



1



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

未提供主要设备（洗碗机、蒸饭车、电磁炉炒锅）的设备维保计划，也未见到相应的维保记录。

纠正情况:

立即制订（洗碗机、蒸饭车、电磁炉炒锅）的设备维保计划，也按计划进行定期的维保

原因分析:

相关人员对 ISO 22000:2018 标准 7.1.3 条款、GB/T27341-2009 标准 6.6 条款要求理解不足。未及时制订主要设备（洗碗机、保洁柜、蒸饭车、电磁炉炒锅）的设备维保计划，并定期进行维保。

纠正措施:

组织相关人员对 GB/T 22000:2018 标准 7.1.3 条款、GB/T27341-2009 标准 6.6 条款的培训

预定完成日期:

举一反三检查情况:

在部门内进行举一反三的自查，冰柜等设施是否制订维保计划并定期保养。

受审核方纠正措施有效性的验证:

- 1、《培训记录》
- 2、《设备维护保养计划》

验证人：黄小环

日期：2021-06-02

受审核方代表：黄小环

日期：2021-06-02



不 符 合 项 报 告(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	厦门好中豪食品科技有限公司		
受审核部门	餐饮管理部	陪同人	黄小环
不符合事实描述： 查餐饮加工区的虫鼠害防治情况： 在餐饮加工区现场可见明显的飞蝇，有安装灭蝇灯，但灭蝇纸更换不及时，有大量蚊蝇尸体，也未提供蚊蝇控制检查记录。 上述事实不符合：☐ 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 ☒ ISO22000: 2018 标准 8.2 条款相关要求 ☒ GB/T27341-2009 标准的 6.3 条款相关要求 ☐ GB 14881-2013 ☐ 《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：☐严重 ☒一般 审核员：肖新龙、吴灿华 审核组长：肖新龙 受审核方代表：黄小环 日 期：2021-05-28 日 期：2021-05-28 日 期：2021-05-28			
纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果） 企业已更换灭蝇纸，并提供了更换前后的对比照片（见附件），制定蚊蝇检查记录表，每日进行检查，提供有 5 月 30 日至 6 月 2 日检查记录，同时组织相关人员进行培训，提供《培训记录》，基本符合要求，此不符合项可以关闭。 审核员：肖新龙 日期：2021-06-04			



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

在餐饮加工区现场可见明显的飞蝇，有安装灭蝇灯，但灭蝇纸更换不及时，有大量蚊蝇尸体，也未提供蚊蝇控制检查记录。

纠正情况:

1、立即将餐饮加工区内的灭蝇灯下的灭蝇纸更换，并制订检查记录。

原因分析:

相关人员对 ISO 22000:2018 标准 8.2 条款、GB/T27341-2009 标准 6.3 条款要求理解不足。未及时对餐饮加工区内的灭蝇纸进行更换，并记录。

纠正措施:

组织相关人员对 GB/T 22000:2018 标准 8.2 条款、GB/T27341-2009 标准 6.3 条款的培训

预定完成日期:

举一反三检查情况:

在部门内进行举一反三的自查，其他地区的控制虫害设施是否维护并记录。

受审核方纠正措施有效性的验证:

- 1、《培训记录》
- 2、《整改前后的图片》

验证人: 黄小环

日期: 2021-06-02

受审核方代表: 黄小环

日期: 2021-06-02



不 符 合 项 报 告(03)

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	厦门好中豪食品科技有限公司		
受审核部门	餐饮管理部	陪同人	黄小环
不符合事实描述： 按照《危害控制计划》的要求，米饭熟制（蒸柜温度：100℃，蒸制时间：≥30 分钟）为 CCP 点，在餐饮加工区现场查看时，发现未保留 5-27 日的米饭蒸制记录。 上述事实不符合：☐ 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 ☒ ISO22000: 2018 标准 8.5.4.5 条款相关要求 ☒ GB/T27341-2009 标准的 7.6 条款相关要求 ☐ GB 14881-2013 ☐ 《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：☐严重☒一般 审核员：肖新龙、吴灿华 审核组长：肖新龙 受审核方代表：黄小环 日 期：2021-05-28 日 期：2021-05-28 日 期：2021-05-28			
纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果） 组织已补充 5 月 27 日《米饭蒸制记录表》，并进行了原因分析，提供《培训记录》，基本符合要求，此不符合项可以关闭。 审核员：肖新龙 日期：2021-06-04			



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

按照《危害控制计划》的要求, 米饭熟制(蒸柜温度: 100℃, 蒸制时间: ≥30 分钟)为 CCP 点, 在餐饮加工区现场查看时, 发现未保留 5-27 日的米饭蒸制记录。

纠正情况:

立即将 5.27 日的米饭蒸制记录补齐

原因分析:

相关人员对 ISO 22000:2018 标准 8.5.4.5 条款、GB/T27341-2009 标准 7.6 条款要求理解不足。未及时对米饭的蒸制进行记录。

纠正措施:

组织相关人员对 GB/T 22000:2018 标准 8.5.4.5 条款、GB/T27341-2009 标准 7.6 条款的培训

预定完成日期:

举一反三检查情况:

在部门内进行举一反三的自查, 查其他 CCP 关键点是否有做记录

受审核方纠正措施有效性的验证:

- 1、《培训记录》
- 2、《米饭蒸制记录》

验证人: 黄小环

日期: 2021-06-02

受审核方代表: 黄小环

日期: 2021-06-02



不 符 合 项 报 告(04)

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	厦门好中豪食品科技有限公司		
受审核部门	餐饮管理部	陪同人	黄小环
不符合事实描述： 查计量器具校检情况时：未能提供对存放食材的冷冻库和冷藏库的温度显示表校检的证明。 上述事实不符合：☐ 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 ☒ ISO22000：2018 标准 8.7 条款相关要求 ☒ GB/T27341-2009 标准的 7.8 条款相关要求 ☐ GB 14881-2013 ☐ 《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：☐严重 ☒一般 审核员：肖新龙、吴灿华 审核组长：肖新龙 受审核方代表：黄小环 日 期：2021-05-28 日 期：2021-05-28 日 期：2021-05-28 纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果） 组织已对存放食材的冷冻库和冷藏库的温度显示表进行比对，提供了《内部校准记录》，同时进行了原因分析，并对相关人员进行培训，提供《培训记录》，基本符合要求，此不符合项可以关闭。 审核员：肖新龙 日期：2021-06-04			



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

查计量器具校检情况时: 未能提供对存放食材的冷冻库和冷藏库的温度显示表校检的证明。

纠正情况:

立即按校准后的中心温度计对冷冻库和冷藏库进行内部校准

原因分析:

相关人员对 GB/T 22000:2018 标准 8.7 条款、GB/T27341-2009 标准的 7.8 条款理解不足, 未及时对冷冻库和冷藏库进行内部校准

纠正措施:

- 1、组织相关人员对 GB/T 22000:2018 标准 8.7 条款、GB/T27341-2009 标准的 7.8 条款的培训
- 2、建立内部校准记录, 定期对冷冻库和冷藏库进行内部校准。

预定完成日期:

举一反三检查情况:

在部门内进行举一反三的自查, 对食堂使用的消毒柜等设施是否制内部校准规划并定期内校。

受审核方纠正措施有效性的验证:

- 1、《培训记录》
- 2、《内部校准记录》

验证人: 黄小环

日期: 2021-06-02

受审核方代表: 黄小环

日期: 2021-06-02