Biểu mẫu tuân thủ SOP trong sản xuất

Thông tin biểu mẫu

Mã biểu mẫu	manufacturing-sop-compliance-checklist
Phiên bản	v1.0
Ngôn ngữ	Tiếng Việt (vi)
Số hạng mục kiểm tra	9
Nguồn	https://layeraudit.com
Ngày sửa đổi	2026-10-27
Mô tả	Mô tả: Biểu mẫu tuân thủ SOP trong sản xuất được dùng để bảo đảm công nhân tuân thủ các SOP đã quy định cho công việc. Nó có thể được các quản lý vận hành nhà máy sử dụng khi thực hiện kiểm tra đi dạo để xác minh mức độ tuân thủ của công nhân và ghi nhận các trường hợp không tuân thủ.

Thông tin kiểm tra (điền trong quá trình kiểm tra)

Ngày kiểm tra	
Kiểm tra viên	
Khu vực / Bộ phận	
Người hướng dẫn	

Hướng dẫn

1. Biểu mẫu này chứa 9 hạng mục kiểm tra. Ghi kết quả vào trang tính 'Danh sách kiểm tra'.
2. Nguồn không quy định các lựa chọn Đạt/Không đạt cố định. Điền kết quả theo tiêu chí của đơn vị (ví dụ: Đạt / Không đạt / Không áp dụng).
3. Điểm số, kết luận và chữ ký được nhập thủ công tại trang tính 'Chấm điểm và Ký kết'.
4. Đối với ảnh hoặc bằng chứng khác, nhập số bằng chứng vào cột 'Ghi chú / Số bằng chứng' và lưu trữ ảnh theo số.
5. Số hạng mục kiểm tra được đánh số lại liên tục. Ánh xạ với các dòng nguồn được ghi trong '编号对应表.xlsx' trong gói bàn giao.

Biểu mẫu tuân thủ SOP trong sản xuất — Danh sách kiểm tra

STT.	Mục / Phần	Hạng mục kiểm tra	Kết quả	Ghi chú / Số bằng chứng
	Mục đích	[CHỈ LÀ MẪU. Bạn có thể tuỳ chỉnh biểu mẫu này theo yêu cầu nghiệp vụ của mình] Ví dụ (sản xuất cà phê hòa tan): SOP sản xuất này dành cho (sản xuất cà phê hòa tan) Mục đích của SOP này là bảo đảm các bước được thực hiện đúng để rang, đông khô và chế biến hạt cà phê nhằm tạo ra cà phê hòa tan.		
	Phạm vi	Phạm vi của SOP sản xuất trả lời các câu hỏi sau: 1. SOP sẽ được sử dụng ở đâu? ví dụ: khu vực, quá trình, bộ phận, công đoạn? --- (rang và đóng gói cà phê) 2. SOP dành cho ai? ví dụ: người vận hành, quản lý, QA --- (làm hướng dẫn cho người vận hành, làm đối chiếu tuân thủ cho quản lý) 3. SOP này có những hạn chế hoặc ngoại lệ cụ thể nào không? (Điều này chỉ áp dụng cho sản xuất cà phê hòa tan. Có một SOP riêng cho quá trình chế biến và đóng gói cà phê pha trực tiếp)		
1	Quy trình	Công nhân có mặc PPE/trang phục vệ sinh trước khi vào khu vực sản xuất không?		
2	Quy trình	Các cửa thông gió có được kích hoạt trước khi bật máy công nghiệp không?		
3	Quy trình	Lò nướng có được cài đặt ở 200 độ C cho bước rang hạt cà phê ban đầu không?		
4	Quy trình	Kho đông lạnh cà phê có được cài đặt ở -50 độ C không?		
5	Quy trình	Công nhân có mặc đồ bảo hộ nhiệt trước khi vào kho đông lạnh cà phê không?		
6	Quy trình	Công nhân có ở trong kho đông lạnh mỗi lần dưới 10 phút không?		
7	Quy trình	Máy hút chân không (vacuum) áp suất thấp có được cài đặt ở 60 độ C không?		
8	Quy trình	Công nhân có thực hiện kiểm tra trong quá trình sản xuất trên dây chuyền lắp ráp không? (Kiểm tra sự phù hợp với thông số và các khuyết điểm bề mặt)		
9	Quy trình	Công nhân có thực hiện kiểm tra cuối cùng trước khi sản phẩm được đóng thùng không?		

Biểu mẫu tuân thủ SOP trong sản xuất — Chấm điểm và Ký kết

Ký kết

Họ tên và chữ ký của nhân viên	