**ПРОТОКОЛ**

**внутрішнього аудиту**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дата та час початку** | **Дата та час закінчення** | **Вид аудиту** |
| Плановий  | Позаплановий |
|  |  |  | - |

| **№ п/п** | **Питання** | **Застосована методологія** | **Результати** | *Опис / пояснення* |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Відповідає* | *Не відповідає* | *Зауваження*  |  |
|  | Політика з безпечності  |  |  |  |  |  |
|  | Політика визначена та відповідає вимогам п. 5.2.1. (а-f) стандарту  | *Бесіди зі співробітниками* | ***×*** |  |  | *З політикою ознайомлені, співробітники розуміють свій внесок в реалізацію Політики*  |
|  | Доведена до відома співробітників  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *Протокол загальних зборів, лист ознайомлення* |
|  | Організаційні ролі, відповідальність та повноваження  |  |  |  |  |  |
|  | Відповідальність закріплена  | *Аналіз ДІ**Бесіди зі співробітниками* | ***×*** |  |  | *В кожній документовані процедурі або інструкції закріплена відповідальність*  |
|  | Група з харчової безпеки та якості створена  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *Наказ про створення групи НАССР від …/…2021 р.*  |
|  | Повноваження та відповідальність керівника групи визначено | *Бесіда з керівником групи НАССР*  | ***×*** |  |  |  |
|  | Управління ресурсами |  |  |  |  |  |
|  | Потреба в ресурсах та вимоги до них встановлені  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  |  |
|  | Вимоги до інфраструктури встановлені | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  |  |
|  | Інфраструктура та параметри виробничого середовища відповідні  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *Акт обстеження виробництва № …,**Протокол вимірювання шуму, мікроклімату робочої зони № … від …/…2021 р.*  |
|  | Персонал відповідної компетентності в наявності  | *Аналіз штатного розкладу,**Аналіз протоколів компетентності персоналу*  | ***×*** |  |  |  |
|  | Виробниче середовище відповідне  | *Аналіз ДІ**Бесіди зі співробітниками* | ***×*** |  |  |  |
|  | Компетентність, обізнаність (поінформованість),комунікації |  |  |  |  |  |
|  | Необхідний рівень компетентності визначений (включаючи зовнішніх постачальників)  | *Аналіз ДІ**Бесіди зі співробітниками* | ***×*** |  |  | *Протокол оцінки компетентності, протоколи навчання персоналу, навчальні матеріали* |
|  | Група з харчової безпеки має необхідний рівень компетентності  | *Аналіз ДІ**Бесіди зі співробітниками* | ***×*** |  |  | *Протокол оцінки компетентності групи НАССР*  |
|  | Співробітники знають та розуміють свій вклад та внесок в результативність системи, відповідні цілі, поінформовані про політику | *Бесіди зі співробітниками* | ***×*** |  |  | *Протоколи ознайомлення*  |
|  | Управління документацією |  |  |  |  |  |
|  | Процедура управління документованою інформацією розроблена та впроваджена  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *Реєстр документованої інформації*  |
|  | Документована інформація (операційна) відповідає регламентованим формам | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  |  |
|  | Документована інформація захищена  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  |  |
|  | Процеси операційної діяльності (планування) |  |  |  |  |  |
|  | Для кожного процесу визначені входи та виходи, порядок виконання дій, показники ефективності процесів, методи моніторингу та встановлена відповідальність та повноваження.  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  |  |
|  | Програми передумови |  |  |  |  |  |
|  | Програми передумови розроблені та впроваджені | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *ППУ 1 -13*  |
|  | При розробці програм передумов використані діючі стандарти та вимоги до галузі виробництва | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *ППУ 1 -13*  |
|  | Моніторинг ППУ проводиться.  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *Додатки до ППУ 1-13* |
|  | Вимоги до продукції та послуг |  |  |  |  |  |
|  | Вимоги встановлені  | *Нормативна документація, технічні умови на продукцію*  | ***×*** |  |  |  |
|  | Система простежуваності  |  |  |  |  |  |
|  | Процедура розроблена та впроваджена | *Аналіз ДІ**Проведення тестування*  | ***×*** |  |  | *Протокол тестування простежуваності від …./…2021 р.*  |
|  | Зовнішні процеси |  |  |  |  |  |
|  | Інформація про вимоги до продукції визначена надається зовнішнім постачальникам  | *Аналіз описів сировини та аналіз договорів та додатків до них*  | ***×*** |  |  |  |
|  | Виробництво та випуск продукції |  |  |  |  |  |
|  | Управління небезпеками (план НАССР) |  |  |  |  |  |
|  | Попередні кроки для аналізування виконані*- описи сировини**- описи готової продукції**- описи пакувальних та допоміжних матеріалів* *- блок схеми складені та затверджені на виробництві* *- опис процесів та середовища процесу розроблено*  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  |  |
|  | Аналіз небезпек проведено, небезпеки ідентифіковано, прийнятні рівні визначені | *Аналіз протоколу визначення небезпек* | ***×*** |  |  |  |
|  | Оцінка небезпек проведена, заходи управління вибрані та категоризовані  | *Аналіз протоколу категоризації мір управління (дерево рішень)*  | ***×*** |  |  |  |
|  | Встановлені заходи управління, проведена їх валідація | *План НАССР*  | ***×*** |  |  |  |
|  | План НАССР розроблено  | *План НАССР*  | ***×*** |  |  |  |
|  | Актуалізація інформації ПП та плану НАССР |  |  |  |  |  |
|  | Попередні кроки та план НАССР актуалізовано  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | ***Протокол актуалізації від …/… 2021 р.***  |
|  | Управління невідповідностями |  |  |  |  |  |
|  | Методи ідентифікації та поводження з невідповідною продукцією розроблені  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  |  |
|  | Місце ізоляції невідповідної (або сумнівної продукції) визначене  | *Візуальний огляд*  |  |  | ***×*** | *Необхідно оновити ідентифікаційну стрічку*  |
|  | Корекції та корегувальні дії проводиться та реєструються  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *Журнал реєстрації корегувальних дій*  |
|  | Процедури вилучення та відкликання продукції розроблено та проваджено  | *Тестування процедури*  | ***×*** |  |  | *Протокол тестування № …від …/… 2021 р.*  |
|  | Управління моніторингом та вимірами  |  |  |  |  |  |
|  | Обладнання для моніторингу повірене та каліброване  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *Свідотства калібрування / повірки № … від……* |
|  | Верифікація  |  |  |  |  |  |
|  | Верифікація ППУ проводиться | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *Протокол верифікації ППУ від 09.12.2021 р.* |
|  | Верифікація плану НАССР проводиться  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *Протокол верифікації плану НАССР від 09.12.2021 р.*  |
|  | Лабораторні дослідження готової продукції відповідають регламентованим показникам  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  | *Протоколи лабораторних досліджень готової продукції № …. Від …/…2021 р.*  |
|  | Моніторинг та аудити |  |  |  |  |  |
|  | Показники моніторнгу встановлені  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  |  |
|  | Внутрішній аудит  |  |  |  |  |  |
|  | Група внутрішніх аудиторів створена | *Наказ*  | ***×*** |  |  | ***Наказ про створення групии ВА******Сертифікати про навчання*** ***Протокол визначення компетентності***  |
|  | ВА проводиться у відповідності з вимогам стандарту  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  |  |
|  | Актуалізація системи |  |  |  |  |  |
|  | Проводиться у відповідності з планом  | *Аналіз ДІ* | ***×*** |  |  |  |

**Зауваження, невідповідності:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Мають місце | \_\_\_\_\_\_\_\_4\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | (кількість), з них: |
| **- значні** | \_\_\_\_\_\_\_\_3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **(кількість)**  |
| **- не значні (зауваження)** | \_\_\_\_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **(кількість)**  |
|  Відсутні ***×*** |  |  |

**Протокол невідповідності № \_\_1-3\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Головний аудитор:Аудитори: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |