管理体系审核记录表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 过程与活动、抽样计划 | 涉及条款 | 受审核部门：质检部 主管领导：周世红 陪同人员：骆丰收 | 判定 |
| 审核员：张静、赵瑞双（实习Q） 审核时间：2022-03-25~2022-03-26 |
| 审核条款：Q：5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1F：5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3F5.3H2.5.1E5.3O5.3 | 文件名称 | 管理手册第5.3章 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责对原料验收、产品放行、餐食留样的管理；餐食加工及配送过程CCP点的监控及实施、不合格品的处置、计量器具管理；负责餐食加工配送过程中出现的食品安全问题的分析及时协调解决，参与食品安全小组的确认、验证等工作，负责本部门跟产品质量、食品安全、环境和职业健康的实施工作。 |
| 环境因素 | E6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看🗹《环境因素识别评价表》、🗹《重要环境因素清单》与**部门职责相关的主要环境因素及其控制措施是**：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 主要环境因素 | 状态 | 控制措施 |
| 水、电、气消耗 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 加强管理教育 |
| 污水排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 设施设备管理 |
|  | 🞎正常 🞎异常 🞎紧急  |  |
|  |  |  |

 |
| 危险源辨识 | O6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》 |  |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要危险源及其控制措施是**：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 主要危险源 | 职业健康风险 | 控制措施 |
| 火灾或爆燃 | 烧伤 | 消防设施、日常检查、定期检测、应急演练 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2H2.4.2E6.2O6.2 | 文件名称 | 手册第6.2条款、《质量和食品安全、环境、职业健康安全目标考核记录》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总管理目标目标而建立的各层级分解目标，目标具体、有针对性、可测量并且可实现。本部门目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 本部门目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.11-2022.2） |
| 各阶段检验漏检率0 | 检查过程检验记录 | 质检部 | 0 |
| 关键控制点的监控覆盖率100% | 检查监控记录 | 质检部 | 100% |
| 检验、化验记录的准确率99% | 以检验记录数据为准 | 质检部 | 100% |
| 厂区内卫生检查每周进行一次 | 检查卫生检查记录 | 质检部 | 每周一次 |
| 废弃物100%分类管理 | 可回收与不可回收废弃物分开存放 | 质检部 | 100%分类、回收 |
| 火灾、触电事故为0 | 办公室组织消防和用电安全检查1次/月 | 质检部 | 0 |

目标已实现，2022年3月份目标在实施中🞎目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 运行 | E8.1O8.1 | 文件名称 | 如：🗹管理手册8.1条款、《化学品管理控制程序》、🗹《库房管理制度》、🗹《节能降耗措施》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 有 🞎化学品库 🞎化学品柜 不涉及化学品防护性要求：🞎防潮 🞎防火 🞎易碎 🞎防倒置 🞎防日晒 🞎温度 🞎湿度 🗹保存期限 🞎其他防护方法可包括：不涉及🞎标识 🞎防漏托盘 🞎地面防渗层 🞎灭火器 🞎储存温湿度 🞎传输或运输 🞎保护是否有MSDS：有主要是少量75%酒精，有MSDS标示 |
| 现场观察 | 对剧毒品的管理：（适用时）不适用有 🞎化学品库 🞎化学品柜 🞎部分原料目前的剧毒品名称： 五双管理：🞎双人入库 🞎双人领用 🞎双账簿 🞎双锁 🞎双人出库 化学品库房管理：抽查化学品名称： 见生产部审核记录 🞎分类存放 🞎有MSDS或告知卡 🞎防泄露措施 🞎消防措施 🞎存储量适宜🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎防渗漏措施 🞎其他 |
| 现场观察 | 查看实验室的现场管理危化品的保管：🞎合格 🗹不合格，说明： 不涉及 MSDS的配备：🞎齐全 🞎未配置 🞎不齐全，说明： 不涉及 通风处的完好：🗹完好 🞎未配置 🞎不完好，说明： 劳保用品的准备：🞎护目镜 🞎防毒面罩 🞎防酸碱手套 🞎防护服 🗹 不涉及 消防器材：完好，主要由办公室负责检查，见办公室审核记录 |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5F8.7H3.6 | 文件名称 | 如：🞎《产品的监视和测量控制程序》、🗹手册第7.1.5条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 了解监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🞎监视设备 🞎服务检查表 🞎食品安全自查表/安全检查表 🗹计量器具 🗹压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🗹电子天平🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🗹恒温培养箱 🞎其他监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 🞎抽查验证记录日期： ； ； 🞎按照验证计划实施 🞎未按照验证计划实施；说明 食品安全自查表/安全检查表：🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他抽查计量器具外部检定或校准情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 |
| 电子秤 | WY22LX-000619号 | 2023.03.09 | 🗹生产车间 🞎实验室 |
| 电子秤 | WY22LX-000620号 | 2023.03.09 | 🗹生产车间 🞎实验室 |
| 探针温度计 | WY22RX-000271号 | 2023.03.10 | 🗹生产车间 🞎实验室 |
| 多功能食品安全快速检测仪 | 11201411-0078 | 合格（2022年1月投入使用） | 🞎生产加工间 🗹实验室 |
|  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |

微生物检测设备由总部进行委托检定，提供有检定报告在有效期内；抽查内部校准情况；抽查《车间温度表校准记录》：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 |
| 冷藏库 | 2022.03.18 | 每周1次 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 冷冻库 | 2022.03.18 | 每周1次 | 🗹车间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎生产加工间 🞎实验室 |

计量器具的失效控制：🗹未发生 🞎已发生

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 失效计量器具名称 | 失效情况 | 处理 | 数据追溯描述 |
| —— |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 | —— |
|  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |
|  |  | 🞎报废 🞎维修 🞎再校准 |  |

标准溶液控制：不涉及

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 溶液名称 | 浓度 | 基准物质种类 | 标定方法 | 标准偏差合格 | 在有效期内 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |
|  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |

 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 《危害控制计划》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | HCCCP计划见“食品安全小组8.5.4条款审核记录” |
| 8.5.4.5实施危害控制计划H4.3.4.3 | 现场查看 | OPRP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| OPRP1：分餐 | 生产部 | 分餐区使用前臭氧消毒1小时 | 见生产部审核记录 |  |  |
| 质检部 | 【分餐区沉降菌≤30cfu/15min、表面微生物≤50cfu/皿】 | 见《清洁作业区沉降菌、表面微生物检验记录》  | 见8.8条款审核记录 |  |

HACCP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP1-1：蔬菜类原料 验收 | 质检部 | 农残测试卡测试呈蓝色（阴性） | 《蔬菜农残快速检测结果》 | 抽查2022-03-20，小米椒：农残抑制率：6%，油菜农残抑制率：3%，圆茄子农残抑制率：2%，香菇农残抑制率：0%；结论：阴性，符合判定标准≥50%为阳性。2022-03-27现场观察，农残快速测试仪运行良好，茄子、油菜测试结果阴性。 | 合格 |
| CCP1-2：畜、禽类原料验收 | 质检部 | 查《动物检验检疫合格证明》，以及产品外检报告符合GB2707、GB16869 标准要求 | 《食品经营单位索证索票与进货检查记录》 | 抽查：2022-02-04，羊排、2022-02-06五花肉块、2022-03-19鸡块、2022-03-20鸡块，有《动物检验检疫合格证明》，验收合格；外检报告每年索取1次，见采购部F7.1.6条款审核记录； | 合格 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | Q8.6F8.9.4.2H3.8 | 文件名称 | 《成品验收管理制度》、《配送中心安全控制措施》、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》、《食品进货查验制度》、《进货检验规程》、《前提方案/良好卫生规范》执行标准（接收准则）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 |
| 原辅料检验 | 随机抽取 | 一般：感官检查、预包装完好、重量等蔬菜：农药残留、新鲜、无腐烂变质；畜禽肉类：合格证明、新鲜 | ☑符合 □不符合 |
| 餐盒验收 | 随机抽取 | 外观、标识、感官要求（形状良好，两边偏差等） | ☑符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 半成品检验 | 随机抽取 | 生产部现场主要通过感官检验为主 | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 随机抽取 | 感官、餐食中心温度、烧熟煮透等 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | 现场随机 | 按照《SB/T 10857-2012 餐饮配送服务规范》执行 | ☑符合 □不符合 |

 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 放行包括：原材料进厂 □半成品转序 成品放行 ☑服务放行抽取原材料检验相关记录名称：《 蔬菜农残快速检测结果报告》/《原辅料验收记录》/《食品经营单位索证索票与进货检查记录》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 物料名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-03-07 | 牛肉块 | 随机 | 有动物检验检疫合格证、数量、感官 | 感官无异常，有动物检验检疫合格证，数量50kg | ☑合格 □不合格 |
| 2022-03-20 | 鸡块 | 随机 | 有动物检验检疫合格证、数量、感官 | 感官无异常，有动物检验检疫合格证，数量80kg | ☑合格 □不合格 |
| 2022-01-21 | 净菜 | 随机 | 索证、新鲜、农残测试阴性、数量 | 新鲜，无腐烂变质；100斤；农残测试结果阴性 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-02-08 | 主格餐盒 | 随机 | 从合格供方采购，数量，外观完好 | 合格供方采购、数量10件，外观完好 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-03-14 | 鸡蛋 | 随机 | 索证、无破损、数量 | 数量100盒，无菩破损，合格供方采购，无异常 | ☑合格 □不合格 |

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

半成品检验：主要在现场制售过程中，厨师长通过感官检验、测试餐食中心温度、内包材使用前紫外线消杀等为主，见生产部Q8.5.1条款审核记录；抽取成品**检验**相关记录名称：《产品出厂自检报告》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-01-21 | 豆角烧肉、红烧茄子 | 随机 | 感官、净含量符合标示值要求、菌落总数＜10cfu/g | 感官：烧熟煮透，无发霉异味；菌落总数（10-1/10-2/10-3）＜10cfu/g，净含量符合要求 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-02-22 | 梅菜扣肉、麻辣豆腐、红烧茄子 | 随机 | 感官、净含量符合标示值要求、菌落总数＜10cfu/g | 感官：烧熟煮透，无发霉异味；菌落总数（10-1/10-2/10-3）＜10cfu/g，净含量符合要求 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-03-18 | 梅菜扣肉、麻辣豆腐、红烧茄子 | 随机 | 感官、净含量符合标示值要求、菌落总数＜10cfu/g | 感官：烧熟煮透，无发霉异味；菌落总数（10-1/10-2/10-3）＜10cfu/g，净含量符合要求 | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

净含量术语不是很充分，已现场沟通抽取服务放行相关记录名称：《 主要还是通过现场管理，见生产部审核记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取成品例外（在策划的安排已圆满完成之前）放行相关记录：□已放生 未发生

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 放行理由 | 授权人员的批准 | 顾客的批准 | 后续结论 |
|  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 |
|  |  |  | □是 □否 | □是 □否 | □合格 □不合格 |

上述成品/服务放行的人员与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 现场观察 | 成品/服务放行的人员对相关知识的理解和能力 符合 □不符合由于成品/服务放行的监视设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合由于成品/服务放行的测量设备满足要求且完好 ☑符合 □不符合，  |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1H4.5 | 文件名称 | 如：🗹手册9.1.5/9.1.6条款、🗹《确认验证控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动。策划“食品安全小组审核记录”

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 |
| PRP已实施且有效 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 |
| 危害控制计划实施有效 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 |
| 危害水平在确定的可接受水平之内 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 |
| 危害分析输入的更新 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 |
| 组织确定的其他措施得以实施且有效 |  |  |  | 🞎控制有效 🞎控制无效 |

组织应确保验证活动不是由负责同一活动监控的人员进行的。🗹是 🞎否见《验证记录》和《检验报告》抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：🞎《清洁作业区沉降菌、表面微生物检验记录》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-03-20 | 沉降菌 | —— | 分餐区沉降菌≤30cfu/15min | 5个测试点，检测结果均为≤30cfu/15min | 🗹合格 □不合格 |
| 表面微生物 | —— | 表面微生物≤50cfu/皿 | 1#餐盒≤50cfu/皿；2#操作台≤50cfu/皿，3#盘子≤50cfu/皿，4#张XX手部，≤50cfu/皿 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-02-23 | 沉降菌 | —— | 分餐区沉降菌≤30cfu/15min、 | 5个测试点，检测结果均为≤30cfu/15min | 🗹合格 □不合格 |
| 表面微生物 | —— | 表面微生物≤50cfu/皿 | 1#餐盒≤50cfu/皿；2#操作台≤50cfu/皿，3#勺子≤50cfu/皿，4#卢振XX手部，≤50cfu/皿 | 🗹合格 □不合格 |

抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 ——》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
|  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 |

主要以感官检验为主；当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置，目前**未发现不安全产品。**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 |
| 2022-03-11 | 肉菜/2022-03-03 | 送检 |  S-20220303-014  | 2022-03-11 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022-03-11 | 米饭/2022-03-03 | 送检 |  S-20220303-013  | 2022-03-11 | 🗹合格 □不合格 |
| 2021-12-16 | 加工用水 | 供方提供 | No.A2BB22090001a | 2021-12-16 | 🗹合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品和产品撤回控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 进行评估OPRP和CCPs监测的数据,如有问题：发起纠正的指定人员 总经理骆丰收 发起纠正措施的指定人员 总经理骆丰收 。 |
| 纠正 | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 审核周期内未发生

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 不合格的性质 | 不合格描述 | 不合格的原因 | 不合格的后果 | 纠正方法 |
| —— | 🞎超出CL🞎OPRP失控 |  |  |  |  |
|  | 🞎超出CL🞎OPR失控 |  |  |  |  |
|  | 🞎超出CL🞎OPRP失控 |  |  |  |  |

见《不合格品处置记录》 |
| 纠正措施 | F8.9.3H5.1.2 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 不符合的来源：🞎顾客投诉 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🗹其他——审核周期内未发生 抽查采取纠正措施相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 |
|  |  |  |  |  | 🞎未再次发生 🞎再次发生 |
|  |  |  |  |  | 🞎未再次发生 🞎再次发生 |

 |
| 潜在不安全产品的处置 | F8.9.4  | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链，对于放行的产品应保证：🗹 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平；🗹 相关的食品安全危害将在进入食品链之前降低到可接受的水平；🗹 尽管不符合，但产品仍能满足规定的相关食品安全危害的可接受水平。组织将已识别为潜在不安全的产品保留在其控制之中，直到产品经过评估并确定处置方法为止。如果随后确定离开组织控制的产品不安全，组织通知相关相关方并启动撤回/召回。近一年是否有来自相关方的投诉，🗹未发生 🞎有发生，说明： 处置潜在不安全产品的授权人—— 食品安全小组组长 或总经理骆丰收 。 |
| 不合格品的处理/控制 | Q8.7F8.9.4.3H5.1.3H5.1.1 | 文件名称 | 如：《纠正和纠正措施控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 抽取不合格原材料处置相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 物料名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| —— |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |
|  |  |  | □退货 □换货 □降等 □让步接收 |  |

抽取不合格半成品处置相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收  |  |
|  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收  |  |

抽取不合格成品处置相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| —— |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |
|  |  |  | □返工 □返修 □降等 □报废 □让步接收 |  |

抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| —— |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收  |  |
|  |  |  | □退货 □换货 □降等 □道歉 □赔偿 □召回 □让步接收  |  |

抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 人员/岗位 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| —— |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |
|  |  |  | □道歉 □赔偿 □暂停服务 □让步接收 |  |

上述不合格处置的人员☑与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 |
| 现场观察 | 现场检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 □符合 □不符合，不涉及现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合， |
| 分析与评价 | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：管理手册9.1.3条款、《XXXX控制程序》、 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，应利用分析结果进行评价： 产品和服务的符合性； 顾客满意程度； 质量管理体系的绩效和有效性； 策划是否得到有效实施； 针对风险和机遇所采取措施的有效性 外部供方的绩效 质量管理体系改进的需求。组织应分析和评价通过监视和测量获得的适当的数据和信息。 分析数据的统计技术包括：□因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图 其他——EXCEL统计见《管理评审报告》  |
| 分析与评价 | F9.1.2 | 文件名称 | 如：管理手册9.1.3条款、《监视和测量控制程序》 | 符合 □不符合 |
| 运行证据 | 组织对下列监测和测量产生的适当数据和信息进行分析和评估，包括：☑ 与PRP验证的结果☑ 危害控制计划验证的结果☑ 内部审核验证的结果☑ 外部审核有关的验证的结果。分析数据的统计技术包括：□因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图☑其他——EXCEL统计进行分析：☑确认系统的总体绩效满足组织制定的计划安排和FSMS要求；☑ 确定更新或改进FSMS的必要性；☑ 识别潜在不安全产品或工艺故障发生率较高的趋势；☑ 建立与拟审核领域的现状和重要性有关的内部审核方案策划信息；☑ 提供纠正和纠正措施有效的证据。见《验证分析报告》 |

说明：不符合标注N