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：厨务部 负责人：黄超 陪同人员：明心楠 | | | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2021-07-23 | | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4/8.9.1-8.9.4 | | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3 | 文件名称 | | | 如：管理手册第5.3章 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 主要负责仓库管理、基础设施和工作环境管理、热食类食品制售、追溯、产品召回、不安全产品处置、危害控制计划的实施等工作。 |
| 食品安全管理体系目标及其实现的策划 | | F6.2 | 文件名称 | | | 如：🗹手册第6.2条款、🗹《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。为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 食品安全目标 | 目标值 | 考核周期 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.01-2021.07） | | 产品交付合格率 | ≥99% | 每月 | 厨务部 | 100% | | 设备完好率 | ≥99% | 每月 | 厨务部 | 100% | |  |  |  |  |  |   🗹目标已实现  🞎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 | | F7.1.3 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册第7.1条款、《生产设备管理程序》、《食品用设备清洁、消毒和维修保养制度》 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 基础设施包括：🗹办公楼（室） 🗹加工间 🗹库房（暂存库房） 🗹加工设备 🞎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 | | 无 |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 | |  |  |  | □齐全 □缺少 |   查看对设备维保的控制；  提供有《生产设备清单》，未提供设备维护保养计划，但实际定期进行维保，提供有《设备维护保养记录》，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 设备名称 | 维保日期 | 维保周期 | 维保内容 | | 维保记录 | 切菜机 | 2021.05.16 | 每半年 | 清洁、无油污 | | 维保记录 | 厨房油烟净化一体机 | 2021.05.20 | 每半年 | 无油渍、机芯、机头检查 | | 维保记录 | 电磁单头大锅炉 | 2021.05.11 | 每月 | 润滑开关检查 | | 维保记录 |  |  |  |  |   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 □缺少 | | —— |  |  |  | □合格 □缺少 |   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  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 |  |  | 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 |  | 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 | | F7.1.4 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册第7.1.4条款 | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 组织确定、提供和保持建立、管理和维护工作环境所需的资源，以实现与FSMS要求的一致性。     |  |  |  | | --- | --- | --- | | 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，建立沟通渠道 | | 心理因素 | 🗹减压 🗹预防过度疲劳 🗹稳定情绪 | 不随意加班、良好的工作氛围 | | 物理因素 | 🗹温度 🗹湿度 🗹照明 🗹空气流通  🗹卫生 🗹噪声等 | 按照《前提方案》和《SSOP》进行控制 | |
| 前提方案（PRP） | | F8.2 | 文件名称 | | | 如：🗹《前提方案》、🗹《食品贮存管理制度》 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
| 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   公司位于江西省南昌市青山湖区昌东工业园沈桥路899号；  与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。   1. **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一   经营面积约有200平方米。库房（暂存库）1个；冷藏/冻柜2个；；设有卫生间在加工间外；简易更衣；  与平面图一致。  查看餐食加工、餐食售卖服务提供过程管理，与流程图基本一致。   1. **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   对水流、气流和人流有简单的区域划分，原辅料进入与烹饪分时段进行；洗消后的器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；   1. **包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 🗹与文件一致 🗹与文件不一致   在仓库门口有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；  配置有带盖垃圾桶，由具备资质的第三方回收处理（江西洁康海尔斯环保科技有限公司）（有签订协议））。无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至海沧污水处理厂处理；  查餐饮区域的虫鼠害防治，由甲方（江西云禾艺术培训学校）进行控制处理，提供有《除虫灭鼠服务及检查记录表》，每月进行1次，2021-01~2021-06，无异常；  在餐饮加工区现场可见明显的飞蝇，有安装灭蝇灯，但灭蝇纸更换不及时，有大量蚊蝇尸体，也未提供《灭蝇灯检查记录》；   1. **设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；** 🗹与文件一致 🞎与文件不一致   设备主要以清洁为主，工器具砧板等清洗后采用热水进行消毒，未保留记录已现场沟通，后期改进。   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   见“物流部”审核记录   1. **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《食品采购与进货台账》  有提供《化学品领用登记表》。  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、食用油、调味料分区存放、隔地离墙；未见与化学物品混放的情况。   1. **防止交叉污染的措施；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜，肉类、蔬菜类分区处理  红案加工区——炒菜  白案加工区——主食加工   1. **清洁和消毒；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；     1. **人员卫生；** 🗹满足要求 🞎不满足要求   健康证见“行政部”审核记录，厨务部售卖人员未穿工服、佩戴工帽、口罩。   1. **产品信息/消费者意识；**  🗹满足要求 🞎不满足要求   该企业的产品主要是热食类食品制售；  客户群体主要是教职工、学生；   1. **l) 其他有关方面。**  🗹满足要求 🞎不满足要求   无 |
| 可追溯性 | | F8.3 | 文件名称 | | | 如： 🗹手册8.3条款、🗹《前提方案》、《食品留样制度》 |  | |
| 运行证据 | | | 在建立和实施可追溯性体系时，考虑了以下内容：  🗹接收物料、配料、中间产品批量与最终产品的关系；  🞎材料/产品的返工；  🗹最终产品的分销。    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：  🞎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  组织于 2021 年 04 月 25 日验证和测试可追溯性体系的有效性。  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 | | 2021.04.25 | 青椒炒蛋使用的青椒（农残超标）（模拟） | 2021.04.25 | 2021.04.25 | 2021.04.25 | 2021.04.25 | 召回已售卖的20份菜品 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   注：在召回演练中未对产品留样进行确认，已现场沟通，后期改进。  可追溯性系统证据的保留期限 24个月，至少包括产品的保质期 **48h** 。  产品留样（适用时）  抽查产品留样记录：48小时；200克/种   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保存期限 | 保存状态 | | 腌菜炒肉 | 200克 | 2021-07-06 | 48小时 | 正常 | | 香菇烧鸡 | 200克 | 2021-07-06 | 48小时 | 正常 | | 卤鸡腿 | 200克 | 2021-07-08 | 48小时 | 正常 | | 肉末茄子 | 200克 | 2021-07-08 | 48小时 | 正常 | |  |  |  |  |  |   系统的验证包括最终产品数量与成分数量的核对，作为追溯性有效性的证据。🗹是 🞎否 |
| 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：  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：  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：  在原材料库房的标识情况：🗹区分清楚 🗹防护得当 🞎不适宜说明：暂存库，分区存放，隔地离墙  在半成品库房的标识情况：🞎区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：不适用，切配好后直接加工  在成品库房的标识情况： 🗹区分清楚 🞎防护得当 🞎不适宜说明：主要用餐盆盛放，现场售卖  现场查看：  🗹保鲜柜： 0.5 ℃  🗹冷冻柜： -13.5 ℃符合要求。 |
| 撤回/召回 | F8.4 | 文件名称 | | | 如：🗹《食品召回控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | | | 有权决定撤回/召回人员： 钟华建 先生 ；  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 | 业务部 |  | | 通知客户 | 业务部 |  | | 通知消费者 | 厨务部 |  | | 处置撤回产品 | 厨务部 |  | | 处置库存中受影响的批次/批号产品 | 厨务部 |  | | 安排采取措施的顺序 | 食品安全小组 |  |   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（参加公司组织的产品召回演练） 🞎已发生  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   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 撤回日期 | 性质 | 撤回原因 | 撤回范围 | 撤回结果 | 有效性评价 | | 2021-04-25 | 🞎实际撤回  🞎模拟撤回 | 青椒炒蛋中使用的辣椒农残超标（模拟） | 已售出的20份 | 全部撤回 | 🞎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《产品召回演练记录》， 并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4 | | 文件名称 | 如：🗹《危害控制计划》 | | | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | OPRP计划/HACCP计划的策划，见食品安全小组审核记录F8.5.4 | | |
| 8.5.4.5实施危害控制计划 | | 现场查看 | CCP点的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 | | CCP1 | 采购验收（植物油、米、肉、蔬菜） | 寄生虫、传染病等  农药残留、黄曲霉毒素B1  酸价、过氧化值等 | 索证 | 见品保部审核记录 | —— | | CCP2 | 制熟 | 荤菜的成品中心温度： ≥70℃ | 已记录，见《江西港滋源餐饮管理有限公司温度测试记录》 | 荤菜的成品中心温度：80 ℃ | 符合要求 | | 素菜的成品中心温度：≥70℃ | 素菜的成品中心温度：79℃。 | 符合要求 | | 米饭：蒸柜温度：≥100℃，蒸制时间：≥30分钟 | 未保留2021.07.23  米饭蒸制记录 | —— | 不符合要求 | | CCP3 | 餐具消毒 | 红外线消毒，温度120℃以上，时间10分钟以上。 | 已记录，见《消毒柜消毒记录》 | 餐具（筷子、盘子、碗、勺）等在使用前已消毒 | 符合要求 | | | | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格品控制程序》🞎《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | | 🗹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 总经理 钟华建  发起纠正措施的指定人员 总经理 钟华建 。 | |
| 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  🞎OPR失控 |  |  |  |  | |  | 🞎超出CL  🞎OPRP失控 |  |  |  |  |   见《不合格品处置记录》 | |
| 纠正措施 | | F8.9.3 | 文件名称 | | | 如：🞎《纠正措施控制程序》、🗹《改进措施控制程序 》 | | 🗹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 🞎内审 🞎其他  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：🗹手册8.9条款、🗹《不合格控制程序》、🞎《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | | 🗹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—— 钟华建 先生 。 | |
| 放行的评价 | | F8.9.4.2 | 文件名称 | | | 如：  执行标准（接收准则）：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 | | 原辅料检验 | 100%目测 | 外观、验证上市凭证 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 | | 半成品检验 | 100%目测 | 外观 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 100%目测 | 外观、品尝（必要时）、热菜类中心温度测定等 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | 100%目测 | 目测 | ☑符合 □不符合 | | | 🗹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：《 见品保部审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 以感官检验为主，未保留记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 食品中心温度登记表 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 7-22 | 荤菜 | 每锅 | 中心温度81℃ | 外观正常 | ☑合格 □不合格 | | 7-22 | 素菜 | 每锅 | 中心温度79℃ | 外观正常 | ☑合格 □不合格 | | 7-23 | 米饭 | 每整箱 | 蒸制温度、时间 | 未保留蒸制记录 | □合格 ☑不合格 |   抽取服务放行相关记录名称：《 现场进行， 未保留记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 岗位 | 抽样比例 | **服务规范**要求 | 检查结果 | 验证结论 | | 2021-07-22 | 售卖窗口 | 100% | 一次性手套和一次性口罩、帽子、白色工作服 | 现场售卖人员未佩戴工帽、口罩 | □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（不涉及）  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 | |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格控制程序》、🞎《不符合与潜在不安全产品控制程序》 | | 🗹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 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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：《主要以感官、目测为主，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 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 名称/批次 | 不合格信息描述 | 处理方式 | 纠正之后应验证 | |  | 体系建立以来未发生 |  | □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 | | —— |  |  | □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（不涉及）  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