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 主管领导：程宗展 陪同人员：何瑞强 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 罗芳 Q实习 审核时间：2022-09-05 下午 | |
| 审核条款：  Q：5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3  H:2.4.2/2.5.1/3.8/3.6/4.5/5.1 | |
| 部门职责 | H (V1.0)  2.5.1  Q5.3 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 主要负责本部门体系文件的管理、负责生产区域过程的监督检查、负责原料验收、成品出厂检验、负责、参与食品安全小组活动、包括确认验证等；负责不安全产品的处理、参与应急、撤回/召回演练等。 |
| 目标 | H(V1.0)  2.4.2  Q6.2 | 文件名称 | 🗹HACCP手册 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总的食品安全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 | 统计频率 | 责任部门 | 目标实际完成  （2022第1-2季度） | | 计量器具及时校准率100% | 漏检、错检批数/检验产品总批数×100% | 每年 | 品管部 | 100% | | 出厂产品合格率达100% | 成品抽查检验合格批次/总检验批次×100% | 每季度 | 品管部 | 100% | | 原材料采购合格率≥95% | 原料使用的批次数量/总进货量×100% | 每季度 | 品管部 | 98% |   🗹目标已实现，2022年6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 | H(V1.0）3.6 | 文件名称 | 🞎《监视和测量控制程序》，🞎《监视和测量计划》 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业已实施监视、测量活动，以确定相关程序按策划实施，符合规定准则要求。  查看监视和测量策划，未提供环境监测计划，目前主要由生产部日常进行：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 监视和测量对象 | 监视和测量人员 | 监视和测量频次 | 抽样方法 | 分析方法 | 监测结果的有效 | | 员工的手 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 生产用水 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 加工间空气 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 工作台 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 工作服 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 设备 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | 工器具 | 生产 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 | | HACCP体系 | 内审小组 | 每天 | 随机检查 | 目测检查 | 基本有效 |   当监测结果显示偏离规定的准则时，所采取纠正和/或纠正措施： （未发生） |
| 监视和测量 | H(V1.0）3.6  Q7.1.5 | 文件名称 | 🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第3.6条款 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 准确识别监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🞎监视设备 🞎服务工作检查表 🞎  监视设备：🞎定期验证的计划，频次：不适用  🞎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：不适用  🞎使用前确认内容 🞎定期确认内容 🞎其他  查看《监视测量设备清单》，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 | | 电子天平 | ZS22040751D002 | 2022-04-28 | 🞎车间 🗹实验室 | | 生化培养箱 | ZS22040751D047 | 2022-04-28 | 🞎车间 🗹实验室 | | 压力表 | ZS22040751D017 | 2204-04-28 | 🞎车间 🗹实验室 | | 手提式压力蒸气灭菌锅 | ZS22040751D015 | 2022-4-28 | 🞎车间 🗹实验室 | | 数显恒温水浴锅 | ZS22040751D014 | 2022-04-28 | 🞎车间 🗹实验室 | | 电子秤 | ZS22040751D061 | 2022-04-28 | 🗹车间 🞎实验室 | | 电子秤 | ZS22040751D060 | 2022-04-28 | 🗹车间 🞎实验室 | | 超净工作台 | ZS22040751D016 | 2022-04-28 | 🗹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》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  | 🞎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：不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 | |
| 产品放行 | H(V1.0)3.8  Q8.6 | 文件名称 | 如：《产品检验控制程序》或☑《产品放行控制程序》  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 | | 原辅料验收操作规程 | 小麦粉、糕点预拌粉等 | LS/T3201面包用小麦粉  预拌粉Q/SXGF 0001S-2020《预拌粉》 | ☑符合 □不符合 | |  | 大豆油、黄油、起酥油等 | GB/T 1535-2017《大豆油》 | ☑符合 □不符合 | |  | 巴氏杀菌全蛋液 | GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》  GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 | ☑符合 □不符合 | |  | 稀奶油、炼乳、牛奶、植物奶油、奶油、奶油奶酪、巴士杀菌乳等 | 稀奶油 GB1946-2010《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》等 | ☑符合 □不符合 | |  | 樱桃果酱、芒果果茸、草莓果茸等 | SB/T10753-2012沙拉酱 | ☑符合 □不符合 | |  | 白砂糖、海藻糖 | GB/T317-2018白砂糖  GB/T23529-2009 海藻糖 | ☑符合 □不符合 | |  | 食品添加剂明胶 | GB 6783-2013 《食品安全国家标准 食品添加剂明胶》 | ☑符合 □不符合 | |  | 内包装袋（KOP复合CPP）、吸塑托PET | GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》  GB/T10003-2008 《普通用途双向拉伸聚丙烯（BOPP）薄膜》 | ☑符合 □不符合 | | 水质检验 | 每年一次，第三方检测 | GB 5749—2006生活饮用水卫生标准 | ☑符合 □不符合 | | 生产用水自检 | 每月检测一次 | PH6.5-8.5，大肠菌群不得检出，菌落总数≤10CFU/g | ☑符合 □不符合 | | 车间空气沉降 | 内控空气沉降，检测菌落总数、霉菌  采样点根据空间大小决定 | 内控标准：  标准为菌落总数：脱盘区≤64CFU/ cm2  车间空气 菌落总数≤30 CFU/cm2  内包装间≤10CFU/cm2 | ☑符合 □不符合 | | 接触面涂抹检测 | 菌落总数、霉菌、大肠菌群；  平板法检测 | 内控标准：  菌落总数、霉菌：  工人手/手套表面≤100 CFU /cm2 ；工作服≤100 CFU /cm2 ；工器具、盘子、生产设备表面等  清洁区≤5 CFU /cm2  非清洁区≤10 CFU /cm2  大肠菌群不得检出 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | 重量等 | 过程操作规范性检查 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 感官、净含量、菌落总数、大肠菌群、水分、霉菌、酸价、过氧化值 | GB7099-2015 | ☑符合 □不符合 |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | 按照进货量10%进行抽样 | 原辅材料、包装材料的进货检验规范 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | 随机抽取 | 主要以作业指导书为主 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机抽取 | 主要以作业指导书为主 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 随机抽取 | GB7099 执行 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 产品放行 | H(V1.0)3.8  Q8.6 | 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：《 原辅材料验收记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-02-26 | 爱真稀奶油  20211219 | 未明确 | 供方证件、运输车辆及防护、司机、包装、送货单、合格证明、指标符合产品标准 | 符合要求  检验人：刘晓敏 | ☑合格 □不合格 | | 2022.6.22 | 餐餐鲜大豆20kg/桶  20220622 | 未明确 | 供方证件、运输车辆及防护、司机、包装、送货单、合格证明、指标符合产品标准 | 符合要求  检验人：刘晓敏 | ☑合格 □不合格 | | 2022.08.02 | 巴氏杀菌全蛋液  20220802 | 未明确 | 供方证件、运输车辆及防护、司机、包装、送货单、合格证明、指标符合产品标准 | 符合要求  检验人：刘晓敏 | ☑合格 □不合格 | | 2022.07.05 | 芒果果馅  20220705 | 未明确 | 供方证件、运输车辆及防护、司机、包装、送货单、合格证明、指标符合产品标准 | 符合要求  检验人：刘晓敏 | ☑合格 □不合格 | | 2022-07-20 | 可可粉20220415 | 未明确 | 供方证件、运输车辆及防护、司机、包装、送货单、合格证明、指标符合产品标准 | 符合要求  检验人：刘晓敏 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《盛轩食品过程检验记录表》，抽2022.6.3面花馒头过程检验记录。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 半成品名称/批次 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-08-15 | 半成品1：  咸味蛋糕坯  规格110  数量165 | 随机 | 配料  成型  烘烤（温度） | 2022.08.15  原料 良好  配料符合GB2760  投料 良好  蛋糕胚 旋转炉185℃，时间：15min  符合要求 | ☑合格 □不合格 | |  | 半成品2：  谁动了我的奶酪  规格：100  数量：3000 | 随机 | 配料  成型  烘烤（温度）  蛋糕胚（半成品）  速冻/冷冻（温度）  内包（消毒）紫外灯消毒30分钟 | 2022.08.15  原料 良好  配料符合GB2760  投料 良好  成型  冻冻 -18℃包装  冷加工（25℃以下）  包材消毒（紫外线灯30分钟）  符合要求 |  |   抽取成品**检验**相关记录名称：《出厂食品检验报告》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.08.16 | 谁动了我的奶酪/2022.08.16(冷加工糕点) | 1\*100g/盒  同一批次感官、净含量抽取30盒 | 感官指标（包装外观、形态等）  理化指标：净含量≥100g/盒  微生物指标  菌落总数（N=5 C=2,M=104，M=105）大肠菌群（N=5 C=2,M=10，M=102 | 符合要求  102.2gh  2900,2100,2000,3800,2500  <10, <10, <10, <10, <10 | ☑合格  □不合格 | | 2022.08.16 | 瞌睡熊（樱花味）蛋糕(冷加工糕点) | 120g/盒  同一批次感官、净含量抽取30盒 | 感官指标（包装外观、形态等）  理化指标：净含量≥120g/盒  微生物指标  菌落总数（N=5 C=2,M=104，M=105）大肠菌群（N=5 C=2,M=10，M=102  ） | 符合要求  122.9g  3100,2700,2000,2900,3300  <10, <10, <10, <10, <10 | ☑合格  □不合格 | | 2022-06-17 | 榴莲芝士条（糕点）（烘烤糕点） | 80g/条同一批次感官、净含量抽取30盒 | 感官指标（包装外观、形态等）  理化指标：  净含量：符合JJF1070  水分%≤42.0  微生物指标  菌落总数（N=5 C=2,m=104，M=105）大肠菌群（N=5 C=2,m=10，M=102  ） | 符合要求  122.9g  <10, <10 <10, <10, <10  <10, <10 <10, <10, <10 |  |   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 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
|  |  | 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  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 | 🗹符合  🞎不符合 |
| HACCP体系验证 | H(V1.0)  4.5 | 文件名称 | 🗹《验证活动策划、实施和评价程序》 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 验证程序包括： 见“HACCP小组审核记录”  🞎验证的依据和方法、🞎验证的频率、🞎验证的人员、🞎验证的人员、🞎验证的内容、  🞎验证结果及采取的措施、🞎验证记录、🞎其他  验证内容包括： 见“HACCP小组审核记录”  a）评审监控记录以确定关键控制点处于受控状态； 🞎是 🞎否  b）评审纠正措施记录，包括具体的偏离、产品处置和分析，以确定偏离的根本原因；🞎是 🞎否  c）校准或检查计量器具的准确性； 🞎是 🞎否  d）观察控制措施是否按照HACCP计划实施； 🞎是 🞎否  e）抽样检测验证产品的安全性； 🞎是 🞎否  f）环境采样和检测； 🞎是 🞎否  g）HACCP体系审核。 🞎是 🞎否  验证活动采用方式： 见“HACCP小组审核记录”  🗹观察、🗹内部审核 🞎外部审核 🗹校准 🗹抽样检测 🗹记录评审 。  《验证控制程序》的内容包括：🞎内容全面 🞎内容不全面，说明：  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：《食品接触面微生物检测记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2022-08-12日 | 三楼生产车间-车间空气 | 随机 | 菌落总数≤30CFU/(皿\*30min） | 20CFU/(皿\*30min） | ☑合格 □不合格 | | 2022-08-22日 | 三楼生产车间-工作服 | 随机 | 菌落总数≤100CFU/cm2 | 50CFU/(皿\*30min） | ☑合格 □不合格 | | 2022-08-16日 | 刮刀  硅胶垫 | 随机 | 菌落总数≤5CFU/cm2 | 未检出 | ☑合格 □不合格 | | 2022-08-04日 | 三楼生产车间—工作人员手 | 随机 | 大肠菌群:不得检出 | 未检出 | ☑合格 □不合格 | | 2022-07-20日 | 三楼包材间-包材 | 随机 | 菌落总数≤30CFU/(皿\*30min） | 20CFU/(皿\*30min） | ☑合格 □不合格 | | 2022-04-28日 | 操作台面 | 随机 | 菌落总数≤5CFU/cm2 | 未检出 | ☑合格 □不合格 | | 2022-03-22日 | 操作台面（三楼生产车间） | 随机 | 菌落总数≤5CFU/cm2 | 未检出 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   未提供烤蛋糕类产品加工冷却/摊凉间的车间空气验证证据,已开不符合项整改(02)。  抽查：人员、工器具、内包材等主要以日常卫生检查为主；建议以后加强验证策划及实施，沟通。  抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《《 自生产用水检验原始记录 》：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022-08-27日 | 自来水/编号004 | 随机 | 1. 臭和味：嗅气味、尝味道； 2. 肉眼可见物：在光线明亮处荧光观察； 3. PH值，PH测试试纸； 4. 菌落总数≤10CFU/mL： 5. 总大肠菌群：不得检出 | 无异臭、异味  无肉眼可见异物  7.2  未检出  未检出 | 合格 |   抽查2022-08-03日、2022-05-18日、2022-04-07日，生产用水监测结果，结论同上。  提供了委托第三方进行检测的水质报告，每年1次，检验依据GB5749-2006标准，报告编号：SP-WT2103489，报告日期：2022-01-06日；检测项目：总大肠菌群、砷、镉、PH值、三氯甲烷、四氯化碳、菌落总数、汞、砷等；结论：结果；  验证的结果需要输入到管理评审中，以确保这些重要数据资源能被适当考虑并对整个HACCP体系持续改进其作用； 见“HACCP小组审核记录”  见《管理评审》、《验证结果分析分析报告》  当验证结果不符合要求时，应采取纠正措施并进行再验证。  验证活动证实：  —HACCP计划得以实施，并持续控制危害；🗹有效 🞎失效，说明 见“HACCP小组审核记录”  —控制措施按照预期有效控制相应危害。 🗹有效 🞎失效，说明 见“HACCP小组审核记录”  验证不应由实施监控和纠正措施的人员进行。🗹是 🞎否  如部分验证活动无法由企业内部实施，可委托具备能力的外部专家或第三方实施。  外部专家或第三方名称： 见“HACCP小组审核记录” ；  外委验证的内容： 见“HACCP小组审核记录” ；  应定期对HACCP体系充分性进行评审，适用时进行重新评审。 |
| 不合格输出的控制 | Q8.7  H(V1.0)  5.1 | 文件名称 | 如：手册中8.7、《潜在不安全产品的处置控制程序》、《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：《 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：《 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：《 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 |  |   抽取出厂后不合格成品处置相关记录：名称：《 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：《 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 |
| 纠正措施 | H(V1.0)  5.1.2 | 文件名称 | 🗹《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 🞎食品安全问题 🗹工作运行中的问题 🞎其他  抽查采取纠正措施相关记录名称：《不合格品评审处理单 》 （未发生）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  |   纠正措施是否与不合格所产生的影响相适应。🞎是 🞎否 |
| 不合格处置 | H(V1.0)  5.1.3 | 文件名称 | 🗹《不合格品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业应保留不合格处置记录，以作为以下证据：  a）不合格的性质以及随后采取的措施；  b）纠正措施的结果。  已保留，见《不合格品评审单》 |
| 分析与评价 | Q9.1.3 | 文件名称 | 如：《监视、测量分析和评价控制程序》、 | 🗹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，具体通过顾客满意度调查分析、内审不符合整改分析等  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；  🗹 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；  🗹 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：（目前统计技术使用较少）  □因果图 □柱状图 □ 饼状图 □SPC图 □排列图 □其他  见《验证分析报告》 |

说明：不符合标注N