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 负责人：刘勇志 陪同人员：孙长坡 | 判定 |
| 审核员：陈丽丹【远程】【远程审核沟通方式：腾讯会议/微信/电话/语音】 审核日期：2022-08-08下午 |
| 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》附录3“部门职责” | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 负责公司的采购工作、供方的选择、评价，制定原材料的订购计划、与采购有关的内外部沟通等工作。 |
| 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 、《食品安全目标完成情况表》 | 🗹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（2022年一二季度） |
| 采购原料验收合格率≥98% | 每季度 | 采购原料验收合格数/采购订单总数×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)3.5 | 文件名称 | 如：🗹手册7.1.6条款、🗹《外部提供过程、产品和服务控制程序》  | 🗹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——果蔬农残检测 🞎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《合格供方名录》，共有13家；包括了果蔬、冻品、米面粮油、调味品、散装干货、禽蛋、鲜冻畜禽肉、乳饮料、塑料袋等供方。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；——通过供方评价方式进行。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： 抽查外部供方的评价记录名称：《合格供方名录》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 天津什福来食品科技发展有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 农产品类（果蔬）、散装干货食品 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91440101MA5ATTHL2Y 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号：SC12112011103719 🗹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：圆白菜报告编号：22070017检测机构：天津中检海吉星食品检测有限公司报告签发日期：2022-07-21检测项目：毒死蜱、敌敌畏检验结果：合格产品名称：红薯报告编号：22070021检测机构：天津中检海吉星食品检测有限公司报告签发日期：2022-07-21检测项目：毒死蜱、敌敌畏检验结果：合格产品名称：苹果报告编号：22070025检测机构：天津中检海吉星食品检测有限公司报告签发日期：2022-07-21检测项目：毒死蜱、敌敌畏检验结果：合格产品名称：桃报告编号：22070026检测机构：天津中检海吉星食品检测有限公司报告签发日期：2022-07-21检测项目：毒死蜱、敌敌畏检验结果：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 | 天津香满城香油食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 食用油 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91120223MA07323985 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号：SC10212022300230 🗹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：大豆油报告编号：SPWS02-007-2022检测机构：天津市静海区产品质量监督检验所报告签发日期：2022-02-16检测项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量检验结果：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 | 天津市西青区洪媛妍粉丝经营部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 米面、调味料等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92120111MA062W1D3B 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY11200110119547 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：大米报告编号：五质检（食）字[2022]第WH2303号检测机构：五常市质量技术监督检验检测中心报告签发日期：2022-06-06检测项目：水分、互混率等检验结果：合格产品名称：小麦粉报告编号：Z21080019检测机构：山东新佳祥检测技术有限公司报告签发日期：2021-08-12检测项目：总汞、铅、总砷、黄曲霉毒素B1、六六六、滴滴涕等检验结果：合格产品名称：味精报告编号：RU203246FAU04200检测机构：锐德检测技术（天津）有限公司报告签发日期：2021-11-25检测项目：谷氨酸钠、铅检验结果：合格产品名称：海天上等蚝油报告编号：GDGZ-220210003-B02检测机构：广东规正质量检测有限公司报告签发日期：2022-02-21检测项目：挥发性盐基氮、总汞、总砷、铬、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、脱氢乙酸、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等检验结果：合格产品名称：海天四海鲜鸡精调味料报告编号：GDGZ-220506007-B01检测机构：广东规正质量检测有限公司报告签发日期：2022-05-30检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、三氯蔗糖等检验结果：合格产品名称：虎牌鲜味生抽（酿造酱油）报告编号：F22WT00387检测机构：佛山市食品药品检验检测中心报告签发日期：2022-01-26检测项目：总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 天津市信源肉类食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜畜禽肉类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91120224671470054G 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY11200150036661 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：《生猪定点屠宰证》批准号：津宝屠准字002号 《动物防疫条件合格证》编号：（津宝）动防合字第0068号产品名称：猪胴体/白条动物检疫合格证明编号：NO.1200937772肉品品质检验合格证编号：（2021）NO.01248386畜禽产品质量安全检测合格证明编号：0023986生产日期/检测日期：2022-03-22检验结果：合格产品名称：肉鸡/分割肉动物检疫合格证明编号：NO.2124396516报告签发日期：2022-07-24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 | 唐山市美客多央厨食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 冻品肉类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91130281MA07NMNX5W 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC10913028101013 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：原味鸡肉报告编号：HC20210911338检验单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司报告签发日期：2021-09-17检测项目：铅、镉、砷、汞、过氧化值等检验结果：合格产品名称：多粒肉排报告编号：LJTJC202202082检验单位：北京六角体检测技术有限公司报告签发日期：2022-03-08检测项目：镉、铬、铅、总砷、氯霉素、过氧化值、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等检验结果：合格产品名称：分割鸡肉报告编号：A1C217013A1F1191019检验单位：谱尼测试报告签发日期：2022-03-01检测项目：挥发性盐基氮、铅、镉、总砷、总汞、菌落总数、大肠菌群、敌敌畏、金霉素、恩诺沙星、六六六、滴滴涕、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 | 内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 乳饮料等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91150100701465425Y 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC13115012300275 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：未提供风味酸奶的第三方检测报告 |
| 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 | 天津市广源畜禽养殖有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜禽蛋类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91120224660332916A 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC11912022409323 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：鸡蛋报告编号：AAC622014AAF1077802检测机构：谱尼测试报告签发日期：2022-07-08检测项目：总汞、氯霉素、氧氟沙星、菌落总数、大肠菌群、镉、铅、滴滴涕、苏丹红、无机砷、铬、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等检验结果：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 | 任丘市美洁塑料制品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 塑料袋（散装食品使用） |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：911309820681085520 🗹有效 🞎失效🗹《全国工业产品生产许可证》编号： (冀)XK16-204-00729 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：塑料购物袋报告编号：SY202204363检测机构：河北省产品质量监督检验研究所报告签发日期：2022-06-28检测项目：浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、铅、脱色试验等检验结果：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 | 天津中检海吉星食品检测有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 果蔬农残检测 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91120223MA06CMHE0D 🗹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：企业与该检测公司签订了《检验检测合同》，有效期为2022.07.19—2023.07.18，主要委托该检测公司检测果蔬的农残指标。 |
| 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 |

84消毒液、酒精等从正规超市购买。 |
| 前提方案（原材料采购及验收） | F8.2F8.5.4.5H(V1.0)4.3.4 | 文件名称 | 如：管理手册8.2条款、《前提方案》 |  |
| 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 🞎无企业建立了《危害控制计划》，查看原材料描述，包括了针对畜禽肉类、米面粮油、蛋类、果蔬类、调味品类的验收标准，检验方法以感官为主。例如：鸡蛋：灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色；蛋液具有固有的蛋腥味，无异味，蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。果蔬：新鲜，成熟适度，风味正常，无病虫害，无腐烂。大米：色泽、香味正常，无虫蛀、霉变现象。酱油：具有正常酿造酱油的色泽、气味和滋味，无不良气味，不得有酸、苦、涩等异味和霉味，不浑浊，无沉淀、无异物，无梅花浮膜。 |  |

说明：不符合标注N