

Audyt firmy cateringowej

Data :

Podpis osoby uczestniczącej z firmy :

Lp.	Wymagania budynku	Ocena	Uwagi	Podpis osoby uczestniczącej z firmy
1	Drogi dojazdowe utwardzone			
2	Układ funkcjonalny pomieszczeń (część magazynowa, produkcyjna, ekspedycyjna, socjalna)			
3	Drogi czyste i brudne nie krzyżują się			
4	Podłogi gładkie, bez uszkodzeń, z materiału łatwo zmywalnego, nienasiąkliwego, nie śliskiego			
5	Ściany i sufity gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, nieuszkodzone, zabezpieczone przed kondensacją pary i rozwojem pleśni			
6	Okna łatwe do otwierania i utrzymania w czystości, wyposażone w zabezpieczenia przeciwko owadom			
7	Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna skutecznie usuwająca zanieczyszczone powietrze i zapobiegająca kondensacji pary			

8	We wszystkich pomieszczeniach zainstalowane umywalki do mycia rąk z zimną i ciepłą wodą, oraz wyposażeniem(mydło, środek dezynfekujący, ręcznik papierowy) + pojemniki na zużyte ręczniki			
9	Toalety oddzielone od pomieszczeń produkcyjnych i magazynów			

10	Weryfikacja systemu HACCP	Ocena	Uwagi	Podpis osoby uczestniczącej z firmy
	CIĄGI KOMUNIKACYJNE			
11	Ciągi komunikacyjne/korytarze, przedsionki- czystość i porządek			
	POMIESZCZENIA SOCJALNE DLA PERSONELU			
12	Czystość i porządek pomieszczenia socjalnego			
13	Stan techniczny pomieszczenia socjalnego			
14	Stan czystości i porządku szafek, rozdzielność przechowywania ubrań wierzchnich i roboczych			
15	Czystość odzieży ochronnej			
16	Dostępność odzieży ochronnej, w tym dodatkowe komplety dla osób odwiedzających kuchnię			
	POMIESZCZENIA PRODUKCYJNE			

17	Ogólny porządek i utrzymanie czystości			
18	Czystość powierzchni produkcyjnych			
19	Ogólny porządek i utrzymanie czystości w zmywalniach			
20	Zapisy z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji			
21	Higiena osobista pracowników(odzież ochronna w tym czystość, brak biżuterii,zabezpieczenia uszkodzeń skóry)			
22	Zapisy z monitorowania CCP, dostępność na stanowiskach tabel do monitorowania CCP			
23	Zachowanie pracowników na stanowisku pracy			
24	Dostępność i sprawność urządzeń kontrolno-pomiarowych			
25	Przechowywanie próbek posiłków			
	MAGAZYNY			
26	Stan techniczny pomieszczeń			

27	Stan czystości i porządku pomieszczeń			
28	Sprawność lodówek i zamrażarek			
29	Obecność termometrów w każdej lodówce i zamrażarce, sprawność			
30	Obecność tabel do monitorowania CCP przy lodówkach i zamrażarkach			
31	Oznakowanie urządzeń chłodniczych(wędliny, mięso, ryby, drób, nabiał)			
32	Prawidłowość składowania i rotacja produktów			
33	Produkty z uszkodzonymi opakowaniami			
34	Produkty przeterminowane			
35	Identyfikacja producenta i partii mięsa, wędlin, drobiu i ryb			
36	Regularność przeglądów technicznych			
37	Regularność wzorcowania i kalibracji urządzeń kontrolno-pomiarowych			
	TOALETA			

38	Stan techniczny			
39	Obecność wieszaczka na odzież ochronną			
40	Czystość i porządek			
41	Wyposażenie(mydło w płynie, ręczniki, papier toaletowy)			
	KONTROLA DOSTAW			
42	Realizacja kontroli dostaw i zakupów, zapisy w CCP			
	ODPADY			
43	Pojemnik na odpady(czy nie jest przepełniony, czy jest zamknięty, czystość wokół)			
44	Odpady komunalne rozgraniczone od odpadów gastronomicznych			
45	Prawidłowość przechowywania i oznakowania odpadów gastronomicznych			
46	Prawidłowość postępowania z odpadami gastronomicznymi – umowa z firmą zewnętrzną na odbiór, młynki koloidalne			
	SPRZĘT I ŚRODKI DO MYCIA I DEZYNFEKCJI			
47	Prawidłowość składowania sprzętu i środków do mycia i dezynfekcji oraz ich oznakowanie			
	DOKUMENTACJA			

48	Dostępność dokumentacji GHP/GMP I HACCP			
49	Gramatura nakładu surowców do produkcji potraw			
50	Badania do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników			
51	Ważność badań lekarskich personelu			
52	Decyzja Inspektora Sanitarnego ws. środka do transportu żywności			
53	Pojemniki do transportu żywności – atesty i dopuszczenie do kontaktu z żywnością			
54	Protokół z ostatniej kontroli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej			
55	Przechowywanie zapisów z monitorowania CCP			
56	Badanie wody			
57	Badanie potraw w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych nie starsze niż 3 miesiące			
58	Wymazy mikrobiologiczne z rąk pracowników nie starsze niż 3 miesiące			
59	Badanie oceny laboratoryjnej wartości odżywczej i kalorycznej posiłku stano			
60	Prowadzenie zapisów deratyzacyjnych			
61	Faktury zakupu produktów spożywczych m.in. mięsa, ryb,			

	pieczywa, świeżych warzyw i owoców			
62	Wyliczenie wsadu do kotła			
	SZKOLENIA			
63	Szkolenia zatrudnionych osób			
64	Potwierdzenie kwalifikacji zawodowych kucharzy i dietetyków			

Podpis osoby przeprowadzającej audyt:

Ocena:

P – prawidłowa N - niezgodna