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：品管部 陪同人员：阳艳丹 | | | 判定 |
| 审核员：任泽华 审核时间：2022-09-26 | | |
| 审核条款：F：5.3/6.2/8.5.4.5/8.7/8.8.2/8.9.1-8.9.4/9.1.2  H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.3.4.3/5.1.1-5.1.3 | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3  H2.5.1 | 文件名称 | 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；浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆过程CCP点的监控及实施、不合格品的处置、计量器具管理；负责生产加工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。 | |
| 食品安全目标及其实现的策划 | | F6.2  H2.4.2 | 文件名称 | 手册第6.2条款、《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。  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 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.04-2022.08） | | 材料及生产过程漏检率：0 | 每批成品合格数/每批交库数X100% | 品管部 | 均为0 | | 计量设备准时校检率100% | 计量设备准时校准数/计量设备总数X100% | 品管部 | 均为100% |   目标已实现，2022年9月之后在实施中。  🞎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 | 🗹《监视和测量设备控制程序》、🗹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——  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》，包括蒸汽灭菌器、电热恒温鼓风干燥箱、电子天平等，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 | | 手提式压力蒸汽灭菌器 | LT2203190125 | 2022.3.19校准 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 电子天平（FA1004） | LT2203190129 | 2022.3.19校准 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 电热恒温干燥箱 | LT2203190126 | 2022.3.19校准 | 🞎仓库 🗹实验室 | | PH计 | LT2203190128 | 2022.3.19校准 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 红外测温仪 | LT2203190131 | 2022.3.19校准 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 糖度计 | LT2203190132 | 2022.3.19校准 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 恒温箱 | LT2203190122 | 2022.3.19校准 | 🞎仓库 🗹实验室 | | 霉菌培养箱 | LT2203190123 | 2022.3.19校准 | 🞎仓库 🗹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 | | —— |  |  | 🞎车间 🗹实验室 | |  |  |  | 🞎车间 🗹实验室 |   但未提供冷冻库、冷藏库的温度显示装置的校准证据，不符合见生产部。  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) | F8.5.4.5 | 文件名称 | 《HACCP计划》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | HCCCP计划见“食品安全小组8.5.4条款审核记录”，其中涉及品管部的主要OPRP原料验收 | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划  H4.3.4.3 | 现场查看 | OPRP的实施情况结合生技科追溯，查：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | 原料验收-鲜果OPRP | 检验室 | 农残合格、无霉变、无异味、无污染 | 抽查2022年6月8日新鲜凤梨进货检验记录，该该批凤梨进行了农药残留检测，结果为阴性。 | 查看现场验收记录，但检验记录中未反应霉变、异味情况 | 基本符合 | | 抽查2022年9月13日新鲜凤梨进货检验记录，该该批凤梨进行了农药残留检测，结果为阴性。 | 查看现场验收记录，但检验记录中未反应霉变、异味情况 | 基本符合 | | 原料验收-水果罐头OPRP | 检验室 | 符合商业无菌 | 抽查2022年9月7日验收，生产批次为2022年4月21日柚子粒（水果罐头）进货检验记录：对该批柚子粒的生产厂家、供方证件、感官等进行了验收，来自合格供方，提供了检验报告，检验报告中有商业无菌的结果。 | 查看现场验收记录，基本符合要求 | 基本符合 | |  |  |  | |  |  |  |   HACCP的实施情况：（本部门未涉及）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 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设备控制程序》、《前提方案——原料采购卫生要求》  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 | 原辅材料检验规程 | ☑符合 □不符合 | | 包材验收 | 随机抽取 | 原辅材料检验规程 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | 随机抽取 | 按《过程检验规程》 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 按《过程检验规程》 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | 按《成品检验规程》、Q/HLT0002S | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 现场随机 | —— | ☑符合 □不符合 |   查原辅料标准如：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 原辅料标准 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | **白砂糖** | 透明，味甜 | GB13104 　　　 　食品安全国家标准 食糖  **微生物指标**  菌落总数 　　≤100 CFU/g  大肠菌群 　　≤30 MPN/100ｇ  霉菌 　　　　≤25 CFU/g  酵母菌 　　　≤10 CFU/g  致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）　　　　　 不得检出  螨 不得检出 | 符合 □不符合 | | **葡萄糖浆** | 呈粘稠状液体，无肉眼可见杂质 | GB/T 20885-2007 葡萄糖浆  DE值 41%＜DE值≤60%  干物质（固形物）/%≥50  PH 4.0-6.0  透射比 ＞98%  熬糖温度≥130℃  蛋白质≤0.1  硫酸灰分≤0.3%   1. **污染物限量**   应符合GB 2762的要求。 | 符合 □不符合 | | **果葡糖浆** | 无异味无肉眼可见杂质、清亮透明 | GB/T 20882-2007 果葡糖浆 | 符合 □不符合 | | **果蔬浓浆** | 无异嘻、无异臭 | GB 17325-2015 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）的要求 | 符合 □不符合 | | **鲜冻果类** | 外观、无霉变、腐烂 | 农残符合GB 2763的要求 | 符合 □不符合 | | **食品用香精** | 色状、气味、香味 | GB 30616-2014 食品安全国家标准 食品用香精为依据 | 符合 □不符合 | | **黄原胶** | 色泽、状态 | GB 1886.41-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶 | 符合 □不符合 | | **柠檬酸钠** | 色泽、状态 | GB 1886.25-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠的要求 | 符合 □不符合 | | **山梨酸钾** | 色泽、状态 | GB 1886.39-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 | 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：《采购食品添加剂验收台账》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 22.1.10 | 樱桃香精22.1.8 | 随机 | 数量，感官、合格证 | 20kg；感官符合，有出厂检验报告 | ☑合格 □不合格 | | 21.11.10 | 白砂糖21.9.10 | 随机 | 数量，感官、合格证 | 700包，感官符合，有出厂检验报告 | ☑合格 □不合格 | | 22.9.19 | 1.5L白罐22.8.30 | 随机 | 数量，感官、合格证 | 包装完好，无污染，有出厂检验报告 | ☑合格 □不合格 | | 22.8.29 | 果糖22.8.25 | 随机 | 数量，感官、合格证 | 包装完好，感官符合，有出厂检验报告 | ☑合格 □不合格 | | 21.12.19 | DL-苹果酸（211009）、柠檬酸钠（211119）、一水柠檬酸（211213）、乳酸（210126） | 随机 | 数量，感官、合格证 | 包装完好，感官符合，每类产品均附有出厂检验报告 | ☑合格 □不合格 |   按追溯思路，抽取半成品**检验**相关记录名称：《 过程检验记录》（见生产部审核记录）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   抽取成品**检验**相关记录名称：《成品检验报告单》、原始检验记录、商业无菌原始检验记录等   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.9.21 | 一代桂圆汁2022.9.21（602/603） | 2瓶 | GB/T31121果蔬汁类及其它饮料 | 感官要求：色泽具有本产品应用的色泽  组织形态：颗料液态；滋气味；  净含量：2648g（标称2.5kg）  菌落总 数<10  大肠菌群<3 | 基本符合要求 | | 2022.9.7 | t1-1紫红葡萄（2022.9.6） | 1瓶 | GB/T31121果蔬汁类及其它饮料 | 感官要求：色泽具有本产品应用的色泽  组织形态：颗料液态；滋气味；  净含量：1605g（标称1.5kg）  菌落总 数<10  大肠菌群<3 | 基本符合要求 | | 2022.05.4 | 8a柠檬（2022.4.30） | 1瓶 | Q/GNHN0005S | 感官要求：色泽具有本产品应用的色泽  组织形态：颗料液态；滋气味；  净含量：1605g（标称1.5kg）  菌落总 数<10  大肠菌群<3 | 基本符合要求 | | 2021.11.10 | 原味柳橙t1-1（2021.11.9） | 1瓶 | Q/GNHN0005S | 感官要求：色泽具有本产品应用的色泽  组织形态：颗料液态；滋气味；  净含量：1605g（标称1.5kg）  菌落总 数<10  大肠菌群<3 | 基本符合要求 |   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 | | 2021-12-02 | 橙皮粒饮料 | 抽检 | FSTC21111239 | 2021-12-02 | 🗹合格 □不合格 | | 2021-12-02 | 腌制荔枝果粒 | 抽检 | FSTC21111240 | 2021-12-02 | 🗹合格 □不合格 | | 2021.10.19 | 玫龙蜜瓜风味饮料 | 送检 | SDCDC-食-20210037 | 2021.10.19 | 🗹合格 □不合格 | | 2021.11.05 | 生活饮用水 | 送检 | SDCDC-水-20210741 | 2021.11.05 | 🗹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  产品进行了留样，提供了《产品留样记录》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | +55-2多肉葡萄 | 150g | 2021.09.6 | 1年 | 正常 | | 柠檬汁 | 150g | 2021.09.08 | 1年 | 正常 | | 凤梨百香 | 150g | 2022.01.07 | 1年 | 正常 | | 古早凤梨 | 150g | 2022.1.07 | 1年 | 正常 | | 一代桂圆汁 | 150g | 2022.9.21 | 1年 | 正常 | |  |  |  |  |  | | 查看现场，常温保存，留样产品上贴有标签信息，基本符合。 | | | | | | |
| 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， | |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1  H4.5 | 文件名称 | 如：🗹手册8.8条款、🗹《确认程序》 | 🗹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 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过十二个月的时间间隔进行 | HACCP小组负责。 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 每年一次 | 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 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过六个月的时间间隔进行 | 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  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：《车间场所消毒记录表 》（见生产部审核记录）和《——》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取生产用水、蒸汽、冰**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 | |  |  |  |  |  | 🞎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。报告编号“SDCDC-水-20210741”。  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。**  **已提供了成品、水质等第三方检测报告，见产品放行审核记录。**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称/批次 | 送检方式 | **报告编号** | 报告日期 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | 🞎合格 □不合格 | |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2 | 文件名称 | 🗹《验证活动策划、实施和评价程序》🞎《危害分析和HACCP计划制定、实施和验证管理程序》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | 食品安全小组对验证结果进行分析，并将其作为食品安全管理体系绩效评估的输入  **有《PRP验证记录表》，2022-06-15，结论：PRP的实施达到了预期效果。**  **《危害控制计划验证记录表》，2022-03-10，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果**  **《验证结果分析报告》，2022-06-15，结论：控制有效。** |
| 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》 | | 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 总经理石湘斌  发起纠正措施的指定人员 总经理石湘斌 。 | |
| 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 或总经理石湘斌 。 | |
| 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，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， | |

说明：不符合标注N