



不符合项报告 1

审核领域及 类型	☒ QMS ☐ 50430 ☒ EMS ☒ OHSMS ☐ FSMS ☐ HACCP ☒ 初审 ☐ 第()阶段审核 ☐ 再认证 ☐ 监督 () 次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	重庆斯卡宜餐饮管理有限公司	陪同人员	王德志
受审核部门	运营部	预计整改 完成日期	2022 年 5 月 5 日

不符合事实描述:

查食品贮存保管: 设有 2 间贮存室, 食品按米、油、面粉和调味品分开存放, 未配置抽湿机或换气风扇等防食品霉变设施, 不符合 GB/T19001-2016 标准 8.5.1 条款: “d) 为过程的运行使用适宜的基础设施, 并保持适宜的环境”的要求。

上述事实不符合: ☒ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 8.5.1 条款: “d) 为过程的运行使用适宜的基础设施, 并保持适宜的环境”的要求。

☐ 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 ISO 45001: 2018 标准 条款相关要求

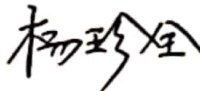
不符合性质: ☐ 严重 ☒ 一般

审核员:  审核组长:  受审核方代表: 

日期: 2022 年 04 月 29 日 日期: 2022 年 04 月 29 日 日期: 2022 年 04 月 29 日

纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)

经验证纠正措施实施有效, 不符合项可以关闭。

审核员:  日期: 2022.5.2





不符合项报告2

审核领域及 类型	☒ QMS ☐ 50430 ☒ EMS ☒ OHSMS ☐ FSMS ☐ HACCP ☒ 初审 ☐ 第()阶段审核 ☐ 再认证 ☐ 监督 () 次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	重庆斯卡宜餐饮管理有限公司	陪同人员	王德志
受审核部门	运营部	预计整改 完成日期	2022年5月5日

不符合事实描述:

查4月28日采购入库的四季豆、小上海青、黄豆芽、青蒜苗等蔬菜农药残留物检测合格性证明,未提供其检测合格性证明。

上述事实不符合: ☒ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 8.6 条款:“组织应在适当阶段实施策划的安排,以验证产品和服务的要求已得到满足。”的要求。

☐ 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 ISO 45001: 2018 标准 条款相关要求

不符合性质: ☐ 严重 ☒ 一般

审核员:

审核组长:

受审核方代表:

日期: 2022年04月29日

日期: 2022年04月29日

日期: 2022年04月29日

纠正措施验证(包括验证的主要内容和结果)

经验证纠正措施实施有效,不符合项可以关闭。

审核员:

日期: 2022.5.2





不符合项报告 3

审核领域及 类型	☒ QMS ☐ 50430 ☒ EMS ☒ OHSMS ☐ FSMS ☐ HACCP ☒ 初审 ☐ 第()阶段审核 ☐ 再认证 ☐ 监督 () 次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	重庆斯卡宜餐饮管理有限公司	陪同人员	王德志
受审核部门	运营部	预计整改 完成日期	2022 年 5 月 5 日

不符合事实描述:

查热菜制作间应急准备: 配备灭火器、灭火毯, 灭火毯装在包装盒内、灭火器被食用油桶和手推车遮挡, 影响消防器材使用。

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 8.2 条款: “组织应建立、实施并保持对 6.1.1 中识别的潜在紧急情况进行应急准备并做出响应所需的过程。组织应: a) 通过策划措施做好响应紧急情况的准备, 以预防或减轻它所带来的不利环境影响”的要求。

☒ GB/T 45001-2020 idt ISO 45001: 2018 标准 8.2 条款: “为了对 6.1.2.1 中所识别的潜在紧急情况进行应急准备并做出响应, 组织应建立、实施和保持所需的过程, 包括: a) 针对紧急情况建立所策划的响应, 包括提供急救”的要求。

不符合性质: ☐ 严重 ☒ 一般

审核员: 杨玲全

审核组长: 杨玲全

受审核方代表: 

日期: 2022 年 04 月 29 日

日期: 2022 年 04 月 29 日

日期: 2022 年 04 月 29 日

纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)

经验证纠正措施实施有效, 不符合项可以关闭。

审核员: 杨玲全

日期: 2022.5.2





不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

运营现场食品贮存室未配置抽湿机或换气风扇等防霉霉变设施。

纠正情况:

配p对食品贮存室配置抽湿机以防止食品防霉。

原因分析:

运营部管理人员对标准理解不够透彻, 管理不到位, 未对其贮存室配置相关的食品防霉措施。

纠正措施:

组织运营部和相关人员对“ISO9001: 2015标准8.5.1条款”培训学习, 加强监督确保有效实施, 落实食品贮存的相关管理制度。

预定完成日期:

2022.4.10

举一反三检查情况:

检查其他类似情况发生。

受审核方纠正措施有效性的验证:

1. 已对食品贮存室配置了抽湿机。

2. 已对运营部和相关人员对标准的学习理解, 组织相关人员进行培训合格。

验证人:

日期:

2022.4.10

受审核方代表:

日期:

2022.4.10





不符合项纠正措施表 3

不符合项事实摘要:

热芳制(油)所省的不合格, 不合格项证全用油从于油车运抵, 不合格在色状及同向加管理。

纠正情况:

立即将运抵的全用油, 于加车按省到规定区研

原因分析:

运抵部相关人员对“2504001: 2015 标准 8.2 条款”、“2504001: 2018 标准 8.2 条款”、“色状及同向加管理”理解不好, 以为临时放下没事, 未严格按照标准执行, 导致不合格发生。

纠正措施:

对此运抵部相关人员对“2504001: 2015 标准 8.2 条款”、“2504001: 2018 标准 8.2 条款”、“色状及同向加管理”的培训学习, 加强监督力度, 确保有效实施。

预定完成日期: 2022.4.30.

举一反三检查情况:

检查其他类似情况发生。

受审核方纠正措施有效性的验证:

1. 已按要求将运抵的全用油, 于加车按省到规定区研
2. 已对此运抵部相关人员对标准进行培训学习, 人员对照标准已理解, 后续严格按标准作业, 培训合格。

验证人: 邵敏 施不敏

日期: 2022.4.30.

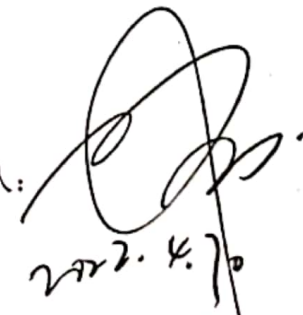
受审核方代表:

日期:

2022.4.30.

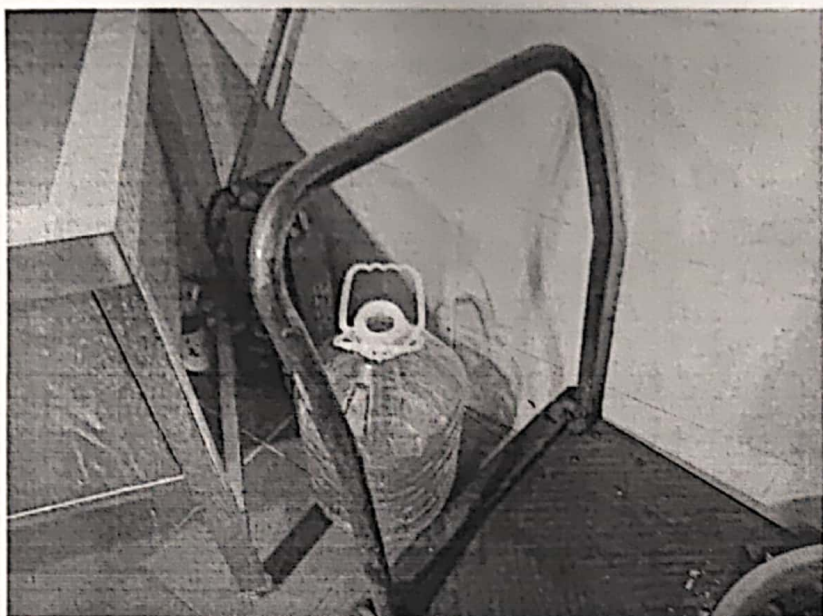


培 训 记 录 表

时间	2022. 4. 30	外审不符合项培训	培训主讲人	邓嘉陵
地点	会议室		培训方式	授 课
参加培训人员名单 王德志 赖利 舒江 刘雄组 付 李 熊				
培训内容摘要: ISO9001: 2015 标准 8.5.1 条款培训 ISO 9001:2015 标准 8.6 条款 ISO14001: 2015 标准 8.2 条款 ISO45001: 2018 标准 8.2 条款 应急准备和响应管理程序				
培训评价及结论: 口头提问. 参训人员均能正确回答. 该次培训有效! 经评人:  日期: 2022. 4. 30				
备注:				



整改前:



整改后:



整改前:



整改后:

