不 符 合 项 报 告（02）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **审核领域及类型** | **□QMS　　□EMS　　　□OHSMS ☑FSMS**  **食品安全管理体系：初次认证第（二）阶段** | | |
| **受审核方** | **江西港滋源餐饮管理有限公司** | | |
| **受审核部门** | **食品安全小组** | **陪同人员** | **明心楠** |
| **不符合事实描述:**  **查危害控制计划时发现：**  **1、原辅料及接触材料描述中未涵盖标准8.5.1.2要求内容；**  **2、危害分析中确定的CCP点与HACCP计划中的CCP点不一致；**  **3、没有提供针对OPRP点的行动准则；**  **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 条款相关要求**  **不符合性质：□严重　　　☑一般**  **审核员：肖新龙 审核组长：肖新龙 受审核方代表：明心楠**  **日 期：2021-07-23 日 期：2021-07-23 日 期：2021-07-23** | | | |
| 纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）  企业已对**危害控制计划进行了修改，提供了修改后的危害控制计划，修改内容基本涵盖了：1.原辅料及接触材料描述中涵盖了标准8.5.1.2要求内容；2.危害分析中确定的CCP点与HACCP计划表中的CCP点一致；**  **3.针对OPRP点的行动准则；同时对产生此不符合项的原因进行了分析并对相关人员进行了培训，提供有培训记录表，此不符合项整改基本有效，可以关闭。**  **审核员：1610680694(1) 日期： 2021-08-12** | | | |