



不符合项报告 (1/2)

审核领域及 类型	☒ FSMS ☐ QMS ☐ EMS ☐ OHSMS 食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段		
受审核方	嘉兴市乐意农产品配送有限公司		
受审核部门	配送中心	陪同人员	张娟

不符合事实描述：

现场查看冷库温为-9℃，查看冷库温度，记录均未超过-15℃，不符合 HACCP 计划中 CL 规定要求：

上述事实不符合：☒ GB/T 22000-2006 idt ISO 22000:2005 标准 7.6.4 条款
☐ 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 28001-2011 idt OHSAS 18001:2007 标准 条款
☐ ISO45001: 2018 标准 条款相关要求

不符合性质：☐严重 ☒一般

审核员：任泽华、肖新龙、吴思彦 审核组长：任泽华

受审核方代表：张娟

日期：2020.6.29

日期：2020.6.29 日期：2020.6.29

纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）

组织对冷库制冷设备进行更换，现冷库已能达到
冷库的要求。整改基本有效。

审核员：任泽华

日期：2020.7.1



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

现场查看冷库温为-9℃, 查看冷库温度, 记录均未超过-15℃, 不符合 HACCP 计划中规定要求;

纠正情况:

已清空最后一项冻翅, 并暂时不使用冷库(如需冷冻品, 派员直接由供方配送到客户); 同时检查冷库是否存在制冷功率不足, 导致无法达到-15-18℃的要求。

原因分析:

因冷库制冷功率不足, 导致无法达到温度要求;

纠正措施:

重新修理冷库, 更换^原制冷机, 确保冷库温度。

预定完成日期: 2020.6.30

举一反三检查情况:

检查冷藏库, 现场温度为4℃, 能够满足冷藏要求。

受审核方纠正措施有效性的验证:

现有冷库温度已经能达到-15℃, 符合 HACCP 计划要求。整改有效。

盛开

验证人: 日期: 2020.6.30

受审核方代表: 张响

日期: 2020.6.30

培训记录表

编号: JXLY/JL-017

序号: 2020-6-30

培训时间	2020.6.30	培训地点	会议室	培训教师	张娟
培训题目: 2020年第三方外审整改培训; GB/T22000-2006 标准中 7.6.4、8.3 条款及相关的程序文件培训					
参加培训人员签到: 董宇信 谭元勋 张清松 盛开磊 张娟					
培训内容摘要: 1. 本次审核情况, 发现什么问题 2. GB/T22000-2006 标准中 7.6.4 条款及 8.3 条款的理解, 以及贯彻落实问题; 3. 如何整改计量器具不符合以及关键控制点不规范问题; 4. 下一步如何进一步对食品安全管理体系的规范性进行管理。					
考核方式: ☒ 口试 ☐ 笔试					
成绩: 通过对全体人员的提问, 全体员基本理解, 培训效果较好。					
考核合格率					
培训效果: 通过对 GB/T22000-2006 标准中 7.6.4 条款的理解, 以及贯彻落实问题的培训, 各部门对食品安全管理体系要求有了更清晰的认识, 更加有信心开展体系运行工作, 培训有效, 培训效果良好。					
评价人: 张娟					

