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： 质量部 部门负责人： 倪文欣 陪同人员： 李杨品 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期：2022年12月06日 |
| 审核条款： F 5.3/6.2/8.3/8.5.4/8.7/8.8.1/8.9.4.2/8.9.4.3 |
| 部门职责 | F 5.3 | 文件名称 | 《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 质量部负责人为倪文欣 ，部门职责如下:1. 负责组织新产品的开发，在产品研发过程中贯彻食品安全标准。
2. 负责制定工艺规程，并监督生产部门做好新产品或新工艺的过程控制，负责组织生产中特殊过程进行确认。
3. 负责进行危害分析、明确CCP及关键限值。
4. 负责制定产品标准、操作性前提方案、HACCP计划；负责对控制措施组合进行确认。
5. 协助做好操作性前提方案、HACCP计划的验证工作。
6. 负责原辅料、包装物料、半成品、成品的验收/检验工作，做好产品的检验和试验状态标识和检验记录。
7. 负责对CCP的监控、管理情况进行巡回检查。负责对CCP偏离期间生产的产品进行评估和处理。负责对CCP的纠偏措施进行验证。
8. 制定员工培训计划，并组织实施。
 |
| 食品安全目标 | F 6.2 | 文件名称 | 《食品安全目标》、《分解目标》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 在手册中规定，“执行质量至先，坚持持续满足食品安全规范，不断满足顾客的要求；遵守法律法规及其他要求，增强全体员工的食品安全意识；”作为本公司的食品安全方针，公司的各级人员必须理解方针的内涵，并以实际的行动认真贯彻执行。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022年1-10月） |
| 计量器具的年通过率：100℅ | 通过率=合格计量器具个数/总计量器具数\*100% | 质量部 | 100% |
| 国家抽检100%合格 | 合格率=抽检及型式检验合格数量/检验总数\*100% | 质量部 | 100% |
| 原料采购收检率100%以上； | 合格率=抽检及型式检验合格数量/检验总数\*100% | 质量部 | 100% |

☑目标已实现🞎目标没有实现的，在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 可追溯性系统 | F8.3  | 文件名称 | 留样制度 |  |
|  |  |  | 有《产品留样制度》产品留样记录：现场查看有留样柜及留样产品、记录：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 规格 | 批号 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | 留样记录人 |
| 原香红茶 | 100克 | 202211028 | 2022.11.28 | 18个月 | 正常 | 倪文欣 |
| 陆居 | 100克 | 20221115 | 2022.11.29 | 18个月 | 正常 | 倪文欣 |
| 红棉 | 100克 | 20221115 | 2022.11.15 | 18个月 | 正常 | 倪文欣 |
|  丛桂 | 100克 | 20221115 | 2022.11.15 | 18个月 | 正常 | 倪文欣 |

 | 🗹符合🞎不符合 |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | 文件名称 | 如：《HACCP计划书 (HACCP/OPRP 计划)》 |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **OPRP计划及关键控制点（CCP）** | **（2）****显著危害** | **（3）****关键限值** | **监控** | **（8）****纠偏行动** | **（9）记录** | **（10）验证** |
| **（4）对象** | **（5）方法** | **（6）频率** | **（7）人员** |
| **OPRP1****原料验收** | 生物危害：虫卵虫害、霉变微生物腐败等化学危害：农残、重金属等残留 | .核查供应商资格；2.进货检验（水分）；3.产品采用型式检验进行验证； | 原材料  | 1.查验、索证；2.进货检验；3.型式检验 | 查验及进货检验每批次检验，型式检验每年度一次 | 1.质检员2.采购员 | 产品来源非“合格供方名录”或进货检验不合格的拒收或换货。 | 1.供应商资质证明；2.原材料进货检验记录；3.产品型式检验记录 | 1.原材料检验报告；2.供应商资质证明；3.产品型式检验报告； |
| **OPRP2**内包材使用前的处理 | 生物危害：表面附着有害微生物； | 使用前臭氧机/紫外灯灭菌30分钟以上； | 内包装暂存库及臭氧杀菌时间 | 检查 | 每班 | 操作员 | 内包材灭菌达不到时间要求的返工 | 内包材灭菌记录 | 班组长及部门负责人对内包材的灭菌记录及灭菌过程进行复核； |
| **CCP2****干燥** | 生物危害：水分超标可能引起致病菌和霉菌引起的危害。 | 红茶 温度80-90℃时间30-50min水分 ≤7.0乌龙茶 温度 90-100℃时间 40-50min水分≤7.0茉莉花茶 温度85-95℃时间20-30min水分≤7.0 | 1.温度、时间2.水分 | 1温度/时间：查看2.水分：水分检测设备 | 每批次 | 生产车间设备操作员和检验员 | 发现不符合要求则重新进行烘烤直到符合要求，如若产品已影响感官则根据产品情况进行评估，根据情况进行降级或报废处理。 | 烘干工序记录/成品检验原始记录/CCP纠偏记录 | 1、复查CCP的记录 2、通过对成品的检测进行验证 |

 | 🗹符合🞎不符合 |
| 监视 和测量的控制 | F8.7 | 文件 | 如：《监视和测量设备控制程序》、手册第8.7 条款 | 🗹符合🞎不符合 |
|  |  |  | 查见监视测量设备台账：主要检测仪器为电子秤、温湿度表、电热干燥箱等。 了解监视和测量资源种类： 🗹计量器具 🗹监视设备（监控探头） 🞎服务工作检查表监视设备：🗹定期验证的计划，频次：半年 （提供抽检记录）🗹抽查验证记录日期： 未有提供记录 ； 🞎按照验证计划实施 🗹未按照验证计划实施；说明 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 | 校准/检定日期 | 使用场所 |
| 水分检测仪 | NZL22030417 | 2022-03-03 | 检验室 |
| 紫可见分光光度计 | ZLH22030010 | 2022-03-03 | 生产车间 |
| 电热恒温干燥箱 | NDR22030078 | 2022-03-03 | 检验室 |
| 计时器 | NDP22030025 | 2022-03-11 | 生产车间 |
| 茶叶提香机 | NDR22030079 | 2022-03-03 | 生产车间 |
| 温湿度表 | NDR22030335 | 2022-03-04 | 仓库 |
| 电子天平 | NZL22030138 | 2022-03-03 | 生产车间 |
| 电子天平 | NZL22030142 | 2022-03-03 | 检验室 |

抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》《校准规程》 《校准记录》（不适用）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 计量器具名称 | 校准日期 | 计划期限至 | 使用场所 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

计量器具的失效控制：🗹未发生🞎已发生，🞎失效之后如何处理

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

 |  |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1 H7.8 | 文件名称 | 🗹《食品安全确认验证控制程序》前提方案（GMP） **（** FCGC/PRP-FSMS-2021**）** | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 |
| 前提方案（PRP/GMP）的验证 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时，至少每年进行一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| SSOP的验证 | 自行检查 | 首次运行或变更后重新运行时，至少每年进行一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| 危害控制计划的验证 | 自行检查 | 查阅危害控制计划验证记录表，进行了一次验证 | 食品安全小组 | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| CCP的验证 | 自行检查外部送检 | 均经过周期检定，并处于有效状态 | 食品安全小组 | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| 体系内、外部审核 | 自行检查 | 每年进行一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效 🞎控制无效 |
| 最终产品的检测 | 自行检查外部送检 | 查阅了成品检验原始记录，所有成品均经过检验。 | 食品安全小组 | 🗹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：《 包材验收、紫外线消毒、车间设备清洁记录、员工洗手消毒记录》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2022.11.20 | 纸品包装物进货检验（验证）报告 | 每批 | 色泽正常、无异味、无异物、外观、尺寸等 | 合格检验人：杨婵 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.12.02 | 包装材料杀菌记录 | 每批 | 运作时间30分钟 | 2022.12.02消毒开始时间9：30~10：00记录人：杨婵正常 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.12 | 生间车间、厂区日常卫常情况考核表 | 生产车间人员 | 预进间、外包装间、内包装间、混合间、烘焙间等  | 每天检测正常 | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.06 | 空间消毒记录 | 生产车间人员 | 预进间 、拼配间、烘焙间、包材消毒间、内包装间臭氧机运作时间：18:00-9:0018:00-19:00 | 每天点检正常记录人：姚玉群  | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.11.30 | 防尘、防蝇、防虫害 装置定期检查记录表 | 防鼠板、粘鼠板、纱窗、灭蝇灯、室外诱饵投放点 | 厂区外环境、原料仓库、成品仓库、生产车间、包装车间、实验室 | 正常记录人：姚玉祥  | 🗹合格 □不合格 |
| 2022.12 | 个人卫生检查记录 | 工衣清洁、整齐状况等  | 每天检查 | 合格检查人签名：姚玉群 | 🗹合格 □不合格 |

编制了前提方案(良好生产规范 SY-PRP（GMP）-2022 ,2022年03月25日实施；依据《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013、 《CCAA 0017-2014 食品安全管理体系 茶叶、含茶制品及代用茶加工生产企业要求 》。据国家行政许可要求 《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013，依据ISO22000标准8.2要素的内容，建立并实施前提方案(良好生产规范GMP)，内容包括选址和厂区环境、厂房和设施管理、设备管理、卫生管理、原材料控制、生产过程控制、卫生管理、质量管理、投诉和产品召回等。按《检验管理程序》执行标准（接收准则）。按照追溯要求，查2022.07-2022.11月，有茶叶原材料验收记录：2022.8.22原料名称：乌龙花（大红袍） 数量：16kg/件、 60件 验收员：倪文欣2022.08.15 原料名称：红茶( 工夫红茶) 数量：13kg/件、 12件 验收员：倪文欣2022.07.11原料名称：茉莉花花（8号） 数量：17.5kg、2件 验收员：倪文欣 查2022.11.20 包装物进货检验记录：纸品：规格（45\*35\*350） 进货数量2000个：供方：丰炫纸品公司 铝箔袋：规格（25\*35\*5）进货数量5000个：供方：翔腾包装公司配合质量部发货检验记录：客户： 销售产品及验收信息，，抽查2022.06.1 产品名称：凤凰单枞批次220512、兰香大红袍220523、茉莉美人220512、荔枝红茶220427 内包装：合格 ，外箱打包：合格 标签信息；正常发货2022.06.27产品名称：原香红茶220401、四季春乌龙、220401 内包装：合格 ，外箱打包：合格 标签信息；正常发货2022.06.10 产品名称:凤凰单枞2205122、兰香大红袍220523 栀子仙茶220610 内包装：合格 ，外箱打包：合格 标签信息；正常发货 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品和服务放行 | F8.9.4.2 | 文件名称 | 如： ☑《采购控制程序》、☑《供应商控制程序》、☑《原材料验收标准》、☑《成品检验标准》、☑《塑料包装袋验收标准》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 |
| 原材料检验茶叶 | 茉莉花茶：感官：符合品名、规格、等级要求;水份 ≤8.5%粉末：特种、特级、一级、二级1.三级、四级、五级1.2碎茶 3.0片茶 7.0红茶感官：符合品名、规格、等级要求水份 ≤7%（红碎茶、工夫红茶、小种红茶、大树红茶）粉末：红碎茶 2.0工夫红茶：特级、一级1.0 二级 ，三级；1.2 四级、五级、六级；1.5 小种红茶 特级、一级 1.0 二级、三级、四级；1.2 大树红茶 3.0乌龙茶感官：符合品名、规格、等级要求水份/%：≤ 铁观音：7.0;黄金桂：7.5 水仙：7.0 肉桂7.0 单枞：7.0碎茶/%：铁观音；16；黄金桂16；水仙:16肉桂；16；单枞：16粉末/%：铁观单：1.3；黄金桂：1.3；水仙：1.3；肉桂103；单枞;1.3 | 茉莉花茶原料验收标准GB/T22292红茶验收标准 GB/T 13738.2乌龙茶：GB/T30357.4GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》 | 符合 □不符合 |
| 原材料检验铝箔袋 | 尺寸、感官 | 依据GB4806.7食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品，所有项目合格感观：平整、无皱折；袋装浸渍液：无异味等；总迁移量/（mg/dm2）≤10高锰酸钾消耗量/（mg/kg） ≤水10（60℃，2h）  重金属（以Pb计）/（mg/kg） ≤1（4%乙酸（体积分数）（60℃，2h）） | 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：《 原辅材料进货检验（验证）报告 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022.8.22 | 乌龙茶 | 100%目测及抽样2kg | 感官：符合品名、规格、等级要求水份/%：≤ 铁观音：7.0;黄金桂：7.5 水仙：7.0 肉桂7.0 单枞：7.0*碎茶/%：铁观音；16；黄金桂16；水仙:16肉桂；16；单枞：16**粉末/%：铁观*单：1.3；黄金桂：1.3；水仙：1.3；肉桂103；单枞;1.3 | 正常检验员：倪文欣 | 合格 □不合格 |
| 2022.08.15 | 红茶（工夫红茶） | 100%目测及抽样3kg | 感官：符合品名、规格、等级要求水份 ≤7%（红碎茶、工夫红茶、小种红茶、大树红茶）粉末：红碎茶 2.0工夫红茶：特级、一级1.0 二级 ，三级；1.2四级、五级、六级；1.5 小种红茶 特级、一级 1.0 二级、三级、四级；1.2 大树红茶 3.0 | 正常检验员：倪文欣 | 合格 □不合格 |
| 2022.07.11 | 茉莉花茶（8号） | 100%目测及抽样1kg | 茉莉花茶：感官：符合品名、规格、等级要求;水份 ≤8.5%粉末：特种、特级、一级、二级1.三级、四级、五级1.2碎茶 3.0片茶 7.0 | 正常检验员：倪文欣 | 合格 □不合格 |
| 2022.07.23 | 铝箔袋 | 100%目测，索证 | 色泽正常、无异味、异物。理化及卫生要求应符合国家标准。检验依据 《GB 4806.7-2016食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》 | 符合要求 | 合格 □不合格 |

抽查温湿度记录相关记录名称：《温湿度记录表》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 冷冻仓 | 原料仓 | **包材仓** | **成品仓** | **记录人** |
| 2022.10.8 | 温度2°C湿度：56% | 温度：34°C湿度：48% | 温度：30°C湿度：38% | 温度：30.7°C湿度：36% | 杨婵 |
| 2022.11.12 | 温度1°C湿度58% | 温度：20°C湿度：60% | 温度：24°C湿度：58% | 温度：24.2°C湿度：64% | 杨婵 |

查温消毒化学品记录相关记录名称：《清洁剂及消毒剂使用记录表》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 采购日期 | **领用人** | **领用日期** | **使用范围** |
| 酒精 | 2022.06.02 | 杨婵 | 未记录 | 办公室与车间 |
| 84消毒液 | 2022.06.02 | 杨婵 | 未记录 | 办公室与车间 |

未记录领用日期，已现场要求整改抽取过程**检验**相关记录名称：《产品原始检验记录 》茉莉花茶20221116、兰香大红袍20220811、花香红茶20221116、香红茶;

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 感观要求 | 净含量 | **干燥失重** | 粉末 | 碎茶 | 工艺说明 | 质量检测 |
| 2022.11.16 | 花魁茉莉 500g/袋20221116  | 符合GB/T23776 | 平均值500g | 平均值6.44 | 平均值0.58 |  | 正常 | 合格 |
| 2022.8.11 | 兰香大红袍20220811500g/袋 | 符合GB/T23776 | 平均值500.01g | 平均值3.77 | 平均值0.93 | 平均值7.30 | 正常 | 合格 |
| 2022.11.16 | 花香红茶20221116 | GB/T23776+ | 平均值500g | 平均值4.8 | 平均值0.6 |  | 正常 | 合格 |

抽取**成品验收**相关记录名称：《出厂样审评表》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 生产日期 | **评审要求** | **检验日期** | 检验人 | 验证结论 |
| 2022-11-15 | 茉莉玉露 | 2022-11-15 | 外形：松紧、精细等 内质：汤色、香气、等  | 2022-11-15 | 倪文欣 | 合格 |
| 2022-06-8 | 蜜香红茶 | 2022-6-08 | 外形：松紧、精细等 内质：汤色、香气、等 | 2022-6-18 | 倪文欣 | 合格 |
| 2022-09-28 | 兰香大红袍 | 2022-09-28 | 外形：松紧、精细内质：深浅、纯浊、长短、品种特征及火候浓淡、醇度等  | 2022-09-28 | 倪文欣 | 合格 |

抽取成品**检验**相关记录名称：《 成品检验报告 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-09-13 | 茉莉云露2022/09/13 | 每批1件 | 感官品质: 外形 、内质：花香鲜灵、滋味醇爽，回甘: ≤ 1.0%水分≤8.5%碎茶检验 /粉末≤ 1.0% | 感官品质: 外形 、内质：花香鲜灵、滋味醇爽，回甘: ≤ 1.0%水分≤3.97%碎茶检验 /粉末≤ 0.77% | 合格 □不合格 |
| 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 |
| 2022-10-31 | 麦芽红茶2022/10/31 | 每批2件 | 感官品质: 外形（红褐色、尚均整、尚净）内持：甜香、汤香红尚亮 叶底红匀水分≤7.0%粉末≤ 1.2% | 感官品质: 外形（红褐色、尚均整、尚净）内持：甜香、汤香红尚亮 叶底红匀水分≤5.1%粉末≤ 0.8% | 合格 □不合格 |
| 2022-10-22 | 乌龙茶（深岩大红袍） | 每批1件 | 感官品质:尚均整、尚匀净）内持：汤色橙红、炭香纯正、滋味纯和水分≤6.0%粉末≤ 1.3%碎茶检验≤ 12% | 感官品质:尚均整、尚匀净）内持：汤色橙红、炭香纯正、滋味纯和水分≤4.31%粉末≤ 0.79%碎茶检验≤ 6.7% | 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 |
| 不合格品的处理 | F8.9.4.3H7.7 | 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：《 不合格品记录表 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2022-11-29 | 礼盒 | 礼盒破损 | 返工 □返修 □降等□报废 □让步接收 | 目测外观及规格符合要求 |

抽取不合格半成品处置相关记录名称：《体系建立以来未发生》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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  | 目测外观及规格符合要求 |

抽取不合格成品处置相关记录名称：《体系建立以来未发生》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 采取烘干方法，水分符合标准要求 |

抽取出售后不合格成品处置相关记录：名称：《体系建立以来未发生 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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  | 已进行包装封装验证 |

抽取出厂后不合格服务相关记录名称：《体系建立以来未发生》

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