

Client No. <i>Клиент №</i>		Report Date <i>Дата на доклада</i>	21.04.2017
Client Organisation <i>Клиент</i>	Baldaran Spring JSC „Балдаран Спринг” АД		
Client Address (Site audited) <i>Адрес на клиента</i> <i>(одитирана площадка)</i>	15 “Tvardishki Prohod” str., Sofia, Bulgaria ул. „Твърдишки проход” №15, София, България		
Client’s Management Representative <i>Представител на ръководството на клиента</i>	Mrs. Mariana Mihailova		
MR’s job description <i>Длъжност на ПР</i>			
Type of Audit <i>Тип одит</i>	Initial Certification / <u>Recertification</u> <i>Първоначална сертификация/ Ре-сертификация</i>		
Single Site/Multi-Site <i>Площадка/Допълнителна площадка</i>	Site/Location audited: <i>Одитиране Площадка/Локация</i>		
Audit Date/s <i>Дата/и на одита</i>	Stage1: <i>Етап 1</i>	Stage2: 21.04.2017 <i>Етап 2</i>	
<input checked="" type="checkbox"/> Verified that interval between Stage 1 and Stage 2 is not greater than 6 months. <input type="checkbox"/> Stage 1 repeated as the interval was longer than 6 months. <input type="checkbox"/> <i>Уверение, че интервалите между Етап 1 и Етап 2 не са повече от 6 месеца.</i> <input type="checkbox"/> <i>Етап 1 е повторен в следствие на интервал по-дълъг от 6 месеца.</i>			
Audit criteria <i>Одит критерии</i>	ISO 22001:2005		
Other documents, if any <i>Други документи</i>			
Audit Team Leader <i>Водещ одитор</i>	Audit Team Members <i>Членове на одит екипа:</i>		
Veselin Papazov	1. 2.		
Any other persons (guides, observers, translators) accompanying, with details <i>Други придружаващи лица (съветници, наблюдатели, преводачи):</i>	1. 2.		
Audit date/s <i>Дата/и на одита</i>	Off-site: <i>Площадка 1</i>	Onsite (Site1/Site2/.....) 21.04.2017 <i>Други площадки, ако има:</i>	

STATEMENT OF CONFIDENTIALITY
ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА КОНФИДЕНЦИАЛНОСТ

The contents of this report including any notes and checklists completed during the Audit will be treated in the strictest confidence, and will not be disclosed to any third party without written consent of the customer, except as required by the Accreditation Authorities for their Assessment of the Transpacific Certifications Limited Certification System.

Съдържанието на този доклад, включително бележки и чек листове от одита ще бъдат разглеждани при стриктна конфиденциалност и няма да бъдат предоставяни на трети лица без писмено съгласие на клиента, освен ако не бъдат изискани от Акредитиращата организация за оценяване на представянето на Transpacific Certifications Limited.

Stage 2 Audit Objectives <u>Цели на одит Етап 2:</u> ISO/IEC 17021:2011 9.2.3.2. The purpose of the stage 2 audit is to evaluate the implementation, including effectiveness, of the client's management system. The stage 2 audit shall take place at the site(s) of the client. It shall include at least the following: <i>ISO/IEC 17021:2011 9.2.3.2. Целта на одита на етап 2 е да се оцени внедряването и ефикасността на системата за управление на клиента-Одитът на етап 2 трябва да се провежда на място при клиента. Този втори етап на одита трябва да включва най-малко следните елементи:</i>	Verified (Y/N) Проверени/Постигнати (ДА/НЕ)
a) information and evidence about conformity to all requirements of the applicable normative management system standard or other normative document; <i>а) информацията и доказателствата за съответствие с всички изисквания на приложимия стандарт за системата за управление или друг основен документ;</i>	Y
b) performance monitoring, measuring, reporting and reviewing against key performance objectives and targets (consistent with the expectations in the applicable management systems standard or other normative document); <i>б) наблюдението, измерването, отчетането и прегледа на постигнатото спрямо целите за най-важните характеристики и резултатите {за съответствие с приложимия стандарт за система за управление или друг основен документ};</i>	Y
c) the client's management system and performance as regards legal compliance; <i>в) системата за управление на клиента и постигнатото по отношение на съответствието с нормативните актове;</i>	Y
d) operational control of client's process; <i>г) оперативния контрол на процесите на клиента;</i>	Y
e) internal audits and management review; <i>д) вътрешните одити и прегледа от ръководството;</i>	Y
f) management responsibility for the client's policies; <i>е) отговорностите на ръководството за политиката на организацията на клиента</i>	Y
g) links between normative requirements, policy, performance, objectives and targets. (Consistent with the expectations in the applicable management systems standard or other normative document), any applicable legal requirement, the responsibilities, competence of personnel, operations, procedures, performance data and internal audit findings and conclusions. <i>ж) връзките между основните изисквания, политиката, целите и задачите за постигане (в съответствие с очакванията на приложимия стандарт за системата за управление или всеки друг основен документ), всяко приложимо законово изискване, отговорностите, компетентността на персонала, действията, процедурите, данните за постигнатото и резултатите и заключенията от вътрешните одити.</i>	Y

Recertification Audit Objectives: <u>Цели на ресертификационен одит</u> ISO/IEC 17021:2011 9.4.2.1. The recertification audit shall include an on-site audit that addresses the following: <i>Ресертификационният одит трябва да включва одит на място, който да се отнася за:</i>	Verified (Y/N/NA)
a) the effectiveness of the management system in its entirety in the light of internal and external changes and its continued relevance and applicability to the scope of	Y

<p>certification; <i>a) ефикасността на системата за управление в нейната цялост в светлината на вътрешни и външни промени, както и нейната постоянна адекватност и приложимост от гледна точка на областта приложение на сертификацията;</i></p>	
<p>b) demonstrated commitment to maintain the effectiveness and improvement of the management system in order to enhance overall performance; <i>доказателство за ангажимента за поддържане на ефикасността и подобряването на системата за управление с цел увеличаване на общите постижения;</i></p>	Y
<p>c) whether the operation of the certified management system contributes to the achievement of the organization’s policy and objectives. <i>в) дали дейностите от сертифицираната система за управление спомагат за постигането на целите, определени в политиката на организацията.</i></p>	Y

The audit Notification Letter and Audit Plan were sent in sufficiently in advance for allowing the client to make necessary arrangements and voice objection, if any, to the inclusion of any team member. The audit methodology included observations, interviews, examining records and documents. The areas of concerns identified in Stage 1/ past nonconformities as applicable were reviewed. Some of the information and objective evidences about conformity to all requirement of the management system were recorded, if any. The audit started with an opening meeting and ended with the closing meeting

Уведомителните писма и плана за одит бяха изпратени достатъчно рано, за да се позволи на клиента да осигури необходимите условия за провеждане на одита или да възрази относно членовете на одит екипа. Методиката на одита включваше наблюдения, интервюта, проверка на записи и документи. Прегледани бяха установените констатации/несъответствия по време на етап 1. Част от информацията и обективните доказателства за съответствие с всички изисквания на системата за управление бяха записани. Одита започна с откриваща среща и завърши със закриваща среща.

The audit team summarized the result of the audit and reported noncompliance report/s raised, if any, during the closing meeting. The NCs were handed over and acknowledged by the client. The corrective action on the NCR/s shall be submitted to TCL within 30 days or as advised. The Audit Team informed the recommended scope of certification and confirmed with the organization including any changes from the scope of certification applied.

Одит екипа обобщил резултатите от одита и съобщи повдигнатите несъответствия, ако има такива по време на закриващата среща. Несъответствията бяха предадени и потвърдени от клиента. Коригиращите действия за несъответствията трябва да се представят на TCL рамките на 30 дни или както се изисква. Одит екипа дискутира препоръчителния обхват на сертификация и при промяна в обхвата, тя беше потвърдена от клиента.

The Appeal Process was also explained.

Процесът по обжалване бе обяснен.

It should be noted that there are limitations to the sampling methodology and some of the facts may not have come to the notice of the audit team. This does not mean that the system is free from other non-conformities. To maintain the management system is the responsibility of the client. Some other non-conformity may also exist. This report and related documents are prepared only for TCL client and for no other purpose. TCL does not accept or assure any responsibility, legal or otherwise, or accept any liability for, or in connection with any other purpose.

It is to be noted that this report is subject to independent review and approval. Should changes to the outcomes of this report be necessary as a result of the review, a revised report will be issued and will supersede this report.

Следва да се отбележи, че съществуват ограничения при метода на извадката и част от данните не достигат до знанието на одит екипа. Това означава, че може да има неоткрити несъответствия. Поддържането на система за управление е отговорност на клиента. Този доклад и свързаните с него документи са изготвени само за клиента на TCL и за никаква друга цел. TCL не приема и не поема отговорност (юридическа или друга), свързана с използването на доклада за други цели.

Следва да се отбележи, че този доклад е обект на независим преглед и одобрение. При необходимост от промени в доклада, в следствие на резултатите от прегледа, то ще бъде издаден преработен доклад и той ще замести настоящия доклад.

Scope of Audit: (local language) <i>Обхват на одита:</i>	Производство и бутилиране на тиха изворна и трапезна вода и газирана изворна вода.
Scope of Audit: (in English) <i>Обхват на одита:</i> (на английски език)	Production and Bottling of Still Spring and Table Water and Sparkling Water.
Auditor comments, if scope is different from that of application <i>Коментари от одитора, ако има различия в обхвата</i>	

Audit findings

Констатации от одита:

1	Brief introduction of client introduction <i>Кратко представяне на клиентската Организация</i>	
1.1	Functional units/departments/sections <i>Функционални звена/отдели/отделения</i>	14.03.2017 1. Ceo 2. Security 3. Trade 3. Production 4. Accountancy
1.2	Description of products <i>Описание на продуктите</i>	Production and bottling of still spring and table water and sparkling spring water.
1.3	Key processes <i>Ключови процеси</i>	Finding clients, bottling and delivery.
1.4	Major clients <i>Важни/Големи клиенти</i>	Theta - Plovdiv Hristov - Pazardzhik Borisov - Dobrich Hyuhytah - Kardzhali

2	Executive Summary <i>Административно резюме</i>	
2.1	Food Safety Hazard Analysis, i.e., identification of hazards, determination of acceptable levels, selection and assessment of control measures <i>Анализ на опасностите за безопасността на храните, т.е., идентификация на опасностите, определяне на приемливо равнище, подбор и оценка на мерките за контрол</i>	HACCP plan - 03/2016 - 09/02/2016
2.2	Information about PRPs used by the organization, hazard analysis methodology used <i>Информация за програми-предпоставки използвани в организацията, използван метод за анализ на опасностите .</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Safety of Water 2. Hygiene Infrastructure 3. Hygiene of staff and his health 4. Prevent cross-contamination 5. Protect food from contaminants 6. Disposal 7. recall of substandard (dangerous) products and traceability 8. Training 9. Pest Control - contract for control - 27.02.2016 10. Labelling, storage and use of chemicals 11. Specification and control of suppliers 12. Storage and transport Implemented. HACCP plan - 03/2016 - 09/02/2016
2.3	Food Safety team of organization <i>Екип в организацията отговарящ за безопасността на храните.</i>	Order 35 / 12.02.2015 - Stoycho Genov, Rumen Goranov, Valya Kamenova Ilia Atanasov
2.3	Implementation and maintenance of Prerequisite Programs (PRPs) across the entire food products production system <i>Внедряване и поддръжка на програми-предпоставки в цялата система на производство на хранителни продукти</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Safety of Water 2. Hygiene Infrastructure 3. Hygiene of staff and his health 4. Prevent cross-contamination 5. Protect food from contaminants 6. Disposal 7. recall of substandard (dangerous) products and traceability 8. Training 9. Pest Control - contract for control - 27.02.2016 10. Labelling, storage and use of chemicals 11. Specification and control of suppliers 12. Storage and transport Implemented.
2.4	Flow diagrams, process steps and control measures for entire production system – including outsourced or subcontracted work, inflow of raw materials recycling/reworking and release or removal of end products, intermediate products and by-products <i>Поточни диаграми, процесни стъпки и контролни мерки за цялата система на производство – включително работата, възложена на външни изпълнители, приток на суровини за рециклиране /</i>	Diagram of the process - 03/2016 - 09/02/2016 HACCP plan - 03/2016 - 09/02/2016

	<i>преработка и освобождаване или отстраняване на крайни продукти, междинни продукти и странични продукти.</i>				
2.5	HACCP Plan, identification of Critical Control Points (CCPs), determination of measurable critical limits and their monitoring. <i>НАССР План, идентификация на ККТ, определяне на измерими критични граници и тяхното наблюдение</i>	HACCP plan - 03/2016 - 09/02/2016 Table for determining the CCP - 03/2016 - 09/02/2016			
3	Overall effectiveness of the management system <i>Цялостна ефективност на Системата за управление</i>				
3.1	Strengths of the management system <i>Силни страни на Системата за управление</i>	Good developed and implemented. Company has a long history in this business. Personnel highly qualified.			
3.2	Potentials of the management system <i>Възможности на Системата за управление</i>	Can implement more documents in electronic format.			
3.3	Quality Objectives and performance indicators <i>Цели по качество и показатели за изпълнение</i>	OD 06-02 Development Program - 19.01.2017 1. Increase of market 3% - 21.12.2017 2. Making new molds and label parts - improving the appearance of the bottle			
3.4	Continual improvement and other key performance indicators <i>Непрекъснато подобрене и други ключови показатели за изпълнение</i>	Accordinging annual plan 2017			
4	Management commitment, objectives and targets <i>Ангажимент на ръководството, цели и задачи</i>		C	NC	OFI
4.1	Whether top management has determined and set quality policy and objectives? Comments/evidence ... Yes, Policy 19.01.2017 OD 06-02 Development Program - 19.01.2017 <i>Висшето ръководство определило ли е политика и цели по качество? Коментари/доказателства.....</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2	Whether processes for communicating policies and objectives are in place? Comments/evidence ... Yes, Policy 19.01.2017 OD 06-02 Development Program - 19.01.2017 <i>На място ли са процесите за комуникиране на политиката и целите? Коментари/доказателства.....</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3	Whether key performance objectives are monitored, measured, reported and reviewed against specified measurement criteria? Comments/evidenceYes, OD 06-02 Development Program - 19.01.2017 Protocol from management review – 20.04.2017 <i>Дали ключовите цели за изпълнение се наблюдават, измерват, отчитат и преглеждат спрямо специфично определени критерии за измерване? Коментари/доказателства.....</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4	Progress made against its objectives since the last audit (not applicable for initial certification) <i>Постигнат напредък по отношение на целите, спрямо последния одит (неприложимо за първоначална сертификация)</i>	Accordinging annual plan 2016-2017			
4.5	Traceability system, identification of lots in relation to batches of raw materials, processing and delivery records	GMP programs - 6. Disposal			



	<i>Система за проследимост, идентификация на партиди по отношение на партиди от суровини, преработка и записи за доставка.</i>	7. recall of substandard (dangerous) products and traceability Store software with batches traceability			
5	Verification of areas of weakness or concerns of Stage 1 (In case of recertification audit - actions taken on previous audit issues) <i>Проверка на констатираните слаби страни по време на Етап 1 (В случай на ресертификационен одит – действия, предприети, в резултат от предишни констатации)</i>	NA			
6	Effectiveness of Internal Audit <i>Ефективност на вътрешен одит</i>		C	NC	OFI
6.1	Internal audit performed at specified intervals. Comments/evidence Plan - Internal Audit Program 1 / 10.04.2017; Ordinance 0-1 / 06.04.2017 on Internal Audit, Internal Audit Report - 01/2017 12.04.2017 <i>Вътрешният одит се провежда на определени интервали. Коментари/доказателства.....</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2	Have all processes/sections/locations been covered during internal audits? Comments/evidence Plan - Internal Audit Program 1 / 10.04.2017; Ordinance 0-1 / 06.04.2017 on Internal Audit, Internal Audit Report - 01/2017 12.04.2017 <i>Всички процеси/ отдели/ локации са обхванати по време на вътрешния одит? Коментари/доказателства.....</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3	Have corrections/corrective actions arising from internal audit completed? Comments/evidence Not found <i>Повдигнати ли са корекции/несъответствия от извършения вътрешен одит? Коментари/доказателства.....</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Effectiveness of Management Review <i>Ефективност на прегледа от ръководството</i>		C	NC	OFI
7.1	Management Review performed at specified intervals. Comments/evidence ... Protocol 5 / by the Management Review - 17.04.2017; Conclusion - The company meets the requirements of the standards, the updated documents are known and applied by the staff, the staff is trained and has the necessary qualification. <i>Преглед от ръководството се провежда на определени интервали. Коментари/доказателства.....</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2	Does Management Review cover all elements as per standard? Comments/evidence ...Yes, Protocol 5 / by the Management Review - 17.04.2017; Conclusion - The company meets the requirements of the standards, the updated documents are known and applied by the staff, the staff is trained and has the necessary qualification. <i>Покрива ли прегледът от ръководството всички искани от стандарта елементи? Коментари/доказателства.....</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3	Does Management Review clearly indicate inputs and outputs? Comments/evidence Protocol 5 / by the Management Review - 17.04.2017; Conclusion - The company meets the requirements of the standards, the updated documents are known and applied by the staff, the staff is trained and has the necessary qualification. <i>Прегледът от ръководството ясно ли индикира входни и изходни данни? Коментари/доказателства.....</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4	Is effectiveness of corrective/preventive actions reviewed during Management Review? Comments/evidence ...Yes, Protocol 5 / by the Management Review - 17.04.2017; Conclusion - The company meets the requirements of the standards, the updated documents are known and applied by the staff, the staff is trained and has the necessary qualification. <i>По време на прегледа от ръководството прегледана ли е ефективността на коригиращите/ превентивните действия?</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	<i>Коментари/доказателства.....</i>			
8	Continual improvement processes <i>Процеси на непрекъснато подобрене</i>	C	NC	OFI
8.1	Has the organization assessed risks associated with achieving and maintain quality and has processes in place to manage such risks? Comments/evidence ...Yes, Manual 2/2017 , HACCP plan - 03/2016 - 09/02/2016 <i>Оценила ли е Организацията рисковете свързани с постигане и поддържане на качеството и съществуват ли , които да управляват тези рискове?</i> <i>Коментари/доказателства.....</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Documents and records used during audit (audit plans, observation sheets, audit history, audit trails) <i>Документи и записи, използвани по време на одита (планове за одит, листове за наблюдение, одит-история)</i>	Manual 2/2017 Technological documentation - for production of table water "Bodrost" - 3/2016 - packing 0.5 liters, 1.5 liters, 11 liters - line - Regulation 9 / 28.03.2001 A HACCP plan - 03/2016 - 09/02/2016 - Added water table - Product Description - 02/09/2016 Diagram of the process - 03/2016 - 09/02/2016 List of potential hazards - Table Hazard Analysis - 09/02/2016 Table for determining the CCP - 03/2016 - 09/02/2016 GMP 2 Hygiene infrastructure - roar. 01/2016 - 09/02/2016 GMP 3 Hygiene of staff and his health - roar. 01/2016 - 09/02/2016 GMP 4 Prevent cross-contamination - roar. 01/2016 - 09/02/2016 GMP 5 Protecting food from harmful impurities - roar. 01/2016 - 09/02/2016 GMP 7 recall of faulty (dangerous) production and traceability - roar. 01/2016 - 09/02/2016 GMP Training 8 GMP 9 Pest Control GMP 10 Labelling, storage and use of chemicals - 01/2016 - 09/02/2016 GMP 12 Storage and Transportation - 01/2016 - 09/02/2016 Report sheet production line Beta Fest - OD 09-01 - 02.05.2017 - brigadier Radostin produced 11l - with weight preforms - 123 g Line Siebes - 2017 - 01.05.2017 - Stephan article 0.850 l weight preforms 49.7 - 11400 pcs. Produced OD 8.3. - 02 Log for control of inputs - 02.05.2017 Petstar - preforms - 33.7 g, berrikap - caps, stick - 90 - Conformity certificate of finished product - 122. Diary for microbiological analysis of spring water - 221 / 01.05.2017 batch 01.05.17 /		

		13: 56 / BD 121 - released the sample Mihaylova - not yet reported Diary for physico-chemical analysis of spring water - OD 9.1-01-3 - 01.05.17 - 11 l - OK Protocol for control by the National Center for Radiobiology and Radiation Protection - B 145a / 03.06.2013 - - Total alpha activity, total beta activity, natural uranium - meets the requirements			
10	Observations during site inspection <i>Наблюдения по време на обход на площадката</i>	Site is well organized and complies with requirements			
11	Compliance evaluation of legal, statutory, regulatory and other requirements; and communication <i>Оценка на съответствието със законовите и други изисквания; комуникация</i>		C	NC	OFI
11.1	Has the organization identified legal, statutory, regulatory and other requirements relevant to operational processes? <i>Определила ли е Организацията закони и други изисквания съответстващи на оперативните процеси?</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Has the organization incorporated statutory and regulatory requirements while selecting or establishing PRPs? <i>Включила ли е Организацията закони и регулаторни изисквания в процеса на избиране и създаване на ПРП?</i>				
11.2	Are these requirements communicated to the concerned <i>Комуникирани ли са тези изисквания до заинтересованите?</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.3	Is there is process of updating applicable legal, statutory, regulatory and other requirements? <i>Има ли процес за обновяване на приложимите закони и други изисквания?</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Emergency preparedness and response <i>Готовност за реагиране при извънредни ситуации</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.1	Has the organisation established and implemented emergency preparedness and response procedures: <i>Организацията разработила и внедрила ли е процедура за реагиране при извънредни ситуации</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.2	Are the procedures in place for handling of potentially unsafe products, disposition of nonconforming products, withdrawals/recall? <i>Има ли процедури за справяне с потенциално опасните продукти, третиране на несъответстващи продукти, изтегляне/връщане?</i>		√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Verification in case of multi-site organization/multi-site under one management system <i>Верификация в случай на няколко площадки в организацията, на територията на които е внедрена една система.</i>			Yes NA	No
13.1	All sites are operating under one centrally controlled and administered FSMS as defined in ISO 22000:2005, Clause 4 <i>Всички площадки оперират под контрола на една централно контролирана и администрирана система за управление, съгласно клауза 4 от ISO 22000:2005.</i>			NA	<input type="checkbox"/>
13.2	Internal audit has been conducted on each site within one year prior to initial/re-certification audit <i>Вътрешният одит е контролиран на всяка площадка в рамките на една година преди сертификационен/ресертификационен одит</i>			NA	<input type="checkbox"/>
13.3	Audit findings of the individual sites are being considered indicative of the entire system and correction shall be verified for implementation accordingly			NA	<input type="checkbox"/>

	<i>Констатациите от одит на индивидуалните площадки се считат за индикативни за цялата система и направените корекции се верифицират съобразно с това.</i>		
13.4	Scope categories are either of A, B, E, F and G (as per Table A.1 of ISO 22003) and for organizations with more than 20 sites operating similar processes within these categories. This applies to the initial certification, to surveillance and to recertification audits <i>Според обхвата категории са А, В, Е, F и G (по Таблица А.1 на ISO 22003) и за организации с повече от 20 обекта, работещи подобни процеси в тези категории. Това се отнася за първоначална сертификация, за надзорен одит и за ресертификационен одит.</i>	E	
14	Any other issues relevant to FSMS <i>Други казуси относно Системата за безопасност на храните.</i>		
15	Issues requiring further attention <i>Въпроси, изискващи допълнително внимание</i>	NO	

Clause wise Audit check list for compliance

ISO Clause <i>Клауза</i>	Requirement <i>Изискване</i>	Status <i>Статус</i>		
		C <i>C*</i>	NC <i>НС*</i>	OFI <i>ВП*</i>
4	Food Safety Management System <i>Система за Управление на Безопасността на Храните</i>			
4.1	General Requirements <i>Основни изисквания</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.1	General <i>Основни положения</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.2	Control of documents <i>Управление на документи</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.3	Control of records <i>Управление на записите</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Management Responsibility <i>Отговорност на ръководството</i>	√		
5.1	Management commitment <i>Ангажираност на ръководството</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2	Food safety policy <i>Политика по безопасност на храните</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3	Food safety management system planning <i>Планиране на системата за управление на безопасността на храните</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4	Responsibility and authority <i>Отговорности и пълномощия</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5	Food safety team leader <i>Ръководител на екипа по безопасност на храните</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6	Communication <i>Комуникации</i>	√		
5.6.1	External communication <i>Външна комуникация</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ISO Clause Клауза	Requirement Изискване	Status Статус		
		C С*	NC НС*	OFI ВП*
5.6.2	Internal communication <i>Вътрешна комуникация</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7	Emergency preparedness and response <i>Готовност за непредвидени ситуации и способност за реагиране</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.8	Management review <i>Преглед от ръководството</i>	√		
5.8.1	General <i>Основни положения</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.8.2	Review input <i>Входни данни за прегледа</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.8.3	Review output <i>Изходни данни от прегледа</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Resource Management <i>Управление на ресурси</i>	√		
6.1	Provision of resources <i>Обезпечаване на ресурси</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2	Human resources <i>Човешки ресурси</i>			
6.2.1	General <i>Основни положения</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.2	Competence, awareness and training <i>Компетентност, осъзнатост и обучение</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3	Infrastructure <i>Инфраструктура</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4	Work environment <i>Работна среда</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Planning and realization of safe products <i>Планиране и реализация на безопасни продукти</i>	√		
7.1	General <i>Основни положения</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2	Prerequisite programmes (PRPs) <i>Пререквизитна програма(и) (ППП)</i>			
7.2.1	Establish, maintain and implement PRPs <i>Разработване, прилагане и поддържане на ППП</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2.2	PRPs shall be appropriate to need, size, type; implemented across organization and approved. Organization shall identify related statutory/regulatory requirements <i>ППП трябва да съответстват на големината и вида на производството и на естеството на произвежданите и/или манипулирани продукти; да бъдат въведени в цялата производствена система и утвърдени от екипа по безопасността на храните. Организацията трябва да идентифицира законите и нормативните изисквания, свързани с горното</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2.3	Consider and utilize appropriate information for selecting/identifying PRPs	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ISO Clause Клауза	Requirement Изискване	Status Статус		
		C С*	NC НС*	OFI ВП*
	<i>Разглеждане и използване на подходяща информация при подборане и/ или разработване на ПРП</i>			
7.3	<i>Preliminary steps shall enable hazard analysis</i> <i>Предварителни стъпки за анализ на опасностите</i>	√		
7.3.1	General <i>Основни положения</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3.2	Food safety team <i>Екип по безопасност на храните</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3.3	Product characteristics <i>Характеристики на продукта</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3.4	Intended use <i>Предвидена употреба</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3.5	Flow diagrams, process steps and control measures <i>Технологични схеми, етапи на процеса и контролни мерки</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4	<i>Hazard analysis</i> <i>Анализ на опасностите</i>			
7.4.1	General <i>Основни изисквания</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4.2	Hazard identification and determination of acceptable levels <i>Идентификация на опасностите и определяне на приемливи нива</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4.3	Hazard assessment <i>Оценка на опасностите</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4.4	Selection and assessment of control measures <i>Избор и оценка на контролните мерки</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5	Establishing and operational PRPs <i>Разработване на оперативните ПРП</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6	<i>Establishing the HACCP Plan</i> <i>Разработване на HACCP план</i>	√		
7.6.1	HACCP Plan <i>HACCP план</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6.2	Identification of critical control points (CCPs) <i>Идентификация на КТК</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6.3	Determination of critical limits for CCPs <i>Определяне на критичните граници за КТК</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6.4	System for the monitoring of CCPs <i>Система за мониторинг на КТК</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6.5	Actions when monitoring results exceed critical limits <i>Действия, когато мониторинговите резултати надхвърлят критичните граници</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.7	Updating of preliminary information and documents specifying the PRPs and the HACCP plan <i>Актуализиране на предварителната информация и документи, определящи ПРП и HACCP плана</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.8	Verification planning <i>Планиране на верификация</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ISO Clause <i>Клауза</i>	Requirement <i>Изискване</i>	Status <i>Статус</i>		
		C <i>C*</i>	NC <i>НС*</i>	OFI <i>ВП*</i>
7.9	Traceability system <i>Система за проследимост</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.10	Control on nonconformity <i>Управление на несъответствия</i>	√		
7.10.1	Corrections <i>Корекции</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.10.2	Corrective actions <i>Коригиращи действия</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.10.3	Handling of potentially unsafe products <i>Третиране на потенциално опасни продукти</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.10.4	Withdrawals <i>Изтегляне</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Validation, verification and improvement of the food safety management system <i>Валидиране, верификация и подобрене на системата за управление на безопасността на храните</i>			
8.1	General <i>Основни положения</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	Validation of control measure combinations <i>Валидиране на комбинацията от контролни мерки</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	Control of monitoring and measuring <i>Управление на наблюдението и измерването</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	Food safety management system verification <i>Верификация на системата за управление на безопасността на храните</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4.1	Internal audit <i>Вътрешен одит</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4.2	Evaluation of individual verification results <i>Оценка на индивидуалните резултати от верификацията</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4.3	Analysis of results of verification activities <i>Анализ на резултатите от дейностите от верификацията</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	Improvement <i>Подобрене</i>			
8.5.1	Continual improvement <i>Непрекъснато подобрене</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5.2	Updating the food safety management system <i>Актуализиране на системата за управление на безопасността на храните</i>	√	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Overall conclusion:		
1	Significant changes affecting management system, if any, since the last audit took place (not applicable for initial certification) <i>Значими промени (ако има), влияещи на системата за управление, направени след последния одит (не е приложимо за първоначална сертификация)</i>	NO
2	Changes to the audit objectives, audit scope or audit criteria, if any. (For example, physical locations, organizational units, activities and processes) <i>Промени в целите на одита, обхвата на одита или одит-критериите (Например, физическа локация, организационни звена, дейности и процеси)</i>	NO
3	Whether audit objectives have been met <i>Изпълнени ли са целите на одита</i>	Yes
4	Whether activities of the organization are within the scope of certification, and appropriateness to the certification scope <i>Дейностите на Организацията включени ли са в обхвата на сертификация; до колко обхвата на сертификация е подходящ?</i>	Yes
5	Analysis, understanding and identification of the needs and expectations of interested parties <i>Анализ, разбиране и идентификация на нуждите и очакванията на заинтересованите страни</i>	Yes
6	Provisions/objectives of the management system for meeting requirements of interested parties and applicable statutory/regulatory requirements <i>Обезпечаване / цели на системата за управление за изпълнение на изискванията на заинтересованите страни и приложимите закони / регулаторни изисквания</i>	Yes
7	Management of the processes needed to achieve the expected outcomes leading to effectiveness of management system <i>Управление на процесите, необходими за постигане на очакваните резултати, водещи до ефективността на системата за управление.</i>	Yes
8	Availability of resources necessary to support the operation and monitoring of the above processes <i>Наличност на ресурси, необходими за подпомагане на експлоатацията и мониторинга на гореспоменатите процеси</i>	Yes
9	Monitoring and controlling of defined process characteristics <i>Мониторинг и контрол на определените характеристики на процеса</i>	Yes
8	System of addressing complaints <i>Система за решаване на жалби</i>	Yes
9	Effectiveness of internal audits <i>Ефективност на вътрешните одити</i>	Yes

10	Effectiveness of management reviews <i>Ефективност на прегледите от ръководството</i>	Yes
11	Monitoring, measurement and continual improvement of the effectiveness of the management system <i>Наблюдение, измерване и непрекъснато подобрене на ефективността на системата за управление</i>	Yes
12	Risks (if applicable) that may affect conformity to management systems requirements, statutory/regulatory requirements and performance of the organization's management system(s). <i>Рискове (ако е приложимо) които могат да повлияят на съответствието с изискванията на системите за управление на, закони / регулаторни изисквания и функционирането на системата за управление на Организацията.</i>	Yes, HACCP Manual- 12.03.2012
13	Whether access to appropriate persons, locations or information was not possible or denied. State instances, if applicable. <i>Имало ли е случаи на невъзможен или отказан достъп до някои лица, места или информация. Посочете примери, ако е приложимо.</i>	All persons, locations and information were available on audit.
14	Whether organization is effectively controlling the use of the certification documents and marks. <i>Организацията ефикасно ли контролира използването на сертификационните документи и знаци?</i>	Yes.

Non-conformities			
<i>Несъответствия:</i>			
S. No.	Processes Процеси	Minor/ Major Съществено/ Несъществено	Non Conformities <i>Несъответствия:</i>
			Clause requirement: <i>Изискване на клаузата:</i>
			No conformance detected: <i>Открито несъответствие:</i>
			Evidence: <i>Доказателство:</i>

OFIs - Opportunities for improvement (Identify weaknesses and processes that need to be improved) <i>ВП – Възможности за подобрене (Идентифицирайте слабости и процеси, които се нуждаят от подобрене)</i>	
S. No.	Description <i>Описание</i>
1	
2	
3	
4	

Conclusion and Recommendation:**Заклучение и препоръка:**

Recommended for certification as per ISO 22000:2005. Surveillance to be held before completion of 6/12 months from the date of certification.

Препоръчва се за сертификация по ISO 22000:2005. Надзорен одит трябва да се проведе не по-късно от 6/12 месеца от датата на сертификация.

Recommended for certification as per ISO 22000:2005 subject to satisfactory verification of evidence of corrective action before certification. Client to submit the evidence of corrective action to TCL latest by _____ . Surveillance to be held before completion of 6/12 months from the date of certification.

Препоръчва се за сертификация по ISO 22000:2005, след проверка и приемане на коригиращите действия за закриване на несъответствията. Клиента трябва да предостави доказателства за коригиращите действия не по-късно от Надзорен одит трябва да се проведе не по-късно от 6/12 месеца от датата на сертификация.

Recommended for Certification as per ISO 22000:2005, subject to follow-up for satisfactory verification of corrective actions before certification. The client will intimate TCL about the suitable time frame for follow-up (within 3 months of Stage 2 audit).

Препоръчва се за сертификация по ISO 22000:2005, след провеждане на повторен одит за проверка и приемане на коригиращите действия. Надзорен одит трябва да се проведе не по-късно от 6/12 месеца от датата на сертификация.

Conduct a full assessment again as the system is not ready. The client to intimate TCL about time frame for readiness for new assessment process.

Провеждане на повторна цялостна оценка, поради не готовност на системата. Клиента да извести TCL за готовността си за провеждане на повторната оценка.

Follow up actions, if any**Последващи действия, ако има:**

Signature and Date of Auditor
Подпис на одитора и дата

Signature and Date of Auditor
Подпис на одитора и дата

Surveillance & Recertification Audit

The surveillance audits & recertification audits will take place as per the TCL procedures. The first surveillance would be conducted earlier or at least within 12 months from the last date of this audit and second surveillance audit would be conducted at least within 24 months from the date of Stage 2 audit. Recertification Audit will be conducted within 34-35 months from the date of Stage 2 Audit.

Надзорни и ре-сертификационни одити ще се проведат по процедурите на TCL. Първият надзорен одит трябва да се проведе не по-късно от 12 месеца, считано от последната дата на този одит и втория надзорен одит трябва да се проведе не по-късно от 24 месеца от датата на одит етап 2. Ресертификационния одит ще се проведе в рамките на 34-35 месеца, считано от датата на одит



етап 2.

Plan of next audit: 04.2018

План за следващия одит:

[Reviewed and Approved By]

[Прегледано и одобрено от]

(Name of the Reviewer)

[Име]