

# IFS Food

## Standard for auditing quality and food safety of food products

### verze 6



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

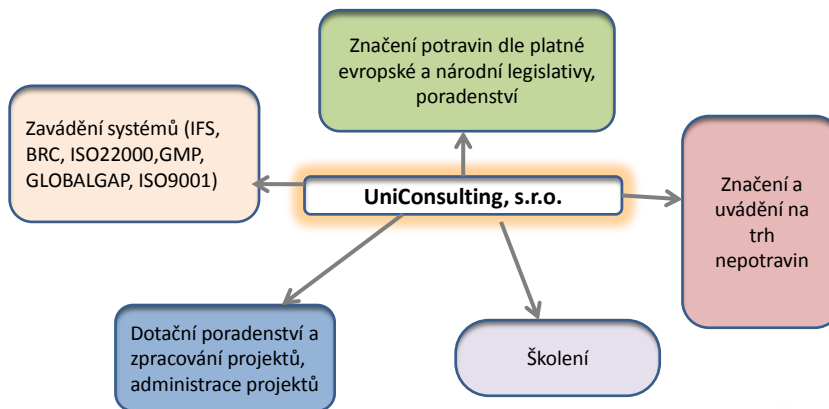
1

## Profil UniConsulting

- Společnost na trhu od roku 1998, tvořena z odborníků se zkušenostmi a praxí v jednotlivých oblastech
- Nezávislá společnost nabízející pomoc při zavádění systémů (GMP, GTP, HACCP, IFS/BRC, ISO22000, GLOBALGAP, atd.) a při uplatňování nově vznikající legislativy v oblasti zemědělství, potravin, nepotravin a stravování do praxe
- **Pomoc při získávání dotací z EU**
- Činnost je flexibilně rozvíjena podle požadavků klientů
- Velký důraz na vzdělávání a doškolování svých specialistů

2

## Oblasti poradenství



[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

UniConsulting

3

## Dotace z EU a ČR

### • VYHLEDÁNÍ A IDENTIFIKACE VHODNÉ PODPORY

### • PODROBNÁ ANALÝZA KRITÉRIÍ A PODMÍNEK ČERPÁNÍ PODPORY

posoudit, do jaké míry klient a jeho záměr splňují kriteria a podmínky pro získání dotace, dále pak posoudit kvalitu uchazeče a jeho záměru z pohledu očekávaného bodového hodnocení a stanovit tak pravděpodobnost získání dotace a kritická místa projektu

### • OPTIMALIZACE KLIENTA A JEHO ZÁMĚRU

tak, aby byla splněna všechna kriteria pro získání dotace, bylo dosaženo maximálního bodového hodnocení a současně byla maximalizována pravděpodobnost získání dotace

### • ZPRACOVÁNÍ ŽÁDOSTI VČETNĚ PŘÍLOH A SOUVISEJÍCÍ PORADENSTVÍ

### • ODBORNÉ PORADENSTVÍ PŘI ŘÍZENÍ PROJEKTU V REALIZAČNÍ A PROVOZNÍ FÁZI PROJEKTU

cílem je realizovat projekt v jeho investiční a provozní fázi tak, aby přiznaná dotace byla přiznána a udržena

4

## Hlavní změny ve verzi IFS Food, 6

- Mírně revidovaný **bodovací systém**
- Jasná pravidla pro stanovení **doby trvání auditu** byly vytvořeny na základě pragmatické výpočetního nástroje, který zajistí minimální povinné doby trvání auditu, pro všechny certifikační orgány
- IFS Integrity program, který byl vytvořen v roce 2010 sleduje **výkon certifikačních orgánů a auditorů**, budou popsány v novém kontrolním protokolu
- IFS Food není jen bezpečnost potravin, ale také kvalitní standard, verze 6 bude obsahovat **více požadavků na kvalitu** (např. nutriční analýzy, větší požadavky na regulaci hmotnosti, větší požadavky na kvalitu / množství informací na etiketě, apod.)

5

## Hlavní změny ve verzi IFS Food, 6

- Za účelem dosažení souladu s orientačním dokumentem GFSI verze 6, bude zaveden auditní IFS Food **check-list**. Kompletní pokyny budou rovněž vytvořeny s cílem pomoci společností provádět tyto požadavky, na základě hodnocení rizik a - především - pro oblast **právních předpisů země určení**.
- IFS auditor bude schválen pro produkty a obory technologie**. Obory technologie jsou nově zavedeny s cílem zlepšit znalosti auditorů s důrazem na produkty a procesy.

6

# Struktura normy

## Část 1: Postup pro provádění auditu

- 1 Historie IFS
  - 2 Úvod
  - 3 Typy auditů
  - 4 Rozsah auditu
  - 5 Proces certifikace
  - 6 Udělení certifikátu
  - 7 Distribuce a uložení zprávy z auditu
  - 8 Doplnková opatření
  - 9 Řízení a stížností
  - 10 Vlastnictví a používání loga
  - 11 Revize standard dovolání rdu
  - 12 Integrita programu IFS
- Příloha 1 Určení rozsahu různých systémů IFS  
Příloha 2 proces certifikace  
Příloha 3 Kategorie produktů a technologií  
Příloha 4 Diagram – postup pro KO a major neshodu

7

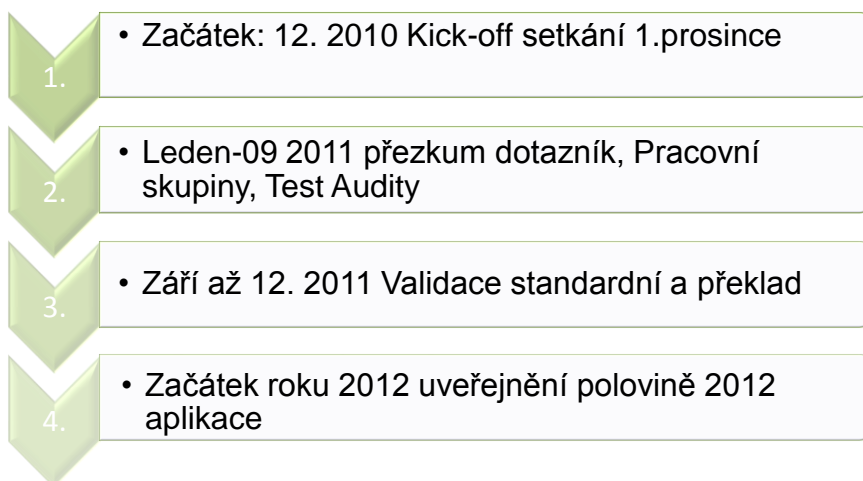
## 2 Úvod

8

## Hlavní cíle procesu změn

- Zahrnout všechny doktríny
- Odstranit zdvojené požadavky
- Zlepšit formulaci požadavků
- V souladu s Dokumentem GFSI - verze 6
- Zlepšení pravidel pro stanovení doby trvání auditu

## Lhůty pro přezkum IFS Food, verze 5



## Změny v organizaci IFS

- ❑ Změny byly přijaty na základě široké dotazníkové akce - výsledky - na otázku „Jaký je váš obecný názor na IFS“?  
Z 86% byla vyjádřena spokojenost.
- ❑ **Změny v organizaci:** IFS International  
Technická komise Noví členové: zástupci certifikačních orgánů, průmyslu, potravinářství služby a odborníci ze Severní Ameriky

## Auditní protokol verze 6

## Auditní protokol verze 6

### Rozšířený audit

- Další audit mezi dvěma certifikačními audity
- V případě nových procesů nebo produktů
- Např. sezónní produkty

### **Aktualizované auditorské zprávy a IFS certifikát**

## Auditní protokol verze 6

### Audit více lokálních společností s centrálním řízením

- Audit - centrální řídicí místo výrobních závodů
- Samostatný audit pro každé výrobní místo
- Projednání výsledků auditů na centrále - z každého auditu výrobního provozu zpráva
- Oddělená zpráva a certifikát pro každý provoz

## Auditní protokol verze 6

### Stanovení doby trvání auditu

Implementace systémového nástroje pro výpočet:

- Na základě údajů o počtu zaměstnanců, produktů a technologií - oborů
- Povinnost pro certifikační orgány
- K dispozici na webových stránkách společnosti IFS

## Bodování, odchylky od požadavků

požadavek	splnění	body
A	Plná shoda	20
B	Téměř úplný soulad	15
C	Malá část požadavku byla splněna	5
D	Požadavek nebyl realizován	-20

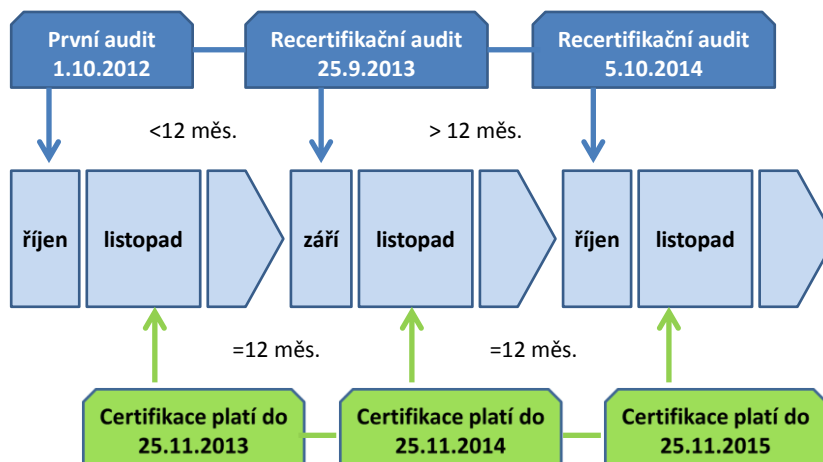
- Změna počtu bodů pro bodování D
- Příležitost pro neustálé zlepšování



## Certifikační cyklus

- ❑ Stejné datum platnosti certifikátu každý rok
  - ❑ Větší flexibilita
  - ❑ Plánování auditů v předstihu
- ❑ Obnova auditu: nejdřív 8 týdnů před platností a maximálně 2 týdny po platnosti auditu

## Certifikační cyklus



## Povinný překlad do angličtiny

Specifická témata se přeloží do angličtiny:

- V auditorské zprávě  
(obory, detaily činností)
- V akčním plánu  
(např. nápravná opatření týkající se neshod a specifických odchylek)
- V osvědčeních (obory)

**Zlepšení globálního pochopení auditních zpráv  
a certifikátů IFS**

## Struktura normy

### Část 2: Požadavky

- 1 Odpovědnost vrcholového vedení
- 2 Systém řízení kvality a bezpečnosti potravin
- 3 Řízení zdrojů
- 4 Plánování a výrobní proces
- 5 Měření, analýzy a zlepšování
- 6 Ochrana potravin a vnější kontroly

Příloha 1 Slovník a definice

Příloha 2 Povinné body k vyplnění auditorem

# Struktura normy

## Část 3: Požadavky na akreditační orgány, certifikační orgány a auditory

- 0 Úvod
- 1 Požadavky na akreditační orgány
- 2 Požadavky na certifikační orgány
- 3 Požadavky na auditory

### Příloha 1 Rozsahy produktů a technologií pro auditory

## Část 4: Zpráva z auditu, software a portál IFS pro auditory

- 0 Úvod
- 1 Zpráva z auditu
- 2 AuditXpress TM software
- 3 Portál pro auditory a databáze IFS [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

### Příloha 1 Přehled z auditu

### Příloha 2 Zpráva z auditu

### Příloha 3 Akční plán

### Příloha 4 Certifikát

### Příloha Checklist

21

# Část 2: požadavky

- 1 Odpovědnost vrcholového vedení
- 2 Systém řízení kvality a bezpečnosti potravin
- 3 Řízení zdrojů
- 4 Plánování a výrobní proces
- 5 Měření, analýzy a zlepšování
- 6 Ochrana potravin a vnější kontroly

Pozn.: základní rozdělení zůstává stejné jako ve verzi 5 – kapitola 6 je nová, u kapitoly 2 rozšíření

22

## KO požadavky

1. 1.2.4 Vrcholové vedení musí zajistit, aby si zaměstnanci byli vědomi své odpovědnosti a aby byly zavedeny mechanismy na sledování efektivity jejich práce. Tento mechanismus má být jasně definován a dokumentován.
2. 2.2.3.8.1 Pro každý CCP musí být stanoveny specifické metody sledování za účelem odhalení jakékoliv ztráty kontroly. Záznamy o sledování musí být udržovány odpovídající dobu (nově nejméně jeden rok po DMT). Každý stanovený CCP musí být v řízeném stavu. Sledování a řízení každého CCP musí být dokumentováno záznamy. Příslušné záznamy musí určovat odpovědnou osobu, datum a výsledek měření.
3. 3.2.1.2 Požadavky na osobní hygienu musí být zavedeny a musí být dodržovány všemi příslušnými zaměstnanci, dodavateli a návštěvníky. Dodržování těchto pravidel musí být kontrolováno.
4. 4.2.1.2 Specifikace musí být k dispozici pro všechny suroviny (suroviny, přísady, přídatné látky, obalové materiály, rework)). Specifikace musí být aktuální, jednoznačné a musí být v souladu s legislativními požadavky a požadavky zákazníků (pokud existují)
5. 4.2.2.1 Tam, kde je požadavek zákazníka na složení, recepturu, technologii, musí být výrobek s ním v souladu.

## KO požadavky

6. 4.12.1 Na základě analýzy rizik a jejím vyhodnocením musí být procedury k zabránění kontaminaci cizími tělesy. S kontaminovaným výrobkem musí být zacházeno jako s neshodným výrobkem.
7. 4.18.1 Musí být zaveden takový systém sledovatelnosti, který umožňuje identifikovat jednotlivé šarže výrobku a jejich vztah k jednotlivým šaržím surovin, obalů v přímém styku s potravinami jakožto i obalům u nichž se přímý styk s potravinami plánuje a předpokládá. Takovýto systém sledovatelnosti musí zahrnovat veškeré odpovídající záznamy o zpracování a distribuci. Sledovatelnost musí být jasná a dokumentovaná až po dodávku zákazníkovi.
8. 5.1.1 Efektivní interní audit musí být prováděn dle schváleného auditního programu a má pokrývat nejméně všechny požadavky tohoto IFS standardu. Rámec a frekvence interních auditů má být stanovena na základě analýzy rizik. Toto musí být provedeno i na skladování mimo podnik, pokud je sklad vlastní, nebo pronajímán podnik

## KO požadavky

- 9. 5.9.2 Musí existovat efektivní postup stažení výrobku z trhu a jeho zadržení pro všechny výrobky, který zajišťuje neprodlené informování všech dotýčných zákazníků. Tento postup musí obsahovat i jednoznačné stanovení zodpovědnosti
- 10. 5.11.2 Nápravná opatření musí být jednoznačně definována, dokumentována a neprodleně provedena, aby bylo zabráněno dalšímu výskytu neshody. Musí být jednoznačně vymezeny odpovědnosti a časové harmonogramy pro nápravná opatření. Dokumentace musí být bezpečně uložena a snadno dostupná.

## Požadavky jednotlivých kapitol

### 1 Odpovědnost vrcholového vedení

- 1.1 vnitropodniková politika a její principy
- 1.2 struktura podniku
- 1.3 zaměření na zákazníka
- 1.4 přezkoumání systému řízení

### 2 Systém řízení kvality a bezpečnosti potravin

- 2.1 řízení kvality
- 2.2 řízení bezpečnosti potravin (HACCP)

## Požadavky jednotlivých kapitol

### 3 Řízení zdrojů

#### 3.1 řízení lidských zdrojů

#### 3.2 lidské zdroje

#### 3.3 školení a **instrukce**

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

## Požadavky jednotlivých kapitol

### 4 **Plánování** a výrobní proces

#### 4.1 přezkoumání smlouvy

#### 4.2 specifikace a **receptury**

#### 4.3 vývoj výrobků, **změna výrobků, změna výrobního procesu**

#### 4.4 Nakupování

#### 4.5 Balení výrobků

#### 4.6 Umístění provozu

#### 4.7 Venkovní prostředí

#### 4.8 Uspořádání závodu a tok procesu

#### 4.9 Požadavky na konstrukce výroby a skladů

#### 4.10 úklid a hygiena

## Požadavky jednotlivých kapitol

- 4.11 Odpady
- 4.12 Riziko cizích předmětů, kovu, úlomku skla a dřeva
- 4.13 Kontrola škůdců
- 4.14 Příjem a skladování
- 4.15 Doprava
- 4.16 Údržba a opravy
- 4.17 Vybavení
- 4.18 Sledovatelnost (zahrnuje GMP a alergy)
- 4.19 Geneticky modifikované organismy (GMO)
- 4.20 Alergeny a specifické podmínky výroby

## Požadavky jednotlivých kapitol

- 5 Měření, analýzy a zlepšování
  - 5.1 Interní audity
  - 5.2 Inspekce provozu
  - 5.3 Validace procesu a kontrola
  - 5.4 Kalibrace a kontrola měřících a monitorovacích zařízení
  - 5.5 Kontrola množství (hmotnosti, objemu)
  - 5.6 Analýza výrobků
  - 5.7 Karanténa a uvolňování výrobku
  - 5.8 Řešení stížností od zákazníků a kontrolních orgánů
  - 5.9 Řízení incidentů, veřejné a neveřejné stahování výrobků
  - 5.10 Řízení neshod a neshodných výrobků
  - 5.11 Nápravná opatření

# Požadavky jednotlivých kapitol

## 6 Ochrana potravin a externí kontroly

6.1 Hodnocení ochrany potravin

6.2 Bezpečnost závodu

6.3 Osobní a návštěvní bezpečnost

6.4 Externí kontroly (např. externí audit..)

## Vysvětlivky:

Nové

vyjmutá část požadavku, která byla textací verze 6 změněna oproti verzi 5

Nové

zcela nový požadavek (odstavec), který nebyl ve verzi 5



## Odpovědnost vrcholového vedení

Kapitola téměř beze změn.

Nové

Společnost musí informovat jeho zákazníky co nejdříve o změně výrokové specifikace, o jakékoliv záležitosti související se specifikací, konkrétně o všech neshodách nalezených kontrolní organizací spojených s produktem, který může mít, má nebo měl zřejmý dopad na bezpečnost nebo legálnost příslušného výrobku. Toto může zahrnovat, ale není omezeno varováním.

## Odpovědnost vrcholového vedení

Nové

Přezkoumání vedením musí proběhnout nejméně jednou ročně a je dán minimální obsah:

- výsledky auditů
- zpětná vazba od zákazníka
- neshodné výrobky, procesní stížnosti
- preventivní a nápravná opatření
- opatření z minulého přezkoumání vedením
- změny, které mohou vliv na systém bezpečnosti a kvality
- doporučení ke zlepšování

Přezkoumání musí obsahovat hodnocení účinnosti měření.

## System řízení kvality a bezpečnosti potravin

Trochu přehozené kapitoly, obsah trochu rozšířen.

Novinky:

Musí být k dispozici příručka bezpečnosti a kvality – nově možnost elektronického dokumentovaného systému.

**Nové** Záznamy spojené s legislativními požadavky musí být uchovávány nejméně po dobu 1 rok po DMT, DS. Kde není DMT musí být termín odůvodněný a odůvodnění musí být dokumentováno.

**Nové** Záznamy musí být bezpečně skladovány a lehce přístupné.

**Nové** HACCP musí být přezkoumáván a nutné změny musí být provedeny při jakékoliv změně výrobku, procesu, nebo kroku.

Tým HACCP – tam, kde není osoba s kompetentním vzdělání, může být v týmu externí poradce

- tým HACCP by měl mít vedoucího týmu

35

## System řízení kvality a bezpečnosti potravin

Popis výrobku v HACCP musí obsahovat

- Složení
- Fyzikální, organoleptické, chem. a mikrobiologické parametry
- Legislativní požadavky na bezpečnost výrobku **Nové**
- Metody úprav
- Balení
- Trvanlivost
- Podmínky skladování, způsob přepravy a **Nové** distribuce

**Nové** Při jakékoliv změně proudového diagramu v HACCP musí být diagram nově ověřen.

Analýza nebezpečí musí zvažovat následek – riziko nepříznivého účinku na zdraví konzumentů

36

## System řízení kvality a bezpečnosti potravin

**Nové** Kroky, které nejsou hodnoceny jako CCP, ale jsou důležité s ohledem na bezpečnost potravin, musí být dokumentovány jako kontrolní body – CP a u nich musí být nastaveno vhodné kontrolní měření

**Nové** Osoba provádějící měření v CCP musí projít speciálním školením (instrukcemi)

**Nové** Záznamy z CCP musí být pravidelně kontrolovány

**Nové** Kontrolní body – CP musí být monitorovány a toto monitorování musí být zaznamenáváno

## Řízení zdrojů

### Řízení lidských zdrojů

**Nové** Pracovníci provádějící práci, která ovlivňuje bezpečnost, legálnost a kvalitu výrobků musí mít požadovanou kompetenci na základě vzdělání, prac. Zkušeností a školení, přiměřené jejich roli, založené na analýze rizik.

### Lidské zdroje, osobní hygiena

Dokumentované požadavky na osobní hygienu musí obsahovat

- Nové** -ochranné oblečení
- mytí a desinfekci rukou
- Jídlo a pití
- Kouření
- Opatření v případě zranění
- Nehty, šperky, **Nové** osobní věci
- Vlasy a vousy

Dodržování požadavků osobní hygieny musí být pravidelně kontrolováno (dáno mimo K.O. požadavek)

# Řízení zdrojů

## Ochranné oděvy pro zaměstnance

**Nové** Stále zůstává možnost praní v prádelně externí, vlastní, nebo zaměstnanci, ale je zde vyšší důraz na analýzu nebezpečí, kterou si společnost vytvoří a na základě jejích výsledků pak volí ten či onen způsob praní

## Školení

Větší důraz na provedení školení dle prováděných činností pracovníků .

Program školení musí obsahovat:

- obsah školení
- frekvenci
- seznam účastníků
- jazyky
- kvalifikovaného školitele
- úlohu zaměstnance
- metodu hodnocení

**Nové**

Důraz na vyhodnocení efektivity školení.

# Řízení zdrojů

## Sanitární zařízení, vybavení pro hygienu zaměstnanců

**Nové** Na místě musí být k dispozici jasná pravidla a vybavení pro řízení osobních věcí, jídla přineseného do zaměstnání, jídla z jídelních místností a z automatů. Jídlo může být uloženo (skladováno) jen k tomu určených místech.

**Nové** Sanitární zařízení musí mít přirozenou, nebo mechanickou ventilaci. Pokud je mechanická ventilace, nesmí jít vzduch do čisté zóny.

**Nové** K usušení rukou mohou být využity papírové ručníky, nebo vhodné vybavení k osušení rukou.

V místech zpracování rychle kazících se výrobků musí být

- Bezdotykové baterie
- Desinfekce rukou
- Vhodná hygienická zařízení
- Značky s vyznačením správného umývání rukou
- Odpadkové koše s bezdotykovým otevřením

**Nové**

## Řízení zdrojů

**Nové** Na základě analýzy nebezpečí a vyhodnocení rizika musí být nastaven program pro kontrolu efektivnosti hygieny rukou

**Nové** Na základě analýzy nebezpečí a vyhodnocení rizika by mělo být vyhodnoceno, zda je nutné čistící zařízení pro obuv a další ochranné oděvy

## Plánování a výrobní proces

### Přezkoumání smlouvy

**Nové** Požadavky, které jsou definovány mezi smluvními partnery mají být nastaveny, odsouhlaseny a zaznamenány již před první dodávkou. Všechny požadavky týkající se kvality a bezpečnosti výrobků mají být projednány s odpovědnými odděleními.

**Nové** Každá změna smluvních dohod má být dokumentována a odsouhlasena oběma stranami.

# Plánování a výrobní proces

## Specifikace

Nové

Specifikace musí být k dispozici a na místě pro každý hotový výrobek. Tyto specifikace musí být jednoznačné a musí být v souladu s platnou legislativou a požadavky zákazníka.

Nové

Pokud je nějaký specifický požadavek zákazníka na suroviny, obalový materiál atd., musí specifikace této suroviny, materiálu být v souladu s tímto požadavkem.

Nové

Tam, kde požaduje zákazník, musí být specifikace na hotový výrobek formálně od něj odsouhlasena. Musí být jasná procedura pro navržení, úpravu, schválení, specifikace pro každou část procesu, což zahrnuje předběžné odsouhlasení zákazníkem, pokud má být specifikace odsouhlasena zákazníkem.

# Plánování a výrobní proces

## Specifikace

Nové

Procedura kontroly specifikací musí zahrnovat aktualizaci specifikace hotového výrobku, v případě jakékoliv změny v

- Surovině
- Receptuře
- Změně procesu mající vliv na hotový výrobek
- Změně obalového materiálu mající vliv na hotový výrobek

## Plánování a výrobní proces

**Vývoj nového výrobku,** **změna výrobku,** **změna výrobního procesu**

Nově již nezmiňovány pouze testy trvanlivosti ale i „adekvátní procesy“

**Nové** Zařazen požadavek na odsouhlasení textů na obalech, aby byly v souladu s platnou legislativou u návrhu a vývoje NV

**Nové** Společnost musí prokázat na základě studií a/nebo testů ověření výživových hodnot /tvrzení na obalech a to jak u nových výrobků, tak pravidelně u stávajících výrobků.

## Plánování a výrobní proces

### Nakupování

**Nové** Společnost musí kontrolovat proces nakupování. Musí si být jistá, že všechny externí zdroje materiálů, služeb jsou v souladu s bezpečností potravin, kvalitou a vyhovují požadavkům.

Tam, kde společnost využívá outsourcovaných procesů u procesů, které mají vliv na bezpečnost potravin a kvalitu, musí si být společnost jistá kontrolou těchto procesů. Kontrola těchto outsourcovaných procesů má být identifikována a dokumentována s ohledem na systém řízení bezpečnosti potravin a kvality

Hodnocení dodavatelů musí být pravidelně přezkoumáváno **Nové** a to na základě analýzy nebezpečí a hodnocení rizik.

Nakupované výrobky musí být přezkoumávány dle specifikace, nově musí být kontrolován původ surovin, pokud byl dán ve specifikaci.

## Plánování a výrobní proces

### Nakupování

**Nové** Nakupované služby musí být kontrolovány v závislosti na existujících specifikacích. Program těchto kontrol má nejméně zahrnovat: požadavky na služby, status dodavatele (v závislosti na hodnocení) a vliv služby na hotový výrobek.

### **Nové** Obchod s hotovými výrobky

V případě, že společnost obchoduje již s hotovými výrobky (překup), musí mít nastaven proces schvalování a monitoringu dodavatele a tento proces musí být zaveden.

Proces pro schvalování a monitoring dodavatele má obsahovat jasná hodnotící kritéria, jako jsou: audity, certifikáty o analýzách, spolehlivost dodavatele, řešení stížností, požadované výkonnostní standardy.

V případě privátních značek, musí být schvalovací systém dodavatelů na základě požadavků zákazníka již pro potenciální dodavatele hotových výrobků, nebo polotovarů.

47

## Plánování a výrobní proces

### Balení výrobků

**Nové** Na základě analýzy nebezpečí a hodnocení souvisejících rizik a předpokládaného použití, musí stanovit společnost klíčové parametry pro obalový materiál

**Nové** Veškerý obalový materiál, který může mít vliv na produkt, musí být k dispozici certifikát o shodě, který bude v souladu s platnou legislativou. V případě že nejsou žádné legislativní požadavky stanoveny, musí být k dispozici evidence, která dokazuje, že materiál je vhodný pro použití. Tento požadavek se vztahuje na materiály vstupující do kontaktu se surovinou, meziproduktem i hotovým výrobkem.

48



## Plánování a výrobní proces

### Balení výrobků

**Nové** Společnost si musí být jistá, že používaný obalový materiál koresponduje s tím, co je do něj baleno. Použití správného obalu musí být kontrolováno a o kontrolách musí být záznam.

**Nové** Informace na obale musí být čitelné, nesmazatelné a musí souhlasit se zákaznickou specifikací. To musí být pravidelně kontrolováno, o kontrole musí být záznam.

## Plánování a výrobní proces

### Uspořádání závodu a tok výrobku

**Nové** Musí být k dispozici plán s toky – hotového výrobku, obalových materiálů, odpadů, pracovníků, pitné vody atd. Musí být k dispozici mapa znázorňující všechny dostupné budovy a vybavení (v areálu).

### Konstrukční požadavky na výrobu a sklady

Spoje mezi stěnami, podlahou a **Nové** stropem musí být navrženy tak, aby usnadňovaly čištění.

Podlahy: musí být navrženy v souladu s výrobními požadavky a **Nové** musí být v dobrém stavu a snadno čistitelné, odolné a vodě nepropustné.

Světla: Veškerá světla musí být vybavena ochranným potahem proti rozbití –

**Nové** již zde nově chybí vyjmenované provozy, kde to tak musí být provedeno!! – tzn. i např. ve skladech hotových výrobků?!

## Plánování a výrobní proces

### Stlačovaný vzduch

**Nové** Kvalita stlačovaného vzduchu, který jde do kontaktu s potravinou, nebo obalovým materiálem musí být sledována na základě analýzy nebezpečí a vyhodnocení souvisejících rizik.

**Nové** Stlačený vzduch nesmí představovat riziko kontaminace

### Úklid a hygiena

**Nové** Plán čištění a desinfekce musí být zaveden a dokumentován.

**Nové** Očekávané použití úklidového náčiní musí být nastaveno . Musí být použito tak, aby nemohlo dojít k jakékoliv kontaminaci.

**Nové** Tam, kde je na úklid a hygienu najatá třetí strana (úklidová společnost), musí být všechny požadavky standardu zmíněné v kapitole 4.10 zakomponovány ve smlouvě (včetně rozdělení úklidových pomůcek atd).

51

## Plánování a výrobní proces

### Riziko cizích předmětů

**Nové** Detektor kovu musí být zahrnut v pravidelné údržbě, aby se předcházelo jeho vynechání.

**Nové** V případě použití speciálních pomůcek či metod pro kontrolu detektoru kovu, musí být tyto pomůcky, metody ověřovány a udržovány.

Ve standardu již zmiňováno ve všech bodech rizika cizích předmětů nejen sklo, ale i tříštivé materiály. - musí být jejich pravidelná kontrola, jejíž frekvence musí být nastavena v dokumentaci, musí být pro ně opatření pro případ rozbití a musí být záznam o jejich rozbití.

**Nové** Tam, kde je použita metoda detekce cizích předmětů vizuální kontrola zaměstnanci, musí být pracovníci proškoleni a měla by být nastavena jejich frekvence výměny tak, aby se co nejvíce zvýšila efektivita.

52

# Plánování a výrobní proces

## Kontrola škůdců

Kontrola škůdců musí probíhat na základě místních legislativních požadavků.

**Nové** Systém kontroly škůdců by měl být nastaven na základě analýzy nebezpečí a vyhodnocení souvisejících rizik

**Nové** Nástrahy, pastičky, polepy pro hmyz musí být umístěny v dostatečném množství a musí být umístěny na vhodných místech a konstrukčně vhodné tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci.

**Nové** Efektivita kontroly škůdců musí být sledována s pravidelným vyhodnocením trendů.

# Plánování a výrobní proces

## Příjem a skladování zboží

Kapitola je až na jiné formulace shodná s verzí 5. Suroviny, obalové materiály, mezi-produkty, produkty musí být skladovány tak, aby bylo zabráněno křížové kontaminaci. Vše musí být jasně označeno, výrobky by měly být vyskladňovány dle principu FIFO.

Tem, kde společnost najímá třetí stranu – skladovatele, měl by mít IFS Logistic, **Nové** všechny požadavky na skladovatele (které jsou aplikovány u vlastních skladů) musí být definovány ve smlouvě.

## Transport

**Nové** Bezpečnost transportních dopravních prostředků musí být přiměřeně udržována.

## Plánování a výrobní proces

### Údržba a opravy

**Nové** Pokud společnost najímá třetí stranu na údržbu, a servis, musí být všechny specifické požadavky na materiál, vybavení definovány, dokumentovány a udržovány.

### Zařízení

**Nové** Pro veškeré zařízení a nářadí v přímém styku s potravinou musí být certifikáty o souladu s legislativou. (dříve vztaženo jen k obalům).

**Nové** Společnost se musí ujistit, že veškeré výrobní vybavení je v dobrém stavu a bez jakýchkoliv negativních vlivů na bezpečnost potravin.

**Nové** Společnost se musí ujistit, že v případě změny procesů a zařízení, charakteristiky procesu jsou přezkoumány tak, aby byly ve shodě s požadavky na produkt.

55

## Plánování a výrobní proces

### Sledovatelnost (včetně GMO a alergenů)

**Nové** Záznamy o dosledovatelnosti (od výroby k zákazníkům) musí být dostupné. Časový rámec pro jejich výstup má být dle požadavků zákazníka.

**Nové** Sledovatelnost má být na místě k identifikování vztahu mezi šarží hotového výrobku a jejich balení.

**Nové** Test sledovatelnosti má být proveden nejméně jednou ročně a při každé změně systému sledovatelnosti (v minulé verzi jen „pravidelně“)

**Nové** Pokud je požadováno zákazníkem, musí být skladovány identifikované, reprezentativní vzorky hotových výrobků do konce jejich doby spotřeby (DMT), nebo i za ní, pokud je vyžadováno.

56

## Měření, analýzy a zlepšování

### Inspekce provozu

**Nové** Mají být plánovány a prováděny (kontrola výrobku, hygieny, cizích předmětů, osobní hygieny, a údržby), četnost kontrol včetně kontrol venkovních prostor má být nastavena v závislosti na analýze nebezpečí a z nich plynoucích rizik

### Řízení procesu a ověření

**Nové** Kritéria pro řízení procesu a jeho ověření musí být jasně definována.

**Nové** Proces ověření má být vykonáván na základě sesbíraných dat, které jsou podstatné pro bezpečnost výrobku a proces. Pokud se přihodí významné změny, mělo by být provedeno nové ověření.

## Měření, analýzy a zlepšování

### Kontrola množství (hmotnosti /objemu)

**Nové** Kontroly se musí provádět nejen na základě legislativních požadavků, ale též nově na základě požadavku zákazníka, pokud takový požadavek je

**Nové** Musí existovat postup, který definuje jasná kritéria pro kontrolu hmotnosti (objemu) šarže, kdy je šarže v pořádku. Tento postup by měl také uvážit mimo jiné táru, hustotu a jiné problémové parametry.

**Nové** Kontroly musí být zavedeny a zaznamenávány dle plánu vzorkování, který by měl být dostatečný reprezentující vzorek z dané vyráběné šarže.

**Nové** Závěry z těchto kontrol by měly být v souladu s definovanými kritérii pro všechny výrobky určené k distribuci.

## Měření, analýzy a zlepšování

### Analýza výrobků

**Nové** Závěry z analýz musí být ihned vyhodnocovány. Musí být provedena nápravná měření pro nevyhovující výsledky. Výsledky analýz mají být pravidelně vyhodnocovány ve snaze nalézt možné trendy. Musí být zváženy trendy indikující potenciální nevyhovující výsledky

**Nové** Na základě interních a externích informací týkající se rizik, které mohou mít dopad na výrobek, měla by společnost aktualizovat plán kontrol, a/nebo provádět vhodná měření kontroly dopadu na finální výrobek.

### Řízení incidentů, stahování výrobku z trhu a od zákazníků

**Nové** Krize – stejné jako v minulé verzi, pouze definování krize –situace s dopadem na bezpečnost potravin, legislativní správnost a kvalitu

Osoba, která má pravomoc iniciovat proces krizové situace by měla být neustále dostupná.

59

## Měření, analýzy a zlepšování

### Řízení neshodných výrobků

**Nové** Výrobky, nebo obalový materiál privátních značek, který nesplňuje požadavky specifikace, nesmí být umístěn na trh, pokud k tomu nesvolí písemně smluvní partner.

60

Nové

## Ochrana potravin a externí kontroly

### Hodnocení ochrany potravin

Odpovědnost za ochranu potravin musí být jasně nastavena. Osoba mající tuto zodpovědnost má být klíčovým pracovníkem, nebo má mít přístup do týmu vrcholového managementu. Má mít prokazatelné dostatečné znalosti v této problematice.

Analýza nebezpečí a vyhodnocení rizik ochrany potravin má být provedeno a dokumentováno. Analýza má být provedena na základě legislativních požadavků. Měly by být zhodnoceny místa, která jsou z hlediska bezpečnosti kritická. Analýza má být prováděna jednou ročně, nebo při změnách. Systém varování má být pravidelně testován, zda je efektivní.

Pokud legislativa vyžaduje registraci, nebo speciální kontroly, měl by být poskytnut o tom důkaz.

Nové

## Ochrana potravin a externí kontroly

### Bezpečnost provozu

Na základě analýzy nebezpečí a vyhodnocením rizik by měly být určeny problematická místa pro bezpečnost. Tato místa by měla být chráněna proti nepovolanému přístupu. Přístupové body by měly být kontrolovány.

Měly by být nastaveny postupy proti neoprávněnému zasahování

Nové

## Ochrana potravin a externí kontroly

### Zaměstnanci a návštěvníci - bezpečnost

Politika návštěv by měla brát na zřetel ochranu potravin. Pracovníci na nakládce, vykládce v kontaktu s potravinou mají být identifikováni a mají respektovat přístupová práva společnosti. Návštěvníci a externisté mají být identifikováni, s časem přístupu. Mají být též informováni o místních pravidlech a jejich vstup má být kontrolován v souladu s nimi.

Všichni zaměstnanci musí být nejméně jednou ročně, nebo při významných změnách školeni. O školení má být proveden záznam.

### Externí kontroly

Měl by být nastavený dokumentovaný postup pro řízení externích návštěv a pravidelných návštěv. To bude zajišťovat proškolená osoba.



63

## Kontakt

**UniConsulting, s.r.o.**  
**Ctiněveská 2159**  
**190 16 Praha 9 - Újezd nad Lesy**

**Tel.:** +420 281 970 520

**Fax:** +420 281 973 735

**E-mail:** [info@uniconsulting.cz](mailto:info@uniconsulting.cz)

**Web:** [www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)

[www.uniconsulting.cz](http://www.uniconsulting.cz)



64



**Děkuji za pozornost!**



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