

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 1 из 38

Контрольный экземпляр

УТВЕРЖДАЮ

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"

Вавилова Н.В.
«20» февраля 2025 г.

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Входной контроль

СТО СМБПП 7-2019

Выпуск 4

**СТАНДАРТ СООТВЕТСТВУЕТ
ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ Р ИСО 22000-2019**

Составил:

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"

Вавилова Н.В.

г. Сыктывкар, 2025г.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 2 из 38

Предисловие

1. УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ В ДЕЙСТВИЕ Директором ООО "Кофе Плюс" 24.12.2019 г.
2. ВЕРСИЯ 3 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Зам. директора ООО "Кофе Плюс" 27.10.2023 года.
3. ВЕРСИЯ 3 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Директором по качеству ООО "Кофе Плюс" 20.02.2025 года
3. Стандарт соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

**Документ не подлежит передаче, воспроизведению и копированию
без разрешения руководства ООО "Кофе Плюс"**

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 3 из 38

Содержание

1	Назначение и область применения	4
2	Нормативные ссылки	4
3	Термины, определения, обозначения и сокращения	4
4	Общие положения	5
5	Организация процесса закупок	5
6	Проведение входного контроля	6
7	Хранение поступившей продукции	9
8	Полномочия и ответственность	10
	Приложение №1 «План входного сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве ПП»	11
	Приложение №2 «Протокол оценки поставщиков по позиции «Зерно»	16
	Приложение №3 «Карта мониторинга процесса «Входной контроль»	19
	Приложение №4 «Условия хранения в складских помещениях»	22
	Приложение №5 «План ежедневного контроля (в т.ч. хранения сырья и материалов»	23
	Приложение №6 «Форма инспекционного листа»	25
	Приложение №7 «Основные причины возникновения дефектов, их влияние на качество обжаренных зерен, вкус и аромат напитка и возможности устранения дефектов (ГОСТ Р 51450-2010 (ИСО 10470:2004) Кофе зеленый (сырой). Виды дефектов)	27
	Лист регистрации изменений	31
	Лист ознакомления	

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 4 из 38

1 Назначение и область применения

1.1 Настоящий стандарт является нормативным документом, устанавливающим меры, направленные на предотвращение запуска в производство продукции (сырья, материалов, упаковочных материалов и т.д.) не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов, технических условий, договоров и оперативной работы с поставщиками по обеспечению необходимого уровня безопасности и качества поставляемой ими продукции.

1.2 Требования стандарта применимы к продовольственному сырью, технологическим средствам, упаковочным материалам, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции.

1.3 Стандарт предназначен для подразделений, осуществляющих закупку и доставку сырья и материалов, производственных участков, сотрудников, осуществляющих обслуживание оборудования, входной и приемочный контроль.

2 Нормативные ссылки

В настоящем СТО использованы ссылки на следующие законодательные и нормативные документы:

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза. О безопасности пищевой продукции.
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- СТО СМБПП 02-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Управление записями.
- СТО СМБПП 03-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Правила личной гигиены.
- СТО СМБПП 04-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Предотвращение загрязнения пищевой продукции.
- СТО СМБПП 05-2019 Стандарт организации. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Содержание производственных помещений.
- РСМБПП 01-2019 Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции.

3 Термины, определения, обозначения и сокращения

В настоящем СТО СМБПП применяют термины и определения по ГОСТ Р ИСО 22000
Сокращения и обозначения

В настоящем СТО СМБПП используются следующие сокращения:

КМП - карта мониторинга процесса;

ПП – пищевая продукция;

СМБПП – система менеджмента безопасности пищевой продукции;

МС - международные стандарты (ИСО 22000)

СТО – стандарт организации;

СИ – средство измерений;

ППР - планово-предупредительный ремонт;

ПО - периодический осмотр.

Обозначения в настоящем стандарте не используются.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 5 из 38

4. Общие положения

3.1 Процедура разработана в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2012 «О безопасности пищевой продукции» с учетом требований международных стандартов.

3.2 Настоящая процедура устанавливает требования к организации и проведению контроля продовольственного сырья, технологических средств, упаковочных материалов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции.

3.3 Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве ПП установлены статьей 13, а также в договорах и приложениях к ним (спецификациях); к воде (в разных агрегатных состояниях), используемой в процессе производства ПП – статьей 12 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3.4 Номенклатура продукции, подлежащей входному контролю, контролируемые показатели, периодичность контроля, установлены в Плане входного контроля (приложение 1).

Номенклатура продукции, подлежащей входному контролю, контролируемые показатели, периодичность контроля могут корректироваться при ужесточении/ослаблении входного контроля на основании результатов контроля за прошедший период.

Характеристика сырья и материалов приведены в приложении в договорах/спецификациях. Спецификации являются неотъемлемой частью договора. Договоры с сопроводительными документами подшиваются в папки и хранятся у Операционного директора.

Характеристика сырья и материалов, технологического оборудования должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС).

3.5 Персонал, участвующий в проведении входного контроля, должен быть осведомлен о рисках для безопасности пищевой продукции, связанных с его деятельностью.

Обучение работников осуществляется при ознакомлении с настоящей процедурой, при проведении инструктажей. Инструктаж проводит директор по качеству или непосредственный руководитель.

3.6 Ведение и хранение документации (записей) сформированных при входном контроле осуществляется в соответствии с требованиями СТО СМБПП 2-2019.

5 Организация процесса закупок

5.1 Оценка и выбор поставщиков, перевозчиков, аутсорсеров (далее поставщики):

Источники информации о поставщиках:

- Реестр утвержденных поставщиков предприятия;
- Торговые и промышленные каталоги, справочники;
- Журналы и другие отраслевые издания;
- Специальные торговые выставки и ярмарки;
- Деловые контакты;
- Интернет;
- Посещение поставщиков;

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
	Входной контроль	Издание: 03
		Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 6 из 38

- Посещение перевозчиков;

Исполнительный директор совместно с Исполнительным директором/директором по качеству/ директором производства проводят мониторинг результатов деятельности поставщиков, учитывая опыт предыдущих поставок/работы. Оформляется оценочный лист выбора поставщиков по критериям (Приложение 2), который содержит информацию об утвержденных на этот год поставщиках.

При оценке и выборе поставщиков важнейшим критерием является качество и безопасность товара. Если поставка не удовлетворяет конечного потребителя по качеству и безопасности, то цена (особые скидки), досрочная поставка, и т.д. не имеют никакого значения.

Повторная оценка поставщиков проводится один раз в год по результатам деятельности за отчетный период, исходя из их способности поставлять продукцию или оказывать услуги в соответствии с требованиями Общества с оформлением результатов в Оценочном листе (Приложение 2). При нареканиях по качеству/безопасности переоценка проводится в месяце, в котором были нарекания.

5.2 Определение потребности

По мере необходимости Операционный директор формирует заявки на закупку.

Далее сотрудники Операционного отдела выполняют процедуру закупки и доставки заявленного товара на предприятие, выбирая поставщиков из списка утвержденных.

5.3 Заключение договора (в т.ч. заключение долгосрочных договоров)

В договорах должна содержаться информация о требованиях Общества к:

- поставляемым сырью, ТМЦ, услугам (в т.ч. требования к транспорту);
- к приемке продукции, услуг;
- взаимодействию поставщика с Обществом;
- другая необходимая Обществу информация.

Любые несоответствия требованиям по качеству и безопасности, а также любой инцидент, который привел или мог привести к отклонению по качеству и безопасности продукции, предоставляемых услуг, должны быть оформлены в виде Акта о несоответствии.

5.4 Закупки в случаях чрезвычайных ситуаций

На случай чрезвычайных ситуаций у компании есть дублирующие поставщики (см. таблицу оценки поставщиков). У поставщика сырья зерна есть возможность поставлять сырье из других мест произрастания.

Требования к качеству и безопасности на зерно остаются те же.

6. Проведение входного контроля

6.1. Объекты входного контроля

6.1.1. Входному контролю подвергается каждая поступившая партия.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 7 из 38

Входной контроль включает в себя:

- оценку поступившей продукции установленным требованиям;
- принятие решения о соответствии продукции установленным требованиям;
- оформление результатов входного контроля;
- контроль условий хранения и сохранность поступившей продукции.

6.1.2. При поступлении партия продукции подлежит регистрации в журнале на электронном носителе информации.

6.1.3. Оценка соответствия поступившей продукции установленным требованиям предусматривает проверку:

- состояния транспорта, внешнего вида продукции, состояния тары, упаковки;
- наличия сопроводительной документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, а также наличия технической (эксплуатационной) документации;
- количества (комплектности);
- качества и безопасности продукции: внешний вид, цвет, запах, консистенция, соответствие зерна своему классу, процент содержания посторонних включений (металлического и неметаллического характера) и их очистка на фотосепараторе в количестве минимум одной позиции каждой партии или нового лота.

6.2. Контроль состояния транспорта, тары и упаковки продукции

Контроль состояния транспорта, тары и упаковки продукции проводит заведующий складом, о чем делается запись в карте мониторинга процесса (Приложение 3).

Требования к процессу перевозки (транспортирования) и транспортным средствам установлены статьей 17 ТР ТС 021/2011 и договорах.

Контроль состояния транспорта, тары и упаковки включает проверку санитарного состояния транспорта, соблюдение температурного режима транспортирования (при необходимости), отсутствия паразитов, состояние поступившей партии продукции, герметичность упаковки и тары.

При положительных результатах осмотра состояния транспорта, тары и упаковки, далее необходимо проверить сопроводительные документы на продукцию, в том числе документы, подтверждающие ее безопасность и соответствие договору (контракту) поставок. Ответственное лицо за наличие документов, подтверждающих безопасность поставляемой продукции и её соответствие договору (контракту) - операционный директор/ старший менеджер проектов операционного отдела.

При установлении нарушения целостности упаковки продукции или неудовлетворительного состояния транспортного средства необходимо:

- сделать соответствующую запись в карте мониторинга процесса;
- сообщить об этом непосредственному руководителю;
- выяснить, произошло ли загрязнение ПП;
- принять решение о дальнейших действиях в отношении приемки этой партии продукции.

Предпринятые действия заносятся в карту мониторинга процесса.

Окончательное решение о целесообразности продолжения дальнейшей приемки принимает операционный директор/ директор производства/ директор по качеству.

6.3. Проверка наличия сопроводительной документации

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 8 из 38

Проверку наличия сопроводительной документации осуществляет старший менеджер проектов операционного отдела.

При проверке особое внимание необходимо уделить документам, подтверждающим безопасность продукции, сроки действия документов, а также распространяются ли представленные документы на поставленную партию (изделие). Документы, подтверждающие безопасность сырья и материалов, хранит операционный директор.

Состав документов, подтверждающих безопасность продукции в зависимости от вида продукции, может включать следующие документы:

- спецификация на продукцию;
- копия сертификата соответствия, декларации о соответствии;
- документы, подтверждающие отсутствие ГМО;
- протоколы испытаний по показателям безопасности и качества;
- фитосанитарный сертификат;
- техническая (эксплуатационная, ремонтная) документация (для оборудования, комплектующих, запчастей);
- паспорта безопасности;
- копия сертификата соответствия на систему менеджмента безопасности пищевой продукции, систему качества (при наличии).

Конкретный перечень документов, предоставляемых поставщиком, подтверждающих качество и безопасность поставляемой продукции; технических (эксплуатационных) документов указывается в договорах поставки.

При проверке документов необходимо провести идентификацию поставленной продукции на соответствие представленным документам:

- информации, представленной на этикетках;
- требованиям, установленным в спецификациях;
- количеству;
- комплектности (при необходимости).

Результаты проверки заносятся в карту мониторинга процесса (Приложение 3).

При отсутствии документов, подтверждающих безопасность продукции, а также при других выявленных несоответствиях, входной контроль приостанавливается до выяснения ситуации с поставщиками или до получения необходимой информации, касающейся безопасности продукции по дополнительным испытаниям.

В случае невозможности устранения выявленных несоответствий партия бракуется.

6.4. Контроль качества и безопасности поступившей продукции

Контроль качества и безопасности поступившей продукции осуществляется по показателям, установленным Планом входного контроля. При входном контроле сырья оценивается внешний вид зерна, влажность, оценивается содержание посторонних включений (металлического и неметаллического характера).

Поступившая продукция складировается в соответствующие складские ячейки, данные фиксируются в электронном журнале складского учета и не передается в производство до завершения всех контрольных мероприятий.

После периода акклиматизации (температура и влажность) по поступившей партии сырья проводится пробная обжарка и проверка соответствия класса кофе заявленному в сопроводительной документации (см. классификация SCA, ГОСТ Р 51450-2010 (ИСО 10470-2004), ГОСТ Р 51449-99 Кофе зеленый (сырой). Подготовка образцов для определения органолептических показателей).

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 9 из 38

Партия принимается, если результаты входного контроля положительные, о чем делается соответствующая запись в карте мониторинга процесса (Приложение 4). Решение о приемке партии сырья принимает комиссия в составе: операционный директор, директор производства, руководитель цеха обжарки. При приемке оборудования решение принимает технический директор совместно с инженерно-техническим отделом. При приемке упаковочных материалов, спецодежды, канцелярских, хозяйственных, моющих и дезинфицирующих средств - старший менеджер проектов операционного отдела.

При выявлении несоответствия поступившей продукции установленным требованиям, партия/часть партии блокируется. Составляется акт по форме П6/П7, акт (сигнал) о несоответствии, информация о несоответствиях передается поставщику. По результатам продукция может быть:

- возвращена поставщику (при несоответствии качеству и безопасности);
- заблокирована до получения необходимой сопроводительной документации;
- частично принята (целостность упаковки, пересортица).

7. Хранение поступившей продукции

7.1. Требования к хранению установлены производителями и зафиксированы в спецификациях/сопроводительных документах/маркировочных ярлыках и приведены в Приложении 4.

7.2. Хранение сырья и упаковочных материалов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

Все материалы и продукция должны храниться на некотором возвышении от пола, а между продукцией и стенами должны быть интервалы, достаточные для проведения инспекций и борьбы с вредителями.

Поступившая продукция должна храниться отдельно от принятой или забракованной. **Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности.**

Продукцию складировать таким образом, чтобы обеспечить непрерывность ее использования (принцип «первым пришел, первым ушел»), т.е. реализуют сначала те продукты, которые были получены раньше и те, у которых раньше истекают сроки годности.

7.3. При хранении должна обеспечиваться защита пищевой продукции и ее ингредиентов от загрязнения вредителями, химическими веществами, физическими предметами или иными нежелательными материалами в соответствии с документированными процедурами: СТО СМБПП 03-2019, СТО СМБПП 04-2019, СТО СМБПП 05-2019, СТО СМБПП 06-2019.

7.4. Контроль условий хранения на складах, проверки целостности упаковки, осуществляют ответственные исполнители в соответствии с планом контроля (Приложение 5). Записи в эл. журнале могут иметь иную форму, но сохранять содержание.

Результаты условий хранения на складах заносят в журнал контроля температурно-влажностных режимов.

При выявлении несоответствий, его факт и принятые по результатам действия заносят в Акт о несоответствии- сигнал о несоответствии.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 10 из 38

В случае обнаружения работником склада несоответствия условий хранения, об этом извещается непосредственный руководитель, операционный директор, директор производства, директор по качеству.

Зерно, условия хранения которого не соответствуют установленным требованиям, относится к опасной продукции и требует дополнительной оценки перед запуском в производство.

Запрещается передавать в производство продукцию при нарушении сроков годности, условий хранения и продукцию, имеющую признаки загрязнения/порчи.

8. Полномочия и ответственность

8.1. Полномочия и ответственность персонала распределяются:

Операционный директор взаимодействует с поставщиками по вопросам поставок сырья, материалов, ТМЦ, формирует заявки, оформляет претензии, ведет/контролирует ведение записей, предусмотренных настоящей процедурой (кроме записей по контролю условий хранения).

Директор производства обеспечивает и контролирует условия хранения сырья и сохранность продукции на производстве, ведет записи по контролю условий хранения. Заведующий складом обеспечивает и контролирует условия хранения сырья и упаковочных материалов на складах, сохранность всей продукции, ведет записи по контролю условий хранения.

Директор производства, заведующий складом обеспечивают и контролируют условия хранения моющих средств, спец. одежды на производстве/складе.

Технический директор, ИТО (инженерно-технический отдел) обеспечивают и контролируют условия хранения/эксплуатации оборудования.

Старший менеджер проектов операционного отдела принимает и регистрирует партию сырья, материалов, ТМЦ, анализирует документы поставщика, подтверждающие качество и безопасность продукции, фиксирует результаты мониторинга процесса входного контроля.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 11 из 38

Приложение 1

План входного контроля сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве ПП

№ п/п	Контролируемые показатели	Метод контроля	Периоди- чность контроля	Исполнитель
1	2	3	4	5
1 Продовольственное (пищевое) сырье				
1.1	- Контроль состояния транспорта (проверка санитарного состояния транспорта, отсутствие паразитов).	Визуально	-«-	Заведующий складом
	- состояние упаковки (целостность упаковки и тары)	визуально	Каждая партия	Заведующий складом
	- маркировка (на мешке и сопроводительных документах совпадает)	визуально	-«-	Старший менеджер проектов операционного отдела, Зав. складом, Руководитель обжарочного цеха
	- документы, подтверждающих безопасность продукции (декларации, протоколы испытаний, сертификаты об отсутствии ГМО, фитосанитарные сертификаты и т.д.)	визуально	-«-	Старший менеджер проектов операционного отдела
	- внешний вид, цвет, запах, консистенция, соответствие зерна своему классу, определяется процентное содержание посторонних включений (металлического и неметаллического характера)	Органолептически и пробная обжарка при поступлении нового лота сырья см. классификация SCA, ГОСТ Р 51450-2010 (ИСО 10470-2004, ГОСТ Р 51449-99 Кофе зеленый (сырой). Подготовка образцов для определения органолептических показателей	-«-	Директор производства Руководитель цеха обжарки Старший оператор/оператор обжарочного цеха
1.2	Показатели безопасности:	По документам поставщика	-«-	

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 12 из 38

№ п/п	Контролируемые показатели	Метод контроля	Периоди чность контроля	Исполнитель
1	2	3	4	5
	Микробиологические показатели: Плесени, КОЕ в г, не более 5*10 ² Токсичные элементы Свинец, мг/кг, не более 1,0 Мышьяк, мг/кг, не более 1,0 Кадмий, мг/кг, не более 0,05 Ртуть, мг/кг, не более 0,02 Афлатоксины Афлатоксин В1, мг/кг, не более 0,005 Радионуклиды Цезий-137, Бк/кг, не более 300 Стронций-90, Бк/кг, не более 100	(декларации, протоколы испытаний, сертификаты об отсутствии ГМО, фитосанитарные сертификаты и т.д.)	С учетом срока действия документа	Старший менеджер проектов операционного отдела
	Отсутствие ГМО			
	Паразитологические показатели (фитосанитарные сертификаты)			
	Вода, используемая в процессе производства:			
	Вода централизованных систем водоснабжения: микробиологические и паразитологические показатели, по химический состав, показатели радиационной безопасности	Испытания в аккредитованной лаборатории	1 раз в квартал	Директор по качеству
2	Упаковка, тара			
	- состояние упаковки	визуально	Каждая партия	Заведующий складом Руководитель цеха фасовки
	- маркировка	визуально	Каждая партия	Заведующий складом Руководитель цеха фасовки

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 13 из 38

№ п/п	Контролируемые показатели	Метод контроля	Периодичность контроля	Исполнитель
1	2	3	4	5
	- документы, подтверждающих безопасность продукции (декларации);	визуально	Каждая партия	Старший менеджер проектов операционного отдела
3	Инвентарь			
	- показатели безопасности	По документам поставщика (декларации, сертификаты соответствия, и т.д.)	С учетом срока действия документа	Старший менеджер проектов операционного отдела
	- состояние упаковки	визуально	С учетом срока действия документа	Заведующий складом
	- маркировка	визуально	С учетом срока действия документа	Старший менеджер проектов операционного отдела
	- документы, подтверждающие безопасность продукции;	визуально	С учетом срока действия документа	Старший менеджер проектов операционного отдела
	- внешний вид, цвет и т.д.	визуально	С учетом срока действия документа	Старший менеджер проектов операционного отдела
4	Моющие и дезинфицирующие средства			
	Показатели безопасности	По документам поставщика (декларации, протоколы испытаний, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации и т.д.)	С учетом срока действия документа	Старший менеджер проектов операционного отдела
	- состояние упаковки	визуально	-	Заведующий складом

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 14 из 38

№ п/п	Контролируемые показатели	Метод контроля	Периодичность контроля	Исполнитель
1	2	3	4	5
	- маркировка, срок годности	визуально	-	Старший менеджер проектов операционного отдела
	- документы, подтверждающие безопасность продукции; инструкция по применению	визуально	-	Старший менеджер проектов операционного отдела
5	Спецодежда			
	Показатели, установленные ТР ТС (документы, подтверждающие безопасность продукции)	По документам поставщика (декларации, протоколы испытаний, сертификаты соответствия и т.д.)	С учетом срока действия документа	Старший менеджер проектов операционного отдела
	- внешний вид, цвет, размер и т.д.	Визуально По документам поставщика	-	Старший менеджер проектов операционного отдела
6	Технологическое оборудование, инструмент			
	Показатели, установленные ТР ТС	По документам поставщика (декларации, протоколы испытаний, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации и т.д.)	С учетом срока действия документа	Технический директор, ИТО
	- состояние упаковки;	визуально	-	Технический директор, ИТО
	- маркировка;	визуально	-	
	- документы, подтверждающие безопасность продукции;	визуально	-	
	- комплектность;	визуально	-	Технический директор, ИТО

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 15 из 38

№ п/п	Контролируемые показатели	Метод контроля	Периоди чность контроля	Исполнитель
1	2	3	4	5
	- наличие эксплуатационных документов изготовителя (на русском языке) и т.д.	визуально	-	Технический директор, ИТО

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПН 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 16 из 38

Приложение 2

Пример

Протокол оценки поставщиков по позиции «ЗЕРНО»

Наименование поставщика	Критерии оценки								ИТОГО по поставщи ку	Статус поставщика
	Качество и пищевая безопасность поставляемого сырья; наличие необходимой документации (протоколы, сертификаты и т.п.) и их полнота.	Репутация поставщика	Наличие полного ассортимента	Внедрение и проведение системы менеджмента качества и прохождение аудитов ХАССП	Условие доставки	Срок поставки	Цена	Условия оплаты		
Поставщик 1										
Поставщик 1										
Поставщик 1										
Не рекомендован:										
Поставщик 1										

Критерии оценки поставщиков:

1. Качество и пищевая безопасность поставляемого сырья, наличие необходимой документации (протоколы, сертификаты и т.п.) и их полнота; 2. Репутация поставщика; 3. Наличие полного ассортимента; 4. Внедрение и проведение системы менеджмента качества и прохождение аудитов ХАССП; 5. Условие доставки; 6. Срок поставки; 7. Цена; 8. Условия оплаты; 9. Территориальное расположение поставщика.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПШ 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 17 из 38

1. Методика оценивания:

1.1. Качество и пищевая безопасность поставляемого сырья, наличие необходимой документации (протоколы, сертификаты и т.п.) и их полнота

Наличие документации с каждой поставкой - 5 баллов; только одна поставка была без документации в текущем году – 4 балла; 2-е и более поставок были без документации в текущем году – 3 балла; Предоставление документации по требованию – 2 балла; Отсутствие документации – 1 балла.

1.2. Репутация поставщика

Не было несоответствий/жалоб за 2 и более года – 5 баллов; не было несоответствий/жалоб за текущий год – 4 балла; Начало сотрудничества – 3 балла; 1-о несоответствие/ жалоба в текущем году – 2 балла; 2-а и более несоответствий/жалоб в текущем году – 1 балл.

1.3. Наличие полного ассортимента

В наличии более 90% заказа – 5 баллов; В наличии 50%70% заказа – 4 балла; Товар изготавливается под заказ – 3 балла; В наличии 30%50% заказа – 2 балла; В наличии 10%30% заказа – 1 балл.

1.4. Внедрение и проведение системы менеджмента качества и прохождение аудитов ХАССП

Сертификат предоставлен и соответствует требованиям – 5 баллов; В процессе прохождения сертификации – 4 балла; Разработан план по внедрению системы – 3 балла; Запланировано внедрение в текущем году – 2 балла; Сертификат не предоставлен – 1 балл.

1.5. Условие доставки

За счет поставщика при объеме более 10 тыс. руб. – 5 баллов; за счет поставщика при объеме более 20 тыс. руб. – 4 балла; Оплата доставки 50/50 – 3 балла; Силами поставщика за счет покупателя – 2 балла; Самовывоз – 1 балл.

1.6. Срок поставки

3 - 5дн – 5 баллов; 7 - 14дн – 4 балла; Более 15дн – 3 балла; Более 30дн – 2 балла; Более 60дн – 1 балл.

1.7. Цена

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПШ 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 18 из 38

Цена крупного опта – 5 баллов; оптовая цена со скидкой от 10% до 30% - 4 балла; цена со скидкой за объем заказа – 3 балла; розничная цена по прайс-листу – 2 балла; самая высокая цена на рынке – 1 балл.

1.8. Условия оплаты

Отсрочка более 10 дней – 5 баллов; отсрочка 10 дней – 4 балла; оплата по факту поставки – 3 балла; частичная отсрочка платежа (50%/50%) – 2 балла; предоплата – 1 балл.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 20 из 38

Результаты испытаний партии сырья (данные могут заноситься в эл. виде)

Дата	№ партии сырья/л от	Объем выборки в г	Результаты органолептической проверки на соответствие классу кофе	Пробная обжарка			Решение о приемке партии	подпись
				Органолептическая оценка	Физико-химические	Температура и время обжаривания сырого кофе		
		300 г	Класс (Q grade system) 86-100 баллов 80-85 баллов 75-79 баллов Ниже 74 – отбраковка возврат	Внешний вид кофе в зернах: обжаренные зерна, допускается наличие не более 6% ломаных зерен и обломков зерна Внешний вид кофе молотый: порошок, допускается включение оболочки кофейных зерен. Цвет: от светло-коричневого до черно-коричневого Вкус: приятный, насыщенный, присущий данному продукту. Аромат: выраженный, присущий данному продукту	массовая доля влаги% (мас.), не более 5,5 - содержание экстрактивных веществ, % (мас) От 20,0 до 35,0 - посторонние примеси и вредители Не допускаются			

Справочно:

Подготовка образцов для определения органолептических показателей кофе заключается в обжаривании зерен зеленого (сырого) кофе, размалывании свежееобжаренного кофе и приготовлении из него напитка.

Подготовка к определению органолептических показателей

Отбор проб - по ИСО 4072.

Обжарочный аппарат нагревают до 200-240 °С, предварительно обжаривают две или три любые пробы зеленого кофе (необязательно из подготовленных образцов). По согласованию с потребителем может быть использована специально подобранная температура или меньший диапазон температур.

Обжаривание

Навеску исследуемого образца зеленого кофе массой 100-300 г помещают в прогретый обжарочный аппарат и обжаривают до различной степени интенсивности в зависимости от контролируемого показателя.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 21 из 38

Для определения дефектности обжаренных зерен кофе достаточно слабое обжаривание - до светло-коричневого цвета, и при первом появлении характерного треска серебристой оболочки зерен кофе их немедленно выгружают из аппарата.

Для определения других органолептических показателей напитка (аромата и цвета) зерна кофе обжаривают до коричневого цвета.

Степень обжаривания в данном случае постоянно контролируют путем отбора зерен кофе пробником, помещения их на лист белой бумаги. При достижении требуемой степени обжаривания кофе немедленно выгружают из аппарата.

Свежеобжаренные зерна немедленно охлаждают на перфорированной поверхности потоком холодного воздуха.

Навеску обжаренных и охлажденных кофейных зерен массой около 50 г размалывают в лабораторной мельнице, затем помол сбрасывают, помещают остаток обжаренных зерен в лабораторную мельницу и размалывают до крупности помола, указанной в таблице 1.

Таблица 1

В процентах

Крупность помола	Норма		
	Оптимальная	Максимальная	Минимальная
Массовая доля помола, оставшегося на сите диаметром ячеек 600 мкм	не менее 70	не менее 75	не менее 60
Массовая доля помола, оставшегося на сите диаметром ячеек 400 мкм	>20	Не устанавливается	Не устанавливается
Массовая доля помола, прошедшего через сито диаметром ячеек 400 мкм	>10	>15	>5

Навеску молотого кофе в количестве, соответствующем соотношению 10г кофе на 100г воды, помещают в чашку. Чашки должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха, не иметь трещин и царапин. Воду доводят до кипения, предварительно нагретым цилиндром отмеряют требуемый объем воды и вливают ее в чашку с молотым кофе.

Сразу же определяют аромат напитка, слегка помешивая содержимое, чтобы добиться оседания частиц молотого кофе на дно чашки.

Дают напитку отстояться в течение 5 мин для оседания большинства крупных частиц. Частицы, прилипшие к стенкам чашки, удаляют.

Напиток охлаждают до температуры не более 55 °С, после чего определяют вкус напитка.

Из одного и того же испытуемого образца готовят два или три напитка для оценки возможных отклонений.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 22 из 38

Приложение 4

Условия хранения в складских помещениях

Наименование продукции	Характеристика микроклимата: температура, С / влажность, %	Требования к хранению, размещению и складированию
	Время хранения	
Кофе (сырье и готовая продукция)	Согласно маркировке и документам изготовителя	Чистые, сухие, хорошо вентилируемые помещения без посторонних запахов в мешках на стеллажах, полках, высота от пола не менее 10 см
Упаковочные материалы	Согласно маркировке и документам изготовителя: при температуре 5-30 °С и относительной влажности воздуха 40-80 %	Чистые, сухие, хорошо вентилируемые помещения без посторонних запахов на стеллажах, полках, высота от пола не менее 10 см
Моющие и дезинфицирующие средства, хим. реактивы	при температуре не выше плюс 40°С	Хранят в закрытых помещениях отдельно от пищевой продукции в чистых запирающихся контейнерах/шкафах, в плотно закрытых упаковках предприятия-изготовителя в крытых, сухих, вентилируемых складских помещениях на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, предохраняя от влаги и прямых солнечных лучей отдельно от лекарственных препаратов, пищевых продуктов.
Тара, инвентарь	-	Чистые, сухие помещения, отдельно от пищевой продукции и сырья
Спецодежда	-	В закрытых сухих помещениях
Оборудование, запасные части, смазка	-	Хранят в складах, под навесами или на специально отведенных площадках с соответствующим укрытием, запирающихся контейнерах/шкафах

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 23 из 38

Приложение 5

План ежедневного контроля (в т.ч. хранения сырья и материалов)

№ п/п	Наименование	Периодичность	Исполнитель	Форма записи
1	Продукция - размещение продукции; - целостность упаковки; - сроки годности	1 раз в смену	Руководитель цеха обжарки Руководитель цеха фасовки Зав. складом	Инспекцион ный лист/Эл. журнал
	Сырье и материалы - размещение продукции; - целостность упаковки; - сроки годности	1 раз в смену	Руководитель цеха обжарки Руководитель цеха фасовки Зав. складом	Инспекцион ный лист/Эл. журнал
2	Оборудование - исправность оборудования и СИ - чистота - работоспособность оборудования для удаления посторонних попаданий	1 раз в смену	Руководитель цеха обжарки Руководитель цеха фасовки	Инспекцион ный лист
3	Производственная среда Содержание помещений; – температура; - влажность; - чистота помещений - отсутствие вредителей - контроль стекла и твердого пластика	1 раз в смену	Руководитель цеха обжарки Руководитель цеха фасовки Старший менеджер по клинингу	Инспекцион ный лист
		1 раз в смену	Руководитель цеха обжарки Руководитель цеха фасовки Старший менеджер по клинингу	Инспекцион ный лист
		1 раз в неделю	Старший менеджер по клинингу	Журнал
		1 раз в смену	Руководитель цеха обжарки Руководитель цеха фасовки	Инспекцион ный лист

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 24 из 38

4	Персонал - соблюдение работниками правил личной гигиены	- перед работой; - в течение смены	Руководитель цеха обжарки Руководитель цеха фасовки	Инспекцион ный лист
----------	---	---------------------------------------	--	------------------------

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента		СТО СМБПП 07-2019
			Издание: 03
	Входной контроль		Дата введения в действие: 24.12.2019
			Страница 25 из 38

Приложение 6

Форма ежедневного инспекционного листа

Дата

цех

Хранение продукции						Оборудование											
размещение		Целостность упаковки		Срок годности		исправность оборудования, СИ		Мойка/дезинфекция оборудования и инвентаря		Оборудование для предупреждения попадания посторонних предметов проверено и исправно		Магниты на фасовочные линии проверены и очищены					
соответствует	Не соответствует	Не нарушена	нарушена	истек	Не истек	Неисправности не обнаружены	Неисправности обнаружены	соответствует	Не соответствует	Неисправности не обнаружены	Неисправности обнаружены	Неисправности не обнаружены	Неисправности обнаружены				
√		√			√	√		√		√		√					
Подпись исполнителя						Подпись исполнителя				Подпись исполнителя							
Производственная среда										Персонал							
Содержание помещений				Наличие вредителей		Целостность предметов из стекла и пластика (части оборудования, СИ, инвентарь, светильники и т.д.)			соблюдение правил личной гигиены								
Микроклимат		Чистота и соответствие состояния															
Температура	влажность	соответствует требованиям	Не соответствует требованиям	установлено	Не установлено	не нарушена		нарушена	соблюдаются		Не соблюдаются						
		√			√	√			√								
Подпись исполнителя										Подпись исполнителя							

Действия в случае отклонения значений показателей, требований (описание ситуации на обратной стороне листа)	Предпринятые действия (√ - проставить в соответствующей строке)	Подпись исполнителя, дата
Изолирование партии (№ партии)		
Запрос необходимых документов (№ партии)		
Утилизация партии (№ партии)		
Проведение дополнительных испытаний (№ партии)		

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 26 из 38

Разбраковка партии (для фасованной продукции) (№ партии)		
Изъятие продукции с нарушенной упаковкой (№ партии)		
Дополнительное обучение исполнителя		
Сообщить непосредственному руководителю		
Провести ТО оборудования (его части)		
Провести замену СИ, осветительных приборов, инвентаря		
Повторно провести мойку (дезинфекцию) оборудования		
Повторно провести мойку (дезинфекцию) помещения		
Составлен акт о несоответствии		

Записи в эл. журнале могут иметь иную форму, но сохранять содержание.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 27 из 38

Приложение 7 справочное

Основные причины возникновения дефектов, их влияние на качество обжаренных зерен, вкус и аромат напитка и возможности устранения дефектов (ГОСТ Р 51450-2010 (ИСО 10470:2004) Кофе зеленый (сырой). Виды дефектов)

Наименование дефекта	Причины возникновения	Влияние на качество обжаренных зерен, вкус и аромат напитка	Устранение
1 Дефекты, связанные с посторонними веществами			
1.1 Камни	Плохая сепарация (очистка)	Не влияет*	В
1.2 Палочки	Плохая сепарация (очистка)	Нехарактерное ухудшение вкуса	В
1.3 Комки земли	Плохая сепарация (очистка)	Нехарактерное ухудшение вкуса	В
1.4 Металлические включения	Плохая сепарация (очистка)	Не влияет*	В
1.5 Посторонние примеси, отличные от указанных выше (см. 1.1-1.4)	Плохая сепарация (очистка)	Не влияет*	В
2 Дефекты, связанные с сухим кофейным плодом			
2.1 Зерно в пергаментной оболочке	Плохая очистка от оболочек	Несвойственные аромат и вкус	В
2.2 Часть пергаментной оболочки	Плохо проведенная сепарация	Несвойственные аромат и вкус	В
2.3 Сухой кофейный плод	Плохая очистка от оболочек и плохо проведенная сепарация	Несвойственные, "испорченные" аромат и вкус	В
2.4 Часть плодовой оболочки	Плохо проведенная сепарация после плохой очистки	Несвойственные, "испорченные" аромат и вкус	В
3 Дефекты, связанные с формой кофейного зерна			
3.1 Зерно неправильной формы; раковины и вмятины	Дефект роста кофейного плода; общая обработка, вызывающая разделение внутренних и внешних частей слоновых зерен (раковины и вмятины)	Неравномерное обжаривание по сравнению со стандартными зернами; недостаток кислоты в напитке. При обжаривании могут расколоться и обуглиться по краям	В

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 28 из 38

3.2 Обломки зерна	Образуются, в основном, на стадии очистки от оболочек	Частично или полностью обугливаются при обжаривании. Могут незначительно влиять на вкус	В
3.3 Ломаное зерно	Образуются, в основном, на стадии очистки от оболочек	Неравномерное обжаривание; недостаток кислоты в напитке. Может незначительно влиять на вкус	В
3.4 Зерно, поврежденное насекомыми	Поражение кофейного зерна насекомыми вида <i>Hypothenemus hampei</i> (кофейный буровик), <i>Agaesegus</i> или каким-либо другим видом вредителей при хранении в результате несоблюдения условий хранения	В случае поражения насекомыми вида <i>Hypothenemus hampei</i> (кофейный буровик), при обжаривании зерно имеет более темный цвет, чем стандартное зерно, придает напитку незначительную горечь во вкусе; зерна, пораженные насекомыми вида <i>Agaesegus</i> , придают напитку несвойственные аромат и вкус	С
3.5 Зерно, зараженное насекомыми	Поражение кофейного зерна насекомыми вида <i>Hypothenemus hampei</i> (кофейный буровик), <i>Agaesegus</i> или каким-либо другим видом вредителей при хранении в результате несоблюдения условий хранения	При обжаривании зерна имеют более темный цвет, чем стандартные зерна; придают напитку несвойственные аромат и вкус	А
3.6 Зерно, поврежденное при пульпировании; зерно, разрезанное при пульпировании	Неправильная регулировка пульпера или загрузка в него незрелых плодов или зерен с пороком развития	Может влиять на вкус в зависимости от степени повреждения	В
4 Дефекты, связанные с внешним видом кофейного зерна			
4.1 Черное зерно и частично черное зерно	Поражение кофейных плодов и зерен на деревьях и на земле, вызываемое болезнью кофейного плода (антракноз) в результате заражения грибами типа <i>Colletotrichum coffeae</i> или другими видами. Другие возможные причины: - недостаток углеводов в зернах в период роста; - зрелые кофейные зерна и плоды подвергаются избыточной ферментации в результате воздействия плесневого грибка или дрожжей и последующей сушки	Неравномерно и плохо обжариваются, иногда обугливаются. Обжаренные черные зерна имеют желтоватый оттенок. Вкус напитка зависит от причин возникновения данного дефекта, но, в основном, резкий, неприятный	С
4.2 Черно-зеленое зерно	Незрелые зерна и неправильные условия их сушки, например, высокие температуры (без роста микроорганизмов)	Запах испорченной рыбы	С

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 29 из 38

4.3 Коричневое зерно ("ardido")	Возможные причины: - продолжительная обработка на стадии ферментации; причина появления кислых зерен точно не определена; - повреждение зрелых зерен при сушке плодов, вследствие чего происходит их заражение ксерофильными плесневыми грибами; - ферментация перезрелых плодов в процессе замедленной сушки толстым слоем, что приводит к развитию чрезмерной внутренней теплоты и разрушению завязи; - случайная ферментация под воздействием плесневых грибов на зрелых или недозрелых зернах перед сушкой; - заражение незрелого плода тлей и другими насекомыми-паразитами Antestia; - задержка сбора урожая; - нарушение пульпирования; - переработка перезрелых плодов	В зависимости от причины придают напитку кислый вкус, луковый, картофельный, винный, уксуснокислый привкус, слабый фруктово-ягодный вкус; возможен резкий, неприятный привкус	С
4.4 Янтарное зерно	Дефицит железа в почве	Недостаток кислоты в напитке, пустоватый вкус	С
4.5 Незрелое зерно; неразвившееся зерно ("quaker")	Сбор недозрелых кофейных плодов, т.е. имеющих зеленую или желтую оболочку; серебристая оболочка имеет металлический зеленый оттенок	Неравномерное и медленное обжаривание; придают напитку излишнюю горечь, пустоватый вкус, иногда вкус брожения; ощущается недостаток кислоты	С
4.6 Восковидное зерно	Задержка сбора урожая кофейных плодов, в результате чего поверхность и внутренняя часть подверглись ферментативному воздействию бактерий	Придает напитку различные оттенки вкуса: от фруктового до сернокислого	С
4.7 Пятнистое зерно	Неправильная сушка зерен в пергаментной оболочке (например, повреждение оболочки)	Несвойственные аромат и вкус	С
4.8 Сморщенное зерно	Причины точно не определены или не выявлены	Несвойственные аромат и вкус	С
4.9 Губчатое зерно	Поглощение влаги во время хранения или транспортирования, приводящее к активизации ферментов	Обжаривание ускоряется, наблюдается тенденция к обугливанию. Слабый аромат, пустой древесный вкус и недостаток кислоты в напитке	С

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 30 из 38

4.10 Белое зерно	Обесцвечивание поверхности кофейных зерен бактериями рода <i>Coccis</i> при хранении и транспортировании, в основном, старого урожая	Несвойственные аромат и вкус; затхлый привкус у любого вида и сорта кофе	С
5 Дефекты, наиболее заметные в приготовленном напитке кофе			
5.1 Зерно с неприятным (зловонным) или дрожжевым запахом и привкусом	Причина не определена, но связана с ферментацией и длительным нахождением кофейных зерен в воде или с использованием загрязненной воды. Задержка пульпирования также может вызывать образование зерен со зловонным запахом	Зловонный, гнилостный запах, запах испорченной рыбы, дрожжевой привкус	А
5.2 Зерно с другими пороками вкуса	Различные причины	Неприятный привкус: плесневелый, землистый, деревянный, испорченный и др.; грубый и острый вкус, фенольный запах, запах джутового мешка и др.	С
<p>А - не допускается в партии зеленого (сырого) кофе.</p> <p>В - устранение путем очистки (сепарации) зеленого (сырого) кофе.</p> <p>С - устранить полностью невозможно; рекомендуется регламентирование и контроль содержания дефектов в партии зеленого (сырого) кофе.</p> <p>* Влияние указано с учетом того, что обнаруженный дефект был устранен из партии зеленого (сырого) кофе.</p>			

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПН 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 31 из 38

Лист регистрации изменений

Номер измене ния	Номер листа			Дата внесения изменения	Дата введения изменения в действие	Ф.И.О. ответственного за внесение изменений
	изменен ного	нового	изъяттого			
1	1			27.10.2023	27.10.2023	Вавилова Н.В.
2	2			27.10.2023	27.10.2023	Вавилова Н.В.
3	3			27.10.2023	27.10.2023	Вавилова Н.В.
4	5			27.10.2023	27.10.2023	Вавилова Н.В.
5	7			27.10.2023	27.10.2023	Вавилова Н.В.
6	9			27.10.2023	27.10.2023	Вавилова Н.В.
7	10			27.10.2023	27.10.2023	Вавилова Н.В.
8	12			27.10.2023	27.10.2023	Вавилова Н.В.
9	14			27.10.2023	27.10.2023	Вавилова Н.В.
10	21			27.10.2023	27.10.2023	Вавилова Н.В.
11	1			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
12	2			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
13	5			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
14	6			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
15	7			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
16	8			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
17	9			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
18	10			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента			СТО СМБПП 07-2019
				Издание: 03
	Входной контроль			Дата введения в действие: 24.12.2019
				Страница 32 из 38

Лист регистрации изменений

Номер измене ния	Номер листа			Дата внесения изменения	Дата введения изменения в действие	Ф.И.О. ответственного за внесение изменений
	изменен ного	нового	изъяттого			
19	11			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
20	12			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
21	13			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
22	14			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
23	15			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
24	19			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
25	20			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
26	22			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
27	23			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
28	24			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.
29	26			20.02.2025	20.02.2025	Вавилова Н.В.

<div> <div>ООО</div> <div>«Кофе</div> <div>Плюс»</div> </div>	<div>Управление системой менеджмента</div>	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	<div>Входной контроль</div>	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 33 из 38

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
СТО СМБПП 07-2019
Входной контроль
Версия 4 от 20.02.2025г.**

[illegible]

<div>ООО «Кофе Плюс»</div>	<div>Управление системой менеджмента</div>	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	<div>Входной контроль</div>	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 34 из 38

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
СТО СМБПП 07-2019
Входной контроль
Версия 4 от 20.02.2025г.

[illegible]

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 36 из 38

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
СТО СМБПП 07-2019
Входной контроль
Версия 4 от 20.02.2025г.**

[illegible]

ООО «Кофе Плюс»	Управление системой менеджмента	СТО СМБПП 07-2019
		Издание: 03
	Входной контроль	Дата введения в действие: 24.12.2019
		Страница 38 из 38

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
СТО СМБПП 07-2019
Входной контроль
Версия 4 от 20.02.2025г.**

[illegible]