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：仓储部 负责人：蔡卫平 陪同人员：母春茂  | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2022-08-21下午-2022-08-22日上午 |
| 审核条款：QMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.5.1/8.5.2/8.5.3/8.5.4/8.5.5/8.5.6/8.3【不适用确认】/8.6/8.7/9.1.3FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.9.1-8.9.5/9.1.2 |
| 组织的角色、职责和权限 | Q5.3F5.3 | 文件名称 | 如：管理手册第5.3章 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责散装粮食的验收、储存过程的管理工作以及销售过程的出粮管控工作，负责本部门涉及的OPRP点的实施工作，负责组织撤回召回演练、追溯演练等工作。审核周期内询问本部门职责，负责人表示未发生较大变化，负责人重新任命，人员能力见QF7.2条款审核记录 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2F6.2F | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、🗹《质量和食品安全目标及分解考核记录》、🞎《目标完成情况分析报告》 | 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。仓储部质量/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 | 考核周期 | 计算方式/考核方式 | 目标实际完成（2021年度-2022年第1-2季度） |
| 设备完好率≥95% | 季度 | 完好率=完好设备/总设备\*100% | 100% |
| 出入库记录登记率100%。 | 季度 | 按实际统计 | 100% |
| 重大食品安全事故为 0 | 季度 | 按照实际发生次数 | 0 |
| 产品一次检验合格率≥98% | 季度 | 合格率=合格数/产品总数\*100% | 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。 |
| 基础设施 | Q7.1.3 F7.1.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1.3条款、🗹《前提方案》 🗹《设备设施维护保养程序》 口《设备设施管理程序》、《基础设施控制程序》、《设备管理制度》、《设备操作规程》 | 符合🞎不符合符合🞎不符合符合不符合 |
| 运行证据 |  基础设施包括： 🗹办公楼（室） 🗹加工间 🗹库房 🗹加工设备 🞎特种设备（锅炉）🞎动力设施 🗹化验设备 🞎辅助设施（制水设备） 🞎其他查看对设备采购的控制（审核周期内无设备采购计划）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 新采购的设备名称/型号 | 设备申购单号/日期 | 设备验收单号/日期 | 设备档案齐全 |
| —— |  |  | □齐全 □缺少 |
|  |  |  | □齐全 □缺少 |
|  |  |  | □齐全 □缺少 |

查看对设备维保的控制：抽查设备的维护情况，主要以保养为主

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 |
| 维保记录 | 清杂机 | 2022.01.28日 | ——未明确，已与企业沟通 | 除尘保养 |
| 维保记录 | 扒谷机 | 2022.03.24日 | ——未明确，已与企业沟通 | 除尘保养 |
| 维保记录 | 补仓机 | 2022-05-27日 | ——未明确，已与企业沟通 | 未补仓机打油看转动是否正常 |
| 维保记录 |  |  |  |  |

查看对设备维修的控制，——审核周期内未发生

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 验收结果 | 备注 |
| 设备维修记录 | —— |  | □合格 🞎缺少 |  |
| 设备维修记录 |  |  | 🞎合格 □缺少 |  |
|  |  |  |  |  |

设备完好情况——完好是否发生设备故障引起停产：☑未发生 🞎已发生

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备故障引起停产描述 | 发生日期 | 停机时间（小时） | 是否影响产品质量 | 是否影响交付进度 |
| —— |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

特种设备控制——不适用特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🗹不适用

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备名称 | 编号 | 《定期检测报告》编号 | 有效期期限 | 结论 | 《使用登记证》 |
| 叉车 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 压力容器 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 锅炉 | —— |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |
| 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **特种设备维护保养** |  |  |  |  |
| 自检 | 维保计划 | □有 无 |  |  |
|  | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 |
| 维保记录 |  |  |  |
| 维保记录 |  |  |  |
| 外包 | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  |
| —— | 至 |  |  |
| **特种设备日常点检** |  |  |  |  |
| 抽查设备 | 编号 | 抽查点检记录的月份 | 查看设备的完好情况 | 结论 |  |
| 叉车牌 |   | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |
| 压力容器 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |
| 锅炉 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |
| 压力管道 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |
| 电梯（客梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |
| 电梯（货梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  |

 |
| 过程运行环境 | Q7.1.4 F7.1.4 | 文件名称 | 如： 手册第7.1.4条款 口《运行控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 过程运行环境因素 |  | 控制方法 |
| 社会因素 | 非歧视 安定 非对抗 | 尊重员工，建立沟通渠道，按照发改要求执行 |
| 心理因素 | 减压 预防过度疲劳 稳定情绪 | 避免疲劳作业，减少不必要的加班；工作安全防护；身心健康发展 |
| 物理因素 | 温度 湿度 照明 空气流通 卫生 🞎噪声等 | 保持良好的作业环境；按照《前提方案》和《危害控制计划》等进行控制 |

抽查新仓库：1-2，3-2号库，装有小麦，，近期室外温度较高，抽查2个仓库均在机械通风过程中，环境卫生较好，防爆照明灯；粮仓有温湿度监控系统；现场1仓库保管员3人正在对基础设施进行清洁。抽查老仓库：4-2库，正在出粮，有防护设施、有专人负责出粮，正出粮车牌号为:赣C6769Z |
| 监视和测量资源 | Q7.1.5F8.7 | 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🞎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 🞎水分快速测定仪 🗹电子天平 🞎汽车衡 🞎粘度计 🞎游标卡尺 🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🗹电热鼓风干燥箱 🞎其他——滴定管 🞎其他监视设备（粮情监控系统）：🗹定期验证的计划，频次：每年1次，新安装，下次审核关注🞎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：【不适用】🞎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 |
| 汽车衡 | 习（力）2021085号 | 2022-12-20日 | 🞎车间 🗹仓储部 |
| 电子天平 | 822004190-001 | 2023-03-22日 | 🞎加工间 🗹仓储部 |
|  |  |  | 🞎加工间 🞎仓储部 |
|  |  |  |  |

未提供化验用电热鼓风干燥箱的温度显示装置的校准或比对的证据。抽查内部校准情况；

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 |
| ——不涉及 |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎车间 🞎实验室 |
|  |  |  | 🞎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 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 |
| 运行的策划和控制 | Q8.1  | 文件名称 | 如：手册8.1条款、口《运行的策划和控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品/服务的名称 | 散装高粱、玉米、稻谷、小麦的销售（运输和贮存） |  |
| 产品和服务的要求 | 🞎图纸 🗹工艺流程操作规程 🞎其他——程序文件要求、客户要求等 |  |
| 过程准则 | 🗹程序文件 作业指导书 🞎其他（验收标准） 🞎其他—— 🗹危害控制计划等 |  |
| 产品和服务的接收准则 | 原材料接收标准 | 符合相关验收标准和客户要求 |  |
| 过程产品放行标准 | 符合相关验收标准和客户要求 |
| 成品执行标准 | 符合产品标准要求 |
| 服务规范 | —— |
| 所需的资源 | 受过培训的人员 必要的生产设备和工具 🗹必要的检测设备必要的生产和储存场所 充足的原材料供应 🞎其他 |  |
| 确定符合产品和服务要求 | 见8.5条款审核记录 |  |
| 按照准则实施过程控制 | 见8.5条款审核记录 |  |
| 过程已经按策划进行证据 | 有流程图、危害控制计划、作业指导书等 |  |
| 产品和服务符合要求的证据 | 检验、仓储过程粮仓温湿度监控、顾客满意度调查表 |  |
| 策划的变更的控制 | 未发生 |  |
| 识别外包过程及控制方法 | 不涉及 |  |

 |
| 产品和服务的设计开发 | Q8.3 | 文件名称 | 🗹《管理手册》8.3条款 🗹《设计和开发控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 公司主要以粮食的仓储和销售服务为主，不涉及设计和开发过程，因此GB/T19001-2016 标准中8.3“设计和开发”过程不适用，不影响公司提供满足顾客和法律法规要求的产品的能力或责任的要求。 |
| 生产和服务提供的控制 | Q8.5.1  | 文件名称 | 如：手册8.5条款、口《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《危害控制计划》、口《操作规程》、口《图纸》 | 符合🞎不符合符合🗹不符合 |
| 运行证据 | 组织应在受控条件下进行牛初级农产品（散装高粱、稻谷、玉米、小麦）销售服务提供。产品/服务1：查看作业指导书、🞎《工艺指导书》、🞎《图纸》、🗹《操作规程》、🗹《危害控制计划》：购入食品验收及入库→ 贮存期间消杀 →贮存环境监控→ 食品出库前检查 → 装车及交付现场观察及询问了解，流程图基本与实际经营一致。随机抽取：工序1：产品特点影响，每4年左右进行1次粮仓粮食轮换，轮换时才进行粮食的销售及采购，期间粮食处于仓储状态，仓储过程主要对粮食的虫害、鼠害、温湿度等进行监控，贮存期间消杀主要是在粮食贮存过程中米象达到5头/kg时申请熏蒸，熏蒸有经过上级部门的审批后方可实施，其余时段对粮仓温度、湿度进行管控。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| —— | 小麦 | 小麦原粮验收入库 | **质量指标、安全指标** | 见本部门Q8.6条款审核记录 | ☑合格 □不合格 |
| —— | 小麦 | 贮存期间消杀 | 按照《磷化氢环流熏蒸技术规范》操作 | 见本门F8.5.4.5条款审核记录 | ☑合格 □不合格 |
| —— | 小麦 | 贮存环境监控 | 仓储温度、仓储湿度、虫害、鼠害、水分 | 2022-08-21抽查：现场抽查3-1号库小麦，库温：仓内温度：33.3℃、仓外温度：32.1℃、仓内湿73.3%、仓外湿度：49.8℃。无虫害、鼠害，水分＜12.5%抽查6-2号仓稻谷：库温：仓内温度：34.1℃、仓外温度：32.1℃、仓内湿47.2%、仓外湿度：49.8℃。无虫害、鼠害，水分＜12.5%.负责人表示仓内温度最高不超过35℃，超过30℃需要进行开窗、通过风机等降温措施，现场蔡科长已电话通知保管员落实。审核后期内运行情况见F8.5.4.5条款OPRP2审核记录 | □合格 ☑不合格(**未能提供《仓库温湿度控制符合仓储规定要求【OPRP3的行动准则】》的证据,开具不符合项）** |
| —— | 小麦 | 食品出库前检查 | **质量指标、安全指标** | 由遵义市、贵阳市监督检验机构扦样检测，出具检测报告，随机抽取：基建仓4-1号库，报告编号：CBLW20210383，报告日期：2021-09-23日，检测单位：遵义市产品质量检验检测院，结论：宜存；机械仓4-2号，检测单位及结论同上，检测报告日期：2022-04-27日； | ☑合格 □不合格 |
| —— | 小麦 | 销售及交付 | **国家粮食交易平台系统招标** | 1. 招标成功：签订合同；
2. 每批粮食出库由相关部门审批，具体见购销部Q8.2条款审核记录
 | ☑合格 □不合格 |

工序2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| —— | 小麦 | 小麦原粮验收 | **质量指标、安全指标** | 见本部门Q8.6条款审核记录 | ☑合格 □不合格 |
| —— |  |  |  |  |  |

抽取**首件检验**相关记录名称：《 不适用 》（适用时）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样时间 | **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 |

查看需要确认的过程控制： 无 抽取**过程确认**相关记录名称：《 —— 》（适用时）——不适用

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 确认日期 | 确认过程 | 人员确认 | 设备确认 | 原材料确认 | 工艺确认 | 环境确认 | 破坏性试验 | 结果确认 | 确认结论 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |

采取防范人为错误的措施；专库专保管员，每批出粮有出库审批单；对于食品行业的运输控制：客户自行负责车辆管理🗹车辆卫生清洁 🞎不与有毒有害物质混匀 🞎保温车辆的温度 ℃对于危化品行业运输：（不涉及）🞎车辆行驶许可证 🞎按照预定路线行驶 🞎泄露处理措施 🞎火灾处理措施 🞎其他 |
| 现场观察 | 查看关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 是 🞎否抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求。 是 🞎否查看关键岗位的控制参数是否按操作要求进行操作。是 🞎否查看是否按要求实施了产品标识。是，以仓库为单位 🞎否查看是否按要求实施了状态标识。是，以仓库为单位 🞎否查看是否使用了经校准的监视测量设备。🞎是 🞎否，——见Q8.7条款审核记录。查看设备的完好情况。是 🞎否查看生产/服务环境情况。是 🞎否 |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《前提方案》 | 🗹符合 🞎不符合🗹符合 🞎不符合🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 前提方案的实施情况包括：1. **建筑物和相关设施的构造与布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致

位于经营地址1：贵州省遵义市习水县杉王街道机械仓（老库）/经营地址2：贵州省习水县民化镇三元村水井坪（新库）；与公司地理位置图、平面图、设备台账基本一致。目前公司粮食仓储主要以小麦、少量稻谷为主，主要在新库位置，老仓库目前还有3个仓在陆续出粮，出粮结束后不再运行，下次审核关注老仓库情况。1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致

新仓库厂区面积：68 亩 ；建筑面积 36亩 ；办公楼1栋（含1个化验室）；9栋18个仓；查看初级农产品（散装高粱、稻谷、玉米、小麦）销售（运输和贮存）服务提供过程管理，与流程图基本一致。询问审核周期内未发生变化。 无更衣柜（散装粮食运输和贮存无特殊要求）卫生间在办公区，洗手、消毒设施；1. **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 散装粮食运输和贮存过程，以粮仓为单位，对物流和人流有基本划分; 生产加工过程使用城市管网用水。主要是清洁使用，很少量。1. **包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致

询问仓储部负责人，散装粮食出仓销售后，对仓库进行敌敌畏喷洒消毒，通风处理完毕后根据进粮时间采购粮食入库存放，仓库物流门不打开； 仓库通风口有纱网，现场巡查3-1号库，纱网较为干净；通风口在不使用时有加装门进行防护；粮仓中虫鼠害每2日检查1次，主要体现在《粮情检查记录本》中；只有少量生活污水，排入自建污水处理设施后流入城镇官网中；废弃物：主要供方送粮时粮食带入的过多的秸秆，筛理后由车辆拉走；1. **设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致

 配备的仓储设备基本满足散装粮食贮存的要求；销售需要车辆由客户自行负责；设备一般以清洁检查为主，每次在出粮前会进行1次统一安全检查，见F7.1.3条款审核记录。 1. **供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料）**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 见“购销部”审核记录1. **来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

来料的接收见仓储部Q8.6条款储存过程粮食数量等信息上报到省储备库专有系统；定期监控粮情； 1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

散装粮食储存过程，分仓保管，基本不涉及交叉污染情况；在运输过程中，由客户自行负责管理；仓库分仓进行管理，有专门的保管员，对人流、物流基本明确，不交叉；化学品有简单标识，有《出入库审批单》，5双管理。1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 每天工作结束主要清洁为主，主管感官检查为主； 提供有空仓消毒方案，审核周期内对新仓库3-2/3-1进行消毒，使用物质是敌敌畏，有相应的管控要求及实施的证据。1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求

 初级农产品散装粮食运输和贮存，未明确要求健康证。员工健康检查主要以感官检查为主，疫情防控主要包含健康码、行程卡等疫情防控信息检查；1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 该企业的主要产品是初级农产品（散装高粱、稻谷、玉米、小麦）销售（运输和贮存）等。1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 疫情防控：见综合部审核记录； |
| 标识和可追溯性 | F8.3Q8.5.2 | 文件名称 | 如：《管理手册》8.5.2条款、《产品标识、追溯和召回程序》、《前提方案》、《不合格品控制程序》、🞎《留样管理规定》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品的检验状态标识：🞎待检 🞎待下结论 🞎合格 🞎不合格 ——进粮时每批进行检验，检验合格卸车进仓在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容： 🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系； 🞎材料/产品的返工；——不涉及 🗹最终产品的分销。原材料的唯一性标识方式：🗹容器编号 🞎标牌 🞎标签 🗹区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🗹其他——仓库编号半成品的唯一性标识方式：——不涉及🞎容器编号 🞎标牌 🞎标签 🞎区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他成品的唯一性标识方式：——同原材料标示方式 🞎容器编号 🞎标牌 🞎标签 🞎区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 其他—周转筐组织于 2022 年 5月 16 日验证和测试可追溯性体系的有效性。追溯原因：🗹演练 🞎质量事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品批号 | 不合格简述 | 生产记录情况 | 检验记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 |
| 20220512 | 产品稻谷,发现该批次产品霉菌超标【模拟】 | —— | 20220512 | 20220512 | —— | 全部召回已售出产品，并做饲料处理 |

模拟过程中未附原始记录，模拟召回的假设不够充分，已现场沟通；可追溯性系统证据的保留期限 24 个月，至少包括产品的保质期 36 个月。产品留样：【不适用】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 规格 | 生产日期/批号 | 保存期限 | 保存状态 |
| —— |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

系统的验证包括最终产品数量与成分数量的核对，作为追溯性有效性的证据。🗹是 🞎否 |
| 视频观察 | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：抽查3-1号库小麦，库温：仓内温度：33.3℃、仓外温度：32.1℃、仓内湿73.3%、仓外湿度：49.8℃。抽查6-2号仓稻谷：库温：仓内温度：34.1℃、仓外温度：32.1℃、仓内湿47.2%、仓外湿度：49.8℃。仓内温度最高不超过35℃，超过30℃需要进行开窗、机械通风等通风处理措施，现场蔡科长已电话通知保管员落实。在生产或服务场所对半成品的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：——不涉及在生产或服务场所对成品的标识情况： 区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：——不涉及在原材料库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：原材料库房同生产/服务场所在半成品库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：——不涉及在成品库房的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：——不涉及 |
| 撤回/召回 | F8.4F8.9.5 | 文件名称 | 如：《管理手册》8.15.5条款、《产品标识、追溯和召回程序》、《前提方案》、《不合格品和产品撤回控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 食品安全小组组长； 确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的大量最终产品。组织的撤回/召回流程，包括：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 实施责任部门 | 备注 |
| 通知法定和监管机构 | 食品安全小组组长或主任 |  |
| 通知客户 | 购销部 |  |
| 通知消费者 | —— |  |
| 处置撤回产品 | 仓储部 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 仓储部 |  |
| 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |

本部门是否发生产品的🗹撤回或🗹召回的情况：🗹未发生 🞎已发生，说明 本部门是否发生产品的撤回或召回方面的处置：🗹未发生 🞎已发生，说明 参加公司组织的模拟召回演练

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 |
| 20220516日 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 产品稻谷,发现该批次产品霉菌超标【模拟】 | 100%撤回 | 模拟收回已发出的50kg稻谷。 | 🞎流程有效 🗹存在不足 |

模拟撤回信息等与企业实际情况不够充分，已与企业沟通，后期改进。结论：🗹能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品 🞎不能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，说明： 见《模拟追溯和召回报告》， 并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 |
| 应急预案 | F8.4 | 文件名称 | 如：《管理手册》8.1.3条款、🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 可能影响食品安全事故和/或紧急情况的示例包括：🗹自然灾害 🗹环境事故 🗹生物恐怖主义 🞎工作场所事故 🞎食品安全事故🞎食物中毒 🗹突发公共卫生事件 🞎水的中断 🗹电的中断 🗹制冷供应服务中断 🞎其他—食品供应链的突变组织应预先制定应对的方案和措施，必要时做出响应，以减少食品可能发生安全危害的影响。见🗹《应急准备和响应控制程序》、🞎《应急救援预案》、🞎《突发事件准备和响应控制程序》本部门是否发生食品安全方面的应急的情况：🗹未发生 🞎已发生，说明 本部门是否发生食品安全方面的应急演练：🗹参加公司组织的应急演练 《火灾演练》 🞎本部门组织的专项应急演练 ，说明

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 |
| 防洪防汛演练记录表2022-04-21日 | 🞎实际发生🗹演练 | 防洪防汛应急演练方案 | 🗹有效 🞎无效 |
| 熏蒸应急演练2022-04-26日 | 🞎实际发生🗹演练 | 熏蒸应急演练方案 | 🗹基本有效 🞎无效 |
| 消防应急演练2022-04-26日 | 🞎实际发生🗹演练 | 消防应急演练方案 | 🗹基本有效 🞎无效 |

对预案定期评审的日期： 熏蒸应急演练及消防应急演练结未对预案进行评审，已与企业沟通；防洪防汛演练在演练结束进行评审。 修订响应措施的内容： 无 。 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：《危害控制计划》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | **根据组织提供的危害控制计划，涉及仓储部的OPRP点如下：** |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | 视频查看 | OPRP的实施情况：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场观察显示 | 结论 |
| 原料采购验收OPRP1 | 仓库/检验室 | 1、外检报告符合标准要求（小麦GB1351、高粱GB/T8231、玉米GB1353、稻谷GB1350）2、每批次合格证明或进场验收合格 | 《采购合同》、《国家粮食交易中心平台》、 | 审核周期内以小麦为主。见Q8.6/8.4条款、F8.9.4.2/7.1.6条款； | 基本符合 |
| 贮存期间消杀OPRP2 | 仓库 | 按照《磷化氢环流熏蒸技术规范》操作 | 《储粮熏蒸方案备案表》 | 现场审核期间无粮仓进行熏蒸，抽查2022-06-08日《储粮熏蒸方案备案表》，三元库区：仓号3-1，粮食品种：小麦、入库时间：2021-12月，粮食吨数2700吨，堆放方式：仓内散储，主要害虫及密度：米象6头/kg，仓房情况良好，用药量36kg（磷化铝），安全距离20米，计划熏蒸时间是2022-06-13日，有习水县发展和改革局及贵州省储备粮管理总公司盖章签字批准；同时提供有此批次此仓库的《储粮熏蒸实施方案》，保管员：周\*\*，熏蒸作业时间：2022-06-13日，熏蒸方式：整仓环流施药熏蒸方式，开仓散气：磷化铝浓度在0.2ml/m3一下时，进仓收集残渣进行无害化处理。有领导审批签字。同时抽取3-2号仓、4-1号仓、1-2号仓，控制方式同上。另抽查2022-06-30日申请的6-1号、8-1号、9-1号、7-2号仓的小麦熏蒸控制过程，同上。 | 基本符合 |
| 贮存环境监控OPRP3 | 仓库 | 仓库温湿度控制符合仓储规定要求。未提供，开具不符合 | 《粮情检查记录本》随机抽查2022-01-21日，3-1号仓小麦仓温：9.1℃、仓湿度：68.2%；同时抽查2022-02月-06月24日，仓温低于30℃、仓内湿度≤75%。另抽查9-1仓，2022-01月至2022-04月，仓温均低于30℃，仓湿度均低于75%；另抽查1-1号仓，2021-09-20日，仓温：23.2℃，仓湿度：61.1%。 | 现场抽查3-1号库小麦，库温：仓内温度：33.3℃、仓外温度：32.1℃、仓内湿73.3%、仓外湿度：49.8℃。抽查6-2号仓稻谷：库温：仓内温度：34.1℃、仓外温度：32.1℃、仓内湿47.2%、仓外湿度：49.8℃。负责人表示仓内温度最高不超过35℃，超过30℃需要进行开窗、通过风机等降温措施，现场蔡科长已电话通知保管员落实。 | 不符合 |
|  |  |  |  |  |  |

HACCP的实施情况：——不涉及

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 过程 | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 远程现场显示 | 结论 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 | 🗹 符合 🞎不符合🞎 符合 🗹不符合 |
| 顾客或外部供方的财产 | Q8.5.3  | 文件名称 | 如：手册8.5条款 | 符合🞎不符合 |
|  |  | 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：🞎材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 个人信息 🞎其他——供方

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确 | 保护/防护适宜 |
| 个人信息 | 🞎外部供方 🞎顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 |
| 县级储备粮 | 🗹外部供方口顾客 | 县人民政府 | —— | 标识明确 | 防护适宜 |
| 省级储备粮 | 🞎外部供方 🞎顾客 | 省人民政府 | —— | 标识明确 | 防护适宜 |
|  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |

异常情况处理：（体系建立以来，未发生）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 财产名称 | 提供方名称 | 异常原因 | 异常简述 | 报告日期 |
|  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  |
|  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  |
|  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  |
|  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  |

 |
| 远程视频观察 | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：口区分清楚 口防护得当（不涉及）在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：口区分清楚 口防护得当（不涉及） |
| 防护 | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《前提方案》、《产品防护控制程序》、口《仓库管理制度》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品防护性要求：🞎防磕碰 防火 易碎 🞎防倒置 🗹防雨淋 防日晒 码放高度 口区分清楚 口防护得当 🗹温度 🞎湿度 清洁 卫生 保存期限 🞎其他防护方法可包括：🗹防护性标识 🞎处置 🞎污染控制 包装 储存 🞎传输或运输 🞎保护 |
| 远程视频观察 | 原材料库房管理：抽查原材料名称： 小麦3-1号仓、小麦9-1号仓 🗹分类存放 码放高度/层数 🗹储存温度 33.3℃（3-1） 🗹湿度 73.3%（3-1） 🗹储存时间 36月（有保存期时）🗹账物卡相符 🗹防护措施 🗹平顶仓内存放半成品库房管理：抽查半成品名称：不涉及🞎分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度-19.6 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 时（根据产品特性情况）🞎账物卡相符 🞎防护措施 成品库房管理：抽查成品名称： 同原材料分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 防护措施  |
|  交付后的活动 | Q8.5.5  | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》《售后服务控制程序》、《顾客满意度测量程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）🞎回收 🞎最终报废处置 🗹其他——不涉及交付后的活动，在销售前，招标公示期，意向客户自己来厂取样并送检，送检达到客户标准要求，客户可参与投标。抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 客户名称 | 服务地点 |  售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 |
| 更改控制 | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《顾客满意度测量控制程序》、《产品/服务提供控制程序》或《变更控制程序》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 变更的原因：外部因素：法律法规 顾客或供方发起的变更；内部因素：设备失效 反复出现不合格品 技术改造抽取变更控制相关记录名称：《 审核周期内未发生变更 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 变更的原因 | 评审的结论 | 实施前的验证或确认的结果 | 批准或顾客授权 | 更新QMS要素的证据 |
| —— |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

上述变更评审、验证和确认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 | Q8.6F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：《 产品放行控制程序》、《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》、《原辅材料验收工序作业指导书》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 | 产品标准 | 符合 □不符合 |
| 辅料包材（粮仓封膜） | 随机抽样 | 按照招标文件要求，审核周期内未采购，下次审核关注 | 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 | 同原材料检验 | 符合 □不符合 |
| 服务放行 | —— | 不涉及 | □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：《省级储备粮入库卫生指标登记表，仓号1-2（三元）》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021-11-23日 | 小麦/20211017-1 | 随机 | 黄霉素毒素B1≤5.0μg/kg、脱氧雪腐镰刀菌烯醇≤1000μg/kg、玉米赤霉烯酮≤60μg/kg | 抽查黄霉素毒素B1：0.0049μg/kg、脱氧雪腐镰刀菌烯醇：54.00μg/kg、玉米赤霉烯酮：0.00μg/kg；另抽查：2021-11-27日至2021-12-01日，结论同上 | ☑合格 □不合格 |
| 2021-12-23日 | 小麦/20211115-01（入3-1号仓） | 随机 | 黄霉素毒素B1≤5.0μg/kg、脱氧雪腐镰刀菌烯醇≤1000μg/kg、玉米赤霉烯酮≤60μg/kg、重金属镉≤0.1mg/kg | 抽查黄霉素毒素B1：0μg/kg、脱氧雪腐镰刀菌烯醇：86.43μg/kg、玉米赤霉烯酮：0.00μg/kg，重金属镉：0mg/kg；另抽查：2021-12-25日至2022-01-19日，结论同上 | ☑合格 □不合格 |
| 2021-12-14日 | 小麦（入4-1号仓） | 随机 | 黄霉素毒素B1≤5.0μg/kg、脱氧雪腐镰刀菌烯醇≤1000μg/kg、玉米赤霉烯酮≤60μg/kg、重金属镉≤0.1mg/kg容重≥750g/L不完善粒≤8.0%杂质总量≤1.0水分≤12.5% | 抽查黄霉素毒素B1：1.49μg/kg、脱氧雪腐镰刀菌烯醇：293.07μg/kg、玉米赤霉烯酮：22.27μg/kg，重金属镉：0mg/kg；容重:789g/L不完善粒6.2%杂质0.4%水分12.2%，另抽查：如此库的20余批次小麦，结果同上。 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-03-01 | 小麦 | 随机 | 容重≥750g/L不完善粒≤8.0%杂质总量≤1.0水分≤12.5%脱氧雪腐镰刀菌烯醇≤1000μg/kg重金属镉≤0.2mg/kg | 容重:804g/L不完善粒6.2%杂质0.1%水分10.4%脱氧雪腐镰刀菌烯醇247.66μg/kg镉0.07375mg/kg；另抽查2022-03-13日、2022-03-27日、2022-04-01日、2022-04-05日、2022-04-08日，结论同2022-03-01日 |  |
|  |  |  |  |  |  |

粮食最终入库后，统一由省粮储备库进行现场取样测试，以仓为单位，检测指标合格，方可认为原粮验收合格，如抽查：报告编号：2022-0123，检测单位：贵州省粮油产品质量监督监测站，报告日期：2022-06-14日，检测项目包括：容重、不完善粒、杂质、铅、镉、玉米赤霉烯酮、总汞、总砷，检测结论：合格。另抽查仓库9-1/9-2库，品种：小麦，管控方式同上。抽取□半成品检验/☑过程**检验**相关记录名称：《 主要以粮仓监控为主》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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：产品成品检验即为总部同意出仓售量时，由遵义市或者贵阳市质监局扦样检测，合格后，经过招标方式进行销售；审核周期内机械仓4-2号在出粮，抽取检测报告：报告编号CBL20220142，报告日期：2022-04-27日，判定依据：GB1351-2008《小麦》、GB/T 20571-2006标准等，检测项目包括：容重、杂质、总砷、铅、总汞、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1等，结论：储存品质判定为宜存。

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

抽取服务放行相关记录名称： 《在仓库出粮处放行产品，客户接收为服务放行。》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 审核周期内未发生 |  |  | □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——见Q7.1.5/F8.7条审核记录。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 ——不适用 | 符合🞎不符合 |
| 不合格产品和过程的控制 | F8.9.1 | 文件名称 | 如：《不合格品控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》 | 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 食品安全小组组长发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长 。 |
| 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 | F8.9.3 | 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：《潜在不安全产品控制程序》 | 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 。 |
| 不合格品的处理/控制 | Q8.7F8.9.4.3 | 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——原粮验收时检测，不合格直接拒收，询问化验员，审核周期内未发生。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——验收合格的散装粮食在粮仓储存，未发生不合格情况。 □不符合 |
| 分析与评价 | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：手册9.1.3条款、口《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；——见顾客满意度调查 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——供方主要由国家粮食交易平台统一管理 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：手册9.1.3条款、口《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——见食品安全小组审核记录☑ 危害控制计划验证的结果——见食品安全小组审核记录☑ 内部审核验证的结果——见内审☑ 外部审核有关的验证的结果。——见外审不符合项整改证据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》、《内审报告》、《管理评审报告》 |

说明：不符合标注N