



不符合项报告 01

审核领域及 类型	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☐ FSMS ☒ HACCP ☒ 初审 ☒ 第(二)阶段审核 ☐ 再认证 ☐ 监督 () 次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	桂林市避风港餐饮管理有限公司	陪同人员	朱建平
受审核部门	厨品部	预计整改 完成日期	2022-06-23

不符合事实描述:

查致敏原管理情况发现:

未按照《过敏原清单》中的控制措施要求提供进行控制的证据。

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 ISO 45001: 2018 标准 条款相关要求
☐ ISO 22000:2018 标准 条款相关要求
☐ GB/T 23331-2020 idt ISO 50001:2018 标准 条款
☐ 能源认证标准: 条款
☒ 危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 V1.0 标准 的 3.10 条款
☐ 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:

审核组长:

受审核方代表:

日期: 2022-05-24

日期: 2022-05-24

日期:

纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)

审核员:

日期:



不符合项报告 02

审核领域及 类型	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☐ FSMS ☒ HACCP ☒ 初审 ☒ 第(二)阶段审核 ☐ 再认证 ☐ 监督 () 次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	桂林市避风港餐饮管理有限公司	陪同人员	朱建平
受审核部门	厨品部	预计整改 完成日期	2022-06-23

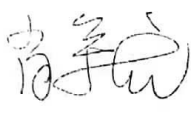
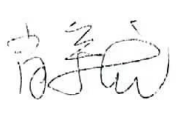
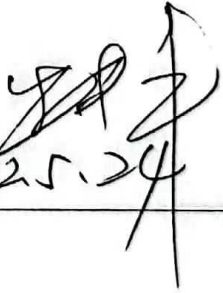
不符合事实描述:

查 CCP3 (餐具消毒) 控制时发现:

- 1、查消毒柜现场温度 (未见温度显示装置), 用中心温度计测试为 97.5℃, 与规定 CL 值不一致。
- 2、查所提供的《食堂用具消毒登记表 (蒸柜高温)》未设置温度参数, 与 CCP 点控制要求不一致。

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 ISO 45001:2018 标准 条款相关要求
☐ ISO 22000:2018 标准 条款相关要求
☐ GB/T 23331-2020 idt ISO 50001:2018 标准 条款
☐ 能源认证标准: 条款
☒ 危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 V1.0 标准的 4.3.4.3 条款
☐ 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:  审核组长:  受审核方代表: 

日期: 2022-05-24 日期: 2022-05-24 日期: 2022.5.24

纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)

审核员: 日期:



不符合项报告 03

审核领域及 类型	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☐ FSMS ☒ HACCP ☒ 初审 ☒ 第(二)阶段审核 ☐ 再认证 ☐ 监督 () 次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	桂林市避风港餐饮管理有限公司	陪同人员	朱建平
受审核部门	厨品部	预计整改 完成日期	2022-06-23

不符合事实描述:

查冷冻柜/冷藏柜温度显示装置管理情况时发现:

未按《监视和测量装置控制程序》规定提供《检测装置校准记录》,也未提供对温度显示装置进行校检的证据。

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 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
☒危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 V1.0 标准 的 3.6 条款
☐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:

审核组长:

受审核方代表:

日期: 2022-05-24

日期: 2022-05-24

日期:

纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)

审核员:

日期:



不符合项报告 04

审核领域及 类型	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☐ FSMS ☒ HACCP ☒ 初审 ☒ 第(二)阶段审核 ☐ 再认证 ☐ 监督 () 次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	桂林市避风港餐饮管理有限责任公司	陪同人员	朱建平
受审核部门	HACCP 小组	预计整改 完成日期	2022-06-23

不符合事实描述:

对米饭、荤菜盐焗鸡、素炒大白菜进行了大肠杆菌、沙门氏菌等食品安全性项目送检,但未对检测结果是否达到可接受水平进行确认。

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 ISO 45001: 2018 标准 条款相关要求
☐ISO 22000:2018 标准 条款相关要求
☐GB/T 23331-2020 idt ISO 50001:2018 标准 条款
☐能源认证标准: 条款
☒危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 V1.0 标准 的 4.5 条款
☐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:

审核组长:

受审核方代表:

日期: 2022-05-24

日期: 2022-05-24

日期:

2022.5.24

纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)

审核员:

日期: