



不符合项报告(1)

审核领域及类型	<input type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input checked="" type="checkbox"/> FSMS 食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段		
受审核方	真食惠（厦门）企业管理服务有限公司		
受审核部门	运营部（配送）	陪同人员	徐辉强
不符合事实描述：			
2021-05-29 在运营部（配送）现场检查发现：运营部（配送区）未配备有诱蝇灯、捕鼠笼、垃圾桶，未按照前提方案的规定建立虫鼠害控制措施。			
上述事实不符合： <input type="checkbox"/> GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 标准 条款： <input checked="" type="checkbox"/> GB/T 22000:2018 标准 8.2 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 28001-2011 idt OHSAS 18001:2007 标准 条款 <input type="checkbox"/> ISO45001: 2018 标准 条款相关要求			
不符合性质： <input type="checkbox"/> 严重 <input checked="" type="checkbox"/> 一般			
审核员：	邵相臣	审核组长：	邵相臣
日期：	2021.5.29	日期：	2021.5.29
		受审核方代表：	
		日期：	
纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）			
整改基本符合，予以关闭，待下次审核时再现场确认			
		审核员：	邵相臣
		日期：	2021.6.23



不符合项纠正措施表

<p>不符合项事实摘要：</p> <p>运营部（配送）现场检查发现：运营部（配送区）未配备有诱蝇灯、捕鼠笼、垃圾桶，未按照前提方案的规定建立虫鼠害控制措施</p>
<p>纠正情况：</p> <p>立即在运营部（配送区）配备诱蝇灯、捕鼠笼、垃圾桶等设施</p>
<p>原因分析：</p> <p>相关人员对 ISO 22000:2018 标准 8.2 条款理解不够，未及时对运营部（配送区）进行配置</p>
<p>纠正措施：</p> <p>1、组织相关人员对 GB/T 22000:2018 标准 8.2 条款的培训。 2、立即购买防诱蝇灯、捕鼠笼、垃圾桶进行布控；</p>
<p>预定完成日期：</p>
<p>举一反三检查情况：</p> <p>在部门内进行举一反三的自查，挡鼠板、消毒设备等设施是否达到要求。</p>
<p>受审核方纠正措施有效性的验证：</p> <p>1、《培训记录》 2、整改图片</p>
<p>验证人： 日期：2021.6.2</p>

受审核方代表： 日期:2021.6.2



不 符 合 项 报 告 (2)

审核领域及类型	<input type="checkbox"/> QMS <input type="checkbox"/> EMS <input type="checkbox"/> OHSMS <input checked="" type="checkbox"/> FSMS 食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段		
受审核方	真食惠（厦门）企业管理服务有限公司		
受审核部门	运营部（配送）	陪同人员	徐辉强
不符合事实描述：			
2021-05-29 在运营部（配送）现场检查发现，运营部提供有《消毒用品领用记录表》，但现场未见对进入配送区包括分拣间的人员配备 75%酒精及洗手液进行手部清洁消毒，未有提供《员工健康检测记录表》，包括相应新冠疫情防控检查记录包括对是否有绿码、口罩佩戴、上午体温、下午体温、核酸检测等。			
上述事实不符合： <input type="checkbox"/> GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 标准 条款： <input checked="" type="checkbox"/> GB/T 22000:2018 标准 8.2.4 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 28001-2011 idt OHSAS 18001:2007 标准 条款 <input type="checkbox"/> ISO45001: 2018 标准 条款相关要求			
不符合性质： <input type="checkbox"/> 严重 <input checked="" type="checkbox"/> 一般			
审核员：	邵相臣	审核组长：	邵相臣
受审核方代表：			
日期：	2021.5.29 日	日期：	2021.5.29 日
纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）			
整改基本符合，予以关闭，待下次审核时再现场确认			
		审核员：	邵相臣
		日期：	2021.6.23



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要：

在运营部（配送）现场检查发现，运营部提供有《消毒品领用记录表》，但现场未见对进入配送区包括分拣间的人员配备 75%酒精及洗手液进行手部清洁消毒，未有提供《员工健康检测记录表》，包括相应新冠疫情防控检查记录包括对是否有绿码、口罩佩戴、上午体温、下午体温、核酸检测等。

纠正情况：

立即按要求 对进入分拣间的员工进行洗手消毒及对人员进行员工健康检测登记

原因分析：

相关人员对 ISO 22000:2018 标准 8.2.4 条款理解不够，对进入分拣间的员工未及时进行洗手消毒及进行员工健康检测登记

纠正措施：

- 1、组织相关人员对 ISO 22000:2018 标准 8.2.4 条款的培训。
- 2、立即对进入分拣间的员工及时进行洗手消毒及进行员工健康检测登记；

预定完成日期：**举一反三检查情况：**

对进入公司的员工进行进行洗手消毒及进行员工健康检测登记

受审核方纠正措施有效性的验证：

- 1、《员工健康检测记录表》
- 2、培训记录表

验证人：徐辉强

日期：2021.6.2

受审核方代表：徐辉强

日期:2021.6.2



不 符 合 项 报 告(03)

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 type="checkbox"/> HACCP 食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段		
受审核方	真食惠（厦门）企业管理服务有限公司		
受审核部门	运营部（采购）	陪同人	徐辉强
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： <input type="checkbox"/> GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 标准 条款： <input type="checkbox"/> GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 28001-2011 idt OHSAS 18001:2007 标准 条款 <input type="checkbox"/> ISO45001：2018 标准 条款相关要求 <input checked="" type="checkbox"/> ISO22000：2018 标准 8.7 条款相关要求 <input type="checkbox"/> GB/T27341-2009 标准的 条款相关要求 <input type="checkbox"/> GB 14881-2013 <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：	肖新龙	审核组长：	郭相臣
日期：	2021.5.29	日期：	2021.5.29
		受审核方代表：	
		日期：	



纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）

整改基本符合，予以关闭，待下次审核时再现场确认

审核员：

邵柏臣

日期：2021. 6. 23



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要: 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 ISO 22000:2018 标准 8.7 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 ISO 22000:2018 标准 8.7 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, 对公司使用的温度计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: 徐辉强 日期: 2021.6.2

受审核方代表: 徐辉强

日期:2021.6.2



不 符 合 项 报 告(04)

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 type="checkbox"/> HACCP 食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段		
受审核方	真食惠（厦门）企业管理服务有限公司		
受审核部门	运营部（采购）	陪同人	徐辉强
不符合事实描述：			
抽样 2021-05-22 进货的“蔬菜、瘦肉、白糖、海天生抽、味精”产品，未提供该产品的《原料检验记录表-畜禽肉类、禽蛋类、冻品类等》记录。			
上述事实不符合： <input type="checkbox"/> GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 50430-2017 标准 条款： <input type="checkbox"/> GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 条款 <input type="checkbox"/> GB/T 28001-2011 idt OHSAS 18001:2007 标准 条款 <input type="checkbox"/> ISO45001：2018 标准 条款相关要求 <input checked="" type="checkbox"/> ISO22000：2018 标准 8.2 条款相关要求 <input type="checkbox"/> GB/T27341-2009 标准的 条款相关要求 <input type="checkbox"/> GB 14881-2013 <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：	肖新龙 吴山峰	审核组长：	邱柏臣
		受审核方代表：	
日期：	2021.5.29 日	日期：	2021.5.29 日
纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）			
整改基本符合，予以关闭，待下次审核时再现场确认			
		审核员：	邱柏臣
		日期：	2021.6.23



不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要: 抽样 2021-05-22 进货的“蔬菜、瘦肉、白糖、海天生抽、味精”产品，未提供该产品的《原料检验记录表-畜禽肉类、禽蛋类、冻品类等》记录。
纠正情况: 立即将 2021-05-22 进货的“蔬菜、瘦肉、白糖、海天生抽、味精”产品的进货检验记录进行补充
原因分析: 相关人员对 ISO22000: 2018 标准 8.2 条款理解不够，未及时对来料检验及时进行记录
纠正措施: 1、组织相关人员对 ISO22000: 2018 标准 8.2 条款的培训 2、对其他原辅料的入库进行检验登记 预定完成日期:
举一反三检查情况: 1、对其他入库的原辅料进行登记
受审核方纠正措施有效性的验证: 1、培训记录表 2、《原料检验记录表》 验证人: 徐辉强 日期: 2021.6.2

受审核方代表: 徐辉强 **日期:**2021.6.2