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：运营部（采购） 陪同人员：徐辉强 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙、吴灿华 审核日期： 2021-05-29 | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.7/8.8/8.9/10.1 | |
| 职责 | | F5.3 | | 文件名称 | 如🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：  负责确定对外部供方的评价、选择、绩效监视以及再评价的准则，并实施；负责根据顾客的订单需求安排采购计划，负责采购过程中的验收，负责采购过程中不合格品的管理、计量器具管理等； |
| 食品安全目标 | | F6.2 | | 文件名称 | 如：手册第6.2条款 、《食品安全目标考核结果统计表》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门的分解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 | 目标实际完成（第一季度） | | 供应商评价率100% | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 100% | | 产品合格率100% | 配送合格批次/配送总批次×100% | 100% | | 进货入库检验合格率≥98% | 进货检验合格数量/进货总数量×100% | 100% | |  |  |  |   🗹目标已实现，组织的管理目标按照季度进行考核，第二季度在实施中  🞎 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。 |
| 外部提供产品或服务的控制 | | F7.1.6 | | 文件名称 | 如：《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》、🗹《采购控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 外部提供的过程、产品和服务包括：  🗹原材料采购 🞎产品的设计和开发 🗹产品检测（新冠病毒检测） 🞎某加工工序 🞎部分产品 🞎工装订制 🞎设备维修 🞎运输 🞎售后服务 🞎不合格品处置 🞎顾客满意调查 🗹其他——冷库冷柜设备维保  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  新外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查新外部供方的评价记录名称：《合格供方名单 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门禾满家粮油食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装食品：粮油类、调味料  农副产品：鸡蛋 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350212699933938L 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13502060307229 （适用时） 🗹有效🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他：  产品检测报告——籼米：产品检测报告编号：[2021]SP字WS类第0477号，报告日期：2021-3-3，检测项目：铅、镉、黄曲霉毒素B1、苯并芘、六六六等；检测机构：宿迁市产品质量监督检验所；检测结论：合格。  产品检测报告——食用植物调和油，产品报告编号：W021061000992  ；检验项目：酸价、过氧化值、苯并芘、黄曲霉毒素B1等；检测日期：2021-01-22；  检测单位：上海市质量监督检验技术研究院，检测结果：合格。  产品检测报告——生抽豉油（酿造酱油）：产品检测报告编号：No.D20-SP2514，报告日期：2020-06-28，检测项目：铅、黄曲霉毒素B1、菌落总数、沙门氏菌等；检测机构：佛山市食品药品检验检测中心；检测结论：合格。  产品检测报告——海天白醋（酿造食醋），产品报告检测日期：2021年3月3日；检测项目：黄曲霉毒素B1、铅、总砷、菌落总数等；检测机构：佛山市食品药品检验检测中心；检验结论：合格；  产品检测报告——鸡蛋，产品报告检测日期：2021年4月30日；检测项目：氟苯尼考；检验结论：合格；  产品检测报告——盐：产品检测报告编号：N: 20210131，报告日期：2020-09-26，检测项目：水分、铅、总砷、镉、总汞、钡等；检测机构：国家盐产品质量监督检验中心；检测结论：合格。 | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门市同安区林燃平副食品商店 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装冷冻食品：精制培根、鳕鱼排（深海鳕鱼排）、原味鸡块、吮指香酥伴翅等；  预包装冷藏食品：碎米芽菜（鲜香颗粒型）、清水苦笋、泡豇豆 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92350212MA33KC9W6R 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证书》编号： JY13502120200221 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 其他：——  产品检测报告——精制培根：产品检测报告编号：A2210005124101012C  ，报告日期：2021-1-14，检测项目：水分、铅、总砷、镉、铬、亚硝酸盐等；检测机构：厦门市华测检测技术有限公司；检测结论：合格。  同时抽检了厦门市同安区林燃平副食品商店提供的鳕鱼排（深海鳕鱼排）、原味鸡块、吮指香酥伴翅的产品检测报告，符合要求。  产品检测报告——碎米芽菜（鲜香颗粒型）：产品检测报告编号：SP202100044  ，报告日期：2021-1-13，检测项目：水分、铅、总砷、镉、铬、亚硝酸盐、总糖、总酸、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群等；检测机构：四川省瑞测检验检测有限公司；检测结论：合格。 | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 正心精致(厦门)农业有限公司、个体户（雷成梅、苏志翔、、艾国栋）等 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 | | 收集评价资质材料 | 🗹正心精致(厦门)农业有限公司：《营业执照》编号： 91350200MA3469302D 🗹有效 🞎失效  🗹雷成梅：身份证编号： 352202198903105164 🗹有效 🞎失效  🗹苏志翔：身份证编号： 350212198907183013 🗹有效 🞎失效 🗹艾国栋：身份证编号： 36232919740202641X 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🗹 其他——每批次组织进行自检农残，农残检测报告2021.5.28生菜、大白菜黄瓜、袖珍菇、菜球等，判定结果合格，检验员颜端女，审核邱清华，批准徐辉强 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 良好 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门市同安区庭兰猪肉摊 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 猪肉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92350212MA2YP6KB1L 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他——动物检验检疫合格证明，肉品品质合格证  抽查2021.5.29日白条肉符合要求。 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 良好 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | —— | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |   84消毒液、酒精从正规超市购买。  抽查重要供方的评价记录名称：《 供方评定记录表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门禾满家粮油食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装食品：粮油类、调味料  农副产品：鸡蛋 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🞎采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🗹查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹供应能力  🗹历史和社会信誉、以往使用情况  🗹评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效（92分） 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门市同安区林燃平副食品商店 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装冷冻食品：精制培根、鳕鱼排（深海鳕鱼排）、原味鸡块、吮指香酥伴翅等；  预包装冷藏食品：碎米芽菜（鲜香颗粒型）、清水苦笋、泡豇豆 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🗹查验供方的产品合格证、检验报告  🞎采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🗹查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🞎人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力 | | 结论 | 🗹对供方控制有效（92分） 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 雷成梅（88分）苏志翔（92分）艾国栋（89分）等 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 | | 评价方法 | 🗹验证数量、外观  🞎查验供方的产品合格证、检验报告  🞎采购（外包过程）产品的进货检验或验证要求  🞎查验国家、行业、第三方产品检验报告  🞎第三方管理体系、产品认证的要求  🞎第二方体系、过程产品的审核、验证的要求  🞎生产件批准程序的要求（或部分要求——产品、过程和设备的批准要求）  🗹人员资格的要求  🞎对供方的供方的管理体系要求  🗹评价、选择和再评价供方的内容、资质、价格、产品质量、设备水平和状况、测量系统、技术水平、人员素质和能力、信誉、交付、守法意识、本行业中的地位、以往业绩、其他顾客满意程度、财务、售后服务、潜在按期高效供货的潜在能力  🗹通过蔬菜农残检测指标合格率进行评价 | | 结论 | 🗹对供方控制有效 🞎对供方控制失效 | |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认是否有从非合格供方处采购的材料。  🗹没有 🞎有，说明：  冷冻库温度：-18℃  冷藏库1温度：6℃ 冷藏库2温度：4.3℃ |
| 监视和测量设备 | | F8.7 | 文件名称 | | 如：🗹《监视和测量设备控制程序》、🗹手册第8.7条款 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | | 了解用于食品安全检测的监视和测量资源种类：  🞎计量器具 ： 🞎压力表 🗹温度计 🞎酸度计 🞎干燥箱 🞎水分测定仪 🗹电子秤  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹农残检测仪 🞎其他  🞎监视设备 ：不涉及  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  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 | 有限期限至 | 使用场所 | | 中心温度计 | HK0706018001 | 2021-6-1 | 🗹配送区 🞎检验室 | | 电子秤 | HK0706018002 | 2021-4-27 | 🗹配送区 🞎检验室 | | 电子秤 | HK0706018003 | 2021-6-1 | 🗹配送区 🞎检验室 | | 农残检测仪 | —— |  | 🞎车间 🗹检验室 |   农残检测仪的检定结果上报至厦门市食用农产品合格证与一证一码并行系统进行审批，由市农产品质检中心进行审核，审核状态为通过。  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 | | 冷藏库温度显示表 | 未提供校准/比对的证据 |  | 🞎车间 🗹仓库 | | 冷冻库温度显示表 | 未提供校准/比对的证据 |  | 🞎车间 🗹仓库 |   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 |   在FSMS中是否使用用于监视和测量的软件 🞎是 🗹否  在使用前应由组织、软件供应商或第三方进行验证。🞎是 🞎否，说明  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明  当发生变更时，包括对商用现成软件的软件配置/修改，应在实施前对其进行授权、记录和验证。  🞎是 🞎否，说明 |
| 与 PRP、危害控制计划有关的验证 | F8.8.1 | | 文件名称 | 如：🗹《验证程序》 | 🗹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、变更后 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 首次运行、定期进行 | 食品安全小组 | 🗹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  索证验证 | 首次运行、定期进行 | 食品安全小组 | 🗹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前 | 食品安全小组 | 🗹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》 🞎《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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格  □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置。**未发现不安全产品**  **组织有进行PRP、OPRP、HACCP计划的验证，见“食品安全小组审核记录”；**  **因组织的经营特点，产品的食品安全特性验证主要通过对供方的控制，采取索证以及产品合格证明文件的方式进行控制，见“7.1.6条款审核记录”，** |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2 | | 文件名称 | 如：🞎《验证和确认控制程序》🗹《验证程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 食品安全小组对验证结果进行分析，并将其作为食品安全管理体系绩效评估的输入  **《验证结果分析报告》，2020-12-08，结论：控制有效。** |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 进行评估OPRP和CCPs监测的数据，如有问题：  发起纠正的指定人员 食品安全小组组长  发起纠正措施的指定人员 食品安全小组组长 。 |
| 纠正 | | F8.9.2 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 体系建立以来，未发生   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不合格的性质 | 不合格描述 | 不合格的原因 | 不合格的后果 | 纠正方法 | |  | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格报告/记录》 |
| 纠正措施 | | F8.9.3 | 文件名称 | | 如：🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎超出操作限值 🞎超出关键限值 🗹未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | 🞎未再次发生  🞎再次发生 | |
| 潜在不安全产品的处置 | | F8.9.4 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 组织采取措施防止潜在的不安全产品进入食物链，对于放行的产品应保证：  🗹 相关的食品安全危害降低到规定的可接受水平；  🗹 相关的食品安全危害将在进入食品链之前降低到可接受的水平；  🗹 尽管不符合，但产品仍能满足规定的相关食品安全危害的可接受水平。  组织将已识别为潜在不安全的产品保留在其控制之中，直到产品经过评估并确定处置方法为止。  如果随后确定离开组织控制的产品不安全，组织通知相关相关方并启动撤回/召回。  近一年是否有来自相关方的投诉，🗹未发生 🞎有发生，说明：  处置潜在不安全产品的授权人—— 食品安全小组组长 。 |
| 放行的评价 | | F8.9.4.2 | 文件名称 | | 如：🗹手册8.9条、《产品检验控制程序》或《服务放行控制程序》 执行标准（接收准则）：  原辅料、食品包装材料验收要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 | | 农副产品（蔬菜、猪肉、鸡蛋）验收 | 100%感官检验、索证 | 感观正常、外包装完好  国产类产品每年索取最新的产品合格证明文件  蔬菜：自测农残/每批；鸡蛋索取氟苯尼考检测证明/每批，猪肉索取肉品品质合格证明文件，动物检验检疫证明/每批。 | ☑符合 □不符合 | | 预包装食品（含冷藏冷冻食品）验收 | 100%感官检验、索证 | 感观正常、外包装完好  国产类产品每年索取最新的产品合格证明文件  公司的资质 | ☑符合 □不符合 | | 食品包装材料验收 | 不涉及 | —— | □符合 □不符合 | |  |  |  |  |   必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否 （不涉及） | 🗹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：《 收货记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | ☑合格 □不合格 |   抽样2021-05-22 进货的“蔬菜、瘦肉、白糖、海天生抽、味精”产品，未提供该产品的《原料检验记录表-畜禽肉类、禽蛋类、冻品类等》记录。  抽取半成品**检验**相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 同收货检验记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   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 |
| 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，未提供温度计的检定证书，见8.7条款审核记录 |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3 | 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：《 体系建立以来，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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 未发生 |  | □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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 未发生 |  | □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 |  | |  | —— |  | □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 | |  | 未发生 |  | □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 |
| 不符合与纠正措施 | | F10.1 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | 不符合的来源：  🞎顾客投诉 🞎产品质量问题 🞎工作运行中的问题 ☑其他 ——未发生  抽查采取纠正措施相关记录名称：《 体系建立以来未发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  |  | |

说明：不符合标注N