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（采购） 负责人：孙晓晴 陪同人员：杨醒 | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2023-02-09下午 |
| 审核条款：F:5.3/6.2/7.1.6/8.2/8.5.4.5H:2.4.2/2.5.1/3.5/4.3.4 |
| 部门职责 | F5.3H (V1.0)2.5.1 | 文件名称 | 🗹《管理手册》第5.3条款 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门主要负责公司人力资源管理、制定年度培训计划并组织开展各项培训、持证上岗人员管理、健康证管理、体系文件和记录管理、采购管理、采购过程中不合格品的管理、协助领导完成内审、管评等工作。 |
| 食品安全目标及其实现的策划 | F6.2H (V1.0)2.4.2  | 文件名称 | 手册第6.2条款 、《食品安全及HACCP运行目标统计表》、🞎《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。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 | 考核情况 | 目标实际完成（2022.09-2023.01） |
| 员工培训合格率100% | 培训合格次数/培训总次数量\*100% | 达成 |
| 采购物资合格率≥98% | 采购物资合格的批次/总的采购批次\*100% | 100% |
|  |  |  |

目标已实现，抽查2023.02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。 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | F7.1.6H3.5F8.5.4.5H4.3.4 | 文件名称 | 如：《食品安全管理手册》8.4条款、《采购控制程序》 | 🗹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：；本部门不涉及CCP点的实施，原料验收见质检部审核记录从《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： 共7家直接供方 抽查新外部供方的评价记录名称： 《合格供应商清单》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 珠海市新汇兴贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 预包装类常温品如大豆油、幼砂糖、粘米粉等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91440400688644313G 🗹有效 🞎失效🞎《食品生产许可证》编号： 🞎有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： JY1440402034787 （适用时） 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🗹不适用 🞎有效 🞎失效🞎其他，白砂糖入境检验检疫报告编号：530420221040128654001，报告日期：2022-10-05；福之泉一级大豆油报告编号：A2230000270101001C，检测单位：东莞市华测检测认证有限公司，检测项目：苯并芘、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1等指标，检测结论：所检项目符合要求； |
| 样品试用的情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 大连安欣海味食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 散装冷冻品如蟹柳等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：912102113115453902 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号： SC11121024200027 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🗹不适用 🞎有效 🞎失效🞎其他，产品名称：模拟V形蟹肉，报告编号：DLF22-017234-01，日期：2022-11-01，检测项目：苯甲酸、山梨酸、甲基汞、无机砷、菌落总数、大肠菌群等，报告检测单位：通标标准技术服务有限公司大连分公司，检测结论：所检测项目符合要求 🗹有效 🞎失效；  |
| 样品试用的情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 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 | 湛江港洋水产有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 散装冷冻食品，如冻南美白虾、冻虾仁等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91440800675196144k 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号：SC11144080300057 🗹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🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他——冻虾仁外检报告：报告编号：HFW01418-22，报告日期：2022-09-28；检测项目包括：铅、镉、六六六、滴滴涕等，检查单位：广东省湛江市质量计量监督检测所，检测结论：所检项目符合要求。🗹有效 🞎失效 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 满足要求 |
| 供方现场评价情况 | —— |
| 第二方审核情况 | —— |
| 其他 | 签订有购销合同 |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

车辆维保在指定的维修店进行，主要在“珠海市智诚汽车修理厂，营业执照编号：91440400MA544E8B0W”，维保运行等见服务部审核记录洗手液、84消毒液、口罩等从淘宝网购买，有保留购买截图凭证。2辆车租赁，租赁甲方：珠海恒海食品有限公司，有签订车辆租赁合同，合同有效期：2023-01-30至2024-01-30；另外抽查：鸡蛋 供方 珠海市香洲区拱北农泰蛋品行； 散装/常温品（伊面等）、冷藏食品（如生面）等 供方 中山好友味食品有限公司；速冻鱼糜 供方 北海市通宝海产有限公司；海参（预包装冷藏食品）、冷冻食品（如冻墨鱼、佛跳墙、黑虎虾、脆皮奶卷、凤爪等） 供方 珠海恒海食品有限公司 ； XXXXX 供方 XXXXX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： 老外部供方的初始评价和选择要求—— 🞎充分 🞎不充分，说明： 初次导入，不涉及 ~~抽查老外部供方的评价记录名称： ——~~

|  |  |
| --- | --- |
| ~~供方名称~~ | ~~——~~ |
| ~~提供的产品/过程/服务种类~~ | ~~——~~ |
| ~~收集评价资质材料~~ | ~~🞎《营业执照》编号： 🞎有效 🞎失效~~~~🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效~~~~🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效~~~~🞎 其他~~ |
| ~~提供产品、过程和服务的绩效情况~~ | ~~满足要求~~ |
| ~~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~~ |

~~同时还抽查了 XXX的供方DDD有限公司；XXX的供方EEE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： ；~~查合格供方评价情况：《供应商评审表》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 湛江港洋水产有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 散装冷冻食品，如冻南美白虾、冻虾仁等 |
| 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 | 大连安欣海味食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 散装冷冻品如蟹柳等 |
| 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 | 珠海恒海食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 冷冻食品（如冻墨鱼、佛跳墙、黑虎虾、脆皮奶卷、凤爪等） |
| 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  |

 | 🗹符合🞎不符合 🗹符合🞎不符合  |
| 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： 现场观察:有少量伊面、原味肠粉粉存放在货架上；少量冷冻品如虾、牛排等存放在冷冻库/冷冻柜中，现场观察：冷冻柜温度-17℃ |

说明：不符合标注N