管理体系审核记录表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.过程与活动、  抽样计划 | 涉及  条款 | 受审核部门：销售部（仓库） 主管领导：杨乘均 陪同人员：尹治中 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核时间：2021年7月04日 |
| 审核条款：F 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/7.4 |
| 运营部（销售）基本情况 | F 5.3 | 销售部（仓库）人数共6人，其中司机4人，负责人为杨乘均  销售部主要职责是：  公司在手册和《岗位职责和任职要求》中对销售部的工作职责进行了规定，主要负责做好入库、配货、储存、配送等过程的策划、控制措施（包括HACCP计划和OPRP等）的执行，基础设施和工作环境的管理，计量器具的管理、追溯、产品召回、不安全产品处置等进行管理，投诉处理。 | Y |
| 食品安全管理体系目标 | F6.2 | 销售部涉及的目标及完成情况：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **考核目标** | 统计方法 | 结果  （2021年1月~5月） | | 不安全或潜在不安全产品召回及时率100% | 按实际统计 | 0 | | 客诉率≤30ppm， | 完好率=完好设备/总设备\*100% | 100% | | 产品一次检验合格率≥98%， | 合格率=合格数/产品总数\*100% | 100% | | 出入库记录登记率100%， | 每季度由管理部统计 | 100% | | 关键控制点监控率 100% | 关键控制点监控合格率，由质检部统计 | 100% |   食品安全目标基本已经完成。 | Y |
| 基础设施  运行环境  前提方案 | F7.1.3  F7.1.4  F8.2 | 公司编制了《前提方案》XSFT/FA-2020 ， 2020年05月01日实施；现场查看：  办公室：贵州省遵义市习水县九龙街道府西路103号  仓库位于贵州省遵义市习水县民化镇三元村街上组（仓库），小型货车共有1辆。皮带式输送机1台；  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。。  仓库面积约有1500平方米。分仓库2个（简装库/精装库）；设有卫生间，  仓库平面图一致。  查看预包装食品（小麦、大米、糯米、高粱、玉米、食用油）的销售过程管理，与流程图基本一致。  查有生产设备台账清单，抽查设备维保记录：有传送带、小货车 维保周期：半年一次，传送带维保内容：换油和输送带，小车维保：到4S店维保，每半年一次，查看对设备维保的控制，查有《设备维修清洗保养记录及计划》；  提供《运输车辆卫生记录》：内容有时间、车牌号、消毒液、记录人  主要通过每天清洁，每两天消毒等方式进行管理，抽查2021.5.18《运输车辆卫生记录》，有每天清洁的记录，有三辆长安常温车，记录车牌号： 贵CA196F，贵C867A7 每周进行一次消毒（84消毒液），检查人：杨乘均，要关注浓度的有效性管理，未提供配制记录，现场沟通。  公司每天早晨8点开始配送，下午17：00配送车辆回公司，经双方确认后签字收货，符合工艺要求。  仓库为租赁厂房，有入库单，仓库管理制度，  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、皮带式输送机运转正常、灭火器完好，大米和食用油标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。  提供了虫害（灭）鼠执行记录，检查内容：对原料库、工作区域的鼠笼的捕鼠情况每天进行检查，均未发现鼠情，有检查人签字，仓库内有多个粘鼠板，与《捕鼠图》一致；垃圾桶在室外；无污水处理，直接排入城市管网；  查**清洁和消毒：**无需消毒，每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁，符合要求;  该企业的主要产品是粮食和食用油，粮食主要供习酒集团酿酒，大米和食用油供超市和食堂。  现场抽查2021年3月 3月的高粱出入库水分抽查记录（如下），均符合关键限值的要求。符合工艺要求。  记录有：    现场抽查大米、食用油采购验收记（如下），均符合要求    据负责人反馈，2021年未有小麦及玉米进出入库相应记录。  提供了《人员卫生检查记录》，检查内容：指甲、头发、首饰、创面、工作服、帽子等内容，均正常，有检查人签字。 | Y |
| 安全产品实现  追溯性系统  PRP  OPRP  HACCP计划 | F8.1  F 8.3  F8.2  F8.5.4 | 配送部提供了《产品标识、追溯和召回程序》、《操作性前提方案》，实施时间为2020.05.01日。包括水，接触面，人员健康，车辆，运输过程管理等环节。  经询问负责人杨乘均，公司配送业务范围为习水县及周边区域，直线距离最远40公里内，时间40分钟至2小时内，每天的产品配送按顾客前一下的订单进行采购，顾客下订单时间为前一天的下午17：00前，第二天早晨按顾客订单采购进行配送。  HACCP组成:关键控制点储存：针对1类原料验收危害，制定了1个ORRP计划\2个CCP关键控制计划。同时明确了监控的对象、方法、频次、人员、纠偏措施、验证、记录等内容，基本符合要求其中物流部负责的主要有：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 关键  控制点 | 显著  危害 | 对每种预防措  施的关键限值CL | 监控 | | | | 纠偏  行动 | 记录 | 验证 | | 对象 | 方法 | 频率 | 人员 |  |  |  | | 储存CCP1 | 水份含量高，易发霉变质，产生黄曲霉毒素B1 | 小麦：参照GB1351要求：≤12.5% | 水分 | 使用水分测定仪测量 | 每批  每天 | 库管员 | 对水分过高，可通过通风、晾晒等方式降低水分 | 水分检测记录  《原料验收记录》 | 1、销售部核实管制记录表  2、不定时抽检水分含量 | | 高粱参照GB/T8231要求：≤14% | | 玉米参照GB1353要求：≤14% | | 大米参照GB/T1354要求：≤14.5% | | 糯米参照GB/T1354要求：≤14.5% |   抽查采购验收入库，有原料入库验收目检记录，抽2021.03.30~4.21进货高梁 ，目检项目：水份、数量、包装、外观、检测报告、二证（营业执照、食品生产许可证）；质检人员：杨秉均，负责人：余远海  现场抽查2021-3-30 高粱入库水份测定为13.5%，符合要求。  附：入库验收记录：      抽查采购验收入库，有原料入库验收目检记录，抽2021.1.22进货22000kg\大豆油7200kg \2021.4.2、进货菜籽油18001kg ，目检项目：水份、数量、包装、外观、检测报告、二证（营业执照、食品生产许可证）；质检人员：杨秉均，负责人：余远海    提供大米等相应品种检测报告，如下图：    现场抽查2021-3-30 大米入库水份测定为13.5%，符合要求。  另抽查 2021.4.8日，有采购入库记录：记录有：小麦粉 包装规格 25kg/袋 数量 5000kg、菜籽油18kg/箱 数量1800kg、大豆油18kg/箱 数量 3500kg，质检人员：杨秉均，负责人：余远海    询问得知，截止目前，没有发生控制措施（OPRP和CCP）点发生失控的情况。今后如有发生，则会对产品进行安全性评估，并根据评估结果采取相应的措施。 | N |
| 应急准备与响应  撤回/召回 | F8.4 | 公司制定了程序文件《应急准备与响应控制程序》，运营部主要参与公司统一组织的演练等活动。公司结合分拣配送等过程中的突发情况进行识别，并编制必要的应急预案。如停电、车辆故障等突发情况  提供了2021年05月27日召回演练记录，组织销售部同经销商和客户召回产品，发布产品召回通知单：召回51418013101的大米，共计100袋，出售给饲料加工厂，原因：产品发霉，包括产品召回演练实施记录、召回演练通知、产品召回通知、产品召回记录，本符合。  目前没有发生召回或撤回的情况 | Y |
| 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。  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 | | 2021-5-16 | 供货质量、生产企业资质、产品包装等是否符合国家标准和我司要求。 | 供应商 | 客户意见调查表 | 销售部 | 非常满意 | | 2021年5月31日 | 我司提供产品是否满意，以及对我司其他服务是否满意，对我司工作建议 | 贵州茅台（集团）习酒 有限公司 | 客户意见调查表 | 销售部 | 非常满意 | | 2021年6月15日 | 我司提供产品是否满意，以及对我司其他服务是否满意，对我司工作建议 | 习水县第九中学 | 客户意见调查表 | 销售部 | 非常满意 |   内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 每周一 | 公司内部例会 | 全体人员 | 授课 | 管理部 | 培训合格 | |
| 监视 和测量的控制 | F8.7 | 文件名称：监视 和测量 |  |
|  | 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 🞎农残测试仪  🗹监视设备 ： 🗹监视系统  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 水份测定仪  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 | 检定校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子秤 | 41# | 2021.8.3 | 🗹仓储间 🞎检验室 |   抽查内部校准情况；抽查《内部校准计划》 《校准规程》 《校准记录》   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | 《验证和确认控制程序》  操作性前提方案XSFT/FA-2020 |  |
|  | 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 | 首次运行或变更后重新运行时和不超过十二个月的时间间隔进行 | HACCP小组负责。 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 每年一次 |  | 🗹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  外部送检 | 每年一次 | HACCP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时和不超过六个月的时间间隔进行 | HACCP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》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：《卫生管理检查及处理表》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021年1~5月 | 卫生管理检查及处理表 | 每日检查 | 车间卫生规范、车间仓库、仓库规范、人员卫生规范、洗手池卫生规范、仓库卫生规范 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021年1~5日 | SSOP检查记录 | 每日检查 | 食品接触面的条件和清洁，包括设备、工具、用具等  防止交叉感染  洗手、消毒及卫生间设施的清洁与维护  等 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021年1~5月 | 人员上岗前卫生检查记录表 | 每日检查 | 检查项目：工作服、消毒等 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021年1~5月 | 配送车辆卫生检查记录 | 每日检查 | **食品接触面卫生**  驾驶人员健康状况  车辆无混装现象、车辆无污染物  **车辆**的地面先清扫、清洗、干净，然后用200ppm次氯酸钠溶液喷洒。 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021年1~5月 | 仓库卫生环境消毒记录 | 每日检查 | 清洗消毒方式包括清扫、冲洗、杀虫、消毒等。 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |   编制了操作性前提方案 XSFT/FA-2020 ,2020年05月01日实施；编制依据ISO22000:2018、CCAA 0021-2014(CNCA/CTS 0013-2014 )《 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》。内容包括选址和作业环境、设施管理、设备管理、卫生管理、食品的食品安全控制、检验、仓储和运输管理、标识等。《质量检验控制程序》执行标准（接收准则）。  按照追溯要求，抽查2021-03-30批次大高梁，提供原材料检验记录，有以上大高梁原材料产品的进货检验记录：  产品检测：大高梁  检测日期：2021/3/23  检测机构：四川省中安检测有限公司  委托单位：习水县丰田粮油购销有限公司  检测项目：水分、铅、铬、镉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等  检测结果：符合要求    送样检测大高梁水份检测7.7%，符合CCP点要求  **抽查供方资质及检验报告与索证记录，详见采购部审核记录。**  另按追溯要求，抽查供应商的送货记录：  查大高梁供应商甘亚盛公司记录，日期：2021.03.26，品名：大高梁 36000kg 件数60包，提供了《（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及相关供应商供货资质及委托送检检测报告，检验结果为合格，签收人：高翔。    查大米、粮油供应商荷泽华瑞食品有限公司记录，日期2021.4.8，货品，小麦粉 5000kg 25kg/袋、山东省玉皇粮食品有限公司、1800kg 18kg/箱，提供了《（进货验收记录）》，有上述产品的进货数量，验收项目包括感官检验、及相关供应商供货资质及检验检测报告，检验结果为合格，接收人：余远海 质检人：杨秉均。    据负责人余远海介绍，2021年未有采购小麦、玉米产品，未能提供入库验收记录。 |  |
| 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》🗹《食品安全验证控制程序》 |  |
|  | 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  见《验证结果分析报告》，日期：2021-06-25 |  |
| 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》、《产品召回/撤回控制程序》 |  |
|  | 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》 |  |
|  | 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》 |  |
|  | 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》 |  |
|  | 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 余远海 。 |  |
| 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）： |  |
|  |  | 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：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 控制点示例 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 | | 高粱 | 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  水份检测/每批。  GB/T8231-2007《高粱》  GB2715-2016《食品安全国家标准 粮食》 | 🗹法律、法规  🗹客户要求  🗹预期用途 | | 大米/糯米 | 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  水份检测/每批  符合国标：GB/T1354-2018《大米》  GB2715-2016《食品安全国家标准 粮食》 | 🗹法律、法规  🗹客户要求  🗹预期用途 | | 玉米 | 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  水份检测/每批  符合国标：GB1353-2018《玉米》  GB2715-2016《食品安全国家标准 粮食》 | 🗹法律、法规  🗹客户要求  🗹预期用途 | | 小麦 | 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  水份检测/每批  符合国标：GB1351-2008《小麦》  GB2715-2016《食品安全国家标准 粮食》 | 🗹法律、法规  🗹客户要求  🗹预期用途 | | 食用油 | 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  符合国标：GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》 | 🗹法律、法规  🗹客户要求  🗹预期用途 |   必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否 （不涉及） |  |
|  | 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：《 原材料检验记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021.3.30~4.21 | 高粱 | 每批 | 水份是否达标  送检及第三方检测报告是否合格  是否有合格证  包装是否完整  是否为合格供方  是否满足食品卫生安全、安全健康关键要求 | 水份13.5%  符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2020.9.18~  2021.1.22 | 大米 | 每批 | 水份是否达标、碎米总量、  送检及第三方检测报告是否合格  是否有合格证  包装是否完整  是否为合格供方  是否满足食品卫生安全、安全健康关键要求 | 符合要求  水份13% | ☑合格 □不合格 | | 2021.1.22 | 糯米 | 每批 | 水份是否达标  送检及第三方检测报告是否合格  是否有合格证  包装是否完整  是否为合格供方  是否满足食品卫生安全、安全健康关键要求 | 符合要求  水份12% | ☑合格 □不合格 | | 2021.6.7 | 植物油 | 每批 | 送检及第三方检测报告是否合格  是否有合格证  包装是否完整  是否为合格供方  是否满足食品卫生安全、安全健康关键要求 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |   检测数据上报苏州市食用农产品质量安全监督平台  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》 |  |
|  | 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：《 **不合格品处置单** 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | | 2021.4.21 | 大米批次2913923 | 防护不当受潮 | □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 |  |

说明：不符合标注N