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：业务部 陪同人员：季艳 | | 判定 |
| 审核员： 张静、陈丽丹（远程） 审核日期：2021-02-02 | |
| 审核条款：QMS:5.3/6.2/8.4/10.2  FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.2/10.1 | |
| 职责 | Q5.3  F5.3 | 文件名称 | 如：🗹《管理手册》5.3条款 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 与**部门职责相关的主要职责是**：  1、负责外部提供的过程、产品和服务的控制工作；  2、严格执行原辅料标准及相关法律法规要求，按时、保质、保量采购餐饮加工所需的原辅材料；  3、负责组织对供应商的评定，建立合格供应商名录和档案，对合格供应商实施动态管理；  4、负责不合格原辅材料的协调处理；  5、负责市场调查，收集产品的需求信息；  6、配合新产品的宣传，引导消费；  7、采购后各类物资的储存按照有关法律法规和组织要求，确保物资在使用有效期内；  8、提出销售改进方面的建议。 |
| 质量/食品安全目标及其实现的策划 | Q6.2  F6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款、《质量和食品安全目标分解及完成情况考核表》 | 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。为实现总质量/食品安全目标而建立的各层级质量/食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。  本部门质量/食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 质量目标/食品安全目标 | 计算方法 | 责任部门 | 目标实际完成 | | 合格供方评审率100% | 合格供方评审数量/合格供方需评审总数×100% | 业务部 | 体系建立以来未发生，年度评价 |   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。 |
| 外部提供的过程、产品和服务的控制 | Q8.4  F7.1.6 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合  🗹符合  不符合  🗹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 🗹虫害控制 🞎部分档口制售 🞎其他——  从《合格供方名录》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：  抽查新外部供方的评价记录名称：《 供应商评估记录 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 西宁市城北区一路发蔬菜水果批发部 | | 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： 92630105MA75QU5BXC 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY16301050057474（适用时） 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  果蔬农残由供方检测；建议采用农残快速检测试纸进行检测。  🞎 其他 | | 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 |   同时还抽查了 蛋类的供方 西宁城北区小刘蛋品批发部；XXX的供方CCC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：  抽查老外部供方的评价记录名称：《 供应商评估记录 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 西宁城东鲁丰粮油站 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 米面、粮油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92630102MA75821T75 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：JY16301020037207（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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 西宁市城东区蔚权牛羊肉经销部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 牛羊肉类 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92630102MA75R5P20W 🗹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  肉品品质检验合格证：No.1047211，日期：2020-11-11；  动物检疫合格证明：No.6300298366，日期：2020-10-25；  🞎 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 调味料 的供方 西宁城北区刘恒调料批发部 ；禽肉 的供方 西宁城欧诺餐料行 与上述供方评价和选择控制情况。🗹一致 🞎不充分，说明：   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 西宁君朋清洁服务有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 虫害控制服务 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91630102310844583W 🗹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 | 🗹满足合格供方要求 🞎不满足合格供方要求 | |
| 远程观察 | 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：  常温库房：食用油、大米、面粉等；  冷冻柜中：猪肉、牛肉；  粗加工制作区：蔬菜。 |
| 控制类型和程度 | Q8.4.2 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、🗹《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | 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：《 供应商调查评定表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 西宁城东鲁丰粮油站 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 粮油、米面 | | 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 | 西宁市城北区刘恒调料批发部 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 调料类 | | 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 | |
| 提供给外部供方的信息 | Q8.4.3 | 文件名称 | 如：手册8.4条款、🗹《采购控制程序》 | 🗹符合  不符合 |
| 运行证据 | 在与外部供方沟通之前，所确定的要求是：  🗹充分适宜 🞎不充分适宜，说明： 。    抽查《采购合同》及《采购计划》。组织与外部供方沟通以下要求：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 采购订单号/日期 | 2020年9月1 日 | 2020年12月22日 | 年 月 日 | | 过程、产品和服务名称 | 米面 | 虫害控制 |  | | 过程、产品和服务要求 | 符合标准，索证齐全 | 满足虫害控制要求 |  | | 产品和服务批准； | 餐饮服务部 | 餐饮服务部 |  | | 方法、过程和设备的批准； | —— | —— |  | | 产品和服务的放行的批准 | 餐饮服务部 | 餐饮服务部 |  | | 能力，包括所要求的人员资格 | —— | 专业资质 |  | | 外部供方与组织的互动； | 供方送货 | 定期进行虫害消杀 |  | | 组织使用的外部供方绩效的控制和监视； | 供货及时、提供检测报告、每年评价 | 每年评价，定期检查 |  | | 组织或其顾客拟在外部供方现场实施的验证或确认活动。 | 不涉及 | 不涉及 |  | |
| 前提方案（原材料采购及验收） | F8.2 | 文件名称 | 如：手册8.8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《青海省餐饮单位食品原料进货台账》，项目包括品名、规格、数量、生产日期、保质期、生产单位及生产许可证号、供应单位联系电话等，符合要求。 |
| 不合格和纠正措施 | Q10.2  F10.1 | 文件名称 | 如：手册10.2条款、🗹《不合格品及潜在不安全产品控制程序》 | 🗹符合  🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门主要对原料验收、储存等过程中涉及的不合格品进行控制。  查看《食堂不合格食品及原料（包括食品添加剂）处理情况记录》，项目包括原料名称、生产厂家、数量、规格、不合格原因、处理方法、处理日期、经办人等，符合要求。  体系建立以来未发生原料不合格的情况。 |

说明：不符合标注N