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：后勤部 主管领导：郭书光 陪同人员：罗旺  | 判定 |
| 审核员：陈丽丹QH 【远程】[审核沟通方式：视频、微信、语音】审核时间：2022年6月10日  |
| 审核条款：Q:5.3/6.2/7.4/8.4/8.5.4H：2.4.2/2.5.1/2.5.2.3/3.3（仓储管理）/3.5/3.12 |
| 组织的岗位、职责和权限 | Q5.3H(V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 管理手册第5.3章 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 负责供方选择、评价，并建立合格供方名单；原料采购计划安排及实施；采购信息的收集与分析；负责库房管理，建立、健全库存物品的帐目，做到帐物相符； 对已入库的原材料）定点、分类存放、标识清晰、定期检查，做到帐、物一致；按照应急预案的要求和消防法的要求确保库房的安全；完成本部门的质量、食品安全、环境目标以及本部门涉及的环境因素控制等工作。  |
| 管理目标及其实现的策划 | Q6.2H(V1.0)2.4.2 | 文件名称 | 🗹手册第6.2条款、🗹《公司目标及各部门目标分解及完成统计表》 | 🗹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。为实现总管理目标而建立的各层级目标具体、有针对性、可测量并且可实现。本部门分解目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 目标和指标 | 考核频次 | 考核方式 | 审核周期（2022.1-2022.5） |
| 供应商考核合格率：≥95% | 每年 | 已考核供应商数/应考核供应商数\*100% | 100% |
| 采购验收合格率：≥99% | 每月 | 采购验收合格批次/采购批次\*100% | 100% |

🗹目标已实现，2022年5月15日进行了目标考核🞎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。 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4/7.4H(V1.0)3.5H2.5.2.3 | 文件名称 | 手册8.4条款、《采购控制程序》 | 🗹符合 🞎不符合🗹符合 🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业应防止原辅料、食品包装材料中存在食品安全危害，制定/实施其安全卫生保障制度，至少应满足以下方面的要求：1. 制定原辅料、食品包装材料供方相应的有效资格条件并确定供方名单;

 查看《供方评价制度》中有对合格供方的评价准则；查看《合格供方名单》，共有 96 家；包括了：面粉类、藕粉类、油脂类、糖类、坚果类、添加剂类、包材类等。b） 评估原辅料、食品包装材料供方保障提供产品安全卫生的能力，必要时，对供方的食品安全管理体系进行文件审核或对供方进行现场审核；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：第三方检测、垃圾清运从《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： 抽查新外部供方的评价记录名称：《 合格供方名单 》，共96家，基本涵盖所有采购对象；

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 杭州牡丹面粉有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 小麦粉 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91330110796663247Q 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号：SC10133011014284 🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号： A2220048871101001C 🗹有效 🞎失效🞎 其他抽取：产品名称:超级粉（小麦粉）（专用粉6#）报告编号：A2220048871101001C检测单位：杭州华测检测技术有限公司 报告项目：加工精度、灰分、水分、脂肪酸值等，检测项目结论：合格；🗹有效 🞎失效产品名称:小麦粉报告编号：A2210478716101001Cc检测单位：杭州华测检测技术有限公司 报告项目：2，4-滴异辛酯、茅草枯、环螨酯等65项，检测项目结论：合格；🗹有效 🞎失效产品名称:小麦粉报告编号：A2210478716101001Ca检测单位：杭州华测检测技术有限公司 报告项目：百草枯、丙草胺、除虫脲、敌敌畏等193项，检测项目结论：合格；🗹有效 🞎失效面粉类主要是小麦粉（高低筋）、玉米粉等，从合格供方采购，签订有《供方合同》，明确了供应品种以及品质安全要求。——面粉类验收自测，见“质检部审核记录” |
| 样品试用的情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 湖北汉川东湖藕业有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 纯藕粉 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：913210237796622509 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC11642098400033🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号：FA22030348 ，名称：纯藕粉型式检测报告编号：FA22030348 检测项目：水分、灰分、典型藕淀粉颗粒含量、菌落总数、大肠菌群等检测单位：浙江华才检测技术有限公司报告日期2022-3-10🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 山东恒仁工贸有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 玉米淀粉 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：913704811698985734 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC12337048102673🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号：（2022 ）WTSP00089 ，名称：食用玉米淀粉型式检测报告编号：WTSP00089 检测项目：蛋白质、脂肪、酸度、铅、霉菌等检测单位：滕州市综合检验检测中心报告日期2022-1-27🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 杭州满龙桂语商贸有限公司桂花食品厂 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 干桂花 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：913301016798669936 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC11733018712373🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号：202208904 ，名称：糖桂花干检测报告编号：202208904 检测项目：铅、苯甲酸及其钠盐、甜蜜素等检测单位：浙江公正检验中心有限公司报告日期2022-4-14🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 安徽牧羊油脂有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 食用猪油 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 341623000004160🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC10234162305553 🗹有效 🞎失效🗹型式检测报告编号：ZQJY-2022-W0301966🗹有效 🞎失效名称：原味猪油（食用猪油）型式检测报告编号：ZQJY-2022-W0301966 检测项目：色泽、相对密度、碘值、过氧化值等检测单位：安徽青检检验检测有限公司报告日期2022-4-9🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 江苏白玫糖业有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 绵白糖 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91320804140080233C 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC12132080400795🗹有效 🞎失效🗹型式检测报告编号：2021WSS0303🗹有效 🞎失效名称：绵白糖型式检测报告编号：2021WSS0303 检测项目：感官、总糖分、还原糖分、铅、总砷等检测单位：淮安市产品质量监督综合检验中心报告日期2021-6-25🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 云南大理石里园生态食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 核桃仁 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 532901100008251🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY15329270021709🗹有效 🞎失效🗹型式检测报告编号：SP2022-0213🗹有效 🞎失效名称：核桃仁型式检测报告编号：SP2022-0213 检测项目：水分、霉菌、过氧化值、多菌灵等检测单位：大理州质量技术监督综合检测中心报告日期2022-01-27🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 南通奥凯生物技术开发有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 脱氢乙酸钠 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91320691720628269J🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号：SC20132067100141🗹有效 🞎失效🗹型式检测报告编号：2022SP0586🗹有效 🞎失效名称：脱氢乙酸钠型式检测报告编号：2022SP0586 检测项目：水分、游离碱、砷、铅等检测单位：南通市产品质量监督检验所报告日期2022-03-19🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 杭州龙山化工有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 碳酸氢钠 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330100253921414Y🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号：SC20133010902147🗹有效 🞎失效🗹型式检测报告编号：2022SP0586🗹有效 🞎失效名称：脱氢乙酸钠型式检测报告编号：2022SP0586 检测项目：水分、游离碱、砷、铅等检测单位：南通市产品质量监督检验所报告日期2022-03-19🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 河南汉永酒精有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 酒精 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91410883MA3X8FCQ6D🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号：SC11541088300831🗹有效 🞎失效🗹型式检测报告编号：MG211104-ZF01001 🗹有效 🞎失效名称：食用酒精型式检测报告编号：MG211104-ZF01001 检测项目：感官、酒精度、重金属（以Pb计）、氧化时间 、甲醇等检测单位：孟州市高新技术公共服务有限责任公司报告日期2021-11-15🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 河北永旺食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 芝麻酱、芝麻、花生酱 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91130425MA07RXCL9F🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号：SC10213042500283🗹有效 🞎失效🗹型式检测报告编号：2022SP0316154 🗹有效 🞎失效名称：熟白芝麻型式检测报告编号：2022SP0316154 检测项目：色泽、过氧化值 、酸价、铅、霉菌、沙门氏菌等检测单位：安徽经纬检测技术有限公司报告日期2022-3-22🗹有效 🞎失效名称：黑芝麻酱型式检测报告编号：CTT2112080004CN 检测项目：酸价、铅、总砷、山梨酸、霉菌等检测单位：深圳市中鼎检测技术有限公司报告日期2021-12-08🗹有效 🞎失效名称：花生酱型式检测报告编号：CTT2203300018CN 检测项目：酸价、铅、砷、过氧化值、灰分、沙门氏菌、大肠菌群等检测单位：深圳市中鼎检测技术有限公司报告日期2022-03-20🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 广西省桂林云峰食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 桔丁、绿瓜粒、红瓜粒。 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91450325708688170Y🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号：SC11645032500074🗹有效 🞎失效🗹型式检测报告编号：CTT22050800152🗹有效 🞎失效名称：红瓜粒型式检测报告编号：CTT22050800152 检测项目：水分、铅、大肠菌群、山梨酸钾及其钾盐等检测单位：广东中鼎检测技术有限公司报告日期2022-05-16🗹有效 🞎失效名称：绿瓜粒型式检测报告编号：CTT22050800151检测项目：水分、铅、大肠菌群、山梨酸钾及其钾盐等检测单位：广东中鼎检测技术有限公司报告日期2022-05-16🗹有效 🞎失效名称：桔丁型式检测报告编号：CTT22050803187检测项目：氯化钠、铅、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等检测单位：广东中鼎检测技术有限公司报告日期2022-05-30🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 广东广益科技实业有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 食品用脱氧剂、外控型食品保鲜剂（纸片） |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91441900618331338L🗹《食品生产许可证》 ：SC13144190000713🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号：H22010195G1 🗹有效 🞎失效名称：食品级脱氧剂型式检测报告编号：H22010195G1防伪码：79932745 检测项目：气味、防漏粉性、铅、总砷、大肠菌群、霉菌等检测单位：广东省东莞市质量监督检测中心报告日期2022-4-13🗹有效 🞎失效名称：外控型食品保鲜剂 型式检测报告编号：H22010195G1 防伪码：79932756 检测项目：气味、包装状态、铅、总等检测单位：广东省东莞市质量监督检测中心报告日期2021-11-10🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 潮安县外文兴达利彩印厂 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 月饼包装膜 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91445103MA4W0F530D🗹《印刷经营许可证》 ：粤 印证字第4451001077号🗹有效 🞎失效🗹《全国工业产品生产许可证》：粤XK16-204-06369🗹有效 🞎失效🗹 型式检测报告编号：WT(22)-GB-0353 🗹有效 🞎失效名称：月饼膜型式检测报告编号：WT(22)-GB-0353 检测项目：外观、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属（以Pb计）等检测单位：广东省潮州市质量计量监督检验所报告日期2022-3-24🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 |  |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

同时抽取：垃圾清运服务 的供方 杭州华兴实业公司富阳分公司 ；馅料（红豆沙）的供方青岛力创食品有限公司； XXX的供方 xxx 公司； 等上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明： 但杭州华兴实业公司富阳分公司未列入合格供应商名录，与企业沟通 老外部供方的初始评价和选择要求—— 🞎充分 🞎不充分，说明： 本次为初审，暂不涉及 抽查老外部供方的评价记录名称：《 本次为初审，暂不涉及 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | —— |
| 提供的产品/过程/服务种类 | —— |
| 收集评价资质材料 | 🞎《营业执照》编号： 🞎有效 🞎失效🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | —— |
| 结论 | 🞎继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |

同时还抽查了xx 的供方xxx公司 ；xx 的供方xxx公司 ；与上述供方评价和选择控制情况。🞎一致 🞎不充分，说明： c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：查看《采购控制程序》，方法包括：🗹核对原辅料、食品包装材料的检验检疫、卫生合格证明🗹核对原辅料、食品包装材料的追溯标识;🗹必要时，对原辅料、食品包装材料的安全卫生指标实施有针对性的检验、验证;原辅料、食品包装材料验收要求：——见质检部审核记录

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 控制点示例 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 |
|  |  |  |
|  |  |  |

d) 必要时制定食品添加剂控制措施：🗹是 🞎否使用的食品添加剂种类：🞎增稠剂 🞎抗氧化剂 🗹防腐剂（脱氢乙酸钠 ）🞎色素 🞎香精 🞎护色剂 🞎酸化剂 🗹膨松剂（碳酸氢钠） 🞎加工助剂 🞎其他 无用量限制种类： 碳酸氢钠（藕粉中，根据生产需要适量添加，见生产部审核记录） 有用量限制种类： 月饼中脱氢乙酸钠0.5（g/kg，以面粉干基计） e）制定供方的评价制度，包括不合格供方的淘汰制度。每年按照《供方评价制度》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。 体系建立以来未发生《食品进货查验记录制度》——见“质检部审核记录” |
| 视频观察 | 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： 对相关方施加影响，是否与相关方签订《EHS协议》/环境和职业健康安全告知书🗹是 🞎否，说明  |
| 控制类型和程度 | Q8.4.2H(V1.0)3.5Q7.4H2.5.2.3 | 文件名称 | 手册8.4条款、《采购控制程序》 | 🗹符合不符合 |
| 运行证据 | 对供方控制的类型和程度要求： 🗹充分 🞎不充分，说明： 抽查重要供方的评价记录名称：《 供方评价表 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 杭州牡丹面粉有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 小麦粉 |
| 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  |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 扬州玉荷食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 藕粉 |
| 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  |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 河北旺春食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 芝麻、芝麻酱、花生酱 |
| 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  |

同时抽取：馅料 的供方 杭州恒华食品有限公司；坚果的 供方 大理百里园生态食品发展有限公司；保鲜剂、脱氧剂 供方 广东广益科技实业有限公司；xxx 的供方 xxxxx有限公司；等与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：  |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3H(V1.0)3.5Q7.4H2.5.2.3 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《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 |
| 运行证据 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 经沟通了解主要通过微信、电话、QQ、表单传递等方式进行沟通；抽查🗹《采购合同》、🗹《采购计划》、🞎配送单。组织与外部供方沟通以下要求：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 采购订单号/日期 | 2022年1月4日 | 2022年5月17日 | 2022年 1月 20日 | 2022年 4月 16 日 |
| 过程、产品和服务名称 | 藕粉 | 面粉 | 花生粒 | 红绿瓜丝 |
| 过程、产品和服务要求 | 索证齐全，供方提供检验报告 | 索证齐全，供方提供检验报告 | 索证齐全，供方提供检验报告 | 索证齐全，供方提供检验报告 |
| 产品和服务批准；  | 总经理 | 总经理 | 总经理 | 总经理 |
| 方法、过程和设备的批准； | 后勤部 | 后勤部 | 后勤部 | 后勤部 |
| 产品和服务的放行的批准 | 质检部 | 质检部 | 质检部 | 质检部 |
| 能力，包括所要求的人员资格 | —— | —— | —— | —— |
| 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 供方送货 | 供方送货 | 供方送货 |
| 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 为合格供方 | 为合格供方 | 为合格供方 | 为合格供方 |
| 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 | 不涉及 | 不涉及 |

 |
| 防护 | Q8.5.4H3.3 | 文件名称 | 如：手册8.5条款、《产品/服务提供控制程序》、《库房管理制度》、《前提方案/良好卫生规范》 | 符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 产品防护性要求：🞎防磕碰 防火 易碎 🗹防倒置 🗹防雨淋 防日晒 码放高度 🗹温度 🞎湿度 清洁 卫生 保存期限 🞎其他防护方法可包括：🗹防护性标识 🞎处置 污染控制 包装 储存 🞎传输或运输 🞎保护 |
| 视频观察 | 查看仓库管理规程，是否包括“先进先出”和“有效期优先”的原则。 🗹是 🞎否原材料库房管理：抽查原材料名称： 面粉、植物油、黑芝麻、绵白糖等 分类存放 码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）🗹账物卡相符 🞎防护措施 食品添加剂库房管理：抽查食品添加剂名称： 脱氢乙酸钠、碳酸氢钠 🗹分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）🗹账物卡相符 🗹防护措施 （上锁管理）半成品库房管理：抽查成品名称： 不涉及，当天加工当天包装成成品 分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时） 🞎账物卡相符 防护措施 成品库房管理：抽查成品名称： 无糖藕粉、桂花藕粉、椒盐式苏式月饼 🗹分类存放 🗹码放高度/层数 🞎储存温度 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）🗹账物卡相符 🞎防护措施 检查库存产品的质量和卫生情况的频次： 每天 是否及时清理变质或超过保质期的库存。🗹是 🞎否 | 符合🞎不符合 |
|  |  | 视频观察 | 原料库分区存放，隔地离墙；有标识卡；成品库分区分架存放、有状态标识，隔地离墙； | 符合🞎不符合 |
| 食品欺诈预防 | H(V1.0)3.12 | 文件名称 | 🗹 《管理手册》第8.10条款，🗹《预防和消除食品欺诈控制程序》 | 符合不符合 |
| 运行证据 | 建立了《预防和消除食品欺诈控制程序》。要求每年对原辅料欺诈预防进行一次评估。由食品安全小组组织进行《预防和消除食品欺诈薄弱性评估表》，并制定相应的控制措施，具体见“食品安全小组审核记录”经询问，食品欺诈经过评估，主要在源头采购时进行管控，通过合格供方管理、索证等方式，基本符合要求。 |

说明：不符合标注N