附

一阶段现场审核问题清单

受审核方：浙江天童食品有限公司

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 现场/远程巡视：   1. 精加工车间的更衣室内洗手液、酒精喷雾器不能使用； 2. 更衣室内也无洗手更衣流程； 3. 单向门两边均有把手； 4. 更衣柜内有食品、杂物等； | | HACCP体系V1.0 | 3.3 |  |
| 2 | 现场/远程巡视：  1）预处理间内产品着地放置；  2）预处理间有灭蝇灯未开启，灭蝇纸未及时更换； | | HACCP体系V1.0 | 3.3 |  |
| 3 | 杀菌冷却用水使用自备水源，与文件中生产用水表述不一致； | | HACCP体系V1.0 | 4.2 |  |
|  | 现场/远程巡视：   1. 杀菌线上方的防护布已破损； 2. 冷却用水现场未提供余氯验证证据； 3. 杀菌冷却工序现场见药品； | | HACCP体系V1.0 | 3.3 |  |
| 4 | 现场/远程巡视：  1）预处理间不合格品无标识；  2）成品（桔子罐头、什锦罐头）外包装未见产品生产日期等信息标识； | | HACCP体系V1.0 | 3.7 |  |
|  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
| 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 | | | | | |
| **肖新龙02审核组长：**  **日期：2022年6月11日** | | **受审核方代表**  **日期： 年 月 日** | | | |
| **对一阶段现场审核严重问题整改结果的验证结论：【不适用】**  **□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**  **肖新龙02**  **验证人： 日期：2022年6月11日** | | | | | |
| **备注：** | | | | | |