

# Zapewnienie poziomu jakości- obchód REWE 2007

Ważny od 1.1.2007



Numer/Nazwa marketu: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

Kontrola przeprowadzona przez: \_\_\_\_\_

Prosimy poświęcić na obchód optymalnie dużo czasu. Przy każdym punkcie należy postawić krzyżyk w przeznaczonym do tego białym polu. Na koniec poszczególnych punktów prosimy podliczyć krzyżyki w każdej z kolumn i wpisać sumę punktów w polu „wynik częściowy”.

► Proszę zakreślać tylko białe pola.

I	Dział owoców i warzyw	odpowiedni	nieodpowiedni	brak	Komentarz do pytania
1	Wszystkim towarom przyporządkowane są ceny. Cena podstawowa podana jest prawidłowo.	1	0		ww
2	W przypadku artykułów, które podlegają normom UE, wymagana klasa jest podana prawidłowo (próba losowa pięciu artykułów).	1	0		Artykuły wg norm UE muszą mieć przyporządkowaną klasę. (patrz podręcznik „Zapewnienie jakości”)
3	Informacje dot. kraju pochodzenia podane prawidłowo (próba losowa pięciu artykułów).	1	0		ww
4	Środki do zaleśowania zewnętrznego w przypadku cytrusów podane poprawnie (próba losowa pięciu artykułów).	1	0		dozwolone: Triabendazol, Imazalil, Ormophenyphenol zabronione: Biphenyl lub E230 (wcześniej Diphenyl)
5	Zalecane temperatury przechowywania wybranych produktów z działu owocowo-warzywnego są poprawnie utrzymywane na poziomie +7°C. Zostają przeprowadzone każdorazowo dwie próby w dwóch losowo wybranych chłodniach. W razie przekroczenia zalecanej temperatury następuje bezpośredni pomiar temperatury produktów. Zaprotokolowana zostaje najwyższa zmierzona temperatura.	5	0		ww
<b>WYNIK CZĘŚCOWY I</b>					
II	Owoce i warzywa - Cockpit	odpowiedni	nieodpowiedni	brak	Komentarz do pytania
6	Dział owoców i warzyw (podłoga, wyposażenie) jest czysty i zadbane.	1	0	1	Akceptowalne są bierzące zabrudzenia.
7	Wszystkie urządzenia i narzędzia w nienagannym stanie.	1	0	1	Akceptowalne są drobne elementy zużycia. Jeżeli urządzenia działają niepoprawnie, należy wpisać odpowiedź „nieodpowiedni”
8	Stronie dobre zaplecze sanitarne (higiena rąk): umywalka, podajnik z mydłem oraz osobny wypełniony Diversey Lever Sept/Sensisept, ręczniki jednorazowego użytku (dostępne)	1	0	1	ww
9	Do wszystkich produktów, wyprodukowanych lub poddanych obróbce w markecie, dołączone są zopinowane receptury (dot. koncepcji, od niezależnego eksperta lub producenta (np. dostawcy przypraw)). Receptury zawierają wszelkie dane konieczne do zgodnego z prawem oznakowania towaru do sprzedaży. Dane znajdują się na każdej etykiecie (sprawdzone na podst. 5 losowo wybranych produktów).	5	0	5	<b>Nowe:</b> Do wszystkich produktów, wyprodukowanych lub poddanych obróbce w markecie, dołączone są zopinowane receptury. Receptury mogą znajdować w księgach z receptami REWE (np. Podręcznik O&W), pochodząc od niezależnych specjalistów jak i laboratoriów żywności, dostawców przypraw lub innych dostawców. Istotne, aby te receptury oraz składniki były opracowane bądź skontrolowane przez fachowy personel, ponieważ należy dostosować się do wymogów prawnych, jak np. oznakowania dla alergików, substancje dodatkowe, zasady QUID (oznaczenia składników), jak również lista zadeklarowanych składników powinna być ułożona zstępująco. Jednocześnie w przypadku produktów przeznaczonych do przechowywania w chłodni musi być wyznaczona sprawdzona wytyczna do ustalania daty ważności (ewtl. na temat przechowywania). W przypadku półproduktów dokładna receptura lub skład podane na życzenie klienta, aby klient mógł uzyskać informacje na temat dokładnego składu danego produktu. (patrz pytanie nr 43) Jeśli dany towar jest sprzedawany w ladach, wówczas poniższe informacje muszą znaleźć się na etykiecie: - oznaczenie artykułu - data ważności (MHD) dd/mm/rr w przypadku produktów, które należy przechowywać w chłodni - podanie temperatury przechowywania, np. maks. + 7° C ważne do: dd/mm/rr - ilość/waga w g lub kg - cena (podstawowa lub za opakowanie) - lista składników ułożona zstępująco, ewtl. zgodność z regulami QUID, substancje dodatkowe oraz oznaczenia dla alergików - adres producenta (pełny adres pocztowy) Za te produkty odpowiedzialność ponosi producent, a więc market.
10	Tara odjęta poprawnie (5 losowych prób).	1	0	1	Przy obliczaniu tary należy brać pod uwagę wszystkie elementy opakowania. W tym celu należy używać wyłącznie czystych, suchych i pustych opakowań.
11	Zasady higieny są wywieszzone: O&G (Convenience).	1	0	1	ww
12	Jęte w zasadach higieny środki czystości są przechowywane w zamkniętym pomieszczeniu (np. nie bezpośrednio przy żywności).	1	0	1	ww
13	Nie stosuje się żadnych środków czystości z zewnątrz.	1	0	1	ww
<b>WYNIK CZĘŚCOWY II</b>					

# Zapewnienie poziomu jakości- obchód REWE 2007

Ważny od 1.1.2007



III Piekarnia		odpowiedn	nieodpowiedni	brak	Komentarz do pytania
14	Deklaracja na pakowanym w markecie produkcie odpowiada wymaganiom prawnym składniki wraz z QUID, ewtl. alergeny, cena opakowania/cena zasadnicza, waga, data ważności) (próba losowa 5 artykułów).	1	0	1	<b>Nowe:</b> Kontrola etykiety pod względem: - oznaczenie towaru* - data ważności (MHD) dd/mm/rr - ilość/cena (zasadnicza i za opakowanie) - lista składników ułożona zstępująco, ewtl. zgodność z regulami QUID, substancje dodatkowe oraz oznaczenia dla alergików - adres producenta (pełny adres pocztowy) *Te dane są zazwyczaj podane przez producenta/dostawcę danego produktu.
15	Pomieszczenia produkcyjne są w nienagannie higienicznym stanie (podłoga, powierzchnie produkcyjne, maszyny, pojemniki na odpadki).	1	0	1	Akceptowalne są bierzące ślady użytkowania i zabrudzenia. Jeżeli urządzenia działają niepoprawnie, należy wpisać odpowiedź „nieodpowiedni”
16	Istnieje dobre zaplecze sanitarne (higiena rąk): umywalka, podajnik z mydłem oraz osobny wypełniony Diversey Lever Sept/Sensisept, ręczniki jednorazowego użytku dostępne)	1	0	1	ww
17	Pieczywo przechowywane jest w nienagannie higienicznych warunkach; zasady przechowywania pieczywa są przestrzegane.	1	0	1	Pieczywo opatrzone jest datą ważności. Należy przestrzegać regionalnych przepisów pomiędzy dostawcami oraz marketami.
18	Zasady higieny są wywieszane na terenie marketu: Bake-Off (pomieszczenia produkcyjne Bake-Off).	1	0	1	ww
<b>WYNIK CZĘŚCIOWY III</b>					
IV Produkty mleczne/Delikatesy/Wędliny/Sery i Jaja		odpowiedn	nieodpowiedni	brak	Komentarz do pytania
19	Temperatura chłodni dla produktów mlecznych: zalecana temperatura +7°C zachowana. Zostają każdorazowo dwie próby w dwóch losowo wybranych chłodniach. Zaprotykolowana zostaje najwyższa zmierzona temperatura.	5	0		ww
20	Temperatura chłodni dla delikatesów: zalecana temperatura +7°C zachowana. Zostają każdorazowo dwie próby w dwóch losowo wybranych chłodniach. Zaprotykolowana zostaje najwyższa zmierzona temperatura.	5	0		ww
21	Temperatura chłodni dla wędlin: zalecana temperatura +7°C zachowana. Zostają każdorazowo dwie próby w dwóch losowo wybranych chłodniach. Zaprotykolowana zostaje najwyższa zmierzona temperatura.	5	0		ww
22	Na pojemnikach z jajami znajduje się kod producenta. Ponadto znajdują się tam dane dot. daty ważności oraz temp. przechowywania.	1	0		ww
23	Na pojedynczych jajach (sprzedawanych luzem) znajduje się kod producenta. Możliwe jest przyporządkowanie do etykiety, ma której znajdują się dane dot. daty ważności oraz temp. przechowywania.	1	0	1	ww
<b>WYNIK CZĘŚCIOWY IV</b>					
V Ryby, Wędliny, Sery, Drób - Chłodnie		odpowiedn	nieodpowiedni	brak	Komentarz do pytania
24	Temperatura chłodni dla produktów z mięsa mielonego (pakowanych próżniowo): zalecana temperatura +2°C zachowana. Zostają każdorazowo dwie próby w dwóch losowo wybranych chłodniach. Zaprotykolowana zostaje najwyższa zmierzona temperatura.	5	0	5	ww
25	Temperatura chłodni dla świeżych ryb: zalecana temperatura +2°C zachowana. Zostają każdorazowo dwie próby w dwóch losowo wybranych chłodniach. Zaprotykolowana zostaje najwyższa zmierzona temperatura.	5	0	5	ww
26	Temperatura chłodni dla drobiu: zalecana temperatura +4°C zachowana. Zostają każdorazowo dwie próby w dwóch losowo wybranych chłodniach. Zaprotykolowana zostaje najwyższa zmierzona temperatura.	5	0	5	ww
27	Temperatura chłodni dla świeżego mięsa/wyrobów mięsnych: zalecana temperatura +4°C zachowana. Zostają każdorazowo dwie próby w dwóch losowo wybranych chłodniach. Zaprotykolowana zostaje najwyższa zmierzona temperatura.	5	0	5	ww
28	Istnieje dobre zaplecze sanitarne (higiena rąk): umywalka, podajnik z mydłem oraz osobny wypełniony Diversey Lever Sept/Sensisept, ręczniki jednorazowego użytku dostępne)	1	0	1	ww
29	Na całym obszarze nie znajdują się żadne napoje i posiłki pracowników.	1	0	1	Napoje w butelkach z tworzywa sztucznego są akceptowalne w niektórych przypadkach (np. gdy nie zajmują dużo miejsca), jeśli przechowywane są w wyodrębnionym do tego miejscu (np. szafa, torba termiczna). Kubki lub szklanki nie mogą stać rozstawione.
30	Narzędzia pracy i urządzenia są w nienagannie stanie. Można zauważyć, że czyszczone są regularnie.	1	0	1	Akceptowalne są bierzące ślady użytkowania i zabrudzenia. Jeżeli urządzenia działają niepoprawnie, należy wpisać odpowiedź „nieodpowiedni”
31	Zasady higieny są wywieszane na terenie marketu: <b>Serwis/Pomieszczenie robocze</b>	1	0	1	ww
32	Ujęte w zasadach higieny środki czystości są przechowywane w zamkniętym pomieszczeniu (np. nie bezpośrednio przy żywności).	1	0	1	ww
33	Nie stosuje się żadnych środków czystości z zawętraz	1	0	1	ww
34	Środki i urządzenia owadobójcze są zamontowane i sprawne	1	0	1	Zabronione jest zawieszanie lepów
35	W pomieszczeniach nie ma wyraźnych usterek na ścianach, podłodze, meblach i instalacjach.	1	0	1	Akceptowalne są bierzące ślady użytkowania i zabrudzenia. Jeżeli urządzenia działają niepoprawnie, należy wpisać odpowiedź „nieodpowiedni”
36	Składniki takie jak przyprawy, marynaty, sosy itp. przechowywane są zgodnie z przepisami i opatrzone są datą ważności	1	0	1	Należy przestrzegać temperatury przechowywania otwartych marynat. Data otwarcia powinna być zaznaczona.

# Zapewnienie poziomu jakości- obchód REWE 2007

Ważne od 1.1.2007



37	Do wszystkich produktów, wyprodukowanych lub poddanych obróbce w markecie, dołączone są zopinowane receptury (dot. koncepcji, od niezależnego eksperta lub producenta (np. dostawcy przypraw)). Receptury zawierają wszelkie dane konieczne do zgodnego z prawem oznakowania towaru do sprzedaży. Dane znajdują się na każdej etykiecie (sprawdzone na podst. 5 osowo wybranych produktów).	1	0	1	<p><b>Nowe:</b> Do wszystkich produktów, wyprodukowanych lub poddanych obróbce w markecie, dołączone są zopinowane receptury. Receptury mogą znajdować w Księgach z receptami REWE (np. Podręcznik O&amp;G), pochodząc od niezależnych specjalistów jak i laboratoriów żywności, dostawców przypraw lub innych dostawców. Istotne, aby te receptury oraz składniki były opracowane bądź skontrolowane przez fachowy personel, ponieważ należy dostosować się do wymogów prawnych, jak np. oznakowania dla alergików, substancje dodatkowe, zasady QUID (oznaczenia składników), jak również lista zadeklarowanych składników powinna być ułożona zstępująco. Jednocześnie w przypadku produktów przeznaczonych do przechowywania w chłodni musi być wyznaczona sprawdzona wytyczna do ustalania daty ważności (ewtl. na temat przechowywania). W przypadku półproduktów dokładna receptura lub skład muszą zostać podane na życzenie klienta, aby klient mógł uzyskać informacje na temat dokładnego składu danego produktu. (patrz pytanie nr 43) Jeśli dany towar jest sprzedawany w ladach, wówczas poniższe informacje muszą znaleźć się na etykiecie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oznaczenie artykułu</li> <li>- data ważności (MHD) dd/mm/rr w przypadku produktów, które należy przechowywać w chłodni</li> <li>- podanie temperatury przechowywania, np. maks. + 7° C ważne do: dd/mm/rr</li> <li>- ilość/waga w g lub kg</li> <li>- cena (podstawowa lub za opakowanie)</li> <li>- lista składników ułożona zstępująco, ewtl. zgodność z regulami QUID, substancje dodatkowe oraz oznaczenia dla alergików</li> <li>- adres producenta (pełny adres pocztowy)</li> </ul> <p>Za te produkty odpowiedzialność ponosi producent, a więc market.</p>
38	Tara odejta poprawnie(5 losowych prób).	1	0	1	Przy obliczaniu tary należy brać pod uwagę wszystkie elementy opakowania. W tym celu należy używać wyłącznie czystych, suchych i pustych opakowań.
39	W pomieszczeniach nie ma wyraźnych usterek na ścianach, podłodze, meblach i stalacjach.	1	0	1	Akceptowalne są bierzące ślady użytkowania i zabrudzenia. Jeżeli urządzenia działają niepoprawnie, należy wpisać odpowiedź „nieodpowiedni”
40	Na obszarze lad samoobsługowych nie znajdują się stare zabrudzenia ani też resztki starych produktów.	1	0	1	ww
41	Zgodna z przepisami temperatura w ladach +7°C jest utrzymana w przypadku świeżego mięsa, delikatesów i serów. Zostają każdorazowo dwie próby w dwóch losowo wybranych chłodniach. Zaprotokolowana zostaje najwyższa zmierzona temperatura.	5	0	5	ww
42	W ladach zachowane są odpowiednie odległości pomiędzy produktami. Nie zachodzą żadne szkodliwe reakcje (kontaminacja, zapachy itp.) pomiędzy towarami..	1	0	1	ww
43	W marketach z punktami obsługi (wędliny/sery/delikatesy) w widocznym miejscu wywieszony jest dla klienta szyld „Substancje dodatkowe”. Segregator z informacjami dot. substancji dodatkowych (wędliny/sery/delikatesy) jest dostępny.	1	0	1	ww
44	Wszelkie wymagane dane na etykiecie mięsa wołowego są widoczne dla klienta w momencie sprzedaży.	1	0	1	dane dot. miejsca pochodzenia, nr identit., ES-1 EZ-te numery są podawane w razie zapytania
45	Tatar i wołowe mięso mielone: dane na tabliczkach z ceną odpowiadają wymaganiom etykietowania mięsa wołowego.	1	0	1	Szczególnie istotne są dane w przypadku mieszanego mięsa gulaszowego oraz mieszanego mięsa mielonego.
46	Jest dostępna aktualna instrukcja robocza dot. etykietowania mięsa wołowego oraz cielęciny. Dokumentację potrafi logicznie przedstawić obecna osoba. Dokumentacja z minionych 24 miesięcy jest dostępna.	5	0	5	ww
47	Zagwarantowana jest możliwość przesłedenia historii produktów (mięsa wołowego oraz cielęciny). Kontrola na podst. jednej losowej próby.	1	0	1	ww
48	Nie stosuje się opakowań z PCV (owoce, warzywa, sery, mięso, delikatesy)	1	0	1	<p><b>Nowe:</b> Jeśli pakowanie produktów odbywa się wyłącznie w REWE lub jeśli dostępna jest określona deklaracja od dostawcy opakowań, wówczas należy zakreślić „odpowiedni” Jeśli wymagane zaświadczenie nie jest dostępne, należy zaznaczyć "nieodpowiedni".</p>
49	Wykluczone jest wzajemne szkodliwe oddziaływanie pomiędzy produktami: kartony, zabrudzenia, prześwit nad ziemią, kontaminacja itp.).	1	0	1	ww
50	Chłodnie są w nienagannie higienicznym stanie (podłogi, ściany, sufit, regały, drzwi, uszczelnienia, parowniki, wieszaki/haki). System porządkowania jest widoczny.	1	0	1	ww
51	Towary w chłodni opatrzone są datą ważności lub systemem „first in - first out”	5	0	5	ww
52	Artykuły, które nie są przeznaczone do sprzedaży, są wyraźnie oznaczone i znajdują się w stale wyznaczonym do tego miejscu.	1	0	1	ww
<b>WYNIK CZĘŚCIOWY V</b>					
VI	<b>Magazyn/Przyjęcie towaru/usunięcie odpadów</b>	odpowiedn	nieodpowiedni	brak	Komentarz do pytania
53	Negatywne reakcje pomiędzy towarami są wykluczone (np. żywność obok chemii gospodarczej, towary obok odpadów, ewtl. prześwity nad podłoga).	1	0		ww
54	Artykuły, które nie są przeznaczone do sprzedaży (tzw. suchy asortyment), są wyraźnie oznaczone i znajdują się w stale wyznaczonym do tego miejscu.	1	0		ww
55	Drzwi i bramy są zabezpieczone przed przedostaniem się szkodników.	1	0		ww
<b>WYNIK CZĘŚCIOWY VI</b>					

# Zapewnienie poziomu jakości- obchód REWE 2007

Ważne od 1.1.2007



VII Chłodnie i zamrażarnie					Fragenbeschreibung
	odpowiedni	nieodpowiedni	brak		
56	1	0		ww	Chłodnie i zamrażarnie są w czystym stanie (podłogi, ściany, sufity, regaly, drzwi, uszczelnienia, parowniki). System porządkowania jest widoczny.
57	1	0		ww	Artykuły, które nie są przeznaczone do sprzedaży, są wyraźnie oznaczone i znajdują się w stałe wyznaczonym do tego miejscu.
58	1	0		ww	W markecie nie znajdują się mrożone wędliny (kielbasy).
59	1	0		ww	W markecie nie znajduje się mrożone świeże mięso.
60	1	0	1	ww	W markecie nie znajduje się mrożona ryba.
61	1	0		ww	W markecie nie znajdują się mrożone sery.
<b>WYNIK CZĘŚCIOWY VII</b>					
VIII System kontroli wewnętrznej					Fragenbeschreibung
	odpowiedni	nieodpowiedni	brak		
62	1	0	1	ww	Koszarki oraz wózki są sprawne.
63	1	0	1	ww	Zasady higieny są wywieszane na terenie marketu: Sanitär Mitarbeiter Service
64	1	0		ww	Zasady higieny są wywieszane na terenie marketu: Sanitär Mitarbeiter Markt
65	1	0		ww	Zasady higieny są wywieszane na terenie marketu: obszar marketu i sprzedaży
66	1	0		ww	Aktualny QS-Handbuch jest dostępny (zawiera aneksy).
67	1	0		ww	Dokumentacja z minionych 24 miesięcy jest przechowywana w podręczniku „Zapewnienie jakości”.
68	5	0		ww	Odpowiedni termometr jest dostępny i funkcjonuje poprawnie (urządzenie dwufunkcyjne Powierzchnia & Wklucie). Wskazówka: Różnica pomiaru kontrola market wynosi +/- 1°C.
69	5	0	5	ww	Wszystkie punkty pomiaru temperatury w obszarze marketu są kontrolowane a wyniki kontroli udokumentowane. Przy odchyleniach stosowane są określone metody
70	5	0		ww	Wszystkie punkty pomiaru temperatury w obszarze marketu są kontrolowane a wyniki kontroli udokumentowane. Przy odchyleniach stosowane są określone metody
71	5	0	5	ww	Podczas przyjęcia do marketu towarów przeznaczonych do przechowywania w chłodni lub zamrażarce mierzona i dokumentowana jest temperatura.
72	5	0		ww	Podczas przyjęcia do marketu towarów przeznaczonych do przechowywania w chłodni lub zamrażarce mierzona i dokumentowana jest temperatura.
73	1	0	1	ww	Podczas godzin otwarcia marketu musi być obecny przynajmniej jeden pracownik z kwalifikacjami do sprzedaży leków (3 pracowników musi zostać przeszkolonych w markecie). Zaświadczenia znajdują się w markecie.
74	1	0		ww	Regulacje dot. zwalczania szkodników są znane. Zaobserwowany atak szkodników jest zwalczany przez wykwalifikowany personel.. Uszkodzone towary zostają usunięte.
75	1	0		ww	Pracownicy, którzy mają kontakt z niepakowaną żywnością, są szkoleni w centrum przez 12 miesięcy na temat ochrony przed infekcjami. Zaświadczenia znajdują się w markecie.
76	1	0		ww	Wszyscy pracownicy przechodzą roczne szkolenie dot. higieny żywności. Zaświadczenia znajdują się w markecie.
<b>WYNIK CZĘŚCIOWY VIII</b>					
Zestawienie wyników częściowych					
	odpowiedni	nieodpowiedni	brak		
I		0			
II		0			
III		0			
IV		0			
V		0			
VI		0			
VII		0			
VIII		0			
<b>SUMA</b>					
<b>WYNIK KOŃCOWY</b>					
Między 144 i 124 punktów: <b>Bardzo dobrze!</b> Nie wymaga polepszenia. Gratulacje!		<b>Bardzo dobrze</b> 100% - 86%			
Między 123 i 102 punktów: <b>Ocena dobra,</b> ale możliwa do poprawienia. Prosimy przemyśleć, co należałoby zmienić.		<b>Dobry</b> 85% - 71%			
Między 101 i 82 punktów: <b>Ocena dostateczna</b> Tu również istnieje szereg możliwości poprawy. Należy przeanalizować, z czego wynikają zaobserwowane słabe punkty i jakimi metodami można tej sytuacji zaradzić. To oznacza: Zmieniać, zmieniać, zmieniać!		<b>Dostateczny</b> 70% - 56%			
Mniej niż 82 punkty: <b>Ocena niedostateczna</b> Prosimy podjąć działania zmierzające do poprawy sytuacji. Zalecamy wypracować strategię, by na stałe poprawić stan Państwa marketu i by zagwarantować Państwa Klientom wysoki poziom usług. Również tutaj molto brzmi: Zmieniać, zmieniać, zmieniać!		<b>Źle do 55%</b>			

