不 符 合 项 报 告 NO 01

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **审核领域及类型** | **■QMS□EMS****□OHSMS■FSMS ■HACCP**  **食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段**  **危害分析与关键控制点体系：初次认证第（二）阶段** | | |
| **受审核方** | 苏州市金勺子餐饮管理有限公司 | | |
| **受审核部门** | **仓库** | **陪同人员** | 朱春燕 |
| **不符合事实描述:**  仓库现场内无捕鼠设施、无灭火器。  **上述事实不符合：□ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015标准7.1.3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**  **■GB/T22000-2006/ISO22000:2005标准7.2条款**  **■专项技术要求：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》**  **■GB/T 27341-2009标准6.4条款相关要求**  **□GB 14881-2013标准 条款相关要求**  **■危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证补充要求 1.0相关要求**  **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 报 告 NO 02

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **审核领域及类型** | **■QMS****□EMS　□OHSMS ■FSMS ■HACCP**  **食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段**  **危害分析与关键控制点体系：初次认证第（二）阶段** | | |
| **受审核方** | 苏州市金勺子餐饮管理有限公司 | | |
| **受审核部门** | **仓库** | **陪同人员** | 朱春燕 |
| **不符合事实描述:**  含有过敏原货品的原料在仓储内未分类存放，仓储内无过敏标识。  **上述事实不符合：■ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015标准8.5.4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**  **■GB/T 22000-2006 idt ISO 22000:2005标准7.9条款相关要求**  **■专项技术要求：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》**  **■GB/T 27341-2009标准6.7.1条款相关要求**  **□GB 14881-2013标准 条款相关要求**  **■危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证补充要求 1.0相关要求**  **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 01

|  |
| --- |
| **不符合项事实摘要：**  仓库现场内无捕鼠设施、无灭火器。 |
| **纠正情况：**  **购买捕鼠笼，灭火器摆放现场** |
| **原因分析：**  **员工食品安全意识不够，针对体系理解不足，未能认识到会造成得食品安全危害** |
| **纠正措施：**  **组织人员学习食品安全管理体系，定期对相应得设施进行点检查核**  **预定完成日期：2020.8.18** |
| **受审核方纠正措施有效性的验证：**  **现场已摆放捕鼠笼和灭火器，人员进行了培训考试合格**  **验证人： 日期：** |

**受审核方代表： 王闪 日期：2020.08.19**

不符合项纠正措施表 02

|  |
| --- |
| **不符合项事实摘要：**  含有过敏原货品的原料在仓储内未分类存放，仓储内无过敏标识。 |
| **纠正情况：**  **现场专门划分区域摆放过敏原物资，张贴过敏原标识** |
| **原因分析：**  **员工对法律法规了解不全，食品安全意识不足** |
| **纠正措施：**  **对员工进行培训，学习食品安全管理体系，了解过敏原物质有哪些**  **预定完成日期：** |
| **受审核方纠正措施有效性的验证：**  **现场专门划分区域摆放过敏原物资，张贴过敏原标识**  **验证人： 日期：** |

**受审核方代表： 王闪 日期：2020.8.19**