不 符 合 项 报 告（03）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** | **厨务部** | **陪同人员** | **明心楠** |
| **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 7-23 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**  **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）**  **企业已立即补充7-23的米饭蒸制记录，同时按照危害控制计划CCP点的要求，保留CCP点实施记录；同时对不符合项的原因进行分析并组织相关人员参加培训，提交了培训记录，此不符合项整改基本有效，可以关闭。**  **不符合项整改措施见文件夹D 不符合项3**  **审核员： 1610680694(1) 日期：2021-08-09** | | | |