



不符合项报告 02

审核领域及 类型	☒ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☐ FSMS ☒ HACCP ☒ 初审 ☒ 第(二)阶段审核 ☐ 再认证 ☐ 监督 () 次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 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	品管部	预计整改 完成日期	2022-10-05 日

不符合事实描述:

查验证情况:

未提供烤蛋糕类产品加工冷却/摊凉间的车间空气验证证据。

上述事实不符合: ☒ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 8.6 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 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
☒ 危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 (V1.0) 标准 4.5 条款 要求

不符合性质: ☐ 严重 ☒ 一般

审核员: 邵柏臣 邵柏臣 审核组长: 邵柏臣 受审核方代表: 程永景

日 期: 2022.09.06 日 期: 2022.09.06 日 期: 2022.09.06

纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)

整改基本符合要求, 同意关闭不符合项, 待下次现场再验证

审核员: 邵柏臣 日期: 2022.09.21

培训及效果评价记录

培训日期	2022.9.8	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 8.6 条款; (2) 危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 (V1.0) 标准 4.5 条款; (3) 对蛋糕类产品加工冷却/摊凉间的车间空气进行验证的重要性。			
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, 加强公司食品安全的管理。			
参加培训人员: 刘晓敏 黄成浩 程宗强 舒			
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 8.6 条款; 2) 危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 (V1.0) 标准 4.5 条款; 3) 对蛋糕类产品加工冷却/摊凉间的车间空气进行验证的重要性。 边学习边讨论, 增强并提高了加强公司食品安全的管理。			
考核方式: ☐ 书面考试 ☐ 口头问答 ☒ 课堂讨论 ☐ 作业答题			
培训考核情况: 1. ☐ 考核分数: ≥90 分 人; ≥80 分 人; ≥70 分 人; ≥60 分 人; 2. ☐ 口头问答: 答对 人; 答对 80% 人; 答对 70% 人; 答对 60% 人; 3. ☒ 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. ☐ 作业答题: ≥90 分 人; ≥80 分 人; ≥70 分 人; ≥60 分 人; 培训情况记录人: 王利 记录时间: 2022 年 9 月 8 日			
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 年 9 月 8 日			



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要: 查验证情况: 未提供烤蛋糕类产品加工冷却/摊凉间的车间空气验证证据。
纠正情况: 重新对蛋糕类产品加工冷却/摊凉间的车间空气进行验证;
原因分析: 由于品管部工作人员对 GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 8.6 条款、危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 (V1.0) 标准 4.5 条款理解和执行不到位, 导致未及时对蛋糕类产品加工冷却/摊凉间的车间空气进行验证。
纠正措施: 对品管部工作人员进行培训, 培训内容为: (1) GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 8.6 条款; (2) 危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证要求 (V1.0) 标准 4.5 条款; (3) 对蛋糕类产品加工冷却/摊凉间的车间空气进行验证的重要性。 预定完成日期: 2022.9.9 举一反三检查情况: 责令品管部工作人员定期对蛋糕类产品加工冷却/摊凉间的车间空气进行验证, 加大管控力度, 并举一反三, 定期验证, 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: 2022.9.10

受审核方代表: 程宇晨 日期: 2022.9.10

食品接触面微生物检测记录

编号: SX-R-080-A

日期	2022. 9. 7	接触面类型	车间空气
主要用途	冷却蛋糕胚	抽样地点	二楼烘焙糕点冷却间
检测记录			
检测项目	检测标准	检测结果	结论
菌落总数	≤ 30 CFU/(皿·30min)	15	符合
检测结论: 合格			
检测人: 程永晨			
复核人: 杨小虎			
日期: 2022. 9. 9			



广州市盛轩食品有限公司

沉降菌检验记录

车间： ☐加工糕点车间（二车间） ☐冷加工糕点车间（一车间） ☒烘烤类糕点车间

检验依据	《空气洁净度检测操作方法》				测试状态	静态			
检测日期	2020.9.7				报告日期	2020.9.9			

1、数据计算：每个测点的沉降菌平均菌落数=(M₁+M₂+.....+M_n)/n，式中：M₁为1号培养皿菌落数，M_n为n号培养皿菌落数，n为培养皿总数。

2、判定标准：
菌落总数（静态）≤30 CFU/皿 （Φ90mm•0.5h）

3、记录：

功能间名称	温度℃	相对湿度(%)	菌落总数（CFU/皿）								结果判定
			测点1				测点2				
			M ₁	M ₂	M ₃	平均	M ₁	M ₂	M ₃	平均	
烘焙间	26.2	40.7	13	17	-	15	14	16	-	15	15
检验结论	按上表所示检验结果，检验合格 ☒ /不合格 ☐										

检验：程宗展

审核：柯龙