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：供销部 部门领导:何景威 陪同人员：胡常成 | 判定 |
| 审核员：邝柏臣 审核日期： 2020-11-17 |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6/7.4  |
| 职责 | F5.3 | 文件名称 | 《食品安全管理手册 》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：部门人数：2人负责原材料的采购工作；对原材料的供方进行评价、选择和控制；参与内审、管理评审等工作；负责售后服务、顾客意见的处理。负责对顾客要求的识别，并组织合同评审工作负责处理、落实市场投诉事件，及时解决各种产品质量纠纷。 |
| 食品安全目标 | F6.2 | 文件名称 | 《食品安全目标及考核》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门的分解环境目标实现情况的评价，及其测量方法是：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品安全目标 | 计算方法 | 目标实际完成 |
| 1．顾客投诉处理率100% | 已及时处理的顾客投诉/所有顾客投诉×100% | 无 |
| 2．配送及时率100%； | 配送及时批次/配送总批次×100% | 100% |
| 3．产品合格率100% | 配送合格批次/配送总批次×100% | 100% |
| 4.供应商评价率100% | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 100% |
| 5.进货入库检验合格率≥98% | 进货检验合格数量/进货总数量×100% | 100% |

🗹目标已实现🞎 目标没有实现的，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》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》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 上海普陀区张传辉水产商行 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 食用农产品：螃蟹 (不含生猪产品)（水产零售）  |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 310107600296165 🗹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 |  |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 上海秋金桂国际贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 农产品：帝王蟹、鲍鱼 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91310115MA1H7YCG2P 🗹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 | 帝王蟹进口商：东宁市广思源贸易有限公司 检验日期：2020.10.02入境日期：2020-10.01检疫证明编号：120000006565720001检疫机构：东宁海关鲍鱼 天臣供应链管理有限公司 检验日期：2020.10.27入境日期：2020.10.21检验报告编号：120000007002021001检疫机构：上海海关 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 上海广圳国际贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 农产品：澳龙虾 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91310116MA1J8FN64 🗹有效 🞎失效🞎《资质证书》编号： （适用时） 🞎有效 🞎失效🞎 《经营许可证》编号： JY13101160049383 （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 其他 |
| 遵守法规的情况 | 符合法规 |
| 其他 | 澳龙虾进口商：湖南环海渔业贸易有限公司检验检疫证明：入境货物检验检疫证明：编号：120000006591593001 检验日期：2020.10.06 |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 杭州叶榜水产品商行 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 水产产品(虾类) |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 9133010278472211R 🗹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 |  |
| 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 杭州三合水产养殖场 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 水产产品（淡水鱼） |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330110699813717P 🗹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：JY13301100235622（适用时）🗹有效 🞎失效🞎 其他 |
| MSDS的提供 |  |
| 其他 |  |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 杭州熙楠供应链管理有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 水产冻品；预包装食品（含冷冻藏冷冻食品） |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330103M2HYGD89 🗹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： 91330103MA2HYGD89（适用时）🗹有效 🞎失效🞎 其他 |
| MSDS的提供 |  |
| 其他 |  |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 杭州萧山鑫福水产商行 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 水产品 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92330109MA2B0H410N 🗹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： 🞎有效 🞎失效🞎 其他  |
| MSDS的提供 |  |
| 其他 |  |
| 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 |

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 | 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：《供应商评价表 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 上海秋金桂国际贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 珍宝蟹、帝王蟹 |
| 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：《沟通控制程序》 |  |
| 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 |
| 2020-7-30 | 客户满意度调查 | 绍兴安麓酒店 | 客户意见调查表 | 办公室 | 非常满意 |
| 2020-7-30 | 客户满意度调查 | 杭州赞成宾馆 | 客户意见调查表 | 办公室 | 非常满意 |
| 2020-7-30 | 客户满意度调查 | 杭州九里云松酒店 | 客户意见调查表 | 办公室 | 非常满意 |
| 2020-7-30 | 客户满意度调查 | 蝶来望湖宾馆 | 客户意见调查表 | 办公室 | 非常满意 |
| 2020-7-30 | 客户满意度调查 | 九溪玫瑰园酒店 | 客户意见调查表 | 办公室 | 非常满意 |
| 2020-9-06 | 供货方沟通订货和质量报告 | 上海秋金桂国际贸易有限公司 | 微信群 | 分拣部 | 可以满足 |

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 |
| 2020.9.10 | 疫情防控期间餐饮类客户的影响 | 全体员工 | 微信通知 | 办公室 | 接收人员信息回复 |

 |

说明：不符合标注N