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：综合办 负责人：吴翔 陪同人员：王晨怡 | | | | | 判定 | | | | |
| 审核员：朱亮亮（远程）马焕秋 （远程实习） 远程审核方式（微信/腾讯会议/电话））  审核日期：2022-11-15 | | | | |
| 审核条款：FSMS：5.3/6.2/7.1.2/7.2/7.3/7.4/7.5/7.1.6/9.2/10.1/8.9.5 | | | | |
| 部门职责 | | | F5.3 | | | | 文件名称 | | | 如🗹《管理手册》第5.3条款 | | 🗹符合  🞎不符合 | | | | |
| 运行证据 | | | 负责公司日常行政管理、人力资源管理、制订公司职责及任职资格、制定年度培训计划并组织培训、负责文件和记录及知识管理、协助组织内审及管评、负责采购管理、销售等工作。 | |
| 食品安全目标及其实现的策划 | | F6.2 | | | | 文件名称 | | | 如：手册第四章、《管理目标》、🞎《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。  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（2022.8-2022.10） | | 教育培训合格率≥98% | 每月 | 教育培训合格总人次/教育培训总人次×100% | 综合办 | 100% | | 文件发放错漏率≤0.5% | 每年 | 错发、漏发的文件/所有应发放的文件×100%（每年进行1次） | 综合办 | 0 | | 顾客投诉处理率100% | 每月 | 已及时处理的顾客投诉/所有顾客投诉×100% | 综合办 | 体系建立以来未发生 | | 供应商评价率100% | 每年 | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 综合办 | 100% | | 人员持证上岗率100%。 | 每年 | 持证人数／人员总数×100% | 综合办 | 100% | | 进货检验合格率≥98% | 每月 | 当月进料验合格批数/当月进料总批数×100% | 综合办 | 100% |   目标已实现，抽查2022年度8-10月份目标，本部门已实现；2022年11月份目标在实施中  🞎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。 | | | |
| 人员 | | | F7.1.2 | | | | 文件名称 | | | 如：🗹管理手册第7.1条款 | | | | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | | | 和最高管理者了解了组织应确定并配备所需的人员情况。   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 管理人员数 | 技术人员数 | 操作人员数 | 临时工数 | 季节工数 | 辅助人员数 | 总人数 | | 7 | 0 | 33 | -- | --- | --- | 40 |   建立、 实施、 运行或评估食品安全管理体系时是否聘用外部专家：🞎是 🗹否   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | 最高学历 | 🞎专科 🞎本科 🞎硕士以上 |  | | 教育专业 | 🞎食品相应 🞎食品相关 🞎食品不相关 |  | | 职称 | 🞎助理工程师 🞎工程师 🞎高级工程师以上 |  | | 专业工作经历 | 年 |  | | 责任和权限 |  |  |     保留了外部专家的协议或合同。🞎是 🗹否 | | |  | | | | |
| 能力 | | F7.2 | | | | 文件名称 | | | 如：《人力资源控制程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | | | 查看《岗位任职能力描述》🗹充分有效 🞎不足，说明：  抽查任职能力情况：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 关键岗位的人员 | 任职要求 | 学历/专业 | 工作经历年限 | 是否胜任 | | 综合办经理兼职食品安全小组组长  吴翔 | 学历：本科/专科/🗹高中及以上  专业：无特殊要求  培训：了解食品安全相关知识  工作经历： 3 年 | 学历：大学  专业：—— | 8年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 生产部经理兼食品安全小组副组长  孙雪刚 | 学历：本科/专科/本科/专科/🗹高中以上/初中  专业：无特殊要求  培训：了解食品安全相关知识  工作经历：3 年 | 学历：高中  专业：—— | 10年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 质技部  王晨怡 | 学历：本科/专科/🗹高中以上  专业：无特殊要求  培训：了解食品安全相关知识  工作经历：3 年 | 学历：大学  专业：—— | 5年 | 🗹胜任 □不胜任 |   获得所需的能力所采取措施：培训 调整岗位 岗位辅导 🞎招聘 🞎劳务外包 🞎其他   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 《招聘计划》 | 招聘完成情况 | 社会招聘 | 校园招聘 | 满足条件比例 | | 管理人员 名 | 实招 名 |  |  |  | | 技术人员 3名 | 实招 0 名 |  |  |  | | 操作人员若干 名 | 实招 2名 | 2 |  |  |   培训过程的控制：提供有2022年度培训计划及培训记录，随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 计划培训日期 | 培训记录内容 | 参加部门/人数 | 评价方式 | 培训有效性评价 | | 2022-04-18 | 危害控制计划、PRP培训 | 各部门相关人员/9人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-06-13 | ISO22000：2018贯标培训 | 各部门相关人员/8人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-08-13 | 法律法规学习 | 各部门相关人员/8人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 | | 2022-09-25 | 内审员培训 | 内审员/3人 | 🞎笔试 🗹面试 | 🗹有效 □不足 |   持证上岗人员的控制：——不涉及，电梯维保由委托的第三方进行   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 特种设备作业人员 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 结论 | | 叉车工 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 电梯工 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 行车工 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 锅炉工（G1） | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力容器操作工 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 压力管道操作工 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 电工 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书 | 有效期期限 | 结论 | | 焊工 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 高压电工 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 低压电工 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 危化品操作工 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 消防员 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 | | 安全员 | —— | —— | 年 月 日 | □有效 □过期 |   经沟通：该企业电工由总部统一调配，企业需要时总部派人前往。  健康证管理：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | 有效性 | | 综合办经理兼食品安全小组组长 | 吴翔 | 8206012022002245 | 2023-07-08 | 有效 | | 质技部经理 | 王晨怡 | 8206012022002352 | 2023-07-26 | 有效 | | 操作工 | 施月毛 | 8206012022002784 | 2023-10-20 | 有效 | | 操作工 | 朱根勤 | 8206012022002785 | 2023-10-20 | 有效 | | 操作工 | 曹水福 | 8206012022002829 | 2023-10-28 | 有效 |   食品安全小组在制定和实施食品安全管理体系方面具有多学科知识和经验的结合，包括：  ☑人员能力管理 ☑设备管理 ☑原材料采购 □产品生产 ☑服务提供 ☑工艺执行 ☑ 产品交付 ☑食品危害计划验证 | | | |  | | |
| 意识 | | F7.3 | | | | 文件名称 | | | 如：🗹《人力资源控制程序》 🞎《能力和意识控制程序》 | | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | 组织工作人员提高食品安全意识的方式：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 需要让员工知晓的内容 | 方式 |  | | 食品安全方针 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 与其任务相关的食品安全管理目标 | 🗹会议 🞎展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 对食品安全管理体系有效性的贡献，包括改进食品安全绩效的益处； | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | 不符合食品安全管理体系要求的后果 | 🗹会议 □展板 □标语 🗹培训 □其他 |  | | | | |
| 沟通 | | F7.4 | | | | 文件名称 | | | 如：🗹管理手册7.4条款、🗹 《信息交流控制程序》 | | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | 组织考虑了合规义务，确保食品安全信息与食品安全管理体系形成的信息一致且真实可信。  外部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2022-10-29 | 现场检查 | 供方来厂进行（海底捞） | 现场巡查 | —综合办 | 开具少量整改问题，目前在整改中，计划本月底二方进行验证 |   内部沟通的控制：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 | | 2022-10-30 | 关于海底捞初审相关问题汇报及解决措施、食品安全管理体系相关问题汇报及解决落实 | 各部门负责人 | 微信 | 综合办 | 符合要求 | | | | |
| 形成文件的信息 | | F7.5 | | | | 文件名称 | | | 如：🗹《文件控制程序》 🗹《记录控制程序》 🞎《文件化信息控制程序》 | | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | 查看《受控文件清单表》   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 | | 食品安全管理手册 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-08-01 | 徐建龙 | 各部门 | —— | —— | | 程序文件 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-08-01 | 徐建龙 | 各部门 | —— | —— | | 危害控制计划 | 🗹纸质 🞎电子 | 2022-08-01 | 徐建龙 | 各部门 | —— | —— | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 | | 危害控制计划 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022-11-13 | 徐建龙 | 各部门 | —— | —— |   电子文件系统管理：🗹定期杀毒 🗹定期备份 🞎限值上网 🞎取消USB端口 🞎其他  外来文件控制，提供有《食品法律法规及其他要求清单》，随机抽取   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 性质 | 收集日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 | | 中华人民共和国食品安全法 | 🞎标准 🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022-08-01 | 吴翔 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022-08-01 | 吴翔 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022-08-01 | 吴翔 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | SB/T 10379-2012  速冻调制食品 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022-08-01 | 吴翔 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 |   记录（音频、视频、图片等证据）控制   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 记录名称 | 载体 | 保存期限 | 保存部门 | 填制日期（月） | 处理方式 | 审批人 | | 销售出库单 | 🗹纸质 🞎电子 | 2年 | 综合办 | 2022-09-19 | —— | —— | | 销售出库单 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 综合办 | 2022-10-28 | —— | —— | | 监视和测量设备一览表 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 质技部 | 未记录填制日期，已与企业沟通 | —— | —— | | 防虫防鼠检查记录 | ☑纸质 🞎电子 | 2年 | 生产部 | 2022-10-13/2022-10-17 | —— | —— | | | | |
| 内部审核 | | | F9.2 | | | | 文件名称 | | | 如：🗹管理手册第9.2章、🗹《内部审核控制程序》 | | | | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
|  | | | ☑自管理体系建立后/🞎近一年，于 2022 年 11 月 1-2日实施了内部审核；  记录包括：  《内审计划》：有 2名内审员；有□《内审员证书》 ☑有内审员培训记录  ☑覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  ☑覆盖了全部过程和条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《内审检查表》：☑与内审计划一致 □与内审计划不一致缺少  抽查的部门：如：管理层、食品安全小组  ☑覆盖了全部部门，  □未覆盖了全部部门，缺少  ☑覆盖了全部过程和条款  □未覆盖了全部过程和条款，缺少  《不符合项报告》 2 份；  涉及的条款号或问题简述： 生产部的摆放标识不明显，不符合ISO22000:2018 标准8.3条款要求；化验室的部分计量器具校准报告已过期，未及时送检，不符合ISO22000:2018 标准8.7条款要求 。  ☑不符合项已关闭 🞎不符合项部分关闭  🞎不符合项未关闭，缺少  《内审报告》结论：  □体系运行有效 ☑体系运行基本有效  🞎体系运行失效，问题  本次现场审核时，上述不符合项的纠正措施的有效性  🗹不符合项未发生 🞎不符合项仍然存在 | | | |
| 不符合和纠正措施 | | | F10.1 | | | | 文件名称 | | | 🗹管理手册第10.1章、🗹《不合格控制程序》、🗹《纠正和预防措施控制程序》 | | | | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
|  | | | 不符合的来源：  🞎 相关方投诉 🞎产品检查中出现的问题 🞎工作运行中的问题 🗹内审  抽查采取纠正措施相关记录名称：《内审不符合项报告书》   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期 | 不符合描述 | 不符合纠正 | 原因分析 | 纠正措施 | 有效性评价 | | 2022-11-02 | 生产部的摆放标识不明显 | 立即对成品摆放进行标识 | 生产部操作人员未意识到成品摆放的过程中标识的重要性 | 对员工进行培训；不定期抽查成品摆放情况 | 基本有效 | | 2022-11-02 | 化验室的部分计量器具校准报告已过期，未及时送检 | 立即联系相关部门委托校准 | 质技部工作人员工作疏忽 | 对员工进行培训 | 基本有效 | | | | |
| 外部提供产品或服务的控制 | | | | F7.1.6  F8.5.4.5  F  F | 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 | | | 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》  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  目前企业无外包过程  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：  抽查外部供方的评价记录名称：《合格供方目录》，共8家合格供方   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州深海之链供应链管理有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 农副产品：黑鱼；1-1.2斤，1.4-2.5斤； | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330110MA2CE9K18A（1/1） 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 《XXX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 | 生鱼（黑鱼）检测合格报告，编号：22202205336 检验机构：中山海关技术中心；检验日期：2022.09.30；  抽查企业对加工后的免浆黑鱼片送检，查相关检测报告：编号：WF2203176  产品:免浆黑鱼片  报告日期：2022-06-21  检测机构：浙江国正检测技术有限公司  检验项目：感官、铅镉汞砷等重金属、多氯联苯、净含量等指标；  检测结论：合格 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 吴兴宏鲲家庭农场 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 农副产品：桂鱼、鲈鱼 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：2322100651 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎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 | 产品检验检测报告：  产品:鲈鱼  报告日期：2022-10-21  检测机构：湖州检验检疫综合技术服务中心  检验项目：氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类等兽药残留；  检验项目：合格  抽查企业对加工后的鲈鱼片送检，查相关检测报告：编号：WF2201562  产品:鲈鱼片  报告日期：2022-03-25  检测机构：浙江国正检测技术有限公司  检验项目：感官、铅镉汞砷等重金属、多氯联苯、净含量等指标；  检测结论：合格 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 河南省所以化工有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 复合保水剂、异VC钠、肉质改良剂B； | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91410103689701236R 🗹有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 《XXX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 | 产品检测报告编号：W63222SPA0034  产品名称：复配水分保持剂  检测单位：河南恒晟检测技术有限公司  项目名称：感官、铅、砷  检验结果：合格  检验日期：2022-02-07  另抽查异VC钠的第三方检测报告，在有效期内。 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 苏州金益达塑业有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 塑料制品：JYD-001鱼片盒、吸塑食品包装托 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91320506MA1MKX2K40 🗹有效 🞎失效  🞎《食用经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹 《全国工业产品生产许可证》编号：（苏）XK16-204-02890 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 | —— | | 其他 | 产品检验报告编号：NO.（2021）QSXS01797  产品名称:吸塑食品包装托  报告日期：2021-12-30  检测机构：江苏省塑料及塑料包装产品质量监督检验中心  检验项目：感官指标、尺寸外观、耐温试验、总迁移量、重金属、高锰酸钾消耗量、脱色试验等；  检验项目：合格 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 安徽旭盛纸塑包装有限责任公司（经销商，生产厂家是桐城市亲亲包装有限公司） | | 提供的产品/过程/服务种类 | 塑料制品内包材：真空包装袋 27\*46等规格 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91340881MA2WULYJ28 🗹有效 🞎失效  🞎《食用经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🞎 《\*\*\*\*许可证》编号： 未提供 （适用时）🞎有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 | —— | | 其他 | 检测报告编号：皖质检字第2022-SL-1270，  产品名称：塑料袋；  检测单位：安徽省包装印刷产品质量监督检验中心；  检测项目：重金属、高锰酸钾消耗量、总迁移量等，  结论：检测项目符合检测依据标准要求；  报告日期：2022-05-17 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 浙江世紫生物科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 去腥剂（紫苏汁） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91330881667123332M 🗹有效 🞎失效  🞎《食用经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效  🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效  🗹 《食品生产许可证》编号：SC10333088101116 （适用时）🗹有效 🞎失效  🞎 其他 | | MSDS的提供 | —— | | 其他 | 检测报告单，报告编号：TCQ22010691  产品名称：鱼大鲜（紫苏汁）  检测单位：杭州海关技术中心  项目名称：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅等重金属；  检验结果：各检验项目检测结果均符合项规定的技术要求  检验日期：2022-08-01 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |   辅料：白胡椒粉、味精都从当地农贸市场购买，有保留小票凭证报销用，但未将其列入合格供方，已与企业沟通；  同时抽查：复合食品包装袋的供方 海宁市申信彩塑厂；电梯维保的供方 安川双菱电梯有限公司（签订有维保合同，有效期2022年5月至2023年5月，维保情况见生产部审核记录）；XX 的供方 XXXX公司 ；XXX 的供方 XXXX有限公司 ；供方的控制情况同上，🗹有效 🞎无效  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：  抽查重要供方的评价记录名称：《供应商评定记录表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 苏州金益达塑业有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 内包材如吸塑托盘等 | | 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 | 杭州深海之链供应链管理有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 黑鱼 | | 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 | | | |
| 沟通 | | | F7.4 | 文件名称 | | | 如：🗹《信息沟通程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | |
| 运行证据 | | | 1. 客户下订单方式：   🞎订货系统平台、🗹微信、🞎电话   1. 客户沟通方式   🗹微信、🗹电话 、🞎现场拜访、🗹客户满意度调查表【抽查2022-09-10日，客户荻港徐缘生态旅游开发有限公司（满意度94分）、2022-09-23日浙江徐缘餐饮有限公司（满意度92分）、2022-10-18日，湖州南浔徐缘府酒店（满意度94分）；客户满意度调查形成了统计表，最终客户满意率93%，统计：吴翔，日期：2022-11-02】   1. 审核周期内，询问未发生顾客投诉、未发生撤回召回情况，也未发生紧急情况，参加公司组织的撤回演练、见——生产部审核记录； 2. 查配送发货情况；出库单，随机抽取：  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 顾客名称 | 发货日期 | 产品信息 | 规格型号 | 客户订单编号（出库单号） | 备注 | | 湖州荻港徐缘生态旅游开发有限公司 | 2022-08-05 | 青鱼块（腌制）；黑鱼片（250g成品） | 10包；30包 | XOUT008037 | 有在销售单上有送货、收货具体时间，有送货人、客户以及对应部门经理的签字确认信息 | | 浙江徐媛餐饮有限公司 | 2022-08-29 | 青鱼块2000g(腌制)；白鱼（腌制成品） | 18包；50斤 | XOUT008190 | 有在销售单上有送货、收货具体时间，有送货人、客户以及对应部门经理的签字确认信息 | | 湖州荻港徐缘生态旅游开发有限公司 | 2022-09-02 | 青鱼块500g(腌制)；开背海鲈鱼（腌制成品） | 20包；1.48斤 | XOUT008239 | 有在销售单上有送货、收货具体时间，有送货人、客户以及对应部门经理的签字确认信息 | | 杭州知味观总店仓库 | 2022-09-08 | 黑鱼片（250g）；白鱼（腌制成品）；松鼠桂鱼（成品） | 1000盒；102斤；240条； | XOUT008338 | 有在销售单上有送货、收货具体时间，有送货人、客户以及对应部门经理的签字确认信息 | | 湖州荻港徐缘生态旅游开发有限公司 | 2022年10月1日 | 青鱼块2000g(腌制)；鲈鱼（腌制成品）；黑鱼片（250g） | 18包；45.4斤；50盒 | XOUT008508 | 有在销售单上有送货、收货具体时间，有送货人、客户以及对应部门经理的签字确认信息 | |  |  |  |  |  |  |   另抽查2022-10-22日销售单、2022-10-28日销售单、2022-09-26日销售单，结论同上。 | | |
| 撤回/召回 | | | F8.9.5 | 文件名称 | | | 如：🞎《产品召回控制程序》、🗹《产品撤回控制程序》 | | | 🗹符合  🞎不符合 | | | |
| 运行证据 | | | 有权决定撤回/召回人员： ——见食品安全小组审核记录 ；  确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全的大量最终产品。  组织的撤回/召回流程，包括： ——见食品安全小组审核记录   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 实施责任部门 | 备注 | | ~~通知法定和监管机构~~ |  |  | | ~~通知客户~~ |  |  | | ~~通知消费者~~ |  |  | | ~~处置撤回产品~~ |  |  | | ~~处置库存中受影响的批次/批号产品~~ |  |  | | ~~安排采取措施的顺序~~ |  |  |   本部门是否发生产品的🗹撤回或🗹召回的情况：  🗹未发生 🞎已发生，说明  本部门是否发生产品的撤回或召回方面的处置：——未发生，参加公司组织撤回召回演练，见生产部审核记录   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品批号 | 不合格简述 | 生产记录情况 | 检验记录情况 | 采购记录情况 | 产品留样确认 | 销售记录追踪 | | —— |  |  |  |  |  |  | | —— |  |  |  |  |  |  | | —— |  |  |  |  |  |  |   结论：🞎能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品  🞎不能够确保完整、 及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品，说明：  见《产品召回记录》， 并向最高管理者报告， 作为管理评审的输入。 | | |

说明：不符合标注N