



不符合项报告(1)

审核领域及 类型	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☐ FSMS ☒ HACCP ☐ 初审 ☐ 第()阶段审核 ☐ 再认证 ☒ 监督(一)次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他+转版		
受审核方	河北蒙羊食品有限责任公司	陪同人员	张玉芳
受审核部门	HACCP 小组	预计整改 完成日期	2023.2.12

不符合事实描述:

查精选牛羊肉卷(速冻制品(肉串))中,没有对复配乳化剂、复配抗氧化剂、甜菜红、消泡剂等进行特性描述。

上述事实不符合: ☒危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求中 4.2.2.1 条款

不符合性质: ☐严重 ☒一般

审核员: 刘争分 审核组长: 刘争分 受审核方代表: 李宝玉
日期: 2023.01.13 日期: 2023.01.13 日期: 2023.01.13

纠正措施验证(包括验证的主要内容和结果)

企业提供整改材料,经验证纠正措施基本符合,有效性下次
审核验证。

审核员: 刘争分 日期: 2023-02-08



不符合项报告(2)

审核领域及 类型	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☐ FSMS ☒ HACCP ☐ 初审 ☐ 第()阶段审核 ☐ 再认证 ☒ 监督(一)次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☒ 其他+转版		
受审核方	河北蒙羊食品有限责任公司	陪同人员	李宝玉
受审核部门	生产部	预计整改 完成日期	2023.2.12

不符合事实描述:

查 CCP 点执行情况时:

1、抽查 2022.9.30 批次 Z5 肥牛方砖产品的配料过程(速冻生制品(肉串) CCP2)的《配料记录》,根据企业所提供的配料表记录计算出复配水分保持剂添加剂量为 1.06%,不符合复配水分保持剂添加剂量 $\leq$ 0.3%的 CL 值规定要求;

2、抽查麻辣烫羊蝎子蒸煮过程(酱卤肉制品 CCP2)的《麻辣羊蝎子蒸煮投料监控记录》,发现 2022.7.14、2022.12.26 批次产品蒸煮时间分别为 4 分 30 秒及 4 分钟,均不符合蒸煮时间 10-15 分钟的 CL 值规定要求;

3、现场查看速冻过程(速冻生制品(速冻水饺) CCP2),发现速冻隧道温度为: -26.9℃,产品中心温度为-6.7℃,不符合速冻温度: 设置-28℃至-35℃之间,速冻后产品的中心温度必须达到-18℃以下的 CL 值规定要求。

4、抽查 2022-09-30 批次《包装速冻监控记录》(速冻生制品(肉串)/冷冻预制调理肉类 CCP3)发现: D9 羊肉方砖、Z5 肥牛牛方砖产品的速冻温度为-24℃、-25℃,不满足速冻温度: -30℃至-40℃之间 CL 值的要求;同时未提供 2022-09-30 批次的 25g 鸡肉串产品速冻温度和产品中心温度的证据;

上述事实不符合: ☒危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求中 4.3.4.3 条款不符合性质: ☐严重 ☒一般

审核员:

审核组长:

受审核方代表: 李宝玉

日期:

2023.01.13

日期:

2023.01.13

日期:

2023.01.13

纠正措施验证(包括验证的主要内容和结果)

经企业已提供纠正措施整改证据,经验证基本符合。
有效性下次审核验证。

审核员:

日期: 2023-02-08



不符合项报告(3)

审核领域及 类型	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☐ FSMS ☒ HACCP ☐ 初审 ☐ 第()阶段审核 ☐ 再认证 ☒ 监督 (一)次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他+转版		
受审核方	河北蒙羊食品有限责任公司	陪同人员	李宝玉
受审核部门	生产部	预计整改 完成日期	2023. 2. 12

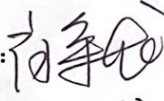
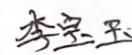
不符合事实描述:

查车间现场时发现:

- 1、酱卤肉(羊蝎子产品)车间内包区与外界直接相通,无有效物理区隔;
- 2、预制调理车间更衣间内洗手用水龙头部分为手动式。

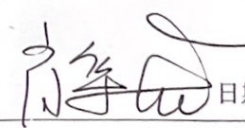
上述事实不符合: ☒危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求中 3.3 条款

不符合性质: ☐严重 ☒一般

审核员:  审核组长:  受审核方代表: 
日期: 2023.01.13 日期: 2023.01.13 日期: 2023.01.13

纠正措施验证(包括验证的主要内容和结果)

企业已提供不符合项整改纠正措施证据,经验证纠正,措施基本符合,有效性下次审核验证。

审核员:  日期: 2023.02.08