



### 不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

不符合项事实摘要：  
查 CCP 点采样情况发现：  
1. 抽查 2022-06-27 日、2022-07-13 日《果菜菌记录》，记录菌落时间明日 Hmin 与果味型果汁 HACCP 计划表菌落 CCP 中的 CL 值-时间: 2h, 不一致。  
2. 抽查 2022-06-17 日、2022-07-15 日本山梨酸钾防腐, 三片果菜菌的 0.5% 添加量, 两种料液, 两种糖液液浓度和量均为: 1.6g/80kg 每瓶, 与果味型果汁 HACCP 计划表配料 CCP 中 CL 值-果菜糖液液最大使用量 1%, 不一致。  
3. 抽查 2022-06-27 日、2022-07-13 日美利尼果菜 XO 弹性胶原蛋白防腐, 记录菌落 CL 值与配料表菌落记录, 均未记录菌落压力, 与值与配料表 HACCP 计划表菌落 CCP 中 CL 值要求-压力 1.0MPa-1.5MPa, 不一致。  
4. 抽查 2022-05-14 日和 2022-07-14 日山梨酸钾防腐, 2022-07-14 日山梨酸钾防腐, 记录菌落 CL 值与配料表菌落记录, 发现菌落增加量(果菜)添加量为 4.197kg/191 每瓶, 4.115kg/155 每瓶, 不符合 2022 年 5 月 20 日糖界 HACCP 计划配料 CCP 中 CL 值-果菜糖液液最大使用量 1% 的要求。

纠正情况:

1. 立即对果味型果冻 HACCP 计划表杀菌 CCP) 中的 CL 值进行重新修改。
2. 立即对果味型果冻 HACCP 计划表配料 CCP) 中的 CL 值进行重新修改。
3. 立即对植物明胶料 HACCP 计划表杀菌 CCP) 中 CL 值进行重新修改。
4. 立即对凝胶糖果 HACCP 计划表配料 CCP) 中 CL 值进行重新修改。

### 原因分析:

相关人员对另者所测关键控制点(HACCP体系)认证要求V1.0标准4.4.3条款理解不到位,导致从果味型果冻 HACCP计划表来菌CCP中CL值-时间:8min,不一致。有果味型果冻 HACCP计划表配料 CCP中CL值-麦芽糖被液最大使用量5%,不一致。与植物胶拌用 HACCP计划表来菌CCP中CL值要求-压力1.0MPa-1.5MPa,不一致。与凝胶果冻果冻 HACCP计划表已杀菌CCP中CL值-麦芽糖被液最大使用量5%。

纠正措施:

1. 立即对果虫型果系 HACCP 计划表果系 CCP 中 CL 值进行重新修改, 并保留修改证据。
2. 立即对果虫型果系 HACCP 计划表配料 CCP 中的 CL 值进行重新修改, 并保留修改证据。
3. 立即对植有明料 HACCP 计划表果系 CCP 中 CL 值进行重新修改, 并保留修改证据。
4. 立即对校校糖果 HACCP 计划配料 CCP 中 CL 值进行重新修改, 并保留修改证据。
5. 组织相关人员对新旧机头关键控制点 (HACCP 体系) 外检要求 V1.0 修订 4.2.4.3 条款进行培训。

预定完成日期: 2022.7.25

举一反三检查情况:

部部门进行第一次, 对其他附件文件进行更新后检查, 如发现类似问题, 一并修改。

受审核方纠正措施有效性的验证:

整改有效，已完成纠正措施。

验证人:

林建斌

日期: 2022.7.24

受审核方代表:

林建城

日期: 2022.7.24