



不符合项报告 01

审核领域及 类型	<input checked="" type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> 50430 <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input type="checkbox"/> FSMS <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> 初审 <input checked="" type="checkbox"/> 第(二)阶段审核 <input type="checkbox"/> 再认证 <input type="checkbox"/> 监督 () 次 <input type="checkbox"/> 证书转换 <input type="checkbox"/> 特殊审核 <input type="checkbox"/> 其他		
受审核方	广州市盛轩食品有限公司	陪同人员	黄肖杏
受审核部门	生产部	预计整改 完成日期	2022-10-05 日
<p>不符合事实描述:</p> <p>查良好卫生规范情况发现:</p> <p>1) 三楼冷加工糕点(西式装饰蛋糕类)加工间与毛巾洗消间直通,毛巾洗消间顶棚与外界未密封,均存在交叉污染的风险;</p> <p>2) 原料及包材仓库未见鼠害设施,查看虫害检查记录表,未记录蚊蝇具体的数量,未进行虫害趋势分析;</p> <p>3) 现场观察冷加工糕点冷冻过程发现,冷冻库温度记录上要求温度为: -8℃~-18℃,与 HACCP 计划中“4.4 冷加工糕点(西式装饰蛋糕类)工艺步骤工艺描述”不一致。</p> <p>上述事实不符合: <input checked="" type="checkbox"/> GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 8.5 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 标准 条款: <input type="checkbox"/> GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 45001-2020 idt ISO45001: 2018 标准 条款相关要求 <input type="checkbox"/> ISO 22000:2018 标准 条款相关要求 <input type="checkbox"/> GB/T 23331-2020 idt ISO50001:2018 标准 条款 <input type="checkbox"/> 能源认证标准: 条款 <input checked="" type="checkbox"/> 危害分析与关键控制点(HACCP 体系)认证要求(V1.0)标准 3.3 条款 要求</p> <p>不符合性质: <input type="checkbox"/> 严重 <input checked="" type="checkbox"/> 一般</p> <p>审核员:  审核组长: 邱相臣 受审核方代表: </p> <p>日期: 2022.09.06 日期: 2022.09.06 日期: 2022.09.06</p> <p>纠正措施验证(包括验证的主要内容和结果)</p> <p>整改基本符合要求,同意关闭不符合项,待下次现场再验证</p> <p style="text-align: right;">审核员:  日期: 2022.09.21</p>			



不符合项纠正措施表

<p>不符合项事实摘要:</p> <p>查良好卫生规范情况发现:</p> <p>1) 三楼冷加工糕点(西式装饰蛋糕类)加工间与毛巾洗消间直通,毛巾洗消间顶棚与外界未密封,均存在交叉污染的风险;</p> <p>2) 原料及包材仓库未见鼠害设施,查看虫害检查记录表,未记录蚊蝇具体的数量,未进行虫鼠害趋势分析;</p> <p>3) 现场观察冷加工糕点冷冻过程发现,冷冻库温度记录上要求温度为:-8℃~18℃,与 HACCP 计划中“4.4 冷加工糕点(西式装饰蛋糕类)工艺步骤工艺描述”不一致。</p>
<p>纠正情况:</p> <p>(1) 重新将毛巾洗消间顶棚密封,避免交叉污染的风险;</p> <p>(2) 原料及包材仓库配置新的鼠害设施,虫鼠害检查记录表内记录上蚊蝇具体数量,补充虫鼠害趋势分析图。</p> <p>(3) 修改 HACCP 计划中“4.4 冷加工糕点(西式装饰蛋糕类)工艺步骤工艺描述”。</p>
<p>原因分析:</p> <p>由于生产部工作人员工作不严谨,且对 GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 8.5 条款、危害分析与关键控制点(HACCP 体系)认证要求(V1.0)标准 3.3 条款理解和执行不到位,导致生产车间存在一定的安全风险。</p>
<p>纠正措施:</p> <p>对生产部工作人员进行培训,培训内容为:</p> <p>(1) GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 8.5 条款;</p> <p>(2) 危害分析与关键控制点(HACCP 体系)认证要求(V1.0)标准 3.3 条款;</p> <p>(3) 生产车间交叉污染的危害性;</p> <p>(4) 原料及包材仓库放置鼠害设施,记录蚊蝇具体的数量,并进行虫鼠害趋势分析的重要性;</p> <p>(5) 修改后的 HACCP 计划;</p> <p>预定完成日期: 2022.9.16</p>



举一反三检查情况:

加大对生产部生产车间的各项工序的监督检查,并举一反三,检查生产过程中各项记录,避免问题重复发生。

受审核方纠正措施有效性的验证:

经验证,措施有效。

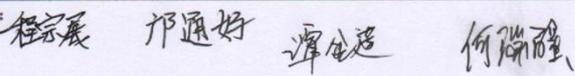
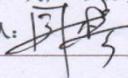
验证人: 张忠山

日期: 2022.9.17

受审核方代表: 程宇展

日期: 2022.9.17

培训及效果评价记录

培训日期	2022.9.7	主讲人	王利
培训方式	讲解和讨论	培训地点	会议室
培训内容:			
(1) GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 8.5 条款; (2) 危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 (V1.0) 标准 3.3 条款; (3) 生产车间交叉污染的危害性; (4) 原料及包材仓库放置鼠害设施, 记录蚊蝇具体的数量, 并进行虫鼠害趋势分析的重要性; (5) 修改后的 HACCP 计划。			
培训目标:			
使参加培训人员能基本掌握所培训的内容和要求, 并会企业运营过程中应用, 充分理解并执行体系标准, 加强公司生产车间和库房的管理。			
参加培训人员:			
			
培训过程记录:			
1. 8:30—10:30 2. 讲授的具体内容: 1) GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 8.5 条款; 2) 危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 (V1.0) 标准 3.3 条款; 3) 生产车间交叉污染的危害性; 4) 原料及包材仓库放置鼠害设施, 记录蚊蝇具体的数量, 并进行虫鼠害趋势分析的重要性; 5) 修改后的 HACCP 计划。 边学习边讨论, 增强并加强公司对生产过程的管理。			
考核方式:			
<input type="checkbox"/> 书面考试 <input type="checkbox"/> 口头问答 <input checked="" type="checkbox"/> 课堂讨论 <input type="checkbox"/> 作业答题			
培训考核情况:			
1. <input type="checkbox"/> 考核分数: ≥90 分 人; ≥80 分 人; ≥70 分 人; ≥60 分 人; 2. <input type="checkbox"/> 口头问答: 答对 人; 答对 80% 人; 答对 70% 人; 答对 60% 人; 3. <input checked="" type="checkbox"/> 课堂讨论: 讨论热烈, 发言踊跃, 使参加培训的全体的人员基本熟悉、掌握了教授的内容; 4. <input type="checkbox"/> 作业答题: ≥90 分 人; ≥80 分 人; ≥70 分 人; ≥60 分 人;			
培训情况记录人:  记录时间: 2022.9.7			

培训效果评定:

有效 一般, 部分人员需继续加强 差: 需重新组织

评定人: 张忠山

评定时间: 2022.9.7

毛巾洗消间
整改前:



整改后:
毛巾洗消间封闭管理







虫害评估及趋势分析报告

部门：生产车间、库房

月份：1-6 月份

2022 年 9 月 7 日

2022 年上半年虫害评估及趋势分析

2022 年，我公司生产车间 7 个灭蝇灯，共灭蚊蝇 423 只，其中苍蝇 161 只，占总数%，蚊子 9 只，占总数%，蠓虫 253 只，占总数%，鼠 0 只，从下表看数量逐月有所增加。

一、按虫害种类分析

1、各种类虫害捕获表

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合计
苍蝇	0	5	3	49	17	87							161
蚊子	0	0	2	1	1	5							9
蠓虫	12	17	37	41	56	79							242
鼠	0	0	0	0	0	0							0
合计	12	22	43	91	74	171							413

2、虫害种类捕获分析图：

以上图表显示虫害中，老鼠没有发现，蠓虫有少量，苍蝇和蚊子相对较多。从生产现场来看，几乎看不到蚊蝇在车间内存在的迹象，虫害对产品没有造成影

响。因为我们做过试验观察，试验表明大部分的蚊虫都是在夜间被捕灭的，在生产过程中投料等敞开式的工作都在白天进行，夜间原物料都在密闭的罐、管中运行；而且客户也没有关于蚊虫苍蝇方面的投诉。

二、按捕获地点虫害分析

1、各部位虫害捕获表：

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合计
原料库	6	10	15	31	19	71							152
成品库	2	3	5	35	24	42							111
车间	4	9	23	25	31	58							150
合计	12	22	43	91	74	171							413

2、各部位虫害捕获数量图：

从以上图表可以看出，原料库和生产车间的虫害数量比较大，但通过记录得知其中大部分是蠓虫、苍蝇。随着时间的推移和气温的升高，蠓虫数量将大幅度减少。当然我们应该采取适当的措施，尽量使车间与外界隔绝，减少开门的频率和时间，来保证虫害绝对数量的减少。

二、按时间捕获数量图

1、各月份捕获表

	苍蝇	蚊子	蠓虫	鼠
1月	0	0	12	0
2月	5	0	17	0
3月	3	2	37	0

4月	49	1	41	0
5月	17	1	56	0
6月	87	5	79	0
7月				
8月				
9月				
10月				
11月				
12月				

从虫害数量的时间轨迹看，1、2月最少，3月以后，逐渐增多，至6月达到高峰，随着气温的升高，蚊蝇数量将逐渐增多，下半年还需继续加强蚊蝇控制确保产品质量。

生产部
2022年9月7日

仓库虫鼠害设施
整改前:



整改后:
增加防鼠板



冷库温度记录表

冷库位置：二车间半成品冷冻库

2022年 9 月

编号：SX-R-041-1-A

日期	实际温度 (°C)		温度要求 (°C)	卫生状况	记录人	备注
	上午	下午				
1	-18.6	-21.5	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
2	-19.1	-22.3	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
3	-20.4	-18.2	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
4	-19.0	-19.6	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
5	-22.7	-20.5	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
6	-19.8	-21.1	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
7	-19.2	-22.5	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
8			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	休	
9			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	休	
10			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	休	
11			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	休	
12	-21.3	-19.6	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
13	-19.5	-18.5	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
14	-20.0	-18.7	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
15	-22.8	-19.3	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
16	-21.4	-20.2	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
17	-18.6	-19.4	-18	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	常干	
18			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
19			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
20			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
21			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
22			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
23			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
24			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
25			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
26			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
27			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
28			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
29			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
30			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
31			-18	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		

注：上下午检查一次，如出现异常情况在“备注”中注明。

审核人/日期：