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 负责人：陈燕珊 陪同人员：来丹丹 | 判定 |
| 审核员：肖新龙:QEH （远程）（审核沟通方式：微信/腾讯会议/语音） 陈权:Q（现场）肖新龙见证陈权Q审核时间：2022-06-10 |
| 审核条款：Q：5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3；E: 5.3/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.2/8.1；H: 2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/4.5/5.1 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3H2.5.1E5.3 | 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、留样的管理；产品加工及配送过程CCP点的监控及实施、不合格品/顾客投诉的处置、计量器具管理；负责产品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HACCP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。负责公司环境的合规性管理。 |
| 环境因素 | E6.1.2 | 文件名称 | 🗹手册第6.1条款、🗹《环境因素识别与评价管理程序》 | 🗹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》质检部按照公司的环境因素识别和评价要求，明确了本部门以过程为基础进行环境因素，确定了本部门的环境因素，并评价确定了重要环境因素，并明确了控制措施，主要如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 主要环境因素 | 状态 | 控制措施 |
| 火灾的发生 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急  | 管理方案/应急预案 |
| 有毒有害废弃物的废弃（化学品/试剂等） | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 指定有资格的处理商处理，签定处置协议 |
| 废水排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 设施设备管理 |
| 废气排放 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 设施设备管理 |
| 噪声 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 设施设备管理 |
| 一般固体废弃物 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 签订处置协议等 |

与本**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 |
| 火灾的发生 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急  | 管理方案/应急预案 |
| 有毒有害废弃物的废弃 | 🗹正常 🞎异常 🞎紧急  | 指定有资格的处理商处理，签定处置协议 |
|  |  |  |

 |
| 措施的策划 | E6.1.4 | 文件名称 | 🗹手册第6.1.4条款、🗹《环境目标指标管理方案》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织针对环境因素、合规义务、风险和机遇制订了控制措施（重要环境因素制定了管理方案）；

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 控制内容 | 类别 | 控制措施 | 责任部门 |
| 潜在火灾发生 | 重要环境因素 | 消除潜在火灾隐患措施：1.制订《应急预案》，《环境因素识别与评价管理程序》、《应急准备与响应控制程序》，并严格实施相关要求。2.开展定期安全宣传教育、消防知识和应急预案等培训。 | 质检部 |

 |
| 质量/环境/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2H2.4.2E6.2 | 文件名称 | 手册第6.2条款、《公司管理体系目标及过程监视测量情况考核统计》 | 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（2022. 1--2022.5） |
| 产品出厂合格率100% | 出厂合格批次/生产批次\*100% | 质检部 | 均为100% |
| 计量器具送检率100％ | 送检数量/应检数量\*100% | 质检部 | 均为100% |
| 废水/废气按国家标准达标排放 | 废气废水送检合格 | 质检部 | 达标 |

目标已实现，2022年5月份之后目标在实施中。🞎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 | E8.1 | 文件名称 | 🗹管理手册8.1条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 有 🗹化学品库，并有专柜（酒精、清洗剂、油墨等） 🞎化学品柜化学品防护性要求：🞎防潮 🗹防火 🗹易爆 🗹有害 口易碎 🞎防倒置 🞎防日晒🞎温度 🞎湿度 🞎保存期限 🗹其他——上锁防护方法可包括：🗹标识 🗹防漏托盘 🞎地面防渗层 🗹灭火器 🞎储存温湿度 🞎传输或运输 🞎保护是否有收集MSDS：一阶段发现未识别收集酒精、清洗剂、油墨的MSDS，二阶段验验证已进行整改。 |
| 远程视频/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： 酒精、清洗剂、油墨 🗹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 |
| 远程视频/现场观察 | 查看检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，主要由后勤部负责检查，见后勤部审核记录 |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5H3.6 | 文件名称 | 🗹《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（滴定管、吸量管）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 |
| 压力表 | YP22050798 | 2022.11.25检定 | 口生产车间 🗹实验室 |
| 数字温度计（-30~300） | 22000091999 | 2022.05.27校准 | 🞎生产加工间 🗹公用口实验室 |
| 电子天平 | TP22050019 | 20220524检定 | 口生产车间 🗹实验室 |
| 电热恒温培养箱 | CPW22050001 | 20220524检定 | 口生产车间 🗹实验室 |
| 电子台秤 | XH21120016 | 20221213检定 | 🗹生产车间 口实验室 |

另有滴定管等玻璃器皿均在有效期内。抽查内部校准情况；抽查《温度校准记录表》：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 |
| 电热式烤箱 | 2022-5-29 | 12个月（2023.5.28） | 🗹车间 🞎实验室 |
| 旋转炉 | 2022-5-29 | 12个月（2023.5.28） | 🗹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 |

 |
| HACCP计划及实施 | H4.3.4.3 | 文件名称 | 《HACCP计划》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | HCCCP计划见“HACCP小组4.3条款审核记录” |
| H4.3.4.3 | 视频/现场查看 | OPRP的实施情况：（不适用）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

HACCP的实施情况：涉及本部门的主要为藕粉生产中的CCP1：纯藕粉验收；月饼生产CCP点不涉及质检部。具体见生产部审核记录。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
| CCP1纯藕粉验收 | 化验室 | 合格供方送检的报告或自检报告符 合：菌落总数： （n=5,c=2,m=10000,M=100000）； 大肠菌群：（n=5,c=2,m=10,M=100）； 霉菌：（n=5,c=2,m=50,M=100）； 供方送检的报告符合： 铅：≤0.5mg/kg 锡：≤250mg/kg | 抽2022.1.7由合格供方扬州玉荷食品有限公司提供的藕粉（生产日期2022/1/5）的《原辅料抽检检验报告》，显示菌落总数30，大肠菌群＜30 | 远程查核检验报告及原始检验记录，符合CL规定要求。供方报告见后勤部审核记录。 | 基本符合，但检验报告使用修正液修改现象，已与企业沟通 |
|  |  |  |  |  |  |

 | 🗹符合 🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | Q8.6H3.8 | 文件名称 | 《食品安全检查制度》、《生产过程质量管理制度》、《原辅材料检验标准》、《产品放行控制程序》、《食品进货查验制度》、《进货检验规程》、《良好卫生规范》、《检验管理制度》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、重量等预包装产品：感官、标签、厂家及生产日期等；农副产品：数量、新鲜，无霉变无异物等 | ☑符合 □不符合 |
| 包材验收 | 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 | 生产现场依据作业指导书、HACCP计划等进行操作规范性检查，主要通过感官检验为主 | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 随机抽取 | 藕粉按照GB19640、月饼按照GB/T19855检验 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | 现场随机 | 通过对餐前准备、售中服务、售卖服务等要求 | ☑符合 □不符合 |

 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 放行包括：原材料进厂 过程检查 □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：《 原辅材料进货验收记录》（一般的原料辅料、包材等）；《原辅料抽检检验报告》（主要原料、辅料，如面粉、藕粉、馅料、绿豆沙、大豆油、糖浆等验收，品类覆盖齐全。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-05-17 | 超级粉（面粉，批次20220512） | 0.3kg | 感官：具有该品种应有色泽、滋味来自合格供方水分≤14.0% | 感官符合杭州牡丹面粉有限公司水分7.0% | ☑合格 □不合格 |
| 2022.1.7 | 藕粉（批次2021.11.30） | 0.5kg | 感官：粉红色、来自合格供方水分≤13.0%菌落总数≤1500（cfu/g）大肠菌群≤30（cfu/g） | 感官：符合扬州绿佳食品有限公司水分3.8%菌落总数＜10大肠菌群＜30 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.5.16 | 大豆油（20220409） | 0.3L | 感官：清澈透明，无异味来自合格供方 | 感官符合杭州飞千食品有限公司 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.4.30 | 抹茶馅（20220310） | 0.3kg | 感官：具有该品种应有色泽、滋味来自合格供方水分≤40.0%菌落总数≤1500（cfu/g）大肠菌群≤30（cfu/g） | 感官符合杭州和嘉贸易有限公司水分19.3%菌落总数＜10大肠菌群＜30 | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | ☑合格 □不合格 |

另外，抽查20211204批次干桂花、20220512批次桃仁、20211213批次白砂糖、20220417复合膜袋、20220511酒精等18批次原辅料、包材等的验收，基本符合要求。查半成品/过程**检验**相关记录名称：提供了《烘烤类糕点关键控制监控记录》，抽2022.5.21，产品名称为绿豆糕、苏月：内容包括关键控制点（配料单、添加剂），烘烤（温度时间）等信息，内包装工器具、手部消毒、内包材消毒等项目，均为符合要求，抽检人为周金凤；校核人为秦爱华。提供了《生产过程质量控制记录》，抽2022.5.21，产品为绿豆糕、苏月；检查内容包括配方/添加剂、生产工艺执行；关键控制点控制、人员操作规程、班前/班时卫生控制等，检查结果均为“√”，检查人秦爱华，校核人李小青。基本符合。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  |  |

抽取成品**检验**相关记录名称：《出厂检验报告》，查月饼（标准为GB/T19855）和藕粉（标准为GB19640）执行情况。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-05-22 | 2022052201椒盐苏月 | 10筒 | 感官、净含量360g、菌落总数，大肠菌群，馅料含量，水分/干燥失重等 | 感官符合净含量385.3g；菌落总数（170，280,160,190,120）大肠菌群（＜10，＜10，＜10，＜10，＜10）馅料38.4%；水分12.8%，同时提供了原始检验记录，一致 | ☑合格 □不合格 |
| 2022.0411 | 2022041101桂花藕粉 | 10袋 | 感官、净含量300g、水分、菌落总数，大肠菌群等 | 感官符合净含量307.6g水分2.9%菌落总数（＜10，＜10，＜10，＜10，＜10）大肠菌群（＜10，＜10，＜10，＜10，＜10），同时提供了原始检验记录，一致 | ☑合格 □不合格 |
| 2021.8.9 | 2021.8.9枣泥广月 | 10只 | 感官、净含量50g、菌落总数，大肠菌群，馅料含量，水分/干燥失重等 | 感官符合净含量54.9g；菌落总数（290,420,140,240,260）大肠菌群（＜10，＜10，＜10，＜10，＜10）馅料66.1%；水分12.9%，同时提供了原始检验记录，一致 | ☑合格 □不合格（广月目前基本没有生产，追溯取样） |
|  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

抽取服务放行相关记录名称：《 —— 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 视频/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 良好卫生规范、HACCP计划有关的验证 | H（V1.0）4.5  | 文件名称 | 🗹《验证活动策划、实施和评价程序》验证程序包括：🗹验证的依据和方法、🗹验证的频率、🗹验证的人员、🗹验证的人员、🗹验证的内容、🗹验证结果及采取的措施、🗹验证记录、🗹其他 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动，。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **目的** | **方法** | **频次** | **职责** | **结论** |
| 良好卫生规范已实施且有效 | 🗹自行检查 | 首次运行或变更后 | HACCP小组 | 🞎控制有效🞎控制无效 |
| HACCP计划实施有效 | 🗹自行检查 | 每年1次 | HACCP小组 | 🗹控制有效🞎控制无效 |
| 危害水平在确定的可接受水平之内 | 🗹自行检查🗹外部送检 | 每年一次 | HACCP小组 | 🗹控制有效🞎控制无效 |
| 危害分析输入的更新 | 🗹检查 | 首次运行或变更后 | HACCP小组 | 🗹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 🞎否验证活动采用方式：🗹观察、🗹内部审核 🗹外部审核 🗹校准 🗹抽样检测验证产品的安全性 🗹记录评审 🗹环境采样和检测

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 |
| 2022.5.6 | 百果苏式月饼20220414 | 送检 | RV300743FAV01380 | 2022-05-06 | 🗹合格 □不合格 |
| 2021.6.17 | 凤梨广式月饼20210602 | 送检 | RU3o1641FAU02214 | 2021-06-17 | 🗹合格 □不合格 |
| 20220124 | 西湖藕粉（桂花风味）20211227 | 送检 | RV300034FAV00061 | 20220124 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.6.7 | 生产用水 | 送检 | A2220204008101001C | 2022-06-7 | 🗹合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | 口合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  | 口合格 □不合格 |

🗹《验证活动策划、实施和评价程序》的内容包括：🗹内容全面 🞎内容不全面，说明： 2022-03-28 进行验证抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：提供了《常规检验项目记录》，对员工手部、内包间空气、操作台表面、自来水、机器台面、工器具、车间门把手、风淋门门把手、电子秤、点面、鞋柜等食品相关作业环境的监测进行了较为全面的策划，策划时可考虑各风险点的差异，已与企业沟通。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022.1.11 | 员工手部-涂布 | —— | 菌落总数≤300cfu/㎝²大肠≤30cfu/㎝² | 200 cfu/㎝²＜30 cfu/㎝² | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.1.18 | 自来水（未明确取样点，沟通） | —— | 菌落总数≤10cfu/g大肠≤30cfu/g | ＜10cfu/g＜30 cfu/g | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.3.3 | 操作台表面 | —— | 菌落总数≤50cfu/g大肠≤30cfu/g | 40cfu/g＜30 cfu/g | 🗹合格 □不合格 |

抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《常规检验项目记录》（见上表）。提供有生产用水的第三方检测报告。报告结论合格，报告日期：2022-06-07；包括氰化物、铅、砷、汞、镉、总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌等42项。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  |  |  |  |  |  |

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。**未发现不安全产品**验证的结果需要输入到管理评审中，以确保这些重要数据资源能被适当考虑并对整个HACCP体系持续改进其作用；见《管理评审报告》、《验证结果分析分析报告》当验证结果不符合要求时，应采取纠正措施并进行再验证。验证活动证实：—HACCP计划得以实施，并持续控制危害；🗹有效 🞎失效，说明 —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明 验证不应由实施监控和纠正措施的人员进行。🗹是 🞎否如部分验证活动无法由企业内部实施，可委托具备能力的外部专家或第三方实施。外部专家或第三方名称：青岛市华测检测有限公司、浙江锐徳安正检测认证技术有限公司 ；外委验证的内容：主要是对成品（藕粉、月饼等）、生产用水等安全特性指标，具体见验证报告。应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 |
| 纠正措施 | H5.1.2 | 文件名称 | 如：《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 |

 |
| 不合格品的处理/控制 | Q8.7H5.1.3H5.1.1 | 文件名称 | 如：《纠正措施控制程序》《不合格品控制程序》 | 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 |
| 视频/现场观察 | 视频/现场检查对不合格原材料的存放和标识情况 ☑符合 □不符合视频/现场检查对不合格半成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合视频/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9.1.3/9.1.6条款、《数据分析控制程序》、 | 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》  |

说明：不符合标注N