管理体系审核记录表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：领导层、综合部、生产部、销售部 主管领导：吴建利 陪同人员：罗玉香 | 判定 |
| 审核员： 邝柏臣 审核时间：2021-09-03 |
| 审核条款：略 |
| 合同基本信息确认:  核对资质证书（营业执照、生产（安全）许可证、行业许可证、3C证书等）**原件**和复印件/扫描件的一致性 |  | 现场检查**《营业执照》**——：☑正本 ☑副本； □原件 □复印件  编号： 914309235975562546 ； 有效期： 2012年05月29日至2032年5月28日 ；  经营范围的**相关描述**： 茶叶（紧压茶、黑茶、绿茶、红茶、白茶、花茶、袋泡茶）加工、销售；茶制品、调味茶、代用茶、茶饮料、含茶食品加工、销售；茶叶自营进出品；现代农业产业开发；茶叶种植；茶具销售；农产品收购、加工、销售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）；  认证申请范围： 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。 | ☑证件有效  □证件失效  ☑范围合规  □超出范围 |
| 同上 |  | 现场检查**《食品生产许可证》**——：☑正本 ☑副本； ☑原件 □复印件  编号： SC1144309200932 ； 有效期： 2021年01月21日到2026年01日20日 ；  经营范围的**相关描述**： 茶叶及相关制品 | ☑证件有效  □证件失效  ☑范围合规  □超出范围 |
| 确定审核范围的合理性 |  | 注册地址：湖南省安化县江南镇洞市老街1号  与《营业执照》和《粮油收购许可证》内容一致。  经营地址：湖南省益阳市安化县江南镇洞市老街1号  与生产或服务现场一致 | ☑内容一致  □内容不同  ☑内容一致  □内容不同 |
| 确定多现场（固定）的地址（适用时） |  | 多现场的名称和具体位置：（不涉及）  现场1：  现场2：  与申请时提供的《多场所申报清单》是否一致 | ☑内容一致  □内容不同  ☑内容一致  □内容不同 |
| 确定临时现场的地址（适用时） |  | 临时现场的名称和具体位置：  现场1： 不适用  现场2：  确定建设单位的在建项目清单（仅限建工QMS）与申请时提供的《企业在建项目清单》是否一致 | □内容一致  □内容不同  □内容一致  □内容不同 |
| 对多场所/临时场所建立的控制水平（适用时） |  | ☑与组织总部在同一管理体系下运行  ☑组织总部有权对多场所/临时场所进行监督管理  ☑按照统一安排实施内部审核（不强制同一时段）  ☑与组织总部一同进行管理评审 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 确定生产/服务流程 |  | **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（复揉） | |  |  | |  |  | 成品入库 | **←** | 检验 | **←** | 计量包装 | **←** | 干燥★ | | ☑□内容一致  □内容不同  ☑□内容一致  □内容不同 |
| 确定有效的员工人数 |  | 认证范围内管理体系覆盖的人数（总计 25 人）  管理人员 5 人；操作人员 20 人；劳务派遣人员 0 人；临时工 0 人；季节工 0 人； | ☑与申请一致  □与申请不同 |
| 生产/服务的班次 |  | ☑单班（例如：8:00- 12 :00；13 :00- 17 :00；）  □双班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；）  □三班（例如：早班8:00- 16 :00；晚班16 :00- 24 :00；夜班24 :00-次日 08 :00） |  |
| 体系运行时间是否满足3个月 |  | 管理手册发布的时间： 2021 年 1 月 1 日  □至今管理体系已运行3个月以上  □至今管理体系运行不足3个月以 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 组织对相关标准的宣贯培训 |  | 标准宣贯的时间： 2020 年 12月 28 日  ☑QMS □EMS □OHSMS ☑FSMSMS □HACCP  ☑已培训了相关标准和内审员知识；□至今未培训相关标准和内审员知识  员工对相关标准的认知和能力（应知应会、持证上岗等）☑满足要求，□基本满足要求，□不满足要求 |  |
| 内审的策划和实施  管理体系的评审 |  | 自管理体系建立后，于 2021 年 5 月 12 日实施了内部审核；记录包括：  ☑内审计划、☑内审检查表、□不符合项报告 3 份、□内审报告  自管理体系建立后，于 2021 年 6 月 05 日实施了管理评审；  ☑管理评审输入、☑管理评审输出（报告） | □满足要求  □不满足要求 |
| QMS运行情况及不适用条款： |  | QMS不适用条款1  合理理由的详细说明：  QMS不适用条款2  合理理由的详细说明： | □满足要求  □不满足要求 |
| 确认生产/服务流程 |  | - 确认生产/服务流程  ☑与提供流程图一致 🞎与提供流程图不一致，说明：  每种产品/服务流程的关键过程及控制参数：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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** | 茶鲜叶及毛茶农药残留、干燥的进风温度、时间 | | 红茶 | **原料验收 、干燥** | 茶鲜叶及毛茶农药残留、干燥的进风温度、时间 | | 白茶 | **原料验收 、干燥** | 茶鲜叶及毛茶农药残茶鲜叶、毛茶留、干燥的进风温度、时间 | | 黑茶 | **原料验收 、干燥、渥堆** | 茶鲜叶及毛茶农药残留、干燥的进风温度、时间、渥堆时间 |   需要确认的过程：农残检测、燥干温度、时间、 （黑茶半成品毛茶制作）渥堆时间 确认的内容：☑人员技能、☑设备能力、☑原料控制、☑工艺方法、☑工作环境、□破坏性试验 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 产品执行的标准或技术要求和检验报告； |  | ☑客户要求、□国际标准、☑国家标准、□行业标准、☑地方标准、□企业标准、☑企业技术规范  □其他：  □不需要型式检验；□需要型式检验；  型式检验的原因：  ☑正常情况下至少 12 个月一次； □原辅材料有较大变化。；  □更换设备或停产后，重新恢复生产 □新产品研发完成后；  □出厂检验与上次的型式检验的结果有较大差异。  □质量监督检验部门提出抽检要求。  型式检验报告（证据）1：  产品：茶鲜叶  检测部门名称： 中标合信（北京）认证有限公司；报告编号： HC2021061091A 报告日期： 2021年07月13日  执行标准： 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 ；  检测指标：  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;  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全  产品：红茶  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  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 ；  检测指标：  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;  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全  产品：绿茶  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  执行标准：GB /T 14456.1-2017(绿茶 第1部分：基本要求) ；  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  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全  产品：白茶（贡眉）  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  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 ；  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  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全  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：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全  检测指标：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  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：☑ 合格 □ 不合格 ☑ 项目齐全 □项目不齐全 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 相关方/客户的反馈、顾客投诉处理和及顾客满意度。 |  | 近一年相关方反馈处理情况，☑未发生  □发生过，说明 ；  近一年顾客投诉处理情况，☑□未发生  □发生过，说明 ；  近一年重大质量事故情况，☑未发生  □发生过，说明 ；  近一年产品召回的情况。 ☑未发生  □发生过，说明 ；  近一年顾客满意度的情况，☑未发生  □发生过，说明 ； | ☑满足要求  □不满足要求 |
| QMS场所巡查:  现场情况` |  | 巡视生产区域（☑厂区、□生产/加工车间、☑原料/成品库房、☑实验室/化验室等）  ☑可以满足运行要求；□基本可以满足运行要求；  □不可以满足运行要求，说明 ；    确认生产/服务流程：  ☑与企业提供的工艺流程一致；□与企业提供的工艺流程基本一致；  □与企业提供的工艺流程不一致；说明 ； | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 观察基础设施、监视和测量设备、特种设备的配备情况 |  | 观察基础设施（生产设备），主要有 鲜叶处理机、杀青机、揉捻机、解块机、烘干机 、自动压茶机  ☑ 运行完好 □运行基本完好 □ 运行不完好，说明 ；  观察质量相关的监视和测量设备的种类，主要有水分检测仪、温湿度监测表 、农残检测仪、氟检测仪 ；  了解检定/校准情况（合格证标识）  ☑校准受控 □校准基本受控 □ 校准失控，说明 ；  观察使用特种设备的种类并了解定期检测和备案登记情况（不适用）  □场内机动车辆（叉车）；□起重机械；□压力容器；□压力管道；□锅炉；□电梯 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| 观察工作环境 |  | 影响该企业的产品/服务质量并对工作环境特殊的因素是：  物理因素：  ☑温度 ☑湿度 ☑清洁卫生 🞎照度 🞎噪声 ☑🞎空气流通  社会因素（服务业必查）：  🞎非歧视 🞎非对抗 🞎安定  心理因素（服务业必查）：  🞎过度疲劳 🞎情绪不稳定 🞎压力过大 | ☑满足要求  □不满足要求 |
| FSMS/HACCP运行情况： |  | 现场检查《食品生许可证》——：☑正本 ☑副本； ☑原件 □复印件  编号：SC1144309200932 ； 有效期： 2021年01月21日到2026年01日20日 ；  经营范围的相关描述： 茶叶及相关制品  - 了解企业相关法规  相关的CNCA专项技术规范1 《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 》;   1. 生产（卫生）规范： GB14881-2013《食品企业通用卫生规范 》; 2. 生产（卫生）规范: GBT14456.1-2017绿茶技术标准   GBT13738.2-2017红茶技术标准  GBT22291-2017白茶技术标准  E9.5GBT32719.1-2016黑茶基本要求  E9.6GBT32719.5-2018黑茶 茯茶  DB43T 568-2010 安化黑茶通用技术要求  - 查看产品食品安全性检验的证据（报告）  报告号1： 茶鲜叶 报告编号：HC2021061091A 报告日期： 2021年07月13日  报告号1： 红茶 报告编号： FW203872 报告日期： 2020年12月11日  报告号2： 绿茶 报告编号：FW203873 报告日期： 2020年12月11日  报告号3： 白茶 报告编号：FW203874 报告日期： 2020年12月04日  报告号4： 黑茶（紧压茶） 报告编号：HC20210612092 报告日期： 2021年6月24日  报告号5： 2020茯茶（黑茶 报告编号：HC2021061210 报告日期： 2021年6月25日  - 确认生产/服务流程  ☑与提供流程图一致 🞎与提供流程图不一致，说明：  - 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；  🞎对委托方进行了有效的控制 🞎对委托方的控制不足，说明：  - 查看食品安全危害识别的充分性和评估的合理性  ☑合理 🞎不够合理，需要改进：  - 了解适用的食品安全法律和其他要求的获取、识别和实施情况  ☑充分 🞎不充分，需要完善：  - 了解企业进行合规性评价的有效性  ☑有效 🞎不足，需要完善：  - 查看人流图、物流图、水流图、气流图的合理性  ☑合理 🞎不够合理，需要改进：  - 查看PRP、OPRP和HACCP计划的充分性（仅限FSMS）  ☑充分 🞎不足，需要改进：  - 查看GMP、SSOP和HACCP计划的充分性（仅限HACCP）  🞎充分 🞎不足，需要改进：  - 了解食品安全的关键控制点CCP及关键限值CL的合理性及支持性证据  ☑合理 🞎不够合理，需要改进：  - 了解控制措施的确认、活动的验证和改进方案符合食品安全管理体系标准的要求;  ☑符合 🞎不符合，需要改进：  - 了解对食品安全管理体系的文件安排的适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通;  ☑符合 🞎不符合，需要改进：  - 了解员工的健康（证）的情况；  ☑已办理 🞎未办理，需要改进：  - 了解标识的方法  🞎标签 ☑标牌 ☑区域 🞎编号 🞎胸牌 🞎其他  - 了解追溯计划和演练  ☑已演练 🞎未演练，需要改进：  - 了解产品顾客投诉处理  ☑未发生过投诉 🞎发生过投诉，说明：  - 了解产品召回/撤回的状况  ☑未发生过召回 🞎发生过召回，说明：  🞎未进行召回应急演练 ☑进行召回应急演练，说明： 2021.4.22  - 了解应急准备和响应情况  ☑制订了必要的应急预案 🞎未制订了必要的应急预案  ☑未发生过紧急事件 🞎发生过紧急事件，说明：  🞎未进行应急演练 ☑进行应急演练，说明： 2021.4.22  - 了解食品欺诈预防的控制情况（仅限HACCP）  🞎已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明：  🞎未进行年度评审 🞎进行年度评审，说明：  - 了解致敏物质的管理情况（仅限HACCP）  🞎含麸质的谷类及其制品（小麦、大麦等） 🞎甲壳类及其制品（虾、蟹等） 🞎鱼类及其制品  🞎蛋及其制品 🞎花生及其制品 🞎大豆及其制品 🞎乳及其制品 🞎坚果及其制品 🞎其他  🞎已制订相关制度 🞎未制订相关制度，说明：  🞎未进行确认和验证 🞎进行确认和验证，说明： | ☑满足要求  □不满足要求 |
|  |  |  |  |
| FSMS/HACCP场所巡查: |  | - 观察厂区是否选择了无食品有显著污染的区域，周围环境无虫害大量滋生、废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，：  ☑符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察厂区内合理布局，生活区应与生产区域划分明显有分离或分隔措施，绿化距离合理、地面硬化、环境清洁、无扬尘和积水、无虫害的孳生、适当的排水系统：  ☑符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察厂房内部设计和布局合理，避免食品生产中发生交叉污染。满足食品卫生操作要求；对清洁程度的要求合理划分作业区，（清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区）并采取有效分离或分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。  ☑符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察厂房内部结构易于维护、清洁或消毒与采用适当的耐用材料建造，避免食品生产中发生交叉污染。包括顶棚、墙壁、门窗（纱窗）、地面等  ☑符合食品安全和卫生要求 🞎不符合要求，说明：  - 观察生产用水的来源：水质检验报告：报告编号A2210026806101001C ，报告日期2021.4.22  🞎城市用水 🞎地下水（井水） ☑地表水（江/河/湖/海）  - 观察生产用水（与食品接触）的种类：  ☑水源水 🞎纯净水 🞎热水 🞎蒸汽 🞎冰 🞎其他  - 观察排水设施的状况：  🞎明排水沟 🞎有水封地漏 🞎其他： 生产过期用水较少，主要在黑茶的压饼环节添加茶汁用。  注：  - 观察清洁消毒设施的对象：  🞎原料 ☑包材 ☑工器具 ☑容器（罐/箱） 🞎其他：  - 观察清洁消毒的方式：  ☑水洗 🞎清洗（表面活性剂） 🞎消毒 🞎CIP 🞎COP 🞎其他： 因产品特点，绿茶和红茶、白茶、黑茶生产过程为忌水过程，卫生等以清扫为主，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; 员工个人洗手消毒主要是75%喷雾及洗手液  - 观察废弃物存放设施：  ☑带盖垃圾桶 ☑不带盖垃圾桶 🞎其他：  - 观察个人卫生设施：  ☑一次更衣室 🞎二次更衣室 ☑洗手池 🞎手动水龙头 ☑非手动水龙头 ☑干手器  ☑手消毒池 🞎鞋靴消毒 🞎风淋室 🞎淋浴室 🞎其他：    - 观察工作服的清洗：  ☑个人清洗 🞎集中清洗 🞎紫外消毒  - 观察卫生间设施：  🞎位于车间内 🞎门朝向车间 ☑位于车间外  - 观察通风设施：  ☑自然通风 🞎人工通风 ☑有防虫害措施 🞎无防虫害措施  - 观察照明设施：  ☑自然采光 ☑人工照明 🞎带罩灯具 ☑非带罩灯具  - 观察仓储设施的分类：  ☑原料库 ☑辅料库 🞎化学品库 🞎半成品库 ☑产品库  🞎常温库： 30 ℃  🞎冷藏库： ℃  🞎冷冻库： ℃  - 观察生产车间和仓库内食品添加剂的使用和储存情况：  ☑不使用任何食品添加剂 🞎不使用限量食品添加剂  🞎使用限量食品添加剂，说明：  - 观察仓储设施的管理状况：  ☑防虫害（蚊蝇） ☑防鼠 ☑消防 ☑标识 ☑隔地离墙 ☑温度 ☑湿度 🞎其他  - 观察生产设备的管理状况：  ☑产量满足生产需要 🞎产量不满足生产需要 🞎说明：  ☑材质满足生产需要 🞎材质不满足生产需要 🞎说明：  ☑运行完好 🞎运行故障 🞎正在维修 🞎说明：  ☑便于清洗 🞎不便于清洗消毒 🞎说明：  - 观察生产车间监控设备的管理状况：  🞎压力表 ☑温度计 🞎记录仪 ☑试纸 🞎其他  - 观察实验室检测设备的管理状况：  ☑种类和精度满足检测需要 🞎种类和精度不满足检测需要 🞎说明：  - 观察实验室检测设备的检定/校准状况：  ☑标识齐全有效 🞎无标识 🞎超过有效期 🞎说明： | ☑满足要求  □不满足要求  现场有蛛蛛网  个别窗户密封性不够  车间有杂物及纸箱乱堆放现场 |
| 与申请信息变更的说明 |  | * 注册地址变更   □ 经营地址变更  □ 认证范围变更  □ 员工人数变更  □ 临时现场变更  ☑ 无变更 | □满足要求  □不满足要求 |
| 识别二阶段审核的资源配置情况和可行性 |  | ☑ 识别二阶段审核的资源配置情况  ☑有生产/服务现场 ☑领导层可以迎审 ☑交通食宿 □劳保用品  □ 其他：    ☑ 识别二阶段审核的可行性  ☑ 二阶段日期的可接受性 □审核组成员的可接受性 □一阶段的问题已整改  ☑ 不存在影响二阶段审核的问题 | ☑满足要求  □不满足要求 |

说明：不符合标注