[illegible]



## 不符合项纠正措施表

### 不符合项事实摘要:

现场查看保鲜库温度显示为 8.2℃，但是不能提供对保鲜库温度监控的证据。

### 纠正情况:

立即做对保鲜库温度监控的记录。

### 原因分析:

相关人员对 ISO22000: 2018 标准 8.2 条款及 GB/T 27341-2009 标准 6.3 条款相关要求条款的相关条款理解不够，未及时对保鲜库温度进行记录。

### 纠正措施:

- 1、组织相关人员对 ISO22000: 2018 标准 8.2 条款及 GB/T 27341-2009 标准 6.3 条款相关条款的培训。
- 2、完善《保鲜库温度记录表》并实施

预定完成日期: 2020. 10. 22

### 举一反三检查情况:

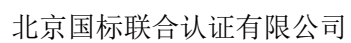
通过对部门进行举一反三的自查工作，查无类似的情况发生。

### 受审核方纠正措施有效性的验证:

- 1、保鲜库温度记录表
- 2、培训记录表

验证人: 日期:

受审核方代表: 日期



ISC-B-I-35 不符合报告纠正措施表(03 版)

[illegible]

## 不符合项报告(02)

[illegible]



不符合项纠正措施表

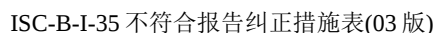
|                                                                                                                            |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <p><b>不符合项事实摘要:</b></p> <p>保鲜库使用的温度计，未提供校准规程和校准记录。</p>                                                                     |                   |
| <p><b>纠正情况:</b></p> <p>立即用第三方校准机构校准后的中心温度计对保鲜库使用的温度计进行内校。</p>                                                              |                   |
| <p><b>原因分析:</b></p> <p>相关人员对对 ISO22000：2018 标准 8.7 条款及 GB/T 27341-2009 标准 7.8 条款的理解不够，未及时用已由第三方校准的中心温度计对保鲜库使用的温度计进行内校。</p> |                   |
| <p><b>纠正措施:</b></p> <p>1、组织相关人员对 ISO22000：2018 标准 8.7 条款及 GB/T 27341-2009 标准 7.8 条款相关条款的培训。<br/>2、完善《内校记录表》并实施</p>         |                   |
| <p><b>预定完成日期:</b></p>                                                                                                      |                   |
| <p><b>举一反三检查情况:</b></p> <p>通过对部门进行举一反三的自查工作，查无类似的情况发生。</p>                                                                 |                   |
| <p><b>受审核方纠正措施有效性的验证:</b></p> <p>1、内校记录表<br/>2、培训记录表</p>                                                                   |                   |
| <p><b>验证人:</b></p>                                                                                                         | <p><b>日期:</b></p> |
| <p><b>受审核方代表:</b></p>                                                                                                      | <p><b>日期</b></p>  |



## 内校记录表

No:

|                                                                           |          |             |         |            |                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|---------|------------|------------------------------------------------------------------------|
| 校准量具                                                                      | 笔式温度计    |             | 外校日期    | 2020.01.16 |                                                                        |
| 量 程                                                                       | -50-300℃ | 编 号         | 79107   | 校准周期       | 一年                                                                     |
| 量具名称                                                                      | 冷库温度计    |             | 内校日期    | 2020.10.20 |                                                                        |
| 序号                                                                        | 项目       | 要 求         | 实 测 结 果 | 允许误差       | 单项结论                                                                   |
| 1                                                                         | 精确度      | 0.1℃        | 0.1℃    | ±0.1℃      | <input checked="" type="checkbox"/> 合格<br><input type="checkbox"/> 不合格 |
| 2                                                                         | 实测       | 允许误差度为±0.3℃ | +0.1℃   | ±0.1℃      | <input checked="" type="checkbox"/> 合格<br><input type="checkbox"/> 不合格 |
|                                                                           |          |             |         |            |                                                                        |
| 校准结论: <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |          |             |         |            |                                                                        |
| 校准人/日期: 胡泽慧 2020.10.20                                                    |          |             |         |            |                                                                        |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                               |      |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| 审核领域及类型                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input checked="" type="checkbox"/> FSMS <input checked="" type="checkbox"/> HACCP<br>食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段<br>危害分析与关键控制点体系：初次认证第（二）阶段 |      |     |
| 受审核方                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 福建潇湘府餐饮服务有限公司                                                                                                                                                                                                                 |      |     |
| 受审核部门                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 餐饮管理部                                                                                                                                                                                                                         | 陪同人员 | 胡泽慧 |
| <p>不符合事实描述：</p> <p>未提供《2020 年度设备维保计划》，抽查餐具洗涮机、留样冰箱、餐具消毒柜、保鲜库，没有提供相应的维保记录。</p> <p>上述事实不符合：<input type="checkbox"/> GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准     条款<br/><input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 标准     条款：<br/><input type="checkbox"/> GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准     条款<br/><input type="checkbox"/> GB/T 28001-2011 idt OHSAS 18001:2007 标准     条款<br/><input type="checkbox"/> ISO45001：2018 标准     条款相关要求<br/><input checked="" type="checkbox"/> ISO22000：2018 标准 7.1.3 条款相关要求<br/><input checked="" type="checkbox"/>GB/T27341-2009 标准的 6.6 条款相关要求<br/><input type="checkbox"/> GB 14881-2013<br/><input type="checkbox"/> 《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0》</p> <p>不符合性质：<input type="checkbox"/>严重           <input checked="" type="checkbox"/>一般</p> <p>审核员：                                审核组长：                                受审核方代表：<br/>日 期：                                日 期：                                日 期：</p> <p>纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）</p> <p style="text-align: right;">审核员：                                日期：</p> |                                                                                                                                                                                                                               |      |     |



## 不符合项纠正措施表

### 不符合项事实摘要:

未提供《2020 年度设备维保计划》，抽查餐具洗涮机、留样冰箱、餐具消毒柜、保鲜库，没有提供相应的维保记录。

### 纠正情况:

1、立即将餐具洗涮机、留样冰箱、餐具消毒柜、保鲜库的维保记录补齐，并记录。

### 原因分析:

相关人员对 ISO22000: 2018 标准 7.1.3 条款及 GB/T 27341-2009 标准 6.6 条款的理解不够，未及时记录餐具洗涮机、留样冰箱、餐具消毒柜、保鲜库的维保记录。

### 纠正措施:

- 1、组织相关人员对 ISO22000: 2018 标准 7.1.3 条款及 GB/T 27341-2009 标准 6.6 条款及相关条款的培训。
- 2、完善《设备维修清洗保养记录表》并实施

预定完成日期: 2020.10.23

### 举一反三检查情况:

通过对部门进行举一反三的自查工作，查无类似的情况发生。

### 受审核方纠正措施有效性的验证:

- 1、培训记录表
- 2、设备维修清洗保养记录表

验证人: 日期:

受审核方代表: 日期



# 机器设备维修清洗保养卡

设备名称: 保鲜库

设备编号: \_\_\_\_\_

2022 年 10 月

| 日期       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18    | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 保养项目     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       | ✓  | ✓  | ✓  | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 打扫       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       | ✓  | ✓  | ✓  | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 清洗       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       | ✓  | ✓  | ✓  | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 除冰       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       | ✓  | ✓  | ✓  | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 检查线路     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 加液       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       | ✓  | ✓  | ✓  | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 门是否正常开关  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       | ✓  | ✓  | ✓  | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 门内的开关正常开 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 负责人签名    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |       | 胡  | 胡  | 胡  | 胡  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 备注:      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    | 维修记录: |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

机器设备维修清洗保养卡

设备名称: 蒸饭柜

### 蒸饭柜

2020 年 10 月

[illegible]

机器设备维修清洗保养卡

设备名称: 留样冰箱

设备编号:

2022年10月

[illegible]

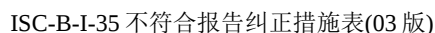
机器设备维修清洗保养卡

2020 年 10 月

设备名称：餐具洗涮机

设备编号:

| 日期    | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|-------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 保养项目  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 清扫    |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    | ✓  | ✓  | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 除渣    |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    | ✓  | ✓  | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 检查线路  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    | ✓  | ✓  | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 加洗涤剂  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|       |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|       |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|       |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|       |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|       |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|       |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 负责人签名 |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 胡  | 胡  | 胡  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 备注:   | 维修记录: |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                   |         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| 审核领域及<br><br>类型                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <input type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input checked="" type="checkbox"/> FSMS <input checked="" type="checkbox"/> HACCP<br><br>食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段<br>危害分析与关键控制点体系：初次认证第（二）阶段 |         |     |
| 受审核方                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 福建潇湘府餐饮服务有限公司                                                                                                                                                                                                                     |         |     |
| 受审核部门                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 餐饮管理部                                                                                                                                                                                                                             | 陪同人员    | 胡泽慧 |
| 不符合事实描述：<br><br>查看出租档口，签订了《档口特许经营协议》，但是没有提供对出租档口有关食品安全方面的监督检查记录。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |         |     |
| 上述事实不符合： <input type="checkbox"/> GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准     条款<br><input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 标准     条款：<br><input type="checkbox"/> GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准     条款<br><input type="checkbox"/> GB/T 28001-2011 idt OHSAS 18001:2007 标准     条款<br><input type="checkbox"/> IS045001：2018 标准     条款相关要求<br><input checked="" type="checkbox"/> IS022000：2018 标准 7.1.6 条款相关要求<br><input type="checkbox"/> GB/T27341-2009 标准的条款相关要求<br><input type="checkbox"/> GB 14881-2013<br><input type="checkbox"/> 《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0》 |                                                                                                                                                                                                                                   |         |     |
| 不符合性质： <input type="checkbox"/> 严重 <input checked="" type="checkbox"/> 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）<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                   |         |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                   | 审核员：    | 日期： |



## 不符合项纠正措施表

### 不符合项事实摘要:

出租档口, 签订了《档口特许经营协议》, 但是没有提供对出租档口有关食品安全方面的监督检查记录。

### 纠正情况:

1、对出租档口进行食品安全方面的监督检查记录。

### 原因分析:

1、相关人员对 ISO22000: 2018 标准 7.1.6 条款及相关条款的理解不够, 对出租档口的食品安全检查未进行记录。

### 纠正措施:

- 1、组织相关人员对 ISO22000: 2018 标准 7.1.6 条款及相关条款的培训。
- 2、完善《出租档口食品安全检查记录表》并实施。

预定完成日期: 2020.10.23

### 举一反三检查情况:

通过对部门进行举一反三的自查工作, 查无类似的情况发生。

### 受审核方纠正措施有效性的验证:

- 1、培训记录表
- 2、《出租档口食品安全检查记录表》

验证人: 日期:

受审核方代表: 日期



## 出租档口食品安全检查记录表

被检档口: 11 池小煮

检查时间: 2020 年 10 月 20 日

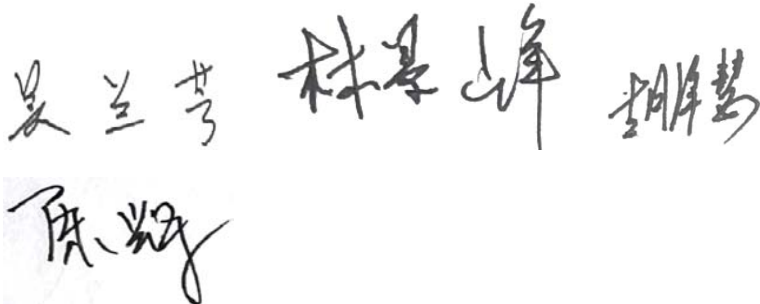
| 部位        | 项目   | 检查内容                       | 检查结果                                                                |
|-----------|------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 卫生管理      | 制度   | 落实各项管理制度, 档口的人员健康证上墙       | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           | 人员   | 工作人员持健康证上岗且按规定着装           | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
| 原料进货贮存管理  | 进货   | 所进食品及原料索证并有验收记录            | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           | 库房   | 库房整洁, 食品与非食品分开             | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 有毒、害物品按规定单独存放并保管           | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 无超过保质期及变质食品                | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           | 冷藏设施 | 冷藏、冷冻设施正常运转且保持清洁           | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
| 环境卫生及卫生设施 |      | 档口内外环境整洁且保持良好              | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 废弃物盛放容器密闭、外观清洁             | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 加工用的设施、工具、器具保持清洁           | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 工作结束后, 对使用的设施、工具、器具、地面保持清洁 | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
| 加工过程中的卫生  | 一般要求 | 不用变质、不符合卫生要求的原料加工食品        | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 粗加工过程中动、植物性食品分开            | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 清洗、加工后的原料、半成品、成品存放不交叉、不落地  | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 成品、半成品、原料的加工工具不混用          | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
| 安全管理      |      | 建立安全管理责任制, 有专职或兼职安全管理人员    | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 用电设备、设施有安全防护措施且不带病工作       | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 电器设备有安全操作规程且能严格遵守          | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 安全禁地张贴标志且有管理措施             | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
| 质量与价格     |      | 各类销售食品须明码标价                | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 出售饭菜 以质定价值价相符公平销售          | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 不出售感官异常及变质食品               | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
| 服务质量      |      | 着装整洁 挂牌服务                  | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 待客热情 服务周到                  | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 精心操作, 均匀出售餐品, 避免出现忽多忽少现象   | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |
|           |      | 认真对待就餐者的询问和投诉, 及时妥善处理现场问题  | <input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 |

检查:

胡泽慧 2020.10.20

# 培训记录

编号: XXF/JL -7.8-02

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |           |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|
| 时间: 2020-10-20 | 培 训<br>主 题                                                                                                                                                                                                                                                                      | 外审中不符合项的整改培<br>训 | 培训教师: 林老师 |
| 地点: 公司会议室      |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  | 培训方式: 上课  |
| 参加培训人员签到       |                                                                                                                                                                                               |                  |           |
| 培训内容摘要         | <p>1、ISO22000: 2018 标准 8.2、8.7、7.1.3、7.1.6 条款、GB/T 27341-2009 标准 6.3、7.8、6.6 条款、GB/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》专项条款的培训;</p> <p>2、要求举一反三, 杜绝出现类似问题; 解答员工问题。</p>                                                                                                                 |                  |           |
| 考核方式及成绩        | <p>考核方式: 口试;</p> <p>经现场提问, 被提问者基本上回答正确。</p> <p>培训评价: 经过培训, 参加培训人员对外审开具的不符合项如何整改均清楚, 并明确其控制要求和所需的记录要求。培训基本上有效。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>评价人: _____ 日期: 2020-10-20</p> |                  |           |