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：方慧芬 陪同人员：陈欢 | | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核时间：2022-07-09日上午 | | |
| 审核条款：  F：5.3/6.2/8.5.4.5/ 8.7/8.8.1/8.9.1-8.9.4/9.1.2  H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/4.5/5.1.1-5.1.3 | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3  H2.5.1 | 文件名称 | 《食品安全管理手册》第5.3章 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责原辅料验收、进货检验、生产过程监控、作业环境的检验、成品出厂检验，计量器具的管理、参与追溯和产品召回、不安全产品处置、参与投诉处理、危害控制计划的实施等工作。  询问审核周期内职责未发生变化。本部门2人； | |
| 食品安全目标及其实现的策划 | | F6.2  H2.4.2 | 文件名称 | 《食品安全管理手册》第6.2条款、《食品安全目标及考核结果统计》 | | 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。为实现食品安全目标目标而建立的各层级食品安全目标目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  食品安全目标目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.07-2022.06） | | 产品出厂检验合格率100%。 | 出厂产品合格数量/所有出厂的产品数×100%，每月考核 | 质检部 | 100% | | 不发生重大质量安全事故 | 按照实际发生次数，每月考核 | 质检部 | 0 | | 计量器具及时送检率为100% | 及时送检数量/应送检总数×100%，每月考核 | 质检部 | 100% | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   目标已实现，  🞎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。 | |
| 监视和测量资源 | | F8.7  H3.6 | 文件名称 | 🗹《监视和测量控制程序》、🗹《食品安全管理手册》第8.7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 🞎服务工作检查表 🞎  🗹计量器具： 🗹压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🗹干燥箱 🞎水分测定仪 🗹电子秤 🞎温湿度表  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎其他  🗹其他——天子天平  监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 电子监控设备——监控使用  🞎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  服务工作检查表：  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  查看《检验和测量设备台账》、《检验和测量设备校准计划》，随机抽取   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子天平（FA2004） | X000172-22 | 2023.01.04 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 数显恒温水浴锅（HH-2） | X000175-22 | 2023.01.04 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 电子秤（CF116） | X000171-22 | 2023.01.04 | 🗹车间 🞎实验室 | | 压力表（0-0.25）MPa | X000160-22 | 2023.01.04 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 电热恒温培养箱（303A-4SB） | X000173-22 | 2023.01.04 | 🞎车间 🗹实验室 | | 电子秤（ACS-30） | JE21J-LZ6812号 | 2023.01.04 | 🗹车间 🞎实验室 |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 🗹《校准记录》标准砝码未检定/校准，已与企业沟通   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | CF116电子秤 | 2022.05.23 | 每月1次 | 🗹车间 🞎实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |   ——校准电子秤型号不够明确，已与企业沟通  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：——硫代硫酸钠标准溶液[浓度0.1004mol/L]、氢氧化钠标准溶液【浓度0.1004mol/L】，购买   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | |
| 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 | 《危害控制计划》见“食品安全小组8.5.4条款审核记录”，其中涉及OPRP点为原辅料验收。 | |
| 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 | | 原辅料验收-小麦粉  （OPRP1-1） | 化验室/仓库 | 每年要求提供产品第三方合格证明文件、向合格供方采购； | 《原辅料检验、验证记录》，见F8.9.4.2条款审核记录 | 小麦粉现场验证来自合格供方 | 合格 | | 原辅料验收-猪肉  （OPRP1-2） | 化验室/仓库 | 每年要求提供产品第三方合格证明文件、向合格供方采购； | 《原辅料检验、验证记录》，见F8.9.4.2条款审核记录 | 猪肉验证来自合格供方、有提供批次肉品品质合格证、检疫合格证明，见供销部审核记录 | 合格 | | 原辅料验收-梅干菜  （OPRP1-3） | 化验室/仓库 | 每年要求提供产品第三方合格证明文件、向合格供方采购； | 《原辅料检验、验证记录》，见F8.9.4.2条款审核记录 | 现场使用梅干菜来自合格供方 | 合格 | | 原辅料验收-内包材  （OPRP1-4 | 化验室/仓库 | 每年要求提供产品第三方合格证明文件、向合格供方采购； | 《原辅料检验、验证记录》，见F8.9.4.2条款审核记录 | 现场仓库存放以及在用内包装袋来自合格供方 | 合格 |   ——产品外检报告见供销科审核记录，  HACCP的实施情况：（本部门未涉及CCP点）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1 |  |  |  |  |  | | CCP2 |  |  |  |  |  | | CCP3 |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | | F8.9.4.2  H3.8 | 文件名称 | 《成品检验规程》、《原辅材料检验规程》、《过程检验规程》口《服务放行控制程序》、《食品进货查验制度》、《过程和产品的监视和测量控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》、《产品检验规范》、《原辅材料进货查验管理制度》、《进货查验记录管理制度》、《《糕点成品出厂检验规范》、《生产过程及关键控制点控制规范》  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 | 抽取来料1% | 《原辅材料检验规范》 | ☑符合 □不符合 | | 包材验收 | 抽取来料1% | 《原辅材料检验规范》 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | 随机抽取 | 《生产过程及关键控制点控制规范》 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 《生产过程及关键控制点控制规范》 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 按《《糕点成品出厂检验规范》、GB7099 执行 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 现场随机 | —— | ☑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：《原辅料检验、验证记录》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.07.04 | 梅干菜/2022.06.15【记录有涂改液修改痕迹、已与企业沟通】 | 1% | 感官：有梅干菜特有的滋香味，无其他肉眼可见杂质、产品新鲜；  包装：外包装完好，不破损；  标签内容：内容齐全、符合要求；  供方产品合格证明：生产许可证、检验报告、营业执照 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022-06-29 | 小麦粉/2022.06.13 | 1% | 感官：有梅干菜特有的滋香味，无其他肉眼可见杂质、产品新鲜；  包装：外包装完好，不破损；  标签内容：内容齐全、符合要求；  供方产品合格证明：生产许可证、检验报告、营业执照 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022-01-12 | 干葱/未记录批次，已与企业沟通 | 1% | 感官：具有正常干葱色泽、墨绿色、无异味、无肉眼可见异物；  包装：外包装完好，不破损；  标签内容：内容齐全、符合要求；  供方产品合格证明：生产许可证、检验报告、营业执照； | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022-06-06 | 白砂糖/2022-03-25 | 1% | 感官：白色结晶体、味甜、无异味、无肉眼可见杂质；  包装：外包装完好，不破损；  标签内容：内容齐全、符合要求；  供方产品合格证明：生产许可证、检验报告、营业执照 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022-04-25 | 隔油纸/2022-04-17 | 随机 | 感官：干净、整洁  包装：外包装完好，不破损；  供方产品合格证明：生产许可证、检验报告、营业执照 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022-05-28 | 真空袋/2022-05-20 | 随机 | 感官：符合食品级要求、平整无污染；  包装：外包装完好，不破损；  供方产品合格证明：生产许可证、检验报告、营业执照；  标签；白袋 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022-04-23 | 植物油/2022-03-10 | 随机 | 感官：具有植物油正常的滋香味，色泽透明清澈，无异味；  包装：外包装完好，不破损；  供方产品合格证明：生产许可证、检验报告、营业执照；  标签；内容齐全、规范 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2022-01-23 | 猪肉/2022-01-19 | 随机 | 感官：肉品新鲜、颜色正常，无其他异味、按压有弹性；  包装：外包装完好，不破损；  供方产品合格证明：生产许可证、检验报告、营业执照；  标签；标签齐全、符合要求，有检验检疫证明 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |   另抽查：  1）2022-05-08日批次梅干菜、2022-03-08日批次梅干菜、2022-04-12日批次梅干菜，结论：验收合格   1. 2022-05-21日批次的小麦粉、2022-03-25日批次的小麦粉、2021-12-21日批次的小麦粉，结论：验收合格 2. 2022-03-02日批次真空袋、2022-06-10日批次真空袋，结论：验收合格； 3. 2022-04-06批次猪肉、2022-05-10日批次猪肉、2021-12-30日批次猪肉，2022-03-13日批次猪肉，结论：验收合格；   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 公司车间日常巡查抽检记录表》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | ☑合格 □不合格 |   主要控制项目：面饼克重、面团克重、面饼直径、净含量为抽查的主项目内容，抽查2022-06-29/2022-06-08日的《公司车间日常巡查抽检记录表》，净含量有偏低情况，询问此情况已按照次品进行处理。  抽取成品**检验**相关记录名称：《检验报告单 》《原始检验记录》等   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.03.15-03.17 | 秋莲妈妈半甜味梅干菜饼 | 随机 | 感官：正常无异味等  水分≤42%；  净含量≥500g；  酸价（以脂肪计）（KOH）≤5.0mg/g；  过氧化值（以脂肪计）≤0.25g/100g；  菌落总数，CFU/g，n=5，c=2，m=104，M=105；  大肠菌群，CFU/g，n=5，c=2，m=10，M=102； | 符合；  18.3%；  501.6g；  0.8mg/g；  0.092g/100g；  220,160,240,250,110；  ＜10，＜10  ，＜10，＜10  ，＜10 | ☑合格 □不合格 | | 2022.07.04-07.06 | 秋莲妈妈香辣梅干菜饼 | 随机 | 感官：正常无异味等  水分≤42%；  净含量≥500g；  酸价（以脂肪计）（KOH）≤5.0mg/g；  过氧化值（以脂肪计）≤0.25g/100g；  菌落总数，CFU/g，n=5，c=2，m=104，M=105；  大肠菌群，CFU/g，n=5，c=2，m=10，M=102； | 符合；  17.5%；  501.3g；  0.8mg/g；  0.084g/100g；  270，230,180,240；210，  ＜10，＜10  ，＜10，＜10  ，＜10 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   另抽查2022-04-30日批次秋莲妈妈半甜味梅干菜饼、2022-05-17日秋莲妈妈香辣梅干菜饼、2022-05-28日批次秋莲妈妈半甜味梅干菜饼、2022-06-22日批次秋莲妈妈香辣梅干菜饼，结论：符合  另外，**提供了成品、水质等第三方检测报告。**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 | | 2022-04-02 | 秋莲妈妈香辣梅干菜饼/2022-03-21 | 送检 | A2220112175101003C | 2022-04-02 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-04-02 | 秋莲妈妈半甜味梅干菜饼/2022-03-21 | 送检 | A2220112175101002C | 2022-04-02 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-04-02 | 秋莲妈妈老底子风味梅干菜饼/2022-03-21 | 送检 | A2220112175101001C | 2022-04-02 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-04-14 | 生活饮用水 | 送检 | A2220111868101001C | 2022-04-26 | 🗹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 | |
| 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 | F8.8.1  H4.5 | 文件名称 | 如：🗹《验证活动策划、实施和评价程序》 | 🗹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：《工器具涂抹实验原始记录》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-06-23 | 不锈钢容器 | 随机 | 菌落总数≤20CFU/m2  大肠菌群＜10CFU/g | 菌落总数/CFU/m2：7,6,4,9,7；  大肠菌群CFU/g,＜10,＜10,＜10,＜10,＜10 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-01-15 | 不锈钢容器 | 随机 | 菌落总数≤20CFU/m2  大肠菌群＜10CFU/g | 菌落总数/CFU/m2：7,6,4,9,7；  大肠菌群CFU/g,＜10,＜10,＜10,＜10,＜10 | 🗹合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 |   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：《员工涂抹检验原始记录》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-01-12 | 员工手部 | 随机 | 菌落总数≤300CFU/只手  大肠菌群＜10CFU/只手 | 菌落总数/CFU/m2：40,80,180,190,80；  大肠菌群CFU/g,＜10,＜10,＜10,＜10,＜10 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-04-15 | 员工手部 | 随机 | 菌落总数≤300CFU/只手  大肠菌群＜10CFU/只手 | 菌落总数/CFU/m2：130,180,120,50,79；  大肠菌群CFU/g,＜10,＜10,＜10,＜10,＜10 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-06-10 | 员工手部 | 随机 | 菌落总数≤300CFU/只手  大肠菌群＜10CFU/只手 | 菌落总数/CFU/m2：100,40,140,50,80  大肠菌群CFU/g,＜10,＜10,＜10,＜10,＜10 | 🗹合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 |   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：《操作台涂抹检验原始记录》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-07-03 | 摊凉台（内包间）、操作台 | 随机 | 菌落总数≤20CFU/m2  大肠菌群＜10CFU/m2 | 菌落总数/CFU/m2：0,0,0,0,0；  大肠菌群CFU/g,＜10,＜10,＜10,＜10,＜10 | 🗹合格 □不合格 | | 2022-06-15 | 摊凉台（内包间）、操作台 | 随机 | 菌落总数≤20CFU/m2  大肠菌群＜10CFU/m2 | 菌落总数/CFU/m2：0,0,0,0,0；  大肠菌群CFU/g,＜10,＜10,＜10,＜10,＜10； | 🗹合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   摊凉台（内包间）策划的关键特性指标菌落总数及大肠菌群的指标要求不够准确，已与企业沟通  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：《空气沉降检验原始记录》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-07-02 | 内包间 | 随机 | 菌落总数≤25000CFU/m2 | 菌落总数/CFU/m2：150,120,250,210,140； | 🗹合格 □不合格 | | 2022-04-06 | 内包间 | 随机 | 菌落总数≤25000CFU/m2 | 菌落总数/CFU/m2：130,60,70,10,20； | 🗹合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《生产用水检验原始记录》每月检验1次；   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-07-01日 | 生产用水 | 随机 | 菌落总数＜100CFU/ml；  大肠菌群MPN/100ml:不得检出 | 菌落总数＜1CFU/ml；  大肠菌群MPN/100ml：查MPN检索表（无产酸产气情况） | 🗹合格  □不合格 | | 2022-02-16日 | 生产用水 | 随机 | 菌落总数＜100CFU/ml；  大肠菌群MPN/100ml:不得检出 | 菌落总数＜1CFU/ml；  大肠菌群MPN/100ml：查MPN检索表（无产酸产气情况） | 🗹合格  □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   生产用水每年委托第三方进行一次验证，提供有检测报告，检测项目包括：铅、镉、铁、四氯化碳、总大肠菌群等，报告结论：检测项目GB5749-2006标准要求，报告日期“2022-04-14”，检测单位：武汉市华测检测技术哟限公司。  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。** |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1  H（V1.0）5.1.1 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | | 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 总经理或食品安全小组组长  发起纠正措施的指定人员 总经理或食品安全小组组长 。 | |
| 纠正 | | F8.9.2 | 文件名称 | 如：《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 | | F8.9.3  H（V1.0）5.1.2 | 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 | | |
| 潜在不安全产品的处置 | | F8.9.4 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》 | | 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 。 | |
| 不合格品的处理/控制 | | F8.9.4.3  H5.1.3  H5.1.1 | 文件名称 | 如：《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 | |
| 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  现场检查对不合格成品的存放和标识情况 ☑符合 □不符合， | |

说明：不符合标注N