



АУДИТ ПРОИЗВОДСТВА

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОВЕДЕННОМ АУДИТЕ:

Дата аудита:	
Проверяющая аудиторская компания:	
Комиссия в составе:	

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕ

Наименование поставщика:	
Код SAP поставщика:	
Кол-во площадок поставщика:	
ИНН поставщика	
ИНН изготовителя	
Наименование изготовителя:	
Фактический адрес предприятия (производственной площадки):	
Ответственное контактное лицо (ФИО, должность):	
Номер мобильного телефона ответственного лица:	
E-mail ответственного контактного лица:	
Итоговая оценка Аудита:	
Производимая продукция:	

ИНФОРМАЦИЯ (Сертификаты системы менеджмента)

Наименование системы	Сертификационный орган	Дата выдачи	Дата окончания



ДЕТАЛИЗИРОВАННЫЙ

			Наименование производства						
			Дата проведения аудита						
Подраздел	№№	Требование	Оценка						
			A	B	C	D	CR	NA	
1 Управление качеством и безопасностью									
Управление качеством и безопасностью продуктов	1.1.	На предприятии назначен сотрудник, на которого возложена ответственность за качество и безопасность выпускаемой продукции, имеющий соответствующие компетентность и полномочия, представлено документальное подтверждение. Данный сотрудник находится в прямом подчинении Руководству предприятия							
	1.2.	Сроки хранения документов и записей определены и соблюдаются (выборочная проверка). В местах использования имеются актуальные документы, требования по ведению записей соблюдаются. Во время аудита обеспечена возможность доступа ко всем документам и записям							
	1.3.	По всем поступающим рекламациям проведено расследование причин, разработаны и выполнены корректирующие действия, сроки обработки рекламаций соблюдаются							
	1.4.	Созданы производственные/рабочие/технологические инструкции по всем этапам процесса производства, инструкции доступны для сотрудников и не противоречат общей технологической инструкции. Уровень понимания сотрудниками языка соответствует их роли в обеспечении требований при производстве продукции							
2 Личная гигиена									
Гигиена персонала, посетителей, подрядчиков	2.1.1.	Разработаны документированные требования к личной гигиене и поведению персонала, посетителей и подрядчиков, основанные на анализе опасностей. Требования включают как минимум следующие позиции: • прием душа (при наличии в требованиях по личной гигиены предприятия), мытье рук • прием пищи, жевание резинки • курение • ногти, украшения (включая пирсинг) и часы • действия в случае болезней, порезов и ссадин • волосы и борода, усы Персонал ознакомлен, есть подписи							
	2.1.2.	Требования по личной гигиене применяются ко всем посетителям и подрядчикам							
	2.1.3.	На предприятии документально назначено ответственное лицо, которое контролирует регулярное прохождение медицинских комиссий сотрудниками. Сотрудники имеют правильно оформленные личные медицинские книжки (выборочная проверка не менее 3-х человек)							
	2.1.4.	Персонал ежедневно декларирует свое состояние здоровья и отсутствие контакта с заболевшими людьми (собственноручная подпись и т.п.), перед допуском на участки обращения с открытым продуктом проводится осмотр на предмет наличия поражений кожных покровов и т.п.							
Требования к	2.2.1.	Спецодежда чистая и в хорошем состоянии (не имеет дыр, прорех и т.д.). Спецодежда имеется в наличии в достаточном количестве для каждого сотрудника, представлено подтверждение, количество комплектов спецодежды определяется спецификой предприятия. Периодичность смены спецодежды определена и соблюдается. Спецобувь, используемая в производственных помещениях, полностью закрыта и изготовлена из неадсорбирующих материалов							
	2.2.2.	Спецодежда в зоне открытого продукта не несет риск загрязнения продуктов (отсутствие карманов выше талии, пуговиц, безворсовый материал, требуемая длина рукава и ворота), спецодежда полностью закрывает личную одежду							

Аллергены и ГМО	8.5.3.	Для продукции растительного происхождения и/или содержащие сырье растительного происхождения, действуют процедуры, позволяющие идентифицировать продукты, которые состоят из ГМО, содержат ГМО или изготовлены из ГМО, включая пищевые ингредиенты, а также пищевые и вкусовые добавки, пункт оценивается при наличии на маркировке продукции, сырья и ингредиентов информации без ГМО (в случае отсутствия оценивается как NA)							
	8.6.1.	Осуществляется контроль целостности используемых металлических предметов (ножи, режущие части оборудования, иглы и т.п.), ведутся записи, все предметы целые. На участках с открытыми продуктами исключено использование скоб для степлеров, скрепок для бумаги, канцелярских кнопок и т.п.							
	8.6.2.	На участках с открытыми продуктами не допускается использование деревянных материалов, если невозможно обойтись без использования деревянных материалов, их состояние контролируется (отсутствие повреждений/щепок, которые могут стать источником загрязнения продуктов), ведутся записи, определен ответственный							
	8.6.3.	Все объекты стеклянного или подобного материала перечислены в реестре/перечне, включая их точное месторасположение. Мониторинг таких объектов выполняется регулярно и регистрируется. Все случаи разрушения бьющихся и хрупких предметов документированы, все предметы целые, отсутствуют сколы, трещины и т.п. Предусмотрены меры для профилактики разрушения/потери очков и контактных линз. Персонал осведомлен какие действия необходимо предпринять в случае разбивания стекла, на предприятии выделен инвентарь для уборки осколков стекла/пластика							

9 Прослеживаемость

Прослеживаемость	9.1.	Система прослеживаемости обеспечивает прослеживание в обоих направлениях производственного потока (от готовых продуктов к сырьевым и упаковочным материалам, и наоборот), включая количественную проверку и вмещает в себя все записи и документы, относящиеся к процессу производства и дистрибуции							
	9.2.	Обеспечена четкая идентификация растаренных сырья, ингредиентов, полуфабрикатов и упаковочных материалов на производстве (ярлыки, метки, штрих-коды и пр.), не идентифицированная продукция и материалы отсутствуют							
	9.3.	Маркировка готовых продуктов происходит, когда продукт непосредственно упаковывается, искусственное продление срока годности посредством маркировки "авансовой датой" исключено. Если есть необходимость маркировать продукты позже, то все партии на хранении имеют временную идентификацию							
	9.4.	Доступна библиотека образцов. Условия хранения образцов соответствуют требуемым, ведутся записи (требование является обязательным для производителей продукции СТМ (при первичном аудите, если производство продукции СТМ не осуществляется, пункт может быть оценен, как NA), в случае отсутствия библиотеки образцов для продукции основного ассортимента, пункт оценивается как NA)							

помещений

--

ca



Результаты проверки

№	Наименование раздела	Количество пунктов	A	B	C	D	CR	NA	Итого оценено пунктов	Итого баллов	Максимальное количество баллов	% выполнения	Коэффициент весомости
			25	15	5	0	-30						
1	Управление качеством и безопасностью продуктов	4	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0%	0,05
2	Личная гигиена	20	0	0	0	0	0	0	0	0	500	0%	0,15
3	Инфраструктура производственных помещений	13	0	0	0	0	0	0	0	0	325	0%	0,12
4	Техническое обслуживание	9	0	0	0	0	0	0	0	0	225	0%	0,07
5	Санитарная обработка, борьба с вредителями, управление отходами	15	0	0	0	0	0	0	0	0	375	0%	0,15
6	Хранение, транспортировка	9	0	0	0	0	0	0	0	0	225	0%	0,12
7	НАССР	4	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0%	0,09
8	Процесс производства	22	0	0	0	0	0	0	0	0	550	0%	0,15
9	Прослеживаемость	4	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0%	0,10
		100								0	2500	0,00%	1

Оценка

A	Полное соответствие требованиям					25 баллов
B	Почти полное соответствие требованиям					15 баллов
C	Только небольшая часть требований выполнена					5 баллов
D	Требование не выполнено					0 баллов
Cr	Критическое требование не соблюдено					- 30 баллов
NA	Требование не применимо					не учитывается

Итого баллов за аудит	0	Категория
% выполнения аудита с учетом весовых коэф.	0,00%	D

Общая оценка предприятия по КАТЕГОРИЯМ

A	Предприятие отвечает требованиям стандартов качества и безопасности. Для поставщиков ассортимента СТМ плановый аудит - 1 раз в 3 года. Для поставщиков основного ассортимента и СТМ внеплановый аудит в случае рекламаций	от 80% до 100%
B	Выявлены незначительные отклонения требований стандартов качества и безопасности. Для поставщиков ассортимента СТМ плановый аудит - 1 раз в 2 года. Для поставщиков основного ассортимента и СТМ внеплановый аудит в случае рекламаций	от 70% до 79,99%
C	Потенциальный риск с качеством и безопасностью продукции. Для поставщиков ассортимента СТМ плановый аудит - 1 раз в год. Для поставщиков основного ассортимента - 1 раз в 2 года. Для поставщиков основного ассортимента и СТМ внеплановый аудит в случае рекламаций	от 50,01% до 69,99%
D	Высокая степень риска, выявление критических несоответствий по качеству и безопасности продукции. Предприятие не допускается к поставкам. Допускается проведение повторного аудита, после выполнения согласованного плана корректирующих мероприятий	50 % и менее

