不 符 合 项 报 告（01）

|  |  |
| --- | --- |
| **审核领域及类型** |  **☑ QMS □EMS □ OHSMS ☑ FSMS □HACCP****质量管理体系：初次认证第（二）阶段****食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段** |
| **受审核方** | **青海龙帜餐饮服务有限公司** |
| **受审核部门** | **餐饮服务部** | **陪同人员** | **季艳** |
| **不符合事实描述:****在餐饮服务部现场，有存放食材的冷冻柜和冷藏柜，但无证据表明对冷藏柜和冷冻柜的温度显示表进行了校准**。**上述事实不符合：☑ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015标准 7.1.5条款** **☑ ISO22000:2018 标准8.7 条款****□ GB/T27341-2009 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：**5 **302650658758129349审核组长：** 5 **受审核方代表：徐开俭****日 期： 2021-02-03 日 期： 2021-02-03 日 期：2021-02-03**  |
| **纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）****该企业已将冷藏柜和冷冻柜列入计量器具台账，并对冷藏柜和冷冻柜进行了温度的校准（见校准记录）；进行了原因分析，组织有关人员进行了相关知识的培训和明确职责，不符合项可以关闭。****审核员：张静 日期： 2021-02-05**  |

不符合项纠正措施表

|  |
| --- |
| 不符合项事实摘要：**在餐饮服务部现场，有存放食材的冷冻柜和冷藏柜，但无证据表明对冷藏柜和冷冻柜的温度显示表进行了校准**。 |
| **纠正情况：****尽快安排餐饮服务部人员对冷藏柜和冷冻柜的温度显示表进行校准**。 |
| **原因分析：****标准及公司的有关文件中均有规定，但未引起足够重视，反映了公司有关人员对标准和公司的文件规定学习不够，理解不足，质量意识较淡薄，没有将冷藏柜和冷冻柜的温度显示表列入计量器具台账进行管理。** |
| **纠正措施：**1. **办公室组织相关人员学习GB/T 19001-2016标准7.1.5条款及ISO22000:2018标准 8.7 条款，加深对标准条款的要求，提高执行力；**
2. **建立计量器具台账，并对冷藏柜和冷冻柜的温度显示表进行定期校准；**

**预定完成日期：2021-02-04**  |
| **举一反三检查情况：****检查其它设备是否存在类似问题，没有发现类似问题。** |
| **受审核方纠正措施有效性的验证：**针对不符合项进行整改，制定了纠正预防措施，经验证，整改有效，可以关闭。**验证人：徐开俭 日期：2021-02-04** |

**受审核方代表：徐开俭 日期：2021-02-04**

 不 符 合 项 报 告（02）

|  |  |
| --- | --- |
| **审核领域及类型** | **☑ QMS □EMS □ OHSMS ☑ FSMS □HACCP****质量管理体系：初次认证第（二）阶段****食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段** |
| **受审核方** | **青海龙帜餐饮服务有限公司** |
| **受审核部门** | **餐饮服务部** | **陪同人员** | **季艳** |
| **不符合事实描述:****在餐饮服务部现场，有存放食材的冷冻柜和冷藏柜，但无证据表明对冷藏柜和冷冻柜存放食材的温度进行了监视**。**上述事实不符合：☑ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015标准8.5.1条款** **☑ ISO22000:2018 标准8.2条款****□ GB/T27341-2009 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：**5 **302650658758129349审核组长：** 5 **受审核方代表：徐开俭****日 期： 2021-02-03 日 期： 2021-02-03 日 期：2021-02-03**  |
| **纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）****该企业已建立了温度监控记录，要求冷藏柜和冷冻柜负责人定期对其中存放的食材温度进行监视，并保持记录；同时进行了原因分析，组织有关人员进行了相关知识的培训和明确职责，不符合项可以关闭。****审核员： 张静 日期：2021-02-04** |

不符合项纠正措施表

|  |
| --- |
| 不符合项事实摘要：**在餐饮服务部现场，有存放食材的冷冻柜和冷藏柜，但无证据表明对冷藏柜和冷冻柜存放食材的温度进行了监视**。 |
| **纠正情况：****尽快安排餐饮服务部人员对冷藏柜和冷冻柜存放食材的温度进行监视，并记录**。 |
| **原因分析：****公司冷藏柜和冷冻柜负责人对存放食材的温度进行了观察，但在公司有关文件中未对其设置记录要求；** |
| **纠正措施：**1. **办公室组织相关人员学习GB/T 19001-2016标准8.5.1条款及ISO22000:2018标准 8.2条款，加深对标准条款的要求，提高执行力；**
2. **建立对冷藏柜和冷冻柜存放食材温度的监视记录，并进行监视**。

**预定完成日期： 2021-02-04** |
| **举一反三检查情况：****经检查未发现类似问题。** |
| **受审核方纠正措施有效性的验证：**针对不符合项进行整改，制定了纠正预防措施，经验证，整改有效，可以关闭。**验证人：徐开俭 日期：2021-02-04** |

**受审核方代表： 徐开俭 日期：2021-02-04**

不 符 合 项 报 告（03）

|  |  |
| --- | --- |
| **审核领域及类型** | **☑QMS****□EMS　　 　□OHSMS ☑FSMS****质量管理体系：初次认证第（二）阶段****食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段** |
| **受审核方** | **青海龙帜餐饮服务有限公司** |
| **受审核部门** | **食品安全小组** | **陪同人员** | **卓玛措** |
| **不符合事实描述:** **无证据表明组织已按照《产品放行控制程序》的要求对餐食进行了检测；** **无证据表明组织已按照《食品安全管理体系验证控制程序》的要求对餐食的食品安全有效性进****行了验证。****上述事实不符合：☑ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015标准 8.6 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****☑ ISO22000：2018标准8.2条款相关要求** **不符合性质：□严重　　　☑一般****审核员： 1610680694(1) 审核组长：** 5 **受审核方代表：徐开俭****日 期： 2021-02-03 日 期： 2021-02-03 日 期： 2021-02-03**  |
| **纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）****该企业已对餐食进行送检，提供了第三方出具的检测报告；并组织有关人员进行了培训，本不符合可以关闭。** **审核员：张静 日期：2021-02-04** |

不符合项纠正措施表

|  |
| --- |
| **不符合项事实摘要：** **无证据表明组织已按照《产品放行控制程序》的要求对餐食进行了检测；** **无证据表明组织已按照《食品安全管理体系验证控制程序》的要求对餐食的食品安全有效性进****行了验证。** |
| **纠正情况：****已及时将餐食委托第三方送检。** |
| **原因分析：****相关人员未理解《产品放行控制程序》对餐食进行检测以及《食品安全管理体系验证控制程序》要求对食品安全有效性进行验证的目的。** |
| **纠正措施：**1. **组织相关人员进行培训；**
2. **每年度将餐食送第三方检测，对餐食的食品安全有效性进行验证。**

 **预定完成日期：2021-02-04** |
| **举一反三检查情况：****经检查无类似的情况发生。** |
| **受审核方纠正措施有效性的验证：**1. **提供培训记录**
2. **提供餐食的第三方检测报告。**

**验证人： 徐开俭 日期：2021-02-04** |

**受审核方代表： 徐开俭 日期：2021-02-04**