

# 浅谈如何在审核中把控餐饮业原料供应商风险

姜华

[摘要]阐述了餐饮业原料供应商管理的重要性，及如何在审核中把控餐饮业原料供应商风险。

[关键词]餐饮业；原料供应商；审核

随着生产社会化经济全球化的不断发展，一个产品从最初的原材料开始加工直至形成，往往不是通过一个企业完成的，而是通过多个企业分工协作完成的。对于餐饮企业来说，其涉及的原料更是覆盖面广，种类繁多。

为保证餐饮业供餐的质量，更加需要加强对原料采购到销售整个过程进行严格的管理与控制，本文从审核餐饮业采购部着手，随着审核深度的逐渐增加，渐述从档案管理、供应商选择到餐饮业采购自行质量审核的整个过程。

## 1 原料供应商的档案管理是采购部建立体系的基本要求。

企业应对所有供应商逐一逐年建立档案，其收集的基本内容可包括法定资质，基本情况调查表，历次评价结果及出现的质量问题，有条件的企业可增加现场审察报告。档案应由专人管理，当及时更新，保证各类文件的及时归档。

## 2 原料供应商选择是采购部建立体系的核心和源动力。

原料供应商所提供的产品质量在很大程度上直接决定着餐饮菜品的质量和成本，影响着顾客对企业的满意程度。原料供应商提供的产品和服务对于供应商的选择就显得十分的重要。根据档案管理的相关资料，在审核过程中可通过以下几个要素，来判断供应商的适宜性。

要素一：基本资质要齐全。要求供应商提供企业基本情况调查表，包括人员、厂区平面图、设备摆放图、主要检验仪器、质量管理体系、企业内控标准等基本情况。向供应商索要法定有效资质，包括营业执照、组织机构代码证、生产许可证、产品检测报告、FSMS/HACCP/QMS 证书等，并要求加盖企业公章。

要素二：生产质量要稳定。(1) 产品的质量情况；稳定的生产需要稳定的质量，要求厂家提供稳定的原材料质量，质量波动应有合理解释。同时，对供应商的生产经营条件进行考核，要求供应商能做到稳定生产，持续供货，重大工艺变革及时告知。(2) 质量保证体系；对于一些有能力和有基础的食品企业，应鼓励和要求企业建立 HACCP 体系。HACCP 是食品生产企业应建立并实施以 HACCP 原理为基础的食品安全计划和程序。在 HACCP 管理体系原则指导下，食品安全被融入到设计的过程中，而不是传统意义上的最终产品检测。因而，HACCP 体

系能提供一种能起到预防作用的体系，并且更能经济地保障食品的安全。

要素三：售后服务要到位。对于公司使用原材料过程中出现的问题，供应商能及时提供质量跟踪等各种服务。

要素四：交货能力有保障。包括交货的及时性、扩大供货和增减订货的适应能力。因餐饮业主要材料以生鲜为主，应优先选择地域距离较近的供应商，保证原材料在第一时间安全抵达公司。

要素五：原料价格要合理。通过招标等各种形式，根据原材料种类划分，要求供应商在保证质量的前提下做到价格最低，应考虑优惠程度、消化涨价的能力、成本下降的空间等。

根据以上五个要素，公司成立一个由供应、质保、生产部门组成的供应商评选小组，评选小组人员应具备一定的生产经验，质量管理经验，并掌握现行食品法律法规相关知识的人员，对每类物料由采购部门经调研后，把符合选择原则的供应商提出 3-5 家候选供应商。现在的餐饮企业较多的采用单一供应商，因其管理方便，也有利于降低采购成本，有利于供需双方建立深层次，长期稳定的合作关系，产品质量易于控制。但是也存在一定的风险，容易产生对供应商的过度依赖。因此，企业一般每种原料建议保持两家以上的供应商。

### **3 原料供应商评价是采购部建立体系的持续更新。**

采购部应定期对供应商进行评价，这是企业进行供应商质量控制的一项重要内容。企业应对所有供应商进行评价，至于评价周期可灵活掌握。一般对常用的关键原材料，如禽肉蛋、米面、粮油等，每年均应有评价。根据评价结果汇总合格供应商名单，鼓励优秀供应商，淘汰不合格供应商。

对供应商的评价内容主要涉及产品质量，供货情况及售后服务进行。同时建议企业建立规范的供应商年度评估表，对原料的质量水平，合格率，退货率，包装情况，供货及时性，价格情况，特殊情况的处理及其他影响产品质量的情况等进行综合评价，按照规定量化打分，根据分数对供应商进行格的分类。对优秀供应商应进行鼓励并给予相应的优惠政策如缩短付款周期，增加使用量等，以促进其发展，成为公司关系稳定的优秀供应商。对不满足企业采购要求的不合格供应商应及时终止与其合作。

### **4 原料供应商质量审核——采购部对原料供应商的评价是采购部建立体系的持续改进。**

原料供应商审核作为一个较高的要求提出，一般建议以企业自身为主，和三方审核相结合的形式进行。通过每年或每两年一次的供应商审核，实现优胜劣汰，优化供应商结构，督促供应商的持续改进。

为使审核结果具有公平公正性，不同的原料供应商应有不同的审核标准，按照对最终菜品的种类和影响程度来区分。原材料现场审核表应能客观，全面的反

映审核全过程，审核人员根据表格内容进行量化打分。

对于食品企业，一般选择 FSMS/HACCP 标准作为审核的准则，也可根据供应商或产品的不同情况选择其它标准。对已通过体系认证的企业，应关注其反映持续改进的管理评审，内审，纠正措施，预防措施，检验与实验等过程。对未通过体系认证的企业，应着重从控制的有效性入手，关注其采购，生产设施，生产条件，设备，人员，检验等重要过程。审核过程中还应对被审核方的过程能力，员工培训，服务水平，顾客满意度，财务状况等进行调查。

姜华：女，杭州万泰认证有限公司，项目经理，本科，食品加工，  
通讯地址：浙江省杭州市滨江区江虹路 1750 号信雅达国际 13-14 层杭州万泰认证有限公司食品事业部

E-mail: [jiangh@wit-int.com](mailto:jiangh@wit-int.com)

电话：13656651812