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：质管科 主管领导：刘巧华 陪同人员：章文勇 | 判定 |
| 审核员： 肖新龙 审核时间：2022-11-21下午至2022-11-22上午 |
| 审核条款：H:2.4.2/2.5.1/3.6/3.8/4.5/5.1.1-5.1.3 |
| 部门职责 | H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹《HACCP管理手册》2.5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、原料验收、成品出厂检验，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  | 文件名称 | 🗹《HACCP管理手册》2.4 条款、🗹《食品安全目标策划实施情况检查表 》、🗹《食品安全目标分解表》 | 🗹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。本部门分解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 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.05-2022.08） |
| 1、错检、漏检率： 0； | 漏检、错检次数加权统计 | 质管科 | 完成 |
| 2、计量器具送检及时率为 100%； | 记录器具按要求送检数/计量器具总数×100% | 质管科 | 完成 |
| 3、出厂产品检验合格率为100%； | 出厂检验产品合格数/校验总量×100% | 质管科 | 完成 |
| 4、产品市场抽检合格率100%。 | 产品市场抽检合格数/产品抽检总量×100% | 质管科 | 未统计，已与企业沟通 |
| 5、食品安全事故发生次数为0； | 食品安全事故发生次数总和 | 质管科 | 完成 |

🗹目标已实现，2022年9月至今目标在实施中🞎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 | H(V1.0）3.6  | 文件名称 | 🗹《监视和测量装置控制程序》、🗹手册第3.6条款  | 🗹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：—— 🞎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《化验室仪器设备清单》，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 |
| 压力表（0-1.6）MPa | HS0-S-2022110099 | 2023-05-08 | 🗹车间 🞎实验室 |
| 水分快速测定仪（SH10A） | Z20229-H253306 | 2023-08-24 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 手提式蒸汽灭菌器 | Z20222-H253999 | 2023-08-24 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 消化炉（KND-04C） | Z20221-H254631 | 2023-08-24 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 玻璃温度计 | Z20221-I060821 | 2023-08-24 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 霉菌培养箱（MJ-250F-I） | Z20221-H254585 | 2023-08-24 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 标准筛 | Z20220-H253856 | 2023-08-24 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 电子天平（JM-B6002) | Z20222-H253944 | 2023-08-24 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 分度吸量管 | Z20219-H231920 | 2024-08-23 | 🞎车间 🗹实验室 |
| 安全阀 | SH2022A43260 | 2023-08-09 | 🗹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  | 文件名称 | 如：《产品检验控制程序》或☑《放行及交付控制程序》、☑《原辅材料检验规范》、☑《半成品检验规范》、☑《出厂检验规范》、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 |
| 原辅材料检验 | 按照进货量的1%进行抽样 | 按照《原辅材料检验规范》执行 | ☑符合 □不符合 |
|  |  |  |  |
| 半成品首检 | —— | —— | □符合 □不符合 |
| 半成品检验 | 随机抽取 | 按照《过程检验规范》执行 | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 随机抽取 | 按照《出场检验规范》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  | 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：《进货检验记录》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-05-20 | 大米/220507 | 600kg | 索证：生产许可证、营业执照、第三方检测报告感官：白色颗粒、无异味、无明显与大米无关的外来异物包装：包装清洁、牢固无破损、缝口严密结实，无撒漏现场，无污染，外包装上批号或生产日期清晰完整，且在有效期内数量：按照订单要求 | 索证：索证齐全感官：无异味、无异物包装：符合规定数量：6300kg检验员：刘\*\*，审核：章\*\*； | ☑合格 □不合格 |
| 2022-07-25 | 大米/220721 | 200kg | 索证：生产许可证、营业执照、第三方检测报告感官：白色颗粒、无异味、无明显与大米无关的外来异物包装：包装清洁、牢固无破损、缝口严密结实，无撒漏现场，无污染，外包装上批号或生产日期清晰完整，且在有效期内数量：按照订单要求 | 索证：索证齐全感官：无异味、无异物包装：符合规定数量：2500kg检验员：刘\*\*，审核：章\*\*； | ☑合格 □不合格 |
| 2022-05-18 | 咖啡豆 | 20kg | 索证：生产许可证、营业执照、第三方检测报告感官：具有产品应有的外观、无腐败、无虫蛀现象数量：按照订单要求 | 索证：索证齐全感官：无异味、无异物数量：20kg检验员：刘\*\*，审核：章\*\*； | ☑合格□不合格 |
| 2022-08-15 | 咖啡豆/2022-08-10 | 10kg | 索证：生产许可证、营业执照、第三方检测报告感官：具有产品应有的外观、五腐败、无虫蛀现象数量：按照订单要求 | 索证：索证齐全感官：无异味、无异物数量：10kg检验员：刘\*\*，审核：章\*\*； | ☑合格□不合格 |
| 2022-09-16 | 咖啡豆/2022-09-13 | 10kg | 索证：生产许可证、营业执照、第三方检测报告感官：具有产品应有的外观、五腐败、无虫蛀现象数量：按照订单要求 | 索证：索证齐全感官：无异味、无破损规格：一致数量：10000kg检验员：刘\*\*，审核：章\*\*； | ☑合格□不合格 |
| 2022-05-25 | 纸盒/2022-05-20 | 100只 | 索证：印刷许可证、营业执照外观：无污染，无破损；规格：与样品一致；数量：按照订单要求 | 索证：索证齐全感官：无异味、无异物数量：10000只检验员：刘\*\*，审核：章\*\*； | ☑合格□不合格 |
| 2022-05-06 | 决明子 | 600kg | 索证：购销协议、营业执照感官：形态完整、气味正常，具有该产品应有的外观，无霉变，无杂质数量：按照订单要求 | 索证：索证齐全感官：无无霉变，无杂质数量：6000kg检验员：刘\*\*，审核：章\*\*； | ☑合格□不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

另抽查2022-07-01进货的麦芽糊精（2022-05-23批次）、2022-06-01进货的乌龙茶（2022-05-13批次）、2022-06-05进货的葡萄干（2022-05-21批次）、2022-06-04进货的葡萄香精（2022-05-08批次）、2022-06-03进货的淋膜纸板（2022-05-25批次）、2022-06-03进货的PET网（2022-05-25批次）2022-06-01进货的包装纸盒（2022-05-13批次）、2022-08-30进货的胡萝卜、2022-09-01进货的桃子、2022-08-10进货的荔枝汁（2022-06-13批次）、2022-08-15进货的蒸馏酒（2022-03-11批次）、2022-08-01进货的瓶盖、玻璃瓶、2022-07-08进货的红豆等控制方式同上，未见异常；抽取半成品**检验**相关记录名称：《 生产过程检验记录》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-07-12 | 五红水/2022-07-12 | 随机 | 配料：严格按照配料表进行配料;煎煮混合：煎煮温度：90-95℃，煎煮时间：50-60分钟。均质：均质温度：50-60℃、均质压力：18-20Mpa；灌装：压盖质量及净含量;杀菌:杀菌温度：89-91℃,杀菌时间：30-40分钟。 | 配料：符合规定；煎煮混合：符合规定；均质：符合规定；压盖和打码质量：【记录不够规范，已与企业沟通；】净含量平均值：301ml杀菌温度及时间【记录不规范，已沟通】 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-08-20 | 风味饮料酒 | 随机 | 配料：严格按照配料表进行配料；灌装:压盖质量，净含量符合定量包装计量监督办法（75号令）要求；杀菌：杀菌温度：85-90℃；杀菌时间：15-20分钟 | 配料：符合规定；灌装：101ml，压盖和打码质量：合格；杀菌温度：90℃，时间：25分钟 | ☑合格 □不合格 |
| 20220910A | TNO意式原味咖啡液 | 随机 | 浸泡：常温下进行浸泡，浸泡时间：3-5小时；灌装：压盖紧密、生产日期字迹清晰。净含量符合定量包装计量监督办法（75号令）要求。杀菌：杀菌温度：85-90℃，杀菌时间：15-20分钟。 | 未记录浸泡时间，压盖打码质量：合格，净含量平均值：12mL，杀菌温度：符合规定（标准要求：杀菌温度：95-100℃，杀菌时间：10分钟，标准要求与《表12 冷萃咖啡液的半成品检验项目与要求》不一致） | □合格 ☑不合格 |
| 2022-09-18 | 咖啡粉（咖啡固体饮料） | 随机 | 干燥：干燥后水分＜5%；封口质量：压盖紧密、生产日期字迹清晰。净含量符合定量包装计量监督办法（75号令）要求。 | 水分：3.7%封口和打码质量：合格，净含量：2.1g | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

另抽查2022-08-20/2022-11-18生产袋泡调味茶，2022-09-01批次果蔬粉，2022-07-09/2022-11-19生产决明子粉，2022-08-01/2022-05-23批次的米粉的过程检验记录，结论：合格；抽取成品**检验**相关记录名称：《成品出厂检验报告》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-05-23 | 米粉/2022-05-23 | 50g | 感官指标：组织形态：成均匀粉末状，无结块，色泽：具有该品种应有的色泽，均匀一致；滋味气味：具有该品应有的滋味、气味，无霉变无异味，杂质：无肉眼可见外来杂质 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 净含量（g）≥2000g（记录不规范，已现场沟通） | 2001g，记录不规范，已现场沟通 | ☑合格 □不合格 |
| 水分≤14.5% | 3.5% | ☑合格 □不合格 |
| 粗细度：全部通过CQ10号筛 | 全部过筛 | ☑合格 □不合格 |
| 灰分含量（干基）/（%）≤3.0 | 2.6% | ☑合格 □不合格 |
| 标签：符合GB7718和GB28050的要求 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-09-01 | 果蔬粉（固体饮料） | 50g | 感官：外观：冲调前，呈干燥的颗粒状或粉末状，无结块；充绒后，呈均匀液体或混悬液，允许有少量沉淀；色泽：具有该产品应有的测色；滋味气味：香气适中，滋味纯正，具有该产品应有的滋味气味无异味；杂质：无肉眼可见外来杂质 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 净含量（g）≥2000g（记录不规范，已与企业沟通） | 2001g（记录不规范，已与企业沟通） | ☑合格 □不合格 |
| 水分≤5.0% | 3.9% | ☑合格 □不合格 |
| 大肠菌群/（CFU/g）：n=5，c=2，m=10，M=102 | ＜1，＜1，＜1，＜1，＜1 | ☑合格 □不合格 |
| 菌落总数/（cfu/g）:n=5，c=2，m=103，M=5X104 | ＜1，＜1，＜1，＜1，＜1 | ☑合格 □不合格 |
| 标签：符合GB7718和GB28050的要求 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-07-09 | 决明子粉（固体饮料） | 50g | 感官：外观：冲调前，呈干燥的颗粒状或粉末状，无结块；充绒后，呈均匀液体或混悬液，允许有少量沉淀；色泽：具有该产品应有的测色；滋味气味：香气适中，滋味纯正，具有该产品应有的滋味气味无异味；杂质：无肉眼可见外来杂质 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 净含量（g）≥2000g（记录不规范，已与企业沟通） | 2001g（记录不规范，已与企业沟通） | ☑合格 □不合格 |
| 水分≤5.0% | 3.7% | ☑合格 □不合格 |
| 大肠菌群/（CFU/g）：n=5，c=2，m=10，M=102 | ＜1，＜1，＜1，＜1，＜1 | ☑合格 □不合格 |
| 菌落总数/（cfu/g）:n=5，c=2，m=103，M=5X104 | ＜1，＜1，＜1，＜1，＜1 | ☑合格 □不合格 |
| 标签：符合GB7718和GB28050的要求 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-08-17 | 咖啡固体饮料 | 20个 | 感官：色泽：具有该品特有的色泽；香气：冲泡后，具有该品特有的香气，滋味：冲泡后，具有该品特有的滋味，无异味；气味：具有该品特有的气味，无异味。杂质：无肉眼可见外来杂质 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 净含量（g）≥2g  | 2.1g  | ☑合格 □不合格 |
| 大肠菌群/（CFU/g）：n=5，c=2，m=10，M=102 | ＜1，＜1，＜1，＜1，＜1 | ☑合格 □不合格 |
| 菌落总数/（cfu/g）:n=5，c=2，m=103，M=5X104【《出厂检验规范》中表10 咖啡固体饮料的出厂检验项目及要求中菌落总数，cfu/g,n=5，c=2，m=104，M=5X104】,两者不一致 | ＜1，＜1，＜1，＜1，＜1 | □合格 ☑不合格 |
| 标签：符合GB7718和GB28050的要求 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 水分（g/100g）≤7.0 | 3.2% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-08-20 | 风味饮料酒 | 10瓶 | 感官：色泽和状态：澄清液体，具有配制酒的色泽；香气：具有配制酒应有的香味，香气协调，无异香； | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 净含量≥100.0ml | 101ml | ☑合格 □不合格 |
| 酒精度%（vol）2.0-18.0 | 12% | ☑合格 □不合格 |
| 2022-07-15 | 人参水 | 10瓶 | 感官：色泽：具有标示的植物原料制成的饮料所特有的色泽；滋味气味：具有标签标示的植物原料成的饮料所特有的滋味和气味；状态：澄清的产品均匀透明，放置后有少量沉淀或絮状物；杂质：无肉眼可见外来杂质 | 符合 | ☑合格 □不合格 |
| 净含量（ml）≥300ml | 301ml | ☑合格 □不合格 |
| 大肠菌群/（CFU/g）：n=5，c=2，m=1，M=10 | ＜1，＜1，＜1，＜1，＜1 | ☑合格 □不合格 |
| 菌落总数/（cfu/g）:n=5，c=2，m=102，M=104 | ＜1，＜1，＜1，＜1，＜1 | ☑合格 □不合格 |

另抽查2022-08-01批次大米粉的出厂检验报告，结论及控制方式同2022-05-23批次大米粉另抽查2022-08-18/2022-09-17/2022-09-18批次的咖啡固体饮料、20220518A/20220910A批次的TNO意式原味咖啡液、的出厂检验报告，结论：合格；另抽查2022-06-07/2022-07-25/2022-08-20批次的袋泡调味茶的出厂检验报告，结论：合格；抽查2022-07-12批次的五红水的出厂检验报告，结论：合格；产品的第三方验证报告，见HACCP小组审核记录；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 |
| HACCP体系验证 | H(V1.0)4.5  | 文件名称 | 🗹《验证控制程序》、🗹《良好卫生规范》、🗹《食品接触面、人员受、工作服微生物检测方法》 | 🗹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 。《确认和验证控制程序》的内容包括：🞎内容全面 🞎内容不全面，说明： 见《验证报告》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：《 工人手及与食品接触面检验报告 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022-08-10 | 员工手部（杨\*\*，章\*\*，吴，\*\*） | 随机 | 大肠菌群（／50c㎡）：不得检出；菌落总数cfu/只手 | 0，0,020,30,20 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-10-25 | 员工手部（寿\*\*，王\*\*，孙，\*\*） | 随机 | 大肠菌群（／50c㎡）：不得检出；菌落总数cfu/只手 | 0，0,020,20,30 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-08-19 | 包装设备工器具玻璃瓶瓶盖注针 | 随机 | 菌落总数:设备结束面＜50cfu/100cm2;大肠菌群（／50c㎡）：不得检出 | 20,30,20,20,20;0,0,0,0,0 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-11-12 | 包装设备工器具玻璃瓶瓶盖注针 | 随机 | 菌落总数:设备结束面＜50cfu/100cm2;大肠菌群（／50c㎡）：不得检出 | 20,30,20,20,20;0,0,0,0,0 | ☑合格 □不合格 |
| 2022-09-05 | 包装间-沉降菌 | 随机 | 沉降菌≤10CFU/皿 | 0 | ☑合格 □不合格 |

提供有《食品接触面卫生检查记录》，每周1次，抽查2022-06-13/2022-11-16，感官检查未见异常；抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 水质检测记录 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-11-07 | 原水 | 随机 | 余氯≥0.05mg/L | 0.050.05mg/L | ☑合格 □不合格 |
| 2022-08-05 | 原水 | 随机 | 余氯≥0.05mg/L | 0.050.05mg/L | ☑合格 □不合格 |

水质第三方检测报告见HACCP小组审核记录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》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。 |
| 不合格和纠正措施 | H(V1.0)5.1  | 文件名称 | 🗹《不合格和控制程序》、🗹《纠正措施控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 5.1.1 不合格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  | 返工后验证合格 |
|  |  |  | □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 |  |

抽取出厂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：《 —— 不涉及 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 纠正措施 | H(V1.0)5.1.2  | 文件名称 | 🗹《不合格和控制程序》、🗹《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：《审核周期内未发生 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 🗹《不合格和控制程序》、🗹《纠正措施控制程序》 | 🗹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。——审核周期内未发生 |

说明：不符合标注N