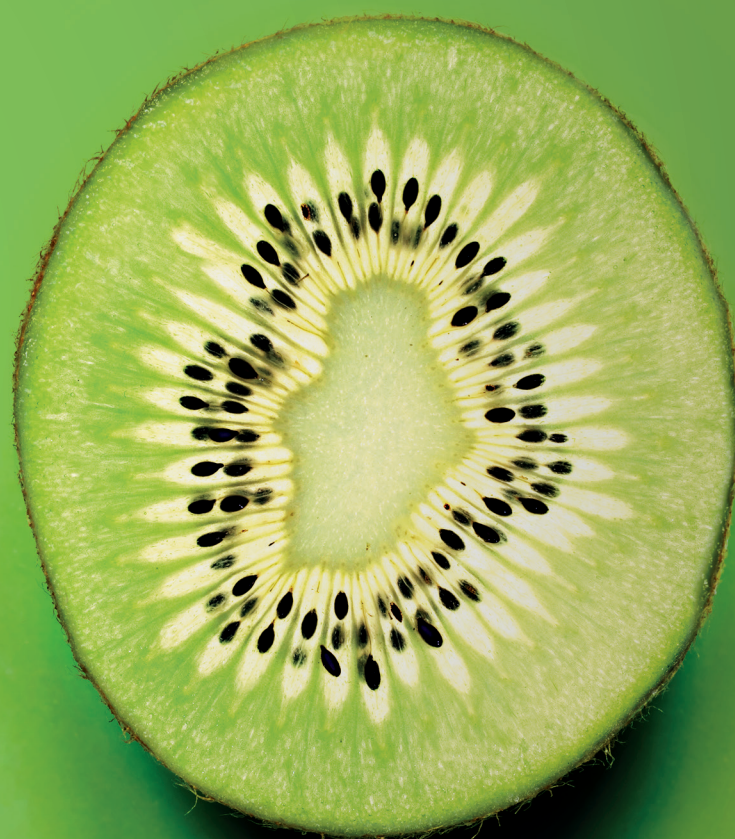




SVĚTOVÁ NORMA PRO
BEZPEČNOST POTRAVIN



7. VYDÁNÍ



SVĚTOVÁ NORMA

PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

ODPOVĚDNOST

Ačkoli agentura BRC zveřejňuje informace a vyjadřuje názory v dobré víře, nepřijímá odpovědnost za výskyt jakýchkoli chyb nebo opomenutí v takových informacích, včetně informací nebo názorů obsažených v této publikaci.

Ačkoli agentura BRC vyvíjí snahu, aby informace v této publikaci byly přesné, neodpovídá za žádné škody (zahrnující bez omezení škody plynoucí ryze z ekonomických ztrát, ze ztráty obchodních příležitostí nebo ušlého zisku, poškození dobrého jména nebo jiné škody v konkrétních případech, a to bez ohledu na skutečnost, zda jde o škody přímé, nepřímé nebo vyplývající), ani nepřijímá žádné předložené požadavky na následné odškodné (z jakýchkoli příčin) vyplývající ze smluvního vztahu, přečinu (včetně nedbalosti nebo porušení zákonné povinnosti), uvedení v omyl, náhrady nebo jiné události vzniklé ve spojení v touto publikací nebo jakýmikoli v ní obsaženými informacemi nebo z jakéhokoli kroku či rozhodnutí učiněného na základě přečtení této publikace nebo takových informací.

Veškeré záruky, podmínky a další ustanovení nařízené zákonným nebo zvykovým právem jsou v maximálním možném rozsahu přípustném podle zákona vyloučeny.

Neexistuje však žádné vyloučení nebo omezení odpovědnosti agentury BRC za úmrtí nebo zranění osob způsobené její nedbalostí, za podvod či podvodné uvedení v omyl, ani za jakoukoli událost, u které by bylo vyloučení odpovědnosti nebo pokus o takové vyloučení pro agenturu BRC nezákonné.

Světová norma pro bezpečnost potravin a výše uvedené podmínky omezení odpovědnosti budou interpretovány v souladu s britskými zákony a podléhají nevýhradní kompetenci britských soudů.

COPYRIGHT

© Britské maloobchodní konsorcium 2015

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být v žádnou formou přenášena nebo reprodukována (včetně pořizování fotokopii nebo ukládání na jakákoli elektronická média) bez písemného souhlasu vlastníka autorských práv. Žádost o povolení musí být adresována obchodnímu řediteli oddělení světových norem Britského maloobchodního konsorcia (kontaktní údaje naleznete níže). Je nutné získat plný souhlas autora a uvést zdroj.

Obsah této publikace nesmí být reprodukován pro účely školení nebo jakýchkoli jiných komerčních aktivit.

Žádná část této publikace nesmí být překládána bez písemného souhlasu vlastníka autorských práv.

Varování: Jakýkoli neoprávněný krok ve vztahu k dílu chráněného autorským právem může mít za následek jak občanskoprávní žalobu o náhradu škody, tak i trestní stíhání.

Chcete-li více informací o agentuře BRC, kontaktujte:

Britské maloobchodní konsorcium
Second Floor
21 Dartmouth Street
London
SW1H 9BP

Tel: +44 (0) 20 7854 8900
Fax: +44 (0) 20 7854 8901

Email: enquiries@brcglobalstandards.com
Webové stránky: www.brcglobalstandards.com

OBSAH

Způsob organizace této publikace	2
ČÁST I SYSTÉM SPRÁVY BEZPEČNOSTI POTRAVIN	
Úvod	4
Systém správy bezpečnosti potravin	6
ČÁST II POŽADAVKY NA SVĚTOVOU NORMU PRO BEZPEČNOST POTRAVIN	
Způsob definování požadavků	9
Legenda barevného kódování požadavků	9
1 Zavázanost vyššího vedení	11
2 Plán bezpečnosti potravin – HACCP	13
3 Systém bezpečnosti potravin a řízení kvality	18
4 Normy pracoviště	26
5 Řízení produktů	42
6 Řízení procesu	47
7 Personál	50
ČÁST III PROTOKOL AUDITU	
Úvod	55
1 Obecný protokol – příprava auditu	57
2 Protokol ohlášeného auditu	61
3 Protokol neohlášeného auditu: Možnost 1 – úplný neohlášený audit	67
4 Protokol neohlášeného auditu: Možnost 2 – dvoudílný neohlášený audit	70
5 Program globálních trhů agentury BRC	75
6 Volitelné moduly	80
ČÁST IV ŘÍZENÍ A SPRÁVA PROGRAMU	
Požadavky pro certifikační úřady	88
Technická správa světové normy pro bezpečnost potravin	88
Dosažení jednotnosti – dodržování požadavků	90
PŘÍLOHY	
Příloha 1 Další světové normy agentury BRC	94
Příloha 2 Pokyny pro definici rizikových zón výroby	95
Příloha 3 Ekvivalentní procesy k dosažení 70 °C po dobu 2 minut	101
Příloha 4 Protokol auditu pro více pracovišť	102
Příloha 5 Požadavky na kvalifikaci, školení a zkušenosti auditorů	105
Příloha 6 Kategorie výrobků	107
Příloha 7 Šablona certifikátu	110
Příloha 8 Příklad důkazu nápravy nesrovnalostí a nápravných opatření	111
Příloha 9 Slovníček pojmů	112
Příloha 10 Poděkování	118

ZPŮSOB ORGANIZACE TÉTO PUBLIKACE

V této publikaci jsou uvedeny požadavky na audit a certifikaci výrobců potravin na účelem získání certifikátu odpovídajícího světové normě pro bezpečnost potravin.

Tento dokument se skládá z následujících částí:

ČÁST I **SYSTEM SPRÁVY BEZPEČNOSTI POTRAVIN**

Úvod a podklady pro vývoj normy a její výhody.

ČÁST II **POŽADAVKY SVĚTOVÉ NORMY PRO BEZPEČNOST POTRAVIN**

Podrobný popis požadavků normy, které musí daná společnost splnit, aby získala certifikaci.

ČÁST III **PROTOKOL AUDITU**

Informace o průběhu auditu a pravidlech udělování certifikátů. Tato část podrobně popisuje různé certifikační programy dostupné v rámci normy včetně informací o logách a seznamu světových norem agentury BRC.

PART IV **SPRÁVA A ŘÍZENÍ SCHÉMATU**

Popis systémů určených k řízení a správě normy a managementu registrovaných certifikačních orgánů na provozování schématu.

PŘÍLOHY

Přílohy obsahují další praktické informace zahrnující požadavky na kvalifikaci auditora, kategorie produktů a slovníček pojmů.

ČÁST I

SYSTÉM SPRÁVY BEZPEČNOSTI POTRAVIN

ÚVOD

Co je nového v 7. vydání?	4
Rozsah světové normy pro bezpečnost potravin	5
Legislativa v oblasti bezpečnosti potravin	5
Výhody světové normy pro bezpečnost potravin	5
Proces certifikace	6
Datum účinnosti 7. vydání	6
Poděkování: od agentury BRC	6

SYSTÉM SPRÁVY BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Zásady světové normy pro bezpečnost potravin	6
Očekávání od světové normy pro bezpečnost potravin	6



ČÁST I

SYSTEM SPRÁVY BEZPEČNOSTI

POTRAVIN

ÚVOD

Vítejte v sedmém vydání světové normy pro bezpečnost potravin. Tato norma, která byla původně vyvinuta a zveřejněna v roce 1998, byla od té doby v pravidelných intervalech aktualizována tak, aby odrážela nejnovější trendy v oblasti bezpečnosti potravin. Nyní dosáhla celosvětového využití. Norma poskytuje rámec pro výrobce potravin, který jim pomáhá při výrobě bezpečných potravin a řízení kvality produktů s cílem vyhovění požadavkům zákazníků. Certifikaci podle této normy využívá k posouzení schopností svých dodavatelů mnoho maloobchodníků i prodejců a výrobců v oboru gastronomie po celém světě. Světová norma pro bezpečnost potravin byla v reakci na poptávku přeložena do mnoha jazyků, aby ji mohly snadněji implementovat potravinářské organizace na celém světě.

Světová norma pro bezpečnost potravin byla vyvinuta s cílem definovat bezpečnost a kvalitu potravin a provozní kritéria požadovaná v rámci působení výrobní potravinářské organizace ke splnění povinností vyplývajících ze zákonných předpisů a požadavků na ochranu spotřebitele. Forma a obsah normy jsou navrženy tak, aby umožňovaly vyhodnocení provozovny, provozních systémů a postupů dané společnosti s ohledem na požadavky normy oprávněnou třetí stranou – certifikačním úřadem.

CO JE NOVÉHO V 7. VYDÁNÍ?

Vývoji 7. vydání předcházela široká konzultace s cílem porozumět požadavkům zainteresovaných stran a vyhodnocení vznikajících problémů v potravinářském průmyslu. Informace byly vyvinuty a vyhodnoceny pracovními skupinami složenými z mezinárodních zainteresovaných stran zastupujících výrobce potravin, maloobchodní prodejce, společnosti v oboru gastronomie, certifikační úřady a nezávislé technické experty.

Toto vydání se zaměřuje na následující otázky:

- pokračující snaha o ucelenost auditního procesu,
- poskytnutí normy s možností zahrnout další volitelné moduly umožňující snížení zátěže auditem,
- motivace pracovišť k zavedení systémů snižujících riziko jejich zapojení do podvodu,
- podpora vyšší transparentnosti a možnosti zpětného vysledování v dodavatelském řetězci,
- podpora přijetí normy jako prostředku na zlepšení bezpečnosti potravin na malých pracovištích a provozovnách, kde jsou procesy stále ve fázi vývoje.

Požadavky 7. vydání normy navazují na předchozí vydání s pokračujícím důrazem na odpovědnost vedení, program bezpečnosti potravin založený na analýze rizik a tvorbě kritických kontrolních bodů (HACCP) a podporu systému řízení kvality. Cílem se stalo zaměření auditu na zavádění kvalitních výrobních praktik v produkčních sférách se zvýšeným důrazem na oblasti, kde tradičně docházelo ke stornování a stahování produktů (například obaly a etikety).

Volitelné neohlášené programy

Mezi zadavateli docházelo ke stoupajícímu nárůstu neohlášených auditů, což přineslo vyšší důvěru v zavádění kultury bezpečnosti potravin. Byly zachovány dvě alternativy neohlášených auditů vyvinutých v 6. vydání, omezení na pracoviště úrovně A a B však bylo zrušeno, aby neohlášená možnost mohla být k dispozici všem pracovištím. Neohlášené programy zůstávají volitelné, přinášejí však vyšší důvěru v certifikaci zákazníkům a vytvářejí marketingové výhody pro pracoviště, která dosáhnou nejvyšší úrovně klasifikace AA+ agentury BRC.

Program globálních trhů agentury BRC

Vzhledem ke stálému vývoji certifikační normy agentury BRC je důležité poskytnout příležitosti k podpoře a přijetí vývoje systémů bezpečnosti potravin na malých pracovištích, kde kompletní požadavky normy mohou být méně přínosné, a na pracovištích, kde se systémy správy bezpečnosti potravin teprve vyvíjejí. Využili jsme příležitosti revidovat starší program registrace a blíže jej sladit s

programem globálních trhů celosvětové iniciativy pro bezpečnost potravin (GFSI). Toto nové schéma nyní umožní provádění auditů a zjištění podle jednoho souboru požadavků normy na základní úrovni a dalšího souboru požadavků na střední úrovni.

Podrobnosti o nových programech naleznete v protokolu auditu normy (viz Část III).

Další volitelné moduly

7. vydání bylo vyvinuto tak, aby umožňovalo začlenění dalších volitelných modulů, o jejichž zahrnutí do auditu mohou rozhodovat pracoviště s cílem vyhovět konkrétním potřebám zákazníka nebo schématu. Agentura BRC bude ve vývoji takových modulů pokračovat a zpřístupňovat je na webových stránkách podle potřeb trhu. Očekává se, že tato flexibilita umožní pracovištím splnit očekávání regionu nebo konkrétních zákazníků a snížit počet auditů na pracovišti.

ROZSAH SVĚTOVÉ NORMY PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

Světová norma pro bezpečnost potravin definuje požadavky na výrobu zpracovaných potravin a přípravu primárních produktů dodávaných jako výrobky pod značkou maloobchodních prodejců, značkové potravinářské výrobky a potraviny nebo složky určené pro použití společnostmi v oboru gastronomie, společnostmi společného stravování a výrobci potravin. Certifikace se vztahuje pouze na produkty vyrobené nebo připravené na pracovišti, kde proběhl audit a zahrnuje skladovací prostory, které jsou pod přímou kontrolou vedení výrobní provozovny.

Norma se nevztahuje na potravinářské výrobky, které nepodléhají žádnému procesu na auditovaném pracovišti, ani aktivitám souvisejícím s velkoobchodním prodejem, dovozem, distribucí nebo skladováním, které nejsou pod přímou kontrolou společnosti. Agentura BRC vyvinula soubor světových norem definujících požadavky na širokou škálu aktivit v oblasti výroby, obalů, skladování a distribuce potravin. V Příloze 1 jsou uvedeny další podrobnosti týkající se rozsahu aktuálních světových norem a vztahu mezi nimi.

LEGISLATIVA V OBLASTI BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Norma měla vždy za cíl pomáhat pracovištím a jejich zákazníkům dodržovat legislativní požadavky na bezpečnost potravin. Ačkoli se legislativa upravující bezpečnost potravin v různých zemích světa liší v podrobnostech, obecně ukládá potravinářským společnostem následující povinnosti:

- založit správu bezpečnosti potravin na rizikovém přístupu nebo na systému analýzy rizik a tvorby kritických kontrolních bodů (HACCP),
- vytvořit zpracovatelské prostředí zaručující minimalizaci rizika kontaminace produktu,
- zavést podrobné specifikace vyhovující platným zákonům, normám o složení a bezpečnosti a zavedeným výrobním praktikám,
- zajistit ověřování svých dodavatelů, zda jsou způsobilí k výrobě daného produktu, splňují legislativní požadavky a provozují vhodné systémy řízení procesu,
- čas od času a v praktických případech ověřovat způsobilost svých dodavatelů podnikáním návštěv nebo získáváním výsledků jakéhokoli jiného auditu dodavatelského systému,
- zřídit a dodržovat program zkoušek, test a analýz produktů založený na posouzení rizik,
- sledovat a vyřizovat reklamace zákazníků.

Světová norma pro bezpečnost potravin byla vyvinuta za účelem pomáhat organizacím vyhovět těmto požadavkům.

VÝHODY SVĚTOVÉ NORMY PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

Přijetí normy přináší potravinářským společnostem celou řadu výhod. Norma:

- je mezinárodně uznávaná, vyhovuje celosvětově iniciativě pro bezpečnost potravin (GFSI) a poskytuje zprávy a certifikace, které mohou zákazníci přijímat namísto svých vlastních auditů, čímž se snižují časové nároky a náklady,
- definuje jednotný standard a protokol upravující akreditovaný audit prováděný certifikovanými orgány třetích stran, který umožňuje věrohodné a nezávislé posouzení systémů bezpečnosti potravin a řízení kvality dané společnosti,
- umožňuje, aby certifikované společnosti byly uvedeny ve veřejně dostupné části seznamu světových norem agentury BRC, což dokládá jejich úspěchy a dovoluje používání loga pro marketingové účely,
- je vyčerpávající svým rozsahem, neboť pokrývá oblasti kvality, zákonitosti a bezpečnosti produktů,
- zaměřuje se na část legislativních požadavků na výrobce potravin a jejich zákazníky,
- umožňuje společnostem zajistit, aby jejich dodavatelé dodržovali zavedené praktiky správy bezpečnosti potravin,
- poskytuje širokou škálu možností auditu včetně programů ohlášených a neohlášených auditů za účelem uspokojení požadavků zákazníka a umožnění společnostem demonstrovat dodržování předpisů prostřednictvím procesu, který nejlépe vyhovuje jejich provozu a vyspělosti systémů bezpečnosti potravin,
- vyžaduje provedení nápravných opatření v případech nevyhovění normě a analýzu základní příčiny, aby bylo možné identifikovat preventivní kontrolní mechanismy před certifikací a snížit tak potřebu ověřování zpráv auditorů zákazníky.

PROCES CERTIFIKACE

Světová norma pro bezpečnost potravin představuje proces a schéma certifikace produktů. V rámci tohoto schématu jsou potravinářské společnosti certifikovány po dokončení vyhovujícího auditu provedeného auditorem pověřeným nezávislou třetí stranou – certifikačním orgánem. Certifikační úřad bude naopak vyhodnocen a posouzen jako způsobilý národním akreditačním úřadem.

Aby potravinářská společnost mohla obdržet platný certifikát o úspěšném provedení auditu, organizace musí zvolit certifikační úřad schválený agenturou BRC. Agentura BRC definuje podrobné požadavky, které musí certifikační úřad splňovat, aby získal schválení, a spravuje kompletní program dodržování předpisů zaručující splnění vysokých standardů.

DATUM ÚČINNOSTI 7. VYDÁNÍ

Stejně jako je tomu u všech revizí globálních norem, musí být i u tohoto vydání zavedeno přechodné období mezi zveřejněním a úplnou implementací. Tím je k dispozici čas na přeškolení všech auditorů a výrobcům je umožněno připravit se na nové vydání normy. Certifikace podle 7. vydání by tedy měla začít od 1. července 2015. Všechny certifikáty vydané podle auditů provedených před 1. červencem 2015 se budou vztahovat k 6. vydání a zůstanou platné po období definovaném v certifikátu.

PODĚKOVÁNÍ: OD AGENTURY BRC

Agentura BRC chce vyjádřit poděkování všem expertům z potravinářského průmyslu, kteří přispěli k přípravě 7. vydání světové normy pro bezpečnost potravin nebo poskytli cenné připomínky v rámci konzultačního procesu. Všichni, kteří se účastnili pracovních skupin, jsou uvedeni v Příloze 10.

SYSTÉM SPRÁVY BEZPEČNOSTI POTRAVIN

ZÁSADY SVĚTOVÉ NORMY PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

Potravinářská společnost musí plně porozumět produkovaným, vyráběným a distribuovaným výrobkům a mít zavedené systémy na identifikaci a řízení rizik spojených s bezpečností potravin. Světová norma pro bezpečnost potravin je založena na dvou klíčových složkách: zavázanosti vyššího vedení a systému analýzy rizik a tvorby kritických kontrolních bodů (HACCP) (poskytující podrobný přístup ke správě rizik bezpečnosti potravin).

Zavázanost vyššího vedení

Bezpečnost potravin musí být v rámci potravinářské společnosti chápána jako odpovědnost napříč všemi funkcemi zahrnující aktivity navazující na mnoho oddělení s využitím různých kvalifikací a úrovní manažerských poznatků napříč organizací. Efektivní správa bezpečnosti potravin přesahuje hranice technických oddělení a musí zahrnovat odpovědný přístup ze strany produkčních provozů, vývoje, správy distribuce, obstarávání surovin, připomínek zákazníků a aktivit lidských zdrojů, například školení.

Výchozím bodem efektivního plánu bezpečnosti potravin je zavázanost vyššího vedení k vývoji všeobecných zásad jako prostředku řízení aktivit, které společně zajišťují bezpečnost potravin. Světová norma pro bezpečnost potravin dává vysokou prioritu zřetelné průkaznosti zavázanosti vyššího vedení.

Systém analýzy rizik a tvorby kritických kontrolních bodů (HACCP)

Světová norma pro bezpečnost potravin vyžaduje vytvoření plánu bezpečnosti potravin na základě systému analýzy rizik a tvorby kritických kontrolních bodů (HACCP). Vývoj takového plánu vyžaduje zadání od všech příslušných oddělení s podporou vyššího vedení.

OČEKÁVÁNÍ OD SVĚTOVÉ NORMY PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

Světová norma pro bezpečnost potravin vyžaduje vývoj a dodržování následujících bodů:

- **Zavázanost vyššího vedení** Zdroje potřebné k prokázání zavázanosti ke splnění požadavků normy jsou podrobně popsány v Části II, kapitole 1.
- **Plán HACCP** Tento plán je zaměřen na významná bezpečnostní rizika produktů a zpracování potravin, která vyžadují specifickou kontrolu, aby byla zajištěna bezpečnost jednotlivých potravinových produktů a výrobních linek, jak je podrobně popsáno v Části II, kapitole 2.
- **Systém řízení kvality** Tento systém podrobně popisuje zásady a postupy organizace a vedení poskytující rámec, jehož prostřednictvím organizace dosáhne splnění požadavků této normy, jak je uvedeno v Části II, kapitole 3.
- **Programy základních předpokladů** Základní ekologické a provozní podmínky pro potravinářskou společnost, které jsou nezbytné k výrobě bezpečných potravin. Tyto programy kontrolují obecná rizika spojená s kvalitní výrobou a zavedenými hygienickými praktikami, jak je podrobně popsáno v Části II, kapitole 4–7.

ČÁST II

POŽADAVKY NA SVĚTOVOU NORMU PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

ZPŮSOB DEFINOVÁNÍ POŽADAVKŮ

Barevné kódování požadavků	9
Zásadní požadavky	9

1 ZAVÁZANOST VYŠŠÍHO VEDENÍ

1.1 Zavázanost vyššího vedení a nepřetržité zlepšování	11
1.2 Organizační struktura, odpovědnosti a pravomoci vedení	12

2 PLÁN BEZPEČNOSTI POTRAVIN – HACCP

2.1 Tým bezpečnosti potravin na bázi systému HACCP – Codex Alimentarius, krok 1	13
2.2 Programy základních předpokladů	13
2.3 Popsat produkt – Codex Alimentarius, krok 2	14
2.4 Stanovit předpokládané použití – Codex Alimentarius, krok 3	14



ČÁST II

POŽADAVKY NA SVĚTOVOU NORMU PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

ZPŮSOB DEFINOVÁNÍ POŽADAVKŮ

Každá hlavní kapitola nebo podkapitola požadavků normy začíná prohlášením o záměru. Tento záměr definuje předpokládaný výsledek dodržování požadavků této kapitoly. Ten tvoří součást auditu a všechny společnosti musejí prohlášení o záměru dodržovat.

Níže uvedená prohlášení o záměru v tabulkách představují konkrétnější a podrobnější požadavky (klauzule), které při vhodném uplatnění pomáhají k dosažení předpokládaného cíle požadavku. Všechny požadavky tvoří součást auditu a vydání certifikátu je podmíněno jejich dodržováním.

BAREVNÉ KÓDOVÁNÍ POŽADAVKŮ


K provádění auditů a certifikace podle této normy je k dispozici výběr protokolů auditu. Audity mohou být provedeny v rámci jediné návštěvy (jako neohlášený nebo ohlášený audit) nebo se pracoviště mohou rozhodnout pro dělený audit, kde první část auditu (část 1) je neohlášená a zaměřuje se na zavedené výrobní praktiky, zatímco další, plánovaný a ohlášený audit (část 2) vyhodnocuje zejména záznamy a postupy.

Požadavky auditu v rámci normy jsou barevně kódovány, aby bylo zřejmé, které z nich mají být zahrnuty do 1. a 2. části auditu v případech, kdy je tato možno auditu vybrána. Barevné kódování dále pomáhá identifikovat požadavky, které by obvykle byly předmětem auditu v rámci vyhodnocování výrobních oblastí a zařízení nebo by tvořily součást takového revizního záznamu inicializovaného u výrobce.

Legenda barevného kódování požadavků

Požadavky posuzované v 1. části – audit zavedených výrobních praktik	
Požadavky posuzované v 2. části – audit evidence, systémů a dokumentace	
Požadavky posouzení v 1. i 2. části	

ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Některé požadavky byly normou definovány jako 'zásadní'. Tyto požadavky jsou popsány slovem 'ZÁSADNÍ' a označeny následujícím symbolem . Tyto požadavky se vztahují na systémy, které jsou nezbytně nutné ke zřízení a chodu provozu s účinnou kontrolou kvality a bezpečnosti potravin. Za zásadní jsou považovány následující požadavky:

- Zavázanost vyššího vedení a nepřetržité zlepšování (1.1)
- Plán bezpečnosti potravin – HACCP (2)
- Interní audity (3.4)
- Řízení dodavatelů surovin a obalové techniky (3.5.1)
- Nápravná a preventivní opatření (3.7)
- Možnost zpětného vysledování (3.9)
- Uspořádání, tok produktů a segregace (4.3)
- Úklid a hygiena (4.11)
- Kontrola alergenů (5.3)
- Řízení operací (6.1)
- Značení etiketami a balení (6.2)
- Školení: oblasti manipulace se surovinami, přípravy, zpracování, balení a skladování (7.1)

Nedodržení prohlášení o záměru splnit zásadní požadavky (například výskyt závažné nesrovnalosti) má za následek neudělení certifikace při prvotním auditu nebo odnětí certifikace při následných auditech. Tato situace pak vyžaduje následný plný audit s cílem vytvoření průkazného dodržování předpisů.

1 ZAVÁZANOST VYŠŠÍHO VEDENÍ

1.1 ZAVÁZANOST VYŠŠÍHO VEDENÍ A NEPŘETRŽITÉ ZLEPŠOVÁNÍ



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Vyšší vedení pracoviště musí prokázat, že je plně zavázáno k plnění požadavků světové normy pro bezpečnost potravin a k procesům, které usnadní nepřetržité zlepšování bezpečnost potravin a řízení kvality.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
1.1.1	<p>Pracoviště musí mít zdokumentované zásady dokládající jeho záměr splnit povinnosti výroby bezpečných a zákonných produktů s předepsanou kvalitou a přistupovat odpovědně k zákazníkům. Tyto zásady budou:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● podepsány osobou s hlavní odpovědností za pracoviště, ● sděleny všem pracovníkům.
1.1.2	<p>Vyšší vedení společnosti musí definovat jasné cíle na udržení a zlepšení bezpečnosti, zákonnosti a kvality vyráběných produktů v souladu se zásadami bezpečnosti a kvality potravin a této normy. Tyto cíle budou:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● zdokumentovány se zahrnutím cílů nebo jasných kritérií úspěšnosti, ● zřetelně sděleny příslušným pracovníkům, ● monitorovány s minimálně čtvrtletním ohlašovaním výsledků vyššímu vedení pracoviště.
1.1.3	<p>Ve vhodných plánovaných intervalech, nejméně však jednou za rok, se budou konat revizní schůze vedení za účasti vyššího vedení pracoviště s cílem posouzení plnění normy a cílů definovaných v ustanovení 1.1.2. Revizní proces bude zahrnovat hodnocení:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● předchozích plánů revizních aktivit a časových rámců vedení, ● výsledků interních auditů a auditů druhých nebo třetích stran, ● stížností zákazníků a výsledků veškerých připomínek zákazníků, ● nehod, nápravných opatření, výsledků mimo specifikace a nevyhovujících materiálů, ● správy systémů HACCP, ochrany a autenticity potravin, ● požadavků na zdroje. <p>Ze schůze bude sestaven zápis, který se použije k revidování cílů. Rozhodnutí a kroky dohodnuté v rámci revizního procesu budou efektivně sděleny vhodným pracovníkům a implementovány v dohodnutých časových harmonogramech.</p>
1.1.4	<p>Pracoviště bude disponovat průkazným programem schůzí, který umožňuje nejméně jednou za měsíc předložit vyššímu vedení otázky bezpečnosti, zákonnosti a kvality potravin a umožňuje řešení problémů vyžadujících okamžitý zásah.</p>
1.1.5	<p>Vyšší vedení společnosti zajistí lidské a finanční zdroje požadované k bezpečné výrobě potravin v souladu s požadavky této normy.</p>
1.1.6	<p>Vyšší vedení společnosti zavede systém zajišťující, aby pracoviště bylo informováno v následujících oblastech a provádělo jejich přezkoumání:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● vědecký a technický vývoj, ● zásady průmyslové praxe, ● nová rizika autenticity surovin, ● veškerá příslušná legislativa platná v zemi dodávky surovin, výroby a také v zemi prodeje produktu, je-li známá.
1.1.7	<p>Pracoviště bude mít k dispozici originální, oficiální verzi aktuální normy v tištěné nebo elektronické podobě a bude seznámeno s jakýmkoli změnami normy nebo protokolu zveřejněnými na webových stránkách společnosti BRC.</p>
1.1.8	<p>Pracoviště certifikované podle normy zajistí, aby ohlášené audity nových certifikací proběhly nejpozději v termínu auditu uvedeném na certifikátu.</p>

USTANOVENÍ		POŽADAVKY
1.1.9		Nejvyšší výrobní nebo provozní manažer pracoviště se zúčastní zahajovacích a závěrečných schůzí auditu pro certifikaci podle světové normy pro bezpečnost potravin. Vedoucí příslušných oddělení nebo jejich zástupci budou v průběhu auditu k dispozici podle potřeby.
1.1.10		Vyšší vedení pracoviště zajistí, aby základní příčiny nesrovnalostí podle normy zjištěné při předchozím auditu byly efektivně odstraněny a nemohly se opakovat.

1.2 ORGANIZAČNÍ STRUKTURA, ODPOVĚDNOSTI A PRAVOMOCI VEDENÍ

Společnost musí mít zřetelnou organizační strukturu a komunikační kanály, aby byla zajištěna efektivní správa bezpečnosti, zákonnosti a kvality potravin.

USTANOVENÍ		POŽADAVKY
1.2.1		Společnost musí disponovat organizačním schématem znázorňujícím strukturu vedení. Odpovědnosti za správu aktivit zaručujících bezpečnost, zákonnost a kvalitu potravin musejí být zřetelně přiděleny a odpovědní manažeři jim musí řádně porozumět. Musí být zdokumentováno, kdo bude zastupovat odpovědnou osobu v případě její absence.
1.2.2		Vyšší vedení pracoviště zajistí, aby všichni zaměstnanci znali své odpovědnosti. V případech, kde zdokumentované pracovní pokyny k prováděným činnostem již existují, musejí mít k nim příslušní zaměstnanci přístup a být schopni prokázat, že práce je vykonávána v souladu s těmito pokyny.

2 PLÁN BEZPEČNOSTI POTRAVIN – HACCP



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Společnost musí disponovat plně implementovaným a efektivním plánem bezpečnosti potravin založeným na principech Codex Alimentarius HACCP.

2.1 TÝM BEZPEČNOSTI POTRAVIN NA BÁZI SYSTÉMU HACCP – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 1

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.1.1	<p>Plán systému HACCP bude vyvinut a spravován multidisciplinárním týmem pro bezpečnost potravin, který zahrnuje pracovníky ve funkcích odpovědných za kvalitu/technickou stránku, výrobní operace, vývoj a další.</p> <p>Vedoucí týmu musí mít hloubkové znalosti systému HACCP a být schopen prokázat svou způsobilost a zkušenosti.</p> <p>Členové týmu musí mít konkrétní znalosti systému HACCP a relevantní znalosti produktu, procesu a souvisejících rizik.</p> <p>Pokud pracoviště nedisponuje vhodnými vlastními znalostmi, lze využít externích odborníků, každodenní správa systému bezpečnosti potravin však zůstává v odpovědnosti společnosti.</p>
2.1.2	Musí být definován rozsah každého plánu systému HACCP včetně dotčených produktů a procesů.

2.2 PROGRAMY ZÁKLADNÍCH PŘEDPOKLADŮ

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.2.1	<p>Pracoviště zřídí a bude dodržovat ekologické a operační programy potřebné k vytvoření prostředí vhodného k výrobě bezpečných a zákonných potravinových produktů (programy základních předpokladů). Jako příklad mohou tyto programy zahrnovat následující položky, které nejsou omezeny uvedeným seznamem:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● čištění a sanitace, ● hubení škůdců, ● programy údržby zařízení a budov, ● požadavky na osobní hygienu, ● školení zaměstnanců, ● nákup, ● dopravní schémata, ● procesy prevence křížové kontaminace, ● kontrola alergenů. <p>Kontrolní opatření a postupy monitorování týkající se programů základních opatření musejí být jasně zdokumentovány a zahrnuty do vývoje a hodnocení systému HACCP.</p>

2.3 POPSAT PRODUKT – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 2

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.3.1	<p>Musí být vytvořen úplný popis každého produktu nebo skupiny produktů zahrnující všechny související informace o bezpečnosti produktů. Jako příklad mohou tyto popisy zahrnovat následující položky, které nejsou omezeny uvedeným seznamem:</p> <ul style="list-style-type: none">• složení (např. suroviny, složky, alergeny, recept),• původ složek,• fyzikální nebo chemické vlastnosti ovlivňující bezpečnost potravin (např. pH, a_w),• ošetření a zpracování (např. vaření, chlazení),• systém balení (např. upravená atmosféra, vakuum),• podmínky skladování a distribuce (např. skladování v chladu, při pokojové teplotě),• cílová bezpečná trvanlivost za předepsaných podmínek skladování a využití.
2.3.2	<p>Veškeré související informace potřebné k provedení analýzy rizik musejí být shromážděny, udržovány, zdokumentovány a aktualizovány. Společnost zajistí, aby plán systému HACCP vycházel z úplných informačních zdrojů, které jsou k dispozici na požádání a existují k nim odkazy. Jako příklad mohou tyto zdroje zahrnovat následující položky, které nejsou omezeny uvedeným seznamem:</p> <ul style="list-style-type: none">• nejnovější vědecká literatura,• historická a známá rizika spojená s konkrétními potravinovými produkty,• náležitě praktické manuály,• uznávané směrnice,• legislativa pro bezpečnost potravin vztahující se k výrobě a prodeji produktů,• požadavky zákazníků.

2.4 STANOVIT PŘEDPOKLÁDANÉ POUŽITÍ – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 3

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.4.1	<p>Musí být popsán předpokládaný účel použití produktu zákazníkem i libovolné alternativní použití s definicí cílových skupin zákazníků včetně vhodnosti produktu pro ohrožené skupiny obyvatel (například, děti, starší osoby, alergici).</p>

2.5 SESTAVIT VÝVOJOVÝ DIAGRAM PROCESU – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 4

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.5.1	<p>Musí být připraven vývojový diagram pokrývající jednotlivé produkty, kategorie produktů nebo proces. Tento diagram bude definovat všechny aspekty potravinového procesu v rámci systému HACCP od příjmu surovin přes zpracování až po skladování a distribuci. Jako příklad může tento diagram zahrnovat následující položky, které nejsou omezeny uvedeným seznamem:</p> <ul style="list-style-type: none">• plán provozovny a uspořádání zařízení,• suroviny včetně zavádění užitečných a jiných materiálů (např. voda, obaly),• sekvence a interakce všech kroků procesu,• procesy a další práce zadávané subdodavatelům,• rezerva na prodloužení procesu,• přepracování a recyklace,• segregace na oblasti s nízkým rizikem/s vysokým rizikem/s intenzivní péčí• hotové produkty, středně zpracované výrobky/polotovary, vedlejší produkty a odpad.

2.6 OVĚŘIT VÝVOJOVÝ DIAGRAM – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 5

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.6.1	<p>Tým bezpečnosti potravin ověří na bázi systému HACCP správnost vývojových diagramů prostřednictvím auditu a zadáním úkolů na pracovišti nejméně jednou do roka. Přitom budou zohledněny a vyhodnoceny denní a sezónní proměny. Záznamy ověřených vývojových diagramů budou uchovány.</p>

2.7 SESTAVIT SEZNAM VŠECH POTENCIÁLNÍCH RIZIK SPOJENÝCH S JEDNOTLIVÝMI KROKY PROCESU, PROVÉST ANALÝZU RIZIK A ZVÁŽIT VEŠKERÁ OPATŘENÍ NA KONTROLU IDENTIFIKOVANÝCH RIZIK – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 6, ZÁSADA 1

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.7.1	Tým bezpečnosti potravin na bázi systému HACCP identifikuje a zaznamená všechna potenciální rizika, jejichž výskyt lze logicky předpokládat v každém kroku ve vztahu k produktu, procesu a zařízení. Patří sem rizika přítomná u surovin, buď vnesená v rámci procesu nebo přesahující kroky procesu, a rizika spojená s alergeny (viz ustanovení 5.3). Při této činnosti budou zohledněny také předchozí a následující kroky zpracovatelského řetězce.
2.7.2	Tým bezpečnosti potravin provede na bázi systému HACCP analýzu identifikující rizika, kterým je nutno předcházet, eliminovat je nebo snížit na přijatelnou úroveň. Je nutno zaměřit se na následující body: <ul style="list-style-type: none"> • pravděpodobnost výskytu rizika, • závažnost dopadu na bezpečnost spotřebitelů, • ohrožení bezpečnosti rizikových osob, • přežívání a množení mikroorganismů představujících konkrétní hrozbu pro produkt, • přítomnost nebo produkce toxinů, chemikálií či cizích těles, • kontaminace surovin, středně zpracovaný výrobek/polotovar nebo hotový produkt. <p>V případech, kdy eliminace rizika není praktická, je nutné stanovit a zdokumentovat oprávněnost přijatelných úrovní rizika v hotovém produktu.</p>
2.7.3	Tým bezpečnosti potravin zohlední na bázi systému HACCP kontrolní opatření potřebná k prevenci nebo eliminaci rizik bezpečnosti potravin nebo k jejich omezení na přijatelnou úroveň. V případech, kdy je takové kontrolní opatření realizováno prostřednictvím stávajících programů základních předpokladů, je nutné tuto skutečnost deklarovat a vyhodnotit přiměřenost programu na řízení konkrétního rizika. Je možné zvážit použití více kontrolních opatření.

2.8 STANOVIT KRITICKÉ KONTROLNÍ BODY (CCP) – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 7, ZÁSADA 2

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.8.1	Pro každé riziko vyžadující kontrolu je nutné vyhodnotit kontrolní body a určit, které z nich jsou kritické. Tato činnost vyžaduje logický přístup, který lze usnadnit použitím rozhodovacího stromu. Kritické kontrolní body (CCP) jsou body potřebné k prevenci nebo eliminaci rizik bezpečnosti potravin nebo k jejich omezení na přijatelnou úroveň. Je-li nebezpečí zjištěno ve fázi, kdy je z důvodů bezpečnosti vyžadována kontrola, která však neexistuje, musí být produkt nebo proces v tomto nebo v dřívějším kroku upraven tak, aby kontrolní opatření mohlo být zavedeno.

2.9 VYTVOŘIT KRITICKÉ LIMITY PRO KAŽDÝ KONTROLNÍ BOD (CCP) – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 8, ZÁSADA 3

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.9.1	Pro každý kritický kontrolní bod (CCP) budou definovány vhodné kritické limity, aby bylo možné zřetelně identifikovat, zda je proces pod kontrolou nebo již mimo kontrolu. Kritické limity musejí být: <ul style="list-style-type: none"> • měřitelné všude tam, kde je to možné (např. čas, teplota, pH), • provázeny zřetelnými vysvětlivkami nebo příklady (např. fotografiemi) v případech, kde je měření subjektivní.
2.9.2	Tým bezpečnosti potravin vyhodnotí na bázi systému HACCP jednotlivé kritické kontrolní body (CCP). Zdokumentované výsledky musejí prokazovat, že přijatá kontrolní opatření a zjištěné kritické limity jsou schopny trvale snížit riziko na předepsanou přijatelnou úroveň.

2.10 VYTVOŘIT MONITOROVACÍ SYSTÉM PRO KAŽDÝ KONTROLNÍ BOD (CCP) – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 9, ZÁSADA 4

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.10.1	<p>Pro každý kontrolní bod (CCP) bude zřízen postup monitorování zaručující dodržování kritických limitů. Monitorovací systém musí být schopen detekovat ztrátu kontroly nad kritickými kontrolními body (CCP) a poskytovat včasné informace k provedení nápravných opatření všude tam, kde je to možné. Jako příklad lze zohlednit následující položky, které nejsou omezeny uvedeným seznamem:</p> <ul style="list-style-type: none">• on-line měření• off-line měření• průběžné měření (například termografy, pH metry, apod.). <p>V případech, kdy se používá neprůběžné měření musí systém zaručovat, že odebraný vzorek reprezentuje výrobní dávku.</p>
2.10.2	<p>Záznamy spojené s monitorováním každého kritického kontrolního bodu (CCP) budou obsahovat datum, čas a výsledek měření, budou podepsány osobou odpovědnou za monitorování a v případech, kde to má význam, také ověřeny oprávněnou osobou. Jsou-li záznamy vyhotoveny v elektronické podobě, musí být prokazatelné, že byly zkontrolovány a ověřeny.</p>

2.11 VYTVOŘIT PLÁN NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 10, ZÁSADA 5

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.11.1	<p>Tým bezpečnosti potravin na bázi systému HACCP specifikuje a zdokumentuje nápravné opatření, které je nutné provést, pokud monitorované výsledky indikují nesplnění kontrolního limitu nebo vykazují tendenci ke ztrátě kontroly. Takové opatření bude zahrnovat zásah, který provede stanovený personál ve vztahu k libovolným produktům vyrobeným během období ztráty kontroly nad procesem.</p>

2.12 VYTVOŘIT POSTUPY OVĚŘOVÁNÍ – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 11, ZÁSADA 6

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.12.1	<p>Je nutné zřídit postupy ověřování s cílem potvrzení, že plán systému HACCP včetně kontrolních mechanismů řízených programy základních předpokladů, je i nadále efektivní. Příklady ověřovacích činností zahrnují:</p> <ul style="list-style-type: none">• interní audity,• posouzení záznamů, u kterých byly překročeny přijatelné limity,• posouzení stížností podaných regulačními úřady nebo zákazníky,• posouzení nehod spojených se stažením či stornováním produktů. <p>Výsledky ověření budou zaznamenány a předány týmu bezpečnosti potravin na bázi systému HACCP.</p>

2.13 DOKUMENTACE A EVIDENCE SYSTÉMU HACCP – CODEX ALIMENTARIUS, KROK 12, ZÁSADA 7

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
2.13.1	<p>Dokumentace a evidence musejí být dostatečné, aby pracoviště mohlo ověřit, zda kontrolní mechanismy systému HACCP včetně těch, které jsou řízeny programy základních předpokladů, jsou zavedeny a dodržovány.</p>

2.14 POSODIT PLÁN HACCP

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
<p>2.14.1</p>	<p>Tým bezpečnosti potravin posoudí na bázi systému HACCP plán HACCP a programy základních předpokladů nejméně jednou do roka a před jakýmkoli změnami, které mohou narušit bezpečnost produktů. Takové změny mohou zahrnovat například následující položky, které nejsou omezeny uvedeným seznamem:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● změna surovin nebo jejich dodavatele, ● změna složení/receptu, ● změna podmínek zpracování, průběhu procesu nebo vybavení, ● změna obalu, podmínek skladování nebo distribuce, ● změna způsobu užití spotřebitelem, ● vznik nového rizika (například známého ředění některé složky) ● po stornování produktu, ● nové poznatky ve vývoji vědeckých informací spojené se složkami, procesem nebo produktem. <p>Příslušné změny vyplývající z tohoto posudku musejí být zahrnuty do plánu HACCP a/nebo do programů základních předpokladů a plně zdokumentovány včetně záznamu vyhodnocení.</p>

3 SYSTÉM BEZPEČNOSTI POTRAVIN A ŘÍZENÍ KVALITY

3.1 PŘÍRUČKA BEZPEČNOSTI A KVALITY POTRAVIN

Procesy a postupy společnosti vedoucí ke splnění požadavků této normy musejí být zdokumentovány z důvodů umožnění trvalé aplikace pravidel, usnadnění školení a podpory povinné péče v rámci výroby bezpečného produktu.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.1.1	Zdokumentované postupy, pracovní metody a praktiky pracoviště budou zpracovány do podoby tištěného nebo elektronického manuálu.
3.1.2	Příručka bezpečnosti a kvality potravin musí být plně implementována a společně s příslušnými komponentami být příslušným pracovníkům pohotově k dispozici.
3.1.3	Veškeré postupy a pracovní pokyny musejí být zřetelně čitelné, jednoznačné, být k dispozici v příslušných jazycích a dostatečně podrobné, aby je mohli příslušní pracovníci správně používat. Patří sem používání fotografií, diagramů nebo dalších obrázkových pokynů v případech, kdy pouhá písemná komunikace nestačí (např. pokud existují problémy s gramotností nebo znalostí cizího jazyka).

3.2 ŘÍZENÍ DOKUMENTACE

Společnost bude provozovat efektivní systém správy dokumentů, který zajistí, aby byly k dispozici a používaly se pouze správné verze dokumentů včetně záznamových formulářů.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.2.1	Společnost zavede postup správy dokumentů, které jsou součástí systému bezpečnosti a kvality potravin. Patří sem následující položky: <ul style="list-style-type: none">● seznam všech kontrolovaných dokumentů s uvedením čísla nejnovější verze,● metoda identifikace a autorizace kontrolovaných dokumentů,● záznam zdůvodnění jakýchkoli změn nebo dodatků k dokumentům,● systém výměny stávajících dokumentů při jejich aktualizaci.

3.3 DOKONČENÍ A ÚDRŽBA ZÁZNAMŮ

Pracoviště musí vést originální záznamy jak důkaz efektivní kontroly bezpečnosti, zákonnosti a kvality produktů.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.3.1	Záznamy musejí být čitelné, udržovány v dobré stavu a dohledatelné. Jakékoli změny v záznamech musejí být oprávněné a zdůvodnění k provedení změn musí být zaznamenáno. Pokud jsou záznamy v elektronické podobě, musejí být dostatečně zálohovány, aby nemohlo dojít k jejich ztrátě.
3.3.2	Záznamy musejí být uchovávány po definovanou dobu zřetelem na: <ul style="list-style-type: none">● veškeré právní požadavky nebo požadavky od zákazníků,● trvanlivost produktu. Tato doba musí zohledňovat možnost prodloužení skladovatelnosti spotřebitelem (např. zmrazením), je-li tato informace uvedena na etiketě. Záznamy musejí být uchovány minimálně po dobu skladovatelnosti prodlouženou o 12 měsíců.

3.4 INTERNÍ AUDITY



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Společnost musí být schopna prokázat, že ověřuje účinnou aplikaci plánu bezpečnosti potravin a implementaci požadavků světové normy pro bezpečnost potravin.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.4.1	Musí být zřízen plánovaný program interních auditů na celý rok v rozsahu pokrývajícím implementaci programu HACCP, programy základních předpokladů a zavedené postupy vedoucí ke splnění této normy. Rozsah a frekvence auditů musejí být zvoleny s ohledem na rizika spojená s aktivitami a výsledky předchozího auditu; všechny aktivity musejí být pokryty nejméně jednou do roka.
3.4.2	Interní audity musejí provádět řádně vyškolení a způsobilí auditoři. Auditoři musí být nezávislí (tj. nesmějí auditovat vlastní práci).
3.4.3	Program interního auditu musí být plně implementován. Zprávy o interním auditu identifikují shody i nesrovnalosti a výsledky budou ohlášeny pracovníkům odpovědným za auditovanou činnost. Budou dohodnuta nápravná opatření a časové harmonogramy jejich implementace a jejich plnění bude ověřeno.
3.4.4	Kromě programu interního auditu bude dále zřízen program zdokumentovaných inspekcí zaručujících, že výrobní prostředí a zařízení používané ke zpracování je udržováno ve vhodném stavu pro výrobu potravin. Tyto inspekce budou zahrnovat: <ul style="list-style-type: none"> ● hygienické inspekce na posouzení úrovně čistoty a úklidu, ● inspekce výroby s cílem identifikace ohrožení produktů vlivem budov nebo zařízení. <p>Frekvence těchto inspekcí bude vycházet z reálného rizika, v prostorech s nechráněnými výrobky však musí proběhnout nejméně jednou do měsíce.</p>

3.5 SCHVÁLENÍ DODAVATELE A SUROVIN, MONITOROVÁNÍ VÝKONNOSTI

3.5.1 SPRÁVA DODAVATELŮ SUROVIN A OBALOVÉ TECHNIKY



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Společnost musí mít efektivní systém schvalování a monitorování dodavatelů, který zaručuje porozumění veškerým potenciálním rizikům a kontrolu nad nimi od surovin (včetně obalů) až po bezpečnost, autenticitu, zákonnost a kvalitu konečného výrobku.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.5.1.1	Společnost provede zdokumentované posouzení rizik pro každou surovinu nebo skupinu surovin včetně obalů s cílem identifikace potenciálních ohrožení bezpečnosti, zákonnosti a kvality produktu. Toto posouzení se zaměří na odhalení potenciálního výskytu: <ul style="list-style-type: none"> ● kontaminace alergenů, ● cizích těles, ● mikrobiologické kontaminace, ● chemické kontaminace, ● náhražek nebo padělků (viz ustanovení 5.4.2). <p>Dále je nutné zohlednit vliv suroviny na kvalitu konečného produktu.</p> <p>Posouzení rizik musí tvořit základ pro přijímání surovin, postup testování a pro přijaté procesy schvalování a monitorování dodavatelů. Posouzení rizik je nutné revidovat nejméně jednou do roka.</p>

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.5.1.2	<p>Společnost musí disponovat zdokumentovaným schválením dodavatele a trvalým monitorovacím procesem, který zaručuje, že všichni dodavatelé surovin včetně obalů efektivně kontrolují rizika kvality a bezpečnosti surovin a používají procesy s efektivní možností zpětného vysledování. Postup schvalování a monitorování musí být založen na riziku a zahrnovat jeden z následujících bodů nebo jejich kombinaci:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● certifikace (např. podle světových norem agentury BRC nebo jiného schématu uznávaného celosvětovou iniciativou pro bezpečnost potravin (GFSI)), ● audity dodavatelů v rozsahu zahrnujícím bezpečnost produktu, možnost zpětného vysledování, posouzení systému HACCP a dobré výrobní praxe, provedené zkušeným a prokazatelně způsobilým auditorem bezpečnosti produktů, ● případně dodavatelské dotazníky, avšak pouze u dodavatelů, kteří jsou hodnoceni jako nízkorizikovní. <p>V případech, kdy je schvalování založeno na dotaznících, musejí být tyto dotazníky obnovovány nejméně jednou na 3 roky a od dodavatelů musí být vyžadováno informovat pracoviště o jakýchkoli významných změnách vzniklých v mezidobí.</p> <p>Pracoviště musí disponovat aktuálním seznamem schválených dodavatelů.</p>
3.5.1.3	<p>Pokud se suroviny nakupují od agentur nebo zprostředkovatelů, pracoviště musí znát identitu posledního výrobce či balírny nebo v případě velkoobjemových komodit místo konsolidace suroviny.</p> <p>Od prodejce/zprostředkovatele nebo přímo od dodavatele je nutné získat informace umožňující schválení výrobce, balírny nebo konsolidátora ve smyslu ustanovení 3.5.1.2, pokud samotný prodejce/zprostředkovatel není certifikován podle světové normy agentury BRC pro prodejce a zprostředkovatele.</p>
3.5.1.4	<p>Postupy musejí definovat způsob řešení výjimek ze schvalování dodavatelů podle ustanovení 3.5.1.2 (např. v případech, kdy jsou dodavatelé surovin předepsány zákazníkem nebo v situacích, kdy informace pro účinné schválení dodavatele nejsou k dispozici (např. u velkoobjemových zemědělských komodit)), kdy se kvalita a bezpečnost produktu namísto toho ověřují pomocí testů.</p> <p>Pokud pracoviště vyrábí produkty pod značkou zákazníka, musejí být pro tohoto zákazníka příslušné výjimky identifikovány.</p>

3.5.2 POSTUPY PŘÍJMU A MONITOROVÁNÍ SUROVIN A OBALŮ

Kontrolou příjmu surovin včetně obalů se musí zajistit, aby suroviny a obaly nenarušovaly bezpečnost, zákonnost a kvalitu produktů nebo jakékoli požadavky na jejich autenticitu tam, kde to má význam.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.5.2.1	<p>Společnost musí disponovat zdokumentovaným postupem schvalování surovin a obalů při příjmu na základně posouzení rizik (ustanovení 3.5.1.1). Schvalování surovin včetně obalů a jejich uvolňování pro použití musí být založeno na jednom z následujících bodů nebo jejich kombinaci:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● vzorkování a testování produktů, ● vizuální kontrola při příjmu, ● certifikáty analýzy – specifické podle zásilky, ● certifikáty o shodě. <p>Musí být k dispozici seznam surovin včetně obalů a požadavků nutných k jejich schválení. Parametry schvalování a frekvence testů musí být jasně definovány, implementovány a posouzeny.</p>

3.5.3 SPRÁVA DODAVATELŮ SLUŽEB

Společnost musí být schopna prokázat, že v případech, kdy jsou služby zadávány externím dodavatelům, je daná služba vhodná a že byla vyhodnocena veškerá rizika bezpečnosti, zákonnosti a kvality potravin, aby bylo zaručeno používání účinných kontrolních prvků.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.5.3.1	<p>Musí existovat zdokumentovaný postup schvalování a monitorování dodavatelů služeb. Takové služby podle dané situace zahrnují:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● hubení škůdců, ● služby praní, ● smluvní čištění, ● smluvní servis a údržba zařízení, ● doprava a distribuce, ● skladování složek, obalů nebo produktů mimo pracoviště, ● laboratorní zkoušky, ● služby společného stravování, ● odpadové hospodářství.
3.5.3.2	<p>S dodavateli služeb musejí být uzavřeny kontrakty nebo oficiální smlouvy, které jasně definují očekávání od poskytované služby a zaručují řešení potenciálních rizik bezpečnosti potravin spojených s touto službou.</p>

3.5.4 SPRÁVA PROCESŮ A BALENÍ OD EXTERNÍCH DODAVATELŮ

Je-li jakýkoli krok procesu výroby nebo balení produktu, který je součástí certifikace, zajišťován subdodávkou třetí strany nebo realizován na jiném pracovišti, musí být zajištěno, aby tím nedocházelo k narušení bezpečnosti, zákonnosti, kvality nebo autenticity produktu.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.5.4.1	<p>Společnost musí být schopna prokázat, že v případech, kdy je část výrobního procesu nebo konečného balení zajišťována externími dodavateli a realizována mimo pracoviště, tato skutečnost byla oznámena vlastníkovi značky s udělením souhlasu tam, kde je vyžadován.</p>
3.5.4.2	<p>Společnost musí zajistit schvalování a monitorování subdodavatelů úspěšným dokončením jedné z následujících akcí:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● certifikace podle platné světové normy pro bezpečnosti potravin agentury BRC nebo jiného schématu uznávaného celosvětovou iniciativou pro bezpečnost potravin (GFSI), ● zdokumentovaný audit pracoviště v rozsahu zahrnujícím bezpečnost produktu, možnost zpětného vysledování, posouzení systému HACCP a dobrou výrobní praxi, provedený zkušeným a prokazatelně způsobilým auditorem bezpečnosti produktů.
3.5.4.3	<p>Operace zpracování nebo balení zadávané externím dodavatelům musejí:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● být prováděny v souladu s platnými smlouvami, které jasně definují jakékoli požadavky na zpracování a/nebo balení a specifikace produktu, ● zachovávat možnost zpětného vysledování produktu.
3.5.4.4	<p>Společnost musí vytvořit postupy inspekce a testování produktů, u kterých je část zpracování nebo balení zadávána externím dodavatelům, včetně vizuálních, chemických a/nebo mikrobiologických zkoušek v závislosti na posouzení rizika.</p>

3.6 SPECIFIKACE

Specifikace musejí existovat pro suroviny včetně obalů, hotové produkty a jakýkoli produkt nebo službu, která by mohla narušit integritu hotového produktu.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.6.1	Specifikace pro suroviny a obaly musejí být přiměřené a přesné a musejí zaručovat vyhovění náležitým bezpečnostním a zákonným požadavkům. Specifikace musejí zahrnovat definované limity pro příslušné materiálové atributy, které mohou ovlivnit kvalitu nebo bezpečnost konečného produktu (například chemické, mikrobiologické nebo fyzikální standardy).
3.6.2	Pro hotové produkty musejí být k dispozici přesné a aktuální specifikace. Tyto specifikace musejí zahrnovat klíčová data nutná ke splnění požadavků zákazníka a zákonných požadavků a pomáhat uživateli v bezpečném používání produktu.
3.6.3	Společnost bude usilovat o uzavření oficiální dohody o specifikacích s příslušnými stranami. Pokud specifikace nebudou oficiálně dohodnuty, společnost musí být schopna prokázat, že podniknula kroky k uzavření oficiální dohody.
3.6.4	Specifikace musejí být revidovány při každé změně produktů (např. složek nebo metodě zpracování) nebo nejméně jednou za 3 roky. Datum revize a schválení veškerých změn musí být zaznamenáno.

3.7 NÁPRAVNÁ A PREVENTIVNÍ OPATŘENÍ



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Pracoviště musí být schopno prokázat, že používá informace z identifikovaných závad v systému bezpečnosti potravin a řízení kvality, aby bylo možné provést potřebné nápravy a předejít jejich opakování.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.7.1	Pracoviště musí disponovat zdokumentovaným postupem řešení a odstraňování závad zjištěných v systému bezpečnosti a kvality potravin.
3.7.2	V případech, kdy nesrovnalosti ohrožují bezpečnost, zákonnost nebo kvalitu produktů, je nutné tuto skutečnost vyšetřit a zaznamenat včetně následujících bodů: <ul style="list-style-type: none">● jasné zdokumentování nesrovnalostí,● posouzení dopadů vhodně způsobilou a oprávněnou osobou,● kroky zaměřené na bezprostřední problém,● vhodný časový harmonogram nápravy,● osoba odpovědná za nápravu,● ověření, zda byla náprava implementována a je efektivní,● identifikace základní příčiny nesrovnalosti a podniknutí veškerých kroků potřebných k zamezení jejího opakování.

3.8 KONTROLA NEVYHOVUJÍCÍHO PRODUKTU

Pracoviště musí zajistit účinnou kontrolu veškerých produktů nevyhovujících specifikací, aby nemohlo dojít k jejich neoprávněnému uvolnění do oběhu.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.8.1	<p>Musejí existovat zdokumentované postupy kontroly produktů s nevyhovujícími specifikacemi. Tyto postupy musejí zahrnovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● požadavek na personál identifikovat a nahlásit potenciálně nevyhovující produkt, ● jasné označení nevyhovujícího produktu (např. přímým označením etiketou nebo použitím IT systémů), ● bezpečné uskladnění za účelem zamezení nežádoucího uvolnění do oběhu (např. pomocí fyzické nebo počítačové izolace), ● odkaz na vlastníka značky v požadovaných případech, ● definované odpovědnosti za rozhodování o používání produktů nebo jejich likvidaci způsobem přiměřeným danému problému (například zničení, přepracování, zařazení do alternativní kategorie nebo schválení udělením výjimky), ● záznamy rozhodnutí o používání nebo likvidaci produktu, ● záznamy o zničení v případech, kdy je produkt likvidován z důvodů nevyhovující bezpečnosti potravin.

3.9 MOŽNOST ZPĚTNÉHO VYSLEDOVÁNÍ



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Pracoviště musí být schopno zpětně vysledovat veškeré várky surovin (včetně obalů) od jejich dodavatelů přes všechny fáze zpracování a expedic až k zákazníkům a naopak.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.9.1	Identifikace surovin včetně primárního a veškerého ostatního příslušného balení, pomůcek pro zpracování, středně zpracovaných výrobků/polotovarů, částečně využitých materiálů, hotových produktů a materiálů v probíhajícím šetření musí být přiměřená tak, aby zaručovala zpětné vysledování.
3.9.2	Pracoviště musí zajistit testování systému zpětného vysledování napříč celou řadou produktových skupin, aby byla zaručena možnost zpětného vysledování od surovin včetně primárních obalů po dokončené produkty a naopak včetně kontroly množství/hmotnostní bilance. Tyto aktivity musejí probíhat v předem definovaných intervalech, nejméně jednou do roka, a jejich výsledky musejí být uchovány pro potřeby inspekce. Úplná možnost zpětného vysledování musí být dosažena do 4 hodin.
3.9.3	Společnost musí zajistit, aby její dodavatelé surovin disponovali efektivním systémem zpětného vysledování. V případech, kdy byl dodavatel schválen na základě dotazníku a nikoli na základě certifikace nebo auditu, je nutné provést ověření systému zpětného dohledání dodavatele při prvním schválení a poté nejméně jednou za 3 roky. Tohoto stavu lze dosáhnout pomocí testu zpětného vysledování. V případech, kdy jsou suroviny přijímány přímo z farmy či rybí farmy, další ověřování systému zpětného vysledování farem není povinný.
3.9.4	V případech, kdy se provádí přepracování nebo jakákoli jeho dílčí operace, možnost zpětného vysledování musí být zachována.

3.10 ŘEŠENÍ STÍŽNOSTÍ

Stížnosti zákazníků musejí být řešeny efektivně s využitím dostupných informací ke snížení míry opakování stížností.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.10.1	Veškeré stížnosti musejí být evidovány, vyšetřeny a výsledky šetření daného problému zaznamenány, jsou-li k dispozici dostatečné informace. Vhodně vyškolení pracovníci musejí neodkladně a efektivně učinit kroky přiměřené závažnosti a frekvenci zjištěných problémů.
3.10.2	Data stížností musejí být podrobena analýze na významné trendy. Pokud došlo k výraznému nárůstu stížností nebo k výskytu závažné stížnosti, na základě analýzy základní příčiny budou realizována soustavná zlepšení bezpečnosti, zákonnosti a kvality produktů, aby nedocházelo k opakování takových stížností. Tato analýza bude zpřístupněna příslušným pracovníkům.

3.11 SPRÁVA NEHOD, STAHOVÁNÍ A STORNOVÁNÍ PRODUKTŮ

Společnost musí mít zavedený plán a systém na efektivní správu nehod a umožnění účinného stahování a stornování produktů v případě takového požadavku.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.11.1	<p>Společnost musí mít vytvořeny zdokumentované postupy ohlašování a účinné správy nehod a potenciálních nouzových situací s dopadem na bezpečnost, zákonnost nebo kvalitu produktů. Tyto postupy musejí zahrnovat náhradní plány zachování bezpečnosti, kvality a zákonnosti produktů. Nehody mohou zahrnovat:</p> <ul style="list-style-type: none">● přerušování dodávek klíčových služeb, například vody, energií, dopravy, chladicích procesů, dostupnosti pracovníků a komunikací,● události, jako například požár, povodeň nebo přírodní katastrofa,● zákeřná kontaminace nebo sabotáž. <p>V případech, kdy produkty uvolněné z pracoviště mohly být zasaženy nehodou, je nutné zvážit jejich případné stažení nebo stornování.</p>
3.11.2	<p>Společnost musí disponovat zdokumentovaným postupem stahování a stornování produktů. Takový postup musí jako minimum zahrnovat následující body:</p> <ul style="list-style-type: none">● identifikace klíčového personálu tvořícího tým řízení stornování s jasně definovanými odpovědnostmi,● pokyny k rozhodování, zda daný produkt vyžaduje stornování nebo stažení a zda je nutné uchovat záznamy,● aktuální seznam klíčových kontaktů (včetně kontaktních údajů mimo pracovní dobu) nebo odkaz umístění takového seznamu (např. tým řízení stornování, tísňové služby, dodavatelé, zákazníci, certifikační úřad, regulační úřad),● plán komunikace včetně včasného poskytnutí informací zákazníkům, spotřebitelům a regulačním úřadům,● podrobnosti o externích agenturách poskytujících poradenství a podporu podle potřeby (například specializované laboratoře, regulační úřady a firmy provádějící právní expertízy),● plán řešení logistiky zpětného vysledování produktu, regenerace nebo likvidace postiženého produktu a pohybu zásob. <p>Tento postup musí být kdykoli operabilní.</p>
3.11.3	<p>Postupy stornování a stahování výrobků musejí být nejméně jednou do roka testovány způsobem zaručujícím jejich efektivní funkci. Výsledky takového testu musejí být uchovány a zahrnovat časové údaje klíčových aktivit. Výsledky testu a jakéhokoliv skutečného stornování produktu musejí být použity k revizi postupu a k zavedení zlepšení podle potřeby.</p>
3.11.4	<p>V případě stornování produktu musí být certifikační úřad vydávající aktuální certifikát o splnění požadavků této normy pro pracoviště informován do 3 pracovních dnů od rozhodnutí o vydání stornování.</p>

3.12 ORIENTACE NA ZÁKAZNÍKA A KOMUNIKACE SE ZÁKAZNÍKEM

Společnost musí zaručit, aby jakékoli zásady nebo požadavky vztahující se na zákazníka byly řádně pochopeny, zavedeny a jasně sděleny příslušným pracovníkům a tam, kde má význam, také vhodným dodavatelům surovin, obalů a služeb.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
3.12.1	Pokud je od společnosti vyžadováno dodržování konkrétních požadavků zákazníka, praktických manuálů, pracovních metod, apod., musejí být implementovány a dány na vědomí příslušným zaměstnancům pracoviště.
3.12.2	Musejí být zřízeny efektivní metody sdělování požadavků týkajících se zákazníků dodavatelům surovin, resp. služeb podle významu.

4 NORMY PRACOVIŠTĚ

4.1 EXTERNÍ NORMY

Výrobní pracoviště musí mít vhodnou velikost, polohu a konstrukci a být udržováno s cílem snížení rizika kontaminace a usnadnění výroby bezpečných a zákonných hotových produktů.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.1.1	Je nutné vzít úvahu lokální aktivity a prostředí pracoviště, které mohou mít negativní vliv na integritu hotového produktu a učinit opatření na zamezení kontaminace. Pokud byla zavedena opatření na ochranu pracoviště (před možnými kontaminanty, zaplavením, apod.), pak tato opatření musejí být v návaznosti na jakékoli změny revidována.
4.1.2	Vnější oblasti musejí být udržovány v dobrém stavu. Jsou-li budovy obklopeny travnatými nebo osázenými oblastmi, je nutné jim věnovat pravidelnou péči a údržbu. Vnější dopravní cesty pod správou pracoviště musejí mít vhodný povrch a být udržovány v dobrém stavu, aby nemohly způsobit kontaminaci produktu.
4.1.3	Struktura budovy musí být udržována s cílem minimalizace potenciální kontaminace produktu (například odstraněním míst pro usedávání ptáků, utěsněním mezer kolem potrubí pro zamezení vnikání škůdců, vody a dalších znečišťujících látek).

4.2 BEZPEČNOST

Bezpečnostní systémy musejí zaručovat ochranu produktů proti krádeži a zákeřné kontaminaci a spadat pod kontrolu pracoviště.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.2.1	Společnost musí vypracovat zdokumentované posouzení bezpečnostních opatření a potenciálních ohrožení produktů jakýmkoli úmyslnými pokusy o způsobení kontaminace nebo poškození. Jednotlivé oblasti musejí být vyhodnoceny podle rizika; je nutné definovat, jasně vyznačit, monitorovat a kontrolovat citlivé oblasti nebo oblasti s omezeným přístupem. Identifikovaná bezpečnostní opatření na snížení rizik je nutné implementovat a revidovat nejméně jednou do roka.
4.2.2	Je nutné zavést opatření zaručující, aby do výrobních a skladovacích prostor měl přístup pouze oprávněný personál a aby byl kontrolován přístup zaměstnanců, dodavatelů a návštěvníků na pracoviště. Musí být zřízen systém ohlašování návštěv. Zaměstnanci musejí být vyškoleni v oblasti bezpečnostních postupů na pracovišti a vedeni k ohlašování anonymních nebo neznámých návštěvníků.
4.2.3	Externí zásobníkové nádrže, sila a veškerá přívodní potrubí otevřená vnějšímu okolí musejí být uzamčena.
4.2.4	V případech, kde je to vyžadováno zákonem, musí být pracoviště registrováno nebo schváleno příslušným úřadem.

4.3 USPOŘÁDÁNÍ, TOK PRODUKTŮ A SEGREGACE



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Řešení uspořádání závodu, toku procesů a pohybu pracovníků musí být dostatečné z hlediska zamezení rizika kontaminace produktů a musí vyhovovat příslušné legislativě.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.3.1	<p>Musí být vytvořena mapa pracoviště vymezující oblasti (zóny), ve kterých je produkt vystaven různými stupňům rizika kontaminace. Tyto oblasti zahrnují:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● oblasti s vysokým rizikem, ● oblasti s intenzivní péčí, ● oblasti s intenzivní péčí pro trvanlivé potraviny, skladované při pokojové teplotě, ● oblasti s nízkým rizikem, ● uzavřené produktové oblasti, ● nevýrobní oblasti. <p>Pokyny pro definici rizikových zón výroby naleznete v Příloze 2.</p> <p>Toto rozdělení na zóny je nutné vzít v úvahu při stanovení programů základních předpokladů pro konkrétní oblasti pracoviště.</p>
4.3.2	<p>Mapa (mapy) pracoviště musejí definovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● přístupové body pro personál, ● přístupové body pro suroviny (včetně obalů), ● trasy pro pohyb pracovníků, ● trasy pro pohyb surovin, ● trasy pro odstraňování odpadu, ● trasy pro pohyb přepracovaných produktů, ● umístění veškerých zařízení pro zaměstnance včetně převlékárny, toaletů, kantýn a míst pro kouření, ● průběh výroby.
4.3.3	<p>Dodavatelé a návštěvníci včetně řidičů musejí být seznámeni se všemi postupy přístupu do provozovny a s požadavky na oblasti, které navštěvují se zvláštním důrazem na rizika a možnou kontaminaci produktů. Za dodavatele pracující v oblasti zpracování nebo skladování produktů musí odpovídat jmenovaná osoba.</p>
4.3.4	<p>Pohyb personálu, surovin, obalů, přepracovaných produktů a/nebo odpadu nesmí ohrozit bezpečnost produktů. Musí být definován průběh výroby společně s prokazatelně efektivními postupy, aby bylo minimalizováno riziko kontaminace surovin, středně zpracovaných produktů nebo polotovarů, obalů a hotových produktů.</p>
4.3.5	<p>V případech, kdy součástí výrobního pracoviště jsou oblasti s vysokým rizikem, je nutné tyto oblasti fyzicky segregovat od ostatních částí pracoviště. Segregace musí zohledňovat tok produktu, charakter materiálů (včetně obalů), vybavení, personál, odpad, proudění vzduchu, kvalitu vzduchu a přítomnost technického vybavení (včetně odpadů). Umístění přechodových bodů nesmí narušit segregaci mezi oblastí s vysokým rizikem a dalšími oblastmi závodu. Je nutné zavést praktické postupy na minimalizaci kontaminace produktů (například desinfekci materiálů na vstupu).</p>
4.3.6	<p>V případech, kdy součástí výrobního pracoviště jsou oblasti s intenzivní péčí, je nutné tyto oblasti fyzicky segregovat od ostatních částí pracoviště. Segregace musí zohledňovat tok produktu, charakter materiálů (včetně obalů), vybavení, personál, odpad, proudění vzduchu, kvalitu vzduchu a přítomnost technického vybavení (včetně odpadů). Pokud nejsou zřízeny fyzické bariéry, pracoviště musí vypracovat zdokumentované posouzení rizik potenciální křížové kontaminace a zavést efektivní a ověřené procesy na ochranu produktů před kontaminací.</p>

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.3.7	<p>V případech, kdy jsou vyžadovány oblasti s intenzivní péčí při pokojové teplotě musí být vypracováno zdokumentované posouzení rizik, aby bylo možné stanovit riziko křížové kontaminace patogeny. Posouzení rizik musí zohledňovat potenciální zdroje mikrobiologické kontaminace a zahrnovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • suroviny a produkty, • pohyb surovin, obalů, produktů, vybavení, personálu a odpadu, • proudění a kvalitu vzduchu, • technické vybavení (včetně odpadů). <p>Musejí být zřízeny efektivní procesy chránící konečný produkt před kontaminací. Tyto procesy mohou zahrnovat segregaci, řízení postupu výroby a další kontrolní prvky.</p>
4.3.8	<p>Provozovna musí poskytovat dostatečný pracovní prostor a úložnou kapacitu, aby bylo možné řádně vykonávat všechny operace za bezpečných hygienických podmínek.</p>
4.3.9	<p>Dočasné konstrukce vybudované během stavebních prací, rekonstrukcí, apod., musejí být navrženy a umístěny tak, aby znemožňovaly úkryt škůdců a zaručovaly bezpečnost a kvalitu produktů.</p>

4.4 STRUKTURA BUDOVY, OBLASTI MANIPULACE SE SUROVINAMI, PŘÍPRAVY, ZPRACOVÁNÍ, BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Konstrukce pracoviště, budov a zařízení musí být vhodná pro předpokládaný účel.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.4.1	<p>Povrchová úprava stěn a jejich údržba musí zamezovat akumulaci nečistoty, minimalizovat vývin kondenzace a plisně a usnadňovat čištění.</p>
4.4.2	<p>Podlahy musejí být dostatečně pevné, aby splňovaly požadavky procesu a odolávaly čisticím materiálům a metodám. Podlahy musejí být nepropustné, udržovány v dobrém stavu a usnadňovat čištění.</p>
4.4.3	<p>Výpustě, je-li přítomna, musí být umístěna, navržena a udržována tak, aby minimalizovala riziko kontaminace produktu a nesnižoval kvalitu produktu. Strojní zařízení a potrubí musí být uspořádáno tak, aby odpadní voda z procesu byla vedena přímo do výpustě všude tam, kde je takové řešení realizovatelné. V případech, kdy se používají velká množství vody nebo kdy přímé svedení potrubí do odtoku není možné, musejí mít podlahy dostatečný sklon, aby veškerý průtok vody nebo tekutého odpadu odváděly do vhodné výpustě.</p>
4.4.4	<p>Pokud pracoviště zahrnují zařízení s vysokým rizikem nebo s intenzivní péčí, musí být pro takové oblasti zřízena mapa výpustí znázorňující směr toku a umístění veškerého instalovaného vybavení, aby nedocházelo ke zpětnému toku odpadní vody. Průtok výpustěmi nesmí představovat nebezpečí kontaminace oblasti s vysokým rizikem/intenzivní péčí.</p>
4.4.5	<p>Stropy a podvěsné konstrukce musejí být navrženy, povrchově upraveny a udržovány tak, aby nenavozovaly riziko kontaminace produktů.</p>
4.4.6	<p>V místech, kde jsou přítomny závěsné stropy a střešní dutiny, je k takové dutině nutné zajistit dostatečný přístup, aby byla usnadněna kontrola aktivity škůdců, není-li dutina zcela utěsněna.</p>
4.4.7	<p>V případech, kdy je produkt vystaven nebezpečí, musejí být okna a prosklení dveří určená k otevření pro účely ventilace opatřena vhodným sítím na zamezení pronikání škůdců.</p>
4.4.8	<p>Pokud okenní skla představují riziko pro produkt, musejí být chráněna proti rozbití.</p>
4.4.9	<p>Dveře musejí být udržovány v dobrém stavu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vnější dveře a vyrovnávače ukotvení musejí těsně lícovat nebo být vhodným způsobem utěsněny. • Vnější dveře do produktových oblastí se nesmějí otevírat v průběhu výroby s výjimkou nouzových situací. <p>Pokud dojde k otevření vnějších dveří do uzavřených produktových oblastí, je nutné učinit vhodná opatření k zamezení vniknutí škůdců.</p>

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.4.10	Musí být instalováno vhodné a dostatečné osvětlení umožňující správný chod výroby, kontrolu produktu a efektivní čištění.
4.4.11	Pokud žárovky a světelné proužky, včetně těch, které jsou umístěny na elektrických zařízeních na hubení hmyzu, představují riziko pro produkt, musejí být vhodným způsobem chráněny. Pokud nelze zajistit úplnou ochranu, je nutné zavést alternativní řešení, například drátěná síta nebo monitorovací postupy.
4.4.12	V oblastech skladování a zpracování produktů je nutné zajistit dostatečnou ventilaci a odtah, aby nedocházelo ke kondenzaci nebo nadměrné prašnosti.
4.4.13	Do oblastí s vysokým rizikem musí být přiváděn filtrovaný vzduch s dostatečnou výměnou. Technické údaje používaného filtru a frekvence výměn vzduchu musejí být zdokumentovány. Tyto parametry musejí vycházet z posouzení rizika se zohledněním zdroje vzduchu a požadavku na udržování kladného tlaku vzduchu vzhledem k okolním oblastem.

4.5 TECHNICKÉ VYBAVENÍ – VODA, LED, VZDUCH A DALŠÍ PLYNY

Technické vybavení používané v oblasti výroby a skladování musí být monitorováno, aby bylo efektivně řízeno riziko kontaminace produktů.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.5.1	Veškerá voda používaná jako surovina při výrobě zpracovaných potravin, k přípravě produktů, mytí rukou nebo k čištění vybavení či výrobních provozů musí být dodávána v dostatečném množství, musí být pitná v místě spotřeby a nesmí představovat riziko kontaminace v souladu s platnou legislativou. Nejméně jednou do roka je nutné provést analýzu mikrobiologické a chemické kvality vody. Místa pro odběr vzorků, rozsah testů a frekvence analýzy budou vycházet z reálného rizika se zohledněním zdroje vody, skladovacích a distribučních zařízení na pracovišti, historie přechozích vzorků a využití.
4.5.2	Na pracovišti musí být k dispozici aktuální schéma systému vodního rozvodu včetně zásobníkových nádrží, úpravy a recykace vody podle významu. Z tohoto schématu se bude vycházet při odběru vzorků a řízení kvality vody.
4.5.3	V případech, kdy legislativa výslovně povoluje počáteční čištění produktů vodou, která nemusí být pitná (např. pro skladování/mytí ryb), pak taková voda musí splňovat zákonem předepsané požadavky pro tuto operaci.
4.5.4	Vzduch, jiné plyny a pára používané v přímém kontaktu s produkty nebo jako jejich složka musejí být monitorovány, aby bylo zaručeno, že nepředstavují riziko kontaminace. Stlačený vzduch používaný v přímém kontaktu s produktem musí být filtrován.

4.6 VYBAVENÍ

Veškeré vybavení na zpracování potravin musí být vhodné k předpokládanému účelu a používáno způsobem, který minimalizuje riziko kontaminace produktu.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.6.1	Veškeré vybavení musí být vyrobeno z vhodných materiálů. Vybavení musí být navrženo a umístěno tak, aby umožňovalo efektivní čištění a údržbu.
4.6.2	Vybaven přicházející do přímého kontaktu s potravinami musí být vhodné pro styk s potravinami a podle potřeby splňovat zákonné požadavky.

4.7 ÚDRŽBA

Pro výrobní provoz a vybavení musí být zřízen efektivní program údržby, aby nedocházelo ke kontaminaci a byla snížena pravděpodobnost poruch.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.7.1	Musí být zaveden zdokumentovaný harmonogram údržby nebo systém monitorování stavu zahrnující veškerá zařízení výroby a zpracování. Požadavky na údržbu musejí být definovány při uvádění nového zařízení do provozu.
4.7.2	V případech, kdy existuje riziko kontaminace produktu cizími tělesy vzniklými při poškození, vybavení musí být podrobeno inspekčním v předem stanovených intervalech nad rámec jakéhokoli plánovaného programu údržby, výsledky inspekce musejí být zdokumentovány a podniknuta vhodná nápravná opatření.
4.7.3	Pokud se provádějí dočasné opravy, musejí být pod kontrolou, aby nebyla ohrožena bezpečnost či zákonnost produktu. Tato dočasná opatření musejí být v prakticky proveditelném termínu v rámci definovaného harmonogramu nahrazena řádnými trvalými opravami.
4.7.4	Pracoviště musí zaručit, aby během údržby a následných úklidových prací nebyla ohrožena bezpečnost nebo zákonnost produktu. Po dokončení údržbových prací musí být provedeno zdokumentované prověření hygieny, které prokazuje, že ze strojního zařízení a vybavení byla odstraněna nebezpečí kontaminace produktů.
4.7.5	Údržbové práce prováděné v oblastech s vysokým rizikem nebo s intenzivní péčí musejí respektovat požadavky na segregaci v těchto oblastech. Nástroje a vybavení musejí být vyhrazeny pro používání v dané oblasti, pokud to dovolují okolnosti, a v této oblasti také ponechány.
4.7.6	Materiály používané k údržbě vybavení a strojního zařízení, které představují riziko v případě přímého nebo nepřímého kontaktu se surovinami, středně zpracovanými a hotovými produkty, například mazací olej, musejí mít klasifikaci pro použití při výrobě potravin a mít známý stav alergenů.
4.7.7	Technologické dílny musejí být udržovány v čistotě a pořádku se zavedením kontrolních mechanismů na zamezení přenosu technologického odpadu do produkčních nebo skladovacích oblastí.

4.8 ZAŘÍZENÍ PRO ZAMĚŠTNANCE

Zařízení pro zaměstnance musejí mít dostatečnou kapacitu na pojmání požadovaného počtu pracovníků a musejí být navrženy a provozovány s cílem minimalizace rizika kontaminace produktů. Tato zařízení musejí být udržována v dobrém a čistém stavu.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.8.1	Pro veškerý personál včetně zaměstnanců, návštěvníků nebo dodavatelů musejí být k dispozici vyhrazené převlékárny. Tyto místnosti musejí být situovány tak, aby umožňovaly přímý přístup do oblastí výroby, skladování a balení bez napojení na jakékoli vnější oblasti. Pokud takového stavu nelze dosáhnout, je nutné provést posouzení rizik a podle jeho výsledků zavést odpovídající postupy (například čisticí zařízení na obuv).
4.8.2	Pro veškerý personál pracující v oblasti manipulace se surovinami, přípravy, zpracování, balení a skladování je nutné zajistit skladovací prostory dostatečné velikosti na pojmání osobních potřeb.
4.8.3	Venkovní oblečení a další osobní potřeby musejí být v převlékárnách uloženy odděleně od pracovních oděvů. Musejí být k dispozici zařízení na oddělení čistých a špinavých pracovních oděvů.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.8.4	<p>Pokud provoz zahrnuje oblast s vysokým rizikem, personál musí vstupovat přes speciálně navrženou převlékárnu u vchodu do oblasti s vysokým rizikem. Převlékárny musejí splňovat následující požadavky:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Aby nedocházelo ke kontaminaci čistých oděvů, musejí být vydány jasné pokyny definující pořadí oblékání a svlékání vyhrazených ochranných oděvů. ● Ochranné oděvy musejí být vizuálně odlišeny od oděvů nošených v ostatních oblastech a nesmějí být nošeny mimo oblasti s vysokým rizikem. ● Aby nedocházelo ke kontaminaci čistého ochranného oděvu, musí být zavedeno mytí rukou během převlékání (tj. mytí po nasazení pokrývky vlasů a obuvi před manipulací s čistým ochranným oděvem). ● Mytí rukou a desinfekce musejí být zavedeny a dodržovány také před vstupem do oblastí s vysokým rizikem. ● Pro oblasti s vysokým rizikem musí být k dispozici speciální obuv a efektivní systém na segregaci oblastí s nošením obuvi do velmi rizikového prostředí a ostatní obuvi (například pomocí přepážek nebo lavic). Výjimečně je povoleno používání strojů na mytí bot v případech, kdy prokazatelně zajistí účinnou kontrolu nad obuví, aby nedocházelo k pronikání patogenického materiálu do oblastí s vysokým rizikem. <p>Musí být zaveden program na monitorování dopadu na životní prostředí, aby bylo možné posoudit účinnost kontrolních mechanismů obuvi.</p>
4.8.5	<p>Pokud provoz zahrnuje oblast s intenzivní péčí, personál do ní musí vstupovat přes speciálně navrženou převlékárnu s uspořádáním zaručujícím, že ochranný oděv nebude před vstupem do oblasti s intenzivní péčí kontaminován. V těchto případech je nutné dodržet následující požadavky:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Jasné pokyny definující pořadí oblékání a svlékání vyhrazených ochranných oděvů, aby nedocházelo ke kontaminaci čistých oděvů. ● Obuv poskytnutá na pracovišti se nesmí nosit mimo závod. ● Ochranné oděvy musejí být vizuálně odlišeny od oděvů nošených v oblastech s nízkým rizikem a nesmějí být nošeny mimo oblasti s intenzivní péčí. ● Aby nedocházelo ke kontaminaci čistého ochranného oděvu, musí být zavedeno mytí rukou během převlékání. ● Mytí rukou a desinfekce musejí být zavedeny a dodržovány také před vstupem do oblastí s intenzivní péčí. ● Musí být zavedena účinná kontrola nad obuví, aby nedocházelo k pronikání patogenů do oblastí s intenzivní péčí. Tato kontrola může být realizována řízenou výměnou obuvi před vstupem do oblasti nebo použitím kontrolovaných a spravovaných strojů na mytí bot. <p>Musí být zaveden program na monitorování dopadu na životní prostředí, aby bylo možné posoudit účinnost kontrolních mechanismů obuvi.</p>
4.8.6	<p>Na vstupu a dalších náležitých místech výrobních oblastí musejí být instalována vhodná a dostatečná zařízení na mytí rukou. Tato zařízení na mytí rukou musejí disponovat následujícími minimálními parametry a výbavou:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● cedule s výzvou k mytí rukou, ● dostatečné množství vody o vhodné teplotě, ● pákové baterie s bezdotekovým ovládáním, ● tekuté/pěnové mýdlo, ● ručníky na jedno použití nebo vhodně navržené a umístěné vzduchové sušiče.
4.8.7	<p>Toalety musejí být řádně odděleny a nesmějí se otevírat přímo do oblastí výroby nebo obalů. Toalety musejí být opatřeny zařízeními na mytí rukou, která zahrnují:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● umyvadla s mýdlem a vodou o vhodné teplotě, ● vhodná zařízení na sušení rukou, ● cedule s výzvou k sušení rukou. <p>V případech, kdy jsou před opětovným vstupem do výrobní oblasti k dispozici pouze zařízení na mytí rukou na toaletách, platí požadavky ustanovení 4.8.6 a je nutné umístit cedule na směrování osob k zařízením na mytí rukou před vstupem do výroby.</p>

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.8.8	V případech, kdy je kouření povoleno podle národního zákona, je nutné zřídit vyhrazená a kontrolovaná místa pro kouření, která jsou izolována od výrobních oblastí do té míry, aby kouř nemohl pronikat do produktu, a opatřena dostatečným odtahem do okolní atmosféry budovy. V místech pro kouření musejí ve vnitřních i vnějších prostorech existovat vhodná řešení na likvidaci kuřáckého odpadu. Kouření elektronických cigaret nebo jejich vnášení do oblastí výroby nebo skladování musí být zakázáno.
4.8.9	Veškeré potraviny, které pracovníci přinesou do výrobních prostorů, musejí být řádně uskladněny a čisté a hygienické. Do oblastí skladování, zpracování a výroby nesmějí být vnášeny žádné potraviny. Je-li během přestávek ve venkovním prostoru povolena konzumace potravin, musí probíhat ve vyhrazených oblastech s vhodnou likvidací odpadu.
4.8.10	Pokud v provozovně existují zařízení na cateringové služby, musejí být vhodným způsobem kontrolována, aby nemohla způsobit kontaminaci produktů (například jako zdroj otravy potravinami nebo vnesení alergického materiálu na pracoviště).

4.9 ŘÍZENÍ FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ KONTAMINACE PRODUKTŮ OBLASTI MANIPULACE SE SUROVINAMI, PŘÍPRAVY, ZPRACOVÁNÍ, BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Musejí být zavedeny vhodné prostředky a postupy na řízení rizika chemické nebo fyzické kontaminace produktu.

4.9.1 CHEMICKÁ KONTROLA

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.9.1.1	Musejí být zavedeny procesy na správu využívání, skladování a manipulace s nepotravinovými chemikáliemi s cílem zamezení chemické kontaminace. Tyto procesy musejí jako minimum zahrnovat následující body: <ul style="list-style-type: none"> ● schválený nákupní seznam chemikálií, ● dostupnost datových listů bezpečnosti materiálů a jejich specifikací, ● potvrzení vhodnosti pro použití v prostředí zpracování potravin, ● vyhnout se používání silně aromatických produktů, ● stále označování nádob s chemikáliemi etiketami a/nebo jejich identifikace, ● vyhrazená oblast skladování s povolením přístupu pouze oprávněným pracovníkům, ● používání pouze vyškoleným personálem.
4.9.1.2	V případech, kdy je nutné používat silně aromatické nebo závadnou příchutí šířící materiály, například při stavebních pracích, je nutné zavést postupy na zamezení rizika kontaminace produktů závadnou příchutí.

4.9.2 KONTROLA KOVŮ

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.9.2.1	Musejí být vytvořeny zdokumentované zásady kontroly používání ostrých kovových předmětů včetně nožů, řezných čepelí u vybavení, jehel a drátů. Jejich součástí musí být záznam o kontrole poškození a šetření ztráty jakýchkoli předmětů. Nože s odlomenou čepelí se nesmějí používat.
4.9.2.2	Je nutné vyhnout se nákupu složek a obalů používajících spony nebo obalových materiálů představujících jiná rizika vniknutí cizích těles. V prostorech s nechráněnými výrobky se nesmějí používat spony, kancelářské svorky, ani napínáčky. Pokud se v obalových materiálech nebo jako uzávěry používají spony nebo jiné předměty, je nutné učinit vhodná opatření na minimalizaci rizika kontaminace produktů.

4.9.3 SKLO, KŘEHKÉ PASTY, KERAMIKA A PODOBNÉ MATERIÁLY

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.9.3.1	Z oblastí, kde probíhá manipulace s nechráněnými výrobky nebo kde vzniká riziko kontaminace produktů, je nutné vyloučit sklo a další křehké materiály, nebo zajistit jejich ochranu proti rozbití.
4.9.3.2	V oblastech, kde probíhá manipulace s nechráněnými výrobky nebo kde vzniká riziko kontaminace produktů, je nutné zavést zdokumentované postupy manipulace se sklem a dalšími křehkými materiály (jinými, než obaly výrobků). Tyto procesy musejí jako minimum zahrnovat následující body: <ul style="list-style-type: none"> ● seznam předmětů s podrobným uvedením místa, čísla, typu a stavu, ● evidované kontroly stavu předmětů prováděné s předepsanou frekvencí založenou na stupni ohrožení produktu, ● podrobnosti o čištění nebo výměně předmětů s cílem minimalizace možné kontaminace produktů.
4.9.3.3	Musejí být zavedeny zdokumentované postupy s podrobnou definicí činností v případě rozbití skleněných nebo jiných křehkých předmětů, které budou zahrnovat následující body: <ul style="list-style-type: none"> ● karanténa potenciálně zasažených produktů a výrobní oblasti, ● čištění výrobní oblasti, ● kontrola výrobní oblasti a oprávnění k obnovení výroby, ● výměna pracovních oděvů a kontrola obuvi, ● určení zaměstnanců oprávněných k výkonu výše uvedených bodů, ● záznam případu rozbití.

4.9.4 PRODUKTY BALENÉ DO SKLA NEBO JINÝCH KŘEHKÝCH NÁDOB

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.9.4.1	Nádoby musejí být uskladněny odděleně od surovin, produktů a dalších obalů.
4.9.4.2	Musí být zaveden systém na řešení rozbití nádob mezi místem čištění/kontroly nádoby a místem jejího uzavírání. Tento systém musí zahrnovat minimálně zdokumentované pokyny, které zaručují: <ul style="list-style-type: none"> ● odstranění a likvidaci produktů vystavených riziku v okolí rozbití; tato zásada může být specifická pro různá zařízení nebo oblasti výrobní linky, ● efektivní čištění linky nebo zařízení s možnou kontaminací úlomky z nádob; čištění nesmí způsobit další rozptýl úlomků, například při použití vysokotlakých vodních trysek nebo vzduchu, ● používání vyhrazeného a jasně identifikovatelného čisticího zařízení (např. barevným značením) na odstranění rozbitých nádob; takové zařízení musí být uloženo odděleně od ostatních čisticích zařízení, ● používání vyhrazených, přístupných a víkem uzavřených odpadových kontejnerů na sběr poškozených nádob a úlomků, ● provedení zdokumentované kontroly výrobního zařízení vyčištění rozbití, aby bylo zaručeno, že vyčištěním došlo k efektivnímu odstranění veškerých rizik další kontaminace, ● udělení oprávnění k novému spuštění výroby po vyčištění, ● odstranění rozbitého skla z oblasti v okolí výrobní linky.
4.9.4.3	O veškerých rozbitých nádobách na výrobní lince musejí být vedeny záznamy. Pokud v průběhu výroby nedošlo k žádnému rozbití, pak tato skutečnost musí být rovněž zaznamenána. Tyto záznamy musejí být posouzeny, aby bylo možné identifikovat trendy a možná zlepšení výrobní linky nebo nádob.

4.9.5 DŘEVO

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.9.5.1	V prostorech s nechráněnými výrobky se nesmí používat dřevo s výjimkou případů, kdy jde o součást procesu (například zrání výrobků ve dřevě). V případech, kdy je použití dřeva nevyhnutelné, je nutné jeho stav trvale sledovat, aby byla zaručena jeho dobrá kvalita, nepoškozenost a absence trísek, které by mohly kontaminovat produkty.

4.10 ZAŘÍZENÍ NA DETEKCI A ODSTRAŇOVÁNÍ CIZÍCH TĚLES

Riziko kontaminace produktů musí být sníženo nebo eliminováno efektivním používáním zařízení na odstraňování nebo detekci cizích těles.

4.10.1 ZAŘÍZENÍ NA DETEKCI A ODSTRAŇOVÁNÍ CIZÍCH TĚLES

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.10.1.1	<p>U každého výrobního procesu musí být vypracováno zdokumentované posouzení ve spojení se studií na bázi systému HACCP s cílem identifikace možného použití zařízení na detekci nebo odstranění kontaminace cizími tělesy. Typická zařízení připadající v úvahu mohou zahrnovat:</p> <ul style="list-style-type: none">● filtry,● síta,● detekci kovů,● magnety,● zařízení na optické třídění,● zařízení rentgenové detekce,● ostatní zařízení na fyzickou separaci (např. gravitační separace, technologie fluidního lože).
4.10.1.2	<p>Typ, umístění a citlivost metody detekce a/nebo odstraňování musejí být specifikovány v rámci dokumentačního systému pracoviště. S ohledem na charakter složky materiálu, produktu a/nebo baleného produktu musí být použita nejlepší průmyslová praxe. Umístění zařízení a jakýchkoli dalších faktorů ovlivňujících citlivost zařízení musí být ověřeno a odůvodněno.</p>
4.10.1.3	<p>Pracoviště musí zaručit definování frekvence testování zařízení na detekci a/nebo odstraňování cizích těles se zohledněním následujících bodů:</p> <ul style="list-style-type: none">● konkrétní požadavky zákazníků,● schopnost pracoviště identifikovat jakékoli postižené materiály, zadržet je a zabránit jejich uvolnění v případě selhání zařízení.
4.10.1.4	<p>Pokud je cizí materiál detekován nebo odstraňován pomocí zařízení, je nutné prozkoumat zdroj veškerého nežádoucího materiálu. Informace o zamítnutých materiálech musejí být použity k identifikaci trendů a v případech, kde je to možné, také k zahájení preventivního opatření na snížení výskytu kontaminace cizím materiálem.</p>

4.10.2 FILTRY A SÍTA

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.10.2.1	<p>Filtry a síta používaná ke kontrole výskytu cizích těles musejí mít předepsanou velikost nebo průměr ok a být navržena tak, aby poskytovala maximální praktickou ochranu produktu. Materiál ponechaný nebo odstraněný systémem musí být prozkoumán a evidován, aby byla identifikována rizika kontaminace.</p>
4.10.2.2	<p>Filtry a síta musejí být pravidelně kontrolována a testována na poškození ve zdokumentované frekvenci podle rizika. O zkouškách musejí být vedeny záznamy. Pokud jsou zjištěny vadné filtry nebo síta, tato skutečnost musí být zaznamenána, musí být provedena vyšetření pravděpodobnosti kontaminace produktů a podniknuta vhodná opatření.</p>

4.10.3 DETEKTORY KOVŮ A RENTGENOVÁ ZAŘÍZENÍ

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.10.3.1	Pokud na základě posouzení rizik není prokázáno, že takové opatření nezlepšuje ochranu konečných produktů před kontaminací kovy, musí být zavedeno používání detektorů kovů. Pokud se detektory kovů nepoužívají, musí být zdokumentováno zdůvodnění. Detektory kovů bývají za normálních okolností nahrazovány pouze alternativními a účinnějšími metodami ochrany (například rentgeny, jemnými síty nebo filtrací produktů).
4.10.3.2	<p>Detektor kovů nebo rentgenové zařízení musí být vybaveno jedním z následujících prvků:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● automatické vyřazovací zařízení u průběžných in-line systémů, které kontaminovaný produkt odkloní z toku výroby nebo jej umístí do zabezpečené jednotky přístupné pouze oprávněnému personálu, ● systém zastavení pásu s alarmem v příděch, kdy produkt nelze automaticky vyřadit (například u velmi velkých dávek), ● in-line detektory identifikující polohu znečišťujícího předmětu, aby bylo možné postižený produkt efektivně segregovat.
4.10.3.3	<p>Pracoviště musí zavést a realizovat zdokumentované postupy provozování a testování detektorů kovů nebo rentgenů. Takový postup musí jako minimum zahrnovat následující body:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● definování odpovědností za testování zařízení, ● provozní účinnost a citlivost zařízení včetně veškerých odchylek od tohoto stavu u konkrétních produktů, ● metody a frekvence zkoušek detektoru, ● evidence výsledků zkoušek.
4.10.3.4	<p>Postupy kontroly detektoru kovů musejí vycházet ze zavedené praxe a zahrnovat minimálně následující body:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Používání testovacích vzorků vybavených kovovou koulí o známém průměru vybranou podle rizika. Testovací vzorky musejí být označeny velikostí a typem obsaženého testovacího materiálu. ● Testy prováděné pomocí samostatných vzorků obsahujících železo, nerezovou ocel a typický neželezný kov, pokud výrobek není umístěn ve fóliovém obalu, kdy mají význam pouze železné kovy. ● Test ověřující efektivní funkci detekčních i vyřazovacích mechanismů za normálních pracovních podmínek. ● Zkoušky ověřující funkci paměti/resetu detektoru kovů průchodem po sobě následujících testovacích dávek jednotkou při typické provozní rychlosti výrobní linky. ● Kontrola systémů zabezpečení proti poruchám, kterými jsou opatřeny detekční a vyřazovací systémy. <p>Dále platí, že v případech, kdy jsou detektory kovů namontovány na dopravnících, testovací vzorek musí procházet co nejbližší ke středu otvoru detektoru kovů a kdekoli je to možné, zkouška musí probíhat zasunutím testovacího vzorku do jasně identifikované vzorové dávky potravin vyrobené v době testu.</p> <p>Pokud se používají in-line detektory kovů, testovací vzorek musí být umístěn do toku produktů, kdekoli je to možné, a musí být vyhodnocena správná synchronizace vyřazovacího systému odstraňujícího identifikovanou kontaminaci.</p>
4.10.3.5	Pracoviště musí zřídit a zavést postupy nápravných opatření a ohlašování pro případy, kdy testování zjistí jakoukoli poruchu detektoru cizích těles. Nápravná opatření pak musejí zahrnovat kombinaci izolace, karantény a nové kontroly veškerých produktů vyrobených od posledního úspěšného testu.

4.10.4 MAGNETY

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.10.4.1	Typ, umístění a síla magnetů musejí být plně zdokumentovány. Musejí být zavedeny zdokumentované postupy kontroly, čištění, testování síly a zkoušek integrity. Záznamy veškerých zkoušek musejí být uchovány.

4.10.5 ZAŘÍZENÍ NA OPTICKÉ TŘÍDĚNÍ

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.10.5.1	Každá jednotka musí být zkontrolována podle pokynů nebo doporučení výrobce. Zkoušky musejí být zdokumentovány.

4.10.6 ČISTOTA NÁDOB – SKLENICE, PLECHOVKY A DALŠÍ PEVNÉ NÁDOBY

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.10.6.1	Na základě posouzení rizik musejí být implementovány postupy na minimalizaci kontaminace cizími tělesy z obalových nádob (například ze sklenic, plechovek a dalších formovaných pevných nádob). Tyto postupy mohou zahrnovat používání zakrytých dopravníků, obrácení nádob a odstraňování cizích těles pomocí výplachu vodními nebo vzduchovými tryskami.
4.10.6.2	Účinnost vybavení na čištění nádob musí být kontrolována a zaznamenána při každé výrobě. Pokud je systém vybaven vyřazovacím zařízením znečištěných nebo poškozených nádob, zkouška musí zahrnovat test detekce i efektivního vyřazení testované nádoby.

4.11 ÚKLID A HYGIENA



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Musejí být zavedeny systémy úklidu a hygieny zaručující stálé dodržování příslušných hygienických norem a minimalizaci rizika kontaminace produktů.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.11.1	Provozovna i vybavení musejí být udržovány v čistém a hygienickém stavu.
4.11.2	<p>Pro budovu, výrobní provoz a veškeré vybavení musejí být zavedeny zdokumentované postupy čištění. Postupy čištění výrobního zařízení, styčných povrchů s potravinami a prostředí v oblastech s intenzivní péčí/vysokým rizikem musejí zahrnovat minimálně následující body:</p> <ul style="list-style-type: none">● odpovědnost za čištění,● čištěný předmět/oblast,● frekvence čištění,● metoda čištění včetně demontáže zařízení pro účely čištění v případě nutnosti,● čisticí chemikálie a roztoky,● používané čisticí materiály,● evidence čištění a odpovědnost za schválení. <p>Frekvence a metody čištění musejí vycházet z rizika.</p> <p>Musejí být zavedeny postupy zaručující dosažení odpovídajících standardů čištění.</p>
4.11.3	Musejí být definovány limity přijatelné a nepřijatelné kvality čištění minimálně pro styčné povrchy s potravinami, výrobní zařízení a pro čištění prostředí v oblastech s intenzivní péčí/vysokým rizikem. Tyto limity musejí vycházet z možných rizik (tj. z rizika mikrobiologické kontaminace, alergénové kontaminace, kontaminace cizími tělesy nebo vzájemné kontaminace produktů). Přijatelné úrovně čištění lze definovat na základě vizuálního vzhledu, pomocí ATP bioluminiscenčních technik (viz slovníček pojmů) a mikrobiologických nebo chemických testů podle vhodnosti. Pokud jsou postupy čištění součástí definovaného plánu základních předpokladů na řízení konkrétního rizika, musejí být postupy čištění a desinfekce a jejich frekvence schváleny a záznamy uchovány. Patří sem riziko vznikající při čištění chemických zbytků na styčných plochách s potravinami.
4.11.4	Musejí být k dispozici zdroje na provádění čištění. Pokud je při čištění nutné zařízení demontovat nebo do velkého zařízení vstupovat, tyto činnosti musejí být vhodně naplánovány a je-li to vyžadováno, musejí být prováděny v období mimo výrobu. Pokud čištění vyžaduje přístup dovnitř zařízení, personál provádějící čištění musí být řádně vyškolen nebo musí být poskytnuta odpovídající technická podpora.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.11.5	Před uvedením zařízení zpět do výroby je nutné zkontrolovat jeho čistotu. Výsledky zkoušek čistoty včetně vizuálních, analytických a mikrobiologických zkoušek musejí být zaznamenány a použity k identifikaci trendů kvality čištění a k podnětům ke zlepšení tam, kde je to nutné.
4.11.6	Čistící vybavení musí být: <ul style="list-style-type: none"> ● hygienicky navrženo a vhodné pro daný účel, ● vhodně označeno pro předpokládané použití (například barevným značením nebo etiketami), ● čisté a hygienicky uskladněné, aby nedocházelo ke kontaminaci. <p>Vybavení používané k čištění v oblastech s vysokým rizikem a intenzivní péčí musí být vizuálně odlišeno a vyhrazeno pro použití v těchto oblastech.</p>

4.11.7 ČIŠTĚNÍ NA MÍSTĚ (CIP)

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.11.7.1	Zařízení pro čištění na místě (CIP) musejí být v místech, kde se používají, monitorována a udržována, aby byl zaručen jejich efektivní provoz.
4.11.7.2	Musí být k dispozici schéma uspořádání systému CIP včetně okruhů potrubí výrobních procesů. Musí být vyhotoven protokol o kontrole nebo jiné schválení dokazující následující body: <ul style="list-style-type: none"> ● systémy jsou hygienicky navrženy bez stojatých oblastí, s omezeným přerušením toků a dobrou schopností odtoku, ● výplachová/zpětná čerpadla jsou provozována tak, aby byl vyloučeno hromadění roztoků CIP v nádobách, ● kulové trysky a otočná postřikovací zařízení zajišťují efektivní čištění nádob pokrytím celého jejich povrchu a jsou pravidelně kontrolovány proti ucpání, ● CIP zařízení jsou dostatečně oddělena od aktivních výrobních linek (např. pomocí ventilů s dvojitým sedlem, manuálně ovládaných spojek, záślepek v potrubí nebo spínacích/rozpínacích přípojek s bezdotykovými spínači pro vzájemné blokování). <p>Po provedení úprav nebo změn zařízení CIP musí být systém znovu ověřen. Změny v systému CIP musejí být zaznamenány do protokolu.</p>
4.11.7.3	Zařízení CIP musí být provozováno tak, aby bylo zajištěno efektivní čištění: <ul style="list-style-type: none"> ● Musí být definovány výrobní parametry, čas, koncentrace čistícího prostředku, rychlost průtoku a teploty, aby bylo zajištěno odstranění příslušného cílového rizika (např. fekálií, alergenů, vegetativních mikroorganismů, zárodků). Tyto parametry musejí být vyhodnoceny a výsledky zaznamenány. ● Koncentrace čistícího prostředku je nutné pravidelně kontrolovat. ● Ověření procesu CIP musí být provedeno analýzou výplachové vody a/nebo prvního produktu výrobní linky na přítomnost čistících tekutin nebo podle potřeby zkouškami pomocí ATP bioluminiscenčních technik, zkouškami na přítomnost alergenů či mikroorganismů. ● Nádrže s čistícím prostředkem musejí být doplňovány a jejich vypouštění, čištění, plnění a vyprazdňování musí být zaznamenáno do protokolu. Regenerované roztoky z výplachu musejí být monitorovány na výskyt příměsí z nádrží s čistícím prostředkem. ● Filtry, jsou-li namontovány, musejí být čištěny a kontrolovány v předepsaných intervalech.

4.12 ODPAD/LIKVIDACE ODPADU

Likvidace odpadu musí probíhat v souladu se zákonnými požadavky a způsobem, který zamezuje jeho akumulaci, riziku kontaminace a přitahování škůdců.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.12.1	Pokud je k odstranění odpadu vyžadována zákonná licence, musejí jeho odstranění provést dodavatelé s licencí a o odstranění musejí být vedeny záznamy, které budou k dispozici pro potřeby auditu.
4.12.2	Externí sběrné nádoby na odpad a prostory, kde jsou uložena zařízení na manipulaci s odpadem, musejí být spravována s ohledem na minimalizaci rizika. Tyto nádoby a zařízení musejí být: <ul style="list-style-type: none">• jasně identifikovány,• navrženy pro snadné používání a efektivní čištění,• řádně udržovány, aby bylo umožněno čištění a v případě požadavku také desinfekce,• v pravidelných intervalech vyprazhňovány,• podle situace zakryty nebo udržovány se zavřenými dveřmi.
4.12.3	Pokud jsou nebezpečné produkty nebo nevyhovující materiály s ochrannou známkou předány třetí straně za účelem zničení nebo likvidace, musí být tato třetí strana specialistou na bezpečnou likvidaci produktů nebo odpadu a musí poskytovat záznamy zahrnující množství odpadu shromážděného pro účely zničení nebo likvidace.

4.13 SPRÁVA PŘEBYTKŮ POTRAVIN A PRODUKTŮ NA KRMENÍ ZVÍŘAT

Musejí být zavedeny efektivní procesy zaručující bezpečnost a zákonnost vedlejších produktů primárních výrobních aktivit daného pracoviště..

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.13.1	Přebytkové produkty se značkou zákazníka musejí být likvidovány v souladu se specifickými požadavky zákazníka. Před uvedením daného produktu do zásobovacího řetězce musejí být z balených přebytkových produktů pod kontrolou závodu odstraněny názvy značek zákazníka, pokud zákazník nevydal jiné oprávnění.
4.13.2	Pokud se produkty se značkou zákazníka, které nevyhovují specifikacím, prodávají zaměstnancům nebo jsou předávány charitativním nebo jiným organizacím, je nutno obdržet předchozí souhlas majitele značky. Musejí být zavedeny procesy zaručující, že veškeré produkty jsou vhodné ke spotřebě a splňují zákonné požadavky.
4.13.3	Vedlejší produkty a produkty nižších kategorií / přebytkové produkty určené pro krmení zvířat musejí být odděleny od odpadu a chráněny před kontaminací během skladování. Produkty určené pro krmení zvířat musejí být spravovány v souladu s příslušnými zákonnými požadavky.

4.14 HUBENÍ ŠKŮDCŮ

Celé pracoviště musí mít zaveden efektivní preventivní program na hubení škůdců s cílem minimalizace rizika zamoření a musejí být k dispozici prostředky rychlé reakce na jakékoli vzniklé problémy, aby nedocházelo k ohrožení produktů.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.14.1	<p>Je-li zjištěna aktiva škůdců, nesmí to představovat riziko kontaminace produktů, surovin nebo obalů.</p> <p>Přítomnost jakéhokoli zamoření na pracovišti musí být zanesena do záznamů o hubení škůdců a být součástí efektivního programu kontroly škůdců s cílem odstranění nebo potlačení zamoření tak, aby to nepředstavovalo riziko pro produkty, suroviny a obaly.</p>
4.14.2	<p>Pracoviště musí smluvně zajistit služby organizace způsobilé k hubení škůdců nebo disponovat vhodně vyškolenými zaměstnanci pro pravidelnou kontrolu a ošetřování pracoviště s cílem prevence a vymýcení zamoření. Frekvence kontrol musí být stanovena na základě posouzení rizik a zdokumentována. V případech, kdy se využívají služby organizace na hubení škůdců, musí být jasně definován rozsah těchto služeb a odrážet aktivity pracoviště.</p>
4.14.3	<p>Pokud pracoviště provádí vlastní hubení škůdců, musí být schopno řádně prokázat následující skutečnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● operace hubení škůdců provádí vyškolený a způsobilý personál disponující dostatečnými znalostmi o volbě vhodných chemikálií na hubení škůdců a metod ochrany a znalý omezení jejich použití s ohledem na biologii škůdců vyskytujících se na pracovišti, ● personál provádějící aktivity hubení škůdců splňuje veškeré zákonné požadavky na školení nebo registraci, ● jsou k dispozici dostatečné prostředky nutné k reakci na jakékoli problémy se zamořením, ● v případě nutnosti existuje okamžitý přístup k odborným technickým znalostem, ● příslušní pracovníci jsou obeznámeni s legislativou upravující používání produktů na hubení škůdců, ● k uskladnění pesticidů se používají vyhrazené uzamčené prostory.
4.14.4	<p>O hubení škůdců musí být vedena dokumentace a evidence. Zde musejí být zahrnuty minimálně následující body:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● aktuální plán celého pracoviště s vyznačením číslovaného umístění přípravku na hubení škůdců, ● identifikace návnad a/nebo monitorovacích zařízení na pracovišti, ● jasně definované odpovědnosti pro vedení pracoviště a dodavatele, ● podrobnosti o používaných produktech na hubení škůdců včetně pokynů k jejich efektivnímu používání a kroků, které se provedou v mimořádných situacích, ● jakékoli zjištěné aktivity škůdců, ● podrobnosti o zavedených řešeních hubení škůdců.
4.14.5	<p>Stanice s návnadami a další zařízení na hubení škůdců musejí být vhodně umístěny a udržovány, aby bylo vyloučeno riziko kontaminace produktu. Toxické návnady na hlodavce nesmějí být umístovány do výrobních nebo skladovacích oblastí, kde jsou přítomny nechráněné výrobky s výjimkou odstraňování aktivního zamoření. Pokud se používají toxické návnady, musejí být zabezpečeny.</p> <p>Jakékoli chybějící stanice s návnadami musejí být zaznamenány, posouzeny a vyšetřeny.</p>
4.14.6	<p>Zařízení na hubení much a/nebo feromonové lapače musejí být správně umístěny a být funkční. Pokud hrozí nebezpečí odpadnutí hmyzu ze zařízení na hubení much s následnou kontaminací produktu, je nutné použít alternativní systémy a vybavení.</p>
4.14.7	<p>Pokud dojde k zamoření nebo k prokazatelné aktivitě škůdců, musí být provedeno okamžité opatření na identifikaci ohroženého produktu s minimalizací možnosti jeho kontaminace. Jakékoli potenciálně postižené produkty musejí být podrobeny postupu pro nevyhovující produkty.</p>
4.14.8	<p>Musejí být vedeny záznamy o kontrolách hubení škůdců, ochraně před škůdci, hygienických doporučeních a provedených opatřeních. Pracoviště odpovídá za včasnou realizaci veškerých příslušných doporučení vydaných dodavatelem nebo interním odborníkem.</p>

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.14.9	<p>V intervalech odvozených od daného rizika, nejméně však jednou do roka, musí být příslušným odborníkem vypracován hloubkový, zdokumentovaný průzkum hubení škůdců jako forma kontroly zavedených opatření na hubení škůdců. Tento průzkum musí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • poskytovat hloubkovou kontrolu aktivity škůdců v daném zařízení, • revidovat stávající zavedená opatření na hubení škůdců a realizovat veškerá doporučení ke změně. <p>Průzkum musí být načasován tak, aby umožňoval přístup k provedení kontroly na zařízení tam, kde existuje riziko zamoření uskladněného produktu hmyzem.</p>
4.14.10	<p>Výsledky kontrol hubení škůdců musejí být pravidelně vyhodnocovány včetně analýzy trendů, nejméně však:</p> <ul style="list-style-type: none"> • v případě zamoření, • jednou do roka. <p>Součástí musí být analýza záchytů z lapačů, aby mohly být identifikovány problémové oblasti. Analýza musí být použita jako základ pro zlepšení postupů hubení škůdců.</p>
4.14.11	<p>Zaměstnanci musejí porozumět významu cedulí upozorňujících na aktivitu škůdců a uvědomit si nutnost ohlašování jakékoli prokazatelné aktivity škůdců určenému nadřízenému.</p>

4.15 SKLADOVACÍ ZAŘÍZENÍ

Veškerá zařízení používaná ke skladování surovin, obalů, rozpracovaných a hotových produktů musejí být vhodná pro svůj účel.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.15.1	<p>Na základě posouzení rizik musejí být vyvinuty zdokumentované postupy udržování bezpečnosti a kvality produktů během skladování, se kterými se musí příslušný personál obeznámit a které musí být odpovídajícím způsobem implementovány. Tyto postupy mohou podle dané situace zahrnovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • řízení přesunu chlazených a mražených produktů mezi různými oblastmi s regulací teploty, • segregaci produktů v nutných případech za účelem zamezení křížové kontaminace (fyzické, mikrobiologické nebo alergické) nebo absorpce závadné příchuti, • uskladnění materiálů mimo podlahy a s odstupem od stěn, • konkrétní požadavky na manipulaci nebo stohování s cílem zamezení kontaminace produktu.
4.15.2	<p>Tam, kde to má význam, musejí být obaly skladovány odděleně od ostatních surovin a hotových produktů. Jakékoli částečně použité obalové materiály vhodné pro další použití musejí být efektivně chráněny před kontaminací a jasně označeny, aby byla zachována možnost jejich zpětného vysledování před navrácením do příslušné oblasti skladování. Zastaralé obaly musejí být uskladněny v oddělené oblasti se zavedením systémů zabraňujících jejich náhodnému používání.</p>
4.15.3	<p>Je-li vyžadována regulace teploty, musí být oblast skladování schopna udržovat teplotu produktu v předepsaných mezích a být provozována tak, aby bylo zaručeno udržování předepsaných teplot. Ve všech skladovacích prostorech musí být instalováno zařízení na záznam teploty s vhodnými teplotními alarmy nebo být zaveden systém na záznam manuálních odečtů teploty, typicky minimálně po 4 hodinách nebo v intervalech umožňujících zásah dříve, než teploty přesáhnou stanovené meze požadované pro bezpečnost, zákonnost nebo kvalitu produktů.</p>
4.15.4	<p>Je-li požadováno skladování v řízené atmosféře, musejí být definovány a efektivně regulovány podmínky skladování. O podmínkách skladování musejí být vedeny záznamy.</p>
4.15.5	<p>Je-li požadováno skladování ve venkovních prostorech, musejí být jednotlivé položky chráněny před kontaminací a zkažením. U položek musí být před vnesením do závodu zkontrolována jejich vhodnost.</p>
4.15.6	<p>Pracoviště musí usnadnit správnou rotaci zásob u surovin, středně zpracovaných produktů a hotových produktů na skladě a zajistit, aby byly materiály používány ve správném pořadí vzhledem ke svému výrobnímu datu a v mezích předepsané trvanlivosti.</p>

4.16 EXPEDICE A DOPRAVA

Musejí být zavedeny postupy zaručující, že správa expedice, vozidel a kontejnerů používaných k přepravě produktů z pracoviště neohrožuje bezpečnost, zabezpečení nebo kvalitu produktů.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
4.16.1	<p>Musejí být vyvinuty a zavedeny zdokumentované postupy udržování bezpečnosti a kvality produktů během nakládky a přepravy. Tyto postupy mohou podle dané situace zahrnovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● regulaci teploty v oblastech nakládky, ● používání zakrytých doků k nakládání a vykládání vozidla, ● zajištění nákladu na paletách, aby nedocházelo k jeho pohybu během přepravy, ● kontrolu nákladu před expedicí.
4.16.2	<p>Všechna vozidla nebo kontejnery používané k expedici produktů musejí být před nakládkou zkontrolovány, aby byla zajištěna jejich vhodnost pro daný účel. Tato kontrola musí zaručit, že vozidla jsou:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● v čistém stavu, ● zbavena silných zápachů, které mohou do produktů vnést závadnou příchutě, ● ve vhodném stavu zamezujícím poškození produktů během přepravy, ● vybavena zařízením zaručujícím dodržování jakýchkoli teplotních požadavků. <p>Záznamy zkoušek musejí být uchovány.</p>
4.16.3	<p>Je-li vyžadována regulace teploty, musí být dopravní zařízení schopno udržovat teplotu produktu v předepsaných mezích při minimálním i maximálním nákladu. Musejí se používat zařízení na záznam teplotních dat s možností dotazování na potvrzení časových/teplotních podmínek nebo systém na monitorování a záznam správné funkce chladicího zařízení v předem definovaných intervalech. Získané záznamy musejí být uchovány.</p>
4.16.4	<p>Pro všechna vozidla a vybavení používaná k nakládce/vykládce musejí být k dispozici systémy údržby a zdokumentované postupy čištění. O podniknutých opatřeních musejí být provedeny záznamy.</p>
4.16.5	<p>Společnost musí disponovat zdokumentovanými postupy přepravy produktů, které zahrnují:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● jakákoli omezení používání kombinovaných nákladů, ● požadavky na zabezpečení produktů během přepravy, zejména při parkování vozidel bez dozoru, ● jasné pokyny pro případ poruchy vozidla, nehody nebo selhání chladicích systémů, které zaručí posouzení bezpečnosti produktů a uchování záznamů.
4.16.6	<p>Pokud společnost využívá služeb externích dodavatelů, musejí být veškeré požadavky uvedené v tomto oddílu jasně definovány ve smlouvě a schváleny nebo musí být smluvní společnost certifikována podle světové normy pro skladování a distribuci nebo podobného programu uznávaného celosvětovou iniciativou pro bezpečnost potravin (GFSI).</p>

5 ŘÍZENÍ PRODUKTŮ

5.1 NÁVRH/VÝVOJ PRODUKTU

Musejí být zavedeny postupy návrhu a vývoje nových produktů nebo procesů a provádění jakýchkoli změn produktu, obalu nebo výrobního procesu, aby byla zaručena výroba bezpečných a zákonných produktů.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
5.1.1	Společnost musí vydat jasné směrnice o jakýchkoli omezeních rozsahu vývoje nových produktů s cílem kontroly zavádění nebezpečí, která by pro byla pracoviště nebo zákazníka nepřijatelná (například zavádění alergenů, skleněných obalů nebo mikrobiologických rizik).
5.1.2	Veškeré nové produkty a změny formulace, balení nebo metod zpracování musejí být oficiálně schváleny vedoucím týmu HACCP nebo zplnomocněným členem výboru HACCP. Takové kroky zaručují posouzení rizik a zavedení vhodných kontrolních mechanismů na bázi systému HACCP. Schválení musí být uděleno před zavedením produktů do výrobního prostředí.
5.1.3	V případech, kdy je nutné ověřit, zda jsou formulace produktů a výrobní procesy schopny produkovat bezpečné výrobky požadované kvality, musejí být prováděny zkoušky s použitím výrobního zařízení.
5.1.4	Zkoušky trvanlivosti musejí být prováděny pomocí zdokumentovaných protokolů odrážejících podmínky zjištěné během skladování, přepravy a manipulace. Výsledky musejí být zaznamenány a uchovány a musejí potvrdovat splnění náležitých mikrobiologických, chemických a organoleptických kritérií. V případech, kdy je provádění zkoušek trvanlivosti před výrobou nepraktické, například u některých produktů s dlouhou životností, je nutné vypracovat zdokumentované a vědecky podložené zdůvodnění přidělené trvanlivosti.

5.2 ZNAČENÍ PRODUKTŮ ETIKETAMI

Značení produktů etiketami musí vyhovovat příslušným zákonným požadavkům a obsahovat informace umožňující bezpečnou manipulaci s produktem, jeho vystavení, skladování a přípravu v potravinovém zásobovacím řetězci nebo u zákazníka.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
5.2.1	Veškeré produkty musejí být označeny etiketami tak, aby vyhovovaly příslušným zákonným požadavkům cílové země používání. Tyto etikety musejí obsahovat informace umožňující bezpečnou manipulaci s produktem, jeho vystavení, skladování, přípravu a používání v potravinovém zásobovacím řetězci nebo u zákazníka. Musí být zaveden proces na ověření, zda označování přísad a alergenů je správné a vychází z receptu produktu a specifikace složení.
5.2.2	Musejí být zavedeny efektivní procesy zaručující provedení revize informací na etiketách při každém výskytu změn u některé z následujících položek: <ul style="list-style-type: none">● recept produktu,● suroviny,● dodavatel surovin,● země původu surovin,● legislativa.
5.2.3	Pokud je daný produkt navržen tak, aby mohl deklarovat splnění požadavků určité skupiny zákazníků (například na výživu nebo snížený obsah cukru), musí společnost zajistit plné ověření formulace produktu a výrobního procesu tak, aby byl deklarovaný požadavek splněn.
5.2.4	V případech, kdy za informace na etiketě odpovídá zákazník nebo jmenovaná třetí strana, společnost poskytne: <ul style="list-style-type: none">● informace umožňující přesné vytvoření štítku,● nové informace, kdykoli nastane změna, která může ovlivnit existující informace na etiketě.

5.3 KONTROLA ALERGENŮ



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Společnost musí disponovat systémem na kontrolu materiálů s alergeny, který minimalizuje riziko kontaminace produktů alergeny a splňuje zákonné požadavky na označování etiketami v zemi prodeje.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
5.3.1	Pracoviště musí provést vyhodnocení stavu surovin s cílem zjištění přítomnosti a pravděpodobnosti kontaminace alergeny (viz slovníček pojmů). Součástí tohoto vyhodnocení musí být posouzení specifikací surovin a v případě nutnosti také získání dodatečných informací od dodavatelů, například prostřednictvím dotazníků, aby bylo možné porozumět stavu alergenů u surovin, jejich složek a u závodu, kde byly vyrobeny.
5.3.2	Společnost musí identifikovat materiály obsahující alergeny, se kterými se manipuluje na pracovišti, a sestavit jejich seznam. Tento seznam musí zahrnovat suroviny, pomůcky pro zpracování, středně zpracované a hotové produkty a přísady či výrobky používané k vývoji libovolného nového produktu.
5.3.3	Musí být vypracováno zdokumentované posouzení rizik s cílem identifikace cest kontaminace a vytvoření zdokumentovaných zásad a postupů manipulace se surovinami, středně zpracovanými a hotovými produkty, aby byla vyloučena možnost křížové kontaminace. Patří sem následující položky: <ul style="list-style-type: none"> ● zohlednění fyzického stavu materiálu obsahujícího alergeny (tj. prášek, kapalina, částice), ● identifikace potenciálních bodů křížové kontaminace v průběhu výroby, ● posouzení rizika křížové kontaminace alergeny v každém kroku výroby, ● identifikace vhodných kontrolních mechanismů na snížení nebo odstranění rizika křížové kontaminace.
5.3.4	Musejí být vytvořeny zdokumentované postupy zaručující efektivní kontrolu materiálů obsahujících alergeny, aby bylo zamezeno křížové kontaminaci produktů, které alergeny neobsahují. Tyto postupy musejí podle dané situace zahrnovat následující body: <ul style="list-style-type: none"> ● fyzickou nebo časovou segregaci během skladování, zpracování nebo balení materiálů obsahujících alergeny, ● používání samostatných nebo přídavných ochranných oděvů při manipulaci s materiály obsahující alergeny, ● používání označeného a speciálního vybavení a potřeb ke zpracování, ● naplánování výroby tak, aby došlo ke snížení vzájemných výměn mezi produkty obsahujícími a neobsahujícími alergeny, ● systémy na omezení pohybu polévatého prachu obsahujícího materiál s alergeny, ● kontrolní mechanismy manipulace s odpadem a zamezení jeho úniků, ● omezení přinášení potravin na pracoviště personálem, návštěvníky, dodavateli a pro účely cateringu.
5.3.5	V případech, kdy se používají přepracované produkty nebo se provádějí operace přepracování, musejí být zavedeny postupy zaručující, že přepracované produkty obsahující alergeny se nebudou používat v produktech, které alergeny dosud neobsahují.
5.3.6	V případech, kdy z důvodů charakteru výrobního procesu nelze křížové kontaminaci alergeny zabránit, musí být na etiketě uvedeno odpovídající varování. Při tvorbě takového varovného sdělení musejí být zohledněny národní směrnice nebo praktické manuály.
5.3.7	V případě tvrzení o vhodnosti dané potravin pro alergiky nebo osoby trpící přecitlivělostí na jídlo musí pracoviště zajistit, aby byl výrobní proces plně ověřen na splnění uváděného tvrzení a aby byla účinnost tohoto procesu pravidelně kontrolována. Tyto kroky musejí být zdokumentovány.
5.3.8	Postupy čištění vybavení nebo oblastí musejí být navrženy tak, aby odstraňovaly veškerou potenciální křížovou kontaminaci alergeny nebo ji snižovaly na přijatelnou úroveň. Metody čištění musejí být ověřovány z hlediska účinnosti a efektivita celého postupu musí být pravidelně kontrolována. Výbava používaná k čištění materiálů obsahujících alergeny musí být buď specificky určena pro práci s alergeny, být na jedno použití, nebo po každém použití efektivně vyčištěna.

5.4 AUTENTICITA PRODUKTU, DEKLARACE A SPOTŘEBITELSKÝ ŘETĚZEC

Musejí být zřízeny systémy na minimalizaci rizika nákupu padělaných nebo ředěných potravinových surovin a zajištění, aby veškeré popisy produktů a deklarace byly zákonné, přesné a ověřené.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
5.4.1	<p>Společnost musí zavést procesy na přístup k informacím o historických a vyvíjejících se hrozbách pro zásobovací řetězec, které mohou představovat riziko ředění nebo nahrazování surovin. Takové informace mohou přicházet z následujících zdrojů:</p> <ul style="list-style-type: none">● obchodní asociace,● vládní zdroje,● centra soukromých zdrojů.
5.4.2	<p>Pro všechny potravinové suroviny nebo skupiny surovin musí být vypracováno zdokumentované posouzení míry ohrožení, aby bylo možné odhadnout potenciální riziko ředění nebo nahrazování. Toto posouzení musí zohledňovat následující body:</p> <ul style="list-style-type: none">● historická průkaznost nahrazování nebo ředění,● ekonomické faktory, díky kterým se ředění nebo nahrazování může stát atraktivnějším,● snadný přístup k surovinám prostřednictvím zásobovacího řetězce,● propracovanost běžných testů na identifikaci nežádoucích příměsí,● charakter surovin. <p>Posouzení ohrožení musí být pravidelně revidováno, aby odráželo měnící se ekonomické podmínky a tržní inteligenci, které mohou potenciální riziko pozměnit. Toto posouzení musí být formálně revidováno jednou do roka.</p>
5.4.3	<p>V případech, kdy jsou suroviny identifikovány jako velmi ohrožené ředěním nebo nahrazováním, musejí být zavedeny vhodné procesy zajištění a/nebo testování vedoucí ke snížení rizika.</p>
5.4.4	<p>V případech, kdy jsou produkty označovány etiketami nebo jsou na hotová balení umístována prohlášení závisující na stavu surovin a zahrnující následující možnosti:</p> <ul style="list-style-type: none">● konkrétní provenience nebo původ,● deklarace chovu/druhu,● kontrolovaný stav (např. GlobalGAP),● geneticky modifikovaný organismus (GMO),● s určením původu (Identity preserved),● konkrétní složky s ochrannou známkou,● pak musí být stav každé dávky suroviny ověřen. <p>Závod musí uchovat doklady o nákupu, umožnit zpětné vysledování využití surovin a uchovat záznamy o balení konečného produktu jako důkazy pro uváděná tvrzení. Pracoviště musí provést zdokumentované testy hmotnostní bilance v intervalech splňujících požadavky konkrétního programu nebo nejméně jednou za 6 měsíců, pokud požadavek programu není k dispozici.</p>
5.4.5	<p>V případech, kdy se provádějí deklarace výrobních metod (např. bio, Halal, Kosher), pracoviště musí dosáhnout potřebného stavu certifikace, aby mohlo takové prohlášení vydat.</p>
5.4.6	<p>Průběh výroby produktů, u kterých se provádějí deklarace, musí být zdokumentován s identifikací potenciálních oblastí kontaminace nebo ztráty identity. Musejí být zavedeny vhodné kontrolní mechanismy zaručující celistvost deklarací o produktech.</p>

5.5 OBALY PRODUKTŮ

Obaly produktů musejí být přiměřené předpokládanému účelu použití a musejí být skladovány v podmínkách, které zamezují kontaminaci a minimalizují degeneraci.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
5.5.1	Při nákupu nebo specifikaci obalu přicházejícího do styku s potravinami musí být dodavatel obalových materiálů seznámen s veškerými konkrétními charakteristikami jídla (zahrnujícími například vysoký obsah tuku, pH nebo podmínky spotřeby, např. ohřev v mikrovlnné troubě), které mohou ovlivnit vhodnost obalu. Pro obaly produktů musejí být k dispozici prohlášení o shodě s předpisy nebo jiné doklady potvrzující, že daný produkt vyhovuje příslušným zákonům o bezpečnosti potravin a je vhodný pro předpokládaný účel použití.
5.5.2	Výstelky a sáčky na produkty, které společnost zakoupila pro použití v přímém kontaktu se složkami nebo ve výrobním procesu, musejí být vhodně barevně označeny a být odolné proti roztrhání, aby nemohlo dojít k náhodné kontaminaci.

5.6 INSPEKCE A LABORATORNÍ TESTOVÁNÍ PRODUKTŮ

Společnost musí sama provádět inspekce a analýzy, které jsou nezbytně důležité pro potvrzení bezpečnosti, zákonnosti a kvality produktů, nebo je zadávat subdodavatelům, a to s použitím vhodným postupů, zařízení a standardů.

5.6.1 INSPEKCE A TESTOVÁNÍ PRODUKTŮ

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
5.6.1.1	Musí být zřízen plánovaný program testů vztahující se na produkty a výrobní prostředí, který v závislosti na riziku může zahrnovat mikrobiologické, chemické, fyzické organoleptické testy. Metody, četnost a předepsané limity musejí být zdokumentovány.
5.6.1.2	Výsledky testů a inspekcí musejí být zaznamenány a pravidelně revidovány, aby bylo možné identifikovat rizika. Je nutné porozumět významu výsledků z externí laboratoře a učinit odpovídající kroky. Je nutné neprodleně podniknout vhodná opatření zaměřená na neuspokojivé výsledky nebo trendy.
5.6.1.3	Pracoviště musí zajistit zavedení systému nepřetržitého hodnocení trvanlivosti. Tento systém musí vycházet z rizik a zahrnovat senzorkovou analýzu a podle situace také mikrobiologické testy a příslušné chemické parametry, například pH and a_w . Záznamy a výsledky testů trvanlivosti musejí prokazovat období trvanlivosti uvedené na produktu.

5.6.2 LABORATORNÍ ZKOUŠKY

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
5.6.2.1	Testy patogenů musejí být zadávány externí laboratoři. Pokud se provádějí interně, laboratorní zařízení musí být zcela odděleno od výrobních a skladovacích oblastí a disponovat provozními opatřeními na vyloučení jakéhokoli rizika kontaminace produktů.
5.6.2.2	Jsou-li na výrobním pracovišti přítomny laboratoře provádějící běžné testy, musejí být umístěny, navrženy a provozovány tak, aby byla odstraněna potenciální rizika ohrožení bezpečnosti produktů. Musejí být zavedeny a zdokumentovány kontrolní mechanismy zaměřené na následující body: <ul style="list-style-type: none"> • konstrukce a provoz odtokových a ventilačních systémů, • přístup do zařízení a jeho zabezpečení, • pohyb personálu laboratoře, • požadavky na ochranný oděv, • procesy získávání vzorků produktů, • likvidace laboratorního odpadu.
5.6.2.3	Pokud společnost sama provádí analýzy, které jsou nezbytně důležité pro bezpečnost a zákonnost produktů, nebo je zadává subdodavatelům, pak musejí být laboratoř nebo subdodavatelé držiteli uznávané laboratorní akreditace nebo pracovat v souladu s požadavky a principy normy ISO/IEC 17025. Pokud se nepoužívají akreditované metody, musí být k dispozici zdokumentované odůvodnění.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
5.6.2.4	<p>Musejí být zavedeny postupy zaručující spolehlivost jiných laboratorních výsledků, než ty, které jsou kriticky důležité pro bezpečnost a zákonnost podle ustanovení 5.6.2.3. Tyto postupy musejí zahrnovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● používání uznávaných testovacích metod, jsou-li k dispozici, ● zdokumentované testovací postupy, ● zajištění, aby byl personál dostatečně kvalifikovaný a/nebo vyškolený a způsobilý k výkonu požadované analýzy, ● používání systému na ověřování přesnosti výsledků testů (např. validační studie nebo testy technické úrovně), ● používání řádně zkalibrovaných a udržovaných přístrojů.

5.7 UVOLNĚNÍ PRODUKTU DO OBĚHU

Pracoviště musí zaručit, že hotový produkt bude uvolněn do oběhu pouze tehdy, jsou-li dodržovány veškeré dohodnuté postupy.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
5.7.1	<p>Pokud produkty vyžadují kladné uvolnění, musejí být zavedeny postupy zajišťující, aby uvolnění do oběhu nastalo pouze po splnění veškerých kritérií po a schválení uvolnění.</p>

6 ŘÍZENÍ PROCESU

6.1 ŘÍZENÍ OPERACÍ



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Provoz pracoviště musí odpovídat zdokumentovaným postupům a/nebo pracovním pokynům, které zaručují výrobu trvale bezpečných a zákonných produktů s požadovanými kvalitativními vlastnostmi, v plném souladu s plánem bezpečnosti potravin na bázi systému HACCP.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
6.1.1	<p>Pro klíčové výrobní procesy musejí být k dispozici zdokumentované výrobní specifikace a pracovní pokyny, aby byla zaručena bezpečnost, zákonnost a kvalita produktů. Specifikace musejí podle dané situace zahrnovat následující body:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● recepty - včetně identifikace veškerých alergenů, ● pokyny k míchání, rychlost, čas, ● nastavení zařízení ve výrobním procesu, ● časy a teploty vaření, ● časy a teploty chlazení, ● pokyny ke značení produktů etiketami, ● kódování a označování trvanlivosti, ● jakékoli další kritické kontrolní body definované v plánu systému HACCP. <p>Specifikace procesu musí být v souladu s dohodnutými specifikacemi konečného produktu.</p>
6.1.2	<p>Musí být zavedeno, vhodným způsobem řízeno a zaznamenáváno monitorování parametrů procesu, například teploty, času, tlaku a chemických vlastností, aby bylo zaručeno, že výroba produktu probíhá v požadovaných mezích specifikace procesu.</p>
6.1.3	<p>V případech, kdy jsou parametry procesu nebo kvalita produktu řízeny pomocí in-line monitorovacích zařízení, pak musejí být tato zařízení napojena na vhodný výstražný systém poruch, který podléhá pravidelným testům.</p>
6.1.4	<p>V případech, kdy může v zařízení docházet k proměnám podmínek zpracování s kritickým dopadem na bezpečnost a kvalitu produktů, musejí být charakteristiky procesu vyhodnocovány a ověřovány v intervalech určených rizikem a provozními vlastnostmi zařízení (například rozložením tepla v baňkách, troubách a výrobních nádobách, nebo rozložením teploty v mrazničkách a chladiřích).</p>
6.1.5	<p>Pro případ selhání zařízení nebo odchýlení procesu od daných specifikací je nutné zavést postupy na obnovení bezpečného stavu a kvality produktu a definovat opatření, která se provedou.</p>

6.2 ZNAČENÍ ETIKETAMI A BALENÍ



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Kontrolní mechanismy označování produktů musejí zaručit, že produkty budou správně označeny etiketami a kódovány.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
6.2.1	<p>Musí být zaveden oficiální proces přiřazování obalových materiálů k balicím linkám a kontroly v oblasti balení, který zaručuje, že u balicích strojů budou k dispozici pouze obaly pro okamžité použití.</p> <p>V případech, kdy se provádí off-line kódování nebo potisk obalového materiálu, musejí být zavedeny kontroly zaručující, aby u balicích strojů byl k dispozici pouze správně potištěný materiál.</p>
6.2.2	<p>Před spuštěním výroby a po výměně produktů musejí být provedeny zdokumentované zkoušky výrobní linky. Tyto zkoušky musejí zaručit, že výrobní linky byly vhodným způsobem vyprázdněny a jsou připraveny k výrobě. Při výměně produktů musejí být prováděny zdokumentované zkoušky, které zaručují, že před přechodem k další výrobě byly všechny produkty a obaly z předchozí výroby z linky odstraněny.</p>
6.2.3	<p>Musejí být zavedeny zdokumentované postupy, které zajišťují, aby produkty byly baleny do správných obalů a správně označovány etiketami. Tyto postupy musejí zahrnovat kontroly:</p> <ul style="list-style-type: none">● na začátku balení,● v průběhu balení,● při změně dávek obalových materiálů,● na konci každého výrobního cyklu. <p>Součástí zkoušek musí být také ověřování veškerého potisku prováděného ve fázi balení, který podle dané situace zahrnuje:</p> <ul style="list-style-type: none">● datový kód,● kód dávky,● vyznačení množství,● informace o ceně,● čárový kód,● zemi původu.
6.2.4	<p>Pokud se ke kontrole etiket a potisku produktů používá on-line vizuální zařízení, je nutné zavést postupy zajišťující, aby byl systém správně nastaven a byl schopen vydat výstrahu nebo zamítnout produkt, pokud obalové informace nevyhovují specifikacím.</p>

6.3 MNOŽSTVÍ – ŘÍZENÍ HMOTNOSTI, OBJEMU A POČTU

Pracoviště musí provozovat systém kontroly množství vyhovující zákonným požadavkům v zemi prodeje produktu i veškerým dalším předpisům průmyslového odvětví nebo konkrétním požadavkům zákazníka.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
6.3.1	<p>Frekvence a metodika kontroly množství musejí splňovat požadavky příslušné legislativy upravující ověřování množství. Záznamy o kontrolách musejí být uchovány.</p>
6.3.2	<p>Pokud množství produktu není upraveno zákonnými požadavky (například u velkoobjemových komodit), produkt musí vyhovovat požadavkům zákazníka a je nutné uchovat záznamy.</p>

6.4 KALIBRACE A SPRÁVA MĚŘICÍCH A MONITOROVACÍCH ZAŘÍZENÍ

Pracoviště musí být schopno prokázat, že měřicí zařízení je dostatečně přesné a spolehlivé na poskytnutí důvěryhodných výsledků měření.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
6.4.1	<p>Pracoviště musí identifikovat a kontrolovat měřicí přístroje používané k monitorování kritických kontrolních bodů a bezpečnosti a zákonnosti produktů. Tyto kroky musejí zahrnovat minimálně následující body:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● zdokumentovaný seznam vybavení a jeho umístění, ● identifikační kód a termín kalibrace, ● ochrana proti manipulaci neoprávněnými osobami, ● ochrana proti poškození, degeneraci nebo zneužití.
6.4.2	<p>Všechny identifikované měřicí přístroje včetně nového vybavení musejí být kontrolovány a v případě potřeby seřízeny:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● v předem stanovených intervalech na základě posouzení rizik, ● podle definované metody vycházející z uznávané národní nebo mezinárodní normy tam, kde je to možné. <p>Výsledky musejí být zdokumentovány. Přístroje musejí být čitelné a vykazovat náležitou přesnost měření, pro která jsou určena.</p>
6.4.3	<p>Referenční měřicí přístroje musejí být kalibrovány a odpovídat uznávané národní nebo mezinárodní normě. Záznamy musejí být uchovány. Pokud se přístroj používá k vyhodnocování kritických mezí, je nutné vzít v úvahu neurčitost kalibrace.</p>
6.4.4	<p>Musejí být zavedeny postupy záznamu opatření, která se provedou, bude-li u předepsaných měřicích přístrojů zjištěno, že nepracují ve specifikovaných mezích. V případech, kdy je bezpečnost nebo zákonnost produktů zjišťována pomocí přístrojů, které byly shledány jako nepřesné, musí být provedeno opatření zajišťující, aby produkt vystavený riziku nebyl nabízen k prodeji.</p>

7 PERSONÁL

7.1 ŠKOLENÍ: OBLASTI MANIPULACE SE SUROVINAMI, PŘÍPRAVY, ZPRACOVÁNÍ, BALENÍ A SKLADOVÁNÍ



ZÁSADNÍ POŽADAVKY

Společnost musí zajistit, aby veškerý personál vykonávající práci, která ohrožuje bezpečnost, zákonnost a kvalitu, byl prokazatelně způsobilý k provádění svěřené práce, a to prostřednictvím školení, pracovních zkušeností nebo kvalifikací.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
7.1.1	Veškerý příslušný personál, včetně pracovníků dodaných agenturami, pracovníků na přechodnou dobu a dodavatelů, musí být před zahájením práce vhodným způsobem vyškolen a po celou pracovní dobu být pod dostatečným dohledem.
7.1.2	V případech, kdy personál provádí práce spojené s kritickými kontrolními body, musí být zajištěno odpovídající školení a hodnocení způsobilosti.
7.1.3	Pracoviště musí zavést zdokumentované programy pokrývající potřeby školení příslušného personálu. Tyto programy musejí zahrnovat minimálně následující body: <ul style="list-style-type: none">• identifikace potřebných způsobilostí pro konkrétní role,• poskytnutí školení nebo podniknutí jiných kroků zajišťujících potřebnou způsobilost pro zaměstnance,• revize účinnosti školení,• zajištění školení v odpovídajícím jazyce pro posluchače.
7.1.4	Veškerý příslušný personál včetně techniků, pracovníků dodaných agenturami, pracovníků na přechodnou dobu a dodavatelů, musí absolvovat školení všeobecné informovanosti o alergenech a být rovněž vyškolen v postupech kontroly alergenů na pracovišti.
7.1.5	Záznamy veškerých školení musejí být k dispozici. Tyto záznamy musejí zahrnovat minimálně následující body: <ul style="list-style-type: none">• jméno posluchače a potvrzení o jeho účasti,• datum a délka trvání školení,• název nebo obsah školení podle dané situace,• poskytovatel školení. Pokud školení provádějí jménem společnosti agentury, musejí být k dispozici záznamy školení.
7.1.6	Společnost musí pravidelně vyhodnocovat způsobilost svých zaměstnanců. Podle situace pak poskytne vhodné školení. To může mít formu běžného školení, doškolování, koučinku, instruktáže nebo praxe na pracovišti.

7.2 OSOBNÍ HYGIENA: OBLASTI MANIPULACE SE SUROVINAMI, PŘÍPRAVY, ZPRACOVÁNÍ, BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Na pracovišti musejí být vytvořeny zásady osobní hygieny s cílem minimalizace rizika kontaminace produktů od personálu. Tyto zásady musejí být vhodné pro vyráběné produkty a musí je dodržovat veškerý personál včetně pracovníků dodaných agenturami, dodavatelů a návštěvníků výrobního závodu.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
7.2.1	<p>Požadavky na osobní hygienu musejí být zdokumentovány a sděleny všem pracovníkům. Tyto požadavky musejí zahrnovat minimálně následující body:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● zákaz nošení hodinek, ● zákaz nošení šperků s výjimkou běžného snubního prstenu nebo svatebního náramku, ● zákaz nošení kroužků a jehlic na obnažených částech těla, jako jsou uši, nos, jazyk nebo obočí, ● nehty na ruce musejí být krátké, čisté a bez laku, ● zákaz nošení umělých a výtvarných nehtů, ● zákaz nadměrného používání parfémů nebo vod po holení. <p>Dodržování těchto požadavků musí být pravidelně kontrolováno.</p>
7.2.2	<p>Na vstupu do výrobních oblastí se musí provádět mytí rukou s frekvencí, která je vhodná k minimalizaci rizika kontaminace produktů.</p>
7.2.3	<p>Veškeré řezné rány a odřeniny na obnažené pokožce musejí být překryty náplastí vhodné barvy (nejlépe modré), která je odlišná od barvy produktů a obsahuje kovový detekovatelný pásek. Tyto náplasti musejí být poskytnuty pracovištěm a být monitorovány. Kromě náplasti je nutné nosit také rukavice tam, kde to má význam.</p>
7.2.4	<p>Pokud se používá zařízení na detekci kovů, musí být pomocí něj proveden úspěšný test vzorku z každé dávky náplasti s vedením záznamů.</p>
7.2.5	<p>Musejí být zavedeny postupy a písemné pokyny pro zaměstnance upravující používání a ukládání osobních léků, aby bylo minimalizováno riziko kontaminace produktů.</p>

7.3 ZDRAVOTNÍ SCREENING

Společnost musí zavést postupy, které zajišťují, aby zaměstnanci, pracovníci agentur, dodavatelé nebo návštěvníci nebyli zdrojem přenosu nákazy potravinových nemocí do produktů.

CLAUSE	POŽADAVKY
7.3.1	<p>Pracoviště musí seznámit zaměstnance s příznaky infekce, nemoci nebo stavu, který by zabraňoval práci osob s nechráněnými potravinami. Na pracovišti musí být vytvořen postup, který umožňuje personálu včetně zaměstnanců na přechodnou dobu oznamovat jakékoli relevantní příznaky, infekci, onemocnění nebo zdravotní stav, se kterými mohli přijít do styku nebo kterým mohou trpět.</p>
7.3.2	<p>V případech, kdy může být ohrožena bezpečnost produktů, musejí být návštěvníci a dodavatelé seznámeni s typy příznaků, infekcí, nemocí nebo se zdravotními stavy, které by zabraňovaly osobám v návštěvě oblastí s nechráněnými potravinami. V případech, kde takové kroky povoluje zákon, musejí být návštěvníci před vstupem do oblastí surovin, přípravy, zpracování, balení a skladování požádáni o vyplnění zdravotního dotazníku nebo o jiný způsob potvrzení, že netrpí žádnými příznaky, které by mohly ohrozit bezpečnost produktů.</p>
7.3.3	<p>Pro zaměstnance, dodavatele a návštěvníky musejí být zavedeny zdokumentované postupy definující kroky, které je třeba učinit, pokud by mohli trpět infekční nemocí nebo s ní přijít do styku. V případě nutnosti je potřeba vyhledat odbornou lékařskou pomoc.</p>

7.4 OCHRANNÝ ODĚV: ZAMĚSTNANCI NEBO NÁVŠTĚVNÍCI VÝROBNÍCH OBLASTÍ

Zaměstnanci, dodavatelé nebo návštěvníci, kteří pracují ve výrobních oblastech nebo do nich vstupují, musejí nosit vhodný ochranný oděv poskytnutý pracovištěm.

USTANOVENÍ	POŽADAVKY
7.4.1	<p>Společnost musí zdokumentovat pravidla nošení ochranných oděvů ve vyhrazených pracovních oblastech (například v oblastech s intenzivní péčí nebo s vysokým rizikem) a sdělit je všem zaměstnancům (včetně pracovníků agentur a zaměstnanců na přechodnou dobu), dodavatelům a návštěvníkům. Tato pravidla musejí zahrnovat také zásady nošení ochranných oděvů mimo výrobní prostředí (například svlékání před vstupem na toaletu, do kantýny nebo míst pro kouření).</p>
7.4.2	<p>Poskytovaný ochranný oděv musí splňovat následující podmínky:</p> <ul style="list-style-type: none">● je dodáván v dostatečném počtu pro každého zaměstnance,● je vhodně navržen tak, aby zabraňoval kontaminaci produktů (jako minimum nesmí obsahovat žádné vnější kapsy nad úroveň pasu nebo našité knoflíky),● zcela zadržuje veškeré vlasy na povrchu hlavy, aby nemohlo dojít ke kontaminaci produktu,● obsahuje stuhly na stažení bradek a knírů v případě nutnosti, aby nemohlo dojít ke kontaminaci produktu.
7.4.3	<p>Praní ochranných oděvů musí být realizováno ve schválené smluvní externí nebo vlastní prádelně s použitím definovaných kritérií na vyhodnocení účinnosti pracího procesu. Prádelna musí mít zavedené postupy, které zaručují:</p> <ul style="list-style-type: none">● dostatečnou segregaci špinavých a vypraných oděvů,● efektivní praní ochranných oděvů,● komerční sterilitu ochranných oděvů pro oblasti s vysokým rizikem a intenzivní péčí po dokončení pracího a vysoušecího cyklu,● dodávku čistých oděvů chráněných před kontaminací až do doby použití (například pomocí zákrytů nebo pytlů). <p>Praní ochranného oděvu zaměstnancem je výjimečné, avšak přijatelné v případech, kdy se oděv používá k ochraně zaměstnance před produkty, se kterými pracuje a zaměstnanec jej nosí pouze v uzavřených produktových oblastech nebo v oblastech s nízkým rizikem.</p>
7.4.4	<p>Pokud se praní ochranných oděvů pro oblasti s intenzivní péčí nebo s vysokým rizikem realizuje ve smluvní externí nebo vlastní prádelně, pak musejí tyto prádelny projít auditem zajištěným buď přímo nebo třetí stranou. Četnost těchto auditů musí vycházet z rizika.</p>
7.4.5	<p>Ochranný oděv je nutné měnit s vhodnou frekvencí podle rizika. V oblastech s vysokým rizikem a intenzivní péčí je ochranný oděv nutné vyměňovat nejméně jednou denně.</p>
7.4.6	<p>Pokud se používají rukavice, musejí být pravidelně vyměňovány. Rukavice musejí být podle dané situace vhodné pro styk s potravinami, musejí být na jedno použití, mít jedinečnou barvu (nejlépe modrou), být neporušené a nepouštět uvolněná vlákna.</p>
7.4.7	<p>Pokud osobní ochranný oděv obsahuje součásti, které nejsou vhodné k praní (například kroužkové výztuhy, rukavice a zástěry), pak musejí být tyto součásti čištěny a dezinfikovány s četností odpovídající riziku.</p>

ČÁST III

PROTOKOL AUDITU

ÚVOD

1 OBECNÝ PROTOKOL – PŘÍPRAVA AUDITU

1.1	Výběr možnosti auditu	57
1.2	Sebeposouzení dodržování normy	57
1.3	Výběr certifikačního úřadu	59
1.4	Smluvní ujednání společnosti / certifikačního úřadu	59
1.5	Registrační poplatek	59
1.6	Rozsah auditu	60
1.7	Výběr auditora(ů)	61

2 PROTOKOL OHLÁŠENÉHO AUDITU

2.1	Plánování auditu	61
2.2	Audit na pracovišti	62
2.3	Nesrovnalosti a nápravné opatření	63
2.4	Hodnocení auditu	64
2.5	Zpráva auditora	64
2.6	Certifikace	64
2.7	Četnost dalších auditů a opětovná certifikace	66



ČÁST III

PROTOKOL AUDITU

ÚVOD

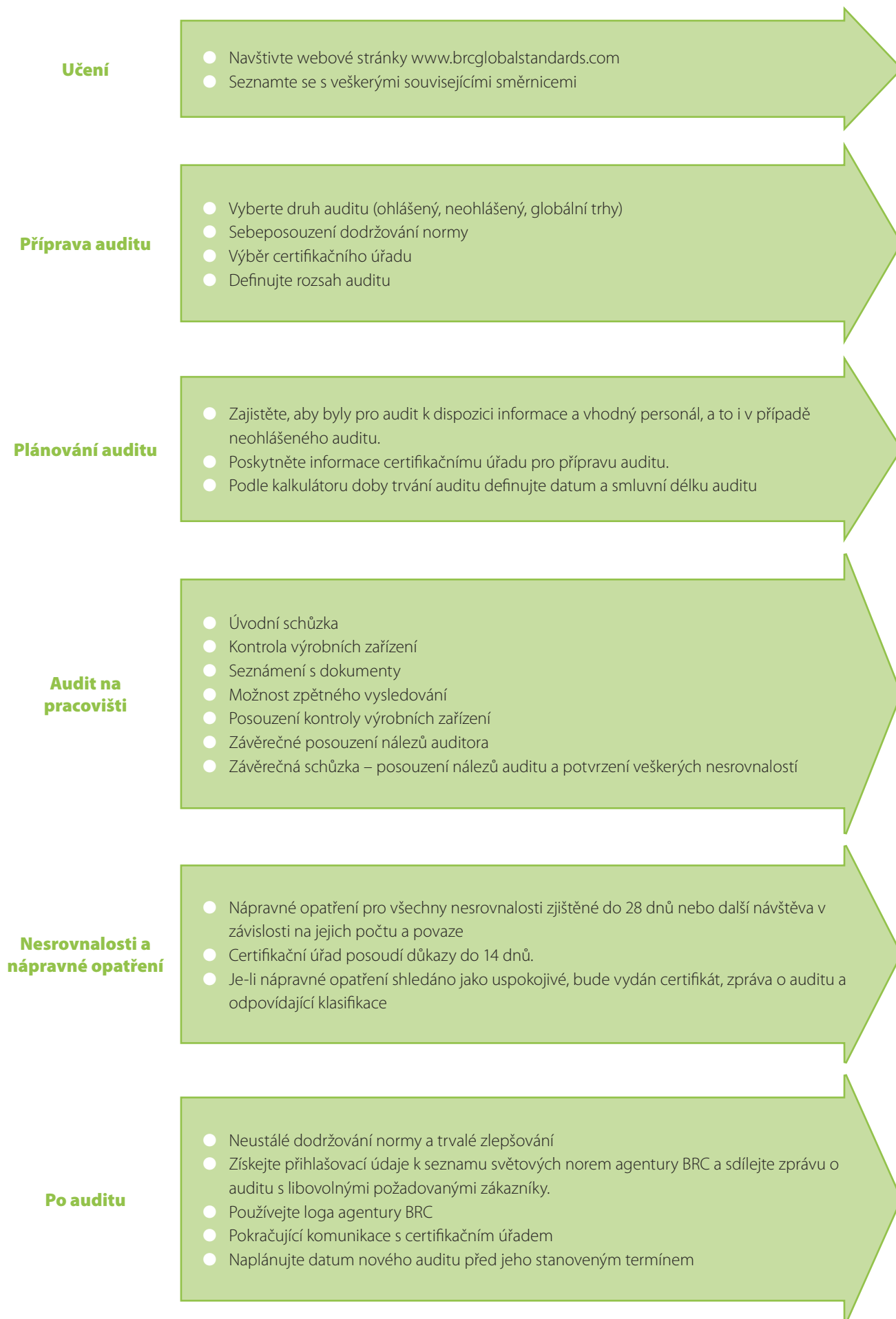
Světová norma pro bezpečnost potravin poskytuje firmám řadu možností dle kterých mohou podstoupit audit a certifikaci. Tento univerzální přístup je reakcí na požadavky trhu a umožňuje firmám zvolit si audit, který nejlépe vyhovuje požadavkům jejich zákazníků, provozu výrobního závodu a vyspělosti jejich systémů bezpečnosti potravin.

Obecný protokol auditu popisuje požadavky pro audit a certifikaci, které platí pro všechny programy auditu. Zákazníci by si je měli přečíst a plně pochopit. Tento proces je shrnut na obrázku 1.

Každá z možností auditu je charakteristická určitými prvky, které jsou podrobně popsány v oddílech 2–6 této části (Část III). V oddílu 7 je uveden proces a marketingové příležitosti po certifikaci pro všechna pracoviště.

Vyvinuli jsme maximální úsilí, abychom zajistili přesnost obsahu tohoto protokolu auditu v době publikace. Může však docházet k menším změnám a měli byste pravidelně kontrolovat webové stránky světových norem agentury BRC (www.brcglobalstandards.com), kde budou veškeré změny zveřejněny.

Dodržování požadavků světové normy pro bezpečnost potravin a způsobilost společnosti k získání a udržení certifikace budou vyhodnoceny nezávislou auditorskou společností – certifikačním úřadem. Úroveň certifikace bude stanovena dle zvolené možnosti auditu a počtu a typu nesrovnalostí, které také budou mít vliv na četnost dalších auditů. Tato část popisuje proces, kterým se musí společnost požadující certifikaci řídit.



OBRÁZEK 1 PROTOKOL AUDITU – JAK ZÍSKAT CERTIFIKACI

1 OBECNÝ PROTOKOL – PŘÍPRAVA AUDITU

1.1 VÝBĚR MOŽNOSTI AUDITU

Pro pracoviště existuje více dostupných možností a procesů, jak prokázat splnění podmínek světové normy pro bezpečnost potravin.

1.1.1 Program ohlášeného auditu

Je k dispozici pro stávající držitele certifikace a nově certifikovaná pracoviště. Datum auditu je předem odsouhlaseno s certifikačním úřadem a u všech požadavků normy je proveden audit v rámci návštěvy.

Úspěšná pracoviště obdrží certifikát úrovně AA, A, B, C nebo D podle počtu a typu zjištěných nesrovnalostí.

Další podrobnosti o programu ohlášeného auditu lze najít v Části III, oddílu 2.

1.1.2 Program neohlášeného auditu

Neohlášené audity jsou k dispozici všem pracovištím, ačkoliv pracoviště, která nejsou v současné době certifikována, musí vzít na vědomí, že audit nemusí proběhnout až po dobu 1 roku od data podání žádosti. Neohlášený audit poskytuje pracovištím možnost prokázat vospělost jejich systémů kvality a úspěšná pracoviště obdrží certifikát úrovně AA+, A+, B+, C+ nebo D+ podle typu a počtu nesrovnalostí zjištěných auditem.

Provedení nezávislé neohlášené revize výrobních zařízení, systémů a postupů dle tohoto schématu poskytuje zákazníkům daného pracoviště další jistotu, co se týče schopnosti pracoviště konzistentně dodržovat normy. To může mít vliv na četnost zákaznických auditů (kde existují) a další opatření týkající se výkonnosti, která zákazník používá.

Pro neohlášené audity existují dvě možnosti, které umožňují společně zvolit si ten nevhodnější dle požadavků jejich podnikání; ohodnocení a zprávy auditorů jsou totožné. U možnosti 1 je audit prováděn dle celé normy při jedné neohlášené návštěvě, běžně trvající 2–3 dny.

U možnosti 2 je návštěva auditu rozdělena do dvou samostatných návštěv, kdy každá běžně trvá 1–2 dny. Při první návštěvě, která je neohlášená, se provádí převážně audit dobré výrobní praxe, jak je zvýrazněno systémem barevného kódování v požadavcích normy. Ve druhé části auditu, která je plánovaná, se převážně hodnotí zdokumentované systémy a záznamy. Tento přístup umožňuje společně zajistit, aby byli k dispozici příslušní manažeři, kteří budou při auditu dokumentace pomáhat.

Proces neohlášeného auditu pro možnosti 1 a 2 je shrnut na obrázku 2. Další podrobnosti o programu neohlášeného auditu lze najít v Části III, oddílech 3 a 4.

1.1.3 Program světových trhů agentury BRC

Tento tříkrokový program byl vytvořen na základě programu globálních trhů GFSI (Global Food Safety Initiative, Globální iniciativa pro bezpečnost potravin) a je nevhodnější pro společnosti, které ještě nebyly dle této normy certifikovány a jsou v procesu vyvíjení vlastních systémů pro bezpečnost potravin. Je známo, že mnoho pracovišť potřebuje jen málo času k vyvinutí svých systémů a kultury pro bezpečnost potravin, aby splnily úplné požadavky certifikace BRC.

Tento program je také použitelný pro velmi malá pracoviště, obzvláště tam, kde kompletní požadavky pro certifikaci nemusí být vždy praktické nebo danému podnikání nedodává přidanou hodnotu.

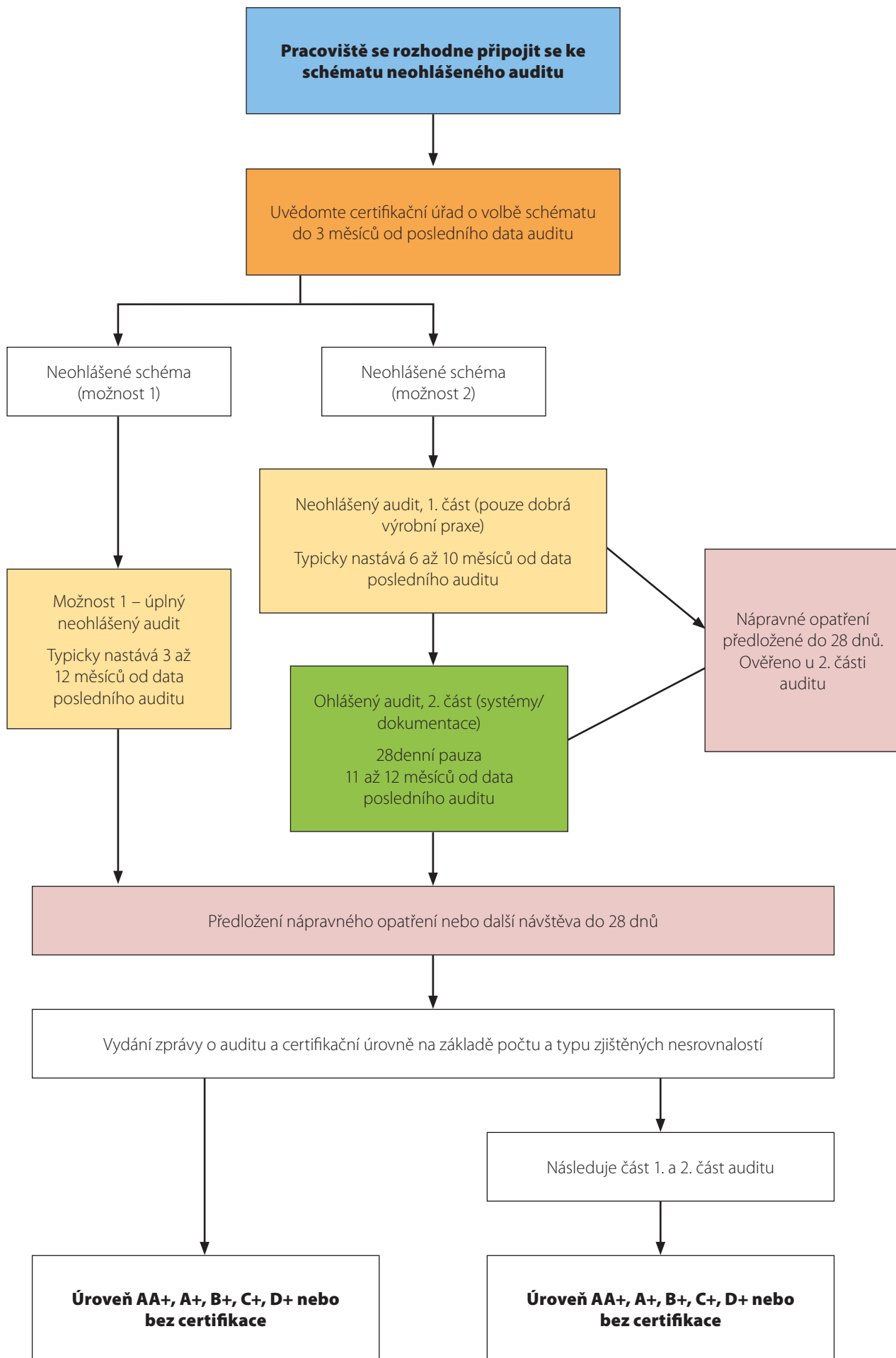
Program umožňuje pracovištím absolvovat audit dle konkrétních požadavků světové normy BRC, která je považována za základní nebo střední úroveň požadavků na bezpečnost potravin, a získat hodnocení na základní nebo střední úrovni, než budou pokračovat plnou certifikací. To umožňuje pracovištím progresivně vyvíjet své procesy pro řízení bezpečnosti potravin a prokázat svým zákazníkům plnění svých závazků.

Registrace k programu se provádí prostřednictvím certifikačního úřadu u BRC jménem pracoviště a umožňuje přístup k informacím týkajícím se norem poskytnutých agenturou BRC. Audit na náležité úrovni se provádí v datu dohodnutém s certifikačním úřadem a dosažená příslušná úroveň je uvedena v seznamu světových norem agentury BRC.

Další podrobnosti o programu světových trhů BRC lze najít v Části III, oddílu 5.

1.2 SEBEPOSOUZENÍ DODRŽOVÁNÍ NORMY

Je nezbytné, aby bylo dané pracoviště posuzováno dle aktuálního vydání normy; to lze zkontrolovat na webových stránkách světových norem BRC (www.brcglobalstandards.com).



OBRÁZEK 2 PROCES NEOHLÁŠENÉHO AUDITU

Normu je nutné přečíst a pochopit a společnost by měla dle této normy v rámci přípravy na audit provést předběžné samohodnocení. Případné oblasti, v nichž je zjištěn nesoulad, by mělo pracoviště vyřešit.

Další informace, pokyny a školení pro zajištění shody s normou, včetně nástroje pro samohodnocení dostupného ke stažení, jsou k dispozici na stránkách www.brcglobalstandards.com. BRC má na svých webových stránkách k dispozici také kompletní soubor dalších pokynů a podpůrných materiálů, které jsou také dostupné prostřednictvím služby zasílání zpráv pro registrované.

V rámci přípravy na audit je možné přímo na pracovišti volitelně provést předběžné hodnocení prováděné vybraným certifikačním úřadem, který pracovišti poskytne pokyny k procesu certifikace. Je však nutné vzít v úvahu, že dle pravidel pro akreditovanou certifikaci nemůže během žádného předběžného hodnocení poskytovat poradenství certifikační úřad, který bude později certifikační audit provádět.

Výrobní závody, které jsou nově vybudovány nebo uvedeny do provozu, musí zajistit, aby zavedené systémy a postupy splňovaly normu ještě před úvodním auditem BRC. Je na uvážení společnosti, kdy si přeje certifikační úřad k provedení auditu pozvat; není však pravděpodobné, že bude uspokojivě prokázána plná shoda s normami při auditu, který bude proveden v době kratší než 3 měsíce od zahájení provozu. Je pravděpodobné, že k této situaci dojde, i když pracoviště použije pro certifikaci systémy kvality vyvinuté jinými certifikovanými společnostmi dané skupiny.

1.3 VÝBĚR CERTIFIKAČNÍHO ÚŘADU

Audity dle světových norem BRC jsou uznávány, pouze pokud je provádí certifikační úřady, které jsou uznané a schválené agenturou BRC. BRC nemůže poskytovat doporučení k výběru konkrétního certifikačního úřadu; nicméně BRC má komplexní program pro měření výkonnosti certifikačních úřadů dle konkrétních klíčových ukazatelů výkonnosti (KPI), jejichž výsledky jsou převedeny do hodnocení v podobě hvězdiček a zveřejněny v seznamu všech certifikačních úřadů schválených asociací BRC na stránkách www.brcdirectory.com

1.4 SMLUVNÍ UJEDNÁNÍ SPOLEČNOSTI / CERTIFIKAČNÍHO ÚŘADU

Mezi společností a certifikačním úřadem bude uzavřena smlouva v souladu s požadavky ISO/IEC 17065, kde bude uveden rozsah auditu a požadavky na zprávu. Smlouva musí také obsahovat klauzule, které umožňují efektivní řízení programu agentury BRC a akreditaci certifikačního úřadu jejich akreditačním orgánem. Tato ustanovení jsou nezbytná pro zajištění důvěry ve způsob řízení programu a dosažené konzistence, což bude přínosem pro všechna certifikovaná pracoviště. Obzvláště se jedná o následující podmínky certifikace dle programu:

- Kopie zprávy auditora a případný následný certifikát nebo výsledek auditu bude dodán agentuře BRC a může být předán akreditačnímu úřadu v odsouhlaseném formátu pro použitou světovou normu BRC. Další dokumenty související s auditem budou na požádání k dispozici agentuře BRC. Všechny dokumenty předané BRC budou kopiemi originálních dokumentů. S dokumenty poskytnutými BRC bude zacházeno jako s důvěrným materiálem.
- Pro účely školení, vyhodnocení nebo kalibraci může auditora(y) doprovázet další personál. Mezi tyto aktivity může patřit:
 - školení nových auditorů certifikačním úřadem
 - běžné stínové programy auditu certifikačního úřadu
 - dozorové audity akreditačními úřady
 - dozorové audity BRC

BRC si vyhrazuje právo na provádění vlastního auditu nebo návštěvy pracoviště po jeho certifikaci v reakci na stížnosti nebo jako součást běžného dozoru nad plněním podmínek BRC k zajištění integrity programu. Takové návštěvy mohou být ohlášené nebo neohlášené.

BRC může přímo kontaktovat pracoviště v souvislosti se stavem jeho certifikace nebo z důvodu získání zpětné vazby o výkonu certifikačního úřadu nebo za účelem šetření ohlášených problémů.

V této publikaci jsou uvedeny požadavky pro pracoviště, která chtějí podat žádost o provedení auditu dle normy a pro pracoviště, kterým byl vydán certifikát. Smlouvy mezi certifikačním úřadem a pracovištěm musí obsahovat klauzuli o potvrzení těchto závazků. Tato smlouva bude sepsána certifikačním úřadem.

Nesplnění kteréhokoliv z těchto smluvních závazků může mít vliv na stav certifikace pracoviště.

1.5 REGISTRAČNÍ POPLATEK

BRC bude požadovat, aby certifikační úřad vybral od společnosti registrační poplatek za každý provedený audit. Bez ohledu na výsledek certifikačního procesu nebudou certifikát a zpráva auditora platné, dokud nebude zaplacen registrační poplatek a poplatky za audit certifikačního úřadu.

1.6 ROZSAH AUDITU

1.6.1 Definice rozsahu auditu

Rozsah auditu – vyráběné výrobky a výrobní procesy – bude před auditem odsouhlasen pracovištěm a certifikačním úřadem, aby se zajistila alokace auditora(ů) pro správnou kategorii a se správnou znalostí výrobků.

Audit bude zahrnovat všechny platné požadavky v rámci normy a všechny výrobní postupy prováděné při výrobě výrobků zahrnutých do rozsahu na pracovišti, které požaduje certifikaci.

Rozsah auditu a případné povolené výjimky budou jasně definovány ve zprávě auditora i případném vydaném certifikátu. Znění rozsahu bude ověřeno auditorem během auditu pracoviště. Znění rozsahu, informací o skupině výrobků a podle potřeby také formátu obalového materiálu umožní příjemci zprávy nebo certifikátu jasně identifikovat, zda byly dodané výrobky do stanoveného rozsahu zahrnuty. To bude zahrnovat popis výrobních činností prováděných pracovištěm, které spadají do rozsahu této normy, který podá vysvětlující informace uživateli zprávy nebo certifikátu (například krájení a balení vařeného masa).

1.6.2 Výjimky z rozsahu auditu

Naplnění certifikačních kritérií vyžaduje jasné vyjádření závazku vedení pracoviště, že přijme principy nejlepší praxe uvedené v rámci normy a že vytvoří kulturu bezpečnosti potravin v rámci svého podnikání. Jakékoliv vynětí výrobků z rozsahu certifikace proto bude možné pouze na základě schválené výjimky.

Logo BRC mohou používat pouze pracoviště, která nemají žádné výjimky.

Výjimka u výrobků vyráběných na daném pracovišti bude přípustná pouze v následujících případech:

- vyňaté výrobky mohou být jasně rozlišeny od výrobků v rámci rozsahu
A
- tyto výrobky jsou vyráběny ve fyzicky oddělené oblasti závodu.

V případě, že jsou požadovány výjimky, musí být tyto před auditem odsouhlaseny certifikačním úřadem. Výjimky musí být jasně uvedeny ve zprávě auditora a certifikátu a ve zdůvodnění uvedeném ve zprávě auditora.

Certifikace výrobků musí zahrnovat audit celého procesu od syrového materiálu až po expedici konečného výrobku. Není možné vyjmout žádné části procesu prováděného na pracovišti nebo části normy. V případech, kdy jsou výjimky uděleny, musí auditor posoudit případná rizika představovaná vyloučenými oblastmi nebo výrobky (např. riziko zanesení alergenů nebo cizích látek) a pro vyloučené oblasti, které představují riziko pro výrobky v rámci rozsahu auditu, mohou být nahlášeny nesrovnalosti.

1.6.3 Hodnocení dalších výrobních míst a sídla společnosti

Rozsah auditu se většinou stanovuje pro konkrétní pracoviště. Existují však výjimečné okolnosti, kdy jsou činnosti prováděny na více než jednom místě a kde tyto mohou být zahrnuty do jedné zprávy a certifikátu. Patří mezi ně následující:

- audit ředitelství za účelem revize postupů řízených z ředitelství
- audit více než jednoho místa, pokud se jeden výrobní proces provádí na dvou pracovištích.

Podrobné požadavky na schválení a řízení takových okolností v rámci protokolu auditu jsou uvedeny v příloze 4.

1.6.4 Skladové prostory – mimo pracoviště.

Zatímco skladové prostory nacházející se ve stejném pracovišti jako výroba musí být vždy zahrnuty do auditu pracoviště, nezřídka mají pracoviště také dodatečné skladové prostory mimo vlastní pracoviště. V případech, kdy dodatečné skladové prostory vlastní a řídí společnost v bezprostřední blízkosti výrobního závodu (tj. do vzdálenosti 50 km), musí být identifikovány ve zprávě auditora jako součást auditu pracoviště nebo z něj být vyňaty.

1.6.5 Doplnkové volitelné moduly

Kromě hlavní normy vyvíjí BRC řadu dalších volitelných modulů, které mohou být vhodné pouze pro určité typy provozů (např. pracoviště obchodující se zbožím) nebo se mohou hlouběji zabývat problémy určitého trhu (např. ochrana bezpečnosti potravin nebo spotřebitelského řetězce). Pokud jsou takové volitelné moduly realizovány, budou uvedeny v rozsahu zprávy a certifikátu. Jestliže volitelný modul, který je pro pracoviště relevantní, není zvolen (například obchodované zboží), musí být identifikován jako výjimka, aby to bylo čtenáři zprávy nebo certifikátu zřejmé.

Seznam volitelných modulů je k dispozici na webových stránkách světových norem BRC (www.brcglobalstandards.com).

1.7 VÝBĚR AUDITORA(Ů)

Je odpovědností pracoviště zajistit, aby byly certifikačnímu úřadu předány adekvátní a přesné informace s detailními údaji o výrobcích, které vyrábí, a použitých výrobních technologiích, aby umožnil certifikačnímu úřadu vybrat vhodný tým pro audit s požadovanými dovednostmi k provedení auditu. Auditóři musí být kvalifikovaní k provedení auditu v příslušné kategorii výrobků, jak je uvedeno v Příloze 6.

Certifikační úřad, auditóři a pracoviště si musí být vědomi potřeby vyhnout se střetu zájmů při zajišťování návštěvy auditora(ů) na pracovišti. Pracoviště může odmítnout služby konkrétního auditora, kterého mu nabídne certifikační úřad. Stejný auditor nesmí provádět audity na stejném pracovišti více než třikrát po sobě.

Pokud audit neprovádí auditor(auditoři) v mateřském jazyce pracoviště, musí být zajištěn náležitý tlumočnický se znalostí technických termínů používaných během auditu.

2 PROTOKOL OHLÁŠENÉHO AUDITU

2.1 PLÁNOVÁNÍ AUDITU

2.1.1 Příprava zajištěná společností

Pro úvodní audity se musí pracoviště domluvit na oboustranně přijatelném datu, s termínem splnění stanoveným s ohledem na množství práce nutné ke splnění požadavků normy.

Pracoviště musí být připraveno na audit, mít náležitou dokumentaci nutnou k posouzení auditorem(y) a mít vždy během auditu na pracovišti k dispozici náležitě pracovníky.

Pracoviště musí zajistit, aby výrobní program v době auditu zahrnoval výrobky pro zamýšlený rozsah certifikace. Kde je to možné, musí se vyrábět co nejširší sortiment těchto výrobků, aby je mohl auditor(auditoři) posoudit. Pokud je sortiment výrobků příliš rozsáhlý nebo různorodý, může auditor(auditoři) pokračovat v auditu, dokud nebude uspokojivě posouzen zamýšlený rozsah certifikace. Pokud se významný výrobní proces provádí pouze během jiného období roku, než ve kterém audit probíhá, bude nutné k posouzení této výrobní metody provést samostatný audit.

2.1.2 Informace, které je třeba poskytnout certifikačnímu úřadu pro přípravu auditu

Pracoviště musí certifikačnímu úřadu dodat informace ještě před zahájením auditu, aby se mohl auditor(auditoři) plně připravit a aby byl audit proveden efektivně. Certifikační úřad bude požadovat informace, které mohou mezi jinými zahrnovat následující:

- souhrn kritických kontrolních bodů (CCP)
- vývojový diagram průběhu výroby
- jednoduchý plán pracoviště
- organizační schéma řízení
- seznam výrobků nebo skupin výrobků zahrnutých v rozsahu auditu
- typický plán směn
- plány výroby, aby bylo možno provést audit relevantních postupů (např. noční výroba nebo pokud se určité výrobní procesy neprovádí každý den)
- aktuální problémy s kvalitou, stažené výrobky nebo stížnosti zákazníků a další související údaje o výkonnosti.

Pokud pracoviště uzavřelo smlouvu s novým certifikačním úřadem, musí mu dát k dispozici zprávu auditora a certifikát z předchozího roku.

2.1.3 Doba trvání auditu

Před zahájením auditu musí certifikační úřad uvést přibližnou dobu jeho trvání. Běžná doba trvání auditu na pracovišti je 2 až 3 dny (8 hodin/den). Pro posouzení očekávané doby trvání auditu na jakémkoliv pracovišti byla z důvodu zajištění jednotnosti vytvořena kalkulačka. Měla by se používat jako základ pro výpočet celkové doby trvání auditu. Úplné informace lze najít na webových stránkách světových norem agentury BRC (www.brcglobalstandards.com).

Výpočet pro dobu trvání auditu se provádí na základě následujících údajů:

- počet zaměstnanců – počet stálých zaměstnanců na hlavní směně, včetně sezónních pracovníků
- velikost výrobních prostor – včetně skladových prostor na pracovišti
- počet studií HACCP v rámci rozsahu auditu – studie HACCP odpovídá pro účely výpočtu na kalkulačce skupině výrobků s podobnými riziky a podobnou technologií výroby.

Je známo, že výpočet mohou ovlivnit i další faktory, ale má se za to, že jsou méně významné a proto by neměly ovlivnit dobu auditu o více než 30 % oproti celkové vypočítané době trvání auditu. Mezi tyto faktory patří:

- složitost výrobního procesu
- počet výrobních linek
- stáří pracoviště a vliv na tok materiálu
- intenzita práce ve výrobě
- komunikační problémy (např. jazykové)
- počet nesrovnalostí zaznamenaných v předchozím auditu
- problémy, které provázely audit, vyžadující další šetření
- kvalita přípravy pracoviště (např. dokumentace, HACCP, systémy řízení kvality).

Pokud je v procesu auditu zahrnuto posouzení dodatečných skladových prostor, výrobních míst nebo ředitelství (viz Příloha 4), musí být k době uvedené v kalkulačce připočten další čas pro provedení auditu těchto zařízení.

V případě, že audit dle této normy zahrnuje volitelné moduly BRC nebo má být zkombinován dalšími normami auditu, bude nutné celkovou dobu auditu patřičně prodloužit. Podrobné informace o kombinovaných auditech musí být uvedeny ve zprávě auditora.

Výpočet doby trvání auditu musí určovat očekávané množství času k provedení auditu na pracovišti. Další čas bude potřebný pro kontrolu případné poskytnuté dokumentace a k dokončení konečné zprávy auditora.

Odchytky od vypočteného časového rámce auditu musí být odůvodněny a specifikovány ve zprávě auditora.

2.2 AUDIT NA PRACOVIŠTI

Audit na pracovišti se skládá z následujících sedmi fází:

- Zahajovací schůzka – k potvrzení rozsahu a procesu auditu.
- Kontrola výrobních zařízení – ke kontrole zavedení systémů do praxe, včetně sledování postupů výměny výrobků, a k pohovoru s personálem.
- Seznámení s dokumenty – kontrola zdokumentované analýzy rizik a tvorbě kritických kontrolních bodů (HACCP) a systémů řízení kvality.
- Možnost zpětného vysledování – včetně kontroly všech souvisejících záznamů z výroby (např. příjem surového materiálu, výrobní záznamy, kontroly dokončených výrobků a specifikace). Jedná se o vertikální audit – dle specifikace v rámci pokynů BRC o metodách auditu.
- Posouzení kontroly výrobních zařízení – k ověření a provedení dalších kontrol dokumentace.
- Závěrečné posouzení nálezů auditora – příprava na závěrečnou schůzku.
- Závěrečná schůzka – k posouzení zjištění auditu na pracovišti. (Nesrovnalosti jsou následně nezávisle ověřeny vedením certifikačního úřadu.)
- Pracoviště musí být auditorovi (auditorům) vždy plně nápomocno. Očekává se, že při úvodní a závěrečné schůzce budou za pracoviště přítomni pracovníci vyššího managementu, kteří mají náležitá pravomoci k zajištění nápravných opatření v případě zjištěných nesrovnalostí. Nejvyšší řídicí pracovník výroby na pracovišti nebo jeho jmenovaný zástupce musí být v době auditu k dispozici a zúčastnit se zahajovací a závěrečné schůzky.

Proces auditu se soustředí na praktické zavedení postupů pro bezpečnost potravin a obecné praxe při výrobě potravin. Očekává se, že přibližně 50 % auditu se bude zabývat auditem výrobních prostor a prostor pracoviště, pohovory se zaměstnanci, sledováním postupů a posuzováním dokumentace ve výrobních oblastech s příslušnými pracovníky.

Během auditu budou vedeny podrobné poznámky týkající se shod a nesrovnalostí pracoviště dle normy a tyto poznámky budou použity jako základ pro zprávu auditora. Auditor (auditoři) musí posoudit povahu a závažnost případných nesrovnalostí a během auditu je prodiskutovat s doprovázejícím řídicím pracovníkem.

Při závěrečné schůzce předloží auditor svá zjištění a znovu potvrdí všechny nesrovnalosti zjištěné během auditu, ale nebude nijak komentovat pravděpodobný výsledek procesu certifikace. Je také nutno poskytnout informace o procesu a časový harmonogram, kdy musí pracoviště auditorovi poskytnout důkazy o nápravném opatření u uzavření nesrovnalostí. Písemný soupis nesrovnalostí projednávaných na závěrečné schůzce bude zdokumentován auditorem buď při závěrečné schůzce nebo do jednoho pracovního dne po dokončení auditu.

Při závěrečné schůzce musí auditor poskytnout pracovišti vysvětlení k seznamu světových norem BRC, které umožňují bezpečný přístup k údajům o auditu klientům i nominovaným zákazníkům, spolu se systémy zpětné vazby, které jsou k dispozici ke komunikaci s certifikačním úřadem a BRC.

Rozhodnutí o udělení certifikace a úrovni certifikace bude provedeno nezávisle vedením certifikačního úřadu po technickém posouzení zprávy auditora a uzavření nesrovnalostí v náležitém časovém horizontu. Po tomto posouzení bude společnost informována o rozhodnutí ohledně certifikace.

2.3 NESROVNALOSTI A NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ

Úroveň nesrovnalostí přiřazená auditorem podle požadavku normy je objektivním posouzením s ohledem na závažnost a riziko a je založena na shromážděných důkazech a pozorování během auditu. Je ověřena vedením certifikačního úřadu.

2.3.1 Nesrovnalosti

Rozlišují se tři úrovně nesrovnalostí:

- **Kritická** V případech, kdy je zjištěno kritické selhání při dodržování bezpečnosti potravin nebo právní problém.
- **Závažná** V případech, kdy je zjištěno významné selhání při dodržování požadavků „formulace záměru“ nebo jakéhokoliv ustanovení normy nebo situace, která by na základě dostupných objektivních důkazů znamenala významné pochybnosti, co se týče splnění norem dodaného výrobku.
- **Menší** V případech, kdy nebylo úplně splněno ustanovení normy, avšak na základě objektivních důkazů není zpochybněno vyhovění výrobku normě.

Cílem auditu je poskytnout pravdivý obraz standardního provozu a úrovně shody se světovou normou pro bezpečnost potravin. Je proto nutné zvážit, zda přidělit jednu závažnou nesrovnalost, pokud se v určitém bodě normy opakovaně vyskytují menší nesrovnalosti. Shromažďování významného počtu menších nesrovnalostí v rámci jednoho bodu normy a jejich záznam jako jedna menší nesrovnalost není povoleno. Certifikační úřad musí odůvodnit vysoký počet (více než 20) menších nesrovnalostí, pokud není uvedena více než jedna závažná nesrovnalost. Podrobné informace musí být uvedeny ve zprávě auditora.

2.3.2 Postupy pro řešení nesrovnalostí a nápravná opatření

Po identifikaci případných nesrovnalostí během auditu musí pracoviště podniknout nápravné opatření k vyřešení problému (náprava), provést analýzu příčiny nesrovnalosti (základní příčina) a vytvořit plán preventivních kroků k vyřešení základní příčiny tak, aby se problém neopakoval.

Proces uzavření nesrovnalostí závisí na úrovni nesrovnalosti a počtu zjištěných nesrovnalostí.

Kritické nesrovnalosti nebo kombinace nesrovnalostí, v jejichž důsledku nedojde k certifikaci

Za určitých okolností může počet nebo závažnost nesrovnalostí zjištěných při auditu zabránit certifikaci pracoviště. Může se jednat o případ, kdy:

- je zjištěna kritická nesrovnalost a/nebo
- je zjištěna závažná nesrovnalost v oblasti zásadního znění normy a/nebo
- počet nebo typ nesrovnalostí překračuje limity pro certifikaci (viz tabulka 1).

Závažnost nesrovnalostí bude posouzena nezávislým certifikačním procesem certifikačního úřadu co nejdříve po provedení auditu. Pokud výsledky posouzení potvrdí, že certifikát nelze udělit, bude muset pracoviště podstoupit další úplný audit, než bude provedeno hodnocení pro účely certifikace.

S ohledem na povahu a počet nesrovnalostí není pravděpodobné, že tyto nesrovnalosti lze vyřešit a zavést plně účinná zlepšení v období 28 dní – i když určité výjimky mohou existovat. Z těchto důvodů by opakovaný audit neměl proběhnout dříve než 28 dní od data původního auditu.

Pokud k tomu dojde na certifikovaném pracovišti, musí být certifikace ihned odebrána.

Někteří zákazníci požadují být informováni, pokud je u jejich dodavatele zjištěna kritická nesrovnalost nebo jestliže nezískali certifikaci. V takových případech musí společnost ihned informovat své zákazníky a o daných okolnostech plně je uvědomit. V případě potřeby budou zákazníkům poskytnuty i informace o nápravných opatřeních k řešení nesrovnalostí.

Závažné a menší nesrovnalosti

Certifikát nebude vydán, dokud nebude prokázáno vyřešení závažných a menších nesrovnalostí, a to buď trvalým nebo dočasným řešením, které je pro certifikační úřad přijatelné.

U každé zjištěné nesrovnalosti musí pracoviště, kromě provedení okamžitých nezbytných nápravných opatření, provést posouzení základní příčiny nesrovnalosti. Základní příčina musí být identifikována a akční plán k její nápravě, včetně časového harmonogramu, musí být předán certifikačnímu úřadu. Navržené preventivní opatření musí být zahrnuto ve zprávě auditora.

Nesrovnalosti lze uzavřít buď předáním objektivního důkazu certifikačnímu úřadu (například aktualizované postupy, záznamy, fotografie nebo faktury za provedenou práci) nebo kontrolou certifikačního úřadu na pracovišti. Příklad takového důkazu nápravy nesrovnalosti je uveden v Příloze 8.

Pokud by v důsledku počtu a závažnosti nesrovnalostí zjištěných při auditu bylo uděleno hodnocení úrovně D nebo D+, bude uzavření nesrovnalostí provedeno prostřednictvím další návštěvy pracoviště za účelem kontroly uskutečněných opatření. Tato návštěva bude provedena v průběhu 28 kalendářních dní od auditu, pokud má být certifikát vydán.

Jestliže v období do 28 kalendářních dní, které je k dispozici pro podání důkazů po auditu, není poskytnut uspokojivý důkaz, nebude certifikát udělen. Pracoviště pak bude muset pro obdržení certifikace absolvovat další úplný audit.

Nesrovnalosti zjištěné při auditu musí být také zkontrolovány během dalšího auditu pracoviště, aby se ověřila účinnost uzavření nesrovnalostí a jejich základní příčiny. Pokud byla náprava neúčinná, musí být stanovena nesrovnalost dle bodu 1.1.10.

Certifikační úřad provede před udělením certifikátu posouzení objektivního důkazu uskutečněného nápravného opatření.

2.4 HODNOCENÍ AUDITU

Účelem systému hodnocení úrovně certifikace je ukázat uživateli zprávy závazek pracoviště k neustálému plnění normy; bude také určovat četnost budoucích auditů. Úroveň závisí na počtu a závažnosti nesrovnalostí zjištěných při auditu. Nesrovnalosti jsou ověřeny vedením certifikačního úřadu pomocí procesu technického posouzení. Pokud se po posouzení změní počet případně závažnost nesrovnalostí, bude pracoviště o této skutečnosti informováno.

2.5 ZPRÁVA AUDITORA

Po každém auditu bude připravena úplná písemná zpráva v dohodnutém formátu. Zpráva bude vytvořena v angličtině nebo dalším jazyce, podle potřeb uživatele. Pokud bude zpráva vytvořena v jiném jazyce než angličtině, musí být navíc části se souhrnem auditu vždy uvedeny v angličtině.

Zpráva auditora musí poskytnout společnosti a zákazníkům nebo potenciálním zákazníkům profil společnosti a přesný souhrn výkonnosti pracoviště dle požadavků normy.

Zpráva auditora musí čtenáři podat následující informace:

- od posledního auditu byly zavedeny kontroly bezpečnosti potravin a zlepšení
- jsou používány systémy, postupy, zařízení nebo výroba dle „nejlepší praxe“
- nesrovnalosti, nápravná opatření a plány k nápravě základní příčiny (preventivní opatření).

Zpráva musí přesně odrážet zjištění auditora během auditu. Zprávy musí být připraveny a dodány společnosti do 42 kalendářních dní od dokončení úplného auditu.

Zpráva auditora musí být včas nahrána na seznam světových norem BRC bez ohledu na to, zda byl vydán certifikát. Vlastník zprávy auditora může přidělit přístupová práva ke zprávě auditora zákazníkům nebo jiným stranám.

Zpráva auditora a související dokumentace, včetně poznámek auditora, musí být certifikačním úřadem bezpečně uchovány po dobu 5 let.

2.6 CERTIFIKACE

Po posouzení zprávy auditora a poskytnutí důkazu v souvislosti se zjištěnými nesrovnalostmi bude pověřeným nezávislým certifikačním manažerem vydáno rozhodnutí o certifikaci. Pokud je certifikát udělen, musí jej certifikační úřad vydat v průběhu 42 kalendářních dní od auditu. Certifikát musí odpovídat formátu uvedenému v Příloze 7. Loga použitá na certifikátech (např. BRC a akreditačního úřadu) musí odpovídat příslušným pravidlům o jejich použití.

TABULKA 1 SOUHRN KRITÉRIÍ PRO HODNOCENÍ, POŽADOVANÁ OPATŘENÍ A ČETNOST AUDITŮ

ÚROVEŇ OHLÁŠENÝ	ÚROVEŇ NEOHLÁŠENÝ	KRITICKÁ NESROVNALOST	ZÁVAŽNÁ NESROVNALOST	MENŠÍ NESROVNALOST	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ	ČETNOST AUDITŮ
AA	AA+			5 nebo méně	Objektivní důkaz do 28 kalendářních dní	12 měsíců
A	A+			6 až 10	Objektivní důkaz do 28 kalendářních dní	12 měsíců
B	B+			11–16	Objektivní důkaz do 28 kalendářních dní	12 měsíců
B	B+		1	10 nebo méně	Objektivní důkaz do 28 kalendářních dní	12 měsíců
C	C+			17 až 24	Objektivní důkaz do 28 kalendářních dní	6 měsíců
C	C+		1	11 až 16	Objektivní důkaz do 28 kalendářních dní	6 měsíců
C	C+		2	10 nebo méně	Objektivní důkaz do 28 kalendářních dní	6 měsíců
D	D+			25 až 30	Opakovaná návštěva nutná do 28 kalendářních dní	6 měsíců
D	D+		1	17 až 24	Opakovaná návštěva nutná do 28 kalendářních dní	6 měsíců
D	D+		2	11 až 16	Opakovaná návštěva nutná do 28 kalendářních dní	6 měsíců
Bez certifikace		1 nebo více			Certifikát neudělen. Audit nutno opakovat	
Bez certifikace				31 nebo více	Certifikát neudělen. Audit nutno opakovat	
Bez certifikace			1	25 nebo více	Certifikát neudělen. Audit nutno opakovat	
Bez certifikace			2	17 nebo více	Certifikát neudělen. Audit nutno opakovat	
Bez certifikace			3 nebo více		Certifikát neudělen. Audit nutno opakovat	

Buňky se šedým pozadím označují nulový počet nesrovnalostí.

V certifikátu budou uvedeny následující údaje:

- rozsah auditu a případné přijaté výjimky z rozsahu
- zvolená možnost auditu (např. ohlášený) nebo zda se jedná o opětovné vydání certifikátu z důvodů rozšíření rozsahu
- šestimístné registrační číslo hlavního auditora.

Datum(data) auditu uvedené na certifikátu musí být datem provedení auditu, k němuž se vztahuje vydání daného certifikátu bez ohledu na to, zda byly provedeny pozdější návštěvy k ověření nápravného opatření vyplývajících z auditu.

I když je certifikát vydán pro pracoviště, zůstává vlastnictvím certifikačního úřadu a tento úřad kontroluje jeho vlastnictví, použití a zveřejnění.

2.7 ČETNOST DALŠÍCH AUDITŮ A OPĚTOVNÁ CERTIFIKACE

2.7.1 Plánování termínů dalšího auditu

Na dalších auditech a programu auditu se pracoviště dohodne s certifikačním úřadem. Četnost ohlášených auditů bude 6 nebo 12 měsíců a bude záviset na výsledcích pracoviště při auditu, což se odráží na udělené úrovni (viz tabulka 1).

Datum provedení následného auditu bude vypočítáno na základě data prvotního auditu bez ohledu na to, zda se uskutečnily další návštěvy pracoviště k ověření nápravného opatření vyplývajícího z původního auditu, nikoliv na základě data vydání certifikátu.

Následný ohlášený audit bude naplánován v průběhu 28denního období až do plánovaného termínu dalšího auditu. To poskytuje dostatek času pro provedení nápravného opatření v případě, že byly zjištěny jakékoliv nesrovnalosti, aniž by byla ohrožena pokračující certifikace.

Je na odpovědnosti pracoviště dodržovat harmonogram certifikace. Pokud dojde ke zpoždění auditu až za plánovaný konečný termín, kromě omluvitelných okolností, bude to mít za následek udělení závažné nesrovnalosti při dalším auditu. Omluvitelné okolnosti musí být zdokumentovány ve zprávě auditora.

2.7.2 Vypršení platnosti certifikátu – omluvitelné okolnosti

Za určitých okolností nebude možné certifikát obnovit na 6měsíční nebo 12měsíční bázi v důsledku toho, že certifikační úřad nebude schopen provést audit. Mezi tyto omluvitelné okolnosti, v jejichž důsledku by nebyla udělena závažná nesrovnalost (bod 1.1.8), mohou patřit následující, pokud platí, že pracoviště:

- je situováno v určité zemi nebo oblasti, pro niž existuje vládní doporučení nenavštěvovat ji a není zde k dispozici žádný vhodný místní auditor
- se nachází v zakázané zóně, která by mohla ohrozit bezpečnost potravin nebo zdraví zvířat
- se nachází v oblasti, která byla zasažena přírodní nebo jinou katastrofou, v jejímž důsledku není pracoviště schopno vyrábět nebo auditor není schopen uskutečnit návštěvu
- je dotčeno podmínkami, které neumožňují přístup na pracoviště nebo brání cestování (např. silné sněžení)
- vyrábí sezónní výrobky, a výroba je zpožděna opožděním sezóny (např. v důsledku počasí nebo dostupnosti výrobků).

Přesun data auditu na „přijatelnější“ pozdější datum z důvodů kombinovaných auditů, nedostatku personálu nebo provádění stavebních prací není přijatelným důvodem pro zmeškání stanoveného termínu.

O omluvitelný důvod pro zpoždění auditů nejde ani tehdy, pokud výroba pracoviště nepracuje na plný výkon; nicméně audit je nutné provést při probíhající výrobě.

Jestliže obnovení certifikátu brání tyto výjimečné okolnosti, může zákazník i nadále výrobky od tohoto pracoviště po sjednanou dobu odebírat, protože zákazníci mohou stále prokázat splnění zákonných podmínek jinými prostředky, například posouzením rizik a záznamy o stížnostech, aby prokázali, že dané pracoviště je nadále způsobilé pokračovat ve výrobě až do zajištění dalšího auditu.

2.7.3 Audity provedené před termínem

Termín auditů pro obnovení certifikátu musí být naplánován v rámci 28denního intervalu před uplynutím 6měsíčního nebo 12měsíčního termínu od prvotního auditu.

Za určitých okolností je možné provést audit dříve než v těchto termínech, například pro opětovné stanovení termínů auditu pro umožnění kombinovaných auditů podle jiného programu nebo aby bylo možné zahrnout výrobek vyráběný v jinou sezónu. Pokud je termín auditu posunut dopředu, platí následující pravidla:

- Ve zprávě auditora budou uvedeny důvody, proč byl audit přesunut.
- Termín splnění auditu bude znovu nastaven na 12 měsíců (nebo 6 měsíců podle dosažené úrovně) od tohoto data auditu.
- Certifikát musí být vydán s termínem vypršení platnosti 12 měsíců (nebo 6 měsíců podle dosažené úrovně) + 42 dní od data „nového“ auditu.

2.7.4 Sezónní výrobní závody

Definice pojmu „Sezónní výrobní závod“ viz slovníček pojmů.

Pracoviště, které je otevřeno 12 měsíců v roce, může zpracovávat výrobky v různých sezónách, ale nebude klasifikováno jako sezónní výrobní závod, protože je v provozu po celý rok. Pokud má ve výrobní náplni určité sezónní výrobky, může být nutné provést návštěvu pracoviště více než jednou ročně.

U skutečně sezónních výrobních závodů mohou existovat okolnosti, kdy četnost auditů může být kratší než 12 měsíců. Termíny vypršení platnosti certifikátu za těchto okolností se budou řídit spíše aktuálním datem auditu než přesným výročním data prvotního auditu. Termíny vypršení platnosti certifikátu za těchto okolností se bude řídit spíše dle aktuálního data auditu než přesným výročním datem prvotního auditu. Zdůvodnění je nutné uvést do zprávy auditora.

3 PROTOKOL NEOHLÁŠENÉHO AUDITU: MOŽNOST 1 – ÚPLNÝ NEOHLÁŠENÝ AUDIT

Tato možnost zahrnuje jeden neohlášený audit dle veškerých požadavků normy. O termínu auditu nesmí být pracoviště předem informováno. Audit bude neohlášený a nahrazuje normální plánovaný audit. I když může audit proběhnout kdykoli během 3 až 12 měsíců od termínu splnění auditu, běžně probíhá v průběhu posledních 4 měsíců cyklu certifikace.

3.1 PLÁNOVÁNÍ AUDITU

3.1.1 Výběr programu možnosti 1 neohlášeného auditu

Pracoviště musí uvědomit svůj certifikační úřad do 3 měsíců od data posledního auditu o svém záměru přidat nebo zachovat program neohlášeného auditu. To umožňuje pracovišti zvolit si v případě potřeby jiný certifikační úřad a zároveň umožnit provedení auditu v době dle rozhodnutí certifikačního úřadu.

3.1.2 Příprava ze strany společnosti

Certifikační úřad neposkytne pracovišti aktuální datum auditu, a proto je důležité, aby pracoviště zavedlo opatření k umožnění auditu a usnadnění jeho průběhu.

Úspěšnost neohlášeného auditu spočívá ve schopnosti pracoviště sdílet informace a znalosti v rámci svého závodu, mít efektivní zástupce, kteří mohou zastoupit obzvláště manažery v případě jejich absence, a sdílet odpovědnosti v rámci týmu vedení pro bezpečnost potravin a plnění normy.

3.1.3 Informace, které je třeba poskytnout certifikačnímu úřadu pro přípravu auditu

Pracoviště musí certifikačnímu úřadu dodat informace ještě před zahájením auditu, aby se mohl auditor(auditoři) plně připravit a aby byl audit proveden efektivně. Certifikační úřad bude požadovat informace, které mohou mezi jinými zahrnovat následující:

- souhrn kritických kontrolních bodů (CCP)
- vývojový diagram průběhu výroby
- jednoduchý plán pracoviště
- organizační schéma řízení
- seznam výrobků nebo skupin výrobků zahrnutých v rozsahu auditu
- typický plán směn
- plány výroby, aby bylo možno provést audit relevantních postupů (např. noční výroba nebo pokud se určité výrobní procesy neprovádí každý den)
- aktuální problémy s kvalitou, stažené výrobky nebo stížnosti zákazníků a další související údaje o výkonnosti.

Pokud společnost uzavře smlouvu s novým certifikačním úřadem, musí dát tomuto certifikačnímu úřadu k dispozici zprávu auditora a certifikát z předchozího roku.

Vzhledem k tomu, že audit bude neohlášený, je pravděpodobné, že certifikační úřad bude také požadovat doplňující informace k naplánování logistické stránky auditu. Například:

- doporučené místní hotely
- konkrétní popis cesty na pracoviště, požadavky na vstup na pracoviště, parkování
- seznam kontaktních osob při prvním příjezdu na pracoviště
- specifické požadavky na ochranný oděv
- jakékoliv specifické bezpečnostní požadavky, které je nutné dodržet pro získání přístupu na pracoviště.

3.1.4 Určení dnů, ve kterých nebude audit probíhat

Program možnosti 1 neohlášeného auditu umožňuje pracovišti stanovit 15 dní, kdy nebude pro účely auditu k dispozici. Termíny těchto dní musí být poskytnuty nejméně 4 týdny předem a je nutné uvést důvod (např. plánovaná návštěva zákazníka). Pokud není důvod dostatečně relevantní, může jej certifikační úřad zpochybnit.

Dny, kdy výrobní závod není v provozu (např. víkendy, svátky, plánované odstávky pro celozávodní dovolenou nebo provedení údržby), se do těchto 15 dní nezahrnují. Pokud si zvolíte schéma neohlášeného auditu, musí být veškeré dny, kdy výroba neprobíhá, ohlášeny certifikačnímu úřadu.

Očekává se, že se certifikační úřady budou v případě nouzových stavů rozhodovat se dle vlastního uvážení.

Jedná se o stav, kdy si společnost zvolí program neohlášeného auditu, pro jehož účely musí být auditorovi udělen přístup na pracoviště. Pokud je přístup zamítnut, ponese pracoviště náklady auditora a vrátí se k programu ohlášeného auditu. Dle uvážení certifikačního úřadu může být také platnost stávajícího certifikátu pozastavena nebo certifikát odebrán.

3.1.5 Doba trvání auditu

Certifikačnímu úřadu musely být poskytnuty dostatečné informace při výběru této možnosti, aby bylo možné vybrat auditora se správnou kvalifikací pro danou kategorii a aby bylo možné vyhradit pro audit dostatečný čas. Doba trvání auditu bude vypočítána pomocí kalkulačky auditu BRC a pro neohlášený audit bude povolena stejná doba jako pro obvyklý ohlášený audit.

Běžná doba trvání auditu na pracovišti je 2 až 3 dny (8 hodin/den). Pro posouzení očekávané doby trvání auditu na jakémkoliv pracovišti byla z důvodu zajištění jednotnosti vytvořena kalkulačka. Měla by se používat jako základ pro výpočet celkové doby trvání auditu. Úplné informace lze najít na webových stránkách světových norem agentury BRC (www.brcglobalstandards.com).

Výpočet doby trvání auditu se provádí na základě následujících údajů:

- počet zaměstnanců – počet stálých zaměstnanců na hlavní směně, včetně sezónních pracovníků
- velikost výrobních prostor – včetně skladových prostor na pracovišti
- počet studií HACCP v rámci rozsahu auditu – studie HACCP odpovídá pro účely výpočtu na kalkulačce skupině výrobků s podobnými riziky a podobnou technologií výroby.

Je známo, že výpočet mohou ovlivnit i další faktory, ale má se za to, že jsou méně významné, a proto by neměly ovlivnit dobu trvání auditu o více než 30 % oproti celkové vypočítané době trvání auditu. Mezi tyto faktory patří:

- složitost výrobního procesu
- počet výrobních linek
- stáří pracoviště a vliv na tok materiálu
- intenzita práce ve výrobě
- komunikační problémy (např. jazykové)
- počet nesrovnalostí zaznamenaných v předchozím auditu
- problémy, které provázely audit, vyžadující další šetření
- kvalita přípravy pracoviště (např. dokumentace, HACCP, systémy řízení kvality).

Pokud je v procesu auditu zahrnuto posouzení dodatečných skladových prostor, výrobních míst nebo ředitelství (viz Příloha 4), musí být k době uvedené v kalkulačce připočten další čas pro provedení auditu těchto zařízení.

V případě, že audit dle této normy zahrnuje volitelné moduly BRC nebo má být zkombinován s dalšími normami auditu, bude nutné celkovou dobu auditu náležitě prodloužit. Podrobné informace o kombinovaných auditech musí být uvedeny ve zprávě auditora.

Výpočet doby trvání auditu musí určovat očekávané množství času k provedení auditu na pracovišti. Další čas bude potřebný pro kontrolu případné poskytnuté dokumentace a k dokončení konečné zprávy auditora.

Odchytky od vypočteného časového rámce auditu musí být odůvodněny a specifikovány ve zprávě auditora.

O očekávané době trvání auditu bude certifikační úřad pracoviště předem informovat.

3.2 AUDIT NA PRACOVIŠTI

Pracoviště, která si zvolí program neohlášeného auditu, mají povinnost auditora přijmout a umožnit zahájení auditu ihned po jeho příjezdu na pracoviště. Proces auditu bude pokračovat stejnými postupy jako u ohlášeného auditu. Proběhne krátká zahajovací schůzka, po které bude zahájena kontrola výroby; předpokládá se, že přibližně do 30 minut od příjezdu auditora na pracoviště.

Audit na pracovišti se skládá z následujících sedmi fází:

- Zahajovací schůzka – k potvrzení rozsahu a procesu auditu.
- Kontrola výrobních zařízení – ke kontrole zavedení systémů do praxe, včetně sledování postupů výměny výrobků, a k pohovoru s personálem.

- Seznámení s dokumenty – kontrola zdokumentované analýzy rizik a tvorby kritických kontrolních bodů (HACCP) a systémů řízení kvality.
- Možnost zpětného vysledování – včetně kontroly všech souvisejících záznamů z výroby (např. příjem surového materiálu, výrobní záznamy, kontroly dokončených výrobků a specifikace). Jedná se o vertikální audit – dle specifikace v rámci pokynů BRC o metodách auditu.
- Posouzení kontroly výrobních zařízení – k ověření a provedení dalších kontrol dokumentace.
- Závěrečné posouzení nálezů auditora – příprava na závěrečnou schůzku.
- Závěrečná schůzka – k posouzení zjištění auditu na pracovišti. (Nesrovnalosti jsou následně nezávisle ověřeny vedením certifikačního úřadu.)

Pracoviště musí být auditorovi(auditorům) vždy plně nápomocno. Očekává se, že při úvodní a závěrečné schůzce budou za pracoviště přítomni pracovníci vyššího managementu, kteří mají náležitá pravomoci k zajištění nápravných opatření v případě zjištěných nesrovnalostí. Nejvyšší řídicí pracovník výroby na pracovišti nebo jeho jmenovaný zástupce musí být k dispozici a zúčastnit se zahajovací a závěrečné schůzky.

Proces auditu se soustředí na praktické zavedení postupů pro bezpečnost potravin a obecné praxe při výrobě potravin. Očekává se, že přibližně 50 % auditu se bude zabývat auditem výrobních prostor a prostor pracoviště, pohovory se zaměstnanci, sledováním postupů a posuzováním dokumentace ve výrobních oblastech s příslušnými pracovníky.

Během auditu budou vedeny podrobné poznámky týkající se shod a nesrovnalostí pracoviště dle normy a tyto poznámky budou použity jako základ pro zprávu auditora. Auditor(auditoři) musí posoudit povahu a závažnost případných nesrovnalostí a během auditu je prodiskutovat s doprovázejícím řídicím pracovníkem.

Při závěrečné schůzce předloží auditor svá zjištění a znovu potvrdí všechny nesrovnalosti zjištěné během auditu, ale nebude nijak komentovat pravděpodobný výsledek procesu certifikace. Je také nutno poskytnout informace o procesu a časový harmonogram, kdy musí pracoviště auditorovi poskytnout důkazy o nápravném opatření k uzavření nesrovnalostí. Soupis nesrovnalostí projednávaných na závěrečné schůzce bude zdokumentován auditorem buď na závěrečné schůzce nebo do jednoho pracovního dne po dokončení auditu.

Při závěrečné schůzce musí auditor poskytnout pracovišti vysvětlení k Seznamu světových norem BRC, které umožňuje bezpečný přístup k údajům o auditu klientům i nominovaným zákazníkům, spolu se systémy zpětné vazby, které jsou k dispozici ke komunikaci s certifikačním úřadem a BRC.

Rozhodnutí o udělení certifikace a úrovni certifikace bude provedeno nezávisle vedením certifikačního úřadu po technickém posouzení zprávy auditora a uzavření nesrovnalostí v náležitém časovém horizontu. Po tomto posouzení bude společnost informována o rozhodnutí ohledně certifikace.

3.3 NESROVNALOSTI A NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ

Nesrovnalosti a nápravná opatření jsou stejná jako u ohlášeného auditu (viz oddíl 2.3)

3.4 HODNOCENÍ AUDITU

Proces hodnocení dosažené úrovně je stejný jako u ohlášeného auditu (viz oddíl 2.4) Přidělená úroveň po certifikaci se musí zakládat na počtu a úrovni nesrovnalostí, jak je znázorněno v tabulce 1. Dosažená úroveň může za hodnocením obsahovat také symbol plus (např. AA+, A+, B+, C+ nebo D+).

3.5 ZPRÁVA AUDITORA

Požadavky na zprávu auditora jsou stejné jako u ohlášeného auditu (viz oddíl 2.5) Ve zprávě však musí být uvedeno „Neohlášený audit, možnost 1“.

3.6 CERTIFIKACE

Požadavky na certifikaci jsou stejné jako u ohlášeného auditu (viz oddíl 2.6) Na certifikátu však musí být uvedeno „Neohlášený audit, možnost 1“.

Tento certifikát nahradí stávající certifikát. Certifikát musí být vydán do 42 dní od auditu a datum vypršení jeho platnosti bude založeno na datu vypršení platnosti předchozího certifikátu plus 12 měsíců za předpokladu, že pracoviště zůstane u programu neohlášeného auditu. Jestliže se pracoviště rozhodne vrátit se k programu ohlášeného auditu, bude datum vypršení platnosti certifikátu odpovídat době 6 nebo 12 měsíců od data neohlášeného auditu.

Tím se zajistí, aby pokud audit proběhne před vypršením platnosti aktuálního certifikátu a pracoviště zůstává v programu neohlášeného auditu, nebylo znevýhodněno kratší platností certifikátu a zvýšenou četností auditů.

3.7 ČETNOST DALŠÍCH AUDITŮ A OPĚTOVNÁ CERTIFIKACE

3.7.1 Plánování termínů dalšího auditu

Pracoviště si může vybrat, zda:

- zůstane v programu možnosti 1 neohlášeného auditu
- přejde k programu možnosti 2 neohlášeného auditu
- vrátí se k programu ohlášeného auditu.

Pokud chce pracoviště zůstat u programu možnosti 1, bude další audit neohlášený. Audit může proběhnout kdykoli od 3 měsíců od data posledního auditu až do 42 dní před vypršením platnosti certifikátu; běžně však probíhá v průběhu posledních 4 měsíců cyklu certifikace. To poskytuje dostatek času na provedení nápravného opatření v případě, že byly zjištěny jakékoliv nesrovnalosti, aniž by byla ohrožena pokračující certifikace.

Je na odpovědnosti certifikačního úřadu zajistit provedení auditu v rámci časového intervalu certifikace a bod týkající se nesrovnalostí při pozdním auditu (1.1.8) nebude platit.

Jestliže chce pracoviště přejít k programu možnosti 2 neohlášeného auditu, budou platit pravidla tohoto programu a systémy ohlášeného auditu proběhnou v rámci 28denního intervalu stanoveného na základě data prvotního auditu.

Pokud si pracoviště přeje vystoupit z programu neohlášeného auditu, bude příští audit naplánován na termín v rámci 28 dní od výročí data posledního auditu (včetně); tím se zajistí, aby maximální doba mezi audity nebyla delší než jeden rok.

3.7.2 Sezónní výrobní závody

Možnost 1 programu neohlášeného auditu může být použita pro sezónní výrobní závody (definice pojmu „Sezónní výrobní závody“ viz slovníček pojmů). Budou však platit následující pravidla:

- Očekávané termíny sezónní výroby musí být ohlášeny certifikačnímu úřadu v době zvolení programu neohlášeného auditu.
- V rámci výrobní sezóny nesmí být z auditu vyloučeny žádné dny.

Termín auditu může být pro některá pracoviště vyrábějící sezónní výrobky posunut na začátek výrobní sezóny, což může omezit dostupnost termínů pro provedení neohlášených auditů před koncem doby určené pro opakovaný audit. Proto v prvním roce, kdy má pracoviště vybranou možnost 1 programu neohlášeného auditu, bude období pro provedení auditu prodlouženo, aby bylo možné provést neohlášený audit až 6 týdnů po termínu auditu. Pro takové pozdní audity nebudou uplatňovány žádné sankce.

Termín následného auditu a datum vypršení platnosti certifikátu (o 42 dní později) musí být založeny na datu ukončení typické sezóny dohodnutém mezi pracovištěm a certifikačním úřadem. V praxi to může někdy znamenat vydání certifikátu v době delší než 1 rok.

Neohlášené audity ve 2. roce mohou poté proběhnout v jakýkoliv termín během sezóny a splnit běžná pravidla certifikace.

4 PROTOKOL NEOHLÁŠENÉHO AUDITU: MOŽNOST 2 – DVOUDÍLNÝ NEOHLÁŠENÝ AUDIT

Možnost 2 programu neohlášeného auditu rozděluje požadavky na audit do dvou samostatných auditů. První audit se soustředí převážně na problémy, které se týkají dobré výrobní praxe výrobního závodu, a provádí se jako neohlášený audit. Druhý audit je založen především na revizi dokumentace a záznamů a může být naplánován, aby se zajistila přítomnost patřičného managementu pro získání a prodiskutování záznamů.

Požadavky normy jsou označeny barevně, aby bylo možno identifikovat požadavky, na které bude audit během různých návštěv zaměřen.

Plánovaný audit 2. části umožňuje zkombinovat tuto část auditu s dalšími plánovanými certifikačními audity, pokud jejich účelem snížení nákladů za audit.

4.1 PLÁNOVÁNÍ AUDITU

4.1.1 Výběr programu možnosti 2 neohlášeného auditu

Pracoviště musí uvědomit svůj certifikační úřad do 3 měsíců od data posledního auditu o svém záměru přidat nebo zachovat program neohlášeného auditu. To umožňuje pracovišti zvolit si v případě potřeby jiný certifikační úřad a zároveň umožnit provedení auditu v době dle rozhodnutí certifikačního úřadu.

Neohlášená 1. část auditu musí proběhnout kdykoli během 6 až 10 měsíců cyklu auditu (např. 2 až 6 měsíců před termínem auditu). To umožňuje pracovištím provést nápravu případných nesrovnalostí zjištěných při auditu, aby bylo možné provést jejich posouzení v 2. části auditu.

2. část auditu dokumentace a záznamů musí být naplánována tak, aby proběhla do 28 dní před výročím data posledního auditu (včetně), tj. ve stejném časovém intervalu jako ohlášený audit. Termín tohoto auditu je s pracovištěm předem dohodnut.

4.1.2 Příprava ze strany společnosti

Proces auditu pro možnost 2 zahrnuje dvě samostatné návštěvy a příprava na každou z nich se může mírně lišit.

1. část auditu, neohlášená

Certifikační úřad neposkytne pracovišti aktuální datum auditu pro neohlášený audit dobré výrobní praxe, a proto je důležité, aby pracoviště zavedlo opatření k umožnění auditu a usnadnění jeho průběhu.

Úspěšnost neohlášeného auditu spočívá ve schopnosti pracoviště sdílet informace a znalosti v rámci svého závodu, mít efektivní zástupce, kteří mohou zastoupit obzvláště manažery v případě jejich absence, a sdílet odpovědnosti v rámci týmu vedení pro bezpečnost potravin a plnění normy.

2. část auditu, ohlášená

Ve druhé polovině auditu, která je plánovaná, se primárně hodnotí zdokumentované systémy a záznamy. Je důležité, aby byli k dispozici příslušní vedoucí pracovníci nebo jejich pověřeni zástupci, aby pomohli poskytnout informace nutné pro úspěšné provedení auditu. 2. část auditu bude také zahrnovat návštěvu závodu a posouzení opatření provedených po předchozí neohlášené 1. části auditu.

Pracoviště musí zajistit, aby výrobní program v době auditu zahrnoval výrobky pro zamýšlený rozsah certifikace. Kde je to možné, musí se vyrábět co nejširší sortiment těchto výrobků, aby je mohl auditor(auditoři) posoudit. Pokud nebyl určitý typ výrobku ve výrobě nebo se neprováděl způsob zpracování v době neohlášené 1. části auditu, je nutné všemi možnými prostředky zajistit, aby výroba probíhala u 2. části auditu.

Pokud se významný výrobní proces provádí pouze během jiného období roku, než ve kterém probíhá kterýkoliv audit, bude nutné provést samostatný audit k posouzení této výrobní metody.

4.1.3 Informace, které je třeba poskytnout certifikačnímu úřadu pro přípravu auditu

Jsou stejné jako pro možnost 1 neohlášeného auditu (viz oddíl 3.1.3).

4.1.4 Určení dnů, ve kterých nebude audit probíhat

Program možnosti 2 neohlášeného auditu umožňuje pracovišti stanovit 10 dní, kdy nebude pro účely auditu k dispozici. Termíny těchto dní musí být poskytnuty nejméně 4 týdny předem a je nutné uvést důvod (např. plánovaná návštěva zákazníka). Pokud není důvod dostatečně relevantní, může jej certifikační úřad důvod zpochybnit.

Dny, kdy výrobní závod není v provozu (např. víkendy, svátky, plánované odstavky pro celozávodní dovolenou nebo provedení údržby), se do těchto 10 dní nezahrnují. Pokud si zvolíte schéma neohlášeného auditu, musí být veškeré dny, kdy výroba neprobíhá, ohlášeny certifikačnímu úřadu.

Očekává se, že se certifikační úřady budou v případě nouzových stavů rozhodovat dle vlastního uvážení.

Jedná se o stav, kdy si společnost zvolí program neohlášeného auditu, pro jehož účely musí být auditorovi udělen přístup na pracoviště. Pokud je přístup zamítnut, ponese pracoviště náklady auditora a vrátí se k programu ohlášeného auditu. Dle uvážení certifikačního úřadu může být také platnost stávajícího certifikátu pozastavena nebo certifikát odebrán.

4.1.5 Doba trvání auditu

Certifikačnímu úřadu musely být poskytnuty dostatečné informace při výběru této možnosti, aby bylo možné vybrat auditora(y) se správnou kvalifikací pro danou kategorii a aby bylo možné vyhradit dostatečný čas pro audit. Celková doba trvání auditu (tj. části 1 a 2) bude vypočítána pomocí kalkulačky auditu BRC a pro možnost 2 neohlášeného auditu bude povolena stejná doba jako pro obvyklý ohlášený audit. Doba pro 2. část auditu může být upravena podle zjištění z neohlášené 1. části auditu; například může být potřeba více času, pokud bude nutné posoudit velký počet nesrovnalostí a nápravných opatření po 1. části auditu.

Běžná doba trvání auditu na pracovišti je 2 až 3 dny (8 hodin/den), přičemž tato doba je rovnoměrně rozdělena mezi 1. a 2. část auditu. Pro posouzení očekávané doby trvání auditu na jakémkoliv pracovišti byla z důvodu zajištění jednotnosti vytvořena kalkulačka. Měla by se používat jako základ pro výpočet celkové doby trvání auditu. Úplné informace lze najít na webových stránkách světových norem agentury BRC (www.brcglobalstandards.com).

Výpočet doby trvání auditu se provádí na základě následujících údajů:

- počet zaměstnanců – počet stálých zaměstnanců na hlavní směně, včetně sezónních pracovníků
- velikost výrobních prostor – včetně skladových prostor na pracovišti
- počet studií HACCP v rámci rozsahu auditu – studie HACCP odpovídá pro účely výpočtu na kalkulačce skupině výrobků s podobnými riziky a podobnou technologií výroby.

Je známo, že výpočet mohou ovlivnit i další faktory, ale má se za to, že jsou méně významné, a proto by neměly ovlivnit dobu trvání auditu o více než 30 % oproti celkové vypočítané době trvání auditu. Mezi tyto faktory patří:

- složitost výrobního procesu
- počet výrobních linek
- stáří pracoviště a vliv na tok materiálu
- intenzita práce ve výrobě
- komunikační problémy (např. jazykové)
- počet nesrovnalostí zaznamenaných v předchozím auditu nebo 1. části auditu
- problémy, které provázely 1. část auditu, vyžadující další šetření
- kvalita přípravy pracoviště (např. dokumentace, HACCP, systémy řízení kvality).

Pokud je v procesu auditu zahrnuto posouzení dodatečných skladových prostor, výrobních míst nebo ředitelství (viz Příloha 4), musí být k době uvedené v kalkulačce připočten další čas pro provedení auditu těchto zařízení.

V případě, že audit zahrnuje volitelné moduly BRC nebo má být zkombinován s dalšími normami auditu, bude nutné celkovou dobu auditu příčně prodloužit. U volitelných modulů musí být proveden audit jako součást 2. části auditu a je tedy nutné přidat k němu dodatečný čas. Podrobné informace o kombinovaných auditech musí být uvedeny ve zprávě auditora.

Výpočet doby trvání auditu musí určovat očekávané množství času k provedení auditu na pracovišti. Další čas bude potřebný pro kontrolu případné poskytnuté dokumentace a k dokončení konečné zprávy auditora.

Odchyly od vypočteného časového rámce auditu musí být odůvodněny a specifikovány ve zprávě auditora.

O očekávané době trvání auditu bude certifikační úřad pracoviště předem informovat.

4.2 AUDITY NA PRACOVIŠTI

4.2.1 1. část auditu, neohlášená

Pracoviště, která si zvolí program neohlášeného auditu, mají povinnost auditora přijmout a umožnit zahájení auditu ihned po jeho příjezdu na pracoviště. Proces auditu se bude soustředit na výrobní prostory a pro provedení konkrétního revizního záznamu je potřebná určitá podpůrná dokumentace. Očekává se, že po krátké zahajovací schůzce zahájí auditor audit výrobních prostor do 30 minut od příjezdu auditora na pracoviště.

Neohlášená 1. část auditu se zaměří převážně na body označené v rámci normy následným barevným označením:

Požadavky hodnocené v 1. části – audit dobré výrobní praxe	
Požadavky hodnocené v 1. i 2. části	

Neohlášená 1. část auditu se skládá z následujících fází:

- Zahajovací schůzka – k potvrzení rozsahu a procesu auditu.
- Kontrola výrobních zařízení – ke kontrole zavedení systémů do praxe, včetně sledování postupů výměny výrobků, a k pohovoru s personálem.
- Revize dokumentace potřebné k provedení revizních záznamů (např. záznamy o hubení škůdců).
- Závěrečné posouzení nálezů auditora – příprava na závěrečnou schůzku.
- Závěrečná schůzka – k posouzení zjištění auditu na pracovišti. (Nesrovnalosti jsou následně nezávisle ověřeny vedením certifikačního úřadu.)

4.2.2 2. část auditu, ohlášená

Ohlášená 2. část auditu se zaměří převážně na body označené v rámci normy následným barevným označením:

Požadavky hodnocené v 2. části – audit záznamů, systémů a dokumentace	
Požadavky hodnocené v 1. i 2. části	

Audit dokumentace ve 2. části se skládá z následujících fází:

- Zahajovací schůzka – k potvrzení rozsahu a procesu auditu.
- Kontrola výrobních prostor – k posouzení norem závodu a obzvláště nápravných opatření uskutečněných v reakci na nesrovnalosti zjištěné při 1. části auditu.
- Seznámení s dokumenty – kontrola zdokumentované analýzy rizik a tvorby kritických kontrolních bodů (HACCP) a systémů řízení kvality.
- Možnost zpětného vysledování – včetně kontroly všech souvisejících záznamů z výroby (např. příjem surového materiálu, výrobní záznamy, kontroly dokončených výrobků a specifikace). Jedná se o vertikální audit – dle specifikace v rámci pokynů BRC o metodách auditu.
- Závěrečné posouzení nálezů auditora – příprava na závěrečnou schůzku.
- Závěrečná schůzka – k posouzení zjištění auditu na pracovišti. (Nesrovnalosti jsou následně nezávisle ověřeny vedením certifikačního úřadu.)

Pracoviště musí být auditorovi (auditorům) vždy plně nápomocno. Očekává se, že při úvodní a závěrečné schůzce budou za pracoviště přítomni pracovníci vyššího managementu, kteří mají náležité pravomoci k zajištění nápravných opatření v případě zjištěných nesrovnalostí. Nejvyšší řídicí pracovník výroby na pracovišti nebo jeho jmenovaný zástupce musí být k dispozici a zúčastnit se zahajovací a závěrečné schůzky.

Během obou částí auditu budou vedeny podrobné poznámky týkající se shod a nesrovnalostí pracoviště dle normy a tyto poznámky budou použity jako základ pro zprávu auditora. Auditor (auditoři) musí posoudit povahu a závažnost případných nesrovnalostí.

Při závěrečných schůzkách auditor předloží svá zjištění a znovu potvrdí všechny nesrovnalosti zjištěné během auditu, ale nebude nijak komentovat pravděpodobný výsledek procesu certifikace. Musí být také poskytnuty informace o procesu a časový harmonogram, kdy musí společnost auditorovi poskytnout důkazy o nápravném opatření k uzavření nesrovnalostí. Soupis nesrovnalostí projednávaných na závěrečné schůzce bude zdokumentován auditorem buď na závěrečné schůzce nebo do jednoho pracovního dne po dokončení všech částí auditu.

Při poslední závěrečné schůzce musí auditor poskytnout pracovišti vysvětlení k Seznamu světových norem BRC, které umožňuje bezpečný přístup k údajům o auditu klientům i nominovaným zákazníkům, spolu se systémy zpětné vazby, které jsou k dispozici ke komunikaci s certifikačním úřadem a BRC.

Rozhodnutí o udělení certifikace a úrovni certifikace bude provedeno nezávisle vedením certifikačního úřadu po technickém posouzení zprávy auditora a uzavření nesrovnalostí v náležitém časovém horizontu. Po tomto posouzení bude společnost informována o rozhodnutí ohledně certifikace.

4.3 NESROVNALOSTI A NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ

Nesrovnalosti a nápravná opatření jsou stejná jako u ohlášeného auditu (viz oddíl 2.3)

Důkaz o provedeném opatření k nápravě nesrovnalostí zjištěných při 1. části auditu musí být podán certifikačnímu úřadu do 28 dní od 1. auditu a bude podroben dalšímu posouzení při auditu ve 2. části.

Pokud by v důsledku kritické nesrovnalosti a/nebo počtu a úrovně nesrovnalostí zjištěných při auditu v 1. části nedošlo k získání certifikátu, musí být stávající certifikát pracoviště okamžitě odebrán.

4.4 HODNOCENÍ AUDITU

Proces hodnocení dosažené úrovně je stejný jako u ohlášeného auditu (viz oddíl 2.4)

Přidělená úroveň po certifikaci se musí zakládat na počtu a úrovni nesrovnalostí, jak je znázorněno v tabulce 1. Dosažená úroveň může za hodnocením obsahovat také symbol plus (např. AA+, A+, B+, C+ nebo D+).

Udělená úroveň je stanovena na základě kombinace nesrovnalostí zjištěných při auditech 1. a 2. části. I když by měly být nesrovnalosti zjištěné v 1. části auditu napraveny před auditem 2. části, musí být zařazeny do výpočtu dosažené úrovně.

4.5 ZPRÁVA AUDITORA

Požadavky na zprávu auditora jsou stejné jako u ohlášeného auditu (viz oddíl 2.5) Ve zprávě však musí být uvedeno „Neohlášený audit, možnost 2“.

Úplná zpráva auditora bude obsahovat informace a nesrovnalosti zjištěné při auditu v 1. i 2. části. Konečná zpráva bude vytvořena až po provedení auditu ve 2. části.

4.6 CERTIFIKACE

Požadavky na certifikaci jsou stejné jako u ohlášeného auditu (viz oddíl 2.6) Na certifikátu však musí být uvedeno „Neohlášený audit, možnost 2“.

Tento certifikát nahradí stávající certifikát. Certifikát musí být vydán do 42 dní od 2. části auditu a datum vypršení jeho platnosti bude založeno na datu vypršení platnosti předchozího certifikátu plus 12 měsíců za předpokladu, že pracoviště zůstane u programu neohlášeného auditu. Jestliže se pracoviště rozhodne vrátit se k programu ohlášeného auditu, vyprší platnost certifikátu za 6 nebo 12 měsíců v závislosti na dosažené úrovni certifikace.

4.7 ČETNOST DALŠÍCH AUDITŮ A OPĚTOVNÁ CERTIFIKACE

4.7.1 Plánování termínů dalšího auditu

Pracoviště si může vybrat, zda:

- zůstane v programu možnosti 2 neohlášeného auditu
- přejde k programu možnosti 1 neohlášeného auditu
- vrátí se k programu ohlášeného auditu.

Pokud chce pracoviště zůstat u programu možnosti 2, auditu se uskuteční dle výše uvedených pravidel plánování auditu.

Jestliže chce pracoviště přejít k možnosti 1 neohlášeného auditu, budou platit pravidla tohoto programu a úplný neohlášený audit proběhne v době od 3 do 12 měsíců od data prvotního auditu.

Pokud si pracoviště přeje vystoupit z programu neohlášeného auditu, bude příští audit naplánován v rámci 28 dní (včetně) od termínu auditu uvedeného na certifikátu.

Je na odpovědnosti certifikačního úřadu zajistit provedení neohlášené 1. části auditu v rámci časového intervalu auditu. Je na odpovědnosti společnosti zajistit provedení 2. části auditu v rámci časového intervalu certifikace, aby nedošlo k naplnění bodu týkajícího se nesrovnalostí při pozdním auditu (1.1.8).

4.7.2 Sezónní výrobní závody

Možnost 2 programu neohlášeného auditu může být použita pro sezónní výrobní závody (definice pojmu „Sezónní výrobní závod“ viz slovníček pojmů). Budou však platit následující pravidla:

- Očekávané termíny sezónní výroby musí být ohlášeny certifikačnímu úřadu v době zvolení programu neohlášeného auditu.
- V rámci výrobní sezóny nesmí být z auditu vyloučeny žádné dny.

- Pokud byl zvolen program možnosti 2, bude nejprve proveden audit dokumentace a systémů v předem dohodnutém termínu nejméně 28 dní před očekávaným zahájením sezóny, aby bylo možné provést případná nápravná opatření. Audit dobré výrobní praxe 1. části bude proveden jako neohlášený audit během sezóny.

Termín auditu pro některá pracoviště vyrábějící sezónní výrobky může být posunut na začátek výrobní sezóny, což může omezit dostupnost termínů pro provedení neohlášeného auditu před koncem období pro opakovaný audit. Proto v prvním roce, kdy má pracoviště vybrán program neohlášeného auditu, bude doba pro provedení auditu prodloužena, aby bylo možné provést neohlášený audit až 6 týdnů po termínu auditu. Pro takové pozdní audity nebudou uplatňovány žádné sankce.

Termín splnění následného auditu a datum vypršení platnosti certifikátu (o 42 dní později) musí být založeny na datu ukončení typické sezóny dohodnutém mezi pracovištěm a certifikačním úřadem. V praxi to může někdy znamenat vydání certifikátu v době delší než 1 rok.

Neohlášené audity ve 2. roce mohou poté proběhnout v jakýkoliv termín během sezóny a splnit běžná pravidla certifikace.

5 PROGRAM GLOBÁLNÍCH TRHŮ AGENTURY BRC

Program globálních trhů agentury BRC je navržen pro pracoviště, která jsou buď velmi malá a pro která nemusí být úplné požadavky normy vhodné nebo ve kterých právě probíhá vývoj vlastních systémů bezpečnosti potravin.

Tento program je založen na principech Programu globálních trhů GFSI. Před postoupením k úplné certifikaci musí být pro splnění auditu na základní a střední úrovni splněny požadavky celé světové normy BRC pro bezpečnost potravin. Umožňuje to provést audit a zjistit dosaženou úroveň shody na dvou úrovních, které jsou nižší než plná certifikace BRC (tj. základní a střední úroveň):

- Základní požadavky – pokrývají minimální požadavky v rámci normy BRC, které umožňují výrobu bezpečných a legálních potravin.
- Střední požadavky – zahrnují základní požadavky, ale kromě toho obsahují také významnější systémy z úplné normy pro bezpečnost potravin a řízení kvality výrobků.

Úplné pokyny k programu spolu s podrobnými informacemi o požadavcích na každé úrovni a příslušné kontrolní seznamy auditu jsou k dispozici na webových stránkách světových norem BRC a v rámci služeb zasílání zpráv BRC pro registrované účastníky.

Audity pro program globálních trhů BRC musí provést certifikační úřady uznané asociací BRC. Platí pravidla o rozsahu a výjimkách z rozsahu obecného protokolu (Část III, oddíl 1.6). Program globálních trhů agentury BRC je shrnut na obrázku 3.

5.1 PLÁNOVÁNÍ AUDITU

5.1.1 Příprava ze strany společnosti

Všechny audity v rámci programu globálních trhů BRC na základní a střední úrovni jsou ohlášené. Pracoviště se musí dohodnout na oboustranně přijatelném datu tak, aby byl termín splnění stanoven s ohledem na množství práce nutné ke splnění požadavků základní nebo střední úrovně.

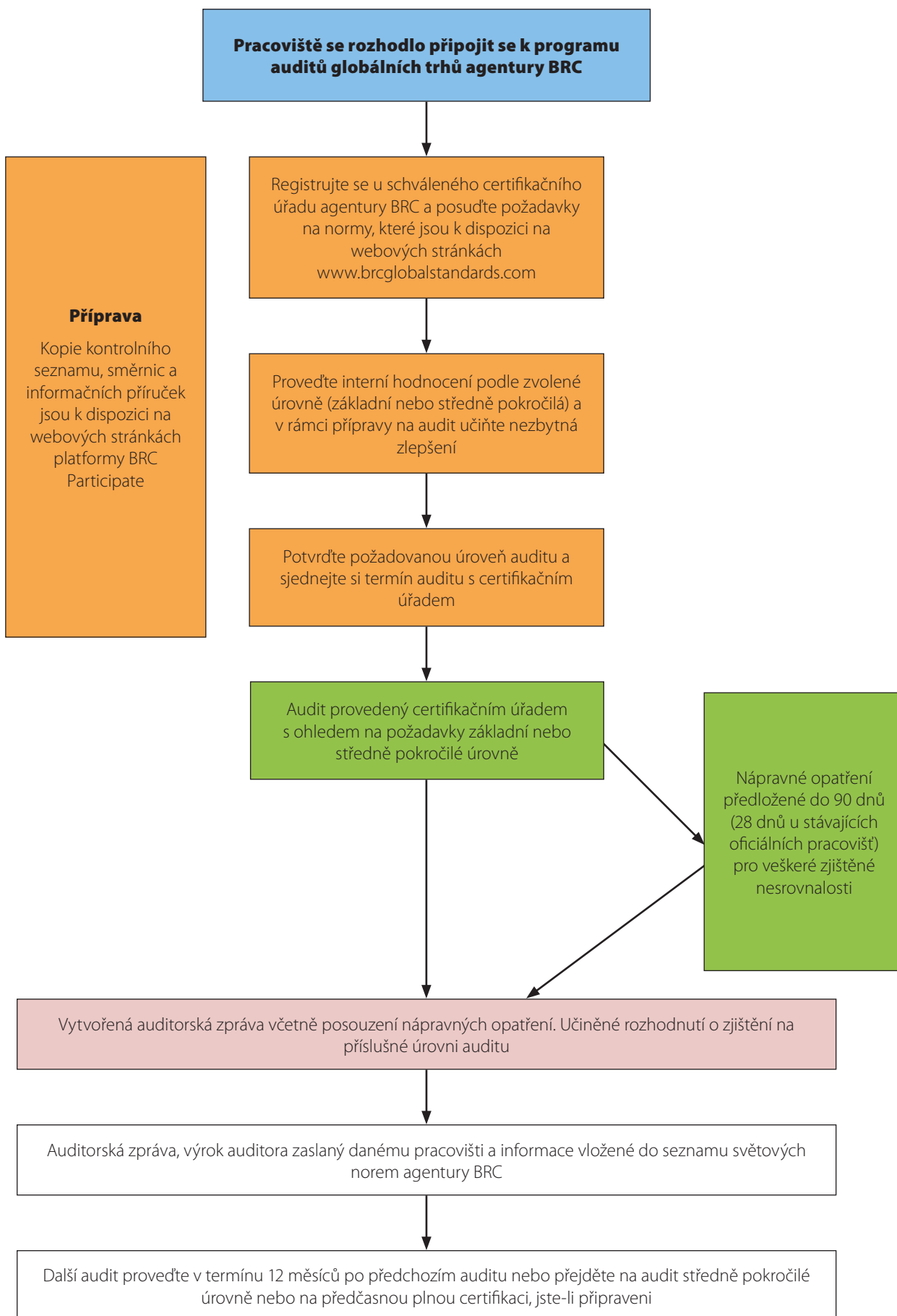
Pracoviště musí být připraveno na audit, mít náležitou dokumentaci nutnou k posouzení auditorem(y) a mít vždy během auditu na pracovišti k dispozici náležité pracovníky.

Pracoviště musí zajistit, aby výrobní program v době auditu zahrnoval výrobky pro zamýšlený rozsah certifikace. Kde je to možné, musí se vyrábět co nejširší sortiment těchto výrobků, aby je mohl auditor(auditoři) posoudit. Pokud je sortiment výrobků příliš rozsáhlý nebo různorodý, může auditor(auditoři) pokračovat v auditu, dokud nebude uspokojivě posouzen zamýšlený rozsah certifikace. Pokud se významný výrobní proces provádí pouze během jiného období roku, než ve kterém audit probíhá, bude nutné k posouzení této výrobní metody provést samostatný audit.

5.1.2 Informace, které je třeba poskytnout certifikačnímu úřadu pro přípravu auditu

Společnost musí certifikačnímu úřadu dodat informace dříve, než proběhne audit, aby se mohl auditor(auditoři) plně připravit a aby byl audit proveden efektivně. Certifikační úřad bude požadovat informace, které mohou mezi jinými zahrnovat následující:

- potvrzení úrovně auditu (tj. základní nebo střední)
- souhrn kritických kontrolních bodů (CCP)
- jednoduchý vývojový diagram průběhu nebo popis procesu
- jednoduchý plán pracoviště
- hlavní kontaktní osoby vedení a jejich pozice



OBRÁZEK 3 PROGRAM GLOBÁLNÍCH TRHŮ AGENTURY BRC

- seznam výrobků nebo skupin výrobků zahrnutých v rozsahu auditu
- typický plán směn
- plány výroby, aby bylo možno provést audit relevantních postupů (např. noční výroba nebo pokud se určité výrobní procesy neprovádí každý den)
- aktuální problémy s kvalitou, stažené výrobky nebo stížnosti zákazníků a další související údaje o výkonnosti.

Pokud společnost uzavře smlouvu s novým certifikačním úřadem, musí dát tomuto certifikačnímu úřadu k dispozici zprávu auditora z předchozího roku a dosaženou úroveň.

5.1.3 Doba trvání auditu

Před zahájením auditu musí certifikační úřad uvést přibližnou dobu jeho trvání. Běžná doba trvání auditu základní úrovně na pracovišti je 1 den (8 hodin/den). Audit střední úrovně bude obvykle trvat 1,5 dne.

Doba trvání auditu se určuje na základě následujících údajů:

- požadovaná úroveň auditu – základní nebo střední
- počet zaměstnanců – počet stálých zaměstnanců na hlavní směně, včetně sezónních pracovníků
- velikost výrobních prostor – včetně skladových prostor na pracovišti
- počet studií HACCP (Analýza rizik a kritických kontrolních bodů) v rámci rozsahu auditu – studie HACCP odpovídá skupině výrobků s podobnými riziky a podobnou technologií výroby.
- složitost výrobního procesu
- počet výrobních linek
- stáří pracoviště a vliv na tok materiálu
- intenzita práce ve výrobě
- komunikační problémy (např. jazykové)
- počet nesrovnalostí zaznamenaných v jakémkoliv předchozím auditu

Pokud je v procesu auditu zahrnuto posouzení dodatečných skladových prostor, výrobních míst nebo ředitelství (viz Příloha 4), musí být k době uvedené v kalkulačce připočten další čas pro provedení auditu těchto zařízení.

Výpočet doby trvání auditu musí určovat očekávané množství času k provedení auditu na pracovišti. Další čas bude potřebný pro kontrolu případné poskytnuté dokumentace a k dokončení konečné zprávy auditora.

5.2 AUDIT NA PRACOVÍŠTI

Audit na pracovišti se skládá z následujících fází:

- Zahajovací schůzka – k potvrzení rozsahu a procesu auditu.
- Kontrola výrobních zařízení – ke kontrole zavedení systémů do praxe, včetně sledování postupů výměny výrobků, a k pohovoru s personálem.
- Seznámení s dokumenty – kontrola zdokumentovaných analýz rizik a tvorby kritických kontrolních bodů (HACCP) a příslušných systémů řízení kvality.
- Možnost vysledování původu.
- Posouzení kontroly výrobních zařízení – k ověření a provedení dalších kontrol dokumentace.
- Závěrečné posouzení nálezů auditora – příprava na závěrečnou schůzku.
- Závěrečná schůzka – k posouzení zjištění auditu na pracovišti. (Nesrovnalosti jsou následně nezávisle ověřeny vedením certifikačního úřadu.)

Pracoviště musí být auditorovi (auditorům) vždy plně nápomocno. Očekává se, že při úvodní a závěrečné schůzce budou za pracoviště přítomni pracovníci vyššího managementu, kteří mají náležitá pravomoci k zajištění nápravných opatření v případě zjištěných nesrovnalostí. Nejvyšší řídicí pracovník výroby na pracovišti nebo jeho jmenovaný zástupce musí být k dispozici a zúčastnit se zahajovací a závěrečné schůzky.

Proces auditu se soustředí na praktické zavedení postupů pro bezpečnost potravin a obecné praxe při výrobě potravin. Očekává se, že nejméně 50 % auditu bude zaměřeno na audit výrobních prostor a prostor pracoviště, pohovory se zaměstnanci, sledování postupů a posuzování dokumentace ve výrobních oblastech s příslušnými pracovníky.

Během auditu budou vedeny podrobné poznámky týkající se shod a nesrovnalostí pracoviště dle normy a tyto poznámky budou použity jako základ pro zprávu auditora. Auditor(auditoři) musí posoudit povahu a závažnost případných nesrovnalostí a během auditu je prodiskutovat s doprovázejícím řídicím pracovníkem.

Při závěrečné schůzce auditor(auditoři) předloží svá zjištění a znovu potvrdí všechny nesrovnalosti zjištěné během auditu. Musí být také poskytnuty informace o procesu a časový harmonogram, kdy musí společnost auditorovi poskytnout důkazy o nápravném opatření k uzavření nesrovnalostí. Soupis nesrovnalostí projednávaných na závěrečné schůzce bude zdokumentováno auditorem buď na závěrečné schůzce nebo do jednoho pracovního dne po dokončení auditu.

Při závěrečné schůzce musí auditor poskytnout pracovišti vysvětlení k seznamu světových norem BRC, které umožňuje bezpečný přístup k údajům o auditu klientům i nominovaným zákazníkům, spolu se systémy zpětné vazby, které jsou k dispozici ke komunikaci s certifikačním úřadem a BRC.

Rozhodnutí o udělení základní nebo střední úrovně bude provedeno nezávisle vedením certifikačního úřadu po technickém posouzení zprávy auditora a uzavření nesrovnalostí v náležitém časovém horizontu. Po tomto posouzení bude společnost informována o příslušném rozhodnutí.

5.3 NESROVNALOSTI A NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ

Úrovně nesrovnalostí a potřebná nápravná opatření jsou stejná jako při úplné certifikaci BRC.

5.3.1 Nesrovnalosti

Rozlišují se tři úrovně nesrovnalostí:

- **Kritická** V případech, kdy je zjištěno kritické selhání při dodržování bezpečnosti potravin nebo právní problém.
- **Závažná** V případech, kdy je zjištěno významné selhání při dodržování požadavků „formulace záměru“ nebo jakéhokoliv ustanovení normy nebo situace, která by na základě dostupných objektivních důkazů znamenala významné pochybnosti, co se týče splnění norem dodaného výrobku.
- **Menší** V případech, kdy nebylo úplně splněno ustanovení normy, avšak na základě objektivních důkazů není zpochybněno vyhovění výrobku normě.

Cílem auditu je poskytnout pravdivý obraz o úrovni provozu a shody se základní nebo střední úrovní normy globálních trhů BRC. Je proto nutné zvážit, zda přidělit jednu závažnou nesrovnalost, pokud se v určitém bodě normy opakovaně vyskytují menší nesrovnalosti. Shromažďování významného počtu menších nesrovnalostí v rámci jednoho bodu normy a jejich záznam jako jedna menší nesrovnalost není povoleno.

5.3.2 Postupy pro řešení nesrovnalostí a nápravná opatření

Po identifikaci případných nesrovnalostí během auditu musí společnost podniknout nápravné opatření k vyřešení problému (náprava). Důrazně se také doporučuje provést analýzu základní příčiny nesrovnalosti, aby bylo možné učinit případná nápravná opatření k zabránění opakovaného výskytu.

Proces uzavření nesrovnalostí závisí na úrovni nesrovnalosti a počtu zjištěných nesrovnalostí.

Kritické nesrovnalosti

Závažnost nesrovnalostí bude posouzena certifikačním úřadem co nejdříve po provedení auditu. Pokud posouzení potvrdí, že je nesrovnalost považována za kritickou, musí pracoviště k získání základní nebo střední úrovně podstoupit další úplný audit.

Pokud k tomu dojde na pracovišti, které obdrželo základní nebo střední úroveň, musí být toto hodnocení ihned odebráno.

Někteří zákazníci chtějí být informováni, pokud byla u jejich dodavatele zjištěna kritická nesrovnalost nebo jestliže nezískají základní nebo střední úroveň uznání. V takových případech musí společnost ihned informovat své zákazníky a plně je o daných okolnostech uvědomit. V případě potřeby budou zákazníkům poskytnuty i informace o nápravných opatřeních k řešení nesrovnalostí.

Závažné a menší nesrovnalosti

Základní nebo střední úroveň certifikace nebude vydána, dokud nebude prokázáno vyřešení závažných a menších nesrovnalostí, buď trvalým nebo dočasným řešením, které je pro certifikační úřad přijatelné.

Nesrovnalosti lze uzavřít buď předáním objektivního důkazu certifikačnímu úřadu (například aktualizované postupy, záznamy, fotografie nebo faktury za provedenou práci) nebo kontrolou certifikačního úřadu na pracovišti.

Pokud je zjištěn velký počet nesrovnalostí nebo pokud typ zjištěných problémů znesnadní ověření splnění podmínek po samotném podání zdokumentovaného důkazu, musí certifikační úřad provést novou návštěvu za účelem ověření nápravy.

Pracoviště, která dosud nedosáhla základní úrovně, mají povoleno až 90 dní od data auditu k nápravě a poskytnutí důkazu o provedeném nápravném opatření. Pokud již pracoviště dosáhla základní nebo střední úrovně, je povoleno 28 kalendářních dní k předání těchto důkazů.

Jestliže není uspokojivý důkaz o provedení nápravy v tomto období poskytnut, nemůže být uděleno hodnocení základní nebo střední úrovně a bude nutný další audit pro zvážení udělení základní nebo střední úrovně.

5.4 HODNOCENÍ AUDITU

U základní nebo střední úrovně se nepřiděluje další hodnocení. Počet a typ nesrovnalostí však bude uveden ve zprávě auditora.

5.5 ZPRÁVA AUDITORA

Po každém auditu bude připravena úplná písemná zpráva ve stanoveném formátu. Zpráva bude vytvořena v angličtině nebo dalším jazyce, podle potřeb uživatele. Pokud bude zpráva vytvořena v jiném jazyce než angličtině, musí být navíc části se souhrnem auditu vždy uvedeny v angličtině.

Zpráva auditora musí poskytnout společnosti a zákazníkům nebo potenciálním zákazníkům profil společnosti a přesný souhrn výkonnosti pracoviště dle požadavků zvolené úrovně.

Zpráva auditora musí čtenáři podat následující informace:

- od posledního auditu byly zavedeny kontroly bezpečnosti potravin a zlepšení
- jsou používány systémy, postupy, zařízení nebo výroba dle „nejlepší praxe“
- nesrovnalosti a provedená nápravná opatření

Zpráva musí přesně odrážet zjištění auditora během auditu.

Zprávy musí být připraveny a dodány společnosti do 42 kalendářních dní od dokončení úplného auditu (104 dní u pracovišť, která dosud nezískala základní úroveň).

Zpráva auditora musí být včas nahrána na seznam světových norem BRC bez ohledu na to, zda bylo dosaženo základní nebo střední úrovně. Vlastník zprávy auditora může přidělit přístupová práva ke zprávě auditora zákazníkům nebo jiným stranám.

Zpráva auditora a související dokumentace, včetně poznámek auditora, musí být certifikačním úřadem bezpečně uchovány po dobu 5 let.

5.6 UZNÁNÍ ZÁKLADNÍ NEBO STŘEDNÍ ÚROVNĚ

Po posouzení zprávy auditora a poskytnutí důkazu v souvislosti se zjištěnými nesrovnalostmi bude vydáno rozhodnutí o udělení uznání základní nebo střední úrovně. Upozorňujeme, že dosažení této úrovně není certifikací; certifikace je dosaženo pouze úspěšným splněním podmínek úplné světové normy BRC.

Pokud je uděleno uznání určité úrovně, musí jej certifikační úřad písemně potvrdit v průběhu 42 kalendářních dní od auditu (104 dní, pokud pracoviště dosud nedosáhly uznání této úrovně).

Dopis s uznáním dosažené úrovně musí mimo jiné obsahovat tyto informace:

- název společnosti
- adresu pracoviště, na kterém byl audit proveden
- rozsah auditu a případné povolené výjimky
- datum(data) auditu
- dosaženou úroveň (tj. základní nebo střední úroveň globálních trhů BRC)
- název a adresu certifikačního orgánu
- datum vypršení platnosti uznání (tj. 1 rok a 42 dní od data provedení úplného auditu).

5.7 ČETNOST DALŠÍCH AUDITŮ A OPĚTOVNÁ CERTIFIKACE

5.7.1 Plánování termínů dalšího auditu

Pro zachování uznání základní nebo střední úrovně musí pracoviště absolvovat opakovaný audit každých 12 měsíců. Datum provedení opakovaného auditu bude vypočítáno na základě data prvotního auditu bez ohledu na to, zda se uskutečnily další návštěvy pracoviště k ověření nápravného opatření vyplývajícího z původního auditu.

Následný ohlášený audit bude naplánován v průběhu 28denního období až do plánovaného termínu dalšího auditu. To poskytuje dostatek času pro provedení nápravného opatření v případě, že jsou zjištěny jakékoliv nesrovnalosti, aniž by bylo ohroženo udržení udělených uznání.

Program globálních trhů agentury BRC je navržen tak, aby podporoval neustálé zlepšování a sloužil jako pomoc pro pracoviště při vývoji vlastních systémů pro bezpečnost potravin až do bodu, kdy mohou dosáhnout úplné certifikace. Pracoviště mohou kdykoliv požádat o audit pro přechod ze základní úrovně ke střední nebo k úplné certifikaci.

6 VOLITELNÉ MODULY

Tato norma byla navržena tak, aby umožňovala k běžnému auditu přidat volitelné moduly. Volitelné moduly umožní pracovištěm prokázat dodržování určitých souborů požadavků, aby splnily specifické požadavky trhu nebo zákazníků.

Očekává se, že moduly budou vytvořeny a budou k dispozici v průběhu platnosti aktuálního vydání této normy. Seznam modulů, příslušných požadavků a dalších specifických problémů v rámci protokolu pro určitý modul, budou k dispozici na webových stránkách světových norem BRC (www.brcglobalstandards.com) a prostřednictvím služby BRC zasílání zpráv pro registrované.

Volitelné moduly lze přidat ke všem možnostem auditu úplné certifikace.

Obecný protokol pro volitelné moduly je následující:

6.1 PLÁNOVÁNÍ AUDITU

6.1.1 Příprava ze strany společnosti

Certifikační úřad musí být před auditem upozorněn o záměru přidat určitý volitelný modul do rozsahu auditu. Tak bude možno naplánovat dodatečný čas a zvolit auditora s náležitou kvalifikací.

Pracoviště musí zajistit, aby výrobní program v době auditu zahrnoval výrobky pro zamýšlený volitelný modul.

6.1.2 Informace, které je třeba poskytnout certifikačnímu úřadu pro přípravu auditu

Společnost musí certifikačnímu úřadu dodat případné doplňující informace dříve, než proběhne audit, aby se mohl auditor(auditoři) na dodatečný modul plně připravit a aby byl audit proveden efektivně.

6.1.3 Doba trvání auditu

Aby mohly být volitelné moduly do programu auditu zařazeny, bude nutné pro audit vyhradit další čas. Certifikační úřad musí při plánování auditu uvést očekávané požadavky na dodatečný čas.

Skutečný dodatečný čas bude záviset na zvoleném modulu nebo kombinaci modulů.

6.1.4 Audit na pracovišti

Splnění požadavků vybraných volitelných modulů musí být posouzeno jako součást auditu dle požadavků hlavní normy a předpokládá se, že budou vhodně integrovány do programu auditu.

Během auditu budou vedeny podrobné poznámky týkající se shod a nesrovnalostí pracoviště dle požadavků doplňkového modulu a tyto poznámky budou použity jako základ pro dodatek ke zprávě auditora. Auditor(auditoři) musí posoudit povahu a závažnost případných nesrovnalostí.

Při závěrečné schůzce auditor(auditoři) předloží svá zjištění a projedná všechny nesrovnalosti dle modulu zjištěné během auditu. Soupis nesrovnalostí projednávaných na závěrečné schůzce bude zdokumentován auditorem buď na závěrečné schůzce nebo do jednoho pracovního dne po dokončení auditu.

Rozhodnutí o udělení certifikace pro volitelný modul bude provedeno nezávisle vedením certifikačního úřadu po technickém posouzení zprávy auditora a uzavření nesrovnalostí v náležitém časovém horizontu. Po tomto posouzení bude společnost informována o rozhodnutí ohledně certifikace.

6.2 NESROVNALOSTI A NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ

Úroveň nesrovnalostí přiřazená auditorem podle požadavku volitelného modulu je objektivním posouzením s ohledem na závažnost a riziko a je založena na shromážděných důkazech a pozorování během auditu. Je ověřena vedením certifikačního úřadu.

6.2.1 Nesrovnalosti

Nesrovnalosti s požadavky volitelného modulu musí být hodnoceny stejným způsobem jako nesrovnalosti zjištěné dle požadavků hlavní normy, a to následovně:

- **Kritická** V případech, kdy je zjištěno kritické selhání při dodržování bezpečnosti potravin nebo právní problém v rámci rozsahu modulu.
- **Závažná** V případech, kdy je zjištěno významné selhání při dodržování požadavků „formulace záměru“ nebo jakéhokoliv ustanovení modulu nebo situace, která by na základě dostupných objektivních důkazů znamenala významné pochybnosti, co se týče splnění požadavků výrobku nebo služeb dle modulu.
- **Menší** V případech, kdy nebylo úplně splněno ustanovení modulu, avšak na základě objektivních důkazů není zpochybněno vyhovění výrobku nebo služby požadavkům modulu.

6.2.2 Postupy pro řešení nesrovnalostí a nápravná opatření

Po identifikaci případných nesrovnalostí během auditu v rámci požadavků modulu musí společnost podniknout nápravné opatření k vyřešení problému (náprava). Proces uzavření nesrovnalostí závisí na úrovni nesrovnalosti a počtu zjištěných nesrovnalostí.

Kritické nesrovnalosti

Pokud je zjištěna kritická nesrovnalost dle požadavku modulu, nelze pracoviště pro tento modul bez provedení dalšího úplného auditu modulu certifikovat.

Pokud k tomu dojde na pracovišti, které je již držitelem certifikátu pro daný modul, musí být certifikace modulu ihned odebrána.

Pokud zákazníci požadují být informováni o tom, zda byla u jejich dodavatele zjištěna kritická nesrovnalost nebo jestliže nezískali certifikaci dle modulu, musí společnost ihned své zákazníky informovat.

Kritická nesrovnalost dle požadavku volitelného modulu nemusí nezbytně bránit certifikaci dle požadavků hlavní normy nebo jiných volitelných modulů.

Závažné a menší nesrovnalosti

Volitelný modul nelze zařadit do certifikátu, dokud nebude prokázáno vyřešení závažných a menších nesrovnalostí, a to buď trvalým nebo dočasným řešením, které je pro certifikační úřad přijatelné.

Nesrovnalosti lze uzavřít buď předáním objektivního důkazu certifikačnímu úřadu (například aktualizované postupy, záznamy, fotografie nebo faktury za provedenou práci) nebo kontrolou certifikačního úřadu na pracovišti.

Jestliže v období do 28 kalendářních dní, které je k dispozici pro podání důkazů po auditu, není poskytnut uspokojivý důkaz, nebude certifikace pro modul udělena. Pracoviště pak bude muset pro obdržení certifikace dle modulu absolvovat další úplný audit.

Certifikační úřad provede před udělením certifikátu posouzení objektivního důkazu uskutečněného nápravného opatření.

6.3 HODNOCENÍ AUDITU

U volitelných modulů se hodnocení nepřiděluje. Buď k certifikaci modulu dojde, nebo nikoliv.

Jakékoliv nesrovnalosti zjištěné při posuzování volitelného modulu **nesmí** být brány v úvahu při rozhodování o hodnocení certifikace dle požadavků světové normy pro bezpečnost potravin.

6.4 ZPRÁVA AUDITORA

Po každém auditu bude připravena písemná zpráva v dohodnutém formátu pro určitý modul a bude ve formě dodatku ke zprávě auditora k auditu dle požadavků světové normy pro bezpečnost potravin. Tato dodatková zpráva bude vytvořena v angličtině nebo dalším jazyce, podle potřeb uživatele. Pokud bude zpráva vytvořena v jiném jazyce než angličtině, musí být navíc případné části se souhrnem auditu vždy uvedeny v angličtině.

Dodatek zprávy pokrývající požadavky volitelného modulu musí být připraven a dodán společnosti do 42 kalendářních dní od dokončení úplného auditu.

Zpráva auditora dle úplné normy BRC spolu s dodatkem pro volitelný modul musí být včas nahrána na seznam světových norem BRC bez ohledu na to, zda byl vydán certifikát. Vlastník zprávy auditora může přidělit přístupová práva ke zprávě auditora s dodatkem zákazníkům nebo jiným stranám.

Zpráva auditora a související dokumentace, včetně poznámek auditora, musí být certifikačním úřadem bezpečně uchovány po dobu 5 let.

6.5 CERTIFIKACE

Po posouzení zprávy auditora pro volitelný modul a poskytnutí důkazu v souvislosti se zjištěnými nesrovnalostmi bude pověřeným nezávislým certifikačním manažerem vydáno rozhodnutí o certifikaci. Pokud je certifikace dle požadavků modulu udělena, musí být zahrnut na certifikátu pro světovou normu agentury BRC pro bezpečnost potravin a certifikační úřad jej musí vydat v průběhu 42 kalendářních dní od auditu.

Volitelné moduly jsou certifikovány jako dodatek k požadavkům světové normy pro bezpečnost potravin. Pokud není certifikace dle požadavků světové normy pro bezpečnost potravin dosaženo, certifikaci dle požadavků modulu nelze udělit bez ohledu na to, zda byly požadavky modulu splněny.

6.6 ČETNOST DALŠÍCH AUDITŮ A OPĚTOVNÁ CERTIFIKACE

6.6.1 Plánování termínů dalšího auditu

Jestliže má být certifikace dle požadavků volitelného modulu udržována v platnosti, musí být daný modul zahrnut v každém následném auditu dle požadavků světové normy pro bezpečnost potravin. Plánování dalšího auditu a udržování platnosti certifikace se bude řídit pravidly platnými pro výběr možnosti auditu dle požadavků světové normy pro bezpečnost potravin (tj. ohlášený, neohlášený audit, možnost 1 nebo neohlášený audit, možnost 2).

7 OBECNÝ PROTOKOL – PO AUDITU

7.1 KOMUNIKACE S CERTIFIKAČNÍMI ÚŘADY

V případě, že v rámci pracoviště dojde ke změně jakýchkoliv okolností, které mohou mít vliv na platnost pokračující certifikace, musí o ní pracoviště ihned uvědomit certifikační úřad. Například:

- zákonné kroky týkající se bezpečnosti výrobků nebo jejich legálnosti
- stažení výrobků z trhu
- zásadní škody na pracovišti (např. v důsledku přírodní katastrofy, jako jsou záplavy nebo škody způsobené požárem)
- změna vlastníka
- významná změna provozu nebo provozního rozsahu

Certifikační úřad musí následně podniknout náležité kroky k posouzení situace a vlivu na danou certifikaci, případně musí provést náležitá opatření.

Pracoviště musí certifikačnímu úřadu na požádání poskytnout informace, aby bylo možné provést posouzení vlivu na platnost aktuálního certifikátu.

Certifikační úřad může zavést následující opatření:

- potvrdit platnost certifikace
- pozastavit platnost certifikace do ukončení dalšího šetření
- vyžádat si další podrobnosti o nápravných opatřeních provedených pracovištěm
- uskutečnit návštěvu pracoviště za účelem ověření řízení procesů a potvrzení pokračující certifikace
- odebrat certifikaci
- vydat nový certifikát s novými údaji o majiteli

Změny stavu certifikace pracoviště musí být zaznamenány na seznamu světových norem agentury BRC.

7.2 ROZŠÍŘENÍ ROZSAHU

Pokud pracoviště po udělení certifikace zahájí výrobu případných dalších významných výrobků nebo zavede nové procesy, které je nutné zahrnout do rozsahu certifikace, musí o tom informovat certifikační úřad. Certifikační úřad musí posoudit důležitost

těchto nových výrobků nebo procesů a rozhodnout, zda provést návštěvu pracoviště za účelem prověření aspektů požadovaného rozšíření rozsahu.

Opakovanou návštěvu před schválením rozšíření rozsahu je nutné provést za následujících okolností:

- zahrnutí výrobních prostor, které nebyly brány v úvahu při původním auditu
- zahrnutí nové technologie zpracování (např. konzervování výrobků s nízkým obsahem kyselin, pokud byly v rozsahu zařazeny pouze výrobky s vysokým obsahem kyselin)
- zahrnutí nových výrobků, které pro závod znamená podstatné nové riziko (např. přidání výrobku s obsahem ořechů do předchozího provozu bez obsahu alergenů).

Opakovaná návštěva je méně pravděpodobná, pokud jsou nové výrobky rozšířením stávajícího sortimentu vyráběného na stávajícím zařízení.

Pokud je rozšíření rozsahu požadováno krátce před vypršením platnosti certifikátu, může být vhodnější provést úplný audit a vydat nový certifikát. Tuto možnost je nutné dohodnout mezi certifikačním úřadem a jejich klientem před rozšířením rozsahu auditu.

Pokud je opakovaná návštěva považována za nezbytnou, doba trvání této návštěvy bude různá podle prověřovaných aspektů pro požadované rozšíření rozsahu. Návštěva pracoviště by měla být provedena dle stejných principů jako původní audit (tj. včetně zahajovací schůzky, kontroly řízení výroby, revizní dokumentace a závěrečné schůzky). Opakovaná návštěva musí být ohlášená, bez ohledu na to, zda je pracoviště certifikováno dle programu ohlášeného nebo neohlášeného auditu.

Zjištěné nesrovnalosti je nutné zdokumentovat a vyřešit dle normálního protokolu normy (tj. společnost má 28 dní na poskytnutí patřičného důkazu o uzavření nesrovnalosti a certifikační úřad musí běžným způsobem posoudit informace a potvrdit rozhodnutí o udělení certifikace). Dodatečné nesrovnalosti zjištěné při návštěvě pracoviště nebudou mít vliv ani na stávající úroveň certifikace ani na pokračující certifikaci. Pokud se však ukáže, že dané postupy poskytnou certifikačnímu úřadu důvod k pochybám o tom, zda v certifikaci pokračovat (např. zjištění kritické nesrovnalosti), může certifikační úřad požadovat opakovaný úplný audit pracoviště. Za těchto okolností musí být stávající certifikát odebrán.

Z provedené návštěvy musí být vytvořena zpráva, nikoli však ve formátu standardní zprávy auditora BRC. Musí být uvedeno krátké vysvětlení povahy návštěvy, u čeho byl prováděn audit a závěry. Zpráva z návštěvy musí popisovat, jaké jsou zavedeny kontroly, a potvrdit účinnost těchto kontrol. Ze zprávy by mělo být zřejmé, jaké aspekty byly kontrolovány a co bylo vyřazeno.

Případný nově vydaný certifikát nahradí stávající certifikát pracoviště. Na tomto certifikátu musí být použito stejné datum vypršení platnosti jako na původním certifikátu. Termín dalšího úplného auditu se proto nezmění a certifikační úřad toto musí dodavateli při zajišťování návštěv za účelem rozšíření rozsahu vysvětlit. Také hodnocení zůstane beze změn.

Certifikát musí obsahovat informace o rozšíření rozsahu a datum návštěvy.

7.3 ODEBRÁNÍ CERTIFIKACE

Certifikační úřad může odebrat certifikát z mnoha různých důvodů, pokud pracoviště nadále nespĺňuje požadavky certifikačního programu BRC a normy ISO/IEC 17065. Může se jednat například o následující případy:

- důkaz o tom, že pracoviště již nespĺňuje požadavky normy, což vzbuzuje zásadní pochybnost o vyhovění výrobků normě
- nespĺnění plánů na adekvátní nápravné opatření v náležitém časovém harmonogramu
- důkaz o falšování záznamů

7.4 ODVOLÁNÍ

Společnost má právo odvolat se proti rozhodnutí certifikačního úřadu o certifikaci a případné odvolání musí být podáno certifikačnímu úřadu písemně do 7 kalendářních dní od přijetí rozhodnutí o certifikaci.

Certifikační úřad musí mít zdokumentovaný postup pro zvážení a vyřešení odvolání proti rozhodnutí o certifikaci. Tyto postupy šetření musí probíhat nezávisle bez účasti daného auditora a certifikačního manažera. Jednotlivé zdokumentované postupy certifikačních úřadů pro řešení odvolání budou pracovišti na požádání k dispozici. Odvolání bude vyřešeno do 30 kalendářních dní od jeho přijetí. Po provedení úplného a důkladného šetření bude poskytnuta kompletní písemná odpověď.

V případě neúspěšného odvolání má certifikační úřad právo účtovat si náklady související se zpracováním odvolání.

7.5 DOHLED CERTIFIKOVANÝCH SPOLEČNOSTÍ

Kde je to vhodné, může certifikační úřad nebo BRC u certifikovaných společností kdykoliv provádět další audity nebo vznášet dotazy za účelem ověření pokračující certifikace. Tyto návštěvy mohou mít formu ohlášených nebo neohlášených návštěv za účelem provedení úplného nebo částečného auditu. Zamítnutí přístupu na pracoviště může ovlivnit stav certifikace.

Jakékoliv nesrovnalosti zjištěné při návštěvě musí být napraveny a uzavřeny dle normálního protokolu (tj. do 28 dní od návštěvy) a certifikační úřad musí výsledek posoudit a schválit. Pokud nemá pracoviště záměr náležitá nápravná opatření učinit nebo jsou tato opatření považována za nedostatečná, bude certifikace odebrána. Konečné rozhodnutí pozastavit nebo odebrat certifikaci je na certifikačním úřadu. Certifikační úřad musí o jakémkoliv změně stavu certifikace informovat agenturu BRC a stav musí být v seznamu světových norem agentury BRC náležitě aktualizován.

V případech, že certifikační úřad odebere nebo pozastaví platnost certifikace, musí společnost ihned informovat své zákazníky a plně je uvědomit o okolnostech týkajících se odebrání nebo pozastavení platnosti certifikace. Zákazníkům musí být také poskytnuty informace o nápravných opatřeních učiněných k obnovení stavu certifikace.

7.6 LOGA AGENTURY BRC

Na dosažení certifikace BRC mohou být společnosti hrdé. Společnosti, které dosáhnou certifikace a nemají žádné výjimky z rozsahu, mohou získat povolení k používání loga BRC na kancelářských potřebách a dalších marketingových materiálech pracoviště. Informace a podmínky týkající se použití loga BRC jsou k dispozici na stránkách www.brcglobalstandards.com

Jestliže pracoviště pozbylo certifikace v důsledku vypršení platnosti certifikátu, odebrání nebo pozastavení jeho platnosti, nesmí logo ani certifikát nadále používat jako důkaz o certifikaci.

Logo agentury BRC není certifikační značkou výrobků a nesmí být použito na výrobcích ani balení výrobků. Pokud se zjistí, že certifikované pracoviště značku zneužívá, vystavuje se riziku procesu stížnosti/přezkoumání agentury BRC (viz Část IV) a může mu hrozit pozastavení platnosti nebo odebrání certifikace.

Logo BRC nesmí používat společnosti, které do rozsahu auditu nezahrnuly všechny výrobky.

7.7 SEZNAM SVĚTOVÝCH NOREM AGENTURY BRC

Seznam světových norem agentury BRC (www.brcdirectory.com) je databáze všech auditů prováděných dle požadavků světové normy BRC, všech auditorů a jejich schválených kategorií auditů.

V tomto seznamu jsou uchovány kompletní kopie všech zpráv auditorů ve formátu PDF určeném pouze ke čtení. Zahrnuje archivované dokumenty auditů od roku 2008.

Certifikační úřady nesou odpovědnost za správu informací o názvu pracoviště, adresy, obsahu auditu a stavu certifikátu. Agentura BRC posuzuje a hodnotí všechny certifikační úřady, jak rychle a přesně aktualizují údaje o auditu.

Ke zprávám auditorů lze získat přístup pouze po zabezpečeném přihlášení.

Tento seznam také nabízí veřejně přístupnou funkci vyhledávání, v níž se zobrazují pouze údaje o certifikaci. Ve veřejném seznamu jsou uvedena pouze aktuálně certifikovaná pracoviště, nikoliv ta, u nichž platnost certifikátu vypršela nebo jimž byl certifikát odebrán.

Pracoviště, která si nepřejí být na veřejném seznamu uvedena, musí kontaktovat svůj certifikační úřad.

7.7.1 Kód pracoviště

Každému pracovišti, u něhož byl proveden audit, je přiděleno jedinečné sedmimístné referenční číslo známé pod názvem kód pracoviště. To lze použít pro ověření platnosti případného certifikátu.

Kód pracoviště je vytvořen během prvního auditu pracoviště a zůstává beze změny bez ohledu na to, jaký certifikační úřad provádí následný audit, nebo na stav auditu.

Kódy pracoviště se nachází v pravém horním rohu první stránky zprávy auditora a na odpovídajícím certifikátu.

Vložení kódu pracoviště do vyhledávacího pole „Kód pracoviště“ je možné vyhledat případné informace o jakémkoliv certifikovaném pracovišti na veřejně přístupném seznamu. Pokud nejsou nalezeny žádné výsledky, kontaktujte BRC k ověření pravosti certifikace.

7.7.2 Sdílení auditu

Tento seznam umožňuje vlastníkům auditu sdílet své zprávy auditora se zákazníky, včetně prodejců, výrobců, dodavatelů a dalších.

Pokud je sdílení auditu nastaveno, mohou zákazníci bez další administrativy získat přístup k úplným aktuálním, archivním a budoucím dokumentům (jakmile budou k dispozici).

Vlastník auditu může sdílení kdykoliv zrušit. Všechny změny sdílení mají okamžitý účinek.

Vlastník auditu nemůže dokumenty auditu sdílené v tomto seznamu nijak upravovat ani opravovat. Audity jako takové získané prostřednictvím tohoto seznamu lze považovat za kompletní a ověřené.

7.7.3 Oznámení e-mailem

Seznam upozorní vlastníky auditu a kohokoliv s přístupem k auditu, pokud dojde k pozastavení platnosti či odebrání certifikace nebo vypršení platnosti bez obnovení.

Oznámení jsou zasílána prostřednictvím služby automatického zasílání e-mailu a v případě, že není zapotřebí, ji lze vypnout.

Chcete-li získat další informace o seznamu nebo sdílení auditu, kontaktujte tým služeb seznamu agentury BRC na e-mailové adrese submissions@brcglobalsstandards.com

ČÁST IV ŘÍZENÍ A SPRÁVA PROGRAMU

POŽADAVKY NA CERTIFIKAČNÍ ÚŘADY

TECHNICKÁ SPRÁVA SVĚTOVÉ NORMY PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

Mezinárodní poradní výbory

Technický poradní výbor

Skupiny pro spolupráci s certifikačním úřadem

DOSAŽENÍ JEDNOTNOSTI – DODRŽOVÁNÍ POŽADAVKŮ

Výběr auditorů

Zpětná vazba

Stížnosti



ČÁST IV

ŘÍZENÍ A SPRÁVA PROGRAMU

POŽADAVKY PRO CERTIFIKAČNÍ ÚŘADY

Světová norma pro bezpečnost potravin představuje proces a program certifikace produktů. V rámci tohoto programu jsou potravinářské společnosti certifikovány po dokončení vyhovujícího auditu provedeného auditorem pověřeným nezávislou třetí stranou – certifikačním úřadem. Certifikační úřad bude naopak vyhodnocen a posouzen jako způsobilý národním akreditačním úřadem.

Proces certifikace a akreditace je znázorněn na obrázku 4.

Aby společnost mohla obdržet platný certifikát o úspěšném provedení auditu, musí organizace zvolit certifikační úřad schválený agenturou BRC. Agentura BRC definuje podrobné požadavky, které musí certifikační úřad splňovat, aby povolení získal.

Certifikační úřad musí být minimálně akreditován dle normy ISO/IEC 17065 národním akreditačním úřadem, který je pobočkou Mezinárodního akreditačního fóra a uznán agenturou BRC.

Další podrobnosti jsou k dispozici v dokumentu „Požadavky na certifikační úřady nabízející certifikaci dle kritérií světových norem agentury BRC“, který je na požádání k dispozici u agentury BRC.

Společnosti, které si přejí být certifikovány dle požadavků normy, se musí ujistit, že využijí oficiální certifikační úřad schválený agenturou BRC. Seznam všech certifikačních úřadů schválených BRC je k dispozici na seznamu světových norem BRC (www.brcdirectory.com).

Agentura BRC si je vědoma, že za určitých okolností, například u nových certifikačních úřadů, které chtějí zahájit provádění auditů dle požadavků normy, nemusela být dosud udělena akreditace. Je to proto, že samotný proces akreditace vyžaduje provedení určitých auditů, které jsou poté posouzeny jako součást akreditačního auditu certifikačního úřadu. Certifikační úřad musí být schopen provádět audity jako součást procesu získání akreditace a z těchto důvodů budou některé audity provedeny bez akreditace. To bude povoleno, pokud daná organizace prokáže následující:

- má aktivní podanou žádost na akreditaci dle normy ISO/IEC 17065 u schváleného národního akreditačního úřadu
- akreditace bude udělena do 12 měsíců od data podání žádosti a zkušenosti a kvalifikace auditorů v příslušné kategorii výrobků jsou v souladu s požadavky stanovenými agenturou BRC
- má uzavřenou smlouvu s BRC a byly splněny všechny ostatní smluvní požadavky
- o přijatelnosti zpráv auditora vytvořených certifikačními úřady čekajícími na akreditaci, které však splňují výše uvedená kritéria, rozhodují jednotliví zadavatelé.

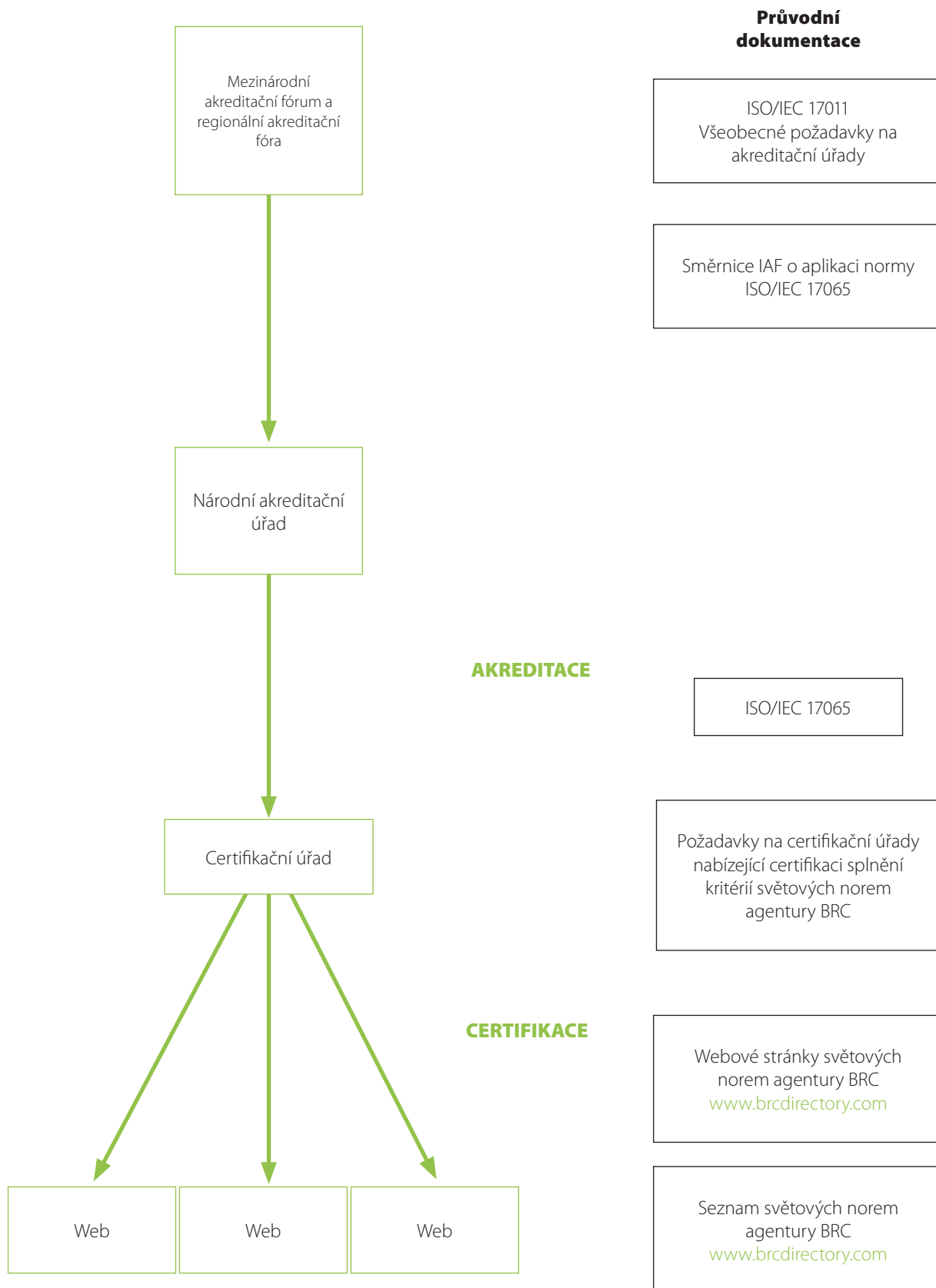
TECHNICKÁ SPRÁVA SVĚTOVÉ NORMY PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

Normu a související program řídí agentura BRC se správou a technickým poradenstvím poskytovaným různými zúčastněnými skupinami (viz obrázek 5), kdy každá pracuje dle souboru definovaných referenčních podmínek.

MEZINÁRODNÍ PORADNÍ VÝBORY

Technický management a provozování normy řídí Mezinárodní poradní výbory agentury BRC. Jsou v nich zastoupeni zkušení techničtí pracovníci mezinárodního obchodu a výroby potravin z Evropy, Ameriky a Asie.

Funkcí poradních výborů je poskytovat strategické rady o vývoji a řízení světových norem BRC a činnosti k zajištění účinného řízení certifikačních úřadů a procesů auditu.



OBRÁZEK 4 PROCES AKREDITACE CERTIFIKAČNÍCH ÚŘADŮ

TECHNICKÝ PORADNÍ VÝBOR

Každá světová norma BRC je podpořena alespoň jedním Technickým poradním výborem (TAC), který se pravidelně schází, aby projednal technické, provozní a interpretační problémy související s normou. BRC poskytuje těmto skupinám technický sekretariát.

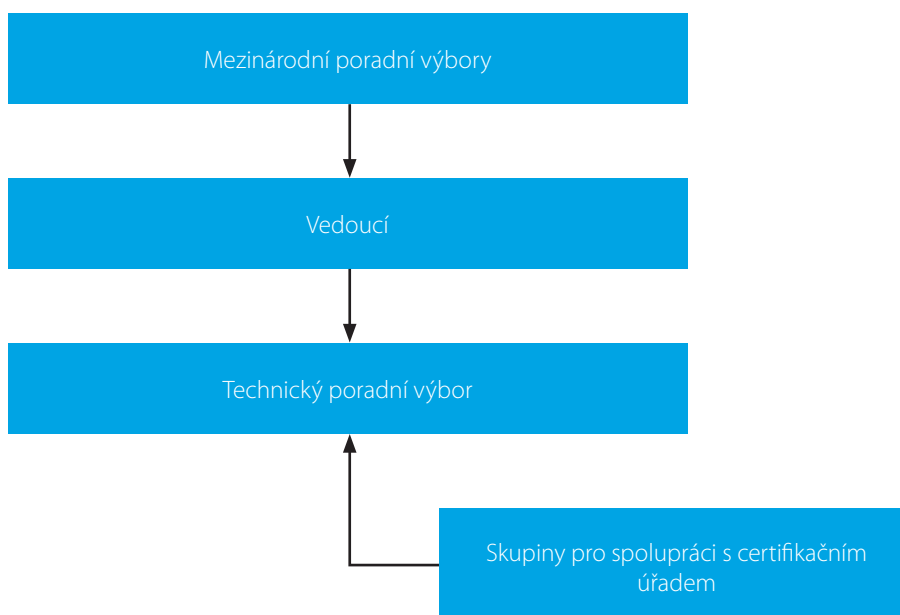
TAC pro světovou normu pro bezpečnost potravin sestává ze členů vyššího technického vedení společností reprezentujících uživatele normy a jsou zde zástupci z oblasti obchodu, výrobců potravin, obchodních asociací pro každý sektor, certifikačních úřadů a nezávislých technických odborníků.

Norma prochází každé 3 roky revizí za účelem posouzení nutnosti aktualizace nebo vytvoření nového vydání. Tuto práci provádí TAC, který je rozšířen pro účely zapojení dalších dostupných odborníků.

TAC také posuzuje způsobilost auditorů, nabízených školicích materiálů a doplňujících technických dokumentů používaných jako podpůrné materiály k normám.

SKUPINY PRO SPOLUPRÁCI S CERTIFIKAČNÍM ÚŘADEM

Agentura BRC podporuje a umožňuje jednání certifikačních úřadů účastnících se programu (spolupracující skupiny), aby projednaly otázky vyvstávající na základě zavádění normy a problémy s interpretací. Tyto skupiny pravidelně podávají zprávy agentuře BRC o provozních problémech, zavádění a navrhovaných zlepšeních. Zástupci spolupracujících skupin se účastní jednání TAC.



OBRÁZEK 5 SPRÁVA PROGRAMŮ BRC

DOSAŽENÍ JEDNOTNOSTI – DODRŽOVÁNÍ POŽADAVKŮ

Udržování vysokého a konzistentního standardu auditu a certifikace a schopnosti certifikovaných pracovišť udržovat normy dosažené při auditu, jsou nezbytné pro důvěryhodnost programu a hodnotu certifikace. BRC proto má program aktivního plnění požadavků, který doplňuje práci akreditačních úřadů a zajišťuje dodržování vysokých standardů.

Program BRC mohou certifikovat pouze certifikační úřady, které registruje a schválí agentura BRC a které jsou akreditovány akreditačním úřadem uznávaným agenturou BRC. Všichni auditoři provádějící audity dle normy musí splňovat požadavky BRC na kvalifikaci auditora a musí být registrováni u agentury BRC. Požadavky na kvalifikaci, školení a zkušenosti auditorů, kteří provádí audity dle světové normy agentury BRC pro bezpečnost potravin, jsou uvedeny v Příloze 5. Všechny audity prováděné dle požadavků normy musí být nahrány na seznam světových norem BRC, který poskytuje agentuře BRC přehled o aktivitě certifikačních úřadů a možnost posuzovat kvalitu vytvořených zpráv.

Pro podporu normy má agentura BRC zaveden program dodržování předpisů, který posuzuje výsledky certifikačních úřadů, kvalitu zpráv auditora, vyhodnocuje úroveň pochopení požadavků programu a šetří případné problémy nebo stížnosti. Jako součást tohoto programu BRC poskytuje zpětnou vazbu o výkonnosti každého certifikačního úřadu prostřednictvím programu klíčových ukazatelů výkonnosti (KPI).

Jako součást programu dodržování požadavků provádí agentura BRC audit kanceláří certifikačních úřadů a doprovází auditory při auditech na pracovištích, aby sledovala výkonnost auditorů. BRC může také provádět nezávislé návštěvy certifikovaných pracovišť, aby se ujistila, že jsou dodržovány normy pro bezpečnost a kvalitu potravin v souladu se stavem certifikace a také že je proces auditu a podávání zprávy auditora v rámci očekávaného standardu.

VÝBĚR AUDITORŮ

Klíčovou součástí programu je výběr auditorů, aby se zajistilo důsledné pochopení a použití požadavků. Všechny certifikační úřady musí mít zavedeny procesy pro výběr vlastních auditorů. Nezbytným prvkem školení a výběru auditorů je inspekce na programu auditu. Auditori jsou během auditu sledováni a je jim poskytnuta zpětná vazba na výkon auditu. Aby se zajistila jednotnost mezi certifikačními úřady a pro účely akreditace může zástupce agentury BRC nebo auditor akreditačního úřadu provést inspekci auditu. Pro tyto činnosti jsou vydány pokyny, aby se zajistilo, že pracoviště nebudou znevýhodněna přítomností dvou auditorů. Tento proces tvoří nezbytnou součást programu a pracoviště jsou povinna umožnit audit s inspekci jako součást podmínek pro certifikaci.

ZPĚTNÁ VAZBA

Společnosti podstupující audit dle požadavků normy mohou chtít poskytnout zpětnou vazbu certifikačnímu úřadu nebo BRC o výkonu auditora. S takovou zpětnou vazbou zaslanou BRC bude zacházeno jako s důvěrným materiálem. Zpětná vazba poskytuje cenné informace pro program monitorování BRC za účelem zjištění výkonu certifikačního úřadu.

STÍŽNOSTI

Agentura BRC má zaveden oficiální proces stížností, který je k dispozici organizacím zapojeným do programu světových norem. Je k dispozici na webových stránkách (www.brcglobalstandards.com).

Čas od času může být agentuře BRC nahlášeno neplnění principů a kritérií světových norem BRC na certifikovaných pracovištích, například prodejci a společnostmi provádějícími vlastní audit. V takovém případě provede BRC náležitě šetření a může uskutečnit ohlášené nebo neohlášené návštěvy certifikovaného pracoviště.

PŘÍLOHY

PŘÍLOHA 1

Další světové normy agentury BRC 94

PŘÍLOHA 2

Pokyny pro definici rizikových zón výroby 95

PŘÍLOHA 3

Ekvivalentní procesy k dosažení 70 °C po dobu 2 minut 101

PŘÍLOHA 4

Protokol auditu pro více pracovišť 102

PŘÍLOHA 5

Požadavky na kvalifikaci, školení a zkušenosti auditorů 105

PŘÍLOHA 6

Kategorie výrobků 107

PŘÍLOHA 7

Šablona certifikátu 110

PŘÍLOHA 8

Příklad důkazu nápravy nesrovnalostí a nápravných opatření 111

PŘÍLOHA 9

Slovníček pojmů 112

PŘÍLOHA 10

Poděkování 118



PŘÍLOHA 1

DALŠÍ SVĚTOVÉ NORMY AGENTURY BRC

Agentura BRC vyvinula soubor světových norem definujících požadavky na výrobu potravin a spotřebního zboží, balení k ochraně výrobků a skladování a distribuci těchto výrobků. Tyto další normy BRC doplňují normu pro bezpečnost potravin a poskytuje zdroj pro audit a certifikaci dodavatelů.

Světová norma agentury BRC pro balení a obalové materiály je norma pro audit definující požadavky na výrobu obalových materiálů použitých pro potraviny a spotřební zboží. Potravinářské i nepotravinářské podniky její splnění mohou požadovat od svých dodavatelů obalových materiálů.

Světová norma BRC pro skladování a distribuci je norma pro audit, která stanovuje požadavky pro skladování, distribuci, velkoobchodní prodej a smluvní služby pro balené a nebalené potravinové výrobky, obalové materiály a spotřební zboží. Tato norma není použitelná pro skladovací prostory pod přímou kontrolou vedení výrobního závodu, který pokrývá příslušná výrobní norma (např. světová norma BRC pro bezpečnost potravin).

Světová norma BRC pro spotřební zboží je auditní norma vhodná pro výrobu a kompletování spotřebitelského zboží. Z této normy jsou výslovně vyloučeny výrobky související s potravinami, například vitamíny, minerály a rostlinné doplňky, které spadají do rozsahu světové normy BRC pro bezpečnost potravin.

Světová norma BRC pro zprostředkovatele a obchodníky je auditní normou, která umožňuje společně postupovat audit a certifikaci v situaci, kdy nakupují a prodávají výrobky nebo poskytují služby jiným stranám, ale nejsou schopni získat certifikaci dle výrobních nebo skladovacích a distribučních norem, protože nemají vlastní výrobek, u něhož je možné provádět audit.

PŘÍLOHA 2

POKYNY PRO DEFINICI RIZIKOVÝCH ZÓN VÝROBY

Tato norma identifikuje množství různých rizikových zón v rámci výrobních a skladovacích prostor s odpovídající úrovní hygieny a oddělení různých výrobků pro snížení možnosti jejich kontaminace. Rozhodovací stromy (obrázky 6 a 7) poskytují vodítko pro definování rizikových zón. Ty jsou klasifikovány jako:

- zóna s vysokým rizikem (chlazené a mrazené)
- zóna s intenzivní péčí (chlazené a mrazené)
- oblast s intenzivní péčí pro trvanlivé potraviny, skladované při teplotě okolí
- zóna s nízkým rizikem
- uzavřené produktové oblasti (např. sklady a skladiště)
- oblasti bez výrobků (např. kantýny, prádelny a kanceláře).

Kontroly bezpečnosti potravin prováděné v rámci prostor závodu musí být vhodné pro daný výrobek. Očekávání v oblasti hygieny závodu, povrchové úpravy budov, vybavení, ochranných oděvů a hygieny zaměstnanců, musí odrážet možná rizika pro výrobky. Identifikace oblastí s různým rizikem pomáhá zajistit náležité kontroly bezpečnosti potravin a identifikovat případnou potřebu omezit pohyb pracovníků a materiálu mezi jednotlivými oblastmi.

PROSTORY S NECHRÁNĚNÝMI VÝROBKÝ

Kdykoliv nejsou určité přísady, polotovary nebo dokončené výrobky chráněny před prostředím závodu, existuje možné riziko kontaminace výrobků cizími látkami, alergenním materiálem nebo mikroorganismy přítomnými v prostředí.

Míra rizika mikrobiologické kontaminace bude záviset na náchylnosti výrobku k růstu nebo přežití patogenů a citlivosti na předpokládané podmínky skladování, trvanlivost a další úpravě výrobku v závodě nebo samotným spotřebitelem.

Při určování zón je nutno věnovat zvláštní pozornost rizikům ve formě patogenů: Mělo by se vzít v potaz, že některé výrobky považované na této bázi za výrobky s nízkým rizikem budou vyžadovat vysokou úroveň mikrobiologické kontroly v důsledku potenciálně zásadního problému přítomnosti organismů (např. kvasinky v jogurtu nebo plísňe na tvrdém sýru).

VYSOKÉ RIZIKO (CHLAZENÉ A MRAZENÉ VÝROBKÝ)

Jedná se o fyzicky oddělený prostor (viz níže) určený k udržování vysoké úrovně hygieny, kde praktiky týkající se personálu, přísad, vybavení, balení a prostředí mají za cíl zabránit kontaminaci patogenními mikroorganismy. Výrobky, které vyžadují manipulaci v oblasti s vysokým rizikem, splňují **všechna** následující kritéria:

- Dokončené výrobky vyžadující skladování formou chlazení nebo mrazení za účelem ochrany bezpečnosti potravin.
- Všechny složky, které byly vystaveny úplnému procesu vaření¹ minimálně při teplotě 70 °C po dobu 2 minut nebo ekvivalentu (viz Příloha 3) před jejich transportem do prostoru.
- Dokončené výrobky jsou náchylné k růstu nebo přežití patogenů (např. kmene *Listeria*), které by se mohly následně během normálního skladování nebo používání produktu množit (např. pokud je zmrazený výrobek rozmrazen, ale není okamžitě zkonsumován).
- Dokončené výrobky jsou určeny k přímé konzumaci² či k ohřátí³, nebo je-li na základě známého způsobu užití spotřebitelem pravděpodobné, že produkt bude konzumován bez dostatečné tepelné úpravy.

Mezi výrobky, které jsou považovány za vysoce rizikové, patří například vařené krájené maso a plně vařená hotová jídla.

Je nutné vzít v úvahu, že pokud má výrobek pokyny k vaření pro spotřebitele, které jsou ekvivalentem plné tepelné úpravy, může být výrobek považován za výrobek s nízkým rizikem. Za těchto okolností se od pracoviště očekává, že bude mít úplné ověření,

na které se může auditor odkazovat, jež prokazuje, že pokyny k vaření jsou odpovídající a že výrobek při použití těchto pokynů dosáhne správné teploty/doby přípravy.

Účelem fyzického oddělení je poskytnout samostatnou oblast, kde se manipuluje s odkrytými (tj. nechráněnými) výrobky s vysokým rizikem po kroku zničení mikrobiologické kontaminace (např. tepelným zpracováním), dokud nejsou úplně chráněny, obvykle pomocí obalu.

Oddělovací bariéra musí být schopna zabránit riziku křížové kontaminace:

- patogeny, které mohou být přítomny v prostředí s nízkým rizikem nebo na výrobcích či přísadách, které nebyly úplně tepelně upraveny (uvařeny)
- přenášené lidmi, kteří se pohybují mezi oblastí s vysokým rizikem a dalšími oblastmi, kromě pohybu přes vyhrazené prostory pro převlékání
- pohybem veškerého vybavení, nádobí nebo materiálů do oblastí s vysokým rizikem, kromě pohybu přes vyhrazené porty se zavedenými sanitačními kontrolami
- vodou nebo jinými kapalinami na podlaze, které se dostanou do oblastí s vysokým rizikem
- vzdušnými kontaminanty (např. prachové částice nebo kapky vody).

Ideální bariérou je plná stěna oddělující oblast s vysokým rizikem od jiných oblastí. Při hodnocení vhodnosti oddělovací bariéry se musí provést a zdokumentovat posouzení rizik.

Očekává se, že pokud jsou u nově vybudovaných závodů zapotřebí prostory s vysokým rizikem, budou pro oddělení používat plnou zeď.

Časové oddělení není u oblastí s vysokým rizikem přijatelnou alternativou fyzického oddělení.

ZÓNA S INTENZIVNÍ PÉČÍ (CHLAZENÉ A MRAZENÉ VÝROBKY)

Jedná se o prostor určený k udržování vysoké úrovně hygieny, kde praktiky týkající se personálu, přísad, vybavení, balení a prostředí mají za cíl minimalizovat kontaminaci výrobků patogenními mikroorganismy. Oddělení (viz níže) oblasti s intenzivní péčí a zajištění přístupu do této oblasti musí minimalizovat riziko kontaminace výrobků. Výrobky, které vyžadují manipulaci v oblasti s intenzivní péčí, splňují **všechna** následující kritéria:

- Dokončené výrobky vyžadují skladování formou chlazení nebo mrazení během skladování.
- U všech mikrobiologicky podezřelých složek proběhl před vstupem do této oblasti proces ke snížení mikrobiologické kontaminace na přijatelnou úroveň (obvykle snížení počtu mikroorganismů, například kmene *Listeria* o 1–2 řády).
- Dokončené výrobky jsou náchylné k růstu nebo přežití patogenů, které by se mohly následně během normálního skladování nebo používání produktu množit (např. pokud je zmrazený výrobek rozmrazen, ale není okamžitě zkonsumován).
- Dokončené výrobky jsou určeny k přímé konzumaci² či k ohřátí³ nebo je-li na základě známého způsobu užití spotřebitelem pravděpodobné, že produkt bude konzumován bez dostatečné tepelné úpravy.

Přestože byl u všech ohrožených přísad a výrobků před jejich vstupem do oblasti s intenzivní péčí proveden proces ke snížení patogenních bakterií na úroveň, která je bezpečná ke konzumaci, budou přítomny rozkladné organismy, jež musí být kontrolovány pomocí teploty a stanovením doby trvanlivosti. Mezi příklady výrobků, které jsou považovány za výrobky s intenzivní péčí, patří sendviče a hotové saláty.

Výrobky vyráběné v oblastech s intenzivní péčí mohou samotné představovat riziko pro další výrobky; například použití salátových výrobků, i když byly zpracovány opláchnutím v chlorovém roztoku za účelem snížení mikrobiální zátěže, může stále představovat zvýšené riziko a to je nutné vzít v úvahu při plánování hygienických režimů a kontrol výroby v rámci oblasti s intenzivní péčí.

Je důležité, aby byla oblast s intenzivní péčí účinně chráněna před opětovnou kontaminací ze zón s nízkým rizikem. Tohoto oddělení se nejúčinněji dosahuje úplným fyzickým oddělením pomocí stěn, které oddělí oblast s intenzivní péčí od ostatních oblastí závodu.

Oddělovací bariéra musí být schopna zabránit riziku křížové kontaminace:

- patogeny, které mohou být přítomny v prostředí s nízkým rizikem nebo na výrobcích či přísadách, které nebyly úplně tepelně upraveny (uvařeny)

- přenášené lidmi, kteří se pohybují mezi oblastí s intenzivní péčí a dalšími oblastmi, kromě pohybu přes vyhrazené prostory pro převlékání
- pohybem veškerého vybavení, nádobí nebo materiálů do oblasti s intenzivní péčí, kromě pohybu přes vyhrazené porty se zavedenými sanitními kontrolami
- vodou nebo jinými kapalinami na podlaze, které se dostanou do oblasti s intenzivní péčí
- vzdušnými kontaminanty (např. prachové částice nebo kapky vody).

Při hodnocení vhodnosti oddělovací bariéry se musí provést a zdokumentovat posouzení rizik. Pokud byly splněny všechny výše uvedené cíle, je možné přijmout i alternativní možnosti kontroly.

Očekává se, že pokud jsou u nově vybudovaných závodů zapotřebí prostory s intenzivní péčí, budou pro oddělení používat plnou zed.

OBLAST S INTENZIVNÍ PÉČÍ PŘI TEPLOTĚ OKOLÍ

Jedná se o prostor určený k udržování vysoké úrovně hygieny, kde praktiky týkající se personálu, přísad, vybavení, balení a prostředí mají za cíl minimalizovat kontaminaci výrobků patogenními mikroorganismy. Výrobky skladované při teplotě okolí, se kterými se v těchto prostorách manipuluje, jsou ohroženy, protože je známo, že patogeny na výrobku přežívají (tj. tato oblast se liší od oblastí s nízkým rizikem, protože výrobky, s nimiž se manipuluje v oblastech s nízkým rizikem buď svou podstatou nebo přípravou nepodporují růst či přežití patogenů nebo jsou navrženy tak, aby v pozdější fázi podstoupily krok ničení patogenů).

Výrobky, které vyžadují manipulaci v této oblasti, splňují **všechna** následující kritéria:

- Suroviny jsou náchylné ke kontaminaci vegetativními patogeny (např. kmenem *Salmonella*).
- Výrobní proces zahrnuje krok zpracování, který odstraňuje nebo snižuje množství patogenů (např. krok mikrobiologického ničení). (Pokud v procesu není zařazen žádný účinný krok, předpokládá se, že není kontrolováno žádné riziko související se surovinou jako součást posouzení rizik surovin.)
- Dokončené výrobky se skladují při teplotě okolí (tj. vyšší než 5 °C).
- Dokončené výrobky jsou určeny k přímé konzumaci² či k ohřátí³ nebo je-li na základě známého způsobu užití spotřebitelem pravděpodobné, že produkt bude konzumován bez dostatečné tepelné úpravy.
- Dokončené výrobky jsou takové povahy, že vegetativní patogeny mohou při běžném použití přežít a množit se a následně způsobit otravu jídlem, nebo jsou takové povahy (např. tučné potraviny), že umožňují vznik otravy z jídla z velmi nízké úrovně kontaminace patogenem.

Mezi procesy, které vyžadují oblast s intenzivní péčí při teplotě okolí, patří například výroba čokolády ze surových kakaových bobů, výroba sušeného mléka z nezpracovaného tekutého mléka nebo výroba arašídového másla ze surových arašídů.

Výrobky uchovávané v oblasti s intenzivní péčí při teplotě okolí nezahrnují takové výrobky, u nichž se riziko kontaminace vegetativními patogeny ze surového materiálu kontrolovalo v dřívější fázi dodavatelského řetězce. Pokud například výrobce sušenek nakoupí hotovou čokoládu pro přidání do sušenek, není to považováno za potravinu určenou pro prostředí s intenzivní péčí při teplotě okolí, protože riziko souvisí se surovými kakaovými boby, které bylo kontrolováno dodavatelem čokolády. Výrobce sušenek by však měl mít zavedeny procesy posouzení rizik surových materiálů, které zajistí, aby přijaté suroviny splňovaly patřičné normy.

Pracoviště bude muset vyhodnotit míru rizika, které tyto výrobky představují, a na základě míry rizika zavést náležité kontroly k minimalizaci možné křížové kontaminace. V závislosti na výrobku mohou být tyto kontroly podobné jako u výrobků s vysokým rizikem nebo intenzivní péčí. Použité kontroly a posouzení rizik prokazující tyto kontroly musí být zdokumentovány.

Je nutné mít na paměti, že norma BRC zahrnuje pouze dva body týkající se konkrétních požadavků na oblasti s intenzivní péčí pro potraviny skladované při teplotě okolí (ustanovení 4.3.1 a 4.3.7). Ustanovení, které se mohou týkat výrobků s vysokým rizikem nebo intenzivní péčí (bez odkazu na výrobky skladované při teplotě okolí) neplatí pro výrobky s intenzivní péčí skladované při teplotě okolí.

OBLAST S NÍZKÝM RIZIKEM

Míra rizika mikrobiologické kontaminace pro lidské zdraví v oblastech s nízkým rizikem je nižší, protože výrobky:

- nepodporují růst nebo přežívání patogenů (buď ze své podstaty nebo v důsledku výroby), které by se mohly následně množit během normálního skladování nebo používání výrobku
- jsou navrženy tak, aby v pozdější fázi podstoupily krok ničení mikroorganismů, který zajistí, že bude jejich konzumace bezpečná.

Hygienické normy v takových oblastech obecně vyžadují pouze větší důraz na prevenci kontaminace cizími tělesy a alergeny, avšak nadále se očekává použití dobré výrobní praxe, včetně dobrého procesního průběhu.

Mezi výrobky vyráběné v této oblasti patří následující:

- Výrobky, které budou před konzumací vždy vyžadovat tepelnou přípravu spotřebitelem (např. syrové maso a ryby). Pokud jsou spotřebiteli poskytnuty pokyny k přípravě (vaření), musí být plně ověřeny.
- Výrobky, které jsou zpracovány v konečné nádobě (např. konzervované).
- Výrobky, které nepředstavují vhodné prostředí pro růst anebo přežití patogenů, které se skladují a distribuují jako trvanlivé výrobky skladované při teplotě okolí (např. zavařeniny, výrobky kontrolované pomocí pH, např. nakládané okurky, potraviny s nízkým obsahem vody, např. sušené těstoviny a cukrovinky).
- Výrobky určené k přímé spotřebě skladované chlazené nebo zmrazené k zajištění ochrany kvality výrobku, ale které podléhají dalším kontrolám k zabránění růstu patogenů (např. tvrdý sýr).
- Surové materiály nebo polotovary a směsi před podstoupením kroku ničení mikroorganismů před přepravou do oblastí s vysokým rizikem nebo intenzivní péčí.

Mezi výrobky, které jsou považovány za výrobky s nízkým rizikem, patří například syrové maso, cukr a mouka.

UZAVŘENÉ PRODUKTOVÉ OBLASTI

Uzavřená produktová oblast je definována jako oblast ve výrobním závodě, kde jsou všechny výrobky plně uzavřeny a nejsou proto citlivé na kontaminaci z prostředí (např. cizími tělesy nebo mikroorganismy). Patří mezi ně oblasti, kde:

- výrobek je kompletně uzavřen v obalu (např. sklady surovin a dokončených výrobků a expediční prostory)
- výrobek je plně uzavřen díky jeho oddělení od fyzické nebo mikrobiologické kontaminace na výrobním zařízení během výroby – může to zahrnovat uzavření v dopravním potrubí a plně uzavřeném zařízení a také kde zařízení vytváří vlastní prostředí k ochraně výrobků (např. aseptické plnicí zařízení).

Kdykoliv je s výrobními linkami manipulováno, například pro účely čištění, údržby nebo odebírání vzorků, musí být zavedeny zdokumentované postupy k zajištění minimalizace možnosti kontaminace a návratu linky k náležitému standardu pro uchování stavu uzavřeného výrobku.

NEVÝROBNÍ OBLASTI

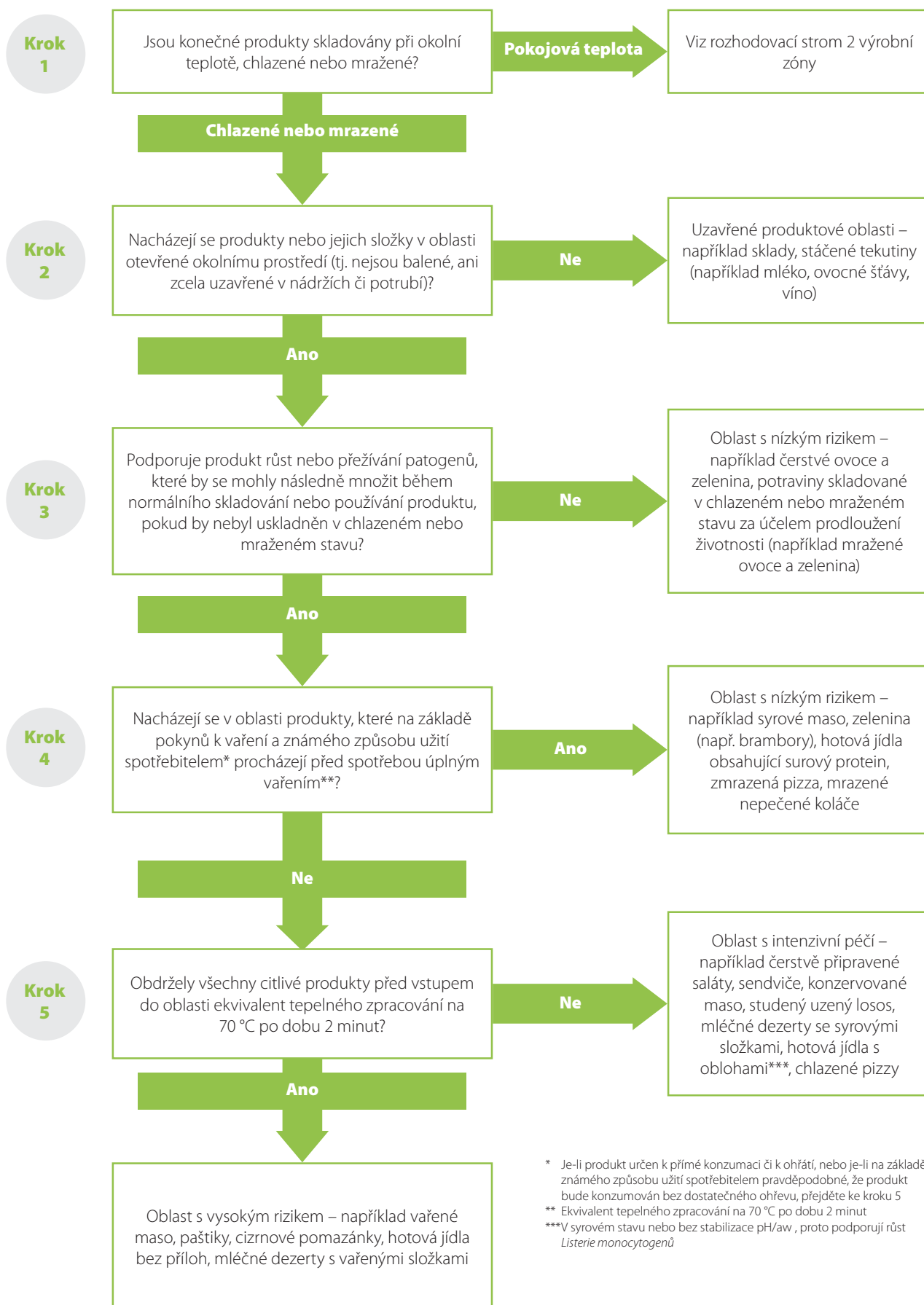
Ve výrobních závodech se budou nacházet i nevýrobní oblasti (např. prostory, kam výrobky nikdy nebudou umístěny, jako je kantýna, kanceláře nebo prádelny). V těchto oblastech se obvykle používají jiné normy než ve výrobních a skladovacích oblastech.

Je nutné, aby měly společnosti zavedeny postupy k zamezení následné kontaminace výrobních oblastí v důsledku aktivity v těchto oblastech (např. odstranění ochranných oděvů při opuštění výrobních prostor, umývání rukou při vstupu do oblastí s nechráněnými výrobky, atd.).

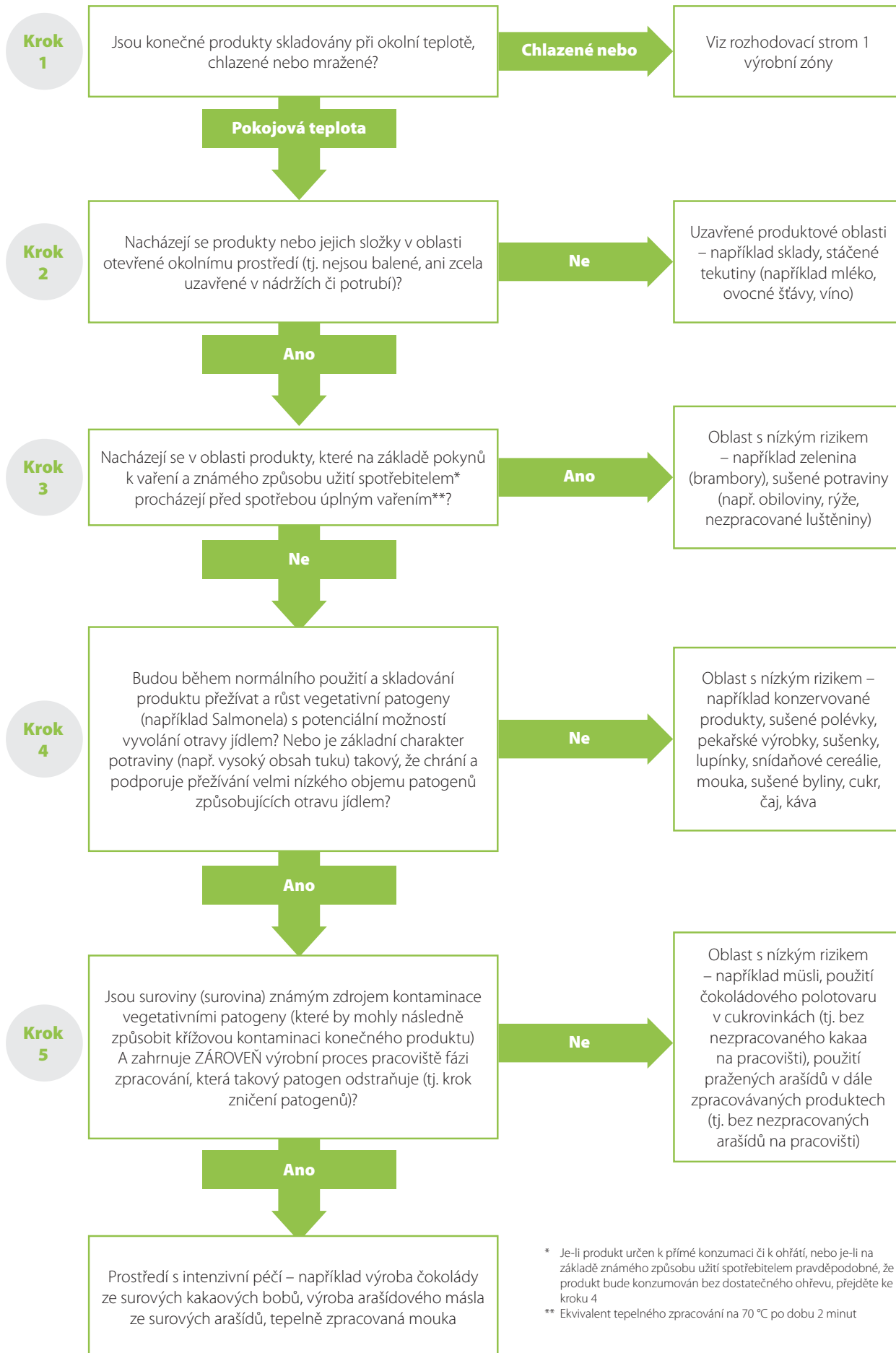
ROZHODOVACÍ STROMY PRO VÝROBNÍ OBLASTI

Rozhodovací stromy znázorněné na obrázku 6 a 7 poskytují návod ke třídění výrobních prostor do různých kategorií, ale nemohou brát v úvahu konkrétní vlastnosti výrobků (např. pH nebo aktivitu vody a_w) nebo náchylnost určitých výrobků ke kontaminaci patogeny nebo rozkladným organismům, které mohou mít za následek stanovení výjimek. Tam, kde je to nutné, by mělo být provedeno podrobné hodnocení rizik pro podporu rozhodnutí.

- 1 „Vaření“ je tepelný proces, který typicky slouží ke snížení počtu bakterií *Listeria monocytogenes* o 6 řádů (log) při ekvivalentu teploty 70 °C po dobu 2 minut. Mohou být přijaty nebo požadovány alternativní procesy vaření, pokud splňují uznávané národní směrnice a jsou ověřeny na základě vědeckých údajů. Další procesy snižující počet bakterií o 6 řádů (např. ozařování, vysokotlaké procesy) musí být zváženy stejným způsobem jako konvenční procesy „vaření“.
- 2 Potravinou k přímé spotřebě se rozumí potravina, která je určena k přímé lidské spotřebě, aniž by bylo nutné ji tepelně upravovat či jinak zpracovávat za účelem účinného odstranění či snížení nebezpečných mikroorganismů na přijatelnou úroveň.
- 3 Potravinové výrobky k přímé spotřebě jsou vyráběny tak, aby byla jejich konzumace bezpečná bez nutnosti plné tepelné úpravy; ohřívání výrobku je určeno k získání lepší chuti a nejedná se o krok určený ke zničení mikrobiologické kontaminace.



OBRÁZEK 6 ROZHODOVACÍ STROM VÝROBNÍ ZÓNY 1 – CHLAZENÉ A MRAZENÉ VÝROBKŮ



OBRÁZEK 7 ROZHODOVACÍ STROM VÝROBNÍ ZÓNY 2 – VÝROBKY SKLADOVANÉ PŘI TEPLOTĚ OKOLÍ

PŘÍLOHA 3

EKVIVALENTNÍ PROCESY K DOSAZENÍ 70 °C PO DOBU 2 MINUT

V tabulce 2 jsou uvedeny ekvivalentní procesy tepelné přípravy určené k dosažení 70 °C po dobu 2 minut, které byly vypočítány s použitím hodnoty $z = 7,5$ °C. Například pokud je teplota 68 °C, v tabulce 2 zjistíme, že 1 minuta ohřevu při 68 °C je ekvivalentem 0,541 minut při 70 °C. Proto dosažení ekvivalentu 2 minut při teplotě 70 °C bude nutné tepelné úpravy při teplotě 68 °C po dobu 3,70 minut ($2 \div 0,541 = 3,70$).

Tato tabulka je reprodukována se svolením pokynu 51 Campden BRI – *Pasteurisation: A Food Industry Practical Guide* (druhé vydání, 2006). Slouží pouze pro ilustrativní účely. Uvedené ekvivalentní doby závisí na hodnotě z příslušného organismu, která je v tomto příkladě 7,5 °C. Hodnoty z se liší podle kmene bakterií a může se také měnit s teplotou. Kopie tohoto dokumentu jsou k dispozici se sekce publikací Campden BRI (telefon: +44 (0)1386 842048, e-mail: pubs@campden.co.uk).

TABULKA 2 EKVIVALENTNÍ PROCESY K DOSAŽENÍ 70 °C PO DOBU 2 MINUT

TEPLOTA PŘI NEJPOMALEJŠÍM BODU ZAHŘÍVÁNÍ (°C)	MÍRA NIČENÍ MIKROORGANISMŮ (MIN) (EKVIVALENT 1 MIN PŘI 70 °C)	DOBA NUTNÁ PŘI REFERENČNÍ TEPLOTĚ K DOSAŽENÍ EKVIVALENTNÍHO ZPRACOVÁNÍ (MIN)
60	0,046	43,48
61	0,063	31,74
62	0,086	23,26
63	0,116	17,24
64	0,158	12,66
65	0,215	9,30
66	0,293	6,83
67	0,398	5,02
68	0,541	3,70
69	0,735	2,72
70	1,00	2,00
71	1,36	1,47
72	1,85	1,08
73	2,51	0,80 (48 s)
74	3,41	0,60 (36 s)
75	4,64	0,43 (26 s)
76	6,31	0,32 (19 s)
77	8,58	0,23 (14 s)
78	11,66	0,17 (10 s)
79	15,85	0,13 (8 s)
80	21,54	0,09 (5 s)

PŘÍLOHA 4

PROTOKOL AUDITU PRO VÍCE PRACOVÍŠŤ

ROZSAH AUDITU

Rozsah auditu BRC musí být před samotným auditem dohodnut mezi pracovištěm a certifikačním úřadem.

Audit, zpráva a certifikát budou vydány pro konkrétní výrobek a pracoviště. Za určitých okolností však může být do jedné certifikace zahrnuto více než jedno pracoviště. Bude to považováno za výjimečné, ale za určitých pravidel přípustné.

Audity mohou pokrývat více adres pracoviště, přičemž platí **všechna** z následujících pravidel:

- všechna pracoviště jsou ve vlastnictví stejné organizace
- všechna pracoviště jsou provozována dle stejných zdokumentovaných systémů řízení kvality
- pracoviště vyrábí výrobek, který je součástí stejného výrobního procesu
- pracoviště výhradně dodávají do dalších pracovišť, nikoliv dalším zákazníkům
- pracoviště od sebe nejsou vzdálena více než 50 km.

PLÁNOVÁNÍ AUDITU

Všechny návštěvy pracoviště musí součástí stejného plánu auditu (tj. ve stejném časovém rámci).

V plánu auditu certifikačního úřadu musí být jasně vyznačeno, na kterých pracovištích bude proveden audit.

Ve zprávě auditora a na certifikátu musí být jasně uvedeno, že se audit skládal z návštěv pracovišť na více adresách (např. výroba sýru v Cheddar Industrial Estate, Wensleydale, Yorkshire, a zrání na Camembert Road, Ripon).

AUDIT ČINNOSTÍ, KDE SE SÍDLO SPOLEČNOSTI NACHÁZÍ ODDĚLENĚ

Při provádění auditů pracovišť, která jsou součástí větší výrobní skupiny, není neobvyklé, že některé požadavky v rámci rozsahu auditu se kontrolují v centrále nebo sídle společnosti. Typicky se jedná o činnosti jako je nákup, schvalování dodavatelů, vývoj výrobků, stažení výrobků z trhu a příležitostně, se tyto kontroly rozšíří na systém řízení kvality sdílený v rámci skupiny – kontrola dokumentů a postupů.

Aby mohlo dojít k vydání certifikátu, musí být všechny požadavky v rámci rozsahu normy vyhodnoceny jako uspokojivé. To vyžaduje, aby byly do procesu auditu zahrnuty jakékoliv centrálně řízené systémy; pro splnění těchto požadavků však existují i alternativní postupy.

Existují dva přístupy pro požadavky auditu, které jsou řízeny ze sídla společnosti:

- Vyžádání a kontrola informací ve výrobním závodě jako součást auditu pracoviště – standardní audit.
- Provedení samostatného auditu centrálně řízených procesů ve vedení skupiny/sídle společnosti – dvoufázový audit.

PŘÍSTUP 1 – VYŽÁDÁNÍ A KONTROLA INFORMACÍ VE VÝROBNÍM ZÁVODĚ

To se doporučuje pouze pokud:

- lze navázat uspokojivé spojení se sídlem společnosti (telefonické nebo video konferenční linky umožňující rozhovor s příslušnými pracovníky, možnost zaslání a kontroly požadovaných dokumentů faxem nebo e-mailem) a je zajištěno, že budou k dispozici příslušní pracovníci
- objem a typ informací lze efektivně posoudit a na dálku k nim pokládat dotazy.

Poznámka: pokud si pracoviště zvolí posouzení informací během auditu výrobního závodu a během auditu nelze poskytnout uspokojivé informace, neověřené požadavky budou zaznamenány jako nesrovnalosti ve zprávě auditora.

ZPRÁVA AUDITORA

Ve zprávě auditora musí být jasně uvedeno, kdy je požadavek řízen sídlem společnosti, spolu s poznámkou o tom, jak společnost splňuje tento požadavek.

NESROVNALOSTI

Nesrovnalosti zjištěné u centrálně řízeného požadavku musí být zaznamenány ve zprávě auditora a zahrnuty v počtu nesrovnalostí přispívajících ke stanovené úrovni pracoviště.

Nápravná opatření musí být vyhodnocena stejným způsobem jako nesrovnalosti zjištěné ve výrobním závodě a musí být uspokojivě napravena, aby pracoviště mohlo získat certifikát.

NÁSLEDNÉ AUDITY VÝROBNÍHO ZÁVODU

Požadavky na centrální systém musí být zkontrolovány a důkaz splnění musí být poskytnut při auditu každého výrobního závodu.

PŘÍSTUP 2 – DVOUFÁZOVÉ AUDITY: SAMOSTATNÉ AUDITY CENTRÁLNÍHO SYSTÉMU A VÝROBNÍHO ZÁVODU

Tento přístup se doporučuje tam, kde není praktické účinně posoudit požadavky z výrobního závodu. Například kde:

- nelze zajistit praktická opatření umožňující provést vyhodnocení
- existuje příliš mnoho centrálně řízených požadavků pro efektivní revizi na dálku.

Tento přístup by měl být nabídnut auditovanému pracovišti a využit, pokud si jej pracoviště vyžádá.

FÁZE 1 – AUDIT CENTRÁLNÍHO SYSTÉMU

Audit centrálního systému musí být dokončen před provedením auditu výrobního závodu.

Audit musí vyhodnotit, jak centrální systém splňuje příslušné požadavky normy i to, jak jsou propojeny s provozem výrobního závodu.

Zprávy auditora z auditu centrálního systému

Certifikační úřad může pro společnost vytvořit zprávu o auditu centrálního systému. Vzhledem k tomu, že tento audit bude zahrnovat pouze některé požadavky normy BRC:

- nemůže být přiděleno hodnocení
- nemůže být vydán žádný certifikát
- zpráva musí být ve formátu, který je jasně odlišný od úplné zprávy auditora BRC.

Zpráva o centrálním systému nesmí být nahrazena na seznam světových norem BRC, ale zjištění auditu centrálního systému budou zahrnuta do konečné zprávy auditora každého souvisejícího výrobního závodu.

Záznam nesrovnalostí zjištěných při auditu centrálního systému

Všechny nesrovnalosti zjištěné při auditu centrálního systému musí být zaznamenány ve zprávě auditora prvního výrobního závodu, u něhož byl prováděn audit po auditu centrálních systémů – bez ohledu na to, zda byly před auditem uzavřeny nebo nikoliv.

Do výpočtu dosažené úrovně výrobního závodu však musí být započítány pouze ty nesrovnalosti, které byly zjištěny při auditu sídla společnosti a nebyly uspokojivě uzavřeny v době auditu výrobního závodu.

Případné nesrovnalosti zjištěné při auditu sídla společnosti, které nejsou vyřešené během auditů dalších výrobních závodů (druhé, třetí, atd.), musí být zahrnuty ve zprávě auditora pro daný výrobní závod a budou zahrnuty do výpočtu jeho dosažené úrovně.

Uzavření nápravných opatření centrálních systémů

Nápravná opatření požadovaná po auditu sídla společnosti musí být vyhodnocena stejným způsobem jako nápravná opatření zjištěná ve výrobním závodě a musí být uspokojivě provedena, aby výrobní závody mohla získat certifikát. Může to být provedeno zdokumentovaným důkazem nebo opakovanou návštěvou, podle toho, co bude vhodné.

FÁZE 2 – AUDIT VÝROBNÍHO ZÁVODU (ZÁVODŮ)

Informace z auditu sídla společnosti (včetně případného důkazu o provedených nápravných opatřeních) musí dát certifikační úřad k dispozici auditorům hodnotícím související výrobní závody.

Auditor musí určit, zda jsou hodnocené součásti centrálních systému totožné s těmi, které se používají ve výrobním závodě. Auditor musí ověřit již případná provedená nápravná opatření po auditu centrálních systémů.

Doba trvání auditu

Dobu trvání auditu výrobního závodu je možné zkrátit, pokud se vezmou v úvahu systémy, u nichž již byl proveden audit v sídle společnosti.

Zpráva auditora agentury BRC

Konečná zpráva auditora musí být vytvořena pro daný výrobní závod.

Komentář k auditu sídla společnosti bude uveden v profilu společnosti; například: „Audit byl proveden v sídle společnosti dne v za účelem vyhodnocení požadavků uvedených ve zprávě“.

Hlavní pracovníci mohou zahrnout jména klíčových pracovníků přítomných při auditu sídla společnosti.

Zpráva auditora o výrobním závodě (závoděch) musí zahrnovat informace o tom, jak dané pracoviště i centrální systém splňují požadavky normy. Ve zprávě musí být uvedeno, zda je požadavek řízen sídlem společnosti a musí být poskytnuto vysvětlení, jak uspokojivé byly výsledky plnění požadavku.

Nápravné opatření

Počínaje datem auditu výrobního závodu bude poskytnuto 28 dní pro podání důkazu o provedeném nápravném opatření.

Aby pracoviště mohlo získat certifikaci, musí zajistit, aby byly certifikačnímu úřadu poskytnuty důkazy o nápravných opatřeních sídla společnosti. To bude vyžadovat efektivní komunikaci s kanceláří řídicí centrální systémy.

Pokud byla nápravná opatření centrálních systémů přijata před auditem prvního výrobního závodu, musí to být uvedeno ve zprávě auditora pro audit prvního výrobního závodu a datum přijetí opatření uvedeno v oddíle „přijatá opatření“ zprávy o nevyhovění.

Certifikát

Pokud certifikát udělen, je vydán pro výrobní závod. Datum opětovného auditu pro výrobní závod závisí na dosažené úrovni certifikace a musí být v termínu 6 nebo 12 měsíců od data prvotního auditu.

Audity sídla společnosti musí být provedeny každých 12 měsíců a musí se uskutečnit před výroční datem auditu prvního výrobního závodu.

Audity dalších výrobních závodů spojených s centrálním systémem

S centrálním systémem bude obvykle spojeno více výrobních závodů. Informace z každoročního auditu centrálního systému musí být použity pro každý audit dalšího výrobního závodu.

Nesrovnalosti původně zjištěné v sídle společnosti a účinně napravené před auditem daného výrobního závodu nesmí být zaznamenány jako nesrovnalosti ve zprávě auditora pro dané pracoviště. Případné nevyřešené nesrovnalosti v době auditu výrobního závodu však musí být zahrnuty do zprávy tohoto pracoviště a do výpočtu dosažené úrovně.

U složitějších uspořádání pracovišť a centralizovaných systémů je nutné kontaktovat agenturu BRC pro získání dalších rad.

PŘÍLOHA 5

POŽADAVKY NA KVALIFIKACÍ, ŠKOLENÍ A ZKUŠENOSTI AUDITORŮ

Následující položky identifikují minimální požadavky pro auditory k provádění auditů dle světové normy agentury BRC pro bezpečnost potravin.

VZDĚLÁNÍ

Auditor musí mít vysokoškolské vzdělání v oboru potravinářství nebo biologických věd nebo minimálně musí mít dokončené kurz vyššího vzdělání v takovém oboru.

PRAXE

Auditor musí mít minimálně 5 let praxe týkající se potravinářského průmyslu. To musí zahrnovat práci ve funkcích zajištění kvality nebo bezpečnosti potravin v rámci výroby, obchodu, inspekčních nebo regulačních činností a auditor musí být schopen prokázat pochopení a znalost konkrétních kategorií výrobků pro které je schválen. Schopnosti auditora provádět práci v rámci konkrétních kategorií výrobků musí ověřit certifikační úřad.

KVALIFIKACE

Auditor musí splnit následující:

- Absolvovat registrovaný kurs systému řízení přední autority (např. IRCA) nebo kurz pro auditory agentury BRC prováděný školitelem schváleným agenturou BRC.
- Absolvovat školicí kurz v HACCP (zakočený zkouškou), na základě principů Codex Alimentarius, v délce trvání alespoň 2 dní a musí být schopen prokázat způsobilost v pochopení a použití principů HACCP. Je nezbytné, aby se jednalo o kurz HACCP uznávaný v tomto odvětví (a jejími zainteresovanými účastníky) jako vhodný a relevantní.

ŠKOLENÍ V OBLASTI AUDITU

Auditoři musí úspěšně absolvovat období školení pod dohledem (včetně auditů s inspekci) v praktickém hodnocení při 10 auditech (minimálně 15 dní auditu) zahrnující audity třetích stran v oblasti bezpečnosti potravin dle norem schválených celosvětovou iniciativou pro bezpečnost potravin (GFSI) nebo ISO 22000, z nichž nejméně pět auditů musí být provedeno dle požadavků světové normy pro bezpečnost potravin.

Certifikační úřady musí být schopny prokázat, že každý auditor absolvoval náležité školení a má příslušnou praxi pro konkrétní kategorie, v nichž jsou považováni za způsobilé. Způsobilost auditorů musí být zaznamenána alespoň na úrovni každé kategorie, jak je uvedeno v Příloze 6.

Certifikační úřady musí pro každého auditora stanovit školicí programy, které budou zahrnovat:

- informační kurz o světové normě pro bezpečnost potravin zajištěný školitelem schváleným agenturou BRC
- období prvotního školení pokrývající bezpečnost potravin, HACCP a programy základních předpokladů a přístup k relevantním zákonům a předpisům
- období školení pod dohledem, které bude pokrývat systémy řízení kvality, techniky auditu a znalosti konkrétních kategorií
- hodnocení znalostí a kvalifikací pro každou kategorii
- zdokumentované potvrzení po úspěšném absolvování školicího programu.

Program školení každého auditora musí vést a schválit technicky způsobilá osoba certifikačního úřadu, která může prokázat technickou způsobilost v daných kategoriích školení.

Certifikační úřad musí uchovávat úplné a podrobné záznamy o školení každé osoby v průběhu trvání zaměstnaneckého poměru a dále minimálně po dobu 5 let po jeho skončení.

VÝJIMKY

Pokud certifikační úřad zaměstnává auditora, který úplně nesplňuje konkrétní kritéria, ale byl vyhodnocen jako způsobilý, musí být zajištěno plně zdokumentované zdůvodnění, které bude sloužit jako podpůrná dokumentace pro zaměstnání auditora odsouhlaseného agenturou BRC.

ODPOVĚDNOST CERTIFIKAČNÍHO ÚŘADU

Certifikační úřad musí zajistit zavedení postupů k monitorování a udržování způsobilosti auditorů na úrovni požadované normou.

PŘÍLOHA 6

KATEGORIE VÝROBKŮ

Příklady výrobků uvedených v tabulce 3 slouží pouze jako vodítko a nejedná se o jejich úplný seznam. Agentura BRC bude zveřejňovat aktualizované příklady na webových stránkách BRC: www.brcglobalstandards.com

TABULKA 3 KATEGORIE VÝROBKŮ

ROZSAH AUDITU	Č. KATEGORIE	POPIS KATEGORIE	PŘÍKLADY VÝROBKŮ	PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ	PŘÍKLADY POŽADOVANÝCH ZNALOSTÍ TECHNOLOGIÍ AUDITORA
Syrové výrobky zvířecího nebo rostlinného původu, které před konzumací vyžadují tepelnou přípravu	1	Syrové červené maso	Hovězí/telecí, vepřové, jehněčí, zvěřina, vnitřnosti, ostatní maso	Chlazené, zmrazené	Porážka, bourání masa a řeznictví Vakuové balení Balení v upravené atmosféře
	2	Syrová drůbež	Kuře, krůta, kachna, husa, křepelka, zvěřina z farmového chovu a lovená Čerstvá vejce	Chlazené, zmrazené	Porážka a bourání Vakuové balení Balení v upravené atmosféře
	3	Syrové připravené výrobky (masové a vegetariánské)	Slanina, výrobky z mletého masa (např. klobásy), masové nákypy, hotová jídla, hotové připravené masové výrobky, pizzy, zeleninová hotová jídla, jídla do parního hrnce, hranolky	Chlazené, zmrazené	Maloobchodní řeznictví, zpracování a balení Nakládání, vakuové balení, balení v upravené atmosféře
	4	Výrobky a přípravky ze syrových ryb	Čerstvé ryby, měkkýši, korýši, výrobky z mletého rybího masa (např. rybí prsty), ryby uzené za studena, hotová jídla z ryb (např. rybí koláč)	Chlazené, zmrazené	Omračování, sběr Vakuové balení, balení v upravené atmosféře
Ovoce, zelenina a ořechy	5	Ovoce, zelenina a ořechy	Ovoce, zelenina, saláty, bylinky, ořechy (nepražené)	Čerstvé	Mytí, třídění
	6	Připravené ovoce, zelenina a ořechy	Připravené/částečně zpracované ovoce, zelenina a saláty, včetně připravených salátů k přímé konzumaci, krouhaných salátů, mražené zeleniny	Chlazené, zmrazené	Blanšírování, mražení Principy intenzivní péče

ROZSAH AUDITU	Č. KATEGORIE	POPIS KATEGORIE	PŘÍKLADY VÝROBKŮ	PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ	PŘÍKLADY POŽADOVANÝCH ZNALOSTÍ TECHNOLOGIÍ AUDITORA
Zpracované potraviny a tekutiny s tepelnou úpravou pomocí pasterizace, UHT nebo podobnou technologií	7	Mléčné výrobky, tekutá vaječná hmota	<p>Tekutá vaječná hmota, tekuté mléko/nápoje, smetana, tekuté smetánky do čaje a kávy, jogurty, fermentované výrobky na mléčné bázi, čerstvý sýr / kysaná smetana, máslo</p> <p>Zmrzlina</p> <p>Sýry – tvrdé, měkké, s plísní, nepasterizované, zpracované, sýrová jídla</p> <p>Trvanlivé mléko, nemléčné výrobky (např. sójové mléko), trvanlivé jogurty, pudinkové krémy atd.</p> <p>Ovocné šťávy (včetně čerstvě vymačkané a pasterizované, smoothies)</p> <p>Sušená syrovátka, sušená vejce, sušené mléko / mléčné směsi</p>	Chlazené, zmrazené, skladované při teplotě okolí	<p>Mlékárenské technologie – pasterizace, separace, fermentace</p> <p>Principy oblastí s vysokým rizikem</p>
Hotová jídla, určená k přímé konzumaci nebo k ohřátí	8	Vařené výrobky z masa/ryb	<p>Vařené maso (např. šunka, masové paštiky, teplé pečivo plněné masem, studené pečivo plněné masem), měkkýši (přípravení ke konzumaci), koryši (přípravení ke konzumaci), rybí paštiky</p> <p>Ryby uzené horkým kouřem, vařený losos</p>	Chlazené, zmrazené	<p>Principy oblastí s vysokým/nízkým rizikem</p> <p>Vakuové balení</p> <p>Tepelná úprava</p>
	9	Za syrova sušené/nakládání anebo fermentované maso a ryby	<p>Parmská šunka, ryby uzené za studena, syrové nakládání ryby (např. gravlax), na vzduchu sušené maso/salám, fermentované maso, sušené ryby</p>	Chlazené	<p>Sušení/nakládání, fermentace, uzení</p> <p>Principy oblastí s vysokým/nízkým rizikem</p>
	10	Hotová jídla a sendviče, hotové dezerty	<p>Horová jídla, sendviče, polévky, omáčky, těstoviny, slané koláče, pudinkové ovocné koláče, přílohy, smetanové koláče, ovocné dorty, sladké dezerty vyrobené z potravin s vysokým rizikem</p>	Chlazené, zmrazené	<p>Principy oblastí s vysokým/nízkým rizikem</p>

ROZSAH AUDITU	Č. KATEGORIE	POPIS KATEGORIE	PŘÍKLADY VÝROBKŮ	PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ	PŘÍKLADY POŽADOVANÝCH ZNALOSTÍ TECHNOLOGIÍ AUDITORA
Výrobky stabilní při teplotě okolí tepelně zpracované pomocí pasterizace nebo sterilizace	11	Výrobky s nízkým/ vysokým obsahem kyselin v konzervách/ sklenicích	Konzervované výrobky (např. fazole, polévky, hotová jídla, ovoce, tuňák). Výrobky balené ve skle (např. omáčky, džemy, nakládaná zelenina) Potrava pro zvířata	Teplota okolí	Konzervování Tepelné zpracování UHT
Výrobky stabilní při teplotě okolí nevyžadující sterilizaci jako tepelnou úpravu	12	Nápoje	Nealkoholické nápoje, včetně ochucené vody, izotonických nápojů, koncentrátů, ovocných šťáv k ředění vodou, minerálních vod, stolních vod, ledu, bylinných nápojů, výživových nápojů	Teplota okolí	Úprava vodou Tepelná úprava
	13	Alkoholické nápoje a kvašené/ vařené produkty	Pivo, víno, destiláty Octy Ochucené alkoholické nápoje	Teplota okolí	Destilace, kvašení, fortifikace
	14	Pečivo	Chléb, pečivo z křehkého těsta, sušenky, koláče, ovocné dorty, strouhanka	Teplota okolí, zmrazené	Pečení
	15	Sušené potraviny a přísady	Polévky, omáčky, masové šťávy, koření, vývary, bylinky, ochucovačla, nádivky, čočka, luštěniny, rýže, nudle, přípravky z ořechů, přípravky z ovoce, sušená strava pro zvířata, vitamíny, sůl, přídatné látky, želatina, kandované ovoce, domácí pečení, sirupy, cukr, čaj, instantní káva a smetánky do kávy	Teplota okolí	Sušení, tepelná úprava
	16	Cukrovinky	Cukr, čokoláda, želatinové bonbóny a želé, ostatní sladkosti	Teplota okolí	Tepelná úprava
	17	Cereálie a chuťovky	Ovesné vločky, müsli, snídaňové cereálie, pražené ořechy, brambůrky, papady	Teplota okolí	Extruze, tepelná úprava
	18	Oleje a tuky	Oleje na vaření, margarín, pokrmový tuk, pomazánky, lůj, přepuštěné máslo (ghí) Salátové dresinky, majonéza, octové zálivky	Teplota okolí	Rafinování, hydrogenace

PŘÍLOHA 7

ŠABLONA CERTIFIKÁTU

Číslo
auditora

NÁZEV NEBO LOGO CERTIFIKAČNÍHO ÚŘADU

[Název certifikačního úřadu, číslo certifikačního úřadu] stvrzuje, že po provedení auditu

V rozsahu činnosti: Včetně nepovinných modulů:

Výjimky z rozsahu auditu: Kategorie produktů:

**V KÓD NÁZVU
PRACOVÍŠTĚ
SPOLEČNOSTI
ADRESA PRACOVÍŠTĚ AUDITU**

Dosažená úroveň:

Splňuje požadavky definované ve

**SVĚTOVÝCH NORMÁCH AGENTURY BRC
PRO BEZPEČNOST POTRAVIN, 7. VYDÁNÍ:
LEDEN 2015**

Program auditu: [ohlášený, neohlášený možnost 1 nebo možnost 2, znovu vydaný po rozšíření rozsahu]

Termín(y) auditu: [uvedte dva termíny (od-do) pro neohlášenou možnost 2. V případě rozšíření rozsahu uvedte původní termín auditu a návštěvy]

Datum vydání certifikátu

Termín dalšího auditu: od _____ do _____

Datum vypršení auditu:

Logo
akreditačního
úřadu

Schválil(a)

Logo
agentury
BRC

Název a úplná adresa certifikačního úřadu

Odkaz na možnost zpětného vysledování certifikátu

Tento certifikát zůstává majetkem [název certifikačního úřadu]

Chcete-li sdělit své připomínky ke světovým normám agentury BRC nebo k průběhu auditu přímo agentuře BRC, kontaktujte ji e-mailem enquiries@brglobalstandards.com nebo volejte na horkou linku Tell BRC +44 (0)20 7717 5959

PŘÍLOHA 8

PŘÍKLAD DŮKAZU NÁPRAVY NESROVNALOSTÍ A NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ

ZÁVAŽNÁ NESROVNALOST						
Č.	Č. POŽADAVKU	PODROBNÉ INFORMACE O NESROVNALOSTI	NÁPRAVA	NAVRHOVANÝ PLÁN NÁPRAVNÉHO OPATŘENÍ (NA ZÁKLADĚ ANALÝZY ZÁKLADNÍ PŘÍČINY)	POSKYTNUTÝ DŮKAZ (DOKUMENT/ FOTOGRAFIE/ NÁVŠTĚVA/ JINÝ)	TERMÍN POSOUZENÍ A POSUZOVATEL
1	4.10.3.2	Detektory kovu na obou svinovacích linkách zamítlly kovové a nekovové zkušební kusy (chyba synchronizace)	Byl přivolán technik a synchronizace byla ihned upravena Byla změněna zkušební metoda, aby zahrnovala zamítnutí zkušebních balíčků Školení personálu	Navrhovaný plán preventivního opatření: 1) Proškolení pracovníků o důležitosti detekce kovů a jejich požadavků. (Nejedná se o stejné školení jako školení uvedené při opravě) 2) Konkrétní kontroly všech detektorů kovů zahrnutých v plánu interního auditu 3) Revize všech položek v programu interního auditu s cílem zahrnout všechny související systémy a procesy 4) Aktualizace postupu detekce kovů a záznamových listů, aby zahrnovaly požadavek na podpis vhodným řídicím pracovníkem (např. vedoucí směny nebo linky)	Kopie záznamu o postupu a školení	M. Oliver 26/07/2015

PŘÍLOHA 9

SLOVNÍČEK POJMŮ

Akreditace	Postup, kterým regulační úřad poskytuje formální uznání způsobilosti certifikačního úřadu provádět certifikaci dle stanovené normy.
Alergen	Známá složka potravy způsobující fyziologické reakce v důsledku imunologické reakce (např. ořechy a další alergeny identifikované v legislativě dané země, kde probíhá výroba nebo prodej).
Analýza rizik a tvorba kritických kontrolních bodů (HACCP)	Systém, který identifikuje, hodnotí a kontroluje rizika, která jsou významná pro bezpečnost potravin.
Analýza rizika	Proces skládající se ze tří částí: hodnocení rizika, řízení rizika a informování o riziku;
Audit	Systematická kontrola, kterou provádí certifikační úřady, sloužící ke zjištění, zda jsou plněny požadavky dle předem stanoveného systému a zda je takový systém účinně zaveden do praxe a je vhodný k dosažení cílů.
Auditor	Osoba s náležitou způsobilostí a kvalifikací k provádění auditu.
Autenticita	Autenticita potravin zajišťuje, že potraviny nebo suroviny nakoupené a nabídnuté k prodeji mají očekávanou povahu, složení a kvalitu.
Balené výrobky	Výrobky v konečném obalu, které jsou určeny k prodeji zákazníkovi.
Bezpečnost potravin	Záruka, že potraviny nezpůsobí spotřebiteli újmu při jejich přípravě anebo konzumaci dle účelu použití.
bioluminiscenční techniky ATP	Rychlý test čistoty povrchů prováděný na bázi ATP (adenosintrifosfátu) – látka, kterou buňky používají pro přenos energie, a nachází se proto v biologickém materiálu.
Certifikace	Postup, kterým akreditovaný certifikační úřad na základě auditu a hodnocení způsobilosti společnosti vydá písemné potvrzení o tom, že společnost splňuje požadavky normy.
Certifikační úřad	Poskytovatel certifikačních služeb, který je k tomu akreditován úředním orgánem a registrován u agentury BRC.
Čištění na místě (CIP)	Proces čištění a sanitace zařízení na zpracování potravin v sestaveném stavu bez nutnosti demontáže a čištění jednotlivých částí.
Cross-docking	Materiál je vyložen a je s ním manipulováno v distribučních prostorách, ale není formálně zařazen do skladu. Může se jednat o vyčkávací prostor, kde se třídí, konsolidují a dočasně ukládají příchozí materiály, dokud není dokončena expedovaná zásilka a výrobky nejsou připraveny k přepravě.
Dávka	Dávkou se rozumí množství druhově totožných jednotek, které byly vyrobeny za stejných podmínek se stejným identifikačním kódem (ze stejné suroviny, ve stejnou dobu).
Distribuce	Přeprava zboží v jakémkoliv přepravním obalu/kontejneru (zboží na cestě) silniční, vlakovou, leteckou nebo lodní dopravou.
Dodavatel	Osoba, firma, společnost nebo jiná organizační jednotka, které je adresována objednávka pracoviště.
Dodržování předpisů / Shoda	Plnění zákonných požadavků nebo požadavků zákazníků týkajících se bezpečnosti, zákonnosti a kvality výrobků.

Dohled	Plánovaná sekvence pozorování nebo měření definovaných kontrolních parametrů k posouzení, zda jsou splněny předem definované limity.
Dovozce	Společnost zajišťující přesun výrobků přes mezinárodní hranici. Obvykle jde o prvního příjemce v dané zemi.
Expedice	Místo, odkud výrobek opouští prostory závodu nebo kde za něj společnost již neodpovídá.
Geneticky modifikovaný organismus (GMO)	Organismus, u něhož došlo ke změně genetického materiálu technikami genetické modifikace, takže jeho DNA obsahuje geny, které se zde za normálních okolností nenachází.
Geografický původ	Původ nebo zdroj potraviny nebo surovin.
Globální iniciativa pro bezpečnost potravin (GFSI)	Projekt řízený Fórem spotřebního zboží, který slouží k harmonizaci a porovnávání mezinárodních norem pro bezpečnosti potravin (www.mygfsi.com).
Hodnocení rizik	Identifikace, vyhodnocení a odhad úrovně rizika obsaženého v určitém procesu za účelem stanovení náležitých kontrolních postupů.
Interní audit	Obecný proces auditu veškerých aktivit společnosti. Provádí jej společnost nebo jménem společnosti pro interní účely.
Kalibrace	Soubor činností, které za určených podmínek ustanovují vztah mezi hodnotami zjištěnými měřicím přístrojem nebo měřicím systémem (či hodnotami představovanými měřením materiálu či referenčním materiálem) a odpovídajícími hodnotami dle norem.
Karanténa	Stav přidělený jakémukoliv materiálu nebo výrobku, který je uchováván odděleně během čekání na potvrzení jeho vhodnosti pro zamýšlené použití nebo prodej.
Kde je to vhodné/v případě potřeby	Týká se požadavku normy, u něhož společnost vyhodnotí jeho nutnost, a pokud je to vhodné, zavede systémy, procesy, postupy nebo zařízení ke splnění požadavku. Společnost musí dodržovat zákonné požadavky, zásady nejlepší praxe, správné výrobní praxe a směrnice daného odvětví a jakékoli jiné informace týkající se výroby bezpečných a zákonných výrobků.
Kladné uvolnění do oběhu	Kontrola, že je výrobek nebo materiál před vydáním k použití v přijatelném souladu s normou.
Klíčový personál	Pracovníci, jejichž činnosti mají vliv na bezpečnost, zákonnost a kvalitu dokončeného výrobku.
Komise pro Codex Alimentarius	Orgán odpovídající za stanovení mezinárodně uznávaných norem, sbírek zásad a pokynů; jednou z těchto norem je HACCP (analýza rizik a tvorba kritických kontrolních bodů).
Koncový spotřebitel	Poslední spotřebitel potraviny, který nepoužije potraviny v rámci provozování potravinářského podniku nebo činnosti;
Kontaminace	Zavedení nebo výskyt nechtěného organismu, nečistoty nebo cizí látky do balení, potraviny nebo potravinářského prostředí. Kontaminace zahrnuje fyzickou, chemickou, biologickou kontaminaci a kontaminaci alergenů.
Kontrola	Řízení podmínek provozu k udržení shody se stanovenými kritérii anebo stavu, kdy jsou dodržovány správné postupy a jsou splněna kritéria.
Kontrola kvality	Kontrola množství výrobku v balení. Může se týkat hmotnosti, objemu, počtu kusů, rozměru, atd.
Kontrola množství/poměru hmotnosti	Posouzení množství vstupních surovin oproti množství použitému v dokončeném výrobku, bere také v úvahu výrobní odpad a přepracování výrobků.
Kontrolní opatření	Jakékoliv kroky či činnosti potřebné k prevenci nebo eliminaci rizik ohrožení bezpečnosti výrobků nebo k jejich omezení na přijatelnou úroveň.
Kontrolovaný stav	Výrobky vyráběné v souladu s uznávaným programem certifikace výrobků, jehož stav musí být dodržován výrobním závodem certifikovaným agenturou BRC (např. GlobalGAP).
Kritický kontrolní bod (CCP)	Krok, při kterém je možné provést kontrolu a který je nezbytný k prevenci nebo eliminaci rizik ohrožení bezpečnosti výrobků nebo k jejich omezení na přijatelnou úroveň.
Kvalita	Splnění specifikací a očekávání zákazníků.

Manipulátor potravin	Kdokoliv, kdo manipuluje s potravinami nebo je připravuje, ať již otevřené (nebalené) nebo balené.
„Měl by“	Označuje, že splnění obsahu ustanovení nebo požadavku se očekává nebo je vhodné.
„Musí“	Označuje požadavek, který je nutný pro splnění požadavků ustanovení.
Může	Označuje požadavek nebo text, který poskytuje pokyny, ale není povinný pro splnění požadavků normy.
Nápravné opatření	Kroky k eliminaci příčiny zjištěné nesrovnalosti.
Nedokončená výroba	Částečně vyrobené výrobky, polotovary nebo materiály čekající na dokončení výrobního procesu.
Nehoda	Událost, která může mít za následek výrobu nebo dodávku nebezpečných, ilegálních nebo neodpovídajících výrobků.
Neohlášený audit	Audit prováděný v termínu, který společnost dopředu nezná.
Nesrovnalost	Nesplnění určitého požadavku na bezpečnost, zákonnost nebo kvalitu výrobku nebo požadavku stanového systému.
Norma	Světová norma pro bezpečnost potravin, 7. vydání
Obchodník	Společnost, která nakupuje nebo získává do vlastnictví výrobky pro další prodej podnikům (např. výrobci, maloobchodníci nebo zásobovací firmy), nikoli však koncovým zákazníkům.
Obchodované zboží	Zboží, které pracoviště nevyrábí ani částečně nezpracovává, ale je nakupováno a prodáváno.
Oblast s intenzivní péčí	Prostor určený k udržování vysoké úrovně hygieny, kde praktiky týkající se personálu, přísad, vybavení, balení a prostředí mají za cíl minimalizovat kontaminaci výrobků patogenními mikroorganismy.
Oblast s intenzivní péčí pro potraviny skladované při teplotě okolí	Jedná se o prostor o teplotě okolí určený k udržování vysoké úrovně hygieny, kde praktiky týkající se personálu, přísad, vybavení, balení a prostředí mají za cíl minimalizovat kontaminaci výrobků patogenními mikroorganismy.
Oblast s nechráněnými výrobky	Oblast, v níž je výrobek volně přístupný okolnímu prostředí (tj. není plně uzavřený v obalu nebo v zařízení/potrubí).
Oblast s nízkým rizikem	Oblast, kde zpracování nebo manipulace s potravinou představuje minimální riziko kontaminace výroby nebo růstu mikroorganismů nebo kde následné zpracování nebo příprava výrobku spotřebitelem zajistí bezpečnost výrobku.
Oblast s vysokým rizikem	Fyzicky oddělený prostor určený k udržování vysokých hygienických norem, kde praktiky týkající se personálu, přísad, vybavení, balení a prostředí mají za cíl zabránit kontaminaci výrobků patogenními mikroorganismy.
Ochrana potravin	Postupy pro zajištění bezpečnosti surovin a výrobků před kontaminací se zlým úmyslem nebo krádeží.
Ochranný oděv	Oděv navržený k ochraně výrobku před možnou kontaminací osobou, která jej používá.
Odborná způsobilost	Prokázání schopnosti používat dovednosti, znalosti a pochopení úkolu nebo subjektu k dosažení požadovaných výsledků.
Odebrání certifikátu	Zrušení certifikace. Certifikaci lze opět získat pouze po úspěšném dokončení úplného procesu auditu.
Odvolání výrobku	Jakékoliv opatření s cílem vrácení nevhodného výrobku od zákazníků a konečných spotřebitelů.
Ohlášený audit	Audit, na jehož termínu se společnost předem dohodne s certifikačním úřadem.
Orientace na zákazníka	Strukturovaný přístup ke stanovení a realizaci potřeb organizace, které společnost dodává výrobky; je možné jej měřit pomocí ukazatelů výkonnosti.
Ověření	Získání objektivního důkazu o tom, že kontrola nebo opatření, pokud jsou náležitě zavedeny, jsou schopny zajistit stanovený výsledek.

Ověření	Použití metod, postupů, testů, zkoušek a dalších hodnocení kromě dohledu ke stanovení, zda je kontrola nebo opatření funkční dle záměru.
Pančování	Přidání nedeklarovaných materiálů do potravin pro dosažení ekonomického zisku.
Pitná voda	Voda, kterou je možné bezpečně pít, neobsahující znečišťující látky či škodlivé organismy a odpovídající místním zákonným požadavkům.
Plán	Prohlášení uspořádané v tabulce s podrobnostmi o činnostech anebo časovém harmonogramu.
Plán na odběr vzorků	Zdokumentovaný plán definující počet vybraných vzorků, kritéria pro přijetí nebo zamítnutí a statistickou jistotu výsledku.
Podvodné zneužití potravin	Podvodné a záměrné nahrazení, zředění či přidání k výrobku nebo surovině nebo nesprávná interpretace výrobku či materiálu pro účely finančního zisku zvýšením zjevné hodnoty výrobku nebo snížením nákladů na výrobku.
Pomocná látka použitá při výrobě	Jakékoliv látky, které nejsou určeny ke spotřebě jako potraviny, jsou však záměrně používány při zpracování surovin, potravin nebo jejich složek z technologických důvodů během úpravy nebo zpracování a jejichž rezidua nebo deriváty těchto reziduí se v důsledku toho nechtěně, ale z technického hlediska nevyhnutelně vyskytují v konečném výrobku – za předpokladu, že tato rezidua nepředstavují zdravotní riziko a nemají technologický účinek na konečný výrobek.
Popis práce	Seznam odpovědností pro danou pozici ve společnosti.
Postup	Dohodnutý způsob provádění činnosti nebo procesu, který se zavádí a dokumentuje dle uvedených pokynů nebo výrobního popisu (např. vývojový diagram).
Potravina připravená k vaření	Potravina, u níž výrobce stanoví, že vyžaduje tepelnou úpravu nebo jiné zpracování za účelem odstranění či snížení mikroorganismů na přijatelnou úroveň.
Potravinové suroviny	Složky potravin, přídatné látky a pomocné látky použité při výrobě produktu.
Potraviny určené k ohřátí	Potravina, u níž výrobce stanoví, že je vhodná k přímé lidské spotřebě bez nutnosti tepelné úpravy. Ohřívání výrobku je určeno k získání lepší chuti či stravitelnosti výrobku.
Potraviny určené k přímé konzumaci	Potravina, u níž výrobce stanoví, že se může použít k přímé lidské spotřebě bez nutnosti úplné tepelné úpravy.
Požadavek	Statě obsahující ustanovení, dle kterých je možné pracoviště certifikovat.
Pozastavení platnosti	Odvolání certifikace na určené období, kdy se čeká na nápravné opatření společnosti.
Pozastavení platnosti certifikátu	Odvolání certifikace na určené období, kdy se čeká na nápravné opatření společnosti.
Pracoviště	Provozní jednotka společnosti; organizační jednotka, v níž se provádí audit a pro kterou je vydána zpráva auditora a certifikát.
Pracovní oděv	Společností vydaný nebo schválený oděv určený k ochraně výrobku před možnou kontaminací osobou, která jej používá.
Předpoklad	Základní ekologické a provozní podmínky pro potravinářskou společnost, které jsou nezbytné k výrobě bezpečných potravin. Kontrolují obecná rizika spojená se správnou výrobní praxí a hygienickou praxí a musí být brány v potaz ve studii HACCP.
Preventivní opatření	Činnost k eliminaci základní příčiny zjištěné nesrovnalosti a zabránění jejímu opakování.
Primární obal	Obal tvořící prodejní jednotku, který používá a likviduje zákazník (např. láhev, víko a štítek).
Připravený primární produkt	Potravinový výrobek, který prošel procesem mytí, krájení, třídění podle velikosti nebo kvality a je zabalený.
Prodejce (maloobchodník)	Podnik prodávající výrobky veřejnosti v maloobchodní síti.
Prodejní značka	Obchodní značka, logo, copyright nebo adresa prodejce.
Program světových trhů agentury BRC	Uznání a program auditu navržený pro pracoviště, která jsou buď velmi malá a pro která nemusí být úplné požadavky normy vhodné nebo ve kterých probíhá vývoj vlastních systémů bezpečnosti potravin.

Prostory	Fyzická budova nebo místo vlastněné společností, které jsou součástí prováděného auditu pracoviště.
Prvotní audit	Audit agentury BRC ve společnosti/na pracovišti, které nevlastní platný certifikát BRC. Může se jednat o první audit na pracovišti nebo následný audit pracoviště, jemuž vypršela platnost certifikace.
Referenční vzorek	Dohodnutý výrobek nebo složky pro ukázkou výroby výrobce.
Řízený dokument	Dokument, který je identifikovatelný a u něhož lze vysledovat revize a vynětí z užívání. Dokument se vydává identifikovaným osobám a přijetí dokumentu je zaznamenáno.
Riziko	Látka jakéhokoliv typu s potenciálem způsobit újmu (obvykle biologická, chemická, fyzická nebo radiologická).
Riziko	Pravděpodobnost, že dojde k újmě/škodě z potenciálního nebezpečí.
S určením původu (Identity preserved)	Výrobek, který má definovaný původ nebo charakteristickou čistotu, jež musí být v průběhu potravinového řetězce zachována (např. pomocí možnosti zpětného vysledování a ochrany před kontaminací).
Satelitní pracoviště	Sklad / distribuční pracoviště, které přejímá výrobky pouze z jiného pracoviště v rámci společnosti.
Sekundární obal	Obal, který se používá k uložení a přepravě prodejních jednotek do prostředí prodejny (např. obal z krabice z vlnité lepenky).
Sezónní výrobní závod	Výrobek sklizený a zpracovaný na pracovišti, které je otevřeno výhradně po krátkou dobu sklizně (typicky 12 týdnů nebo méně) během 12měsíčního cyklu.
Smluvní balírna	Společnost, která balí konečný výrobek do spotřebitelského balení.
Smluvní dodavatel	Osoba nebo organizace poskytující služby nebo materiál.
Specifikace	Výslovný nebo podrobný popis materiálu, výrobku nebo služby.
Společnost	Organizační jednotka se zákonným vlastnictvím pracoviště, na kterém probíhá audit dle světové normy BRC.
Spotřebitel	Koncový uživatel dokončeného výrobku, komodity nebo služby.
Správná hygienická praxe	Kombinace procesu, kontrolních postupů osob anebo služeb určená k zajištění trvalého dosahování náležité úrovně hygieny výrobků a služeb.
Správná výrobní praxe	Zvedené postupy a činnosti prováděné dle principů nejlepší praxe.
Stažení výrobku	Jakékoliv opatření s cílem vrácení nevhodného výrobku či výrobku nesplňujícího kritéria od zákazníků, nikoliv konečných spotřebitelů.
Surovina	Jakýkoliv základní materiál nebo částečně dokončený materiál používaný organizací pro výrobu výrobků. Mezi suroviny patří i obalový materiál.
Trend	Identifikovaný model výsledků.
Uchovaný výrobní vzorek	Reprezentativní výrobek nebo součásti odebrané z výroby a bezpečně uchované pro budoucí referenci.
Ukazatele výkonnosti	Souhrny kvantifikovaných údajů poskytujících informace o úrovni shody s dohodnutými cíli (např. stížnosti zákazníků, incidenty výrobků, laboratorní údaje).
Ustanovení	Specifický požadavek nebo prohlášení záměru, který musí pracoviště splňovat, aby dosáhlo certifikace.
Uzavřená produktová oblast	Oblast ve výrobním závodě, kde jsou všechny výrobky plně uzavřeny, a nejsou proto citlivé na kontaminaci z prostředí.
Uživatel	Osoba nebo organizace, která od společnosti požaduje informace týkající se certifikace.
Uznávané akreditace laboratoří	Programy laboratorní akreditace, které získaly národní a mezinárodní přijetí, jež uděluje způsobilý orgán a jsou uznávány úředními orgány nebo uživateli normy (např. ISO/IEC 17025 nebo jejich ekvivalenty).

Vaření/teplná úprava	Teplný proces určený k zahřátí potraviny minimálně na teplotu 70 °C po dobu 2 minut nebo ekvivalentu (viz Příloha 3). Mohou být přijaty nebo požadovány alternativní procesy vaření, které však musí splňovat uznávané národní směrnice a jsou ověřeny na základě vědeckých údajů.
Veřejné služby	Komodity nebo služby, například elektřina nebo voda, které poskytuje veřejná organizace.
Vlastník značky	Vlastník loga značky nebo názvu, který umísťuje uvedené logo nebo název na výrobky určené k prodeji.
Vnější obal	Obal, který je viditelný, když výrobek opouští výrobní závod. Například kartonová krabice může být považována za vnější obal, i když je obalena v průhledné fólii.
Vozidlo	Jakékoliv zařízení použité pro přepravu výrobků, které je schopné provozu na dálnicích, vodních cestách nebo v letecké dopravě. Vozidla mohou být motorová (např. nákladní vůz) nebo nemotorová (např. kontejner nebo železniční vagón).
Výrobce	Společnost, která vyrábí dané výrobky od surovin anebo komponent a provádí balení výrobku do jednotek pro maloobchod nebo jej dodává hromadně do balírny, která provede balení výrobku do prodejních jednotek. Balírna, která provádí balení výrobku do prodejních jednotek z hromadně dodaného materiálu, může být také klasifikována jako „výrobce“.
Výrobek s intenzivní péčí	Výrobek, který během skladování vyžaduje chlazení nebo zmrazení, je náchylný k růstu patogenů, prošel procesem ke snížení mikrobiologické kontaminace na bezpečnou úroveň (typicky snížení o 1–2 řády) a je určen k přímé konzumaci nebo ohřevu.
Výrobek s vysokým rizikem	Chlazený výrobek určený k přímé konzumaci/ohřevu nebo potravina, u níž hrozí vysoké riziko růstu patogenních mikroorganismů.
Vyšší vedení	Pracovníci se strategickou provozní odpovědností za společnost a způsobilostí schvalovat finanční nebo lidské zdroje nutné k zavedení normy.
Vývojový diagram	Systematická prezentace pořadí kroků nebo činností použitých při výrobě určité potraviny.
Zadavatel	Společnost nebo osoba vyžadující výrobek nebo službu.
Zajištění potravin	Postupy pro zajištění neustálé dostupnosti surovin a výrobků.
Zákazník	Podnik nebo osoba, kterým je poskytována služba nebo výrobek buď ve formě dokončeného výrobku nebo jako součást dokončeného výrobku.
Základní příčina	Hlavní příčina problému, jejímž správným řešením se zabrání opakovanému výskytu problému.
Zákonnost	V souladu se zákonem platným v místě výroby a v zemích, kde se má výrobek(výrobky) prodávat.
Zásadní požadavek	Požadavek normy týkající se systému, který musí společnost dobře ustanovit, neustále dodržovat a sledovat, protože nepřítomnost nebo nedostatečné dodržování tohoto systému bude mít závažné důsledky na integritu nebo bezpečnost dodávaného výrobku.
Značkové produkty prodejce	Výrobky nesoucí logo prodejce, copyright, adresu nebo přísady použité při výrobě v prostorách prodejce. Jedná se o výrobky, za které ze zákona odpovídá prodejce.
Značkový výrobek	Výrobky nesoucí logo, copyright nebo adresu společnosti, která není prodejcem.
Zpětné vysledování	Schopnost vysledovat suroviny, komponenty a výrobky v průběhu všech fází přijetí, výroby, zpracování a distribuce dopředu i zpětně.
Zpracovaná potravina	Potravinářský výrobek, který prošel kterýmkoliv z následujících procesů: aseptické plnění, pečení, obalování, mísení, lahvování, výroba chleba, vaření (piva), konzervování, vrstvení, vaření, nakládání, řezání, krájení, destilace, sušení, extruze, fermentace/kvašení, lyofilizace, mrazení, smažení, plnění za horka, ozařování, mikrofiltrace, příprava v mikrovlnné troubě, mletí, mixování, balení v upravené atmosféře, vakuové balení, balení, pasterizace, nakládání do láku, pečení, krájení na plátky, uzení, vaření v páře nebo sterilizace.
Zprostředkovatel	Společnost, která zajišťuje obchod mezi pracovištěm nebo společností a dodavatelem surovin nebo obalových materiálů nebo jejich zákazníky prostřednictvím poskytování služeb, avšak nevlastní zboží.

PŘÍLOHA 10

PODĚKOVÁNÍ

Agentura BRC tímto děkuje členům pracovních skupin a řídicí komise, kteří pomáhali vytvořit 7. vydání světové normy BRC pro bezpečnost potravin. Jejich jména jsou uvedena níže v abecedním pořadí.

Emma Adams	Morrisons
Jon Adams	Morrisons
Shanti Anant	Kellogg's
Richard Baldwin	UKAS
Patrick Bele	Bureau Veritas (francouzsky mluvící spolupracující skupina)
Karen Betts	Světové normy agentury BRC
Alan Botham	2 Sisters Food Group
Kate Bown	Asda
David Brackston	Světové normy agentury BRC
Alison Britton	Certifikace NSF
Andy Brown	Food and Drink Federation
Stefano Cardinali	DNV GL (italská spolupracující skupina)
Ella Castro	Whole Foods Market
Jeremy Chamberlain	SGS UK Ltd (spolupracující skupina ve Velké Británii)
Neil Checketts	Sobeys
Almudena Hernandez Cimiano	AENOR (španělská spolupracující skupina)
Andrew Clarke	Maple Leaf Foods
Alison Cousins	Světové normy agentury BRC
Su Dakin	British Frozen Food Federation
Alain Dewael	Starbucks
Siarl Dixon	SAI Global Assurance Services
Andrew Donkin	The Co-operative Group
Lori Ernst	Food Safety Net Services
Barry Eschbach	Land O'Lakes
Julia Ferrell	Bay State Milling Company
John Figgins	Světové normy agentury BRC
Suzanne Finstad	Tyson Foods, Inc.
Alison Friel	Waitrose Ltd
Kaarin Goodburn	Chilled Foods Association
Lindsay Hay	PepsiCo

Michael Hayes	Del Monte Corporation
Brandon Headlee	ConAgra Foods
Daniel Herzog	Gonnella Baking Co.
Steve Hessey	Bakkavor
Nick Hodgson	PepsiCo
Juliette Jahaj	Sainsbury's Supermarkets Ltd
Sherri Jenkins	JBS
Rima Kapadi	Target Corporation
Andrew Kerridge	Wyvern Food Solutions
Ron Kill	Micron2 Ltd (spolupracující skupina ve Velké Británii)
Daniel Kingdon	Tesco PLC
Elizabeth Krushinskie	Mountaire Farms
John Kukoly	Světové normy agentury BRC
Alec Kyriakides	Sainsbury's Supermarkets Ltd
Heidi Lammers	Land O'Lakes
Richard Leathers	Campden BRI
Ian Lewis	The Co-operative Group
Kenny Lum	Seafood Products Association
Steven Lyon	Chick-Fil-A, Inc.
Darcy MacPhedran	Sobeys
Carol von Malsen	TÜV SÜD Management Service GmbH (německá spolupracující skupina)
Bruno Marberger	Whole Foods Market
Joseph Martin	ConAgra Foods
Shannon McCoy	Maple Leaf Foods
Meghann McLeod	Yum! Brands, Inc.
Margaret McPheat	Greencore
Sara Mortimore	Land O'Lakes
Rob Nugent	Provision Trade Federation
Kim Onett	Silliker, Inc.
Tom Owen	Světové normy agentury BRC
Sarah Oxendale	Target Corporation
Robert Prevendar	NSF
Alicia Pulings	Gonnella Baking Co.
Joelle Ramon	ConAgra Foods
Chris Rezendes	Seafood Products Association
Lynette Ryan	Tyson Foods, Inc.
Patrick Sanchez	Newly Weds Foods
Tom Sandbach	The Co-operative Group
Rich Simmons	NSF
Carol Smith	AIB International, Inc.

Tim Smith	Bimbo Bakeries USA
Geoff Spriegel	Food Consulting International
Len Steed	AIB International, Inc.
Helen Thornton	The Co-operative Group
Bruce Tobias	Wegmans Food Markets, Inc.
Maggie Tritt	Del Monte Corporation
Jon Tugwell	Fresh Produce Consortium
Trish Twohig	Iceland Foods Ltd
Ron Vail	AIB International, Inc.
Chris Walker	Food and Drink Federation/Weetabix
Christopher Ward	Booker Ltd
Garry Warhurst	British Meat Processors Association
Jane Weitzel	Wegmans Food Markets, Inc.
Sue Williams	SAI Global Assurance Services (spolupracující skupina ve Velké Británii)

BRC Global Standards
21 Dartmouth Street
London SW1H 9BP
Tel: +44 (0)20 7854 8900
Fax: +44 (0)20 7854 8901
Email: enquiries@brcglobalstandards.com



Chcete-li zjistit více o certifikačním programu světových norem BRC, navštivte prosím

WWW.BRCGLOBALSTANDARDS.COM

Chcete-li zjistit více o online službě zasílání zpráv světových norem BRC, navštivte prosím

WWW.BRCPARTICIPATE.COM

Chcete-li zakoupit kompletní soubor publikací Světových norem BRC v tištěné podobě nebo PDF souborech, navštivte prosím

WWW.BRCBOOKSHOP.COM

