



合同编号: 0766-2021-QH



管理体系审核报告

受审核方: 湖南利源隆茶业有限责任公司

审核体系:

- ☒质量管理体系 (QMS)
- ☐工程建筑施工企业质量管理体系 (EcMS)
- ☐环境管理体系 (EMS)
- ☐职业健康安全管理体系 (OHSMS)
- ☐食品安全管理体系 (FSMS)
- ☒危害分析与关键控制点管理体系 (HACCP)

北京国标联合认证有限公司

网址: www.china-isc.org.cn



一、受审核方基本信息

受审核方名称	湖南利源隆茶业有限责任公司				
注册地址	湖南省安化县江南镇洞市老街 1 号		邮编	413514	
经营地址 1	湖南省益阳市安化县江南镇洞市老街 1 号			413514	
联系人	罗玉香	联系电话	15773776656	传真	
法人代表	吴建利	联系电话		邮箱	137335653@qq.com
多班次说明	受审核组织的班次： <input checked="" type="checkbox"/> 单班 <input type="checkbox"/> 双班 <input type="checkbox"/> 三班 <input type="checkbox"/> 其他				

确认受审核方管理体系覆盖的查产品范围与现场运作情况是否一致：

生产/服务提供流程图	绿茶生产工艺流程								
	原料验收★	→	摊放○	→	杀青	→	揉捻●	→	干燥★
								↓	
				成品入库	←	检验	←	计量包装	
	红茶生产工艺流程								
	原料验收★	→	萎凋○	→	投料	→	揉捻●	→	发酵
								↓	
			成品入库	←	检验	←	计量包装	←	干燥★
	白茶生产工艺流程								
	原料验收★	→	萎凋○	→	干燥★	→	计量包装	→	检验
								↓	
								成品入库	
	黑茶生产工艺流程								
	原料验收★	→	杀青○	→	投料	→	揉捻●	→	渥堆发酵（复
			成品入库	←	检验	←	计量包装	←	干燥★

二、本次审核信息



审核日期	2021 年 09 月 04 日 13: 00 至 2021 年 09 月 06 日 11:00		
审核类型	<input checked="" type="checkbox"/> 初审二阶段 <input type="checkbox"/> 第 次监督审核 <input type="checkbox"/> 再认证 <input type="checkbox"/> 扩大认证 <input type="checkbox"/> 其他		
审核方式	<input type="checkbox"/> 单一体系审核 <input type="checkbox"/> 结合审核 <input checked="" type="checkbox"/> 一体化审核 <input type="checkbox"/> 联合审核		
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 初审二阶段: 评价组织管理体系建立、实施运行的符合性及有效性, 以确定是否推荐认证注册。 <input type="checkbox"/> 监督审核: 评价组织管理体系的持续符合性和有效性, 以确定是否推荐保持认证证书。 <input type="checkbox"/> 再认证: 评价组织管理体系整体的持续符合性和有效性, 以确定是否推荐更新认证并换发认证证书。 <input type="checkbox"/> 扩大认证: 评价受审核方在申请的扩大认证范围内管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性, 以确定是否推荐扩大范围的认证注册。		
审核准则	<input checked="" type="checkbox"/> GB/T19001-2016 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 <input type="checkbox"/> GB/T24001-2016 <input type="checkbox"/> GB/T28001-2011 <input type="checkbox"/> GB/T45001-2020 FSMS: <input type="checkbox"/> ISO22000: 2018 <input type="checkbox"/> 技术规范: HACCP: <input checked="" type="checkbox"/> GB/T27341-2009 <input checked="" type="checkbox"/> GB 14881-2013 <input checked="" type="checkbox"/> 《危害分析与关键控制点(HACCP 体系) 认证补充要求 1.0》 <input checked="" type="checkbox"/> 受审核方管理体系成文信息 <input checked="" type="checkbox"/> 顾客要求 <input checked="" type="checkbox"/> 适用于受审核方的法律法规及其他要求 <input checked="" type="checkbox"/> 认证合同		
审核范围	体系		专业代码
	QMS	许可范围内绿茶、红茶、白茶、黑茶 (紧压茶) 的加工	03.08.03
	EcMS		
	EMS	——	
	OHSMS	——	
	FSMS	位于湖南省益阳市安化县江南镇洞市老街 1 号湖南利源隆茶业有限责任公司加工车间的绿茶、红茶、白茶、黑茶 (紧压茶) 的加工	CIV-12
	HACCP	——	
不适用 ISO9001 的条款	8.3		
不适用的理由 (可多选)	<input type="checkbox"/> 受审核组织没有设计开发的责任 <input checked="" type="checkbox"/> 受审核组织没有设计开发的能力 <input type="checkbox"/> 受审核组织没有设计开发修改的权力 <input type="checkbox"/> 受审核组织按照顾客图纸和合同要求提供生产和服务 <input type="checkbox"/> 受审核组织按照公司总部的技术要求提供生产和服务 <input checked="" type="checkbox"/> 受审核组织按照传统工艺提供生产和服务 <input type="checkbox"/> 产品/服务流程体系建立前确定, 近期也不预期变更 <input type="checkbox"/> 其他:		



体系文件实施 时间	2021 年 01 月 01 日	管理体系运行已超过 3 个月	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
上次审核时间	2021 年 09 月 03 日（一阶段）	认证证书有效期 （初审除外）	有效至 年 月 日

本次审核覆盖以下各场所/场地及其对应的范围:

场 所 编号 (分证 书 序 号)	组织名称及注册场所地 址	经营场所的地址 (多现场和临时现场)	员 工 人数	审核范围 (产品和过程) (注: FSMS/HACCP 要明 确到车间)	标准	被 审 核了
01	湖南利源隆茶业有限 责任公司 湖南省安化县江南镇 洞市老街 1 号	湖南省益阳市安化县 江南镇洞市老街 1 号	25	Q: 许可范围内绿茶、红茶、 白茶、黑茶 (紧压茶) 的 加工 H: 位于湖南省益阳市安化 县江南镇洞市老街 1 号湖 南利源隆茶业有限责任公 司加工车间的绿茶、红茶、 白茶、黑茶 (紧压茶) 的 加工	见 审 核 准则	<input checked="" type="checkbox"/>

三、任何影响审核方案的重要事项:

影响审核方案的 ☐审核终止 ☐审核中止 ☐增加审核人员 ☐减少审核人员 ☐增加场所
事项 ☐减少场所 ☐扩大认证范围 ☐延长审核日期 ☐缩短审核日期 ☒无变化
理由说明

四、对偏离审核计划情况及理由, 包括对审核风险及影响审核结论的不确定性的客观陈述。

本次审核活动按《审核计划》执行。完成情况说明:

☒已按照审核计划完成全部审核工作 ——

☐审核计划有修改, 但不会影响审核结论。 ☐人员调整 ☐多场所调整 ☐临时场所调整 ☐缩小认证
修改的内容和原因是: 范围 ☐其他

☐未完成审核计划 未完成的内容和原因是:

五、审核组成员信息

审核组成员信息					
姓名	组内 身份	性 别	审核员注册证书号	工作单位 (仅限兼职审核员 填写)	专业代码
邱柏臣	审核组长	男	2020-N1QMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	——	Q:03.08.03 H:CIV-12



肖新龙	审核员	女	2020-N1QMS-1232380 2020-N1HACCP-1222830		Q:03.08.03
	技术专家				
与审核组同行人员信息					
姓名	作用	性别	工作单位	职务/职称	
	观察员				

六、上次审核后发生的影响组织管理体系的重要变更（☐发生变更 ☒未发生变更）

变更内容	变 更 描 述
主要负责人变更	
注册地址变更	
经营地址变更	
多场所地址变更	
临时场所地址变更	
认证范围变更	
体系员工人数较大变更	
设备设施重大变更	
产品/工艺重大变更	
其他	

在本次审核过程中，评审了现有管理体系和管理体系文件中这些变化的实施情况。

七、审核发现（见 ☒QMS ☐EcMS ☐EMS ☐OHSMS ☐FSMS ☒HACCP 的附件）

审核周期	<input checked="" type="checkbox"/> 体系建立以来 <input type="checkbox"/> 定期（近一年） <input type="checkbox"/> 其他
审核周期内，重大事故、顾客/相关方投诉说明	无重大质量和食品安全事故和投诉
一阶段提出问题的整改情况（仅适用于初审二阶段）	<input checked="" type="checkbox"/> 已关闭； <input type="checkbox"/> 未关闭的见不符合项报告
上次不符合的整改情况（监督和再认证填写）	不适用
工作记录的真实性	所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。 组织实际工作记录的真实性已得到确认。
证书和标志的使用（适用于监督审核和再认证）	不适用

八、已识别出的任何未解决的问题：不适用

☐可能影响本次审核结论可靠性的因素：

影响本次审核结论可靠性的因素

具体说明

☐样本量不足



☐ 知识产权保护

☐ 因受审核方信息造成的日数或审核资源不足

九、是否达到审核目的

☒ 达到审核目的

☐ 未达到审核目的，未达到目的的原因是：_____

十、审核基于对可获得信息的抽样过程的免责声明：

本次审核是基于抽样检查的原则，因此，不可能包含受审核方管理体系覆盖的所有场所、以及体系所涉及的全部活动。仍可能有未发现的不符合项存在于目前管理体系的运行中。本次审核的结论审核组仅对抽取的样本负责。

十一、不符合项纠正措施要求

未开具不符合报告在 5 工作日/一般不符合报告在 20 工作日/严重不符合在 60 个工作日之内，针对不符合原因制定并实施纠正措施。验证方式见《不符合项报告》。

十二、不符合项及纠正措施验证结论：

体系名称缩写	一般不符合数量	严重不符合数量	不符合项总数	
QMS	4	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：
50430	——	——	——	<input type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：
EMS	——	——	——	<input type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：
OHSMS	——	——	——	<input type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：
FSMS	——	——	——	<input type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：
HACCP	4	——	——	<input checked="" type="checkbox"/> 验证合格 <input type="checkbox"/> 仍有问题：

注 1：若一个不符合涉及 2 个以上管理体系时可在每个体系分别表述

注 2：本次审核开具的不符合项，分布见相关管理体系附件。

注 3：本次审核发现不符合及存在问题对管理体系实现目标的影响 ☐ 较大 ☒ 不大

十三、审核组推荐意见：

推荐内容	审核组意见
管理体系评价	<input checked="" type="checkbox"/> QMS 基本满足 ISO9001:2015 标准的要求，建立了自我完善机制，质量管理体系运行基本有效。
	<input type="checkbox"/> EcMS 基本满足 GB/T 50430:2017 标准的要求，建立了自我完善机制，建筑工程质量管理体系运行基本有效。
	<input type="checkbox"/> EMS 基本满足 ISO14001:2015 标准的要求，建立了自我完善机制，环境管理体系运行基本有效。
	<input type="checkbox"/> OHSMS 基本满足 GB/T45001:2020 标准的要求，建立了自我完善机制，职业健康安全管理体系运行基本有效。



	<input type="checkbox"/> FSMS 基本满足 ISO22000:2018 标准的要求，建立了自我完善机制，食品管理体系运行基本有效。 <input checked="" type="checkbox"/> HACCP 基本满足 GB/T27341-2009&GB14881-2013 标准的要求，建立了自我完善机制，环境管理体系运行基本有效。	
对审核范围适宜性结论	<input checked="" type="checkbox"/> 审核范围适宜，与申请范围一致	
	<input type="checkbox"/> 审核范围变更	
	QMS	——
	EcMS	——
	FSMS	——
	HACCP	——
	EMS	——
	OHSMS	——
审核组推荐意见	<input type="checkbox"/> 推荐认证注册(<input type="checkbox"/> 初审 <input type="checkbox"/> 再认证)	
	<input checked="" type="checkbox"/> 在完成纠正措施后推荐认证注册(<input checked="" type="checkbox"/> 初审 <input type="checkbox"/> 再认证)	
	<input type="checkbox"/> 推荐保持认证注册(<input type="checkbox"/> 监督审核 <input type="checkbox"/> 再认证)	
	<input type="checkbox"/> 在完成纠正措施后推荐保持认证注册(<input type="checkbox"/> 监督审核 <input type="checkbox"/> 再认证)	
	<input type="checkbox"/> 推荐扩大范围	
	<input type="checkbox"/> 在完成纠正措施后推荐扩大范围	
	<input type="checkbox"/> 延期推荐注册(<input type="checkbox"/> 初审 <input type="checkbox"/> 监督审核 <input type="checkbox"/> 再认证)	
	<input type="checkbox"/> 不推荐认证注册(<input type="checkbox"/> 初审 <input type="checkbox"/> 监督审核 <input type="checkbox"/> 再认证)	
	<input type="checkbox"/> 不推荐或缩小推荐范围的说明:	
审核组长签字		日期  2021-09-06

十四、审核报告的发放范围:

受审核方(含附件):

1 份

北京国标联合认证有限公司:

1 份

十五、附件

1. 审核计划 (含项目清单)
2. 不符合报告/问题清单
3. 其他

十六、填表说明:

1. 本审核报告适用于单体系审核，也适用于多体系结合审核情况;



2. 应依据审核任务书安排的管理体系领域（指：QMS/50430， EMS， OHSMS）和审核类型（指：二阶段、再认证，在相应的□内划“√”）；
3. “括号”内属于本报告基本要求的内容，除按要求填写外，未说明的一般应说明负面的发现和潜在的问题或审核组认为应该指明的情况，内容多时可附页；
4. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。
5. 对子证书/证书附件要求的组织，除在末次会议上确定注册范围外，还须附上子证书/证书附件的文字表达。
(可另附页)



附件 ISO 9001:2015 (若不是 ISO 9001:2015 审核请删除)

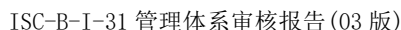
审核周期	<input checked="" type="checkbox"/> QMS 体系建立以来 <input type="checkbox"/> 定期（近一年） <input type="checkbox"/> 其他																								
体系要素	审核内容总结																								
组织环境	<p>受审核组织已与其宗旨和战略方向相关并影响其实现管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素进行了确定；监视和评审了相关相关信息。</p> <table border="1"> <tr> <td></td><td>列举影响企业战略的重要因素（不必全选）</td></tr> <tr> <td>外部环境</td><td><input checked="" type="checkbox"/>法律法规 <input checked="" type="checkbox"/>技术 <input checked="" type="checkbox"/>竞争 <input checked="" type="checkbox"/>市场 <input checked="" type="checkbox"/>文化 <input checked="" type="checkbox"/>社会 <input checked="" type="checkbox"/>经济环境 <input checked="" type="checkbox"/>政治环境 <input type="checkbox"/>其他</td></tr> <tr> <td>内部环境</td><td><input checked="" type="checkbox"/>价值观 <input checked="" type="checkbox"/>文化 <input checked="" type="checkbox"/>知识 <input checked="" type="checkbox"/>绩效 <input checked="" type="checkbox"/>工艺 <input checked="" type="checkbox"/>设备 <input checked="" type="checkbox"/>人员能力 <input type="checkbox"/>其他</td></tr> </table> <p>确定了与相关管理体系有关的相关方及需求和希望；监视和评审了相关相关信息。</p> <table border="1"> <tr> <td>重要的相关方</td><td>重要的相关方需求和希望（不必全选）</td></tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>主管部门</td><td>遵守质量相关的法律法规</td></tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>供方</td><td>组织的持续经营、明示采购要求</td></tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>顾客</td><td>按时按质按量交付产品或服务；产品/服务质量持续满足要求</td></tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>消费者</td><td>良好的使用感受</td></tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>员工</td><td>组织的持续经营、自我发展</td></tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>投资方</td><td>组织的持续经营、盈利</td></tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>社区</td><td>不因食品安全问题影响周围人员的就业，不因油烟影响到周围社区</td></tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>其他</td><td></td></tr> </table> <p>组织应明确相关管理体系的范围；（详见第一款审核范围） 对 QMS 的适用性（详见第一款不适用条款和理由说明）</p> <p>组织对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。</p> <p>影响运行的重要过程如下：（不必全选）</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>市场拓展 <input checked="" type="checkbox"/>设备能力 <input checked="" type="checkbox"/>人员能力 <input type="checkbox"/>检测水平 <input checked="" type="checkbox"/>合同评审 <input type="checkbox"/>知识保密</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>新产品设计开发 <input checked="" type="checkbox"/>原材料采购 <input checked="" type="checkbox"/>外部供方控制 <input checked="" type="checkbox"/>生产/服务控制 <input type="checkbox"/>其他</p> <p>影响体系运行的外包过程如下：（根据实际情况选择）（不涉及）</p> <p><input type="checkbox"/>新产品设计开发 <input type="checkbox"/>原材料订制 <input type="checkbox"/>生产/服务过程 <input type="checkbox"/>检验检测 <input type="checkbox"/>产品运输 <input type="checkbox"/>设备维修</p> <p><input type="checkbox"/>人员培训 <input type="checkbox"/>其他 <input type="checkbox"/>其他一虫害控制外包</p> <p>组织通过质量目标的建立、实施、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制这些质量管理体系覆盖的过程和活动。</p>		列举影响企业战略的重要因素（不必全选）	外部环境	<input checked="" type="checkbox"/> 法律法规 <input checked="" type="checkbox"/> 技术 <input checked="" type="checkbox"/> 竞争 <input checked="" type="checkbox"/> 市场 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 社会 <input checked="" type="checkbox"/> 经济环境 <input checked="" type="checkbox"/> 政治环境 <input type="checkbox"/> 其他	内部环境	<input checked="" type="checkbox"/> 价值观 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 知识 <input checked="" type="checkbox"/> 绩效 <input checked="" type="checkbox"/> 工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 设备 <input checked="" type="checkbox"/> 人员能力 <input type="checkbox"/> 其他	重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）	<input checked="" type="checkbox"/> 主管部门	遵守质量相关的法律法规	<input checked="" type="checkbox"/> 供方	组织的持续经营、明示采购要求	<input checked="" type="checkbox"/> 顾客	按时按质按量交付产品或服务；产品/服务质量持续满足要求	<input checked="" type="checkbox"/> 消费者	良好的使用感受	<input checked="" type="checkbox"/> 员工	组织的持续经营、自我发展	<input type="checkbox"/> 投资方	组织的持续经营、盈利	<input checked="" type="checkbox"/> 社区	不因食品安全问题影响周围人员的就业，不因油烟影响到周围社区	<input type="checkbox"/> 其他	
	列举影响企业战略的重要因素（不必全选）																								
外部环境	<input checked="" type="checkbox"/> 法律法规 <input checked="" type="checkbox"/> 技术 <input checked="" type="checkbox"/> 竞争 <input checked="" type="checkbox"/> 市场 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 社会 <input checked="" type="checkbox"/> 经济环境 <input checked="" type="checkbox"/> 政治环境 <input type="checkbox"/> 其他																								
内部环境	<input checked="" type="checkbox"/> 价值观 <input checked="" type="checkbox"/> 文化 <input checked="" type="checkbox"/> 知识 <input checked="" type="checkbox"/> 绩效 <input checked="" type="checkbox"/> 工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 设备 <input checked="" type="checkbox"/> 人员能力 <input type="checkbox"/> 其他																								
重要的相关方	重要的相关方需求和希望（不必全选）																								
<input checked="" type="checkbox"/> 主管部门	遵守质量相关的法律法规																								
<input checked="" type="checkbox"/> 供方	组织的持续经营、明示采购要求																								
<input checked="" type="checkbox"/> 顾客	按时按质按量交付产品或服务；产品/服务质量持续满足要求																								
<input checked="" type="checkbox"/> 消费者	良好的使用感受																								
<input checked="" type="checkbox"/> 员工	组织的持续经营、自我发展																								
<input type="checkbox"/> 投资方	组织的持续经营、盈利																								
<input checked="" type="checkbox"/> 社区	不因食品安全问题影响周围人员的就业，不因油烟影响到周围社区																								
<input type="checkbox"/> 其他																									
领导作用	<p>最高管理者确定并证实了对相关管理体系的领导作用与承诺；</p> <p>QMS 最高管理者应确及证实其以顾客为关注焦点的领导作用和承诺；通过——</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>以身作则 <input checked="" type="checkbox"/>建立机制 <input checked="" type="checkbox"/>法规宣传 <input checked="" type="checkbox"/>风险机遇的应对 <input checked="" type="checkbox"/>重视顾客反馈 <input type="checkbox"/>其他</p> <p>最高管理者制定了文件化的管理体系方针：</p> <p style="text-align: center;"><u>质量为先 信誉为重 管理为本 服务为诚</u></p> <p>质量方针合理恰当并为相应的质量目标提供了框架。最高管理层已经宣布了组织的质量方针并进行了实施，它使所有员工负起持续改进质量管理体系的责任，并在相关方有需要时提供。</p> <p>最高管理者确定了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；</p> <p>QMS 的主管部门是——<u>管理层、综合部、生产部、销售部</u></p>																								



策划	在策划管理体系时，组织确定了需要应对的风险和机遇及应对这些风险和机遇的措施：				
	主要的风险描述		应对措施		措施的有效性
	原料验收农残、重金属控制不当，不符合食品安全标准的相关规定		1. 加强源头管理； 2. 提升检验人员能力； 定期收集识别适用的法律法规清单		基本有效
	主要的机遇描述		应对措施		措施的有效性
	市场需求量大，市场竞争力小		1. 不断开发市场 2. 开发新产品 3. 自动化的生产线，日常量较高		基本有效
	组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总质量目标而建立的各层级质量目标具体、有针对性、可测量并且可实现。 总质量目标实现情况的评价，及其测量方法是：				
	质量/食品安全目标	计算方法	责任部门	目标实际完成 (2021.01-2021.08)	
	产品一次交验合格率 >98%	产品校验合格数/产品校验总数 X100%	生产部	已完成	
	抽查检验合格率 100%	抽查合格次数 / 抽查总数 X1000%	各部门	已完成	
客户满意度≥90%	顾客满意度调查	销售部	按照年度进行考核，在实施中		
<input checked="" type="checkbox"/> 目标已实现 <input type="checkbox"/> 目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。					
组织对相关管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施；审核周期内的重大变更有： <input type="checkbox"/> 组织结构变更 <input type="checkbox"/> 部门职责变更 <input type="checkbox"/> 主要原材料 <input type="checkbox"/> 关键人员 <input type="checkbox"/> 生产工艺/服务流程 <input type="checkbox"/> 主要设备设施 <input type="checkbox"/> 主要检测设备 <input checked="" type="checkbox"/> 无变更 考虑了变更目的及其潜在后果、质量管理体系的完整性、资源的可获得性和职责和权限的分配或再分配；					
支持	组织的资源状况：				
	<input checked="" type="checkbox"/> 组织现有内部资源的能力可满足质量管理体系运行； <input type="checkbox"/> 组织现有内部资源的能力可基本满足质量管理体系运行，但是还有不足需要补充：_____				
	<input type="checkbox"/> 组织现有内部资源的能力完全不能满足质量管理体系运行，需要从外部供方获得：_____				
	组织应确定并配备所需的管理人员、技术人员和生产操作/服务提供人员： <input checked="" type="checkbox"/> 组织现有人力资源的能力可满足质量管理体系运行； <input type="checkbox"/> 组织现有人力资源的能力可基本满足质量管理体系运行，但是还有不足需要补充：_____				
<input type="checkbox"/> 组织现有人力资源的能力完全不能满足质量管理体系运行，需要从外部供方获得：_____					



	<p>组织应确定、提供并维护所需的基础设施情况： 建筑面积 <u>5300</u> 平方米；生产车间 <u>1</u> 个；库房 <u>5</u> 个；实验室 <u>1</u> 个； 主要生产设备有：<u>鲜叶处理机、杀青机、揉捻机、解块机、烘干机、自动压茶机、七星灶</u>（列举 2~4 种） 特种设备：<input type="checkbox"/>叉车 <input type="checkbox"/>行车 <input type="checkbox"/>锅炉 <input checked="" type="checkbox"/>电梯 <input type="checkbox"/>压力容器 <input type="checkbox"/>压力管道 <input type="checkbox"/>不适用 特种设备管理：<input checked="" type="checkbox"/>进行了定期检验 <input type="checkbox"/>未进行定期检验的有：_____ <input type="checkbox"/>不适用 <input checked="" type="checkbox"/>组织现有基础设施可满足质量管理体系运行； <input type="checkbox"/>组织现有基础设施可基本满足质量管理体系运行，但是还有不足需要补充：_____ <input type="checkbox"/>组织现有基础设施完全不能满足质量管理体系运行，需要从外部供方获得：_____</p> <p>组织应确定、提供并维护所需的人为因素与物理因素环境，以运行过程并获得合格产品和服务。 <input checked="" type="checkbox"/>组织现有运行环境可满足质量管理体系运行； <input type="checkbox"/>组织现有运行环境可基本满足质量管理体系运行，说明：_____ <input type="checkbox"/>组织现有运行环境完全不能满足质量管理体系运行，说明：_____</p> <p>组织的监视和测量资源：<input checked="" type="checkbox"/>计量器具 <input type="checkbox"/>服务流程检查表 <input type="checkbox"/>其他 计量器具的测量溯源方法：<input type="checkbox"/>自校 <input checked="" type="checkbox"/>外校 国家强检的计量器具具有：温度计（列举 1~4 种） 计量器具管理：<input checked="" type="checkbox"/>进行了定期校准/检定 <input type="checkbox"/>未进行定期校准/检定的有： <u>2021.9.5 查生产部现场的渥堆工艺过程，已对渥堆过程温度进行记录，未能提供中心温度计的计量校准证书，已开不符合项整改。见不符合报告（01）</u></p> <p>组织已确定所需的知识，以运行过程并获得合格产品和服务 内部知识：<input checked="" type="checkbox"/>加工工艺 <input checked="" type="checkbox"/>生产/服务经验 <input type="checkbox"/>管理软件 <input checked="" type="checkbox"/>市场预测 <input type="checkbox"/>企业标准 <input type="checkbox"/>其他 外部知识：<input checked="" type="checkbox"/>顾客提供资料 <input checked="" type="checkbox"/>产品标准 <input type="checkbox"/>学术交流信息 <input type="checkbox"/>专业会议信息 <input type="checkbox"/>其他——法规法规</p> <p>组织已确定在其控制的工作人员所需具备的能力，并采取措施以获得所需的能力，并评价措施的有效性： 通过 <input checked="" type="checkbox"/>招聘 <input checked="" type="checkbox"/>换岗 <input checked="" type="checkbox"/>培训 <input checked="" type="checkbox"/>考核 <input checked="" type="checkbox"/>辅导 <input type="checkbox"/>其他 对国家规定持证上岗的人员资质进行了有效的管理。（不涉及） 特种作业人员：<input type="checkbox"/>电工 <input type="checkbox"/>焊工 <input type="checkbox"/>危化品作业 <input type="checkbox"/>制冷工 <input type="checkbox"/>其他 特种设备作业人员：<input type="checkbox"/>叉车工 <input type="checkbox"/>行车工 <input type="checkbox"/>锅炉工 <input type="checkbox"/>压力容器 <input type="checkbox"/>其他</p> <p>组织提高员工的质量意识，确保受其控制工作的人员知晓：质量方针；相关的质量目标；他们对质量管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；不符合质量管理体系要求的后果。 通过<input checked="" type="checkbox"/>会议传达 <input type="checkbox"/>标语 <input checked="" type="checkbox"/>培训 <input type="checkbox"/>看板 <input type="checkbox"/>局域网 <input checked="" type="checkbox"/>展板 <input type="checkbox"/>其他</p> <p>组织已确定与质量管理体系相关的内部和外部沟通。 内部沟通方式：<input checked="" type="checkbox"/>文件发放 <input checked="" type="checkbox"/>会议 <input type="checkbox"/>标语 <input checked="" type="checkbox"/>展板 <input type="checkbox"/>其他 外部沟通方式：<input checked="" type="checkbox"/>宣传材料 <input type="checkbox"/>网站 <input checked="" type="checkbox"/>标语 <input checked="" type="checkbox"/>展板 <input type="checkbox"/>其他</p> <p>组织已建立了文件化的质量管理体系。对自编文件的编制、审批、发放、变更和作废进行了控制。 <input checked="" type="checkbox"/>体系文件受控 <input type="checkbox"/>体系文件基本受控，存在问题：_____ 对质量相关的外来文件（法律法规、产品标准）进行了识别和贯彻。 <input checked="" type="checkbox"/>法律法规获取充分，<input type="checkbox"/>法律法规获取有遗漏，缺少：_____</p> <p>对 QMS 和产品相关的运行记录进行了保留、储存、保护、检索查询、处置等管理。 与产品/服务提供相关的记录保存期限与规定一致。</p>
运行	组织为对产品和服务提供满足的要求，已对产品和服务提供的过程（见 4.4）进行策划、实施和控制。策划文件包括：



<input checked="" type="checkbox"/> 工艺流程图 <input checked="" type="checkbox"/> 作业文件 <input type="checkbox"/> 检测计划 <input checked="" type="checkbox"/> 接收准则 <input checked="" type="checkbox"/> 外包控制要求 <input type="checkbox"/> 其他															
组织建立并实施了与顾客沟通；如产品和服务的信息、顾客投诉、顾客财产、应急措施等。 组织对产品和服务要求进行了评审，确保有能力向顾客提供满足要求的产品和服务。 产品和服务要求为： <input checked="" type="checkbox"/> 外来标准 <input type="checkbox"/> 企业标准 <input checked="" type="checkbox"/> 顾客要求 <input type="checkbox"/> 其他 并于产品和服务要求变更时实施了有效的控制。															
组织建立、实施和保持了适当的设计和开发过程，以确保后续的产品和服务的提供。（不适用） 审核期间内设计和开发新产品/项目名称： <u>不涉及</u> 该项目的设计和开发的输入、输出、变更进行了控制。 设计和开发控制： <input checked="" type="checkbox"/> 符合要求 <input type="checkbox"/> 存在不足，说明_____。															
组织对外部提供的过程、产品和服务的供方按照对产品/服务质量的类型和程度实施控制。 外部提供包括： <input checked="" type="checkbox"/> 原材料采购 <input type="checkbox"/> 委托加工 <input checked="" type="checkbox"/> 顾客要求 <input checked="" type="checkbox"/> 运输 <input checked="" type="checkbox"/> 产品储存 <input checked="" type="checkbox"/> 虫害控制外包 <input type="checkbox"/> 部分档口制售外包 查外部提供的过程、产品和服务的控制情况：发现 1. 未提供茶鲜叶、毛茶供方《罗功初》的有效证件； 2. 未见沅江市华一彩印包装有限公司提供的茶叶包装纸袋的最新合格证明文件； <p style="text-align: center; color: red;">已开不符合项整改，不符合报告（03）</p>															
提供给外部供方的信息 <input checked="" type="checkbox"/> 符合要求 <input type="checkbox"/> 存在不足，说明_____。															
组织的生产和服务提供流程图（见第三条款）， 认证范围内每种产品/服务流程的关键过程及控制参数：															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">产品/服务名称</th> <th style="width: 40%;">关键过程</th> <th style="width: 35%;">控制内容（如尺寸、压力等）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>绿茶</td> <td>原料验收 、干燥</td> <td>农药残留、干燥的进风温度、时间</td> </tr> <tr> <td>红茶</td> <td>原料验收 、干燥</td> <td>农药残留、干燥的进风温度、时间</td> </tr> <tr> <td>白茶</td> <td>原料验收 、干燥</td> <td>农药残留、干燥的进风温度、时间</td> </tr> <tr> <td>黑茶</td> <td>原料验收 、干燥、渥堆</td> <td>农药残留、干燥的进风温度、时间、渥堆时间</td> </tr> </tbody> </table>	产品/服务名称	关键过程	控制内容（如尺寸、压力等）	绿茶	原料验收 、干燥	农药残留、干燥的进风温度、时间	红茶	原料验收 、干燥	农药残留、干燥的进风温度、时间	白茶	原料验收 、干燥	农药残留、干燥的进风温度、时间	黑茶	原料验收 、干燥、渥堆	农药残留、干燥的进风温度、时间、渥堆时间
产品/服务名称	关键过程	控制内容（如尺寸、压力等）													
绿茶	原料验收 、干燥	农药残留、干燥的进风温度、时间													
红茶	原料验收 、干燥	农药残留、干燥的进风温度、时间													
白茶	原料验收 、干燥	农药残留、干燥的进风温度、时间													
黑茶	原料验收 、干燥、渥堆	农药残留、干燥的进风温度、时间、渥堆时间													
需要确认的过程： <u>农残检测、燥干温度、时间、 黑茶渥堆时间</u> <input checked="" type="checkbox"/> 进行了有效的确认 <input type="checkbox"/> 存在不足，说明_____。															
对生产和服务提供过程的控制 <input checked="" type="checkbox"/> 符合要求 <input type="checkbox"/> 存在不足，说明_____。 <u>现场查看，半成品毛茶储存过程，未有定期持续对半成品库温湿度进行形成记录，已开不符合整改。见不符合报告（02）</u>															
组织在生产和服务提供的整个过程中对产品 and 监视和测量状态进行标识和追溯。 采用的标识方式： <input checked="" type="checkbox"/> 标签 <input checked="" type="checkbox"/> 标牌 <input checked="" type="checkbox"/> 区域 <input checked="" type="checkbox"/> 容器编号 <input type="checkbox"/> 人员编号 <input type="checkbox"/> 其他 可追溯性实现： <input checked="" type="checkbox"/> 符合要求 <input type="checkbox"/> 存在不足，说明_____。															
组织爱护在组织控制下或使用顾客或外部供方的财产。 目前的顾客或外部供方财产包括： <input type="checkbox"/> 原材料 <input type="checkbox"/> 设备 <input type="checkbox"/> 检测设备 <input type="checkbox"/> 图纸 <input type="checkbox"/> 配方 <input checked="" type="checkbox"/> 个人信息 <input type="checkbox"/> 其他 顾客或外部供方财产控制： <input checked="" type="checkbox"/> 符合要求 <input type="checkbox"/> 存在不足，说明_____。															
组织应在生产和服务提供期间对输出进行必要防护，以确保符合要求。															



<p>可包括标识、处置、污染控制、包装、储存、传输或运输以及保护。</p> <p>产品防护：<input checked="" type="checkbox"/>符合要求 <input type="checkbox"/>存在不足，说明_____。</p>
<p>组织应满足与产品和服务相关的交付后活动的要求。</p> <p>目前交付后活动：<input type="checkbox"/>三包 <input type="checkbox"/>维修 <input checked="" type="checkbox"/>赔偿 <input checked="" type="checkbox"/>道歉 <input type="checkbox"/>最终处置 <input type="checkbox"/>其他</p> <p>交付后活动：<input checked="" type="checkbox"/>符合要求 <input type="checkbox"/>存在不足，说明_____。</p>
<p>组织对生产和服务提供的更改进行必要的评审和控制，以确保持续地符合要求。</p> <p>已发生的更改包括：<input type="checkbox"/>重要原材料 <input type="checkbox"/>设备 <input type="checkbox"/>检测设备 <input type="checkbox"/>图纸 <input type="checkbox"/>工艺 <input type="checkbox"/>加工场所 <input checked="" type="checkbox"/>未变更</p> <p>变更控制：<input type="checkbox"/>符合要求 <input type="checkbox"/>存在不足，说明_____。</p>
<p>组织在适当阶段实施策划的安排，以验证产品和服务的要求已得到满足。</p> <p>实施了<input checked="" type="checkbox"/>进货检验 <input type="checkbox"/>首件检验 <input type="checkbox"/>过程检验 <input checked="" type="checkbox"/>最终检验<input checked="" type="checkbox"/>型式检验 <input type="checkbox"/>其他</p> <p>《型式检验报告》，如：<u>红茶、绿茶、白茶（贡眉）、黑茶</u></p>
<p>产品：红茶</p> <p>检测部门名称：<u>湖南山水检测有限公司</u>；报告编号：<u>FW203872</u> 报告日期：<u>2020 年 12 月 11 日</u></p> <p>执行标准：<u>GB/T5009.103-2003 NY/T 761-2008 第 1 部分:蔬菜和水果中有机磷类农药多残留的测定</u>；</p> <p>检测指标：<u>水分、总灰份、氟、铅、顺式氰戊菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、杀螟硫磷、六六六、乙酰甲胺磷、滴滴涕等 23 项；</u></p> <p>结论：<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input checked="" type="checkbox"/> 项目齐全 <input type="checkbox"/> 项目不齐全</p>
<p>产品：绿茶</p> <p>检测部门名称：<u>湖南山水检测有限公司</u>；报告编号：<u>FW203873</u> 报告日期：<u>2020 年 12 月 11 日</u></p> <p>执行标准：<u>GB /T 14456.1-2017(绿茶 第 1 部分：基本要求)</u>；</p> <p>检测指标：<u>水分、总灰份、氟、铅、顺式氰戊菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、杀螟硫磷、六六六、滴滴涕等 16 项</u></p> <p>结论：<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input checked="" type="checkbox"/> 项目齐全 <input type="checkbox"/> 项目不齐全</p>
<p>产品：白茶（贡眉）</p> <p>检测部门名称：<u>湖南山水检测有限公司</u>；报告编号：<u>FW203874</u> 报告日期：<u>2020 年 12 月 04 日</u></p> <p>执行标准：<u>GB/T 23776-2018 GB/T 5009.4-2016 GB/T23204-2008 NY/T 761-2008 第 1 部分:蔬菜和水果中有机磷类农药多残留的测定</u>；</p> <p>检测指标：<u>水分、总灰份、氟、铅、顺式氰戊菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、杀螟硫磷、六六六、乙酰甲胺磷、滴滴涕等 21 项</u></p> <p>结论：<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input checked="" type="checkbox"/> 项目齐全 <input type="checkbox"/> 项目不齐全</p>
<p>产品：黑茶（紧压茶）</p> <p>检测部门名称：<u>潍坊海润华辰检测技术有限公司</u>；报告编号：<u>HC20210612092</u> 报告日期：<u>2021 年 6 月 25 日</u></p> <p>执行标准：<u>GB 1353-2018 GB2762-2017 GB2715-2016 GB2761-2017 GB2763-2019 G</u>；</p>



	<p>结论: <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input checked="" type="checkbox"/> 项目齐全 <input type="checkbox"/> 项目不齐全</p> <p>检测指标: <u>铅、O,P-滴滴滴、B-六六六、艾氏剂、倍硫磷、苯硫磷、丙环唑、敌敌畏、伏杀硫磷、氯氰菊酯、乐果等 126 项</u></p> <p>产品: 2020 茯茶</p> <p>检测部门名称: <u>潍坊海润华辰检测技术有限公司</u> ; 报告编号: <u>HC20210612105</u> 报告日期: <u>2021 年 6 月 24 日</u></p> <p>执行标准: <u>GB 1353-2018 GB2762-2017 GB2715-2016 GB2761-2017 GB2763-2019 G</u> ;</p> <p>检测指标: <u>铅、苯醚甲环唑、甲胺磷、三唑酮、亚胺硫磷、氯菊脂、B-六六六、溴氰菊脂共 51 项</u></p> <p>结论: <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input checked="" type="checkbox"/> 项目齐全 <input type="checkbox"/> 项目不齐全</p> <p>产品检验/服务放行: <input checked="" type="checkbox"/> 符合要求 <input type="checkbox"/> 存在不足, 说明_____</p>
	<p>组织确保对不符合要求的输出进行识别和控制, 以防止非预期的使用或交付。</p> <p>不合格品控制: <input checked="" type="checkbox"/> 符合要求 <input type="checkbox"/> 存在不足, 说明_____。</p>
绩效评价	<p>组织已经制定与信息的收集、数据分析、改进方法以及客户满意反馈相关的程序, 并生效。</p> <p>组织已分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。</p> <p>组织监视了顾客对其需求和期望已得到满足的程度的感受, 调查方式:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 顾客满意度调查 <input checked="" type="checkbox"/> 顾客对交付产品或服务的反馈 <input checked="" type="checkbox"/> 顾客座谈 <input type="checkbox"/> 市场占有率分析 <input type="checkbox"/> 顾客赞扬</p> <p><input type="checkbox"/> 担保索赔和 <input type="checkbox"/> 经销商报告。</p> <p>针对顾客不满意的问题进行了分析和改进。</p> <p>组织已通过年度策划于 <u>2021 年 05 月 12 日</u> 实施了质量管理体系内部审核, 对质量管理体系的符合性和有效性进行了审核。内审发现的 <u>3</u> 项不符合在本次审核前已完成整改。在公司内完成的这些审核是可信的。</p> <p>查内审审核时, 发现审核计划中:</p> <p>1. 未覆盖 GB/T27341-2009: 4. 1/4. 2/5. 4/5. 5/7. 1/7. 2/7. 3/7. 6-7. 9 条款内容。</p> <p>2. 未覆盖 GB/T 19001-2016 标准: 4. 1-4. 3/7. 1. 3/8. 3/9. 2/10. 3 条款内容。</p> <p>已开不符合项整改, 见不符合报告 (04)</p> <p>若是组织多场所/临时场所: (按照组织的实际情况选择)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 内审贯穿了多场所/临时现场, 内审的验证结论是正面的。管理者代表相应的职权覆盖了所有的场所。)</p> <p>若是多班次操作: (按照组织的实际情况选择)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 对所有班次的现场操作已审核。(单班次)</p> <p><input type="checkbox"/> 未对所有班次的现场都进行审核, 只审核了日班的现场操作, 并且有代表性地审核了所有班次的运行记录。</p> <p>最高管理者已按策划的时间间隔, 在 <u>2021 年 06 月 05 日</u> 对组织的质量管理体系进行了评审, 以确保其持续的适宜性、充分性和有效性; 管理评审输入、输出均按要求提供。并对提出的改进措施进行了落实。</p>



改进	组织已确定和选择改进机会，并采取必要措施改进产品/服务和管理体系，以满足顾客要求和增强顾客满意。
	组织针对质量管理体系运行中的不符合采取了有效纠正和纠正措施。针对下列方面采取了纠正措施： <input type="checkbox"/> 不合格产品/服务 <input checked="" type="checkbox"/> 自我验证的结果 <input checked="" type="checkbox"/> 顾客投诉 <input checked="" type="checkbox"/> 顾客满意调查 <input checked="" type="checkbox"/> 内审不符合项 <input checked="" type="checkbox"/> 外审不符合项 <input checked="" type="checkbox"/> 管理评审 <input checked="" type="checkbox"/> 目标统计分析结果 <input type="checkbox"/> 其他
	组织持续改进了质量管理体系的适宜性、充分性和有效性。 组织考虑分析和评价的结果以及管理评审的输出，确定了存在需求或机遇，这些需求或机遇作为持续改进的一部分加以应对。

标准条款	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2	6.3		
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
不符合数量												
标准条款	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5	8.6	8.7
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1
不符合数量	01/02								03			
标准条款	9.1	9.2	9.3	10.1	10.2	10.3						
评价*)	1	1	1	1	1	1						
不符合数量		04										

*评价： 1=符合
2=这次审核没审
3=失效/不符合(参见不符合报告)
4=不适用

不符合项：

1) 2021 年 9 月 5 日，查看半成品毛茶仓库配备有温湿度计，但未有对温湿度数据形成记录。

2) 2021 年 9 月 6 日，查看现场的黑茶渥堆发酵过程，提供有渥堆过程的温度监控记录，但使用的温度计未能提供计量校准证书。

03) 外部提供的过程、产品和服务的控制情况：发现

1. 未提供茶鲜叶、毛茶供方《罗功初》的有效证件；
2. 未见沅江市华一彩印包装有限公司提供的茶叶包装纸袋的最新合格证明文件；

04) 查内审审核时，发现审核计划中：

1. 未覆盖 GB/T27341-2009：4. 1/4. 2/5. 4/5. 5/7. 1/7. 2/7. 3/7. 6-7. 9 条款内容。
2. 未覆盖 GB/T 19001-2016 标准：4. 1-4. 3/7. 1. 3/8. 3/9. 2/10. 3 条款内容。



条目	审核结果																
总要求	组织实施和维护一个有效的 HACCP 体系。审核范围已记录在本报告中。 潜在食品安全危害已经识别，评估和控制。 组织管理层已评价了 HACCP 体系。 以下过程已被外包，并在 HACCP 体系中文件化： 不涉及																
	最高管理层已经宣布了组织的食品安全方针并进行了实施。食品安全方针合理恰当并为相应的食品安全目标提供了框架。它使所有员工负起持续改进HACCP体系的责任。																
	为实现总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。 总食品安全目标，各层级食品安全目标，食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：HACCP体系文件中包括书面的方针，今年已确认以下目标： 总食品安全目标及各层级食品安全目标 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否实现。																
	<table><tr><td>质量/食品安全目标</td><td>计算方法</td><td>责任部门</td><td>目 标 实 际 完 成 (2021.01-2021.08)</td></tr><tr><td>产品一次交验合格率 ≥98%</td><td>产品校验合格数/产品校验总数 X100%</td><td>生产部</td><td>已完成</td></tr><tr><td>抽 查 检 验 合 格 率 100%</td><td>抽查合格次数/抽查总数 X1000%</td><td>各部门</td><td>已完成</td></tr><tr><td>客户满意度≥90%</td><td>顾客满意度调查</td><td>销售部</td><td>按照年度进行考核， 在实施中</td></tr></table>	质量/食品安全目标	计算方法	责任部门	目 标 实 际 完 成 (2021.01-2021.08)	产品一次交验合格率 ≥98%	产品校验合格数/产品校验总数 X100%	生产部	已完成	抽 查 检 验 合 格 率 100%	抽查合格次数/抽查总数 X1000%	各部门	已完成	客户满意度≥90%	顾客满意度调查	销售部	按照年度进行考核， 在实施中
	质量/食品安全目标	计算方法	责任部门	目 标 实 际 完 成 (2021.01-2021.08)													
产品一次交验合格率 ≥98%	产品校验合格数/产品校验总数 X100%	生产部	已完成														
抽 查 检 验 合 格 率 100%	抽查合格次数/抽查总数 X1000%	各部门	已完成														
客户满意度≥90%	顾客满意度调查	销售部	按照年度进行考核， 在实施中														
目标没有实现的，组织在内部管理评审时，是否已及时调查并采取了改进措施。																	
	<u>《文件控制程序》编号：LYL/QP-01-2021</u> 管理体系文件经验证已得到控制，这包括文件评审和批准、文件变更的识别，以确保相关文件版本的可用性，并防止已废弃的文件的非预期使用。 <u>《记录控制程序》编号：LYL/QP-02-2021</u> 已实施，以管控记录																
管理职责	通过以下各要点，公司管理层证实其对食品安全管理体制建立，发展和实施的承诺： <ul style="list-style-type: none">确定公司目标和食品安全方针进行管理审核和配备资源建立内外部沟通渠道组织管理评审 公司高层已制定了食品安全方针并在全公司内通过以下方式公布了该方针： <ul style="list-style-type: none">公告员工会议培训内部局域网																



条目	审核结果
	<p>高层确定已通过以下方式明确和沟通了职责和权限：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 岗位描述 • 职责图表 • <p>食品安全小组组长已公开任命。食品安全小组包括以下组员/职能：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 管理者代表 (食品安全小组组长) • 生产部部长 • 销售部部长 • 综合管理部部长 <p>已经建立和实施了与外部组织有效沟通的程序。沟通记录已经保留，法规当局和客户的食品安全要求已可见。</p> <p>例如：法规当局（安化县市场监督管理局）的2021年01月来公司现场检查，进行了SC证现场检查，没有发现不合格。</p> <p>内部审核至少每年开展一次，或按公司要求进行。以下内部审核可从相关记录中查询：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 实施内审的日期2021年05月12日，3个不符合项已经关闭 <p>查内审审核时，发现审核计划中：</p> <p>3. 未覆盖 GB/T27341-2009：4. 1/4. 2/5. 4/5. 5/7. 1/7. 2/7. 3/7. 6-7. 9 条款内容。</p> <p>4. 未覆盖 GB/T 19001-2016 标准：4. 1-4. 3/7. 1. 3/8. 3/9. 2/10. 3 条款内容。</p> <p>已开不符合项整改，见不符合报告（04）</p> <p>公司高层在2021年06月05日进行了管理审核，评价了食品安全管理体系。</p> <p>以下改进措施已用书面形式确认， 例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 加强食品安全相关法律法规的学习
前提计划的建立和实施	<p>人力资源保障计划</p> <p>◆制订了各关键岗位的任职要求，关注了下列岗位的人员的能力：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● HACCP 组长 • 生产部部长 • 销售部部长 • 综合管理部部长 <p>◆公司的员工均符合任职要求，并受过良好的培训，技能和经验，具有相应的技能和经验，通过以下文件发现员工的能力：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 学历证书 ● 培训文件 ● 资格证书 <p>◆组织制定了 <u>2021</u> 年度的 HACCP 知识方面的培训计划；包括了 GMP/SSOP/HACCP 的内容。</p>



条目	审核结果
	<p>以下培训记录被抽查：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <u>2021 年 01 月 05 日</u> 食品安全知识培训 <input checked="" type="checkbox"/> CCP 点和消毒等培训。 <input checked="" type="checkbox"/> 食品安全法规培训 <input checked="" type="checkbox"/> 人员健康卫生控制培训 <input checked="" type="checkbox"/> ISO22000 标准内部培训 <input type="checkbox"/> 微生物基础知识 <input type="checkbox"/> 食品添加剂使用标准 <input checked="" type="checkbox"/> HACCP 标准培训
	<p>良好生产规范（GMP）</p> <p>企业根据生产和过程的具体情况，按照下列法规制定了 GMP 的文件：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <u>GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范</u> <p>包括了：公司设计布局、生产车间环境、加工设备和设施、卫生设施，空气、水、能源等基础条件的供给、加工废弃物和污水处理等支持性服务，加工过程中清洗、清洁及车间消毒和杀虫措施的有效性和规范性，直接参加生产或需要进车间工作的员工管理，原材料进货、贮存，生产制程和成品检测的管理。</p> <p><u>GMP 检查记录：——每月 1 次</u></p> <p>现场查看 GMP 的实施情况——<input type="checkbox"/>良好 <input type="checkbox"/>不良 <input checked="" type="checkbox"/>基本符合</p> <p>不良的描述：</p> <p>_____。</p>
	<p>卫生标准操作程序（SSOP）</p> <p>◆前提方案包括了以下内容：</p> <p>e)对食品造成的危害</p> <ul style="list-style-type: none"> ● a) 接触食品（包括原料、半成品、成品）或与食品有接触的物品的的水和冰应当符合安全、卫生要求； ● b) 接触食品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全； ● c) 确保食品免受交叉污染； ● d) 保证操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁； ● e) 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其他化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害； ● f) 正确标注、存放和使用各类有毒化学物质； ● g) 保证与食品接触的员工的身体健康和卫生； ● h) 清除和预防鼠害、虫害。 <p>◆ SSOP 的实施记录——每月 1 次</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 水源水、接触产品的冰/蒸汽的水质检测报告（水质委托第三方检测）



条目	审核结果
	<ul style="list-style-type: none"> • 员工健康证 • 员工健康档案 ——有病请假不上岗 • 外来人员健康管理记录 • 消毒液配制记录 • 器具清洗记录 • 灭鼠/灭蚊蝇/灭蟑螂记录——每天检查 • 化学品管理记录 <u>有洗手液和75%酒精</u> • 车间的温度和湿度监控记录 • 车间内外压差记录（不适用） <p>现场查看 SSOP 的实施情况——</p> <p><input type="checkbox"/>良好 <input type="checkbox"/>不良 <input checked="" type="checkbox"/>基本符合，</p> <p>不良的描述：_____。</p> <p>SSOP验证记录：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 车间空气微生物检验记录——不适用 • 员工手、工作服、器具、工作台的微生物检验记录——不适用 • 对蒸气抹面间的用水每半年检测一次。 - 不适用 <p>原辅料、食品包装材料安全卫生保障制度</p> <p>建立和实施了供应商评价制度，包括不合格供方的淘汰制度；</p> <p>通过资料评审、样品检测和试用、现场审核等方式，对供方的食品安全保证能力进行了评价，合格供方名单共 <u>6</u> 家：包括了下列供方：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 主要原材料的供方——茶鲜叶（罗功初 身份证号：<u>43236196702275738</u>） • 主要原材料的供方——茶鲜叶 身份证号：<u>432326197308218414</u>） • 主要原材料的供方——茶鲜叶 <u>自自有基地（天顶山基地）</u> • 辅料的供方—— 包装用棉纸压纹系列（白色、本色）、茶叶包装纸袋（沅江市华一彩印包装有限公司） • 食品包装用复合袋（BOPP/PET/PE）的供方——福建联合包装有限公司 <p>原辅料、食品包装材料验收要求和程序，及索证</p> <p>查外部提供的过程、产品和服务的控制情况：发现</p> <p>3. 未提供茶鲜叶、毛茶供方《罗功初》的有效证件；</p> <p>4. 未见沅江市华一彩印包装有限公司提供的茶叶包装纸袋的最新合格证明文件；</p> <p>已开不符合项整改，不符合报告（03）</p> <p>原辅料、食品包装材料的追溯标识</p> <ul style="list-style-type: none"> • 进货记录



条目	审核结果
	<ul style="list-style-type: none"> 验收记录人 区域 留样 <p>企业使用食品添加剂符合/不符合 GB2760 的要求，如：</p> <ul style="list-style-type: none"> 种类和限量 <u>不适用</u>。 种类和限量 <u>不适用</u>。 <p>具体的实施情况——</p> <p>食品的贮存和运输</p> <p>■是/□否根据食品的特点和卫生需要选择了适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。</p> <p>■是/□否没有食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。现象</p> <p>■是/□否建立和执行适当的仓储制度，发生异常时应是否及时处理。</p> <p>■是/□否贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。</p> <p>■是/□否安全贮存和运输过程中是/否避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响</p> <p>维护保养计划</p> <p>企业制订了 <u>2021.2-2021.8 月</u> 年度的筛菇间、抹面间、烘干间等的设备维护保养计划</p> <p>检查维护保养计划的具体实施记录</p> <ul style="list-style-type: none"> 鲜叶处理机 杀青机 烘干机 揉捻机 <p>现场观察间萎凋间（红茶、白茶）、杀青间（绿茶、黑茶）、揉捻间、渥堆发酵（黑茶）、烘干间设备等具体状况 <input type="checkbox"/> 良好/ <input checked="" type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不良</p>



条目	审核结果																								
	<p>产品标识和可追溯性计划</p> <p>在食品生产全过程中，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性；</p> <p>对监控和验证要求标识产品的状态</p> <p>产品发运记录，记录内容包括所有分销方、零售商、顾客或消费者</p> <p>在本审核时，通过抽查保留的样品/产品_产品名称：红茶 500g；批号：2021.9.4 黑茶（茯茶）4 饼 批号：20021.4.10_进行了标识和可追溯检查，结果有效。</p> <p>产品召回计划</p> <p>产品召回计划包括了下列内容：</p> <ul style="list-style-type: none">• 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限• 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求• 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施• 制定对召回的产品进行分析和处置的措施； <p>2024 年 04 月 22 日进行了召回演练，产品茶叶外包装破损，批号S8201006H，处置有效性 <input checked="" type="checkbox"/>良好/ <input type="checkbox"/>欠佳</p> <p>实际发生的产品召回记录。</p> <p>召回的原因分析，采取纠正措施。以下投诉被抽查： （未发生）</p> <ul style="list-style-type: none">• <input checked="" type="checkbox"/>该公司有发生实际的产品召回• 年 月 日进行了召回，产品，批号，处置有效性 <input type="checkbox"/>良好/ <input type="checkbox"/>																								
	<p>应急预案</p> <p>已识别的潜在事件或紧急情况、制订了应急准备与响应预案，能够防止或减少食品安全危害。</p> <p>对程序进行定期演练，对程序进行评审、修订的规定：</p> <p>2021 年 04 月 22 日进行了 模拟车间突发火灾造成的食品安全事故 的演练；并总结了预案的可行性和有效性，处置有效性<input type="checkbox"/>良好/<input checked="" type="checkbox"/>基本满足/<input type="checkbox"/>欠佳</p>																								
HACCP计划的建立和实施	<p>预备步骤</p> <p>查看了 HACCP 小组成员的学历、经历、培训、批准以及活动的记录。</p> <p>食品安全小组组长已公开任命。食品安全小组包括以下组员/职能：</p> <table><tr><th>职责</th><th>岗位名称</th><th>姓名</th></tr><tr><td></td><td>管理者代表（食品安全小组组长）</td><td>罗玉香女士</td></tr><tr><td>人员管理</td><td>综合管理部部长</td><td>罗玉香女士</td></tr><tr><td>卫生质量控制</td><td>生产部车间主任</td><td>陈光明先生</td></tr><tr><td>食品加工</td><td>生产部部长</td><td>王小平女士</td></tr><tr><td>原辅料采购</td><td>综合管理部（采购）</td><td>贺先国先生</td></tr><tr><td>仓储</td><td>生产部车间主任</td><td>陈光明先生</td></tr><tr><td></td><td>外部专家（无）</td><td></td></tr></table> <p>小组成员具有与企业的产品、过程、所涉及危害相关的专业技术知识和经验；不满足时采取的措施（如：培训、外聘等）</p>	职责	岗位名称	姓名		管理者代表（食品安全小组组长）	罗玉香女士	人员管理	综合管理部部长	罗玉香女士	卫生质量控制	生产部车间主任	陈光明先生	食品加工	生产部部长	王小平女士	原辅料采购	综合管理部（采购）	贺先国先生	仓储	生产部车间主任	陈光明先生		外部专家（无）	
职责	岗位名称	姓名																							
	管理者代表（食品安全小组组长）	罗玉香女士																							
人员管理	综合管理部部长	罗玉香女士																							
卫生质量控制	生产部车间主任	陈光明先生																							
食品加工	生产部部长	王小平女士																							
原辅料采购	综合管理部（采购）	贺先国先生																							
仓储	生产部车间主任	陈光明先生																							
	外部专家（无）																								



条目	审核结果
	<p>产品描述</p> <p>所有资源、原料成分和产品接触材料均在规格书中描述。内容包括了名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；原辅料、食品包装材料的来源，以及生产、包装、储藏、运输和交付方式；原辅料、食品包装材料接收要求、接收方式和使用方式；在本审核时，检查了以下示例：</p> <ul style="list-style-type: none">● 茶鲜叶● 棉纸● 牛皮纸● 食品级多层复合膜、纸箱 <p>最终产品在规范书中进行了描述。内容包括了产品的名称、类别、成分及其生物、化学、物理特性；产品的加工方式；产品的包装、储藏、运输和交付方式；产品的销售方式和标识；其他必要的信息。在本审核时，在本审核中检查了以下示例：</p> <ul style="list-style-type: none">● 绿茶● 红茶● 白茶● 黑茶（紧压茶）● 黑茶（茯砖）
	<p>预期用途的确定</p> <p>HACCP 小组在产品描述的基础上，识别并确定进行危害分析所需的下列适用信息：</p> <p>a) 顾客对产品的消费或使用期望；</p> <p>b) 产品的预期用途和储藏条件，以及保质期；</p> <p>c) 产品预期的食用或使用方式；</p> <p>d) 产品预期的顾客对象；</p> <p>e) 直接消费产品对易受伤害群体的适用性；</p> <p>f) 产品非预期（但极可能出现）的食用或使用方式；</p> <p>g) 其他必要的信息。</p> <p>本企业产品预期用途为<u>适合大众饮用的茶叶</u>。</p>
	<p>流程图的制定</p> <ul style="list-style-type: none">● 工艺流程图包括了：<ol style="list-style-type: none">1) 每个步骤及其相应操作；2) 这些步骤之间的顺序和相互关系；3) 返工点和循环点（适宜时）；4) 外部的过程 and 外包的内容；5) 原料、辅料和中间产品的投入点；6) 废弃物的排放点。● 厂区周围环境平面图● 厂区环境平面图● 车间设备布局图● 设间布局图● 人流物流图● 供排水网络图



条目	审核结果															
	<ul style="list-style-type: none"> 防虫害分布图 温湿度计分布等 各种流程图和平面图■是/□否完整、准确、清晰。															
	流程图的确认 于 <u>2021 年 02 月 26 日</u> 由熟悉操作工艺的HACCP小组人员对所有操作步骤在操作状态下进行现场核查，确认并证实与所制定流程图的一致性，是/否在必要时进行修改。 ■是/□否保持经确认的流程图。															
	危害分析和制定控制措施 危害识别 HACCP 小组是否根据以下方面的因素，在分析了加工步骤中存在的生物、化学、物理危害， <ol style="list-style-type: none"> 1) 产品、操作和环境； 2) 消费者或顾客和法律法规对产品及其原辅料、食品包装材料的安全卫生要求； 3) 产品食用、使用安全的监控和评价结果； 4) 不安全产品处置、纠偏、召回和应急预案的状况； 5) 历史上和当前的流行病学、动植物疫情或疾病统计数据 and 食品安全事故案例； 6) 科技文献，包括相关类别产品的危害控制指南； 7) 危害识别范围内的其他步骤对产品产生的影响； 8) 人为的破坏和蓄意污染等情况； 9) 经验。 在从原料生产直到最终消费的范围内，是否针对需考虑的所有危害，识别其在每个操作步骤中根据预期被引入、产生或增长的所有潜在危害及其原因。 当影响危害识别结果的任何因素发生变化时，HACCP 小组是否重新进行危害识别。 是否保持危害识别依据和结果的记录。															
	最终产品： <table border="1"> <thead> <tr> <th>产品名称</th><th>潜在危害</th><th>控制措施</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>绿茶</td><td> <input checked="" type="checkbox"/>有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/>重金属 <input checked="" type="checkbox"/>黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/>苯并芘、 <input type="checkbox"/>农药残留 <input type="checkbox"/>兽药残留 </td><td> <input type="checkbox"/>OPRP <input type="checkbox"/>CCPs <input checked="" type="checkbox"/>OPRP &CCPs </td></tr> <tr> <td>红茶</td><td> <input checked="" type="checkbox"/>有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/>重金属 <input checked="" type="checkbox"/>黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/>苯并芘、 <input type="checkbox"/>农药残留 <input type="checkbox"/>兽药残留 </td><td> <input type="checkbox"/>OPRP <input type="checkbox"/>CCPs <input checked="" type="checkbox"/>OPRP &CCPs </td></tr> <tr> <td>白茶</td><td> <input checked="" type="checkbox"/>有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/>重金属 <input checked="" type="checkbox"/>黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/>苯并芘、 <input type="checkbox"/>农药残留 <input type="checkbox"/>兽药残留 </td><td> <input type="checkbox"/>OPRP <input type="checkbox"/>CCPs <input checked="" type="checkbox"/>OPRP &CCPs </td></tr> <tr> <td>黑茶（紧压茶）</td><td> <input checked="" type="checkbox"/>有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/>重金属 <input checked="" type="checkbox"/>黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/>苯并芘、 <input type="checkbox"/>农药残留 <input type="checkbox"/>兽药残留 </td><td> <input type="checkbox"/>OPRP <input type="checkbox"/>CCPs <input checked="" type="checkbox"/>OPRP &CCPs </td></tr> </tbody> </table>	产品名称	潜在危害	控制措施	绿茶	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input type="checkbox"/> CCPs <input checked="" type="checkbox"/> OPRP &CCPs	红茶	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input type="checkbox"/> CCPs <input checked="" type="checkbox"/> OPRP &CCPs	白茶	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input type="checkbox"/> CCPs <input checked="" type="checkbox"/> OPRP &CCPs	黑茶（紧压茶）	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input type="checkbox"/> CCPs <input checked="" type="checkbox"/> OPRP &CCPs
产品名称	潜在危害	控制措施														
绿茶	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input type="checkbox"/> CCPs <input checked="" type="checkbox"/> OPRP &CCPs														
红茶	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input type="checkbox"/> CCPs <input checked="" type="checkbox"/> OPRP &CCPs														
白茶	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input type="checkbox"/> CCPs <input checked="" type="checkbox"/> OPRP &CCPs														
黑茶（紧压茶）	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input type="checkbox"/> OPRP <input type="checkbox"/> CCPs <input checked="" type="checkbox"/> OPRP &CCPs														
	原辅材料： <table border="1"> <thead> <tr> <th>主要原料名称</th><th>潜在危害</th><th>控制措施</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鲜茶叶</td><td> <input checked="" type="checkbox"/>有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/>重金属 <input checked="" type="checkbox"/>黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/>苯并芘 </td><td> <input type="checkbox"/>向供方索取检测报告 <input checked="" type="checkbox"/>企业自行检测 </td></tr> </tbody> </table>	主要原料名称	潜在危害	控制措施	鲜茶叶	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘	<input type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input checked="" type="checkbox"/> 企业自行检测									
主要原料名称	潜在危害	控制措施														
鲜茶叶	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘	<input type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input checked="" type="checkbox"/> 企业自行检测														



条目	审核结果															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th><input checked="" type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留</th><th><input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)</th></tr> <tr> <th>主要辅料名称</th><th>潜在危害</th><th>控制措施</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>棉纸</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)</td></tr> <tr> <td>牛皮包装纸</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)</td></tr> <tr> <td>外包装纸箱</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)</td></tr> </tbody> </table>		<input checked="" type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)	主要辅料名称	潜在危害	控制措施	棉纸	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)	牛皮包装纸	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)	外包装纸箱	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)
	<input checked="" type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)														
主要辅料名称	潜在危害	控制措施														
棉纸	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)														
牛皮包装纸	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input checked="" type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)														
外包装纸箱	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	<input checked="" type="checkbox"/> 向供方索取检测报告 <input type="checkbox"/> 企业自行检测 <input checked="" type="checkbox"/> 第三方检测报告 (送检)														
	<p>食品安全小组已及时获知了变更信息 (如: 新产品/原材料/生产系统/清洗)。这可追溯至示例 <u>未发生</u>。</p>															
	<p>危害评估</p> <p>HACCP 小组于 <u>2021 年 01 月 01 日</u> 针对已识别的潜在危害, 评估其发生的严重性和可能性, 如果这种潜在危害在该步骤极可能发生且后果严重, <input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否被确定为显著危害。</p> <p>保持了危害评估依据和结果的记录。</p>															
	<p>控制措施的制定</p> <p>HACCP 小组 <input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否针对每种显著危害, 制定相应的控制措施, 并提供证实其有效性的证据; 当一项控制措施控制多种显著危害或多项控制措施控制一种显著危害的情况 <input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否明确显著危害与控制措施之间的对应关系;</p> <p>当这些措施涉及操作的改变时, <input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否做出相应的变更, 并修改流程图。</p> <p>在现有技术条件下, 某种显著危害不能制定有效控制措施时, 组织 <input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否策划和实施必要的技术改造, 必要时, 应变更加工工艺、产品 (包括原辅料) 或预期用途, 直至建立有效的控制措施。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否对所制定的控制措施予以确认。</p> <p>当控制措施有效性受到影响时, <input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否评价、更新或改进控制措施, 并再确认。</p> <p>是否保持控制措施的制定依据和控制措施文件。</p>															
	<p>危害分析工作单</p> <p>HACCP 小组 <input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否根据工艺流程、危害识别、危害评估、控制措施等结果形成文件化的危害分析工作单, 其内容包括了加工步骤、考虑的潜在危害、显著危害判断的依据、控制措施, 并明确各因素之间的相互关系。</p> <p>在危害分析工作单中, <input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否描述控制措施与相应显著危害的关系, 为确定关键控制点提供依据。</p> <p>HACCP 小组 <input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否考虑了当危害分析结果受到任何因素影响时, 对危害分析工作单进行必要的更新或修订的要求。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否保持形成文件的危害分析工作单。</p>															
	<p>关键控制点 (CCP) 的确定</p> <p>HACCP 小组 <input checked="" type="checkbox"/> 是/ <input type="checkbox"/> 否根据危害分析所提供的显著危害与控制措施之间的关系, 识别针对每种显著</p>															



条目	审核结果
	<p>危害控制的适当步骤来确定 CCP</p> <p>企业 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否使用适宜方法来确定 CCP</p> <p>当显著危害或控制措施发生变化时，HACCP 小组 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否重新进行了危害分析，重新判定 CCP</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否保持 CCP 确定的依据和文件</p> <p>详细见报告后附表</p>
	<p>关键限值 (critical limit) 的确定</p> <p>HACCP 小组 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否为每个 CCP 建立关键限值</p> <p>关键限值的设立 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否科学、直观、易于监测，能确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平</p> <p>对于基于感知的关键限值，<input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否由经过能够胜任的人员进行监控、判定。</p> <p>HACCP 小组 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否建立 CCP 的操作限值以防止或减少偏离关键限值</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否保持了关键限值确定依据和结果的记录。</p> <p>详细见报告后附表</p>
	<p>CCP 的监控</p> <p>组织 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否针对每个 CCP 制定包括监控对象、监控方法、监控频率、监控人员的监控措施，并有效的进行了实施</p> <p>监控对象 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否包括了每个 CCP 所涉及的关键限值；</p> <p>监控方法 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否准确、及时；</p> <p>监控频率 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否适宜，当采用非连续监控时，其频次应能保证 CCP 受控的需要；</p> <p>监控人员 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否接受过适当的培训，是否能及时准确地记录和报告监控结果</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否对发生偏离操作限值，及时采取纠偏以防止再发生</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否保持监控记录。</p> <p>详细见报告后附表</p>
	<p>建立关键限值偏离时的纠偏措施</p> <p>组织 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否针对 CCP 的每个关键限值的偏离预先制定纠偏措施</p> <p>纠偏措施 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否包括实施纠偏措施和负责受影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。</p> <p>在对偏离时的产品，如何处理</p> <p>纠偏人员 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否熟悉产品、HACCP 计划，是否经过适当培训并经授权。</p> <p>当某个关键限值的监视结果反复发生偏离或偏离原因涉及相应控制措施的控制能力时，HACCP 小组 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否重新评估相关控制措施的有效性和适宜性，必要时对其予以改进并更新。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>未发生纠偏</p> <p><input type="checkbox"/>发生纠偏的示例：</p> <p>于_____年____月____日，发生偏离的情况：_____</p>
	<p>7.8 HACCP 计划的确认和验证</p> <p>组织 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否建立 HACCP 计划的确认和验证程序</p> <p>验证程序内容 <input checked="" type="checkbox"/>是/ <input type="checkbox"/>否包括：验证的依据和方法、验证的频次、验证的人员、验证的内容、验证结果及采取的措施、验证记录等。</p> <p>于 <u>2021</u> 年 <u>02</u> 月 <u>26</u> 日，进行确认了 HACCP 计划。</p>



条目	审核结果																
	<p>于 <u>2021</u> 年 <u>03</u> 月 <u>15</u> 日, 进行验证了 HACCP 计划。</p> <p>监控设备 <input checked="" type="checkbox"/> 是/否 经有资格的检验机构进行了校准, 并保留了形成文件的技术验证报告。 本审核证实该公司规定的监视和测量方法适合监视和测量程序。具体参见下例:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>计量器具名称</th><th>检定或校准证书编号</th><th>有限期限至</th><th>使用场所</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>秤</td><td>202105000598</td><td>2022 年 04 月 26 日</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 车间 <input type="checkbox"/></td></tr> <tr> <td>秤</td><td>202105000596</td><td>2022 年 04 月 26 日</td><td><input checked="" type="checkbox"/> 车间 <input type="checkbox"/></td></tr> <tr> <td>秤</td><td>202105000597</td><td>2022 年 04 月 26 日</td><td><input type="checkbox"/> 车间 <input checked="" type="checkbox"/> 实验室</td></tr> </tbody> </table> <p><input checked="" type="checkbox"/> 是/否 将验证的结果需要输入到管理评审中 当验证结果不符合要求时, <input type="checkbox"/> 是/否 采取纠正措施并进行再验证——未发生 于 _____ 年 _____ 月 _____ 日, _____ 验证不合格, 纠正措施为 _____, 再验证 _____。</p> <p>其他方面的验证 <input checked="" type="checkbox"/> 是/否 按照策划的要求进行了验证 验证结果 <input checked="" type="checkbox"/> 是/否 符合要求 <input checked="" type="checkbox"/> 是/否 保留相关记录</p> <p>HACCP 计划记录的保持 <input checked="" type="checkbox"/> 是/否 保持 HACCP 计划制定、运行、验证等记录。 HACCP 计划记录的控制 <input checked="" type="checkbox"/> 是/否 与体系记录的控制一致。 <input checked="" type="checkbox"/> 是/否 保持了 HACCP 计划相关的记录</p>	计量器具名称	检定或校准证书编号	有限期限至	使用场所	秤	202105000598	2022 年 04 月 26 日	<input checked="" type="checkbox"/> 车间 <input type="checkbox"/>	秤	202105000596	2022 年 04 月 26 日	<input checked="" type="checkbox"/> 车间 <input type="checkbox"/>	秤	202105000597	2022 年 04 月 26 日	<input type="checkbox"/> 车间 <input checked="" type="checkbox"/> 实验室
计量器具名称	检定或校准证书编号	有限期限至	使用场所														
秤	202105000598	2022 年 04 月 26 日	<input checked="" type="checkbox"/> 车间 <input type="checkbox"/>														
秤	202105000596	2022 年 04 月 26 日	<input checked="" type="checkbox"/> 车间 <input type="checkbox"/>														
秤	202105000597	2022 年 04 月 26 日	<input type="checkbox"/> 车间 <input checked="" type="checkbox"/> 实验室														
食品防护计划	<p><input checked="" type="checkbox"/> 是/否 针对人为破坏或蓄意污染等造成的显著危害建立了食品防护计划, 最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染。 并由 <u>HACCP小组</u> 于 <u>2020</u> 年 <u>01</u> 月 <u>01</u> 日 证实其有效性。</p>																
致敏物质的管理	<p><input checked="" type="checkbox"/> 是/否 针对所有食品加工过程及设施的致敏物质管理方案, <input checked="" type="checkbox"/> 是/否 对原辅料、中间品、成品、食品添加剂、加工助剂、接触材料及任何新产品开发引入的新成分进行致敏物质评估记录; 制定了减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施, 并由 <u>HACCP小组</u> 于 <u>2021</u> 年 <u>01</u> 月 <u>01</u> 日 确认和验证其控制措施的有效性。 <input checked="" type="checkbox"/> 是/否 按照规范的要求进行了致敏物质的标识。</p>																
食品欺诈的预防	<p><input checked="" type="checkbox"/> 是/否 建立了食品欺诈脆弱性评估程序, 企业已收集有关供应链食品欺诈的以往和现行威胁信息, 对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估, 以评估食品欺诈的潜在风险。 应依据适用的法律法规制定文件化的食品欺诈预防计划, 并由 <u>HACCP小组</u> 于 <u>2021</u> 年 <u>02</u> 月 <u>26</u> 日 确认和验证其预防措施有效性。</p>																
产品安全性验证	<p>抽查检测报告的编号: _____ 产品: <u>茶鲜叶</u> 检测部门名称: <u>中标合信(北京)认证有限公司</u>; 报告编号: <u>HC2021061091A</u> 报告日期: <u>2021 年 07 月 13 日</u> 执行标准: <u>GB/T19630-2019 有机产品生产、加工; GB2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量</u> ; _____</p>																



条目	审核结果
	<p>检测指标:</p> <p>检测指标: 联苯菊酯、乙草胺、毒死蜱、吡虫啉、甲基对硫磷、铅 6 项;</p> <p>结论: <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input checked="" type="checkbox"/> 项目齐全 <input type="checkbox"/> 项目不齐全</p> <p>检验机构通过实验室认可 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p> <p>检验结果在产品标准规定的有效期内 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p> <p>检验结果中的检验项目齐全 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p> <p>产品: 红茶</p> <p>检测部门名称: 湖南山水检测有限公司; 报告编号: FW203872 报告日期: 2020 年 12 月 11 日</p> <p>执行标准: GB/T5009.103-2003 NY/T 761-2008 第 1 部分:蔬菜和水果中有机磷类农药多残留的测定 ;</p> <p>检测指标:</p> <p>检测指标: 水分、总灰份、氟、铅、顺式氰戊菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、杀螟硫磷、六六六、乙酰甲胺磷、滴滴涕等 23 项;</p> <p>结论: <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input checked="" type="checkbox"/> 项目齐全 <input type="checkbox"/> 项目不齐全</p> <p>检验机构通过实验室认可 <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否</p> <p>检验结果在产品标准规定的有效期内 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p> <p>检验结果中的检验项目齐全 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p> <p>产品: 绿茶</p> <p>检测部门名称: 湖南山水检测有限公司; 报告编号: FW203873 报告日期: 2020 年 12 月 11 日</p> <p>执行标准: GB /T 14456.1-2017(绿 茶 第 1 部 分 : 基 本 要 求) ;</p> <p>检测指标: 水分、总灰份、氟、铅、顺式氰戊菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、杀螟硫磷、六六六、滴滴涕等 16 项</p> <p>结论: <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input checked="" type="checkbox"/> 项目齐全 <input type="checkbox"/> 项目不齐全</p> <p>检验机构通过实验室认可 <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否</p> <p>检验结果在产品标准规定的有效期内 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p> <p>检验结果中的检验项目齐全 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p> <p>产品: 白茶 (贡眉)</p> <p>检测部门名称: 湖南山水检测有限公司 ; 报告编号: FW203874 报告日期: 2020 年 12 月 04 日</p> <p>执行标准: GB/T 23776-2018 GB/T 5009.4-2016 GB/T23204-2008 NY/T 761-2008 第 1 部分:蔬菜 和 水果 中 有 机 磷 类 农 药 多 残 留 的 测 定 ;</p> <p>检测指标: 水分、总灰份、氟、铅、顺式氰戊菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、杀螟硫磷、六六六、乙酰甲胺磷、滴滴涕等 21 项</p> <p>结论: <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input checked="" type="checkbox"/> 项目齐全 <input type="checkbox"/> 项目不齐全</p> <p>检验机构通过实验室认可 <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否</p> <p>检验结果在产品标准规定的有效期内 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否</p>



条目	审核结果
	<p>检验结果中的检验项目齐全 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p> <p>产品：黑茶（紧压茶） 检测部门名称：潍坊海润华辰检测技术有限公司；报告编号：HC20210612092 报告日期：2021 年 6 月 25 日 执行标准：GB 1353-2018 GB2762-2017 GB2715-2016 GB2761-2017 GB2763-2019 G； 结论：<input checked="" type="checkbox"/>合格 <input type="checkbox"/>不合格 <input checked="" type="checkbox"/>项目齐全 <input type="checkbox"/>项目不齐全 检测指标：铅、O,P-滴滴涕、B-六六六、艾氏剂、倍硫磷、苯硫磷、丙环唑、敌敌畏、伏杀硫磷、氯氰菊酯、乐果等 126 项 结论：<input checked="" type="checkbox"/>合格 <input type="checkbox"/>不合格 <input checked="" type="checkbox"/>项目齐全 <input type="checkbox"/>项目不齐全 检验机构通过实验室认可 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 检验结果在产品标准规定的有效期内 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 检验结果中的检验项目齐全 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p> <p>产品：2020 茯茶 检测部门名称：潍坊海润华辰检测技术有限公司；报告编号：HC20210612105 报告日期：2021 年 6 月 24 日 执行标准：GB 1353-2018 GB2762-2017 GB2715-2016 GB2761-2017 GB2763-2019 G； 检测指标：铅、苯醚甲环唑、甲胺磷、三唑酮、亚胺硫磷、氯菊脂、B-六六六、溴氰菊脂共 51 项 结论：<input checked="" type="checkbox"/>合格 <input type="checkbox"/>不合格 <input checked="" type="checkbox"/>项目齐全 <input type="checkbox"/>项目不齐全 检验机构通过实验室认可 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 检验结果在产品标准规定的有效期内 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 检验结果中的检验项目齐全 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否</p>
工作记录的真实性的	<p>所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。</p> <p>组织实际工作记录的真实性的已得到确认。</p>
纠正和纠正措施的有效性	<p><input checked="" type="checkbox"/>不适用（因初审）</p> <p><input type="checkbox"/>上次审核中确定的不符合项采取的纠正和纠正措施继续有效。具体的信息：审核组对上次审核发现的 XX 项不符合项的纠正和纠正措施进行了验证，本次审核没有发现类似的问题。</p>
证书和标志的使用	<p><input checked="" type="checkbox"/>尚未取得。（仅适用于初审）</p>



条目	审核结果
	□依据相关规定使用标志和证书（如：名片、公司宣传册、网站等等）。具体使用信息

标准条款GB/T 27341	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5
标准条款GB 14881	/	14	/	/	/	/	/	13	12/ 13	3/4/5	6/8	7/10
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1
不符合编号						04						03

标准条款	6.6	6.7	6.8	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	7.6	7.7	7.8	7.9
标准条款GB 14881	4/5	11	/	/	/	8/13	/	/	/	/	9	14
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1
不符合编号											01/0 2	

- * 评价:
- 1=完成
 - 2=完成, 但有潜在改进项
 - 3=未完成/有不符合(参见不符合报告)
 - 4=这次审核没审

不符合项:

- 1) 2021 年 9 月 5 日, 查看半成品毛茶仓库配备有温湿度计, 但未有对温湿度数据形成记录。
- 2) 2021 年 9 月 6 日, 查看现场的黑茶渥堆发酵过程, 提供有渥堆过程的温度监控记录, 但使用的温度计未能提供计量校准证书。
- 3) 查外部提供的过程、产品和服务的控制情况: 发现未提供茶鲜叶、毛茶供方《罗功初》的有效证件; 未见沅江市华一彩印包装有限公司提供的茶叶包装纸袋的最新合格证明文件;
- 4) 查内审审核时, 发现审核计划中:
 - 未覆盖 GB/T27341-2009: 4.1/4.2/5.4/5.5/7.1/7.2/7.3/7.6-7.9 条款内容。
 - 未覆盖 GB/T 19001-2016 标准: 4.1-4.3/7.1.3/8.3/9.2/10.3 条款内容。

附件:

1. 首、末次会议的签到记录表
2. (其他必要的用于证明相关事实的证据或记录)



现场审核后活动——

(一) 纠正措施验证结论:

1. 审核中发现的 ☒ QH (4 个一般不符合, (0) 个严重不符合, ☒ 验证合格 ☐ 仍有问题

存在问题说明及意见:

2. 验证结论:

☒ 推荐注册 ☐ 不推荐注册 ☐ 推荐重新认证注册 (再认证填写)

组长签字: 邵柏臣

审核员: 肖新龙

日期: 2021 年 09 月 30 日

(二) 与末次会议结论不同处的说明和其他说明: (技术委员会填写)

(三) 审核报告的发放范围:

受审核方(含附件): 1 份
北京国标联合认证有限公司: 1 份

(四) 附件

1. 审核计划 (含项目清单)
2. 不符合报告/问题清单
3. 其他

填表说明:

1. 本审核报告适用于单体系审核, 也适用于多体系结合审核情况;
2. 应依据审核任务书安排的管理体系领域 (指: FSMS, HACCP) 和审核类型 (指: 二阶段、再认证, 在相应的 ☐ 内划 “√”;
3. “括号” 内属于本报告基本要求的内容, 除按要求填写外, 未说明的一般应说明负面的发现和潜在的问题或审核组认为应该指明的情况, 内容多时可附页;
4. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。
5. 对子证书/证书附件要求的组织, 除在末次会议上确定注册范围外, 还须附上子证书/证书附件的文字表达。(可另附页)

