不 符 合 项 报 告

|  |  |
| --- | --- |
| **审核领域及类型** | **■QMS** **□50430****□EMS****□OHSMS****□FSMS** **□HACCP****■初审□第( 2 )阶段审核****□再认证****□监督（****）次□证书转换****□特殊审核□其他** |
| **受审核方** | **临沂正宏食品有限公司** | **陪同人员** | **刘丽** |
| **受审核部门** | 生产部 | **预计整改完成日期** | **2022.11.12** |
| **不符合事实描述:**提供鸭屠宰产品工艺要求文件其中速冻要求为迅速入-30℃的速冻库冷冻，手册附录4工艺流程图中速冻温度要求为-28℃以下，两者规定不一致，与负责交流及记录查看实际执行为-28℃以下。**上述事实不符合：****■GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015标准8.5.1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 ISO45001：2018标准 条款相关要求** **□ISO 22000:2018标准 条款相关要求****□ GB/T 23331-2020 idt ISO50001:2018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****2b6abc70f39d82ff4151717c5a9b68e2b6abc70f39d82ff4151717c5a9b68e****审核员： 审核组长： 受审核方代表：****日 期：2022.11.9 日 期：2022.11.9 日 期：2022.11.9**  |
| **纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）**验证的主要内容：不符合项纠正措施表 培训记录表 整改后工艺文件 验证结果：整改合格，措施有效**2b6abc70f39d82ff4151717c5a9b68e 审核员： 日期： 2022.11.11**  |

不符合项纠正措施表

|  |
| --- |
| **不符合项事实摘要：** |
| **纠正情况：** |
| **原因分析：** |
| **纠正措施：** **预定完成日期：** |
| **举一反三检查情况：** |
| **受审核方纠正措施有效性的验证：****验证人： 日期：** |

**受审核方代表： 日期:**