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：运营部（采购） 负责人：黄仁杰 陪同人员：郭晓珊 | 判定 |
| 审核员：吴灿华 审核日期：2022-08-24  |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.5.4.5 |
| 部门职责 | F5.3 | 文件名称 | 🗹《管理手册》5.3.5 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 1）负责公司物料采购供方的选择、评价和管理。2）负责建立和完善公司物料采购管理制度。3）负责供方资质的索取并验证其符合性。4）依据有关标准制定食品验收准则，编制采购食品技术要求及验收规范。 |
| 食品安全目标及其实现的策划 | F6.2  | 文件名称 | 如：管理手册第6.2条款 、《食品安全目标统计表》 | 🗹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1月~2022年6月） |
| 采购原料验收合格率≥98% | 每月 | 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 | F7.1.6F8.5.4.5 | 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 |
| 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10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 | 陆丰市东海汉泉水果部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 农产品类（水果） |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92441581MA56PUTK83 🗹有效 🞎失效🞎《食品生产许可证》编号： 🞎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：油桃报告编号：2022-8-2检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司报告签发日期：2022-8-2检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留检验结果：合格产品名称：水蜜桃报告编号：2022-8-2 检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司报告签发日期：2022-8-2检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留检验结果：合格产品名称：黑布李报告编号：2022-8-2 检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司报告签发日期：2022-8-2检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留检验结果：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 | 陆丰市东海源鲜蔬菜店 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 农产品类（蔬菜） |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92441581MA54X6A0X7 🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证》编号： 🞎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：山药报告编号：2022-8-2 检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司报告签发日期：2022-8-2检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留检验结果：合格产品名称：包菜报告编号：2022-8-2 检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司报告签发日期：2022-8-2检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留检验结果：合格产品名称：大白菜报告编号：2022-8-2 检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司报告签发日期：2022-8-2检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留检验结果：合格产品名称：菜花报告编号：2022-8-2 检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司报告签发日期：2022-8-2检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留检验结果：合格产品名称：胡萝卜报告编号：2022-8-2 检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司报告签发日期：2022-8-2检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留检验结果：合格产品名称：番茄报告编号：2022-8-2 检测机构：陆丰市仁升食品贸易有限公司报告签发日期：2022-8-2检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留检验结果：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 | 陆丰市帆丰副食品经营门市部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 米粮，植物油 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92441581MA5379CAXM 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY14415810042611 🗹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：23090009212100395检测机构：哈尔滨海关技术中心同江综合实验室报告签发日期：2022-1-8检测项目：色泽、苯并（a）芘、水分、不完善粒、碎米、杂质、加工精度、互混率、黄粒米、铅、镉、总砷、总汞、铬、六六六、滴滴涕、黄曲霉毒素B1、气味检验结果：合格产品名称：大豆油报告编号：S21122026G1检测机构：广东省东莞市质量监督检测中心报告签发日期：2022-1-20检测项目：DEHP、DINP、DBP、色泽、透明度、气味滋味、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、冷冻试验、烟点、相对密度、总砷、铅、脂肪酸组成、容积残留量、黄曲霉毒素B1、苯并（a）芘检验结果：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 | 陆丰市东海茂照食品经营部 |
| 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：92441581MA4XJYW395 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY14415810078088 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：酱油报告编号：A2210344471101044C检测机构：东莞市华测检测认证有限公司报告签发日期：2021-9-8检测项目：净含量、水分、标签、铅、总砷、山梨酸、三氯蔗糖、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、营养成分、灰分、标签检验结果：合格产品名称：玉米糁报告编号：TX2022SP00871检测机构：河北盛世天祥检测服务有限公司报告签发日期：2022-3-18检测项目：色泽、气味、水分、二氧化硫、灰分、磁性金属含量、脂肪酸值、粗脂肪含量、含砂量、柠檬黄、胭脂红、日落黄、亮蓝、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀烯醇、玉米赤霉烯酮、苯并（a）芘、铅、总砷、六六六、滴滴涕等检验结果：合格产品名称：味精报告编号：F202201237169检测机构：广东省江门市质量计量监督检测所报告签发日期：2022-1-24检测项目：感官、净含量、谷氨酸钠、比旋光度、硫酸盐、pH、透光率、氯化物、干燥失重、总砷、铅、铁、食品标签检验结果：合格产品名称：鸡粉调味料报告编号：WT101032101552350WT1检测机构：深圳市计量质量检测研究院报告签发日期：2021-9-19检测项目：干燥失重、谷氨酸钠、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌检验结果：合格产品名称：正象水晶粉报告编号：F202201236800检测机构：广东省江门市质量计量监督检测所报告签发日期：2022-1-17检测项目：感官、水分、灰分、蛋白质、粘度、细度、斑点、白度、电导率、pH、铅、二氧化硫残留、霉菌和酵母、菌落总数、大肠菌群、标签检验结果：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 | 陆丰市东海胡立生鲜超市 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 新鲜肉类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：9244158MA7K9GFA8D 🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证》编号： 🞎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.44902122302肉品品质检验合格证编号：粤N肉检No.002827084生产日期/检测日期：2022-8-3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 | 陆丰市城东华信食品商行 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 新鲜蛋类、冻肉类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92441581MA4X69FX7B 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY14415810029796 🗹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：JSP2022NF05521检测机构：河北省食品检测研究院报告签发日期：2022-1-10检测项目：感官、铅、镉、总汞、六六六、滴滴涕、恩诺沙星、氟苯尼考等检验结果：合格产品名称：清蒸排骨报告编号：F22WT00121检测机构：佛山市食品药品检验检测中心报告签发日期：2022-1-13检测项目：感官、过氧化值、糖精钠、甜蜜素、胭脂红、日落黄、柠檬黄、亮蓝、总砷、铅、镉、铬等检验结果：合格产品名称：冻煎饺报告编号：FWT202200130018检测机构：河南省京测检测技术有限公司报告签发日期：2022-1-20检测项目：感官、过氧化值、水分、蛋白质、脂肪、铅、磷酸盐、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、净含量、标签等检验结果：合格产品名称：冻鸭分割肉动物检疫合格证明：No3737924745检验日期：2022-5-20检验结果：合格产品名称：冻鸡胴体动物检疫合格证明：No4116619200检验日期：2022-7-30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 | 陆丰市东海丰味隆调味品购销部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 奶饮料类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：92441581L66054565N 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY14415810122935 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：花生牛奶报告编号：WQS20224101检测机构：广东省肇庆市质量计量监督检测所报告签发日期：2022-07-27检测项目：感官、净含量、可溶性固形物、蛋白质、总固形物、pH、铅、锡、总砷、黄曲霉毒素B1、安赛蜜、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、标签等检验结果：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 | 浏星新材料科技（江苏）有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 包装袋 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91320682MA1XHPN49J 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： （苏）XK16-204-02225 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：产品名称：塑料袋报告编号：2022HG0732检测机构：南通市产品质量监督检验所报告签发日期：2022-06-13检测项目：感官、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属等检验结果：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 |

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） | F8.2F8.5.4.5 | 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、饮料类的验收标准，检验方法以感官为主。例如：果蔬：感官要求：具有本品种特有的色泽、香气、滋味和形态，无腐烂大米：无异常色泽、气味，不得有发霉变质现象。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