**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: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |