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：综合部 主管领导：吴笑梅 陪同人员：李宝玉 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核时间：2023-01-13上午 | |
| 审核条款：  H:1.2.3/1.2.4/2.4.2/2.5.1/2.5.2/3.2/3.3（员工健康、运输管理）/3.5/3.12/3.9/5.2/4.3.4.3 | |
| 部门职责 | H (V1.0)  2.5.1 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》第2.5.1.1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、负责人员招聘、制定年度培训计划并组织培训、健康证管理、各类资质证件的管理，负责体系文件和记录的管理，负责采购和销售、客户满意度及投诉管理等。 |
| 文件控制 | H (V1.0)  1.2.3 | 文件名称 | 如：🗹《文件控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 查看《受控文件清单》  在审核周期内，对体系文件进行了改版，抽查：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 审批日期 | 审批人 | 发放范围 | 评审日期 | 评审人 | | 《HACCP体系管理手册》 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022.5.10 | 赵学志 | 各部门主管 | —— | —— | | 《HACCP计划文件汇编》 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022.5.10 | 赵学志 | 各部门主管 | —— | —— | | 《HACCP体系程序文件》 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022.5.10 | 赵学志 | 各部门主管 | —— | —— |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 载体 | 修订日期 | 审批人 | 发放范围 | 作废处理 | 责任人 | | 《HACCP体系管理手册》 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022.5.10 | 赵学志 | 各部门主管 | —— | —— | | 《HACCP计划文件汇编》 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022.5.10 | 赵学志 | 各部门主管 |  |  | | 《HACCP体系程序文件》 | 🗹纸质 🗹电子 | 2022.5.10 | 赵学志 | 各部门主管 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   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   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 文件名称 | 性质 | 收集日期 | 收集人 | 使用方法 | 适用部门 | | GB/T 23586-2009 酱卤肉制品 | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.5.10 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | 中华人民共和国产品质量法 | 🞎标准 🗹法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.5.10 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0） | 🗹标准 🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.5.10 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 | | GB20371-2016食用加工植物蛋白 | 🗹标准🞎法规  🞎通知 🞎图纸 | 2022.5.10 | 综合部 | 🗹直接下发  🞎转成内部文件 | 各部门 |   但审核时，发现部分法律法规标准未及时更新，如食品安全法（2018.12.29，应为2021.4.29）；道路交通法（2011.5.1，应为2021.4.29）;GB 2763-2019（应为2021），现场沟通。 |
| 记录控制 | H (V1.0)  1.2.4 | 文件名称 | 🗹《记录控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 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 | | 《工器具清洗消毒记录》 | 🗹纸质 🞎电子 | 3年 | 生产部 | 2022-12月 | —— | —— | | 《原材料采购计划》 | 🗹纸质 🞎电子 | 3年 | 综合部 | 2023-1月 | —— | —— | | 《受控文件清单》 | 🗹纸质 🞎电子 | 长期 | 综合部 | 2022-5-10 | —— | —— | |  |  |  |  |  |  |  | |
| 目标 | H (V1.0)  2.4.2 | 文件名称 | 🗹《HACCP体系管理手册》、食品安全目标考核记录 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织建立了与食品安全方针一致、与合规义务相适宜的文件化的食品安全目标。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（2022.01-2022.12） | | 培训计划执行率100% | 半年 | 已完成次数/总次数×100% | 综合部 | 100% | | 关键岗位人员培训合格率100% | 半年 | 以完成培训次数/计划培训数×100％ | 综合部 | 100% | | 体检执行率100% | 半年 | 以完成培训次数/计划培训数×100％ | 综合部 | 100% | | 合同按时评审率100% | 半年 | 以完成体检次数/计划体检数×100％ | 综合部 | 100% | | 顾客满意度≥95分 | 半年 | 以合同评审数/合同总数×100％ | 综合部 | 98分 | | 供方评定率100% | 半年 | 以顾客满意数/总数×100％ | 综合部 | 100% | | 供货及时率100% | 半年 | 以供方评审数/供方总数×100％ | 综合部 | 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。 |
| 内部沟通 | H (V1.0)  2.5.2.1 | 文件名称 | 🗹HACCP体系管理手册2.5.2章节 🗹《内外部沟通程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 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 | | 2022.5.10 | 体系运行的所使用各类文件 | 各部门负责人 | 通过《受控文件清单》 | 综合部 | 各部门清楚体系文件 | | 2022.8.17 | 火灾应急演练 | 全体员工 | 演习 | 综合部 | 基本能按照预案进行处理 | |  |  |  |  |  |  |   最高管理者确保HACCP体系的相关变更信息作为管理评审的输入。🗹是 🞎否 |
| 内部报告 | H (V1.0)  2.5.2.2 | 文件名称 | 🗹HACCP体系管理手册2.5.2章节 🗹《内外部沟通程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 最高管理者应确保所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患。  企业内部报告的渠道：  🗹口头 🞎手机/电话 🞎网络 🞎书面 🗹会议 🞎意见箱  内部报告的控制：经沟通了解体系建议以来未发生，已现场沟通。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 报告日期 | 报告的内容 | 报告对象 | 报告方法 | 报告人 | 回应情况 | | —— |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   企业如何消除妨碍员工参与报告的障碍，制定鼓励报告的上传、严禁威胁报复或惩罚的政策以保护报告人；说明： 领导以身作则，宣导员工以企业为家，食品安全离不来企业的每位员工 |
| 外部沟通 | H (V1.0)  2.5.2.3 | 文件名称 | 🗹HACCP体系管理手册2.5.2章节 🗹《内外部沟通程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 企业确保与外部沟通的信息充分，并可供食品链的相关方获得。  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 | | 2022.5.20 | 日常监督检查 | 邢台市市场监管局 | 现场 | 公司 | 调理肉制品在配料间原料未离地存放，已现场整改。 | | 2022-10-01 | 客户订单 | 安徽阜阳市临泉县柴家食品 | 电话/微信 | 综合部 | 已经按客户要求发货 | |  |  |  |  |  |  |   是否规定了外部沟通食品安全有关信息人员的职责和权限；🗹是 🞎否  外部沟通的人员是否接受了适当培训；培训时间 年 月 日，外部沟通的人员参加公司组织的各项培训。  外部沟通的人员是否得到了授权；🗹是 🞎否  外部沟通获得的信息是否作为管理评审输入，并用于更新HACCP体系。🗹是 🞎否 |
| 人力资源 | H (V1.0)  3.2 | 文件名称 | 🗹《人力资源管理程序》 | 🗹符合  🞎不符合  🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 确定在其控制下从事影响其食品安全绩效和食品安全管理体系有效性的工作的人员（包括外部供应商）的必要能力；  抽查公司人员情况：   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 11 |  | 72 | -- | --- | --- | 83 |   审核周期内人数增加，见变更单  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 | | （管理人员）  食品安全小组组长  李宝玉 | 从事质量管理3年以上，大专及以上学历 | 学历：大专  专业：食品 | 20余年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 综合部经理  董迎伟 | 从事企业管理工作2年以上，大专及以上学历 | 学历：大专  专业：行政管理 | 5年 | 🗹胜任 □不胜任 | | 设备管理员  李寿鹤 | 高中及以上  2年以上工作经验 | 学历：高中  专业：—— | 5年 | 🗹胜任 □不胜任 | |  |  |  |  | □胜任 □不胜任 | |  |  |  |  | □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 名 | 实招 名 |  |  |  | | 操作人员 名 | 实招 名 |  |  |  |   审核周期内，因产品生产有所扩大，增加了员工，现有人力资源基本可以满足运行要求。  是否建立了食品安全知识培训的《培训计划》 ☑是，已抽查2022年度，提供了《2022年度培训计划》 □否  培训过程的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | 2022.5.27 | 讲解CNCA-N-001:2021食品生产企业通用要求标准要求 | 各部门主要人员 | 🞎笔试 🗹现场提问 口面试 | ☑有效 □不足 | | 2022.5.27 | HACCP管理手册及程序文件培训 | 各部门负责人 | 🞎笔试 🗹现场提问 口面试 | ☑有效 □不足 | | 2022.7.4 | 良好操作规范、卫生标准操作程序、HACCP计划、前提计划、食品安全防护计划讲解 | 综合部、生产部、品控部、技术部等相关人员 | 🞎笔试 🗹现场提问 口面试 | ☑有效 □不足 | | 2022.8.3 | 内审员培训 | 李宝玉、周立平 | 🞎笔试 🗹现场提问 口面试 | ☑有效 □不足 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   培训人员：🗹新员工 🗹换岗员工 🗹在岗员工  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 |  | | 遵守食品安全相关法律法规标准 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他 |  | | 遵守各项食品安全管理制度 | ☑会议 □展板 □标语 ☑培训 □其他 |  |   食品定期评审和更新培训计划。☑是 □否，审核周期内未发生更新  持证上岗人员的控制：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | 周建涛 | 13052819851210783X | 2026 年3 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 | —— |  | 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 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **特种作业人员** | 姓名 | 资格证书编号 | 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 | 李寿鹤 | T132233197108291710 | 2027年 12月19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 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |   健康证管理：随机抽取：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 岗位 | 姓氏 | 健康证编号 | 有效期截止日期 | 有效性 | | 生产部经理 | 周立平 | 13052920220313008 | 2023.3.13 | 有效 | | 分割组长 | 崔晓迪 | 13052920220521007 | 2023.5.21 | 有效 | | 切片车间操作工 | 赵艳华 | 13052920220807003 | 2023.8.7 | 有效 | | 包装工 | 郝胜娟 | 13052920220807007 | 2023.8.7 | 有效 | | 检验员 | 张玉芳 | 13052920220416002 | 2023.4.16 | 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  现场沟通人员具备丰富的工作经验，但对于体系掌握程序还需要加强，后期改进。 |
| 采购管理 | H(V1.0)3.5/2.5.2.3/4.3.4.3 | 文件名称 | 如☑《HACCP体系管理手册》3.5条款、□《供方评定记录表》、☑《采购控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 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《采购控制程序》中有对合格供方的评价准则；  查看《合格供方名单》，共有 49 家；包括了牛肉、羊肉、包装材料、调味料、食品添加剂等，但抽查发现未将蔬菜供方纳入合格供方，已现场沟通。  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  供方提供的过程、产品和服务包括：  🗹原材料采购 🞎产品的设计和开发 🗹产品检测（每次检测） 🞎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 🞎虫害控制服务 🞎油烟机清洗服务 🞎电梯维保服务 🞎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：  抽查外部供方的评价证据：   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 五得利集团柏乡面粉有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 小麦粉 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：911305245809825720 🗹有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号： SC10113052400046 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 委托检测报告编号：GZA202216325 ；产品名称：超精小麦粉， 报告日期：2022-07-28；检测项目：总砷、总汞、苯并芘、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰、六六六、滴滴涕等；检测依据：Q/WDL 0016S-2020；报告检测单位：河北冠卓检测科技股份有限公司；🗹有效 🞎失效  🞎 其他： | | 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 | 东兴市众达贸易有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冻巴沙鱼片 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91450681MA5QCDGM2X 🗹有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号：SC11145068101378（适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他：——  巴沙鱼片——产品检测报告编号：A2220216035101001C：检测指标：感官、铅、砷、镉，报告日期：2022-06-07；检测单位：广西华测检测认证有限公司；检测结论：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 | 衡水友杰塑料制品厂 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 套盒 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91450681MA5QCDGM2X 🗹有效 🞎失效  🗹《全国工业产品生产许可证》编号：（冀）XK16-204-01130 （适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他：——  食品包装用托盒（PET）——产品检测报告编号：GH202202299：检测指标：总迁移量、高锰酸钾消耗量等，报告日期：2022-07-26；检测单位：河北省产品质量监督检验研究院；检测结论：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 |   物流运输外包，外包方：魏帅等，签订有冷藏物流协议，明确有运输过程温度控制要求-18℃的要求，协议签订时间2022-12-31，未明确合同的到期时间，已现场沟通；  现场抽查魏帅的驾驶证、车辆行驶证，未见异常   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广州市威伦食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 色素、甜菜红 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91440101743596378U 🗹有效 🞎失效  🗹《食品生产许可证》编号：SC20244010300837（适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他：——产品检测报告  复配着色剂 天然大红色 食用色素——产品检测报告编号：食检2022-12-4079：检测指标：感官、铅、砷 ，报告日期：2022-12-31；检测单位：广州检验检测认证集团有限公司；检测结论：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 |   同时还抽查了 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷乳液 的供方 南京金钥匙生物科技有限公司 ； 调味料（酱油、生抽、料酒等） 的供方 千禾味业食品股份有限公司 ； 复配酸度调节剂 的供方 山东鑫和源食品科技有限公司 ； 柑橘纤维细粉 的供方 南京莱恩达生物科技有限公司 ； 大豆组织蛋白 的供方 周口市润达食品生产有限公司 ； 固态复合调味料、复配冷冻米面制品乳化剂增稠剂、面皮改良剂、复配水分保持稳定剂 的供方 河南创新研霖食品科技有限公司； 复配乳化剂 的供方 泰兴市东圣生物科技有限公司 ； 六必居干黄酱 的供方 北京六必居食品有限公司 ； 塑料一次性包装托盒/盖 的供方 沧州大荣包装制品有限公司； 牛碎肉、去骨牛肉、羔羊月牙骨、羔羊四分体肉、大羊板肉等牛羊肉类 的供方 沧州嘉宇清真肉类有限公司； 烤食尚乌鸡卷 的供方 鹤壁越汇食品有限公司； 蔬菜 的供方 李军 ；二氧化氯消毒液 供方 张家口市绿洁环保技术开发有限公司； XXXX 的供方 XXXX有限公司 ；与上述供方评价和选择控制情况；。🗹一致 🞎不充分，说明：  抽查重要供方的评价记录名称：《 供方业绩评定表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 山东鑫和源食品科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 复配酸度调节剂（XH-08D/S7-3/S-19B） | | 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  🗹供应能力  🞎历史和社会信誉、以往使用情况  🞎包装质量、🗹售后服务、配合度  🞎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 | 北京六必居食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 六必居干黄酱 | | 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  🗹供应能力  🞎历史和社会信誉、以往使用情况  🞎包装质量、🗹售后服务、配合度  🞎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 | 沧州大荣包装制品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 塑料一次性包装托盒/盖 | | 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  🗹供应能力  🞎历史和社会信誉、以往使用情况  🞎包装质量、🗹售后服务、配合度  🞎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 | 东兴市众达贸易有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 冻巴沙鱼片 | | 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  🗹供应能力  🞎历史和社会信誉、以往使用情况  🞎包装质量、🗹售后服务、配合度  🞎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 |   同时还抽查了 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷乳液 的供方 南京金钥匙生物科技有限公司 ； 调味料（酱油、生抽、料酒等） 的供方 千禾味业食品股份有限公司 ； 复配酸度调节剂 的供方 山东鑫和源食品科技有限公司 ； 柑橘纤维细粉 的供方 南京莱恩达生物科技有限公司 ； 大豆组织蛋白 的供方 周口市润达食品生产有限公司 ； 固态复合调味料、复配冷冻米面制品乳化剂增稠剂、面皮改良剂、复配水分保持稳定剂 的供方 河南创新研霖食品科技有限公司； 与上述供方评价和选择控制情况； 🗹一致 🞎不充分，说明：    c）制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序，包括：  查看🗹《原辅料验收制度》、🞎《原辅料、食品包装材料验收程序》，方法包括：  🗹核对原辅料、食品包装材料的检验检疫、卫生合格证明  🗹核对原辅料、食品包装材料的追溯标识；  🗹必要时，对原辅料、食品包装材料的安全卫生指标实施有针对性的检验、验证;  原辅料、食品包装材料验收要求： ——见品控部审核记录   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 控制点示例 | 接收准则名称/可接受限值 | 依据来源 | | —— |  | 🞎法律、法规  🞎客户要求  🞎预期用途 | |  |  |  |   d) 必要时制定食品添加剂控制措施：🗹是 🞎否（不涉及）  使用的食品添加剂种类：  🞎增稠剂 🞎抗氧化剂 🞎防腐剂 🗹色素 🗹香精 🗹护色剂🗹酸化剂 🞎加工助剂 🞎其他  无用量限制种类：  有用量限制种类： 复配水分保持剂，具体见生产部审核记录  e）制定供方的评价制度，包括不合格供方的淘汰制度。  每年按照《采购控制程序》进行供方再评价，对不合格的供方实施淘汰。  审核周期内于2022年5月对供方进行了再评价  《食品进货查验记录制度》——见品控部审核记录 |
| 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：  在生产现场观察到有五得利面粉、千禾的蚝油等，未见异常 |
| 食品欺诈预防 | H(V1.0)  3.12 | 文件名称 | 如：🗹 管理手册第2.5.2.3条款，🗹《内外部沟通程序》 | 符合  不符合 |
| 运行证据 | 建立了《食品欺诈预防控制程序》，每年进行一次评估。  脆弱性评估等见HACCP小组审核记录  本部门负责人表示审核周期内采购的食品原辅料均从合格供方采购，并2022-05对供方进行了评价，同时每批次原辅料等进厂时品控部验收把关，未发生异常情况。 |
| 外部沟通 | H(V1.0)  2.5.2.3/  H3.3（运输管理）、3.9/ | 文件名称 | 🗹 管理手册第3.12条款，🗹《食品欺诈预防控制程序》 | 符合  不符合 |
| 运行证据 | 销售订单接受控制方式：  ☑电话 ☑系统下订单 ☑微信 □QQ □上门回访 ☑邮件 ☑其他——合同  组织销售过程中以及与客户沟通订单、沟通有关产品、食品安全等内容的方式主要通过：  □电话 ☑表单传递 ☑微信 □QQ ☑上门回访 □邮件 □其他  询问了解：公司销量大的产品主要是：冷冻预制调理肉类（牛肉、羊肉、鸡肉、鱼肉）；销售产品运输主要是通过外包方式进行控制，具体见3.5条款审核记录  提供 有销售台账，随机抽取：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 销售发货日期 | 客户名称 | 产品名称 | 数量 | 销售单 | 备注 | | 2022-10-01 | 安徽阜阳市临泉县柴家食品 | 300g羊肉卷、300g牛肉卷、240g沙葱羊肉卷、200g黑椒牛肉串、250g奥尔良风味骨肉相连串等 | 具体  根据客户  订单 | 单据编号：SA-2022-10-0161 | 客户签收时验货是否解冻 | | 2022-10-01 | 邢台贾总 | 500g羊肉卷、500g牛肉卷、280g飘香乌鸡卷、220g涮鱼卷 | 具体  根据客户  订单 | 单据编号：SA-2022-10-0177 | 客户签收时验货是否解冻 | | 2022-12-03 | 上海翡莉食品 | 羊佑火D200g羊肉卷 (腰封)  羊佑火D200g牛肉卷 (腰封)  羊佑火D300g羊肉卷 (腰封)  羊佑火D300g牛肉卷(腰封)  飞天羊450g羊肉大葱水饺  飞天羊450g牛肉大惹水饺  飞天羊450g羊肉胡萝卜水饺  飞天羊450g牛肉胡萝卜水饺 | 具体  根据客户  订单 | 单据编号：SA-2022-12-0029 | 客户签收时验货是否解冻 | | 2022年1月14日 | 天津亿能天成王总 | 飞天羊Z500g羊肉卷 (腰封)  Z500g牛肉卷(腰封)Z500g牛肉卷 (腰封)D500g羊肉卷 (腰封)  500g牛肉卷(腰封)等 | 根据客  户订单  订单 | 单据编号：SH-2022-01-0198 | 客户签收时验货是否解冻 | | 2022年1月6日 | 江苏盐城龙在飞商贸孙总 | 300g羊肉卷 (腰封小盒)  300g牛肉卷(腰封小盒)  D500g羊肉卷 (腰封)  D500g牛肉卷(腰封)  飞天羊麻辣羊蝎子火锅  飞天羊玫然羊蝎子火锅等 | 根据客  户订单 | 单据编号：SA-2022-01-0065 | 客户签收时验货是否解冻 | | 2022年5月4日 | 邢台贾总 | 羊肉大葱水饺、牛肉胡萝卜水饺、羔羊肉卷、等 | 根据客  户订单 | 单据编号：SA-2022-01-0291 | 客户签收时验货是否解冻 | | 2022年1月20日 | 太原海润冷冻 | 羊肉 大葱水饺、牛肉胡萝卜水饺、羔羊肉卷、等 | 根据客  户订单 | 单据编号：SA-2022-01-0291 | 客户签收时验货是否解冻 | | 2022-05-08 | 上海翡莉食品许总 | 300g羊肉卷 腰封小盒)  300g羊肉卷 (腰封小盒)  300g牛肉卷(腰封小盒)  300g牛肉卷(腰封小盒）450g牛肉胡萝卜水饺    450g羊肉胡萝卜水饺  450g羊肉胡萝卜水饺  K | 根据客  户订单 | 单据编号：SA-2022-05-0051 | 客户签收时验货是否解冻 | |  |  |  |  |  |  |   目前 销售的产品未发生撤回召回情况，参加公司组织的撤回召回演练，具体见生产部审核记录 |
| 投诉处理 | H(V1.0)5.2 | 文件名称 | 🗹 管理手册第5.2条款 | 符合  不符合 |
| 运行证据 | 抽查《顾客投诉处理单》  投诉日期：——年——月——日；  客户名称：——  投诉食品名称：——；  送货数量：——；  生产日期：——；  受理人:——；  投诉问题:——；  原因分析：——；  处理意见：——；  处理结果：——。  相关负责人表示审核周期内未发生投诉等情况。 |

说明：不符合标注N