X5RETAILGROUP

ДЕТАЛИЗИРОВАННЫЙ ОТЧЕТ ПО АУДИТУ

Наименование производства	
Дата проведения аудита	

Подраздел	№№	Требование	Оценка						Комментарии и наблюдения
			A	B	C	D	CR	NA	
1. Система качества и безопасности пищевых продуктов									
1.Ответственность руководства / Управление качеством и безопасностью продуктов.	1.1.1.	На предприятии есть действующая схема организационной структуры, на которой указаны все, кто отвечает за качество и безопасность пищевой продукции.							
	1.1.2.	На предприятии есть служба качества.							
	1.1.3.	Производитель / Уполномоченный персонал отслеживает изменения в законодательстве, нормативной и технической области, связанной с видом деятельности предприятия.							
	1.1.4.	На предприятии действует система управления документами и записями, касающаяся всех процессов, процедур, мер и отчетов. Срок хранения документов и записей определен. В местах использования имеются актуальные документы.							
	1.1.5.	В организации имеются действующие сертификаты, свидетельства, протоколы, необходимые для выпуска продукции.							
2.Управление рекламациями	1.2.1.	В организации разработана документированная программа по работе с рекламациями. Назначено ответственное лицо по работе с рекламациями.							
	1.2.1.	:Рекламации зафиксированы, проведено расследование причин, проведены корректирующие действия и анализ и для предотвращения повторения несоответствия. Есть статистика.							
2. Управление персоналом. Гигиена									
1.Управление персоналом	2.1.1.	Весь персонал, выполняющий работу, которая влияет на безопасность и качество продукции, имеет соответствующую компетентность по образованию, опыту работы, навыкам и/или обучению. Созданы должностные инструкции. Персонал ознакомлен, есть подписи.							
	2.1.2.	Созданы рабочие инструкции для каждого этапа процесса производства, доступные для рабочих.							
	2.1.3.	Персонал ознакомлен с рабочими инструкциями и соблюдает специфику процесса в соответствии с должностными обязанностями.							
	2.1.4.	Персонал знает, что делать в случае каких-либо отклонений от рабочих инструкций.							

2.Гигиена персонала, посетителей, подрядчиков	2.2.1.	Разработаны <u>документированные требования</u> к личной гигиене и поведению персонала, посетителей и подрядчиков. Они включают, как минимум, следующие позиции: • мытье рук и дезинфекция • питание и питье • курение • ногти и украшения • действия в случае болезней, порезов и ссадин • волосы и борода Требования должны быть основаны на анализе опасностей относительно продукции и продуктов.							
	2.2.2.	Требования по гигиене применяются ко всему соответствующему персоналу, подрядчикам и посетителям. В организации обеспечен контроль за соблюдением требований.							
	2.2.3.	Перед допуском на работу на участки, где имеется контакт с продуктами питания (в том числе, на работу в столовые) сотрудники проходят медицинскую комиссию.							
	2.2.4.	Назначено ответственное лицо, которое контролирует регулярное прохождение медицинских комиссий сотрудниками. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки, выборочная проверка не менее 3-х человек.							
	2.2.5.	В производственных помещениях запрещено ношение украшений (вкл. пирсинг) и часов. Любые исключения должны быть рассмотрены в анализе опасностей.							
	2.2.6.	Сотрудники, имеющие открытые раны или ожоги не допускаются на участки переработки продуктов питания. Лицам, заразившимся (или подозреваемым в том, что они заразились) болезнью, запрещен доступ на участки, где имеется контакт с продуктами питания или материалами, вступающими в контакт с продуктами питания.							
3.Требования к спецодежде персонала, подрядчиков и посетителей	2.3.1.	Персонал и посетители, имеющие доступ в места, где осуществляется обработка продуктов и/или материалов в открытом виде, носят спецодежду.							
	2.3.2.	Спецодежда должна быть чистой и быть в хорошем состоянии. Спецодежда имеется в наличии в достаточном количестве для каждого сотрудника. Количество комплектов спецодежды определяется спецификой предприятия.							
	2.3.3.	Волосы, бороды и усы полностью защищены (т.е. закрыты), за исключением тех случаев, где оценка опасностей не считает такие меры необходимыми.							
	2.3.4.	Там, где для контакта с продукцией используются перчатки, они должны быть чистыми и в хорошем состоянии.							

	2.3.5.	В случае использования одноразовой спецодежды и средств защиты, предусмотрено своевременное обновление. Одежда и средства защиты целые, без прорезей, дыр, выполняют защитную функцию и не несут загрязнения в продукт.							
4.Санузлы , оборудование для гигиены персонала и помещения для работников. Столовые и места приема пищи	2.4.1.	Все бытовые помещения для персонала пропорциональны и оборудованы по количеству персонала. Такие помещения содержатся в чистоте и хороших условиях.							
	2.4.2.	Раздевалки размещаются так, чтобы персонал, находящийся в контакте с продуктами питания, мог попадать на производственные участки с минимальным риском загрязнения их спецодежды.							
	2.4.3.	Каждый работник производственной зоны обеспечен индивидуальным шкафчиком. Обычная одежда и спецодежда хранится отдельно. Там, где необходимо, предусмотрена сушилка для обуви.							
	2.4.4.	Имеется достаточное количество оборудования для мытья рук (на пунктах входа и в зоне производства, а так же в помещениях для персонала)							
	2.4.5.	Оборудование для гигиены рук обеспечено: • проточной холодной и горячей водой • жидким мылом • одноразовыми полотенцами или сушилками • дезинфицирующим средством. Там, где необходимо, должно быть исключено открывание/закрывание руками.							
	2.4.6.	Там где необходимо установлены санпропускники/дезковрики таким образом, таким образом, чтобы невозможно было пройти на производственный участок, минуя его. Количество моющих и дезсредств в санпропускнике/дезковриках контролируется.							
	2.4.7.	Имеется достаточное число туалетов, в каждом из которых есть оборудование для мытья, сушки и санитарной обработки рук.							
	2.4.8.	Санузлы расположены в помещениях, не смежных с производственными, упаковочными или складскими участками.							
	2.4.9.	При посещении санузлов исключена возможность входа и выхода в санитарной одежде.							
	2.4.10.	Столовые для персонала и места, специально отведенные для хранения и приема пищи, размещаются так, чтобы сводить к минимуму возможность перекрестного загрязнения производственных участков.							
	2.4.11.	Пища, принесенная сотрудниками извне, хранится и принимается только в специально отведенных для этого местах.							
	2.4.12	Сотрудникам запрещено находиться в спецодежде в местах приема пищи.							
3. Инфраструктура									
	3.1.1.	Здания должны быть в хорошем рабочем состоянии и соответствовать виду деятельности							

1.Размещение и внутренняя планировка	3.1.2.	Границы площадки четко обозначены. Доступ на площадку контролируется. На территории отсутствуют животные.							
	3.1.3.	Имеется утвержденный (подписанный) план производства с указанными потоками, зонами, пунктами входов-выходов.							
	3.1.4.	Потоки определены и согласованы (внутренние / внешние потоки персонала, отходы, сырье, продукция).Маршруты движения материалов, продукции и людей, а также планировка оборудования обеспечивают защиту от потенциальных источников загрязнения.							
2.Стены и пол	3.2.1.	Стены и пол технологических участков в хорошем состоянии, без трещин и сколов, моющиеся или поддающиеся чистке. Выполнены из материалов, стойким к используемым чистящим веществам.							
3.Потолки	3.3.1.	Потолки и расположенные над головой конструкции без скопления грязи, конденсации и плесени. Нет признаков осыпания штукатурки, краски и других строительных материалов.							
4.Окна	3.4.1.	Окна и другие открывающиеся приспособления в хорошем состоянии, чистые.							
	3.4.2.	Окна, открывающиеся на улицу, вентиляционные отдушины и вентиляторы (при их наличии) снабжены сеткой от насекомых.							
5.Двери	3.5.1.	Двери в хорошем состоянии, поддаются чистке и дезинфекции, где это необходимо.							
	3.5.2.	Открывающиеся двери на улицу, когда они не используются, остаются закрытыми или снабжены экранами.							
6.Освещение	3.6.1.	Интенсивность освещения соответствует характеру процесса.							
	3.6.2.	Все светильники и инсектицидные лампы защищены небьющимся покрытием.							
7.Вода	3.7.1.	Качество питьевой воды, пар или лед, которые соприкасаются с пищей, периодически проверяются и оцениваются. Имеются протоколы испытаний, включены в ППК.							
8.Воздух, вентиляция, газы	3.8.1.	Вентиляция (естественная или механическая) удаляет излишний или ненужный пар, пыль и запахи.							
	3.8.2.	Качество подаваемого в помещение воздуха контролируется с установленной периодичностью контроля. Имеются протоколы мониторинга воздуха, включены в ППК.							
	3.8.3.	Имеется график обслуживания вентиляции и замены фильтров. Фильтры и другие компоненты, которые требуют очистки и замены, легко доступны.							
	3.8.4.	Сжатый воздух, углекислый газ, азот и другие газовые системы, используемые для производства и/или заполнения не несут загрязнения в продукцию							
9.Водостоки и дренажные системы	3.9.1.	Водостоки имеют пропускную способность, достаточную для удаления ожидаемых стоков. Отвод стоков идет в направлении от чистого участка к загрязненному. На полу не скапливается стоячая вода. На технологических участках с повышенной влажностью, полы герметичны и снабжены дренажной системой. Сливы снабжены отстойниками и крышками.							

4. Техническое обслуживание									
1.Техническое обслуживание	4.1.1.	Оборудование находится в хорошем рабочем состоянии и является пригодным для данного вида деятельности							
	4.1.2.	К оборудованию обеспечен доступ для эксплуатации, очистки и техобслуживания.							
	4.1.3.	Оборудование изготовлено из прочных материалов, предназначенных для пищевого использования, имеет гладкие, легко доступные и очищаемые поверхности. Поверхности непроницаемые и выполнены из нержавеющих или устойчивых к коррозии материалов.							
	4.1.4.	Разработана программа техобслуживания, включающая график профилактического осмотра и внепланового ремонта. Поддерживаются записи об обслуживании и ремонте оборудования. *(например, регистрация сервисного обслуживания, учет времени простоя, риск посторонних предметов (инструментов, деталей, отсутствие дефектов оборудования и продукции))*							
	4.1.5.	Техобслуживание проводится таким образом, чтобы не допустить рисков загрязнения производственных или прилегающих к ним линий или оборудования.							
	4.1.6.	Все материалы, используемые для обслуживания и ремонта, пригодны для использования в пищевом производстве (например пищевые масла, нетоксичные краски).							
	4.1.7.	Компетентный персонал периодически проверяет оборудование, которое обнаруживает металлические и/или неметаллические посторонние предметы. В случае неисправности такого оборудования выполняются и регистрируются корректирующие действия.							
	4.1.8.	Любые фильтры и решета, используемые для металла и/или обнаружения инородного тела регулярно осматриваются и должным образом поддерживаются.							
	4.1.9.	Есть графики поверки и калибровки измерительных приборов. Ведутся записи.							
	4.1.10	Состояние калибровки измерительных инструментом ясно обозначено (маркировка на инструменте или в списке инструментов , используемых для тестирования)							
5. Санитарная обработка, борьба с вредителями, управление отходами.									
1.Очистка помещений, оборудования и приборов	5.1.1.	Программа сухой и влажной очистки и дезинфекции оформлена документально и обеспечивает проведение регулярной очистки всех помещений, оборудования и приборов. Программа должна указывать, как минимум: • участки, единицы оборудования и инвентарь (включая водостоки и светильники) • ответственных лиц • метод и частоту очистки • мониторинг и инспекции после очистки • требования к документации							

	5.1.2.	Средства и химикаты для очистки пригодны для использования в пищевом производстве, имеют четкую маркировку, хранятся отдельно и применяются только в соответствии с инструкциями производителей							
	5.1.3.	Инструкции для использования моющих и дезинфицирующих средств доступны для персонала, ответственного за мойку и дезинфекцию.							
	5.1.4.	Уборочный инвентарь имеет четкую идентификацию, подлежит санитарной обработке и своевременной замене. Отсутствуют сколы, трещины и другие повреждения.							
2.Борьба с вредителями	5.2.1.	Назначен обученный сотрудник, в чьи обязанности входит управление мерами по борьбе с вредителями и/или работа с официальными специализированными подрядчиками.							
	5.2.2.	Программа борьбы с вредителями документирована, в ней указаны: • вредители, против которых направлена программа • размещение детекторов и ловушек в ключевых местах для определения уровня активности вредителей • идентификация и маркировка ловушек на участке • методы, графики, процедуры контроля • обязанности							
	5.2.3.	Программа отслеживается для проверки пригодности и эффективности. *Следы присутствия вредителей (помет, гнезда и т.д.) указывает на неэффективность программы* .							
	5.2.4.	Есть список химикатов, утвержденных для использования на конкретных участках производства.							
	5.2.5.	Детекторы и ловушки размещаются так, чтобы не допустить возможного загрязнения материалов, продукции или помещений. Они имеют прочную конструкцию, защищенную от несанкционного вскрытия. Они подходят для конкретных вредителей, против которых ведется борьба							
	5.2.6.	Использование пестицидов документируется с указанием типа, количества и концентраций пестицидов, времени и места их применения, а также вида вредителей, против которого они использовались							
	5.2.7.	При использовании бактерицидных ламп, стерилизаторов, ведется соответствующий контроль и документированный учет времени работы.							
	5.2.8.	В производственных и складских помещениях установлены в достаточном количестве инсектицидные лампы. Не допускается размещение инсектицидных ламп непосредственно над открытым продуктом и/или производственной линией.							
3.Управление и вывоз отходов.	5.3.1.	На территории предприятия отходы производства не скапливаются, своевременно вывозятся.							
	5.3.2.	Контейнеры для отходов и несъедобных или опасных веществ : • четко маркированы с указанием их предназначения • размещены в определенных для этой цели местах • выполнены из стойкого материала, поддающегося очистке и санитарной обработке • остаются закрытыми, когда они не используются • должны запираться на замок так, где отходы могут представлять опасность загрязнения продукции.							
	5.3.3.	Не допускается накопление отходов в производственных цехах, на участках погрузки-разгрузки или хранения продуктов питания. Частота удаления отходов контролируется.							

6. Хранение, транспортировка									
1.Хранение сырья, ингредиентов, готовой продукции, упаковочных материалов и непищевых химикатов.	6.1.1.	Помещения, используемые для хранения ингредиентов, упаковки и продукции, обеспечивают защиту от пыли, конденсации, стоков, отбросов и прочих источников загрязнения.							
	6.1.2.	Складские помещения обеспечивают требуемые условия и параметры хранения. Там где необходимо, проводится мониторинг и контроль температуры и влажности. Установлено необходимое количество приборов для мониторинга. Ведутся записи.							
	6.1.3.	Все материалы и готовая продукция хранятся на некотором возвышении от пола, между материалами и стенами имеются интервалы, достаточные для проведения инспекций и борьбы с вредителями.							
	6.1.4.	На складе при хранении отсутствует сырье с истекшим сроком годности							
	6.1.5.	Для хранения моющих средств, химикатов и прочих опасных веществ выделен отдельный безопасный складской участок (запирающийся на замок или снабженный другой системой контроля доступа).							
	6.1.6.	Для хранения материалов, не соответствующих установленным требованиям, выделен отдельный участок (зона брака) . Зона для несоответствующей продукции и товар, хранящийся в этой зоне, имеют четкую идентификацию.							
	6.1.7.	Определены и соблюдаются системы обновления товарных запасов FIFO (первый вошел - первый вышел) / FEFO (первый истекает - первый выходит).							
2.Транспортные средства и контейнеры	6.2.1.	Перед погрузкой проверяется состояние транспортных средств (например отсутствие посторонних запахов, запыление груза, повышенная влажность, температура, вредители, плесень, целостность пола).В случае отклонения от норм предпринимаются действия, устраняющие несоответствие. Работники осведомлены и могут продемонстрировать знания.							
	6.2.2.	Если требуется транспортировка при определенной температуре, перед погрузкой проверяется и регистрируется температура в транспортном средстве. А также обеспечивается поддержание и регистрация требуемой температуры в течение транспортировки.							
7. НАССР									
	7.1.1.	**На предприятии внедрены принципы НАССР.** Создана обученная группа НАССР, назначен руководитель группы. Система периодически пересматривается.							
	7.1.2.	**Разработаны технологические схемы / блок-схемы для каждого продукта или группы продукции** *Для каждого продукта или группы продуктов, для всех вариантов процессов и субпроцессов должна существовать схема.*							
	7.1.3.	**Проведен анализ опасностей. Физические, химические(в т.ч. аллергены), микро-биологические опасности определены и оценены связанные с ними риски.**							

1.НАССР	7.1.4.	**Определены Критические Контрольные Точки, установлены пределы для каждой ККТ. Установлена система мониторинга для каждой ККТ.** *Мониторинг и контроль относительно каждой ККТ показаны в отчетах, в которых указано ответственное лицо, а также дата и результат. Отчеты мониторинга хранятся в течение соответствующего периода.*							
	7.1.5.	**Определены Корректирующие действия для каждой ККТ.** *Если по результатам мониторинга выявлен выход за критические пределы, предприняты и задокументированы соответствующие корректирующие действия.*							
	7.1.6.	**Определены процедуры проверки для подтверждения, что система НАССР эффективна.** Результаты проверки должны быть зарегистрированы в системе НАССР. Примеры действия проверок включают: • внутренние аудиты • анализ мониторинга и документации • пробоотбор							
8. Процесс производства									
1.Входной контроль	8.1.1.	Разработаны и актуализированы подробные технические карточки / спецификации на весь ассортимент, выпускаемый или планируемый к выпуску на данном предприятии. *Спецификации содержат следующую информацию:* *• состав* *• физические, органолептические, химические и микробиологические показатели* *• методы обработки* *• упаковка* *• срок службы (срок годности)* *• условия хранения и способ транспортировки* • определено предполагаемое использование продукта Спецификации обновляются, доступные и соответствуют законодательным требованиям							
	8.1.2.	На поступающие сырьевые материалы, ингредиенты и упаковку имеется пакет сопроводительной документации (декларации / свидетельства о государственной регистрации.).*Выборочный контроль 3-х партий* .							
	8.1.3.	Входной контроль осуществляется с ведением записей: определены критерии приемки и отказа, допустимые отклонения.							
	8.1.4.	Сырье, ингредиенты и материалы при поступлении идентифицируется (маркируются) надлежащим образом с указанием партии/лота.							
2.Лабораторные	8.2.1.	На предприятии есть лаборатория (химическая / микробиологическая), которая обеспечивает компетентный постоянный контроль производственных процессов, сырья и готовой продукции (в случае отсутствия лаборатории оценивается как N/A)							
	8.2.2.	Лаборатории спроектирована, размещена и эксплуатируется так, чтобы не допустить загрязнения людей, производства и продукции. Она не имеет прямого выхода на производственные участки.							
	8.2.3.	Персонал, проводящий исследования, квалифицирован соответствующим образом и компетентен для проведения требуемых исследований.							

испытания	8.2.4.	Проводятся регулярные внутренние органолептические тесты готовой продукции на предмет соответствия требованиям НД и спецификаций, результаты документимрованы							
	8.2.5.	Испытания продукции, сырья, материалов проводятся в соответствии с графиком. График испытаний обеспечивает безопасность продукции и возможность проведения корректирующих действий.							
	8.2.6	Обеспечена сохранность протоколов испытаний и и записей о внутренних тестированиях установленный период времени							
	8.2.7.	В случае отсутствия лаборатории, на производстве имеются договора со сторонними аккредитованными испытательными центрами.							
3.Контроль процесса производства	8.3.1.	Имеется программа производственного контроля, утвержденная руководством.							
	8.3.2.	Периодичность и полнота исследований соответствует ППК, имеются ли подтверждающие записи и протоколы.							
	8.3.3.	Рецептуры разработаны на весь ассортимент производимой продукции, утверждены ответственными лицами. В процессе производства контролируется соблюдение рецептур.							
	8.3.4.	Рецептуры находятся в доступе для персонала.							
	8.3.5.	Там, где контроль процессов и параметров рабочей окружающей среды (температура, время, давление, химические) критичен для обеспечения качества и безопасности продукта, эти параметры мониторятся и записываются постоянно или с соответствующими интервалами времени.							
	8.3.6.	Продукция, подлежащая вторичной переработке, хранится, перерабатывается и используется таким образом, чтобы обеспечивались ее безопасность, качество, отслеживаемость и соблюдение нормативных требований. Имеется маркировка / обозначение партий.							
	8.3.7.	Проводится регулярный контроль продукта по количеству, есть инструкции, соблюдены требования к весу/объему готового продукта. Метрологический контроль продукции осуществляется в соответствии с определённом методом , записи по контролю ведутся.							
	8.3.8.	Состояние упаковки, маркировки и информации, выносимой на упаковку, контролируется и соответствует.							
	8.3.9.	Маркировка партий (лотов) полуфабрикатов или готовых продуктов происходит, когда продукт непосредственно упаковывается. Если надо маркировать продукты позже, то все партии на хранении должны иметь временную идентификацию. Срок годности (то есть, число "употребить до") маркированного продукта высчитывается от первичной даты производства.							
	8.3.10.	При использовании бактерицидных ламп, стерилизаторов, ведется соответствующий контроль и документированный учет времени работы.							
	8.4.1.	На предприятии внедрена программа управления аллергенами для предотвращения вторичного загрязнения аллергенами.							

4.Аллергены и ГМО	8.4.2.	Аллергены, присутствующие в продукции, заявлены. Сведения о наличии аллергена содержатся на этикетке (для потребительских товаров) и на этикетке или в сопроводительной документации (для продукции, предназначенной для дальнейшей переработки).							
	8.4.3.	Продукция защищена от случайного перекрестного контакта с аллергенами санитарными мерами, сменой производственных линий и/или заданием технологического маршрута для продукции.							
	8.4.4.	Действуют процедуры, позволяющие идентифицировать продукты, которые состоят из ГМО, содержат ГМО или изготовлены из ГМО, включая пищевые ингредиенты, а также пищевые и вкусовые добавки.							
5.Меры по предотвращению загрязнения инородными предметами (металл, стекло, дерево)	8.5.1.	Разработаны процедуры, осуществляющие избежание загрязнения, основанные на анализе опасностей. Идентифицированы потенциальные источники попадания инородных предметов.							
	8.5.2.	На всех этапах производства, где анализ опасностей идентифицировал потенциал от загрязнения продукта, исключено использование деревянных предметов.							
	8.5.3.	Там где использование деревянных предметов нельзя избежать, но риск управляется, деревянные предметы в хорошем состоянии и чистые. Состояние этих предметов проверяется на регулярной основе.							
	8.5.4.	Загрязненные продукты (включая сырье, полуфабрикаты и готовые изделия) изолированы и рассмотрены как несоответствующие продукты..Решение о дальнейшем использовании принимается только уполномоченным лицом.							
	8.5.5.	Разработана программа, описывающая меры, которые будут приняты в случае разбивания стекла, включая упаковку стекла и подобный материал. Программа включает идентификацию продуктов, которые будут изолированы, определение ответственности, очистка производственной среды .Все случаи разрушения стекла документируется.							
	8.5.6.	Все объекты стеклянного или подобного материала перечислены в регистре, включая их точное месторасположение. Мониторинг таких объектов выполняется регулярно и регистрируется.							
9. Управление несоответствующей продукцией, внутренние аудиты, корректирующие действия									
1.Прослеживаемость	9.1.1.	Система прослеживаемости обеспечивает прослеживание в обоих направления производственного потока (от доставленных продуктов к сырьевым материалам, и наоборот), включая количественную проверку.Прослеживаемость доказана и проверена аудитором на предприятии в рамках аудита.							
	9.2.2.	Система прослеживаемости вмещает в себя все записи и документы, относящиеся к процессу производства и дистрибьюции.							
	9.2.3.	Доступна библиотека образцов.							
	9.2.1.	Разработана программа планирования внутренних аудитов с учетом статуса и важности процессов							

2.Внутренние аудиты и проверки	9.2.2.	Внутренние аудиты проводятся во всех подразделениях в соответствии с графиком.							
	9.2.3.	Аудиторы компетентны и независимы от проверяемого подразделения.							
	9.2.4.	Задокументированы отчеты по внутренним аудитам, выявленные несоответствия, сроки устранения и корректирующие действия.							
	9.2.5.	Корректирующие действия проверены и оценена их эффективность.							
3.Корректирующие действия	9.3.1.	Корректирующие действия ясно сформулированы, документированы и предприняты по возможности быстро, чтобы предотвратить дальнейшее возобновление несоответствий.							
	9.3.2.	Исполнение примененных корректирующих действий документировано и эффективность должна быть проверена.							
4.Управление несоответствующими продуктами	9.3.1.	Осуществляется управление всем несоответствующим сырьем, полуфабрикатами и готовыми продуктами и упаковочными материалами.							
5.Изъятие и отзыв продукта	8.5.1.	Определен порядок изъятия и отзыва продукции, обеспечивающий идентификацию и удаление несоответствующей продукции из всех необходимых звеньев логистической цепочки. Процедура включает распределение ответственностей.							
	8.5.2	Имеется актуальный список контактов ключевых клиентов и компетентных органов для оперативного оповещения в случае изъятия и отзыва продукта.							
	8.5.3.	Проводятся регулярные тренировочные отзывы для оценки эффективности процедуры.							

X5RETAILGROUP

Наименование производства	
Дата проведения аудита	

Результаты проверки

№	Наименование раздела	критические отклонения		Количество пунктов	A	B	C	D	CR	NA	Итого применимо пунктов	Итого баллов	Максимальное количество баллов	% выполнения	Коэффициен весомости
					25	15	5	0	-30						
1	Система качества и безопасности пищевых продуктов			8	0	0	0	0	0	0		0	200	0%	0,1
2	**Управление персоналом. Гигиена**	2.2.1;2.2.3	1	28	0	0	0	0	0	0		0	700	0%	0,15
3	Инфраструктура			18	0	0	0	0	0	0		0	450	0%	0,1
4	Техническое обслуживание			9	0	0	0	0	0	0		0	225	0%	0,1
5	**Санитарная обработка, борьба с вредителями, управление отходами**	5.4.3.	1	24	0	0	0	0	0	0		0	600	0%	0,15
6	**НАССР**	6.1.3.	1	6	0	0	0	0	0	0		0	150	0%	0,15
7	**Процесс производства**	7.3.2.	1	30	0	0	0	0	0	0		0	750	0%	0,15
8	**Управление несоответствующей продукцией / корректирующие действия**	8.1.	1	16	0	0	0	0	0	0		0	400	0%	0,1
	Общее число баллов, которое может быть присвоено за одну проверку		6	139								0	3475	0,00%	1

Оценка

A	Полное соотвествие требованиям					25 баллов
B	Почти полное соответствие требованиям					15 баллов
C	Только небольчая 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. Повторный аудит только в случае рекламаций.	от 88% до 100%
B	Выявлены незначительные отклонения требований стандартов качества. Плановый аудит - 1 раз в 2 года.	от 73% до 87,99%
C	Потенциальный риск с качеством и безопасностью продукции. Плановый аудит - ежегодно.	от 50,1% до 72,99%
D	Высокая степень риска, выявление критических несоответствий по качеству и безопасности продукции. Предприятие не допускается кк поставкам. Повторный аудит возможен не ранее чем через 3 месяца.	менее 50,0 %