

# BESZÁLLÍTÓI KÉRDÉSLISTA

AUCHAN

Cég neve	VINIQUUM Kft. - Pákozdi-Hús
Címe, telephelyei	2700 Cegléd, Jászberényi út 408.
Vezető neve	Pákozdi Benő
Tevékenység	Sertésvágás és forgalmazás
Gyártott, forgalmazott termékek	Félsertés, sertés belsőség, darabolt sertéshús, apróhús, fagyasztott hús ipari feldolgozásra
Auchannak beszállított termékek	Félsertés, belsőség, apróhús
Audit dátuma	7/16/09
Létszám (összes)	38 fő
Auditot végezte (név, aláírás)	dr. Vörös József

Eltérés leírása	kritikus	súlyos	enyhe	javaslat	Helyesbítő tevékenység leírása (felelős, határidő, bizonyíték)	OK, dátum

Elért %-os eredmény:

100.0

0-59% nem megfelelt,  
60-100% megfelelt

Beszállító aláírása:

Max. összpontszám:2800

Aláíró neve, beosztása:

Dudás Józsefné

ügyvezető

### Szöveges értékelés:

Az élelmiszer-előállítási és forgalmazási tevékenység minden vonatkozásban magas színvonalon, nagy odafigyelés mellett, a legjobb értelemben véve a "gazda jó gondosságával" történik. Különösen hangsúlyozandó, hogy a követelmények magas szintű teljesítése úgy biztosított, hogy a HACCP rendszeren kívül nem működtetnek semmilyen más minőség- vagy élelmiszerbiztonsági irányítási rendszert (pl. ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC).

	Igen =10	Részben = 5	Nem =0	NA	Megjegyzés
<b>ALAPVETŐ KÖVETELMÉNYEK</b>					
1.) A szervezet rendelkezik érvényes működési engedéllyel, mely a gyártott/forgalmazott termékekre és az adott telephelyre, adott cégnévre szól	10				
2.) A telephely elrendezése alkalmas az élelmiszer előállítás, forgalmazás biztonságos elvégzésére	1				
3.) Hatósági jegyzőkönyvben nem függesztették fel a termékek gyártását - hatósági ellenőrzési jegyzőkönyvek megtekintése	10				
4.) Az üzem tisztasága, rendezettsége lehetővé teszi a biztonságos élelmiszer gyártását.	1				
5.) A dolgozók rendelkeznek érvényes egészségügyi könyvvel (a munkába állástól fogva, próbaidő alatt is).	1				
<b>HACCP RENDSZER</b>					
<b>A.) A vezetőség felelősségi köre</b>					
1.) A HACCP rendszer hatásosságát meghatározott gyakoriságú átvizsgálások keretében értékelik	1				
2.) Az élelmiszerbiztonsági rendszer eredményes működtetése érdekében a szükséges erőforrások rendelkezésre állnak	1				
3.) Gondoskodnak arról, hogy az élelmiszerbiztonsági rendszer működtetésében bevont valamennyi alkalmazott tudatában legyen tevékenysége jelentőségével, felelősségével és az eredményes működés biztosításához szükséges felügyeleti teendőkkel	1				
<b>B.) Dokumentum kezelés</b>					
1.) A dokumentumok kezelése szabályozott, a szabályozás kiterjed a külső eredetű dokumentumokra (jogsabályok, alkalmazott szabványok, megrendelőktől érkező dokumentumok stb.)	1				
2.) Az élelmiszerbiztonsági rendszer dokumentumai (HACCP kézikönyv, eljárások, HACCP terv stb.) elkészültek és alkalmazzák azokat a gyakorlatban	1				
<b>C.) HACCP elemzés</b>					
1.) A HACCP felelőst kijelölték	1				
2.) Rendelkeznek HACCP team-mel	1				
3.) A HACCP csoport tagjai megfelelő kompetenciával rendelkeznek	1				
4.) A Gyártmánylapok elkészültek a szükséges részletességgel.	1				
5.) Minden termékre, termékcsoporthoz rendelkeznek HACCP elemzéssel, beleértve a tisztán kereskedelmi tevékenységet is.	1				
6.) A tervezett felhasználást meghatározták: ( fogyasztók (általános, ill. különleges)	1			1	

	Igen =10	Részben = 5	Nem = 0	NA	Megjegyzés
⟨ érzékeny csoportok (idősek, gyerekek, betegek, allergiások)				1	
7.) A folyamatábrákat helyszínen is igazolták (dátum)	1				
8.) A veszélyelemzést elvégezték (1.alapelv)	1				
⟨ az egyes lépésekben valamennyi biológiai, kémiai és fizikai veszélyt azonosítottak	1				
⟨ a veszélyeket súlyuknak megfelelően értékelték (gyakoriság, előfordulás esetén a hatás súlyosságakockázatbecslés)	1				
⟨ az azonosított veszélyek elhárítására, kezelésére szabályozó intézkedéseket alakítottak ki	1				
9.) Az adott szakterületen lényeges és kézben tartható számú kritikus szabályozási pontot (CCP) azonosítottak (2.alapelv)	1				
⟨ valamennyi lényeges veszély meghatározott, felügyeletük rögzített	1				
⟨ az azonosított CCP-k szabályozás alatt tartásához az eljárások (utasítások) rendelkezésére állnak	1				
10.) A CCP-k kritikus határértékei meghatározottak (3.alapelv)	1				
⟨ a veszélyek és a kritikus határértékek összhangban vannak	1				
⟨ a kritikus határértékek megállapítása szakmai adatok alapján történt, validálható	1				
11.) A CCP-k felügyeletét rendszerbe foglalták (4.alapelv)	1				
⟨ a felügyeleti eljárások megfelelően tisztázzák a „ki, mit, mikor, hogyan és hol” kérdéseket	1				
⟨ a felügyeleti ellenőrzés gyakorisága kellő biztonságot ad arra, hogy a CCP-k szabályozás alatt vannak	1				
⟨ a felügyeletre vonatkozó feljegyzéseket vezetik és azokat felelős személy(ek) kellő gyakorisággal értékeli(k)	1				
12.) A megfelelő helyesbítő intézkedéseket meghatározták (5.alapelv)	1				
⟨ a tevékenység valamennyi CCP-re kiterjed	1				
⟨ az intézkedések kiterjednek a termékre és/vagy folyamatokra, ill. alkalmasak a problémák ismételt előfordulásának kiküszöbölésére	1				

	Igen =10	Részben = 5	Nem = 0	NA	Megjegyzés
13.) A HACCP terv eredményességének fenntartásához igazoló eljárásokat alkalmaznak (6.alapelv)	1				
↳ a kritikus határértékeket igazolták	1				
↳ az igazolási tevékenységek alátámasztják azt, hogy a CCP-k szabályozás alatt vannak	1				
↳ az igazolások ütemezése rögzített	1				
↳ az igazolás tartalma és módszerei meghatározottak, az eredeti veszélyre mutatnak vissza	1				
↳ hatósági észrevételeket hasznosítják	1				
14.) Valamennyi felügyelő eljárásról feljegyzések készülnek (7.alapelv)	1				
↳ valamennyi kritikus határértéket bevonták a dokumentációba	1				
↳ valamennyi helyesbítő intézkedésről feljegyzések készülnek	1				
↳ az igazolási tevékenységekről feljegyzéseket vezetnek	1				
<b>D.) Nemmegfelelő termék kezelés</b>					
1.) A nem megfelelő termék kezelésére szabályzattal rendelkeznek, amely kiterjed a lehetséges kezelési formákra	1				
2.) A nem megfelelő termékkel kapcsolatos döntési hatáskörök tisztázottak	1				
3.) Helyesbítő intézkedéseket kezdeményeznek az ismételt előfordulás megakadályozására	1				
4.) A nemmegfelelő termékeket egyértelműen jelölik, nem használnak fel lejárt nyersanyagot, terméket, nincs ilyen jellegű átcsomagolás.				10	
<b>E.) Nyomonkövethetőség</b>					
1.) A termék nyomon követhetősége biztosított a forrásoktól az értékesítés elosztási pontjáiig	10				
2.) A termék visszavonásról, visszahívásról eljárással rendelkeznek	10				
<b>ERŐFORRÁS GAZDÁLKODÁS</b>					
<b>A.) Személyzet</b>					
1.) Az élelmiszerral közvetlenül kapcsolatban lévő alkalmazottak, illetve az élelmiszerkezelő területekre belépő alvállalkozók és látogatók viselik a szervezet által előírt és biztosított védőruházatot	1				
↳ A haj és szakáll fedett, ahol ez alkalmazandó	1				
↳ Megfelelő lábbelit viselnek a különböző élelmiszerkezelő részlegekbe (övezetekbe) belépők	1				
↳ A védőruházatot ütemezett rendszerben tisztítják	1				
↳ A külső szervezetek és személyek is tudatában vannak a higiéniai szabályok követelményeinek és – amennyiben speciális ruházatot írnak elő a belépéshez – a megfelelő helyiségek, eszközök az átöltözéshez rendelkezésre állnak	1				
2.) A helyes higiéniai gyakorlat személyzetre vonatkozó követelményeit az alkalmazottak és az alvállalkozók érvényesítik	1				
↳ A körmök rövidere vágottak, tiszták és lakkozatlanok, műkörmöt nem viselnek	1				
↳ Ékszereket és órát nem viselnek	1				

	Igen =10	Részben = 5	Nem = 0	NA	Megjegyzés
< A kézszerűléseket tapasszal és kesztyűvel borítják	1				
< A dohányzás és étkezés (beleértve a rágózást) csak kijelölt helyeken történhet	1				
< A kézmosást megfelelő gyakorisággal végzik (munkakezdés előtt, WC- használat, tüsszentés, orrfúvás, hajérintés után, stb.)	1				
3.) A szervezet biztosítja valamennyi érintett személy megfelelő higiéniai kiképzését	1				
< Az időszakos személyzet és az alvállalkozók feladatuknak megfelelő képzésben részesülnek				1	
< A képzésekről feljegyzéseket vezetnek	1				
<b>B.) Személyzeti helyiségek</b>					
1.) Az állománynak, a látogatóknak illetve az alvállalkozóknak biztosítják a gyártó, csomagoló, és – ha indokolt – raktári területekre történő belépés előtti öltöző helyiségeket	1				
2.) Az öltözők rendezettek, a szekrények tetején nem tárolnak semmit se, a ruhák nincsenek elől.	1				
3.) A magas élelmiszerbiztonsági kockázatú területekre történő belépés külön szabályozott	1				
4.) Megfelelő kivitelezésű kézmosók elegendő számban rendelkezésre állnak	1				
5.) A WC-k nem nyílnak közvetlenül az élelmiszer gyártó-, feldolgozó területekre	1				
6.) A megfelelő és elegendő pihenő és étkező helyiség biztosított, a személyzet által saját fogyasztásra behozott élelmiszer elhelyezése megoldott	1				

	Igen =10	Részben = 5	Nem =0	NA	Megjegyzés
<b>C.) Munkahelyi környezet</b>					
1.) A bejáratok védettek a károkozókka szemben, az ajtók zárva vannak	1				
< Ablakok zártak	1				
< Ablakok rovarhálóval ellátottak	1				
4.) A padozatok, mennyezetek és a falak megfelelő anyagból készültek, tiszták	1				
5.) Ahol az előírás, ott a gyártás helyszínén nem használnak fából készült eszközöket, a termékek és a nyersanyagok védettek	1				
6.) Termelési területen nincs felesleges üvegtárgy (pl. pohár).	1				
7.) A szellőzés megfelelő, a gőz és a páralecsapódás megakadályozásához	1				
8.) Eszközök, göngyölegek mosása, fertőtlenítése megfelelő	1				
9.) A csatornázás megfelel a hatósági követelményeknek	1				
10.) A berendezések a higiénikus működtetést biztosítják illetve megelőzik a termék szennyeződését és könnyen tisztíthatók, tiszták.	1				
11.) Az élelmiszer előállítás/kezelés területén a megvilágítás megfelelő, világítótestek védettek	1				
12.) A takarítás és mosogatás módszerét, gyakoriságát, az alkalmazott berendezéseket és készítményeket leíró eljárást alkalmazzák (koncentráció, behatási idő, hőfok, öblítési kötelezettség).	1				
13.) A takarítás hatásosságának vizuális és mikrobiológiai ellenőrzése és az eredmények regisztrálása megtörténik	1				
14.) A takarító-, mosogató- és fertőtlenítő szerek megfelelnek az élelmiszerszabályozás követelményeinek (adatlapon megléte)	1				
15.) A forró víz elérhető az előírt pontokon	1				
16.) A vízminőség megfelelő (ivóvíz)-vízvizsgálati jegyzőkönyv	1				
17.) A hulladéktárolást elkülönítetten, zártan, károkozóktól védett gyűjtőkben oldják meg	1				
18.) A hulladékgyűjtő edényeket megfelelően tisztítják	1				
19.) A hulladékokat folyamatosan összegyűjtik és korrekt módon elhelyezik	1				
20.) A karbantartást a termékek szennyezése nélkül végzik, ahol szükséges élelmiszeripari kenőanyagot használnak.	1				
21.) A karbantartást végző személyzet tisztában van a higiéniai szabályokkal (kézmosás, védőöltözet)	1				
22.) A kártevő mentesítés szabályozott és a tevékenységről feljegyzéseket vezetnek	1				

	Igen =10	Részben = 5	Nem = 0	NA	Megjegyzés
<b>A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSA</b>					
<b>A.) Termékszabályozás</b>					
1.) A nyersanyagok, félkésztermékek és késztermékek előírásai dokumentáltak	1				
2.) A specifikációk teljesítik a jogszabályi és vevői követelményeket	1				
3.) A késztermékek jelölése biztosítja a nyomonkövethetőséget és eleget tesz a jogszabályi előírásoknak (összetétel, allergének, GMO).	10				
4.) A nyersanyagtételek azonosítottak a felhasználás minden lépcsőjében	1				
5.) A folyamatközi (félkész) termékek azonosítottak	1				
6.) Nyersanyag és félkésztermékek tárolásánál a szakosított tárolás megfelelő	1				
7.) A termékvizsgálatokat saját vagy akkreditált laboratóriumok végzik	1				
8.) A minőségmegőrzési idő megállapítása megalapozott és alátámasztott	10				
<b>B.) Folyamatszabályozás</b>					
1.) Nyersanyag átvételnél biztosított az ellenőrzés, hűtött, fagyasztott anyagoknál hőfok ellenőrzés történik.	10				
2.) Az automatikus folyamatszabályozó berendezéseket felügyelik és kalibrálják (pl.: tömegellenőrző mérlegek és fémdetektorok, hőkezelő berendezések)	1				
3.) A hőmérsékleti követelmények teljesítését felügyelik, és erről feljegyzéseket vezetnek	10				
4.) A termékek tárolásánál, kezelésénél és feldolgozásánál gondoskodnak a keresztzennyeződések kiküszöböléséről	1				
5.) A hűtési kapacitás elégséges a maximális terhelés időszakában is az előírt hőfok biztosításához és a baktériumok szaporodásának megelőzéséhez az áru lehűtése során is	1				
6.) A hőfokokat megfelelő gyakorisággal felügyelik és az értékeket feljegyzik	1				
7.) A hőfokokat a hűtőberendezés legmelegebb pontjában mérik	1				
8.) A késztermékeket az előírások és a jogszabályi követelmények figyelembevételével tárolják	1				

	Igen =10	Részben = 5	Nem = 0	NA	Megjegyzés
9.) A hőkezelési műveleteket felügyelik, hőfokokat feljegyzik, a behatási idő biztosított				1	
10.) Ha a hőfok követelmény nem teljesül, az adott tételt megjelölik				1	
11.) A tartályok és egyéb edények fedettek				1	
12.) A folyékony alapanyagok fogadásánál szűrőket alkalmaznak				1	
13.) Az őrölt termékeket szitálják				1	
14.) A szállításhoz használt járművekre vonatkozó követelményeket meghatározzák, a gépjárművek MGSZH engedéllyel rendelkeznek	1				
15.) A járművek tiszták, jól karbantartottak és a rakodás előtt ellenőrzöttek	1				
16.) A hűtött és fagyasztott termékek szállításához céljárműveket használnak	1				
17.) Szállítás szakosítottan történik	1				
<b>C.) Speciális kérdések</b>					
Pénteki vágás - fogyaszthatósági idők tartása	10				
Fogyaszthatósági idők igazolása - mikrobiológia	10				
Hús maghó tartása	10				
Belsőség maghó tartása	10				
Eszközfertőtlenítők hőfoka, eszközfertőtlenítési gyakorlat	10				
Higiénés tisztasági leoltások (kéz, eszközök)	10				
Visszaru kezelés - jogszabály tartása	10				
Auchannak szállított húsféleség minőségi ellenőrzése és minőség tartása (gyártmánylap?)	10				

Megállapítások, megjegyzések:  
 Az élelmiszer-előállítási és forgalmazási tevékenység minden vonatkozásban magas színvonalon, nagy odafigyelés mellett, a legjobb értelemben véve a "gazda jó gondosságával" történik. Különösen hangsúlyozandó, hogy a követelmények magas szintű teljesítése úgy biztosított, hogy a HACCP rendszeren kívül nem működtetnek semmilyen más minőség- vagy élelmiszerbiztonsági irányítási rendszert (pl. ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC).