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：采购部 陪同人员：王新辉 | 判定 |
| 审核员：陈丽丹 审核日期： 2022-03-23  |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.5.4.5H:2.4.2/2.5.1/3.5/4.3.4 |
| 部门职责 | F5.3H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 🗹《管理手册》附件7“职能和权限” | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 1. 负责供方的选择、评价和重新评价；

2）负责采购产品的比价、议价和定价；3）负责采购产品的采购，并及时跟进采购产品到货情况；4）负责供应商生产进度跟踪及协调工作；5）负责跟催、督促跟单进度；督促供应商执行工艺标准，加强公司跟单质量控制。 |
| 食品安全目标及其实现的策划 | F6.2H (V1.0)2.4.2  | 文件名称 | 如：管理手册第6.2条款 、《管理目标》 | 🗹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。本部门分解的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 | 考核频率 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2021.09-2022.02） |
| 物料准时到货率≥98% | 每月 | 采购物料准时到货订单数÷该时间段采购订单总数×100% | 采购部 | 100% |
| 供应商评价覆盖率≥98% | 每月 | 供方评价数量/供方总数×100% | 采购部  | 100% |
| 商品合格率100% | 每月 | 每批成品合格数/每批交库数×100% | 采购部  | 100% |
| 配送及时送达率≥90% | 每月 | 配送准时到达数/配送准时到达总数×100% | 采购部  | 100% |

🗹目标已实现 🞎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。 |
| 外部提供产品或服务的控制 | F7.1.6F8.5.4.5H(V1.0)3.5H(V1.0)4.3.4 | 文件名称 | 如：🗹手册7.1.6条款、🗹《采购控制程序》  | 🗹符合🞎不符合🗹符合🞎不符合🞎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 企业共有8家合格供方，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： 销售以预包装食品（不含冷藏冷冻食品），目前以大米、食用油、调味品为主。餐饮（黄埔技工学校第一食堂）食材由以广州市好佳顺餐饮管理公司统一调度配送）抽查外部供方的评价记录名称：《合格供方名录》**销售：供方管理**

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 广州市中海粮油贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 粮油 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91440101MA5ATTHL2Y 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY14401140160273（1-1） 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：大米报告编号：SP2021-2238检测机构：钟祥市公共检验检测中心报告签发日期：2021-11-04检测项目：铅、镉、黄曲霉毒素B1检验结果：合格产品名称：香谷坊食用植物调和油报告编号：A2220003303101006C检测机构：华测检测认证集团股份有限公司报告签发日期：2022-01-14检测项目：过氧化值、酸价、铅、砷、苯并（α）芘，黄曲霉毒素B1等检验结果：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 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 广州市花都区新华荣福购销部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 干货、调味料、面条等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92440101MA59Y0Q21E 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY14401140056626 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：大碗面报告编号：2103970W1检测机构：中食检测研究院有限公司报告签发日期：2021-03-30检测项目：水分、酸度、铅、黄曲霉毒素B1、栀子黄检验结果：合格产品名称：黄豆腐竹报告编号：SY1121040122检测机构：中检集团溯源技术服务有限公司报告签发日期：2021-04-15检测项目：丙酸钠（钙）、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、糖精钠、山梨酸钾、二氧化硫、铅、铝检验结果：合格产品名称：绿桥新奥尔良烤翅腌料生产商： 广州市创鸿食品有限公司《营业执照》编号：91440111721942284G 🗹有效 🞎失效《食品生产许可证》编号：SC10344011102334 🗹有效 🞎失效报告编号：FST21070223M检测机构：食安天下（广东）食品检测技术有限公司报告签发日期：2021-07-13检测项目：水分、总砷、黄曲霉毒素B1检验结果：合格产品名称：精制盐（加碘）报告编号：QR-03022（出厂检验报告）—未能提供第三方检测报告检测机构：广东省盐业集团广州有限公司报告签发日期：2022-01-01检测项目：水分、硫酸根、碘、亚铁氰化钾检验结果：合格产品名称：海天生抽（酱油）报告编号：食检2021-08-4537检测机构：国家加工食品质量检测中心报告日期：2021-08-23检测项目：铅、黄曲霉素等检测结果：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 |

**餐饮：供方管理**

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 广州市花都区新华德福光光鸡光鸭档 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鸡、鸭 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92440101MA5CPAS11Q 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY14401140359684（1-1） 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：肉鸡-分割肉动物检疫合格证明编号：NO.2124235528检测机构：辽宁省海城市动物卫生监督所报告签发日期：2022-01-09检验结果：合格产品名称：鸡-分割肉动物检疫合格证明编号：NO.3737307553检测机构：山东省博兴县动物卫生监督所报告签发日期：2022-01-09检验结果：合格产品名称：鸭-分割肉动物检疫合格证明编号：NO.3738344100检测机构：山东省寿光市动物卫生监督所报告签发日期：2021-11-09检验结果：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 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 广州市花都区新华佑艳猪肉档 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 猪肉 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92440101MA5CD07Y0U 🗹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： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：商品猪/胴体动物检疫合格证明编号：NO.44134821793检测机构：广东省广州市花都区动物卫生监督所广州市肉品品质检验合格证编号：粤A肉检NO.1821784483检验单位：广州市雅瑶屠宰场有限公司报告签发日期：2022-02-23检验结果：合格产品名称：商品猪/胴体动物检疫合格证明编号：NO.44134829234检测机构：广东省广州市花都区动物卫生监督所广州市肉品品质检验合格证编号：粤A肉检NO.1821587726检验单位：广州市雅瑶屠宰场有限公司报告签发日期：2022-02-25检验结果：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 | 广州市花都区新华宗志蔬菜档 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 果蔬类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92440101MA9YAKGB54 🗹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： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：红萝卜检验单位：花都区新街蔬菜水果批发市场检测日期：2022-02-14农残抑制率：18检验结果：合格产品名称：包菜检验单位：花都区新街蔬菜水果批发市场检测日期：2022-02-25农残抑制率：13检验结果：合格产品名称：生菜检验单位：花都区新街蔬菜水果批发市场检测日期：2022-02-21农残抑制率：17检验结果：合格产品名称：豆芽检验单位：花都区新街蔬菜水果批发市场检测日期：2022-02-22农残抑制率：14检验结果：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 | 广州市花都区新华庆恒冰鲜档 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 冻品、冰鲜等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92440101MA5ADWBP89 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY14401140011657（1-1） 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：牛腩报告编号：NO.SX-DSZ2200074检测机构：四川数信检测技术服务有限公司报告签发日期：2022-01-17检测项目：过氧化值、亚硝酸盐残留量等。检验结果：合格产品名称：奥尔良胸排（生制品）报告编号：WS2201-0027检测机构：安丘市检验检测中心有限公司报告签发日期：2022-01-12检测项目：过氧化值、铬、总砷、铅、镉、总汞、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、柠檬黄、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、复合磷酸盐等。检验结果：合格产品名称：毛氏红烧肉（速冻调制食品熟制品）报告编号：平检2022SPWJ0504-10检测机构：平江县检验检测中心报告签发日期：2022-03-01检测项目：过氧化值、铅、镉、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、糖精钠、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群等。检验结果：合格产品名称：手工蛋饺报告编号：JX-BH-0467-008检测机构：江苏佳信检测技术有限公司报告签发日期：2021-08-21检测项目：铬、总砷、铅、镉、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。检验结果：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 | 佛山市三水区白坭镇途源塑料包装厂 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 一次塑料餐盒 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92440607L630350275 🗹有效 🞎失效🗹《生产许可证》编号： 粤XK16-204-02260（适用时）🗹有效 🞎失效🗹型式检测报告编号：QR-CD049-01A/Ed.11.0 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：650方盒报告编号：QR-CD049-01A/Ed.11.0 检测机构：佛山市质量计量监督检测中心检验项目：重金属、高猛酸钾等报告签发日期：2021-05-27检验结果：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 |

抽查餐饮食堂化学品领用情况，84消毒液、酒精等从正规超市购买，但现场未提供洗洁精的供方资质及检测报告，已开不符合项整改。广东省黄埔技工学校（第一饭堂）单位食堂的原材料均由位于广州市花都区新华街宝华路海关西街5号三层3A15房的场所统一采购再配送。厨余垃圾清理回收：公司与“龙归街城市管理和社区服务中心”、“龙归街北村村”签订了《龙归街餐饮垃圾收运三方协议》，由广州顺通清洁有限公司（营业执照：91440101MA5CTD0X0Q）和广州市捷诚清洁服务有限公司（营业执照：91440101MA5AY9C36H）进行厨余垃圾清理回收服务。销售配送的车辆由广州市港业物流服务有限公司提供（营业执照：91440101304627785E），服务前均提供了车辆的行驶证和电子保单、驾驶员驾驶证等证件。例如：《机动车行驶证》：车辆类型：轻型厢式货车，车牌号：粤A72GN3，档案编号：440103957264，检验有效期至：2022年08月粤A。《电子保单》：保险公司：华安财产保险股份有限公司，保险单号：6020501030120210005973，保险有效期至：2022年8月16日。《机动车驾驶证》：姓名：侯祖才，准驾车型：B2，证号：421022197812297639，有效期至：2025年7月6日； 姓名：危志杨，准驾车型：C1，证号：440182199611070976，有效期至：2025年6月20日；姓名：雷云田，准驾车型：C1，证号：422425197111271630，有效期至：2023年5月21日。 |
| 前提方案（原材料采购及验收） | F8.2H(V1.0)3.5 | 文件名称 | 如：管理手册8.7条款、《前提方案》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了PRP，本部门内容包括了：供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ； 有 🞎无来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 有 🞎无前提方案的实施情况包括：1. **建筑物和相关设施的构造与布局；**  🗹与文件一致 🞎与文件不一致

销售（经营地址）：广州市花都区新华街宝华路海关西街5号三层3A15房餐饮（经营地址）：广州市白云区北太路15号广东省黄埔技工学校（第一饭堂）（承包食堂）与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。1. **供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ；**  🗹满足要求 🞎不满足要求

 **来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** 🗹满足要求 🞎不满足要求有《送货\供货凭证》，《餐饮业食品购货台帐 记录》、《食品进货查验记录制度、仓库管理制度》抽查2021年12月、2022年2月的《进货验收记录》，项目包括进货日期、品名、规格、数量、生产日期、保质期、供货者、随货证明文件查验、入库检查（外观、温度）等，符合要求。现场观察销售分拣区：现场仅摆放少量粮油米面的样品，采用不进仓库和零库存模式，每天收到客户订单计划，直接向供应商下订单现场分拣直接配送到指定客户中，分拣区全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米和食用油等标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。现场观察餐饮食堂验收区——果蔬每天现采现用，保持零库存，少量肉类冻品会暂存冷冻库，成品库全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米和食用油、调味品、干货等标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。企业建立了《原辅料验收标准》，针对畜禽肉类、米面粮油、果蔬类均制定了较细致的验收标准，检验方法以感官为主。例如：叶菜类：叶面有光泽、外观鲜嫩，叶菜表面无腐斑、无虫咬、无黄叶，叶片紧密而不开花松散，不断叶。柑橘类：果皮无发皱、色泽均匀，无腐烂变质。五花肉：带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层。大米：有清香味和光泽，无米糠和其它杂质、无虫草害、无异味、无霉味,用手摸时滑爽、干燥。 |  |
| 危害控制计划 (HACCP/OPRP 计划) | 8.5.4.5实施危害控制计划4.3.4.3CCP的监控 | 文件名称 | 如：🗹手册8.5条款、🗹《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。涉及销售主要为1个OPRP，涉及餐饮主要为2个CCP,具体 详见食品安全小组。 |  |
|  |  | 运行证据及现场查看 | OPRP的实施情况：详见业务部审核记录。HACCP的实施情况：详见餐饮部审核记录。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 地点 | 关键限值CL | 记录情况 | 现场显示 | 结论 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 |  |

说明：不符合标注N