



不符合项报告

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	南京强强食品有限公司		
受审核部门	品质部	陪同人员	徐强

不符合事实描述:

查看仓库管理时,发现用于监控 OPRP 过程的冷藏库和冷冻库温度的温度计未及时进行校检,也未提供相关证据。

上述事实不符合: ☒ GB/T22000-xxxx idt ISO22000:2018 标准 8.7 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: 任继华

审核组长: 任继华

受审核方代表: 徐强

日期: 2021.5.16

日期: 2021.5.16

日期: 2021.5.16

纠正措施验证 (包括验证的主要内容和结果)

纠正措施基本有效, 验证符合要求。

审核员: 任继华

日期: 2021.5.20



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

外部审核时未提供对冷库库和冷藏库温度进行校准
的数据

纠正情况:

编制温度计校准规程,并对冷库、冷藏温度
显示装置进行校准。

原因分析:

因品质部计量管理人员意识不强,对ISO22000:2018标准中
8.7条款相关要求不够清楚,导致不符合

纠正措施:

组织品质部计量管理人员进行责任意识培训,并和ISO22000:2018标
准中8.7条款相关要求培训

预定完成日期:2021.5.17

举一反三检查情况:

检查现场其他计量具管理情况有无不到位之处

受审核方纠正措施有效性的验证:

1. 已在5月17日进行了整改培训(见附件1)
2. 已编制温度计校准规程,并对冷库及冷藏显示进行了校准(见附件1)
3. 检查现场其他计量具管理情况,未有发现不符合情况

验证人:刘悦

日期:2021.5.17

受审核方代表:

徐强

日期:2021.5.18

培训实施与评价表

NO: 2021-01

编号: JL-033

主 题	认证审核整改培训	举办部门	综合部
主讲人	徐强	学 时	2 小时
举办时间	2021.5.17	地 点	公司会议室
举办对象	市场部, 品质部 全体人员		
人员签到	徐勤功、刘晨、徐强		

培训内容:

1. 本次认证审核的基本情况, 在部门需要结合本次审核的情况, 对下一步体系的运行和管理进行策划.
2. 针对本次审核的不合格项进行分析. ISO22000:2018标准中8.7.8.5.9.5 食品安全管理手册, 前提方案, 标准及文件内容进行培训
3. 讨论如何做好食品安全及体系管理文件.

培训资料:

ISO22000:2018标准中8.7.8.5.9.5 食品安全管理手册和程序文件

考核方式及成绩:

现场提问, 全员通过

考核合格率: 100%

评价: 经过本次培训, 效果明显, 对食品安全管理体系有了更深入的理解, 培训有效

记录人: 徐强

日期: 2021.5.17

冷藏冷冻温度比对法（校准）记录

标准温度计编号： 60023383 量程： -30~150℃

项目	编号	外观检查	冷藏显示温度/℃	温度计显示温度/℃	结果	备注
被校准冷藏、冷冻库	冷冻库-1	符合	-15.7	-15.5	合格	
	冷藏库-2	符合	7.3	7.0	合格	
校准记录人签名： <u>刘辰</u> 日期： <u>2021.5.17</u>						

7. 外观检查：刻线数字清晰。

8. 示值校准：用经过检定合格的标准温湿度计，对生产环境的温湿度进行比对校准。

9. 比对方法：将已经过检定的温湿度计与需进行比对的温湿度计置于同一冷藏库/冷冻库内（冷藏 1-10℃，冷冻 -5℃~-18℃）进行测定，30 分钟后记录。

10. 结果判断：用于冷藏库/冷冻库温度监控的被测温度计与经检定的温度计，每次测定温度误差不超过±1℃者为合格，超过±1℃为不合格。

11. 用于环境温湿度监控的被测温湿度计与经检定的温湿度计，每次测定温度误差不超过±1℃者为合格，超过±1℃为不合格，湿度误差不超过±5%，超过±5%为不合格。

12. 比对时间：比对周期为每季度。



不符合项报告

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	南京强强食品有限公司		
受审核部门	市场部（配送）	陪同人员	刘晨

不符合事实描述：

查看现场时发现：

未能提供属于 OPRP 的冷藏冷冻库的温度监控证据。

上述事实不符合：☒ GB/T22000-xxxx idt ISO22000:2018 标准 8.7 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：任辉华

审核组长：任辉华

受审核方代表：张强

日期：2021.5.16

日期：2021.5.16

日期：2021.5.16

纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）

已重新提供冷藏冷冻库的温度监控证据，并对相关人员进行培训，整改基本有效。

审核员：任辉华

日期：2021.5.20

培训实施与评价表

编号: H-033

NO: 2021-01

主 题	认证审核整改培训	举办部门	综合部
主讲人	徐强	学 时	2 小时
举办时间	2021.5.17	地 点	公司会议室
举办对象	市场部、品质部全体人员		
人员签到	徐勤功、王晨、徐志远		

培训内容:

1. 本次认证审核的基本情况在部门需要结合本次审核的情况,对下一步体系的运行和管理进行策划.
2. 针对本次审核的不合格项进行分析. ISO22000:2018标准中8.7.8.5.9.5 食品安全管理手册,前提方案,标准,法规及文件内容进行培训
3. 讨论如何做好食品安全及体系管理工作.

培训资料:

ISO22000:2018标准中8.7.8.5.9.5 食品安全管理手册和程序文件

考核方式及成绩:

现场提问,全员通过

考核合格率: 100%

评价: 经过本次培训,效果明显,对食品安全管理体系有了更深入理解,培训有效

记录人: 徐强

日期: 2021.5.17

南京强强食品有限公司

冷库温度记录表

[illegible]