

不符合项报告02整改证据



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

现场查露酒(风味饮料酒)高温杀菌CCP实施情况发现:灭菌锅控制温度为73.4℃.查看工艺设置的高温参数为75℃.与露酒(风味饮料酒)高温杀菌过程CL值(85~90℃)不一致.

纠正情况:

责成HACCP小组,立即通知相关人员修订HACCP计划中露酒(风味饮料酒)高温杀菌过程的CL值,确保与现场实际杀菌参数相一致.

原因分析:1.公司HACCP小组人员按照《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(CVI.0)》标准编写HACCP管理体系统文件,但后期随着工艺参数变更,修订HACCP计划中露酒(风味饮料酒)高温杀菌过程的CL值未及时进行修改,导致实际工艺高温参数与文件中高温杀菌工艺参数不一致.未能及时发现工艺参数与HACCP计划中露酒(风味饮料酒)高温杀菌过程的CL值不一致,存在食品安全风险.2. HACCP小组人员对公司HACCP管理体系统文件与实际生产现场工作的检查和监督力度不大,导致未及时发现问题并工艺参数与露酒(风味饮料酒)高温杀菌过程中的CL值不符,有效整改.

纠正措施:

1. 对HACCP小组人员进行危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(CVI.0)标准知识的培训,重点是4.3.4.3条款相关要求,确保理解一致.
2. 责成HACCP小组相关人员定期对HACCP管理体系统文件与实际生产现场工作进行检查和监督,确保文件要求与实际工作相符.
3. HACCP小组人员对其他部门相关文件及工作情况进行检查和监督,发现问题,并整改.

预定完成日期:

举一反三检查情况:

经检查,其他部门未发生类似情况.

受审核方纠正措施有效性的验证:

经验证,纠正措施有效,达到预期整改效果.

验证人:

黄学兵

日期: 2022.11.23

受审核方代表:

黄学兵

日期: 2022.11.23

培训记录与有效性评价表

QR/HZHF-13

NO.

培训时间	2022.11.23	培训主题	培训教师	章会
培训地点	办公室	外审不符合项培训	培训方式	面授

参加培训人员名单

签到	考核	签到	考核	签到	考核	签到	考核
黄学军	合格	王冬妹	合格	章军芳	合格		
邓学军	合格	章吉峰	合格				
章文凤	合格	章军永	合格				
章文凤	合格	郑高英	合格				
章军军	合格	杨顺儿	合格				

培训内容摘要：（包括使用的培训教材等）

- 1、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准知识的宣贯，重点是标准中 3.8 条款和 4.3.4.3 条款相关知识和要求的详细讲解，确保理解一致。
- 2、公司 HACCP 管理体系文件的宣贯，提升员工食品安全意识。
- 3、公司《技术文件》相关检验规范文件的指导性讲解，及新修订的相关检验的记录的技术要求进行详细讲解，确保相关检验人员有效理解，规范操作。
- 4、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准相关要求对于食品安全的影响，要求各部门及相关人员在实际生产过程中有效执行，确保公司 HACCP 管理体系的有效运行和持续改进。
- 5、组织质管科相关人员对 2022-11-18 批次的咖啡固体饮料出厂检验报告模拟填写，进一步掌握出厂检验项目的技术要求，提升员工食品安全意识。

有效性评价：

通过培训，受培训人员对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准有了进一步的理解，明确了实际生产工艺参数与 HACCP 计划中 CCP 点设定的 CL 值相一致、《生产过程检验记录》与《过程检验规范》检验项目与要求相一致以及出厂检验报告与《出厂检验规范》检验项目与要求相一致的重要性，增强了员工实际生产操作及检验检测严格遵照相关技术文件要求执行的意识，同时通过模拟填写咖啡固体饮料出厂检验报告，进一步提升了质管科人员有效掌握出厂检验项目要求的能力，增强了食品安全意识。综上所述，本次培训有效，达到预期目的。

评价人：章军芳 / 2022.11.23

记录人：黄学军

6.2 配制酒（风味饮料酒）

1	2	3	监控措施				8	9	10
关键控制点	显著危害	预防措施的关 键限 值以及制定依据	4 对 象	5 方 法	6 频 率	7 执 行人	纠正措施	记录	验证
原料验收	重金属及农残	柠檬汁：符合 GB/T31121 和 GB 17325 标准；铅：≤ 0.5； 酵母和霉菌（CFU/mL）：≤ 100； 大肠菌群（CFU/mL）：≤ n5；c2:m10；M 102； 沙门氏菌：n5，c0，m0/25mL； 荔枝原浆：符合 GB/T31121 和 GB 7101 标准；铅：≤ 0.05； 酵母：（CFU/mL）：≤ 20； 霉菌（CFU/mL）：≤ 20； 大肠菌群（CFU/mL）：≤ n5；c2:m1；M 10； 菌落总数：n5；c2；m102；M 104； 沙门氏菌：n5，c0，m0/25mL； 蔗糖酒（伏特加）：符合 GB/T11858、GB 2757 标准； 铅：（mg/kg）≤ 0.05； 总酯（以乙酸乙酯计）：（mg/L）≤ 10； 总醛（以乙醛计）：（mg/L）≤ 4； 甲醇（100%VOL 乙醇）：（mg/L）≤ 50； 高级醇（100%VOL 乙醇）：（以 HCN 计）（按 100%酒精度折算）：（mg/L）≤ 8.0；	检验证明以及公司进货检测结果	核对报告/进货检验	★每批次：进货检验记录。 ★年度：产品外检报告	质管科	不合格品拒收。	进货检测记录	质管员对记录进行复核。
杀菌	致病面危害	制定依据：行业经验 杀菌温度：85-90℃； 杀菌时间：15-20 分钟。	温度和 时间	测量	每锅	操作人员	查明原因，对温度检测仪进行维修和外校，设备进行维修，人员进行教育	《杀菌记录》	质管科科长复核检查记录，并对每批产品进行抽样检验，产品送外检等



