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：孙志豪 陪同人员：刘朦朦 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣  审核时间：2022-09-09上午 | |
| 审核条款：F：5.3/6.2/8.2/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2  H:2.4.2/2.5.1/3.6/3.8/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3 | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3  H2.5.1 | 文件名称 | 如：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；销售过程OPRP/CCP点的监控及实施、不合格品的处置、计量器具管理；负责销售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。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | | F6.2  H2.4.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量目标分解及完成情况考核表》《质量目标》、《分解目标》 | 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。为实现总质量/食品安全目标目标而建立的各层级质量/食品安全目标目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总质量/食品安全目标目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量/食品安全目标目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021年7月~2022年7月） | | 原材料验证率 100% | 每年对原材料验证情况进行考核 | 质检部 | 100% | | 成品检测率 100% | 每月对成品检测情况进行考核 | 质检部 | 0 | | 检测设备校准率 100% | 每年对测量设备的检定校准进行考核 | 质检部 | 100% |   目标已实现，按照季度进行考核，2022年3季度目标在实施中  🞎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。 |
| 监视和测量资源 | | F8.7  H3.6 | 文件名称 | 如：🗹《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 🗹电子天平  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他——农残速测仪  🗹其他——多功能食品安全检测仪  监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 电子监控设备  🞎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《计量器具台账》，抽查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 | | 电子汽车衡 | 900951587-002 | 2023-08-14 | 🗹分拣区 🞎实验室 | | 电子汽车衡 | 900957587-001 | 2023-08-14 | 🗹分拣区 🞎实验室 | | 农药残留检测仪 | 801950121 | 校准时间：2022-08-08 | 🞎分拣区 🗹实验室 | | 温湿度表 | 801959487 | 2023-08-21 | 🗹分拣区 🞎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》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 | | 冷冻库、冷藏库、冷藏车温度显示表 | 2022-08-29 | 2023-08-28 | 🗹车间 🞎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 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：《预包装及散装食品销售HACCP计划》 | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP计划/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：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **OPRP点** | **显著危害**  **（2）** | **操作限值（3）** | **验证**  **（9）** | **记录**  **（10）** | 现场情况 | 结论 | | OPRP  原料验收 | 蔬菜：农药残留、（有机磷、氨基甲酸酯等）、污染物限量 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告  农残快检合格或第三方检测报告（自行送检） | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  抽查：  农残自测：有机磷和氨基甲酸酯类：生姜：5.19% 蘑菇：18.89%  大蒜子：20.78%  冬瓜：3.61%  日期 2022-06-19  检测人：苏州鲜丰生态农业有限公司  查2022.09.8现场农残检测记录：  葱：5.7%  生姜：6.75%  花菜：38.7%  检测人：苏州鲜丰生态农业有限公司 | 符合要求 | | 粮油：污染物限量，农药残留量、  黄曲霉毒素B1、过氧化值超标。 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  抽查进货记录的供方凭证：  大米：50袋 金额：6000元  大米检测报告  产品：盘锦大米  报告编号：A1C608024A1F11C0806  检测日期：2022.06.17  大豆油供货单：  大豆油：20桶 金额：4060元  大豆油检测报告  报告编号：SPW202-007-2022  检测日期：2022-02-16  检测结果：符合要求  面粉供货单：  面粉报告编号：NJ-W22060850  检测日期：2022-06-18  检测结果：符合要求 | 符合要求 | |  | 鲜冻畜禽肉类：杂质，兽药残留、重金属、瘦肉精等 | 无肉眼可见外来杂质  合格供应商处采购  供应商提供检验检疫证明 | 《动物检疫合格证明》 | 检疫证明 | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  送货单：  鲜猪肉 ：去皮夹心 57.8斤  猪址：10斤  时间：2022.08.02  抽查进货记录的供方凭证：  2022.08.02  猪肉：去皮夹心、猪肝，金额：569元  2022.8.03  精肉、猪肝，金额 444元  鲜猪肉：  动物检疫证明： 3282579479  肉品品质合格证  证明：11574425  检测结果：合格  2022-06-11  鸡胴体  动物检疫证明：3288399490  检测结果：合格  2022-07-14  肉类冻品送货单：  2022.08.25  调理大排 64.5斤、鸡丁、35斤、青虾仁 35斤  验收人：吴见根  鸡肉冻品  第三方检测报告FQG0300140041  检测结论：符合要求  2022-03-10 | 符合要求 | | 鸡蛋：污染物限量，兽药残留、大肠杆菌、致病菌药残 | 合格供应商处采购  供应商提供检验报告 | 《采购检验记录》 | 采购检验记录 | 查看《进货验收记录》，记录有进货日期、产品名称、规格数量、保质期、供货方、购货赁证等。  抽查进货记录的供方凭证：  产品：鸡蛋  数量：10箱 2508元  日期：2022.08.20  鸡蛋检测报告  报告编号：WPVS222595  检测日期：2022.05.12  检测结论：符合要求。 | 符合要求 |   HACCP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | 仓储CCP1 | 物流部仓储区 | 冻结库温度  -15~-20℃以下。冷藏库温度保持0~10℃。 | 温度记录表 | 现场查看冷藏库0℃，冷冻为-18℃，符合CCP工艺要求，但未能提供温度监控记录，已开不符合项整改（01） | 符合要求 | | CCP2：配送 | 物流部仓储区 | 温度不高于0~8℃（冷鲜产品冷藏）温度不高于0度（冷冻产品） | 温度记录表 | 抽查9月份记录，  查9.7 车辆：苏E97MXO出发：5℃，到达温度：5℃  苏ENJ058出发：5℃，到达温度：5℃  苏ENY056出发：5℃，到达温度：5℃  苏 UGV355出发：5℃，到达温度：5℃  苏UQA729出发：5℃，到达温度：5℃  苏UN322L出发：5℃，到达温度：5℃  现场查看：5℃，符合工艺要求 | 符合要求 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 产品和服务放行 | | Q8.6  F8.9.4.2  H3.8 | 文件名称 | 如：《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》  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 | | 原材料检验 | 随机抽样 | 按照《HACCP计划》执行 | 符合 □不符合 | | 辅料包材 | 随机抽样 | 100%外观、索证 | 符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽样 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | 符合 □不符合 | | 服务放行 | 随机 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | □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：《 ）》  随机抽取：因销售行业的特殊性，销售对象是一致的，销售服务过程放行，见配送部；原材料检验等同于成品检验，见《成品检验》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □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：直接体现在销售过程管控，见Q8.5.1 条款审核记录；  抽取成品**检验**相关记录名称：《 主要通过送货单，客户签收方式进行 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-08-05 | 草鸡16.5斤  新鹅 22斤  光鸡 3斤 | 随机 | 感官、数量、合格证明 | 报货数量草鸡16.5斤，新鹅22斤，光鸡 3斤；  感官无异常，提供有动物检验检疫合格证明,鸡胴体，动物检疫证明NO3288130328，检疫合格、鹅胴体：动物检疫合格证明NO3288818141，鸡胴体，动物检疫证明NO3288130328,检疫合格，客户签收； | ☑合格 □不合格 | | 2022-08-05 | 盘锦大米25kg/包  千福大米25kg | 随机 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | 千福大米25kg数量 20包、盘锦大米25kg 50包、盘锦大米25kg/包 56包，提供有送货单及检测报告；客户签收； | ☑合格 □不合格 | | 2022-6-12 | 猪胴体 | 随机 | 感官、数量、新鲜、合格证明 | 猪胴体，动物检疫合格证明：NO:3282879479,检测日期：2022.06.11  ；肉品品质合格证明NO:11574425，生产单位：苏州市华统食品有限公司，生产日期：2022.06.12;动物疫情检测报告，检测单位：苏州市华统食品有限公事，检测项目：非洲猪瘟病毒核酸，检测结果：合格，2022.06.11 | ☑合格 □不合格 |   同时抽查 2022-09-09 给客户：木渎实验中学，送货：双喜酸奶、鸡蛋面、鸡蛋、鸡排等，客户签收，无异常。  抽取服务放行相关记录名称：《 主要还是通过现场管理、客户签收为主，见物流部审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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（不涉及）  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， |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1-8.9.4  H (V1.0)  5.1.1-5.1.3 | 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 总经理潘治强  发起纠正措施的指定人员 总经理潘治强 。  如：《不合格控制程序》、《产品召回/撤回控制程序》  抽取不合格原材料处置相关记录名称：经询问，体系运行至今未发生不合格的的情况。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |   抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：经询问，体系运行至今未发生预包装产品不合格的的情况。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | -- |  |  |  |   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 |
| 产品和服务放行 | | F8.9.4.2  H3.8 | 文件名称 | 如：《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》  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 | | 原材料检验 | 随机抽样 | 按照《HACCP计划》执行 | 符合 □不符合 | | 辅料包材 | 随机抽样 | 100%外观、索证 | 符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | —— |  | □符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽样 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | 符合 □不符合 | | 服务放行 | 随机 | 按照客户订单要求，客户接收为主 | □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：《 》  随机抽取：因销售行业的特殊性，销售对象是一致的，销售服务过程放行，见销售部；  原材料检验等同于成品检验，见《成品检验》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | —— |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □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 | |  |  |  |  |  |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 主要通过送货单，客户签收方式进行 》  抽查《送货单》等证据：  运营部以顾客提供的订单（包括通过微信等方式传递的订货要求）进行采购、分拣、送货：  提供了公司配送车的安排表，如苏E97MXO、苏ENJ058、苏ENY056、苏 UGV355、苏UQA729、苏UN322L的驾驶员共6名流物司机，分别有：熊兴惠、刘德海、薛建洪、翁林岳、韩熙祖、王兵;配送单位包括苏州金庭派出所、木溪实验中学 、碧波实验小学、度假区交警队等单位，安排较为明确。具体配送情况抽查如下：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售日期 | 客户名称 | 产品名称 | 抽样比例 | 数量 | **关键特性**要求 | 运输协议单 | 发货单号 | 验证结论 | | 2022.9.02 | 碧波实验小学 | 咕咾网  肉酱  去跟蘑菇  豆腐  生菜 | 随机 | 380斤  120斤  80斤  80斤  480斤 | 感官、数量、合格证明、农残检测合格 | --- | 感官无异常，提供出厂检验报告，送货日期  2022-09-022 | ☑合格 □不合格 | | 2022.09.09 | 金庭派出所 | 香菜 0.3斤  小葱 1斤  老干妈 1瓶  李锦记香辣酱 1瓶  熟花生米 1斤  去跟香菇 2斤  山奈 0.1斤  千里香0.1斤  牛里脊 2斤 | 随机 | 0.3斤  1斤  1瓶  1斤  1斤  2斤  0.1斤  0.1斤  2斤 | 感官、数量、合格证明 | —— | 感官无异常，提供出厂检验报告，送货日期  2022-09-09 | ☑合格 □不合格 | | 2022.09.09 | 碧波实验小学 | 老鹅  肉酱  去跟蘑菇  大板豆腐  上海青  黄瓜  紫菜  鸡蛋 | 随机 | 85斤  20斤  15斤  2板  80斤  60斤  5包  40斤 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | —— | 感官无异常，提供出厂检验报告  送货日期  2022-09-09 | ☑合格 □不合格 | | 2022-09- | 度假区交警队 | 肉酱  光茭白  青椒  精肉丝  胡萝卜  丝瓜  番茄  小葱 | 随机 | 10斤  4斤  3斤  5斤  3斤  16斤  6斤 | 感官、数量、合格证明、预包装类产品包装完好等 | --- | 感官无异常，提供出厂检验报告  送货日期  2022-09-09 | ☑合格 □不合格 |   产品放行除了通过进货验收方式进行外，主要以客户签收为准。  同时抽查 2022-09-09 给木溪实验中学：送货：双喜酸奶576盒、鸡蛋面42斤、三和四美腐乳24斤、鸡蛋83斤等，客户签收，待送货，无异常。  另现场抽查：2022-09-08 横泾实验幼儿园 ，产品：鸡中翅、干木耳1.5斤、藕110斤、胡萝卜等，金额：5759元;2022-09-07 新齐幼儿园，产品：瓶装板粟肉瓶4、带皮腿肉9斤、包菜11斤，待送货，无异常。  抽取服务放行相关记录名称：《 主要还是通过现场管理、客户签收为主，见审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |
| 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  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 | |
| 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 或总经理潘治强 。 |
| 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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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，同原材料 |
| 分析与评价 | | F9.1.2 | 文件名称 | 如：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