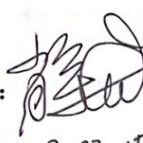
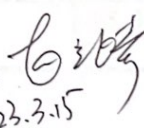


不符合项报告

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 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司	陪同人员	徐良
受审核部门	运营部	预计整改 完成日期	2023-04-14
不符合事实描述: 查餐器具消毒 (CCP) 情况时, 发现 2023-03-4 《餐具消毒记录》在温度中记录为 “1:200”, 时间为 35min, 与 HACCP 计划中 CCP2-CL 要求: “消毒柜/间温度为 100℃ 及以上, 时间为 15min 以上, 或使用自动洗碗机进行清洗消毒, 清洗温度 75℃ 以上, 时间 15s 以上” 要求不一致。 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 8.5.4.5 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 ☒ 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0 标准 4.3.4.3 条款相关要求 不符合性质: ☐ 严重 ☒ 一般 审核员:  任国平 审核组长:  徐良 受审核方代表:  徐良 日期: 2023.03.15 日期: 2023.03.15 日期: 2023.3.15			
纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)			
审核员: _____ 日期: _____			