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：生产中心品管部 负责人：王健 陪同人员：李程 | | | | | 判定 | |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2021-08-29上午 | | | | |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/8.2/8.3/8.4/8.5.4.5/8.7/8.8/8.9.1-8.9.4  H:5.2/5.3.1/6.3/6.5/7.6/7.7/7.8  GB14881:7/9  HACCP1.0要求 | | | | |
| 组织的角色、职责和权限 | | F5.3  H5.3.1 | 文件名称 | | | 如：管理手册第5.3章 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | 主要负责进货检验、生产过程监控、作业环境的检验、成品出厂检验，计量器具的管理、参与追溯和产品召回、不安全产品处置、参与投诉处理、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  H5.2 | 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（2021.05-021.08） | | 原材料检测率 | 100% | 每年 | 生产中心品管部 | 在实施中 | | 检测设备校准率 | 100% | 每半年 | 生产中心品管部 | 在实施中 | | 成品检测率 | 100% | 每月 | 生产中心品管部 | 已完成 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   🗹目标已实现，按照月度。  🞎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。 | |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | F8.5.4  H7.4  H7.5  H7.6 | | 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 | 涉及本部门的OPRP的实施情况：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 地点 | 行动准则 | 记录情况 | 现场情况 | 结论 | | OPRP/GMP | 原辅料验收（葡萄干） | 1. 向合格供方采购，每年索证；2. 每半年索取合格的产品检测报告（含铅、总酸、   三唑酮、氯氰菊酯）； | 见采购中心审核记录 | 查《原料质检单》，抽查2021-08-24日红葡萄干，结论：合格；2021-08-23日绿葡萄干，结论：合格；抽查2021-08-23 黑加仑葡萄干，结论：合格 | 符合要求 | | 3. 每批检测水分、感官 | 见“原料质检单” | | 原辅料验收（枣） | 向合格供方采购，每年索证；2. 每半年索取合格的产品检测报告（铅、二氧化硫残留量）； | 见采购中心审核记录 | 查《原料质检单》，抽查2021-06-30，灰枣一级，检验结论：合格 | 符合要求 | | 3. 每批检测水分、感官 | 见“原料质检单” | | 原辅料验收（葡萄干） | 1. 向合格供方采购，每年索证；2. 每半年索取合格的产品检测报告（含铅、总酸、   三唑酮、氯氰菊酯）； | 见采购中心审核记录 | 查《原料质检单》，抽查2021-08-19，核桃，检验结论：合格 | 符合要求 | | 3. 每批检测水分、感官 | 见“原料质检单” | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 监视和测量设备 | | F8.7  H7.8 | 文件名称 | | | 如：🗹《监视和测量控制程序》、🗹手册第8.7条款 | | 🗹符合  🞎不符合  🞎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 🗹电子天平 🗹电子称 🞎分光光度计 🞎气相色谱仪 🞎液相色谱仪 🞎恒温培养箱 🗹其他—农残检测仪 🗹高压灭菌锅 🗹恒温培养箱 🗹干燥箱  🗹监视设备 ： 🗹监视系统，常规监控  监视设备：🞎定期验证的计划，频次： 不涉及  🞎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《检验设备清单》，抽查外部检定或校准情况，随机抽查   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 计量器具名称 | 检定或校准证书编号 | 有限期限至 | 使用场所 | | 电子天平 | 第LX20210304026号 | 2022-03-03 | 🞎加工间 🗹实验室 | | 立式高压蒸汽灭菌器 | 第LX202103040021号 | 2022-03-03 | 🞎加工间 🗹实验室 | | 电热鼓风干燥箱 | 第LX20210304022号 | 2022-03-03 | 🞎加工间 🗹实验室 | | 生化培养箱 | 第LX202 10304024号 | 2022-03-03 | 🞎加工间 🗹实验室 | | 电子秤 | 2021JD01569 | 2021-09-03 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 电子台秤 | 2021JD01538 | 2021-09-03 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 温湿度表 | G2080B | 未提供检定/校准证据 | 🗹加工间 🞎实验室 | | 水分测定仪 | 第LX20210304028号 | 2021-09-03 | 🞎加工间 🗹实验室 |   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 | | —— |  |  | ☑加工间 🞎 | | —— |  |  | ☑加工间 🞎 |   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：提供化学试剂配制记录，随机抽取   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 淀粉指示剂 | 10g/L | 可溶性淀粉 | 1g可溶性淀粉，用少许水调成糊状，缓缓倾入100mL沸水中边搅拌边煮沸2min | 🗹是 🞎否 | 🗹是 🞎否 | | NaoH溶液 | 0.3g/mL | NaoH试剂 | 称取30gNaoH试剂，用水滴定至100mL | 🗹是 🞎否 | 🗹是 🞎否 | |  |  |  |  | 🞎是 🞎否 | 🞎是 🞎否 |   （不适用）  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 不适用  组织应保持验证活动的文件化信息 🞎是 🞎否，说明 不适用  是否及时更新软件。 🞎是 🞎否，说明 不适用  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  F8.2  H7.8  H6.3  GB14881:9 | | 文件名称 | | 如：🗹《验证和确认控制程序》、🗹《车间微生物控制验证计划》 | 🗹符合  🞎不符合  🞎符合  🗹不符合 | |
| 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，每年至少进行一次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害控制计划实施有效 | 自行检查 | 每年至少进行一次 | 食品安全小组 | 🗹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2次 | 食品安全小组 | 🗹控制有效  🞎控制无效 | | 危害分析输入的更新 | 自行检查 | 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 | 食品安全小组 | 🗹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《验证记录》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：《 涂抹检验报告单 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 样品名称 | 抽样比例 | **关键特性**要求 | 实测结果 | 验证结论 | | 2021.07.23 | 接触面（冷却线传送带、激光挑选机、X光挑选机、挑选台传送带等） | 随机取样 | 菌落总数≤20CFU/cm；大肠菌群：不得检出 | 菌落总数：≤20CFU/cm；大肠菌群：未检出 | ☑合格 □不合格 | | 2021.07.06 | 挑选车间（空气沉降） | 随机取样 | 菌落总数≤30CFU（皿30min）；大肠菌群：不得检出 | 菌落总数：≤20CFU（皿30min）；大肠菌群：未检出 | ☑合格 □不合格 | | 2021.08.02 | 内膜袋 | 随机取样 | 菌落总数≤100CFU/cm；大肠菌群：不得检出 | 菌落总数：10CFU/cm；大肠菌群：未检出 | ☑合格 □不合格 | | 2021.07.06 | 生产用水 | 随机取样 | 菌落总数≤10CFU/cm；大肠菌群＜30CFU/g | 菌落总数：＜10CFU/cm；大肠菌群：未检出 | ☑合格 □不合格 | | 2021-08-17 | 工作人员手 | 随机取样 | 菌落总数≤300CFU/只手；大肠菌群：不得检出 | 菌落总数：＜100CFU/cm；大肠菌群：未检出 | ☑合格 □不合格 |   按照《车间微生物控制验证计划》（含涂抹实验、食品接触面）的要求，未提供2021-08月生产用水、车间空气（沉降菌）的微生物验证证据；    抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 |   生产用水主要以感官检查为主，每年委托第三方进行一次检测；  水质检测报告编号：GKHJ20110 140SZ001；检测单位：安徽国科检测科技有限公司，报告日期：2020-11-30；检测项目：菌落总数、大肠菌群、砷、铅、铝等，检测依据:GB5749-2006，检测结论：合格。  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** |
| 验证活动结果的分析 | F8.8.2  H7.8 | | 文件名称 | 如：🗹《验证和确认控制程序》 | | 🗹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   1. 抽查产品的安全性验证（第三方）   抽查检测报告的编号：YA132107FD00735 /YA132107FD00734  检测单位的名称： 安徽国科检测科技有限公司  检测日期： 2021-07-12  检测的产品名称： 黑加仑葡萄干/黑葡萄干  检测执行的标准：Q/XYYG 0001S-2019  检测项目：铅、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等  检测结论：符合要求  同时抽查无核白葡萄干/绿葡萄干，结论同上；   1. 抽查产品的安全性验证（第三方）   抽查检测报告的编号：YA132107FD00747  检测单位的名称： 安徽国科检测科技有限公司  检测日期： 2021-06-15  检测的产品名称： 骏枣/大红枣  检测执行的标准：GB/T 5835-2009  检测项目：铅、二氧化硫残留量、六六六等  检测结论：符合要求   1. 抽查产品的安全性验证（第三方）   抽查检测报告的编号：YA132107FD00749  检测单位的名称： 安徽国科检测科技有限公司  检测日期： 2021-07-20  检测的产品名称： 新疆核桃  检测执行的标准：GB 19300-2014  检测项目：酸价、过氧化值、铅、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1等  检测结论：符合要求   1. 查生产用水的验证情况   水质检测报告编号：GKHJ20110 140SZ001；检测单位：安徽国科检测科技有限公司，报告日期：2020-11-30；检测项目：菌落总数、大肠菌群、砷、铅、铝等，检测依据:GB5749-2006，检测结论：合格。   1. 验证结果的分析评价见验证报告 | |
| 不合格产品和过程的控制 | | F8.9.1 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格品及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 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  H7.7 | 文件名称 | | | 如：🗹《不合格品及潜在不安全产品控制程序》、🗹《纠正和预防控制程序》 | | 🗹符合  🞎不符合 | |
| 运行证据 | | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 未发生 | 🞎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：🗹手册8.9条款、🗹《纠正和预防控制程序》、🞎《纠正和纠正措施控制程序 》 | | 🗹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：《 投诉记录及整改验证 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-05-12 | 2021.04.06批次的黑加仑葡萄干：毛发 | 给客户换货 | 吸风机运行时效，人员挑选不完全 | 检查吸风机运行，现场品控监控，加强挑选人员的而培训，有效剔除毛发 | 🗹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：🗹《不合格品及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： 因异物毛发出现投诉，已解决，并采取纠正措施  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  H6.5 | 文件名称 | | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 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 | 按照进货量1%-1%抽取 | 索证、感官检查、标签 | ☑符合 □不符合 | | 半成品首检 | 每批 | 感官、净含量、包装等 | ☑符合 □不符合 | | 半成品检验 | 随机 | 感官、净含量 | ☑符合 □不符合 | | 成品检验 | 每批 | 感官、净含量二氧化硫残留量、水分 | ☑符合 □不符合 | | 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 |   如：执行标准（接收准则）： | | 🗹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：《 原料质检单 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-08023 | 绿葡萄干 | 2箱 | 水分≤15% | 水分：10.1% | ☑合格 □不合格 | | 2021-08-24 | 红葡萄干 | 5箱 | 水分≤15% | 水分：12.87% | ☑合格 □不合格 | | 2021-08-06 | 黄葡萄干 | 5箱 | 水分≤15% | 水分：13.84% | ☑合格 □不合格 | | 2021-08-19 | 核桃 | 3袋 | 颗粒数、出仁率、坏果 | 颗粒数36颗/500g、出仁率：50.71%、坏果：4.75% | ☑合格 □不合格 | | 2021-06-30 | 灰枣一级 | 3箱 | 水分≤23% | 水分：23.12% | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 半成品工序现场监控记录表 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-08-05 | 灰枣 | 随机 | 封口、产品喷码、净含量等 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021-08-25 | 核桃 | 随机 | 封口、产品喷码、净含量等 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |   抽取半成品**检验**相关记录名称：《 过程抽检记录 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-08-26 | 黄葡萄干 | 随机 | 杂质、虫体、虫蛀果、破损渗糖等 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 | | 2021-08-22 | 黑加仑葡萄干 | 随机 | 封口、产品喷码、净含量等 | 符合要求 | ☑合格 □不合格 |   抽取成品**检验**相关记录名称：《 出厂检验报告 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-08-25 | 185核桃 | 每批 | 水分≤6%，坏仁率≤2%，净含量≥15kg，出仁率≥50%等 | 水分4.51%，坏仁率1.5%，净含量15.01kg，出仁率53.4% | ☑合格 □不合格 | | 2021-08-27 | 黑加仑葡萄干 | 每批 | 感官要求、水分≤20%、净含量、二氧化硫残留 | 感官正常、水分:14.82%、净含量10.02kg、二氧化残留量未见数据 | □合格 ☑不合格 | | 2021-08-05 | 灰枣 | 每批 | 感官要求、水分≤25%、净含量≥10kg、二氧化硫残留量≤0.1g/kg | 感官正常、水分:23.12%、净含量10.01kg、二氧化残留量未检出 | ☑合格 □不合格 | |  |  |  |  |  |  |   抽取服务放行相关记录名称：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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  H7.8 | 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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-08-22 | 红葡萄干 | 杂色果率、色差果率、颗粒数、坏果率不合格 | □退货 □换货 □降等 ☑让步接收 | 符合要求 | |  |  |  | □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：《 —— 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2021-05-12 | 黑加仑葡萄干（2021.04.06） | 毛发（消费者投诉） | □退货 □换货 □降等 □道歉 ☑赔偿 □召回 □让步接收 | 此批次再未发生 | |  |  |  | □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：《 不涉及 》   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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  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