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：运营部 陪同人员：胡泽慧 | 判定 |
| 审核员：肖新龙 远程 审核日期：2021-11-15下午 |
| 审核条款：FSMS:5.3/6.2/7.1.6H: 5.2/5.3.1/6.5GB14881:7HACCP1.0要求 |
| 职责 | F5.3H5.3.1 | 文件名称 | 🗹《食品安全管理手册 》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**：主要负责供方的管理，通过供方选择、评价；建立合格供方名录；根据餐饮管理部需求制定食材采购计划，安排采购；采购过程中不合格品的处理，参与公司组织的应急演练、撤回/召回演练等工作。经沟通了解本部门职责未发生重大变化。 |
| 食品安全目标 | F6.2H5.2 | 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（2020.10-2021.10） |
| 物料准时到货率≥95% | 准时到货次数/到货次数总数 | 98％ |
| 采购物料合格率100% | 物料采购合格数量/采购总数量 | 100% |
| 关键控制点监控合格率100% | 关键控制点监控合格率=（对CCP点的控制抽查合格数/总CCP点的控制抽查合格数）\*100% | 100% |
| 供方评价覆盖率100% | 供方评价数量/供方总数 | 95% |
| 顾客满意度≥95% | 每季度由运营部分析统计结果 | 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 H6.5 | 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 | 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：外部供方的评价和选择要求—— 🗹充分 🞎不充分，说明： 抽查外部供方的评价记录名称：《合格供方名单 》、《2021年度·供方能力（业绩）评价表》

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 福建省莆田市晶秀轻化有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 精选自然盐 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 913503057640660267 🞎有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号： SC20335030500271 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🞎 供应产品检验报告：报告编号：20210131；检测单位：国家盐产品质量监督检验中心；报告日期：：检测项目：铅、总砷、镉等指标，检测依据：QB/T2446-2018；报告日期：2021-01-26；检测结论：符合要求。 |
| 样品试用的情况 | —— |
| 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 | 福州市台江区方向调料批发部 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 食用油、调味品（白醋、皇品味精、辣椒调味油、威极生抽( 酿造酱油)、辣椒酱、芝麻调和油、凤球唛番茄沙司（罐）等） |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号： 92350103MA2YTBHE2L 🗹有效 🞎失效🗹《食品经营许可证》编号：JY13501030017924 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🗹 其他——产品外检报告威极生抽( 酿造酱油)：检验报告编号：No. F21WT01526；报告日期：2021-04-08；检测项目：三氯蔗糖、黄曲霉毒素B1、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群等；检测单位：佛山市食品药品检验检测中心；检测结论：合格。同时抽查白醋、皇品味精、辣椒调味油的检测报告，结论同：威极生抽( 酿造酱油) |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 综合评价得分：89分 |
| 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 |

果蔬从福州海峡蔬菜批发市场采购，提供有蔬菜农残检测单，随机抽抽查2021-10-24，酶抑制率≤50%，结论合格。

|  |  |
| --- | --- |
| 供方名称 | 云南阳光食品有限公司 |
| 提供的产品/过程/服务种类 | 小米辣 |
| 收集评价资质材料 | 🗹《营业执照》编号：915304212177550924 🗹有效 🞎失效🗹《食品生产许可证》编号：SC11653042104296 🗹有效 🞎失效🞎 型式检测报告编号： （适用时）🞎有效 🞎失效🗹 其他小米辣检测报告：报告编号：No.H-20210394；报告日期：2021-03-18；检验依据：Q/YYS0002S-2020；检验项目：铅、总砷、大肠菌群、亚硝酸盐等；检测结论：符合要求； |
| 提供产品、过程和服务的绩效情况 | 综合评定89分 |
| 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🞎有效 🞎失效 |

同时还抽取了 一级大豆油、四级菜籽油的供方 福建春添粮油食品有限公司；蔬菜 的供方 福州海峡蔬菜批发市场；大米的供方福州米享福益民米业有限公司；猪肉的供方台江区小潘誉达猪肉店；与上述供方结论一致。原辅料、食品包装材料验收要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 放行类型 | 抽样要求 | 验收要求或规范文件名称 | 评价结论 |
| 原材料检验 | 随机抽取 | 按《食堂食品安全管理制度》执行 | ☑符合 □不符合 |
| 辅料检验 | 随机抽取 | 按《食堂食品安全管理制度》执行 | ☑符合 □不符合 |
| 食品添加剂检验 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 食品包装材料 | —— |  | □符合 □不符合 |
| 服务放行 | —— |  | □符合 □不符合 |

必要时制定食品添加剂控制措施：🗹是 🞎否 |
| 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： 库房有直接存放在地上的食材，已现场沟通。 |

说明：不符合标注N