



不符合项报告 01

审核领域及 类型	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☐ HACCP ☐ 初审 ☐ 第()阶段审核 ☐ 再认证 ☒ 监督(一)次+恢复 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	河北嘉业餐饮服务有限公司	陪同人员	申红英
受审核部门	食品安全小组	预计整改 完成日期	2022-09-14

不符合事实描述:

未提供餐食、餐具、生产加工用水的安全性验证报告

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 8.8 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
☐GB/T 27341-2009 标准 条款相关要求
☐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: 刘平 审核组长: 刘平 受审核方代表: 王世伟
日期: 2022.8.15 日期: 2022.8.15 日期: 2022.8.15

纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)

企业已提供了上述安全性验证的报告, 整改有效性下次验证。

审核员:

刘平

日期: 2022-09-08日



不符合项报告 02

审核领域及 类型	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☐ HACCP ☐ 初审 ☐ 第()阶段审核 ☐ 再认证 ☒ 监督(一)次+恢复 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	河北嘉业餐饮服务有限公司	陪同人员	王世伟
受审核部门	生产部	预计整改 完成日期	2022-09-14

不符合事实描述:

查核生产现场发现:

冷藏库存放有加工后鹌鹑蛋、猪油、肉汤未加标识。

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 8.8.1 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
☐GB/T 27341-2009 标准 条款相关要求
☐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: 肖华

审核组长: 肖华

受审核方代表: 王世伟

日期: 2022.8.15

日期: 2022.8.15

日期: 2022.8.15

纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)

企业已提供了此不符合项整改的纠正措施方案, 下次审核验证有效性。

审核员: 肖华

日期: 2022-09-08



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

未提供餐具、餐具生产加工用水的安全性验证报告。

纠正情况:

立刻组织送检。

原因分析:

食品安全员粗心,食品安全意识不足对标准条款 8.8 及公司的危害控制 (HACCP、OPRP) 计划,确认和验证控制程序,理解不透彻。

纠正措施:

对食品安全员、化验员进行培训:

1. ISO22000 标准、8.8 条款

2. 食品安全意识

预定完成日期:

3. 危害控制 (HACCP、OPRP) 计划,确认和验证控制程序

预定完成日期: 2022 年 8 月 25 日

制程序

举一反三检查情况:

对终产品,水、餐饮具进行送检,并检查原材料的第三方检测报告。

受审核方纠正措施有效性的验证:

已将终产品,水、餐具进行送检,于 2022 年 8 月 23 日取回第三方检测报告均检测合格:检查原材料第三方检测报告,均能提供、并公开查询。食品安全员及化验员均了解标准及体系文件要求。验证已

验证人:

王世伟

日期:

2022 年 8 月 25 日

到整改效果。

受审核方代表:

王世伟

日期:

2022 年 8 月 25 日



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

冷藏库存放有加工后鹌鹑蛋、猪油、肉汤未加标识。

纠正情况:

冷藏库存放有加工后鹌鹑蛋、猪油、肉汤已经使用，划定封签，对冷藏库所有产品进行标识。

原因分析:

仓库管理粗心，对标准、条款、食品标识、追溯和召回控制程序理解不透彻，食品安全意识不足不能对产品进行足够的标识。

纠正措施:

对仓库管理人员、操作员进行培训，

1. ISO 22000 标准 8.3 条款

2. 食品标识、追溯和召回控制程序。

3. 食品安全意识

预定完成日期:

预定完成日期: 2022年8月25

举一反三检查情况:

对原料库，冷藏库，成品库进行整理，分区存放、进行标识。

受审核方纠正措施有效性的验证:

已对冷藏库进行整理，产品进行标识:

对原料库，成品库进行分区存放、并标识。

对库管、和车间、操作人员进行标准、8.3 条款、食品标识、追溯和召回控制程序培训，验证达到整改效果

验证人: 王世伟

日期: 2022年8月30日

受审核方代表:

王世伟

日期: 2022年8月30日