

冷藏冷冻温度比对法（校准）记录

标准温度计编号： FJ-01 量程： -30~150℃

项目	编号	外观检查	冷藏显示温度/℃	温度计显示温度/℃	结果	备注
被校准冷藏、冷冻库	冷冻库-1	符合	-14.8℃	-15.0℃	合格	
	冷藏库-2	符合	6.5℃	6.9℃	合格	
校准记录人签名： <u>李</u>			日期： <u>2021.6.3</u>			

7. 外观检查：刻线数字清晰。

8. 示值校准：用经过检定的标准温湿度计，对对生产环境的温湿度进行比对校准。

9. 比对方法：将已经过检定的温湿度计与需进行比对的温湿度计置于同一冷藏库/冷冻库内（冷藏 1-10℃，冷冻 -5℃~-18℃）进行测定，30 分钟后记录。

10. 结果判断：用于冷藏库/冷冻库温度监控的被测温度计与经检定的温度计，每次测定温度误差不超过±1℃者为合格，超过±1℃为不合格。

11. 用于环境温湿度监控的被测温湿度计与经检定的温湿度计，每次测定温度误差不超过±1℃者为合格，超过±1℃为不合格，湿度误差不超过±5%，超过±5%为不合格。

12. 比对时间：比对周期为每季度。

自校规程

FJ/F-JL--2021

(版本: A/0)

编 制: _____

审 核: _____

批 准: _____

受控状态: _____

发 放 号: _____

2021 年 6 月 5 日发布

2021 年 6 月 5 日实施

建德方军农产品配送有限公司

温度计自校规程

本规程适用于本公司内使用前和使用中的普通玻璃温度计或金属温度计的比对校准。

1、概述

普通工作玻璃温度计或金属温度计用于对准确度无严格要求的环境及监测指示用温度的测量。

2、技术要求

2.1 外观

2.1.1 玻璃

应光洁透明,在标尺范围内不得有影响读数的缺陷。

2.1.2 感温液体与液柱

温度计中充填的感温液体必须纯洁,无气泡和其他杂质。液柱不得中断,不得倒流,上升时不得有显见的停滞或踊跃现象,下降时不得在管壁留有液滴或挂色。

2.1.3 金属温度计

温度计的构建无破损,金属无非正常的弯曲等情况,指示用的金属片伸曲无阻碍。

2.2 示值准确性

温度计使用点的示值误差不得超过 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。

3、校验方法

3.1 利用目测观察温度计是否符合外观技术要求。

3.2 利用一个经过检定的温度计，在使用温度下比对检验被测温度计，估读示值误差。并做好记录

4、检验结果的处理

4.1 经检验符合本规程要求即视为合格，否则应予以报废处理。

4.2 检验间隔根据使用情况确定，最长不得超过一年。

二、适用范围：

本方法适用于本公司台秤（电子秤）的内部校准。

三、校准标准：

1、一般砝码标准装置；

四、校准器具及技术要求：

1、校准电子衡器准确度：其最大允许误差 ± 1 个分度值。

2、重量标准砝码：其最大允许误差 ± 1 个分度值。

3、砝码（电子秤）四角调整校准：其最大允许误差 ± 1 个分度值。

4、在规定的条件下进行校准。

五、校准方法：

1、检查内部零件（电子秤），检查秤体结构，电子秤开关是否完好，电力是否充足，显示是否明亮、完整、清晰。

2、台秤（电子秤）零位是否正确。

3、用不锈钢量块标准砝码（质量在台秤、电子秤量程范围内），依次测量质量，记录测量值的偏差。（允许用代替砝码代替）

4、取出砝码（1/3量程或1/2量程的砝码），在台秤（电子秤）秤盘内。

5、在台秤（电子秤）秤盘内，记录测量值的偏差。

台秤（电子秤）校准规范

一、主题内容与适用范围：

本校准规范规定了台秤（电子秤）自校项目与技术要求，校准用标准器具，自校方法和校准结果及周期，实施日期。

二、适用范围：

本方法适用于本公司台秤（电子秤）的内部校准。

三、校准标准：

1、一组砝码标准装置；

四、校准项目及技术要求：

1、校准电子台秤示值误差：其最大允许误差 ± 1 个分度值。

2、重复性校准：其最大允许误差 1 个分度值。

3、台秤（电子秤）四角误差校准：其最大允许误差 $\leq$ 一个 1 个分度值。

4、正常温,湿度中进行校准。

五、校准方法：

1、检查内校台秤（电子秤），外观是否清洁，电子秤开关是否完好，电力是否充足，显示是否明亮、完整、清晰；。

2、台秤（电子秤）零位是否正确。

3、用不同质量的标准砝码（重量在台秤、电子秤量程范围内），依次测量重量，记录稳定后的读数。（允许用代替法三次）

4、取电子秤 $1/3$ 量程载荷的标准砝码，在台秤（电子秤）的四角，及中心点进行校准，记录每次稳定后的读数。

计量器具自校记录

表单编号: _____ No: _____

计量器具名称		测量范围	范围:	精度:
校检人员/日期		环境温湿度		
校 检 记 录				
序号	标准值	实测值	误差	结 论
校检结论:		有效期:		

计量器具自校记录

表单编号: _____ No: _____

计量器具名称		测量范围	范围:	精度:
校检人员/日期		环境温度		
校 检 记 录				
序号	标准值	实测值	误差	结 论
校检结论:		有效期:		

培训实施与评价表

编号：JL-033

NO：2021-06

主 题	认证审核整改培训	举办部门	综合部
主讲人	李智	学 时	4小时
举办时间	2021.6.3	地 点	公司会议室
举办对象	各部门负责人		
人员签到	李智 李素芳 胡建超 修如 李建芳 李建辉 童生松		
培训内容： 1. 本次认证审核的基本情况，各部门需要结合本次审核的情况，对下一步体系的运行和管理进行策划； 2. 针对本次开具的不符合项进行分析。ISO22000：2018标准中7.1.6、8.2、8.5.4、5.5.7、食品安全管理手册内容进行培训 3. 讨论如何做好食品安全及体系管理工作。			
培训资料： ISO22000：2018标准中7.1.6、8.2、8.5.4、5.5.7食品安全管理手册和程序文件			
考核方式及成绩： 现场提问，全员通过			
考核合格率：100%			
评价：经过本次培训，效果明显，对食品安全管理体系有了更深入的理解，此次培训有效。			