

Audyt Jakościowy OW v3.5

Diversey Consulting
PLB3084 3084 Toszek
ul. Gliwicka 10A
Toszek, PL

Auditor:	Anna Perkowska
Data i godzina rozpoczęcia:	marca 17, 2022 16:54
Data i godzina zakończenia:	marca 18, 2022 16:04
Region:	Ruda Śląska
Okręg:	13
Rejon:	135

Wynik audytu

Wynik: 86%

Podsumowanie działów	Ilość stwierdzonych niezgodności	Powtarzające się niezgodności	Wynik
STOISKO	2	0	78%
JAKOŚĆ	0	0	100%
CZYSTOŚĆ	0	0	100%
MAGAZYN	1	0	75%
Łącznie	3	0	86%

Szczegółowe podsumowanie audytu




STOISKO 78%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia	Poziom ryzyka
OWSTOISKO1 - Czy produkty promocyjne są dostępne - indeksy promocyjne	<p>Odpowiedź: NOK</p> <p>Komentarz audytora: Ograniczona dostępność indeksu promocyjnego - jabł ek szampion dostępna jest tylko 1 sztuka</p> <p>Komentarz: Ograniczona dostępność indeksu promocyjnego - jabłek szampion dostępna jest tylko 1 sztuka</p>	0	10	Niezgodny

Szczegółowe podsumowanie auditu

STOISKO

78%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia	Poziom ryzyka
		0	10	Nie zgodny
OWSTOISKO2 - Czy etykiety są widoczne dla klienta	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Brak etykiety na kartonie z bakłażanem			
				
OWSTOISKO3 - Czy stosowana jest zasada FIFO/FEFO - całe stoisko	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO4 - Sprawdzenie dostępności pod stawowych indeksów OW	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO5 - Czy na stoisku dostępne są woreczki jednorazowe?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO6 - Czy oświetlenie nad stoiskiem jest włączone i sprawne?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO7 - Czy na stoisku obserwuje się obecność lub ślady bytowania szkodników?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWSTOISKO8 - Czy na stoisku OW odczuwalny jest nieprzyjemny zapach?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny

Szczegółowe podsumowanie auditu

STOISKO

78%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia	Poziom ryzyka
OWSTOISKO9 - Czy na stoisku znajdują się puste kartony?	Odpowiedź: 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?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWJAKOSC2 - Czy na stoisku OW obserwuje się produkty obite?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWJAKOSC3 - Czy na stoisku obserwuje się produkty odznaczające się niewłaściwą jakością (inne niż spleśniałe/zgniłe/obite)?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWJAKOSC4 - Lista indeksów niewłaściwej jakości:	Odpowiedź: OK	0	0	Zgodny

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

Szczegółowe podsumowanie auditu

MAGAZYN

75%

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 prze chowywania OW?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWMAGAZYN3 - Czy produkty OW są skł adowane w obszarze magazynu zgodnie z wy maganymi warunkami temperaturowymi (na klejka na domku chłodniczym)?	Odpowiedź: OK	10	10	Zgodny
OWMAGAZYN4 - Czy przestrzegana jest procedura porcjowania OW (dostępna jest folia spożywcza, rękawiczki, deska i nóż)?	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • braki w wyposażeniu do porcjowania OW Komentarz: Brak rękawiczek na stanowisku porcjowania owoców i warzyw (braki w wyposażeniu do porcjowania OW)	0	10	Niezgodny
				

Katarzyna K

20026962