

## Сертификационный аудит по стандартам IFS и BRC в компании ООО Марленка Интернешнл

Аудиторские проверки по стандартам BRC и IFS на предприятиях пищевой промышленности проводятся с целью контроля четкого соблюдения их требований в смысле

- ответственности топ-менеджмента по качеству и безопасности пищевых продуктов,
- системы HACCP,
- гигиены персонала, квалификации и обучения сотрудников,
- гигиены производственных операций и инфраструктуры,
- контроля качества и безопасности изделий.

Данные требования регламентируются, прежде всего, двумя международными стандартами – немецко-французским Международно Рекомендуемым Стандартом на пищевые продукты (IFS – International Featured Standard Food) и британским Глобальным стандартом по пищевой безопасности (GSFS - Global Standard for Food Safety), известным также под аббревиатурой BRC.

В качестве аудитора по указанным стандартам, я имела возможность проверить соблюдение требований обоих стандартов в компании ООО Марленка Интернешнл, находящейся в городе Фридек-Мистек. Компания производит медовые торты и другие десерты с медом. Данная компания в ноябре 2014 впервые подала заявку на сертификацию в соответствии с обоими стандартами, а в результате первого интегрированного аудита ей был выдан сертификата на самом высоком уровне в соответствии со стандартами BRC и IFS.

На основании своего 12-летнего опыта я должна констатировать, что при первоначальной сертификации компаниям довольно редко удается получить сертификат самого высокого уровня, а такое активное участие высшего руководства при проведении аудита также встречается нечасто. Также я редко встречалась с таким высоким уровнем технологии и инфраструктуры в пищевой промышленности и с таким высоким уровнем гигиены среды. Весь коллектив, начиная с владельца и кончая рабочими на уникальной линии по производству тортов Марленка, был максимально подготовлен к этому аудиту. Здесь все продумано так, чтобы был изготовлен качественный продукт и максимально удовлетворен конечный потребитель. Для своих клиентов компания создала уникальный Центр для посетителей Марленка, где любой желающий может из специального коридора проследить всю уникальную технологию производства медовых тортов и таким образом убедиться, что качество продукции является самым важным критерием для компании и что она производит свои изделия из высококачественных продуктов, также посетитель может посмотреть, какая используется технология и какой коллектив сотрудников здесь работает. Я была восхищена, в пищевой промышленности я с этим еще не встречалась.

А что мне принес аудит в компании Марленка, как аудитору? Прежде всего, это повышение критериев для дальнейшей оценки других предприятий пищевой промышленности, а самое главное, я получила доказательство того, что даже при первой проверке компания может быть классифицирована на таком высоком уровне, и что было полностью подтверждено соблюдение самых строгих современных санитарно-гигиенических стандартов.

2.1.2015, Итка Вокуркова,

*Jitka Vokurková*

ведущий аудитор компании ООО BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC

**ООО BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC**

Олбрахтова 1, CZ-140 02 Прага 4

Тел.: +420 210 088 215, Моб.: +420 605 295 618

[jitka.vokurkova@cz.bureauveritas.com](mailto:jitka.vokurkova@cz.bureauveritas.com)

[www.bureauveritas.cz](http://www.bureauveritas.cz)