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：黄庭 陪同人员：张小丽 | 判定 |
| 审核员：陈丽丹 审核日期：2022-10-10 |
| 审核条款： 5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.5.4.5 |
| 部门职责 | F 5.3 | 文件名称 | 如🗹《管理手册》第5.3条款 🗹《岗位职责汇编》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 公司在《管理手册》中对采购部的工作职责进行了规定，职责如下：负责与供方有关的过程控制；本部门环境因素的识别评价控制。负责采购控制，供应商选择与供应商评价。 |
| 食品安全目标 | F 6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《食品安全质量目标达成情况检查表》、🞎《总目标》、🞎《分解目标》 | 🗹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。总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 目标 | 考核频次 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成（2022.1-2022.8） |
| 采购物资合格率≧ 98% | 每季度 | 采购物资合格率=采购物资合格数÷采购物资总数×100% | 采购部 | 99% |
| 账、卡、物相符率≧ 98% | 每月 | 账、卡、物相符率=账、卡、物相符数÷账、卡、物总数×100% | 采购部 | 99% |

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 | F7.1.6 | 文件名称 | 如：🗹《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》🗹《外部供方管理制度》 | 🗹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——第三方检测 🞎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 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10家；包括了调味品、学生奶、蔬菜、猪肉、冻禽肉、粮油、糕点、速冻面点、速冻调制品、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；——通过供应商业绩定期评审方式进行。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》、《供方评价表》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 赣州东纯贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜猪肉 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91360702MABN0CJK5H 🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证》编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 产品名称：猪-分割肉动物检疫合格证明编号：3633402585检测机构：江西省大余县报告签发日期：2022-09-25肉品品质检验合格证编号：A07005447052检测项目：瘦肉精、非洲猪瘟病毒检验结果：阴性、合格产品名称：猪-分割肉动物检疫合格证明编号：3633403751检测机构：江西省大余县报告签发日期：2022-09-22肉品品质检验合格证编号：A07005385819检测项目：瘦肉精、非洲猪瘟病毒检验结果：阴性、合格企业自行送检：产品名称：猪肉（净菜）报告编号：W22SP2432检测机构：赣州市综合检验检测院报告签发日期：2022-09-28检测项目：挥发性盐基氮、莱克多巴胺、克伦特罗、沙丁胺醇等。检验结果：合格企业实验室也会自行检测瘦肉精等项目，详见品管部审核记录 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 江西明泰农业发展有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 蔬菜 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91360782MA35J6M314 🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效🞎 其他 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 企业自行送检：产品名称：空心菜报告编号：W22SP0979检测机构：赣州市综合检验检测院报告签发日期：2022-05-07检测项目：氧乐果检验结果：合格产品名称：上海青报告编号：W22SP0977检测机构：赣州市综合检验检测院报告签发日期：2022-05-07检测项目：毒死蜱检验结果：合格产品名称：南瓜（净菜）报告编号：W22SP2433检测机构：赣州市综合检验检测院报告签发日期：2022-09-28检测项目：铅、镉、克百威、氧乐果、甲拌磷检验结果：合格企业实验室也会自行检测农药残留项目，详见品管部审核记录 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 福建省长汀盼盼商贸有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 糕点类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913508213157604855 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY13508210052213 🗹有效 🞎失效🞎 其他 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 产品名称：法式软面包（奶香味）（调理面包）报告编号：OQABYP3F0403605F1检测机构：谱尼测试报告签发日期：2022-7-14检测项目：酸价、过氧化值、铅、丙酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等。检验结果：合格产品名称：蛋黄派（蛋类芯饼）（草莓味）报告编号：（2022）MJHY-X70022检测机构：福建省产品质量检验研究院报告签发日期：2022-7-15检测项目：酸价、过氧化值、铅、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸、丙酸钙、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等。检验结果：合格 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 赣州市面大王食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 速冻面点类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91360722MA35GPA49X 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC12436072210114 🗹有效 🞎失效🞎 其他 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 产品名称：奶黄包报告编号：SP22060070检测机构：江西益康检测服务有限公司报告签发日期：2022-07-07检测项目：黄曲霉毒素B1、铅、总砷、糖精钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、甜蜜素、柠檬黄、丙酸钠、铝、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、菌落总数、大肠菌群等。检验结果：合格产品名称：鲜肉包报告编号：SP22060074检测机构：江西益康检测服务有限公司报告签发日期：2022-07-07检测项目：黄曲霉毒素B1、铅、总砷、糖精钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、甜蜜素、柠檬黄、丙酸钠、铝、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、菌落总数、大肠菌群等。检验结果：合格 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 赣州天兴贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 调味品类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91360722MA35GPA49X 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY13607020007830 🗹有效 🞎失效🞎 其他 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 产品名称：美味鲜原晒生抽报告编号：A2220023101102013C检测机构：华测检测认证集团股份有限公司报告签发日期：2022-02-21检测项目：黄曲霉毒素B1、铅、总砷、山梨酸钾、三氯蔗糖、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群等。检验结果：合格产品名称：厨邦宴会料酒报告编号：A2220023141102001C检测机构：华测检测认证集团股份有限公司报告签发日期：2022-02-17检测项目：铅、总砷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等。检验结果：合格 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 赣州赣源米业有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 大米 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91360721744265300B 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC10136072110014 🗹有效 🞎失效🞎 其他 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 产品名称：籼米报告编号：W22SP2071检测机构：赣州市综合检验检测院报告签发日期：2022-02-21检测项目：黄曲霉毒素B1、铅、镉、无机砷、总汞、铬、六六六、滴滴涕等。检验结果：合格 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 湖南省长康实业有限责任公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 植物油 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 914306246170653145 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC10343062405011 🗹有效 🞎失效🞎 其他 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 产品名称：绿态纯正大豆油报告编号：4303220101231-Q检测机构：中国检验认证集团湖南有限公司报告签发日期：2022-01-27检测项目：酸价、过氧化值、总砷、溶剂残留量、苯并(α)芘、铅等。检验结果：合格 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 江西煌德食品集团有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜冻禽类 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91360703079009322G 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC10436070110127 🗹有效 🞎失效🗹 其他：《禽类屠宰证》编号：Z19070102《动物防疫条件合格证》编号：（赣市开）动防合字第20200001号 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 产品名称：鸡-胴体动物检疫合格证明编号：3631846521检测机构：江西省赣州市经济技术开发区报告签发日期：2022-10-09检验结果：合格产品名称：鸡肉报告编号：FRK202125561检测机构：福建中检华日食品安全检测有限公司报告签发日期：2022-01-04检测项目：肠出血性大肠杆菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、六六六、滴滴涕、敌敌畏、铅、铬、镉、总汞、总砷、金霉素、氯丹等。检验结果：合格 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 光明乳业股份有限公司华东中心工厂 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 学生奶 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91310112074767861E 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC10531011200677 🗹有效 🞎失效🞎 其他 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 产品名称：光明学生饮用奶（麦香味）调制乳报告编号：2022-48-GM-48检测机构：上海源本食品质量检验有限公司报告签发日期：2022-03-01检测项目：商业无菌、铅、总砷、总汞、铬、三聚氰胺、黄曲霉毒素M1等。检验结果：合格 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 黄山徽客坊食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 速冻调制品 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91341004MA2TFU860U 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC10434100405259 🗹有效 🞎失效🞎 其他 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 产品名称：蚝油肉片报告编号：APH-SP-2209Q0009检测机构：安徽国泰众信检测技术有限公司报告签发日期：2022-09-07检测项目：镉、总砷、铅、挥发性盐基氮、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。检验结果：合格 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 大余冠亚包装制品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 塑料袋（净菜包装用） |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91360723MA38APBA42 🗹有效 🞎失效🗹《全国工业产品生产许可证》编号：（赣）XK16-204-07009 🗹有效 🞎失效🞎 其他 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 产品名称：商品零售包装袋报告编号：202209XW102检测机构：萍乡市产品质量监督检验所报告签发日期：2022-09-16检测项目：浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、铅等。检验结果：合格 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

同时抽取草莓味学生饮用奶的供方维维乳业有限公司，猪肉丸（生制）的供方诸城市威扬食品加工厂与上述结论一致。84消毒液、洗手液等从正规超市采买。在生产现场和库房确认是否有从非合格供方处采购的材料。没有 🞎有，说明：  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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》 | 🗹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 🞎无查看《食品采购与进货台账》，内容包括日期、食品名称、规格、数量、生产厂家、生产日期、保质期、是否索证、验收是否合格，满足要求。具体验收过程详见配送部审核记录。企业制定了部分原料验收标准，检验方法以感官为主。其它产品验收要求在原辅料描述中有体现，感官检验和索证为主。例如：新鲜蔬菜：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。猪肉：色泽正常，新鲜，索取动物检疫合格证明。 |

说明：不符合标注N