

# AUDIT REPORT / ОТЧЕТ

## 1. SURVEILLANCE AUDIT / 1. ИНСПЕКЦИОННЫЙ АУДИТ

**ISO 22000:2005**

Общество с ограниченной  
ответственностью "Ярмарка вкуса"  
**Limited liability company «Yarmarka  
vkusa»**



**December, 2018 / декабрь, 2018**

**DQS CFS GmbH**

August-Schanz-Straße 21  
60433 Frankfurt am Main  
[www.dqs-cfs.com](http://www.dqs-cfs.com)

# 1. Certification recommendation / Рекомендации по сертификации

In reference to ISO 22000:2005 the audit team recommends to DQS /

Команда аудиторов рекомендует DQS по стандарту ISO 22000:2005:

- issuance of the certificate /  
выдать сертификат
- issuance of the certificate as soon as effectiveness of conducted corrective actions has been confirmed /  
выдать сертификата после подтверждения результативности проведенных корректирующих мероприятий
- maintenance of the certificate /  
продлить действие сертификата
- maintenance of the certificate as soon as effectiveness of conducted corrective actions has been confirmed /  
продлить действие сертификата после подтверждения результативности проведенных корректирующих мероприятий

# Management system: strengths and opportunities for improvement / Система менеджмента: сильные стороны и возможности для улучшения

## Company Profile / Описание компании:

The company produces: pastry, frozen semi-finished bakery products, frozen and chilled culinary products and semi-finished products, sauces and culinary flavor. / Предприятие производит мучные кондитерские изделия, замороженные, мучные п/ф, замороженные и охлажденные кулинарные изделия и п/ф, соусы и заправки кулинарные.

The key customers are: proper retail chains in Voronezh, Tambov, Voronezh region, Tambov region, Lipetsk region. / Основные заказчики: своя торговая сеть г.Воронеж, г.Тамбов, Воронежская область, Тамбовская область, Липецкая область.

Vulnerable groups are: none. / Уязвимые группы населения: нет.

The company is located on territory of industrial complex in Voronezh, Voronezh region. / Предприятие находится (на территории индустриального комплекса г Воронеж, Воронежской области.

Buildings/shops of the company were built in 2008. / Здания цеха предприятия были построены в 2008г.

Site area and Size of the plant is 4300 m<sup>2</sup>. / Общая площадь производства составляет 4300 метров в квадрате.

6 production lines of the company are up and running: production line of bakery products; production line of salads and semi-finished products; packaging line of sandwich; line of composing, chilling, freezing, packaging; production line of frozen products. / На предприятии запущены и функционируют 6 (кол-во) производственных линий: линия по производству слоеных изделий; по производству булочных изделий; по производству салатов и полуфабрикатов; упаковочная линия производства бутербродов; линия сборки, охлаждения, заморозки, упаковки, по производству замороженных продуктов.

Total number of employees involved in production is 335. / Общее количество сотрудников, занятых на производстве составляет 335 чел.

The company has 2 working shifts. / Предприятие работает в 2 смены.

Within the implementation of FSMS 1 HACCP study is developed and carried out. / В рамках внедрения СМБПП на предприятии разработан и проведен 1 анализ ХАССП.

## 1.1 Structure and improvement of Food Safety Management System / Структура и улучшение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

ISO 22000:2005 requirement / Требование ISO 22000:2005		Proof of meeting the requirement / Доказательство выполнения требования
<b>4 Food Safety Management System / система менеджмента безопасности пищевых продуктов</b>		
4.1	General requirements / Общие требования	FSMS documents include: The policy and the objectives in safety; Documented procedures (STP): <ul style="list-style-type: none"> <li>•DP-FSMS-4.2 – Control of documents;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>•DP-FSMS-4.3.2 – Control of records;</li> <li>•DP-FSMS-5.6-1- Audit of resources suppliers;</li> <li>•DP-FSMS-5.6-2- Resource suppliers evaluation and choice, etc.</li> </ul> <p>Working instructions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•RI-FSMS-6.2 - Personnel training;</li> <li>•RI-FSMS-7.2-1 – Technical maintenance and repair of equipment;</li> <li>•RI-FSMS-7.2-2 – Pest control;</li> <li>•RI-FSMS-7.2-3 – Personal hygiene requirements correspondence, etc.</li> </ul> <p>Records, conforming FSMS functioning:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Product description. Reports on Internal audits. Protocol of validation of control measures. Protocols of</li> <li>•PRP verification, reports on system analysis. Register of reclamations. /</li> </ul> <p>Документация СМБПП включает:  Политику и цели в области безопасности продукции;  Документированные процедуры:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•ДП-СМБПП-4.2 Документированная процедура «Управление документацией» от 01.10.2014;</li> <li>•ДП-СМБПП-4.2.3 Документированная процедура «Управление записями» от 01.10.2014;</li> <li>•ДП-СМБПП-5.6-1 Документированная процедура «Аудит поставщиков ресурсов» от 01.10.2014;</li> <li>•ДП-СМБПП-5.6-2 Документированная процедура «Оценка и выбор поставщиков ресурсов» от 01.10.2014,</li> </ul> <p>Рабочие инструкции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•РИ-СМБПП-6.2 Подготовка и обучение персонала от 09.12.2018</li> <li>•РИ-СМБПП-7.2-2 Борьба с вредителями от 03.10.2018</li> <li>•РИ-СМБПП-7.2-3 Соблюдение правил личной гигиены от 03.10.2018</li> <li>•РИ-СМБПП-7.2-4 Посещение производственных цехов посторонними лицами от 03.10.2018</li> </ul> <p>Записи, подтверждающие функционирование системы безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Описание продукта.</li> <li>•Отчеты о проведении внутренних аудитов.</li> <li>•Протоколы Валидации мер контроля</li> <li>•Протоколы Верификации ППУ.</li> <li>•Отчет об Анализе системы</li> <li>•Журнал учета рекламаций и др.</li> </ul>
4.2	Documentation requirements / Требования к документации	<p>Documents requirements were specified in DP FSMS-4.2 Document control procedure of 01.10.2014.</p> <p>Documentation is approved before implementation and is available at working places. Documents are available in paper and electronic forms. Documentation is well-structured. It is communicated to the personnel.</p> <p><i>•It is recommended to develop a plan on FSMS updating with</i></p>

		<p><i>dates and responsible personnel. /</i>          Требования к документации установлены в ДП-СМБПП-4.2          Документированная процедура «Управление документацией»          от 01.10.2014.</p> <p>Документация утверждается перед ее введением в действие и          представлена на рабочих местах. Документация доступна в          электронном и бумажном виде.</p> <p>Документация хорошо структурирована. Доведена до сведения          персонала.</p> <p>•<i>Рекомендуется составить План по актуализации          документации СМБПП с четкими сроками проведения работ          и ответственными за это лицами..</i></p>
<p>Summary:          Food Safety Management System (FSMS) is implemented and it is functioning. Documents were fully          developed according to ISO 22000:2005 and implemented in 03.10.2018/          Выводы:          Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) внедрена и функционирует.          Документация разработана в полном объеме согласно требованиям ISO 22000:2005 и введена в          действие 03.10.2018.</p>		

## 1.2 Management responsibility / Ответственность руководства

ISO 22000:2005 requirement / Требование ISO 22000:2005	Proof of meeting the requirement / Доказательство выполнения требования
<b>5. Management responsibility / Ответственность руководства</b>	
5.1	<p>Management commitment / Обязательства руководства</p> <p>Top management maintains FSMS, communicates to the          personnel the importance of correspondence to the entire          requirements. It is supported by food safety and quality objectives          for 2018, approved on 24.01.2018.</p> <p>Top management actively plans and allocates resources for further          continual FSMS improvement. /</p> <p>Руководство предприятия поддерживает СМБПП, доводит до          сведения персонала важность соответствия всем          требованиям, что подкрепляется целями в области качества и          безопасности продукции на 2018 год, утвержденными          24.01.2018.</p> <p>Руководство активно планирует и выделяет ресурсы для          дальнейшего совершенствования и постоянного улучшения          СМБПП.</p>
5.2	<p>Food safety policy / Политика в области безопасности пищевых продуктов</p> <p>Food safety Policy was approved by General manager on          24.01.2018. The content and main principles of the Policy were          communicated to the personnel of all the levels. The Policy is          supported by measurable objectives. /</p> <p>Политика в области безопасности продукции утверждена          генеральным директором 24.01.2018. Содержание и основные          принципы Политики доведены до персонала всех уровней.          Политика подкреплена измеримыми целями.</p>
5.3	<p>Food safety management          system planning / Планирование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов</p> <p>FSMS planning is conducted by identification and monitoring of          objectives achieving, action plans development for objectives          realization, continual processes improving. /</p> <p>Планирование СМБПП осуществляется путём установления и          мониторинга достижения целей, разработки планов          мероприятий для реализации целей, непрерывного повышения          результативности процессов.</p>

5.4	Responsibility and authority / Ответственность и полномочия	<p>Responsibility and authority of the personnel are defined in organization chart and job descriptions as well as other FSMS documents.</p> <p>Job descriptions include FSMS requirements. /</p> <p>Ответственность и полномочия персонала установлены организационной структурой, должностными инструкциями, а также другими документами СМБПП.</p> <p>Должностные/рабочие инструкции включают требования системы безопасности пищевой продукции.</p>
5.5	Food safety team leader / Руководитель группы обеспечения безопасности пищевых продуктов	<p>Food safety team was appointed and is functioning. The order № 2 of 01.10.18.</p> <p>Regulation on food safety team DP-FSMS-7.10-1 of 03.10.2018 was developed.</p> <p>Food safety team leader is deputy general manager for quality.</p> <p>The team consists of production manager, chief technologist, chief engineer, shop foremen/technologists, supply manager etc.</p> <p>Food safety team possesses knowledge and experience necessary for hazard analysis and evaluation. /</p> <p>Создана и функционирует группа безопасности. Приказ №2 от 01.10.18. Разработано положение о группе безопасности от 03.10.2018 ДП-СМБПП-7.10-1</p> <p>Руководитель группы безопасности – зам. начальника службы качества. В состав группы безопасности включены: директор по производству, ведущий технолог, главный инженер, начальники/технологи цехов, менеджер АХО и др.</p> <p>Группа безопасности обладает всеми необходимыми знаниями и опытом для анализа и оценки опасностей.</p>
5.6	Communication / Обмен информацией	<p>External communication is performed by interaction with inspecting and non-governmental organizations, with suppliers and consumers.</p> <p>Responsible people were appointed for the external and internal communication.</p> <p>Internal communication is carried out by conducting meetings at different levels, placing information on the company's site, boards in departments, directing e-mail and other. Meetings on quality and safety are regularly conducted. /</p> <p>Обмен внешней информацией осуществляется путем взаимодействия с инспектирующими и общественными организациями, с поставщиками и потребителями. Назначены ответственные лица за обмен внешней и внутренней информацией.</p> <p>Информация размещается также на стендах в подразделениях, рассылается по электронной почте и др. Регулярно проводятся совещания по качеству и безопасности продукции.</p>
5.7	Emergency preparedness and response / Готовность к аварийным ситуациям и реакция на них	<p>Managing of potential emergency situations and accidents was determined which may influence food safety is performed in accordance with documented procedure DP-FSMS-5.7 Preparedness to emergency situations and actions. There were no emergency situations and accidents this year.</p> <p><b>•Objective evidence of analysis of maintenance of workability “DP-FSMS-5.7 Preparedness to emergency situations and response” Action plan №1. /</b></p> <p>Управление потенциально возможными чрезвычайными обстоятельствами и аварийными ситуациями, которые могут</p>

		<p>повлиять на безопасность продукции осуществляется согласно утвержденной ДП-СМБПП-5.7 Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них от 01.10.2014.</p> <p>Аварийных и чрезвычайных ситуаций в текущем году не возникало.</p> <p><b>•Не представлено объективных свидетельств анализа уровня поддержки в рабочем состоянии ДП-СМБПП- 5.7 «Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них» – План мероприятий №1.</b></p>
5.8	Management review / Анализ со стороны руководства	<p>Top management provides information analysis, included into FSMS report. The analysis was turned to evaluation of FSMS effectiveness, identification possibilities and necessary resources for its improvement.</p> <p>FSMS analysis by top management was conducted on 24.01.2018.</p> <p>Action plans on improvement of FSMS for 2018 was developed.</p> <p>Safety objectives were established for the next year. /</p> <p>Высшее руководство предприятия обеспечивает анализ информации, включённой в отчёт по СМБПП. Анализ направлен на оценку результативности функционирования СМБПП, определение улучшений системы и необходимых ресурсов для этого.</p> <p>Анализ СМБПП со стороны руководства был проведен в 24.01.2018.</p> <p>По результатам анализа системы разработан и утвержден план мероприятий по улучшению СМБПП на 2018 год.</p> <p>Цели в области безопасности установлены на следующий период.</p>
<p>Summary:</p> <p>Top management provide evidence of its commitment to the development, implementation and improving of FSMS. /</p> <p>Выводы:</p> <p>Руководство предоставило свидетельства о выполнении взятых обязательств по поддержанию и улучшению СМБПП.</p>		

### 1.3 Resource Management / Менеджмент ресурсов

ISO 22000:2005 requirement / Требование ISO 22000:2005		Proof of meeting the requirement / Доказательство выполнения требования
<b>6 Resource Management / Менеджмент ресурсов</b>		
6.1	Provision of resources / Обеспечение ресурсами	<p>Financial resources are allocated for infrastructure maintenance, work environment and effective personnel managing. /</p> <p>В организации выделяются финансовые средства для поддержания инфраструктуры, создания производственной среды и эффективного управления персоналом.</p>
6.2	Human resources / Людские ресурсы	<p>Qualification requirements for all the positions were defined in job descriptions. The personnel are selected according to the established requirements.</p> <p>Personnel management is conducted according to documented procedure.</p> <p>Training plan for 2019 was made and confirmed on 10.12.2018. Training programs are being developed, e.g., program of production training of operators.</p> <p>Personnel training on FSMS documents and hygiene is being planned and conducted in every department with records in</p>

		<p>appropriate logs of training registration with signatures. New employees have trainings necessarily.</p> <p>•It is recommended to develop a program of internal training of personnel on changes of updated FSMS documents. /</p> <p>Требования к квалификации для всех должностей определены в должностных инструкциях. Персонал организации подбирается в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Управление персоналом осуществляется согласно утвержденной документированной процедуре.</p> <p>Составлен и утвержден 10.12.2018 план обучения персонала на 2019 год. Разрабатываются программы обучения, например, программа производственного обучения операторов.</p> <p>В каждом производственном цехе/подразделении планируется и проводится обучение персонала по документам СМБПП и личной гигиене персонала с записью в соответствующих журналах регистрации обучения с подписями работников.</p> <p>В обязательном порядке проходят обучение и стажировку на рабочем месте вновь принятые работники.</p> <p>•Рекомендуется разработать Программу внутреннего обучения персонала по вопросам применения документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, прошедшей процедуру актуализации.</p>
6.3	Infrastructure / Инфраструктура	<p>The company is provided with necessary infrastructure for food safety production. Modern production equipment is available; production areas are in good condition.</p> <p>Instruction on the premises cleaning, washing and sanitizing was developed (approval date - 03.10.2018 (updated version)).</p> <p>Equipment maintenance and repair schedule was provided for 2018 and was approved 24.01.2018.</p> <p>Records on equipment maintenance and repair are conducted in logs of monthly equipment maintenance. Acts are made to repair equipment and putting into operation after intermediate and general maintenance. /</p> <p>Предприятие обеспечено инфраструктурой, необходимой для производства безопасной продукции. Имеется современное технологическое оборудование. Производственные помещения находятся в хорошем состоянии.</p> <p>Разработаны инструкции по мойке, уборке и санитарной обработке помещений, дата утверждения 03.10.2018 (актуализированная версия).</p> <p>Представлен график технического обслуживания и ремонта оборудования на 2018 год, утвержден 24.01.2018.</p> <p>Записи по техобслуживанию и ремонтам оборудования осуществляются в журналах учета ежемесячного обслуживания оборудования. Оформляются акты по сдаче оборудования в ремонт и вводу оборудования после среднего и капитального ремонтов.</p>
6.4	Work environment / Производственная среда	<p>Work environment ensures safety food products issue and is in managed conditions.</p> <p>Treatment facilities are available. All permission documentation on environment protection is available.</p> <p>Activities on wastes separation, storage and disposal are conducted.</p>



		<p>Waste disposal is performed on a regular basis by the outside organization «Ecotechnologii» JSC. The contract № 18 P of 01.10.2018 has been signed.</p> <p>All the necessary measuring and monitoring tools are under control, evidences of their verification and calibration are provided. /          Производственная среда гарантирует выпуск безопасных пищевых продуктов и находится в управляемых условиях.</p> <p>Имеются собственные очистные сооружения. Вся разрешительная документация по охране окружающей среды имеется.</p> <p>На предприятии проводятся мероприятия по разделению, хранению и уничтожению отходов.</p> <p>Вывоз отходов осуществляется сторонней организацией – ОАО «Экотехнологии» на регулярной основе, заключен договор № 18 P – 71 KM от 01.10.2018.</p> <p>Все необходимые средства измерения и мониторинга находятся под контролем, представлены доказательства их поверки и калибровки.</p>
<p>Summary:</p> <p>All necessary resources for supporting and improving food safety management system are provided. /          Выводы: Организация обеспечена всеми необходимыми ресурсами для поддержания и улучшения СМБПП.</p>		

#### 1.4 Planning and realization of safe products / Планирование и создание безопасных продуктов

ISO 22000:2005 requirement / Требование ISO 22000:2005	Proof of meeting the requirement / Доказательство выполнения требования
<b>7 Planning and realization of safe products / Планирование и реализация безопасных продуктов</b>	
7.1	<p>General / Общие положения</p> <p>Planning and managing of product lifecycle processes was shown in FSMS and technological documents. /          Планирование и управление всеми процессами производства продукции отражено в документации СМБПП и технологической документации.</p>
7.2	<p>Prerequisite programs (PRPs)/ Программы создания предварительных условий (ППУ)</p> <p>Conditions for safe food products production are defined, realized and presented by prerequisite program (PRPs), approved by food safety team on 03.10.2018.</p> <p>The programs take into account:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•construction and lay-out of buildings, requirements for the territory;</li> <li>•sewage disposal;</li> <li>•management of purchased materials;</li> <li>•measures for cross contamination prevention;</li> <li>•recall procedures;</li> <li>•personnel hygiene and other.</li> </ul> <p>The programs include measures, required by ISO/TS 22002-1 and FSSC additional requirements.</p> <p>PRP verification was conducted, updated PRP of 03.10.2018 was provided. /          Условия для производства безопасной продукции определены, реализуются и представлены Программами предварительных условий (ППУ), утвержденными группой безопасности</p>

		<p>продукции 03.10.2018.</p> <p>Программы включают мероприятия по выполнению требований к:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• конструкции и планировке зданий, требования к территории</li> <li>• обращение с отходами</li> <li>• управлениекупаемыми материалами</li> <li>• меры по предотвращению перекрестной контаминации</li> <li>• процедуры по отзыву</li> <li>• гигиену персонала и др.</li> </ul> <p>В программы включены мероприятия, предусмотренные ISO /TS 22002-1 и Дополнительными требованиями FSSC.</p> <p>Верификация ППУ была проведена, предъявлена актуализированная Программа ППУ от 03.10.2018.</p>
7.3	<p>Preliminary steps to enable hazard analysis / Предварительные меры для проведения анализа опасностей</p>	<p>Information sources, product characteristics are defined in the company.</p> <p>Flow charts of manufacturing processes and flows were developed and verified.</p> <p>Information for hazard analysis was gathered, and checked by food safety team. /</p> <p>В организации определены источники информации, дана характеристика продукции.</p> <p>Разработаны и верифицированы технологические схемы процессов производства продукции и потоков.</p> <p>Информация для проведения анализа опасностей собрана и проверена группой безопасности.</p>
7.4	<p>Hazard analysis / Анализ опасностей</p>	<p>According to the approved methodology food safety team conducted the analysis of physical, chemical and biological hazards threatening food products safety. Assessment was conducted considering the possible harmful influence onto people's health and probability of its occurrence.</p> <p>The evaluation was made where appropriate separately for raw and materials, production operations and output product.</p> <p>As the result of analysis considered hazard factors were identified, selection of activities on their control were made (HACCP plans, PRPs, PRPo). /</p> <p>Группой безопасности продукции по утвержденной методике был проведен анализ физических, химических и биологических опасностей, угрожающих безопасности продукции. Оценка проводилась с учетом возможного неблагоприятного воздействия на здоровье людей и согласно вероятности ее возникновения.</p> <p>Оценка проведена, где это необходимо, отдельно для сырья и материалов, производственных операций и выпускаемой продукции.</p> <p>В результате анализа определены учитываемые опасные факторы и проведен выбор мероприятий по управлению (План HACCP, ППУ или ОППУ).</p>
7.5	<p>Establishing the operational prerequisite programmes (PRPs) / Разработка оперативных программ создания предварительных условий (ОППУ)</p>	<p>As a result of hazards analysis there were defined the activities which were included into operational prerequisite programs (oPRP) of 03.12.2018:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) preparation of free-flowing ingredients, screening (physical factor);</li> <li>b) Processing by 3% acetic cleaner (microbiological factor);</li> <li>c) Control of temperatures of storage of end products in the end</li> </ol>

		<p>product warehouse (microbiological factor).  PRPo control is conducted with records in appropriate registers.  PRPo are under controlled conditions. /</p> <p>В результате анализа опасностей были определены мероприятия, которые включены в программы оперативных предварительных мероприятий (ОППУ) от 03.12.2018.</p> <p>а) Подготовка сыпучих ингредиентов к производству: просеивание муки и сахара (физический фактор).  б) Обработка 3% уксусным раствором (микробиологический фактор).  в) Контроль температур хранения ГП на складе готовой продукции (микробиологический фактор).</p> <p>Контроль ОППУ осуществляется с записью в соответствующих журналах.  ОППУ находятся в управляемых условиях.</p>
7.6	Establishing HACCP plan / Создание плана HACCP	<p>As a result of hazards analysis the following CCPs were defined:</p> <p><b>CCP 1: Production of culinary products, salads, sauces and culinary seasoning (microbiological factor)</b></p> <p>Control measure: heat treatment according to the recipe  Critical limit: 80±2°C  Monitoring Procedure: Temperature monitoring inside the product  Responsible person for monitoring: cook  Periodicity of monitoring: each batch  Conforming records: checklists of readiness monitoring  Corrective action in the case of failure to keep within a critical limit: stop of production cycle, product isolation, informing of technologist.  Responsible persons for corrective actions implementation: technologist, department foreman  Records conforming corrective actions implementation: annual report and rejection protocol</p> <p><b>CCP 2: production of culinary products, salads, sauces and culinary seasonings (microbiological factor)</b></p> <p>Control measure: frying of culinary products in frying oil  Critical limit: 170-180°C  Monitoring procedure: Fry fat temperature monitoring  Responsible person for monitoring: cook  Periodicity of monitoring: each batch  Conforming records: control checklists  Corrective action in case of failure to keep within a critical limit: control of parameters setting on equipment  Responsible persons for corrective actions implementation: technologist, department foreman  Records conforming corrective actions implementation: control checklists</p> <p><b>CCP 3: production of bakery confectionery products (microbiological factor).</b></p> <p>Control measure: baking of dough semi-finished products for baked</p>

		<p>semi-finished products  Critical limit: 96±2°C  Monitoring procedure: Temperature monitoring inside the product  Responsible person for monitoring: foreman  Periodicity of monitoring: each batch  Conforming records: register of finishing control results  Corrective action in case of failure to keep within a critical limit: stop of production cycle, product isolation, change of parameters, informing of technologist.  Responsible persons for corrective actions implementation: technologist  Records conforming corrective actions implementation: register of finishing control results</p> <p><b>CCP 4: production of bakery confectionery products (microbiological factor).</b>  Control measure: storage of end bakery confectionery products with cream in department before dispatch to end products storage  Critical limit: +16..+18°C, not more than 2 hours  Monitoring procedure: Control of temperature and time  Responsible person for monitoring: foreman  Periodicity of monitoring: each batch  Conforming records: register of finishing control results  Corrective action in case of failure to keep within a critical limit: stop of production cycle, informing of technologist, technical maintenance and repair of ventilation system  Responsible person for corrective actions implementation: technologist, head of department  Records conforming corrective actions implementation: register of duration and storage of end bakery products in department.  The personnel performing monitoring of CCPs have been trained. The records of CCP monitoring are kept in registers, performance assessment is conducted by responsible persons. /</p> <p>В результате анализа опасностей были определены следующие ККТ:  <b>ККТ 1: производство кулинарных изделий, салатов, соусов и заправок кулинарных (микробиологический фактор)</b>  Наименование мероприятия по управлению:  термическая обработка согласно рецептуре.  Критический предел: 80±2°C  Процедура мониторинга: Контроль температуры в толще продукта.  Ответственный за мониторинг персонал: повар  Периодичность мониторинга: каждая партия  Подтверждающие записи: чек-листы контроля готовности  Корректирующие действия в случаях нарушения</p>
--	--	---

		<p>критического предела: остановка цикла производства, изоляция продукта, информирование технолога.</p> <p>Ответственный за выполнение корректирующих действий: технолог, мастер цеха</p> <p>Подтверждающие записи выполнения корректирующих действий: ежедневный отчет и протокол забраковки.</p> <p><b>К К Т 2: производство кулинарных изделий, салатов, соусов и заправок кулинарных (микробиологический фактор)</b></p> <p>Наименование мероприятия по управлению: жарка кулинарных изделий во фритюре.</p> <p>Критический предел: 170-180°C</p> <p>Процедура мониторинга: Контроль температуры фритюрного жира</p> <p>Ответственный за мониторинг персонал: повар</p> <p>Переодичность мониторинга: каждая партия</p> <p>Подтверждающие записи: чек-листы контроля</p> <p>Корректирующие действия в случаях нарушения критического предела: коррекция задачи параметров на оборудовании.</p> <p>Ответственный за выполнение корректирующих действий: технолог, мастер цеха</p> <p>Подтверждающие записи выполнения корректирующих действий: чек-листы контроля</p> <p><b>ККТ 3 производство мучных кондитерских изделий (микробиологический фактор)</b></p> <p>Наименование мероприятия по управлению: выпечка тестовых заготовок для выпеченных п/ф</p> <p>Критический предел: 96±2°C</p> <p>Процедура мониторинга: Контроль температуры в толще продукта.</p> <p>Ответственный за мониторинг персонал: мастер</p> <p>Переодичность мониторинга: каждая партия</p> <p>Подтверждающие записи: журнал регистрации результатов окончательного контроля</p> <p>Корректирующие действия в случаях нарушения критического предела: остановка цикла производства, изоляция продукта, изменение параметров, информирование технолога.</p> <p>Ответственный за выполнение корректирующих действий: технолог</p> <p>Подтверждающие записи выполнения</p>
--	--	---

		<p>корректирующих действий: журнал регистрации результатов окончательного контроля.</p> <p><b>К К Т 4: производство мучных кондитерских изделий (микробиологический фактор).</b></p> <p>Наименование мероприятия по управлению: хранение готовых мучных кондитерских изделий с кремом в цехе до отгрузки на склад ГП Критический предел: +16..+18°C, не более 2 часов Процедура мониторинга: Контроль температуры и время Ответственный за мониторинг персонал: мастер Периодичность мониторинга: каждая партия Подтверждающие записи: журнал регистрации результатов окончательного контроля Корректирующие действия в случаях нарушения критического предела: остановка цикла производства, информирование технолога, техническое обслуживание и ремонт вентиляционной системы Ответственный за выполнение корректирующих действий: технолог, мастер цеха Весь персонал, осуществляющий мониторинг ККТ, обучен. Записи по мониторингу ККТ осуществляются в технологических журналах и контрольных листах.</p>
7.7	Updating of preliminary information and documents specifying the PRPs and the HACCP plan / Обновление предварительной информации и документов, указанных в ППУ и плане HACCP	<p>Food safety team obtains the entire information including the fulfillment of PRP and PRPo, HACCP plans and takes decisions on necessity of updating of the information and methods of food safety control. Analysis of changes which could influence FSMS is planned to conduct not less than once year.</p> <p>Protocol of FSMS documents update of 03.10.2018. /</p> <p>Группа безопасности получает всю информацию, включающую выполнение Программ предварительных условий (ППУ) и оперативных программ предварительных условий (ОППУ), планы HACCP, и принимает решения о необходимости актуализации информации и методов управления безопасностью продукции. Планируется не реже 1 раза в год проводить анализ изменений, которые могут повлиять на СМБПП.</p> <p>Предъявлен Протокол актуализации документов СМБПП от 03.10.2018.</p>
7.8	Verification planning / Планирование верификации	<p>Verification planning includes control of:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prerequisite programmes (PRP);</li> <li>- operational prerequisite programmes (PRPo);</li> <li>- HACCP plan (CCP);</li> <li>- product characteristics;</li> </ul> <p>As well as</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- internal audits;</li> <li>- internal and external environment changes;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- operational control program;</li> <li>- others.</li> <li>• <b>Forms for documenting of verification of key results of FSMS are not updated. Action plan №2. /</b></li> </ul> <p>Планирование верификации включает контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- программ предварительных условий (ППУ)</li> <li>- программ обязательных предварительных мероприятий (ОППУ)</li> <li>- планов ХАССП (ККТ);</li> <li>- характеристик продукции;</li> </ul> <p>а также:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренние аудиты</li> <li>- изменения внешней и внутренней среды</li> <li>- программа производственного контроля</li> <li>- др.</li> <li>• <b>На предприятии не актуализированы формы для документирования результатов верификации ключевых элементов СМБПП – План мероприятий №2.</b></li> </ul>
7.9	Traceability system / Система прослеживаемости	<p>Traceability system is achieved by data registration at different stages of processes in production registers, registers of raw materials control and end products.</p> <p>The records on traceability are maintained and kept during a certain period according to statutory requirements. /</p> <p>Система прослеживаемости продукции обеспечивается путем регистрации данных на разных этапах технологических процессов в производственных журналах, журналах контроля сырья и готовой продукции.</p> <p>Записи о прослеживаемости ведутся и хранятся в течение установленного периода времени согласно нормативным требованиям.</p>
7.10	Control of nonconformity / Управление несоответствиями	<p>FSMS provides prevention of nonconforming product appearance in consumers' hands. Control is performed at all stages of production process in accordance with the DP-FSMS-7.10-2 Corrections and corrective actions of 03.10.2018. Decisions on further actions with nonconforming products are documented by acts.</p> <p>The responsible person having the authority to make a decision on further actions with nonconforming product is production manager.</p> <p>This year there were no consumers' claims on safety indicators.</p> <p>Consumers' claims and appeals on the quality and product safety are recorded and analyzed; in the case of nonconformity immediate actions are taken in accordance with DP-FSMS-5.6-3 Control of consumer claims of 03.10.2018.</p> <p>Documented procedures DP-FSMS-7.10-2 Corrections and corrective actions of 03.10.2018 were developed.</p> <p>Last practice product recall was conducted 04.12.18. /</p> <p>СМБПП обеспечивает предотвращение поступления несоответствующей продукции к потребителю. Управление осуществляется на всех этапах производственного процесса в соответствии «Коррекция и корректирующие действия» от 03.10.2018 ДП-СМБПП-7.10-2.</p> <p>Решения по дальнейшим действиям с несоответствующей</p>

		<p>продукцией оформляются актами.</p> <p>Назначен ответственный сотрудник, имеющий полномочие на принятие решения о дальнейших действиях с несоответствующей продукцией – директор по производству.</p> <p>В текущем году претензий потребителей по показателям безопасности не поступало.</p> <p>Претензии и обращения потребителей по качеству и безопасности продукции регистрируются в журнале, анализируются и принимаются безотлагательные меры в случае подтверждения несоответствия, согласно ДП-СМБПП-5.6-3 Документированная процедура «Управление претензиями от потребителя» от 03.10.2018.</p> <p>Разработаны документированные процедуры «Документированная процедура «Коррекция и корректирующие действия» от 03.10.2018 ДП-СМБПП-7.10-2.</p> <p>Последний учебный отзыв проведен 04.12.18.</p>
<p>Summary:</p> <p>All necessary processes and programmes for food safety are planned, developed and implemented in the company. /</p> <p>Выводы:</p> <p>В организации планируются, разрабатываются и осуществляются все необходимые процессы и программы для производства безопасной продукции.</p>		

### 1.5 Validation, verification and improvement of the Food Safety Management System / Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

ISO 22000:2005 requirement / Требование ISO 22000:2005		Proof of meeting the requirement / Доказательство выполнения требования
<b>8. Validation, verification and improvement of the FSMS / Валидация, верификация и внедрение СМБПП</b>		
8.1	General / общие положения	<p>The processes necessary for safe products manufacturing are planned and performed by food safety team. /</p> <p>Группой безопасности продукции планируются и проводятся процессы, необходимые для производства безопасной продукции.</p>
8.2	Validation of control measure combinations / Валидация комбинаций мер контроля	<p>Validation of control measure combinations was conducted on 03.10.2018. Food safety team confirmed that all taken control measures are effective and provide food safety. /</p> <p>Валидация комбинаций мер контроля была проведена 03.10.2018. Группой безопасности подтверждено, что все предпринимаемые меры контроля результативны и обеспечивают безопасность продукции.</p>
8.3	Control of monitoring and measuring / Управление мониторингом и измерениями	<p>The processes which require control and measurement were defined, the list of measuring tools was approved. The entire measuring tools are timely verified and calibrated, it has been proven by verification evidences and labels on measuring tools. Calibration schedule for 2018 has been approved 05.10.2018.</p> <p>Product testings are conducted in accredited production laboratory (свидетельство № №RA.RU.21АП18 of 28.02.2017) and in external accredited independent laboratories according to the operational control program.</p>



		<p>The results of external tests are recorded in control registers and on electronic media. The results of external tests are documented by protocols. /</p> <p>В организации определены процессы, требующие контроля и измерения, составлен и утвержден перечень средств измерений (СИ). Все СИ своевременно проходят поверку и калибровку, что подтверждено свидетельствами поверки, ярлыками на СИ. График поверки СИ на 2018 год утвержден 05.10.2018.</p> <p>Испытания продукции осуществляются в аттестованной производственной лаборатории ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации», испытательная лаборатория «Академтест» (аттестат аккредитации №РА.RU.21АП18 от 28.02.2017) и во внешних аккредитованных независимых организациях согласно программе производственного контроля.</p> <p>Результаты внутренних испытаний регистрируются в журналах контроля продукции и на электронных носителях информации. Результаты внешних испытаний оформлены протоколами.</p>
8.4	<p>Food safety management system verification / Верификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов</p>	<p>FSMS verification includes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- effectiveness of PRP, PRPo, HACCP plans;</li> <li>- product testing in company's laboratory and external organizations;</li> <li>- customer complaints analysis;</li> <li>- internal audits;</li> <li>- internal sanitary inspections;</li> <li>- changes of regulatory requirements and consumers demand, etc.</li> </ul> <p>Internal audits are conducted according to the established procedure. Internal auditors were trained, independence is ensured.</p> <p>The schedule of internal audits for 2015 has been provided of 03.10.2018. /</p> <p>Верификация СМБПП проводится и включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результативность ППУ, ОППУ и планов ХАССП;</li> </ul> <p>испытания продукции в лаборатории предприятия и во внешних организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ обращений и претензий потребителей;</li> <li>- внутренние аудиты;</li> <li>- внутренние санитарные проверки;</li> <li>- изменения законодательных требований и требований потребителей и др.</li> </ul> <p>Внутренние аудиты проводятся в соответствии с установленной процедурой. Внутренние аудиторы обучены, независимость обеспечивается.</p> <p>Программа внутренних аудитов от 03.10.2018 представлена.</p>
8.5	<p>Improvement / Улучшение</p>	<p>Activities on improvement are defined in accordance with management review of FSMS.</p> <p>The report on analysis updated objectives for the next period. /</p> <p>Мероприятия по улучшению формируются по результатам анализа СМБПП со стороны высшего руководства.</p> <p>Отчет по Анализу содержит актуализированные цели на</p>

	следующий период.
<p>Summary:</p> <p>Effective measures on managing, control and improvement of FSMS processes are planned and conducted in the company. /</p> <p>Выводы:</p> <p>В организации планируются и осуществляются результативные мероприятия по управлению, контролю и улучшению процессов СМБПП.</p>	

## 1.6 Practical implementation of the system, processes / Практическое применение системы, процессы

Based on FSMS documentation, observations during the audit and provided proofs it can be confirmed, that Food safety management system of Limited liability company «Yarmarka vkusa» was developed implemented and is functioning in accordance with ISO 22000:2005 requirements.

Top management provides evidences of its commitment to the planning and functioning of FSMS.

Necessary resources for supporting and improving food safety management system are provided.

All necessary resources for FSMS maintenance are provided. Production processes are planned and implemented in managed conditions to ensure safe food products issue; all the requirements established in the regulatory documents and FSMS documentation are fulfilled. Requirements of the FSMS documentation are communicated to all employees.

FSMS management review is objective and includes the data about whole FSMS-scope./

Основываясь на документации СМБПП, наблюдениях во время проверки производства и представленных доказательствах можно подтвердить, что СМБПП Общества с ограниченной ответственностью «Ярмарка вкуса» ( Полное фирменное наименование на английском языке: Limited liability company «Yarmarka vkusa», сокращенное фирменное наименование на английском языке: LLC «Yarmarka vkusa») внедрена и функционирует в соответствии с требованиями ISO 22000:2005.

Руководство демонстрирует выполнение взятых обязательств по планированию, функционированию СМБПП.

Для поддержания в рабочем состоянии СМБПП выделяется достаточное количество ресурсов. В целях обеспечения выпуска безопасной продукции производственные процессы планируются и осуществляются в управляемых условиях, все требования, установленные в нормативной документации и документации СМБПП, выполняются. Требования документации СМБПП доведены до всех сотрудников.

Анализ СМБПП со стороны высшего руководства объективен и содержит данные по всей области распространения СМБПП.

### Strengths / Сильные стороны:

1. High level of professionalism of personnel, which is a part of key FSMS processes, incl. production, purchase, sales. / Высокий уровень профессиональной подготовки персонала, участвующего в поддержке ключевых процессов СМБПП, включая производство, закупки и продажи.

2. High rank of products, which fills consumer's needs. / Высокий рейтинг продукции, удовлетворяющей на высоком уровне интересы потребителей.

### Opportunities for improvement / Потенциалы для улучшения:

1. The requirement p. 4.2 of ISO 22000 is met. It is recommended to develop a program of internal training of personnel on changes of updated FSMS documents. / Требования п. 4.2 ISO 22000 в заявленной области сертификации выполнены. Рекомендуется: составить План актуализации документации СМБПП и определить порядок ознакомлению новых сотрудников с документацией СМБПП с четкими сроками проведения ознакомления и ответственными за это лицами.

*2. The requirement p. 6.2 of ISO 22000 is met. It is recommended to develop a program of internal training of personnel on changes of updated FSMS documents. / Требования п. 6.2 ISO 22000 в заявленной области сертификации выполнены. Рекомендуется: разработать Программу внутреннего обучения персонала по вопросам применения документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, прошедшей процедуру актуализации.*

## 2. Assessment results / Результат аудита

### 2.1 ISO 22000:2005

Certification / registration for the scope /  
Область сертификации:

(Sites see draft certificates /  
месторасположения см. данные для  
печати сертификата)

Производство, хранение, транспортирование и реализация мучных кондитерских изделий: тортов, пирожных, рулетов, кексов, пончиков; полуфабрикатов и изделий хлебобулочных замороженных и охлажденных: из дрожжевого, бездрожжевого, дрожжевого сдобного, бездрожжевого сдобного, дрожжевого слоеного теста; кулинарных изделий и полуфабрикатов охлажденных и замороженных: первых и вторых блюд из овощей, мяса и субпродуктов, рыбы и морепродуктов, бутербродов; кулинарных изделий и полуфабрикатов охлажденных: салатов из овощей, яиц, мяса и субпродуктов, рыбы и морепродуктов; соусов и заправок кулинарных: с использованием майонеза, пищевых растительных масел, овощных, фруктовых и других наполнителей./

Production, storage, transportation and realization of pastry: cakes, pastries, swirls, muffins, doughnuts; frozen and chilled semi-finished and bakery products: from yeast-fermented, yeastless, yeast-fermented sweet, yeastless sweet, Danish dough; frozen and chilled culinary products and semi-finished products: first and second courses from vegetables, meat and byproducts, fish and seafood, sandwiches; chilled culinary products and semi-finished products: salads from vegetables, eggs, meat and byproducts, fish and seafood; sauces and culinary seasoning: with mayonnaise, edible oils, vegetable, fruit and other builders.

Business sector / Категория (FSMS):

FSMS CIII, CIV

Requirements of ISO 22000:2005  
excluded for justified reasons /  
Обоснованно исключенные  
требования ISO 22000:2005

NA

[in case of excluded requirements only / при  
наличии исключений]:

The ability or responsibility to provide  
products that meet customer and  
applicable regulatory requirements /  
Способность или ответственность  
предоставлять продукцию,  
соответствующую требованиям  
заказчиков и требованиям ведомств

- Is not affected / без ограничений  
 Is affected – see corrective actions /  
ограничена – см. корректирующие мероприятия

[in case of advancement or re-assessment only /  
только при инспекционном или  
ресертификационном аудита]:

The agreed corrective actions of the  
previous assessment are /  
Согласованные корректирующие  
действия по результатам  
предыдущего аудита

- Effectively implemented / результативно  
реализованы
- Not effectively implemented / реализованы, но не  
результативно
- This appraisal is not applicable / данная оценка не  
применима

The management system fulfils the  
requirements of ISO 22000:2005 /  
Система менеджмента соответствует  
требованиям ISO 22000:2005

- yes / да
- only partly – see corrective actions / лишь частично  
– см. корректирующие мероприятия
- no – see corrective actions /  
нет – см. корректирующие мероприятия

The documentation of the company's  
management system is / Документация  
по системе менеджмента

- Completely appropriate / пригодна
- Appropriate but needs improvement /  
пригодна, но имеет потенциал для улучшения
- Not yet appropriate / пока не пригодна

The implementation of the company's  
management system is / Система  
менеджмента в организации  
реализуется

- Effective / результативно
- Not yet effective / не полностью результативно

Number of action plans / Количество  
планов мероприятий

Major nonconformities /  
Значительные несоответствия  
2 Minor nonconformities /  
Малозначительные несоответствия

Additional remarks / Дополнительные  
замечания

NA

### 3. Order and assessment process data / Данные о заказе и сведения о процессе аудита

#### 3.1 Order data / Данные о заказе

Name of the company / Название предприятия:	Общество с ограниченной ответственностью «Ярмарка вкуса» / Limited liability company «Yarmarka vkusa» (LLC «Yarmarka vkusa»)
Main address / Основной адрес:	394019 Voronezh Russian Federation, 9 Yanvarya str., 272 A / 394019 г. Воронеж Российская Федерация, ул. 9 Января, д. 272 А
Registration number of the company / Регистрационный номер дела (AZ):	31100314
Registration number of the order / Номер договора:	31100314/676/ИА
Date of audit / Дата аудита:	25.12.2018
Total number of man days / Общее количество человеко-дней:	1.25 MD / ч/д
Date of system analysis / Дата анализа системы:	NA

#### 3.2 Audit data / Сведения о процессе аудита

Audit sequence / Ход аудита:	<input checked="" type="checkbox"/> The audit schedule was maintained / план-график был соблюден <input type="checkbox"/> The audit schedule was altered as follows / план-график был изменен следующим образом:
Corrective actions undertaken during the audit / Корректирующие мероприятия во время аудита:	<input checked="" type="checkbox"/> none / не проводились <input type="checkbox"/> Corrective actions / корректирующие мероприятия:
Use of certificates and certificate symbols is in compliance with the rules of DQS and IQNet / Использование сертификатов и символов сертификации DQS и IQNet соответствует требованиям.	<input checked="" type="checkbox"/> yes / да <input type="checkbox"/> no – see corrective actions / нет – см. корректирующие мероприятия <input type="checkbox"/> not yet applicable / еще не применимо

Closing meeting:

During the closing meeting, audit results were presented, explained and, where necessary, discussed. Corrective actions were agreed upon with each person responsible, where necessary. The next steps, to include preparation and release of assessment report, were explained. /

Заключительное совещание:

На заключительном совещании были представлены, разъяснены и, при необходимости, обсуждены результаты аудита. Корректирующие мероприятия, при необходимости их проведения, были согласованы с соответствующими ответственными лицами. Были озвучены последующие шаги, в т. ч. по составлению и утверждению отчета по аудиту.

### 3.3 Sampling basis / База выборки

	Actual / Фактически	Number interviewed / Кол-во опрошенных	In / В %
Executive managers / Руководители	33	7	19
Other employees / Прочие сотрудники	302	25	9
Total / Общая численность	335	32	10

Table 1: Sampling basis of interview partners per site audited / Таблица 1: База выборки для каждого месторасположения

Reference to shifts and sites audited, remote sites, product lines, matrix planning and others. / Указание количества смен и проверенных месторасположений, зарубежных представительств, производственных линий, планирования по матричной схеме или подобное.

## 4. Next steps / Дальнейшие шаги

### 4.1 Activities of /

**Мероприятия Общество с ограниченной ответственностью «Ярмарка вкуса» / Limited liability company «Yarmarka vkusa» (LLC «Yarmarka vkusa»)**

Corrective actions / Корректирующие мероприятия:

- Corrective actions not necessary / нет необходимости в проведении корректирующих мероприятий
- Corrective actions will be implemented and reviewed for effectiveness, as agreed upon / корректирующие мероприятия будут проведены согласно договоренности и проверены на результативность

Improvement potential / Потенциалы для улучшения

Identified improvement potential will be evaluated internally and incorporated into the continual improvement process. / Выявленные потенциалы для улучшения будут проанализированы внутри организации и, в случае необходимости, включены в процесс постоянного улучшения.

Significant changes to the management system / Существенные изменения системы менеджмента

Company will inform DQS as soon as possible in order to coordinate appropriate measures for the maintenance of certification / В случае существенных изменений в системе менеджмента своевременно проинформируйте об этом DQS для согласования соответствующих мероприятий в целях сохранения действия сертификата.

### 4.2 Activities of DQS / Мероприятия DQS

Type of following assessment / Вид следующего аудита:

- Follow-up assessment / дополнительный аудит
- Advancement assessment / инспекционный аудит
- Re-assessment / ресертификационный аудит

Next assessment data: (estimated effort by the auditor without obligation) / Сведения о следующем аудите (приблизительные и необязательные к исполнению)

Date (week or month, if appropriate) / Запланированная дата проведения следующего аудита: 52 КН / 12.2019 (календарная неделя или месяц)

For Total number person-day(s) / Количество человеко-дней

By Total number auditor(s) / Количество аудиторов 1

Main emphasis will be on the following subjects / Предполагаемые ключевые вопросы

Потенциалы для улучшения. Прослеживаемость. Биобдительность. / Potentials for improvement. Traceability. Biovigilance

Audit planning / Планирование аудита

Lead Auditor will plan the audit schedule in coordination with subject company / Руководитель аудита заблаговременно согласует точный график аудита с заказчиком.



Relevant customer and / or basic data changed / Изменения данных о заказчике и/или базисных данных, значимых для планирования аудита:

- no / не было  
 yes [please specify:] / ЕСТЬ [указать, какие именно:]

NA

Additional remarks (i.e. information requested, additional offers etc.) / **Дополнительные замечания:** (например, пожелания заказчика о предоставлении информации, направлении коммерческого предложения)

## 5. Contact persons / Контактные лица

Top Manager at site / <i>Управляющий директор предприятия:</i>	Дущенко О.А. / Dushchenko O.A.
Telephone / <i>Телефон:</i>	+7(960)101 8385
E-mail:	<a href="mailto:osmotrova@robinsdobin.ru">osmotrova@robinsdobin.ru</a>
Management Representative / <i>Уполномоченный(е) по системе менеджмента:</i>	Смотрова Ольга Юрьевна; Директор по производству / Smotrova Olga Yurievna Director of production
Telephone / <i>Телефон:</i>	+7(960)101 8385
E-mail:	<a href="mailto:osmotrova@robinsdobin.ru">osmotrova@robinsdobin.ru</a>
Audit Team Leader / <i>Руководитель аудита:</i>	Полещук Александр Сергеевич / Aleksandr Poleshchuk
Telephone / <i>Телефон:</i>	+74732597212
E-mail:	<a href="mailto:alexpolese@gmail.com">alexpolese@gmail.com</a> , <a href="mailto:mail@vcsm.ru">mail@vcsm.ru</a>
Customer Service of DQS / <i>Ответственное лицо в DQS:</i>	Elena Sukhova / Сухова Е.А.
Telephone / <i>Телефон:</i>	(4852) 69-50-21, int./доб. 111
E-mail:	<a href="mailto:se@dqs-russia.ru">se@dqs-russia.ru</a>

## 6. Enclosures / Приложения к отчету

- Detailed assessment results /  
Подробные результаты аудита
- Others / Прочее

### **For internal use of DQS only / Для внутреннего пользования DQS:**

- |  |       |                      |
|--|-------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> Action plan(s) [if necessary] /<br>Планы мероприятий [при необходимости]  |       | Number / количество: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Basic data / Базисные данные   | (P/O) | Number / количество: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Basic data – standards [if appropriate] / Базисные<br>данные по стандарту(ам) [если применимо]                 |       | Number / количество: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Audit schedule / План-график аудита  | (P/O) | Number / количество: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Inspection plan / План проверки  | (P/O) | Number / количество: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Findings / Audit records / Записи / Протокол<br>аудита   | (P/O) | Number / количество: |
| <input type="checkbox"/> Further standard specific documents for<br>ISO 22000 [if appropriate] / Прочие документы по<br>ISO 22000 [если применимо] |       | Number / количество: |
| <input checked="" type="checkbox"/> List(s) of participants / Список(ки) участников<br>заключительного совещания                                   | (P/O) | Number / количество: |
| <input type="checkbox"/> Reviewed draft certificate(s) [if appropriate] /<br>Проверенный(е) эскиз(ы) сертификата(ов)<br>[если применимо]           |       | Number / количество: |
| <input type="checkbox"/> Others / Прочие документы   |       | Number / количество: |

(P) : Mandatory document, always to be included / (O):  
Обязательный документ, предоставляется всегда

Report prepared on / Дата составления отчета:

Name, Lead auditor / Ф.И.О. руководителя  
аудита  
Полещук Александр Сергеевич / Aleksandr  
Poleshchuk

Report reviewed and authorized for issue / Отчет  
проверен и утвержден

**DQS CFS GmbH**

22.01.2019

Date / Дата



Alexander Liebert

Technical review on behalf of DQS /  
Специальная проверка DQS

## **Confidentiality / Конфиденциальность**

The contents of this report and all information received in association with the audit of the subject company will be maintained in the strictest confidence by the members of the audit team and by DQS, in accordance with prior agreements. /

Содержание отчета и вся информация о предприятии, полученная в ходе аудита, должна храниться аудитором и DQS строго конфиденциально, в соответствии с предварительной договоренностью.

## **Distribution / Распространение**

DQS

«Ярмарка вкуса» / Limited liability company «Yarmarka vkusa» (LLC «Yarmarka vkusa»)