂房与基础设施布局、清洗消毒、虫害控制、设备管理等内容。对前提方案策划基本符合要求。与公司茶叶分装运行基本一致，审核期间未发生变化。

#### 查产品描述情况：

受审核方提供了危害控制计划。对原料/终产品描述，如：红茶、乌龙茶、包装袋/包装瓶等，进行了相关特性（物理、化学、生物）、成分、产地、生产方法、包装、分销和交付方式、预期用途、贮存条件及运输方式、接收准则或规范等进行了描述，基本符合。

预期用途：公司的主要消费/使用群体：适合大众饮用的茶叶。

受加工等过程。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》，查原材料验收、烘烤、内包装、内包材验收过程危害识别及控制情况：识别了生物危害：虫卵虫害、霉变微生物腐败等；化学危害：农残、重金属等残留；物理危害：异物混入，明确了控制措施并进行了评价，该过程生物危害、化学危害为显著，通过“1）通过对原料的仅采购检验、后期挑选、后续烘烤工序进行控制，同时贮存过程中保持库房符合要求 02）产品型式检验，另抽查烘烤、内包装过程的危害识别及控制情况，控制方式基本相同。

受审方根据《危害分析控制程序》的危害评价准则和危害分级评价方法进行了危害评估，制定了控制措施，经过识别评价，涉及的 OPRP 点/CCP 点如下：

#### HACCP 计划 1

| OPRP/CCP 点     | (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           |                              |   |  |
| OPRP 原料验收      | 生物危害：虫卵虫害、霉变微生物腐败等<br>化学危害：农残、重金属等残留 | 1. 核查供应商资格；<br>2. 进货检验（水分）；<br>3. 产品采用型式检验进行验证； | 原材料       | 1. 查验、索证；<br>2. 进货检验；<br>3. 型式检验 | 查验及进货检验每批次检验，型式检验每年度一次 | 1. 质检员<br>2. 采购员 | 产品来源非“合格供方名录”或进货检验不合格的拒收或换货。 | 1. 供应商资质证明；<br>2. 原材料进货检验记录；<br>3. 产品型式检验记录 | 1. 原材料检验报告；<br>2. 供应商资质证明；<br>3. 产品型式检验报告； |
| OPRP 内包材使用前的处理 | 生物危害：表面附着有害微生物；                      | 使用前臭氧机/紫外灯灭菌 30 分钟以上；                           | 内包装暂存库及臭氧 | 检查                               | 每班                     | 操作员              | 内包材灭菌达不到时间要求的返工              | 内包材灭菌记录                                     | 班组长及部门负责人对内包材的灭菌                           |



|            |                            |  |                   |                            |     |              |  |                         |                                |
|------------|----------------------------|--|-------------------|----------------------------|-----|--------------|--|-------------------------|--------------------------------|
|            |                            |  | 杀菌时间              |                            |     |              |  |                         | 记录及灭菌过程进行复核；                   |
| CCP1<br>烘烤 | 生物危害：水分超标可能引起致病细菌和霉菌引起的危害。 | 红茶 温度 60~135℃ 时间 30~60min<br>水分 ≤7.0%<br>乌龙茶 温度 60~135℃ 时间 40~60min<br>水分≤7.0%<br>茉莉花茶 温度 60~110℃ 时间 20~60min 水分 ≤7.0% | 1. 温度、时间<br>2. 水分 | 1 温度/时间：查看<br>2. 水分：水分检测设备 | 每批次 | 生产车间设备操作和检验员 | 发现不符合要求则重新进行烘烤直到符合要求，如若产品已影响感官则根据产品情况进行评估，根据情况进行降级或报废处理。 | 烘干工序记录/成品检验原始记录/CCP纠偏记录 | 1、复查 CCP 的记录<br>2、通过对成品的检测进行验证 |

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/良好卫生规范管理情况（含 CCP1、OPRP1 的实施情况）

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

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 1111.7 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

经营面积有 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；配套建设有办公室、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

水处理设施，直接排放；

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：2025 年 09 月 12 日至 2026 年 09 月 11 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：2025.09.12，区域：全区域，使用物料：巴



斯夫（稀释浓度 1:150）、溴鼠灵、粘鼠板；服务代表：杨\*\*。

配备有灭蝇灯，（由组织自己实施清理，每周一次）；但现场查看使用诱捕式灭蝇灯，基本整洁。另提供《防鼠、防蝇、防虫害装置定期检查记录表》抽查 2025.08.19，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 2025.07.30、2025.06.23、2025.05.23 等日期检查记录，检查结果：基本有效；

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:2025.01-2025.09,抽查 2025.09，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：0.4℃，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 28℃，湿度 53%，配备有抽湿机；提供有《温湿度记录表》抽查 2025 年 09 月，冷库区：温度：2℃，相对湿度 51%RH，原料区：31℃，相对湿度：46%RH,包材区：温度：34℃，相对湿度：54%RH，成品区：35℃，相对湿度对 58%RH，记录员：叶\*\*；

提供《运输交付记录》，抽查日期：2025.09.13，运输车辆牌号：湘 MTR973，运输人：壹米，运送地点：上海，随货证：送货单，货物名称：柚花清，产品生产批次：20250908，数量（件）：8 箱，包装类型：箱，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 2025.09.04 原香红茶运输交付记录，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，审核查看包材消毒间正开启紫外线灯消毒。

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》，抽查 2025 年 09 月 03 日对内包材进行消毒，开机时间：13:00,关机时间：13:30min，记录有人：叶\*\*，消毒时间：30min,另抽查 2025.09.13、2025.08.01、2025.04.09 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 2025 年 02 月 29 日至 2025 年月 29 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 2025.06.23、2025.04.23、2025.08.25，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 2025.01-09，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：叶\*\*，另抽查 2025.08、2025.07、2025.03、2025.01 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：《生产车间、厂区日常卫生情况考核表》，检查人：叶\*\*，检查时间：2025 年 01-09 月，抽查 2025.09.0，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 2025.08.30，检查结果：符合，另抽查 2025.09.15、2025.07.01、2025.03.30 等检查记录，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 2025.08.01 记录，消毒项目：清洗及紫外灯消毒：18:0-19:00，操作人：叶\*\*；

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，主要品种为茶叶分装（红茶（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（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：

综合办采购组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。

抽乌龙茶（铁观音）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：铁观音

报告编号：JK250703070

检测项目：乐杀螨、茛菪酮、毒虫畏、丁硫克百威共 134 项；

结论：符合要求。

报告日期：2025.7.15

检测单位：吉克检测技术（福建）有限公司

抽乌龙茶（凤凰单枞）的供方：广东天池茶叶有限公司，营业执照编号 91445103743682284K。

《食品生产许可证》编号：SC11444512100266（有效期：2025.5.28-2025.11.22）

产品名称：凤凰单枞

报告编号：A2250364509101002C

检测项目：水分、感官、乐杀螨、茛菪酮、毒虫畏、丁硫克百威共 103 项；

结论：符合要求。

报告日期：2026.6.4

检测单位：东莞市华测检测认证有限公司



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：2026.4.22）

产品名称：茉莉花茶

报告编号：HXJ125-0460

检测项目：铅、克百威、氧乐果、毒死蜱、吡虫啉等 23 项

结论：符合要求。

报告日期：2025.05.30

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

包装内袋供应商：佛山市双富包装有限公司，营业执照编号 91440605314921814U

内包装生产厂家：潮安区庵埠新佳利彩印厂《全国工业产品生产许可证》编号： 粤 XK16-204-01208 （有效期：2022.4.22-2027.4.21）

产品名称：PE 膜

报告编号：QGWT20250016740

检测项目：感官、脱色试验、高锰酸钾消耗量、重金属等

结论：符合要求。

报告日期：2025.3.1

委托单位：佛山市双富包装有限公司

检测单位：广州质量监督检测研究院

铝箔袋供应商：浙江名科塑料股份有限公司，营业执照编号 91331002693892012N

《全国工业产品生产许可证》编号：浙 XK16-204-01869 （有效期：2025.7.15-2027.7.14）

产品名称：铝箔袋

报告编号：251340283

检测项目：感官、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验、大肠菌群、沙门氏菌等

结论：符合要求。

报告日期：2025.4.14

委托单位：浙江名科塑料股份有限公司

检测单位：浙江方圆检测集团股份有限公司

纸箱供应商：谢树华，营业执照编号 92440101MA59NG92E

红茶的供方：佛山市美思乐绿色科技产业有限公司，营业执照编号 9110605MA54268Q0K

产品名称：工夫工茶

入境项目检验检疫证明编号：511920241194021644001

货物名称日期：红茶（条形）2024.9.10、红茶（碎茶）2024.9.8、红茶（球茶）2024.9.9

结论：符合要求。

受审方使用的 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：2025.1.1。

抽茉莉花茶的供方：广西顺来茶业有限公司，乌龙茶供方广西顺来茶业有限公司；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，有使用药物溴鼠灵农药登记证（有效期至 2029.4.3），提供有氯菊酯产品安全数据单，提供有《服务合同》，有效期：2025 年 09 月 12 日至 2025 年 09 月 11 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；提供仪器校准（外检）送检接收单，由于合作频次较少，未签定长期合作协议，已现场沟通整改，下次审核关注；

物流运输委托佛山市铜城物流有限公司实施，营业执照代码：91440113304630546K；道路运输交通许可证：穗字 440100109979，资质有效期至 2029 年 08 月 21 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：深圳中检联检测有限公司，营业执照编号：91440300570011246N，提 CNAS 证书，证书编号：CNAS L6287，有效期至：2028.7.10；提供委托送检报价单，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：

综合办采购组通过采购合同/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：2025.5.13 日，订单编号：20250513-2；品名：茉莉 1 号，规格/数量：20kg\*103 件=200kg 10 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：2025.9.6，名称：金观音 型号/规格：25kg/件、25\*6=150kg，红茶：25kg/件、25\*8=200kg，单丛 25kg/件、25\*8=200kg 发货人：张景辉。

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；综合办采购组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：2025.6.22，召回产品名称：2025.6.22 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 2025.6.22 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。

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。

——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；

——原料库主要是乌龙茶（瑞香）2025-09-20、烘青绿茶（白兰 3 号）2025-05-29、茉莉花茶、茉莉白兰龙（特级）2025-05-23、工夫红茶 2025-08-21、大红袍 2 号 2025-04-15，纸箱封装离地离墙，并且有简易标识卡，包材库存存放有少量铝箔袋，有包材标签等信息标示；

——常规成品库中存放有待发货的柚花清（乌龙茶）2025/09/13、茉莉绿茶 2025/01/10、茉莉花茶（陆居）2024-12-30；

——查看冷藏库温控记录，现场显示:0.4℃，存放有兰香绿 2025 年 03 月 06 日、兰香毛峰 2025-09-01、12611 金鸡音；

——现场有留样产品：提供有《产品留样记录》，查 2025-06-24，样品：陆居（茉莉花茶 生产批号 20250624，500 克，保质期：18 个月，2025.06.28 鸭屎香 生产批号 2025.06.28 保质期:24 个月，500g；2025.07.25 从桂（单枞茶） 生产批号 20250725，保质期：24 个月，留样地点：龙井茶，常温条件储存。

#### 4) 查危害控制计划（OPRP/HACCP 计划）管理及实施情况

经过识别评价，本部门涉及的 OPRP/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<br>原料验收：<br>乌龙茶、红茶、茉莉花茶 | 从合格供方采购<br>索取合格的第三方检测报告 | 见质量部<br>审核记录 | <p>原料：工夫红茶<br/>检测报告：A2250583364101001C<br/>检测日期：2025-08-21<br/>检测指标：水分≤7.0(2.3)、铅(0.185)、六六六(≤未检出)、滴滴滴(未检出)等 109 项；<br/>检测机构：东莞市华测检测认证有限公司<br/>检验结果：符合</p> <p>抽查《原辅材料进货检验(验证)报告》<br/>产品名称：红茶(工夫红茶)<br/>品种规格：14kg/箱<br/>批号：20250908<br/>检测项目：感官、外观、杂质、净含量、水分%(≤1.0-1.5)、粉末%(功夫红茶≤1.0-1.5)；<br/>检测结论：合格，检验：<br/>龙志艺；审核：林焯；</p> <p>原料：乌龙茶(凤凰单枞茶)<br/>检测报告：A2250364509101002C<br/>检测机构：东莞市华测检测认证有限公司</p> | 符合 |



|              |     |                           |             |   |          |
|--------------|-----|---------------------------|-------------|---|----------|
|              |     |                           |             | <p>委托单位：广东天池茶业股份有限公司<br/> 检测指标：铅<math>\leq 5.0</math>（0.358）、六六六<math>\leq 0.2</math>（未检出）、滴滴涕<math>\leq 2</math>（未检出）等 103 项；<br/> 检测日期：2025.06.04<br/> 检测结果：符合</p> <p>抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告》原材料：乌龙茶（单枞黄片）<br/> 来料日期：2025.09.08；检测项目：感官、杂质、粉末、水分（/%<math>\leq 7.0</math>）、碎茶（g / 100g <math>\leq 16</math>）、粉末%（<math>\leq 1.3</math>）；<br/> 检测结论：合格<br/> 检验：龙志艺；审核：林烨；<br/> 日期：2025.09.08；</p> <p>抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告》<br/> 原材料：乌龙茶（695/铁观音）<br/> 来料日期：2025.07.24<br/> 检测项目：感官、杂质、粉末、水份（/%<math>\leq 7.0</math>）、碎茶（g/100g <math>\leq 16</math>）、粉末（/%：<br/> 1.3%），<br/> 检测结论：合格<br/> 检验：龙志艺；审核：林烨；<br/> 日期：2025.07.04；</p> <p>原料：茉莉花茶<br/> 检测报告：HXJ25-0460<br/> 检测机构：横州市综合检验检测中心<br/> 委托机构：广西顺来茶业有限公司；<br/> 检测项目：铅 mg / k g <math>\leq 0.5</math>（0.193）、克百威、水胺硫磷（未检出）、氧乐果（未检出）、毒死蜱（0.12）等 22 项<br/> 检测日期：2025.06.05<br/> 抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告》<br/> 原材料：茉莉花茶（茉莉白毫）<br/> 来料日期：2025/08/01<br/> 检测项目：感官、杂质、粉末、水分（g / 100g<math>\leq 8.5</math>）、粉末（g / 100g <math>\leq 1.0</math>）；<br/> 检测结论：合格,检验：龙志艺，审核：林烨，日期：2025.08.01；</p> |          |
| OPRP2<br>内包材 | 加工间 | 使用前臭氧机/紫外灯<br>灭菌 30 分钟以上； | 内包材灭<br>菌记录 | 2025.01-2025.09《包装材料杀菌消毒记   | 符合<br>要求 |



|        |  |  |  |   |  |
|--------|--|--|--|---|--|
| 使用前的处理 |  |  |  | <p>录》，抽 2025 年 09 月 03 日对内包材进行消毒，开机时间：13:00,关机时间：14:30，记录有人；叶**，消毒时间：30min（备注：茉莉玉露），另抽查 2025.08.01、2025.07.04、2025.06.06 批次包装材料记录，管控方式相同，基本符合要求；</p> <p>2025 年 09 月 16 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》2025.09.16，开机时间：15:30，关机时间：15:30，累计运行时间：30min，记录人：叶**，符合 OPRP2 行动准则要求；</p> |  |
|--------|--|--|--|---|--|

## HACCP 的实施情况：

|            | 地点  | 关键限值 CL  | 记录情况                         | 现场显示  | 结论   |
|------------|-----|--|------------------------------|---|------|
| CCP1<br>烘烤 | 分装间 | <p>红茶 温度 60~135℃时间 30~60min 水分 ≤ 7.0%</p> <p>乌龙茶 温度 60~135℃时间 40~60min 水分 ≤ 7.0%</p> <p>茉莉花茶 温度 60~110℃时间 20~60min 水分 ≤ 7.0%</p> | 烘干工序记录 / 成品检验原始记录 / CCP 纠偏记录 | <p>提供《产品投料记录》显示：单丛茶，投料日期：2205-09-16，生产规格：500g*10 袋/箱，加工数量：5kg/1 箱；原料红茶：投料日期：2025-09-16，生产规格：10kg/箱，加工数量：10kg/箱；玉观音：投料日期：2025-09-16，产品规格：500g*10 袋/箱，加工数量：5kg/1 箱；产品名称：茉莉玉露：生产日期：2025-09-16，产品规格：500g*10 袋/箱，加工数量：5kg/1 箱；</p> <p>查看《CCP 干燥监测记录》时间：2025.01.06-2025.09.04；工夫红茶三级（红茶）：2025.09.04. 批次 2025.05.21，烘焙时间：13:00-13:45，烘焙温度：90℃，烘焙数量：120kg，水分：2% 记录人：叶**；</p> <p>2025 年 09 月 16 日审核现场查看：生产车间工人张*红正进行对工夫红茶（三级）烘烤，烘焙时间：45 分钟，烘焙温度显示：90℃，提供有《CCP 干燥监测记录》产品名称：工夫红茶，批次号：20250821，烘焙时间：13:00-13:45，烘焙温度：90℃，烘焙数量：16kg，提香质量：会合，水分，2%，记录人：叶绮梦；符合 烘烤 CCP1 CL 值工艺要求；</p> <p>乌龙茶（玉观音配料：6951 铁观音，5kg，供方：福建基茶）、茉莉白毫花茶（配料 1：茉莉白毫，供方：广西顺来 5kg）、丛桂（凤凰单纵）5kg（配料 1：单丛 1 号、配料 2：单丛黄片、配料 3：10583 单丛黄片）因原料水分含量已在原辅材料进货检验（验证）确认符合要求，已无需进行烘烤干燥直接进入分装工序；</p> | 符合要求 |



2025年09月16日审核现场查看张\*双进行分拣茉莉白毫花茶、丛桂茶(凤凰单枞),查看包装工人叶\*\*正进行,丛桂茶(凤凰单枞)、茉莉白毫花茶直接分装;

查《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2025.08.05乌龙茶(凤凰单枞茶),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紫外防虫设施|外线消毒杀菌后才可使用,巡查结果:符合,监督员:叶\*\*;另抽2025.09.04玉观音、2025.07.17茉莉玉露、2025.07.08柚花茶、2025.09.12茉莉玉露、2025.08.05乌木(铁观音)关键控制点巡查记录,巡查结果:符合。

#### 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/dm<sup>2</sup>) ≤ 10 高锰酸钾消耗量/(mg/kg) ≤ 水 10 (60°C, 2h) 重金属(以Pb计)/(mg/kg) ≤ 1 (4%乙酸(体积分数)(60°C, 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<br>茶叶 | 茉莉花茶:<br>感官:符合品名、规格、等级要求;水份 ≤ 8.5%<br>粉末:特种、特级、一级、二级 1.三级、四级、五级 1.2<br>碎茶 3.0 片茶 7.0;<br>红茶感官:符合品名、规格、等级要求水份 ≤ 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<br>乌龙茶感官:符合品名、规格、等级要求<br>水份%: ≤ 铁观音:7.0;黄金桂:7.5 水仙:7.0 肉桂 7.0 单枞: 7.0<br>碎茶%: 铁观音:16; 黄金桂:16; 水仙:16 肉桂:16; 单枞: 16<br>粉末%: 铁观音:1.3; 黄金桂:1.3; 水仙:1.3; 肉桂 103; | 花茶原料验收标准<br>GB/T22292<br>红茶验收标准 GB/T<br>13738.2<br>乌龙茶: GB/T30357.4<br>GB2762-2022《食品安全国家标准 食品污染物限量》 | 符合   |



|              |        |  |    |
|--------------|--------|--|----|
|              | 单枞:1.3 |  |    |
| 原材料检验<br>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，所有项目合格感观：平整、无皱折；袋装浸渍液：无异味等；总迁移量/(mg/dm <sup>2</sup> ) ≤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；

抽查茉莉花茶的供方顺来茶业有限公司送货单，发货日期：2025.07.30 日，订单日期：2025.07.29；品名：茉莉白毫，规格/数量：40 斤\*5 件=200 斤，发货经手人：黄山珍；

抽查乌龙茶（铁观音茶、单从茶）r 供方福建基茶生物科技有限公司送货单，发货日期：2025.07.24，名称：6951 观音、单从 1 号（散茶），型号/规格：26kg/件、25kg/件 数量：150 件、220 件，发货人：徐辉，签收人：叶\*\*；

抽查乌龙茶（单从茶）的 供方广东南馥茶业有限公司送货单，发货日期：2025.09.05，名称：单从黄片，型号/规格：200kg/件、数量：1 件，经办人：韦；

抽查功夫红茶的供方凤庆县顺民茶业有限公司送货单，发货日期：2025.09.05，名称：工夫红茶（三级），型号/规格：1\*14，数量：20 件，经办人：杨义；

提供铝箔袋的供方供方浙江名科塑业股份有限公司送货单，发货日期 2025.06.21，名称：21\*31\*24 圆角自立铝箔袋 数量：800 只；

另提供 PE 膜包装袋供方佛山市双富包装有限公司检测报告，编号：QGWT20250016740，报告日期：2025.03.31，详见采购审核记录；

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 |
|------------|---------|---------------|--|---|------|
| 2025.09.08 | 茶（单枞）   | 100%目测及抽样 2kg | 感官：符合品名、规格、等级要求<br>水份/%：≤ 奇兰 7.0、铁观音：7.0;黄金桂：7.5<br>水仙：7.0 肉桂：7.0 单从：7.0<br>碎茶/%：铁观音：16；黄金桂：16；水仙：16 肉桂：16；单枞：16 | 原料：乌龙茶（凤凰单枞茶）<br>检测报告：W24120115<br>检测机构：山东新佳祥检测技术有限公司<br>委托单位：广东南馥茶业有限公司<br>检测指标：联苯菊酯、啮虫脒<br>吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啮虫酰胺<br>噻嗪酮、甲氰菊酯等 20 项 | 合格   |



|            |          |             |   |   |    |
|------------|----------|-------------|---|---|----|
|            |          |             | 粉末/%: 铁观单:1.3; 黄金桂:1.3; 水仙:1.3; 肉桂 :1.3 ; 单从 :1.3; 奇兰:1.3   | <p>检测日期:2024.12.28</p> <p>检测结果: 符合</p> <p>抽查:《原辅材料进货检验(验证)报告</p> <p>原材料: 乌龙茶(单枞黄片)</p> <p>原料来源: 广东南馥茶业有限公司</p> <p>来料日期: 2025.09.08</p> <p>检测项目: 感官、杂质、粉末、水分(<math>\% \leq 7.0</math>)、碎茶(<math>g / 100g \leq 16</math>)、粉末% (<math>\leq 1.3</math>);</p> <p>检测结论: 合格</p> <p>检验: 龙志艺; 审核: 林焯; 日期: 2025.09.08;</p>  |    |
| 2025.09.08 | (工夫红茶三级) | 100%目测及抽样1件 | <p>感官: 符合品名、规格、等级要求</p> <p>水份 <math>\leq 7\%</math> (红碎茶、工夫红茶、小种红茶、大树红茶)</p> <p>粉末: 红碎茶 2.0</p> <p>工夫红茶: 特级、一级 1.0 二级, 三级; 1.2</p> <p>四级、五级、六级; 1.5</p> <p>小种红茶 特级、一级 1.0 二级、三级、四级;</p> <p>1.2 大树红茶 3.0</p> | <p>《原辅材料进货检验(验证)报告</p> <p>原材料: 工夫红茶</p> <p>检测报报告: A2250583364101001C</p> <p>检测日期: 2025-08-21</p> <p>检测指标: 水分<math>\leq 7.0</math> (2.3)</p> <p>铅(0.185)、六六六(<math>\leq</math>未检出)、滴滴滴(未检出)等 109 项</p> <p>检测机构: 东莞市华测检测认证有限公司</p> <p>检验结果: 符合</p> <p>抽查《原辅材料进货检验(验证)报告</p> <p>产品名称: 红茶(工夫红茶)</p> <p>来源: 凤庆县顺民茶业有限公司</p> <p>品种规格: 14kg/箱</p> <p>批号: 20250908</p> <p>检测项目: 感官、外观、杂质、净含量、水分% (<math>\leq 1.0-1.5</math>)、粉末%(工夫红茶<math>\leq 1.0-1.5</math>);</p> <p>检测结论: 合格, 检验: 龙志艺; 审核: 林焯;</p> <p>检测原始数据:</p> <p>干燥失重: 2.64%</p> <p>粉末: 0.18%</p> <p>正常</p> <p>检验员: 龙志艺</p> | 合格 |
| 2025/08/01 | 茉莉花茶(茉)  | 100%目       |   |   | 合格 |



|            |       |           |   |   |    |
|------------|-------|-----------|---|---|----|
|            | 茉莉白毫) | 测及抽样 1kg  | <p>花茶：<br/>感官：符合品名、规格、等级要求；</p> <p>水份 ≤8.5%<br/>粉末：特种、特级、一级、二级 1.0、三级、四级、五级 1.2<br/>碎茶 3.0<br/>片茶 7.0</p> | <p>抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告<br/>原料：茉莉花茶<br/>检测报告：HXJ25-0460<br/>检测机构：横州市综合检验检测中心<br/>委托机构：广西顺来茶业有限公司；<br/>检测项目：铅 mg / k g ≤ 0.5 (0.193)、克百威、水胺硫磷（未检出）、氧乐果（未检出）、毒死蜱（0.12）等 22 项<br/>检测日期：2025.06.05<br/>抽查：《原辅材料进货检验（验证）报告<br/>原材料：茉莉花茶（茉莉白毫）<br/>来料日期：2025/08/01<br/>检测项目：感官、杂质、粉末、水分 (g /100g≤8.5)、粉末 (g /100g ≤ 1.0)；<br/>检测结论：合格,检验：龙志艺，审核：林焯，日期：2025.08.01；</p> <p>检测原始数据：<br/>干燥失重：5.885%<br/>粉末：0.56<br/>正常<br/>检验员：龙志艺</p> |    |
| 2025.06.12 | 铝箔袋   | 100%目测，索证 | <p>色泽正常、无异味、异物。理化及卫生要求应符合国家标准。<br/>检验依据 GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》</p>                         | <p>符合要求<br/>提供包装物进货检验（验证）报告<br/>原材料来源：浙江名科塑料股份有限公司，原料名称：包装袋 型号规格：15*22+4*22，来料日期：20250612，抽检依据：GB4806.7、GB/T25436-2010、GB/T29121-2011<br/>检测项目：感官色泽正常、无异味、无异物、无破损、印刷无错漏、尺寸符合样板、试装合格；<br/>检验结果：合格；<br/>检验：龙志艺 2025.06.23<br/>另提供纯铝膜的第三方检测报告，编号：GZHL2405016916PK_CN<br/>日期：2024年05月22日，检测结果：符合；</p>   | 合格 |

另抽查 20250808 烘青茉莉花茶、20250818 进货单丛黄片、20250827 进货的凤凰单枞茶、20250704 进货的柚



香奇兰乌龙茶等 16 批次的原辅材料进货检验（验证）报告，检验结果均符合要求；

抽取过程检验相关记录名称：《产品原始检验记录》单丛黄片 202509008、工夫红茶（三级）20250908、茉莉白毫 20250801、6951 铁观音 20250724；（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<br>(平均值) | 粉末(平均值) | 碎茶   | 工艺说明 | 质量检测 |
|------------|--------------------------------------|------------------------|------|---------------|---------|------|------|------|
| 2025.09.08 | 工夫红茶<br>14kg/箱<br>C20250821          | 符合<br>GB/T13<br>738.2  | 1 件  | 2.64          | 0.18    | --   | 正常   | 合格   |
| 2025.07.24 | 铁观音 25kg/<br>箱<br>20250719           | 符合<br>GB/T30<br>357.2  | 1 件  | 3.33          | 0.08    | 0.32 | 正常   | 合格   |
| 2025.09.08 | 单从 1 号<br>20241230<br>25kg/袋         | 符合<br>GB/T30<br>357.6  | 1 件  | 1.13          | 0.15    |      |      |      |
| 2025.08.01 | 茉莉白毫<br>SL-MLBH-25<br>0729<br>20kg/件 | GB/T22<br>292-20<br>17 | 1 件  | 5.885         | 0.56    |      |      |      |

查《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 2025.08.05 乌龙茶（凤凰单枞茶），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 紫外防虫设施|紫外线消毒杀菌后才可使用，巡查结果：符合，监督员：叶\*\*；另抽 2025.09.04 玉观音、2025.07.17 茉莉玉露、2025.07.08 桂花茶、2025.09.12 茉莉玉露、2025.08.05 乌木（铁观音）关键控制点巡查记录，巡查结果：符合。2025 年 09 月 16 日审核现场查看工夫红茶、铁观音茶、凤凰单枞茶、茉莉花茶关键控制点过程，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 |
|------------|--------------------|--------|--|--|------|
| 2025-08-05 | 茉莉玉露<br>2025/08/05 | 每批 1 件 | 感官品质：外形<br>内质<br>水分≤8.5%；碎茶检验 / 粉末≤1.0%；净含量 15kg | 感官品质：外形、内质：花香鲜浓、滋味醇爽回甘，汤色黄亮；水分≤4.12%；粉末检验 0.38%；碎茶检验 / 检验员：龙志艺，审核：林焯，日期：2025.08.05；提供产品检验原有始记录 | 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 |



|            |              |        |  |   |    |
|------------|--------------|--------|--|---|----|
| 2025-06-28 | 鸭屎香<br>06/28 | 每批 1 件 | 感官品质: 外形<br>内质水分 $\leq$ 7.0%<br>碎茶检验 $\leq$ 16%、粉末 $\leq$ 1.3%<br>净含量: 7.5kg   | 感官品质: 尚均整、尚净, 色泽乌褐<br>内质: 花蜜香较持久, 滋味甜醇回甘、汤色金黄尚亮<br>0.96%<br>检验 0.73%<br>粉末 0.05%<br>检验员: 陈嘉荣, 审核: 林焯, 日期: 2024.12.11;<br>提供产品检验原有始记录                              | 合格 |
| 2025-07-19 | 原香红茶         | 每批 1 件 | 感官品质: 外形、内质<br>水分 $\leq$ 7.0%<br>粉末/<br>碎茶检验 $\leq$ 1.2%<br>净含量 20kg           | 感官品质: 红褐色、尚均整, 尚净; 蜜香, 汤色红尚亮, 滋味醇厚<br>水分 $\leq$ 2.58%<br>粉末 $\leq$ 0.20%<br>净含量合格<br>检验员: 龙志艺, 审核: 林焯, 日期: 2025.07.19;<br>提供产品检验原有始记录                             | 合格 |
| 2025-08-06 | 玉音           | 每批 1 件 | 感官品质: 外形、内质<br>水分 $\leq$ 7.0%<br>粉末 $\leq$ 1.3%<br>碎茶检验 $\leq$ 16%<br>净含量 20kg | 感官品质: 较均整、紧结、匀净、色泽绿润; 内质: 香气较清高持久、汤色黄亮、滋味清醇<br>水分 $\leq$ 4.97%<br>粉末 $\leq$ 0.87%<br>碎茶 $\leq$ 5.12%<br>净含量合格<br>检验员: 龙志艺, 审核: 林焯, 日期: 2025.08.06;<br>提供产品检验原有始记录 | 合格 |

另抽查 20250806 玉观音、20250809 批次茉莉玉露、20250826 陆居（茉莉花茶）20250627 乌木、20250623 单丛茶、20250606 蜜兰王等 16 个批次成品出厂检验报告，检测结果均合格；

2025 年 09 月 16 日审核现场查看出厂检验报告：

品名：茉莉玉露，批号：2025/9/16，净含量/规格：5kg/件，包装方式：袋装散茶，检验项目：感官品质检验、水分检验 4.57%、粉末检验 0.52%、碎茶检验/，净含量 5kg，异物检查：合格，检验员：龙志艺，审核：林焯，2025.09.16；

品名：丛桂（单丛茶），批号：2025/9/16，净含量/规格：5kg/件，包装方式：袋装散茶，检验项目：感官品质检验、水分检验 1.32%、粉末检验 1.11%、碎茶检验 11.01%，净含量 5kg，异物检查：合格，检验员：龙志艺，审核：林焯，2025.09.16；

品名：原香红茶，批号：2025/9/16，净含量/规格：5kg/件，包装方式：袋装散茶，检验项目：感官品质检验、水分检验 2.23%、粉末检验 0.16%、碎茶检验：/，净含量 10kg，异物检查：合格，检验员：龙志艺，审核：林焯，2025.09.16；

品名：玉观音，批号：2025/9/16，净含量/规格：5kg/件，包装方式：袋装散茶，检验项目：感官品质检验、水分检验 3.88%、粉末检验 0.13%、碎茶检验：0.29%，净含量：5kg，异物检查：合格，检验员：龙志艺，审核：林焯，2025.09.16；

抽查 2025.06.06 胭脂红、2025.08.01 柚花清、2025.08.05 茉莉玉露、2025.08.26 陆居（茉莉花茶）28 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：20250805，评审日期：20250805，评茶员：龙志艺，评语：紧结有毫、较匀整、黄绿花香鲜浓，滋味醇爽回甘、汤色黄约亮；另查玉观音 生产日期：20250806，评审日期：20250806，评语：较紧结、较匀整、匀净、色泽绿润、午气较高持高、汤色黄亮、滋味清醇；评茶员：龙志艺；

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见供应链管理部审核记录。

## 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。

抽查《2025年度消防应急疏散培训》及《消防应急疏散演练方案》，时间：2025-03-04，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：2025.06.01，验证人员：李福尧、叶绮斐、杨嘉琦、林焯、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、叶绮斐、杨嘉琦、林焯、龙志艺，验证日期：2025.06.01，结论：基本符合；

——查《控制措施组合验证记录》确认时间：林焯 2025.06.01。

提供了2025年06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 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22292-2017《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：AFSQF070650002C

检测项目：净度、色泽、水分、总灰分、茉莉花干(质量分数)、联苯菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 等 32 项；

报告日期：2025.07.21

委托机构：广东世尧茶饮供应链有限公司

检测单位：深圳中检联检测有限公司

结论：符合要求。

产品依据国标进行生产：

产品执行标准：符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762-2022《食品安全国家标准



准《食品中污染物限量》、GB 2763.1-2022《食品安全国家标准食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB/T 13738.2-2017《红茶 第 2 部分：工夫红茶》要求提供有第三方检测报告：

产品名称：工夫红茶

报告编号：AFSQF070650003C

检测项目：水分、茶多酚、铅(以 Pb 计)、联苯菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 #、三氯杀螨醇、乙酰甲胺磷等 36 项；

报告日期：2025.07.21

委托机构：广东世尧茶饮供应链有限公司

检测单位：深圳中检联检测有限公司

结论：符合要求。

——产品依据国标进行生产：

产品执行标准：符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763.1-2022《食品安全国家标准食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB/T 30357.2-2013《乌龙茶 第 2 部分：铁观音》要求

产品名称：铁观音（乌龙茶）

报告编号：AFSQF070650001C

检测项目：水分、铅、联苯菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 #、三氯杀螨醇、乙酰甲胺磷等 32 项；

报告日期：2025.07.21

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：深圳中检联检测有限公司

未能提供凤凰单枞茶成品的第三方检测报告，已开不符合项整改。

### 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

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 08 月 20 日至 2025 年 08 月 21 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 2025 年 09 月 05 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：叶绮斐 审核：林焯，日期：2025 年 09 月 05 日；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 2025 年 09 月 15 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、叶绮斐、杨嘉琦、林焯、龙志艺，改进措施已验证，基本符合要求；

### 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《不合格品控制程序》、《纠正和预防控制程序》。

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。

生产过程红茶、乌龙茶、茉莉花茶分装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；对于茶叶分装包装过程中会有发现茶叶坏掉等情况，做报废处理。

成品出厂通过检验合格后放行，茶叶产品出厂后的曾有发生不合格情况，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。

提供有《客户投诉信息登记表》日期 2025-05-06，客户：水厂，投诉内容：原香红茶有异物，处理情况：调换货处理，符合要求；

提供有《不合格品处理单》产品名称：原香红茶，型号规格：20kg/箱，不合格事实：外箱破损，处置意见：更换外箱，批次：李福尧；

已采取纠正措施进行整改并符合要求；

生产过程成品内检、外检均未发现不合格现象。

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

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，审核



周期内曾有发生不合格品处置记录，已采取纠正措施进行整改并符合要求；

。

### 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，审核周期内发生有出现顾客投诉情况，已采取纠正措施处理，未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

### 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 1111.7 平方米左右，属租赁性质（提供租赁合同，甲方为：佛山市南海区桂城园区建设投资有限公司，合同期限：自 2025 年 9 月 1 日至 2028 年 8 月 31 日止，合同有效），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（红茶（工夫红茶）、乌龙茶（铁观音茶、凤凰单枞茶）、花茶（茉莉花茶））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》，查《设备维护保养计划及实施表》：

| 《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    | 2025. 01. 20 | 2025. 1. 20 | 表面清洁、下模圈清洁、发热盘清洁、润滑系统维护 | 李福尧 |
| 一级维保记录 | 热缩包装机  | 2025. 1. 2   | 2025. 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 | 2025. 1. 10  | 2025. 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    | 2025. 3. 10  | 2025. 3. 10 | 清洁、检查、润滑、检查电气系统、机械部件检查  | 李福尧 |
| 一级维保记录 | 提香机    | 2025. 3. 05  | 2025. 3. 05 | 清洁、检查                   | 李福尧 |
| 一级维保记录 | 分装机    | 2025. 3. 20  | 2025. 3. 20 | 清洁、检查、润滑、检查电气系统、温度控制系统  | 李福尧 |

抽查《生产设备清洁维护保养记录表》时间：2025年01-09月，抽查2025年09月记录，设备：烘部机；具体操作：使用前卫生确认、开机试运行检查、使用后清洁消毒，频次：1次/班闪，定期保养：1次/月，责任人：张有双，检查日期：09/01-06、09/08-13、09/15日，查分装机、拼配机、封口机保养记录表，检查结果：符合要求；另抽查2025.08、2025.07、2025.06、2025.05等生产设备清洁维护保养记录表，管控方式相同，基本符合要求；

审核周期内进行了设备日常保养，未发生设备维修记录。

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、电子天秤、温湿度计、计时器、电热恒温干燥箱、可见分光光度计等，查看《计量器具台账》，抽查外部检定或校准情况：

| 计量器具名称          | 检定或校准证书编号      | 校准/检定日期    | 使用场所 |
|-----------------|----------------|------------|------|
| 水分测定仪 DHS-10A   | ZD202503062192 | 2025-03-06 | 检验室  |
| 茶叶专用筛（孔径0.18mm） | ZD202503062203 | 2025-03-06 | 生产车间 |
| 电子天平（JSC-3）     | ZD202503062185 | 2024-03-06 | 检测室  |
| 电子台秤（TCS-300）   | ZD202503062187 | 2025-03-06 | 生产车间 |
| 茶叶提香机           | ZD202503062180 | 2025-03-06 | 生产车间 |
| 温湿度表            | ZD202503062207 | 2025-03-06 | 仓库   |
| 电子台秤 TCS-300 型  | ZD202503062187 | 2025-03-06 | 生产车间 |

电热恒温干燥箱 ZD202503062193  
101-0SB

2025-03-06

检测室

评审室及检测现场：生产车间同一楼层，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。

现场正在进行常规原料茶叶及成品茶水份、灰分、感官检测，由质量部龙\*\*进行操作，操作基本符合。

## 2) 人员及能力、意识：

受审方在《食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程》；

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，包含了综合办、供应链中心、质量部等岗位，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《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、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   |
|------------|---|---------|--|---|
| 2025.01.08 | 食品安全管理体系、ISO22000、内审知识                  | 生产车间人员  | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标<br><input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 |
| 2025.1.15  | 食品安全手册（方针、目标）、HACCP 管理手册、程序文件及文件结构、管理要求 | 生产车间人员  | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足<br><input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标 |
| 2025.1.22  | 前提方案（GMP）                               | 生产车间人员  | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足<br><input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标 |
| 2025.2.20  | 产品、原材为产、包装材料质量验收标准                      | 生产部人员   | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足<br><input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标 |
| 2025.3.7   | 卫生操作规范（SSOP）                            | 生产部人员   | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足<br><input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标 |
| 2025.03.14 | 食品安全事故应急预案                              | 生产部人员   | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足<br><input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标 |
| 2025.03.21 | 食品安全召回及演练                               | 生产部人员   | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足<br><input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标 |
| 2025.3.28  | 产品标识追溯及食品防护要求                           | 生产部人员   | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足<br><input checked="" type="checkbox"/> 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。

提供有食品安全管理员合格证：李福尧 证明编号：2025091300007；发证日期：2025年09月13日；查健康证管理情况，提供了人员健康证管理台账，抽：龙志艺（发证日期2025.9.12，有效期一年）、叶绮斐（发证日期2025.5.20，有效期一年）、杨嘉琦（发证日期2024.12.18，有效期一年）、姚玉群（发证日期2025.4.22，有效期一年）；

该组织对人力资源管理基本符合标准要求。

#### 4) 文件化信息的管理：

受审方在《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》；

##### 查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、各类制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》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（文件编号：SY-SC-2023）

二级文件：公司编制了21份程序文件，基本包括了管理体系标准要求的程序。

三层次文件：管理制度汇编5份、岗位操作规范1份及岗位说明书；

查公司按照《生产过程控制程序》的要求，在发布前由总经理林焯批准。

已于2023-3-25对体系文件进行发布（管理手册于2024.12.1修订外包过程、2025.9.16文审修订认证范围，HACCP计划于2025.05.12于修订删除普洱茶及2025.09.08修订HACCP小组成员），为B/0，审核人：李福尧，审批：林焯，基本符合。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、《年度培训计划表》、顾客满意度调查表、岗位说明书、销售管理制度等，清单内写明了文件名称、编号、发布时间、实施日期等，未记录编制与时间，已现场沟通整改。

查《文件发放、回收记录》，表内写明了文件名称、编号、分发号、发放记录等。抽分发部门：质量部，接收人：龙志艺，分发号05，日期：2025.5.12，文件名称：管理手册、程序文件等，基本受控。基本符合。

##### 查外来文件管理情况：

提供了《外来文件清单》，与茶叶分装的食品安全要求、食品安全管理体系运行有关的国家法律法规、标准等；行业相关标准、通则、管理办法等，基本符合要求，清单记录了法律法规名称、代号、生效日期等，编制：叶绮斐 审核：林焯，日期：2025.09.16（文审修订），识别适用的法律法规包括：《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》、JJF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB7718-2025《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，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“记录一览表”，共 101 份记录，清单内写明编号、记录名称、存放部门、保存期（3 年）。抽查《年度培训计划》、《产品留样记录》、《成品检验记录》等 3 份记录，均有编写。记录由各部门负责保存。抽查《成品出厂检验报告单》、《感官评审记录表》，提供上述记录，查由规定人员记录，字迹基本清晰，以记录编号作为唯一性标识，基本满足控制要求。目前没有作废情况发生。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: 广东世尧茶饮供应链有限公司

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)

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

##### 2) 认证范围:

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(工夫红茶)、乌龙茶(铁观音茶、凤凰单枞茶)、花茶(茉莉花茶))

#### 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, **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     | <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: 邝柏臣 吴灿华



## 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](http://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。