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（采购） 陪同人员：肖慧敏 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2021-08-06 | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.7/8.8/8.9 | |
| 配送部（采购）基本情况 | | F 5.3 | | 文件名称 | 如🗹《管理手册》第5.3条款 |  |
|  | |  | |  | 配送部（采购）主要职责分别有：  01)负责确定对外部供方的评价、选择、绩效监视以及再评价的准则，并实施；  02）负责制定采购计划，负责原料的收购和生产所需原材料的采购工作；  03)指导采购的原材料制订质量标准，并实施检验或验收工作，确保质量符合国家标准要求，并严格按国家及上级机关发布的政策、法律、法规和条例并正确贯彻执行；  04)负责不合格品管理，对不合格品进行标识和隔离存放。；  05)负责不合格项纠正措施的指导、跟踪验证；  06)负责公司原材料、过程产品和成品的监视和测量；  07)负责产品的监视和测量工作；  08）负责监视和测量设备的管理控制工作。 |  |
| 食品安全管理体系目标 | | F6.2 | | 文件名称 | 如：🞎《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》、🗹《采购管理制度》《采购控制程序》 |  |
|  | |  | |  | 配送部（采购）涉及的目标及完成情况：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **考核目标** | 统计方法 | 结果  （2021年1-7月） | | 采购原料100%来自合格供方 | 来自合格供方采购数/采购总数X100% | 100% | |  |
| 外部提供产品或服务的控制 | | F7.1.6 | | 文件名称 | 如：🗹手册7.1.6条款、🗹《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 》 共31家  企业主要销售鲜活水产品、少量冰鲜类水产品   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门鑫龙珠贸易有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 青斑鱼 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350206798098894K🗹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  🗹 其他：检测报告编号No.（2021）CJTT-00877；检测项目：孔雀石绿；检测单位：厦门沧江检测技术有限公司；报告日期：2021-05-08； | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 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 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广东蓝虾海产品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冻虾仁 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91440103552377228M 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🗹 其他：——检验检测报告：  检测单位：广东东方纵横检测有限公司：报告编号：R20121028001S01；检测项目：铅、甲基汞、氯霉素、土霉素、孔雀石绿等；报告日期：2021-01-12 | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 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 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门市湖里区康女查媒水产店 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活：海蛎、文蛤、花蛤 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 93350625MA33UYCP2M 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 其他：  抽查海蛎——检测报告编号：No. (2021) XSJBG-0439，2021-05-08，检测单位：厦门夏商农产品检测有限公司；检测项目：氯霉素；检测结论：合格； | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 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 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门海源昌茂商贸有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活：螃蟹、小龙虾、白对虾、小蚌；  冰鲜：海蛏、章鱼、午鱼、鲈鱼等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 93350625MA33UYCP2M 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 其他：  午鱼——检测报告编号：No. (2021) CJTT-01093，2021-06-10，检测单位：厦门沧江检测技术有限公司；检测项目：孔雀石绿；检测结论：合格；  同时抽查冰鲜产品：鲈鱼、章鱼、海蛏的产品检测报告，结论同午鱼；  鲜活:  螃蟹——检测报告编号：No. (2021) CJTT-01131，2021-06-10，检测单位：厦门沧江检测技术有限公司；检测项目：氯霉素；检测结论：合格；  同时抽查螃蟹、小龙虾、白对虾、小蚌的产品检测报告，结论同螃蟹； | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 符合要求，2021-06-15进行 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 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 | 厦门海鑫辉水产有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活：鲍鱼 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91350200MA352UTJXU 🗹有效 🞎失效  🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效  🗹 其他：鲍鱼——检测报告编号：No. (2021) CJTT-00922，2021-05-25，检测单位：厦门沧江检测技术有限公司；检测项目：氯霉素；检测结论：合格； | | 样品试用的情况 | 未发生 | | 供方现场评价情况 | 未发生 | | 第二方审核情况 | 未发生 | | 其他 | 有签订协议，实施见“配送部审核记录” | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |   企业销售的产品，采购时索取产品的检测报告以及捕捞产地证明，同时将批次合格信息上传到“厦门市食品安全信息网”上，形成上市凭证，企业凭借上市凭证再进行销售，（上市凭证有厦门二维码可以追溯）。客户确认产品有上市凭证后，按照验收准则检验接收。  84消毒液、酒精从正规超市购买。  车辆维保定期到厦门悦途行企业服务有限公司进行，日常管理情况见“配送部审核记录”  抽查重要供方的评价记录名称：《 合格供方及业绩评价表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门海源昌茂商贸有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活：螃蟹、小龙虾、白对虾、小蚌；  冰鲜：海蛏、章鱼、午鱼、鲈鱼等 | | 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（95分） 🞎对供方控制失效 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 厦门海鑫辉水产有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活：鲍鱼 | | 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（96分） 🞎对供方控制失效 | |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认是否有从非合格供方处采购的材料。  🗹没有 🞎有，说明：  冷冻库温度：-12℃，主要存放冷冻产品，鲜活水产品采购验收合格后直接销售； |
| 监视和测量设备 | | F8.7 | 文件名称 | | 如：🗹《监视和测量设备控制程序》、🗹手册第8.7条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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 🞎电子称  🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🞎农残检测仪 🞎其他  🞎监视设备 ：不涉及  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  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 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 温度计 | RG2021-43154G | 2021-06-16 | 🗹冷冻库 🞎检验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎检验室 | |  |  |  | 🞎车间 🞎 |   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 | | —— | —— |  | 🗹分拣区 🞎仓库 | |  |  |  | 🞎车间 🞎仓库 |   每天对库内产品进行感官检查，每月对冷冻库的温度显示表显示温度进行比对，未发现异常情况，但未保留记录，已现场沟通，后期改进。  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 | | 文件名称 | 如：🗹《确认和验证程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立、实施和保持验证活动，见“食品安全小组审核记录”   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 目的 | 方法 | 频次 | 职责 | 结论 | | PRP已实施且有效 | —— |  |  | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | —— |  |  | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 危害水平在确定的可接受水平之内 | —— |  |  | 🞎控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | —— |  |  | 🞎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》 🞎《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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 | |  |  |  |  |  | □合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   主要以清洁消毒为主，见配送部审核记录  抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   每季度在厦门水务集团官网查询水质检测报告，提供2021-062021年6月厦门水务集团给水水质公告，结论：符合GB5749-2006的要求；  抽查产品的第三方验证报告：   1. 龙胆，检测报告编号：No. (2021) XSJBG-0326,报告日期：2021-04-02；检测项目：氯霉素；检测结论：合格；检测单位：厦门夏商农产品检测有限公司；   当体系验证是基于终产品的测试，且测试的样品不符合食品安全危害的可接受水平时，受影响批次的产品应按照潜在不安全产品处置。未发现不安全产品  组织有进行PRP、OPRP、HACCP计划的验证，见“食品安全小组审核记录”；  因组织的经营特点，产品的食品安全特性验证主要通过对供方控制，采取索证以及产品合格证明文件的方式进行控制，见“7.1.6条款审核记录”；  **提供有产品进货验收记录表，主要检查是否从合格供方采购，感官检验，检验合格后上传到 “厦门市食品安全信息网”，获取上市凭证。** |
| 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》🗹《确认和验证程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 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  《验证结果分析报告》，2021-03-02，结论：控制有效。  **时间策划不合理，已现场沟通；** |
| 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》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | 🗹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 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》 | 🗹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  🞎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》 | 🗹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 🗹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》 | 🗹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—— 食品安全小组组长 。 |
| 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）：  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 | | 鲜活水产品 | 100%感官检验、索证，查看上市凭证 | 感观正常、鲜活、  每批查看上市凭证；  进口类（少量），每批索取入境货物检验检疫证明 | ☑符合 □不符合 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |   必要时制定食品添加剂控制措施：🞎是 🞎否 （不涉及） | 🗹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：《主要通过上市凭证体现，详见配送部审核记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 现场 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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：《 验证上市凭证后，销售给客户，客户现场进行验收；未保留记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |
| 不合格品的处理 | | F8.9.4.3 | 文件名称 | | 如：🗹《不合格产品控制程序》 | 🗹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 | |  |  |  | □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 | —— |  1. 经沟通了解未发生撤回召回情况，参加公司组织的撤回召回应急演练，见配送部审核记录 2. 经沟通了解有退货产品，原因：规格不符合要求，，提供有《退货记录表》；抽查2021-08-01，退货小青龙，退货处理方式：暂存海鲜池。   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