



Tájékoztató a helyszíni auditról

Helyszíni auditorra két esetben kerül sor:

- sikeres pályázat benyújtása esetén,
- utóellenőrzés keretében.

Pályázat benyújtása esetén, annak pozitív elbírálását követően, a tanúsítási eljárási díj megfizetése után, előre egyeztetett időpontban kerül sor az ún. helyszíni tanúsító auditorra. Ez az utolsó lépés a védjegyhasználat odaítélésére vonatkozó döntés meghozatala előtt. Az ellenőrzés kiterjed annak vizsgálatára, hogy a pályázó hogyan felel meg a Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegyrendszer általános előírásainak, valamint a pályázatban szereplő termékekre vonatkozó, ún. Speciális tanúsítási követelmények (termékleírások) kötelező és a pályázó által vállalt választható elemeinek.

Védjegyhasználati szerződéssel rendelkező ügyfeleink esetében kockázatértékelés alapján, a hároméves védjegyhasználati időszak alatt legalább egyszer utóellenőrzésre is sor kerül. Ennek keretében az auditor vizsgálja a szabályzatoknak, a termékleírások kötelező és választott elemeinek történő megfelelést, a védjegy logó használatát, amennyiben volt ilyen, akkor a korábban előírt javító intézkedések, vagy a védjegyhasználat feltételeként előírt lépések megvalósítását.

A helyszíni audit menete

Az ellenőrzés során az auditor bejárja az üzemet, szemlézi a pályázott/védjegyes termék gyártásának útját, vizsgálja az ellenőrzéssel kapcsolatos feltételek biztosítását, valamint a szükséges engedélyeket.

A pályázott/védjegyes termék vonatkozásában ellenőrzi a beszállítókkal, a feldolgozással, az alvállalkozókkal, az értékesítéssel és a nyomon követéssel kapcsolatos dokumentumokat. Vizsgálja a raktározás körülményeit, a készleteket, a hulladékkezelés módját, a kártevőirtás rendjét és hatékonyságát.

Az auditor az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatban megnézi, hogy megfelelőek-e az üzemben alkalmazott rendszerek és azok működtetése.

Az ellenőr vizsgálja a pályázott/védjegyes termékekre vonatkozó önellenőrzés gyakoriságát, paramétereit, határfokát és az eltérések esetén alkalmazott javító intézkedéseket.

Ellenőrzi azt is, hogy az üzem szükség esetén tudja-e biztosítani a termékviSSzahívás lehetőségét.

Ezt követően az auditor rátér a termékekre vonatkozó termékleírásban, azaz a Speciális tanúsítási követelményekben szereplő kötelező, és a pályázó által választott elemeknek való megfelelés vizsgálatára.

Az előbbiekben említett ellenőrzési szempontokhoz szükséges előkészítendő dokumentumok részletes listája az 1. sz. mellékletben található.

A helyszíni ellenőrzés zárásaként az ellenőr röviden összefoglalja az auditon tapasztaltakat. Lehetőséget biztosít az ellenőrzési kérdéslisták áttekintésére, észrevételezésére.

Amennyiben az ellenőrzés során bármilyen eltérést vagy hiányosságot tárt fel, az auditor a javító intézkedések végrehajtására javaslatot ad, azokat pedig a Védjegyjogosult írja elő az ellenőri jelentés, illetve a bírálóbizottság javaslata alapján.

Az ellenőri jelentést a KMÉ bírálóbizottsága értékeli, és javaslatot tesz a tanúsítási döntésre. Amennyiben az audit során az ellenőrök mindent rendben találtak, vagy az ott feltárt eltéréseket kijavították, a Védjegyjogosult megadja/fenntartja a KMÉ vagy a KMÉ arany fokozatú védjegy használati jogát.

1. számú melléklet: Auditra előkészítendő dokumentumok listája

Kérjük, hogy az ellenőrzés minél gyorsabb lebonyolítása érdekében az auditra a következő dokumentumokat készítsék elő (amennyiben a pályázott/védjegyes termékkel, annak gyártásával kapcsolatban releváns):

- Szabályos meghatalmazás (ha az auditon meghatalmazott személy lesz jelen)
- Az üzem hatósági engedélyeinek, nyilvántartásba vételi igazolásainak legfrissebb, érvényes eredeti példánya (pl.: működési engedély, tevékenység bejelentésének igazolása, első betárolási hely igazolása)
- Saját laboratórium (amennyiben van) nyilvántartási száma/engedélye
- Az elmúlt három évből a hatósági ellenőrzés(ek), mintavételek dokumentációi, jegyzőkönyvei (járási, megyei kormányhivatali, NÉBIH is)
- Az üzem tanúsítványai (amennyiben releváns)
- Az ellenőrzött termék(ek) előállításaihoz kapcsolódó létesítmények helyszín-alaprajzai (pl.: raktár, feldolgozó üzem stb.)
- Beszállítói igazolások, szállítók listája és értékelése, alapanyag szállítással kapcsolatos ellenőrzési dokumentációk (szállítói auditokra vonatkozó eljárásrend, legutóbbi ellenőrzések dokumentumai)
- A pályázott termék(ek) terméklapja/gyártmánylapja, termékspecifikációja, termékreceptúra/bekeverési napló, egyéb kapcsolódó dokumentumok (pl.: a legutóbbi KMÉ-re pályázó termék előállítására vonatkozó hőkezelési napló, hűtési, szárítási, füstölési nyilvántartás, csomagolási napló, jelölésen feltüntetett hústartalom kiszámítását igazoló dokumentum stb.)
- A felhasznált alapanyagok, adalékanyagok (beleértve az aromákat, aromaanyagokat, élelmiszerenzimeket) listája, specifikációi és az élelmiszerral rendszeresen érintkezésbe kerülő anyagok (FCM – csomagolóanyagok) megfelelőségi nyilatkozatai, vonatkozó laboratóriumi eredményei
- Az ivóvízre vonatkozó szerződések, engedélyek (közüzemi, saját kút), vizsgálati eredmények, saját kút esetén az alkalmazott vízkezelési eljárások és azok legfrissebb nyilvántartása (az elvégzett kezelésekről)
- Hűtött termékek esetén a hőmérsékleti adatok nyilvántartásai
- A termék gyártása során alkalmazott alvállalkozók/szolgáltatók listája és a kapcsolódó dokumentumok, szolgáltató (külső) laboratórium igénybevétele esetén annak neve, címe, engedélyszáma és az engedély kiállításának dátuma

- Raktárnyilvántartás, a raktározás körülményeit igazoló dokumentációk (pl.: hőmérsékleti nyilvántartások, kártevő védelem stb.), tisztításhoz és fertőtlenítéshez kapcsolódó valamennyi dokumentum, előírás (különös tekintettel termékváltások közötti takarításra)
- A személyi higiéniahoz kapcsolódó szabályzatok/munkautasítások, nyilvántartások stb.
- A hulladékgazdálkodást, melléktermék kezelést érintő dokumentációk (szolgáltatások, módszerek)
- A kártevőkkel szembeni védekezést igazoló dokumentációk, ellenőrzési naplók, eljárásrend
- Az üzem minőségügyi ellenőrzésekkel, önellenőrzésekkel kapcsolatos valamennyi nyilvántartása
- Az élelmiszer-előállítása higiéniai és élelmiszerbiztonsági feltételeit igazoló nyilvántartások (pl.: HACCP rendszer, önellenőrzési rendszerhez kapcsolódó nyilvántartások, mikrobiológia vizsgálatok eredményei, tisztításhoz és fertőtlenítéshez kapcsolódó valamennyi dokumentum, előírás, a személyi higiéniahoz kapcsolódó szabályzatok/munkautasítások, nyilvántartások stb.)
- Önellenőrzési eljárások és jegyzőkönyvek, vizsgált paraméterek az ellenőrzött termék vonatkozásában (friss, az audit tárgyát képező termékre vonatkozó, az auditot megelőző 2 hónapon belüli) laboreredmény a termék mikrobiológiai és analitikai megfelelőségéről (pl.: virsli esetén, amennyiben a felhasznált alapanyag darálthús/báder hús, nem tökehús, az alapanyagra vonatkozóan végzett Ca vizsgálat eredménye is; termékhez használt víz/jég legfrissebb vizsgálati eredménye)
- A nyomkövetési rendszer és az ezzel kapcsolatos nyilvántartások
- Az ellenőrzött termék(ek)hez köthető teljes könyvelési anyag (pl.: alapanyagok beszerzésének szállítólevelei, számlái; az ellenőrzött termék(ek) értékesítésének dokumentumai stb.)
- Panaszok, reklamációk kezeléséhez kapcsolódó dokumentumok (eljárások, tájékoztató rendszer, ellenőrzött termékkel kapcsolatos panasz kivizsgálásnak dokumentumai (ha volt ilyen), ellenőrzött termékre vonatkozó visszahívás dokumentumai (ha volt ilyen)
- A munkatársi képzésekre vonatkozó dokumentumok (pl.: képzési tervek, oktatások igazolás, számonkérések)
- A választott elem pontok teljesülését igazoló dokumentumok