附件二《上游供应商现场评估审核表》

**上游供应商现场评估审核表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 供应商名称：  |  | 联系人： | 联系电话： |
| 类型 □ 原料 □饲料  |
| 评价部门：  | 评估人： | 评估日期： 年 月 日 |
| 项目 | 内容 | 满分 | 得分 | 其他备注 |
| **厂****区****布****局****与****设****施** | 1.有独立的生产厂区。 | 5 |  |  |
| 2.厂区周围没有影响产品质量安全的污染源。 | 5 |  |  |
| 3.厂区布局合理，生产区与生活、办公等区域分开。 | 5 |  |  |
| 4.厂区整洁卫生。 | 5 |  |  |
| 5.厂区道路和作业场所采用混凝土或沥青硬化。 | 5 |  |  |
| 6.生活、办公等区域有密闭式生活垃圾收集设施。 | 5 |  |  |
| 7.生产区按照生产工序合理布局，有相对独立的、与生产规模相匹配的生产车间、原料库和成品库。 | 5 |  |  |
| 8.生产区建筑物通风和采光良好，自然采光设施有防雨功能，人工采光灯具具有防爆功能。 | 5 |  |  |
| 9.厂区内有完善的排水系统。 | 5 |  |  |
| 10排水系统入口处有防堵塞装置，出口处有防止动物侵入装置。 | 5 |  |  |
| 11.有原料、成品、包装材料、备品备件贮存设施。 | 5 |  |  |
| **质****量****管****理** | 1、是否有质量管理手册等相关质量管理规范。 | 5 |  |  |
| 2、原料、成品是否每批检测、留样。 | 5 |  |  |
| 3、是否建立了ISO9000、HACCP等质量管理体系。 | 5 |  |  |
| 4、是否对关键质量控制点有记录。 | 5 |  |  |
| 5、是否有产品召回制度。 | 5 |  |  |
| 6、是否有不合格品处理规章制度，并有相关记录 | 5 |  |  |
| 7、是否有投诉处理程序。 | 5 |  |  |
| 8、是否有第三方检测证明、季度年检报告。 | 5 |  |  |
| 9、标签是否符合相关法律法规。 | 5 |  |  |
| 合计 | 100 |  |  |
| **检测报告** | 检测指标： | 等级评估 | 一级、二级 |
| 结论： □优秀 □良好 □合格 □不合格 |
| 备注：得分90-100分为优秀；80-90分良好；60-80分合格；60以下不合格。  |