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： 质检部 部门负责人： 陪同人员： 何顺先 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 吴灿华 审核日期：2021.03.03 |
| 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 | 质检部负责人为刘适，共1人，职责如下:a) 负责原料、中间产品及终产品的检验和试验，并做好记录。b) 负责对关键控制点的监控、管理情况进行巡回检查；负责对关键控制点偏离期间生产的产品进行评估和处理；负责对关键控制点的纠偏措施进行验证。c) 负责联系并协助监测单位对污染物排放、食品安全进行监测。d) 协助办公室进行食品安全知识培训。e) 负责对产品信息(数据)进行收集与分析；负责有关法律、法规文件的获取、确认及使用管理；负责监督执行法律法规和公司的管理制度。f) 对不符合的处理，对纠正、纠正措施和预防措施的执行进行监督；全权处理产品质量、安全问题,配合指挥应急处理工作。g) 负责监视和测量设备的管理。h) 协调解决管理体系运行中出现的问题；协助处理出厂产品的质量问题；组织制定产品撤回计划并监督实施。i) 负责各类食品安全事故的汇总统计上报工作，并建立事故档案。j) 负责不合格品的处理和过程的监控；负责对监视、纠偏过程进行监督检查；负责进行CCP点的验证工作。k) 制定各类产品的标识方法并监督执行；负责可追溯系统的建立。l) 组织制定与产品检验、食品安全有关的作业指导书并监督执行。m) 做好产品的检验和试验状态标识。n) 正确运用统计技术，为管理改进提供依据。 |
| 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（2020年度） |
| 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% | 质检部 | 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% | 质检部 | 100% |
| 原料采购收检率100%以上； | 原料入库合格率=原料入库合格数量/原料总数\*100% | 质检部 | 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： 随疾控（水质）质检字第2020020000146 检验日期2020.10.23 抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《水质检测报告》随疾控（水质）质检字第2020020000146

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 地 | 验证结论 |
| 2020.10.23 | 生活饮用水 | 样品1份 | 检测项目：总大肠菌群不得检出、菌落总数≤100 CFU/mL、铁≤0.3 mg/L、锰≤0.1mg/L、铜≤1.0mg/L、锌≤0.1 mg/L、PH值6.5~8.5、氯化物≤12.6、氟化物<1.0 | 检测项目：总大肠菌群不得检出、菌落总数=5 CFU/mL、铁<0.1 mg/L、锰<0.1mg/L、铜<0.1mg/L、锌<0.1 mg/L、PH值=7.4、氯化物=12.6、氟化物=0.2 | 🗹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：《 车间消毒记录》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | 验证结论 |
| 2020.9.14 | 包装用复合塑料袋 | 200个 | GB9683-1988《复合食品包装袋卫生标准》感观：平整、无皱折；袋装浸渍液：不得有异味等；蒸发残渣4%乙酸：≤30mg/L；正乙烷≤30 mg/L高猛酸钾消耗：≤10 mg/L重金属(以Pb计)：≤1 mg/L | 依据GB9683-1988《复合食品包装袋卫生标准》检验，所有项目合格感观：平整、无皱折；袋装浸渍液：无异味等；蒸发残渣0.76%乙酸：22 mg/L；正乙烷:30 mg/L高猛酸钾消耗：0.62 mg/L重金属(：≤1 mg/L | 🗹合格 □不合格 | 🗹合格 □不合格 |
| 2020.4-2021.2 | 内包装紫外线消毒记录 | 每批 | 消外线线消毒30分钟 | 正常 | 🗹合格 □不合格 |  |
| 20203-2021.2 | 更衣室 紫外线线消毒记录 | 生产车间人员 | 消外线线消毒30分钟 | 正常 | 🗹合格 □不合格 |  |
| 20203-2021.2 | 设备、设录施清洗保养记录 | 筛菇机、抹面机、真空包装机、烘干机 | 每天加工后进行75%酒精擦试清洗 | 正常 | 🗹合格 □不合格 |  |
| 2020.03-2021-2 | 个人卫生检查记录 | 工衣、工帽、洗手消毒等 | 每天班前由班组长进行查看 | 正常 | 🗹合格 □不合格 |  |
| 2020.12-2021-2 | 工作服清洗消毒记录 | 机洗、紫外灯消毒30分钟 | 每天消毒一次 | 正常 | 🗹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  抽查日常记录情况： 手清洗记录 CMH-JH-SC057 ☑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；（见综合管理部审核记录） 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；（见生产部审核记录） 是否使用有毒化学物质 ☑是 🞎否  化学物质类别 75°酒精、洗手液 有☑专人保管 ☑专柜存放 🞎无，说明：  抽查日常记录情况： 消毒剂发放回收记录 ☑ 保证与食品接触的员工的身体健康和卫生；（见综合管理办审核记录） 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 |  |  |  |
| 车间操作人员 |  |  |  |
| 检验人员 |  |  |  |
| 仓库保管员 |  |  |  |

  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 ☑灭蝇灯防蟑螂措施：🞎蟑螂药 ☑其他——外包 抽查日常记录情况： 《防鼠器检查记录》 、《灭蝇灯记录 》 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《产品留样制度》（CMH/WI-QC-002）成品留样按照注册批准的贮存条件保存至食品有效期后一年；查留样室在留样记录:记录人：刘适

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 |
| 雪茸100g | 100g | 2021.02.23 | 1年 | 正常 |
| 原木木耳 | 100g | 2021.02.23 | 1年 | 正常 |
| 猴头菇 | 60g | 2021.02.23 | 1年 | 正常 |
| 姬松茸 | 100g | 2021.02.23 | 1年 | 正常 |
| 银耳 | 70g | 2021.02.23 | 1年 | 正常 |
| 珍珠菇 | 100g | 2021.02.23 | 1年 | 正常 |
| 牛肝菌 | 100g | 2021.02.23 | 1年 | 正常 |

 |  |
|  |  |  |  |  |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4H7.7 | 文件名称 | 如：《HACCP计划书 (HACCP/OPRP 计划)》 |  |
|  |  |  | OPRP计划

| 序号 | 过程步骤 | 食品安全危害 |  操作限值 | 监控程序 | 责任人 | 纠偏措施 | 相关记录名称 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPRP1 | 原材料验收 | 重金属、农药残留、二氧化硫 | 索取配送供应商资质证明及定期对供应商进行审核检查，以达到监控干制食用菌原料中的生物危害及化学危害：致病菌、霉菌及农药残留。 | 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 |
| OPRP2 | 内包材使用前的处理 | 病原菌 | 使用前紫外线灭菌30分钟以上； | 当天所用内包装材料内包装暂存库及紫外灯杀菌时间 | 操作员 | 内包材灭菌达不到时间要求的返工 | 内包材紫外灯消毒记录 |
| OPRP3 | 微波灭菌 | 生物危害：少量细菌残留 | 微波灭菌时控制显示温度：75-130℃，转速：50-90转/min,达到杀菌的目的 | 传送带速度及出料温度每批检查 | 操作员 | 微波杀菌机的转速及温度不在控制范围内立即调整 | 微波杀菌记录 |

CCP

| 序号 | 监控措施 | 相关记录名称 | 相关记录名称 |
| --- | --- | --- | --- |
| CCP点 | 监控对象 | CL | 监控方法 | 监控频率 | 监控人员 | 纠编措施 |  |
| CCP1烘干 |  1.温度、时间2.水分 | 温度控制在50-80℃，15-20min | 1温度：查看2.水分：采用水分快速检测仪检测 | 每批次 | 生产部设备操作员和检验员 | 发现不符合要求则重新进行烘干直到符合要求，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。 | 干燥工序记录/成品检验记录/CCP纠偏记录 |
| CCP2金探 | 金属异物 | 灵敏度：FeΦ1.2mm，SUSΦ2.5mm，频率：1小时/次 | 1.所有产品通过磁性金属物检测2.生产过程中每小时用标准块进行校准一次 | 每小时一次 | 生产部设备操作员 | 发现异常，对此袋产品进行排查，找出异物，分析来源，对于异物的来源进行有效控制 | 金探工序记录/CCP纠偏记录 |

 |  |
| 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）🗹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 |
| 电子计价秤 | DT2100007 | 20210106 | 检验室 |
| 压力表 | DT2100124 | 20210106 | 生产车间 |
| 电子天秤 | DT2100015 | 20210106 | 实验室 |
| 电子计价秤 | DT2100009 | 20210106 | 生产车间 |
| 电子计价台秤 | DT2100008 | 20210106 | 生产车间 |
| 电热恒温干燥箱 | RG2100009 | 20210106 | 实验室 |
| 箱式电阻炉 | XS2100038 | 20210106 | 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》（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 | 🗹《食品安全确认验证控制程序》（CMH-CX-021）前提方案（GMP） **（**CMH-PRP（GMP）-2020**）** | 🗹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 | 验证结论 |
| 2020.9.14 | 包装用复合塑料袋 | 200个 | GB9683-1988《复合食品包装袋卫生标准》感观：平整、无皱折；袋装浸渍液：不得有异味等；蒸发残渣4%乙酸：≤30mg/L；正乙烷≤30 mg/L高猛酸钾消耗：≤10 mg/L重金属(以Pb计)：≤1 mg/L | 依据GB9683-1988《复合食品包装袋卫生标准》检验，所有项目合格感观：平整、无皱折；袋装浸渍液：无异味等；蒸发残渣0.76%乙酸：22 mg/L；正乙烷:30 mg/L高猛酸钾消耗：0.62 mg/L重金属(：≤1 mg/L | 🗹合格 □不合格 | 🗹合格 □不合格 |
| 2020.4-2021.2 | 内包装紫外线消毒记录 | 每批 | 消外线线消毒30分钟 | 正常 | 🗹合格 □不合格 |  |
| 2020.3-2021.2 | 更衣室 紫外线线消毒记录 | 生产车间人员 | 消外线线消毒30分钟 | 正常 | 🗹合格 □不合格 |  |
| 2020.3-2021.2 | 设备、设录施清洗保养记录 | 筛菇机、抹面机、真空包装机、烘干机 | 每天加工后进行75%酒精擦试清洗 | 正常 | 🗹合格 □不合格 |  |
| 2020.03-2021.2 | 个人卫生检查记录 | 工衣、工帽、洗手消毒等 | 每天班前由班组长进行查看 | 正常 | 🗹合格 □不合格 |  |
| 2020.122020.03-2021.2 | 工作服清洗消毒记录 | 机洗、紫外灯消毒30分钟 | 每天消毒一次 | 正常 | 🗹合格 □不合格 |  |

编制了前提方案(良好生产规范 CMH-PRP（GMP）-2020 ,2020年04月04日实施；依据《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013 、GB7096-2014w《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、 《CCAA 0020-2014 果蔬制品生产企业要求》 。据国家行政许可要求 GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》，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，配合质检部查销售台帐记录：客户：中粮山萃 武总 销售产品及验收信息，2020-01到2021-2订单，抽查2021年2月产品订单信息 茶树菇 规格100g、数量104袋；冬菇/150g 672 袋、黑木耳/100g 2883袋等2020年12月产品订单信息 原木香菇200g 10袋 黑木耳200g 10袋 茶树菇/100g 2269袋 红乳牛肝菌/100g 4639袋 等查销售通知单：2020.10.12 菌菇荟萃870礼盒：银耳 17袋 黑木耳17袋 冬菇17袋 牛肝菌17袋 猴头菇 17袋、杏鲍菇 17袋等 编制：龚薇 批准：王艺颔查销售通知单：2020.12.27茶树菇 100g 数量300袋 真姬菇 100g 400袋 杏鲍菇100g 牛肝菌100g 400袋等 编制：龚薇 批准：王艺颔 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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》、☑《纸箱验收标准》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 |
| 原材料检验香菇 | 色泽、气味、外观、霉变虫蛀、组织状态、水分 | 原料验收标准（CMH/WI-QC-001）GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》《香菇》GH/T 1013 | 符合 □不符合 |
| 原材料检验黑木耳 | 色泽、气味、外观、霉变虫蛀、组织状态、水分 | 原料验收标准（CMH/WI-QC-001）GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》《黑木耳》GB 6192 | 符合 □不符合 |
| 原材料检验茶树菇 | 色泽、气味、外观、霉变虫蛀、组织状态、水分 | 原料验收标准（CMH/WI-QC-001）GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》《茶树菇》GB/T 37749 | 符合 □不符合 |
| 原材料检验银耳 | 色泽、气味、外观、霉变虫蛀、组织状态、水分 | 原料验收标准（CMH/WI-QC-001）GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》《银耳》NY/T 834 | 符合 □不符合 |
| 原材料检验牛肝菌 | 色泽、气味、外观、霉变虫蛀、组织状态、水分 | 原料验收标准（CMH/WI-QC-001）GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》《牛肝菌》GB/T 23191 | 符合 □不符合 |
| 原材料检验竹荪 | 色泽、气味、外观、霉变虫蛀、组织状态、水分 | 原料验收标准（CMH/WI-QC-001）GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》《竹荪》NY/T 836 | 符合 □不符合 |
| 包装袋检验包装袋 | 尺寸、感官 | 塑料包装袋验收标准（CMH/WI-QC-008）GB9683《复合食品包装袋卫生标准》 | 符合 □不符合 |
| 纸箱检验纸箱 | 材料、尺寸公差、外观 | 纸箱验收标准（CMH/WI-QC-005）GB/T 6543-2008《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》 | 符合 □不符合 |
| 成品检验香菇 | 色泽、滋味气味、组织状态、外观（耳片色泽、挙耳、流耳、霉烂耳）耳片厚度、水分、净重 |  成品检验标准（CMH/WI-QC-003）GH/T 1013-2015GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》GB2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 | 符合 □不符合 |
| 成品检验黑木耳 | 色泽、滋味气味、组织状态、外观（耳片色泽、挙耳、流耳、霉烂耳）耳片厚度、水分、净重 |  成品检验标准（CMH/WI-QC-003）GB/T 6192-2019GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》GB2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 | 符合 □不符合 |
| 成品检验银耳 | 色泽、滋味气味、组织状态、外观（耳片色泽、挙耳、流耳、霉烂耳）耳片厚度、水分、净重 |  成品检验标准（CMH/WI-QC-003）NY/T 834-2004GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》GB2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 | 符合 □不符合 |
| 其余成品检验 | 色泽、滋味气味、组织状态、外观（耳片色泽、挙耳、流耳、霉烂耳）耳片厚度、水分、净重 | 同上 | 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：《 原料检验报告单 》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020.10.06 | 香菇 | 100%目测，索证 | 色泽、气味、外观、霉变虫蛀、组织状态、水分 | 色泽：正常气味：正常外观：正常霉变虫蛀：0.5‰组织状态：缺损量0.2%水分：13% | 合格 □不合格 |
| 2020.10.06 | 黑木耳 | 100%目测，索证 | 色泽、气味、外观、霉变虫蛀、组织状态、水分 | 色泽：正常气味：正常外观：正常霉变虫蛀：无组织状态：缺损量0.2‰水分：14% | 合格 □不合格 |
| 2020.10.06 | 猴头菇 | 100%目测，索证 | 色泽、气味、外观、霉变虫蛀、组织状态、水分 | 色泽：正常气味：正常外观：正常霉变虫蛀：无组织状态：缺损量0.2‰水分：15% | 合格 □不合格 |
| 2021.1.19 | 包装袋 | 100%目测，索证 | 尺寸、厚度、热封尺寸、打孔位置、开口方向、印刷信息、印刷质量、粘合状况、密封性、气味 | 尺寸：符合厚度：-2μm热封尺寸/打孔位置/开口方向：符合印刷信息：一致印刷质量：符合粘合状况：牢固密封性/气味：符合 | 合格 □不合格 |
| 2020.8.4 | 塑料罐 | 100%目测，索证 | 材质、外观、密封性能、跌落性能、配合性 | 材质：PET规格：96g高度偏差直径偏差：无 | 合格 □不合格 |
| 2021.2.27 | 纸箱 | 100%目测，索证 | 尺寸、接舌宽度、厚度、摇盖耐折、含水率、印刷信息、印刷质量、裱合、钉合、粘合、刀口、压痕线 | 尺寸：-5mm接舌宽度：47mm厚度：7mm摇盖耐折：7次含水率：14%印刷信息：一致印刷质量：清晰裱合/钉合/粘合：符合刀口/压痕线：无 | 合格 □不合格 |
| 2021.02.01 | 礼盒 | 100%目测，索证 | 尺寸、接舌宽度、厚度、摇盖耐折、含水率、印刷信息、印刷质量、裱合、钉合、粘合、刀口、压痕线 | 尺寸：-5mm接舌宽度：30~50mm厚度：6~7mm摇盖耐折：5次含水率：14%印刷信息：一致印刷质量：清晰裱合/钉合/粘合：符合刀口/压痕线：无 |  |

抽取**原料验收**相关记录名称：《原料验收记录》CMH-JL-ZJ013

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 生产日期 | **数量** | **检验日期** | 检验人 | 验证结论 |
| 20210121 | 真姬菇100gS7201006M | 20210102 | 100袋 | 20210121 | 刘适 | 合格 |
| 20210121 | 香菇100g | 20210119 | 3000袋 | 20210122 | 刘适 | 合格 |
| 20210122 | 猴头菇60g | 20210116 | 1795袋 | 20210122 | 刘适 | 合格 |

抽取过程**检验**相关记录名称：《 半成品检验记录汇总表 》编号：CMH-JH-ZJ004

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2021.02.24 | 香菇 /S1210223 | 31kg | 水份含量、颜色、气味 | 水份 11.2%无异常不良品 | 合格 □不合格 |
| 2021.02.24 | 黑木耳 /S1210223 | 31kg | 水份含量、颜色、气味 | 水份12%无异常不良品 | 合格 □不合格 |
| 2021.02.24 | 牛肝菌 /S1210223 | 31kg | 水份含量、颜色、气味 | 水份12.1%无异常不良品 | 合格 □不合格 |
| 2021.02.24 | 雪茸/S1210223 | 32kg | 水份含量、颜色、气味 | 水份 9.8%无异常不良品 | 合格 □不合格 |
| 2021.02.24 | 银耳//S1210223 | 22kg | 水份含量、颜色、气味 | 水份 13%无异常不良品 | 合格 □不合格 |

抽取**成品验收**相关记录名称：《成品验收记录》CMH-JL-ZJ014

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 成品名称/批次 | 生产日期 | **数量** | **检验日期** | 检验人 | 验证结论 |
| 2021.02.24 | 香菇100gS1200223H | 2021.02.24 | 301袋 | 2021.02.24 | 刘适 | 合格 |
| 2021.02.24 | 牛肝菌100gS1200223H | 2021.02.24 | 301袋 | 2021.02.24 | 刘适 | 合格 |
| 2021.02.24 | 银耳70g | 2021.02.24 | 301袋 | 2021.02.24 | 刘适 | 合格 |
| 2020.8.27 | 猴头菇60g | 2021.02.24 | 301袋 | 2021.02.24 | 刘适 | 合格 |
| 2021.02.24 | 雪茸100g | 2021.02.24 | 301袋 | 2021.02.24 | 刘适 | 合格 |
| 2021.02.24 | 黑木耳 | 2021.02.24 | 301袋 | 2021.02.24 | 刘适 | 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 |
| 2021.02.28 | 香菇100g | 每批 | 外观、湿度、包装情况、净含量 | 水份9.8%符合要求无异常 | 合格 □不合格 |
| 2021.02.28 | 银耳70g | 每批 | 外观、湿度、包装情况、净含量 | 水份12.5%符合要求无异常 | 合格 □不合格 |
| 2021.02.28 | 猴头菇100g | 每批 | 外观、湿度、包装情况、净含量 | 水份11.3%符合要求无异常 | 合格 □不合格 |
| 2021.02.28 | 雪茸100g | 每批 | 外观、湿度、包装情况、净含量 | 水份9.8%符合要求无异常 | 合格 □不合格 |
| 2021.02.28 | 牛肝菌100g | 每批 | 外观、湿度、包装情况、净含量 | 水份11.2%符合要求无异常 | 合格 □不合格 |
| 2021.02.28 | 黑木耳 | 每批 | 外观、湿度、包装情况、净含量 | 水份11.5%符合要求无异常 | 合格 □不合格 |
| 2021.1.21 | 620g礼盒（香菇、银耳、黑木耳、茶树菇） | 每批 | 外观、湿度、包装情况、净含量 | 符合要求无异常 | 合格 □不合格 |
| 2021.1.22 | 620g礼盒（香菇、银耳、黑木耳、猴头菇、牛肝菌、茶树菇） | 每批 | 外观、湿度、包装情况、净含量 | 符合要求无异常 | 合格 □不合格 |
| 2021.2.20 | 620g礼盒（猴头菇、牛肝菌、黑木耳、香菇、杏鲍菇、银耳 | 每批 | 外观、湿度、包装情况、净含量 | 符合要求无异常 | 合格 □不合格 |

抽取温湿度相关记录名称：《 温湿度记录》现场看到：(见生产车间温湿度记录)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 车间区域 | 记录要求 | 温湿度记录（温度\湿度） | 检查结果 |
| 2020年3月-2021年2月 | 原料库 | 每天上午、 下午 | 符合要求 | 正常 |
| 2020年3月-2021年2月 | 微波烘干 | 每天上午、 下午 | 符合要求 | 正常 |
| 2020年3月-2021年2月 | 内包 | 每天上午、 下午 | 符合要求 | 正常 |
| 2020年3月-2021年2月 | 筛选区 | 每天上午、 下午 | 符合要求 | 正常 |

抽取服务放行相关记录名称：《 》现场看到：(见销售部审核记录)

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

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：《 不合格品处置记录 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 2020.12.21 | 20201221 | 香菇脚过长 | 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：《不合格品处置记录》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| 2021.01.04 | 20210104 | 牛肝菌有霉点 | 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：《不合格品处置记录》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| 2020.10.10 | 20201010 | 香菇水份超标 | 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：《 客诉分析报告 》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 |
| 2021.2.3 | 银耳、牛肝菌、猴头菇 | 包装袋破损 | □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 |