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：配送部 部门负责人：林飞燕 陪同人员：洪庆莲 | | | 判定 |
| 审核员：林兵（见证石帆E）、肖新龙、邝柏臣、石帆（被林兵见证E）、陈权（实习QF）  审核日期：2021-06-05下午 | | |
| 审核条款：  Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.1/8.2/8.4/8.5/8.3不适用确认/9.1.2  E/O:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.1/8.2 | | |
| 岗位职责、权限 | Q5.3  E5.3  O5.3  F5.3 | 主要负责：  销售合同的签订、评审，仓库管理、配送的分拣、发货等过程控制，车辆管理，基础设备设施管理，本部门涉及的环境因素、危险源的控制、顾客满意度调查、顾客投诉处理等。 | | | 符合  🞎不符合 |
| 环境因素 | E6.1.2 | 文件名称 | 如：🗹手册第6.1.2条款、🗹《环境因素识别与评价控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织在识别环境因素和相关的环境影响时，需考虑非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。  环境因素识别考虑了下列过程：  🞎设计开发 🗹原材料采购 🗹生产/服务提供 🞎产品检测 🗹产品交付 🞎产品使用  🞎最终处置 🞎其他——  **组织的环境因素包括：**  能源资源消耗： 🗹水 🗹电 🗹柴油 🗹纸张 🞎蒸汽（外购） 🞎压缩空气 🞎天然气 🞎氮气（自制）  污染物排放种类：🗹生活污水 🞎工业废水 🞎废气 🞎粉尘 🞎噪声 🗹固体废弃物 🞎危险废弃物 🞎其他——  危险化学品引起的环境影响：🞎泄露 🞎燃烧 🞎爆炸 🞎其他——无  评价重要环境因素的准则：《 》  **重要环境因素，及其控制措施是**：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 重要环境因素 | 状态 | 控制措施 | 责任部门 | | 固废（可回收、不可回收垃圾、危险废物等）排放 | 🗹正常 🗹异常 🞎紧急 | 1.管理方案2.运行控制 | 各部门 | | 水/电/柴油/办公纸张等资源能源消耗 | 🞎正常 🞎异常 🗹紧急 | 1.管理方案2.运行控制 | 配送部 | | 火灾 | 🞎正常 🞎异常 🗹紧急 | 应急预案、安全用电规定 | 各部门 | | |
| 危险源辨识 | O6.1.2 | 文件名称 | 如：手册第6.1.2条款、《危险源辨识和风险评价控制程序》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要危险源及其控制措施是**：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 主要危险源 | 状态 | 控制措施 | 责任部门 | | 火灾 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 检查供电线路是否老化，安全用电，禁烟禁火 | 配送部、综合办 | | 触电 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 日常检查供电线路是否老化，安全用电 | 配送部、综合办 | | 交通事故 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 加强人员培训，按规程操作，加强人员防护 | 配送部 | | 中暑 | 🞎正常 🗹异常 🗹紧急 | 做好防范工作 | 配送部 | | |
| 管理目标及其实现的策划 | Q6.2  E6.2  O6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量目标》、《分解目标》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总管理目标而建立的各层级管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总管理目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 管理目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.01-2021.05） | | 1．顾客投诉处理率100% | 已及时处理的顾客投诉/所有顾客投诉×100% | 配送部 | 无 | | 2．配送及时率100%； | 配送及时批次/配送总批次×100% | 配送部 | 100% | | 3．产品合格率100% | 配送合格批次/配送总批次×100% | 配送部 | 100% | | 4.供应商评价率100% | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 配送部 | 100% | | 5.进货入库检验合格率≥98% | 进货检验合格数量/进货总数量×100% | 配送部 | 100% |   目标已实现，目标在实施中，按照年度进行考核。  🞎目标没有实现的，组织在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 | |
| 基础设施 | Q7.1.3 | 文件名称 | 如：手册第7.1条款、《基础设施和工作环境控制程序》、《设备维护保养管理制度》、  🞎《基础设施控制程序》、🞎《设备管理制度》、🞎《设备操作规程》 | | 符合  🞎不符合  符合  🗹不符合 |
| 运行证据 | 基础设施包括：办公楼 🞎车间厂房 库房 🞎生产设备 🞎特种设备 🞎动力设施  试验设备 🞎辅助设施 🞎  查看对设备采购的控制   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 新采购的设备名称/型号 | 设备申购单号/日期 | 设备验收单号/日期 | 设备档案齐全 | | —— |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制：（现场检查车辆运行完好）  有《设备清单》，   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《设备维保计划》 | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | —— |  |  |  | | 维保记录 | —— |  |  |  | | 维保记录 | —— |  |  |  | | 维保记录 | —— |  |  |  | | 维保记录 | —— |  |  |  | |  |  |  |  |  |   2021-06-06在配送部现场检查，抽查配送车辆、冷冻冷藏库的设备维保记录，未提供2021年设备维保计划。见不符合。  查看对设备维修的控制（体系建立以来未发生）   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备维修记录 | 设备名称 | 维修日期 | 维修内容 | 验收结果 | | —— |  |  |  | 合格 🞎不合格 | | —— |  |  |  | 合格 🞎不合格 |   设备完好情况  是否发生设备故障引起停产： 未发生 □已发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备故障引起停产描述 | 发生日期 | 停机时间（小时） | 是否影响产品质量 | 是否影响交付进度 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   特种设备控制（不适用）  特种设备种类：🞎叉车 🞎行车 🞎锅炉 🞎电梯 🞎压力容器 🞎压力管道 🞎不适用   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 设备名称 | 编号 | 《定期检测报告》编号 | 有效期期限 | 结论 | 《使用登记证》 | | 叉车 | 豫A |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力容器 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 锅炉 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 压力管道 |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（客梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 | | 电梯（货梯） |  |  | 年 月 日 | □有效 □过期 | □有 □无 |   （不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 特种设备维护保养 | |  |  |  |  | | 自检 | | 维保计划 | □有 □无 |  |  | |  | 维保日期 | 维修内容 | 验证结果 | | 维保记录 |  |  |  | | 维保记录 |  |  |  | | 外包 | | 外包方名称： | 维保合同期限 | 相关资质证书 |  | |  | 至 |  |  | | 特种设备日常点检 | |  |  |  |  | | 抽查设备 | 编号 | 抽查点检记录的月份 | 现场查看设备的完好情况 | 结论 |  | | 叉车牌 | 豫A | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力容器 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 锅炉 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 压力管道 |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（客梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | 电梯（货梯） |  | 年 月 日 |  | □完好□不完好 |  | | |
| 过程运行环境 | Q7.1.4 | 文件名称 | 如：《运行控制程序》、手册第7.1.4条款 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并获得合格产品和服务。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 过程运行环境因素 |  | 控制方法 | | 社会因素 | 非歧视 安定 非对抗 | 尊重员工的合法权益，采取其合理化建议 | | 心理因素 | 减压 预防过度疲劳 稳定情绪 | 避免疲劳作业，减少不必要的加班 | | 物理因素 | 温度 湿度 照明 空气流通  卫生 🞎噪声等 | 保持良好的作业环境 | | |
| 运行的策划和控制 | Q8.1 | 文件名称 | 如：《运行的策划和控制程序》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 产品/服务的名称 | | 预包装食品（含冷藏冷冻）销售、散装食品（含冷藏冷冻）销售 | | 产品和服务的要求 | | 🞎图纸 销售服务流程图 🞎工艺流程 🞎操作规程 🞎其他（《服务规范》） | | 过程准则 | | 🞎程序文件 🗹作业指导书 🗹其他（验收标准）🞎其他（《服务规范》） | | 产品和服务的接收准则 | 原材料接受标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 | | 过程产品放行标准 | —— | | 成品执行标准 | 符合相关标准和客户合同订单要求 | | 服务规范 |  | | 所需的资源 | | 受过培训的人员 🞎必要的生产设备和工具  必要的检测设备 必要的生产和储存场所  充足的原材料供应 🞎其他 | | 确定符合产品和服务要求 | | 见配送部8.5审核记录 | | 按照准则实施过程控制 | | 见配送部8.5审核记录 | | 过程已经按策划进行证据 | | 有流程图、管理制度 | | 产品和服务符合要求的证据 | | 索证、配送单 | | 策划的变更的控制 | | 未发生 | | 识别外包过程及控制方法 | | 无 | | |
| 运行策划和控制 | EO  8.1 | 运行证据 | | 由综合办统一处置办公固废（墨盒、硒鼓等）、检查用电安全、消防设施等。  目前上下班配送人员配戴口罩防护设施，综合部统一组织上班人员测量体温并登记信息，对外来人员统一进行温度测量及查看健康码。对供方单位发环境和安全告知书，内容涉及产品环境和安全影响、运输过程环境和安全要求等信息。现场查看配备有干粉灭火器，指针均在有效区域，但现场未见消防设施点检记录。 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 应急准备和响应 | EO8.2 | 文件名称 | 如：🗹《应急准备和响应控制程序》、🗹《应急预案》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 应急准备和响应的情况：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 紧急情况简述 | 性质 | 相应预案名称 | 效果评价 | | 应急预案  2021年1月16日 | 🞎实际发生 🗹演练 | 送货服务应急预案 | 应急预案可行、  演练有效 | | 应急预案 | 🞎实际发生 🞎演练 | 触电事故应急预案 | 应急预案可行、  演练有效 |   对预案定期评审的日期： 每次演练后  修订响应措施的内容： 无 。  《应急预案》在当地环保部门的备案 🞎已实施 🗹未实施  适当时，向有关的相关方，包括组织控制下工作的人员提供相关的培训。🗹已实施 🞎未实施 | |
| 顾客沟通 | Q8.2.1 | 文件名称 | 如：《与顾客有关过程控制程序》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与顾客沟通的内容包括：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 沟通阶段 |  | 沟通渠道 | 证据 | | 售前 | 提供有关产品和服务的信息  处理问询（产品介绍、订货会）  招、投标 | 邮件 会议  微信 访问 | 招投标书  公司网站 | | 售中 | 签订合同或订单  处理变更（适用时） | 邮件 会议  微信 | 合同  订单（系统中） | | 售后 | 获取顾客反馈  投诉处理 | 邮件 会议  客诉电话 | 满意度调查 | | 特殊情况 | 处置或控制顾客财产  关系重大时，制定应急措施的特定要求 | 未发生 |  | | |
| 产品和服务要求的确定 | Q8.2.2 | 文件名称 | 如：《与顾客有关过程控制程序》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 向顾客提供的产品和服务的要求取决于：  适用的法律法规要求（含产品标准），如： 食品安全国家标准、产品标准  组织认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如： 顾客要求 | |
| 产品和服务要求的评审 | Q8.2.3 | 文件名称 | 如： 🗹《与顾客有关过程控制程序》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 目前和顾客约定的形式  招标书 投标书 🞎书面合同（标书、合同、订单、传真）口头合同（电话、口述）  🞎电子合同（e-mail）  评审的方式：授权人签字 会签 🞎开会讨论 🞎盖章 填写表格 🞎其他  向顾客提供的产品和服务的要求   |  |  | | --- | --- | | 顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求； | 产品名称、规格、数量、交付时间及方式、包装形式、交货期 | | 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 冷链运输车辆温度符合要求、车辆清洁卫生、无异物污染、及时送货 | | 组织规定的要求； | 产品标准 | | 适用于产品和服务的法律法规要求 | 食品安全法 | | 与先前表述存在差异的合同或订单要求 | 无 | | 产品和服务的新要求 | 无 |   组织主要给建德市各中小学学校食堂配送粮油类、调料类、散装猪肉类等；  抽取产品和服**务要求的评审相**关记录名称：《 标书合同评审表 》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格型号 | 数量 | 交货预期 | 实际交付日期 | | 2021-08-31~2021-07-05 | 建德市梅城幼儿园 | 大米、面粉、食用油及调料类等食品 | 散装（冷冻食品、干货类、鲜肉类）/预包装（粮油类、调料类） | 客户订单需求 | 客户订单需求 | 订单日期的次日 | | 2021-08-31~2021-07-05 | 建德市梅城中心小学 | 大米、面粉、食用油及调料类等食品 | 散装（冷冻食品、干货类、鲜肉类）/预包装（粮油类、调料类） | 客户订单需求 | 客户订单需求 | 订单日期的次日 | |  |  |  |  |  |  |  |   与先前合同或订单的要求存在差异，有关事项已得到解决 🞎未解决，说明 。    对顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求  进行确认 🞎进行确认，说明 。  网上销售——🞎已存在 不存在  查看公司网站的产品信息，如产品目录：（无）  🞎具备提供产品或服务的能力 🞎不具备提供产品或服务的能力 | |
| 产品和服务要求的更改 | Q8.2.4 | 文件名称 | 如： 🗹《与顾客有关过程控制程序》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 变更的内容：数量 交期 □技术要求（图纸、工艺） □交付方式 🞎包装形式 🞎其他；  变更的原因：顾客需求变化 原材料供货不足 □法律法规限制 其他；  抽取产品和服务变更相关记录名称：《 体系建立以来，未发生 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 变更的内容 | 评审结果 | 传递到相关人员 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | | |
| 产品设计和开发 | Q8.3 | 运行证据 | 因公司无设计资质，且实施的食品销售是依据顾客要求组织实施，食品销售工作稳定，不涉及质量管理体系标准条款8.3“产品的设计和开发”的要求，因此不适用，但不影响公司确保食品销售工作的开展以及增强业主满意的能力或责任。 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4 | 文件名称 | 如：《外部供方控制程序》、🞎《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 🞎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  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 》 （外部合格供方共11家）  目前企业无外包过程  从《合格供方名单》中抽取下列证据：  外部供方的初始评价和选择要求—— 充分 🞎不充分，说明：  抽查外部供方的评价记录名称：《合格供方目录》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 建德市东山精制米厂 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大米 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330182751716+202Q 🗹有效 🞎失效  🗹《资质证书》编号： SC10133018217370 （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13301820190686 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 大米检测报告  产品：大米（籼米）  编号：TH20201000297  时间：2020.10.21  检验机构：杭州海润泰合检测技术有限公司  检验项目：碎米、黄粒米、铅、无机砷、总汞、铬、六六六等  检验结果：合格 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 益海嘉里食品营销有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 食用油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330100694559254A 🗹有效 🞎失效  🗹《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 大米检测报告  产品：大米（籼米）  编号：TH20201000297  时间：2020.10.21  检验机构：杭州海润泰合检测技术有限公司  检验项目：碎米、黄粒米、铅、无机砷、总汞、铬、六六六等  检验结果：合格 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 金光食品（宁波）有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 厨神大豆油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330206610262876L 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证书》编号： SC10233020604438 （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 检测报告  产品：厨神大豆油  编号：SPW202101135  时间：2021-04-10  检验机构：宁波产品食品质量检验研究院  检验项目：黄曲霉素B1、苯比芘、酸价、过氧化值等  检验结果：合格 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 | |  |  |      |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广西崇左市湘桂糖业有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 白糖 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 914514007087097013（1-1） 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证书》编号： SC12145140200317 （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 检测报告  产品：白糖  编号：G20-00627  时间：2020-12-20  检验机构：国家食糖及加工食品质量监督检验中心  检验依据： GB317-2006《白砂糖》 GB13104-2014《食品国家安全标准 食糖》  检验结果：合格 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 浙江恒天粮食股份有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 小麦粉（高筋粉） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913301106623085659 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证书》编号： SC10133011000031 （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 检测报告编号：A2200449352101001C  产品：小麦粉  委托单位：浙江恒天粮食股份有限公司  检测机构：杭州华测检测技术有限公司  检测日期：2021-01-04  检测项目：总汞、镉、总砷、铬、黄曲霉素B1、六六六等  检测结果：符合要求 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 浙江恒天粮食股份有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 小麦粉（高筋粉） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913301106623085659 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证书》编号： SC10133011000031 （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 检测报告编号：A2200449352101001C  产品：小麦粉  委托单位：浙江恒天粮食股份有限公司  检测机构：杭州华测检测技术有限公司  检测日期：2021-01-04  检测项目：总汞、镉、总砷、铬、黄曲霉素B1、六六六等  检测结果：符合要求 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 龙游昌丰食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 粉干（散装） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330825307380482W 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证书》编号： SC10133082501991 （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 检测报告编号：LJY-W202103022  产品：小麦粉  委托单位：龙游昌丰食品有限公司  检测机构：龙游县检验检测研究院  检测日期：2021-04-9  检测项目：二氧化碳、苯甲酸、山梨酸、糖精纳等  检测结果：符合要求 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 建德市政新食品限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜猪肉（散装） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330182MA28R1BQ06 🗹有效 🞎失效  🗹《动物防疫条件合格证》编号： 动防合字第20120021号🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证》编号： （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 产品：鲜猪肉  杭州市动物产品分销信息凭证：0480184  肉品品质检验合格证：02609012  日期：2021-5-25  检测结果：符合要求 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |      |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 丰县虹业食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装冷冻：蚝油牛柳、散装冷冻：鸭掌、半片鸭 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91320321084408240X 🗹有效 🞎失效  🗹《许可证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《动物防疫合格证》编号： 20160001 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 产品：鸭掌  检测部门名称：谱尼测试  报告编号：No. NOAUVYKN61720501  执行标准：GB31650、GB2763等  报告日期：2020-11-04  型式检验报告（证据）5：  预包装冷冻：蚝油牛柳  检测部门名称：厦门市华测检测技术有限公司  报告编号：A2210004467101001C   报告日期： 2021-01-13  执行标准：SB/T 10379-2012《速冻调制食品》,  结论：☑ 合格 □不合格 ☑项目齐全 □项目不齐全 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 莆田市易太食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装冷冻：蚝油牛柳 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350302MA32AQAP8P 🗹有效 🞎失效  🗹《许可证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹《动物防疫合格证》编号： 20160001 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 遵守法规的情况 | 符合法规 | | 其他 | 型式检验报告（证据）5：  预包装冷冻：蚝油牛柳  检测部门名称：厦门市华测检测技术有限公司  报告编号：A2210004467101001C   报告日期：2021-01-13 执行标准：SB/T 10379-2012《速冻调制食品》,  结论：☑合格 □ 不合格  ☑ 项目齐全   □项目不齐全 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |   老外部供方的初始评价和选择要求——🗹充分 🞎不充分，说明：  抽查老外部供方的评价记录名称：《合格供方名单 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 虎林市天谷米业有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大米 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91230381672932337W 🗹有效 🞎失效  🞎《动物防疫条件合格证》编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 大米检验报告 NO.W19258（黑龙江省虎林市食品药品检验检测中心） （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 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 | 成都高金食品有限公司 | 供方名称 |  | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜肉 | 提供的产品/过程/服务种类 |  | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91510184785426625U 🗹有效 🞎失效  🗹《非洲猪瘟病毒实时荧光PCR检测报告》编号： 20201011001（适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹《动物检疫合格证明》编号： 4510184022718895（适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎《危化品经营许可证》编号： （适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | 收集评价资质材料 | 🞎《营业执照》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 《危化品经营许可证》编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | 样品试用的情况 | 🞎未安排试用 🗹试用效果良好 🞎 | MSDS的提供 |  | | 供方现场评价情况 | 🗹未安排 🞎评价效果良好 🞎 | 遵守法规的情况 | IpEO | | 第二方审核情况 | 🗹未安排 🞎审核结果良好 🞎 | 其他 |  | | 其他 | —— | 结论 | 🞎符合合格供方 🞎不符合合格供方 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 佛山市海天（高明）调味食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 老抽酱油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 914406007629226855 🗹有效 🞎失效  🞎《食品生产许可证》编号：SC10344060800014 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： D20-SP0520 🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | 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🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 成都市鑫禄福粮油有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大豆油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913507220874397368 🗹有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号：SC10135072200489 🗹有效 🞎失效  🗹《检测报告》编号：A2200124060101001C 🗹有效 🞎失效 | | 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 | | |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。  没有 🞎有，说明： | |
| 控制类型和程度 | Q8.4.2 | 文件名称 | 如：《外部供方控制程序》、《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或《《采购控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 对供方控制的类型和程度要求： 充分 🞎不充分，说明：  抽查重要供方的评价记录名称：《 供方评价记录表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 益海嘉里食品营销有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 金龙鱼粮油系列 | | 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 | 金光食品（宁波）有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大豆油 | | 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 | 建德市东山精制米厂 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大米 | | 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  🞎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 🞎对供方控制失效 | | |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3 | 文件名称 | 如：《外部供方控制程序》《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 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 充分和的。  抽查《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2021年4月24日 | 2021年4 月15 日 | 年 月 日 | | 过程、产品和服务名称 | 散装：粉干、夹心肉片等  预包装：黄豆酱等 | 粮食类、调料类 |  | | 过程、产品和服务要求 | 符合产品标准 | 符合产品标准 |  | | 产品和服务批准； | 配送部 | 配送部 |  | | 方法、过程和设备的批准； | 配送部 | 配送部 |  | | 产品和服务的放行的批准 | 品控部 | 品控部 |  | | 能力，包括所要求的人员资格 | 综合办 | 综合办 |  | | 外部供方与组织的互动； | 配送部 | 配送部 |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 配送部 | 配送部 |  | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 未发生 | 未发生 |  | | |
| 生产和服务提供的控制 | Q8.5.1 | 文件名称 | 如：《销售过程控制程序》、《与顾客相关过程控制程序》  《产品/服务提供控制程序》、《工艺流程图》、《图纸》、《作业指导书》、《操作规程》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织应在受控条件下进行生产和服务提供。  产品/服务1：  查看🞎《工艺流程图》、🞎《图纸》、🞎《操作规程》、《生产计划》《销售服务流程图》：  入库  储存  接订单  采购  验证  运输  交付  出库  抽查《生产操作记录》或《跟工单》等证据  工序1（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   工序2（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   工序3（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   工序3（不适用）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   现场抽查仓库配货情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-06-02 | 宜兴香米/5L金龙鱼精炼一级大豆油 | 配货 | 外包装完好、规格、数量 | 外包装完好、规格、数量 | 合格 □不合格 | | 2021-06-01 | 散装（粉干） | 配货 | 外包装完好、规格、数量 | 外包装完好、规格、数量 | 合格 ☑不合格 | | 2021-04-08 | 散装冷藏冷冻肉 | 配货 | 外包装完好、规格、数量 | 外包装完好、规格、数量 | 合格 ☑不合格 |   送货   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021-04-25 | 整块去皮夹心肉 | 送货 | 外观完好、无异味、配送车温 | 外观完好、无异味、配送车温 | 合格 □不合格 | | 2021-05-29 | 航川（优质晚籼米） | 送货 | 外包装完好、感官正常、数量 | 外包装完好、感官正常、数量 | ☑合格 □不合格 | | 2021-06-01 | 白砂糖、晶西乡米、鸡蛋面、玉米面香满园菜籽油、小麦粉 | 送货 | 外包装完好、感官正常、数量 | 外包装完好、感官正常、数量 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取**首件检验**相关记录名称：《 （不适用） 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   查看需要确认的过程控制：  抽取**过程确认**相关记录名称：《 特殊过程确认记录 》（适用时）   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 确认日期 | 确认过程 | 人员确认 | 设备确认 | 原材料确认 | 工艺确认 | 环境确认 | 破坏性试验 | 确认结论 | | 2021-03-06 | 售后服务过程 | 销售人员培训和考核 | 保鲜库库、冷冻库和运输车辆运转正常 | 在合格供方处采购、从供方采购原料，符合产品标准要求 | 《销售服务规范》、《运输要求》 | 仓库卫生、运输车辆温度及卫生 | —— | 合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   采取防范人为错误的措施； 先进先出，避免食材过期  对于食品行业的运输控制：  车辆卫生清洁 不与有毒有害物质混匀 🗹保温车辆的温度 2-8 ℃  对于危化品行业运输：（不涉及）  🞎车辆行驶许可证 🞎按照预定路线行驶 🞎泄露处理措施 🞎火灾处理措施 🞎其他 | |
| 现场观察 | 查看关键岗位人员是否按操作要求进行操作。 是 🞎否  抽样询问关键岗位人员是否熟悉按操作要求。 是 🞎否  查看关键岗位的控制参数是否按操作要求进行操作。是 🞎否  查看是否按要求实施了产品标识。是 🞎否  查看是否按要求实施了状态标识。是 🞎否  查看是否使用了经校准的监视测量设备。是 🞎否  查看设备的完好情况。是 🞎否  查看生产/服务环境情况。  **查看运输车辆、保鲜库、冷藏库和常温库现场基本干净整洁，分类码放、隔地离墙、未发现有过期或即将过期的食品；** | |
| 标识和可追溯性 | Q8.5.2 | 文件名称 | 如：手册8.5.2条款 《产品留样制度》🗹《产品/服务提供控制程序》🗹《标识和可追溯性控制程序》、 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品的检验状态标识：🞎待检 🞎待下结论 合格 不合格 临期商品区    原材料的唯一性标识方式：  🞎容器编号 标牌 标签 区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  半成品的唯一性标识方式： （不适用）  🞎容器编号 🞎标牌 🞎标签 🞎区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  成品的唯一性标识方式：  🞎容器编号 标牌 标签 区域 🞎周装箱的颜色 🞎批号打码 🞎条形码 🞎二维码 🞎其他  追溯原因：演练 🞎质量事故 🞎顾客投诉 🞎市场抽查不合格   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品批号 | 不合格简述 | 生产记录情况 | 检验记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 | | 2021-01-15 | 组织指定模拟客户向送货员反映转基因大豆油不在配送名单 | —— | 2021-01-15 | 2021-01-15 | —— | 已全部追回 |   产品留样（适用时）（不涉及）  抽查产品留样记录：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | | |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对原材料的标识情况：区分清楚 防护得当 🞎不适宜说明：（不涉及）  在生产或服务场所对半成品的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（不涉及）  在生产或服务场所对成品的标识情况： 🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（不涉及）  在原材料库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明： （不涉及）  在半成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：（不涉及）  在成品库房的标识情况： 区分清楚 🞎防护得当 不适宜说明：  成品库房在门口有存放洗衣粉，现场沟通。 | |
| 顾客或外部供方的财产 | Q8.5.3 | 文件名称 | 如：《产品/服务提供控制程序》、《生产和服务提供控制程序》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 顾客或外部供方的财产种类：  🞎材料 🞎零部件 🞎工具 🞎设备 🞎顾客的场所 🞎知识产权 个人信息 🞎其他   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方 | 提供方名称 | 验证日期 | 标识明确 | 保护/防护适宜 | | 个人信息 | 🞎外部供方 顾客 | —— | —— | —— | 防护适宜 | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  | |  | 🞎外部供方 🞎顾客 |  |  |  |  |   异常情况处理： 未发生   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 财产名称 | 提供方名称 | 异常原因 | 异常简述 | 报告日期 | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | |  |  | 🞎丢失🞎损坏🞎不适用 |  |  | | |
| 现场观察 | 在生产或服务场所对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：🞎区分清楚 🞎防护得当  在原材料库房对顾客或外部供方财产的标识和防护情况：区分清楚 防护得当 | |
| 防护 | Q8.5.4 | 文件名称 | 如：手册8.5.4条款、 《仓库管理规定》🞎《产品/服务提供控制程序》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品防护性要求：防磕碰 🞎防火 易碎 🞎防倒置 防雨淋 🞎防日晒 码放高度  温度 湿度 清洁 卫生 🞎保存期限 🞎其他  防护方法可包括：  🞎防护性标识 🞎处置 🞎污染控制 包装 储存 🗹传输或运输 🞎保护 | |
| 现场观察 | 原料常温库房管理：抽查原料名称： 金龙鱼挂面、金龙鱼的植物油、大米  分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 个月（有保存期时） 🗹账物卡相符 🗹防护措施  原料常温库房管理：抽查原料名称：  分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 18 个月（有保存期时） 🗹账物卡相符 🗹防护措施 货架  原料保鲜库房管理：抽查原料名称：货已发走，库内无库存  分类存放 🞎码放高度/层数 🗹储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 🞎防护措施 | |
| 交付后的活动 | Q8.5.5 | 文件名称 | 如：手册的8.5.5条款、《顾客满意度控制程序》🞎《产品/服务提供控制程序》🞎《售后服务控制程序》《售后服务规范》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 交付后服务的内容：🞎技术咨询/培训 🞎安装 🞎调试 🞎维修 三包（包退、包换、包修）  🞎回收 🞎最终报废处置 🞎其他  抽取交付后的活动控制相关记录名称：《 在客户现场交付，未保留记录，已现场沟通 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 客户名称 | 服务地点 | 售后服务内容 | 服务始末时间 | 顾客确认意见 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | |
| 更改控制 | Q 8.5.6 | 文件名称 | 如：手册的8.5.6条款、🞎《产品/服务提供控制程序》或🗹《变更控制程序》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 变更的原因：  外部因素：法律法规 顾客或供方发起的变更；  内部因素：□设备失效 □反复出现不合格品 技术改造  抽取变更控制相关记录名称：《 体系建立以来没发生 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 变更的原因 | 评审的结论 | 实施前的验证或确认的结果 | 批准或  顾客授权 | 更新QMS要素的证据 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   上述变更评审、验证和确认的人员□与公司授权一致 □与公司授权存在不一致 | |
| 顾客满意 | Q9.1.2 | 文件名称 | 如：🗹《顾客满意程度测量程序》 | | 符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 自管理体系建立后/🞎近一年，顾客满意的收集、分析和改进证据如下：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 顾客满意获取方法 | 获取周期 | 评价概述或结果 | 改进措施描述 | | 顾客调查 | 每年 | 6份问卷；收回6份  结果：均为满意 | 无 | | 顾客对交付产品或服务的反馈 | 每批 | 没有投诉 |  | | 顾客座谈 | 每年 | —— |  | | 市场占有率分析 | 每年 | —— |  | | 顾客赞扬 | 随时 | 没有发生 |  | | 担保索赔 | 每批 | —— |  | | 经销商报告 | 每年 |  |  | | |

说明：不符合标注N