



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-I-14(05版)

附

一阶段现场审核问题清单

受审核方：河北帝鉴食品有限公司

序号	问题描述	管理体系标准	对应的标准条款	问题等级注)
1	HACCP 计划： 1) 工艺流程与实际不一致，缺少老肥制作、使用的说明； 2) 生产用水没有净化过程的描述； 3) 原辅料描述中缺少火龙果汁、小磨香油的表述； 4) 蒸制过程 (CCP) 控制与实际不一致；	HACCP (V1.0)	4.2-4.3	2
2	现场问题： 1) 单向门两边均有把手；不符合单向门要求 2) 两个更衣室仅配备一瓶酒精免洗消毒液，内包间更衣室未配置手部消毒物质； 3) 车间内消毒柜中有员工餐盒等个人物品； 4) 蒸屉暂存间通风口纱网灰尘较多，蒸制间通风口纱窗边角已开，未密封； 5) 面花馒头成型间内模具柜中存放有香油、计算器、遥控器等非生产用工具； 6) 回凉间内存放风干产品，无标识，管理也没有明确； 7) 外包装进入内包车间，存在交叉污染的风险；	HACCP (V1.0) GB/T19001-2016	3.3 7.1.3	2
3	1) 现场有少量蚊蝇，建议评估虫害防控措施的有效性 2) 水房间有未使用的设备、柜子等杂物；	HACCP (V1.0)	3.3	1

注：问题等级：1=改进建议；2=轻微问题，有可能导致成为第二阶段的不符合项；
3=严重问题，必须进行纠正并提供证据，验证合格后方可实施第二阶段现场审核

审核组长：肖新龙 日期：2022 年 6 月 29 日 2022.6.29

受审核方代表 日期：年月日 2022.6.29

对一阶段现场审核严重问题整改结果的验证结论：不符合

☐ 所有严重问题全部整改，并符合要求 ☐ 未按期完成整改 ☐ 整改后不符合要求，需重新整改

推荐意见：☒ 可进行二阶段审核 ☐ 需再次安排一阶段审核 ☐ 不进入二阶段审核

验证人：日期：年月日 2022.6.29

备注：