



不符合项报告(01)

审核领域及 类型	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☐ HACCP ☒ 初审 ☒ 第(二)阶段审核 ☐ 再认证 ☐ 监督()次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	广东世尧茶饮供应链有限公司	陪同人员	李杨品
受审核部门	供应链中心	预计整改 完成日期	2022. 12. 30

不符合事实描述:

抽查 2022. 11. 30 日 CCP 干燥监测记录: 乌龙茶(大红袍)批次 221123, 烘焙时间: 13: 30-15:30, 烘焙温度: 135℃, 记录与危害控制计划 CCP 点烘烤: 乌龙茶 CL 值: 乌龙茶 温度 90-100℃时间 40-50min 不相符。

上述事实不符合: ☐GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 条款
☐GB/T 50430-2017 标准 条款:
☐GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 条款
☐GB/T 45001-2020 idt ISO45001: 2018 标准 条款相关要求
☒ISO 22000:2018 标准 8.5.4 款相关要求
☐GB/T 23331-2020 idt ISO50001:2018 标准 条款
☐能源认证标准: 条款
☐GB/T 27341-2009 标准 条款相关要求
☐GB 14881-2013 标准 条款相关要求
☐危害分析与关键控制点(HACCP 体系)认证补充要求 1.0 相关要求

不符合性质: ☐严重 ☒一般

审核员: 邵相臣 审核组长: 邵相臣 受审核方代表: 李杨品

日 期: 2022. 12. 06 日 期: 2022. 12. 06 日 期: 2022. 12. 06

纠正措施验证(包括验证的主要内容和结果)

整改基本符合要求, 同意关闭不符合项, 待下次现场再验证

审核员: 邵相臣 日期: 2022. 12. 08

培 训 记 录 表

培训题目	2022年监督审核不符合整改培训		
培训时间	2022年12月07日	培训老师	林老师
培训地点	公司会议室	培训方式	讲授和讨论
参加培训人员： 部门主管人员 李柏品、杨辉			
培训内容摘要： 1、ISO 22000-2018 标准进行讲解学习，尤其是标准8.5.4条款。 2、员工自查是否存在类似的不符合，并且讨论学习；			
考试（考核）方式： ①笔试（ ）；②口头询问（ ☒ ）；③操作（ ）；④笔试与口试相结合（ ）； ⑤笔试与操作相结合（ ）；⑥笔试与实际相结合（ ）。 注：在所采用方式后面括号中打“√”。			
考试（考核）成绩统计： 优秀（ ）人； 良好（ ）人； 及格（ ）人； 不及格（0 ）人。			
考试合格率： 100 %			
培训有效性评价：有效（ ☒ ）；基本有效（ ）；无效，需重新培训（ ）。 评价部门：总经办 负责人： 林 时间： 2022年12月07日			
备注：			



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

抽查 2022.11.30 日 CCP 干燥监测记录: 乌龙茶(大红袍) 批次 221123, 烘焙时间: 13:30-15:30, 烘焙温度: 135℃, 记录与危害控制计划 CCP 点烘烤: 乌龙茶 CL 值: 乌龙茶 温度 60-135℃ 时间 40-60min 不相符。

纠正情况:

已按照技术文件要求和操作次数, 分别重新修正危害控计划 CCP 点烘烤的 CL 值及调整 11 月 CCP 干燥监测记录。

原因分析:

1. 没有严格按照 CCP 技术参数执行;
2. 记录应按照每操作一次工序则记录一次, 避免时间不符和超出技术参数范围值。

不符合项描述:

纠正措施:

1. 重温并加强 CCP 技术参数指导文件并作为作业的参考准则依据;
2. 修正危害控计划 CCP 点烘烤的 CL 值
3. 记录表以及记录思路作调整, 不应按生产批次作单一记录, 应以实际操作次数作记录, CCP 点干燥监测记录按新的记录要求执行。

预定完成日期: 2022 年 12 月 8 日

举一反三检查情况:

见已修正的危害控计划及 11 月 CCP 干燥监测记录, 已按技术参数文件作多次记录调整, CCP 点干燥监测记录按新的记录要求执行。

受审核方纠正措施有效性的验证:

已提供整改培训记录, 已修正危害控计划 CCP 烘烤的 CL 值及 11 月 CCP 烘焙记录表, 整改措施验证有效。

验证人:

日期: 2022.12.08

受审核方代表:

日期: 2022.12.08

CCP 干燥 监测 记录(2022.11)

JL-SC17

日期	产品名称	批次号	茶叶外观质量	烘培时间(开始-结束)	烘培温度	烘培数量	提香质量	水分%	记录人	备注
2022.11.28	1号红茶三级	2022.5.8	✓	10:30-11:00	80°C	35kg	✓	1.9%	杨坤	
2022.11.28	1号红茶三级	2022.5.8	✓	11:42-12:12	80°C	35kg	✓	2.1%	杨坤	
2022.11.28	2号红茶三级	2022.5.8	✓	14:20-14:50	80°C	30kg	✓	1.9%	杨坤	
2022.11.30	阿普龙	2022.10.31	✓	10:27-11:28	120°C	1kg	✓	2.1%	杨坤	
2022.11.30	四级红茶	2022.5.8	✓	10:35-11:05	95°C	1kg	✓	2.4%	杨坤	
2022.11.30	大组红茶1号	2022.2.17	✓	13:20-14:20	135°C	1.5kg	✓	1.9%	杨坤	
2022.11.30	大组红茶2号	2021.11.23	✓	13:25-14:25	135°C	1.5kg	✓	1.7%	杨坤	

复核人:

- 注: (1) 烘干时间以水分达到标准要求为主 ($\leq 7\%$)
- (2) 外观质量: 符合茶叶感官外观描述、无霉变无无杂质, 相符打“√”, 不符打“X”并备注说明
- (3) 提香质量: 符合茶叶生化检测要求, 水分达标, 香气浓郁无异味无烤焦, 相符打“√”, 不符打“X”并备注说明和填写“不合格处理记录单”

