

质量管理日常检查规定

第一条 避免人员的疏忽，而导致不良的影响，使全体员工，重视质量管理，确实为提高产品质量、降低成本而努力。

第二条 范围

- (一)工作检查
- (二)生产操作检查
- (三)自主检查
- (四)外作厂商质量管理检查
- (五)质量保管检查
- (六)设备维护检查
- (七)厂房安全卫生检查
- (八)其他可能影响产品质量者

第三条 检查的频率

依检查范围的类别，以及对产品质量影响的程度而定。

第四条 检查的项目

依检查范围的类别而定，如实施要点。

第五条 检查资料的回馈

要转知有关单位研讨改进，并作为下次检查的依据。

第六条 实施单位

质量管理部成品科及有关单位。

第七条 实施要点

(一)工作检查

- 1. 必须由各单位主管配合执行。
- 2. 频率：
 - (1)正常时每周一次，每次二至三人，但至少每月一次。
 - (2)新进人员开始时每周一次，至其熟练后，与其他人员一样，依正常时的频率。
 - (3)特殊重大的工作则视情况而定。
- 3. 工作检查表

表 11.2. 5 工作稽查表

工作名称：

工作人员姓名

年 月 日

稽 查 项 目	实际情形	总 评
工作进度		
是否按规定程序工作		
是否能与他人配合		
工作效率与质量		

工作情绪与精神		
工作熟练度		
是否有改进工作方法的意思与建议		
其他		

检查人员：

(二)生产操作检查：频率，每周三次，每次二人。

表 11. 2. 6 生产操作稽查表

工程名称：

操作人员姓名：

年 月 日

稽查项目	实际情形	备注
操作前的准备工作是否完成		
是否按操作标准来操作		
工作场所的布置是否适宜		
通风照明温度等是否符合规定		
附近环境是否整洁		
对异常状况是否知晓处理程序		
是否有改进工作方法的意见与建议		
其他		

检查人员

表 11. 2. 8 外作厂商质量管理稽查表

试用厂商

外协加工厂商

协作厂商

原料供应商

1-1 厂商名称：	4-1 制程上有否按规定的操作标准操作： <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 没有
1-2 厂商的地址电话：	4-2 制程中有否按规定的检查标准检查： <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 没有
1-3 负责供应本厂的原料，加工品名称：	4-3 制程检查记录有保存吗？ <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 没有
1-4 经办人员职称姓名：	4-4 制程中发现不良品的处理：
2-1 有质量管理组织表吗？ <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 没有	5-1 对本公司供料储存情况：
2-2 质量管理负责人职称姓名：	5-2 成品检验如何实施： <input type="checkbox"/> 全检 <input type="checkbox"/> 抽检 <input type="checkbox"/> 不检验
2-3 质量管理部门是否独立存在？ <input type="checkbox"/> 单独存在 <input type="checkbox"/> 存在 <input type="checkbox"/> 单位	5-3 被退货时实施措施： <input type="checkbox"/> 改换包装再送回 <input type="checkbox"/> 等催货急时再送回 <input type="checkbox"/> 全检后再送回
2-4 检验人员共计 人 1. 进料验收人员———人 2. 制程检查人员———人 3. 成品检验人员———人 4. 其他人员———	5-4 本公司要求的水准和厂商生产能力比较 (厂商的意见) <input type="checkbox"/> 要求过高 <input type="checkbox"/> 要求过低 <input type="checkbox"/> 要求适中
2-5 检验人员是否兼作其他工作： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	5-5 不良率能否降低： <input type="checkbox"/> 照规定 <input type="checkbox"/> 打算降低
2-6 对于不良反应是否有人负责处理： <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 没有	5-6 现有接受本公司订购事项进度情况：
3-1 进料时，有检验吗？ <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 没有 <input type="checkbox"/> 有时有，有时没有	5-7 其他：
3-2 检验方式： <input type="checkbox"/> 全检 <input type="checkbox"/> 抽检 <input type="checkbox"/> 抽样计划 <input type="checkbox"/> 其他	
3-3 进料时发现不良品的处理： <input type="checkbox"/> 批退	

口选别 口重工 口照用 口其他	6 需要本公司协助事项:
3—4 进料验收单有保存吗?口有 口没有	

(三)自主检查:

频率对每个检查站每二至三天检查一次,并视情况调整。

表 11 . 2 . 7 自主检查检查表

检查站:

检查人员姓名: _____ 年 月 日

稽 查 项 目	实 际 情 形	备 注
是否按检查标准检查		
感官检查的限度样本是否标准		
检查的仪器、量规是否精准		
是否有漏检情况		
漏检的原因		
对不合格品是否妥善处理		
其 他		

检查人员:

(四)外作厂商质量管理检查:

1. 质量管理部成品科会同有关单位人员,不定期巡回检查各协作厂商、原料供应商、加工厂商。

2. 外作厂商质量管理检查表。

(五)质量保管检查

1. 原料、加工品、半成品、成品等

2. 频率:每周一次。

3. 质量保管检查表。

表 11. 2. 9 质量保管稽查表

() 原料 () 半成品

() 加工品 () 成 品

年 月 日

稽 查 项 目	实际情形	总 评
存放是否定位及是否整洁		
温度湿度通风照明是否适宜		
是否备有消防设备		
危险性物品是否与其他物品隔离		
良品不良品未经检验物品是否分别存放		
实际的数量是否与帐面符合		
度量衡的器具是否精准		
存放的地点是否有进出的管理		
物品的质量是否发生变异		
其 他		

(六)设备维护检查

频率:每周二次,每次二至三个设备。

表 11. 2, 10 设备维护稽查表

设备名称： 年 月 日

稽 查 项 目	实际情形	备 注
附近的环境是否整洁		
是否依操作标准操作		
是否依规定保养		
使用人对异常状况是否知晓处理程序		
保养、修护是否有记录		
其 他		

(七) 厂房安全卫生检查
频率：每周一次。

表 11. 2. 11 厂房安全卫生检查表

年 月 日

稽 查 项 目	实际情况	备 注
消防设备是否足够，放置地点是否适宜，且未失时效		
易燃物品是否存放妥当		
操作人员使用的工具是否良好		
特殊操作时，操作人员是否使用特殊安全防护器具		
物料搬运设备是否运用灵活		
是否于严禁吸烟处有吸烟的事情		
是否有狂奔喧哗的事情		
光线、通风是否适宜		
环境是否整洁、垃圾处理是否良好		
药品是否齐全		
停车场的车辆是否排列有序		
厕所是否清洁、设备是否良好		
用膳场所是否清洁、厨房是否整洁		
其 他		

第八条 本规定经质量管理委员会核定后实施，修正时亦同。
