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：5.3/6.2/8.2/8.5.4.5/8.7/8.9.1-8.9.4/9.1.2H: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 | F5.3H2.5.1 | 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 | F6.2H2.4.2 | 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 | F8.7H3.6 | 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 | Q8.6F8.9.4.2H3.8 | 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 | F8.9.1-8.9.4H (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 | F8.9.4.2H3.8 | 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 | F8.9.3H5.1.2 | 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 | F8.9.4.3H5.1.3H5.1.1 | 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