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 部门负责人： 阳艳丹 陪同人员：姚红梅 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 任学礼 吴灿华 审核日期：2021.03.19 (现场+远程） |
| 审核条款： F 5.3/6.2/8.5.4/8.7/8.8/8.9H 6.4/6.7/7.7/7.8及GB14881相关条款内容及1.0要求 |
| 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 | 品管部负责人为阳艳丹，部门职责如下:1)参与制定生产操作规程、作业指导书、并组织实施。2)监督检查加工各种记录是否具备并按规定进行记录并对其进行认真审核。3)监督检查加工作业人员严格按作业指导书及生产流程作业，负责监督检查监控纠偏、验证等过程的正确性。4)指导生产现场的质量，技术管理工作，确保质量、技术文件符合国家及上级机关发布的政策、法律、法规和条例并正确贯彻执行。；5)负责不合格品管理，对不合格品进行标识和隔离存放。；6)负责不合格项纠正措施的指导、跟踪验证；7)负责公司原材料、过程产品和成品的监视和测量；8)负责产品的监视和测量工作；9）负责监视和测量设备的管理控制工作;10)参与公司对实现管理体系预期目标的内外部环境和相关方进行监视和评审，识别出公司需应对的风险和机遇，实施应对风险和机遇的措施,评价有效性。11）负责对化验室工作的指导。 |
| 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“以客户为关注焦点”的服务宗旨，全面贯彻食品安全方针，实现食品安全目标。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2020年度） |
| 材料及生产过程漏检率：0 | 由品管部统计 | 品管部 | 0 |
| 计量设备准时校检率100% | 由品管部统计 | 品管部 | 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。 |
| 卫生标准操作程序（SSOP） | H6.4 | 文件名称 | 如：□手册第6.4条款、□《卫生标准操作程序》 |  |
|  | 运行证据 | 企业在指定并实施SSOP时，应满足以下方面要求：☑接触食品（包括原料、半成品、成品）或与食品有接触的物品的水和冰应当符合安全、卫生要求；水的检测报告： 水质检验报告编号《SDCDC-水-20200779》邵东市疾病预防控制中心 抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 水质检验报告 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020.11.03 | 水源为城市用水，委托邵东市疾病预防控制中心，报告编号SDCDC-水-20200779，报告日期2020年11月03日，共检测了 30项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合GB5749-2006的常规检测要求 | 每年一次，第三方检测 | 检测项目：PH、氯化物、总大肠菌群不得检出、菌落总数≤500 CFU/mL、砷≤0.01、铅≤0.01 mg/L、硝酸盐≤20 mg/L、色度≤15、浑浊度≤3 、臭和味、肉眼可见物、pH6.5-9.5、铁≤0.3mg/L、锰≤0.1 mg/L、氰化物≤0.05 mg/L、铅≤0.013mg/L、氯化物≤300mg/L | 总大肠菌群未检出、菌落总数＜110CFU/mL、砷＜0.001、铅＜0.0025、硝酸盐7.3 mg/L、色度5、无其他异色、浑浊度0.5 、无异臭异味、肉眼可见物无、Ph7.31、铁＜0.05、锰＜0.05 mg/L、氰化物＜0.002 mg/L、氯化物≤0.54mg/L | ☑合格 □不合格 |

☑ 接触食品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全；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：《 设备维护保养和清洁洗消毒台帐》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2021.3.15 | 切丁机、二重加热锅、乳化槽、装罐工具、桶 | 每天 | 目测、清洗消毒、清洗、消毒（开水） | 良好 | ☑合格 □不合格 |
| 2021.3.15 | 场所清洁消毒记录：加热车间、装罐车间、 | 每周 | 清洁消毒、84消毒 | 良好 | ☑合格 □不合格 |
| 2021.3.15 | 工场环境、厂区环境、 | 每周 | 车间是否清洁机械定期保养面地是否清洁、是否 积分更衣室是否整洁操作人：姚红梅确认人：张带英 | 良好 | ☑合格 □不合格 |
| 2021.3.16 | 个人卫生监控记录 | 每天 全体员工 | 患病、化妆、指甲修剪、外伤、工衣工帽、头发外露、按程序洗手消毒 | 良好 | ☑合格 □不合格 |
| 2021.1.2~3.14 | 水果农残检测记录 | 每批 | 农残试纸测试记录 | 农残测试结果:阴 | ☑合格 □不合格 |
| 2021.1.4~23.10 | 装罐工具、空气检验记录（ | 每批 | 手、瓢、桌面、桶、空气细菌检验记录 | 手＜6、瓢＜10、桌面＜5、桶＜10、空气＜6细菌检验记录 | ☑合格 □不合格 |

☑ 确保食品免受交叉污染； ☑ 人流图 ☑ 物流图 ☑ 水流图 ☑ 气流图 ☑ 生产区域平面图  ☑ 厂区平面图 🞎 其他  是否与实际产品/服务相适宜 🞎是 🞎否，说明： ☑ 保证操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁； 手的清洗: ☑水 ☑洗手液 ☑消毒液的种类， 75%酒精、次氯酸纳（洗脚池 浓度200ppm 洗手盆 浓度50ppm）  抽查日常记录情况： 《人员卫生监控记录》  🞎 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其他化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害； 使用 🞎润滑剂、 ☑清洗剂、🞎消毒用品： 检测报告编号1： 日期： 结论： 🞎为食品级 🞎否，说明：  检测报告编号2： 日期： 结论： 🞎为食品级 🞎否，说明：   是否存在冷凝水 🞎是 ☑否 是否危害食品安全；🞎是 ☑否 ，说明： 🞎 正确标注、存放和使用各类有毒化学物质； 是否使用有毒化学物质 🞎是 ☑否  化学物质类别 洗洁精、酒精、84消毒液 有🞎专人保管 ☑专柜存放 🞎无，说明：  抽查日常记录情况： 有《化学品清单》及《有害化学物质领用记录》 ☑ 保证与食品接触的员工的身体健康和卫生； 健康证管理

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 |
| 管理岗位 | 阳艳丹 | 43052110000202026026 | 2021年12月14日 |
| 车间操作人员 | 邓燕 | 43052110000202026025 | 2021年12月14日 |
| 检验人员 | 邹秋容 | 43052110000202026024 | 2021年12月14日 |
| 仓库保管员 | 姚红梅 | 43052110000202026029 | 2021年12月14日 |

  日常健康档案的管理：☑ 感冒 ☑ 外伤 🞎腹泻 🞎其他外来人员身体的健康告知：☑ 健康证 🞎良好身体健康告知☑ 清除和预防鼠害、虫害。 防鼠防虫害布局图：☑ 有 🞎无 是否与实际产品/服务相适宜 🞎是 🞎否，说明： 防鼠、虫害控制措施：防鼠措施:☑ 挡鼠板 🞎鼠夹 🞎鼠笼防蚊蝇措施：☑ 风幕 🞎 粘蝇纸 ☑ 门帘防蟑螂措施：🞎蟑螂药 🞎其他 抽查日常记录情况： 《虫鼠害三防记录》 见**SSOP《卫生标准操作程序》** |
| 可追溯性（产品留样） | H6.7  | 文件名称 | 留样制度 |  |
|  |  |  | 有《留样制度》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 |
| +2黑糖 | 150g | 2021.03.5 | 1年 | 正常 |
| +36凤梨 | 150g | 2021.03.06 | 1年 | 正常 |
| 凤梨泥 | 150g | 2021.03.06 | 1年 | 正常 |
| 古早凤梨 | 150g | 2021.3.08 | 1年 | 正常 |
| +17芒果 | 150g | 2021.3.10 | 1年 | 正常 |
| 紫红葡萄 | 150g | 2021.03.15 | 1年 | 正常 |
| 凤梨百香 | 150g | 2021.03.15 | 1年 | 正常 |

 | 🗹符合🞎不符合 |
|  | 查见监视测量设备台账：主要检测仪器为电子计价秤、温湿度表、盐度计等。 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）（未有安装监控，已纳入观察项）🞎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 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 |
| 电子台秤 | 检定证书 FkH字第2020-0091 | 2020年10月27日 | 品管部 |
| 电子计价秤 | 检定证书FkH字第2020-0090  | 2020年10月27日 | 生产部 |
| 电热恒温水浴锅 | J202010219835A-00033 | 2020年10月27日 | 品管部 |
| 电热恒温培养箱 | J202010219835A-0004 | 2020年10月27日 | 品管部 |

抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》《校准规程》 《校准记录》（无）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 🗹《质量安全管理体系确认验证程序》操作性前提方案 GY-WI-001 | 🗹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 |
| 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 |  | 🗹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：《车间场所消毒记录表 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2021.3.15 | 场所清洁消毒记录：加热车间、装罐车间、 | 每周 | 清洁消毒、84消毒 | 良好 | ☑合格 □不合格 |
| 2021.1.4~23.10 | 装罐工具、空气检验记录（ | 每批 | 手、瓢、桌面、桶、空气细菌检验记录 | 手＜6、瓢＜10、桌面＜5、桶＜10、空气＜6细菌检验记录 | ☑合格 □不合格 |
|  |  |  |  |  |  |

编制了前提方案( GY/ZY-009，2020年03月01日实施；依据GB/T27305 《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》/ CNCA/CTS 0026-2008A（CCAA0016-2014）《食品安全管理体系 饮料生产企业要求》，据国家行政许可要求GB 12695 -2016《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》，依据ISO22000标准7.2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，配合质管部查原料验收记录:抽查2021.3.13供方：浙江万事达食品有限公司，食品原料名称：芒果原法、购货日其：2021.3.13，数量：100斤，验收人：阳艳丹；检验报告批号：2021.3.05号，检验结果：合格； 抽查2020.12 供方：广西来宾糖业有限公司 食品原料：白砂糖 购货日期：2021.1.05日，购货数量：640包，验收人：阳艳丹； 抽查 2021.3.6 供方 杭州天使香精香料有限公司 食品添加剂：乳浊剂 购货日期：2021年1月14日，数量 200斤；产品验验报告批号：20210116 检验结果：合格；抽查销售订单记录，日期：2021.03.15 山东： 庞春晓 购货：百香果汁 数量：2件\*12瓶， 日期：2021.3.15 大江 凤梨百香果 数量：50件\*12瓶 日期：2021.0.14 江苏常熟 章路 数量：15件\*12瓶 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品和服务放行 | F8.9.4.2 | 文件名称 | 如：《成品验收管理制度》、《供应商评审及原辅料管理程序》、《检验管理程序》或《成品合格率目标方案》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 |
| **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）/%≥50PH 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：《 进厂原料检验记录表 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020.12 | 白砂糖 | 100%目测，索证 | 包装、感官、无异味、干燥 | 符合 | 合格 □不合格 |
| 2020.09.30 | 果葡糖浆 | 100%目测，索证 | 包装完好 | 符合干物质72.06葡萄糖 42.41%PH值：4.2二氧化硫 未检出· | 合格 □不合格 |
| 2020.04.30 | 麦芽糖 | 100%目测，索证 | 包装完整、无杂质、糖度80 | 符合 | 合格 □不合格 |
| 2021.03.05 | 芒果原汁 | 100%目测，索证 | 有检验报告单、包装完好 | 符合色泽、气味、菌落总数、大肠杆菌、酸度、糖工 | 合格 □不合格 |
| 2021.12.08 | 苹果汁 | 100%目测，索证 | 有检验报告单、包装完好 | 符合色泽、气味、菌落总数10、大肠杆菌<10、酸度1.5%、糖度65.1 | 合格 □不合格 |
| 2021.12.11 | 葡萄汁 | 100%目测，索证 | 有检验报告单、包装完好 | 符合色泽、气味、菌落总数10、大肠杆菌<10、酸度0.9%、糖度32.1 | 合格 □不合格 |
| 2012.3.06 | 添加剂桂圆香 | 100%目测，索证 | 有检验报告单、包装完好 | 符合香气、香味、相对密度 1.0427折光指数 1.4347 | 合格 □不合格 |
| 2021.01.02 | 乳浊香精 | 100%目测，索证 | 有检验报告单、包装完好 | 符合香味粒度、1000倍稀释液稳定性、细菌总数、大肠干菌 | 合格 □不合格 |
| 2021.1.16 | 凤梨香精 | 100%目测，索证 | 有检验报告单、包装完好 | 符合香气、香味、折光指数1.4319、相对密度1.0386 | 合格 □不合格 |

抽取过程**检验**相关记录名称：《 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 |
| 2021.3.16 | +36凤梨紫红葡萄原味柳橙 | 随时抽查，一天最少抽样6个或加工锅数一半以上 | 感观温度糖度最后罐内温度果肉含量测定  | 无异常不良品抽样温度:80.6℃、糖度47.8 /48 、最后罐内温度：76.5℃；+36凤梨装罐时果肉含量 586g最近装罐果肉含量 594g | 合格 □不合格 |
| 2021.3.15 | 凤梨百香+36凤梨紫红葡萄 | 随时抽查，一天最少抽样6个或加工锅数一半以上 | 感观温度糖度最后罐内温度果肉含量测定 | 无异常不良品抽样温度:81.6℃、糖度56.7/ 57 、最后罐内温度：76.5℃；+36凤梨装罐时果肉含量 582g最近装罐果肉含量 596g | 合格 □不合格 |

抽取**加工后产品品抽监督**相关记录名称：《品管日报表 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021.3.16 | +36凤梨、紫红葡萄原味柳橙 | 2021.3.16 | 重量、封口 | 1.596、1.598、1.597 | 合格 □不合格 |
| 2021.3.16 | +36凤梨百香紫红葡萄 | 2021.3.15 | 重量、封口 | 1.596、1.596.1.599 | 合格 □不合格 |

抽取成品**检验**相关记录名称：《 出厂检验原始 》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 抽样比例 | **检验依据** | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 |
| 2020.1.14 | +36凤梨  | 每批 | 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；可溶性固形物：47.8~48净含量：1.605菌落总 数<10大肠菌群<3 | 符合要求无异常 | 合格 □不合格 |
| 2021.3.5 | +50-1紫葡萄 | 每批 | Q1GNHN000115 | 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；可溶性固形物：53.6~54净含量：1.605菌落总 数<10大肠菌群<3 | 符合要求无异常 | 合格 □不合格 |
| 2021.02.29 | 芒果浆 | 每批 | GB/T31121 | 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；可溶性固形物：42 净含量：1.603g菌落总 数<10大肠菌群<3 |  |  |
| 2021.02.27 | 桂圆红枣 | 每批 | 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；可溶性固形物：55净含量：1.605g菌落总 数<10大肠菌群<3 |  |  |

抽取服务放行相关记录名称：《 无记录 》现场看到：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

C 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：《不合格产品/服务控制程序》 | 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：《 不合格品处理记录 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020.11.15 | 果葡糖浆2020115 | 糖浆结晶：因湿度过低，糖浆浓度过高，配送过去未及时解冻 | 退货 换货 □降等 □让步接收 | 合格 |
|  |  |  | □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：《 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 |
| 2020.12.18 | 百香凤梨果肉饮料20201218 | 员工对喷码的生产日期设定格式不正确，未及时进行确认，打码日期2020.12.18打成2021.2.18 | 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：《 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 |
|  | 无 | 果葡萄糖浆 | □返工 □返修 □降等 报废 □让步接收 | 合格 |
|  |  |  | □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：《 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 |
| —— | 无 |  | □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：《 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 |
| —— | 无 |  | □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 |