

Požadavky vyšších systémů jakosti pro zpracovatele potravin 3- denní

Je nutné využívat certifikované systémy?

- Kvalita (jakost) výrobků nebo služeb je rozhodující pro úspěšnost poskytovatele (dodavatele) na trh.
- Jde o souhrn povinností a požadavků, které kvalitu a zdravotní nezávadnost výrobků charakterizují. Jaký rozsah stačí?
- Povinnosti a požadavky jsou definovány v různých systémech jako „certifikační schéma“,
- Uvedené požadavky je nutné definovat, v průběhu výroby monitorovat a dokumentovat. Výsledky hodnocení požadavků potom promítat do aktualizace procesů, což umožňuje efektivní zlepšování všech procesů.

Systemy, můžeme rozdělit z formálního hlediska na:

- 1) Systemy, které nejsou založeny na existujících Certifikačních schématech – jsou vytvořeny na konkrétní provozy pro vnitřní účely.
- 2) Povinné systémy z všeobecně přijatým schématem, také pro vnější účely. (HACCP)
- 3) Nepovinné systémy s všeobecně přijatým schématem, certifikované nezávislou třetí stranou. Význam je prezentace úrovně systémů firmy pomocí auditu třetí stranou (prokazování shody se standardem).

Proč systém chceme využívat a v jakém rozsahu?

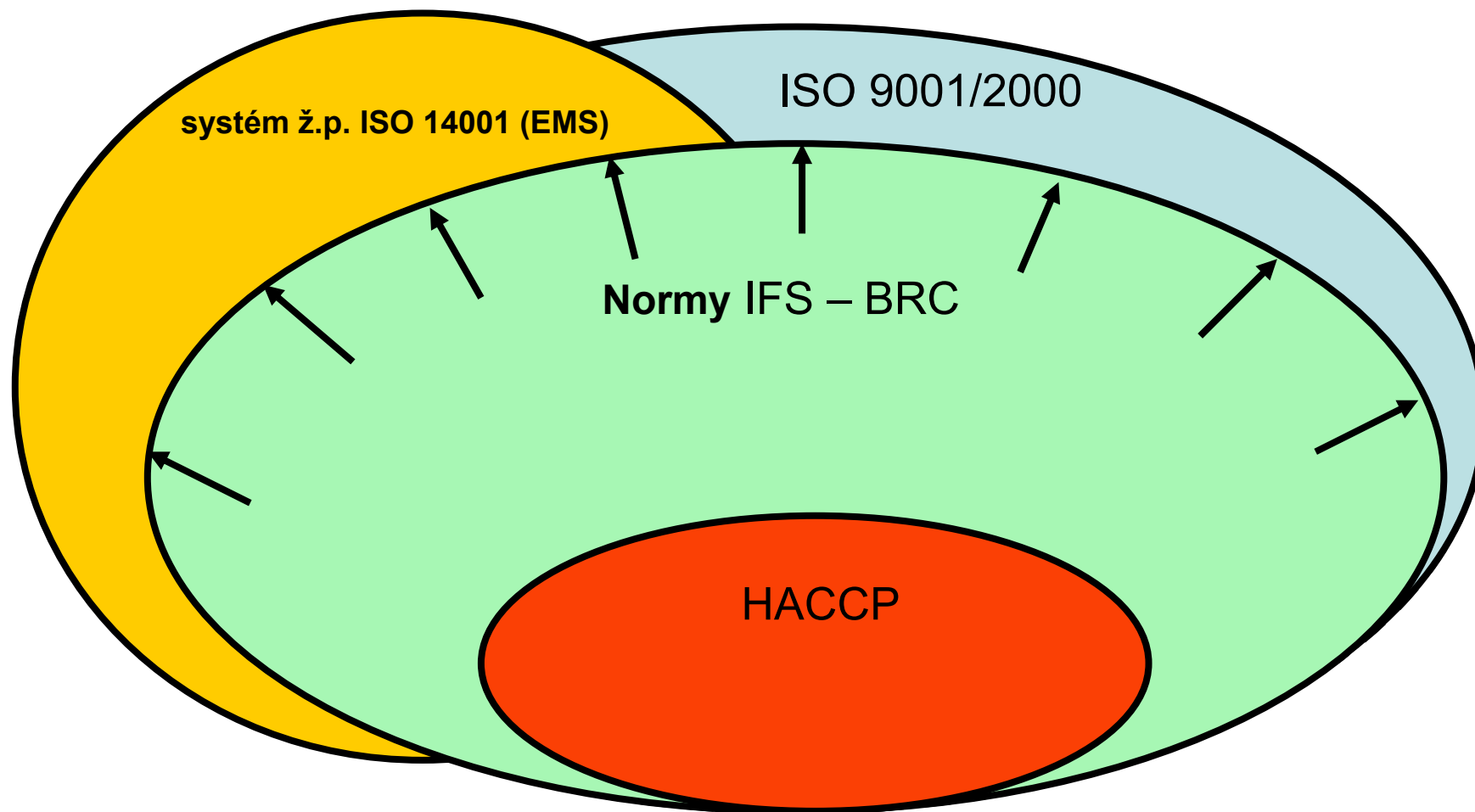
- 1) Řízení pouze dílčí, i když velmi důležité povinnosti – např. týkající se zdravotní nezávadnosti produktů (HACCP).
- 2) Komplexní a efektivní řízení celé firmy, dodržování povinné legislativy
- 3) Komplexní a efektivní řízení celé firmy, dodržování povinné legislativy s posunutím povinností systém rozšířit aby odpovídal potřebám širokého spektra zainteresovaných stran (dodavatelé odběratelé) a akceptoval preferované potřeby společnosti.

Proč systém chceme využívat a v jakém rozsahu?

- 3) Chceme nebo musíme se prezentovat zavedeným systémem navenek. Jako přidanou hodnotou firmy, konkurenční výhodou nebo marketingovou strategií.
- 4) Rozhodnutí v těchto směrech může být dílčí (jen omezený obor) nebo komplexní (za celou firmu).

Rozsah aktivních systému

Integrace systémů



Charakteristika stávajících standardů

HACCP (Kritické body)

<u>Cíl:</u>	Zdravotní nezávadnost výrobků
<u>Hlavní metoda:</u>	Analýza nebezpečí (kvalitativní, kvantitativní)
<u>Nebezpečí:</u>	Biologická, Chemická, Fyzikální
<u>Kritické body:</u>	Monitoring nebezpečí ve výrobě
<u>Dílčí záběr:</u>	Je povinný v rámci všech ostatních standardů
<u>Povinný z legislativy:</u>	
<u>Výhoda:</u>	Pro firmy rizikové procesy jsou auditované podle ČSN EN 19011)
<u>Nevýhoda:</u>	řeší pouze malou část problémů bez návaznosti na kvalitu

Charakteristika stávajících standardů

ČSN EN ISO 9001:2000 – management jakosti

<u>Cíl:</u>	Trvale poskytovat produkt, který splňuje požadavky zákazníka
<u>Základ systému:</u>	Komplexní řešení všech procesů ve firmě
Hlavní metoda:	Procesní přístup
<u>Komplexní systém:</u>	Je nepovinný. Je celosvětově nejrozšířenější.

Charakteristika stávajících standardů

ČSN EN ISO 9001:2000 – management jakosti

Výhoda: Je obecný použitelný na všechny typy firem. Poskytuje dostatečnou vůli pro individuální řešení. Principy, které používá jsou implementovány do všech ostatních systémů. Celosvětové rozšíření.

Nevýhoda: Je příliš obecný a slouží pouze jako vodítko. Není dnes dostatečnou zárukou, že firma je kvalitní. Příliš velké rozšíření a devalvace jména.

Charakteristika stávajících standardů

ČSN EN ISO 14001 (EMS) - systému životního prostředí

Cíl: Vedení se zavazuje k plnění opatření politiky, cílů v souladu s koncepcí trvale udržitelného rozvoje a společenské potřebě ochrany životního prostředí.

Základ systému: Systém je komplexní v rámci úzce vymezeného tématu

- klade se důraz na preventivní spíše než na nápravná opatření
- lze prokázat odpovídající péči a dodržování předpisů

Hlavní metoda: Procesní přístup

Komplexní systém: Je nepovinný. Je na vzestupu (nový) teprve se prosazuje.

Charakteristika stávajících standardů

ČSN EN ISO 14001 (EMS) - systému životního prostředí

Výhoda: Zákazníci jsou ubezpečeni o angažovanosti podniku ve věci příkladného environmentálního managementu (image) , je zajištěno pojištění za rozumnou cenu, snižuje se počet nehod, za něž podnik nese právní odpovědnost

Nevýhoda: Je příliš úzce zaměřen. Je dobré ho doplňovat jiným komplexním systémem.

Norma IFS (International Food Standard)

Cíl: Trvale poskytovat produkt, který splňuje požadavky zákazníka (maloobchodní řetězec). Schéma je určeno pro organizace, které vyrábí nebo zpracovávají potraviny zejména pod privátní značkou.

Základ systému: Opakované ujištění managementu, že jsou si zaměstnanci vědomi svých povinností a že je hodnocena efektivita práce, kontrola výrobku i výrobního procesu a implementace nápravných opatření.

Hlavní metoda: Procesní přístup. Shoda s touto normou je zjišťována na bázi kontrolního seznamu dotazů a vyhodnocovací matrici.

Komplexní výrobní systém: Je nepovinný. Je celosvětově nejrozšířenější společně s BRC.

Norma IFS (International Food Standard)

Výhoda: Je složen z konkrétních požadavků bez výjimek. Proto je velmi přesná představa o podnicích, které jsou takto certifikovány. Jde o jediný systém který řeší do podobna i prostorové uspořádání, hygienu, sanitaci DDD atp. eho preztíž je velmi vysoko. Je vyžadován maloobchodními řetězci.

Nevýhoda: Při jeho konkrétnosti a striktnosti neumožňuje požadavky přitvrzovat nebo zjemňovat podle typu výroby. Tvrdé požadavky znamenají v některých případech značné investice do výrobních prostor (na rozdíl od ostatních standardů).

Norma BRC (British Retail Consortium), Global standard for food safety - globální norma pro bezpečnost potravin

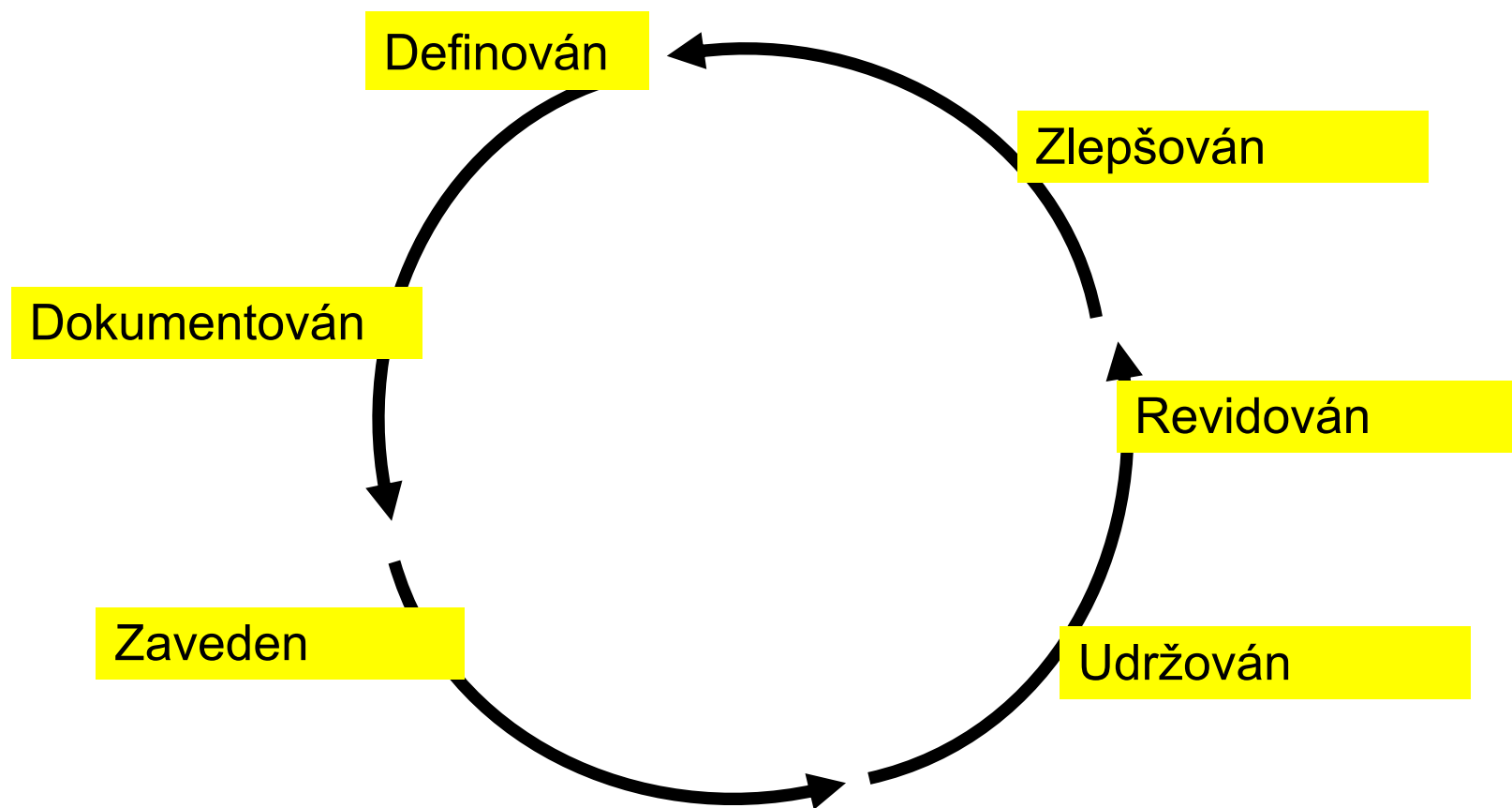
Cíle normy:

- Závazek vedení a průběžné zlepšování
- Systém HACCP
- Systém řízení kvality
- Požadavky na prostředí závodu
- Řízení výrobku
- Řízení výrobního procesu
- Personál

Rozdílem mezi BRC a IFS stále zůstává časový interval pro provedení nápravných opatření, kdy v IFS jsou nápravná opatření požadována do jednoho roku, zatímco u BRC musí být nápravná opatření provedena do **28 dnů od vydání správy** auditu.

System řízení kvality

- Systému řízení kvality musí být:



International Food Standard - audit

Auditor by měl přezkoušet následující oblasti:

- Odpovědnosti, pravomoci, kvalifikace a pracovní náplň
- Dokumentované postupy a instrukce k jejich zavádění
- Kontrolu a ověřování: specifické požadavky a stanovená kritéria pro akceptaci a odchylky
- Opatření prováděná v případě neshod
- Vyšetřování příčin neshod a zavádění nápravných opatření

International Food Standard - audit

Auditor by měl přezkoušet následující oblasti:

- Analýzy shody kvalitativních údajů a jejich využití v praxi
- Manipulace, skladování a dostupnost záznamů o jakosti, jako jsou údaje o výsledovatelnosti
- Řízení dokumentů

Všechny postupy a metody mají být srozumitelné a odpovědný personál je musí chápat

International Food Standard - audit

Doba trvání auditu min. 1,5 dne

Faktory: velikost podniku, typ výrobního procesu, rozsah auditu, počet výrobních linek, počet zaměstnanců, počet neshod nalezených při předchozím auditu.

Sestavení plánu auditu

- Úvodní jednání
- Vyhodnocení stavu stávajících systémů pro kvalitu a bezpečnost potravin – dokumentace (řízení kvality a HACCP)
- Inspekce na místě a rozhovory se zaměstnanci
- Definitivní vypracování závěrů získaných v rámci auditu
- Závěrečné jednání

Četnost auditů 12 měsíců pro všechny typy výrobků

International Food Standard – audit Hodnocení

Výsledek	Vysvětlení	Body
A	Plná shoda s požadavkem standardu	20
B (odchylka)	Téměř plná shoda s malou odchylkou	15
C (odchylka)	Byla zavedena malá část požadavku	5
D (odchylka)	Požadavek nebyl zaveden	0

Kromě toho jsou neshody typu „KO“ nebo „velké“ za něž se odečítají body z celkového počtu

N/A požadavek (neaplikovatelný požadavek s krátkým vysvětlením)

International Food Standard audit

Hodnocení

Velká neshoda:

podstatný nedostatek vůči požadavkům standardu (bezpečnostní nebo zákonné požadavky), může být udělena všude kde není neshoda typu „KO“.

Odečítá se 15% z celkového možného počtu bodů

„KO“ neshoda (vylučovací)

Je velkou neshodou ve specifických požadavcích

1.2.4 Odpovědnost vrcholového vedení

C (odchylka)	Byla zavedena malá část požadavků	Hodnocení „C“ není možné
KO (=D)	Požadavek není zaveden	Odečítá se 50% celkových bodů

BRC audit - hodnocení

Celkový výsledek je pak hodnocen písmeny:

- A → následný audit za 12 měsíců od udělení certifikátu
- B → následný audit za 12 měsíců od udělení certifikátu
- C → následný audit za 6 měsíců od udělení certifikátu
- D → není certifikát udělen

International Food Standard

„KO“ neshody

- 1.2.4 Odpovědnost vrcholového vedení
- 2.1.3.8 Systém monitoringu každého CCP
- 3.2.1.2 Osobní hygiena
- 4.2.2 Specifikace surovin
- 4.2.3 Specifikace (receptury) hotových produktů
- 4.9.1 Řízení cizích těles
- 4.16.1 Systém sledovatelnosti
- 5.1.1 Interní audity
- 5.9.2 Postup v případě stažení výrobku z trhu
- 5.11.2 Nápravná opatření

BRC

zásadní požadavky

10 zásadních požadavků normy BRC:

System řízení jakosti

System HACCP

Úklid a hygiena provozu

Opatření k nápravě

Interní audity

System sledovatelnosti

Požadavky na zacházení se specifickými materiály

Školení

Dispoziční řešení

Řízení výrobní činnosti

International Food Standard

činnost po auditu

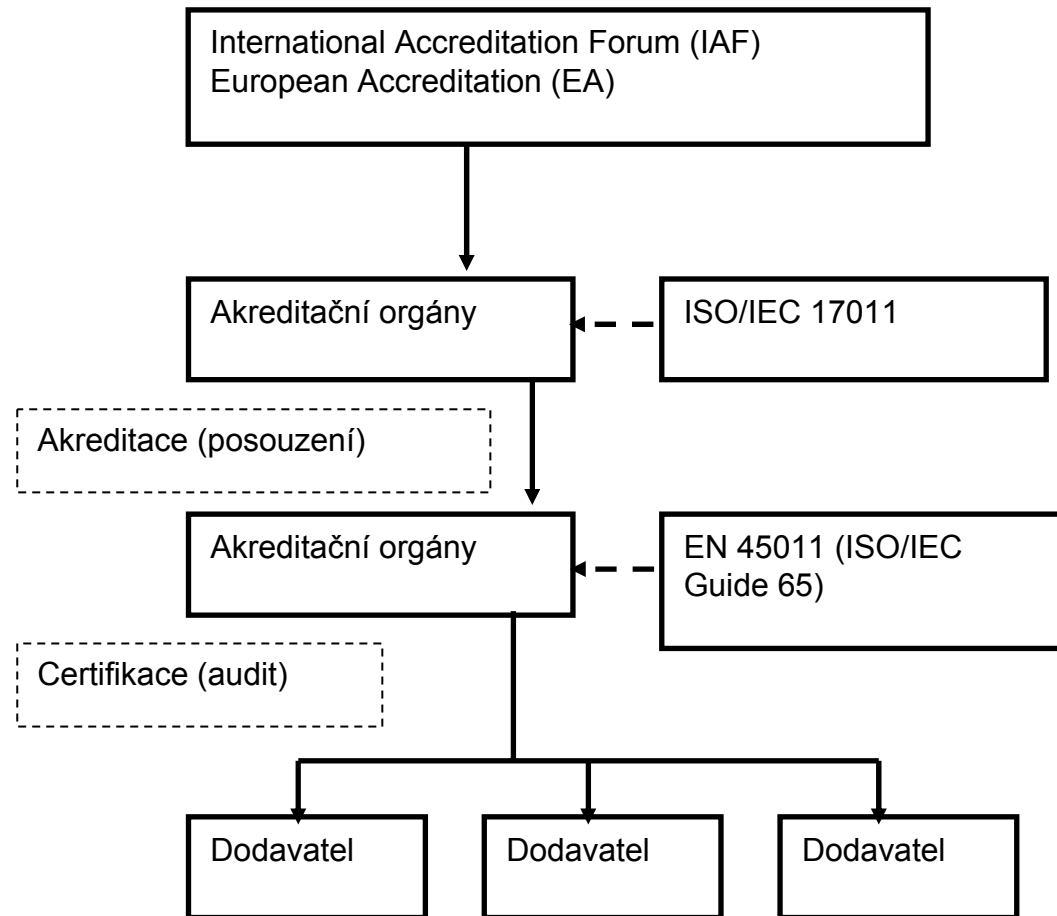
Po auditu:

- Auditor vypracuje zprávu z auditu (plán opatření)
- Firma doplní neshody o akční plán (plán opatření)
- Odsouhlasení akčního plánu auditorem
- Kontrola termínů nápravných opatření, ke kterým se společnost zavázala

International Food Standard podmínky zprávy a auditu

Výsledek auditu	Stav	Opatření podniku	Forma zprávy	certifikát
Alespoň jedna KO	neschválen	Opatření a nový výchozí audit	Zpráva udává stav	ne
>1Velká neshoda nebo <75% požadavků	neschválen	Opatření a na jejich základě nový výchozí audit	Zpráva udává stav	ne
Nejvíce 1 velká neshoda a ≥75% splněných pož.	neschválen další opatření	Zaslat akční plán, následný audit do 6 měsíců.	Zpráva včetně akčního plánu	Certifikát vydán podle výsledků následného auditu
Celkové hodnocení je ≥75 % a <95%	Základní úroveň IFS	Zaslat akční plán	Zpráva včetně akčního plánu	Ano certifikát na základní úrovni platnost 12 měsíců
Celkově ≥95%	Vyšší úroveň	Zaslat akční plán	Zpráva včetně akčního plánu	Ano certifikát na vyšší úrovni platnost 12 měsíců

IFS Vztahy mezi stranami zapojenými do certifikace



International Food Standard

- Byla ovlivněna normou BRC, ale zachovává jiný přístup
- Původní norma byla vytvořena HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) „Hlavním svazem německého maloobchodu“
- Norma byla revidována zahrnutím požadavků FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution)
- V roce 2004 byla norma vydána jako společná norma HDE a FCD. Od roku 07 přistoupila také Itálie

International Food Standard

- Cíle normy IFS:
 - Externí standard (ve vztahu k řetězci) umožňující dosažení stejného výsledku jako při použití vlastních auditorů (řetězce)
 - Nástroj k zajištění bezpečnosti privátní značky
 - Snížení nákladů za vícenásobné audity
 - Audity v národním jazyce dodavatele
 - IFS (Německo-Francie) BRC (Anglie)

Požadavky standardu BRC

7 částí:

1. Závazek vrcholového vedení a neustálé zlepšování
2. Plán bezpečnosti potravin – HACCP
3. Systém řízení bezpečnosti a kvality potravin
4. Normy závodu
5. Řízení výrobku
6. Řízení procesu
7. Personál

International Food Standard - Požadavky

5 částí:

1. Odpovědnost vrcholového vedení
2. Systém řízení kvality
3. Řízení zdrojů
4. Výrobní proces
5. Měření, analýzy, zlepšování

1. Odpovědnost vrcholového vedení

1.1 Vnitropodniková politika / vnitropodnikové principy

- 1.1.1 Vrcholové vedení musí navrhovat a zavádět vnitropodnikovou politiku.
- 1.1.2 Obsah vnitropodnikové politiky musí být dále tvořen **konkrétními cíli** příslušných oddělení. Pro každé oddělení musí být stanovena **odpovědnost a termín** pro dosažení cíle.
- 1.1.3 Cíle kvality vnitropodnikové politiky musí být **komunikovány** zaměstnancům na příslušných odděleních a musí být **účinně zavedeny**.

1. Odpovědnost vrcholového vedení

1.1 Vnitropodniková politika / vnitropodnikové principy

- 1.1.4 Vrcholové vedení musí zajistit, aby bylo **pravidelně kontrolováno** dosahování všech cílů, **minimálně jednou ročně**
- 1.1.5 Podnik musí zajistit aby veškeré příslušné **informace** byly příslušným zaměstnancům **sdělovány účinně a včas**.
- 1.1.6 Podnik musí určit **odpovědnost za vnější komunikaci** (krizové řízení, úřady a komunikace s médii).

1. Odpovědnost vrcholového vedení

1.2 Struktura podniku

- 1.2.1 Pro znázornění struktura podniku musí být k dispozici **organizační diagram**
- 1.2.2 Musí být jasně stanoveny **kompetence a odpovědnosti**, včetně **zastupování**
- 1.2.3 Zaměstnanci, jejichž práce má vliv na požadavky na produkty, musí mít vypracovány **pracovní náplně** s jasně stanovenými odpovědnostmi.
- 1.2.4 **K.O.:** Vrcholové vedení musí zajistit, aby si zaměstnanci byli **vědomí své odpovědnosti** a aby byly zavedeny mechanismy na **sledování efektivity** jejich práce.
- 1.2.5 **Zaměstnanci** s vlivem na požadavky na produkty si musí být vědomi svých odpovědností a musí být schopni prokázat, že svým **odpovědnostem rozumí.**

1. Odpovědnost vrcholového vedení

- 1.2.6 Vrcholové vedení musí určit **zástupce pro IFS**
- 1.2.7 Vrcholové vedení musí poskytnout **dostatek odpovídajících zdrojů**, aby požadavky na produkt byly splněny.
- 1.2.8 Oddělení odpovědné za řízení kvality musí být **přímo podřízené** vrcholovému vedení podniku.
- 1.2.9 Podnik musí zajistit, aby příslušní zaměstnanci **znali veškeré procesy** (písemné i ústní) a konzistentně je **používali**.
- 1.2.10 Podnik musí mít zaveden vhodný **system k zajištění udržení informovanosti** o všech příslušných zákonech týkajících se bezpečnosti potravin, vědeckém a technickém vývoji a průmyslových zásadách správné praxe.

1. Odpovědnost vrcholového vedení

1.3 Zaměření na zákazníka

- 1.3.1 Musí být k dispozici postup identifikace základních **potřeb a očekávání zákazníků**
- 1.3.2 Výsledky tohoto postupu musí být **vyhodnocovány a zohledňovány při stanovování cílů kvality.**

1.4 Přezkoumání systému řízení

- 1.4.1 Vrcholový management musí zajistit provedení **hodnocení systému řízení** kvality v pravidelných intervalech
- 1.4.2 To přezkoumání musí **zahrnovat opatření** pro kontrolu systému řízení kvality a pro **trvalý proces zlepšování.**
- 1.4.3 Podnik musí pravidelně určovat a **hodnotit** infrastrukturu potřebnou pro dosažení shody s požadavky na produkty.
- 1.4.4 Podnik musí pravidelně určovat a **hodnotit** pracovní prostředí potřebné k dosažení shody s požadavky na produkt.

2. Systém řízení kvality

2.1 HACCP (na základě Codex Alimentarius – CA)

2.1.1 Systém HACCP

2.2 Požadavky na dokumentaci

2.2.1 Systém kvality pro zajištění kvality a bezpečnosti potravy musí být **dokumentován a zaveden** a musí být udržován na **jednom místě**.

2.2.2 Musí existovat **dokumentovaný postup pro řízení dokumentů** a jejich dodatků.

2.2.3 Všechny dokumenty musí být jasně **čitelné, jednoznačné a úplné**. Příslušným zaměstnancům musí být kdykoli **k dispozici**.

2.2.4 Všechny dokumenty potřebné pro splnění požadavků na produkty musí být **dostupné v nejnovější verzi**.

2.2.5 Musí být zaznamenány **důvody veškerých dodatků** k dokumentům důležitým pro požadavky na produkty.

2. Systém řízení kvality

2.3 Údržování záznamů

- 2.3.1 Všechny příslušné záznamy, nutné pro požadavky na produkty musí být **kompletní, podrobné a dobře udržované a dostupné** na vyžádání.
- 2.3.2 Záznamy musí být **čitelné a úplné**. Musí být udržovány takovým způsobem, který **znemožňuje následnou manipulaci** s nimi.
- 2.3.3 Všechny záznamy musí být **uchovávány** v souladu se zákonnými požadavky.
- 2.3.4 Jakékoli dodatky k záznamům mohou provádět pouze **oprávněné osoby**.

3. Řízení zdrojů

3.1 Řízení lidských zdrojů

3.1.1 Veškerý personál provádějící práci, která ovlivňuje bezpečnost, legálnost a kvalitu produktu musí mít požadovanou kompetenci na základě vzdělání, pracovních zkušeností a nebo školení.

3.2 Lidské zdroje

3.2.1 Osobní hygiena

- vymezení činnosti epidemiologicky závažné dle zákona 258/2000 o ochraně veřejného zdraví

Zdravotní průkazy

- před zahájením činnosti (před nástupem do práce)
- vydání zdravotního průkazu nenahrazuje vstupní lékařskou prohlídku

Povinnosti osob

- podrobit se lékařským prohlídkám
- informovat ošetřujícího lékaře
- mít u sebe zdravotní průkaz
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti

3.2.1.1 Musí být **dokumentovány požadavky** vztahující se k osobní hygieně. To minimálně zahrnuje následující oblasti: **mytí a desinfekce rukou, jídlo a pití, kouření, opatření přijatá v případě řezných ran nebo poškrábání, nehty a šperky, vlasy a vousy**

Osobní hygiena – mytí rukou

Znečištění rukou

- viditelné znečištění
- kontaminace rukou mikroorganismy

Péče o čistotu rukou

- mytí rukou
 - odstranění špíny a mikroflóry (mýdlo nebo detergent a mnutí/tření po dobu nejméně 10 – 15 s)
- dezinfekce rukou
 - odstranění a/nebo zničení mikroflóry (antimikrobiální mýdlo nebo detergent nebo alkoholový prostředek a promnutí po dobu nejméně 10 – 15 s)

Osobní hygiena - zásady

- ✓ pečovat o tělesnou čistotu
- ✓ umývat si ruce v teplé vodě s použitím vhodného prostředku
 - před započatím vlastní práce
 - při přechodu z nečisté práce na čistou
 - po použití toalety
 - po manipulaci s odpadky
 - po manipulaci s chemikáliemi (např. čisticími prostředky)
 - při každém znečištění



Osobní hygiena - zásady

- ✓ používat čistý pracovní oděv (výměna i v průběhu směny)
- ✓ používat osobní ochranné pomůcky (ústní roušky, čepice, jednorázové rukavice.....)
- ✓ ukládat pracovní a občanský oděv na určené místo
- ✓ občanský a pracovní oděv ukládat odděleně
- ✓ neopouštět pracoviště v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
- ✓ vyloučit nehygienické chování (např. kouření, úprava vlasů a nehtů,
- ✓ pečovat o ruce, nehty na ruku mít ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, nenosit ozdobné předměty, umělé řasy, výrazné parfémy

Osobní hygiena - zásady

- ✓ ve výrobních prostorách nejíst
- ✓ průjem, zvracení a kožní infekce hlásit vedoucímu (takto postižený zaměstnanec by neměl přijít do styku s otevřeným produktem)

3. Řízení zdrojů

3.2.1.2 **K.O.:** Požadavky na osobní hygienu musí být zavedeny a musí být **dodržovány** všemi příslušnými **zaměstnanci, dodavateli a návštěvníky**. Dodržování těchto pravidel musí být pravidelně **kontrolováno**.

3. Řízení zdrojů

- 3.2.1.3 Nesmí být nošeny **viditelné šperky** (včetně piercingu) a hodinky. Jakékoli **výjimky musí být komplexně vyhodnoceny** při analýze rizik ve vztahu k produktu a procesům.
- 3.2.1.4 Řezné rány a odřeniny musí být překryty **barevnou náplastí** (barva odlišná od barvy výrobků), která obsahuje **kovový pásek**, je-li to vhodné, navíc v případě poranění rukou musí být používány jednorázové rukavice.

poranění (řezné ranky, boláky,) mít ošetřeny a přelepeny čistou vodotěsnou, barevně odlišenou náplastí



3. Řízení zdrojů

3.2.2 Ochranné oděvy pro zaměstnance, dodavatele a návštěvníky

3.2.2.1 Musí existovat firemní postupy zajišťující, aby zaměstnanci, dodavatelé a návštěvníci dbali pravidel týkajících se **nošení a výměny ochranných oděvů** na určitých pracovištích v souladu s požadavky na produkt.

3. Řízení zdrojů

- 3.2.2.2 Na pracovištích, kde se vyžaduje používání pokrývky hlavy a nebo sítky na vousy, musí být **vlasý zcela zakryty**, aby nedošlo ke kontaminaci produktu.
- 3.2.2.3 Pro pracoviště, v nichž se vyžaduje používání rukavic (barevně odlišných od barvy produktu), musí existovat jasně stanovená pravidla. Dodržování těchto pravidel se musí pravidelně kontrolovat.
- 3.2.2.4 Pro každého zaměstnance musí být k dispozici dostatek vhodných ochranných oděvů.
- 3.2.2.5 Všechny ochranné oděvy se musí důkladně a pravidelně prát. V souladu s analýzou rizik procesů a produktů se musí oděvy prát ve **smluvně zajištěné prádelně, v závodní prádelně nebo samotnými zaměstnanci**.
- 3.2.2.6 Pro praní ochranných oděvů musí existovat **doporučení** a musí být zavedeny vhodné metody pro **kontrolu jejich čistoty**.

3. Řízení zdrojů

3.3 Školení

- 3.3.1 Podnik musí mít zavedené vhodné dokumentované **školicí programy** ve vztahu k požadavkům na produkt a potřebám školení zaměstnanců. Tyto programy musí zahrnovat: **obsah školení, frekvenci školení, seznam účastníků, jazyky, kvalifikovaného školitele/lektora.**
- 3.3.2 Zaměstnanci **odpovědní za tvorbu a udržování systému HACCP** musí být odpovídajícím způsobem školeni na aplikování principů HACCP.
- 3.3.3 **Písemné školicí programy** musí být používány **pro všechny** zaměstnance, včetně sezóních a dočasných pracovníků., zaměstnaných na příslušných pracovištích. Každý zaměstnanec musí být proškolen podle písemného školicího programu **při nástupu do zaměstnání** ještě před zahájením práce.

3. Řízení zdrojů

- 3.3.4 O všech provedených školicích událostech musí existovat **záznamy** uvádějící: **seznam účastníků včetně podpisu, datum, trvání, obsah školení, jméno školitele/lektora**
- 3.3.5 **Obsah školení** musí být **pravidelně revidován** a aktualizován a přitom musí zohledňovat specifika podniku (neshody, selhání) a zákonné požadavky na bezpečnost potravin a s potravinami související.

3. Řízení zdrojů

3.4 Sanitární zařízení, vybavení pro hygienu zaměstnanců a zařízení pro zaměstnance.

- 3.4.1 Podnik musí mít **zařízení pro zaměstnance**, které velikostí a vybavením odpovídá počtu zaměstnanců. Tato zařízení musí být udržována v čistotě a dobrém stavu.
- 3.4.2 Musí se provádět vyhodnocování a **snižování rizika kontaminace produktu** cizími předměty pocházejícími **ze zařízení** pro zaměstnance. Musí být věnována pozornost potravinám **přinášeným zaměstnanci** do zaměstnání a jejich osobním věcem.
- 3.4.3 Podnik musí mít odpovídající šatny pro zaměstnance, dodavatele a návštěvníky. Je-li třeba, musí se ukládat **venkovní a ochranné oblečení odděleně**.

3. Řízení zdrojů

- 3.4.4 Zařízení pro zaměstnance musí být vybaveno **toaletami, které nemají přímý vstup do prostoru**, kde se manipuluje s potravinovými produkty. Oba prostory musí být odděleny alespoň jednou vyhrazenou umývárnu.
- 3.4.5 Odpovídající zařízení na mytí rukou musí být na **přístupových bodech** do výrobního prostoru, **ve výrobních prostorech**, stejně jako **v zařízeních pro zaměstnance**. Na základě analýzy rizik musí být obdobně vybaveny i **další prostory** (např. prostory balení).
- 3.4.6 Tato zařízení na mytí rukou musí obsahovat minimálně: **tekoucí studenou a horkou vodu, tekuté mýdlo, ručníky na jedno použití**.

3. Řízení zdrojů

3.4.7 V místech zpracování produktu, které rychle podléhají zkáze, musí být splněny i další požadavky týkající se hygieny rukou:

bezdotykové zařizovací předměty, desinfekce rukou, schválená hygienická zařízení, značky/piktogramy.

3.4.8 **Šatny** musí být uspořádány tak, aby umožňovaly **přímý vstup do prostor, kde se manipuluje s potravinami**. Výjimky musí být posouzeny analýzou rizik. Je-li to vhodné, musí být k dispozici čisticí zařízení na obuv a další ochranné oděvy.

4. Výrobní proces

4.1 Přezkoumání smlouvy

- 4.1.1 Před uzavřením smlouvy s dodavatelem musí být zjištěny a správně **pochopeny** všechny **požadavky zákazníka** vztahující se k produktům, jejich realizaci a dodávce. **Podnik musí přezkoumat**, zda byly všechny aspekty požadavků spotřebitelů uspokojeny.
- 4.1.2 **Musí existovat záznam** o tom, jak se odsouhlasují a sdělují změny stávajících smluvních dohod.

4. Výrobní proces

4.2 Specifikace výrobků

- 4.2.1 Ke všem finálním produktům musí být **k dispozici specifikace**, a je-li to nutné (např. u privátních značek obchodníků), musí být písemně odsouhlaseny zákazníkem. Specifikace musí být aktuální, jednoznačné, dostupné a vždy v souladu se zákonnými požadavky.
- 4.2.2 **K.O.:** **Specifikace** musí být k dispozici **pro všechny suroviny** (suroviny/přísady, přídatné látky, obaly, přepracované materiály). Specifikace musí být aktuální, jednoznačné, dostupné a vždy v souladu se zákonnými požadavky.
- 4.2.3 **K.O.:** Musí existovat **soulad s recepturou** uvedenou ve specifikaci finálního produktu určené zákazníkem.
- 4.2.4 Specifikace nebo její obsah musí být **k dispozici** v příslušných prostorách a dostupné všem příslušným zaměstnancům.
- 4.2.5 Musí existovat **postup pro změny** a schvalování specifikací pro všechny části procesu.

4. Výrobní proces

4.3 Vývoj produktu

- 4.3.1 Musí existovat **vhodný postup** vývoje produktu, zahrnující principy analýzy nebezpečí v souladu se systémem HACCP.
- 4.3.2 Složení produktu, výrobní procesy a splnění požadavků na produkt musí být zajištěny na základě **provozních zkoušek a testování produktu**.
- 4.3.3 **Zkoušky trvanlivosti** musí být prováděny s ohledem na složení produktu, balení, výrobní a skladovací podmínky.
- 4.3.4 Podnik musí provádět vhodné studie a testy za účelem zkoumání plnění **mikrobiologických kritérií** během doby trvanlivosti.
- 4.3.5 Musí být stanovena doporučení pro **přípravu nebo použití** potravinářských výrobků.
- 4.3.6 Průběh a výsledky vývoje produktu musí být náležitě **zaznamenány**.
- 4.3.7 Při vývoji produktu musí být zohledněny výsledky **organoleptického hodnocení**.

4. Výrobní proces

4.4 Nakupování

4.4.1 Nakupované produkty a služby musí **odpovídat aktuálním specifikacím** a smluvním ujednáním.

4.4.2 Musí existovat záznamy, podle nichž lze určit, **od kterého dodavatele** daný produkt pochází.

4.4.3 Musí existovat postupy **schvalování a monitorování dodavatelů** (interních i externích), smluvně zajištěné výroby nebo její částí.

4.4.4 Metody schvalování a monitorování musí obsahovat **jasná hodnotící kritéria**

4.4.5 **Výsledky hodnocení dodavatelů** musí být pravidelně přezkoumávány. O přezkoumáních a opatřeních přijatých na základě hodnocení musí existovat **záznam**.

4.4.6 Nakupované produkty a služby musí být **kontrolovány** v souladu se stávajícími specifikacemi.

4. Výrobní proces

4.5 Balení výrobků

- 4.5.1 Veškeré obaly musí být v **souladu** se stávajícími **platnými zákony**.
- 4.5.2 Pro všechny obalové materiály musí být k dispozici detailní **specifikace**.
- 4.5.3 Pro každý obal, který je v přímém kontaktu s potravinami musí být k dispozici **osvědčení o shodě** nebo jiný důkaz, který prokazuje vhodnost jeho použití. Toto se vztahuje na obaly v přímém kontaktu se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, včetně kontejnerů a dopravních pásů v prostorách pro výrobu polotovarů.
- 4.5.4 Veškeré obaly a balící zařízení musí být vhodné pro zamýšlené použití a **musí být testovány** na možnou kontaminaci a nebezpečí (interakce) směrem k produktu a spotřebitelům. Musí být k dispozici vhodné a **aktuální výsledky testů**.

4. Výrobní proces

- 4.5.5 Podnik musí na základě analýzy rizik **ověřovat způsobilost** obalového materiálu pro každý příslušný produkt (např. organoleptické testy, zkoušky trvanlivosti, chemické analýzy).
- 4.5.6 Pokud balící materiály (např. sklo) představují pro produkt riziko, musí být zavedeny **zvláštní postupy** k zabránění kontaminace produktu.
- 4.5.7 Za účelem minimalizace rizika kontaminace (interakce nebo korelace) jak uvnitř tak vně výrobních prostor, musí být zaveden vhodný systém **zajištění skladování a manipulace** s balícími materiály a zařízením.
- 4.5.8 Před každým vydáním nového obalu výrobku musí být ověřena shoda s požadavky na **označení produktu**. Toto ověření musí brát v úvahu požadavky na produkt a příslušné zákonné předpisy v zemích určení, kde bude produkt uveden na trh.
- 4.5.9 Shoda výrobku s jeho **označením** musí být trvale zajištěna během **celého výrobního procesu**.

4. Výrobní proces

4.6 Standardy prostředí závodu

4.6.1 Výběr umístění

4.6.1.1 Podnik musí zkoumat, v jakém rozsahu může prostředí závodu (např. půda, vzduch) **nepříznivě ovlivnit bezpečnost a kvalitu** produktu. V každém případě musí být stanovena vhodná opatření. Účinnost stanovených opatření musí být pravidelně přezkoumávána (příklady: nadměrně prašný vzduch, silné pachy).

4.6.2 Venkovní prostředí

4.6.2.1 **Venkovní prostředí závodu** musí být vhodně udržováno v čistotě a pořádku. Externí podmínky provozoven musí být **posuzovány v rámci interních auditů**.

4.6.2.2 Veškeré povrchy v rámci závodu musí být v dobrém stavu. V případě nedostatečné přirozené drenáže musí být **instlována vhodná kanalizace**.

4. Výrobní proces

- 4.6.2.3 **Skladování na venkovních plochách** musí být omezeno na minimum. V případě skladování zboží venku musí být provedena analýza rizik pro zamezení možnosti kontaminace nebo nepříznivého vlivu na bezpečnost nebo kvalitu.
- 4.6.2.4 Výrobní a skladovací prostory závodu musí být účinně zajištěny prostřednictvím **kontrolovaného přístupu** k zamezení nepovolaného vstupu.
- 4.6.3 Uspořádání závodu a tok výrobků.
- 4.6.3.1 **Tok výrobku** musí být od příjmu po expedici organizován tak, aby se zamezilo kontaminaci surovin, obalů, polotovarů a hotových výrobků.
- 4.6.3.2 Při oddělování procesů se musí **zohlednit vnitřní toky** (toky výrobků, odpadů, materiálů, zařízení a vybavení, zaměstnanců vody) a poskytovaných služeb.

4. Výrobní proces

- 4.6.3.3 Jsou-li výrobní prostory označeny jako mikrobiologicky citlivé (např. čisté výrobní prostory), musí být instalován **přetlakový systém**. **Analýza přítomnosti mikroorganismů** musí být prováděna v pravidelných intervalech.
- 4.6.3.4 Kde je to vhodné, musí být **pracovní systém** takový, aby omezil jakékoli potenciální riziko fyzikální, chemické nebo mikrobiologické kontaminace.
- 4.6.3.5 **Umístění podnikových laboratoří** nesmí ovlivnit bezpečnost produktu
- 4.6.3.6 **Čištění výrobních nástrojů** musí být prováděno na vyhrazených místech nebo ve stanovené době odděleně od výrobního procesu. Není-li to možné, musí být tyto činnosti řízeny tak, aby neovlivňovali produkt.
- 4.6.4 Budovy a zařízení

4. Výrobní proces

4.6.4.1 Konstrukční požadavky. Prostory pro přípravu, úpravu, zpracování a skladování potravin musí být navrženy a konstruovány tak, aby byla zajištěna hygiena potravin.

4.6.4.2 Stěny a přepážky

Stěny musí být navrženy tak, aby bránily usazování nečistot, omezovali srážení vlhkosti a růstu plísní a bylo možné je snadno čistit. Povrch stěn musí být v dobrém stavu, umožňovat čištění a je-li to nutné dezinfekci. Musí být nepropustné, hydrofobní a odolné. Spoje mezi stěnami a podlahou a rohy musí být navrženy tak, aby usnadňovali čištění.

4.6.4.3 Podlahy musí být navrženy v souladu s výrobními požadavky. Povrch podlah musí být v dobrém stavu, musí umožňovat čištění a je-li to nutné, dezinfekci. Kanalizační systémy musí být navrženy tak, aby usnadňovali čištění a minimalizovali riziko kontaminace produktu. Strojní zařízení a potrubí musí být navrženo tak, aby, pokud je to možné, odpadní voda odtékala přímo do kanalizace.

4. Výrobní proces

4.6.4.4 Stropy/podhledy - Stropy (nebo spodní strany střech v případě, že prostory nemají stropy) a nadzemní instalace (včetně potrubí, kabelů a svítidel) musí být navrženy a konstruovány tak, aby se minimalizovalo hromadění nečistot, odlupování nátěrových hmot materiálů, kondenzace a růst plísní. Stropy a podhledy musí být navrženy tak, aby byly snadno čistitelné a nedocházelo ke kontaminaci produktu. Jsou-li použity snížené podhledy, musí být umožněn odpovídající přístup do volného prostoru za účelem snadného čištění, údržby a kontroly přítomnosti škůdců.

4.6.4.5 Okna a ostatní otvory musí být navrženy a konstruovány tak, aby na nich nedocházelo k hromadění nečistot. Mohla-li by okna vést ke kontaminaci, musejí okna a světlíky zůstat během výroby zavřené a zajištěné. Jsou-li okna a světlíky navržena k větrání, musí být vybavena těsnící a snadno odstranitelnou zábranou proti škůdcům nebo musí být zabráněno jakékoli kontaminaci jinými opatřeními. V prostorách, kde se manipuluje s nezabalenými produkty musí být **okna chráněna proti rozbití**.

4. Výrobní proces

4.6.4.6 Dveře - Kde je to vhodné, musí být dveře v dobrém stavu (např. bez tříštivých částí nebo odlupujících se barev, nezkorodované) a musí umožňovat snadné čištění a dezinfekci. Vnější dveře, které se otevírají do prostor se surovinami, výroby, balení a skladování musí být **samouzavírací** a navrženy tak, aby bránily průniku škůdců. Dveře a brány určené k oddělení výrobních prostor musí být **udržovány zavřené**.

4.6.4.7 Osvětlení - Všechny výrobní prostory musí být osvětleny odpovídajícím způsobem. Veškeré osvětlovací zařízení a elektrické lapače hmyzu musí být vybaveny ochranným povlakem proti rozbití (ochranný kryt pro případ rozbití). Tato opatření se týkají minimálně těchto provozů: manipulace s nezabalenými produkty, balení a skladování surovin, manipulace se surovinami, šatny.

4. Výrobní proces

4.6.4.8 Klimatizace a větrání - Ve všech prostorách musí existovat odpovídající **přírozené nebo umělé větrání**. **Větrací systémy** musí být instalovány tak, aby filtry a další součásti, které vyžadují čištění nebo výměnu, byly **snadno přístupné**. **Použití vzduchu** ve výrobě (např. přívod stlačeného vzduchu) musí zamezovat **kontaminaci** a vycházet z analýzy rizik pro cestu produktu. V prostorách kde vzniká značné **množství prachu**, musí být nainstalováno **zařízení pro jeho zachycování**.

4.6.4.9 Dodávky (pitné) vody.

Voda používaná jako součást výrobního postupu nebo pro čištění **musí být pitná** a její zdroj musí být. **Kvalita vody, páry nebo ledu**, které přicházejí do kontaktu s potravinami, **musí být sledována** na všech místech odběru podle plánu odběru vzorků založeného na hodnocení rizik. **Užitková voda**, která se používá např. pro hašení ohně, výrobu páry, chlazení nebo podobné účely, musí být přiváděna **odděleným**, řádně označeným potrubím.

4. Výrobní proces

4.7 Úklid a hygiena

4.7.1 Na základě analýzy rizik musí být k dispozici a zavedeny **plány čištění a desinfekce**. Tyto plány určují: **odpovědnosti, používané produkty a instrukce pro jejich použití, prostory určené k čištění nebo desinfekci, cíle, frekvenci čištění, požadavky na dokumentaci, symboly nebezpečí** (jeli to nutné).

Pokud jsou na čištění a desinfekci najati externí poskytovatelé služeb, musí splňovat všechny výše uvedené požadavky.

4.7.2 Čištění mohou provádět pouze **kvalifikovaní zaměstnanci**. Zaměstnanci musí být k provádění čištění **pravidelně školeni**.

4.7.3 **Účinnost čistících** a desinfekčních postupů, která vycházejí z analýzy rizik, musí být **ověřována a dokumentována** podle plánu odběru vzorků za použití vhodných metod. Výsledná nápravná opatření musí být dokumentována.

Čištění a dezinfekce

Čištění - mechanické odstraňování zbytků nečistot, špíny a mastnoty (za použití detergentů)

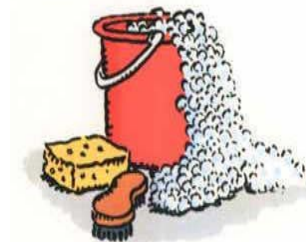
Dezinfekce - proces snižující počet MO na úroveň, která není „nebezpečná“ (za použití dezinfekčních prostředků)

Sanitační řád = způsob, jak zajistit, že všechny plochy budou pravidelně a správně uklizeny, určuje:

- interval čištění
- plochy a jednotlivá zařízení, která se mají čistit
- způsob jejich čištění, tj. konkrétní přípravky a prostředky
- způsob používání jednotlivých prostředků
- veškerá bezpečnostní opatření, která je nutné dodržovat

Čištění a dezinfekce

- ✓ uklízejte v souladu se sanitačním řádem
- ✓ nezapomínejte na prostory pro personál, na kliky u dveří, kohoutky umyvadel, na splachovadla u toalet
- ✓ ověřujte postupy a účinnosti čištění a sanitace
- ✓ Je důležité znát
 - úplný, jasný a správný postup (frekvence, místo, koncentrace prostředku, doba působení prostředku,



4. Výrobní proces

- 4.7.4 Čistící a desinfekční postupy musí být **ověřeny v případě jakýchkoli změněných podmínek** (např. stavební úpravy, nové produkty, nové zařízení, klimatické změny atp.). Je-li to nutné, musí se plány čištění a desinfekce upravit.
- 4.7.5 Pro chemikálie a čistící prostředky musí být k dispozici **bezpečnostní listy** materiálů (MSDS) a návody k použití. Zaměstnanci odpovědní za čištění musí být schopni **prokázat znalost těchto návodů**, které musí být vždy na místě k dispozici.
- 4.7.6 Čistící náčiní a chemikálie musí být **jasně označeny** a skladovány v **odděleném prostoru** k zamezení rizika kontaminace.
- 4.7.7 Pro řízení a skladování chemikálií potřebných k výrobě a ošetření potravin musí být k dispozici **vhodné skladovací prostory**. S chemikáliemi mohou manipulovat pouze **zaměstnanci proškoleni** k jejich používání.

4. Výrobní proces

4.8 Odpady/nakládání s odpady

- 4.8.1 Musí být plněny všechny **zákonné požadavky** na nakládání s odpady.
- 4.8.2 Odpady z potravin a ostatní odpady musí být z prostor, v nichž se manipuluje s potravinami, **odstraňovány co nejrychleji**.
- 4.8.3 Sběrné nádoby na odpad musí být **jasně označeny**, vhodně navrženy, v dobrém stavu, snadno čistitelné a jeli třeba desinfikovatelné.
- 4.8.4 Místnosti a nádoby pro sběr odpadu (včetně lisů) musí být řešeny tak, aby je bylo možno **snadno udržovat v čistotě** a co nejméně přitahovaly zvířata a škůdce.
- 4.8.5 Odpady musí být shromažďovány v **oddělených nádobách podle zamýšleného způsobu likvidace**. Tento odpad mohou likvidovat pouze schválené třetí osoby. Podnik vede **evidenci** likvidace odpadů.

4. Výrobní proces

4.9 Riziko cizích předmětů, kovu, úlomků skla a dřeva

- 4.9.1 **K.O.:** Na základě analýzy rizik musí být identifikovány **zdroje cizích předmětů** Musí být stanoveny **postupy k zabránění kontaminace cizími předměty**.
- 4.9.2 Ve všech prostorách, u nichž se na základě analýzy rizik zjistilo **potencionální riziko kontaminace**, musí být **vyloučeno použití dřeva**.
- 4.9.3 Kde nelze vyloučit použití dřeva, avšak rizika jsou pod kontrolou, musí být **dřevo v dobrém stavu a čisté**. Stav dřeva musí být předmětem pravidelného ověřování.
- 4.9.4 **Potřeba zařízení na detekování kovových a cizích předmětů** musí být stanovena analýzou rizik.
- 4.9.5 Detektory kovů musí být instalovány tak, aby bylo v **nejvyšší možné míře zamezeno následné kontaminaci produktu**.

4. Výrobní proces

- 4.9.6 Kontaminované produkty **musí být izolovány** a zachází se s nimi jako s neshodnými produkty. **Přístup k těmto produktům** mohou mít a opatření pro další nakládání nebo kontrolu provádějí pouze pověřeni zaměstnanci.
- 4.9.7 Musí být stanovena **přesnost detektoru**. Řádná činnost detektoru musí být **pravidelně kontrolována** kvalifikovanými zaměstnanci. V případě poruchy nebo selhání detektoru kovů a nebo cizích předmětů musí být přijaty, **zdokumentována a ověřena nápravná opatření**.
- 4.9.8 Veškeré **filtry a síta pro detekci kovů** a nebo cizích těles musí být pravidelně kontrolovány a udržovány v dobrém stavu.
- 4.9.9 Ve všech prostorách, u nichž analýza rizik zjistila potenciální riziko kontaminace, např. manipulace se surovinami, zpracování, balení a skladování, **musí být vyloučena přítomnost skla**.

4. Výrobní proces

- 4.9.10 Nelze-li zabránit přítomnosti skla, ale riziko je pod kontrolou, musí být sklo **chráněno před rozbitím**.
- 4.9.11 Všechny předměty ze skla nebo podobných materiálů musí být **uvedeny v seznamu skleněných předmětů**. Pravidelně musí být prováděno a zaznamenáváno **porovnání stavu** takových předmětů se seznamem.
- 4.9.12 Obecně latí, že **všechny případy rozbití skla musí být zaznamenány**. Výjimky musí být zdůvodněny v analýze rizik.
- 4.9.13 Musí být zavedeny vhodné postupy popisující **opatření přijímaná v případě rozbití skla**, včetně skleněných obalů a podobných materiálů.
- 4.9.14 Na základě analýzy rizik musí být zavedena **preventivní opatření pro manipulaci se skleněnými obaly**.

4. Výrobní proces

4.10 Kontrola škůdců

4.10.1 Podnik musí mít zavedeny postupy pro kontrolu škůdců

Deratizace

- Boj proti škůdcům (ochrannou dezinsekcí a deratizací) definuje **zákon č. 258/2000 Sb.**, o ochraně veřejného zdraví, v platném znění
- **Škůdci** = myši, krysy, ptáci, mouchy, švábi, mravenci,
- **Povinnost** kontrolovat zda se škůdci v provozech nacházejí
- **Proč se škůdci bojovat?**
 - mohou do provozu vnášet infekci
 - na zákazníky působí nepříznivým dojmem
 - jejich přítomnost v provozech s potravinami je v rozporu s legislativními požadavky (při zvýšeném výskytu vždy provést speciální ochrannou dezinsekcí a deratizací firmou oprávněnou k této činnosti)

4. Výrobní proces

4.10 Kontrola škůdců

4.10.2 Podnik musí mít vlastní kvalifikované a školené zaměstnance.

V případě využívání externího dodavatele musí být veškeré požadované činnosti vymezeny písemnou smlouvou.

4.10.3 O provedení kontroly musí být veškeré akce dokumentován

Jak bojovat proti škůdcům?

- v rámci stavebních prací **zajistit** všechny **otvory a vstupy**
- **nenechávat potraviny na podlaze**, udržovat pořádek
- **zakrývat odpadkové koše** víky a pravidelně je vyprazdňovat
- **sledovat** známky jejich přítomnosti (výkaly, mrtvá těla, hmyz)
- prováděním preventivní **pravidelné desinsekce a deratizace**

4. Výrobní proces

4.10 Kontrola škůdců

- 4.10.4 Musí být k dispozici odpovídající počet funkčních a správně umístěných elektrických lapačů hmyzu.
- 4.10.5 U veškerých příchozích dodávek musí být na vstupu prováděna kontrola na přítomnost škůdců. Jakékoli napadení musí být dokumentováno a musí být přijata odpovídající opatření.
- 4.10.6 Veškeré suroviny, obaly, polotovary i hotové výrobky musí být skladovány tak, aby riziko nakažení škůdci bylo co nejnižší. U veškerých skladovaných produktů nebo strojů, které mohou přitahovat škůdce, musí být prováděna příslušná opatření.

4. Výrobní proces

4.11 Příjem a skladování zboží

- 4.11.1 Veškeré suroviny, polotovary, hotové výrobky a obaly musí být na vstupu překontrolovány.
- 4.11.2 Veškeré doklady, případně označení přijímaného zboží musí obsahovat údaje o správném způsobu skladování
- 4.11.3 Podmínky skladování veškerých surovin, polotovarů, hotových výrobků a obalů vždy musí odpovídat daným požadavkům na výrobek
- 4.11.4 Každou skladovou položku musí být možné jednoznačně identifikovat a vždy musí být uplatňováno pravidlo FIFO
- 4.11.5 V případě, že společnost využívá skladovacích prostor třetí strany, musí být veškeré požadavky uvedené v části 4.11 buď jednoznačně vymezeny v příslušné smlouvě, nebo se musí daná třetí strana řídit požadavky standardu IFS Logistic.

4. Výrobní proces

4.12 Doprava

- 4.12.1 Před nakládkou přepravního prostředku musí být prováděna kontrola jeho stavu (např. nepříjemný zápach, vysoká prašnost, extrémní vlhkost, výskyt škůdců, plísně apod.) a v případě potřeby musí být přijímána příslušná opatření.
- 4.12.2 V případě, že je zboží třeba přepravovat za určité teploty, musí být před naložením kontrolována a dokumentována teplota uvnitř vozidla.
- 4.12.3 Kontaminace během přepravy
- 4.12.4 teplotní průběh uvnitř vozidla
- 4.12.5 sanitační plán
- 4.12.6 rampy na nakládku a vykládku
- 4.12.7 Třetí strana stejné požadavky

4. Výrobní proces

4.13 Údržba a opravy

4.13.1 Dokumentovaný postup

4.13.2 V průběhu provádění údržby a oprav musí být zajištěno splnění všech požadavků na daný produkt.

4.13.3 Veškeré materiály používané pro údržbu a opravy musí být vhodné pro daný účel.

4.13.4 Veškeré poruchy vybavení a zařízení – dokumentovány.

4.13.5 Dočasné opravy musí být prováděny tak, aby neměly jakýkoli vliv na plnění požadavků.

4. Výrobní proces

4.14 Zařízení

- 4.14.1 Veškeré zařízení musí být vhodně navrženo.
- 4.14.2 Veškeré vybavení musí být navrženo a umístěno tak, aby bylo možné efektivně provádět čištění
- 4.14.3 V případě jakékoli poruchy vybavení nebo zařízení, případně jakékoli odchylky zajistit splnění požadavků na výrobek.

4.15 Validace procesu

- 4.15.1 V případě změny složení produktu
- 4.15.2 Veškeré činnosti prováděné v rámci přepravování produktu musí být validovány.

4. Výrobní proces

4.16 Sledovatelnost (včetně GMO a alergenů)

- 4.16.1 **K.O.:** Musí být zaveden takový systém sledovatelnosti, který umožňuje identifikovat jednotlivé šarže produktu a jejich vztah k jednotlivým šaržím surovin, obalů.
- 4.16.2 Ve stanovených intervalech musí být prováděny testy systému sledovatelnosti
- 4.16.3 Sledovatelnost musí být zajištěna ve všech fázích
- 4.16.4 Označování dávek polotovarů nebo hotových výrobků za účelem zajištění jednoznačné sledovatelnosti zboží musí být prováděno současně s balením zboží.

4. Výrobní proces

4.17 Geneticky modifikované organismy (GMO)

- 4.17.1 Společnost musí mít zavedeny systémy a postupy, umožňující identifikaci produktů, které jsou složeny z GMO, obsahují GMO nebo jsou vyrobeny z GMO včetně potravinářských přísad, přídatných látek a ochucovadel.
- 4.17.2 Musí být k dispozici specifikace a doklady o dodávce surovin za účelem identifikace výrobků
- 4.17.3 Musí existovat odpovídající postupy, které zajistí, že produkty složené z GMO nebo je obsahující se varábějí tak, aby se zamezilo kontaminaci produktu
- 4.17.4 Označování výrobků obsahujících GMO musí probíhat v souladu s platnou legislativou.
- 4.17.5 Společnost musí jednoznačně plnit požadavky zákazníků týkající se GMO stavu výrobků.

4. Výrobní proces

4.18 Alergeny a specifické podmínky výroby

- 4.18.1 Musí být k dispozici **specifikace surovin obsahující identifikaci alergenů.**
- 4.18.2 Výroba produktů obsahujících alergenů, povinnost **označování na obalu** musí probíhat tak, aby se co nejvíce minimalizovala **možnost křížové kontaminace.**
- 4.18.3 Označování výrobků s obsahem alergenů musí probíhat v souladu s platnou legislativou. **Označování alergenů a jejich stop** v případě jejich náhodného obsahu musí být **podloženo analýzou rizik.**
- 4.18.4 Pokud **zákazníci specificky požadují**, aby produkty neobsahovaly určité látky nebo složky (např. vepřové maso), nebo aby se nepoužívaly určité způsoby ošetření nebo výroby, musí být zavedeny **ověřitelné postupy pro dodržení těchto požadavků.**

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.1 Interní audity

- 5.1.1 **K.O.:** Interní audity musí být prováděny podle **schváleného plánu**. Jejich rozsah (včetně venkovních ploch) a **četnost** musí být stanoven **na základě analýzy rizik**.
- 5.1.2 Interní audit se v každém oddělení musí provést **nejméně jednou za rok**.
- 5.1.3 Auditoři musí být **kompetentní a nezávislí** na oddělení, kde audit probíhá.
- 5.1.4 **Výsledky auditu** musí být sdělovány **odpovědným osobám** příslušného oddělení. Musí být stanovena **nezbytná nápravná opatření včetně termínu jejich realizace**.
- 5.1.5 Musí být dokumentován **způsob a termíny ověřování** nápravných opatření vyplývajících z vnitřních auditů.
- 5.1.6 **Výsledky auditů** musí být **sdělovány vrcholovému vedení** společnosti.

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.2 Inspekce v provozu

5.2.1 Musí být plánovány a realizovány pravidelné inspekce provozu.

5.2.2 Veškeré odchylky a související nápravná opatření musí být dokumentovány.

5.3 Řízení procesu

5.3.1 V případech, kde je pro zajištění plnění požadavků na produkt nezbytné řízení procesů a parametrů výrobního prostředí (teplota, čas, tlak, chemické vlastnosti aj.), musí být **tyto parametry monitorovány a zaznamenávány kontinuálně a nebo v odpovídajících intervalech.**

5.3.2 Musí existovat odpovídající **postupy oznamování, zaznamenávání a monitorování** veškerých poruch a odchylek.

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.4 Kalibrace a kontrola měřících a monitorovacích zařízení

- 5.4.1 Společnost musí **identifikovat měřící a monitorovací zařízení** nutná pro zajištění **souladu s požadavky na produkt**. Tato zařízení musí být **evidována a jednoznačně označena**.
- 5.4.2 Veškerá měřící zařízení musí být v určitých intervalech **kontrolována v rámci monitoringu podle definovaných norem a metod**.
- 5.4.3 Veškerá měřící zařízení se musí **používat výlučně ke stanovenému účelu**.
- 5.4.4 Musí být jednoznačně **identifikován stav kalibrace** měřících zařízení (označení na stroji nebo na seznamu měřících zařízení).

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.5 Kontrola množství (kontrola hmotnosti a objemu plnění).

- 5.5.1 Musí být stanovena **četnost a metodika kontroly** množství tak, aby byly plněny zákonné požadavky na nominální množství.
- 5.5.2 V případě nákupu již zabalených produktů od třetí strany musí být doloženo splnění požadavků právních předpisů týkajících se nominálního množství.
- 5.5.3 Veškeré zařízení používané pro **měření množství** musí být pravidelně **kalibrováno**.

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.6 Analýza produktů

- 5.6.1 Musí existovat postupy, které zajišťují plnění veškerých požadavků na daný produkt včetně právních požadavků a specifikací.
- 5.6.2 Analýzy týkající se bezpečnosti potravin musí být prováděny v **akreditované laboratoři** (ISO 17025). Pokud tyto rozborů provádí interní laboratoř společnosti nebo jiná laboratoř bez akreditace, musí být výsledky analýz **ověřovány pravidelně akreditovanou laboratoří**.
- 5.6.3 Musí existovat postupy, zajišťující **spolehlivost interních rozborů**, prováděných podle oficiálně uznávaných analytických metod. Lze to prokázat pomocí **kruhových testů** nebo jiných **mezilaboratorních porovnávacích zkoušek**.

5 Měření, analýzy, zlepšování

- 5.6.4 Musí být vytvořen **plán interních a externích analýz, vycházející z analýzy rizik**, které zahrnuje suroviny, polotovary i hotové výrobky, jakožto i výrobní zařízení a obalové materiály a kde je to vhodné i prostředí.
- 5.6.5 Výsledky analýz musí být **pravidelně přezkoumávány** a musí být identifikovány trendy.
- 5.6.6 Pro provádění interních analýz musí být k dispozici **kvalifikovaný a proškolený personál** i odpovídající vybavení a prostory.
- 5.6.7 Pravidelně musí být prováděny a dokumentována **interní organoleptické zkoušky** v souladu se specifikacemi za účelem ověření konečné kvality výrobků.
- 5.6.8 Při stanovování nebo **ověřování trvanlivosti** výrobků (včetně trvanlivých výrobků označovaných údajem „spotřebujte do“) musí být zohledněny **výsledky organoleptických zkoušek**.

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.7 Karanténa a uvolňování produktu

5.7.1 Musí být zaveden postup založený na analýze rizik pro karanténu a uvolňování veškerých surovin, polotovarů a hotových výrobků.

5.8 Řešení reklamací dozorových orgánů a zákazníků

5.8.1 Musí být zaveden systém vyřizování reklamací výrobků.

5.8.2 Každou stížnost musí posoudit kompetentní personál. V případě oprávněnosti musí být provedena příslušná opatření, v případě nutnosti neprodleně.

5.8.3 Musí být prováděna analýza stížností s cílem zavádění preventivních opatření, která zabrání opakování neshod.

5.8.4 Výsledky analýz údajů, týkajících se reklamací, musí být dostupné příslušným odpovědným osobám a vrcholovému vedení společnosti.

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.9 Řízení incidentů, stahování výrobků z trhu a od zákazníků

5.9.1 Musí být definovány, zavedeny a udržovány postupy pro řešení kritických situací.

5.9.2 **K.O.:** Musí existovat efektivní postup stažení produktu z trhu a zadržení produktu pro všechny výrobky, který zajišťuje neprodleně informování všech dotčených zákazníků. Tento postup musí obsahovat i jednoznačné stanovení odpovědnosti.

5.9.3 Postup pro stažení výrobků z trhu a od zákazníků musí zahrnovat aktualizované krizové kontaktní údaje (jména a telefonní čísla dodavatelů, zákazníků a příslušných orgánů).

5.9.4 Proveditelnost efektivnost a včasnost postupu pro stažení výrobky z trhu a zadržení výrobku musí být pravidelně interně ověřovaná formou testu podle analýzy rizik, nejméně však jednou ročně.

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.10 Řízení neshodných výrobků

- 5.10.1 Musí existovat postup pro řízení veškerých nevyhovujících surovin, polotovarů a hotových výrobků, výrobního vybavení a obalů. Musí obsahovat nejméně: postupy izolace nebo karantény, posouzení rizik, identifikaci (např, značení), rozhodnutí o dalším použití (např. uvolnění, přepracování, následná úprava, blokování, karanténa, vyřazení, likvidace).
- 5.10.2 Musí být jasně vymezena odpovědnost jednotlivých osob. Pravidla postupu pro řízení neshodných produktů musí být pochopena všemi příslušnými zaměstnanci.
- 5.10.3 V případě výskytu neshod musí být neprodleně provedena opatření, aby bylo zajištěno splnění požadavků na produkt.

5 Měření, analýzy, zlepšování

5.11 Nápravná opatření

- 5.11.1 Musí být zaveden postup pro zaznamenání a analýzy neshod s cílem zamezit opakovanému výskytu na základě preventivních a nebo nápravných opatření.
- 5.11.2 **K.O.:** Nápravná opatření musí být jednoznačně definována, dokumentována a neprodleně provedena, aby bylo zamezeno dalšímu výskytu neshody. Musí být jednoznačně vymezeny odpovědnosti a časové harmonogramy pro nápravném opatření. Dokumentace musí být bezpečně uložena a snadno dostupná.
- 5.11.3 Musí být dokumentované splnění realizovaných nápravných opatření a ověřována jejich efektivita.

1. Řízení systému jakosti

Dokumentace

- Příručka (plán) HACCP
- Příručka jakosti
- Postupy, pokyny (vnitřní instrukce) - podrobné popisy-pokyny všech operací důležitých pro „bezpečnost“ produktů

2. Neshody IFS



Požada vek normy	Úroveň	Popis neshody	Klasi f.	Nápravná opatření	Zodpovědnosti / Datum implementace
2.1.4	F	V popisu funkce pro vedoucí laboratoře nejsou definovány zodpovědnosti ve vztahu k udržování a řízení systému HACCP.	B		

2. Zodpovědnost vedení dokumentace

2. Odpovědnost vedení

- Politika a cíle jakosti, zdravotní nezávadnosti
- Popisy práce pro klíčové pracovníky, zastupování
- Organizační řád
- Přezkoumání vedením (zpráva z přezkoumání)
- „Postupy“ pro zjišťování spokojenosti (potřeb, přání) zákazníků

Neshody IFS

Požadav ek normy	Úroveň	Popis neshody	Klasi f.	Nápravná opatření	Zodpovědnosti/ Datum implementace
3.2.4.1	F	Ve směrnici pro školení a výcvik pracovníků nejsou zohledněni brigádníci a typy školení, které musí absolvovat.	B		



EVROPSKÝ ZEMĚDĚLSKÝ FOND PRO ROZVOJ VENKOVA:
EVROPA INVESTUJE DO VENKOVSKÝCH OBLASTÍ

3. Řízení zdrojů dokumentace



3. Management zdrojů

- Popisy práce pro pracovníky, zastupování
- Organizační řád
- Pracovní řád
- „Plán“ vzdělávání
- Záznamy o školení pracovníků (program, jména a podpisy pracovníků)
- „Standardy“ osobní hygieny

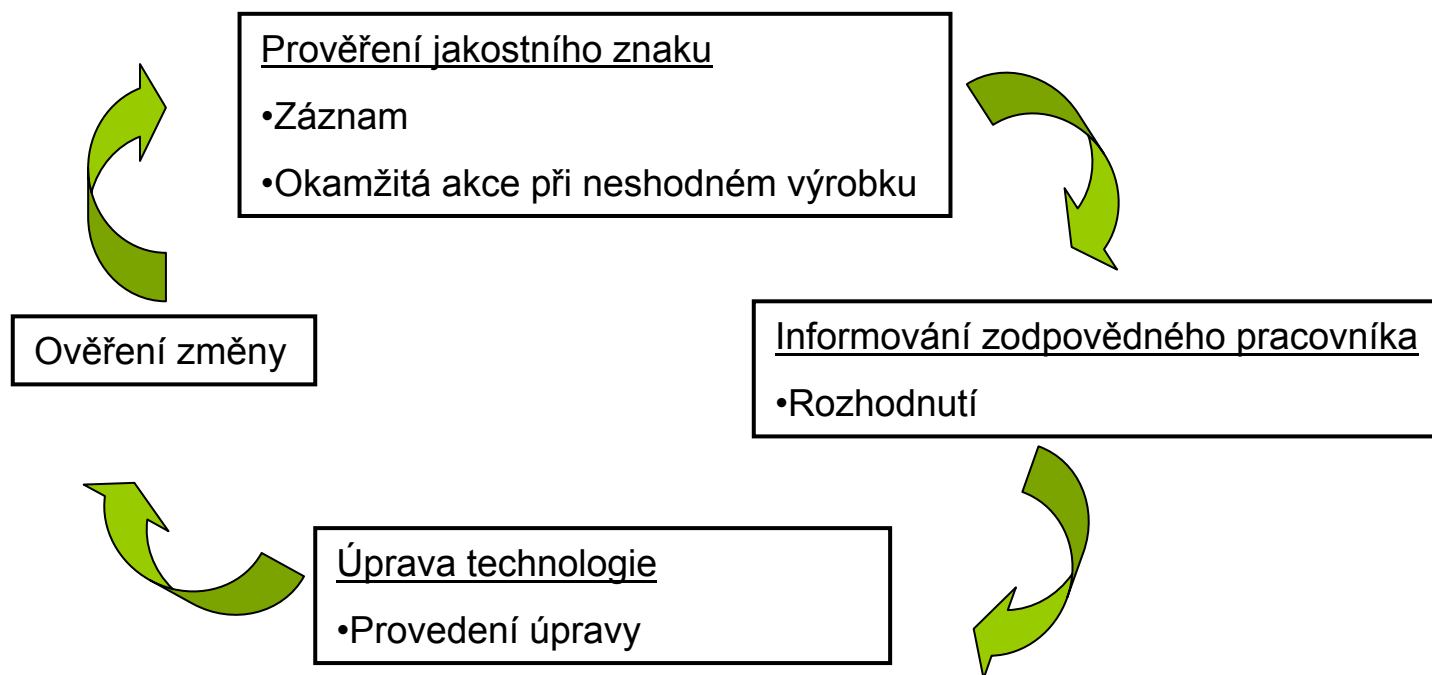
Registr skla

Týden:

měsíc:

<i>Místnost</i>	<i>Druh</i>	<i>k s</i>	<i>úterý</i>
Výrobní budova	Vstup - skleněná výplň dveří	1	
příslušenst ví	Chodba - plexisklo docházkových hodin	1	
	- plexi skla - plakáty akcí	5	
Denní místnost	Skleněná výplň oken (2 okna)	4	
	Skleněná výplň dveří	2	
	Plexisklo visacích hodin	1	
	Zrcadlo	1	

Sledování jakosti výroby.



Neshody

I. - IFS

Požadavek normy	Úroveň	Popis neshody	Klasifik.	Nápravná opatření	Zodpovědnosti / Datum implementace
4.8.4.5.1	F	Některá otevíratelná okna v provozu nejsou zabezpečena proti vnikání hmyzu (stáčírna – toalety, mistrovna, místnost údržby, kvasná kolona atd.)	B		
4.10.3	F	Nevhodné uložení vylitých nápojových krabic od vína v areálu závodu (v papírových pytlích přímo na zemi, není umístěno v uzavíratelné nádobě na odpad).	B		

Neshody II. - IFS

Požadavek normy	Úroveň	Popis neshody	Klasifik.	Nápravná opatření	Zodpovědnosti / Datum implementace
4.8.4.5.2	F	V provozu se vyskytují nechráněné skleněné výplně (stáčírna – okna kolem linek, mistrovna, údržba, okna v prostoru skladování cukru).	C		
4.6.4	H	Někteří dodavatelé nejsou zahrnuti do systému hodnocení dodavatelů (např. dodavatelé cukru, kyseliny citronové, pyrosiřičitanu, křemeliny atd.)	C		
4.8.4.7.2	F	Odchlíplý kryt zářivky nad vkladačem lahví Kronos Blitzpac.	B		

Neshody III. - IFS

Požadavek normy	Úroveň	Popis neshody	Klasif.	Nápravná opatření	Zodpovědnosti / Datum implementace
4.4.1	F	Nejsou jasně definovány postupy pro přejímku surovin a pomocných materiálů prováděnou pracovníky MTZ (není popsáno, co je předmětem kontroly a zda také kontrolují čistotu ložné plochy, možnou přítomnost škůdců, trvanlivosti – kde je relevantní).	C		
4.9.2	F	V sanitačních postupech není konkrétně definována požadovaná délka oplachu jednotlivých zařízení vodou.	B		

Plán údržby strojů

Plán údržby strojů

Zpracoval:

Schválil:

Platnost od: 1.2.2003

- každodenní údržba

Zahrnuje v sobě kontrolu všech částí technologické linky z hlediska funkčnosti stroje a z hlediska

možné nežádoucí kontaminace výrobků.

- kontrola dotažení šroubů
- kontrola těsnosti převodovek

- opravy plánované na základě zjištěných nedostatků

Charakter poruch a závad, které snesou odklad a nemůžou ohrozit zdravotní nezávadnost a kvalitu výrobků ani zdraví zaměstnanců.

- opravy plánované

četnost je závislá od typu zařízení a požadavcích výrobce (moto hodiny)

- výměny olejů v převodovkách a v kompresoru
- výměny filtrů ve vzduchotechnice

- O opravách dle bodu 2. a 3. se vedou záznamy do sešitu, v případě oprav externí firmou se chronologicky zakládají montážní listy apod.

Neshody

Požadav ek normy	Úroveň	Popis neshody	Klasi f.	Nápravná opatření	Zodpovědnosti/ Datum implementace
4.13.10	F	Smlouva s externím dopravcem nezohledňuje požadavky na dodržování odpovídajících hygienických podmínek během distribuce, čištění a údržbu.	C		
4.14.1	F	Plány preventivní údržby nejsou rozpracovány dostatečně konkrétně (u některých operací není definována frekvence). Ze způsobu vedení záznamů o údržbě není možné doložit, zda se postupuje podle plánů.	C		
4.17.2	F	Kalibrace měřidel (včetně hlídání termínů kalibrace) je zajišťována externí firmou, zodpovědnosti externí firmy však nejsou definovány smluvně.	B		

Údržba v systému IFS

- **Osobní hygiena**
 - Údržba prochází stejnými hygienickými procedurami jako výrobní pracovníci (dodržovat stanovené cesty)
 - Pracovní oděv je nutné měnit podle místa práce (čistá nebo špinavá zóna)
- **Provozní hygiena**
 - Nářadí je nutné měnit ne jen podle typu práce, ale také podle typu zóny
 - Používat součástky, těsnění a mazadla, která jsou certifikována pro použití v potravinářském průmyslu

Údržba v systému IFS

- **Správná pracovní praxe**
 - Je nutné vést evidenci vnesených součástek a nářadí a jejich stav na konci práce (stále počítat a evidovat).
 - Podle stanovené frekvence kontrolovat rizikové součásti strojů
 - Využívat při opravách časy, kdy se nevyrábí (možnost sanitace, nebo opravovat mimo výrobní prostor).
- **Dokumentace**
 - Záznamy plánovaných i neplánovaných zásahů
 - Spotřeba materiálů a součástek
 - Certifikáty vnesených součástek a materiálů

Neshody IFS

Požadav ek normy	Úroveň	Popis neshody	Klasi f.	Nápravná opatření	Zodpovědnosti/ Datum implementace
4.17.2	F	Kalibrace měřidel (včetně hlídání termínů kalibrace) je zajišťována externí firmou, zodpovědnosti externí firmy však nejsou definovány smluvně.	B		
4.18.2	F	Testování sledovatelnosti nebylo provedeno ve směru od suroviny k finálnímu výrobku.	B		

4. Realizace výrobku dokumentace

4. Realizace výrobku

- Specifikace vstupů (surovin, obalů,), hotových výrobků, služeb, popř. meziproduktů
- Přehled dodavatelů (hodnocení)
- Přehled vstupů (nakupovaných surovin,)
- Postup vývoje nových výrobků (zahrnující i doplnění-revizi stávající analýzy nebezpečí HACCP)
- „Plán“ analýz (odběru vzorků) nových výrobků
- Testy trvanlivosti
- Sanitační řád (včetně „databáze“ používaných prostředků + bezpečnostní listy)
- Ověřování účinnosti sanitace – postup, záznamy; sledování trendů – vyšší úroveň
- „Systém“ pro nakládání s odpady
- Ochrana před škůdci

4. Realizace výrobku dokumentace

- Postup pro „rotaci zásob“ (materiály a výrobky musí být používány „ve správném pořadí“ a „v rámci“ trvanlivosti)
- Postupy pro označování produktů ve skladu a pro uvolňování produktů
- součást výstupní kontrolou - smyslové posuzování výrobků
- Postupy údržby aut - společnosti s velkými objemy dopravy (s velkým vozovým parkem)
- Záznamy o čišťení vozů
- Postupy pro audity vozů - vyšší úroveň
- Plány údržby
- Dokumentované postupy pro údržbu (včetně skladování a manipulace s náhradními díly a zařízeními)
- „Specifikace“ k zařízení a vybavení (ověření vhodnosti zařízení k danému účelu)
- Evidence měřidel

4. Realizace výrobku dokumentace

- **Plán kalibrace měřidel**
- **System sledovatelnosti** musí být pravidelně ověřován (v obou směrech) a musí být o tom vedeny záznamy
- **GMO, alergeny** musí být zaveden systém umožňující identifikaci
- **Plán zahrnující cesty personálu, odpadů, surovin, obalů, meziproductů, hotových výrobku – vyšší úroveň**

Neshody IFS

Požadavek normy	Úroveň	Popis neshody	Klasifikace	Nápravná opatření	Zodpovědnost / Datum implementace
5.1.1	F	Program interních auditů není rozpracován dostatečně podrobně (není zřejmé, zda zahrnuje všechny oblasti standardu IFS a související dokumenty).	C		
5.4.1	F	Nezakrytá část degoržovacího stroje (není zajištěno úplné zakrytí lahví před jejich uzavřením).	B		

Neshody IFS

Požadavek normy	Úroveň	Popis neshody	Klasifikace	Nápravná opatření	Zodpovědnosti/ Datum implementace
5.10	F	Nejsou písemně definovány postupy pro řízení neshodných surovin, obalů, meziproduktů (v případě odchylky od specifikací), nejsou definována nápravná opatření, způsob vedení záznamů, zodpovědnosti.	C		
5.10.3	F	Nejsou písemně definovány postupy nakládání s výrobky (kartony s lahvemi), u kterých neodpovídá hmotnost.	B		

5. Měření, analýzy, zlepšování dokumentace

5. Měření, analýzy, zlepšování

- Plán interních auditů
- Program interních auditů
- V případě auditů u dodavatelů - program
- Záznamy z interních auditů (sledování výsledků vnitřních auditů ze strany nejvyššího managementu)
- Záznamy teplot z chladírenských / mrazírenských prostor
- Záznamy o kontrole správnosti plnění-množství výrobku (kalibrace)
- Postupy pro manipulaci s úlomky skla, tvrdých plastů, kovů, části nožů (postupy v případě poškození nožů, rozbití skla,)

Nyní (IFS 5) jsou KO kritéria na deseti požadavcích:

1. Odpovědnost vrcholového vedení
2. HACCP systém
3. Osobní hygiena
4. Specifikace hotových výrobků
5. Specifikace surovin
6. Management cizích předmětů
7. Systém sledovatelnosti
8. Interní audity
9. Postup pro krizový management
10. Opatření k nápravě

International Food Standard (Nejčastější nedostatky)

- Krizový plán
- Nakládání s neshodným výrobkem – meziproduktem, vráceným výrobkem do výroby
- Sledovatelnost - training
- Stahování výrobků z trhu
- Ochrana vstupů
- Ochrana před kontaminací mechanickými nečistotami
- Definování požadavků na osobní a provozní hygienu
- Nedostatečně formalizovaný systém