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：程宗展 | | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 罗芳 Q:实习 审核日期：2022年09月05日上午 | |
| 审核条款：  QMS：Q:5.3/6.2/7.4/8.4/8.5.4  H:2.4.2/2.5.1/2.5.2.3/3.3/3.5/3.12 | |
| 组织的岗位、职责和权限 | Q5.3  H(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 | Q6.2  H(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 |
|  |  |  | 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 | 考核方式 | 审核周期（2022第1-2季度） | | 采购计划达成率100% | 每季度 | 采购原料检验合格率/总检验批次×100% | 100% | | 原材料采购合格率≥95% | 每季度 | 原料使用的批次数量/总进货量×100% | 100% |   🗹目标已实现，2022年第三季度进行了目标考核  🞎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 | Q8.4/7.4  H(V1.0)3.5  H2.5.2.3 | 文件名称 | 如：《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  ☑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：  外部供方的初始评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明：  合格供方3家，提供有《 合格供应商一览表 》，随机抽取：   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广州市拓进油脂有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大豆油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9144011374992052XD 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证书》编号： SC10244011301260 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 食委2022-03-2175 （适用时）🗹有效 🞎失效  白卡纸检测报告  产品：餐餐鲜大豆油  报告编号：食委2022-03-2175  检测机构：广州市番禺质量技术监督检测所  检测项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量等  检测结果：符合要求  检测时间：2022-03-02 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 供方现场评价情况 | —— | | 第二方审核情况 | —— | | 其他 | 客户提供的毛茶和鲜茶叶，生产部通过检验，合格后入库，抽查2021-04-20，进货鲜叶：酶抑制率：12.7%、5.06%，结论：合格 | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 维益烘焙产品（天津）有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 稀奶油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91202225626649687 🞎有效 🞎失效  🗹《生产许可证》编号： SC10212011400066 （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： TFI-00040-2022 适用时）🗹有效 🞎失效  产品：维益爱真稀奶油（300）  检测报告编号：TFI-00040-2022  检测机构：天津市食品安全检测技术研究院  检测项目:酸价、铅、总砷、苯并芘、三聚氰胺、商业无菌等  检测日期：2022-01-25  检测结果：符合要求  🞎 其他 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广东欧福蛋业有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 全蛋液 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91441302MA4WL3UA9U 🗹有效 🞎失效  🗹《全国工业产品生产许可证》编号：SC11944130201194 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： A22202246112101002C （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他——产品检验报告：  产品：巴氏杀菌全蛋液  报告编号：A22202246112101002C，  报告日期：2022-06-14；  检验单位：东莞市华测检测认证有限公司；  检验项目：镉、铅、艾氏剂、滴滴剂、狄氏剂、六六六、菌落总数、大肠肝菌等；  检验结论：符合 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | —— | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广州华榆食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 芒果果茸 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91440183MA59CR8040 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证书》编号：SC103440183300763 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号： 食检2021-12-3561 （适用时）🗹有效 🞎失效  🗹 其他——外检报告  速冻芒果果果茸：  报告编号：食检2021-12-3561  报告日期：2022-02-04  检测项目：大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等；  检验结论：合格；  检验单位：国家加工食品质量检验检测中心（广东）。  芒果果果馅（果酱）：  报告编号：食检2021-12-13  报告日期：2022-01-04  检测项目：大肠菌群、霉菌计数、山梨酸及钾盐、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等；  检验结论：合格；  检验单位：国家加工食品质量检验检测中心（广东）。 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 小批试用，合格 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 德州汇洋生物科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 海藻糖 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9137142606296370X1 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证书》编号：SC12337142600339 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号 QDF21-069971-01 （适用时）🗹有效 🞎失效  🗹 其他——外检报告  产品：海藻糖  报告编号：食检2021-12-3561 QDF21-069971-01  报告日期：2022-01-06  检测项目：大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、黄曲霉毒素B1、铅等；  检验结论：合格；  检验单位：SGS。 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 小批试用，合格 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 浙江嘉德生物科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 添加剂（明胶） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91331181MA2E0LDMU9 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证书》编号：SC20133118102975 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号 QDMJ-WT-2022-096 （适用时）🗹有效 🞎失效  🗹 其他——外检报告  产品：食品添加剂明胶  报告编号：QDMJ-WT-2022-096  报告日期：2022-03-25  检测项目：水不溶物、过氧化物、总砷、菌落总数、沙门氏菌、凝冻强度等；  检验结论：合格；  检验单位：国家轻工业三胶产品质量监督检测中心（北京）。 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 合格 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广州德司咖贸易有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 安佳奶油干酪 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91440111587603571J 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证书》编号：JY14401110226172(1-1)（适用时） 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号：入境货物检验检疫证明编号：420221040081806002（适用时）🗹有效 🞎失效  🗹 其他——外检报告  产品：安佳奶油干  入境货物检验检疫证明编号：420221040081806002  收货人：建发物流集团有限公司  入境日期：2022-06-08  清单：出口国家（新西兰）、包装、规格、生产日期等；  检验结论：经检验检疫合格评定；  检验单位：中国人民共和国蛇口海关。  新型冠状病毒核酸检测报告  样品名称：安佳奶油干酪20KG-外包装“件件检”  原产国：新西兰，货主：建发物流  提单号：ACD0580663  检测机构：广州永诺医学检验所有限公司  报告日期：2022.06.13  另提供进口冷链食品消毒证明：编号：YKY012022061105  消毒单位：广州粤昆生物科技发展有限公司海珠分公司 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 合格 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广东安德力新材料有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 复合膜包装袋 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91440500741712574X 🗹有效 🞎失效  🗹《生产许可证书》编号： 粤XK16-201-04758 🗹有效 🞎失效  🗹 型式检测报告编号 2213402292（适用时）🗹有效 🞎失效  🗹 其他——外检报告  产品：POP收缩膜  报告编号：CANML2120072302  报告日期：2021-11-02  检测项目：镉、铅、汞、一溴联苯等；  检验结论：合格；  检验单位：SGS。  产品：普通型双向拉聚丙烯薄膜  报告编号：2213402292  报告日期：2022-03-21  检测项目：总迁移量、高锰酸钾耗量、重金属、脱色试全等；  检验结论：合格；  检验单位：国家预包装食品质量检验检测中心（浙江）。 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 合格 | | 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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广州点石物流有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 物流配送 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： S1112019090237G 🗹有效 🞎失效  🗹《道路运输许可证书》编号： 穗440100110841 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号 （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他——外检报告  提供有《冷链运输服务合同》合同签定日期：2022.07021，协议物流温度要求：-18 ℃，符合要求 | | 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 合格 | | 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 | |
| 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：  成品、半成品分库存放； |
|  |  |  | 同时还抽查了 蛋糕底托纸的供方广州市粤泓图纸制品有限公司；防油纸的供方广州洛神纸业有限公司;食用酒精的供方河南汉永酒精有限公司,牛奶 的供方 河北福成五丰食品股份有限公司 ； PP塑料托盘 的供方中山市合谐包装设计有限公司 ；虫害消杀服务的供方广州安卫仕环保科技有限公司（2022.08.01~2023.08.01）；与上述供方评价和选择控制情况；。🗹一致 🗹不充分，说明：  酒精用量主要从正规超市购买；  车辆定期到维修点进行保养；提供有维修记录 |  |
| 控制类型和程度 | Q8.4.2  H(V1.0)3.5  Q7.4  H2.5.2.3 | 文件名称 | 如：□《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 | 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：《 供方评定记录表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广州市拓进油脂有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 大豆油 | | 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 | 维益烘焙产品（天津）有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 稀奶油 | | 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 | |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3  H(V1.0)3.5  Q7.4  H2.5.2.3 | 文件名称 | 如：《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： 充分和的。  抽查🗹《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  | | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2022年06月13日 | | 过程、产品和服务名称 | 爱真稀奶油 | | 过程、产品和服务要求 | 符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求  符合GB 19646-2010《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》及《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》检验9项，9项合格的 标准要求 | | 产品和服务批准； | 总经理 | | 方法、过程和设备的批准； | —— | | 产品和服务的放行的批准 | 品管部 | | 能力，包括所要求的人员资格 | 人员熟悉采购要求、熟悉原料采购验收 | | 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 符合GB 19646-2010《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》及《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》检验9项，9项合格的 标准要求 | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | —— | |
| 防护 | Q8.5.4  H3.3 | 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 |  |
|  |  | 远程视频/现场观察 | 场查看原辅料库房对大豆油、真稀奶油、海藻糖、纯牛奶、混合奶油脂、发酵液、夹心酱等各类原辅料；分类离地离墙放置，贴有相应的标识，摆放整齐，设置一楼原料常温库、冷冻库，二楼及原料配料冷冻冷藏房库：冷冻-19.9℃、辅料库房冷藏温度：0℃，符合要求。  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： 大豆油 （常温预包装原料）（一楼仓库）  🗹分类存放 🞎码放高度/层数 🞎储存温度 33 ℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🗹账物卡相符 🗹防护措施  原材料库房管理：抽查原材料名称：配料 （二车间原料冷冻冷藏库）  🗹分类存放 🞎码放高度/层数 🗹冷藏储存温度 0 ℃ 🗹冷冻储存温度 -13 ℃🞎湿度 小于60 % 🞎储存时间 月（有保存期时）  🗹账物卡相符 🗹防护措施  半成品库房管理：抽查半成品名称： 蛋糕胚（半成品）  🗹分类存放 🞎码放高度/层数 🗹储存温度 -18 ℃ 🞎湿度 % 🗹储存时间 3天以内（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： 蛋糕  分类存放 码放高度/层数 🗹储存温度 --18℃ 🞎湿度 % 🞎储存时间 12个 月以内（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 |  |
|  |  | 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； |  |
| 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