

Vorlage zur Einhaltung der SOP für die Herstellung

Vorlagenangaben

Vorlagen-ID	manufacturing-sop-compliance-checklist
Version	v1.0
Sprache	Deutsch (de)
Anzahl Prüfpunkte	9
Quelle	https://layeraudit.com
Revisionsdatum	2026-10-27
Beschreibung	Beschreibung: Eine SOP-Konformitätsvorlage für die Herstellung wird verwendet, um sicherzustellen, dass die Arbeiter die vorgeschriebenen SOPs für die Arbeiten befolgen. Betriebsleiter, wenn sie durchführende Inspektionen durchführen, um die Einhaltung der Vorschriften durch die Arbeitnehmer zu überprüfen und die Nichteinhaltung zu beachten.

Auditangaben (während des Audits auszufüllen)

Auditdatum	
Auditor	
Bereich / Abteilung	
Begleitung	

Hinweise zur Anwendung

1. Diese Vorlage enthält 9 Prüfpunkte. Ergebnisse werden im Arbeitsblatt 'Prüfliste' erfasst.
2. Die Quelle legt keine festen Bewertungsoptionen fest. Ergebnisse nach eigenen Kriterien eintragen (z. B. Erfüllt / Nicht erfüllt / N. A.).
3. Punkte, Bewertung und Unterschriften werden im Arbeitsblatt 'Bewertung & Unterschrift' manuell eingetragen.
4. Für Fotos oder andere Nachweise die Nachweis-Nr. in der Spalte 'Bemerkung / Nachweis-Nr.' eintragen und Fotos nummeriert ablegen.
5. Die Prüfpunkte wurden fortlaufend neu nummeriert. Die Zuordnung zu den Quellzeilen steht in '编号对应表.xlsx' des Lieferpakets.

Vorlage zur Einhaltung der SOP für die Herstellung — Prüfliste

Nr.	Abschnitt	Prüfpunkt	Ergebnis	Bemerkung / Nachweis-Nr.
	Zweck	Sie können diese Vorlage nach Ihren Geschäftsanforderungen anpassen] Zum Beispiel ist diese Herstellungs-SOP für (Instant-Café)Herstellung) Der Zweck dieses SOP ist es, sicherzustellen, dass die richtigen Schritte zum Braten, Gefrieren und Trocknen von Kaffeebohnen und der Verarbeitung für die sofortige Herstellung von Kaffee unternommen werden.		
	Anwendungsbereich	Der Umfang eines SOP für die Herstellung beantwortet folgende Fragen: 1. Wo soll der SOP verwendet werden? z.B. Fläche, Prozess, Abteilung, Stufe?Verpackung von Kaffee) 2. Für wen ist der SOP? z.B. für Betreiber, Manager, QA --- (als Leitfaden für Betreiber, als Compliance-Verifizierung für Manager) 3.Diese Regelung gilt nur für die sofortige Herstellung von Kaffee. Für die Verarbeitung und Verpackung von frischem Kaffee gibt es einen separaten SOP.Brew)		
1	Verfahren	Arbeiter tragen PPE/Sanitärkleidung, bevor sie in die Produktionsstätte gelangen?		
2	Verfahren	Werden die Lüftungslüfte aktiviert, bevor man Industriemaschinen einschaltet?		
3	Verfahren	Ist der Ofen bei 200 Grad Celsius eingestellt, um die Kaffeebohnen zuerst zu braten?		
4	Verfahren	Ist die Kaffeefreierhalle auf -50 Grad Celsius eingestellt?		
5	Verfahren	Tragen die Arbeiter Wärmebekleidung, bevor sie in die Kaffeefreierhalle gehen?		
6	Verfahren	Verbringen die Arbeiter weniger als 10 Minuten in der Gefrierhalle?		
7	Verfahren	Ist das Niederdruckvakuum auf 60 Grad Celsius eingestellt?		
8	Verfahren	Führen die Arbeiter während der Montagelinienproduktion Kontrollen durch? (Konformitätsprüfung nach Spezifikationen und auf visuelle Mängel)		
9	Verfahren	Führen die Arbeiter die endgültigen Inspektionen durch, bevor die Produkte in Kisten verpackt werden?		

Vorlage zur Einhaltung der SOP für die Herstellung — Bewertung & Unterschrift

Bestätigung durch Unterschrift

Vollständiger Name und Unterschrift des Mitarbeiters	
---	--