



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

Подраздел	№№	Требование	Наименование производства						
			Дата проведения аудита						
			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 reklамациям проведено расследование причин, разработаны и выполнены корректирующие действия, сроки обработки reklамаций 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 гигиене 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 риска загрязнения продуктов (отсутствие карманов выше талии, пуговиц, безворсовый материал, требуемая длина рукава и ворота), спецодежда полностью закрывает личную одежду							

Требования к спецодежде персонала, подрядчиков и посетителей

2.2.3.	Обеспечена централизованная стирка спецодежды (в случае, если работы переданы на аутсорсинг - представлены договор и акты выполненных работ). Используемые средства для стирки пригодны для применения пищевой промышленности					
2.2.4.	Волосы, борода и усы полностью защищены, если только результаты анализа опасностей не содержат иных указаний					
2.2.5.	На предприятии запрещено ношение украшений/часов (допускается ношение украшений по медицинским или религиозным причинам, исключение основано на анализе опасностей)					
2.2.6.	Разработаны требования по замене одноразовой спецодежды/средств защиты, в том числе перчаток, сотрудники знают, в каких случаях необходимо их менять (проведение опроса). Перчатки предназначены для контакта с пищевыми продуктами (подтверждено документально)					

Санузлы , оборудование для гигиены персонала и помещения для работников. Столовые и места приема пищи

2.3.1.	Обеспечено достаточное количество бытовых помещений (раздевалки, душевые, санузлы, сушилка для обуви (при необходимости), место для хранения и санобработки уборочного инвентаря). Состояние инфраструктуры в удовлетворительном состоянии (пол, стены, потолок, двери и т.п.)					
2.3.2.	Раздевалки организованы таким образом, что исключено пересечение потоков персонала в верхней и спецодежде/спецобуви. Размещение раздевалок исключает необходимость выхода на улицу после переодевания в спецодежду/спецобувь					
2.3.3.	Обеспечено раздельное хранение личной и спецодежды/спецобуви, предотвращающее перекрестное загрязнение (например, в индивидуальных шкафчиках/в разных помещениях и пр.), продукты питания/рабочий инвентарь в ящиках не хранятся					
2.3.4.	Личные вещи не проносятся на производство, например: ключи (за исключением ключей от шкафчиков), мобильные телефоны, монеты и медикаменты. В кабинетах на производстве отсутствуют сумки, зонты и т.п. Лекарственные средства, находятся под управлением, не хранятся в открытом доступе, нет лекарств с истекшим сроком годности					
2.3.5.	Имеется достаточное количество оборудования для гигиены рук (на пунктах входа и в зоне производства, а так же в бытовых помещениях для персонала). Оборудование для гигиены рук обеспечено: • проточной холодной и горячей водой • жидким мылом • дезинфицирующим средством • одноразовыми полотенцами или сушилками Там, где необходимо исключено открывание/закрывание руками. Раковины для гигиены рук отделены от раковин для мытья пищевых продуктов и пунктов для мойки оборудования/инвентаря					
2.3.6.	Там, где необходимо установлены санпропускники/дезковрики таким образом, чтобы было невозможно пройти на производственный участок, минуя их. Количество средств в санпропускнике/дезковриках контролируется, периодичность мойки дезковриков определена, ведутся записи. Используемые средства предназначены для данных целей (Если при оценке опасностей, риски перекрестного микробиологического загрязнения не выявлены, то пункт оценивается NA)					
2.3.7.	Санузлы обеспечены туалетной бумагой, средствами для мойки рук, одноразовыми или электрическими полотенцами, к рукомойникам подведена горячая и холодная вода, оборудование (краны, унитазы и пр.) находятся в рабочем состоянии					
2.3.8.	Санузлы не имеют непосредственного выхода в производственную зону, зону упаковки или зону хранения, оборудованы шлюзом					
2.3.9.	Исключено посещение персоналом в спецодежде санузлов/комнаты приема пищи/столовой/мест для курения (наличие вешалок/крючков, предупредительных надписей, формат спецодежды)					
2.3.10.	Столовые для персонала и зоны, предназначенные для хранения и приема пищи, расположены таким образом, чтобы минимизировать возможность перекрестного загрязнения производственной зоны. Пища, принесенная сотрудниками извне, хранится и принимается только в специально отведенных для этого местах					

3 Инфраструктура производственных

3.1.1.	Территория производственной площадки, включая дворовую территорию, поддерживается в хорошем состоянии, растительность подстригается, отсутствуют скопления воды. Границы площадки четко обозначены. Доступ на площадку контролируется					
--------	---	--	--	--	--	--

Размещение и внутренняя планировка	3.1.2.	Имеется утвержденный (подписанный) план производства с указанными потоками (движение персонала (внешние и внутренние потоки), сырье, ингредиенты, полуфабрикаты, готовая продукция, упаковочные материалы, отходы), пункты входов и выходов					
	3.1.3.	Все потоки соответствуют утвержденному плану и исключают возможность перекрестного загрязнения (сыревые участки и участки переработанной продукции изолированы друг от друга и т.п.). В случае невозможности разведения потоков в пространстве, потоки разведены во времени (представлено подтверждение). Переходы и лестницы над производственными линиями спроектированы таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продукта					
Стены и пол	3.2.1.	Стены и пол технологических участков выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, стойких к используемым чистящим веществам. Места соединения стен с полом и углы спроектированы так, чтобы облегчать процесс очистки					
Потолки	3.3.1.	Потолки и расположенные над головой конструкции без признаков осыпания штукатурки, краски и других строительных материалов, нет следов плесени					
Окна	3.4.1.	Открывающиеся наружные окна, вентиляционные отверстия или вентиляторы (при их наличии) снабжены сеткой от насекомых. Оконные блоки в удовлетворительном состоянии					
Двери	3.5.1.	Двери производственных помещений выполнены из неабсорбирующих материалов					
	3.5.2.	Открывающиеся двери на улицу, когда они не используются, остаются закрытыми или снабжены экранами, отсутствуют щели					
Освещение	3.6.1.	Все светильники защищены и не допускают загрязнения материалов, продукции и оборудования в случае поломки (включая складские и бытовые помещения, из которых допускается перемещение персонала и материалов непосредственно в производственную зону)					
Воздух, вентиляция, газы	3.7.1.	График обслуживания вентиляции/системы кондиционирования и замены фильтров, записи подтверждающие проведение работ представлены (в случае, если работы переданы на аутсорсинг - представлен договор, в котором регламентирована периодичность и перечень проводимых работ, представлены акты выполненных работ)					
	3.7.2.	Сжатый воздух, углекислый газ, азот и другие газовые системы, используемые в производстве и/или переработке не несут загрязнения в продукцию. Там где используют масляные компрессоры и есть вероятность вступления воздуха в контакт с продукцией используются пищевые масла (при отсутствии на предприятии газовых систем, данный пункт чек-листа оценивается, как NA)					
	3.7.3.	Коммуникации не имеют повреждений и выполнены из материала, позволяющего легко и эффективно проводить очистку (трубопроводы подачи воды/газа/сжатого воздуха, электрические кабели/каналы/розетки, вентиляционные каналы, компрессоры/насосы и т.п.)					
Водостоки и дренажные системы	3.8.1.	Дренажная система обеспечивает должный отвод воды, мест застоя воды на производстве нет. Канализационные лотки закрыты, отверстия для стока воды оборудованы канализационными трапами. Отвод стоков идет в направлении от чистого участка к загрязненному					

4 Техническое обслуживание

	4.1.	Оборудование поддерживается в рабочем состоянии, поверхности оборудования не изношенные, нет разрушения поверхностей (коррозия, отслоение краски, расслоение кромки конвейеров, сварные швы и соединения гладкие/непроницаемые и пр.)					
	4.2.	Поверхности, вступающие в контакт с продуктом, выполнены из материалов, разрешенных к контакту с пищевой продукцией. Представлены паспорта на запрашиваемое оборудование (проверка не менее 3-х единиц оборудования). Временные приспособления не несут риска безопасности пищевой продукции (например: самодельные столы, "переделка" оборудования" и т.п.). Отсутствуют негигиенические варианты креплений и ремонта: скотч, изолента, обмотка стрейч-пленкой, крепеж гайками и пр.					
	4.3.	График обслуживания оборудования, технологические карты/инструкции или перечень проводимых работ при разных видах ремонта по каждой единице оборудования и записи, подтверждающие проведение работ представлены. Перечень оборудования (карта смазки) и документы на используемые смазочные материалы представлены. В случае присутствия риска загрязнения продукта, все материалы, используемые для обслуживания и ремонта, пригодны для использования в пищевом производстве					

Техническое обслуживание	4.4.	Сотрудники технической/инженерной службы или уполномоченные подрядчики обладают достаточной квалификацией для проведения обслуживания оборудования (подтверждено документально). Инженерно-технические мастерские и связанные с ними помещения соответствуют стандартам гигиены и порядка. Обеспечена система контроля отсутствия посторонних предметов после ремонта, наличие емкостей для переноски мелких деталей					
	4.5.	Компетентный персонал периодически проверяет оборудование, которое обнаруживает посторонние предметы (металлодетектор, рентгендетектор, магнит). В случае неисправности такого оборудования выполняются и регистрируются корректирующие действия. При отсутствии на предприятии данного вида оборудования, пункт чек-листа оценивается, как НА					
	4.6.	Фильтры/сита, используемые для обнаружения инородных предметов, регулярно осматриваются или производится их замена, ведутся записи. На момент аудита фильтры и сита целые. При отсутствии на предприятии данного вида оборудования, пункт чек-листа оценивается, как НА					
	4.7.	Перечень/график поверки, включает все средства измерения, подлежащие поверке, маркировка на инструменте ясно обозначена, представлены свидетельства о поверке, в том числе и на лабораторное оборудование (при его использовании)					
	4.8.	Ведутся записи по внутренней калибровке весового оборудования и измерительных приборов. Средства, используемые для калибровки - поверены. Периодичность калибровки регламентирована. Если на предприятии не осуществляется калибровка весового оборудования и измерительных приборов, то пункт чек-листа оценивается, как НА					
	4.9.	При использовании бактерицидных ламп/стерилизаторов, ведется документированный учет времени работы/контроль температуры стерилизации. Если на предприятии данное оборудование не используется, то пункт чек-листа оценивается, как НА					

5 Санитарная обработка, борьба с вредителями,

Очистка помещений, оборудования и приборов	5.1.1.	Санитарная программа включает наименования объектов (помещения (бытовые, складские, производственные и вспомогательные), оборудование/инвентарь)), подвергающихся очистке, лиц, ответственных за проведение очистки, используемые средства, метод и частоту очистки					
	5.1.2	Эффективность мер мойки и дезинфекции проверяется и регистрируется (журналы, протоколы, акты выполненных работ (визуальная оценка, остаточное содержание средств, смывы)). На момент аудита санитарное состояние помещений/оборудования/инвентаря удовлетворительное (визуальная оценка)					
	5.1.3.	Предоставлены документы (СГР, декларации, инструкции и др.) подтверждающие возможность использования средств на пищевом производстве. Данные средства имеют четкую маркировку. Приготовленные растворы имеют соответствующую идентификацию, в том числе в диспенсерах. Исключено использование химии бытового назначения в производственных цехах/складских помещениях					
	5.1.4.	Инструкции для использования моющих и дезинфицирующих средств доступны для персонала, ответственного за мойку и дезинфекцию, не противоречат рекомендациям изготовителя (концентрация, время экспозиции, температура). Персонал, ответственный за мойку и дезинфекцию, обучен использованию моющих и дезинфицирующих средств и проведению уборки. При использовании автоматического дозирования моющих и дезинфицирующих средств, подтвержден контроль концентрации используемых средств					
	5.1.5.	Уборочный инвентарь имеет четкую идентификацию, отсутствуют признаки износа, выпадения щетины. Инвентарь применяется согласно назначения. Обеспечено надлежащее хранение инвентаря. Для проведения уборки объектов имеющих непосредственный контакт с продуктом не применяется уборочный инвентарь, способный нарушить целостность покрытия (металлические щетки, мочалки и т.п.). Выделено место для мойки и дезинфекции уборочного инвентаря					
	5.2.1.	Представлен актуальный договор с подрядной организацией на проведение работ по борьбе с вредителями, в котором четко определен объем предоставляемых услуг. Квалификация сотрудников подрядной организации, допущенных к проведению работ подтверждена. Назначен обученный сотрудник, в чьи обязанности входит управление мерами по борьбе с вредителями и/или работа с официальными специализированными подрядчиками. В случае если управление мерами по борьбе с вредителями осуществляется сотрудником предприятия, сотрудник имеет соответствующее обучение					

	5.2.2.	Разработана и внедрена документированная программа по борьбе с вредителями, в которой указаны: вредители, против которых она направлена, схема размещения ловушек, процедуры контроля и формы записей, идентификация и маркировка ловушек на участках, порядок и периодичность очистки инсектицидных ламп, ответственные лица. Имеется перечень химических веществ, утвержденных для использования на конкретных зонах предприятия					
Борьба с вредителями	5.2.3.	Программа по борьбе с вредителями отслеживается для проверки пригодности и эффективности, представлены записи. Присутствие вредителей (птиц, животных, грызунов, насекомых), а также следы их присутствия (помет, гнезда и пр.) указывает на неэффективность программы. Отсутствуют бродячие животные. Допускается наличие собак на территории предприятия, несущих охранную функцию, которые должны содержаться в специально обособленных местах, исключающих их свободное перемещение по территории, состояние здоровья их подтверждено паспортом.					
	5.2.4.	Детекторы и ловушки размещаются так, чтобы не допустить возможного загрязнения материалов, продукции или помещений. Они имеют прочную конструкцию, защищенную от несанкционного вскрытия, промаркованы и зафиксированы. Они подходят для конкретных вредителей, против которых ведется борьба. В зонах нахождения открытого сырья/ингредиентов/готовой продукции использование химикатов исключено					
	5.2.5.	Использование химикатов (родентициды, инсектициды и т. п.) документируется с указанием типа, количества и концентраций пестицидов, даты и места их применения, а также вида вредителей, против которого они использовались. При использовании химикатов в производственных/складских зонах, где нет открытого продукта, представлено подтверждение данной возможности					
	5.2.6.	При использовании инсектицидных ламп не допускается их непосредственное размещение над открытым сырьем, полуфабрикатами, продуктом и/или производственной линией, использование kleевых лент запрещено. Осуществляется контроль срока выработки ламп, их замены, очистки, ведутся записи. При отсутствии на предприятии инсектицидных ламп, пункт оценивается, как НА					
	5.3.1.	На территории предприятия отходы производства не скапливаются, своевременно вывозятся. Представлены договора на вывоз и утилизацию ТБО, утилизацию биоотходов (при их наличии), акты выполненных работ. Определена и подтверждена периодичность обработки мусорных контейнеров					
Управление и вывоз отходов	5.3.2.	Контейнеры для отходов четко маркованы с указанием их назначения, размещены в определенных для этих целей местах, изготовлены из непроницаемого материала, поддающегося санитарной обработке, остаются закрытыми, когда не используются, запираются на замок, если отходы представляют опасность для продукции					
	5.3.3.	Требования к брендированному упаковочному материалу/этикеткам, которые подлежат утилизации, документированы. Обеспечена невозможность применения такого упаковочного материала вновь					
	5.3.4.	Не допускается накопление отходов (производство, склады, вспомогательные и бытовые помещения), частота удаления отходов контролируется					

6 Хранение, транспортировка и утилизация

	6.1.1.	Помещения, используемые для хранения сырья, ингредиентов, упаковки и продукции, обеспечивают защиту от пыли, конденсации, стоков, отбросов и прочих источников загрязнения, нет захламлений. Складские зоны обеспечивают разделение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. На участках хранения сырья, ингредиентов, упаковочных материалов и готовой продукции не используются работающие на бензине, газу или дизельном топливе вилочные погрузчики					
Хранение сырья, ингредиентов, готовой продукции, упаковочных материалов и непищевых химикатов	6.1.2.	Складские помещения обеспечивают требуемые условия и параметры хранения. Ведутся записи по мониторингу температуры и влажности					
	6.1.3.	Все материалы и готовая продукция хранятся на некотором возвышении от пола, между материалами и стенами, между штабелями имеются интервалы, достаточные для проведения инспекций					

	6.1.4.	На складе, при хранении отсутствует сырье, ингредиенты, готовая продукция и упаковочные материалы с истекшим сроком годности					
	6.1.5.	Для хранения моющих средств, химикатов и прочих опасных веществ выделен отдельный безопасный участок, запирающийся на замок					
	6.1.6.	Несоответствующие сырье/ингредиенты/упаковочные материалы/полуфабрикаты/ продукция находится под управлением и имеют четкую идентификацию					
	6.1.7.	Определены и соблюдаются (подтверждено документально) системы обновления товарных запасов FIFO (первый вошел - первый вышел) / FEFO (первый истекает - первый выходит)					

Транспортные средства и контейнеры

- 6.2.1. Перед погрузкой проверяется санитарное состояние транспортных средств (отсутствие посторонних запахов и предметов, вредителей, плесени, целостность пола), представлены подтверждающие записи. Ведется контроль за наличием мед. книжек у водителей и наличием отметки о проведении санобработки транспортного средства
- 6.2.2. Перед погрузкой проверяется и регистрируется температура в транспортном средстве. А также обеспечивается поддержание и регистрация требуемой температуры в течение транспортировки (например, при помощи самописцев регистраторов и т.п.). Если продукция требует температурного контроля, то загрузка осуществляется таким образом, чтобы не оказывалось влияние на её безопасность и качество

7 НАССР

	7.1.	На предприятии создана группа НАССР, сформированная из специалистов, в совокупности обладающих знаниями, необходимыми для должной оценки рисков (технология, техника, метрология, химия и прочее), обучение группы НАССР подтверждено					
	7.2.	Разработаны подробные технологические схемы/блок-схемы для каждого продукта или группы продукции. Схемы отражают все процессы подготовки, технологической обработки, упаковывания и хранения. Точность технологических схем/блок-схем подтверждена					
	7.3.	Проведен анализ опасностей по каждой блок-схеме: физические, химические (в т.ч. аллергены), микробиологические опасности определены и оценены связанные с ними риски					
	7.4.	Определены Критические Контрольные Точки (ККТ)/OPRP, установлены пределы для каждой ККТ. Установлена система мониторинга для каждой ККТ/OPRP. Записи по мониторингу ведутся в полном объеме. Отчеты мониторинга сохраняются, срок хранения - не менее срока годности готового продукта. Определены Корректирующие действия для каждой ККТ/OPRP. Если по результатам мониторинга выявлен выход за критические пределы, предприняты и задокументированы соответствующие корректирующие действия					

8 Процесс производства

	8.1.1.	Разработаны внутренние требования (описания) на все сырье, ингредиенты и упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией. Описания содержат, как минимум: показатели качества и безопасности, состав сложных ингредиентов, способы упаковки, условия хранения и срок годности. Маркировка сырья/ингредиентов и упаковочных материалов соответствует внутренним требованиям (описаниям). Выборочный контроль не менее 3-х партий					
	8.1.2.	На поступающие сырье, ингредиенты и упаковочный материал имеется пакет сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность продукции. Выборочный контроль не менее 3-х партий					
	8.1.3.	Входной контроль осуществляется с ведением записей (сырье, ингредиенты и упаковочные материалы), определены критерии приемки и отказа, допустимые отклонения					
	8.2.1.	На предприятии есть лаборатория (производственная/химическая/микробиологическая - лицензирована). Микробиологическая лаборатория не имеет прямого выхода на производственные участки. Исследования проводятся в соответствующих условиях (температура, влажность), записи ведутся, отсутствуют просроченные реактивы, используемые химические средства хранятся в соответствующих условиях. В случае отсутствия лаборатории пункт оценивается, как НА					

Лабораторные испытания	8.2.2.	Персонал, проводящий исследования, квалифицирован соответствующим образом и компетентен для проведения требуемых исследований. В случае отсутствия лаборатории пункт оценивается, как NA					
	8.2.3.	В случае отсутствия лаборатории, на предприятии имеются договора со сторонними аккредитованными испытательными центрами, все проводимые испытательной лабораторией исследования (испытания) и измерения находятся в области аккредитации лаборатории, с которой заключен договор (выборочная проверка)					
Контроль процесса производства	8.3.1.	Имеется программа производственного контроля, утвержденная руководством предприятия, включает в себя периодический лабораторный контроль: сырья, материалов, готовой продукции, воды, микробиологический контроль воздуха, смывов и т.п., составленная в полном объеме, в соответствии с установленными нормативными документами. При использовании дистиллированной воды (проведение испытаний, использование в психрометрах и т.п.) есть свидетельства о соответствии воды установленным требованиям (ГОСТ Р 58144)					
	8.3.2.	Периодичность и полнота исследований соответствует разработанной ППК, имеются подтверждающие записи и протоколы, обеспечена их сохранность в установленные предприятием сроки					
	8.3.3.	Рецептуры разработаны на весь ассортимент производимой продукции, утверждены ответственными лицами. Рецептуры находятся в доступе у персонала, обеспечено соблюдение утвержденных рецептур. При производстве продукции не используются сырье/ингредиенты/полуфабрикаты/упаковочные материалы с признаками порчи, с загрязнениями/посторонними включениями и т.п.					
	8.3.4.	Параметры ведения технологического процесса соблюдаются, в том числе температура воздуха на производственных участках (если регламентирована), представлены подтверждающие записи					
	8.3.5.	Продукция, подлежащая вторичной переработке, хранится и используется таким образом, чтобы обеспечивались ее безопасность, качество и прослеживаемость. Продукция, подлежащая переработке имеет четкое обозначение и (или) четкую маркировку. Установлено количество, вид и условия добавления, стадия и способ добавления (при отсутствии продукции, подлежащей вторичной переработке, данный пункт чек-листа оценивается, как NA)					
Контроль готовой продукции	8.4.1.	В организации имеются действующие декларации, сертификаты, свидетельства о государственной регистрации, необходимые для выпуска продукции и протоколы, на основании, которых они получены, включая протоколы на сроки годности					
	8.4.2.	Контроль соответствия массы нетто/объема определяется в каждой партии продукта, есть инструкции и записи по контролю					
	8.4.3.	Состояние упаковки (внешний вид, герметичность - при необходимости, наличие вакуума, чистота и т.п.) контролируется, есть подтверждающие записи. Информация, выносимая на упаковку, в том числе указание состава отвечает требованиям					
	8.4.4.	Проводятся регулярные внутренние органолептические тесты готовой продукции на предмет соответствия требованиям НД и спецификаций, результаты документированы					
	8.4.5.	Разработаны описания (спецификации) на весь выпускаемый ассортимент. Описания (спецификации) содержат, как минимум: наименование продукта, состав, показатели, относящиеся к безопасности пищевых продуктов (физические, химические и микробиологические показатели), упаковка, срок годности, условия хранения, способ обработки/приготовления, определено запланированное использование продукта					
Аллергены и ГМО	8.5.1.	На предприятии документирована и внедрена программа управления аллергенами (продукция защищена от случайного перекрестного контакта с аллергенами санитарными мерами, сменой производственных линий и/или заданием технологического маршрута для продукции, обеспечено отдельное хранение, выделен отдельный инвентарь и т.п.)					
	8.5.2.	Аллергены, присутствующие в продукции, заявлены. Сведения о наличии и/или возможном наличии аллергенов содержатся на этикетке (при необходимости)					

	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 НА)					
	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 растряренных 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 НА), в случае отсутствия библиотеки образцов для продукции основного ассортимента, пункт оценивается как НА)					

ОТЧЕТ ПО АУДИТУ

ООО ПК "ИЛЬИНСКОЕ 95"

15.08.2022г.

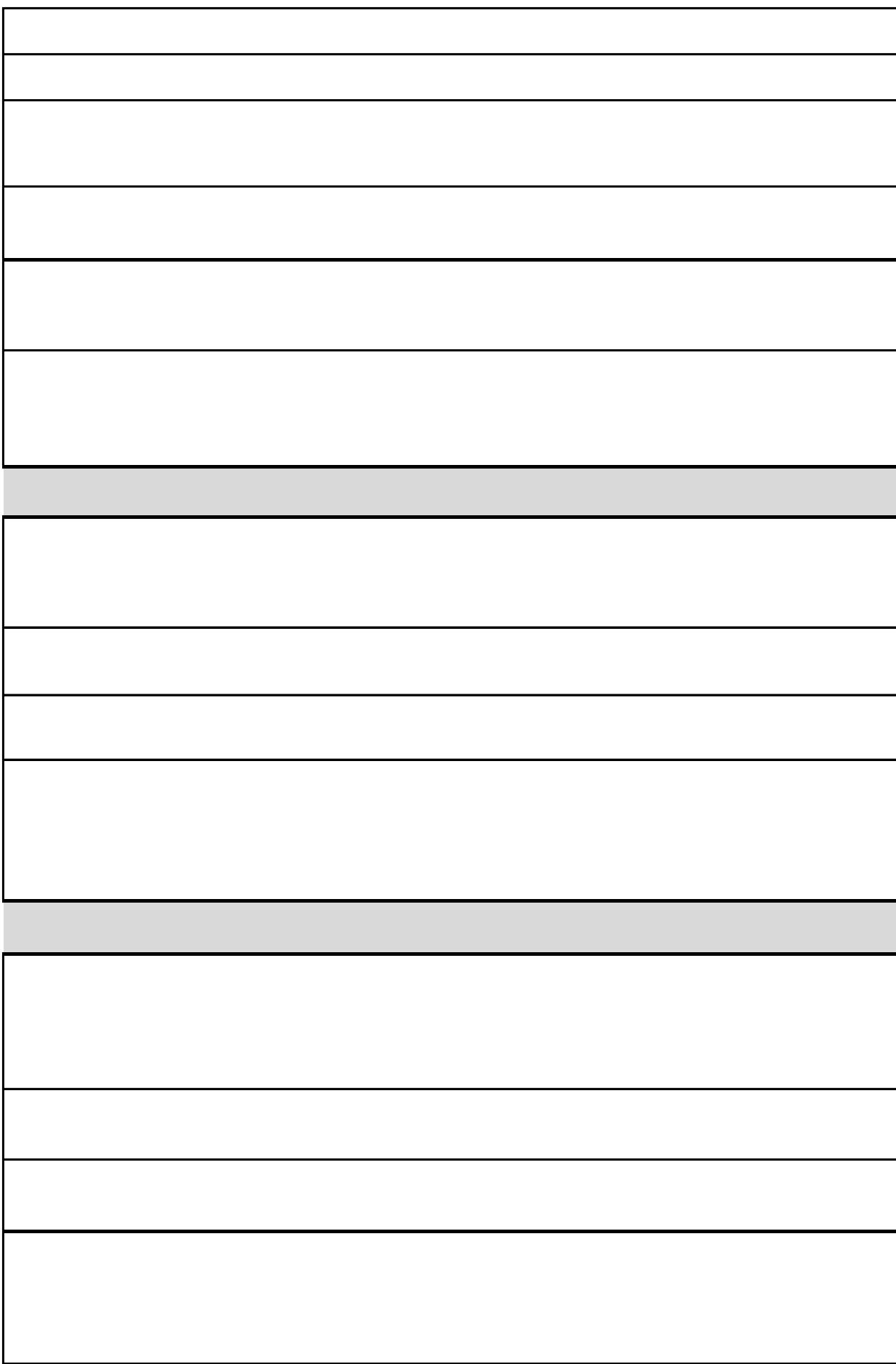
Комментарии и наблюдения

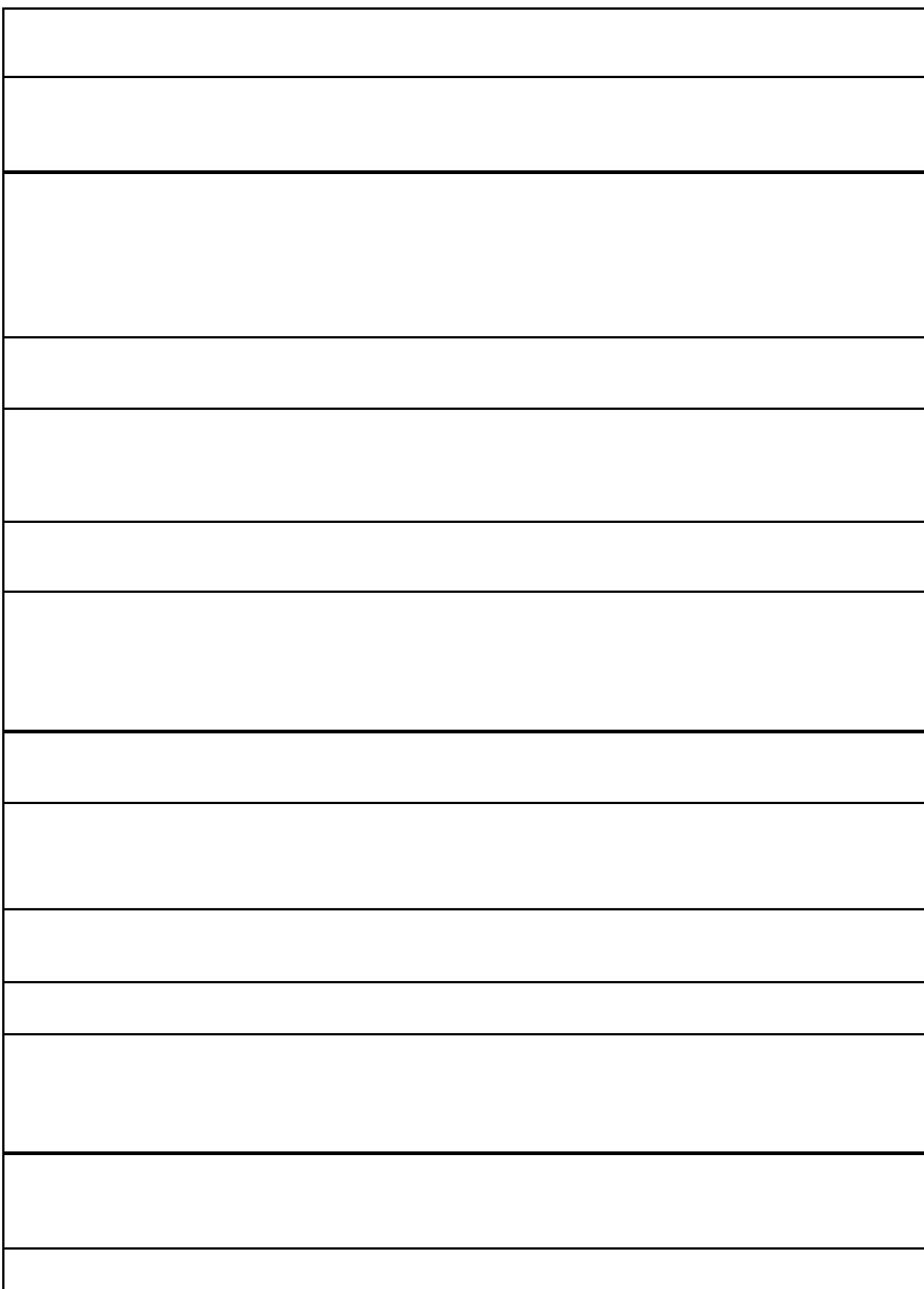
ою продуктов

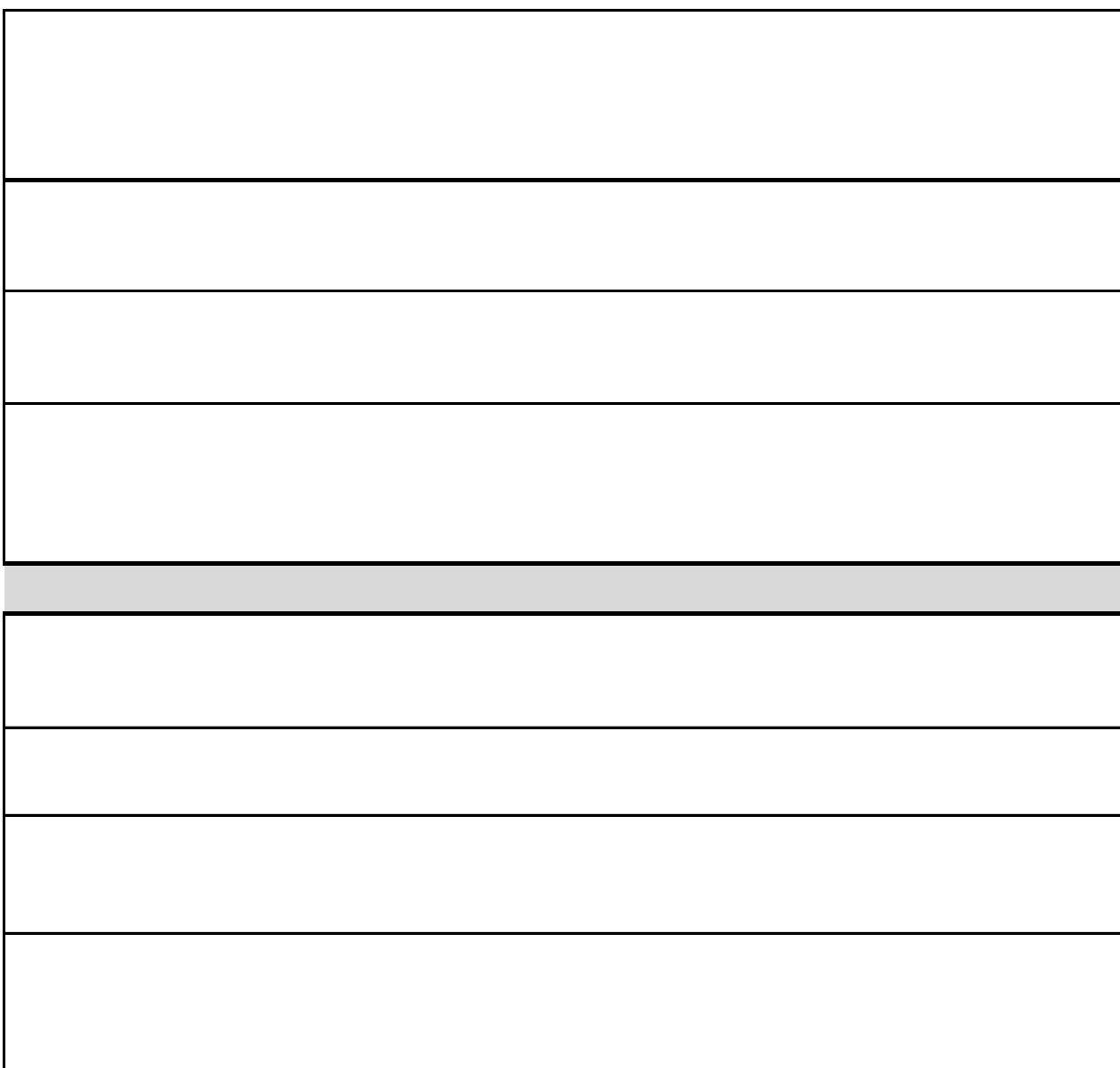
ie

управление отходами

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	HACCP	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	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



Наименование производства	
Дата проведения аудита	

Дата проведения аудита

Действия по устранению выявленных несоответствий

Данный раздел **заполняется производителем** в течение 14 дней с момента получения отчета и направляется Заказчику аудита (ФТС Пятёрочка)