不 符 合 项 报 告02

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **审核领域及类型** | **■QMS □50430 □EMS ■OHSMS ■FSMS □HACCP**  **■初审■第(二)阶段审核□再认证□监督（）次□证书转换□特殊审核□其他** | | |
| **受审核方** | **重庆味典餐饮管理有限公司** | **陪同人员** | **郑璐奇** |
| **受审核部门** | **运营部（病员食堂）** | **预计整改完成日期** | **2021.10.28** |
| **不符合事实描述:**  **现场审核时发现：**  **1、未提供冷藏库和冷冻库温度监控记录；**  **2、现场查看虫鼠害防治情况：入口处无虫蝇防护措施，后厨配备的灭蝇灯没有开启；现场未见鼠害防治措施。**  **上述事实不符合：■GB/T 19001-2016 idt ISO 9001:2015标准 8.5.4 条款**  **□ GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015标准 条款**  **□GB/T 45001-2020 idt ISO45001：2018标准 条款相关要求**  **■ISO 22000:2018标准 8.2.4 条款相关要求**  **□GB/T 27341-2009标准 条款相关要求**  **□GB 14881-2013标准 条款相关要求**  **□危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证补充要求 1.0相关要求**  **不符合性质：□严重　　　■一般**  **审核员：肖新龙，邝柏臣 审核组长：杨珍全，肖新龙 受审核方代表：郑璐奇**  **日 期：2021-09-29 日 期： 2021-09-29 日 期： 2021-09-29** | | | |
| **纠正措施验证（包括验证的主要内容和结果）**  **企业已针对上述问题进行了整改，提供了相应的证据，见D 02文件夹，同时对相关人员进行培训，提供了培训证据。此不符合项整改基本有效。**  **审核员： 1610680694(1) 269842907243479426 日期：2021-10-15** | | | |