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 部门负责人：袁征 陪同人员： 王宏业 | 判定 |
| 审核员：朱亮亮 审核日期： 2021年6月25日 |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6/7.4.2/8.2/8.9.5  |
| 职责 | F5.3 | 文件名称 | 《食品安全管理手册 》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 与部门职责相关的主要职责是：运营部负责人：袁征，部门人数：8人1) 负责采购管理，并定期组织对供方进行管理和评价；2)负责组织服务合同的签订和评审工作；3)负责顾客沟通和满意度调查工作； |
| 食品安全目标 | F6.2 | 文件名称 | 《食品安全目标及考核》 | 🗹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 |
| 原料采自合格供应商 | 原料采自合格供应商/所有采购原料 | 0 |
| 顾客投诉处理率100% | 已处理顾客投诉/所有顾客投 | 100% |
| 顾客满意度≥90% | 满意度调查实际分数/发出分数满分数×100% | 94%(2020)\95%(2021) |

🗹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。 |
| 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》或《采购控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业应防止原辅料、食品包装材料中存在食品安全危害，制定/实施其安全卫生保障制度，至少应满足以下方面的要求：1. 制定原辅料、食品包装材料供方相应的有效资格条件并确定供方名单;

 查看《合格供方评价表》中有对合格供方的评价准则；查看《合格供方名单》，共有8家；包括了；冻货、鲜肉、调味品、干货、米、面、油、蔬菜、鸡蛋b） 评估原辅料、食品包装材料供方保障提供产品安全卫生的能力，必要时，对供方的食品安全管理体系进行文件审核或对供方进行现场审核；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： 抽查外部供方的评价证据：

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 北票市宏发食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 冻鸡肉 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91211381716468573H 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY12113810043919 （适用时） 🗹有效🞎失效🗹 型式检测报告编号： NOAJ3V0N66111501（适用时）🗹有效 🞎失效🞎 其他 报告编号： NOAJ3V0N66111501  委托单位：北票市宏发食品有限公司  检测机构：谱尼测试检测项目：感官、挥发性盐基氮、铅等重金属、五氯硝基苯、七氯、硫丹、狄氏剂等农残，菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、出血性大肠埃希氏菌等检测日期：2020-8-11~2020-8-18检测结果：符合要求 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价94分 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 河北望花台食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 调味品、干货 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91130924MA07R2Y298 🗹有效 🞎失效🗹《资质证书》编号： SC1031092400041 🞎有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效产品检验报告：味精检测报告编号：2021S0116委托单位：莲花健康产业集团股份有限公司检测单位：莲花健康产业集团股份有限公司检测项目：感官、干燥失重、谷氨酸钠、透光率、比旋光度、氯化物、pH值，铁，硫酸盐铅、铅、净含量检验日期：2021-01-08检验结果：符合要求  |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价95分 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 锦泓冷冻（天津）有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 巴沙鱼 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91120222MA06JTQB06 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY11200140118795 （适用时） 🗹有效🞎失效🗹 型式检测报告编号： TFI-01380-2021（适用时）🗹有效 🞎失效🞎 其他报告编号： TFI-01380-2021 委托单位：锦泓冷冻（天津）有限公司 检测机构：天津市食品安全检测技术研究院检测项目：挥发性盐基氮、铅、镉、孔雀石绿检测日期：2021-3-10检测结果：符合要求报告编号： 253800009891 委托单位：锦泓冷冻（天津）有限公司 检测机构：百康和信医学检验实验室检测项目：新冠病毒核酸检测检测日期：2020-12-27检测结果：符合要求 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价94分 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 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 | 夏津县尚礼优食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 米、面、油 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91371427MA3Q04FX2K 🗹有效 🞎失效🗹《生产许可合格证》编号： SC1023702148 🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： WH202100064 （适用时）🗹有效 🞎失效🞎 其他检测报告编号：WH202100064委托单位：益海嘉里食品营销有限公司检测单位：国家饮料及粮油制品质量监督检验中心检测项目：色泽、滋味、气味、状态、酸值、过氧化值、相对密度、脂肪酸组成、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1、苯并芘、砷、铅等检测日期：2021-01-28检测结果：符合要求 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价93分 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 邢台经济开发区红良蔬菜门市 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜、鸡蛋 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92130501MA0ER8A370 🗹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🞎检疫信息查企业自检农残报告：2020.10.15检测产品：西红柿 化验项目：农残 检查标准：阴性 检查结果：阴性 检测人：吕丽美 复核人：夏兰婷 2021.4.6 检测产品：白菜、胡萝卜 化验项目：农残 检查标准：阴性 检查结果：阴性 检测人：夏兰婷 复核人： 吕丽美检测产品：五花肉 化验项目：挥发性盐基氮 检查标准：小于等于15mg/100g； 检查结果：5mg/100g 检测人：夏兰婷 复核人：吕丽美  |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价98分 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 邢台经济开发区延伟超市 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜、鸡蛋 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92130501MA09L76612 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY11305000003634 （适用时） 有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎检疫信息抽查企业索证索票登记册上2021年4月27日从延伟超市购进白菜70斤。查原材料化验原始记录表，在2021年4月27日取样并检测白菜，查企业自检农残报告：2021.04.27检测产品：白菜 化验项目：农残 检查标准：阴性 检查结果：阴性 检测人：夏兰婷 复核人：吕丽美  |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价91分 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 浙江五谷宝兴实业有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 塑料餐盒 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330281610268063U 🗹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🞎检疫信息检测报告编号：FXW20200599委托单位：浙江五谷宝兴实业有限公司检测单位：宁波市产品质量检验研究院检测项目：外观、结构、负重、跌落性能、耐温性能、感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色量等检测结果：符合要求 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 供方评价 分 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |

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 |
| 原材料检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《原辅料和直接接触食品的包装材料安全卫生保障制度控制程序》对原料进货验收制度进行验收；实行进货检查验收，审验供货方的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 采购生猪肉应查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品并查验检疫合格证明；采购其他肉类也应查验检疫合格证明。不得采购没有检疫合格证明的肉类。包括：■畜禽肉检验检疫证明  ■动物检疫合格证明  ■供应商采购单据（送货单） ■有送货单  ■非洲猪瘟检测报告  | ☑符合 □不符合 |
| 辅料检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《原辅料和直接接触食品的包装材料安全卫生保障制度控制程序》对食品原料进货验收制度进行验收：实行进货检查验收，审验供货方的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 | ☑符合 □不符合 |
| 食品添加剂检验 | 常规检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。 | 按《原辅料和直接接触食品的包装材料安全卫生保障制度控制程序》对食品原料进货验收制度进行验收：实行进货检查验收，审验供货方的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。 | ☑符合 □不符合 |
| 食品包装材料 | 餐具有合格的第三方检测报告；100%外观检查 | 执行GB14934-2016 消毒餐（饮）具标准 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | 100%检查 | 按照《服务规范》 | ☑符合 □不符合 |

必要时制定食品添加剂控制措施：🗹是 🞎否同时还抽查了 的供方 ； 的供方 与上述供方评价和选择控制情况。🞎一致 🞎不充分，说明： c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：查看《原辅料和直接接触食品的包装材料安全卫生保障制度控制程序》，方法包括：🗹核对原辅料、食品包装材料的检验检疫、卫生合格证明🗹核对原辅料、食品包装材料的追溯标识;🗹必要时，对原辅料、食品包装材料的安全卫生指标实施有针对性的检验、验证;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 |
| 原材料检验鲜、冻禽畜肉类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物；理化：挥发性盐基氮≤15mg/100g 污染物限量符合GB2762规定。农 药 残 留 量 应 符 合 G B 2 7 6 3 的 规 定 。兽 药 残 留 量 应 符 合 国 家 有 关 规 定 和 公 告 。GB2707-2016《鲜（冻）畜禽产品》  | ☑符合 □不符合 |
| 大米 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | (1)物理特性：精碾大米，色泽、香味正常，无虫蛀霉变现象。⑵化学特性：水分%≤15.5；黄粒米≤1.0%；杂质总量≤0.25等；真菌毒素符合GB2762规定；农残符合GB2763规定。GB/T 1354-2018 大米； GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食 | ☑符合 □不符合 |
| 蛋类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范、GB/T37108-2018 农产品基本信息描述 禽蛋类 | ☑符合 □不符合 |
| 水果、蔬菜类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 果蔬原料符合GB2762《食品中污染物限量》和GB2763《食品中农药最大残留量》 | ☑符合 □不符合 |
| 调料辅料（味精、白砂糖、酱油、食醋、盐等） | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合各自的国家有关产品执行标准的要求如：酱油：正常酿造酱油的色泽、气味、无异味、无酸苦、等异味、霉味、不浑浊、无沉淀、无霉花、无浮膜 总砷≤0.5mg/L 总铅≤1mg/L 致病菌不得检出。食醋：具有正常食醋的气味、色泽、滋味、不涩、无不良气味、无浮物、不浑浊、无沉淀、无异物、无醋缦 总铅≤1mg/L 黄曲霉毒素B1≤5µg/kg 菌落总数≤10000cfu/ml 大肠菌群≤3MPN/100ml 致病菌不得检出味精：具有特殊鲜味的白色晶体或粉末，无肉眼可见杂物 总砷≤0.5mg/kg 总铅≤1mg/kg 食盐：白色晶体，味咸，无异味、无肉眼可见异物执行标准：GB 2710《食醋卫生标准》GB 1310《白糖卫生标准》GB 2721《食用盐卫生标准》GB 2717《酱油卫生标准》GB 2720《味精卫生标准》GB 2758《发酵酒卫生标准》GB 2718《酱卫生标准》GB 10133《水产调味品卫生标准》GB 2713《淀粉制品卫生标准》 | ☑符合 □不符合 |
| 干货类(粉条、木耳、海带、紫菜等等) | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 符合国家卫生标准要求GB/T 6192-2019 黑木耳；GB/T 23587-2009 粉条；GB/T 20554-2006 海带；GB/T 23597-2009 干紫菜等GB 7096《食用菌卫生标准》 | ☑符合 □不符合 |
| 油脂类 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 酸价≤3(KOH)mg/g过氧化值≤0.25g/100g 总砷≤0.1mg/kg铅≤0.1mg/kg 黄曲霉毒素B1≤10ug/kg 苯并芘容≤10ug/kg浸出油溶剂残留量≤50%具有相关机构的检验合格证明，符合GB2716-2018植物油标准 | ☑符合 □不符合 |
| 面粉 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB/T 1355-1986 小麦粉 | ☑符合 □不符合 |
| 冻类禽肉 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物；理化：挥发性盐基氮≤15mg/100g 污染物限量符合GB2762规定。农 药 残 留 量 应 符 合 G B 2 7 6 3 的 规 定 。兽 药 残 留 量 应 符 合 国 家 有 关 规 定 和 公 告 。GB2707-2016食品安全国家标准 鲜 (冻 )畜 、禽 产 品 | ☑符合 □不符合 |
| 速冻调理品 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | 感官：色泽、气味、组织状态正常、无异物；理化：过氧化值≤0.25g/100g 重金属、药残、微生物符合GB16869-2005要求。微生物符合GB19295;污染物符合GB2762要求SB/T10379-2012速冻调制食品 | ☑符合 □不符合 |
| 不锈钢食具、容器、刀具、操作台等 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品 | ☑符合 □不符合 |
| 一次性餐具 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB/T18006.1-2009塑料一次性餐饮具通用技术要求 | ☑符合 □不符合 |
| 其他塑料容器 | 视觉、嗅觉、触觉及抽检 | GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | -- |  | □符合 □不符合 |

d)必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否（不涉及）使用的食品添加剂种类：（不涉及）🞎增稠剂 🞎抗氧化剂 🞎防腐剂 🞎色素 🞎香精 🞎护色剂 🞎加工助剂 (泡打粉) 🞎其他 无用量限制种类： 有用量限制种类： e）制定供方的评价制度，包括不合格供方的淘汰制度。每年按照《供方评价制度》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。 目前没有发生。 |
| 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：  |
|  |  |
| 沟通 | F7.4  | 文件名称 | 如：《沟通控制程序》 |  |
|  | 运行证据 | 组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与食品安全管理体系形成的信息一致且真实可信。目前主要客户为邢台市中小学校，查有提供《邢台市行知小学》、《达活泉小学》、《秉忠小学》配餐协议，协议要求有：每周五前将下周食谱提交到甲方、统一采用食品级保温材料包装、按法规要求留样48小时、用餐原料符合国家规定标准。外部沟通的控制：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 |
| 2021.5.13 | 满意度调查 | 邢台市行知小学 | 顾客满意度调查表 | 运营部 | 满意 |
| 2021.5.13 | 满意度调查 | 邢台市秉忠小学 | 顾客满意度调查表 | 运营部 | 满意 |
| 2021.5.13 | 满意度调查 | 邢台市达活泉小学 | 顾客满意度调查表 | 运营部 | 满意 |
| 2021-05-14 | 食品生产经营日常监督检查，反馈未对部门人员进行培训及记录 | 河北邢台市场监督管理局开发区分局 | 沟通和书面记录 | 运营部 | 合格 |

 |
| 前提方案（PRP） | F8.2 | 文件名称 | 如：《前提方案》 |  |
|  |  | 运行证据 | 前提方案的实施情况包括：1. 建筑物和相关设施的构造与布局；  🗹与文件一致 🞎与文件不一致

经营地址：河北省邢台经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行50米路北与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。1. 供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ； 🗹满足要求 🞎不满足要求

 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 🗹满足要求 🞎不满足要求有《食品采购索证索票与查验登记册》，《原材料化验原始记录登记表》、《食品进货验收记录表》 抽查2021.6.1日《食品采购索证索票与查验登记册》，记录内容：品名蔬菜、耗油 ;生产日期、供货者名称、地址、供货者地址;查验结果：合格，验收记录人：霍文明现场观察——仓库路面全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米和食用油等标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。1. 配送

目前有6辆配送车，在在运行4辆，有GPS卫星定位。抽查2021-05-31，中央厨房配送出货确认单：（1）配送用餐单位：行知小学，份数58+4份，配送车牌号：配送员：刘建营，签收人：杨树双，米饭、汤类采用泡沫保温包装、餐食采用餐盘装后外用保温箱装，装车按照生熟分开的原则、无交叉现场，车程≤30min，客户验收产品的中心温度≥60℃，配送到客户，由客户签收确认；抽查有《车辆出车登记表》，记录有：2021.6.7 ：驶员：赵明，随车人员：韩亚丽，行车线路：中央厨房-秉忠小学，时间10：~12：50抽查有《车辆消毒记录表》，2021.6.18 记录有：冀L65149 消毒方式：喷酒 消毒人：赵明 ;2021.6.21 记录有：车牌号：冀2U0H1 消毒方式：喷酒 消毒人：赵明  |  |
| 撤回/召回 | F8.9.5 | 文件名称 | 如：🞎《产品召回控制程序》 🗹《产品撤回控制程序》 |  |
|  |  | 运行证据 | 有权决定撤回/召回人员： 王宏业 ； 确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的大量最终产品。组织的撤回/召回流程，包括：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 实施责任部门 | 备注 |
| 通知法定和监管机构 |   | 未注明 |
| 通知客户 | 运营部 |  |
| 通知消费者 | 运营部 |  |
| 处置撤回产品 | 生产部 |  |
| 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 生产部 |  |
| 安排采取措施的顺序 | 运营部 |  |

本部门是否发生产品的🞎撤回或🞎召回的情况：🗹未发生 🞎已发生，说明 本部门是否发生产品的撤回或召回方面的处置：🗹未发生 🞎已发生，说明 **参加公司组织的产品撤回演练**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 |
| 2020年10月15日 | 🞎实际撤回 🗹模拟撤回 | 接供应商通知，50公斤散装菜花产品可能存农残超标的食品安全风险。 | 内部和外部客户 | 隔离、封存产品、报废处理。 | 🗹流程有效 🞎存在不足 |
|  | 🞎实际撤回 🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎流程有效 🞎存在不足 |
|  | 🞎实际撤回 🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎流程有效 🞎存在不足 |
|  | 🞎实际撤回 🞎模拟撤回 |  |  |  | 🞎流程有效 🞎存在不足 |

结论：🗹能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品 🞎不能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，说明： 见《产品召回记录》， 并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 |  |

说明：不符合标注N