

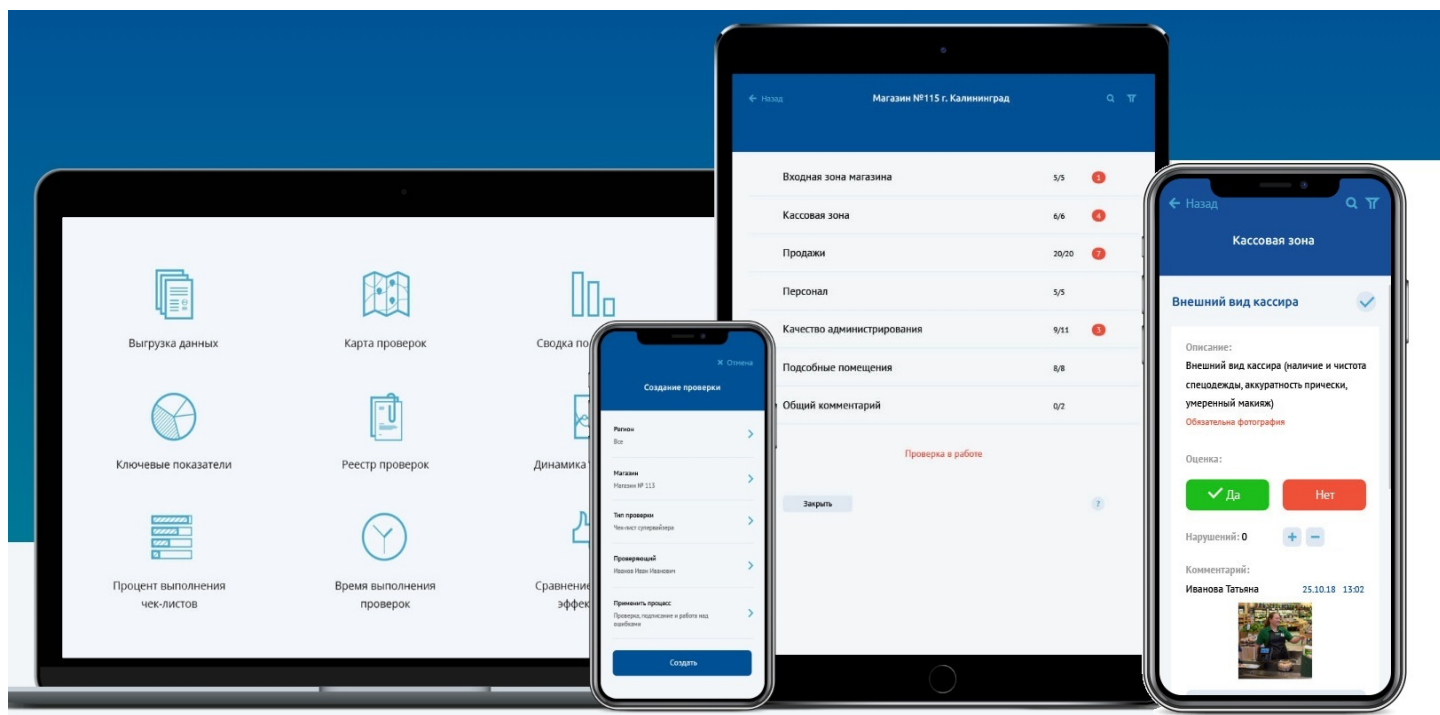


Чек-лист контроля журналов ХАССП в продуктовом магазине (супермаркете)

Доступно на платформе RETAILIQA

т. 8 800 250 33 28 info@retailiqa.ru

Электронные чек-листы, задачи, фотоотчеты, ML, BI-аналитика



* Преимущества использования RETAILIQA

Удобно

- * 10 базовых типов оценок
- * Конструктор чек-листов
- * Система весов и баллов
- * Web-отчеты для руководства
- * Акции и фотоотчеты
- * Push и email уведомления
- * Контроль сотрудников по геолокации
- * Образцы и фото примеры
- * Документы, файловые вложения
- * Аудио и видеозаписи
- * Повторный контроль нарушений
- * Ограничение прав пользователей
- * Свой смартфон или планшет
- * Поддержка iOS и Android
- * Автономный offline-режим работы

Выгодно

- * Защита от надзорных органов
- * Минимизация штрафов
- * Сокращение потерь
- * Экономия и оптимизация ФОТ
- * Контроль регламентов и стандартов
- * Адаптация и обучение персонала
- * Внедрение KPI и системы мотивации
- * Доступ для тайных покупателей
- * Выделенный личный кабинет
- * Бесплатный демо-доступ
- * Настройка системы «под ключ»
- * Доработки под Клиента
- * Интеграция с IT-системами Клиента
- * Брендинг интерфейса под Клиента
- * Новые модули и функционал

Эффективно

- * Замена бумаги, мессенджеров, эл.таблиц
- * Ускорение сбора данных
- * Снижение временных затрат
- * Повышение качества работы
- * Проверки, задачи, планирование
- * Формирование претензий
- * Работа над ошибками
- * Выявление неочевидных проблем
- * Быстрая обратная связь
- * Доступ для сервисных служб, аутсорсеров
- * Сценарии и процессы аудитов
- * Облачное хранение данных
- * Доступ к данным по API
- * Успешные кейсы внедрений
- * Экспертиза и лучшие практики работы

Чек-лист контроля журналов ХАССП в продуктовой магазине (супермаркете)

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ	
Объект проверки:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации *:	
Проверяющий / Аудитор:	
Супервайзер / Куратор / ТУ:	
Директор / Управляющий / Заведующий:	
Сотрудники на смене (ответственные):	
Примечание:	

* Будет доступно в RETAILIQ

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ	
Дата завершения проверки:	
Время завершения проверки:	
Выявлено нарушений:	
Поставлено задач *:	
Общий % выполнения чек-листа *:	
Общая сумма штрафа *:	
Нарушения из предыдущей проверки *:	
Замечания к устранению:	

* Будет доступно в RETAILIQ

БЛОК 1. ЖУРНАЛЫ ХАССП (ДИРЕКТОР МАГАЗИНА)			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Журнал здоровья - в наличии, ведется			
1.2 Журнал учёта медосмотра и гигиенического обучения - в наличии, ведется			
1.3 Журнал инструктажа по пожарной безопасности - в наличии, ведется			
1.4 Журнал по ТБ на рабочем месте - в наличии, ведется			
1.5 Журнал учета дезинфекции и дератизации - в наличии, ведется			
1.6 Журнал контроля санитарной уборки и санитарного состояния - в наличии, ведется			
БЛОК 2. ЖУРНАЛЫ ХАССП (АДМИНИСТРАТОР)			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Журнал контроля качества готовой продукции (бракеражный журнал) - в наличии, ведется			
БЛОК 1. ЖУРНАЛЫ ХАССП (ДИРЕКТОР МАГАЗИНА)			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Журнал учёта и расходования дезинфицирующих средств - в наличии, ведется			
3.2 Журнал осмотра и ремонта оборудования, помещений, вентиляции, водоснабжения - в наличии, ведется			
3.3 Журнал учёта разрушения изделий из стекла, дерева и пластика - в наличии, ведется			
3.4 Журнал учета средств измерений и свидетельств о поверке - в наличии, ведется			
БЛОК 2. ЖУРНАЛЫ ХАССП (АДМИНИСТРАТОР)			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Журнал учёта работы бактерицидной лампы - в наличии, ведется			
БЛОК 3. ЖУРНАЛЫ ХАССП (ОПЕРАТОР)			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Журнал входного контроля сырья и продуктов - в наличии, ведется			
5.2 Журнал регистрации лабораторного контроля - в наличии, ведется			
БЛОК 4. ЖУРНАЛЫ ХАССП (КЛАДОВЩИК)			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Журнал контроля транспортных средств - в наличии, ведется			
БЛОК 6. ЖУРНАЛЫ ХАССП (ТЕХНОЛОГ)			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 Журнал (реестр) ассортимента выпускаемой продукции - в наличии, ведется			
7.2 Журнал обучения персонала - в наличии, ведется			
БЛОК 5. ЖУРНАЛЫ ХАССП (ПЕКАРЬ)			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Журнал (листы) контроля температуры и влажности воздуха в производственных и складских помещениях - в наличии, ведется			

8.2 журнал (лист) контроля температурных режимов хранения - в наличии, ведется			
--	--	--	--

Суть чек-листа: это инструмент для контроля соблюдения требований системы ХАССП в продуктовом магазине (супермаркете). Чек-лист включает перечень критериев, которые помогают проверить ведение необходимой документации, соблюдение санитарных и технологических норм, состояние оборудования и помещений.

Для чего может использоваться:

- X для проверки наличия и ведения журналов, предусмотренных системой ХАССП (журнал здоровья, журнал учёта медосмотра и гигиенического обучения, журнал контроля санитарной уборки и др.);
- X для контроля соблюдения правил пожарной безопасности и техники безопасности;
- X для проверки проведения дезинфекции и дератизации;
- X для контроля качества готовой продукции и входного контроля сырья;
- X для отслеживания состояния оборудования, помещений и систем вентиляции;
- X для учёта использования дезинфицирующих средств и работы бактерицидных ламп.

На что направлен:

- X на обеспечение безопасности и качества продукции;
- X на соблюдение санитарных и гигиенических норм;
- X на контроль состояния оборудования и помещений;
- X на выявление и устранение потенциальных рисков для здоровья покупателей и сотрудников;
- X на поддержание порядка и дисциплины в соблюдении корпоративных и нормативных требований.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- X стандартизация процесса проверки и уменьшение вероятности пропуска важных аспектов;
- X экономия времени за счёт чёткой структуры и последовательности проверок;
- X получение объективной информации о состоянии магазина с точки зрения соблюдения требований ХАССП;
- X возможность своевременно выявлять нарушения и давать рекомендации по их устранению.

Выгоды и преимущества для компании:

- X обеспечение высокого уровня безопасности и качества продукции;
- X снижение риска санитарных нарушений и связанных с ними штрафов и репутационных потерь;
- X поддержание надлежащего состояния помещений, оборудования и рабочих мест;
- X повышение доверия со стороны покупателей и сохранение репутации компании;
- X оптимизация рабочих процессов и повышение эффективности работы магазина.