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：营销部 陪同人员：陆秀龙 | 判定 |
| 审核员：肖新龙 陈权（实习） 审核日期：2021-11-30 |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6 H:5.2/5.3.1/6.5GB14881:7HACCP1.0要求 |
| 职责 | F5.3H5.3.1 | 文件名称 | 🗹《食品安全管理手册 》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：主要负责外部供方评价、选择、绩效监视以及再评价；负责根据采购计划安排采买，负责采购食材的不符合品的管理，参与内审管评等工作。 |
| 食品安全目标 | F6.2H5.2 | 文件名称 | 🗹《食品安全目标及考核》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门的分解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 | 计算方法 | 目标实际完成（2020年10月-2021年9月） |
| 合格供方评审率100% | 合格供方评审书/合格供方需评审总数X100% | 100％ |
| 采购产品合格率≥98% | 采购物料质量合格数/采购物料总数×100% | 100% |
|  |  |  |

🗹目标已实现🞎 目标没有实现的，在内部及时进行原因分析并采取了改进措施。 |
| 外部提供产品或服务的控制 | F7.1.6H6.5 | 文件名称 | 《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》或🗹《采购控制程序》 | 🗹符合🞎不符合🗹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： 近一年以来未增加新外部供方 抽查新外部供方的评价记录名称：《—— 》老外部供方的初始评价和选择要求——🗹充分 🞎不充分，说明： 抽查老外部供方的评价记录名称：《合格供方名单 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 南京强强食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 畜禽肉类、果蔬 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91320117MA1MCU25XK 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营/生产许可证》编号： JY13201240005627 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🗹 其他热鲜猪肉白条：动物检疫合格证明货编号：No. 3286055096，日期：2021-11-24；肉品品质检验合格证：No.AZ00383632,日期：2021-11-24；同时抽取鸡胴体（动物检疫合格证明：NO.3340523016254494），日期：20211115；牛分割肉（动物检疫合格证明：NO.3286738447），日期：2021-11-25；结论：🗹有效 🞎失效果蔬类：农残检测报告单（杏鲍菇、香葱、西芹等），日期：2021-11-22，检测单位：南京强强食品有限公司，检测结论：合格。 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 良好 |
| 供方现场评价情况 | 无 |
| 第二方审核情况 | 无 |
| 其他 | 无 |
| 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 🞎有效 🞎失效 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 南京强强食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 粮油类、调料类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 320124600102251 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY13201240009487 🗹有效 🞎失效🗹 高筋小麦粉型式检测报告编号： JD2021SY01796 🗹有效 🞎失效检测指标：铅、铬、总砷等均合格🗹有效 🞎失效🗹小米检测报告编号：AMJC/20210727002，报告日期：2021-08-15；检测项目：灰分、六六六、滴滴涕等；检测单位：奥迈检测有限公司；检验依据：GB2763； 🗹有效 🞎失效同时抽取：薏仁米、大豆、黑米，结论同小米；🗹 恒顺牌恒顺香醋（B香500ml）检测报告编号：SPW20210832 ，报告日期：2021-09-10；检测项目：黄曲霉毒素B1、铅、砷、菌落总数等；检验依据GB/T18187-2000；检测结论：合格： 🗹有效 🞎失效🗹 植物油型式检测报告编号：w021061001886 🗹有效 🞎失效检测指标：酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1等均合格🗹 蒸鱼豉油（酿造酱油）检测报告编号：F21WT00879，报告日期：2021-08-19；检测项目：铅、总砷、黄曲霉毒素B1 、菌落总数、大肠菌群等；检测单位：佛山市食品药品检验检测中心； 🗹有效 🞎失效同时抽取：小味极鲜酱油、鲜味生抽（酿造酱油）、料酒的检测报告，结论同蒸鱼豉油（酿造酱油）🗹 食盐检测报告编号：SYJS/FQ/EFGS-CX18.J27 🗹有效 🞎失效检测指标：铅、总砷、总汞等均合格🗹 安琪酵母型式检测报告编号：SX2021SP00529 🗹有效 🞎失效检测指标：铅、总砷、金黄色葡萄球菌等均合格🗹 南美白对虾检测报告，检测指标：氯霉素、乙烯雌酚等均合格。报告日期：2021-11-27日🗹 鲜辣酱检测报告编号：CTT2106043552；检测指标：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等；🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 良好 |
| 供方现场评价情况 | 无 |
| 第二方审核情况 | 无 |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 南京强强食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 添加剂（双效泡打粉） |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 320124600102251 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY13201240009487 🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号：RU100169FAU00144-1 （适用时）🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 良好 |
| 供方现场评价情况 | 无 |
| 第二方审核情况 | 无 |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |

84消毒液、洗洁精从正规超市购买抽查重要供方的评价记录名称：《 供方评价记录 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 南京强强食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 粮油类、调味品、果蔬、畜禽肉、水产品（鱼、虾） |
| 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🗹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 🞎对供方控制失效  |

原辅料、食品包装材料验收要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 放行类型 | 抽样要求 | 执行标准或规范文件名称 | 评价结论 |
| 原材料检验 | 100%目测 | 外观、验证合格证 | ☑符合 □不符合 |
| 半成品首检 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 半成品检验 | 100%目测 | 主要以感官检验为主 | ☑符合 □不符合 |
| 成品检验 | 100%目测 | 外观、品尝（必要时） | ☑符合 □不符合 |
| 服务放行 | 100%目测 | 目测 | ☑符合 □不符合 |

必要时制定食品添加剂控制措施：🗹是 🞎否 |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认有是否有是从非合格供方处采购的材料。🗹没有 🞎有，说明：  |
|  | 仓库现场分区存放、货架陈列、有产品标识卡、有出入库管理。 |

说明：不符合标注N