

长沙KFC验厂操作指引流程 湘潭PEFC认证标准

产品名称	长沙KFC验厂操作指引流程 湘潭PEFC认证标准
公司名称	深圳市凯冠企业管理咨询有限公司
价格	7000.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区南湾街道下李朗社区布澜路17号富通海海智科技园6栋一单元612
联系电话	0755-84039032 13302430016

产品详情

KFC验厂操作指引流程主要包括以下步骤：

前期准备：供应商与验厂机构共同确定验厂日期，并准备相关的文件和资料，如公司注册证明、生产许可证、质量管理体系文件、生产计划、原材料采购记录、员工培训记录等，以便供给验厂团队核查。

预审评估：验厂团队会对供应商进行预审评估，根据KFC设定的验厂标准和要求，对供应商的合规性和能力进行评估，并提出相关的改进建议。

上门验厂：验厂团队会亲临供应商的工厂进行现场考察和评估。他们会观察整个生产流程、设备和工艺，检查供应商是否符合KFC的质量和卫生标准。同时，他们还会对工厂的环境、卫生条件、储存设施、安全管理等方面进行详细的检查。

员工访谈：验厂团队会与供应商的管理层、工人和工会代表进行面对面的访谈，了解供应商对劳工权益的关注程度，包括工资支付、工作时间、工作安全等方面。

记录整理与报告编写：验厂团队会把在现场检查中得到的数据和资料进行整理，并与供应商的前期准备文件进行核对，确保所有信息的准确性和完整性。随后，根据整理的资料和数据，编写验厂报告，详细描述供应商的合规性和能力，并提出改进建议和行动计划。

客户审批：KFC的质量管理团队会对验厂报告进行审查和评估，确定供应商是否符合KFC的验厂要求，并决定是否接受供应商。如果供应商符合要求，KFC会与其建立合作关系；如果供应商不符合要求，KFC会提供相应的改进建议和要求，并可能重新进行验厂审核。

在整个流程中，供应商应积极配合验厂团队的工作，确保提供真实、准确的信息和

数据，同时针对验厂中发现的问题进行及时整改，以提升工厂的管理水平和员工待遇，从而满足KFC的验厂要求。