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：采购部 负责人： 陪同人员：马保保 | | 判定 |
| 审核员：肖新龙 审核日期：2021-10-12 | |
| 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**：  负责原料的采购、验收；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；负责根据订单需求安排采购计划，负责采购过程中的索证、以及采购过程中不合格品的管理等工作； |
| 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（2021.04-2021.07） | | 供应商评价率100% | 供应商评价数量/供应商总数量×100% | 100% | | 进货检验合格率≥98% | 进货检验合格数量/进货总数量×100% | 100% | |  |  |  |   🗹目标已实现，按照年度进行考核，目标在实施中  🞎 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：🗹《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  🞎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  从《合格供方名单》中抽取下列证据：22家，  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 | 杭州德昌食品原料有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 面粉、快味可即溶吉士粉、柔润面包改良剂、台式香肠等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91330103256525564A 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：JY13301030126514 🞎有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他：  产品批检测报告：每年索取1次，随机抽取：  面粉——检测报告编号：No.SP208666，检测指标：脂肪酸值等，检测结论：合格；报告日期：2021-01-05；结论：合格  快味可即溶吉士粉：检测报告编号：No.食检2021-01-4741；报告日期：2021-02-07；检测项目：菌落总数、黄曲霉毒素B1、总糖、铅等，检测单位：国家加工食品质量检验中心（广东）广州检验检测认证集团有限公司； | | 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 | 每批次主要以感官验收为主，提供有《进货检验记录》，抽取2021-08-17 台式香验收记录，主要以包装、感官、合格文件为主，检验合格。 | | 结论 | 🗹符合合格供方 🞎不符合合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 杭州嘉惠食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 红豆粒馅、蛋白液、蛋黄液、全蛋液、脱模油 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91330106MA28URLN7P 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号： JY13301840250286 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： 🗹有效 🞎失效  🗹 其他：——外检报告：随机抽取  巴氏杀菌蛋黄液：报告编号：NO.ash21-025536-01,报告日期：2021-04-30；检测项目：铅、镉、大肠菌群、菌落总数等，检测结论：合格；检测单位：SGS | | 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 | 每批次索取产品批检报告，提供有《进货检验记录》，抽取：2021-08-28日进货验收巴氏杀菌蛋白液、蛋黄液、全蛋液，提供有批次检验报告，感官、外包装等感官检验合格。 | | 结论 | 🗹满足合格供方要求 🞎不符合合格供方要求 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 丽水市晨浩食品配料商行 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 维朗塔塔粉、维朗麻薯烘焙调配粉、维朗坚亨88改良剂、维朗冷冻面团改良剂、吉利丁粉、双斧牌食粉、糖浆、樱桃果酱、乳酪酱、红加仑、芒果果蓉、燕子酵母、牛奶奶油、肉松、手撕肉条、代可可脂巧克力等 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：91331100MA2E05P228 🗹有效 🞎失效  🗹《食品经营许可证》编号：JY13311000116166 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他——随机抽取  代可可脂巧克力装饰件（黑色）：报告编号：No. WPVS210130,检测报告日期：2021-01-22，检测单位：苏州市产品质量监督检验院；检测项目总砷、铅、二氧化硫残留量、三聚氰胺、大肠菌群等，检测结论：合格：  覆盆子果肉果酱检测报告编号：SHG092693,报告日期：2020-11-02，检测项目：感官、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌等；  原味松松（5号松松）：报告编号：2113402858，报告日期：2021-03-29；检测项目：重金属、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、脱氢乙酸等，检测结论：合格；检测单位：国家预包装食品质量监督检验中心（浙江）  同时还抽查了去骨腿排、汉堡干酪片、特质绿豆沙馅、维朗冷冻面团改良剂的外检报告，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 | 每年索证产品外检报告，已抽查：无异常；每批次检测主要以感官检验为主，提供有《进货检验记录》，随机抽取维朗塔塔粉、味斯美5号肉松戴妃牛奶巧克力（黑色）、维朗坚亨88改良剂的检验记录，无异常。 | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 天恒煊宇包装制品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 特定食品用纸容器（H602盖、602盖） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91120222575143416G 🗹有效 🞎失效  🗹《全国工业产品生产许可证》编号：（津）XK16-204-00051 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他——抽取产品外检报告：  特定食品用纸容器（H-602Z），报告编号：TQT00-0751-2021产品名称：特定食品用纸容器；报告日期：2021-06-04；检测单位：天津市产品质量监督检测技术研究院；检验项目：总迁移量、重金属、高锰酸钾消耗量等；检验结论：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 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 北京华龙星宇科技发展有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 消毒剂（二氧化氯） | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 911101081011930320 🗹有效 🞎失效  🗹《消毒产品生产卫生许可证》编号：（京）卫消证字（2011）第0200号 🗹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： | | 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 | 感官验收，无异常 | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 徐州恩佳包装科技有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 吐司包装袋、纸杯 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91320311MA1UYWC56T 🗹有效 🞎失效  🗹《全国工业产品生产许可证》编号：（苏）XK16-205-00264 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他——产品外检报告：  产品名称：淋膜纸袋，报告编号：No.PL0500721-2020,报告日期：2020-04-15，已过期🞎有效 🗹失效 | | 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 | 感官验收，无异常 | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |  |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 天津彤旺工贸有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 淋膜纸盒 | | 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 91320311MA1UYWC56T 🗹有效 🞎失效  🗹《全国工业产品生产许可证》编号：（苏）XK16-205-00264 🗹有效 🞎失效  🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效  🗹 其他——产品外检报告：  产品名称：淋膜纸盒 ，报告编号：No.SPBZ-002-2020(委），报告日期：2020-01-21，已过期🞎有效 🗹失效 | | 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 | 感官验收，无异常 | | 结论 | 🗹继续为合格供方 🞎不继续为合格供方 |   同时还抽查了 防潮糖粉、全麦麦香粉、垫盘油纸的供方 芝兰雅烘焙原料（无锡）有限公司； 奶粉、牛奶、炼乳、三花淡奶、面包糠的供方 丽水市金青商贸有限公司 ； 淋膜纸盒 的供方宜兴市佳乐包装有限公司 ； 食品用纸质容器（G312白正方形纸塑盒） 的供方 浙江金旷包装制品有限公司 ；虫害消杀服务的供方丽水科灵有害生物防治有限公司；与上述供方评价和选择控制情况；。🗹一致 🗹不充分，说明：  酒精用量主要从正规超市购买；  车辆定期到维修点进行保养；提供有维修记录  抽查重要供方的评价记录名称：《 供方业绩评定表 》   |  |  | | --- | --- | | 供方名称 | 广州贝嘉乐食品有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 维朗塔塔粉、维朗泡打粉、维朗坚亨88改良剂、维朗冷冻面面团改良剂等 | | 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  🗹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 | 丽水市晨浩商贸有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 维朗塔塔粉、维朗麻薯烘焙调配粉、维朗坚亨88改良剂、维朗冷冻面团改良剂、吉利丁粉、双斧牌食粉、糖浆、樱桃果酱、乳酪酱、红加仑、芒果果蓉、燕子酵母、牛奶奶油、肉松、手撕肉条、代可可脂巧克力等 | | 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  🗹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 | 宜兴市佳乐包装有限公司 | | 提供的产品/过程/服务种类 | 蛋糕盒、礼盒等烘焙纸类包装 | | 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 包装袋 的供方 浙江金旷包装制品有限公司； 塑料包装盒、塑料杯 的供方 天津煊宇包装制品有限公司 ； 的供方 与上述供方评价和选择控制情况；。🗹一致 🞎不充分，说明： |
| 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：  现场查看原辅料库房对油、馅料、牛奶、奶粉等各类原辅料；分类离地离墙放置，贴有相应的标识，摆放整齐，原料库房温度：24℃、辅料库房温度：25℃、食品添加剂库房：25℃湿度80%；冷藏库：0.4℃、冷冻库-15℃，符合要求。 |

说明：不符合标注N