



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 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 ☐ 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: 汪胜明 审核组长: 汪胜明 受审核方代表: 马爱子 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 审核员: 汪胜明 日期: 2022. 11. 11			



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

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。

纠正情况:

立即更新屠宰工艺文件

原因分析:

相关部门人员没有及时更新屠宰工艺文件, 导致文件中速冻温度要求与实际操作要求不一。

纠正措施:

对相关部门人员培训标准和更新后的工艺文件

预定完成日期: 2022 年 11 月 20 日前完成

举一反三检查情况:

查看其它类似作业文件和记录没有发现类似情况

受审核方纠正措施有效性的验证:

于 2022 年 11 月 11 日对质检部、办公室相关的管理人员进行了培训, 同时更新了屠宰工艺文件。

验证人:

马爱华

日期:

2022 年 11 月 11 日

受审核方代表:

马爱华

日期: 2022 年 11 月 11 日

培训记录（评价）表

标识号：XH04-07-04

NO:

培训题目	标准 及屠宰工艺文件		
培训时间	20221111	培训老师	马爱军
培训地点	会议室	培训方式	授课
培训签到：姜文涛 郭飞			
培训内容摘要：ISO9001：2015 8.1.5 屠宰工艺文件			
考试方式： ①笔试（ ）；②面试（ √ ）；③操作（ ）； ④笔试与面试相结合（ ）；⑤笔试与操作相结合（ ）； ⑥面试与操作相结合（ ）；⑦笔试与实际相结合（ ）。 注：在所采用方式后面括号中打“√”。			
现场提问考评：经过现场提问，基本能够回答出所讲课内容，达到培训的目的。			
考试合格率：100%			
对本次培训效果评价：满意		评价者：马爱军	

○**胴体计量** 使用电子称将鸭胴体按照客户要求计量称重。

○**整形** 人工将不规则形状的副产品整形。

○**分割** 在分割间将鸭腿\大小胸\翅子分割出来

○**装袋** 人工将鸭产品装入袋子内。

○**速冻** 迅速入 -28°C 以下的速冻库冷冻。

○**包装** 人工将产品装入箱内并按照《包装确认》要求进行包装箱批次盖印和打印，保证数量、品质符合客户及法律法规要求。

○**入库** 按照先后批次入库，禁止不同批次产品混放一起，1小时内快速入 -18°C 以下库内储存。