



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

1. 杀菌冷却水使用自备水源, 与文件中生产用水表述不一致;
2. 水质已送检, 但未提供水质外检报告;

纠正情况:

1. 在文件《良好卫生规范》, 《HACCP计划》中添加自备水源的描述;
2. 及时取回水质外检报告。

原因分析:

1. 理解有误, 认为杀菌、冷却用水不与产品直接接触, 不需要描述;
2. 疫情原因, 检测时间加长。

纠正措施:

1. 组织相关人员参加《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(VI.0)》的培训;
2. 以后会关注水质报告检测日期, 快到期前提前2个月就进行送检。

预定完成日期: 2022.06.24.

举一反三检查情况:

对照条款进行自查, 未发生类似情况。

受审核方纠正措施有效性的验证:

不符合项已整改完成, 提供以下佐证材料。

1. 修改后的《良好卫生规范》, 《HACCP计划》;
2. 培训记录及参加培训人员签到表;
3. 水质外检合格报告。

验证人: 汪金雄

日期: 2022.06.25.

受审核方代表: 李亚东

日期: 2022.6.25.



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard United Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-16(05 版)

不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要：查CP3杀菌过程：

抽20220310批次什锦鲜鱿、20220116批次桔子鲜鱿的《连续杀菌操作记录》均未记录杀菌时间，不符合CP3杀菌过程（L1值中时间为20min）的要求。

纠正情况：

落实杀菌人员每班杀菌监控后，将杀菌时间也同时记录到《连续杀菌操作记录》上。

原因分析：

由于杀菌人员对《HACCP计划》规定要求未完全理解，对记录要求意识淡薄。

纠正措施：

组织杀菌人员进行《HACCP计划》的培训。

组织生产部人员模拟记录什锦鲜鱿、柑桔鲜鱿《连续杀菌操作记录》的填写；同时落实生产部后期生产时按照要求规范填写。

预定完成日期：2022.6.24.

举一反三检查情况：

对同类产品进行自查，未发生类似情况。

受审核方纠正措施有效性的验证：

不符合项已整改，提供以下见证材料：

1. 已记录杀菌时间的《连续杀菌操作记录》；
2. 培训记录及参加培训人员签到表。

验证人：江金雄

日期：2022.6.15.

受审核方代表：李在亮

日期：2022.6.15



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要：查人员健康管理情况。

未能提供 HACCP 小组组长汪金雄、生产部经理朱春华、封包卷主任李顺章的有效期的健康证。

纠正情况：

及时安排人员健康体检。

原因分析：

由于工作失误未及时发现汪金雄、朱春华、李顺章健康证过期。

纠正措施：

1. 综合部每月月初检查当月健康证到期的人员名单，并提前通知到期人员及时去健康体检，并及时跟进体检情况。
2. 组织综合部人员培训健康证管理要求。

预定完成日期：

举一反三检查情况：

对照年初进行检查，未发生类似情况。

受审核方纠正措施有效性的验证：

不符合项已整改，提供以下佐证材料：

1. 汪金雄、朱春华、李顺章有效的健康证明。
2. 培训记录及参加培训人员签到表。

验证人：汪金雄

日期：2024.06.25

受审核方代表：

日期：

2024.6.25