



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

抽查 2021.12.17 的产品出厂检验报告(产品名称:仁茂牛肉套餐)中的产品检验结论为符合 GB7718. 实际查看产品标签, 没有包括净含量、配料等信息, 不符合 GB7718 规定要求

纠正情况:

重新设计《产品出厂检验报告》, 修改产品标签对应的标准要求为“膳食名称、生产单位、生产日期、最佳食用期时间、食用方式等标签信息符合 DBS32/003-2014 要求”
该表单从 2022.1.7 下午开始使用。

原因分析:

公司质量部人员对出厂检验标准 DBS32/003-2014 理解不够清楚, 导致执行检验时, 对标签的标准要求不够清楚。

纠正措施:

1. 组织质量部人员进行 DBS32/003-2014 标准中检验项目及标准的培训。
2. 修改产品出厂检验报告的表单格式, 并从即日起使用。

预定完成日期:

2022.1.7 下午

举一反三检查情况:

检查其他检验记录的规范性情况, 基本符合

受审核方纠正措施有效性的验证:

已于 2022.1.7 下午组织质量部人员进行整改培训, 使相关人员了解 DBS32/003 两个标准的要求, 可防止发生类似的情况。

验证人:

刘明

日期:

2022.1.7

受审核方代表:

刘明

日期:

2022.1.7

培 训 记 录 表

培训时间	2022-1-7	培训内容:	主讲人	外聘老师
培训地点	会议室	HACCP 不符合整改培训	培训方式	讲课
参加人员	王开兴 郭子明 李军福 胡江 刘娟 刘伟 廖雄雄 王鹏飞 戴美玉 陈爱生			
培训内容	依据标准: HACCP (V1.0)、DBS32/0003 标准 内容: 1. 本次审核中发现的不符合情况; 2. HACCP 认证要求中的 3.2、3.8 条款 3. DBS32/0003 标准中检验项目及标准要求; 4. 如何进行整改 (重新开展内审培训、修改出厂检验报告); 5. 下一步如何有效整合各个标准化体系, 切实落实到各岗位工作中。			
摘 要				
考核情况 记录	通过现场提问沟通, 各参与人员已经了解标准要求, 培训基本有效。			
考核合格率: 100%		记录员: 郭子明		



产品出厂检验报告

修改前

产品名称		产品规格		生产日期	
包装情况		抽样数量		检测日期	
执行标准	DBS 32/003-2014			检验员	
检测项目	检测标准			检测结果	结果判定
感官	组织形态	具有该产品应有的形态要求，形态良好，无变形，无松散，无残缺，无破损			
	色泽	具有产品应有的色泽，色泽良好，不欠色，不变色			
	滋味气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味			
	杂质	无正常视力可见外来杂质			
微生物	大肠菌群	MPN/100g ≤90			
膳食中心温度	≥60℃				
产品标签	符合GB7718				
餐食净重	≥690g				
结论	该产品依据DBS 32/003-2014检验标准，符合标准检验， 检验结论：				

复核人：

复核日期：

批准人：

批准日期：

产品出厂检验报告

修改后

产品名称		产品规格		生产日期	
包装情况		抽样数量		检测日期	
执行标准	DBS 32/003-2014			检验员	
检测项目	检测标准			检测结果	结果判定
感官	组织形态	具有该产品应有的形态要求，形态良好，无变形，无松散，无残缺，无破损			
	色泽	具有产品应有的色泽，色泽良好，不欠色，不变色			
	滋味气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味			
	杂质	无正常视力可见外来杂质			
微生物	大肠菌群	MPN/100g ≤90			
膳食中心温度	≥60℃				
膳食产品标签	膳食名称、生产单位、生产日期、最佳食用时间、食用方式等信息符合DBS 32/003-2014要求				
餐食净重	≥690g				
结论	该产品依据DBS 32/003-2014检验标准，符合标准检验，检验结论：				

复核人：

复核日期：

批准人：

批准日期：

产品出厂检验报告

产品名称	自制马蹄肉圆套餐	产品规格	690g/套	生产日期	2022.1.6
包装情况	符合	抽样数量	10 套	检测日期	2022.1.6
执行标准	DBS 32/003-2014			检验员	戴美玉
检测项目	检测标准			检测结果	结果判定
感官	组织形态	具有该产品应有的形态要求,形态良好,无变形,无松散,无残缺,无破损		符合	合格
	色泽	具有产品应有的色泽,色泽良好,不欠色,不变色		符合	合格
	滋味气味	具有产品应有的滋味、气味,无异味		符合	合格
	杂质	无正常视力可见外来杂质		符合	合格
微生物	大肠菌群	MPN/100g ≤90	<30	合格	
			<30		
			<30		
			<30		
			<30		
膳食中心温度	≥60℃			75.2	合格
膳食产品标签	膳食名称、生产单位、生产日期、最佳食用时间、食用方式等信息符合DBS 32/003-2014要求			符合	合格
餐食净重	≥690g			695.3	合格
结论	该产品依据DBS 32/003-2014检验标准,符合标准检验,检验结论:合格				

复核人: 刘娟

复核日期: 2022.1.7

批准人: 王明东

批准日期: 2022.1.7