不 符 合 项 报 告

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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+F证书恢复□证书转换****□特殊审核□其他** | | |
| **受审核方** | **江苏鲜时农业科技有限公司** | **陪同人员** | **刘娟** |
| **受审核部门** | **生产部** | **预计整改完成日期** | **2023.2.4** |
| **不符合事实描述:**  **抽查2022-9-15，实际存放餐具的消毒间现场温度显示100℃，消毒时间为2.0h；查看《餐具清洗消毒记录》，显示消毒时间23.15-1:15，消毒时间为2小时，未记录消毒温度，消毒时间与规定不一致。**  **上述事实不符合：****□GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015标准 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 8.5.4.5 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**  **■危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准中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：**  **日 期： 日 期： 日 期：** | | | |
| **纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）**  **审核员： 日期：** | | | |

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:**