

## Audyt Jakościowy OW v3.5

Diversey Consulting  
PLB1323 1323 Kraków  
ul. Pachońskiego 8  
Kraków, PL

Auditor:	Magdalena Białas
Data i godzina rozpoczęcia:	kwietnia 8, 2022 10:05
Data i godzina zakończenia:	kwietnia 8, 2022 14:02
Region:	Kraków
Okręg:	131
Rejon:	1314

## Wynik audytu


**Wynik: 95%**

Podsumowanie działów	Ilość stwierdzonych niezgodności	Powtarzające się niezgodności	Wynik
STOISKO	1	0	89%
JAKOŚĆ	0	0	100%
CZYSTOŚĆ	0	0	100%
MAGAZYN	0	0	100%
<b>Łącznie</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>95%</b>

## Szczegółowe podsumowanie audytu

STOISKO

89%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia	Poziom ryzyka
OWSTOISKO1 - Czy produkty promocyjne są dostępne - indeksy promocyjne	<b>Odpowiedź:</b> NOK <b>Komentarz audytora:</b> Brak truskawki na wyspie promocyjnej.	0	10	Niezgodny
				

## Szczegółowe podsumowanie auditu

### STOISKO

89%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia	Poziom ryzyka
OWSTOISKO2 - Czy etykiety są widoczne dla klienta	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO3 - Czy stosowana jest zasada FIFO/FEFO - całe stoisko	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO4 - Sprawdzenie dostępności pod stawowych indeksów OW	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO5 - Czy na stoisku dostępne są woreczki jednorazowe?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO6 - Czy oświetlenie nad stoiskiem jest włączone i sprawne?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO7 - Czy na stoisku obserwuje się obecność lub ślady bytowania szkodników?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO8 - Czy na stoisku OW odczuwalny jest nieprzyjemny zapach?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO9 - Czy na stoisku znajdują się puste kartony?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10	Zgodny

### JAKOŚĆ

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia	Poziom ryzyka
OWJAKOSC1 - Czy na stoisku OW obserwuje się produkty spleśniałe/zgniłe?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10	Zgodny
OWJAKOSC2 - Czy na stoisku OW obserwuje się produkty obite?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10	Zgodny
OWJAKOSC3 - Czy na stoisku obserwuje się produkty odznaczające się niewłaściwą jakością (inne niż spleśniałe/zgniłe/obite)?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10	Zgodny
OWJAKOSC4 - Lista indeksów niewłaściwej jakości:	<b>Odpowiedź:</b> OK  <b>Komentarz audytora:</b> • brak produktów niewłaściwej jakości	0	0	Zgodny

## Szczegółowe podsumowanie auditu

### CZYSTOŚĆ

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia	Poziom ryzyka
OWCZYSTOSC1 - Czy podłoga wokół stoiska OW jest czysta?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWCZYSTOSC2 - Czy podesty OW są czyste - góra i boki	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWCZYSTOSC3 - Czy listwy cenowe na stoisku OW są czyste?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWCZYSTOSC4 - Czy waga na stoisku OW jest czysta?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWCZYSTOSC5 - Czy waga na stoisku OW jest gotowa do użytku?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny

### MAGAZYN

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia	Poziom ryzyka
OWMAGAZYN1 - Czy wyznaczone jest miejsce do składowania OW i zapas się tam znajduje?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWMAGAZYN2 - Czy na domku chłodniczym znajduje się naklejka dotycząca przechowywania OW?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWMAGAZYN3 - Czy produkty OW są składowane w obszarze magazynu zgodnie z wymaganymi warunkami temperaturowymi (naklejka na domku chłodniczym)?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWMAGAZYN4 - Czy przestrzegana jest procedura porcjowania OW (dostępna jest folia spożywcza, rękawiczki, deska i nóż)?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny

*Edyta P*

---

20215253