



Élelmiszeripari Audit és HACCP Ellenőrzőlista

25 pont, amellyel csökkentheti az
auditkockázatot és növelheti az
élelmiszerbiztonságot

A megfelelő higiénia közvetlen hatással van:

- az élelmiszerbiztonságra,
- a termékminőségre,
- az auditok sikerességére,
- a munkavállalók biztonságára,
- valamint az üzem hatékonyságára.

Ez az ellenőrzőlista segít gyorsan felmérni, hogy létesítménye mennyire felkészült a HACCP, GMP és egyéb higiéniai követelmények teljesítésére.



HACCP ellenőrzőlista



Higiéniai audit felkészülés



Keresztszennyeződés
megelőzése



ATEX és gyúlékony
por kockázatok



Munkabiztonsági szempontok

NILFISK

Ellenőrzőlista

1. Keresztszennyeződés megelőzése

Elkülönített tisztítási eszközök vannak használatban különböző zónákhoz.

- ☐ Színkódolt takarítóeszközöket alkalmaznak.
- ☐ A por és termékmaradványok eltávolítása rendszeresen dokumentált.
- ☐ A tisztítás után nem marad vissza látható szennyeződés.
- ☐ A nehezen hozzáférhető területek tisztítása is dokumentált.

Kockázati szint

- ☐ Alacsony
- ☐ Közepes
- ☐ Magas

2. Por- és részecskekezelés

- ☐ A por eltávolítását porszívóval végzik, nem sűrített levegővel.
- ☐ A porszívó szűrőrendszere megfelel a környezet követelményeinek.
- ☐ A szűrők karbantartása dokumentált.
- ☐ A liszt-, cukor- vagy keményítőpor rendszeresen eltávolításra kerül.
- ☐ A gyártósorok környezete napi szinten tisztított.

Kockázati szint

- ☐ Alacsony
- ☐ Közepes
- ☐ Magas

3. Munkavállalói biztonság

- ☐ A padlók csúszásmentes állapotban vannak.
- ☐ A kiömlött folyadékok eltávolítása szabályozott folyamat szerint történik.
- ☐ A takarítógépek használata oktatott.
- ☐ A kezelők rendelkeznek megfelelő védőfelszereléssel.
- ☐ A baleseti eseményeket dokumentálják és elemzik.

Kockázati szint

- ☐ Alacsony
- ☐ Közepes
- ☐ Magas

4. ATEX és robbanásveszélyes porok

- ☐ Azonosították a gyúlékony porral érintett területeket.
- ☐ Elkészült a kockázatértékelés.
- ☐ Megfelelő tanúsítvánnyal rendelkező berendezéseket használnak.
- ☐ A robbanásveszélyes területek tisztítási protokollja dokumentált.
- ☐ A karbantartási tevékenységek nyomon követhetők.

Kockázati szint

- ☐ Alacsony
- ☐ Közepes
- ☐ Magas

5. Audit felkészültség

- ☐ A takarítási terv dokumentált.
- ☐ A takarítási naplók naprakészek.
- ☐ Az alkalmazott tisztítási technológiák megfelelősége igazolható.
- ☐ A munkautasítások aktualizáltak.
- ☐ Az audit során szükséges dokumentáció könnyen elérhető.

Kockázati szint

- ☐ Alacsony
- ☐ Közepes
- ☐ Magas

6. Fenntarthatóság és erőforrás-felhasználás

- ☐ Mérik a vízfogyasztást.
- ☐ Mérik a tisztítószer-felhasználást.
- ☐ Mérik az energiafelhasználást.
- ☐ Léteznek csökkentési célok.
- ☐ A beszállítók ESG vagy fenntarthatósági követelményeit figyelembe veszik.

Kockázati szint

- ☐ Alacsony
- ☐ Közepes
- ☐ Magas

ÖNÉRTÉKELÉSI EREDMÉNY

Hány állítást tudott kipipálni?

25-30 pont

Kiváló audit-felkészültség

- A jelenlegi folyamatok jó alapot biztosítanak a megfelelőséghez.

18-24 pont

Bizonyos területek fejlesztésre szorulnak

- Érdemes részletes felülvizsgálatot végezni.

0-17 pont

Magas kockázat

A higiéniai vagy biztonsági hiányosságok auditproblémákat és termelési kockázatokat okozhatnak.

Szeretné megtudni, hogyan csökkentheti a higiéniai és auditkockázatokat?
Kérjen ingyenes helyszíni konzultációt szakértőinktől!

Élelmiszeripari tisztítási felmérés

Auditkockázatok azonosítása

ATEX és porkezelési tanácsadás

Takarítási folyamatok optimalizálása

Szaktanácsadás kérése

NILFISK