



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

查仓库现场时发现:现场芝麻油、大豆油、面粉等属于致敏物质,但现场没有加贴致敏物标识。

纠正情况:

立即对仓库现场过敏物质进行标识。

原因分析:

因致敏物质管理人员对 ISO 22000:2018 标准 8.2.4 条款, HACCP 标准 3.10 条款以及公司《致敏物质控制程序》规定要求理解不到位,没有对致敏物质做好相应的标识。

纠正措施:

对致敏物质管理人员进行 ISO 22000:2018 标准 8.2.4 条款, HACCP 标准 3.10 条款以及公司《致敏物质控制程序》规定要求进行培训,防止今后再次发生类似情况。

预定完成日期: 2022.6.30

举一反三检查情况:

检查其他致敏物质管理情况,发现不符合要求的及时进行整改。

受审核方纠正措施有效性的验证:

1. 已提供了仓库现场致敏物质的标识照片(见附件)。
2. 于 2022.6.28 进行了整改培训,确保致敏物质管理人员熟练掌握致敏物质管理要求(见附件)。
3. 检查仓库现场其他致敏物质的标识情况,发现情况同时进行了整改。

验证人:

王云海

日期:

2022年6月28号

受审核方代表:

邵

日期:

2022.6.29

培训实施与评价表

编号: JL-033

A/O

NO: 2022-06

主 题	认证审核整改培训	举办部门	办公室
主讲人	高飞	学 时	4小时
举办时间	2022.6.28下午	地 点	公司办公室
举办对象	各部门负责人及体系运行骨干、物流配送部人员		
人 员 签 到	高飞 周丰收 杨阳 王云旗 董铭璐 贵娜 余宛颖 李记山 何贵娟 沈小华 陈林 贺彩平		
培训内容: 1. ISO22000:2018标准之8.2.4、HACCP认证要求(V1.0)中3.3/3.10条款及公司的《前提方案/良好卫生规范》、《致敏物质控制程序》等相关文件讲解培训; 2. 针对本次开具的不合格项进行分析,对外来人员和致敏物质的管理进一步明确; 3. 下一步如何进一步做好体系运行管理工作。			
培训资料: 1. ISO22000:2018标准之8.2.4条款 2. HACCP认证要求(V1.0)中3.3/3.10条款 3. 《前提方案/良好卫生规范》、《致敏物质控制程序》 4. 部门岗位职责及人员任职要求			
考核方式及成绩: 现场提问及考试,全员通过			
考核合格率: 100%			
评价: 经过本次培训,效果明显,达到预期目的,此次培训基本有效。			

记录人: 何贵娟

日期: 2022.6.28



过敏原

(小麦粉)

五得利

5+1馒头小麦粉

好面粉 五得利·5+1馒头粉

五得利·5+1馒头粉

七星包点粉

七星包点小麦粉

七星包点小麦粉

自然香

(小麦粉)

净含量: 25kg

过敏原

(大豆及其制品)



过敏原

(坚果及其制品)



御膳
纯
芝麻油

安徽省凤阳县御膳油脂有限公司

过敏原

(芝麻及其制品)