



不符合项报告 01

审核领域及 类型	<input type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> 50430 <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input checked="" type="checkbox"/> FSMS <input type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> 初审 <input checked="" type="checkbox"/> 第(一)阶段审核 <input type="checkbox"/> 再认证 <input type="checkbox"/> 监督()次 <input type="checkbox"/> 证书转换 <input type="checkbox"/> 特殊审核 <input type="checkbox"/> 其他		
受审核方	南京君通华江饭店有限责任公司	陪同人员	胡晓
受审核部门	餐饮部	预计整改 完成日期	2022.1.4
<p>不符合事实描述:</p> <p>查餐饮部计量器具管理时发现：用于配料（泡打粉）称量的电子秤和用于菜肴中心温度（OPRP）监控的中心温度计，没有提供校检证据。</p> <p>上述事实不符合：<input type="checkbox"/>GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/>GB/T 50430-2017 标准 条款： <input type="checkbox"/>GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/>GB/T 45001-2020 idt ISO45001:2018 标准 条款相关要求 <input checked="" type="checkbox"/>ISO 22000:2018 标准 8.7 条款相关要求 <input type="checkbox"/>GB/T 23331-2020 idt ISO50001:2018 标准 条款 <input type="checkbox"/>能源认证标准： 条款 <input type="checkbox"/>GB/T 27341-2009 标准 条款相关要求 <input type="checkbox"/>GB 14881-2013 标准 条款相关要求 <input type="checkbox"/>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</p> <p>不符合性质：<input type="checkbox"/>严重 <input checked="" type="checkbox"/>一般</p> <p>审核员：任泽华 审核组长：肖新龙 受审核方代表：韩恭萍 日期：2021-12-04 日期：2021-12-04 日期：2021-12-04</p>			
<p>纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）</p> <p>企业已提供了经检定合格的电子秤、温度计的外检报告，同时组织相关人员对产生此不符合项的原因进行分析，通过培训进行初步落实，提供了培训记录，此不符合项整改基本有效，可以关闭。</p> <p>整改证据见 D 01 系列文件和 D 培训记录。</p> <p style="text-align: right;">审核员：肖新龙 日期：2021-12-18</p>			



不符合项报告 02

审核领域及 类型	<input type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> 50430 <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input checked="" type="checkbox"/> FSMS <input type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> 初审 <input checked="" type="checkbox"/> 第(二)阶段审核 <input type="checkbox"/> 再认证 <input type="checkbox"/> 监督 () 次 <input type="checkbox"/> 证书转换 <input type="checkbox"/> 特殊审核 <input type="checkbox"/> 其他		
受审核方	南京君通华江饭店有限责任公司	陪同人员	胡晓
受审核部门	餐饮部	预计整改 完成日期	2022.1.4

不符合事实描述:

查餐饮部现场虫鼠害防治情况时, 在厨房间发现有虫蝇, 仅在通道安装有一台电击式灭蝇器。

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 8.2.4 条款相关要求
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: 任泽华 审核组长: 肖新龙 受审核方代表: 韩恭萍
日期: 2021-12-04 日期: 2021-12-04 日期: 2021-12-04

纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)

企业已提供了安装前后灭蝇灯的对比照片, 并责任相关人员定期进行检查; 同时组织相关人员进行培训, 提供了培训记录, 此不符合项整改基本有效, 可以关闭。

整改证据见 D 02 系列文件和 D 培训记录。

审核员:

肖新龙

日期: 2021-12-18