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 陪同人员：王亮 | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期： 2021-06-16 |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6/8.2 |
| 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 | 与**部门职责相关的主要职责是**：负责对外部供方的评价、选择、绩效监视并实施外部供方管理；负责根据顾客的订单需求安排采购计划，负责采购过程中的索证管理及采购过程中不合格品的管理等； |
| 食品安全目标 | F6.2 | 文件名称 | 如：手册第6.2条款 、《食品安全目标考核结果统计表》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 本部门的分解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（2020.05-2021.05） |
| 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% | 98% |

🗹目标已实现，按照季度进行考核🞎 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 | F7.1.6F8.2 | 文件名称 | 如：🗹《采购控制程序》、《外部提供的过程、产品和服务的控制程序》、 | 🗹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 🗹其他——冷库设备维保从《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： 从组织提供的供方资料中抽查：

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 杭州龚氏水产品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活水产品：东星斑、青斑、多宝鱼、龙胆、小龙虾、桂鱼、鲈鱼等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91330109MA2GYEUT7B (1/1) 🗹有效 🞎失效🞎《食品经营许可证书》编号： 🞎有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： 🞎有效 🞎失效🗹 其他：鲜活水产品企业每半年抽测，随机抽取小龙虾、鲈鱼的产品委托检测报告，未提供。“见质检部审核记录” |
| 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 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 杭州马运水产贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 冷冻水产品：冷翡翠螺、冷冻南极犬牙鱼、活板蟹等 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330103MA2J0RJJ8Q 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY13301030204605 🗹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：进口水产品通过浙江省冷链食品溯源系统进行管理，随机抽取：1. 冷冻南极犬牙鱼：入境货物检验检疫证明：120000007236259001，入境日期：2020-11-21；新型冠状病毒核酸检测：检测单位：上海华测艾普医学检验所；

检测结果：阴性；结论：符合要求1. 抽取2020-07-21的活板蟹，结论合格。
 |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 良好 |
| 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 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |

同时还抽查了 鲜活水产品：大鳌虾的供方 上海兆虎国际贸易有限公司； 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： 84消毒液、酒精用量小，主要从正规超市购买；冷冻库维保由厂家定期来厂进行维护；口头协议沟通，已现场沟通，后期保留协议。运输车辆定期到4S点进行维护保养；抽查重要供方的评价记录名称：《 供应商评价表 》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 杭州马运水产贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 冷冻水产品：冷翡翠螺、冷冻南极犬牙鱼、活板蟹等 |
| 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🗹供应能力🗹历史和社会信誉、以往使用情况🞎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 | 上海兆虎国际贸易有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 鲜活水产品：大鳌虾等 |
| 评价方法 | 🗹验证数量、外观🗹查验供方的资质🞎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  |

 |
| 现场观察 | 在生产现场和库房确认是否有从非合格供方处采购的材料。🗹没有 🞎有，说明： 现场查看冷冻库温度-15.6℃ |
| 沟通  | F8.2 | 文件名称 | 如：🗹手册8.2条款、🗹《沟通控制程序》 | 🗹符合🞎不符合 |
| 运行证据 | 组织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 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 顾客无特殊的食品安全要求。组织进货以及供货通过“浙冷链”平台进行，随机抽取供货合同信息：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 销售发货日期 | 客户名称 | 产品名称 | 规格 | 数量 | 生产日期 |
| 2021-06-10 | 杭州海华大酒店有限公司 | 鲜活海产品 | 散装 | 按照客户需求 | —— |
| 2021-01-09 | 浙江饭店有限责任公司 | 水产品（冷翡翠螺） | 预包装 | 按照客户需求 | —— |
| 2021-05-23 | 杭州三台山庄 | 鲜活海产品、水产品 | 散装、预包装 | 按照客户需求 | —— |
|  |  |  |  |  |  |

目前销售的产品无不合格产品，无顾客投诉，未发生撤回召回情况。公司自有车辆配送，详见“分拣部审核记录”。 |

说明：不符合标注N