

IFS Food

Szabvány az élelmiszer termékek minőségirányítási
és élelmiszerbiztonsági auditálásához

6. verzió
2014. április



Bár az IFS mindent megtesz annak érdekében, hogy az általa közzétett információkat, véleményeket és közleményeket a legjobb tudása alapján készítse el, azonban az ebben a dokumentumban található hibákért, hiányosságokért vagy esetlegesen félrevezető információkért nem tud felelősséget vállalni.

A szabvány jelen példányának tulajdonosa:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin
Németország

Vezérigazgató: Stephan Tromp
AG Charlottenburg HRB 136333 B
Adószám: DE278799213

Bank: Berliner Sparkasse
Bank kódszám: 10050000
Bankszámlaszám: 190029765
IBAN szám: DE96 1005 0000 0190 02 97 65
BIC-/Swift-kód: BE LA DE BE

Minden jog fenntartva. Minden kiadvány a nemzetközi szerzői jogok védelme alatt áll. Az IFS Standard tulajdonosának írásos engedélye nélkül az engedély nélküli felhasználás tilos és jogi következményekkel jár. Ez magában foglalja a fénymásolást, digitalizálást vagy elektronikus adathordozóra, ill. CD-ROM-ra való másolást.

Az IFS Standard tulajdonosának írásos engedélye nélküli fordítás is tilos.

Az angol IFS Food 6 az eredeti dokumentum, a referencia dokumentumok meghivatkozásra kerülnek.

The IFS Food megrendelhető a világhálón:

www.ifs-certification.com

vagy levél, fax, ill. villámposta útján:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin
Németország

Telefon: +49-(0) 30-72 62 50-74
Fax: +49-(0) 30-72 62 50-79
Villámposta: info@ifs-certification.com



IFS Food

Szabvány az élelmiszer termékek minőségirányítási
és élelmiszerbiztonsági auditálásához

6. verzió
2014. április

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Ezúton szeretnénk köszönetet nyilvánítani mindenkinek, aki részt vett a 2010-ben szervezett globális közvélemény-kutatáson, amely az új IFS szabvány kidolgozásának és fejlesztésének alapjául szolgált. Válaszaik és véleményeik nagy segítséget nyújtottak munkánk végzésében és értékeljük a kérdésszöveg kitöltésével töltött idejüket. Az IFS köszönetet mond az IFS International Technical Committee munkacsoport tagjainak és a társult nemzeti munkacsoportnak Franciaországban, Németországban, Olaszországban és az Amerikai Egyesült Államokban.

Az IFS International Technical Committee munkacsoport tagjai

Andrea Artoni	CONAD, az ANCD (Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti) megbízásából, Olaszország
Sabrina Bianchini	Det Norske Veritas, Olaszország
Yvan Chamielec	EMC Distribution – Groupe Casino, Franciaország
Fayçal Bellatif	Eurofins certification, Franciaország
Roberta Denatale/ Eleonora Pistochini	Auchan, a Federdistribuzione, Olaszország nevében
Gerald Erbach	METRO AG, Németország
Jean-François Feillet	Meralliance, Franciaország
Cécile Gillard-Kaplan	Carrefour Csoport, Franciaország
Luc Horemans	Scamark – Groupement Leclerc, Franciaország
Dr. Joachim Mehnert	DQS, Németország
Dr. Angela Moritz	REWE Csoport; REWE-Zentral-AG, Németország
Bizhan Pourkomailian	Mc Donalds Europe, Egyesült Királyság
Horst Roeser	COOP, Svájc
Sergio Stagni	COOP, az ANCC (Associazione Nazionale Cooperative Consumatori) nevében, Olaszország
Stephen Thome	Dawn Food Products, USA
Bert Urlings	Vion Food, Hollandia
Karin Voß	EDEKA Zentrale AG & Co. KG, Németország
Roman Wißner	HARIBO GmbH & Co. KG, Németország
Stefano Zardetto	Voltan, Olaszország

Az IFS köszönetet szeretne mondani az alábbi személyek segítőkész közreműködésükért:

Javier Bernal	IFS Szakértő
Dr. Anna K. Boertz	IFS Szakértő
Jutta Brendgen	Rewe Csoport, Németország
Christina Brüggemann	ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, Németország
Alfonso Cappuchino	DNV, Business Assurance, USA
Rosanna Casciano	CONAD, az ANCD (Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti) nevében, Olaszország
Ivano Crippa	CSI, Olaszország
Paul Daum	KaisersTengelmann AG, Németország
Timo Dietz	Lidl Stiftung & Co KG, Németország
Gianni di Falco	Federdistribuzione, Olaszország
Sandrine Dupin	COFRAC (Comité Français d'Accréditation)
Lauren Fleming	Intertek, USA
Marcus Fraude	Kaufland Fleischwaren SB GmbH & Co. KG, Németország
Isabelle Formaux	Scamark – Groupement Leclerc, Franciaország
Arnaud Gautier	Groupement des mousquetaires, Franciaország
Massimo Ghezzi	Carrefour, Olaszország
Eric Gibson	Intertek, USA
Marco Jermini	IFS Szakértő
Annegret Karsch-Keller	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Németország
Jon Kimble	Diamond Foods, USA
Dr. Ulrike Kleiber	HANSA-HEEMANN AG, Németország
Marguerite Knepel	Système U, Franciaország
Martine Kocken	Laiterie Saint Denis de l'hôtel, Franciaország
Dr. Kerstin Kunz	real,- SB-Warenhaus GmbH, Németország

Dr. Horst Lang	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG, Németország
Wolfgang Leiste	EDEKA Handelsgesellschaft Südwest mbH, Németország
Prof. Dr Lindemann	IFS Szakértő
Susan Linn	Sysco Corporation, USA
Anke Lorencz	Wirtschaftskammer Österreich, Ausztria
Flavia Mare	Carrefour, Olaszország
Ralf Marggraf	EDEKA Minden-Hannover Stiftung & Co. KG, Németország
Jay Mayr	ConAgra Foods, USA
Laurence Manuel	Provera Alimentaire, Franciaország
Dr. Andrea Niemann-Haberhausen	Det Norske Veritas, Németország
Viola Obladen	Zentis GmbH & Co. KG, Németország
Sarah Oxendale	Target Corporation, USA
Charlotte Pilz	Metro Cash+Carry Deutschland GmbH, Németország
Florian-Fritz Preuß	Quant Qualitätssicherung GmbH, Németország
Rodrigo Quintero	DQS, Chile
Dr. Gereon Schulze-Althoff	Vion Food Group, Németország
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Németország
Alain Soroste	IFS Szakértő
Marie Squigna	Loblaw, Kanada
Kevin Swoffer	KPS Resources Ltd., Egyesült királyság
François Thiébault	Meralliance, az FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France) megbízásából
Béatrice Thiriet	Auchan, Franciaország
Ute Welsch-Alles	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG, Németország
Patricia Wester	Eurofins certification, USA
Christel Wieck	Hochwald Nahrungsmittel-Werke GmbH, Németország
Kathleen Wybourn	DNV Business Assurance, USA

IFS Vezetőség

törölt	Helga Barrios Vidat	Technical Project Manager
	George Gansner	Marketing/Business Development Director
hozzáadott	Dr. Helga Hippe	Quality Assurance Management Director
	Seon Kim	Shop Manager
	Christin Kluge	Project Manager Quality Assurance
	Barbara Künzle	Project Manager Certification Body Management
	Nina Lehmann	Project Manager Academy/Marketing/Communications
	Stéphanie Lemaitre	Technical Director
	Lucie Leroy	Project Manager
	Clemens Mahnecke	Technical Project Manager
	Marek Marzec	IFS Business consultant Central/Eastern Europe
	Caroline Nowak	IFS Representative South America
hozzáadott	Ksenia Otto	Office Manager
	Sabine Podewski	Project Manager Auditor Management
	Nevin Rühle	Project Manager
	Nadja Schmidt	Project Manager
hozzáadott	Sandra Schulte	Technical Project Manager
	Serena Venturi	Project Manager
	Stephan Tromp	IFS Managing Director
	Nicole Zilat	Office Manager

A szabvány felülvizsgálati folyamatában teszt auditot is végeztünk. Szeretnénk köszönetet mondani a következő társaságoknak a részvételükért:

- | | |
|---|-------------------------|
| – Biscuiterie Bouvard, Franciaország | – Roncadin, Olaszország |
| – Freiberger, Németország | – Sunray, Svájc |
| – Hansa-Heemann, Németország | – Vion, Németország |
| – Jus de fruits d'Alsace, Franciaország | – Voltan, Olaszország |
| – Rheinberg Kellerei GmbH, Németország | |

Tartalomjegyzék

1. rész: Audit Protokoll

1	Az International Featured Standards és az IFS Élelmiszer szabvány története	11
2	Bevezetés	13
2.1	Az audit protokoll célja és tartalma	13
2.2	Különleges információ a tanúsítandó társaságtól a tanúsító testületnek	13
2.3	Általános követelmények a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerrel kapcsolatban.....	13
3	Auditok típusai	14
3.1	Első tanúsító audit	14
3.2	Utóaudit	15
3.3	Megújító audit (újratanúsítás céljából)	15
3.4	A kiterjesztő audit.....	16
4	Az audit hatásköre (alkalmazási terület)	16
5	A tanúsítási eljárás	19
5.1	Felkészülés az auditra	19
5.2	Tanúsító testület kiválasztása – szerződéses megállapodások	19
5.3	Az audit időtartama	20
5.4	Az audit terv elkészítése	22
5.5	A követelmények értékelése	23
5.5.1	Egy adott követelménytől való eltérés besorolása	23
5.5.2	Követelményektől való eltérés pontozása	24
5.5.2.1	Jelentős hiba (Major)	24
5.5.2.2	KO (Knock out)	25
5.5.3	N/A (nem alkalmazható) követelmény értékelése	26
5.6	Az audit gyakoriságának meghatározása.....	26
5.7	Auditjelentés	26
5.7.1	Auditjelentés felépítése	26
5.7.2	Az audit-jelentés elkészítésének különböző lépései	27
5.7.2.1	Előzetes auditjelentés és az intézkedési terv vázlatának elkészítése.....	27
5.7.2.2	A társaság helyesbítő intézkedési tervének teljesítése	28
5.7.2.3	Az intézkedésterv jóváhagyása	29
5.7.3	Az auditjelentés további szabályai	29

5.7.3.1	Kapcsolat az egymást követő auditjelentések között (tanúsító és megújító audit)	29
5.7.3.2	Az auditjelentés fordítása	29
5.8	Besorolás és feltételek az auditjelentés és tanúsítvány kiállításához	31
5.8.1	Az audit folyamat lebonyolítása (jelentés, tanúsítvány, feltöltés), abban az esetben, ha egy vagy több KO követelmény D minősítést kapott az auditon (lásd még 4. melléklet)	32
5.8.2	Az audit folyamat lebonyolítása (jelentés, tanúsítvány, feltöltés), abban az esetben, ha egy vagy több Major (jelentős) hibát tártak fel (lásd még a 4. melléklet)	32
5.8.3	Az auditálási folyamat lebonyolítása, amennyiben a végeredmény <75%.....	34
5.8.4	Az auditálási folyamat lebonyolítása, amennyiben a szervezet több telephellyel is rendelkezik.	34
6	A tanúsítvány odaítélése	34
6.1	A tanúsítvány odaítélésének határideje	35
6.2	A tanúsítási ciklus.....	35
6.3	A tanúsítvány visszavonására vonatkozó információk	36
7	Az auditjelentés nyilvánosságra hozatala és tárolása.....	37
8	Kiegészítő intézkedés	37
9	Fellebbezési és reklamációs eljárás	37
10	Tulajdonjog és az IFS Food logó használata	38
11	A szabvány felülvizsgálata	39
12	IFS Feddhetetlenségi Program	40
12.1	Megelőző minőségbiztosítási tevékenység	40
12.2	Minőségbiztosítási intézkedések kifogás bejelentését követően	40
12.3	Szankciók	41
1. sz. MELLÉKLET		
A különböző IFS szabványok érvényességi területeinek egyértelműsítése.....		43
2. sz. MELLÉKLET		
A tanúsítási folyamat		46
3. sz. MELLÉKLET		
Termékkategóriák és technológiai kategóriák		47
4. sz. MELLÉKLET		
A D besorolást kapott KO és Major (jelentős) hibák kezelésére vonatkozó folyamatára		49

2. rész: Az audit követelmények jegyzéke

1	A felső vezetőség felelőssége	51
1.1	Szervezeti politika/szervezeti alapelvek	51
1.2	Szervezeti felépítés.....	51
1.3	Vevőközpontúság	52
1.4	Vezetőségi átvizsgálás.....	53
2	Minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer	54
2.1	Minőségirányítás	54
2.1.1	A dokumentálás követelményei	54
2.1.2	A feljegyzések kezelése.....	54
2.2	Élelmiszer-biztonsági irányítás.....	55
2.2.1	HACCP rendszer	55
2.2.2	HACCP team.....	55
2.2.3	HACCP elemzés.....	56
3	Erőforrások kezelése	58
3.1	Humán erőforrás kezelés	58
3.2	Humán erőforrás.....	58
3.2.1	Személyi higiénia	58
3.2.2	Védőruházat a dolgozók, alvállalkozók és látogatók számára	59
3.2.3	Fertőző betegségekkel kapcsolatos szabályozás	60
3.3	Képzés és eligazítás	60
3.4	A higiénia biztosításának eszközei, személyi higiéniával kapcsolatos eszközök, szociális létesítmények.....	61
4	A tervezési és gyártási folyamat	62
4.1	A szerződések egyeztetése	62
4.2	Termékspecifikációk és receptúrák	62
4.2.1	Termékspecifikációk.....	62
4.2.2	Receptúra	63
4.3	Termékfejlesztés/termék módosítás/a gyártási folyamatok módosítása	63
4.4	Beszerezés.....	64
4.4.1	Általános beszerzés	64
4.4.2	Kész termékek vásárlása	65
4.5	Termék csomagolás.....	65
4.6	A telephely kiválasztása	66
4.7	Külső környezet	66
4.8	Üzemelrendezés, áramlási útvonalak	67
4.9	A termelési és tárolási területek építészeti követelményei .	67
4.9.1	Építészeti követelmények.....	67
4.9.2	Falak	67
4.9.3	Padozat.....	68
4.9.4	Födém/Mennyezet	68
4.9.5	Ablakok és egyéb nyílászárók.....	68

törölt

4.9.6	Ajtók és kapuk	69
4.9.7	Világítás	69
4.9.8	Légkondicionálás, szellőzés	69
4.9.9	Ivóvízellátás	69
4.9.10	Sűrített levegő	70
4.10	Takarítás és fertőtlenítés.....	70
4.11	Hulladék-kezelés	71
4.12	Idegen tárgyakkal, fémmel, törött üveggel, fával kapcsolatos kockázatok	72
4.13	Kártevő monitorozás/Kártevők elleni védekezés	73
4.14	Anyagátvétel, tárolás.....	74
4.15	Szállítás	75
4.16	Karbantartás és javítás	75
4.17	Berendezések.....	76
4.18	Nyomonkövethetőség, beleértve a GMO és allergén nyomonkövetést is.....	77
4.19	Genetikailag módosított szervezetek (GMO-k)	77
4.20	Allergének, különleges gyártási feltételek	78
5	Mérés, elemzés, fejlesztés	79
5.1	Belső auditok	79
5.2	Üzemi és telephely bejárások.....	79
5.3	A folyamatok validálása és szabályozása.....	79
5.4	A mérő és figyelő eszközök kalibrálása, beállítása és ellenőrzése	80
5.5	Mennyiségi ellenőrzés (mennyiségi ellenőrzés, töltés mennyiségek).....	80
5.6	Termék elemzés.....	81
5.7	A termékek zárolása, visszatartása és kiadása.....	82
5.8	Hatósági kifogások és vevői reklamációk kezelése.....	82
5.9	Incidensek kezelése, forgalomból történő kivonás, termékviSSzahívás	83
5.10	A nemmegfelelőségek és a nemmegfelelő termékek kezelése	83
5.11	Helyesbítő tevékenység	84
6	Az élelmiszer védelme és külső ellenőrzések.....	84
6.1	A védelem értékelése	84
6.2	A telephely biztonsága	85
6.3	Személyi és látogatói biztonság	85
6.4	Külső ellenőrzések	85
1. sz. MELLÉKLET		
	Szójegyzék/definíciók	86
2. sz. MELLÉKLET		
	Az auditor által kötelezően kitöltendő mezők	92

3. rész: Az akkreditációs testületekkel, Tanúsító testületekkel és az Auditorokkal szembeni követelmények

	Az IFS akkreditálási és tanúsítási eljárása	95
0	Bevezetés	95
1	Az akkreditációs testületekkel szembeni követelmények ..	95
1.1	Általános követelmények.....	95
1.2	Az akkreditációs bizottság (vagy illetékes személy) képzése	95
1.3	Az akkreditációs testület auditorának hatáskörei	96
1.4	A tanúsító testületek auditálásának gyakorisága	96
1.5	Nemzetközileg működő tanúsító testület akkreditálása	97
1.6	Akkreditáció visszاسzerzésének feltételei visszavonás vagy felfüggesztés esetén	97
1.7	Tanúsítvány átadása	98
2	Tanúsító testületekre vonatkozó követelmények	98
2.1	Az ISO/IEC Guide 65 (a jövőben ISO/IEC 17065 szabvány) IFS akkreditálási eljárása	98
2.2	Szerződéskötés az IFS tulajdonosával.....	98
2.3	Tanúsítási döntés	99
2.4	A tanúsító testület IFS trénerekkel és IFS auditorokkal (szabadúszók is) kapcsolatos felelőssége	99
2.5	Az IFS trénerekre (képzőkre) vonatkozó külön követelmények	101
2.6	„A képzők képzése” kurzus	101
3	IFS auditorokkal szembeni követelmények	102
3.1	Követelmények az IFS vizsgára való jelentkezés előtt	102
3.2	Általános követelmények az IFS vizsgára való jelentkezéskor	102
3.3	Az IFS vizsgafolyamat.....	104
3.4	Az IFS által jóváhagyott auditorok technológiai és termékkategóriáinak kiterjesztése	106
3.5	Audit team.....	106
3.5.1	Általános szabályok.....	106
3.5.2	Az audit teamre és a 3 egymást követő auditra vonatkozó egyedi szabályok	107
1. sz. MELLÉKLET		
	Termékkategóriák és technológiai kategóriák.....	108

| törött

4. rész: Jelentés, AuditXpress™ Software és az IFS Auditportál

0	Bevezetés	111
1	Jelentés	111
1.1	Az audit általános áttekintése (1. sz. melléklet)	111
1.2	Auditjelentés (2. sz. melléklet)	112
1.3	Intézkedési terv (3. sz. melléklet)	113
1.4	Az IFS tanúsítvány minimális követelményei (4. sz. melléklet)	113
2	AuditXpress™ software	114
3	Az IFS Auditportál és az IFS Adatbázis (www.ifs-certification.com)	115
1. sz. MELLÉKLET		
	Az auditjelentés borító oldala	117
	Az auditjelentés első oldala	118
	Az auditjelentéssel kapcsolatos magyarázatok	119
2. sz. MELLÉKLET		
	Auditjelentés	121
	1-es fejezet: Felső vezetés felelőssége	122
	Jelentés az N/A értékelésről	122
	Részletes auditjelentés	122
3. sz. MELLÉKLET		
	Intézkedési terv	123
4. sz. MELLÉKLET		
	TANÚSÍTVÁNY	124
	MELLÉKLET	125

1. rész: Audit Protokoll

1 Az International Featured Standards és az IFS Élelmiszer szabvány története

A beszállítók ellenőrzése évek óta állandó sajátosága a kiskereskedelmi rendszereknek és folyamatoknak. 2003-ig az ellenőrzéseket a kis- és nagykereskedők, szolgáltatók saját minőségbiztosítási részlegei végezték. A fogyasztók egyre növekvő igényei, a kis- és nagykereskedők, szolgáltatók növekvő felelőssége, a növekvő jogi kötelezettségek és a termékellátás globalizációja, mind szükségessé tették az egységes minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági szabvány létrehozását. Ugyanakkor megoldást kellett találni a kiskereskedőknél és a beszállítóknál a nagyszámú ellenőrzésekkel töltött idő csökkentésére.

A Német Kiskereskedelmi Szövetség – Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) – és a francia társszervezet – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) – tagjai International Food Standard (IFS – Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) néven megfogalmazták a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági szabványt a kiskereskedők saját márkanév alatt forgalmazott termékeire vonatkozóan. A szabvány célja a beszállítók élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszereinek egységes szempontrendszer szerinti értékelése. Ezt a szabványt az IFS Management GmbH kezeli, amely társaság tulajdonosai az FCD és a HDE és amely szabvány vonatkozik a nyersanyag előállítás követő minden élelmiszeripari folyamatra. Az IFS Food Standard szabványt a GFSI útmutatója alapján minősítették, és elismeri azt a GFSI (Global Food Safety Initiative).

Az IFS Szabvány első bevezetett változatát (3. változat) a HDE fejlesztette ki, és 2003-ban vezette be. 2004 januárjában a korszerűsített 4. változat került kifejlesztésre és bevezetésre a FCD-vel együttműködésben. 2005–2006-ban az olasz kiskereskedelmi szövetségek is csatlakoztak az International Food Standard-hez. Az IFS 5. változatának fejlesztése a francia, német, olasz, svájci és osztrák szövetségek együttműködésének eredménye.

Az IFS Food 6. verziójának összeállításában a Nemzetközi Műszaki Tanács, a francia, német és olasz munkacsoportok, a kereskedők, részvényesek és az ipar, élelmiszeripari szolgáltatók és a tanúsító testületek tagjai aktívan részt vettek. Az IFS Food 6. verziójának fejlesztése során az IFS-t segítette a közelmúltban létrehozott IFS North America munkacsoport és a spanyolországi, ázsiai és dél amerikai kereskedők.

Az International Food Standard, és egyben a más IFS szabványok fő céljai:

- egységes értékelési szempontrendszerrel rendelkező közös szabvány létrehozása,

- együttműködés akkreditált tanúsító testületekkel és képzett IFS auditorokkal,
- az összehasonlíthatóság és átláthatóság biztosítása az ellátási lánc egész folyamatában,
- költségek és munkaidő csökkentése, mind a beszállítók, mind a kiskereskedők oldalán.

A tapasztalatok és a jogszabályi változások, valamint a GFSI Útmutató revíziója szükségessé tették az 5. változat átdolgozását. Részletes és átfogó kérdőív került kidolgozásra, amely lehetővé tette, hogy az összes felhasználó részt vegyen az International Food Standard további fejlesztésében. Az on-line kérdőív 2010. január és február között volt elérhető, és lehetővé tette minden érdekelt részvételét a fejlesztési folyamatban. Valamennyi kitöltött kérdőív részletes kiértékelésre került.

Ezen felül, a nagyobb átláthatóság és tudásmegosztás érdekében az ipar és a tanúsító testületek képviselői részt vettek a felülvizsgálat minden lépésében.

A kérdőívek elemzése és az érintett részvényesek visszajelzéseinek összegyűjtésének eredményeként a következő célok kerültek megfogalmazásra, amelyek az IFS 5-ös változat átdolgozásának alapjai lettek:

- az ismétlődések kiszűrése,
- követelmények felülvizsgálata a könnyebb érthetőség érdekében,
- a szabvány adaptálása a hatályos jogszabályok szerinti megfeleléshez,
- az általános audit ellenőrző listába egy élelmiszer-védelmi ellenőrző lista beépítése,
- minden IFS doktrína beépítése
- az audit folyamat megértésének fejlesztése
- precízebb szabályok meghatározása az auditok időtartamának megállapításához
- az audit tárgykör (scope) meghatározások fejlesztése,
- a szabvány továbbfejlesztése a GFSI Útmutató Dokumentum újabb verziójának figyelembe vételével.

Az IFS Food új 6. verziója 2012. július 1-én lép életbe. A társaságok csak 2012. június 30-ig végezhetnek az IFS 5. verzió szerinti auditokat, ezt követően csak az IFS Food 6. verzió szerinti auditok végezhetőek és fogadhatóak el.

hozzáadott

Az IFS Food 6. 2014. április nem a szabvány új verziója, hanem az IFS Food 6. 2012. január konszolidált változata. Figyelembe veszi az IFS hibagyűjtemény 2-es verzióját, speciális témákhoz további magyarázatot fűz és az IFS Doktrína 3-as verziójával kereszthivatkozásokat hoz létre. Minden módosítás nyomon követhető az eredeti IFS Food 6. 2012 januárhoz képest.

A szabványnak ezen frissített változata legkésőbb 2014 júliusától alkalmazandó.

| hozzáadott

Az IFS Élelmiszer Szabvány az IFS szabványcsalád (International Featured Standards) egyik eleme.

2 Bevezetés

2.1 Az audit protokoll célja és tartalma

Jelen audit protokoll azokkal a szervezetekkel szembeni követelményeket fogalmazza meg, amelyek részt vesznek az IFS Élelmiszer auditon. A protokoll célja meghatározni azokat a kritériumokat, amelyeket a tanúsító testületeknek az IFS auditok során követniük kell, abból a célból, hogy megfeleljenek az ISO/IEC Guide 65 (később ISO/IEC 17065) akkreditációs szabványnak.

| törölt

Emellett részletesen meghatározza az auditált társaságoknál a megfigyelendő eljárásokat és tisztázza az auditáló team tevékenységét. Kizárólag azok a tanúsító testületek végezhetik az International Food Standard szerinti auditokat, amelyek az ISO/IEC Guide 65 (később ISO/IEC 17065) szerint vannak akkreditálva és szerződést kötöttek a szabvány tulajdonosával. Az IFS tanúsító testületekkel kapcsolatos követelményeit jelen dokumentum 3. része tartalmazza.

| törölt

2.2 Különleges információ a tanúsítandó társaságtól a tanúsító testületnek

Az ISO/IEC Guide 65 17065 alapján a vállalatnak informálnia kell a tanúsító testületet minden olyan változásról, ~~ami a terméknek a szabványnak való megfelelésével kapcsolatos~~ **aminek hatása lehet a szabványkövetelményeknek való megfelelés képességére** (pld. termékviisszahívás, termékiasztások stb.) ~~Az IFS számára~~ Ezt az információt 3 munkanapon belül kell eljuttatni.

| megváltozott

2.3 Általános követelmények a minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerrel kapcsolatban

Az audit során – az IFS-nek megfelelően – az auditor megvizsgálja, hogy a cég **minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági irányítási** rendszerének elemei dokumentálva, bevezetve, karbantartva és folyamatosan fejlesztve vannak-e. Az auditornak a következő elemeket kell megvizsgálnia:

- szervezeti felépítés: felelősség, hatáskör, képzettség és munkaköri leírás,

- folyamatok dokumentálása és a végrehajtásukhoz szükséges előírások,
- felügyelet és vizsgálat: a követelmények rögzítése és az elfogadási/tűrési kritériumok meghatározása,
- a nemmegfelelőségek előfordulásakor végrehajtandó intézkedések,
- az eltérés okainak feltárása és a helyesbítő intézkedések végrehajtása,
- az élelmiszer-biztonsági és minőségi adatok megfelelőségi elemzése és az eredmény gyakorlati alkalmazásának vizsgálata,
- minőséggel kapcsolatos feljegyzések kezelése, tárolása és visszakereshetősége, mint pl. a nyomkövethetőséggel kapcsolatos adatok,

Az összes folyamatot és eljárást érthetően meg kell fogalmazni és a felelős személyzetnek tisztában kell lennie a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer alapelveivel.

A minőségbiztosítási rendszer a következő módszertanon alapszik:

- a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerhez szükséges folyamatok meghatározása;
- a folyamatok sorrendjének és egymáshoz való kölcsönhatásuknak a meghatározása;
- a hatékony működést és a folyamatok irányítását biztosító kritériumok és módszerek meghatározása;
- a működéshez és a folyamatok megfigyeléséhez szükséges információk hozzáféréseinek biztosítása;
- a folyamatok mérése, megfigyelése és elemzése, a szükséges intézkedések végrehajtása a tervezett célok elérése és a folyamatos fejlesztés érdekében.

3 Auditok típusai

3.1 Első tanúsító audit

Az ilyen tanúsító audit a cég első auditja az IFS Food szerint. A tanúsító auditot a cég és a kiválasztott tanúsító testület közötti megegyezés szerinti időpontban kell végrehajtani. Az egész céget átfogó auditot kell végrehajtani, mind a dokumentáció, mind a folyamatok vonatkozásában. Az audit során az auditot végrehajtónak az IFS követelményei szerinti összes kritériumot vizsgálnia kell. Előaudit esetén az előauditot és a tanúsító auditot végrehajtó személy nem lehet azonos, továbbá a tanúsító audit végrehajtója nem értesülhet az előaudit eredményeiről.

3.2 Utóaudit

Utóaudit szükséges abban az esetben, ha az audit (akár első, akár megújító audit) eredményei nem kielégítőek a tanúsítvány kiállításához (lásd 6. sz. táblázat). Utóaudit során az auditor az audit során feltárt „major” (jelentős) eltéréseket helyesbítő intézkedések végrehajtását ellenőrzi. Az utóaudítot, a megelőző audit dátumát követő 6 hónapon **belül** kell végrehajtani. Az utóaudítot olyan esetben, ahol „major” (jelentős) eltéréseket állapítottak meg, általánosságban a megelőző auditot végrehajtó auditor végzi el.

Amennyiben a „major” (jelentős) nemmegfelelőség a gyártási folyamatot érinti, az utóaudítot az előző audithoz képest legalább 6 héttel később, de legkésőbb 6 hónapon belül kell végrehajtani. Más jellegű hibák esetén (pl.: dokumentáció), a tanúsító testület felelős az utóaudit időpontjának kijelöléséért.

Amennyiben nem kerül sor az utóauditra a megelőző auditot követő 6 hónapon belül, teljes új auditra van szükség. **Ha a cég úgy dönt, hogy ne utóaudítot, hanem teljes új auditot hajtsanak végre, akkor a teljes új auditot 6 héttel később kell lefolytatni, a „major” (jelentős) eltérés megállapítását követően.**

Abban az esetben, ha az utóaudit szerint a követelmények továbbra sem teljesülnek, teljes új auditra van szükség, **amit az utóaudítot követő 6 héttel később kell lefolytatni.** A jelentős (major) nemmegfelelőségek megszüntetésének az ellenőrzését az auditornak mindig a helyszínen kell elvégeznie.

| hozzáadott

| hozzáadott

3.3 Megújító audit (újratanúsítás céljából)

A megújító auditot a tanúsító audit után, az érvényesség lejárat napja előtt kell elvégezni. A megújító audit végrehajtásához rendelkezésre álló időszakot a tanúsítvány tartalmazza. A megújító audit az egész cég átfogó auditálását jelenti és a megújított tanúsítvány kiállítását eredményezi. Az audit során az auditornak az IFS követelményei szerinti összes kritériumot vizsgálnia kell. Különös figyelemmel kell ellenőrizni az előző audit során tapasztalt eltéréseket és nemmegfelelőségeket, és a cég intézkedési tervében szereplő helyesbítő és megelőző intézkedések végrehajtását és azok hatékonyságát.

Megjegyzés: az előző auditot követő, a helyesbítő intézkedéseket tartalmazó tervet az auditor mindig értékeli, még akkor is, ha az előző audit több mint egy évvel ezelőtt zajlott le. Ezért az auditált szervezetnek mindig tájékoztatnia kell a tanúsító területet, amennyiben korábban az IFS szerint már tanúsítva volt.

A megújító audit időpontját az előző audithoz képest kell meghatározni, és nem a tanúsítvány kiállításának időpontjához. Továbbá a megújító audit időpontját a megújító auditra vonatkozó eredeti dátum előtt legkorábban 8 héttel, legkésőbb 2 héttel azt követő időpontban lehet kitűzni (lásd a 6.2 pontot is).

A cégek maguk felelősek tanúsítványuk karbantartásáért. Minden, az IFS szerint tanúsított cég három hónappal a tanúsítvány lejárta előtt emlékeztetőt kap az IFS on-line auditportáljától. A tanúsító testületeknek előre fel kell venniük a kapcsolatot a cégekkel az új audit időpontjának kitűzése érdekében.

Általánosságban minden audit várható időpontját fel kell tölteni az IFS audit portálra a naptár funkció alatt, legkésőbb az audit esedékes időpontját megelőző két héttel (14 naptári nap). A dátum kisebb mértékben még változhat.

3.4 A kiterjesztő audit

Bizonyos esetekben, például ha új terméket, folyamatokat vezetnek be és ezeket be akarják vonni az audit hatáskörébe, vagy ha az audit hatáskörét frissíteni szükséges a tanúsítványon egy IFS tanúsítvánnyal rendelkező társaság esetében, nem szükséges a teljes audit lebonyolítása, csak egy helyszíni audit látogatás, amelyet a tanúsítvány érvényességi idején belül hajtanak végre. A tanúsító testületnek kell meghatároznia az auditálandó követelményeket és az audit időtartamát. A kiterjesztő audit jegyzőkönyvét a hatályos auditjelentés mellékletként kell szerepeltetni. A kiterjesztő auditon való megfelelés (eredmény $\geq 75\%$) megegyezik a hagyományos audittal, de csak a specifikus követelményekre vonatkozik, az eredeti audit eredményei nem változnak. Amennyiben a kiterjesztő audit megfelelő eredménnyel jár, a tanúsítványt frissíteni szükséges és fel kell tölteni az audit portálra. A módosított tanúsítvány érvényessége megegyezik az eredeti tanúsítvány érvényességével.

Ha a kiterjesztő audit során jelentős vagy KO nemmegfelelőséget tárnak fel (Knock Out non-conformity), akkor a teljes audit sikertelen lesz és a tanúsítványt az 5.8.1 és 5.8.2 pontban leírtak alapján fel kell függeszteni.

hozzáadott

Megjegyzés: az audit kiterjesztésére vonatkozó egyéb követelményeket lásd még az IFS doctrine-ban (1.3.4 fejezet).

4 Az audit hatásköre (alkalmazási terület)

Az IFS Food szabvány a kis- és nagykereskedők saját márkanév alatt forgalmazott termékeinek, valamint más élelmiszer-előállítók termékeinek beszállítói ellenőrzésével foglalkozó szabvány, és csak az élelmiszer feldolgozó, valamint az ömlesztett élelmiszert csomagoló vállaltokra vonatkozik. Az IFS Food szabványt csak akkor lehet alkalmazni, ha a termék feldolgozásra kerül, vagy az előzetes csomagolás során fenn áll a termék szennyeződésének veszélye. Ennek megfelelően az IFS szabványt nem kell alkalmazni a következő tevékenységek végzése estén:

- import (irodák, mint pl. a tipikus disztribútorok/brókerek)
- szállítmányozás, tárolás és disztribúció.

Az IFS Food élelmiszer szabvány és egyéb IFS szabványok (Bróker, Logisztika, Cash & Carry/nagykereskedelem és HPC) alkalmazási területe közötti különbség meghatározására lásd az 1. sz. mellékletet.

~~Ha a szervezet a gyártott termékeket, mint készterméket forgalmazza, akkor ezen termékek beszállítóinak maguknak is az IFS Food alapján tanúsítottnak kell lenniük, és az auditnak a késztermékek kereskedelmére vonatkozó ellenőrző listáját (2. rész) kell teljesíteni (4.4.2.1–4.4.2.3). Ha nem ez az eset, ezeket a termékeket a tanúsítvány nem tartalmazhatja és azon fel kell tüntetni a következő feliratot: "kereskedelmi tevékenységre nem vonatkozik".~~

törölt

~~Ha a fenti követelmények teljesülnek, a gyártott termékeket pontosan fel kell tüntetni a tanúsítványon, leírva a termékek scope-ját, és belefoglalva a jelentésbe, ami tartalmazza mind az audit hatáskörét mind a társasági profilt.~~

Megjegyzés: Id. még kiszervezett folyamatok (1.4.2) és a máshol gyártott termékek irányítása (1.4.3) az IFS doctrine-ban.

hozzáadott

Az audit hatáskörét (alkalmazási területét) az audit végrehajtása előtt az auditált cégnek és a tanúsító testületnek meg kell határoznia és jóváhagynia.

Az audit hatáskörét (alkalmazási területét) világosan és egyértelműen kell meghatároznia az auditált szervezetnek és a tanúsító testületnek a köztük létrejövő szerződésben, az auditjelentésben és a tanúsítványon.

Az audit hatáskörét világosan és egyértelműen kell rögzíteni a szervezet és a tanúsító testület közötti szerződésben, a jelentésben és a tanúsítványon.

Az auditot megfelelő időben kell lefolytatni ahhoz, hogy a jelentésben és a tanúsítványon szereplő hatáskör szerinti termékeket és folyamatokat hatékonyan fel lehessen mérni.

Ha két tanúsító audit között olyan új folyamatokat vagy termékeket vezetnek be, amelyek nem szerepelnek a jelenlegi IFS audit hatáskörében (pl. szezonális termékek), a tanúsított társaságnak azonnal értesítenie kell a tanúsító testületet, amely kockázatelemzés alapján eldönti, hogy szükséges-e kiterjesztő audit (ld. 3.4). A kockázatelemzés eredményét, ami a higiéniai vagy élelmiszer-biztonsági kockázatokon alapul, dokumentálni kell.

Az auditnak arra a telephelyre kell vonatkoznia, ahol az adott termék gyártásának minden folyamata zajlik. Ha a létesítmények nem centralizáltan helyezkednek el és egy telephely auditja nem biztosítana teljes képet a társaságról, akkor az összes többi releváns telephelyet is be kell vonni az audit hatálya alá. Az audit-jelentésnek tartalmaznia kell a társasági profil alatt valamennyi vonatkozó részletet.

Az audit során vizsgálni kell a társaság teljes tevékenységét (pl. az azonos termékeket több gyártósoron, függetlenül attól, hogy a termékek

gyártói-, vagy nagy- és kiskereskedelmi sajátmárkás értékesítésben kerülnek a piacra) és nem csak a kis- és nagykereskedelmi forgalomba kerülő termékeket gyártó vonalakat. Az audit hatáskörét az audit kezdetekor vissza kell ellenőrizni és egyeztetni, kezdeti kockázatelemzés alapján. Ezen felül, az audit hatásköre a kockázatelemzést követően megváltozhat (például ha a társaság egy további tevékenysége is érinti a vizsgált hatáskört).

Az audit hatáskörében meg kell jelölni a vizsgált termékek körét és az érintett technológiák körét (ld. 3. melléklet)

hozzáadott |

1. példa: a társaság jégkrémeket gyárt, az audit hatásköre kiterjed a termékkörre (4 – tejtermékek), és a technológiai körre (B – pasztörizálás), (D – fagyasztás, hűtés) és F (keverés/**csomagolás**).

2. példa: a társaság friss töltött tésztaféléket gyárt, a töltelégeket maguk állítják elő (hús, tejszín, paradicsom stb. felhasználásával), az audit hatásköre kiterjed: a termékkörre (7 – összetett termékek), és a technológiai körre (B – pasztörizálás), (D – fagyasztás, hűtés), (E – vákuumcsomagolás) és F (szeletelés, keverés, töltés).

Megjegyzés: további technológiai köröket lehet meghatározni vagy törölni a társaság részletes tevékenysége alapján.

A 7. termékkörben eltérően kell meghatározni az audit hatáskörét és időtartamát. A 7. termékkör (vegyes termékek) használata akkor szükséges, ha a társaság többféle nyersanyagot is felhasznál a termék előállításához (pld. hal, hús, tojás stb.) Ha a társaság helyben dolgozza fel ezeket a nyersanyagokat, csak a 7. termékkört kell kiválasztani az audithoz és a tanúsítványhoz. Azonban az audit időtartamának meghatározáshoz minden termék- és technológiai kört ki kell választani (ld. példa az 5.3 pontnál).

Kivételes esetben a társaság kihagyhat termékeket (gyártósorokat) az audit köréből, de ebben az esetben azt világosan fel kell tüntetni és rögzíteni az audit-jelentésben és az IFS tanúsítványon is.

hozzáadott |

Megjegyzés: Id. még az IFS Food auditon kívüli termékek szabályozását az IFS doctrine-ban (1.4.1).

Több telephellyel, központosított vezetéssel rendelkező társaságok auditálása

Ha a meghatározott műveleteket a társaságnál központilag szervezik és a társaság több termelőhellyel is rendelkezik (pld. beszerzés, humán-erőforrás, reklamáció-kezelés), akkor a társaság központi telephelyét is szükséges auditálni és a jelentésnek minden egyéb termelési hely auditálási adatait is tartalmaznia kell.

Megjegyzés: Minden telephelyet auditálni kell, legkésőbb a központi telephely auditálását követő 12 hónapon belül. Minden telephelyet fel kell sorolni a releváns szerződésben és külön auditjelentéssel és tanúsítvánnyal kell rendelkezniük. Ha a központi telephelyen nem folytatnak termelést, akkor ezt nem lehet az IFS alapján független szervezetként auditálni. A központi iroda auditálásának időtartamát a jelentésben a társasági profil résznek kell tartalmaznia.

A központi iroda auditálását mindig a telephelyek auditálását megelőzően kell elvégezni, a megfelelő előzetes kép kialakításának érdekében.

Megjegyzés: ha a központi telephely auditja nem lehetséges, akkor biztosítani kell azt, hogy a telephelyek auditja során a központi irodáról is minden vonatkozó információt biztosítsanak (pl. a központi iroda képviselője is vegyen részt a telephely auditján).

5 A tanúsítási eljárás

5.1 Felkészülés az auditra

Az audit megkezdése előtt a társaságnak részletekbe menően át kell tekintenie az IFS Food Standard összes követelményét **és, ha létezik az IFS doctrine-t, valamint az IFS Hibagyűjteményt**. Az audit napján a szabvány aktuális változatának elérhetőnek kell lennie a helyszínen. A tanúsító auditra való felkészülés érdekében a társaságnak lehetősége van előaudit lefolytatására, amelynek célja csak a belső használat. Az előaudit nem tartalmazhat ajánlásokat.

hozzáadott

Ha az audit nem kezdeti (első) audit, a társaságnak tájékoztatnia kell a tanúsító testületet, hogy az auditor ellenőrizni tudja a megelőző auditral kapcsolatos helyesbítő intézkedési tervet.

A tanúsító vagy megújító audit várható időpontját az IFS auditportálján kell tudatni az IFS Irodákkal. Ez a tanúsító testület felelősségéhez tartozik.

5.2 Tanúsító testület kiválasztása – szerződéses megállapodások

Az IFS audit lefolytatása érdekében a társaságnak ki kell választania egy tanúsító testületet, amely jogosult az audit elvégzésére. Kizárólag azok az IFS által jóváhagyott tanúsító testületek jogosultak az IFS audit végrehajtására és a tanúsítvány kiállítására, amelyek az ISO/IEC Guide 65 (a későbbi ISO/IEC 17065 szabvány) szerint akkreditáltak és szerződést kötöttek az IFS tulajdonosaival (lásd 3. rész). Az összes IFS által jóváhagyott tanúsító testület megtalálható országok szerinti bontásban a www.ifs-certification.com weboldalon.

törött

A tanúsító testületek auditorai egy vagy több termékkörre kiterjedő szaktudással rendelkeznek.

Azoknak a termékköröknek és technológiai csoportoknak a megerősítése, amelyekre a tanúsító testület elvégezheti az auditot, az egyes tanúsító testületektől kell megtudni.

Az IFS auditot csak olyan auditor team vezetheti le, amelynek minden tagja az IFS által jóváhagyott auditor. Az auditor teammel kapcsolatos egyéb követelményeket a szabvány 3. részének 3.5 pontja tartalmazza.

Egy auditor nem folytathat le 3-nál több egymást követő auditot ugyanannál a társaságnál, (függetlenül attól, hogy mennyi idő telt el az auditok között); az erre vonatkozó szabályokat szintén a szabvány 3. részének 3.5 pontja tartalmazza.

A tanúsítandó társaságnak és a tanúsító testületnek szerződét kell kötnie, amely szerződésnek tartalmaznia kell az audit hatáskörét (scope), időtartamát és a jelentés követelményeit. A szerződésben hivatkozni kell az Integritás Programra (ld. 12. fejezet), az IFS Irodák Minőségbiztosítása (Quality Assurance Management) által lefolytatott lehetséges helyszíni auditokkal összefüggésben.

Az auditot akkor kell lefolytatni, amikor az érintett termékek gyártási folyamata éppen zajlik.

Az auditot lehetőség szerint a társaság által használt nyelven kell lefolytatni, és mindent meg kell tenni annak érdekében, hogy olyan auditorok folytassák le a vizsgálatot, akiknek az anyanyelve vagy fő munkanyelve a társaság által használt nyelv. Ezen felül, az auditot vezető auditor által használt nyelvet – az anyanyelvén túl – az IFS Irodáknak kell jóváhagynia az auditok megkezdése előtt (ld. 3. rész)

hozzáadott

Megjegyzés: Id. még tolmács alkalmazásának követelményei az IFS doctrine-ban (1.5.2).

A társaság felelőssége, hogy meggyőződjön arról, hogy a tanúsító testület akkreditált az IFS szerinti audit lefolytatására.

5.3 Az audit időtartama

Az IFS bevezetett egy számítási módot az audit minimális időtartamának kiszámításához a következő kritériumok alapján:

- teljes létszám (részmunkaidősök, műszakban dolgozók, ideiglenes dolgozók, adminisztrációs dolgozók stb.),
- a hatáskör (scope) szerinti termékcsoportok száma,
- a feldolgozási lépések száma ("P" lépések).

A számítási segédlet a www.ifs-certification.com oldalon érhető el.

Példák az audit időtartamának kiszámításához (a technológiai és termékek szerinti csoportok alapján, a 3. mellékletben leírtak szerint):

1. példa: jégkrémgyártó társaság:

- 4-es termék csoport (tejtermékek), valamint a B (pasztőrözés), D (fagyasztás/hűtés) és F (keverés/**csomagolás**) feldolgozási lépések.

hozzáadott

- Az audit időtartamának kiszámításához a következő termékköröket és „P” lépéseket kell kiválasztani: 4. termékkör (tejtermék), P2 (pasztörizálás), P6 (fagyasztás/hűtés) és P12 (keverés/**csomagolás**).

hozzáadott

2. példa: a társaság friss töltött tésztaféléket gyárt, a töltelégeket maguk állítják elő (hús, tejszín, paradicsom stb. felhasználásával); **(pl.: friss hús szeletelés és főzése, saját készítésű tejszín, paradicsom mosás, szeletelés és főzés):**

megváltozott

- az audit hatásköre kiterjed: termékkör 7 (összetett termékek), technológiai lépések B (pasztörizálás), D (fagyasztás, hűtés) E (védőgázos csomagolás) és F (szeletelés, keverés, töltés).
- az audit időtartamának kiszámításához a következő termékkörök és technológiák kerülnek kiválasztásra: 7 (összetett termékek), 1 (hús), 4 (tejtermékek), 5 (zöldség-gyümölcs), 6 (gabona-termékek), P2 (pasztörizálás), P6 (fagyasztás, hűtés) P8 (védőgázos csomagolás) E (vákuumcsomagolás) és F (szeletelés, keverés, töltés).

1. megjegyzés: a 7. termékkör esetén külön módszerrel kell meghatározni az audit kiterjedését és az audit időtartamát.

2. megjegyzés: a termékkörök és technológiák körét bővíteni vagy szűkíteni lehet a társaság részletezett tevékenységeinek alapján. **Például a fenti esetben, ha „fagyasztásra kész” tejszínt vásárolnak, akkor a 4-es termékkategóriát nem kell kiválasztani.**

hozzáadott

3. megjegyzés: az időtartam kiszámításakor a „P” lépéseket csak egyszer kell figyelembe venni, még akkor is ha azok több termékkel is kapcsolatosak.

Valamennyi tanúsító testületnek kötelező ezen kalkulációs séma alapján meghatározni az audit minimális időtartamát.

Az audit végleges időtartamának meghatározása a tanúsító testület felelőssége és ez az időtartam meghaladhatja a minimális időtartamot (a társasági struktúra függvényében). Ha a tanúsító testület a saját szakértelmére alapozva azt állapítja meg, hogy ez az időtartam túl nagy és csökkenteni szükséges, az időtartam viszonylatában bizonyos mértékű rugalmasság megengedhető, az alábbi feltételekkel:

- ha a séma alapján az időtartam ≤ 2 nap, akkor ez lesz a minimális érték
- ha a séma alapján az időtartam > 2 nap és ≤ 3 nap, akkor a tanúsító testület csökkentheti az időtartamot, de annak legalább 2 napnak kell lennie. Ekkor az auditjelentésben a társasági profilnál ezt meg kell indokolni.
- ha a séma alapján az időtartam > 3 nap és ≤ 4 nap, akkor a tanúsító testület csökkentheti az időtartamot, de annak legalább 3 napnak kell lennie. Ekkor az auditjelentésben a társasági profilnál ezt meg kell indokolni.
- stb.

Az audit számított időtartamába nem számít bele a felkészülés és a jelentés elkészítése.

Egy általános audit nap 8 órát vesz igénybe.

Az audit időtartamától függetlenül, a helyszíni auditon felül az előkészítésnek legalább 2 órát kell igénybe vennie.

Az audit időtartamának legalább 1/3-át az termelési területen kell tölteni. Ezen felül a jelentés létrehozása általában 0.5 nap.

4. megjegyzés: a több telephellyel rendelkező társaságok esetében az audit időtartamát legfeljebb fél nappal lehet csökkenteni, ha a követelményeket a központi irodán már auditálták.

megváltozott |

5. megjegyzés: az auditor team számára az audit minimális időtartama **+ 0,75** nap. A séma által kiszámított audit időtartamához legalább 2 órát hozzá kell adni. A további időt nem az egyes auditorokhoz, hanem a teamhez és a közös feladatokhoz kell rendelni (pld. nyitó- és záró-értekezlet, az audit észrevételek megbeszélése stb.) Ld. még 3. rész, 3.5 fejezet az audit teamről.

hozzáadott |

6. megjegyzés: ld. még az audit időtartamára vonatkozó követelményeket az IFS doctrine-ban (1.5.3).

5.4 Az audit terv elkészítése

A tanúsító testület készíti el az audit tervet. Az audit terv tartalmazza az audit kiterjedésének (scope) és komplexitásának a megfelelően részletezett leírását. Az audit tervnek elég rugalmasnak kell lennie, hogy időt biztosítson a helyszíni audit során felmerülő váratlan eseményekre. Az audit terv összeállítása során figyelembe kell venni az előző audit alkalmával készített jelentést és intézkedési tervet, függetlenül az előző audit dátumától.

A terv továbbá tartalmazza, hogy a társaság mely termékeit vagy termékcsoportjait kell auditálni. Az auditot csak akkor lehet lefolytatni, amikor az audit érvényességi kiterjedésében meghatározott termékek előállítása ténylegesen folyamatban van. Az audit időtervét el kell küldeni a tanúsítandó társaságnak, annak érdekében, hogy a felelős személyek az audit időpontjában rendelkezésre állhassanak. Auditor team esetében az audit beosztása világos útmutatással kell szolgáljon arról, hogy melyik auditor az audit melyik részéért felelős.

Ha az IFS auditot valamely más szabvány szerinti audittal egy időben végzik, az audit beosztásában világosan jelezni kell, hogy melyik részt melyik szabvány szerint auditálták.

Az auditot a következő lépéseknek megfelelően kell ütemezni:

- nyitó értekezlet,

- a meglévő élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszer értékelése, a dokumentáció ellenőrzése alapján (HACCP, minőségirányítás),
- helyszíni ellenőrzés és interjú az alkalmazottakkal,
- a végső megállapítások írásba foglalása,
- záró értekezlet.

A társaságnak segítenie kell az auditort munkája végzése során. Az audit részeként különböző szintű vezetőkkel készül interjú. Ajánlatos, hogy a társaság felső vezetői részt vegyenek a nyitó és a záró értekezleten, ahol lehetőség nyílik az eltérések és nemmegfelelőségek megvitatására.

A vizsgálatot végző auditor(ok) megvizsgálja(k) az IFS által előírt összes, a társaság szerkezetéhez és funkciójához igazodó követelményt. A záró megbeszélés alkalmával az auditor (több auditor esetén a vezető auditor) tájékoztatást ad a megállapításokról és a feltárt eltérések és nemmegfelelőségek megvitatásra kerülnek. Az ISO/IEC Guide 65 útmutatásnak (későbbi ISO/IEC 17065 szabvány) megfelelően a záró értekezleten az auditor csak **ideiglenes értékelést** adhat a társaság helyzetéről. A tanúsító testület egy ideiglenes auditjelentést állít ki, és átad a társaság számára egy intézkedési terv mintát, amely alapján a társaság a megállapított eltérésekre és nemmegfelelőségekre vonatkozó helyesbítő intézkedéseket megfogalmazza. A tanúsító testület felel a tanúsítási döntés meghozataláért és a formális auditjelentés elkészítéséért, miután a kitöltött intézkedési tervet megkapták. A tanúsítvány kiállítása az audit eredményeitől és az egyeztetett, megfelelő intézkedési tervtől függ.

| törölt

5.5 A követelmények értékelése

Az auditor értékeli az eltérések és a nemmegfelelőségek jellegét és jelentőségét. Annak érdekében, hogy megállapítható legyen, hogy az IFS követelményei teljesülnek, az auditor a szabványban szereplő összes követelményt értékeli. A megállapítások osztályozásának eltérő szintjei léteznek.

5.5.1 Egy adott követelménytől való eltérés besorolása

Az IFS Food szerint 4 besorolási lehetőség van:

Besorolás az alábbiak szerint:

- A:** Teljes egyezés a szabványban megfogalmazott követelménnyel
- B:** Majdnem teljes egyezés a szabványban megfogalmazott követelménnyel, de kis eltérés feltárára került
- C:** A követelményeknek csak kis része került teljesítésre
- D:** A követelmény nem került teljesítésre

Minden követelményt ponttal kell értékelni a következő táblázat szerint:

1. sz. táblázat: Pontozás

Eredmény	Magyarázat	Pontok
A	Teljes egyezőség	20 pont
B (eltérés)	Majdnem teljes egyezőség	15 pont
C (eltérés)	A követelmény kis része teljesült	5 pont
D (eltérés)	A követelmény nem teljesült	-20 pont

Az auditornak meg kell indokolnia a B, C és D eredményeket az auditjelentésben.

Az ismertett értékelésen felül az auditor nemmegfelelőség esetén dönthet „KO” vagy „Jelentős eltérés” („major”) minősítésről, amely a végeredmény összes pontszámát csökkenti. Ezeket a lehetőségeket a következő fejezetekben részletezzük.

5.5.2 Követelményektől való eltérés pontozása

Az IFS kétféle nemmegfelelést fogalmaz meg. Ezek: **Jelentős hiba (Major)** és **KO**, és mindkettő a végeredmény összes pontszámát csökkenti. Amennyiben a társaság legalább az egyik minősítést megkapja, a tanúsítvány nem állítható ki.

5.5.2.1 Jelentős hiba (Major)

A jelentős hiba (Major) fogalma:

Jelentős minősítés adható minden olyan nemmegfelelésre, amely nem szerepel a KO hibák között.

Jelentős a hiba, ha a szabvány követelményeitől lényeges eltérés kerül feltárára, és az kapcsolatban van az élelmiszerbiztonsággal, valamint a termelő és rendeltetési ország jogszabályi előírásaival. Jelentős a hiba, amennyiben a nemmegfelelés súlyos egészségügyi kockázattal jár.

Jelentős hiba (Major) esetén az elérhető összes pontszám 15%-a kerül levonásra.

2. sz. táblázat: Jelentős hiba értékelése

Értékelés	Pontozás	Eredmény
Jelentős hiba (Major)	Az elérhető összes pontszámot 15%-kal kell csökkenteni	Tanúsítvány nem adható ki

Lásd még az 5.8 részt az audit folyamat általános kezeléséről a főbb Jelentős hibá(k) esetében.

5.5.2.2 KO (Knock out)

Az IFS rendszerében vannak olyan speciális követelmények, amelyek KO (Knock out – „kiütés”) követelménynek vannak minősítve. Amennyiben az audit során az auditor megállapítja, hogy a társaságnál ezen előírások nem teljesülnek, a tanúsítvány nem adható ki.

Az IFS rendszerében a következő 10 követelmény minősül KO követelménynek:

- 1.2.4 A felső vezetés felelőssége
- 2.2.3.8.1 Minden CCP felügyeleti rendszere
- 3.2.1.2 Személyi higiénia
- 4.2.1.2 Alapanyag specifikációk
- 4.2.2.1 A receptúrák megfelelése
- 4.12.1 Idegen anyag kezelés
- 4.18.1 Nyomonkövethetőségi rendszer
- 5.1.1 Belső auditok
- 5.9.2 Termék-kivonás és termék-visszahívás eljárása
- 5.11.2 Helyesbítő intézkedések

A KO követelményeket a következő pontozási szabályok szerint kell értékelni:

3. sz. táblázat: A KO követelmények pontozása

Értékelés	Pontozás	Eredmény
A	Teljes egyezőség	20 pont
B (eltérés)	Majdnem teljes egyezőség	15 pont
C (eltérés)	A követelmény kis része teljesült	„C” minősítés nem adható
KO (= D)	A követelmény nem került teljesítésre	Az összes elérhető pontszám 50%-a levonásra kerül => A tanúsítvány nem adható ki.

Fontos megjegyzés

„C” minősítés nem adható KO követelményre. Tekintettel a követelményekre az auditor kizárólag A, B vagy D (= KO) értéket alkalmazhat.

Amennyiben egy KO követelmény „D” minősítést kapott, az elérhető összes pontszám 50%-át le kell vonni, ami automatikusan azt jelenti, hogy a társaság nem felel meg az IFS követelményeinek.

KO követelményre nem adható N/A (nem alkalmazható) minősítés, kivéve a 2.2.3.8.1 és 4.2.2.1 pontokat.

Lásd még az 5.8 pontot, az auditjelentés összeállításáról egy vagy több KO esetről.

5.5.3 N/A (nem alkalmazható) követelmény értékelése

Az auditoroknak lehetősége van egy követelményt nem alkalmazhatónak minősíteni:

N/A: Nem alkalmazható minősítés, az auditjelentésben rövid magyarázatot kell adni róla.

törölt

~~N/A minősítés bármely követelményre adható az IFS Food audit-checklistában, kivéve a KO követelményeket (kivétel a 2.2.3.8.1 és 4.2.2.1 pontokra).~~

hozzáadott

N/A nem lehetséges KO követelmény esetén, kivétel 2.2.3.8.1 és 4.2.2.1 követelmények.

Ezen felül N/A nem lehetséges 2.2.3.6.1. CCP meghatározása követelmény pontban (még akkor is, ha a társaságnak egy CCP-je sincs, a társaságnak logikus megközelítéssel dokumentálnia kell ezt, amit az auditoroknak értékelnie kell).

Az N/A besorolást nem kell tartalmaznia az akcióterv kivonatának, de az audit-jelentésben szerepelniük kell egy külön táblázatban.

Ha több olyan követelmény is van, ami nem vonatkoztatható (N/A) követelménynek feltételezhető, akkor az audit végeredményéül kapott pontszám félrevezető lehet. Továbbá, az IFS Food értékelési rendszere az elérhető teljes pontszám százalékos értékén alapul, és az, amit a telephely minősítésénél (alap- vagy magasabb szint) használnak.

5.6 Az audit gyakoriságának meghatározása

Az audit gyakorisága IFS auditoknál 12 hónap, melyet az előző audit időpontjától és nem a tanúsítvány kiállításának időpontjától kell számítani. További szabályok a 6.2 pontnál (minősítési ciklus) kerültek meghatározásra

5.7 Auditjelentés

Az audit lefolytatása után teljes írásbeli auditjelentést kell készíteni a meghatározott formában (lásd 4. rész).

5.7.1 Auditjelentés felépítése

Az auditjelentés áttekinthetőséget és bizonyosságot nyújt az olvasója számára. A jelentést az auditor készíti el. Az auditjelentés különböző részekből áll.

- Általános információ a társaságról a kötelező mezőkkel (lásd 2. melléklet, 2. rész),

- Az audit általános eredménye, az audit kiterjedésének (scope) részletes leírásával,
- Minden fejezet általános eredménye, táblázatos formában. Az audit eredménye határozza meg a szintet és a százalékokat.
- Minden fejezet és megjegyzés összesítése az előző audit óta foganatosított javító intézkedésekről.
- Észrevételek a KO követelmények és a jelentős (Major) hibák vonatkozásában.
- Összesítés minden megállapított eltérésről és nemmegfelelésről minden egyes fejezet tekintetében (1–6).
- Külön lista (magyarázatokkal együtt) minden olyan követelményről, ahol N/A (nem alkalmazható) besorolásra került sor.
- Részletes auditjelentés kötelező mezőkkel, amelyet az auditorok töltenek ki, az IFS Food követelményekről (2. melléklet, 2. rész).

Külön intézkedési tervben kell feltüntetni az audit során feltárt összes eltérést (B, C, D), és a B besorolással értékelt KO követelményeket, valamint a nemmegfeleléseket (Major, D besorolású KO követelmény), amelyek az audit során megállapításra kerültek.

A teljesítési szint, a nemmegfelelések és az eltérések rögzítése után a társaság kötelessége egy helyesbítő intézkedési tervet készíteni. Ily módon a jelentés olvasója láthatja a nemmegfeleléseket, az eltéréseket és a helyesbítő intézkedéseket, melyeket a vállalt kezdeményez.

5.7.2 Az audit-jelentés elkészítésének különböző lépései

5.7.2.1 Előzetes auditjelentés és az intézkedési terv vázlatának elkészítése

Az auditor köteles megindokolni az összes feltárt nemmegfelelést (a D-vel értékelt KO követelményeket és a Major eltéréseket), az összes eltérést (B, C, D), a B-vel értékelt KO követelményeket, és a N/A (nem alkalmazható) követelményeket.

Az auditornak le kell írnia és be kell mutatnia az A értékeléseket, azon követelmények esetében, amelyeket előre meghatároztak (lásd 2. melléklet, 2. rész).

Az intézkedési tervnek tartalmaznia kell az összes olyan követelményt, amelyet nem A-val vagy N/A-val minősítettek. Az intézkedési terv vázlatának alkalmazkodnia kell az AuditXpress™ szoftver (IFS auditjelentést író segítség) intézkedési terv vázlatához. Az intézkedési tervnek tartalmaznia kell az alábbi táblázat elemeit.

Az auditor köteles kitölteni minden A mezőt a 4. sz. táblázatban, bemutatva és megindokolva az eltéréseket és nemmegfeleléseket, azelőtt, hogy elküldené a társaság számára az akcióterv vázlatát és az előzetes auditjelentést.

A tanúsító testület kötelessége megküldeni a társaságnak az audit lefolytatásától számított két héten belül az előzetes auditjelentést és az intézkedési terv vázlatát.

4. sz. táblázat: Intézkedési terv vázlat

Követelmény száma	IFS követelmény	Értékelés	Magyarázat (auditor)	Helyesbítő intézkedés (társaság)	Felelősség, a teljesítés dátuma és a megvalósítás státusza (társaság)	Auditor jóváhagyása
			A mező	B mező	C mező	D mező
1.2.1	A szervezeti ábrának ...	B				
1.2.2	A felelősségi és hatásköröket ...	C				
1.2.3	Azoknak az alkalmazottaknak ...	D				
1.2.4 KO	A felső vezetésnek biztosítania kell ...	KO/D				
1.2.5	Befolyással rendelkező alkalmazottak ...	Jelentős hiba (Major)				
2.2.3.8.1 KO	Minden CCP-re megfelelő felügyelő módszerrel ...	KO/B				

5.7.2.2 A társaság helyesbítő intézkedési tervének teljesítése

A társaságnak be kell írnia a javasolt helyesbítő intézkedést (a 4. sz. táblázat B oszlopában) minden eltérésre (B, C, D), B besorolású KO követelményre és nemmegfelelőségre („Major”/jelentős/hiba, D minősítésű KO követelmény), amelyeket az auditor felsorolt.

A társaságnak világosan meg kell határoznia a helyesbítő intézkedés felelőseit és a teljesítés határidejét (4. sz. táblázat C oszlop) minden C és D besorolású eltérésre, valamint a nemmegfelelőségekre, B és/vagy D besorolású Major (jelentős) eltérésekre és KO követelményre.

A társaságnak vissza kell küldenie a helyesbítő intézkedési tervet a tanúsító testületnek, az előzetes jelentés és az intézkedési terv vázlatának kézhezvételétől számított 2 héten belül. Amennyiben a határidőt nem tartja be, a társaságnak újra teljes tanúsító vagy megújító auditon kell átmennie.

Az IFS tanúsítvány addig nem állítható ki, amíg a felelősség és a teljesítés dátuma C vagy D minősítés, vagy B minősítésű KO követelmény esetén nem szerepel az intézkedési tervben.

A tanúsítvány kiadásáról hozott döntés egyaránt függ a végső besorolástól, és a társaság által a tanúsító testületnek megküldött intézkedési terv helyénvalóságától.

A társaságnak minden esetben írásban kell eljuttatnia a helyesbítő intézkedési tervet, a végleges auditjelentés és tanúsítvány kézhezvétele előtt. A helyesbítő intézkedésterv célja a társaságnál a folyamatos fejlesztés iránti törekvés támogatása.

5.7.2.3 Az intézkedésterv jóváhagyása

Az auditor vagy a tanúsító testület képviselőjének a feladata, hogy a végleges auditjelentés elkészítése előtt jóváhagyja a helyesbítő intézkedésterv helytállóságát az intézkedésterv utolsó oszlopában (4. sz. táblázat D oszlop). Ha a helyesbítő intézkedések nem helytállóak, a tanúsító testület visszaküldi az intézkedési tervet határidőn belüli javításra.

5.7.3 Az auditjelentés további szabályai

5.7.3.1 Kapcsolat az egymást követő auditjelentések között (tanúsító és megújító audit)

Amennyiben az auditor egy követelményt C vagy D-vel minősít, helyesbítő intézkedéseket kell véghezvinni a megújító audit előtt. Ez azt jelenti, hogy a tanúsító testületnek el kell olvasnia az előző auditjelentését és intézkedési tervét, akkor is, ha a jelentést más tanúsító testület adta ki.

Ha az előző audit óta a C és D besorolások változatlanok maradnak, vagy a pontszámok romlanak, akkor az auditornak a szabvány „Helyesbítő intézkedések” fejezete alapján (5.11 fejezet az ellenőrző listán, 2. rész) kell az értékelést elvégeznie. A két egymást követő audit közötti kapcsolat biztosítja a folyamatos fejlesztési tevékenységet.

5.7.3.2 Az auditjelentés fordítása

Mivel az IFS szabványokat nemzetközileg alkalmazzák, kiemelt jelentősége van annak, hogy a felhasználók megértsék az auditjelentést – különösen a feltárt eltérések és nemmegfelelőségek, valamint a társaság által javasolt helyesbítő intézkedések terén.

Annak érdekében, hogy az IFS nemzetközileg használható és széles körben érthető legyen, az intézkedési tervben (5. sz. táblázat, A oszlop) a nemmegfelelőségeknél és eltéréseknél a következő magyarázatokat angolra is le kell fordítani:

- C vagy D besorolású követelmények
- „Major” nemmegfelelőségek
- KO követelmények B vagy D besorolással
- Az audit kiterjedése (scope) (az auditjelentés megfelelő oldalán)
- A társaság részletes tevékenysége (műveleti folyamatok; ha van, a kiszervezett tevékenységek, kereskedelmi tevékenység mint beszerzett áruk értékesítése stb.), amit a társasági profil leírása tartalmaz.

- A lefordítandó elemek részletesebb magyarázata a 2. rész 2. mellékletében található.
- A vállalati profilban, ha vonatkozik, az audit időtartam csökkentésének okait

Az eltérésekhez és a nemmegfelelésekhez kapcsolódó helyesbítő intézkedéseket szintén le kell fordítani angolra az akciótervben (5. táblázat B mező).

5. sz. táblázat: Intézkedési terv vázlatának fordítása

Követelmény száma	IFS követelmény	Értékelés	Magyarázat (auditor)	Javító intézkedés (társaság)	Felelősség Teljesítés dátuma és státusza (társaság)	Auditor jóváhagyása
			A oszlop	B oszlop		
1.2.1	A szervezeti ábrának ...	B				
1.2.2	A felelősségi és hatásköröket ...	C				
1.2.3	Azoknak az alkalmazottaknak ...	D				
1.2.4 KO	A felső vezetésnek biztosítania kell ...	KO/D				
1.2.5	Befolyással rendelkező alkalmazottak ...	Jelentős Hiba (Major)				
2.2.3.8.1 KO	Minden CCP-re megfelelő felügyelő módszerrel ...	KO/B				

A tanúsító testület felelőssége és kötelessége a magyarázatok és javító intézkedések lefordítása. Az eredeti változat minden egyes mondata alatt kell szerepelnie a fordításnak, és fel kell tüntetni az auditjelentésben, mielőtt a végleges auditjelentés az auditportálra felkerül.

5.8 Besorolás és feltételek az auditjelentés és tanúsítvány kiállításához

6. sz. táblázat: Pontozás és a tanúsítvány megítélése

Audit eredménye	Státusz	Társaság feladata	A jelentés formája	Tanúsítvány
Legalább 1 KO, D minősítéssel	Nincs jóváhagyva	Intézkedések után új tanúsító audit	Helyzetjelentés	Nem
> 1 Major (jelentős) eltérés és/vagy az összpontszám < 75 % a követelmények < 75%-a van teljesítve	Nincs jóváhagyva	Intézkedések után új tanúsító audit	Helyzetjelentés	Nem
Legfeljebb 1 Major eltérés és az összpontszám < 75 % a követelmények $\geq 75\%$-a van teljesítve	Nincs jóváhagyva, amíg további intézkedéseket nem érvényesítettek az utóaudit során	Kitöltött intézkedési terv megküldése az előzetes jelentés kézhezvételétől számított 2 héten belül. Utóaudit max. 6 hónappal az audit után.	Helyzetjelentés és benne foglalt intézkedési terv	Alapszintű tanúsítvány, ha a jelentős hibák végleg megoldódtak, melyet utóaudit során ellenőrizni kell
Az összes pontszám $\geq 75\%$ és < 95 %	Jóváhagyva IFS alap szinten, az intézkedési terv kézhezvétele után	Kitöltött intézkedési terv megküldése az előzetes jelentés kézhezvételétől számított 2 héten belül.	Helyzetjelentés és benne foglalt intézkedési terv	Igen. 12 hónapig érvényes alapszintű tanúsítvány
Összes pontszám $\geq 95\%$	Jóváhagyva IFS emelt szinten, az intézkedési terv kézhezvétele után	Kitöltött intézkedési terv megküldése az előzetes jelentés kézhezvételétől számított 2 héten belül.	Helyzetjelentés és benne foglalt intézkedési terv	Igen. 12 hónapig érvényes emeltszintű tanúsítvány

megváltozott

megváltozott

Megjegyzés: az összpontszám számítása a következő:

Elérhető összpontszám
= (IFS követelmények teljes száma, mínusz a N/A követelmények száma) \times 20

Végző értékelés (%-ban)
= adott pontok összege/elérhető összpontszám.

5.8.1 Az audit folyamat lebonyolítása (jelentés, tanúsítvány, feltöltés), abban az esetben, ha egy vagy több KO követelmény D minősítést kapott az auditon (lásd még 4. melléklet)

Ha egy vagy több KO követelmény D minősítést kapott, az IFS tanúsítványt a tanúsító testületnek fel kell függesztenie az audit portálon az audit befejezését követően legfeljebb 2 munkanapon belül.

Az adatbázisban a meglévő tanúsítvány felfüggesztésének okát angol nyelven kell megadni. A feltárt nemmegfelelés(ek)et világos magyarázattal kell ellátni a KO követelmény számával együtt. Ezeknek a magyarázatoknak részletesnek kell lenniük, és ugyanannak, ami az akciótervben található.

Megjegyzés: Minden olyan felhasználó, akinek hozzáférése van az IFS audit portálhoz és az érintett társaságot felvette a kedvencek listájára, e-mailes értesítést fog arról kapni **(az azonosított nemmegfelelés(ek) magyarázatával)**, hogy a jelenlegi tanúsítványt felfüggesztették.

Minden ilyen esetben az auditot végig kell vinni és minden követelményt értékelni kell, annak érdekében, hogy a társaság a legteljesebb képet kapja a helyzetéről.

Ezen felül ajánlatos az akcióterv elkészítése fejlesztési céllal.

Minden olyan auditjelentés feltöltésre kerül az IFS portálra, ahol egy vagy több KO követelmény D minősítést kapott (csak adminisztratív céllal, de a jelentés maga nem lesz látható).

Ezekben az esetekben egy teljes új auditot kell lefolytatni. Az új auditot legkorábban 6 héttel azon auditot követően lehet lefolytatni, ahol egy vagy több KO követelmény D besorolást kapott.

5.8.2 Az audit folyamat lebonyolítása (jelentés, tanúsítvány, feltöltés), abban az esetben, ha egy vagy több Major (jelentős) hibát tártak fel (lásd még a 4. melléklet)

Ha az audit folyamán egy vagy több jelentős hibát tártak fel, a meglévő IFS tanúsítványt a tanúsító testületnek fel kell függesztenie az audit portálon az audit befejezését követően mielőbb, legfeljebb 2 munkanapon belül.

Az adatbázisban a meglévő tanúsítvány felfüggesztésének okát **angol nyelven** kell megadni.

A feltárt nemmegfelelés(ek)et világos magyarázattal kell ellátni, a vonatkozó követelmény(ek) számával együtt. Ezeknek a magyarázatoknak részletesnek kell lenniük, azonosan az akciótervben található magyarázatokkal.

Megjegyzés: Minden felhasználó, akinek hozzáférése van az IFS audit portálhoz és megjelölte a vállalatot a kedvencek listáján az IFS portáltól e-mailes értesítést fog kapni **(az azonosított nemmegfelelés(ek) magyarázatával)**, hogy a jelenlegi tanúsítványt felfüggesztették.

megváltozott

törölt

hozzáadott

Ha egynél több jelentős hibát tártak fel, egy teljesen új auditot kell lefolytatni. Az új auditot legkorábban 6 héttel azon auditot követően lehet lefolytatni, ahol a jelentős hibákat feltárták.

Ha a jelentős hiba a gyártási folyamathoz kapcsolódik, az új auditot legkorábban 6 héttel és legkésőbb 6 hónappal az előző audit után kell lefolytatni. Más hibák esetén (pld. dokumentáció) a tanúsító testület felelős az utóaudit időpontjának meghatározásáért.

Minden olyan auditjelentés feltöltésre kerül az IFS portálra, ahol egy vagy több jelentős hibát tártak fel (csak adminisztratív céllal, de a jelentés maga nem lesz látható).

Utóaudittal kapcsolatos speciális helyzet

Ha jelentős eltérést tártak fel, amelynél az audit eredménye 75% vagy több, és az eltérést megoldották, valamint vélhetően az audit eredménye pozitív:

- a tanúsító testületnek a kiegészített auditjelentésben szerepelni kell:
- a „dátum” részben: az utóaudit időpontját és annak az auditnak az időpontját, melynek során a jelentős eltérést feltárták
- az „audit végeredménye” részben: az utóaudit megtörtént és a jelentős eltérést megoldották
- a KO és Major, jelentős hibákkal kapcsolatos megjegyzések részben: a követelmény, amellyel kapcsolatban a jelentős eltérést megoldották.
- a társaság nem kaphat magasabb szintű tanúsítványt, még akkor sem, ha a végeredmény 95% vagy magasabb
- a tanúsítvány érvényességi ideje változatlan marad (lásd. 6.2)
- a tanúsítványon mind az eredeti, mind az utóaudit időpontját fel kell tüntetni.
- ha a helyzet az első auditon merült fel, a tanúsítvány érvényessége az első audit időpontjától számított 1 év és 8 hét.

Példa:

Az első audit időpontja:	2012. október 1.
A tanúsítvány kibocsátásának dátuma:	2012. november 26.
A tanúsítvány érvényessége:	2013. november 25.
A megújítás dátuma (audit, ahol Major, jelentős hibát tártak fel):	2013. szeptember 25.
Követő audit:	2013. december 03.
A tanúsítvány érvényességének végső dátuma:	2014. november 25.

A jelentést (először azt, amikor a Major/jelentős/hibát feltárták, majd a követő audit jelentését) feltöltik az IFS audit portálra, a követő auditot követően, azzal a kikötéssel, hogy a jelenős hibát kijavították.

5.8.3 Az auditálási folyamat lebonyolítása, amennyiben a végeredmény < 75 %

Ezekben a helyzetekben tanúsítás sikertelen és egy teljesen új auditot kell lefolytatni. Az új audit nem lehet korábban mint a 75% alatti eredménnyel járó auditot követő 6. hét.

5.8.4 Az auditálási folyamat lebonyolítása, amennyiben a szervezet több telephellyel is rendelkezik.

- Minden KO követelményt ellenőrizni kell minden telephelyen, még akkor is, ha néhányat részben a központból irányítanak.
- A telephelyekre vonatkozó jelentésekben nem szükséges a központi iroda auditjának az időpontját megjelölni, kizárólag a vizsgált telephelyen végzett audit időpontját.
- Ha a központi telephely auditja során Major (jelentős) hibát vagy egy KO követelményre D besorolást kaptak, minden más telephely is érintett lesz és a rájuk vonatkozó tanúsítványokat fel kell függeszteni (a fent részletezett eljárással összhangban).
- A központi telephely sikeres auditját követően (illetve sikeres követő auditnál, ha a Major/jelentős/hibát kijavították) a telephelyek tanúsítványát vissza lehet állítani. Attól függően, hogy milyen nemmegfelelést tártak fel a központi telephelyen, a többi telephely újabb auditja is szükséges lehet.

hozzáadott

Megjegyzés: Id. még a menedzsment folyamatok követelményei több telephellyel rendelkező szervezet esetén az IFS doctrine-ban (1.5.8.4).

6 A tanúsítvány odaítélése

A tanúsítványt egy meghatározott telephelyre lehet kiállítani.

A tanúsítás kiterjedésének (scope) fordítása a tanúsítványon: Azért hogy az IFS szabványt nemzetközileg használják és széles körben érthetővé tegyék, a tanúsítvány kiterjedését (scope) mindig le kell fordítani angol nyelvre. A tanúsító testületek felelőssége és kötelezettsége ennek végrehajtása.

AZ IFS Food tanúsítvány minimálisan kötelező adattartalmát a 4. rész tartalmazza.

Megjegyzés: a végső audit eredményt, százalékos formában, szintén tartalmazhatja a tanúsítvány, amennyiben ezt a vevő és/vagy az auditált szervezet igényli.

6.1 A tanúsítvány odaítélésének határideje

A tanúsító testület felelőssége, hogy megadja, vagy nem adja meg az IFS Food tanúsítványt. A döntéshozó és az auditot lefolytató személy nem lehet azonos. A tanúsítvány ténylegesen a tanúsítványon szereplő kiállítás dátumától érvényes, és ettől számítva 12 hónap után jár le. A megújító audit dátumát az előző audit időpontjához képest kell megállapítani, és nem a tanúsítvány kiállításának dátumához képest. Amennyiben az auditot nem folytatják le az adott határidőn belül, a kereskedők vagy használók erről értesítést kapnak az auditportálon keresztül.

Az audit végrehajtása és a tanúsítvány odaítélése közti időt a következőképpen kell meghatározni:

- 2 hét áll rendelkezésre az előzetes auditjelentés összeállítására,
- 2 hét áll a cég rendelkezésére, hogy észrevételt tegyen az eltérésekkel és a nemmegfelelőségekkel kapcsolatban (azaz összeállítsa az intézkedési tervet),
- 2 hét áll az auditor rendelkezésére, hogy ellenőrizze a javasolt javító intézkedéseket; a tanúsítási eljárás lefolytatására; és az auditjelentés auditportálra való feltöltésére.

Összesen: 6 hét az audit időpontja és az auditjelentésnek az audit portálra történő feltöltése, a tanúsítvány megítélése között.

- Cél idő: 6 hét,
- Maximum idő: 8 hét.

Megjegyzés: a tanúsítvány odaítélésének követelményei az IFS doctrine-ban (1.6.1).

hozzáadott

6.2 A tanúsítási ciklus

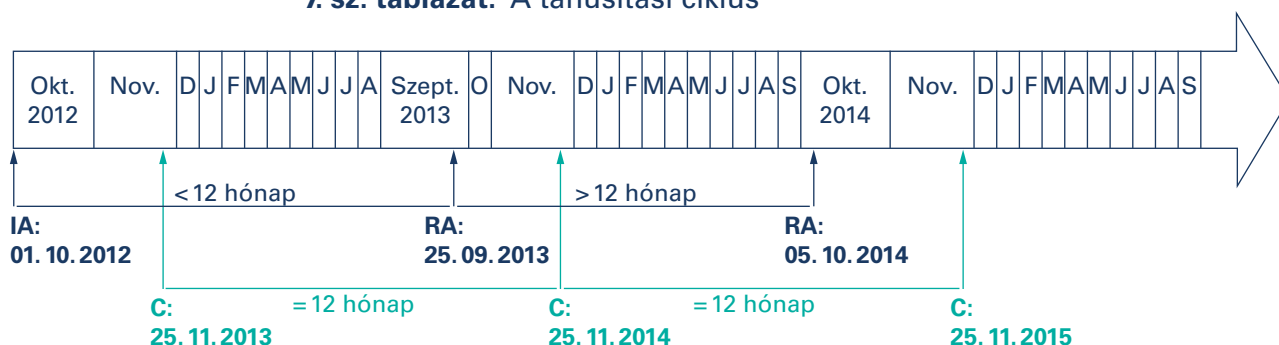
Még akkor is, ha a megújító audit tényleges időpontja nem esik pontosan egybe az évfordulóval, a tanúsítvány érvényességi dátuma változatlan marad minden évben. A tanúsítvány esedékességi időpontját a következő módon kell kiszámítani: az első audit időpontja + 8 hét.

Ezzel elkerülhető, hogy az egymást követő két (2) tanúsítvány között holtidő legyen és így azok a szervezetek, amelyek korábban ütemezik az auditálást, nem veszítenek el hónapokat a tanúsítványuk érvényességéből.

Példa:

Első audit dátuma:	2012. október 1.
A tanúsítvány kibocsátásának dátuma:	2012. november 26.
A tanúsítvány érvényes:	2013. november 25-ig.
Megújító audit dátuma:	2013. szeptember 25.
A tanúsítvány érvényes:	2014. november 25-ig. (függetlenül a megújító audit dátumától).

7. sz. táblázat: A tanúsítási ciklus



IA: első audit

RA: megújító audit

C: tanúsítvány kiadása adott érvényességi idővel

törölt |

Megjegyzés: a tanúsítványt mindig a tanúsítási döntés alapján kell módosítani, a tanúsítási döntési folyamat lépései szerint, az ISO/IEC Guide 65 útmutatás alapján (a jövőben: ISO/IEC 17065 szabvány).

Ideális esetben, a megújító auditot nyolc (8) héttel a tanúsítvány lejárást megelőzően kell lefolytatni, hogy a tanúsítási folyamatra elegendő idő jusson. A megújító auditot legkorábban nyolc (8) héttel az esedékességi időpont előtt és legkésőbb 2 (két) héttel azt követően lehet ütemezni (az esedékesség időpontja az első tanúsítvány évfordulója). Amennyiben nem ez az eset, vagy ha a tanúsítási folyamat késedelmet szenvedett, akkor a tanúsítványt nem lehet a helyes időpontban megújítani, és a szervezet nem fog erre az időszakra tanúsítvánnyal rendelkezni. A fenti példa szerint ez azt jelenti, hogy az auditot soha nem lehet augusztus 6-nál korábban és október 15-nél későbbre ütemezni.

Az előző auditjelentés még nyolc (8) hétig marad az audit portálon (az audit esedékességétől számítva) de ha a megújító audit később zajlik le, akkor a jelentés automatikusan inaktívvá válik az IFS audit portálon.

6.3 A tanúsítvány visszavonására vonatkozó információk

törölt |

A tanúsítványt a tanúsító testület csak akkor vonhatja vissza, ha olyan információról értesülnek, amely szerint a termék már nem felel meg a tanúsítási rendszer követelményeinek (~~ISO/IEC Guide 65, a jövőben ISO/IEC 17065 szabvány~~).

Ez alól a szabály alól az egyetlen kivételt azt jelenti, ha a tanúsított szervezet elmulasztja az aktuális audit díját kifizetni.

A tanúsító testület és a tanúsított szervezet közötti szerződést a tanúsítási ciklussal kell összhangba hozni. (ld. 7. ábra fentebb)

7 Az auditjelentés nyilvánosságra hozatala és tárolása

Az auditjelentés a szervezet tulajdonát képezi, közzététele részben vagy egészben harmadik fél számára a szervezet írásbeli előzetes hozzájárulása nélkül tilos (kivéve, ha erről jogszabály rendelkezik). Az auditjelentés közzétételéhez szükséges engedélyt írásban kell elkészíteni, és az létrejöhet a szervezet és a tanúsító szervezet és/vagy a felhasználó között. A tanúsító testület az auditjelentés egy másolatát megtartja. Az auditjelentést biztonságos helyen öt évig kell megőrizni. Az auditjelentés nyilvánosságával kapcsolatos információkat a 4. rész tartalmazza.

8 Kiegészítő intézkedés

A tanúsítványon alapuló további intézkedésekre vonatkozó döntést a beszerzést lefolytató egyes szervezeteknek kell meghoznia.

9 Fellebbezési és reklamációs eljárás

A tanúsító testületnek szabályozott eljárással kell rendelkeznie az auditok eredményével kapcsolatos fellebbezések értékelésére és megoldására. Ezeknek az eljárásoknak az egyéni auditoroktól függetlennek kell lenniük és a tanúsító testület felső vezetésének közbenjárását igénylik. Fellebbezésnek a tanúsítottól érkező információk kézhezvételétől számított 20 munkanapon belül van helye.

A tanúsító testületnek dokumentált általános eljárással kell rendelkeznie a társaságoktól és/vagy más érintett féltől érkező panaszok kezelésére. A panasz kézhezvételétől számított 10 munkanapon belül a panaszra reagálni kell. A panasz kézhezvételének tényét igazoló értesítést 5 munkanapon belül meg kell küldeni. A teljes körű, írásbeli választ a panasz alapos és részletes kivizsgálása után kell megadni.

Az IFS Irodákba érkező panaszok kezelésére vonatkozó panaszkezelési eljárást az IFS és a tanúsító testületek közötti keretmegállapodás tartalmazza:

- Amennyiben a panasz az IFS auditok vagy jelentések minőségére vonatkozik, az IFS Iroda a tanúsító testületeket kéri fel arra, hogy nyilatkozzanak az okokról és az intézkedésekről a probléma kijavítására két (2) héten belül.
- Amennyiben a panasz adminisztratív hibákra vonatkozik, pl. az IFS auditjelentésben, az IFS tanúsítványon vagy az IFS adatbázisban, az IFS Iroda a tanúsító testületeket kéri fel arra, hogy nyilatkozzanak az okokról és az intézkedésekről a probléma kijavítására egy (1) héten belül. A nyilatkozatot írásban, e-mailben vagy postán kell továbbítani.

10 Tulajdonjog és az IFS Food logó használata

Az IFS Food szerzői jogának és bejegyzett védjegyének tulajdonosa az IFS Management GmbH. Az IFS logó az IFS auditportáljának biztonsági szekciója útján tölthető le.

Ezen felül, az alábbi feltételeket az auditorok az auditok során ellenőrzik és az ellenőrzések eredményét a jelentés szervezeti profil részében rögzítik kötelező adatként (lásd. 2. melléklet 2. rész, kötelező mezők).

hozzáadott

Ha az auditor azt állapítja meg, hogy a szervezet nem teljesíti ezeket a feltételeket, akkor erről az IFS-t értesíteni kell.

Az IFS Food logó használatának kikötései és feltételei, valamint az IFS Food tanúsítvánnyal kapcsolatos közlések

Alkalmazás

Ezek a kikötések és feltételek mind az IFS Food, mind a más IFS logókra általánosságban vonatkoznak.

Az IFS Food logó formája, kialakítása és színe

Az IFS Food logó használata esetén annak mindig meg kell felelnie az eredeti formának, színeknek és arányoknak. Ha a dokumentumokban használják, akkor a fekete-fehér nyomtatás is megengedett.

Az IFS Food logó nyomtatásban, fizikai és elektronikus úton, vagy filmen is használható, feltéve hogy a formát és formátumokat tiszteletben tartják. Ugyanez vonatkozik a logónak, mint bélyegzőnek a használatára.

A megjegyzések és értelmezések korlátozása

Amennyiben egy IFS Food tanúsítvánnyal rendelkező szervezet, az IFS Food-ot támogató társaság vagy IFS tanúsító testület a logó-t tartalmazó dokumentumokat hoz nyilvánosságra, a megjegyzéseknek és értelmezéseknek az IFS-sel kapcsolatban azonosíthatónak kell lenniük.

IFS logó reklámcélú alkalmazása

Az IFS tanúsítvánnyal rendelkező szervezet, az IFS-t támogató vállalkozások (brókerek, élelmiszergyártók, logisztikai szolgáltatást nyújtók vagy nagykereskedők), akik elfogadják az IFS tanúsítványt a beszállítóiktól vagy szolgáltatóiktól, használhatják az IFS logót és közzé tehetik az IFS tanúsítással kapcsolatos információikat reklám célokra, feltéve, hogy a végső fogyasztó nem láthatja azokat.

törölt

~~Azok a szervezetek, amelyek az IFS által tanúsított gyártók vagy szolgáltatók termékeit és szolgáltatásait értékesítik, de maguk nem tanúsítottak az IFS által (pl. eszközgyártók, munka(védő)ruha gyártók, tisztítószer gyártók vagy szolgáltatók) és szeretnék reklámozni, hogy a termékeik elősegítik az IFS követelmények teljesítését, kötelesek írásos engedélyt kérni az IFS Management GmbH-től az IFS logó és/vagy más IFS logó használatára.~~

Az IFS Food logó és a tanúsítvánnyal kapcsolatos információ a releváns IFS felhasználókkal összhangban használható. Az IFS-sel kapcsolatos internetes prezentációk csak abban az esetben engedélyezettek, ha az élelmiszerbiztonsággal közvetlenül kapcsolatosak. (pl. élelmiszer-biztonsági/minőségirányítási rendszerekkel kapcsolatos információk)

Az IFS Food logó bármilyen általános kommunikációs kiadványon használható (pld. kiállításokon, brossúrákon, élelmiszer-biztonsággal és minőségirányítással kapcsolatos cikkekben, járműveken). Az IFS Food szabványt a gyártók, kereskedők és az élelmiszer-feldolgozók dolgozták ki, azért hogy biztosítsák a beszállítóik részéről a minőséget és az élelmiszerbiztonságot.

Biztosítani kell azt, hogy a tanúsítványokkal kapcsolatos információk világosan az IFS-re utaljanak. Az IFS logó nem használható olyan prezentációkban, amelyek nincsenek egyértelmű kapcsolatban az IFS-sel.

További korlátozások az IFS Food logóval kapcsolatban

Az IFS Food logó nem használható olyan módon, amely azt a látszatot kelti, hogy az IFS tulajdonosai felelősek a tanúsítási döntésekért. Ugyanez vonatkozik a véleményekre és értelmezésekre, amelyek ebből következhetnek. Az IFS tanúsítvány visszavonása vagy felfüggesztése esetén a tanúsított szervezet kötelessége azonnal felhagyni az IFS logó használatával és az IFS-ről szóló kommunikációjával. Továbbiakban az auditált szervezetnek kell bizonyítania, hogy betartja ezeket az elvárásokat.

Kommunikáció az IFS tanúsítványról

Az összes fent említett szabály vonatkozik az IFS Food-ról szóló kommunikációra. Továbbiakban ez azt is jelenti, hogy a „IFS”, „International Food Standard”, „IFS Élelmiszer”, „IFS logisztika” vagy hasonló szavak használata nem engedélyezett a késztermékekkel kapcsolatos kommunikációban, amellyel a végső fogyasztók találkozhatnak.

11 A szabvány felülvizsgálata

A Felülvizsgálati Bizottság feladata évente a szabvány és az előírások tartalmának, minőségének ellenőrzése és a szabvány és az ügymenet felülvizsgálata, ezzel biztosítva, hogy azok még mindig megfelelnek a követelményeknek. A Felülvizsgálati Bizottság az auditálási eljárásban résztvevőkből áll össze: a kiskereskedők képviselői, az ipar és a tanúsító testületek képviselői, élelmiszeripari szolgáltatók. A felülvizsgálatot legalább évente egyszer le kell folytatni. A Felülvizsgálati Bizottság célja a tapasztalatok megosztása, a szabvány és auditjelentés követelményeivel kapcsolatos módosítások megbeszélése és eldöntése, továbbá a képzés.

12 IFS Feddhetetlenségi Program

A 2010 elején indult IFS Feddhetetlenségi Program különböző intézkedéseket tartalmaz az IFS tanúsítási rendszer minőségének biztosítása érdekében, fókuszálva az IFS tanúsító testületek és auditoraik által végzett auditok felülvizsgálatára.

A program két sarokköve:

12.1 Megelőző minőségbiztosítási tevékenység

A teljes IFS rendszert minőségbiztosítási tevékenységekkel vizsgálják. Rendszeresen végeznek felügyeleti auditokat a tanúsító testületek irodáin és a beszállítóknál zajló helyszíni auditokon, hogy az IFS rendszert értékeljék. Ezeket az auditokat akkor is elvégzik, ha nem érkezett kifogás. Ezeknek a helyszíni auditoknak a kiválasztását véletlen mintavétel és objektív kritériumok alapján végzik. Ezek a kritériumok egyrészt gazdaságiak (pld. kibocsátott tanúsítványok száma) másrészt minőségiak (pld. az IFS tanúsítási folyamat és a vonatkozó jelentések áttekintése és elemzése).

A tanúsító testületek auditját az akkreditált tanúsító testületek irodáin végzik, annak érdekében, hogy megbizonyosodjanak arról, hogy az IFS szabályokat a tanúsító irodák is betartják és biztosítják a folyamatos fejlesztést.

Ezen felül a tanúsított társaságoknál is végezhetnek helyszíni felügyeleti auditokat. Általánosságban ezeket a helyszíni szemléket 48 órával előre be kell jelenteni. Ezeknek az auditoknak a során a tanúsító testületeknél vagy az IFS adatbázisában található dokumentumokat összehasonlítják a vállalnál tapasztalt helyzettel.

Ezen túlmenően „witness” („tanúskodó”) auditok is előfordulnak. Ezekben az esetekben a feddhetetlenségi auditorok az IFS auditorokat értékelik egy tényleges IFS audit során.

12.2 Minőségbiztosítási intézkedések kifogás bejelentését követően

Egy részletes reklamációkezelési eljárás elemzi az összes szükséges információt. A kereskedőknek illetve bármilyen érintett félnek is joga van bármilyen lehetséges nemmegfelelőséget jelenteni az IFS felé, amely megvizsgálja azt az Integritás Program részeként.

Az IFS Irodák összegyűjtene minden az IFS auditokkal, jelentésekkel, tanúsítványokkal kapcsolatos vagy egyéb olyan kifogást, amelyek veszélyeztethetik az IFS márka integritását. A kereskedők, tanúsító testületek, az IFS által tanúsított szervezetek alkalmazottai vagy bármilyen más személy használhatja az IFS weboldalán található reklamációs nyomtatványt: www.ifs-certification.com, vagy küldhet e-mailt a követ-

kező címre: complaintmanagement@ifs-certification.com, hogy tájékoztassa az IFS-t egy problémáról. A beérkezett panaszokon felül, az IFS az adatbázisát is elemző módszerekkel vizsgálja, hogy feltárja az esetleges hiányosságokat. Ha az IFS Minőségbiztosítása értesül egy jelentős eltérésről az IFS audit és az azt követő kereskedői audit eredménye között, akkor ezt megvizsgálják a reklamációkezelési eljárás részeként (ld. lentebb)

Az IFS Irodák összegyűjtnek minden szükséges információt a panasz okának feltárásához és annak megállapításához, hogy megfelelnek-e a minősített szervezetek, az akkreditált tanúsító testületek, az IFS által jóváhagyott auditorok az IFS követelményeinek. Megfelelő lépéseket kell tenni a kifogás teljes körű kivizsgálásához, ami járhat azzal, hogy a tanúsító testületnél belső vizsgálatot rendelnek el, amelyről jelentést készítenek az IFS számára.

Amennyiben a tanúsító testület nem tudja sikeresen kezelni a kifogást, akkor a tanúsított szervezetnél helyszíni vizsgálati auditot kell tartani. Általánosságban a helyszíni vizsgálati auditot 48 órával előre be kell jelenteni, azonban speciális esetekben előre be nem jelentett auditot is lehet tartani.

Ezen túlmenően „witness” („tanúskodó”) auditok is előfordulnak. Ezekben az esetekben a feddhetetlenségi auditorok az IFS auditorokat értékelik egy tényleges IFS audit során.

Az Integritás Program részeként végzett auditokat az IFS által alkalmazott auditorok végzik, akik teljesen függetlenek az auditált szervezettől.

12.3 Szankciók

Ha egy panaszt vagy egy megelőző minőségbiztosítási intézkedést követően kiderül, hogy a tanúsító testület és/vagy az auditor hibázott, az IFS névtelenül továbbít minden információt a független Szankciós Bizottságnak. A Szankciós Bizottság melynek tagjai jogászok, az ipar, a kereskedők és a tanúsító testületek képviselői, dönt arról, hogy történt-e szabályszegés, és ha igen, annak milyen a súlyossága.

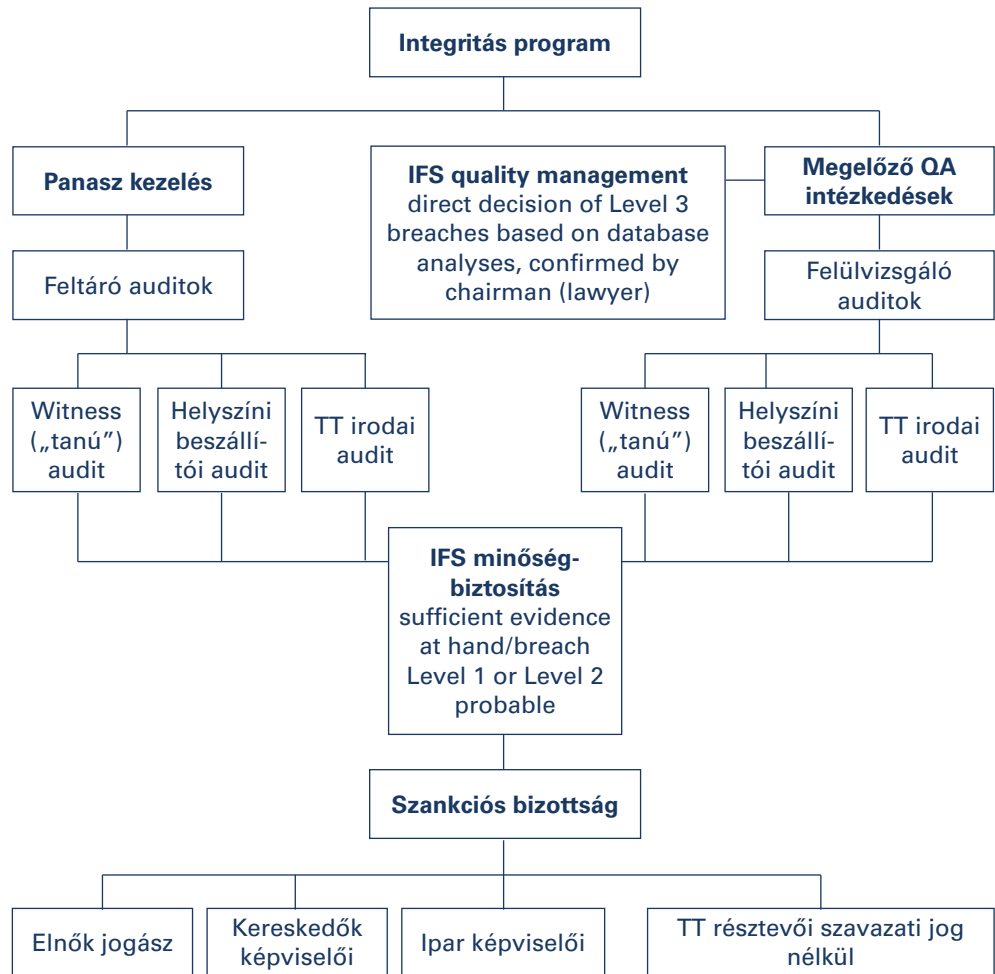
Az adatbázis vizsgálata alapján megállapított tanúsító testületi adminisztrációs hibák értékelését közvetlenül az IFS Minőségbiztosítása végzi a Szankciós Bizottság Elnök jogászának jóváhagyása mellett.

hozzáadott

Amennyiben a Bizottság úgy dönt, hogy szabályszegés történt, akkor dönt a szükséges szankciókról a tanúsító testületek és/vagy az auditorok számára. A szankció típusa függ a tanúsító testületek és/vagy az auditorok által mindeddig elkövetett hibák számától és ezek súlyosságától. Az IFS vezetése informálja a megfelelő akkreditációs testületet, ha a tanúsító testületek és/vagy az auditorok hibáját állapították meg.

Minden ilyen folyamatot az IFS és a tanúsító testületek közötti szerződés szabályoz és az IFS rendszer tulajdonosait informálja erről a folyamatról. Az IFS Integritás Program erősíti az IFS rendszer megbízhatóságát, azáltal, hogy ellenőrzi az IFS szabvány alkalmazását.

8. sz. táblázat: Az IFS Integritás Program tevékenységeinek áttekintése



1. sz. MELLÉKLET: A különböző IFS szabványok érvényességi területeinek egyértelműsítése

Az **IFS Food (élelmiszer)** szabvány az élelmiszeripari termékeket előállító és szállító szervezetek auditálására szolgál és csak azokra a szervezetekre vonatkozik, amelyek élelmiszeripari termékeket állítanak elő vagy csomagolnak. Az IFS Food szabványt akkor is alkalmazni kell, ha a terméket feldolgozzák, vagy fennáll a szennyeződés veszélye a termék elsődleges csomagolása közben.

Az **IFS Logistics (logisztika)** szabvány azokra a szervezetekre vonatkozik, amelyek élelmiszeripari és nem élelmiszeripari termékek szállításával, tárolásával, disztribúciójával, járművekbe való ki- és bepakolásával stb. foglalkoznak. Többféle tevékenységre vonatkozik: közúti, vasúti vagy vízi úton történő szállítás; fagyasztott/hűtött termékek vagy tartós fogyasztási cikkek.

Az IFS Food és az IFS Logistics tartalma közötti megkülönböztetésre vonatkozó példák:

- Az IFS Logistics csak a logisztikai tevékenységre vonatkozik, ahol a vállalatok már az elsődlegesen csomagolt árukkal kerülnek kapcsolatba (szállítás, előcsomagolt termékek további csomagolása, tárolás és/vagy elosztás, raklapok tárolása és szállítása, zsákok dobozban való tárolása. Szintén vonatkozik bizonyos nem csomagolt árukra, mint a félsertésekre, és a tartálykocsis szállításra (glükóz szirup, tej, gabona, stb.)
- **Bármiféle feldolgozási tevékenység esetén, amely során a termék jellegét megváltoztatják, az IFS Logisztikai tanúsítás nem alkalmazható. Kivétel: fagyasztás/felolvasztás, speciális feltételek mellett (extra követelményeket auditálni kell).**
- Ha az élelmiszert feldolgozó szervezet saját logisztikai és/vagy szállítási osztállyal/tevékenységgel rendelkezik (tárolás és elosztás) akkor ezt az IFS Food alatt kell szerepeltetni a szállítás és tárolás című alfejezetben.

Megjegyzés: Ha az élelmiszer-feldolgozó szervezet logisztikai szolgáltatója a szervezet telephelyén található, és a szervezet vagy az ügyfél IFS Logisztikai tanúsítást kíván szerezni, akkor az IFS logisztikai auditot le lehet folytatni. Ebben az esetben a következő feltételeknek kell teljesülnie:

- A logisztikai szolgáltató csak előre csomagolt termékekkel dolgozik
- Ha két tanúsítványra van szükség (élelmiszer és logisztika), mind a két audit és tanúsítvány tartalmát részletesen meg kell határozni
- Az IFS Food szállítással és tárolással kapcsolatos követelményeit ettől függetlenül értékelni kell az IFS Food audit során

hozzáadott

- Az élelmiszer-feldolgozó szervezet IFS Food auditját le kell folytatni, az IFS Logistics egy teljesen különálló audit.
- Minden releváns dokumentum megtalálható a platformon.
- Ha a logisztikai és/vagy szállítási tevékenységet külső cég végzi, akkor az IFS Food szállítással és tárolással kapcsolatos követelményeit meg kell nevezni a szerződésben. Ellenkező esetben az IFS Logistics lesz az irányadó.

IFS Broker egy olyan szabvány, amely olyan szervezetek, például kereskedelmi ügynökségek, brókerek auditálására szolgál, amelyek fizikailag nem kezelnek termékeket (pld. nincs raktáruk, csomagoló egységük vagy járműflottájuk), de jogi személyiséggel, irodával stb. rendelkeznek.

A szabvány vonatkozik az élelmiszeripari, háztartási árukra és kozmetikumokra is.

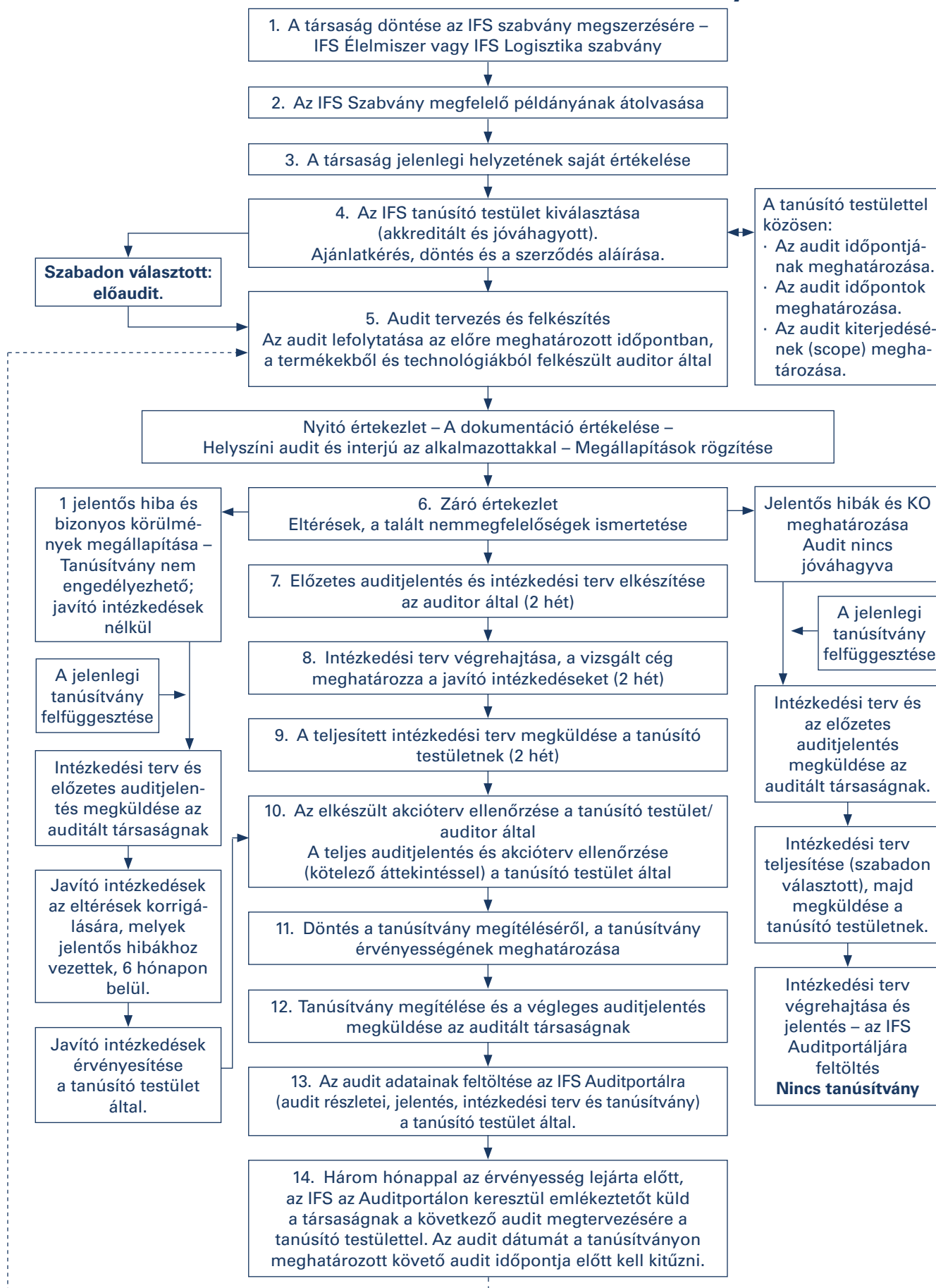
hozzáadott

IFS PACsecure egy szabvány az élelmiszer és egyéb termékek csomagolóanyag gyártóinak, amely vállalkozások csomagolás feldolgozással és/vagy átalakítással foglalkoznak.

Mátrix a megfelelő IFS szabvány kiválasztásához

N°	A társaság fő tevékenysége	IFS nemzetközi szabványok					
		IFS Food	IFS HPC	IFS Logistics	IFS Broker	IFS C & C/W.	IFS PAC secure
1	Élelmiszer-feldolgozás (gyártás, termék-szennyeződés kockázata)	X					
2	Háztartás-vegyipari és testápoló szerek (HPC) gyártása (gyártás, termék-szennyeződés kockázata)		X				
3	Élelmiszer, egyéb termék, HPC logisztikai tevékenységek Logisztika, mint szolgáltatás, nincs kereskedelmi tevékenység (fizikai kapcsolat van a már csomagolt, vagy speciális (pl. félsertés) vagy ömlesztett/tartályos szállítás (glükóz-szirup, tej, gabona magvak stb.))			X			
4	Élelmiszer, HPC kereskedelem, termék-kontaktus nélkül (nincs fizikai kapcsolat a termékkel, csak beszerzés és értékesítés; irodai tevékenység logisztika nélkül)				X		
5	Cash & Carry/nagykereskedelem (termékek disztribúciója; kisebb mennyiségben gyártási tevékenységet is tartalmazhat, speciális követelményekkel)					X	
6	Packaging material processing (when (non) food packaging products are processed/converted)						X
Kombinált tanúsítás							
7	Food or HPC or packaging trading and Food or HPC or packaging processing Combined audit for broker services AND processing activities	X	X		X		X
8	Food/HPC/packaging trading and Food/HPC/packaging logistical activities Combined audit for broker services AND logistical activities			X	X		

2. sz. MELLÉKLET: A tanúsítási folyamat



3. sz. MELLÉKLET: Termékkategóriák és technológiai kategóriák

Az IFS Food 6-os verziójában a társaság minden tevékenységét az alábbi termék- és technológiai terület(ek)hez kell rendelni.

1. sz. táblázat: Termékkategóriák

IFS Food 6. verzió Új élelmiszer kategóriák
1. Vörös és fehérhúsok, baromfi és húskészítmények
2. Hal és halászati termékek
3. Tojás és tojástermékek
4. Tejtermékek
5. Zöldség-gyümölcs
6. Gabonai termékek, cereáliák, sütőipari termékek és sütemény, cukrászati termékek, snack-ek
7. Összetett termékek
8. Italok
9. Olajok és zsírok
10. Száraz (tartós) termékek, egyéb összetevők és kiegészítők
11. Állateledelek

Megjegyzés: a termékeket és a rájuk vonatkozó termékkategóriákat tartalmazó táblázat megtalálható az IFS weboldalán: www.ifs-certification.com.

Megjegyzés: ld. még további leírásokat az IFS doctrine-ban (1.15).

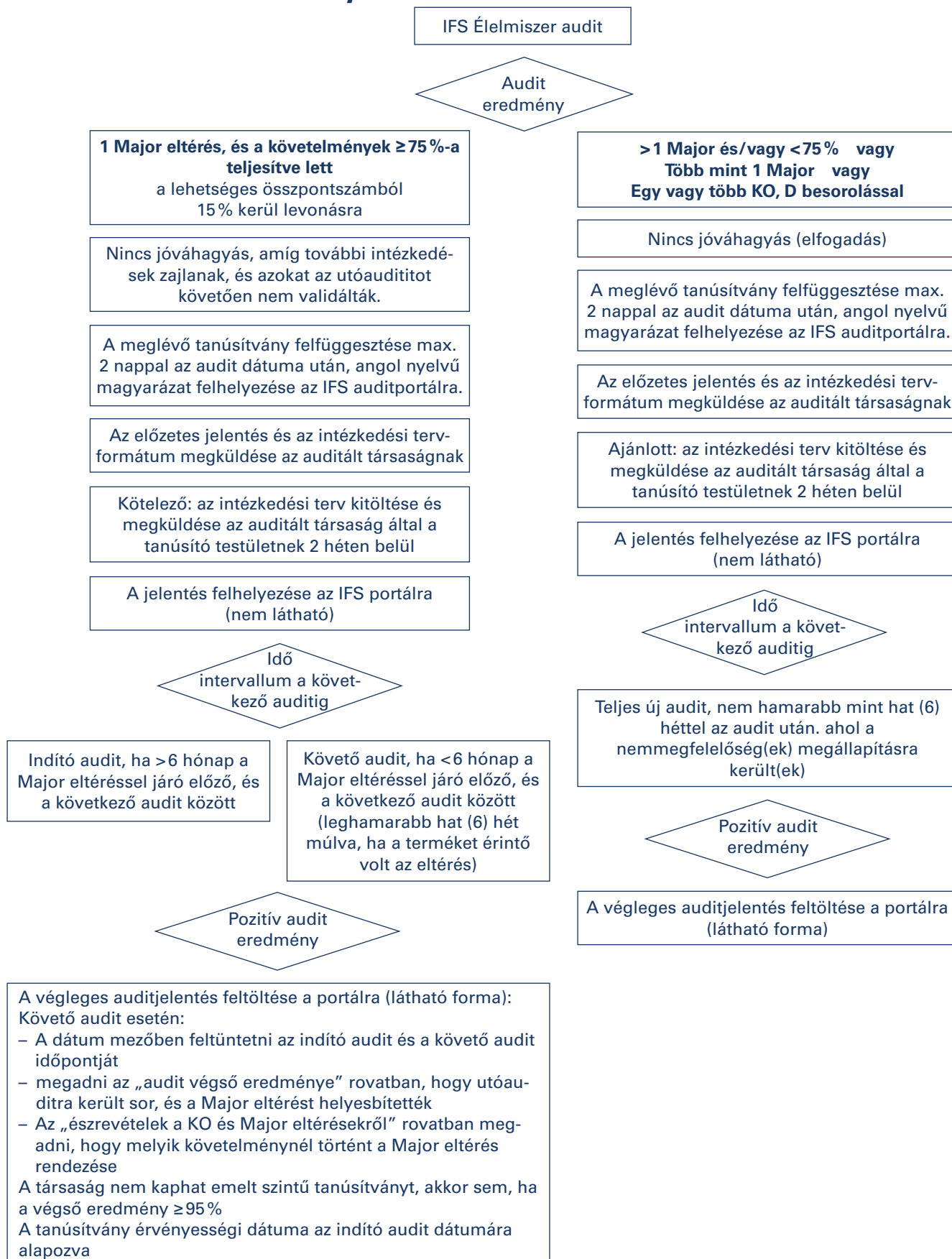
| hozzáadott

2. Táblázat: Technológiai kategóriák

IFS technológiai tartalom	IFS feldolgozási lépés beleértve a feldolgozást/kezelést/manipulációt/tárolást	Technológiai besorolás, ami figyelembe veszi a termékkockázatot is	
megváltozott	A	P1 Sterilizés (pl. konzervdobozok)	Sterilizés (végleges csomagolásban) a kórokozók elpusztításának céljával: Sterilizett (pl. autoklávozott) termékek a végleges csomagolásban
	B	P2 Pasztőrözés hőkezeléssel, UHT/aszeptikus töltés, forró töltés Egyéb pasztőrözési technológiák, pl. magas nyomású pasztőrözés, mikrohullám	Pasztőrözés az élelmiszeripari kockázatok mérséklése érdekében (és UHT folyamat)
	C	P3 Élelmiszerek sugárkezelése	Feldolgozott termékek: Kezelés a termék módosítása/eltarthatósági idő meghosszabbítása/élelmiszeripari kockázatok mérséklése érdekében, tartósítási technikák és egyéb feldolgozási technikák. Megjegyzés – kivételek: sugárkezelés is ebbe a kategóriába tartozik, bár a célja a mikroorganizmusok elpusztítása.
		P4 Tartósítás: sózás, marinálás, cukrozás, ecetes savanyítás, pácolás, füstölés stb. Fermentálás, savanyítás	
		P5 Bepárlás/dehidratálás, vákuum szűrés, fagyasztva szárítás, mikroszűrés (kevesebb, mint 10µ szemcseméret)	
	D	P6 Fagyasztás (legalább -18°C/0°F) beleértve a tárolást, Gyorsfagyasztás, hűtés, a lehűtés folyamata és a megfelelő hűtve tárolás	Rendszerek, kezelések a termékek integritásának és biztonságának megtartása érdekében: Kezelés azzal a céllal, hogy a termékek minősége és/vagy integritása megmaradjon, beleértve a szennyeződések eltávolítását és/vagy annak megelőzését.
		P7 Antimikrobás merítés/szórás/füstölés	
	E	P8 Védőgáz csomagolás, vákuumcsomagolás	Rendszerek, kezelések a termékek szennyeződésének megelőzése érdekében: Folyamatok a szennyeződés megelőzésére, különösen a mikrobiológiai szennyeződés vonatkozásában. Ennek módja a magas higiéniai kontroll és/vagy a speciális infrastruktúra a mozgatás, kezelés és/vagy feldolgozás és csomagolás közben (pl. védőgáz).
		P9 Szennyeződést megelőző folyamatok. Különösen a mikrobiológiai fertőzés megelőzése magas higiéniai fokú ellenőrzéssel és/vagy infrastruktúrával a mozgatás, kezelés és/vagy feldolgozás során, pl. tiszta tér technológia, „fehér terület”, (ellenőrzött munkaterületi hőmérséklet az élelmiszerbiztonságért, élelmiszerbiztonsági célból , fertőtlenítés a takarítást követően, pozitív levegőnyomás rendszer (pl. szűrés 10 µ alatt) ; fertőtlenítés a takarítást követően)	
		P10 Egyedi elválasztó technikák: pl. szűrés fordított ozmózissal, aktív szén használata	
hozzáadott	F	P11 Főzés, sütés, palackozás, viszkózus termékek töltése, sörfőzés befőzés, erjesztés (pl. bor), szárítás, olajban sütés, roston sütés, extrudálás, köpülés	Bármilyen egyéb módosítás, kezelés feldolgozás, ami nem szerepel az A, B, C, D, E pontok alatt
		P12 Beburkolás, panírozás, bundázás, vágás, szeletelés, kockázás, darabolás, keverés, töltés, élőállat vágás, válogatás, kezelés, csomagolás tárolás ellenőrzött viszonyok között (légkör); kivéve a hőmérsékletet	
		P13 Desztillálás, tisztítás, gőzölés, nedvesítés, hidrogénezés, őrlés	

Megjegyzés: csak a technológiai tartalom (A-F) használatos az IFS audit kiterjedésének meghatározásához. Az feldolgozás lépéseit (P1-P13) csak az audit időtartamának meghatározásához használják.

4. sz. MELLÉKLET: A D besorolást kapott KO és Major (jelentős) hibák kezelésére vonatkozó folyamatábra



2. rész: Az audit követelmények jegyzéke

1 A felső vezetőség felelőssége

1.1 Szervezeti politika/szervezeti alapelvek

1.1.1 A felső vezetőségnek szervezeti politikát kell meghatároznia és bevezetnie, amely legalább az alábbiakat tartalmazza:

- vevőközpontúság,
- környezet-tudatosság,
- fenntarthatóság
- etikai és személyi felelősség
- termékkövetelmények (termék- biztonság, minőség, jog-szerűség, folyamatok és specifikációk).

A szervezeti politikát valamennyi munkavállaló számára ismertté kell tenni.

1.1.2 A szervezeti politika tartalmát szervezeti egység szintű célokra és feladatokra kell lebontani. A célok teljesítési határidejét és a kapcsolódó felelőségeket minden szervezeti egység számára meg kell határozni.

1.1.3 A szervezeti politikából fakadó minőségi és élelmiszer-biztonsági célkitűzéseket az érintett szervezeti egységek dolgozói számára érthetővé kell tenni és hatékonyan be kell vezetni.

1.1.4 A felső vezetőségnek biztosítania kell a célok teljesülésének rendszeres, évente legalább egyszeri átvizsgálását.

1.1.5 A szervezetnek biztosítania kell, hogy minden, a minőséget és élelmiszer-biztonságot érintő érdemi információ megfelelő módon és időben eljusson a szervezeten belül az érintett munkatársakhoz.

1.2 Szervezeti felépítés

1.2.1 A szervezeti ábrának elérhetőnek kell lennie és be kell mutatnia a szervezet felépítését.

1.2.2 A felelősségi és hatásköröket egyértelműen meg kell határozni, beleértve a felelőségek delegálását is.

- 1.2.3 Azoknak az alkalmazottaknak, akiknek munkája hatással van a termék-követelmények teljesítésére, alkalmazható munkaköri leírással kell rendelkezniük, amelyben a felelősségi viszonyok egyértelműen meg vannak határozva.
- 1.2.4 **KO. No. 1: A felső vezetésnek biztosítania kell, hogy a munkatársak tudatában legyenek az élelmiszer-biztonságra és minőségre vonatkozó felelősségüknek, és legyenek módszerek a teljesítményük követésére. Ezeket az eljárásokat világosan kell meghatározni és dokumentálni.**
- 1.2.5 Azoknak az alkalmazottaknak, akiknek munkája hatással van a termék-követelmények teljesítésére, felelősségük tudatában kell lenniük és képesnek kell lenniük a felelősségük megértésének bemutatására.
- 1.2.6 A felső vezetőségnek ki kell neveznie az IFS rendszerért felelős személyt.
- 1.2.7 A termékkel kapcsolatos követelmények teljesítésére a felső vezetőségnek elegendő és megfelelő erőforrásokat kell biztosítania.
- 1.2.8 A minőségirányításért és élelmiszer-biztonságért felelős szervezetnek közvetlen beszámolási kapcsolata kell legyen a felső vezetőséggel.
- 1.2.9 A szervezetnek biztosítania kell, hogy az érintett alkalmazottak minden folyamatot (akár dokumentált, akár nem) ismernek és következetesen alkalmaznak.
- 1.2.10 A szervezetnek megfelelő rendszert kell alkalmaznia, hogy informálva legyenek az élelmiszer-biztonságot és minőségirányítást érintő valamennyi jogszabályról, tudományos és műszaki fejlesztésről, valamint az iparági jó gyártási és higiéniai gyakorlatról.
- 1.2.11 A szervezetnek minél előbb tájékoztatnia kell vevőit a termék-specifikációt érintő minden esetről, különös tekintettel az illetékes hatóságok által megállapított minden olyan nemmegfelelőségre, amelynek lehet, van, vagy volt hatása az érintett termékek biztonságára és/vagy jogszerűségére. Ez magában foglalhatja, de nem kizárólagosan az elővigyázatlansági eseteket.

1.3 Vevőközpontúság

- 1.3.1 Dokumentált eljárással kell rendelkezni a vevők alapvető igényeinek és elvárásainak azonosítására.
- 1.3.2 Ennek az eljárásainak az eredményeit értékelni kell, és figyelembe kell venni a minőségi és élelmiszer-biztonsági célkitűzések meghatározásánál.

1.4 Vezetőségi átvizsgálás

1.4.1 A felső vezetőségnek biztosítania kell, hogy a minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági rendszert legalább évente, illetve változások bekövetkezése esetén gyakrabban átvizsgálják. Az átvizsgálásnak legalább az alábbiakra kell kiterjednie: az auditok eredményei, vevői visszajelzések, folyamat-és termék-megfelelőség, a megelőző és helyesbítő tevékenység aktuális helyzete, az előző átvizsgáláskor meghatározott helyesbítő intézkedések visszaellenőrzése, változások amelyek hatással lehetnek az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszerre, továbbá ajánlások a fejlesztésre.

1.4.2 Az átvizsgálásnak tartalmaznia kell a minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági rendszer szabályozásával kapcsolatos intézkedések és a folyamatos fejlesztési folyamat értékelését.

1.4.3 A szervezetnek azonosítania kell és rendszeresen át kell vizsgálnia (pl. a belső auditok során, bejárások alkalmával) a termék megfelelősége szempontjából fontos infrastrukturális követelményeket. Ennek legalább a következőket kell tartalmaznia:

- épületek
- ellátó rendszerek
- berendezések és gépek
- szállítás.

Az átvizsgálás eredményét a beruházási tervek kialakításánál a kockázatok szempontjából figyelembe kell venni.

1.4.4 A szervezetnek azonosítania kell és rendszeresen át kell vizsgálnia (pl. a belső auditok során, bejárások alkalmával) a termék megfelelősége szempontjából fontos munkakörnyezeti követelményeket. Ennek legalább a következőket kell tartalmaznia:

- szociális létesítmények
- munkakörnyezeti tényezők
- higiéniai feltételek,
- a munkahely kialakítása
- külső hatások (pl. zaj, rezgés).

Az átvizsgálás eredményét a beruházások tervezésénél, az élelmiszerbiztonsági kockázatok szempontjából, figyelembe kell venni.

2 Minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer

2.1 Minőségirányítás

2.1.1 A dokumentálás követelményei

2.1.1.1 A minőségügyi és élelmiszer-biztonsági rendszert dokumentálni kell, be kell vezetni és a dokumentációt teljességében, egy helyen kell tartani (élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási kézikönyv, vagy elektronikus dokumentálási rendszer).

2.1.1.2 Dokumentált eljárással kell rendelkezni a dokumentumok és azok mellékleteinek kezelésére és változtatására vonatkozóan.

2.1.1.3 A dokumentumoknak olvashatóknak, egyértelműeknek és minden részletre kiterjedőknek kell lenniük. Az érintett személyek számára minden időben elérhetőeknek kell lenniük.

2.1.1.4 Minden, a termék-követelmények teljesítéséhez szükséges dokumentumnak az utolsó érvényes verziója elérhető kell legyen.

2.1.1.5 A dokumentumoknak a termék-követelmények szempontjából kritikus javításának okát fel kell jegyezni.

2.1.2 A feljegyzések kezelése

2.1.2.1 Minden, a termék-követelmények teljesítéséhez szükséges feljegyzésnek teljesnek és részletesnek, valamint karbantartottnak kell lennie, valamint kérésre rendelkezésre kell állnia.

2.1.2.2 A feljegyzéseknek olvashatónak és valódinak kell lenniük. Olyan módon kell kezelni a feljegyzéseket, hogy a későbbi változtatás kizárható legyen.

2.1.2.3 Minden feljegyzést a jogszabályi előírásoknak megfelelően kell kezelni, és legalább a termék minőség-megőrzési idejének lejártát követő egy évig meg kell őrizni. Azoknál a termékeknél, amelyeknek nincs minőségmegőrzési ideje, a feljegyzések megőrzési idejét igazolni kell, és az igazolást dokumentálni kell.

2.1.2.4 A feljegyzések módosítását csak erre felhatalmazott személy végezheti.

2.1.2.5 A feljegyzéseket biztonságosan, és könnyen elérhető módon kell tárolni.

2.2 Élelmiszer-biztonsági irányítás

2.2.1 HACCP rendszer

- 2.2.1.1 A szervezet élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerének alapja a teljesen bevezetett, módszeres és átfogó HACCP rendszer kell legyen, mely a Codex Alimentarius elvein alapul. A rendszernek figyelembe kell vennie a gyártó ország és a célország jogszabályi követelményeit is, amelyek túlnyúlhatnak ezeken az elveken. A HACCP rendszert minden termelési helyszínen be kell vezetni.
- 2.2.1.2 A HACCP rendszernek le kell fednie minden nyersanyagot, terméket, termékcsoportot és a termék előállításával kapcsolatos valamennyi tevékenységet, beleértve a termékfejlesztést és a termék csomagolását.
- 2.2.1.3 A szervezetnek biztosítania kell, hogy a HACCP rendszer a tudományos irodalmon, vagy a gyakorlatban igazolt előírásokon alapuljon, a termékek és a folyamatok vonatkozásában. Ezeket az információkat az újabb műszaki fejlesztési eredményekkel frissíteni kell.
- 2.2.1.4 A HACCP rendszert át kell vizsgálni és szükség szerint módosítani kell, ha bármilyen változás történt a termék, a folyamat vagy egy lépés vonatkozásában.

2.2.2 HACCP team

- 2.2.2.1 **A HACCP team megalakítása (CA 1. lépés)**
A HACCP team-nek multidiszciplinárisnak kell lennie és tartalmaznia kell termelési munkatársakat is. A kinevezett HACCP team tagoknak megfelelő ismeretekkel kell rendelkezniük a HACCP-ről, a termékekről, folyamatokról, és a kapcsolódó veszélyekről. Ahol a megfelelő tudás a szervezeten belül nem biztosítható, ott külső szakértőt kell bevonni.
- 2.2.2.2 A HACCP rendszer kialakításáért és karbantartásáért felelős munkatársakat team-vezetőnek kell összefognia, és megfelelő képzésben kell részesülniük a HACCP alkalmazási elveivel kapcsolatban.
- 2.2.2.3 A HACCP teamnek a felső vezetőség hathatós támogatását kell élveznie, és az egész szervezeten belül ismertnek és elfogadottnak kell lennie.

2.2.3 HACCP elemzés

2.2.3.1 Termékleírás (CA 2. lépés)

Teljes körű termékleírással kell rendelkezni, amely tartalmazza a termék-biztonságra vonatkozó összes információt, úgymint:

- a termék összetétele
- fizikai, érzékszervi, kémiai és mikrobiológiai paraméterek
- a terméket érintő élelmiszer-biztonsági jogszabályi követelmények
- az előállítás módja
- csomagolás
- minőségmegőrzési időtartam
- tárolási körülmények és a szállítás és elosztás módja

2.2.3.2 A tervezett felhasználás meghatározása (CA 3. lépés)

A termék tervezett felhasználását meg kell határozni a fogyasztónál várható felhasználási mód figyelembevételével, figyelembe véve az érzékeny fogyasztói rétegeket is.

2.2.3.3 Folyamatábra szerkesztése (CA 4. lépés)

Folyamatábrával kell rendelkezni minden termékre vagy termékcsoporthoz, a termelési folyamatok minden variációjára és minden alfolyamatra is (beleértve a visszadolgozásokat is).

A folyamatábrát dátummal kell ellátni, és valamennyi a CCP-t és azok sorszámát egyértelműen tartalmaznia kell. Bármely változás esetén a folyamatábrát aktualizálni kell.

2.2.3.4 A folyamatábra helyszíni igazolása (CA 5. lépés)

A HACCP teamnek a termelési folyamat minden lépését igazolnia kell a helyszínen, minden műveleti lépésre kiterjedően. A folyamatábrát szükség szerint módosítani kell.

2.2.3.5 Veszélyelemzés lefolytatása lépésről-lépésre (CA 6. lépés – 1. alapelv)

2.2.3.5.1 Veszélyelemzésnek kell rendelkezésre állnia minden vonatkozó fizikai, kémiai és biológiai veszéllyel kapcsolatban, beleértve az allergéneket is, ha azok előfordulása várható.

2.2.3.5.2 A veszélyelemzésnek figyelembe kell vennie a fogyasztóra gyakorolt ártalom előfordulásának valószínűségét és az egészségkárosodás súlyosságát.

2.2.3.6 Kritikus szabályozási pontok meghatározása (CA 7. lépés – 2. alapelv)

2.2.3.6.1 A vonatkozó kritikus szabályozási pontokat (CCP-eket) döntéshozó, vagy más módszer segítségével kell meghatározni, amely ésszerű megközelítést mutat be.

2.2.3.6.2 Minden olyan lépésnél, amely az élelmiszer-biztonság szempontjából fontos, de nem CCP, a szervezetnek szabályozási pontokat (CP) kell bevezetnie és dokumentálnia. Megfelelő szabályozó intézkedéseket kell bevezetni.

2.2.3.7 Kritikus határértékek meghatározása minden CCP-re (CA 8. lépés – 3. alapelv)

Minden CCP-re meg kell határozni és validálni kell a megfelelő kritikus határértéket, amelyekkel egyértelműen azonosítható, ha a folyamat kikerült a szabályozott állapotból.

2.2.3.8 Felügyelő módszer kialakítása minden CCP-re (CA 9. lépés – 4. alapelv)

2.2.3.8.1 **KO. No. 2: Minden CCP-re megfelelő felügyelő módszerrel kell rendelkezni, amely révén a szabályozott állapotból való bármilyen kitérés észlelhető. A felügyelet feljegyzéseit megfelelő ideig meg kell őrizni. Minden CCP-t felügyelet alatt kell tartani. Minden egyes CCP felügyeletét és szabályozását feljegyzésekkel kell bemutatni. A feljegyzéseknek tartalmazniuk kell a felelős személyt, a dátumot és a felügyelettel kapcsolatos eredményeket.**

2.2.3.8.2 A CCP-k felügyeletéért felelős operatív személyzetnek célirányos képzést/eligazítást kell biztosítani.

2.2.3.8.3 A CCP-k felügyeletének feljegyzéseit ellenőrizni kell.

2.2.3.8.4 A CP-k alkalmazását felügyelettel és dokumentálással kell biztosítani.

2.2.3.9 Helyesbítő tevékenységek meghatározása (CA 10. lépés – 5. alapelv)

Abban az esetben, ha a szabályozás azt mutatja, hogy a CCP vagy CP kikerült a szabályozás alól, megfelelő helyesbítő tevékenységeket kell lefolytatni és dokumentálni. A helyesbítő tevékenységek során az esetleges nemmegfelelő termékről is rendelkezni kell.

2.2.3.10 Igazoló eljárások meghatározása (CA 11. lépés – 6. alapelv)
Igazoló eljárásokat kell meghatározni annak megerősítésére, hogy a HACCP rendszer hatékony. A HACCP rendszer igazolását (verifikálását) legalább évente egyszer el kell végezni. A verifikálás tartalmazhatja például:

- a belső auditokat
- analitikai eredményeket
- mintavételeket
- értékeléseket
- a vevői és hatósági panaszokat, visszajelzéseket.

A verifikálás eredményeit a HACCP rendszerbe be kell építeni.

2.2.3.11 Dokumentáció és feljegyzés-kezelés létrehozása (CA 12. lépés – 7. alapelv)
Minden folyamatot, eljárást, intézkedést és feljegyzést magába foglaló dokumentációnak kell rendelkezésre állnia. A dokumentáció kiterjedése és a feljegyzés-kezelés módszere meg kell feleljen a cég jellegének és nagyságának.

3 Erőforrások kezelése

3.1 Humán erőforrás kezelés

3.1.1 Mindazoknak a személyeknek, akiknek a munkája hatást gyakorol a termék biztonságára, jogszerűségére vagy minőségére, rendelkeznie kell a megkövetelt hatáskörrel képzettség, tapasztalat és képzés útján; összevetve a dolgozó szerepével, a veszélyek és a kapcsolódó kockázatok értékelésével.

3.2 Humán erőforrás

3.2.1 Személyi higiénia

3.2.1.1 A személyi higiéniára vonatkozó dokumentált követelményekkel kell rendelkezni, amelyek legalább az alábbiakat tartalmazzák:

- védő ruházat
- kézmosás és fertőtlenítés
- étkezés, italfogyasztás
- dohányzás
- bőrsérülések, vágások kezelése

- körmök, ékszerek és személyes tárgyak
- haj és szakáll.

A követelményeknek veszélyelemzésen kell alapulnia, figyelembe véve a termékeket és a folyamatokat.

3.2.1.2 KO. No. 3: A személyi higiéniára vonatkozó követelményeket rögzíteni kell, amelyet minden érintett munkatárs, alvállalkozó és látogató figyelembe vesz.

3.2.1.3 A követelményeknek való megfelelést rendszeresen ellenőrizni kell.

3.2.1.4 Látható ékszert (beleértve a piercing-et is) és órát nem lehet viselni. Ez alól kivételt a termékre és a folyamatokra irányuló veszélyelemzés, és a kapcsolatos kockázatok értékelése alapján lehet meghatározni.

3.2.1.5 A vágási és egyéb bőrsérüléseket színes (a termék színétől eltérő színű) sebtapasszal kell elfedni, amely szükség szerint fémszálat is tartalmaz. Kézsérülés esetén a sebtapasz fölött egyszer használatos kesztyűt is viselni kell.

3.2.2 Védőruházat a dolgozók, alvállalkozók és látogatók számára

3.2.2.1 Cégszintű eljárással kell rendelkezni annak biztosítására, hogy minden dolgozó, alvállalkozó és látogató tudatában legyen a védőruhák viselésére, váltására az adott munkaterületen vonatkozó szabályoknak, összhangban a termékre vonatkozó követelményekkel.

3.2.2.2 Azokon a termelési területeken, ahol a fejfedő és/vagy bajuszvédő viselése követelmény, ott a haját, illetve a bajuszt, szakállt teljes mértékben el kell fedni, hogy a termék szennyeződése elkerülhető legyen.

3.2.2.3 Azokon a termelési területeken, ahol (a termék színétől eltérő színű) a kesztyű viselése kötelező, erre vonatkozóan egyértelmű használati utasítással kell rendelkezni. Az ennek való megfelelést rendszeresen ellenőrizni kell.

3.2.2.4 Minden alkalmazott számára megfelelő számú védő-(munka-)ruha garnitúrát kell biztosítani.

3.2.2.5 Minden védő-(munka-)ruhát rendszeresen és alaposan mosni kell. A termékre és a folyamatra vonatkozó veszélyelemzés és a kapcsolódó kockázatok értékelése alapján, figyelembe véve a termékekre és folyamatra vonatkozó megfontolásokat, a védő-(munka-)ruha mosását végezheti szerződött mosoda, saját mosoda, vagy a dolgozó maga.

3.2.2.6 A védő-(munka-)ruhák mosására útmutatóval kell rendelkezni, valamint eljárást kell létrehozni a védő-(munka-)ruhák tisztaságának ellenőrzésére.

3.2.3 Fertőző betegségekkel kapcsolatos szabályozás

3.2.3.1 Írásos és ismertetett eljárással kell rendelkezni a dolgozók, alvállalkozók és látogatók számára az olyan fertőző betegségek bejelentésére, amelyek hatással lehetnek az élelmiszerbiztonságra. Fertőző betegség bejelentése esetén intézkedéseket kell hozni a termékek befertőzési lehetőségének minimalizálására.

3.3 Képzés és eligazítás

3.3.1 A szervezetnek dokumentált képzési/eligazítási programja kell egyen, mely a termékkel kapcsolatos követelményeket, valamint az alkalmazottakra vonatkozó képzési igényeket veszi figyelembe, tekintettel munkakörükre. A képzési programnak tartalmaznia kell:

- a képzések tartalmát,
- a képzések gyakoriságát,
- a résztvevők jegyzékét
- a nyelvet
- a képzett előadót/oktatót
- az értékelési módszert.

3.3.2 A dokumentált képzési/eligazítási programot alkalmazni kell minden munkatársra, beleértve a szezonális és átmeneti dolgozókat, a külső cégek alkalmazottait, akik az érintett munkaterületeken dolgoznak. Állományba vételkor, és a munkakezdés előtt a dolgozókat képezni kell, összhangban a képzési/eligazítási programmal.

3.3.3 Az összes képzési/eligazítási eseményről feljegyzéssel kell rendelkezni, amely tartalmazza:

- a résztvevők nevét (beleértve az aláírásokat)
- a dátumot
- az időtartamot
- a tréning tartalmát
- az előadó/oktató nevét.

Eljárást vagy programot kell alkalmazni, amely igazolja a tréning/eligazítás hatékonyságát.

3.3.4 A képzések/eligazítások témáját rendszeresen felül kell vizsgálni és aktualizálni, figyelembe véve a szervezet saját eseményeit, az élelmiszer-biztonsági és élelmiszerrel kapcsolatos jogszabályi követelményeket, valamint a termék/folyamat változásokat.

3.4 A higiénia biztosításának eszközei, személyi higiénéjával kapcsolatos eszközök, szociális létesítmények

3.4.1 A szervezetnek szociális létesítményekkel kell rendelkeznie, melyek kellő méretűek, megfelelnek a dolgozók létszámának, valamint kialakításuk és működtetésük minimalizálja az élelmiszer-biztonsági kockázatokat. Ezeket a létesítményeket tisztán és megfelelő állapotban kell tartani.

3.4.2 A szociális létesítményekből származó idegen anyagok által okozott termékszennyeződést értékelni és minimalizálni kell. Figyelembe kell venni a dolgozók által behozott élelmiszereket és a dolgozók személyes tárgyait is.

3.4.3 Megfelelő szabályokat és eszközöket kell alkalmazni a dolgozók személyes tárgyainak, és az általuk behozott, valamint az étkezdéből és automatákból kikerülő élelmiszereknek a korrekt kezelésére.

3.4.4 A szervezetnek megfelelő öltözőket kell biztosítani a dolgozók, alvállalkozók és látogatók számára. Ahol szükséges, ott az utcai ruhát a védő-(munka-)ruhától elkülönítve kell tárolni.

3.4.5 AWC-k nem nyílhatnak közvetlenül termék-kezelési területre. A WC-ket megfelelő kézmosási lehetőséggel kell ellátni. A szociális helységeknél megfelelő természetes vagy mesterséges szellőzést kell biztosítani. Fertőzöttebb terület felől a tiszta terület felé való légáramoltatást el kell kerülni.

3.4.6 Megfelelő kéz-higiéniai lehetőséggel kell rendelkezni a termelési területekre való belépési pontokon és a termelési területeken belül, valamint az öltöző-pihenő részeken is. Veszélyelemzés és a kapcsolódó kockázatok elemzése alapján a további területeket (pl. csomagolás) is hasonlóan kell felszerelni.

3.4.7 A kézmosási helyeknek minimálisan az alábbiakkal kell rendelkeznie:

- megfelelő hőmérsékletű folyó ivóvíz
- folyékony szappan
- megfelelő kéz-száritó eszköz.

- 3.4.8 Ahol gyorsan romló élelmiszert kezelnek, ott a kézmosással kapcsolatosan a további követelményeket is teljesíteni kell:
- kéz érintése nélkül működő csaptelep
 - kézfertőtlenítés
 - megfelelő kézhigiéniával kapcsolatos berendezések
 - kihelyezett kézmosási útmutató/ábrák
 - kéz nélkül nyitható hulladékgyűjtő edény.
- 3.4.9 A kézhigiéncia hatékonyságának ellenőrzésére programot kell kialakítani, amely veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapul.
- 3.4.10 Az öltözőket úgy kell elhelyezni, hogy a termék-kezelési területtel közvetlen kapcsolatuk legyen. A kivételeket igazolni és megfelelően kezelni kell, amely veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapul.
- 3.4.11 Ahol a veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése indokolja, ott cipő és csizmamosó berendezést, valamint további védő-(munka-)ruhát kell biztosítani.

4 A tervezési és gyártási folyamat

4.1 A szerződések egyeztetése

- 4.1.1 A szerződéses partnerek által megállapodott követelményeket, illetve azok elfogadhatóságát meg kell határozni, egyeztetni kell és felül kell vizsgálni a szállítási szerződés megkötése előtt. A minőséggel és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos minden záradékot az érintett szervezeti egységeknek ismerniük kell és rendelkezésükre kell bocsátani.
- 4.1.2 Feljegyzésekkel kell rendelkezni a szerződéses kapcsolatokban bekövetkezett egyeztetések elfogadásáról és kölcsönös kommunikálásáról.

4.2 Termékspecifikációk és receptúrák

4.2.1 Termékspecifikációk

- 4.2.1.1 Minden késztermékre elérhető specifikációval kell rendelkezni. A specifikációknak érvényesnek, egyértelműnek, és a jogszabályi követelményeknek megfelelőnek kell lenniük.

- 4.2.1.2 KO. No. 4: Specifikációkkal kell rendelkezni a helyszínen minden alapanyagra (nyersanyagok, összetevők, adalékanyagok, csomagolóanyagok, visszadolgozott anyagok). A specifikációknak aktuálisnak, egyértelműeknek és elérhetőeknek kell lenniük és minden esetben meg kell felelniük a jogszabályi, valamint – ha van – a vevői követelményeknek.**
- 4.2.1.3 Ahol a vevők igénylik, a termék-specifikációkat formálisan is egyeztetni kell.
- 4.2.1.4 A specifikációkat és/vagy azok tartalmát az érintett területek rendelkezésére kell bocsátani, és minden érintett dolgozónak hozzáférése kell legyen azokhoz.
- 4.2.1.5 Eljárással kell rendelkezni a specifikációk elkészítésére, módosítására és jóváhagyására a folyamat minden fázisában; amelynek tartalmaznia kell a vevő általi előzetes elfogadást, ha a specifikációt a vevővel már egyeztették.
- 4.2.1.6 A specifikációkat szabályozó eljárásnak tartalmaznia kell a késztermék-specifikációk folyamatos aktualizálását, bármilyen módosítás esetében:
- nyersanyagok
 - receptúra
 - a folyamat, a késztermékre való hatással
 - a csomagolóanyag, a késztermékre való hatással.

4.2.2 Receptúra

- 4.2.2.1 KO. No. 5: Ha a receptúrát és a technológiai követelményeket a vevővel egyeztették, ezeket be kell tartani.**

4.3 Termékfejlesztés/termék módosítás/a gyártási folyamatok módosítása

- 4.3.1 A termékfejlesztésre vonatkozó eljárással kell rendelkezni, összhangban a veszélyelemzés alapelveivel és a HACCP rendszerrel.
- 4.3.2 A termék-összetételt, a gyártási folyamatot, a folyamat-paramétereket és a termék-követelményeket meg kell határozni, és ezek teljesítését próbagyártásokkal és termékvizsgálatokkal kell igazolni.
- 4.3.3 Az eltarthatósági idő vizsgálatokat a termék összetételét, csomagolását, gyártását és tárolási körülményeit figyelembe véve kell elvégezni. A fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időt ennek megfelelően kell meghatározni.

- 4.3.4 A termék eltarthatósági idejének megállapításánál és validálásánál (beleértve a hosszabb lejáratú minőségmegőrzési idővel ellátott termékeket), az érzékszervi vizsgálatok eredményét is figyelembe kell venni.
- 4.3.5 A termékfejlesztésnél figyelembe kell venni az érzékszervi bírálati eredményeket.
- 4.3.6 Eljárást kell alkalmazni annak biztosítására, hogy a jelölés feleljen meg a célország jogszabályainak és a vevői követelményeknek.
- 4.3.7 Az élelmiszer termék elkészítésére és/vagy felhasználására vonatkozó ajánlásokat meg kell határozni. Amennyiben lehetséges, a vevői követelményeket bele kell foglalni.
- 4.3.8 A társaságnak be kell mutatnia – részletes tanulmányozás és/vagy megfelelő tesztek elvégzése útján – a jelölésen szereplő tápérték vagy állítások validálását. Ez vonatkozik az új termékekre és az értékesítés minden periódusára.
- 4.3.9 A termékfejlesztési folyamatot és a termékfejlesztés eredményét dokumentálni kell.
- 4.3.10 A társaságnak biztosítania kell, hogy a termék összetételének megváltoztatásakor – beleértve a visszadolgozásokat és a csomagolóanyagot is – a folyamat-paramétereket átvizsgálják, annak biztosítására, hogy a termék-követelmények teljesüljenek.

4.4 Beszerzés

törölt |
megváltozott |

4.4.1 ~~Általános beszerzés~~

4.4.1 A társaságnak szabályoznia kell a beszerzési folyamatot annak biztosítására, hogy minden külső eredetű anyag és szolgáltatás, amely hat az élelmiszer-biztonságra és minőségre, megfeleljen a követelményeknek. Ha a társaság bármely olyan folyamatot kiszervez egy külső partnerhez, amely hathat az élelmiszer-biztonságra és minőségre, a társaságnak biztosítania kell az ilyen folyamatok feletti felügyeletet/szabályozást. A kiszervezett folyamatok felügyeletét/szabályozását azonosítani és dokumentálni kell az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszerben.

megváltozott |

4.4.2 Eljárással kell rendelkezni a beszállítók (belső és külső), a kiszervezett gyártást vagy részfolyamatot végzők jóváhagyására és felügyeletére.

- 4.4.3** Az elfogadási és felügyeleti eljárásnak egyértelmű értékelési szempontokat kell tartalmaznia, mint például: auditok, vizsgálati eredmények, a beszállító megbízhatósága és reklamáció kezelési készsége, elvárt teljesítmény-szabványok. | megváltozott
- 4.4.4** A beszállítók értékelésének eredményét rendszeresen át kell vizsgálni, és az átvizsgálásnak veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén kell alapulnia. | megváltozott
- Az átvizsgálásról és az értékelésből fakadó további teendőkről feljegyzést kell készíteni.
- 4.4.5** A beszerzett termékeket a rendelkezésre álló specifikációkkal, **azok hitelességével veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésével** összhangban kell ellenőrizni. Az ellenőrzési tervnek minimálisan a következő kritériumokat kell tartalmaznia: termék-követelmények, a beszállító státusza (az értékelés eredményével összhangban), a beszerzett termék hatása a késztermékre. A származási helyet külön ellenőrizni kell, ha az említve van a specifikációban. | megváltozott
| hozzáadott
- 4.4.6** A beszerzett szolgáltatásokat a rendelkezésre álló specifikációkkal összhangban kell ellenőrizni. | megváltozott
- Az ellenőrzési tervnél minimálisan a következő elemeket kell figyelembe venni: szolgáltatási követelmények, a beszállító státusza (az értékelés eredményével összhangban), az igénybe vett szolgáltatás hatása a késztermékre.
- 4.4.2** — **Kész termékek vásárlása**
- 4.4.2.1** — Ha a társaság kész termékeket vásárol, biztosítani kell, hogy rendelkezésre áll és bevezetésre került a beszállító elfogadására és felügyeletére vonatkozó eljárás.
- 4.4.2.2** — Ha a társaság kész termékeket vásárol, a beszállító elfogadására és felügyeletére vonatkozó eljárásnak egyértelmű értékelési szempontokat kell tartalmaznia, úgymint: auditok, analitikai vizsgálati eredmények, a beszállító megbízhatósága, reklamációk, elvárt teljesítmény-szabványok. | törölt
- 4.4.2.3** — Saját márka esetében a vevői követelményeknek megfelelő szállítói elfogadási eljárásnak kell lennie a félkész vagy kész termékek elő-szállítására.
- 4.5** **Termék csomagolás**
- 4.5.1** A társaságnak meg kell határoznia a csomagolóanyag kulcsparamétereit, a veszélyelemzésnek, a kapcsolódó kockázatoknak és a felhasználási célnak megfelelően.

- 4.5.2 Minden csomagolóanyagra részletes specifikációkkal kell rendelkezni, amelyek összhangban vannak az érvényes, vonatkozó jogszabályokkal.
- 4.5.3 Megfelelőségi igazolással kell rendelkezni minden olyan csomagolóanyagra, amely hatással lehet a termékre, összhangban az érvényes, vonatkozó jogszabályokkal. Abban az esetben, ha nincsenek speciális jogszabályi követelmények, bizonyítékkal kell rendelkezni annak bemutatására, hogy a csomagolóanyag alkalmas a használatra. Mindez vonatkozik azokra a csomagolóanyagokra, amelyek hatással lehetnek a nyersanyagra, a félkész- és késztermékekre.
- 4.5.4 A szervezetnek igazolnia kell a csomagolóanyagok megfelelőségét minden vonatkozó késztermék esetében (érzékszervi bírálatok, tárolási kísérletek, kémiai vizsgálatok, migrációs teszt), veszélyelemzés és a kapcsolódó kockázatok alapján.
- 4.5.5 A társaságnak biztosítania kell, hogy a felhasznált csomagolóanyag feleljen meg a csomagolandó terméknek. A megfelelő csomagolóanyag használatát rendszeresen ellenőrizni kell, és ezt az ellenőrzést dokumentálni kell.
- 4.5.6 A jelölés információinak olvashatónak és kitörölhetetlennek kell lennie, összhangban az egyeztetett vevői termék-specifikációkkal. Ezt rendszeresen ellenőrizni kell, és az ellenőrzést dokumentálni kell.

4.6 A telephely kiválasztása

- 4.6.1. A szervezetnek ki kell vizsgálnia, hogy milyen környezeti hatásoknak (pl. talaj, levegő) lehet károsító hatása a termék biztonságára és minőségére. Ahol megállapítják, hogy a termék biztonsága vagy minősége sérülhet, megfelelő intézkedéseket kell hozni.

A megállapított intézkedések hatékonyságát rendszeresen át kell vizsgálni (pl. nagyon szennyezett levegő, erős illatok).

4.7 Külső környezet

- 4.7.1 Az üzem külső környezetét megfelelő állapotban kell tartani, hogy tiszta és rendezett legyen.
- 4.7.2 A gyár valamennyi külső területét jó állapotban kell tartani. Ahol a természetes vízvezetés nem megoldott, ott megfelelő vízvezető rendszerről kell gondoskodni.

- 4.7.3 A szabadban történő tárolást minimalizálni kell. Amennyiben történik tárolás szabadterén, veszélyelemzést és a kapcsolódó kockázatok értékelését el kell végezni annak biztosítására, hogy nincs szennyeződési veszély, vagy más, a termék minőségét és biztonságát károsító tényező.

4.8 Üzemelrendezés, áramlási útvonalak

- 4.8.1 Térképpel kell rendelkezni a belső áramlási útvonalak egyértelmű azonosítására, a késztermékek, csomagolóanyagok, nyersanyagok, hulladék, személyzet, víz, stb. esetében.

A helyszín minden épületét tartalmazó térképpel kell rendelkezni.

- 4.8.2 Az áramlási útvonalakat az alapanyag átvételtől a késztermék kiszállításáig úgy kell megszervezni, hogy az alapanyagok, csomagolóanyagok, félkész termékek és késztermékek szennyeződése elkerülhető legyen. A keresztzennyeződés kockázatát hatékony intézkedésekkel kell minimalizálni.

- 4.8.3 A mikrobiológiai szempontból magas kockázatú termelési területeket úgy kell működtetni és ellenőrizni, hogy a termék-biztonság sértetlensége biztosítva legyen.

- 4.8.4 A gyárban lévő laboratórium és a gyártásközi ellenőrzés nem befolyásolhatja a termék biztonságát.

4.9 A termelési és tárolási területek építészeti követelményei

4.9.1 Építészeti követelmények

- 4.9.1.1 Azokat a helyiségeket, ahol élelmiszert előállítanak, kezelnek, gyártanak, tárolnak, úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy az élelmiszer-biztonság teljesüljön.

4.9.2 Falak

- 4.9.2.1 A falakat úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy a szennyeződések felgyülemelését, a kondenzációt és a penészesedést megakadályozzák, valamint hogy alkalmasan tisztítható legyen.

- 4.9.2.2 A falak felületeinek jó állapotúnak, könnyen tisztíthatónak, áthatolhatatlannak és vízállónak kell lenniük.

- 4.9.2.3 A falak padozati és mennyezeti találkozásait úgy kell kialakítani, hogy megkönnyítse a takarítást.

4.9.3 Padozat

- 4.9.3.1 A padozatot úgy kell kialakítani, hogy megfeleljen a termelés követelményeinek, legyen jó állapotban és legyen könnyen tisztítható. A felületeknek víz-átnemeresztőnek és vízlepergetőnek kell lennie.
- 4.9.3.2 A szennyvíz elvezetését higiéniailag megfelelő módon kell biztosítani. Az elvezető rendszert tisztíthatóan, és olyan módon kell kialakítani, hogy minimalizálja a termék szennyeződési kockázatát (pl. kártevők behatolása).
- 4.9.3.3 A víznek, vagy egyéb folyadékoknak minden nehézség nélkül kell eljutnia az összefolyókba, megfelelő intézkedések révén. A pangó vizet minimalizálni kell.
- 4.9.3.4 Az élelmiszer-termelő területen a gépeket és a csővezetéseket úgy kell elhelyezni, ahol lehetséges, hogy a keletkező szennyvíz közvetlenül az összefolyókba jusson.

4.9.4 Födém/Mennyezet

- 4.9.4.1 A mennyezetnek (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső oldalának) és a mennyezet alatt lévő berendezéseknek (beleértve a kábeleket, csöveket, világítótesteket stb.) olyan kialakításúnak kell lenniük, hogy a szennyeződések felgyülemelését minimalizálja, és ne okozza semmilyen fizikai és/vagy mikrobiológiai szennyeződés kockázatát.
- 4.9.4.2 Ahol álmennyezet került kialakításra, ott megfelelő hozzáférést kell biztosítani felette a takarítási és karbantartási munkák elvégzésére, valamint a kártevőirtás felügyeletére.

4.9.5 Ablakok és egyéb nyílászárók

- 4.9.5.1 Az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell tervezni és kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelése megakadályozható legyen, és azokat megfelelő állapotban kell tartani.
- 4.9.5.2 Ha szennyeződés kockázata áll fenn, akkor az ablakokat és tetőablakokat a termelés ideje alatt zárva kell tartani.
- 4.9.5.3 Ahol az ablakok és a tetőablakok a szellőztetés miatt nyithatóak, ott azokat könnyen leszerelhető, jó állapotban lévő rovarhálóval, vagy más megoldással kell ellátni a szennyeződések elkerülése érdekében.
- 4.9.5.4 Azokon a területeken, ahol csomagolatlan termékeket kezelnek, az ablakokat törés ellen védeni kell.

4.9.6 Ajtók és kapuk

- 4.9.6.1 Az ajtóknak és kapuknak jó állapotban lévőnek (pl. szilánkoktól, pergő festéktől, korróziótól mentesnek), könnyen tisztíthatónak kell lenniük.
- 4.9.6.2 A külső ajtóknak és kapuknak olyan kialakításúaknak kell lenniük, hogy a kártevők bejutását megakadályozzák, és lehetőleg legyenek önmaguktól záródóak.

4.9.7 Világítás

- 4.9.7.1 Minden munkahelynek megfelelően megvilágítottnak kell lennie.
- 4.9.7.2 Minden világítótestet törésbiztos búrával kell védeni, és úgy elhelyezni, hogy a törés kockázata minimális legyen.

4.9.8 Léghőszabályozás, szellőzés

- 4.9.8.1 Megfelelő természetes, vagy mesterséges szellőzést kell biztosítani minden területen.
- 4.9.8.2 Ha szellőztető berendezést alkalmaznak, a szűrőket és egyéb elemeket úgy kell kialakítani, hogy a tisztítás vagy csere érdekében könnyen hozzáférhetőek legyenek.
- 4.9.8.3 A szellőztető berendezés vagy a mesterségesen létrehozott légáram alkalmazása nem vezethet semmilyen élelmiszerbiztonsági vagy minőségi kockázathoz.
- 4.9.8.4 Porleválasztó berendezéseket kell üzemeltetni azokon a területeken, ahol jelentős mértékű a porképződés.

4.9.9 Ivóvízellátás

- 4.9.9.1 A termelésben felhasználásra kerülő és a takarításhoz használt víznek ivóvíz minőségűnek kell lennie és megfelelő mennyiségben kell rendelkezésre állnia. Ugyanez vonatkozik a termelésben használt gőzre vagy jégre. Az ivóvíznek folyamatosan rendelkezésre kell állnia.
- 4.9.9.2 A termelésben használt visszaforgatott víz nem jelenthet szennyeződési veszélyt. A víznek meg kell felelnie az ivóvízre vonatkozó jogszabályi elvárásoknak. A megfelelőségi vizsgálatra vonatkozó bizonylatoknak rendelkezésre kell állnia.
- 4.9.9.3 A víz, gőz és jég minőségét rendszeresen ellenőrizni kell, kockázat alapú mintavételi terv alapján.

4.9.9.4 A nem ivóvíz minőségű vizet különálló, egyértelműen megjelölt vezetéken kell szállítani. Ennek a csőhálózatnak nem lehet kapcsolata az ivóvíz hálózattal és nem lehet semmilyen visszaáramlása sem, ami az ivóvíz forrást vagy az üzemi környezetet szennyezhetné.

4.9.10 Sűrített levegő

4.9.10.1 A sűrített levegőt, amely közvetlen kapcsolatba kerül a termékkel vagy az elsődleges csomagolóanyaggal, veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló ellenőrzés alá kell vetni.

4.9.10.2 A sűrített levegő nem okozhatja szennyezés kockázatát.

4.10 Takarítás és fertőtlenítés

4.10.1 A veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló takarítási, tisztítási és fertőtlenítési tervnek elérhetőnek és bevezetettnek kell lennie. Tartalmaznia kell a következőket:

- a célokat,
- a felelőségeket,
- a felhasználásra kerülő szereket és azok használati útmutatóját,
- a takarításra, fertőtlenítésre kerülő területeket,
- a takarítás gyakoriságát
- a dokumentálási követelményeket
- a veszélyt jelző szimbólumokat – ha szükséges.

4.10.2 A takarítási, tisztítási és fertőtlenítési tervet be kell vezetni és dokumentálni.

4.10.3 A takarítást és fertőtlenítést csak képzett személyzet végezheti. A takarítást végző személyeket rendszeresen képezni és frissítő oktatásban kell részesíteni a takarítási tervek végrehajtásával kapcsolatban.

4.10.4 A veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló takarítási, tisztítási és fertőtlenítési tervek és intézkedések hatékonyságát megfelelő eljárások alkalmazásával verifikálni és dokumentálni kell, az ellenőrzéshez használt mintavételi tervvel összhangban. Az eredményül kapott helyesbítő tevékenységeket dokumentálni kell.

- 4.10.5 A takarítási, tisztítási és fertőtlenítési tervet át kell vizsgálni és ha kell, módosítani, abban az esetben, ha változás következett be a termék, a folyamat vagy a takarítóeszközök terén.
- 4.10.6 A takarítóeszközök alkalmazási területét egyértelműen meg kell határozni. Az eszközöket úgy kell használni, hogy ne okozhassanak szennyezést.
- 4.10.7 A vegyszerek és a takarítószeresek aktuális biztonsági adatlapjai és használati előírásuk rendelkezésre kell álljon. A tisztítószereket használó dolgozónak be kell tudni mutatnia az ismereteit a takarítószeresek használatával és a biztonsági adatlapokkal kapcsolatban. A biztonsági adatlapoknak a helyszínen mindig elérhetőeknek kell lenniük.
- 4.10.8 A takarító vegyszereknek egyértelműen megjelöltek kell lenniük, megfelelően kell azokat használni és tárolni a szennyeződések elkerülése érdekében.
- 4.10.9 A takarítási/tisztítási tevékenységet a termelési időszakon kívül kell végezni. Ha ez nem lehetséges, akkor azt úgy kell szabályozni, hogy ne legyen hatással a termékekre.
- 4.10.10 Amennyiben külső alvállalkozó végzi a takarítást/tisztítást/fertőtlenítést, akkor annak is be kell tartania a 4.10 fejezet minden előírását, a vonatkozó szerződés szerint.

4.11 Hulladék-kezelés

- 4.11.1 Hulladék-kezelési eljárással kell rendelkezni és azt bevezetni, a kereszt-szennyezések elkerülése érdekében.
- 4.11.2 A hulladékkezelésnek meg kell felelnie minden vonatkozó jogszabályi elvárásnak.
- 4.11.3 Az élelmiszerhulladékokat és egyéb hulladékokat az élelmiszer kezelő helyekről a lehető leghamarabb el kell távolítani. A hulladékok felgyülemmlését el kell kerülni.
- 4.11.4 A hulladéktároló edényeket egyértelműen meg kell jelölni, alkalmasnak, jó állapotban levőnek, könnyen tisztíthatóknak és ahol szükséges fertőtleníthetőeknek kell lenniük.
- 4.11.5 A hulladéktároló helyiségeket és konténereket (beleértve a tömörítő berendezést is) úgy kell kialakítani, hogy minimalizálják az állatok és kártevők odavonzását.
- 4.11.6 A hulladékokat a további kezelésnek megfelelően elkülönítve kell tárolni. Az ilyen hulladékot csak erre feljogosított harmadik fél szállíthatja el. A hulladékkezelésről szóló feljegyzéseket a cégen belül meg kell őrizni.

- 4.12 Idegen tárgyakkal, fémmel, törött üveggel, fával kapcsolatos kockázatok**
- 4.12.1 KO. No. 6: Az idegen test (tárgy) általi szennyezés elkerülésére eljárással kell rendelkezni, veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése alapján. Az idegen anyaggal szennyezett terméket nemmegfelelő termékként kell kezelni.**
- 4.12.2 Azokon a területeken, ahol a veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése alapján szennyeződés lehetősége áll fenn (pl. alapanyag kezelési, gyártási, csomagolási és tárolási területek), ott a fa használatát el kell kerülni. Ahol a fa használata nem elkerülhető, de a kockázat kézben tartható, ott a fából készült eszközöket jó állapotban és tisztán kell tartani.
- 4.12.3 Ahol az idegen-anyag vagy fémdetektorok alkalmazása követelmény, ott azokat úgy kell elhelyezni, hogy a detektálás maximális határfokkal történjen. A detektorokat a hibás működés elkerülése érdekében rendszeresen karban kell tartani.
- 4.12.4 A potenciálisan szennyezett termékeket el kell különíteni. Ezekhez a termékekhez további kezelés, ellenőrzés céljából csak az erre felhatalmazott személyek férhetnek hozzá. Az ellenőrzés után a szennyeződött terméket nemmegfelelő termékként kell kezelni.
- 4.12.5 A detektorok érzékelési pontosságát meg kell határozni. A detektorok helyes működését rendszeresen ellenőrizni kell. A detektor meghibásodása, vagy működési zavara esetén helyesbítő tevékenységet kell meghatározni, végrehajtani és dokumentálni.
- 4.12.6 Ahol speciális berendezést vagy módszert alkalmaznak az idegen anyaggal való szennyezettség kimutatására, azt megfelelően kell validálni és karbantartani.
- 4.12.7 Az összes olyan területen – nyersanyag kezelés, gyártás, csomagolás, tárolás – ahol a veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése lehetséges termékszennyeződést állapított meg, ott az üveg vagy törékeny anyag jelenlétét ki kell zárni. Ahol az üveg vagy törékeny anyag jelenléte elkerülhetetlen, ott az ilyen anyagoknak törés ellen védettnek kell lenniük.
- 4.12.8 Az alapanyag kezelési-, gyártási-, csomagolási- és tárolási területeken lévő üveg, ill. hasonló anyagú, vagy ilyeneket tartalmazó tárgyakat nyilvántartásba kell venni, a pontos helyük megadásával. A nyilvántartás és a tárgyak közötti összehasonlítást és az üvegek állapotát rendszeresen ellenőrizni kell és fel kell jegyezni. Az ellenőrzés gyakoriságát dokumentálással kell indokolni.

- 4.12.9 Az üvegek és törékeny anyagok törését fel kell jegyezni. A kivételeket indokolni és dokumentálni kell.
- 4.12.10 Az üveg és/vagy törékeny anyag törése esetén végrehajtandó teendőket eljárásban kell rögzíteni. Az eljárásnak szabályoznia kell a szennyezett termékek körének azonosítását és elkülönítését, a felelős személyek kijelölését, a termelési környezet takarítását és a termelés ismételt elindításának engedélyezését.
- 4.12.11 Veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló megelőző intézkedéseket kell tenni az üveg csomagolóeszköz, tartály, tárolóedény, vagy más göngyölegek kezelésével kapcsolatban (megfordítás, kifújás, kiöblítés stb.). Ezután a művelet után a további szennyeződés kockázata nem megengedett.
- 4.12.12 Ahol az idegen anyag detektálása vizuális ellenőrzéssel történik, az alkalmazottakat ki kell képezni és kellő gyakorisággal felváltani, hogy a folyamat hatékonysága maximális legyen.

4.13 Kártevő monitorozás/Kártevők elleni védekezés

- 4.13.1 A társaságnak kártevő-védelmi rendszert kell alkalmaznia, amely megfelel a helyi jogszabályoknak. A kártevők elleni védekezésnek minimálisan a következőket kell figyelembe vennie:
- a gyár környezete (lehetséges kártevők)
 - térkép a kihelyezett csalétkekről
 - a kihelyezett csapdák azonosítása
 - felelősségek (saját és alvállalkozói)
 - használt anyagok és azok használati módja, biztonsági előírásai
 - az ellenőrzés gyakorisága.

A kártevők elleni védekezésnek veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén kell alapulnia.

- 4.13.2 A szervezetnek képzett és kioktatott saját személyzettel kell rendelkeznie, vagy megfelelő jogosítványokkal rendelkező külső vállalkozót kell alkalmaznia. Amennyiben külső vállalkozó kerül megbízásra, a vele kötött szerződésnek tartalmaznia kell az elvégzendő feladatokat, és a szerződésnek a helyszínen rendelkezésre kell állnia.

- 4.13.3 A kártevőirtással kapcsolatos ellenőrzéseket és a szükséges intézkedéseket dokumentálni kell.
- Az intézkedések megvalósítását figyelemmel kell kísérni és dokumentálni.
- 4.13.4 Megfelelő számú és megfelelő helyre telepített elektromos rovarcsapdával kell rendelkezni, csalétkeket és csapdákat kell használni. Ezek kialakítása és elhelyezése nem jelenthet semmilyen szennyezési lehetőséget.
- 4.13.5 A bejövő anyagokat az érkezéskor kártevő-mentességi szempontból ellenőrizni kell. Az esetleges fertőzöttséget dokumentálni kell és megfelelő intézkedéseket kell tenni.
- 4.13.6 A kártevőirtás hatékonyságát rendszeres trend-elemzéssel kell figyelemmel kísérni.

4.14 Anyagátvétel, tárolás

- 4.14.1 Minden beérkező árut, beleértve a csomagolóanyagokat és jelöléseket, ellenőrizni kell a specifikációknak való megfelelés szempontjából, meghatározott ellenőrzési terv alapján. Az ellenőrzési tervnek kockázat-alapúnak kell lennie. Az ellenőrzések eredményét fel kell jegyezni.
- 4.14.2 A nyersanyagok, félkész termékek, késztermékek, csomagolóanyagok tárolási körülményeinek minden esetben meg kell felelniük a termékkel kapcsolatos előírásoknak (pl. hűtés, takarás, védelem) és nem lehetnek károsak az egyéb termékekre.
- 4.14.3 A nyersanyagokat, csomagolóanyagokat, félkész termékeket, késztermékeket úgy kell tárolni, hogy az minimalizálja a keresztzennyezés lehetőségét.
- 4.14.4 Megfelelő kezelési és tárolási lehetőséget kell biztosítani a munkaanyagok, segédanyagok és adalékanyagok számára. A tároló helyek működtetéséért felelős személyeket ki kell képezni.
- 4.14.5 Minden tárolt anyagot megfelelően azonosítani kell. Az anyagok használatánál a FIFO (First In First Out) és/vagy a FEFO (First Expired First Out) elvet kell követni.
- 4.14.6 Amennyiben a cég raktározási szolgáltatást vesz igénybe, akkor az alvállalkozónak meg kell felelnie az IFS Logistic szabvány követelményeinek. Ha az alvállalkozó nem rendelkezik IFS Logisztika tanúsítvánnyal, a társaság tárolással kapcsolatos valamennyi követelményét egyenértékű módon kell teljesíteni, és ezt világosan rögzíteni kell a vonatkozó szerződésben.

4.15 Szállítás

- 4.15.1 Berakodás előtt a szállítójárművek állapotát ellenőrizni kell (pl. idegen szag-, por-, nedvesség-, kártevő-, penész-mentesség), és szükség szerint megfelelő intézkedéseket kell tenni.
- 4.15.2 Eljárással kell rendelkezni a szállítás alatti szennyeződések megelőzésére (élelmiszer, nem élelmiszer, különböző termékek).
- 4.15.3 Ha a terméket adott hőmérsékleten kell szállítani, akkor berakodás előtt a szállítójármű légterének hőfokát ellenőrizni és dokumentálni kell.
- 4.15.4 Amennyiben a terméket adott hőmérsékleten kell szállítani, akkor a szállítás alatt a megfelelő hőfoktartományt biztosítani és dokumentálni kell.
- 4.15.5 Valamennyi szállítójárműre, a berakodásra, kirakodásra használt eszközökre és berendezésekre (pl. silók tömlői) tisztítási és szükség szerint fertőtlenítési tervvel kell rendelkezni. A hozott intézkedéseket fel kell jegyezni.
- 4.15.6 A rakodó rámpákat úgy kell kialakítani, és olyan berendezésekkel kell felszerelni, hogy a rakodás alatt a termék a külső hatásoktól védve legyen.
- 4.15.7 Amennyiben a szervezet a szállítási feladatokkal külső vállalkozót bíz meg, akkor a 4.15. fejezetben lévő követelményeket egyértelműen rögzíteni kell a szolgáltatási szerződésben, vagy a szolgáltatónak meg kell felelnie az IFS Logisztika szabvány követelményeinek.
- 4.15.8 A szállító járművek biztonságát megfelelően kell biztosítani.

4.16 Karbantartás és javítás

- 4.16.1 A termékek megfelelősége szempontjából kritikus berendezésekre, beleértve a szállító eszközöket is, dokumentált karbantartási rendszerrel kell rendelkezni. Ez a rendszer a külső és a belső személyzet által elvégzett karbantartásra is vonatkozik.
- 4.16.2 A termékekkel kapcsolatos követelmények betartását és a szennyeződések elkerülését a karbantartási munkák alatt és után is biztosítani kell. A karbantartásról és javításról, valamint a helyesbítő tevékenységről feljegyzéseket kell vezetni.
- 4.16.3 Minden, a karbantartáshoz vagy javításhoz használt anyag a felhasználásra alkalmas kell legyen.

- 4.16.4 A karbantartási rendszer által szabályozott területen történt meghibásodásokat (üzem, berendezések, beleértve a szállítást is) fel kell jegyezni és át kell vizsgálni a karbantartási rendszer fejlesztése érdekében.
- 4.16.5 Az átmeneti javítási munkákat úgy kell elvégezni, hogy ne befolyásolják a termékkel szemben támasztott követelményeket. Az ilyen munkákat dokumentálni kell és rövid határidővel kell végrehajtani az adott hiba kiküszöbölésére.
- 4.16.6 Amennyiben a szervezet a karbantartással és javítási feladatokkal külső vállalkozót bíz meg, minden, a társaság által meghatározott követelményt, ami az anyagokra és eszközökre vonatkozik, világosan meg kell határozni, dokumentálni és napra készen tartani.

4.17 Berendezések

- 4.17.1 A berendezéseknek a felhasználásnak megfelelő kialakításúnak kell lenniük. Használatba vétel előtt meg kell bizonyosodni arról, hogy a termékkel kapcsolatos követelményeknek a berendezés megfelel.
- 4.17.2 Minden berendezésnek és eszköznek, amely a termékekkel közvetlenül érintkezik, megfelelőségi igazolással kell rendelkeznie, amely megerősíti az aktuális jogszabályoknak való megfelelést. Ha nincs alkalmazható speciális jogi követelmény, olyan bizonyítékkal kell rendelkezni, amely bemutatja, hogy a berendezések és eszközök alkalmasak a használatra. Ez vonatkozik minden berendezésre és eszközre, amely közvetlenül érintkezik a nyersanyagokkal, a félkész és késztermékekkel.
- 4.17.3 A berendezéseket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a takarítási és karbantartási munkák hatékonyan elvégezhetőek legyenek.
- 4.17.4 A társaságnak biztosítania kell, hogy minden termelő berendezés jó állapotban legyen, bármilyen negatív hatás nélkül az élelmiszer-biztonságra.
- 4.17.5 A társaságnak biztosítania kell, hogy a gyártási módszerekben és berendezésekben bekövetkező változás esetében a folyamat-paramétereket átvizsgálják, annak érdekében, hogy a termék-követelmények teljesüljenek.

4.18 Nyomonkövethetőség, beleértve a GMO és allergén nyomonkövetést is

- 4.18.1 **KO. No.7: Nyomonkövetési rendszert kell létrehozni, mely képes a késztermék tételek és az ahhoz kapcsolódó nyersanyag tételek, a közvetlen érintkező csomagolóanyagok, és a tervezetten, vagy nem tervezetten közvetlenül érintkezésbe kerülhető csomagolóanyagok azonosítására. A nyomonkövetési rendszernek tartalmaznia kell minden vonatkozó gyártási és disztribúciós feljegyzést. A nyomonkövethetőséget biztosítani és dokumentálni kell a vevőnek történő átadásig.**
- 4.18.2 A vissza irányú nyomonkövetési feljegyzéseknek (a gyártási helyektől a vevőig) elérhetőnek kell lenniük. A dokumentumok átvizsgálási időkeretének összhangban kell állnia a vevő elvárásaival.
- 4.18.3 A nyomonkövetésnek alkalmasnak kell lennie a késztermék tételek és a termékjelölések összekapcsolására.
- 4.18.4 A nyomonkövetési rendszert kellő gyakorisággal, de legalább évente és bármilyen nyomonkövetési változásnál tesztelni és dokumentálni, valamint ahol szükséges, aktualizálni kell a mindkét irányú nyomonkövethetőség igazolására (alapanyagtól a kiszállított termékig, a kiszállított terméktől az alapanyagig), beleértve a mennyiségi nyomonkövethetőséget is. A teszt eredményét dokumentálni kell.
- 4.18.5 A nyomonkövethetőséget a gyártás minden fázisában biztosítani kell, beleértve a folyamatban lévő gyártást, az utókezeléseket és a visszadolgozásokat is.
- 4.18.6 A félkész vagy késztermékek jelölését akkor kell elvégezni, amikor a termék ténylegesen csomagolásra kerül, biztosítva a termék világos nyomonkövethetőségét. Amennyiben a termékeket egy későbbi időpontban látják el jelöléssel, akkor az átmenetileg tárolt termékeket speciális tételjelöléssel kell ellátni. Az eltarthatósági időt mindig az eredeti gyártási dátumtól kezdve kell megállapítani.
- 4.18.7 Ha a vevő igényli, a gyártási tételt reprezentáló, azonosított mintákat kell megfelelő állapotban megőrizni a termék eltarthatósági idejéig (fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idejéig) és szükség esetén azon túl is egy meghatározott ideig.

4.19 Genetikailag módosított szervezetek (GMO-k)

- 4.19.1 Azoknál a termékeknél, amelyekre a vevőknél és/vagy a célországban a GMO-ra vonatkozó követelmények vannak, a szervezetnek rendszere és eljárása kell legyen azon termékek azonosítására, melyek GMO-t tartalmaznak, GMO-ból készültek, vagy azt tartalmaznak, beleértve a különböző összetevőket, adalék-és ízesítő anyagokat is.

- 4.19.2 Nyersanyag specifikációkkal és a szállítással kapcsolatos dokumentációkkal kell rendelkezni, melyek azonosítják azokat a termék összetevőket, melyek GMO-ból készültek, GMO-t tartalmaznak. A nyersanyag-beszállító garanciáját a GMO státuszra vonatkozóan a vele kötött szerződésbe vagy a vonatkozó műszaki dokumentumokba bele kell foglalni. Folyamatosan aktualizált nyersanyag listát kell vezetni, amely minden, a gyárban használt GMO-s nyersanyagot tartalmaz és megadja azokat a végső keverékeket, vagy termékeket, melyekhez ezeket felhasználták.
- 4.19.3 Megfelelő eljárással kell rendelkezni a GMO-ból készült, vagy azt tartalmazó termékek gyártása esetén a nem GMO-s termékek szennyeződésének megelőzésére. A GMO kereszt-szennyeződés elkerülésére megfelelő szabályozó intézkedéseket kell hozni. Ezeknek az intézkedéseknek a hatásosságát szűrőpróba szerű vizsgálatokkal kell felügyelni.
- 4.19.4 A GMO-t tartalmazó, illetve a GMO-mentes jelölésű késztermékeket a vonatkozó jogszabályi követelmények szerint jelölni kell. A szállítással kapcsolatos dokumentáción megfelelő módon kell hivatkozni a GMO tartalomra.
- 4.19.5 A GMO-ra vonatkozó vevői követelményeket a társaságnak egyértelműen be kell tartania.

4.20 Allergének, különleges gyártási feltételek

- 4.20.1 A jelölésköteles allergéneket azonosító nyersanyag specifikációkkal kell rendelkezni annak az országnak megfelelően, ahol a terméket eladják.
- A telephelyen felhasználásra kerülő allergén tartalmú nyersanyagokról folyamatosan aktualizált listát kell vezetni, mely megadja, hogy az adott nyersanyag mely termékekben, receptúrában kerül felhasználásra.
- 4.20.2 A jelölésköteles allergéneket tartalmazó termék gyártását úgy kell végezni, hogy a kereszt-szennyeződés, amennyire csak lehetséges, a lehető legkisebb legyen.
- 4.20.3 A jelölésköteles allergéneket tartalmazó termékeket a vonatkozó jogszabályoknak megfelelően kell jelölni. A véletlen vagy nem szándékosan hozzáadott allergén jelenlétet a jogszzerűen elvégzett termékjelölésnél veszélyelemzésre és a kapcsolatos kockázatok értékelésére kell alapozni.
- 4.20.4 Igazolható eljárással kell rendelkezni, ha vevői követelmény van bizonyos összetevőktől való mentességére (pl. glutén, sertéshús stb.), vagy bizonyos technológiai lépések, kezelések kizárására.

5 Mérés, elemzés, fejlesztés

5.1 Belső auditok

- 5.1.1 **KO. No. 8: Hatékony belső auditokat kell lefolytatni egy meghatározott és egyeztetett audit program alapján, amely legalább az IFS szabvány valamennyi követelményét lefedi. A belső audit területeit és az audit gyakoriságát veszélyelemzés és a kapcsolódó kockázatok értékelése alapján kell meghatározni. Ez alkalmazható a telephelyen kívül található, saját tulajdonú vagy a társaság által bérelt tároló helyiségek esetében is.**
- 5.1.2 A belső auditokat minden, az élelmiszer-biztonság és a termék-specifikáció szempontjából kritikus tevékenységnél legalább évente egyszer le kell folytatni.
- 5.1.3 A belső auditoroknak kompetensnek és az auditált területtől függetlennek kell lenniük.
- 5.1.4 Az auditok eredményéről az érintett szervezeti egység felelős vezetőjét és az érintett szervezeti egység felelős személyeit tájékoztatni kell. A szükséges helyesbítő tevékenységeket és azok megvalósítási ütemezését meg kell határozni, dokumentálni kell és tudatni kell minden érintett személlyel.
- 5.1.5 Dokumentálni kell, hogy a belső audittal kapcsolatos helyesbítő tevékenységek eredményei hogyan és mikor kerülnek verifikálásra.

5.2 Üzemi és telephely bejárások

- 5.2.1 Üzem-bejárásokat kell szervezni és végrehajtani (pl. termékellenőrzés, higiénia, idegenanyag-szennyezés veszélye, személyi higiénia, rendfenntartás és takarítás). A bejárások gyakoriságát minden területen (a külső területeken is) és minden egyes tevékenységre veszélyelemzés és a kapcsolódó kockázatok értékelése alapján kell meghatározni.

5.3 A folyamatok validálása és szabályozása

- 5.3.1 A folyamatok validálásának és szabályozásának kritériumait világosan definiálni kell.
- 5.3.2 Minden olyan esetben, ahol a folyamat szabályozása és a környezeti paraméterek (hőmérséklet, idő, nyomás, kémiai jellemzők stb.) lényegesek a termék-követelmények teljesítéséhez, az ilyen paramétereket figyelemmel kell kísérni, és folyamatosan és/vagy meghatározott intervallumokban kell dokumentálni.

- 5.3.3 Minden visszadolgozással kapcsolatos tevékenységet validálni, kontrollálni és dokumentálni kell. Ezek a tevékenységek nem befolyásolhatják a termékkel kapcsolatos követelményeket.
- 5.3.4 Megfelelő eljárást kell alkalmazni a berendezések hibás működésének és a folyamatok eltéréseinek gyors jelentésére, dokumentálására és figyelemmel kísérésére.
- 5.3.5 A folyamatok validálását az összegyűjtött adatok alapján kell megvalósítani, amelyek a termék-biztonságot és a folyamatokat érintik. Ha lényeges változások következnek be, akkor el kell végezni az újra-validálást.

5.4 A mérő és figyelő eszközök kalibrálása, beállítása és ellenőrzése

- 5.4.1 A termékkel kapcsolatos követelmények teljesítéséhez szükséges mérő és vizsgálóeszközöket azonosítani kell. Ezeket a mérőeszközöket fel kell jegyezni egy dokumentumba és egyértelműen azonosítani kell őket.
- 5.4.2 Minden mérőeszközt ellenőrizni, beállítani és kalibrálni kell, monitor rendszerben, meghatározott időközönként, meghatározott elismert szabványok vagy módszerek útján. Az ellenőrzés, beállítás és kalibrálás eredményeit dokumentálni kell, és ha szükséges, helyesbítő tevékenységet kell folytatni az eszköz, ill. ha szükséges, a folyamatok és termékek vonatkozásában.
- 5.4.3 Minden mérőeszközt csak a kijelölt célnak megfelelően lehet használni. Amennyiben a mérési eredmények a mérőeszköz nemmegfelelő működését mutatják, akkor a kérdéses mérőeszközt azonnal meg kell javítani, vagy ki kell cserélni.
- 5.4.4 A mérőeszközök kalibrált állapotát egyértelműen azonosítani kell tudni (jelölés a mérőeszközön, vagy lista a mérőeszközökről).

5.5 Mennyiségi ellenőrzés (mennyiségi ellenőrzés, töltés mennyiségek)

- 5.5.1 A mennyiségi ellenőrzésre vonatkozó módszert és gyakoriságot úgy kell meghatározni, hogy a mennyiségekre vonatkozó jogszabályi és vevői követelmének, vagy ahol alkalmazható, a névleges mennyiségre vonatkozó útmutatók teljesüljenek.

- 5.5.2 Eljárással kell rendelkezni a gyártási tételek mennyiségi ellenőrzésének megfelelőségi kritériumaira. Ennek az eljárásnak, egyebek mellett, figyelembe kell vennie a tárárt, a sűrűséget vagy más kritikus jellemzőt.
- 5.5.3 Az ellenőrzéseket el kell végezni és dokumentálni, összhangban az ellenőrzési tervvel, ami biztosítja a gyártási tétel megfelelő reprezentációját.
- 5.5.4 Ezeknek az ellenőrzéseknek meg kell felelniük a meghatározott kritériumoknak minden szállításra kész termékre.
- 5.5.5 A harmadik féltől vásárolt, előcsomagolt termékeknek bizonyítékkal kell rendelkezni, hogy megfelelnek a névleges mennyiségre vonatkozó jogi szabályoknak.
- 5.5.6 Ahol alkalmazható, a végellenőrzésre szolgáló berendezéseknek hivatalos jóváhagyással kell rendelkezniük.

5.6 Termék elemzés

- 5.6.1 Eljárással kell rendelkezni annak biztosítására, hogy minden meghatározott termék-követelmény teljesítésre kerül, beleértve a jogszabályi követelményeket és a specifikációkat is. Az ilyen okból megkövetelt mikrobiológiai, kémiai, fizikai vizsgálat végezhető szervezetten belül és/vagy alvállalkozó által.
- 5.6.2 Az élelmiszer-biztonságot érintő paraméterekre vonatkozó vizsgálatokat lehetőleg megfelelően akkreditált programmal/módszerrel kell végeztetni (ISO 17025). Amennyiben a vizsgálatot a szervezet saját laborja, vagy egy külső, nem akkreditált labor végzi, akkor rendszeres összehasonlító vizsgálatokat kell végeztetni egy akkreditált laborral (ISO 17025).
- 5.6.3 Eljárással kell rendelkezni, mely biztosítja a belső vizsgálatok megbízhatóságát, figyelembe véve a hivatalosan elfogadott vizsgálati módszereket. Ezeket körvizsgálatokkal, vagy egyéb jártasságot igazoló tesztekkel kell bizonyítani.
- 5.6.4 Veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése alapján a belső és külső elemzések vizsgálati tervet kell összeállítani, mely lefed minden alapanyagot, félkész terméket, készterméket, gyártó berendezést, csomagoló-anyagot és ahol szükséges a környezeti higiéniai vizsgálatokat is. A vizsgálati eredményeket dokumentálni kell.
- 5.6.5 Az elemzések eredményeit azonnal ki kell értékelni. Megfelelő hibajavító intézkedéseket kell végrehajtani nemmegfelelő eredmény esetén. Az analitikai vizsgálati eredményeket rendszeresen át kell tekinteni, és a trendeket azonosítani kell. Megfelelő intézkedéseket kell hozni, ha a trendek a nemmegfelelőség irányába mutatnak.

- 5.6.6 A saját belső elemzések elvégzéséhez képezett és képzett személyzettel kell rendelkezni, továbbá megfelelő felszereléssel és körülményekkel.
- 5.6.7 A késztermék minőségének igazolására rendszeres, a specifikációk követelményeivel összhangban lévő belső érzékszervi vizsgálatokat kell végezni, amelyeket dokumentálni is kell.
- 5.6.8 Minden **veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló** belső és külső információnál, ami olyan termék-kockázatot jelez, hogy annak hatása lehet az élelmiszerbiztonságra és/vagy **minőségre (beleértve a hamisítást és csalás)**, a társaságnak aktualizálni kell az ellenőrzési tervet, megfelelő intézkedéseket kell hoznia a késztermékre való hatás szabályozására.

hozzáadott |

hozzáadott |

5.7 A termékek zárolása, visszatartása és kiadása

- 5.7.1 Kockázatelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló eljárással kell rendelkezni az alapanyagok, félkész és késztermékek, gyártóberendezések és csomagolóanyagok zárolására és kiadására vonatkozóan. Az eljárásnak biztosítani kell, hogy csak a termékkel kapcsolatos követelményeknek megfelelő termékek és anyagok kerüljenek gyártásba, illetve kibocsátásra.

5.8 Hatósági kifogások és vevői reklamációk kezelése

- 5.8.1 A termékkel kapcsolatos reklamációk kivizsgálására eljárással kell rendelkezni.
- 5.8.2 Minden panaszt kompetens személyeknek kell kivizsgálnia. Ahol a reklamáció jogos, ott megfelelő helyesbítő tevékenységeket kell lefolytatni, ha szükséges, azonnal.
- 5.8.3 A reklamációkat elemezni kell a megelőző tevékenységek szempontjából, hogy a további előfordulás megakadályozható legyen.
- 5.8.4 A reklamációk elemzésével kapcsolatos eredményeket az érintett felelős személyek és a felső vezetőség számára elérhetővé kell tenni.

5.9 Incidensek kezelése, forgalomból történő kivonás, termékvisszahívás

5.9.1 Dokumentált eljárást kell meghatározni az incidensekre és a potenciális vészhelyzeti szituációkra, amelyek hatnak a termék biztonságára, jogszerűségére és minőségére. Ezt az eljárást alkalmazni kell és karban kell tartani. Tartalmaznia kell, mint minimum: a válság team kinevezését és felkészítését, egy riasztási névjegyzéket, jogi segítségforrást (ha szükséges), az elérhetőségeket, vevői informálást, és egy kommunikációs tervet, beleértve a fogyasztók tájékoztatását is.

5.9.2 **KO. No. 9: Hatékony eljárással kell rendelkezni a termék forgalomból történő kivonására és a termékvisszahívásra, mely biztosítja, hogy az érintett vevők a lehető legrövidebb időn belül tájékoztatva legyenek. Az eljárásnak a felelőségeket egyértelműen tartalmaznia kell.**

5.9.3 Naprakész vészhelyzeti névjegyzéket kell elérhetővé tenni (úgy mint a beszállítók neve és telefonszámai, vevők, és kompetens hatóságok). A társaság egy személyének, akinek felhatalmazása van az incidens kezelési folyamat kezdeményezésére, folyamatosan elérhetőnek kell lennie.

5.9.4 A termék-forgalmazási/felfüggesztési eljárás megvalósíthatóságát, hatékonyságát és az alkalmazás időszerűségét rendszeresen ellenőrizni kell veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése alapján, meghatározott gyakorisággal, de legalább évente egyszer. Ezt az eljárás hatékony bevezetésének és működtetésének biztosítására kell elvégezni.

5.10 A nemmegfelelőségek és a nemmegfelelő termékek kezelése

5.10.1 Eljárással kell rendelkezni minden nemmegfelelő alapanyag, félkész és késztermék, gyártási segédanyag és csomagolóanyag kezelésével kapcsolatban. Ennek minimálisan tartalmaznia kell:

- az elkülönítés, zárolás eljárását
- veszélyelemzést és a kapcsolatos kockázatok becslését
- azonosítást (pl. jelölés)
- a további felhasználásra vonatkozó döntést (pl. kiadás, visszadolgozás, utómunkálatok, zárolás, karantén, visszautasítás, ártalmatlanítás).

5.10.2 A nemmegfelelőségekkel kapcsolatos felelőségeket egyértelműen meg kell határozni. A nemmegfelelő termékkel kapcsolatos szabályozást és eljárást minden érintett munkatársnak meg kell értenie.

- 5.10.3 Nemmegfelelőség előfordulása esetén azonnali intézkedések szükségesek a termékkel kapcsolatos követelmények biztosítása érdekében.
- 5.10.4 A specifikációnak nemmegfelelő csomagolt késztermék vagy csomagolás esetében, ha azokat sajátmárkás jelölésre szánták, nem vihetők a kereskedelembé az érintett jelölés felhasználásával. A kivételeket írásban kell egyeztetni a szerződéses partnerekkel.

5.11 Helyesbítő tevékenység

- 5.11.1 Eljárásnak kell lennie a nemmegfelelőségek regisztrálására és elemzésére, abból a célból, hogy a helyesbítő és/vagy megelőző tevékenységek lefolytatásával az újbóli előfordulás megakadályozható legyen.
- 5.11.2 **KO. No. 10: Helyesbítő tevékenységeket kell egyértelműen meghatározni, dokumentálni és végrehajtani a lehető legrövidebb időn belül a további nemmegfelelőségek előfordulásának megelőzésére. A helyesbítő tevékenységekhez kapcsolódó felelősségeket és határidőket meg kell határozni. A kapcsolódó feljegyzéseket biztonságosan és könnyen hozzáférhetően kell tárolni.**
- 5.11.3 A bevezetett helyesbítő tevékenységek eredményét dokumentálni kell és a hatásosságát le kell ellenőrizni.

6 Az élelmiszer védelme és külső ellenőrzések

6.1 A védelem értékelése

- 6.1.1 Az élelmiszer-védelemmel kapcsolatos felelősségeket egyértelműen meg kell határozni.
- Ezeknek a felelősségeknek a kulcs-személyzethez kell tartoznia, vagy elérhetőséget kell biztosítani a csúcsvezetői teamhez. Ezen a téren a kellő ismereteket be kell tudni mutatni.
- 6.1.2 Élelmiszer-védelemi veszélyelemzést és a kapcsolódó kockázatok értékelését el kell végezni, és dokumentálni kell. Erre az értékelésre és a jogi elvárásokra alapozva meg kell határozni a biztonsággal kapcsolatos kritikus területeket.

Az élelmiszer-védelemi veszélyelemzést és a kapcsolódó kockázatok értékelését évente, vagy az élelmiszerek sértetlenségének megváltozásakor el kell végezni.

Megfelelő riasztási rendszert kell meghatározni és annak hatékonyságát rendszeresen ellenőrizni kell.

- 6.1.3 Ha a jogszabályok regisztrálás kötelezettségét vagy helyszíni ellenőrzéseket írnak elő, a bizonyítékokat meg kell őrizni.

6.2 A telephely biztonsága

- 6.2.1 Veszélyelemzésre és a kapcsolódó kockázatok értékelésére alapozva a biztonság szempontjából kritikus területeket megfelelő védelemmel kell ellátni az illetéktelenek bejutásának megakadályozására.

A bejutási pontokat ellenőrizni kell.

- 6.2.2 Eljárást kell alkalmazni az illetéktelen behatolások megelőzésére és/vagy lehetővé tenni az illetéktelen behatolás nyomainak észlelését.

6.3 Személyi és látogatói biztonság

- 6.3.1 A látogatói politikának tartalmaznia kell a termékek védelmének tervét. A szállító és rakodó személyzetet, akik a termékekkel kapcsolatba kerülnek, azonosítani kell, és be kell tartaniuk a társaság belép(tet)ési szabályait. A látogatókat és a külső szolgáltatókat a termék tárolási területen azonosítani kell, és a belépéskor regisztrálni. Tájékoztatni kell őket a telephelyi szabályokról, és belépésüket megfelelően ellenőrizni kell.

- 6.3.2 Valamennyi alkalmazottat oktatni kell a termékvédelem szabályairól, éves gyakorisággal **szabályairól figyelembe véve a termék követelményeket és a munkatársak oktatási szükségletét**, vagy jelentősebb programváltozáskor. Az oktatási üléseket dokumentálni kell.

Bérmunka, ill. a munkaviszony megszűn(tet)ésekor a biztonsági szempontokat is figyelembe kell venni a jogszabályok által megengedett módon.

6.4 Külső ellenőrzések

- 6.4.1 Dokumentált eljárást kell alkalmazni a külső ellenőrzések és a hatósági látogatások esetére. Az érintett személyzet ki kell képezni az eljárás végrehajtásához.

hozzáadott

1. sz. MELLÉKLET: Szójegyzék/definíciók

A szójegyzékben nem említett fogalmakat a hatályos jogszabályok és irányelvek tartalmazzák. A jelen dokumentumban alkalmazott kifejezéseket a következő definíciók alapján kell értelmezni.

Allergén (EU)	<p>Olyan élelmiszer, amely kedvezőtlen reakciót vált ki az immunrendszer közvetítésével. Allergének:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Glutén tartalmú gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut vagy ezek hibrid törzsei) és az abból készült termékek, – Rákfélék és az abból készült termékek, – Tojás és az abból készült termékek, – Hal és az abból készült termékek, – Földimogyoró és az abból készült termékek, – Szójabab és az abból készült termékek, – Tej és az abból készült termékek (laktóz is), – Diófélék, pl.: mandula (<i>Amygdalus communis</i> L.), mogyoró (<i>Corylus vellana</i>), dió (<i>Juglans regia</i>), kesudió (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekándió (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), brazil dió (<i>Bertholletia excelsa</i>), pisztácia (<i>Pistacia vera</i>), macadamia dió és queenslandi dió (<i>Macadamia ternifolia</i>) és az abból készült termékek, – Zeller és az abból készült termékek, – Farkasbab és az abból készült termékek, – Puhatestűek és az abból készült termékek, – Mustármag és az abból készült termékek – Szezám-mag és az abból készült termékek – Kéndioxid és szulfid nagyobb koncentrációban, mint 10 mg/kg vagy 10 mg/liter SO₂ szerint kifejezve. <p>Az Európai Bizottság 2007. november 27-én kelt 2007/68 Irányelve, amely kiegészíti az európai Parlament 2001/13/EK III. mellékletét az élelmiszerek alapanyagairól.</p>
Átvizsgáló személy	<p>A tanúsító testület képviselője, aki az IFS auditjelentéseket értékeli a tanúsítási döntést megelőzően.</p> <p>Az átvizsgáló személy feladatai, minimálisan:</p> <ul style="list-style-type: none"> – az auditjelentés következetességének ellenőrzése – az auditjelentés teljességének ellenőrzése (minden kötelező mezőt kitöltöttek stb.) – a megállapításokat megfelelően megfogalmazták és az érvelés megalapozott – az auditált vállalat által javasolt javító intézkedéseket az auditor (vagy a tanúsító testület képviselője) jóváhagyta és azok relevánsak. <p>Az átvizsgálást megfelelően dokumentálni kell.</p>
Audit	<p>Szisztematikus, független és dokumentált folyamat, amely során ellenőrzési bizonyítékot gyűjtenek és objektíven értékelik, hogy az ellenőrizendő kritérium milyen mértékben került teljesítésre.</p>
Auditor	<p>Az akkreditációs testület által kijelölt személy, aki egyedül vagy az auditor team tagjaként, értékelést végez az Megfelelést Értékelő Testület számára (Conformity Assessment Body).</p>

Belső audit	Az audit általános folyamat, a vállalat minden tevékenységére vonatkozóan. A vállalat részéről, vagy számára végrehajtva belső felhasználási célra. A belső audit egy független, objektív biztosítási és tanácsadói tevékenység, amely értéket teremt és fejleszti a vállalat tevékenységét. Segíti a vállalatot céljai elérése érdekében, azáltal, hogy egy szisztematikus, fegyelmezett megközelítést nyújt a kockázatkezelési és irányítási folyamatok hatékonyságának értékeléséhez és fejlesztéséhez.
Biztonsági adatlap	A szakértők által használható biztonsági adatlap alapvető célja, hogy döntsenek a szükséges intézkedésekről az egészség, biztonság és a munkavégzés helyének környezete védelme érdekében. A biztonsági adatlap papír vagy elektronikus formában is elkészíthető, de figyelembe kell venni, hogy a címzett rendelkezzen a fogadásához szükséges eszközökkel.
CCP – Kritikus ellenőrzési pont	Az a műveleti lépés, ahol szabályozás alkalmazható, és az elengedhetetlen az élelmiszerbiztonsági veszélyek megelőzésében vagy elfogadható szinte való mérséklésében.
Cég	Társaság, vállalat.
Élelmiszer védelem	Az élelmiszer védelem egy gyűjtőfogalom, amit az Amerikai Élelmiszer-és Gyógyszerügyi Hivatal – (US Food and Drug Administration (FDA)), az Amerikai Mezőgazdasági Hivatal (United States Department of Agriculture (USDA)), az Egyesült Államok Belbiztonsági Minisztériuma (Department of Homeland Security (DHS)), illetve egyéb szervezetek használnak minden olyan tevékenységre, amelynek célja a nemzeti élelmiszerszolgáltatás védelme a szándékos károkozástól vagy szennyezéstől. Ez az elnevezés magában foglal több más hasonló fogalmat (bioterrorizmus (BT), terrorelhárítás stb.) Az USDA Élelmiszerbiztonsági és ellenőrzési szolgálata (USDA Food Safety and Inspection Service) a következőképpen határozza meg az élelmiszer védelmet: „az élelmiszeripari termékek védelme a szándékos károkozástól, ami lehet biológiai, kémiai, fizikai vagy radiológiai természetű.”
Eljárás	Egy folyamat vagy tevékenység elvégzésének meghatározott módja . Az eljárások teljesítését és kidolgozását dokumentációban vagy folyamat leírásban kell rögzíteni (pl.: folyamatábra).
Eltérés	Eltérés, vagy nem egyezés a követelményekkel, de nincs hatással az élelmiszerbiztonságra a termékek és folyamatok szempontjából. Az IFS rendszerében a követelményektől való eltérést B, C vagy D, és B-vel minősített KO eltérésként lehet kezelni.
Felső vezetés	Ügyvezetés, végrehajtó vezetés.
Folyamatábra	A termelés, vagy egy adott termék gyártásának lépéseit, műveleteit sorrendben bemutató, módszeres ábrázolás.
GMO	Egy szervezet, az emberi lények kivételével, amelyben a genetikai anyagok a természetes szaporodástól eltérő módosításra kerültek.

hozzáadott |

Gyári ellenőrzés (a belső audittal szemben)	A gyári ellenőrzés speciális területeket foglal magába és azt az arra alkalmas személy végezheti. Jelentése: rendszeres látogatás bármely területen vagy bármely okból, a követelményeknek való megfelelés ellenőrzése céljából (higiénia, rovarirtás, termékellenőrzés, gyártás, idegen tárgyak okozta veszély, környezetvizsgálat, stb.).
HACCP	Rendszer, amely azonosítja, értékeli és szabályozza az élelmiszerbiztonság szempontjából jelentős veszélyeket.
Helyesbítő intézkedés	Beavatkozás, amely megszünteti a feltárt nem-megfelelés, eltérés , vagy nem kívánt helyzet okát.
Igazolás (Verifikálás)	Tárgyilagos bizonyítékok szolgáltatásával igazolni, hogy a meghatározott követelmények teljesítve lettek.
Integritás Program	Program, amelyet az IFS a következő célok érdekében alkalmaz: – az auditorok, a tanúsító testületek és az auditált társaságok figyelése megelőző céllal – az IFS-hez érkezett kifogások kezelése, a helyesbítő intézkedések keretein belül
Javítás	Cselekvés, amely megszünteti a feltárt nem-megfelelést vagy eltérést.
Jóváhagyás (Validálás)	Tárgyilagos bizonyítékok szolgáltatásával igazolni, hogy a követelményeknek megfelelően meghatározott alkalmazások, felhasználások teljesítésre kerültek.
Kalibrálás	Olyan művelet, amely során, adott feltételek mellett meghatározásra kerül a mérőeszköz, vagy mérőrendszer által mért mennyiségi érték, vagy anyagi mérés, vagy referencia anyag által kapott értékek és a szabványoknak megfelelő értékek közötti kapcsolat.
Kockázat	Az élelmiszerekből származó egészségre káros veszélyek valószínűsége és a hatások mértékének függvénye.
Központi iroda auditja (akkreditáló testület)	A Megfelelést Auditáló Testület központi irodájának az auditálása.
Különösen romlékony áruk	Olyan termékek, amelyek mikrobiológiai szempontból már egy rövid időt követően közvetlen veszélyt jelenthetnek az emberi egészségre.
Monitoring	Az ellenőrzési paraméterek megfigyelésének vagy mérésének ellenőrzött sorozata, melynek célja annak ellenőrzése, hogy a CCP-t sikerült-e szabályozás alatt tartani. Lásd még a Codex Alimentarius ide vonatkozó fejezetét az Élelmiszer higiéniairól és a HACCP rendszer alkalmazásáról, 9. fejezet.
Nem-megfelelőség	A meghatározott követelménynek való nem megfelelés, nem teljesítés. Nem-megfelelésnek lehet tekinteni a jogszabályi és élelmiszerbiztonsági előírások, belső működési zavar és fogyasztói viták figyelmen kívül hagyását. Az IFS rendszerében a feltárt nem-megfelelést jelentős hibának lehet minősíteni és a KO követelményt D-vel értékelni.
Nyomonkövethetőség	Annak a lehetősége, hogy követni lehessen a termelés, feldolgozás és értékesítés folyamatának minden állomásán, az élelmiszerekbe, takarmányokba kerülő, tervezett élelmiszereket, takarmányokat, terméket előállító állatokat vagy összetevőket a termelés, feldolgozás és értékesítés minden lépésénél

Pasztörözés	Folyamat, melynek célja a termékre jellemző kórokozók veszélyeinek minimalizálása (pl. tej, tejszín, jégkrém, tojás, gyümölcslevek, erjesztett termékek, levesek, egyéb italok stb.), amely minimális kémiai, fizikai vagy érzékszervi változással jár.
Receptúra	A termék előállításához használt nyersanyagok mennyiségének és minőségének részletes leírása, a vevői igények alapján. A recept tartalmazhat technológiai paramétereket és a folyamat speciális know-how-ját.
Rendszer	Egymással kölcsönös kapcsolatban lévő elemek rendszere. A rendszer egy tervezett, fenntarthatóan szerkesztett események folyamata. Összetettségétől függően dokumentálása ajánlott. A rendszer tartalmazza: dokumentáció, folyamatleírás, ellenőrzés/monitoring, javító intézkedések, telephely alaprajz.
Sterilizés	Folyamat, amelyet a végső csomagolásban elhelyezett terméken alkalmaznak (pl. tej, erjesztett termékek, levesek, italok stb.) és aminek célja a kereskedelmileg steril termékek előállítása, amelyeknek hosszabb a szavatossági ideje szobahőmérsékleten. A legfőbb gond a C. botulinum., a hőnek ellenálló patogén megsemmisítése.
Szabályozási pont (CP – Control point)	A veszélyek elemzése során kerül meghatározásra. Nélkülözhetetlen a termékek és/vagy a környezetben található veszélyek élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabályozása során. Egy CP tekinthető oPRP-nek (Operational Prerequisite Program – műveleti előfeltételi program), az ISO 22000 szabvány meghatározása szerint.
Szennyeződés	Szennyező anyag előfordulása az élelmiszerben vagy az élelmiszer környezetében. A szennyeződés magába foglalja: a fizikai, kémiai, biológiai szennyeződést.
Szezonális termékek	Olyan termékek, amelyeket az év egy bizonyos időszakában használnak vagy dolgoznak fel, eltérően az egész évben gyártott termékektől.
Szolgáltatás	Lásd a termék fogalmánál.
Társaság	Általános szervezet (telephely, a vállalat egy egysége).
Telephely	A vállalt egy egysége.
Termék visszahívás	Bármilyen intézkedés, amelynek az a célja, hogy a fogyasztók számára már elérhető, megvásárolható termékek visszakerüljenek a gyártóhoz vagy forgalmazóhoz.
Termék visszavonás	Bármilyen intézkedés, amelynek az a célja, hogy megelőzze a fogyasztóra veszélyes termék értékesítését, bemutatását és ajánlását.
Termékfejlesztés	Olyan termékek létrehozása, amelyek új vagy eltérő jellemzőkkel bírnak és további előnyökkel járnak a vevők számára. A termékfejlesztés járhat a meglévő termék vagy annak megjelenésének módosításával vagy egy teljesen új termék létrehozásával, amely egy újonnan meghatározott vevőkört elégít ki, akik saját piaci „részt” alkotnak. Az IFS Szabványban a termékfejlesztés fejezetet kell akkor is alkalmazni, ha a terméket csak módosítják, új csomagolást vagy gyártási folyamatot alkalmaznak.

Termékkövetelmény	Magába foglalja a termékkel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági, minőségi, jogszabályi követelményeket, munkafolyamatokat és előírásokat.
Termék	Folyamat eredménye vagy inputok outputokká változtatásának tevékenysége. Termék lehet egy szolgáltatás is.
Végző fogyasztó	Az élelmiszer végző fogyasztója, aki az élelmiszert nem üzleti tevékenység során kívánja felhasználni.
Veszélyelemzés	Az a folyamat, amely során a veszélyekről és a kialakulásukhoz szükséges feltételekről információk kerülnek gyűjtésre és elemzésre. Az elemzések eredményei alapján döntés születik az élelmiszerbiztonság szempontjából fontos veszélyekről, melyeket megjelölnek a HACCP tervben.
Veszély	Biológiai, kémiai vagy fizikai anyag vagy körülmény az élelmiszerekkel kapcsolatosan, amely káros egészségügyi hatást válthat ki.
Vevő	A vevő lehet üzleti vállalkozás vagy személy, akinek a termék félkész- vagy késztermékként értékesítésre kerül.
Witness audit az IFS vizsgálatot megelőzően	<p>A vizsgált auditort egy a tanúsító testület által kijelölt auditor kíséri, aki értékeli a szakértelmét a teljes audit során. A szakértő nem vesz részt az auditban (mint teamtag).</p> <p>A witness auditoroknak ugyanazoknak a követelményeknek kell megfelelnie, mint egy tréner vagy egy IFS auditor. A szakértői auditnak élelmiszer biztonsági auditnak és/vagy ISO Guide 65 (jövőben ISO/IEC 17065 szabvány) auditnak kell lennie.</p> <p>Megjegyzés: a witness audit nem IFS Food audit, mert ez utóbbit jóváhagyott (sikeres vizsgát tett) auditorok végzik.</p> <p>A jelentkezési lapon (amit az IFS Irodákba küldenek tovább) a tanúsító testület meghatározza a vállalat nevét, az audit időpontját és a witness auditor nevét. Kérésre a tanúsító testület a witness audit jegyzőkönyvét is rendelkezésre bocsátja.</p>

törölt |

hozzáadott |

<p>Witness audit, 2 évente az IFS Food által jóváhagyott auditorok számára</p>	<p>A vizsgált auditort egy a tanúsító testület által kijelölt witness auditor kíséri, aki értékeli az auditor szakértelmét a teljes audit során. A szakértő nem vesz részt az auditban (mint csapattag).</p> <p>A witness auditornak ugyanazoknak a követelményeknek kell megfelelnie, mint egy tréner vagy egy IFS auditor. A szakértőnek nem kötelező jóváhagynia a releváns termék és technológiai jellemzőket. A witness auditnak IFS Food, IFS Cash & Carry version 1 type 1 vagy IFS Cash & Carry version 2 auditnak kell lennie.</p> <p>A tanúsító testület megjelöli a witness auditort az IFS auditjelentésben a résztvevők között és a szakértő nevét. Kérésre a tanúsító testület a witness audit jegyzőkönyvét is rendelkezésre bocsátja.</p> <p>1. megjegyzés: Audit csapat esetén, ha az audit csapat nem választható szét (mindegyik auditornak van termék és technológia kategóriája), akkor nem lehetséges a witness audit kísérése, hiszen az audit kísérője nem tudja a teljes auditot végigkísérni.</p> <p>De ha az audit csapat nem válik szét, akkor lehetséges a witness audit kísérése, hiszen az audit kísérője a teljes auditot végig tudja kísérni.</p> <p>2. megjegyzés: Az akkreditációs testületek által végrehajtott witness audit elfogadható, a tanúsító testületek megfigyelője által végzett audit helyett.</p> <p>3. megjegyzés: Az IFS Feddhetetlenségi Program keretében végzett teljes IFS Food audit kísérése is elfogadható.</p>
<p>Witness/tanús-kodó/audit (akkreditáló testületek által)</p>	<p>A Megfelelőségi Tanúsító Testület auditja, amikor az megfelelőségi auditot folytat, az akkreditációs folyamat részeként.</p>

hozzáadott

hozzáadott

2. sz. MELLÉKLET: Az auditor által kötelezően kitöltendő mezők

A kötelező mezők kitöltésével az **IFS auditjelentés részletesebb és érthetőbb lesz**, még akkor is, ha az auditált vállalat megfelel majdnem minden IFS követelménynek. Ezek a megjegyzések hozzáadott értéket képviselnek az auditjelentést használók számára. Az auditornak **az audit közben, még A értékelés esetén is** részletes leírást, illetve háttér-információt kell adnia a specifikus IFS követelményről.

A következő pontokat minden esetben meg kell válaszolni:

Auditjelentés része	IFS v6 követelmény száma	Kötelező megjegyzések ** angol nyelven kell megadni, ha a vállalati profilt nem angol nyelven adták meg	
Vállalati profil	Az auditriport első oldala	<p>Az auditornak a következő információkat kell megadnia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Az üzem építésének éve – A vállalat hivatalos nyilvántartási száma, ha rendelkezésre áll (pl. az EU-ban a hús- és tejtermékek gyártóinak állategészségügyi azonosítóval kell rendelkezniük) és a GS1 szám, ha rendelkezésre áll. – A COID (IFS azonosítási kód), megújító audit esetén – A termelésben, termékbe irányuló utolsó beruházás időpontja, amelynek célja a minőség vagy a biztonság fejlesztése (építési fejlesztés, gépek). A gyártási területen végzett fejlesztés típusának megadása. – Vészhelyzet (termék visszahívás, forgalomból visszatartás) esetén értesítendő személy elérhetősége (telefon/fax/villámposta) – A vállalatnál gyártott termékcsoportok, a termékek csoportonként – A vállalat folyamataink teljes áttekintése (az IFS által meghatározott technológiai tartalmak),** – Ha az auditált vállalat máshol gyártott termékeket is forgalmaz, azoknak a termékeknek a meghatározása,** – Az alkalmazottak száma, teljes és részmunkaidősök (saját munkavállalók, külsős cégek alkalmazottai), műszakok száma** – Ha a termelést 1 hétnél hosszabb szezonális szünet szakítja meg, akkor a szünet idejét meg kell adni** – A telephelyek neve és száma (hol található, rendelkeznek-e IFS tanúsítvánnyal), a kiszervezett folyamatok nevei és fajtái** – Az üzem területe négyzetméterben – Jogosult-e a vállalat az IFS logó használatára, az IFS audit protokoll meghatározása alapján, – Csökkentette-e a tanúsító testület az audit időtartamát (lásd 5.3 fejezetet az audit folyamatról), a csökkentés oka – Ha a telephely rendelkezik más tanúsítvánnyal, akkor a tanúsítványok neve 	
törölt	Vállalati-struktúra	KO-No. 1-1.2.4	A felső vezetés felelősségi köreinek leírása.
	HACCP-elemzés	2.2.1.1	A HACCP tervek leírása és a rendelkezésre álló folyamatábrák.
	HACCP-elemzés	2.2.2.1	A HACCP team leírása (feladat funkciók).
	HACCP elemzés	2.2.3.7	<p>Az összes CCP leírása:</p> <ul style="list-style-type: none"> – folyamat – lépés – CCP – hozzá tartozó kritikus határértékek.

hozzá-
adott

törölt

Auditjelentés része	IFS v6 követelmény száma	Kötelező megjegyzések ** angol nyelven kell megadni, ha a vállalati profilt nem angol nyelven adták meg
HACCP elemzés	KO No. 2: 2.2.3.8.1	Minden CCP megfigyelési folyamatának leírása. Mivel ezt a KO-t lehet N/A-val értékelni, ebben az esetben az auditornak meg kell adnia az okot.
Specifikációk/ nyersanyagok	KO No. 4: 4.2.1.2	A specifikáció adatai (pl. nyersanyagok, összetevők, adalékok, csomagolóanyagok), amelyeket az IFS audit során ellenőriztek.
Specifikációk/ késztermékek	4.2.1.3	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – Milyen specifikációkat ellenőrzött az auditor? – Amennyiben szükséges (kereskedelmi márkák), a végső termékspecifikációkat egyeztetették a vásárlóval?
Receptúrák	KO No. 5: 4.2.2.1	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – Hány olyan technológiai követelményt és/vagy receptúrát ellenőriztek az audit során, amelyet egyeztettek a szerződő felek? Milyen követelményeket? – Ha nincsenek technológiai követelmények és/vagy receptúrák, amelyet egyeztettek a szerződő felek, akkor N/A értékelés adható.
Kész termékek vásárlása	4.4.2.1	A kész termékek beszállítóinak kiválasztása és nyomon követése.
Kész termékek vásárlása	4.4.2.2	Ha az auditált vállalat máshol készült termékeket is forgalmaz, a következő leírást kell megadni: – az érintett áruk listája és az értékelési kritériumok
Kész termékek vásárlása	4.4.2.3	Ha a speciális vevői igények alapján kész/félkész termékeket használnak saját márkás termékként, akkor egy rövid leírás arról, hogy a vásárlói igényeket hogyan hagyják jóvá a beszállítói szint alatt.
Csomagolóanyag	4.5.1	Leírás arról, hogy milyen csomagolóanyagot használnak a késztermékekhez.
Vízellátás	4.9.9.1	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – Honnan származik az ivóvíz/felhasznált víz? (források) – Hogyan ellenőrzik az ivóvizet/felhasznált vizet (saját vagy külső labor) – Milyen elemzéseket végeznek?
Idegen anyagok veszélye	KO No. 6: 4.12.1	Leírás: Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – az idegen anyagok észlelésére használt felszerelések (pl. szűrők, sziták, röntgen, fémdetektor) – A használt módszerek rövid leírása – Ha nem áll rendelkezésre felszerelés az idegen anyagok észlelésére, az alkalmazott megelőző intézkedéseket kell részletezni (pl. szemrevételezési módszerek)
Kártevőfigyelés/ irtás	4.13.1	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – A rágcsálóirtást belsőleg végzik, vagy külső céget alkalmaznak? – Az ellenőrzések gyakorisága és típusa – Kártevők észlelése esetén milyen javító intézkedéseket tesznek?
Nyomon- követhetőség	KO No. 7: 4.18.1	Leírás: – a vállalat nyomonkövetési rendszere és annak dokumentálása – a nyomonkövetési teszt eredménye részletesen, a teszt/tesztek során használt termékek A nyomonkövethetőségi tesztet mindig egy a kereskedelmi egységben vásárolt (vagy az auditor által kiválasztott, ha nem értékesítenek közvetlenül a fogyasztóknak) árun kell végrehajtania
Nyomon- követhetőség	4.18.4	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – A vállalatnál hány nyomonkövetési tesztet végeznek évente? – Mikor végezték a legutóbbi ilyen tesztet?

törölt

törölt

Auditjelentés része	IFS v6 követelmény száma	Kötelező megjegyzések ** angol nyelven kell megadni, ha a vállalati profilt nem angol nyelven adták meg
GMO	4.19.1	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – Dolgozik-e vállalat olyan termékekkel, melyek GMO-t tartalmaznak, GMO-ból készültek, vagy azt tartalmaznak? – Még akkor is, ha a terméket segédanyagként, oldószerként vagy egyéb alkotórésznek nem minősülő minőségben használják (amit nem kell feltüntetni a címkén) az auditornak meg kell említenie, hogy használják a folyamat során
Allergének	4.20.1	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – Milyen allergéneket használnak a vállalatnál? – Milyen allergének vannak jelen?
Belső auditok	5.1.2	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – A vállalat melyik tevékenységeit azonosította, amelyek kritikusak az élelmiszerbiztonság és a termékspecifikáció szempontjából?
Mennyiségi ellenőrzések	5.5.1	A mennyiségi ellenőrzések gyakorisága és módszertana
Termék elemzés/ Laboratórium	5.6.1	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – A kritikus pontokra vonatkozó elemzéseket saját vagy külső laboratóriumban végzik? – Milyen vizsgálatokat végeznek a saját laboratóriumban? – Milyen vizsgálatokat végeznek a külső laboratóriumban?
Reklamációk kezelése	5.8.1	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – Milyen gyakran érkeznek minőségi kifogások (élelmiszerbiztonságra vagy minőségre vonatkozóan)? A vevői, kereskedői és hatósági kifogások megkülönböztetése: – Vevői fogyasztói, kereskedői és hatósági panaszok (egymillió eladott áru egységként) – Hatósági kifogások – Nem megfelelő ellenőrzésekből fakadó panaszok (nem megfelelő ellenőrzés osztva a teljes összeggel) – Készterméket érintő minőségi kifogás idegen anyag szennyezettség miatt (idegen anyag meghatározása)
Forgalomból történő kivonás, termék visszahívás	KO No. 9: 5.9.2	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – Az előző audit óta hány forgalomból kivonás és termék visszahívás történt? – Mi volt ezeknek az oka? A forgalomból kivonás oka és az élelmiszerbiztonsági probléma visszahívás esetén.
Forgalomból történő kivonás, termék visszahívás	5.9.3	A vészhelyzet esetén értesítendő személy telefonszáma és villámposta címe
Élelmiszerek védelme	6.2.1	Az auditornak a következő információkat kell megadnia: – A vállalatnál mely területeket nyilvánítottak kritikusnak biztonsági szempontból a kockázatelemzések során? Milyen intézkedéseket tettek az illetéktelen behatolás ellen?

megváltozott

törölt

3. rész: Az akkreditációs testületekkel, Tanúsító testületekkel és az Auditorokkal szembeni követelmények

Az IFS akkreditálási és tanúsítási eljárása

0 Bevezetés

Az IFS tanúsítás: termék és folyamat tanúsítás. Minden érintett testületnek meg kell felelnie a nemzetközi szabályoknak és az IFS által e dokumentumban felállított követelményeknek. Az IFS szabvány 3. része elsősorban az akkreditációs testületekkel, tanúsító testületekkel és auditorokkal foglalkozik.

1 Az akkreditációs testületekkel szembeni követelmények

1.1 Általános követelmények

Az akkreditációs testületeknek meg kell felelniük az ISO/IEC 17011 szabvány követelményeinek, és alá kell írniük az MLA (Multilateral Agreement) egyezményt az Európai Akkreditáció (EA) vagy a Nemzetközi Akkreditációs Fórum (IAF) Termék Tanúsításáról.

Amint hatályba lép, az akkreditációs testületeknek teljesíteniük kell a „GFSI Követelmények az ISO17011:2004 alkalmazásáról” dokumentumot, amely kiegészíti az alább található elvárásokat.

A kölcsönös kommunikáció biztosítása érdekében az akkreditációs testületnek ki kell neveznie egy IFS kapcsolattartó személyt a szervezeten belül.

1.2 Az akkreditációs bizottság (vagy illetékes személy) képzése

Általánosságban az akkreditációs testület minden olyan alkalmazottnak, aki részt vesz az IFS akkreditációban, kellő ismerettel kell rendelkeznie az IFS Food rendszerről, a vonatkozó normatív dokumentumokról és az élelmiszeriparról.

Akkreditációval kapcsolatos döntéseket kizárólag az akkreditációs bizottság vagy illetékes személy javaslata után lehet hozni. Egy felelős személynek vagy legalább az akkreditációs bizottság egy tagjának részt kell vennie az IFS által szervezett képzésben (oktatóképző tanfolyam, „Train the Trainer” tanfolyam), vagy az IFS által jóváhagyott képzési szint tartalmával azonos tudását be kell tudnia mutatni. Bizottság esetén a képzett személy feladata az akkreditációs bizottság többi tagja számára átadni a szükséges információkat. Ezek az információk az Oktatóképző tanfolyam főbb pontjain alapulnak, ilyen különösen az 1. rész (IFS audit protokoll), a 3. rész (akkreditáló testületekkel, tanúsító testületekkel és auditorokkal szembeni követelmények), 4. rész (auditjelentés, tanúsítvány) és az IFS auditor jóváhagyási eljárása.

1.3 Az akkreditációs testület auditorának hatáskörei

Az akkreditációs testület auditora(i) a következőkért felelős:

- elkíséri az IFS auditort regisztrált IFS auditorra (auditorok értékelése, „tanúskodó” witness audit)
- auditálja a tanúsító testület központi irodájának működését (központi iroda auditja) a vonatkozó szabályoknak **ISO/IEC 17065 szabvány** és az IFS külön követelményeinek megfelelően.

megváltozott |

Általánosságban, az auditor(ok)nak az ISO IEC Guide 65 szabványnak (jövőben ISO/IEC 17065 szabvány) és az IFS követelményeinek kell megfelelnie.

törölt |

A witness auditoroknak legalább a következő feltételeknek kell megfelelniük:

- Részt kell vennie az IFS által szervezett képzésben (oktatóképző tanfolyam, „Train the Trainer” tanfolyam), vagy az IFS által jóváhagyott képzési szint tartalmával azonos tudását be kell tudnia mutatni.
- Részt kellett vennie egy HACCP képzésen,
- Legalább két (2) éves tapasztalattal rendelkezzen az élelmiszeripari szektorban.

A központi iroda auditoroknak legalább a következő feltételeknek kell megfelelniük:

- Ismerje az IFS Food séma eljárásait
- Ismerje a vonatkozó normatív dokumentumokat

1.4 A tanúsító testületek auditálásának gyakorisága

Elsőként a központi iroda auditját (legalább egy teljes tanúsítási eljárás áttekintésével) és legalább egy witness auditot le kell folytatni.

A tanúsító testület legfeljebb 5 auditot folytathat le az akkreditáció megszerzését megelőzően. Ebben az esetben legalább egy auditot értékelnie kell az akkreditáló testületnek (witness audit) és az összes auditot (benne legalább egy teljes tanúsítási eljárást) áttekintenie a központi iroda auditját megelőzően.

Megújító audit esetén a központi iroda auditját (benne legalább egy teljes tanúsítási eljárást) és legalább egy witness szakértői auditot kell lefolytatni.

Az akkreditációs ciklus vizsgálata során:

- minimum évente egy központi iroda auditot,
- minimum kétévenként egy auditor értékelést (witness audit) kell elvégezni.

Megjegyzés: Az akkreditációs testület szabályainak megfelelően két (2) audit között maximum három (3) hónap rugalmasság engedhető meg.

A központi iroda auditja során legalább a következő dokumentumokból kell mintát venni és azt ellenőrizni:

- Legalább az IFS auditor anyagoknak 10%-át, vagy 2 darabot, amelyik nagyobb
- Legalább kettő (2) telephely teljes anyagát, vagy a végzett auditok 2%-át, amelyik nagyobb

Az egymást követő witness szakértői auditok esetén az akkreditációs testületnek, amennyiben lehetséges, két különböző tanúsító testület IFS auditorát kell vizsgálnia, lehetőleg különböző szakterületekről.

1.5 Nemzetközileg működő tanúsító testület akkreditálása

A tanúsító testületre jellemző tevékenységeket (nemzetközi tevékenységet és kritikus helyszíneket is beleértve) auditori értékelés (witness audit) útján vizsgálja. Ha az akkreditációs testület az auditot alvállalkozóval végezteti, a szerződött akkreditációs testület lesz az IAF MLA Termék Tanúsítvány aláírója. Az „IAF GD 3 Cross Frontier Policy”-t kell alkalmazni. (IAF = nemzetközi akkreditációs fórum)

1.6 Akkreditáció visszaszerzésének feltételei visszavonás vagy felfüggesztés esetén

Amennyiben az akkreditációs testület úgy dönt, hogy az akkreditációt visszavonja vagy felfüggeszti, akkor a tanúsító testületnek fel kell hagynia az IFS auditokkal és tanúsítvány kibocsátással. A visszavont akkreditáció visszaszerzésére ugyanazok a feltételek vonatkoznak, mint az első értékelésre. Felfüggesztett akkreditáció esetén az IFS és az akkreditációs testület közösen határozza meg a felfüggesztés megszüntetésének a feltételeit.

1.7 Tanúsítvány átadása

Ha egy tanúsító testület úgy dönt, hogy a tanúsítási eljárást átadja egy másik félnek, akkor az új tanúsító testületnek minden aktuális IFS tanúsítványt igazolnia kell, és az ő felelőssége a további lépések szükségességének eldöntése (pl. a közelmúltban szerzett tanúsítványok visszavonása, további IFS megújító auditok elrendelése).

2 Tanúsító testületekre vonatkozó követelmények

Az IFS auditokat végző tanúsító testületeknek az alább következő követelményeknek kell megfelelniük. A tanúsító testületek számára a tenderezési eljárást az IFS határozza meg.

törölt |

2.1 Az ISO/IEC Guide 65 (a-jövőben ISO/IEC 17065 szabvány) IFS akkreditálási eljárása

törölt |

A tanúsító testületet az IFS-re, az ISO/IEC Guide 65 (a-jövőben ISO/IEC 17065 szabvány) előírásaival összhangban, egy az Európai Akkreditáció (EA) vagy a Nemzetközi Akkreditációs Fórum (IAF) által elismert tanúsító testület akkreditálhatja (ld. 1. fejezet). A tanúsító testületeknek az ISO/IEC Guide 65 (a-jövőben ISO/IEC 17065 szabvány) szerint lebonyolított akkreditálási folyamata során witness auditot szervezhet az akkreditált státusz megadása előtt.

törölt |

törölt |

Megjegyzés: A tanúsító testület IFS tartalmára vonatkozó ISO/IEC Guide 65 (a-jövőben az ISO/IEC 17065 szabvány) akkreditációja visszavonása vagy felfüggesztése esetén a teljes tanúsítási folyamat leáll és a tanúsító testület nem bocsáthat ki IFS tanúsítványokat. A tanúsító testületre ez a **felfüggesztés vagy visszavonás napjától kezdődően** vonatkozik, még azoknak az auditoknak az esetében is, amelyeket már lefolytattak, vagy amelyek a tanúsítási folyamatnál tartanak (jelentés áttekintése, döntés a tanúsításról, stb.).

2.2 Szerződéskötés az IFS tulajdonosával

törölt |

Az IFS akkreditációnak az ISO/IEC Guide 65 (a-jövőben az ISO/IEC 17065 szabvány) szerinti megszerzését követően az IFS auditok elvégzéséhez a tanúsító testületnek szerződést kell kötnie az IFS-sel, amelyben elkötelezi magát minden IFS követelménynek való megfelelés mellett. A tanúsító testület nem végezhet auditokat (kivéve az első witness auditot az akkreditációs folyamat során) a szerződés aláírását megelőzően.

2.3 Tanúsítási döntés

A tanúsítással kapcsolatos döntés meghozatalát kizárólag az illetékes személy vagy a tanúsító bizottság ajánlása után lehet meghozni. Az auditjelentések vizsgálatával megbízott személynek (átvizsgáló), egy jóváhagyott IFS auditornak vagy IFS trénernek kell lennie, vagy a következő követelményeknek kell megfelelnie:

- Élelmiszeripari egyetemi diploma és legalább két (2) év tapasztalat az élelmiszerbiztonsággal és minőségirányítással kapcsolatos területen
- Részt vett legalább tíz (10) teljes auditon (mint auditor, vagy megfigyelő) az elmúlt öt (5) év során (a GFSI által elismert szabványok vagy más élelmiszerbiztonsági sémák alapján)
- Részt vett egy higiéniai képző tanfolyamon
- Részt vett az IFS „Képzők képzése” kurzuson
- Nem ugyanaz a személy, mint aki az auditot végezte

Az értékelést dokumentálni szükséges.

Megjegyzés: Ha az értékelést végző nem tréner vagy auditor, akkor évenként két napos házon belüli tanúsítótestületi tréningen kell részt vennie.

A tanúsítással kapcsolatos döntést kizárólag az illetékes személy vagy a tanúsító bizottság ajánlása után lehet meghozni. Ezen felül, a döntést nem hozhatja ugyanaz a személy, mint aki az auditot végezte. A tanúsítási döntést meghozó személy, vagy legalább a bizottság egy tagja IFS auditor, IFS tréner vagy IFS átvizsgáló kell hogy legyen.

~~Az ISO/IEC Guide 65 (a jövőben ISO/IEC 17065 szabvány) alapján A végső döntést a tanúsítvánnyal a tanúsító testületnek kell meghoznia, azt alvállalkozó cég nem hozhatja meg.~~

2.4 A tanúsító testület IFS trénerekkel és IFS auditorokkal (szabadúszók is) kapcsolatos felelőssége

A tanúsító testületek felelőssége a következőkre terjed ki:

- A witness auditok megkönnyítése (amelyet az akkreditációs testületek és/vagy az Integritás Program végez).
- Biztosítani kell, hogy legalább egy alkalmazott IFS tréner, aki részt vett az IFS trénerképző tanfolyamán. A tréner felelőssége az auditorok házon belüli képzése, a leendő vagy már aktív auditorok számára. Az IFS trénerre való felkészülésre vonatkozó követelményeket a 2.5 pont tartalmazza.

| törölt

| hozzáadott

| törölt

Megjegyzés: annak a tanúsító testületnek, amely most kezdi az IFS tevékenységét, kérésre ezt a képzést az IFS a helyszínen megtarthatja.

- Annak érdekében, hogy az auditorok az audit kiterjedésével (scope) és végrehajtásával kapcsolatos szakértelemmel rendelkezzenek, hozzáférhessenek és alkalmazzák a releváns jogszabályokat és előírásokat, a tanúsító testületnek folyamatosan gondoznia kell ezeket a kompetenciákat az IFS és a tanúsító testület belső követelményei alapján (folyamatos felügyelet a tanúsító testület által), és felügyelnie kell az auditok végrehajtását, helyszíni witness auditok segítségével. Mindent auditort witness audit alá kell vonni legalább két (2) évente egyszer, és a witness audit eredményét dokumentálni kell. A megfigyelőre, aki az IFS által jóváhagyott auditor, ugyanazok a követelmények vonatkoznak, mint a trénerekre (lásd. 2.5 pont)
- Az auditorok kompetenciájának nyilvántartása.
- Biztosítani kell, hogy az auditorok nem vétettek az IFS szabályai ellen, például azzal, hogy tanácsadói vagy egyéb feladatot láttak el az auditált társaságnál a megelőző két (2) éven belül. Azaz a tanúsítási eljárás alatt semmilyen üzleti vagy személyes viszony nem megengedett az auditált társaság és az auditor között.
- Biztosítani kell, hogy egy auditor sem végzett háromnál (3) több egymást követő IFS auditot ugyanannál a társaságnál **ugyanazon a telephelyen** (ez csak a teljes auditokra vonatkozik, a köztük eltelt időtől függetlenül; a követő és kiterjesztő auditok nem tartoznak ezen szabály alá).
- Biztosítani kell, hogy az auditorokat csak egy IFS tanúsító testület alkalmazza az IFS auditok végrehajtására legalább 12 hónapig. Speciális esetekben az IFS Irodák adhatnak ez alól mentességet.
- Minden audit megbízás aláírásával az aláíró minden fentebb felsorolt feltételt elfogad.
- Évente egy 2 napos képzés megszervezése az IFS auditorok számára, a tapasztalatok megosztása, a folyamatok finomítása, a releváns jogi követelmények frissítése stb. céljából. A képzést részben egy trénernek kell vezetnie.
- Witness auditok megszervezése, az auditorok kompetenciájának (lásd fogalomjegyzék) felmérése érdekében egy élelmiszer-biztonsági audit során és/vagy egy ISO/IEC Guide 65 (a jövőben az ISO/IEC 17065 szabvány) akkreditáció során, az IFS vizsgára jelentkezést megelőzően. A tanúsító testületnek kell meghatározni a szakértői audit dátumát és az auditálandó társaság nevét, ahol a helyszíni witness audit sorra kerül, valamint a megfigyelő nevét az IFS vizsga jelentkezési lapon. A witness audit jegyzőkönyvét az IFS kérésére angol, francia vagy német nyelven kell továbbítani. Az IFS vizsgára jelentkező személy witness auditján részt vevő megfigyelőre ugyanazok a követelmények vonatkoznak, mint a trénerekre (lásd. 2.5 pont) **vagy IFS Élelmiszer auditornak kell lennie.**

megváltozott

hozzáadott

- Az audit adatainak az audit portálra történő feltöltésekor meg kell adni a megfigyelő nevét, ha az IFS által ütemezett witness auditon vesz részt. ~~az ISO/IEC Guide 65 (a jövőben az ISO/IEC 17065 szabvány) 4.7 fejezete alapján.~~
- Az IFS Irodák vizsgáztatási előírásainak teljes ismerete.

törölt

A tanúsító testület felel az auditorok kiválasztásáért, azért, hogy rendelkezzenek a megfelelő szakterületi tudással, nyelvismerettel, jogosítványokkal stb. minden IFS audit esetében.

2.5 Az IFS trénerekre (képzőkre) vonatkozó külön követelmények

Az IFS trénereknek (képzőknek) a következő követelményeknek kell megfelelnie:

- Megfelelnek az IFS auditor okra vonatkozó követelményeknek, amelyek a 3.2 a), b), c) és d) pontokban szerepelnek
- GFSI szabványok vagy egyéb élelmiszerbiztonsági sémák szerinti audittapasztalat,
- Élelmiszeriparral kapcsolatos jogszabályok ismerete,
- Részt vettek az IFS által szervezett „A képzők képzése” kurzuson,
- A képzés nyelvének folyékony ismerete (írásban és szóban); az IFS Iroda informálása azokról a nyelvekről, amelyeken a képzéseket meg tudja tartani.

Az IFS-sel kapcsolatos tudás naprakészen tartásának érdekében, minden IFS trénernek **ellenőriznie kell az IFS által biztosított napra kész IFS információkat**. ~~minden második évben 2 napos IFS tréning-szemináriumon részt kell vennie.~~ Ezeket a **naprakész IFS információkat szemináriumokat az IFS szervezi biztosítja** és minden auditor számára **ezt használják a belső képzéseken**. ~~ezek jelentik a belső képzések alapját.~~

megváltozott

2.6 „A képzők képzése” kurzus

„A képzők képzése” kurzust az IFS szervezi.

Amikor a szabványnak új verziója jelenik meg, a tanúsító testület trénerre **és értékelést végző személye** részt vesz az IFS által szervezett „A képzők képzése” kurzuson és belső képzéseket tart az IFS által jóváhagyott auditoroknak, mielőtt azok az új verzió alapján auditokon vennének részt. **A szabvány új verziójának kiadásakor az IFS házon belüli képzésének időtartalma 2 nap.**

hozzáadott

hozzáadott

Amennyiben valamilyen új irányelv jelenik meg, a tréner minden IFS auditort kiképez erről, mielőtt **új auditokon vennének részt**. ~~az irányelv hatályba lépne.~~

megváltozott

3 IFS auditorokkal szembeni követelmények

Általánosságban az auditoroknak meg kell felelniük az ISO 19011 7.2 és 7.3.1 fejezetében foglalt követelményeknek. Az IFS auditok során az auditoroknak, a jó IFS auditok gyakorlata szerint, az érintett termékek mintáit használnia kell, annak érdekében, hogy a helyszínen vizsgálhasák az auditált társaság gyártási folyamatait és dokumentációit, és ellenőrizték az IFS követelményeinek való megfelelést. Az audit során külön figyelmet kell fordítani a társaságnál egy nyomonkövethetőségi teszt lefolytatására.

Az IFS Irányelveket tesz közzé, amelyek további információkat nyújtanak az audit során ellenőrizendő témákkal és az auditált társaságokkal kapcsolatos elvárásokkal kapcsolatban.

3.1 Követelmények az IFS vizsgára való jelentkezés előtt

Az IFS vizsgára való jelentkezés előtt az auditoroknak a következő követelményeknek kell megfelelniük:

megváltozott

- A tanúsító testülettel aláírt szerződés (ld. az ISO/IEC Guide 65, a jövőben az ISO/IEC 17065 szabvány 4.4 6.1.3 témája) alapján.
- Meg kell erősíteniük a tanúsító testület felé, hogy legalább 12 hónapos időtartamban kizárólag az adott tanúsító testületnek fognak IFS auditokat végrehajtani. Más tanúsító testületnél azonban dolgozhatnak más szabványok szerint. Speciális esetben, az IFS megkeresése mellett tehető kivétel.
- Részt kell venniük a tanúsító testület által szervezett belső IFS belső képzésen.
- Be kell nyújtaniuk a tanúsító testületnek minden, a tárgyhoz tartozó információt alkalmasságukkal kapcsolatban.
- A tanúsító testületnek meg kell vizsgálnia és igazolnia az auditor szakmai képzettségét és alkalmasságát.

3.2 Általános követelmények az IFS vizsgára való jelentkezéskor

Az IFS auditori képesítésre jelentkezőknek meg kell felelniük a következő követelményeknek, és a jelentkezési laphoz kell csatolniuk az ezeket bizonyító dokumentumokat. Önéletrajz minta az IFS-nél elérhető.

a) Élelmiszeripari képzettség

- 1) **Élelmiszeriparral kapcsolatos egyetemi végzettség** (főiskolai és/vagy egyetemi szint) és **2 év szakmai gyakorlat az élelmiszeriparban** az élelmiszer-feldolgozáshoz közeli területen (minőség, termelés, kutatás-fejlesztés, ...),

vagy

2) amennyiben a jelentkező **az élelmiszeriparral kapcsolatos egyetemi végzettsége után közvetlenül auditorként kezd dolgozni**, a jelentkezőnek **5 év szakmai gyakorlattal kell rendelkeznie az élelmiszer-feldolgozó iparban**,

vagy

3) amennyiben a jelentkező **rendelkezik egyetemi végzettséggel** (főiskolai és/vagy egyetemi szint), **de az nem az élelmiszeriparral kapcsolatos**, a jelentkezőnek **5 év szakmai gyakorlattal kell rendelkeznie az élelmiszeriparban** az élelmiszer-feldolgozáshoz közeli területen (minőség, termelés, kutatás-fejlesztés, ...),

vagy

4) **Szakmai képzettséggel kell rendelkeznie az élelmiszer-feldolgozás területén (felsőfokú) és 5 év szakmai gyakorlattal kell rendelkeznie az élelmiszeriparban** az élelmiszer-feldolgozáshoz közeli területen (minőség, termelés, kutatás-fejlesztés, ...).

b) Általános auditálási ismeretek

Az auditornak legalább 10 auditot kell elvégeznie az élelmiszer-feldolgozó iparban az utóbbi két év során. Az auditokat különböző társaságoknál kell elvégezni.

c) Élelmiszerhigiéniai képzés (beleértve a HACCP-t is)

A Kódex Élelmiszerhigiéniai Alapelvek alapján minősített képzés elvégzése.

d) Minőségirányítási vagy élelmiszerbiztonsági irányítási rendszeren alapuló tréning az auditálási technikákról

Időtartam: egy hét/40 óra, vagy ezzel megegyező időtartam.

e) Azoknak a termék- és technológiai területeknek (scope) specifikus és gyakorlati ismerete, amelyekre az auditor jelentkezett (lásd. 1. melléklet a termék és technológiai tartalmakról)

A termékkategóriák esetében:

Legalább két (2) év szakmai tapasztalat az élelmiszeriparban, élelmiszerek előállításában, minden alkalmazandó termékkategória esetében

vagy

Legalább tíz (10) GFSI által elismert **végrehajtott** élelmiszerbiztonsági, és/vagy második fél általi auditon való részvétel, igazolható módon, minőségi és élelmiszerbiztonsági vizsgálati tartalommal, amelyeket kiskereskedelmi, vagy ipari szereplő igazolt, termékkategóriánként. Az auditoknak különböző társaságoknál kellett megvalósulnia.

Megjegyzés: a 7. (kombinált termékek) és 11. (állateledel) jóváhagyás más termékköri kategóriákhoz kapcsolódik. Az 1. melléklet tartalmaz további magyarázatokat.

A technológiai tartalmak esetében:

Legalább két (2) év szakmai tapasztalat az élelmiszeriparban, élelmiszerek előállításában, minden alkalmazandó technológiai kategória esetében.

vagy

| hozzáadott

hozzáadott |

Legalább öt (5) **végrehajtott** élelmiszerbiztonsági GFSI vagy második fél által elismert auditon való részvétel, igazolható módon, minőségi és élelmiszerbiztonsági vizsgálati tartalommal, amelyeket kiskereskedelmi, vagy ipari szereplő igazolt, minden alkalmazandó technológiai kategória esetében. Az auditoknak különböző társaságoknál kellett megvalósulnia.

f) Nyelvtudás

Amennyiben az auditor az anyanyelvétől eltérő nyelven kívánja munkáját végezni, bizonyítékkal kell rendelkeznie az adott nyelv(ek) folyékony beszéd szintű ismeretéről. Az IFS Iroda kérheti az adott nyelven szóbeli vizsga tételét.

hozzáadott |

Megjegyzés: Id. még az IFS doctrine (3.3.2) nyelvtudásra vonatkozó követelményét.

g) Házon belüli IFS képzés

A házon belüli IFS képzés anyagainak az IFS által kiadott anyagokon kell alapulniuk. Az auditoroknak részt kell venniük a belső képzésen (témák: IFS, élelmiszeripari jogi szabályozás, élelmiszer higiénia), amelyet egy jóváhagyott IFS tréner tart és a tanúsító testület szervez meg. A képzés minimális időtartama két (2) nap. Az auditornak ismerni kell a képzés nyelvét (anyanyelv és/vagy az auditor által az IFS vizsga jelentkezési lapon megjelölt nyelv)

Megjegyzés: A más IFS szabványokra vonatkozó szabályokról további információ található a szabvány 3. fejezetének 1. pontja alatt.

Az IFS felel az auditorok jelentkezésének elfogadásáért az IFS vizsgát megelőzően. Ha az auditor az önéletrajza alapján nem felel meg a fenti követelményeknek az IFS elutasíthatja az auditor jelentkezését. Amennyiben az auditor nem tudja bizonyítani, hogy rendelkezik a megfelelő tudással egy adott termékkategória/technológia területén, akkor az IFS elutasíthatja az adott termék/technológia szerinti kategóriára történt jelentkezést.

Minden önéletrajzot a tanúsító testület egy tagja ellenőrzi, aki a nevét és beosztását feltünteti az önéletrajz alján.

Megjegyzés: Az IFS Irodák visszavonhatják az IFS auditor engedélyét, vagy megakadályozhatják a vizsgát, ha kiderült, hogy a jelölt az önéletrajzában hamis adatokat tüntetett fel. Ezt a tény az IFS Integritás Program felé is továbbításra kerül.

3.3 Az IFS vizsgafolyamat

Azok az auditorok, akik megfelelnek a 3.1 és 3.2 pontban leírt követelményeknek, részt vehetnek az IFS írásbeli vizsgán, és eredményes írásbeli vizsga esetében a szóbeli vizsgán. Sikeres vizsga esetén az auditor jogosultságot kap IFS auditok lefolytatására. Az auditor az audit portál nyilvántartásaiba kerül és személyes IFS auditori bizonyítvány kerül

kiállításra, amely 2 évig érvényes (a sikeres szóbeli vizsga időpontjától számítva) az auditor érvényességi területében szereplő termék/technológia kategóriákra. A bizonyítvány tartalmazza az érvényesség időtartamát, a tanúsító testület megnevezését, az auditor munkanyelveit és termék/technológia kategóriáit csoportjait.

Az auditor nem végezhet IFS auditot, ha lejár az IFS bizonyítványa. A tanúsító testület feladata a követő vizsgán való részvétel ütemezése, úgy, hogy az auditor engedélyében ne legyenek szünetek.

Az IFS tanúsítvány érvényességi ideje alatt a tanúsító testületek az auditorokat folyamatosan képzik – legalább évente kétszer (2) alkalommal, az élelmiszeripar jogi szabályozásáról, a szabvány követelményeiről, az audit technikákról stb. A képzés dokumentálását a tanúsító testület végzi. Ezen felül, ahogyan ezt a 2.4 pont is tartalmazza, mindent auditort witness audit alá kell vonni legalább két (2) évente egyszer. A witness audit az auditor tanúsítványának lejárása évében bármikor megtartható.

Az auditorok jóváhagyását újra kell értékelni az auditor tanúsítványának lejárást megelőzően. Az újraértékelést megelőzően az auditornak legalább tíz (10) IFS **Élelmiszer (évente 5)** auditon kell részt vennie (vezető vagy társ auditorként, de nem gyakornokként, lásd még az érvényes vizsgarendet), valamint egy kalibrációs képzésen, amelyet az IFS szervez és egy jóváhagyott kalibrációs tréner vezet az IFS tananyaga segítségével. Az első vizsgán történt megfelelést követően, az első kötelező kalibrációs tréninget az első vizsgát követő naptári év végét megelőzően sikeresen kell teljesíteni. Ezt követően az újraértékelést két (2) évenként kell elvégezni, ugyanezen szabályok alapján.

Példa:

Első szóbeli vizsga időpontja: 2012. május 25.

IFS auditori tanúsítvány érvényességének vége (első jóváhagyás):

2014. december 31.

Az auditornak részt kell vennie a kalibrációs képzésen 2014. január 1. és 2014. december 31. között.

Az auditor jogosult IFS auditokat végezni 2012. május 25 és a kalibrációs képzés között (ha azon 2014-ben vesz részt)

2014-ben, ha az auditor 10 IFS **Élelmiszer (évente 5)** auditon vett részt és ha elvégezte a kalibrációs képzést, pl. 2014. szeptember 8-9-én, az IFS auditori tanúsítvány érvényessége 2016. december 31. lesz.

Ha bármelyik szabályt (legalább 10 IFS **Élelmiszer (évente 5)** auditon és részvétel a kalibrációs képzésen) nem tartják be, az auditornak újból le kell tennie az IFS belépővizsgát (szóbeli és írásbeli). Az újraérvényesítésre vonatkozó további szabályokat a vizsgaszabályzat tartalmazza.

A vizsgákra és azok rendjére vonatkozó részletes szabályozást az IFS határozza meg, és az elérhető az IFS audit portálon, a tanúsító testületek által elérhető speciális részeknél.

Megjegyzés: Id. még az IFS doctrine (3.3.3) újraérvényesítésre vonatkozó követelményeit.

| hozzáadott

| hozzáadott

| hozzáadott

| hozzáadott

3.4 Az IFS által jóváhagyott auditorok technológiai és termékkategóriáinak kiterjesztése

Az auditorok az IFS tanúsítványuk érvényességi ideje alatt kérhetik a technológia és termékkategóriáik kiterjesztését.

A kiterjesztés nem kérhető a tanúsítvány megszerzését követő 12 hónapon belül.

A termékkategóriák kiterjesztésére ugyanazok a feltételek vonatkoznak, mint a jelentkezésre, új tapasztalatok alapján (a kezdeti állapothoz képest). A legalább tíz (10) IFS **Élelmiszer** auditon gyakornokként való részvétel is képezheti az elfogadás alapját. Az auditornak részt kellett vennie az audit minden lépésében (helyszíni, értékelési és döntési folyamatok).

hozzáadott

A technológiai kategóriák kiterjesztésére ugyanazok a feltételek vonatkoznak, mint a jelentkezésre. **Legalább öt (5), az adott technológiát érintő IFS auditon kell részt vennie, „trainee” is elfogadható bizonyítékként. Az auditornak az audit valamennyi lépésén részt kell vennie (helyszíni ellenőrzés, értékelés és döntési folyamatok).** De ezen felül egy az IFS által szervezett írásbeli vizsgán is meg kell felelnie a jelölteknek. Az auditorok csak az IFS által jóváhagyott kategóriákban végezhetnek auditokat.

hozzáadott

Megjegyzés: „witness” („tanúskodó”) IFS Élelmiszer auditokon történő megfigyelés elfogadható, mind a termék, mind a technológiai kategóriák kiterjesztésére.

hozzáadott

3.5 Audit team

3.5.1 Általános szabályok

Általánosságban az auditor team minden tagjának IFS által jóváhagyott auditornak kell lennie.

Amennyiben az auditot team végzi, a következő általános szabályokat kell betartani:

- Az IFS auditor team tagjai olyan az IFS által jóváhagyott auditorok, akik rendelkeznek a megfelelő profillal (termék és technológia kategóriák), és amely megegyezik az auditált társaság profiljával.
- Mindig ki kell nevezni egy vezető auditort.
- A **vezető** – és társauditoroknak mindig legalább egy termék-**vagy és** technológiai kategóriára elfogadottnak kell lennie. Az audit időtartamából kettő (2) órát nem lehet felosztani. Ez az időtartam a közös feladatok részére van fenntartva (pl. nyitó- és záró megbeszélés, auditok megállapításainak megvitatása stb.)

hozzáadott
megváltozott

- A megmaradó időt fel lehet osztani, de az auditor termék- és technológiai besoroltsága nem szakadhat meg. „Átfedés” nem megengedett. Ha a vezető vagy a társauditorok nem rendelkeznek egyenként az összes vizsgált területre vonatkozó technológiai és termékismerettel, akkor az audit adott területre vonatkozó minden részletét csak közösen folytathatják le.

Példa arra, amikor nem lehet átfedéssel felosztani az audit időtartamát:

- A társaság húskonzerveket gyárt, amely az 1. termékkategóriába (hús), valamint az A, D, E és F technológiai kategóriákba tartozik. Ebben az esetben az auditor team nem állhat egy auditorból, aki rendelkezik az 1 termékkategóriával (hús) és a C és F technológiai kategóriákkal (keverés, vágás, védőgáz csomagolás, hűtési folyamatok, sózás, érlelés), és egy másik auditorból az 5. termékkategóriával (zöldségek és gyümölcsök) és az A technológiai kategóriával (sterilizálás).
- A társaság pasztőrözött savanyított zöldségeket állít elő, amely az 5. termékkategóriába (zöldségek és gyümölcsök) és a B, C, D és F technológiai kategóriákba tartozik. Ebben az esetben az auditor csapat nem állhat egy auditorból, aki rendelkezik az 5 termékkategóriával (zöldségek és gyümölcsök és az F technológiai kategóriával (válogatás) és egy másik auditorból a B–F technológiai kategóriával (vágás, „fehérterem”, hűtési folyamatok, sózás, füstölés, pasztőrözés).

Az audit tervben világosan meg kell jelölni, hogy melyik auditor az audit melyik részét végezte.

Az audit minimális időtartamát mindig be kell tartani.

A megfelelő termék és technológiai kategóriákkal nem rendelkező auditorok nem végezhetnek auditot (csak gyakornokként vehetnek részt)

3.5.2 Az audit teamre és a 3 egymást követő auditra vonatkozó egyedi szabályok

Az audit csapatok esetében az egymást követő auditokra egyedi szabályok vonatkoznak. Kivételes esetben (ha a tanúsító testület nem tud a megfelelő termék- vagy technológiai területtel rendelkező auditor teamet kijelölni a 4–6. évben, tehát az auditoroknak a területre hiányzó elfogadottságával), a következő auditor tervezés lehetséges:

1–3. év: Vezető auditor A + társauditor B

4–6. év: Vezető auditor B + társauditor C

7. év: Vezető auditor A vagy C + társauditor A vagy C.

1. sz. MELLÉKLET: Termékkategóriák és technológiai kategóriák

Termék kategóriák

IFS termék kategóriák
1. Vörös és fehérhúsok, baromfi és húskészítmények
2. Halak és halászati termékek
3. Tojás és tojástermékek
4. Tejtermékek
5. Zöldség-gyümölcs
6. Gabonaipari termékek, cereáliák, sütőipari termékek és sütemények, cukrászati termékek, snack-ek
7. Összetett termékek
8. Italok
9. Olajok és zsírok
10. Száraz (tartós) termékek, egyéb összetevők és kiegészítők
11. Állateledelek

Az összetett termékekre vonatkozó jóváhagyás megszerzéséhez az auditornak:

- két (2) éves munkatapasztalattal kell rendelkeznie vagy legalább tíz (10) élelmiszerbiztonsági GFSI vagy második fél által elismert auditon való részvétel, minőség és élelmiszerbiztonsági vizsgálattal, amelyek leigazolhatók, és amelyeket igazolt a kereskedő, vagy ipari szereplő

ÉS

- rendelkezzen legalább egy termékkategóriával az 1–4. közül

ÉS

- rendelkezzen legalább további egy termékkategóriával az 1–6. közül.

Az állateledelekre vonatkozó jóváhagyás megszerzéséhez az auditornak:

- két (2) éves munkatapasztalattal kell rendelkeznie vagy legalább tíz (10) élelmiszerbiztonsági GFSI vagy második fél által elismert auditon való részvétel, minőség és élelmiszerbiztonsági vizsgálattal, amelyek leigazolhatók, és amelyeket igazolt a kereskedő, vagy ipari szereplő

ÉS

- rendelkezzen legalább egy termékkategóriával az 1–2. közül

ÉS

- ismerje az adott területre vonatkozó szabályozást.

Technológiai kategóriák

IFS technológiai tartalom	IFS feldolgozási lépés beleértve a feldolgozást/kezelést/manipulációt/tárolást	Technológiai besorolás, ami figyelembe veszi a termékkockázatot is
A	P1 Sterilizés (pl. konzervdobozok)	Sterilizés (végleges csomagolásban) a kórokozók elpusztításának céljával: Sterilizett (pl. autoklávozott) termékek a végleges csomagolásban
B	P2 Pasztörözés hőkezeléssel, UHT/aszeptikus töltés, forró töltés Egyéb pasztörözési technológiák, pl. magas nyomású pasztörözés, mikrohullám	Pasztörözés az élelmiszeripari kockázatok mérséklése érdekében (és UHT folyamat)
C	P3 Élelmiszerek sugárkezelése	Feldolgozott termékek: Kezelés a termék módosítása/eltarthatósági idő meghosszabbítása/élelmiszeripari kockázatok mérséklése érdekében, tartósítási technikák és egyéb feldolgozási technikák. Megjegyzés – kivételek: sugárkezelés is ebbe a kategóriába tartozik, bár a célja a mikroorganizmusok elpusztítása.
	P4 Tartósítás: sózás, marinálás, cukrozás, ecetes savanyítás, pácolás, füstölés stb. Fermentálás, savanyítás	
	P5 Bepárlás/dehidratálás, vákuum szűrés, fagyasztva szárítás, mikroszűrés (kevesebb, mint 10µ szemcseméret)	
D	P6 Fagyasztás (legalább –18°C/0°F) beleértve a tárolást, Gyorsfagyasztás, hűtés, a lehűtés folyamata és a megfelelő hűtve tárolás	Rendszerek, kezelések a termékek integritásának és biztonságának megtartása érdekében: Kezelés azzal a céllal, hogy a termékek minősége és/vagy integritása megmaradjon, beleértve a szennyeződések eltávolítását és/vagy annak megelőzését.
	P7 Antimikrobás merítés/szórás/füstölés	
E	P8 Védőgáz csomagolás, vákuumcsomagolás	Rendszerek, kezelések a termékek szennyeződésének megelőzése érdekében: Folyamatok a szennyeződés megelőzésére, különösen a mikrobiológiai szennyeződés vonatkozásában. Ennek módja a magas higiéniai kontroll és/vagy a speciális infrastruktúra a mozgatás, kezelés és/vagy feldolgozás és csomagolás közben (pl. védőgáz).
	P9 Szennyeződést megelőző folyamatok. Különösen a mikrobiológiai fertőzés megelőzése magas higiéniai fokú ellenőrzéssel és/vagy infrastruktúrával a mozgatás, kezelés és/vagy feldolgozás során, pl. tiszta tér technológia, „fehér terület”; (ellenőrzött munkaterületi hőmérséklet az élelmiszerbiztonságért, élelmiszerbiztonsági célból , fertőtlenítés a takarítást követően, pozitív levegőnyomás rendszer (pl. szűrés 10 µ alatt) ; fertőtlenítés a takarítást követően)	
	P10 Egyedi elválasztó technikák: pl. szűrés fordított ozmózissal, aktív szén használata	
F	P11 Főzés, sütés, palackozás, viszkózus termékek töltése, sörfőzés befőzés, erjesztés (pl. bor), szárítás, olajban sütés, roston sütés, extrudálás, köpülés	Bármilyen egyéb módosítás, kezelés feldolgozás, ami nem szerepel az A, B, C, D, E pontok alatt
	P12 Beburkolás, panírozás, bundázás, vágás, szeletelés, kockázás, darabolás, keverés, töltés, élőállat vágás, válogatás, kezelés, csomagolás tárolás ellenőrzött viszonyok között (légkör); kivéve a hőmérsékletet	
	P13 Desztillálás, tisztítás, gőzölés, nedvesítés, hidrogénezés, őrlés	

megváltott

hozzáadott

hozzáadott

Megjegyzés: csak a technológiai tartalom (A-F) használatos az IFS audit kiterjedésének meghatározásához. Az feldolgozás lépéseit (P1-P13) csak az audit időtartamának meghatározásához használják.

4. rész: Jelentés, AuditXpress™ Software és az IFS Auditportál

0 Bevezetés

Az IFS audit lefolytatása után részletes és jól strukturált auditjelentést kell készíteni. Általánosságban az auditjelentés nyelve megegyezik a vállalat munka vagy anyanyelvével. Speciális esetekben, ha kereskedők vagy az ügyfél munkanyelve eltér a vállalat munkanyelvétől, az auditjelentés angol változatát is el lehet készíteni. (Lásd még az 1. rész leírását.)

Az auditjelentést a következő formátumnak megfelelően kell elkészíteni.

1 Jelentés

1.1 Az audit általános áttekintése (1. sz. melléklet)

Az auditjelentés első részének a következő általános információkat kell tartalmaznia:

Audit adatai

Az auditjelentés **borító oldalnak** tartalmaznia kell:

- a tanúsító testület nevét, címét,
- a tanúsító testület logóját,
- a tanúsító testületet akkreditáló testület adatait
- az auditált vállalat vagy telephely megnevezését
- az audit időpontját.

Az **első oldalon** az auditjelentés legfontosabb elemeiről kell áttekintést készíteni, és az alábbiakat kell tartalmaznia:

- az auditált telephely neve és címe,
- a vállalat (központi iroda) neve és címe,
- EAN kód/UCC globális helymeghatározó szám, ha van
- COID, ahogyan azt az IFS portálon meghatározták
- audit dátuma, (követő audit esetén annak dátumát is meg kell határozni)
- audit időpontja,
- előző audit dátuma,

- az előző auditot végző tanúsító testület neve és az auditor neve,
- a szabvány változatának adatai,
- audit tartalma (munkafolyamatok/termékek részletes leírása kötelező),
- az audit tartalmát mindig le kell fordítani angol nyelvre,
- termék/technológia kategória(k)/szám(ok),
- az audit során jelenlevő fontosabb személyek
- a vezető auditor neve,
- a társauditor neve, amennyiben releváns
- az auditon részt vevő gyakornok neve, amennyiben releváns
- az audit eredménye (követő audit esetében, rögzíteni ennek a tényét és hogy a Jelentős hibát kijavították)
- vállalati profil: általános információ a vállalatról (alkalmazottak száma, méret, struktúra, tevékenységek részletesen stb.) a kötelező mezőkkel (lásd 2 melléklet 2. rész). A vállalat tevékenységének részletezése különösen fontos (minden feldolgozási lépés, kiszervezett tevékenységek, kereskedelmi tevékenység stb.) mert ezek alapján lehet azonosítani a folyamatokat és a technológiai kategóriákat. A vállalati profil egyes részeit szintén szükséges angol nyelven is megadni, ha a vállalati profil más nyelvű (lásd 2 melléklet 2. rész).
- további magyarázat a pontszámról és a gyakoriságról
- a vállalati profil alatt: a jelentés értékelésével megbízott személy neve (értékelő).

1.2 Auditjelentés (2. sz. melléklet)

Az auditjelentést a következő szerkezet szerint kell összeállítani:

- a vizsgálat eredménye, szint és százalékos eredmény megjelölésével,
- a KO és jelentős hibákkal kapcsolatos megfigyelések, (követő audit esetében melyik jelentős hibát javították ki)
- minden fejezet összesítése táblázatos formában
- áttekintés az auditról
- minden fejezet összefoglalása
- minden megállapított eltérés és nemmegfelelés felsorolása minden egyes fejezet (1–6) esetében
- néhány IFS Food kategória esetében kötelező szöveges indoklás, még A eredmény esetében is

- az előző auditot követő javító intézkedések leírása
- külön lista (magyarázatokkal együtt) minden olyan pontról, ahol N/A minősítést adtak
- részletes auditjelentés

1.3 Intézkedési terv (3. sz. melléklet)

A tanúsító testület az intézkedési tervben leírást készít, magyarázatokkal kiegészítve az összes feltárt eltérésről és nemmegfelelésről (KO, jelentős hiba) fejezetenként a mellékletben szereplő minta formátumának megfelelően.

1.4 Az IFS tanúsítvány minimális követelményei (4. sz. melléklet)

Az IFS sikeres teljesítése után a tanúsító testület kiállítja a tanúsítványt. A nemzetközi használat és az érthetőség érdekében a tanúsító testület által kiadott tanúsítványnak legalább a következő információkat kell tartalmaznia:

- a tanúsító testület neve, címe és logója,
- az akkreditáló testület logója vagy neve és regisztrációs száma (ezt a követelményt az ISO/IEC Guide 65, G.12.7. tartalmazza); az akkreditációs testület logójának használatára az akkreditációs testület szabályai vonatkoznak,
- az auditált vállalat neve és címe,
- COID, ahogyan azt az IFS portálon meghatározták,
- ha a vállalat leányvállalat, a vállalat központi irodájának neve,
- és ha létezik a csomagolási kód és állatorvosi ellenőrzési szám,
- az audit tartalma (a folyamatok/termékek kötelező leírásával és a kereskedelmi tevékenységbe bevont termékekkel, ha releváns). Az audit tartalmát mindig le kell fordítani angol nyelvre,
- Az érintett termékkategóriák neve és száma,
- Az érintett technológiai kategóriák neve/száma,
- elért szint,
- audit ideje (az audit utolsó napja),
- az audit eredménye százalékos formában, ha ezt az ügyfél vagy az auditált vállalat kérte,
- az audit dátuma (utolsó nap),
- a követő audit dátuma, ha releváns,

| törölt

megváltozott

- a következő audit lehető legkésőbbi időpontja (követő audit),
- **a következő auditot határidőn belül kell elvégezni,**
- tanúsítvány kiadásának dátuma,
- tanúsítvány érvényességének lejárat dátuma, pl.:12 hónap a tanúsítvány kibocsátást követően (a tanúsítvány érvényessége változatlan marad minden évben, ahogyan ezt az audit folyamat leírása tartalmazza),
- aláírás helye és keltezés,
- a tanúsító testület részéről annak a személynek a neve és aláírása, aki felelős a tanúsítási döntésért (lásd 3. rész),
- IFS logó.

törölt

Figyelem: Az auditXpress™ szoftver tartalmaz egy tanúsítvány formátumot a minimálisan szükséges adattartalommal, de minden ISO/IEC Guide 65 (a jövőben az ISO/IEC 17065 szabvány) akkreditált tanúsító testület használhatja a saját formátumát, amennyiben az megfelel a minimális adattartalmi követelményeknek.

2 AuditXpress™ software

Az IFS jelentések egységesítése érdekében kifejlesztettük az AuditXpress™ szoftvert, amely a következő előnyöket nyújtja:

- az audit adatainak egyszerű gyűjtése a felhasználóbarát interfészen keresztül,
- az IFS élelmiszer-biztonság és IFS logisztika auditjelentések gyors és hibamentes elkészítése,
- az audit eredményeinek automatikus értékelése dinamikus számítások és a tárgyhoz tartozó eszközök segítségével,
- egységesített auditjelentés automatikus generálása,
- audit adatok átmeneti tárolása a későbbi feldolgozásig,
- az elkészített auditjelentések egyszerű és gyors feltöltése az IFS Auditportálra,
- audit fájlok egyszerű cseréje az auditorok és a tanúsító testületek között,
- offline munka, azaz nem szükséges az állandó Internetkapcsolat,
- az update opció lehetőséget biztosít az IFS legújabb változatának elérésére.

3 Az IFS Auditportál és az IFS Adatbázis (www.ifs-certification.com)

A tanúsító testület feladata feltölteni az IFS Auditportálra az összes IFS audit adatát.

3 felhasználói csoport létezik, amely hozzáférhet az IFS adatbázisához:

- Tanúsító testületek
- Tanúsított vállalatok
- Kereskedők és egyéb felhasználók

A különböző felhasználói csoportok jogosultságai:

Tanúsító testületek:

- az általuk tanúsított vállalatok adatainak kezelése, auditjelentések és intézkedési tervek feltöltése
- speciális esetekben blokkolhatják a tanúsítványokat
- megszervezhetik az IFS audit időpontjait a naptárfunkció segítségével, és ez által lehetőséget biztosítanak a kereskedőknek és vállalatoknak a tervezett auditok áttekintésére. A naptárfunkció használata kötelező, az auditok dátumait legalább azok megkezdése előtt 2 héttel fel kell tölteni a portálra.
- számlák kezelése
- két egymást követő auditjelentés és intézkedési terv összehasonlítása, belső auditorok képzéséhez, illetve kalibrációs célokra
- IFS logó letöltése

Tanúsított vállalatok/beszállítók:

- Hozzáférhetnek saját adataikhoz
- Engedélyezhetik a kereskedők számára, hogy megtekintsék az elért százalékos eredményt, a részletes auditjelentést és intézkedési tervet,
- két egymást követő auditjelentés és intézkedési terv összehasonlítása, fejlesztési célra
- IFS logó letöltése,
- A tanúsító testületük adatainak kezelése,
- A vállalat személyzetének az adatokhoz való hozzáféréseinek szabályozása (alszámlák nyitása),
- Keresés a tanúsított vállalatok között,
- Beszállítók kezelése a „kedvencek” opció használatával.

A központi iroda hozzáféréseinek engedélyezése

A tanúsított vállalatok számára beállítható ez a funkció, ami által központiilag kezelhetik az összes tanúsított telephely adatait

Kereskedők és egyéb felhasználók:

- Keresés a tanúsított vállalatok között
- Tanúsított vállalatok kezelése a „kedvencek” opció használatával
- E-mailes értesítést kaphatnak, ha az általuk kiválasztott vállalatok tanúsítványát felfüggesztik

Az IFS Auditportál használatával kapcsolatos felhasználói kézikönyv minden felhasználói csoport számára elérhető.

Adatbázis biztonsága

Az adatbázis biztonságáért felelős biztonsági rendszer nemzetközileg elismert és széles körben használt rendszer. A tanúsított vállalatok általános információihoz hozzáférhetnek a kereskedők és a többi tanúsított vállalat. Amennyiben a tanúsított vállalat nem korlátozza, mindkét felhasználói csoport kizárólag a következő információkat láthatja:

- cégnév és cím,
- tanúsító szervezet neve és címe,
- auditor neve,
- audit tartalma,
- az audit időpontja és időtartama,
- az audit során elért szint,
- az IFS tanúsítvány kiállításának dátuma és érvényessége.

A biztonságos bejelentkezési rendszeren keresztül a tanúsított vállalatok saját maguk adhatnak felhatalmazást a következő részletes információk megtekintésére:

- auditjelentés és intézkedési terv.

A kereskedők és tanúsított vállalatok automatikusan hozzáférhetnek azokhoz az adatokhoz, amelyeket a tanúsított vállalat számukra hozzáférhetővé tett. A kereskedőkkel folytatott kommunikáció a biztonságos web folyamatokon keresztül biztosítja, hogy kizárólag felhatalmazott kereskedő/tanúsított vállalat láthatja a tanúsított vállalat/beszállító adott adatait.

1. sz. MELLÉKLET

Az auditjelentés borító oldala

Tanúsító testület logója

IFS Food
6-os verzió

Végleges auditjelentés

Auditált vállalat: "Zöldség-gyümölcs GmbH"

Audit dátuma: 2014. 07.06/07.03.

Tanúsító testület neve és címe

Tanúsító testület akkreditációs száma

Az auditjelentés első oldala

megváltozott

IFS Food 6-os verzió, 2012. január 2014. április Audit áttekintése					
Audit adatai					
<i>Vezető auditor:</i> Max Mustermann <i>auditor:</i> Falk Lehmann <i>Gyakornok:</i> Herr Example		<i>Jelenlegi audit dátuma és időpontja:</i> 2014. 07. 02. (09:00–18:00) 2014. 07. 03. (08:30–17:30)		<i>Előző audit dátuma és időpontja:</i> 2013. 07. 06. (09:00–18:00) 2013. 07. 07. (08:30–12:30) <i>Előző audit tanúsító testülete és auditora:</i> TEST GmbH/Frank Test	
<i>Vállalat (vagy központi iroda) neve és címe</i> Zöldség-gyümölcs AG Példa utca 12345 Witzenhausen Németország			<i>Az auditált telephely neve és címe</i> Zöldség-gyümölcs GmbH Minta út 12346 Berlin Németország		
			<i>EAN kód/UCC globális helymeghatározó szám COID</i>		
<i>Telefon:</i> 0 12 34 56		<i>Fax:</i> 01 23 45 67 89		<i>Telefon:</i> 0 12 34 57	
				<i>Fax:</i> 01 23 45 67 88	
Audit tartalma					
Eper és málna püré gyártása Production of strawberry and raspberry puree (Az audit tartalmát angol nyelvre is le kell fordítani)					
Termék kategória(k): 5 Technológia kategória(k): B, D, E, F					
Auditon részt vevők					
Név:	Beosztás:	Nyitó megbeszélés	Dokumentáció áttekintése	Helyszíni audit	Nyitó megbeszélés
Mr. Quality	Minőségbiztosítási	X	X	X	X
Mr. Manager	Ügyvezető	X			X
Mr. Transport	Szállítási vezető	X		X	X
Audit végleges eredménye					
A 2014. 07. 02. és 07. 03. napjain végzett auditok eredményeként „xyz” arra az eredményre jutott, hogy a Zöldség-gyümölcs GmbH vállalat tevékenységei a fent említett audit kategóriákban megfelelnek az IFS Food 6. verziójának, Alap szinten, XX% eredménnyel.					Következő audit: 12-hónap múlva XX.XX és XX.XX között
Vállalati profil					
A vállalat tevékenységének angol nyelvre történő fordítása, beleértve az összes feldolgozási lépést: Az audit időtartama, amelyet a megadott séma alapján számítottak ki: Az audit időtartama, ha azt a tanúsító testület megváltoztatta: Az audit időtartamának megváltoztatására vonatkozó indoklás (ha releváns):					
<i>Ellenőrző személy</i>					

megváltozott

Az auditjelentéssel kapcsolatos magyarázatok

Követelmények értékelése

Eredmény	Magyarázat	Pont
A	Teljes egyezőség	20 pont
B (eltérés)	Majdnem teljes egyezőség	15 pont
KO követelmény B minősítéssel	Majdnem teljes egyezőség	15 pont
C (eltérés)	A követelmény kis része került teljesítésre	5 pont
D (eltérés)	A követelmény nem került teljesítésre	-20 pont

Jelentős hiba	Ha a szabvány követelményeitől lényeges eltérés kerül feltárássra, és az kapcsolatban van az élelmiszerbiztonsággal és/vagy a termelő és rendeltetési ország jogi követelményeivel. Jelentős a hiba, amennyiben a nem megfelelés súlyos egészségügyi kockázattal jár. Jelentős minősítés adható minden olyan nemmegfelelésre, amely nem szerepel a KO hibák között.	Az elérhető összes pontszám 15%-a kerül levonásra
KO követelmény D minősítéssel	A KO követelmény nem lett teljesítve	Az elérhető összes pontszám 50%-a kerül levonásra

N/A	Nem alkalmazható A követelmény nem alkalmazható a vállalatra nézve	A N/A követelmények pontszámát a végső értékelésnél nem kell figyelembe venni
------------	---	---

Pontozás és a tanúsítvány megítélése

	Audit eredménye	Státusz	Társaság feladata	A jelentés formája	Tanúsítvány
	Legalább 1 KO, D minősítéssel	Nincs jóváhagyva	Intézkedések után új tanúsító audit	Helyzetjelentés	Nem
megváltozott	> 1 Major (jelentős) eltérés és/vagy az összpontszám < 75 % a követelmények < 75%-a van teljesítve	Nincs jóváhagyva	Intézkedések után új tanúsító audit	Helyzetjelentés	Nem
megváltozott	Legfeljebb 1 Major eltérés és az összpontszám < 75 % a követelmények ≥ 75%-a van teljesítve	Nincs jóváhagyva, amíg további intézkedéseket nem érvényesítettek az utóaudit során	Kitöltött intézkedési terv megküldése az előzetes jelentés kézhezvételétől számított 2 héten belül. Utóaudit max. 6 hónappal az audit után.	Helyzetjelentés és benne foglalt intézkedési terv	Alapszintű tanúsítvány, ha a jelentős hibák végleg megoldódtak, melyet utóaudit során ellenőrizni kell
	Az összes pontszám ≥ 75 % és < 95 %	Jóváhagyva IFS alap szinten, az intézkedési terv kézhezvétele után	Kitöltött intézkedési terv megküldése az előzetes jelentés kézhezvételétől számított 2 héten belül.	Helyzetjelentés és benne foglalt intézkedési terv	Igen. 12 hónapig érvényes alapszintű tanúsítvány
	Összes pontszám ≥ 95 %	Jóváhagyva IFS emelt szinten, az intézkedési terv kézhezvétele után	Kitöltött intézkedési terv megküldése az előzetes jelentés kézhezvételétől számított 2 héten belül.	Helyzetjelentés és benne foglalt intézkedési terv	Igen. 12 hónapig érvényes emeltszintű tanúsítvány

2. sz. MELLÉKLET

IFS Food 6-os verzió, 2012. január 2014. április

| megváltozott

Auditjelentés

Eredmény:

„Zöldség-gyümölcs GmbH” vállalat feldolgozási tevékenysége során teljesítette az IFS Food szabvány, 6-os verziójának követelményeit.

A vállalat %-ot ért el

Alap (Emelt) szint
...%

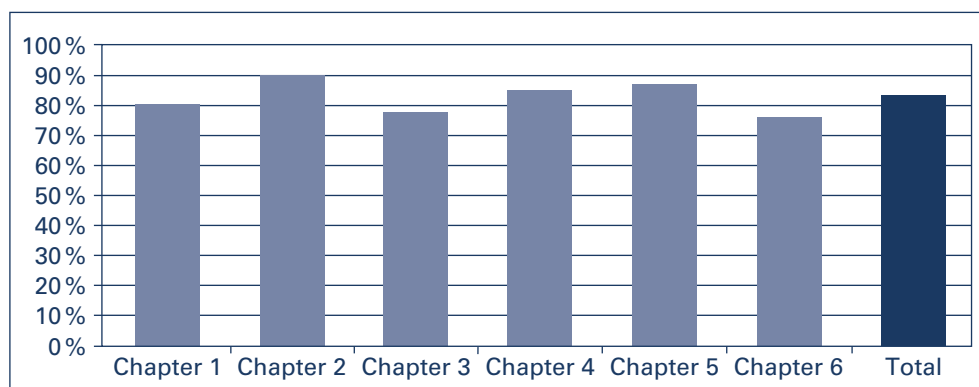
A megújító audit időpontja: XX/XX és XX/XX között.

Összefoglalás:

	1-es fejezet	2-es fejezet	3-as fejezet	4-es fejezet	5-ös fejezet	6-os fejezet
	A felső vezetőség felelőssége	Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer	Erőforrások kezelése	A tervezési és gyártási folyamat	Mérés, elemzés, fejlesztés	Az élelmiszer védelme és külső elvárások
KO	0	0	0	0	0	0
Jelentős hiba	0	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0	0

A KO és jelentős hibákkal kapcsolatos megfigyelések:

Általános összefoglaló táblázat fejezetenként:



Az audit átfogó összesítése:

Az előző auditot óta fogantatosított helyesbítő intézkedések leírása:

1-es fejezet: Felső vezetés felelőssége

Az 1. fejezettel kapcsolatos összes eltérés és nemmegfelelés összefoglalása:

No.	Referencia	IFS követelmény	Értékelés	Magyarázat
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Jelentés az N/A értékelésről

No.	Referencia	IFS követelmény	Értékelés	Magyarázat
1.				

Részletes auditjelentés

No.	Referencia	IFS követelmény	Értékelés	Magyarázat
1.				
2.				

3. sz. MELLÉKLET

Intézkedési terv

Az auditált vállalat neve és címe

A javító intézkedési tervet a tanúsító testület részére vissza kell juttatni:
_____ig.

Követelmény száma	IFS követelmény	Értékelés	Magyarázat (auditor)	Javító intézkedés (vállalat)	Felelősség Teljesítés dátuma és státusza (vállalat)	Auditor jóváhagyása

4. sz. MELLÉKLET

TANÚSÍTVÁNY

A tanúsító testület

Tanúsító testület neve

amely az ISO/IEC Guide 65 (a jövőben az ISO/IEC 17065 szabvány) által akkreditált és IFS tanúsítvánnyal rendelkezik, **akkreditált IFS tanúsító szervezet** és amely megállapodást kötött az IFS tulajdonosával, ezáltal igazolja, hogy a(z)

Auditált vállalat neve címe

(Csomagolási kód)
(Állatorvosi ellenőrzési szám)
COID
(Központi iroda)

tevékenységei az audit során a következő vizsgált területeken: (a folyamatok/termékek részletes leírása, a kereskedelmi tevékenységben érintett termékekkel együtt)

termékkategóriák neve(i) és kódja(i) technológiai kód(ok) audit tartalma

megfelelnek az IFS Food követelményeinek:

IFS Food 6-os verzió, 2012. január 2014. április

Alap szinten/Emelt szinten és más kapcsolódó normatív dokumentumok

XX%-kal (ha szükséges)

A tanúsítvány regisztrációs száma: _____

Audit időpontja: _____
(ha releváns: a követőaudit időpontja): _____

Tanúsítvány kiállításának időpontja: _____

A tanúsítvány a következő időpontig érvényes: _____

A következő audit időpontja: _____
(a legkorábbi és legkésőbbi audit időpontja, az audit folyamat alapján, ld. 1. rész)

Hely és keltezés:

A tanúsító testület felelős alkalmazottjának
neve és aláírása:

Tanúsító testület címe:

Akkreditáló testület logója
vagy regisztrációs száma



MELLÉKLET

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
1	A felső vezetőség felelőssége						
1.1	Szervezeti politika/szervezeti alapelvek						
1.1.1	A felső vezetőségnek szervezeti politikát kell meghatározni és bevezetnie, amely legalább az alábbiakat tartalmazza: – vevőközpontúság, – környezet-tudatosság, – fenntarthatóság – etikai és személyi felelősség – termékkövetelmények (termék- biztonság, minőség, jogszerűség, folyamatok és specifikációk). A szervezeti politikát valamennyi munkavállaló számára ismertté kell tenni.						
1.1.2	A szervezeti politika tartalmát szervezeti egység szintű célokra és feladatokra kell lebontani. A célok teljesítési határidejét és a kapcsolódó felelőségeket minden szervezeti egység számára meg kell határozni.						
1.1.3	A szervezeti politikából fakadó minőségi és élelmiszer-biztonsági célkitűzéseket az érintett szervezeti egységek dolgozói számára érthetővé kell tenni és hatékonyan be kell vezetni.						
1.1.4	A felső vezetőségnek biztosítania kell a célok teljesülésének rendszeres, évente legalább egyszeri átvizsgálását.						
1.1.5	A szervezetnek biztosítania kell, hogy minden, a minőséget és élelmiszer-biztonságot érintő érdemi információ megfelelő módon és időben eljusson a szervezeten belül az érintett munkatársakhoz.						
1.2	Szervezeti felépítés						
1.2.1	A szervezeti ábrának elérhetőnek kell lennie és be kell mutatnia a szervezet felépítését.						
1.2.2	A felelősségi és hatásköröket egyértelműen meg kell határozni, beleértve a felelőségek delegálását is.						
1.2.3	Azoknak az alkalmazottaknak, akiknek munkája hatással van a termék-követelmények teljesítésére, alkalmazható munkaköri leírással kell rendelkezniük, amelyben a felelősségi viszonyok egyértelműen meg vannak határozva.						
1.2.4 KO	KO. No. 1: A felső vezetésnek biztosítania kell, hogy a munkatársak tudatában legyenek az élelmiszer-biztonságra és minőségre vonatkozó felelősségüknek, és legyenek módszerek a teljesítményük követésére. Ezeket az eljárásokat világosan kell meghatározni és dokumentálni.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
1.2.5	Azoknak az alkalmazottaknak, akiknek munkája hatással van a termék-követelmények teljesítésére, felelősségük tudatában kell lenniük és képesnek kell lenniük a felelősségük megértésének bemutatására.						
1.2.6	A felső vezetőségnek ki kell neveznie az IFS rendszerért felelős személyt.						
1.2.7	A termékkel kapcsolatos követelmények teljesítésére a felső vezetőségnek elegendő és megfelelő erőforrásokat kell biztosítania.						
1.2.8	A minőségirányításért és élelmiszer-biztonságért felelős szervezetnek közvetlen beszámolási kapcsolata kell legyen a felső vezetőséggel.						
1.2.9	A szervezetnek biztosítania kell, hogy az érintett alkalmazottak minden folyamatot (akár dokumentált, akár nem) ismernek és következetesen alkalmaznak.						
1.2.10	A szervezetnek megfelelő rendszert kell alkalmaznia, hogy informálva legyenek az élelmiszer-biztonságot és minőségirányítást érintő valamennyi jogszabályról, tudományos és műszaki fejlesztésről, valamint az iparági jó gyártási és higiéniai gyakorlatról.						
1.2.11	A szervezetnek minél előbb tájékoztatnia kell vevőit a termék-specifikációt érintő minden esetről, különös tekintettel az illetékes hatóságok által megállapított minden olyan nemmegfelelőségre, amelynek lehet, van, vagy volt hatása az érintett termékek biztonságára és/vagy jogszerűségére. Ez magában foglalhatja, de nem kizárólagosan az elővigyázatossági eseteket.						
1.3	Vevőközpontúság						
1.3.1	Dokumentált eljárással kell rendelkezni a vevők alapvető igényeinek és elvárásainak azonosítására.						
1.3.2	Ennek az eljárásainak az eredményeit értékelni kell, és figyelembe kell venni a minőségi és élelmiszer-biztonsági célkitűzések meghatározásánál.						
1.4	Vezetőségi átvizsgálás						
1.4.1	A felső vezetőségnek biztosítania kell, hogy a minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági rendszer legalább évente, illetve változások bekövetkezte esetén gyakrabban átvizsgálják. Az átvizsgálásnak legalább az alábbiakra kell kiterjednie: az auditok eredményei, vevői visszajelzések, folyamat- és termék-megfelelőség, a megelőző és helyesbítő tevékenység aktuális helyzete, az előző átvizsgáláskor meghatározott helyesbítő intézkedések visszaellenőrzése, változások amelyek hatással lehetnek az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszerre, továbbá ajánlások a fejlesztésre.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
1.4.2	Az átvizsgálásnak tartalmaznia kell a minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági rendszer szabályozásával kapcsolatos intézkedések és a folyamatos fejlesztési folyamat értékelését.						
1.4.3	A szervezetnek azonosítania kell és rendszeresen át kell vizsgálnia (pl. a belső auditok során, bejárások alkalmával) a termék megfelelősége szempontjából fontos infrastrukturális követelményeket. Ennek legalább a következőket kell tartalmaznia: – épületek – ellátó rendszerek – berendezések és gépek – szállítás. Az átvizsgálás eredményét a beruházási tervek kialakításánál a kockázatok szempontjából figyelembe kell venni.						
1.4.4	A szervezetnek azonosítania kell és rendszeresen át kell vizsgálnia (pl. a belső auditok során, bejárások alkalmával) a termék megfelelősége szempontjából fontos munkakörnyezeti követelményeket. Ennek legalább a következőket kell tartalmaznia: – szociális létesítmények – munkakörnyezeti tényezők – higiéniai feltételek, – a munkahely kialakítása – külső hatások (pl. zaj, rezgés). Az átvizsgálás eredményét a beruházások tervezésénél, az élelmiszerbiztonsági kockázatok szempontjából, figyelembe kell venni.						
2	Minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer						
2.1	Minőségirányítás						
2.1.1	A dokumentálás követelményei						
2.1.1.1	A minőségügyi és élelmiszer-biztonsági rendszert dokumentálni kell, be kell vezetni és a dokumentációt teljességében, egy helyen kell tartani (élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási kézikönyv, vagy elektronikus dokumentálási rendszer).						
2.1.1.2	Dokumentált eljárással kell rendelkezni a dokumentumok és azok mellékleteinek kezelésére és változtatására vonatkozóan.						
2.1.1.3	A dokumentumoknak olvashatóknak, egyértelműeknek és minden részletre kiterjedőknek kell lenniük. Az érintett személyek számára minden időben elérhetőeknek kell lenniük.						
2.1.1.4	Minden, a termék-követelmények teljesítéséhez szükséges dokumentumnak az utolsó érvényes verziója elérhető kell legyen.						
2.1.1.5	A dokumentumoknak a termék-követelmények szempontjából kritikus javításának okát fel kell jegyezni.						
2.1.2	A feljegyzések kezelése						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
2.1.2.1	Minden, a termék-követelmények teljesítéséhez szükséges feljegyzésnek teljesnek és részletesnek, valamint karbantartottnak kell lennie, valamint kérésre rendelkezésre kell állnia.						
2.1.2.2	A feljegyzéseknek olvashatónak és valódinak kell lenniük. Olyan módon kell kezelni a feljegyzéseket, hogy a későbbi változtatás kizárható legyen.						
2.1.2.3	Minden feljegyzést a jogszabályi előírásoknak megfelelően kell kezelni, és legalább a termék minőség-megőrzési idejének lejártát követő egy évig meg kell őrizni. Azoknál a termékeknél, amelyeknek nincs minőségmegőrzési ideje, a feljegyzések megőrzési idejét igazolni kell, és az igazolást dokumentálni kell.						
2.1.2.4	A feljegyzések módosítását csak erre felhatalmazott személy végezheti.						
2.1.2.5	A feljegyzéseket biztonságosan, és könnyen elérhető módon kell tárolni.						
2.2	Élelmiszer-biztonsági irányítás						
2.2.1	HACCP rendszer						
2.2.1.1	A szervezet élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerének alapja a teljesen bevezetett, módszeres és átfogó HACCP rendszer kell legyen, mely a Codex Alimentarius elvein alapul. A rendszernek figyelembe kell vennie a gyártó ország és a célország jogszabályi követelményeit is, amelyek túlnyúlhatnak ezeken az elveken. A HACCP rendszert minden termelési helyszínen be kell vezetni.						
2.2.1.2	A HACCP rendszernek le kell fednie minden nyersanyagot, terméket, termékcsoporthoz és a termék előállításával kapcsolatos valamennyi tevékenységet, beleértve a termékfejlesztést és a termék csomagolását.						
2.2.1.3	A szervezetnek biztosítani kell, hogy a HACCP rendszer a tudományos irodalmon, vagy a gyakorlatban igazolt előírásokon alapuljon, a termékek és a folyamatok vonatkozásában. Ezeket az információkat az újabb műszaki fejlesztési eredményekkel frissíteni kell.						
2.2.1.4	A HACCP rendszert át kell vizsgálni és szükség szerint módosítani kell, ha bármilyen változás történt a termék, a folyamat vagy egy lépés vonatkozásában.						
2.2.2	HACCP team						
2.2.2.1	A HACCP team megalakítása (CA 1. lépés) A HACCP team-nek multidiszciplinárinak kell lennie és tartalmaznia kell termelési munkatársakat is. A kinevezett HACCP team tagoknak megfelelő ismeretekkel kell rendelkezniük a HACCP-ről, a termékekről, folyamatokról, és a kapcsolódó veszélyekről. Ahol a megfelelő tudás a szervezeten belül nem biztosítható, ott külső szakértőt kell bevonni.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
2.2.2.2	A HACCP rendszer kialakításáért és karbantartásáért felelős munkatársakat team-vezetőnek kell összefognia, és megfelelő képzésben kell részesülniük a HACCP alkalmazási elveivel kapcsolatban.						
2.2.2.3	A HACCP teamnek a felső vezetés hatatos támogatását kell élveznie, és az egész szervezeten belül ismertnek és elfogadottnak kell lennie.						
2.2.3	HACCP elemzés						
2.2.3.1	Termékleírás (CA 2. lépés) Teljes körű termékleírással kell rendelkezni, amely tartalmazza a termék-biztonságra vonatkozó összes információt, úgymint: – a termék összetétele – fizikai, érzékszervi, kémiai és mikrobiológiai paraméterek – a terméket érintő élelmiszer-biztonsági jogszabályi követelmények – az előállítás módja – csomagolás – minőségmegőrzési időtartam – tárolási körülmények és a szállítás és elosztás módja						
2.2.3.2	A tervezett felhasználás meghatározása (CA 3. lépés) A termék tervezett felhasználását meg kell határozni a fogyasztónál várható felhasználási mód figyelembevételével, figyelembe véve az érzékeny fogyasztói rétegeket is.						
2.2.3.3	Folyamatábra szerkesztése (CA 4. lépés) Folyamatábrával kell rendelkezni minden termékre vagy termékcsoporthoz, a termelési folyamatok minden variációjára és minden alfolymatra is (beleértve a visszadolgozásokat is). A folyamatábrát dátummal kell ellátni, és valamennyi a CCP-t és azok sorszámát egyértelműen tartalmaznia kell. Bármely változás esetén a folyamatábrát aktualizálni kell.						
2.2.3.4	A folyamatábra helyszíni igazolása (CA 5. lépés) A HACCP teamnek a termelési folyamat minden lépését igazolnia kell a helyszínen, minden műveleti lépésre kiterjedően. A folyamatábrát szükség szerint módosítani kell.						
2.2.3.5	Veszélyelemzés lefolytatása lépésről-lépésre (CA 6. lépés – 1. alapelv)						
2.2.3.5.1	Veszélyelemzésnek kell rendelkezésre állnia minden vonatkozó fizikai, kémiai és biológiai veszéllyel kapcsolatban, beleértve az allergéneket is, ha azok előfordulása várható.						
2.2.3.5.2	A veszélyelemzésnek figyelembe kell vennie a fogyasztóra gyakorolt ártalom előfordulásának valószínűségét és az egészségkárosodás súlyosságát.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
2.2.3.6	Kritikus szabályozási pontok meghatározása (CA 7. lépés – 2. alapelv)						
2.2.3.6.1	A vonatkozó kritikus szabályozási pontokat (CCP-eket) döntésfa, vagy más módszer segítségével kell meghatározni, amely ésszerű megközelítést mutat be.						
2.2.3.6.2	Minden olyan lépésnél, amely az élelmiszer-biztonság szempontjából fontos, de nem CCP, a szervezetnek szabályozási pontokat (CP) kell bevezetnie és dokumentálnia. Megfelelő szabályozó intézkedéseket kell bevezetni.						
2.2.3.7	Kritikus határértékek meghatározása minden CCP-re (CA 8. lépés – 3. alapelv) Minden CCP-re meg kell határozni és validálni kell a megfelelő kritikus határértéket, amelyekkel egyértelműen azonosítható, ha a folyamat kikerült a szabályozott állapotból.						
2.2.3.8	Felügyelő módszer kialakítása minden CCP-re (CA 9. lépés – 4. alapelv)						
2.2.3.8.1 KO	KO. No. 2: Minden CCP-re megfelelő felügyelő módszerrel kell rendelkezni, amely révén a szabályozott állapotból való bármilyen kitérés észlelhető. A felügyelet feljegyzéseit megfelelő ideig meg kell őrizni. Minden CCP-t felügyelet alatt kell tartani. Minden egyes CCP felügyeletét és szabályozását feljegyzésekkel kell bemutatni. A feljegyzéseknek tartalmazniuk kell a felelős személyt, a dátumot és a felügyelettel kapcsolatos eredményeket.						
2.2.3.8.2	A CCP-k felügyeletéért felelős operatív személyzetnek célirányos képzést/eligazítást kell biztosítani.						
2.2.3.8.3	A CCP-k felügyeletének feljegyzéseit ellenőrizni kell.						
2.2.3.8.4	A CP-k alkalmazását felügyelettel és dokumentálással kell biztosítani.						
2.2.3.9	Helyesbítő tevékenységek meghatározása (CA 10. lépés – 5. alapelv) Abban az esetben, ha a szabályozás azt mutatja, hogy a CCP vagy CP kikerült a szabályozás alól, megfelelő helyesbítő tevékenységeket kell lefolytatni és dokumentálni. A helyesbítő tevékenységek során az esetleges nemmegfelelő termékről is rendelkezni kell.						
2.2.3.10	Igazoló eljárások meghatározása (CA 11. lépés – 6. alapelv) Igazoló eljárásokat kell meghatározni annak megerősítésére, hogy a HACCP rendszer hatékony. A HACCP rendszer igazolását (verifikálását) legalább évente egyszer el kell végezni. A verifikálás tartalmazhatja például: – a belső auditokat – analitikai eredményeket – mintavételeket – értékeléseket – a vevői és hatósági panaszokat, visszajelzéseket. A verifikálás eredményeit a HACCP rendszerbe be kell építeni.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
2.2.3.11	Dokumentáció és feljegyzés-kezelés létrehozása (CA 12. lépés – 7. alapelv) Minden folyamatot, eljárást, intézkedést és feljegyzést magába foglaló dokumentációnak kell rendelkezésre állnia. A dokumentáció kiterjedése és a feljegyzés-kezelés módszere meg kell feleljen a cég jellegének és nagyságának.						
3	Erőforrások kezelése						
3.1	Humán erőforrás kezelés						
3.1.1	Mindazoknak a személyeknek, akiknek a munkája hatást gyakorol a termék biztonságára, jogszerűségére vagy minőségére, rendelkeznie kell a megkövetelt hatáskörrel képzettség, tapasztalat és képzés útján; összevetve a dolgozó szerepével, a veszélyek és a kapcsolódó kockázatok értékelésével.						
3.2	Humán erőforrás						
3.2.1	Személyi higiénia						
3.2.1.1	A személyi higiéniára vonatkozó dokumentált követelményekkel kell rendelkezni, amelyek legalább az alábbiakat tartalmazzák: – védő ruházat – kézmosás és fertőtlenítés – étkezés, italfogyasztás – dohányzás – bőrsérülések, vágások kezelése – körmök, ékszerek és személyes tárgyak – haj és szakáll. A követelményeknek veszélyelemzésen kell alapulnia, figyelembe véve a termékeket és a folyamatokat.						
3.2.1.2 KO	KO. No. 3: A személyi higiéniára vonatkozó követelményeket rögzíteni kell, amelyet minden érintett munkatárs, alvállalkozó és látogató figyelembe vesz.						
3.2.1.3	A követelményeknek való megfelelést rendszeresen ellenőrizni kell.						
3.2.1.4	Látható ékszer (beleértve a piercing-et is) és órát nem lehet viselni. Ez alól kivételt a termékre és a folyamatokra irányuló veszélyelemzés, és a kapcsolatos kockázatok értékelése alapján lehet meghatározni.						
3.2.1.5	A vágási és egyéb bőrsérüléseket színes (a termék színétől eltérő színű) sebtapasszal kell elfedni, amely szükség szerint fémszálat is tartalmaz. Kéz sérülés esetén a sebtapasz fölött egyszer használatos kesztyűt is viselni kell.						
3.2.2	Védőruházat a dolgozók, alvállalkozók és látogatók számára						
3.2.2.1	Cégszintű eljárással kell rendelkezni annak biztosítására, hogy minden dolgozó, alvállalkozó és látogató tudatában legyen a védőruhák viselésére, váltására az adott munkaterületen vonatkozó szabályoknak, összhangban a termékre vonatkozó követelményekkel.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
3.2.2.2	Azokon a termelési területeken, ahol a fejfedő és/vagy bajuszvédő viselése követelmény, ott a haját, illetve a bajuszt, szakállt teljes mértékben el kell fedni, hogy a termék szennyeződése elkerülhető legyen.						
3.2.2.3	Azokon a termelési területeken, ahol (a termék színétől eltérő színű) a kesztyű viselése kötelező, erre vonatkozóan egyértelmű használati utasítással kell rendelkezni. Az ennek való megfelelést rendszeresen ellenőrizni kell.						
3.2.2.4	Minden alkalmazott számára megfelelő számú védő- (munka-)ruha garnitúrát kell biztosítani.						
3.2.2.5	Minden védő-(munka-)ruhát rendszeresen és alaposan mosni kell. A termékekre és a folyamatra vonatkozó veszélyelemzés és a kapcsolódó kockázatok értékelése alapján, figyelembe véve a termékekre és folyamatra vonatkozó megfontolásokat, a védő-(munka-)ruha mosását végezheti szerződött mosoda, saját mosoda, vagy a dolgozó maga.						
3.2.2.6	A védő-(munka-)ruhák mosására útmutatóval kell rendelkezni, valamint eljárást kell létrehozni a védő-(munka-)ruhák tisztaságának ellenőrzésére.						
3.2.3	Fertőző betegségekkel kapcsolatos szabályozás						
3.2.3.1	Írásos és ismertetett eljárással kell rendelkezni a dolgozók, alvállalkozók és látogatók számára az olyan fertőző betegségek bejelentésére, amelyek hatással lehetnek az élelmiszer-biztonságra. Fertőző betegség bejelentése esetén intézkedéseket kell hozni a termékek befertőzési lehetőségének minimalizálására.						
3.3	Képzés és eligazítás						
3.3.1	A szervezetnek dokumentált képzési/eligazítási programja kell egyen, mely a termékkel kapcsolatos követelményeket, valamint az alkalmazottakra vonatkozó képzési igényeket veszi figyelembe, tekintettel munkakörükre. A képzési programnak tartalmaznia kell: – a képzések tartalmát, – a képzések gyakoriságát, – a résztvevők jegyzékét – a nyelvet – a képzett előadót/oktatót – az értékelési módszert.						
3.3.2	A dokumentált képzési/eligazítási programot alkalmazni kell minden munkatársra, beleértve a szezonális és átmeneti dolgozókat, a külső cégek alkalmazottait, akik az érintett munkaterületeken dolgoznak. Állományba vételkor, és a munkakezdet előtt a dolgozókat képezni kell, összhangban a képzési/eligazítási programmal.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
3.3.3	Az összes képzési/eligazítási eseményről feljegyzéssel kell rendelkezni, amely tartalmazza: – a résztvevők nevét (beleértve az aláírásokat) – a dátumot – az időtartamot – a tréning tartalmát – az előadó/oktató nevét. Eljárást vagy programot kell alkalmazni, amely igazolja a tréning/eligazítás hatékonyságát.						
3.3.4	A képzések/eligazítások témáját rendszeresen felül kell vizsgálni és aktualizálni, figyelembe véve a szervezet saját eseményeit, az élelmiszer-biztonsági és élelmiszerrel kapcsolatos jogszabályi követelményeket, valamint a termék/folyamat változásokat.						
3.4	A higiénia biztosításának eszközei, személyi higiéniával kapcsolatos eszközök, szociális létesítmények						
3.4.1	A szervezetnek szociális létesítményekkel kell rendelkeznie, melyek kellő méretűek, megfelelnek a dolgozók létszámának, valamint kialakításuk és működtetésük minimalizálja az élelmiszer-biztonsági kockázatokat. Ezeket a létesítményeket tisztán és megfelelő állapotban kell tartani.						
3.4.2	A szociális létesítményekből származó idegen anyagok által okozott termékszennyeződést értékelni és minimalizálni kell. Figyelembe kell venni a dolgozók által behozott élelmiszereket és a dolgozók személyes tárgyait is.						
3.4.3	Megfelelő szabályokat és eszközöket kell alkalmazni a dolgozók személyes tárgyainak, és az általuk behozott, valamint az étkezdéből és automatákból kikerülő élelmiszereknek a korrekt kezelésére.						
3.4.4	A szervezetnek megfelelő öltözőket kell biztosítania a dolgozók, alvállalkozók és látogatók számára. Ahol szükséges, ott az utcai ruhát a védő-(munka-) ruhától elkülönítve kell tárolni.						
3.4.5	A WC-k nem nyílnak közvetlenül termék-kezelési területre. A WC-eket megfelelő kézmosási lehetőséggel kell ellátni. A szociális helyiségeknél megfelelő természetes vagy mesterséges szellőzést kell biztosítani. Fertőzöttebb terület felől a tiszta terület felé való légáramlatot el kell kerülni.						
3.4.6	Megfelelő kéz-higiéniai lehetőséggel kell rendelkezni a termelési területekre való belépési pontokon és a termelési területeken belül, valamint az öltöző-pihenő részeken is. Veszélyelemzés és a kapcsolódó kockázatok elemzése alapján a további területeket (pl. csomagolás) is hasonlóan kell felszerelni.						
3.4.7	A kézmosási helyeknek minimálisan az alábbiakkal kell rendelkeznie: – megfelelő hőmérsékletű folyó ivóvíz – folyékony szappan – megfelelő kéz-száritó eszköz.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
3.4.8	Ahol gyorsan romló élelmiszert kezelnek, ott a kézmosással kapcsolatosan a további követelményeket is teljesíteni kell: – kéz érintése nélkül működő csaptelep – kézfertőtlenítés – megfelelő kézhigiéniával kapcsolatos berendezések – kihelyezett kézmosási útmutató/ábrák – kéz nélkül nyitható hulladékgyűjtő edény.						
3.4.9	A kézhigiéncia hatékonyságának ellenőrzésére programot kell kialakítani, amely veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapul.						
3.4.10	Az öltözőket úgy kell elhelyezni, hogy a termék-kezelési területtel közvetlen kapcsolatuk legyen. A kivételeket igazolni és megfelelően kezelni kell, amely veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapul.						
3.4.11	Ahol a veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése indokolja, ott cipő és csizmamosó berendezést, valamint további védő-(munka-)ruhát kell biztosítani.						
4	A tervezési és gyártási folyamat						
4.1	A szerződések egyeztetése						
4.1.1	A szerződéses partnerek által megállapodott követelményeket, illetve azok elfogadhatóságát meg kell határozni, egyeztetni kell és felül kell vizsgálni a szállítási szerződés megkötése előtt. A minőséggel és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos minden záradékot az érintett szervezeti egységeknek ismerniük kell és rendelkezésükre kell bocsátani.						
4.1.2	Feljegyzésekkel kell rendelkezni a szerződéses kapcsolatokban bekövetkezett egyeztetések elfogadásáról és kölcsönös kommunikálásáról.						
4.2	Termékspecifikációk és receptúrák						
4.2.1	Termékspecifikációk						
4.2.1.1	Minden késztermékre elérhető specifikációval kell rendelkezni. A specifikációknak érvényesnek, egyértelműnek, és a jogszabályi követelményeknek megfelelőnek kell lenniük.						
4.2.1.2 KO	KO. No. 4: Specifikációkkal kell rendelkezni a helyszínen minden alapanyagra (nyersanyagok, összetevők, adalékanyagok, csomagolóanyagok, visszadolgozott anyagok). A specifikációknak aktuálisnak, egyértelműeknek és elérhetőeknek kell lenniük és minden esetben meg kell felelniük a jogszabályi, valamint – ha van – a vevői követelményeknek.						
4.2.1.3	Ahol a vevők igénylik, a termék-specifikációkat formálisan is egyeztetni kell.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.2.1.4	A specifikációkat és/vagy azok tartalmát az érintett területek rendelkezésére kell bocsátani, és minden érintett dolgozónak hozzáférése kell legyen azokhoz.						
4.2.1.5	Eljárással kell rendelkezni a specifikációk elkészítésére, módosítására és jóváhagyására a folyamat minden fázisában; amelynek tartalmaznia kell a vevő általi előzetes elfogadást, ha a specifikációt a vevővel már egyeztetették.						
4.2.1.6	A specifikációkat szabályozó eljárásnak tartalmaznia kell a késztermék-specifikációk folyamatos aktualizálását, bármilyen módosítás esetében: <ul style="list-style-type: none"> – nyersanyagok – receptúra – a folyamat, a késztermékre való hatással – a csomagolóanyag, a késztermékre való hatással. 						
4.2.2	Receptúra						
4.2.2.1 KO	KO. No. 5: Ha a receptúrát és a technológiai követelményeket a vevővel egyeztetették, ezeket be kell tartani.						
4.3.	Termékfejlesztés/termék módosítás/a gyártási folyamatok módosítása						
4.3.1	A termékfejlesztésre vonatkozó eljárással kell rendelkezni, összhangban a veszélyelemzés alapelveivel és a HACCP rendszerrel.						
4.3.2	A termék-összetételt, a gyártási folyamatot, a folyamat-paramétereket és a termék- követelményeket meg kell határozni, és ezek teljesítését próbagyártásokkal és termékvizsgálatokkal kell igazolni.						
4.3.3	Az eltarthatósági idő vizsgálatokat a termék összetételét, csomagolását, gyártását és tárolási körülményeit figyelembe véve kell elvégezni. A fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időt ennek megfelelően kell meghatározni.						
4.3.4	A termék eltarthatósági idejének megállapításánál és validálásánál (beleértve a hosszabb lejáratú minőségmegőrzési idővel ellátott termékeket), az érzékszervi vizsgálatok eredményét is figyelembe kell venni.						
4.3.5	A termékfejlesztésnél figyelembe kell venni az érzékszervi bírálati eredményeket.						
4.3.6	Eljárást kell alkalmazni annak biztosítására, hogy a jelölés feleljen meg a célország jogszabályainak és a vevői követelményeknek.						
4.3.7	Az élelmiszer termék elkészítésére és/vagy felhasználására vonatkozó ajánlásokat meg kell határozni. Amennyiben lehetséges, a vevői követelményeket bele kell foglalni.						
4.3.8	A társaságnak be kell mutatnia – részletes tanulmányozás és/vagy megfelelő tesztek elvégzése útján – a jelölésen szereplő tápérték vagy állítások validálását. Ez vonatkozik az új termékekre és az értékesítés minden periódusára.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.3.9	A termékfejlesztési folyamatot és a termékfejlesztés eredményét dokumentálni kell.						
4.3.10	A társaságnak biztosítania kell, hogy a termék összetételének megváltoztatásakor – beleértve a visszadolgozásokat és a csomagolóanyagot is – a folyamat-paramétereket átvizsgálják, annak biztosítására, hogy a termék-követelmények teljesülnek.						
4.4	Beszerezés						
törölt	4.4.1	Általános beszerzés					
megváltozott	4.4.1	A társaságnak szabályoznia kell a beszerzési folyamatot annak biztosítására, hogy minden külső eredetű anyag és szolgáltatás, amely hat az élelmiszer-biztonságra és minőségre, megfeleljen a követelményeknek. Ha a társaság bármely olyan folyamatot kiszervez egy külső partnerhez, amely hathat az élelmiszer-biztonságra és minőségre, a társaságnak biztosítania kell az ilyen folyamatok feletti felügyeletet/szabályozást. A kiszervezett folyamatok felügyeletét/szabályozását azonosítani és dokumentálni kell az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszerben.					
megváltozott	4.4.2	Eljárással kell rendelkezni a beszállítók (belső és külső), a kiszervezett gyártást vagy részfolyamatot végzők jóváhagyására és felügyeletére.					
megváltozott	4.4.3	Az elfogadási és felügyeleti eljárásnak egyértelmű értékelési szempontokat kell tartalmaznia, mint például: auditok, vizsgálati eredmények, a beszállító megbízhatósága és reklamáció kezelési készsége, elvárt teljesítmény-szabványok.					
megváltozott	4.4.4	A beszállítók értékelésének eredményét rendszeresen át kell vizsgálni, és az átvizsgálásnak veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén kell alapulnia. Az átvizsgálásról és az értékelésből fakadó további teendőkről feljegyzést kell készíteni.					
megváltozott	4.4.5	A beszerzett termékeket a rendelkezésre álló specifikációkkal, azok hitelességével veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésével összhangban kell ellenőrizni. Az ellenőrzési tervnek minimálisan a következő kritériumokat kell tartalmaznia: termék-követelmények, a beszállító státusza (az értékelés eredményével összhangban), a beszerzett termék hatása a késztermékre. A származási helyet külön ellenőrizni kell, ha az említve van a specifikációban.					
megváltozott	4.4.6	A beszerzett szolgáltatásokat a rendelkezésre álló specifikációkkal összhangban kell ellenőrizni. Az ellenőrzési tervnél minimálisan a következő elemeket kell figyelembe venni: szolgáltatási követelmények, a beszállító státusza (az értékelés eredményével összhangban), az igénybe vett szolgáltatás hatása a késztermékre.					

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.4.2	Kész termékek vásárlása						
4.4.2.1	Ha a társaság kész termékeket vásárol, biztosítani kell, hogy rendelkezésre áll és bevezetésre került a beszállító elfogadására és felügyeletére vonatkozó eljárás.						
4.4.2.2	Ha a társaság kész termékeket vásárol, a beszállító elfogadására és felügyeletére vonatkozó eljárásnak egyértelmű értékelési szempontokat kell tartalmaznia, úgymint: auditok, analitikai vizsgálati eredmények, a beszállító megbízhatósága, reklamációk, elvárt teljesítmény-szabványok.						
4.4.2.3	Saját márka esetében a vevői követelményeknek megfelelő szállítói elfogadási eljárásnak kell lennie a félkész- vagy késztermékek előszállítására.						
4.5	Termék csomagolás						
4.5.1	A társaságnak meg kell határoznia a csomagolóanyag kulcs-paramétereit, a veszélyelemzésnek, a kapcsolódó kockázatoknak és a felhasználási célnak megfelelően.						
4.5.2	Minden csomagolóanyagra részletes specifikációkkal kell rendelkezni, amelyek összhangban vannak az érvényes, vonatkozó jogszabályokkal.						
4.5.3	Megfelelőségi igazolással kell rendelkezni minden olyan csomagolóanyagra, amely hatással lehet a termékre, összhangban az érvényes, vonatkozó jogszabályokkal. Abban az esetben, ha nincsenek speciális jogszabályi követelmények, bizonyítékkal kell rendelkezni annak bemutatására, hogy a csomagolóanyag alkalmas a használatra. Mindez vonatkozik azokra a csomagolóanyagokra, amelyek hatással lehetnek a nyersanyagra, a félkész- és késztermékekre.						
4.5.4	A szervezetnek igazolnia kell a csomagolóanyagok megfelelőségét minden vonatkozó késztermék esetében (érzékszervi bírálatok, tárolási kísérletek, kémiai vizsgálatok, migrációs teszt), veszélyelemzés és a kapcsolódó kockázatok alapján.						
4.5.5	A társaságnak biztosítania kell, hogy a felhasznált csomagolóanyag feleljen meg a csomagolandó terméknek. A megfelelő csomagolóanyag használatát rendszeresen ellenőrizni kell, és ezt az ellenőrzést dokumentálni kell.						
4.5.6	A jelölés információinak olvashatónak és kitörölhetetlennek kell lennie, összhangban az egyeztetett vevői termék-specifikációkkal. Ezt rendszeresen ellenőrizni kell, és az ellenőrzést dokumentálni kell.						
4.6	A telephely kiválasztása						

törölt

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.6.1	A szervezetnek ki kell vizsgálnia, hogy milyen környezeti hatásoknak (pl. talaj, levegő) lehet károsító hatása a termék biztonságára és minőségére. Ahol megállapítják, hogy a termék biztonsága vagy minősége sérülhet, megfelelő intézkedéseket kell hozni. A megállapított intézkedések hatékonyságát rendszeresen át kell vizsgálni (pl. nagyon szennyezett levegő, erős illatok).						
4.7	Külső környezet						
4.7.1	Az üzem külső környezetét megfelelő állapotban kell tartani, hogy tiszta és rendezett legyen.						
4.7.2	A gyár valamennyi külső területét jó állapotban kell tartani. Ahol a természetes vízelvezetés nem megoldott, ott megfelelő vízelvezető rendszerről kell gondoskodni.						
4.7.3	A szabadban történő tárolást minimalizálni kell. Amennyiben történik tárolás szabadterén, veszélyelemzést és a kapcsolódó kockázatok értékelését el kell végezni annak biztosítására, hogy nincs szennyeződési veszély, vagy más, a termék minőségét és biztonságát károsító tényező.						
4.8	Üzemelrendezés, áramlási útvonalak						
4.8.1	Térképpel kell rendelkezni a belső áramlási útvonalak egyértelmű azonosítására, a késztermékek, csomagolóanyagok, nyersanyagok, hulladék, személyzet, víz, stb. esetében. A helyszínen minden épületét tartalmazó térképpel kell rendelkezni.						
4.8.2	Az áramlási útvonalakat az alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig úgy kell megszervezni, hogy az alapanyagok, csomagolóanyagok, félkész termékek és késztermékek szennyeződése elkerülhető legyen. A keresztszennyeződés kockázatát hatékony intézkedésekkel kell minimalizálni.						
4.8.3	A mikrobiológiai szempontból magas kockázatú termelési területeket úgy kell működtetni és ellenőrizni, hogy a termék-biztonság sértetlensége biztosítva legyen.						
4.8.4	A gyárban lévő laboratórium és a gyártásközi ellenőrzés nem befolyásolhatja a termék biztonságát.						
4.9	A termelési és tárolási területek építészeti követelményei						
4.9.1	Építészeti követelmények						
4.9.1.1	Azokat a helyiségeket, ahol élelmiszert előállítanak, kezelnek, gyártanak, tárolnak, úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy az élelmiszer-biztonság teljesüljön.						
4.9.2	Falak						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.9.2.1	A falakat úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy a szennyeződések felgyülemelését, a kondenzációt és a penészesedést megakadályozzák, valamint hogy alkalmasan tisztítható legyen.						
4.9.2.2	A falak felületeinek jó állapotúnak, könnyen tisztíthatónak, áthatolhatatlannak és vízállóknak kell lenniük.						
4.9.2.3	A falak padozati és mennyezeti találkozásait úgy kell kialakítani, hogy megkönnyítse a takarítást.						
4.9.3	Padozat						
4.9.3.1	A padozatot úgy kell kialakítani, hogy megfeleljen a termelés követelményeinek, legyen jó állapotban és legyen könnyen tisztítható. A felületeknek víz-átnemeresztőnek és vízlepergetőnek kell lennie.						
4.9.3.2	A szennyvíz elvezetését higiéniaileg megfelelő módon kell biztosítani. Az elvezető rendszert tisztíthatóan, és olyan módon kell kialakítani, hogy minimalizálja a termék szennyeződési kockázatát (pl. kártevők behatolása).						
4.9.3.3	A víznek, vagy egyéb folyadékoknak minden nehézség nélkül kell eljutnia az összefolyókba, megfelelő intézkedések révén. A pangó vizet minimalizálni kell.						
4.9.3.4	Az élelmiszer-termelő területen a gépeket és a csővezetékeket úgy kell elhelyezni, ahol lehetséges, hogy a keletkező szennyvíz közvetlenül az összefolyókba jusson.						
4.9.4	Födém/Mennyezet						
4.9.4.1	A mennyezetnek (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső oldalának) és a mennyezet alatt lévő berendezéseknek (beleértve a kábeleket, csöveket, világítótesteket stb.) olyan kialakításúnak kell lenniük, hogy a szennyeződések felgyülemelését minimalizálja, és ne okozza semmilyen fizikai és/vagy mikrobiológiai szennyeződés kockázatát.						
4.9.4.2	Ahol álmennyezet került kialakításra, ott megfelelő hozzáférést kell biztosítani felette a takarítási és karbantartási munkák elvégzésére, valamint a kártevőirtás felügyeletére.						
4.9.5	Ablakok és egyéb nyílászárók						
4.9.5.1	Az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell tervezni és kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelése megakadályozható legyen, és azokat megfelelő állapotban kell tartani.						
4.9.5.2	Ha szennyeződés kockázata áll fenn, akkor az ablakokat és tetőablakokat a termelés ideje alatt zárva kell tartani.						
4.9.5.3	Ahol az ablakok és a tetőablakok a szellőztetés miatt nyithatóak, ott azokat könnyen leszerelhető, jó állapotban lévő rovarhálóval, vagy más megoldással kell ellátni a szennyeződések elkerülése érdekében.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.9.5.4	Azokon a területeken, ahol csomagolatlan termékeket kezelnek, az ablakokat törés ellen védeni kell.						
4.9.6	Ajtók és kapuk						
4.9.6.1	Az ajtóknak és kapuknak jó állapotban lévőnek (pl. szilánktól, pergő festéktől, korróziótól mentesnek), könnyen tisztíthatónak kell lenniük.						
4.9.6.2	A külső ajtóknak és kapuknak olyan kialakításúnak kell lenniük, hogy a kártevők bejutását megakadályozzák, és lehetőleg legyenek önma-guktól záródóak.						
4.9.7	Világítás						
4.9.7.1	Minden munkahelynek megfelelően megvilágított-nak kell lennie.						
4.9.7.2	Minden világítótestet törésbiztos búrával kell védeni, és úgy elhelyezni, hogy a törés kockázata minimális legyen.						
4.9.8	Légkondicionálás, szellőzés						
4.9.8.1	Megfelelő természetes, vagy mesterséges szellő-zést kell biztosítani minden területen.						
4.9.8.2	Ha szellőztető berendezést alkalmaznak, a szűrőket és egyéb elemeket úgy kell kialakítani, hogy a tisztítás vagy csere érdekében könnyen hozzáfér-hetőek legyenek.						
4.9.8.3	A szellőztető berendezés vagy a mesterségesen létrehozott légáram alkalmazása nem vezethet semmilyen élelmiszer-biztonsági vagy minőségi kockázathoz.						
4.9.8.4	Porleválasztó berendezéseket kell üzemeltetni azokon a területeken, ahol jelentős mértékű a porképződés.						
4.9.9	Ivóvízellátás						
4.9.9.1	A termelésben felhasználásra kerülő és a takarítás-hoz használt víznek ivóvíz minőségűnek kell lennie és megfelelő mennyiségben kell rendelkezésre állnia. Ugyanez vonatkozik a termelésben használt gőzre vagy jégre. Az ivóvíznek folyamatosan rendelkezésre kell állnia.						
4.9.9.2	A termelésben használt visszaforgatott víz nem jelenthet szennyeződési veszélyt. A víznek meg kell felelnie az ivóvízre vonatkozó jogszabályi elvárásoknak. A megfelelőségi vizsgálatra vonatkozó bizonylatoknak rendelkezésre kell állnia.						
4.9.9.3	A víz, gőz és jég minőségét rendszeresen elle-nőrizni kell, kockázat alapú mintavételi terv alapján.						
4.9.9.4	A nem ivóvíz minőségű vizet különálló, egyértel-műen megjelölt vezetéken kell szállítani. Ennek a csőhálózatnak nem lehet kapcsolata az ivóvíz hálózattal és nem lehet semmilyen visszaáramlása sem, ami az ivóvíz forrást vagy az üzemi környez-et szennyezhetné.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.9.10	Sűrített levegő						
4.9.10.1	A sűrített levegőt, amely közvetlen kapcsolatba kerül a termékkel vagy az elsődleges csomagolóanyaggal, veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló ellenőrzés alá kell vetni.						
4.9.10.2	A sűrített levegő nem okozhatja szennyezés kockázatát.						
4.10	Takarítás és fertőtlenítés						
4.10.1	A veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló takarítási, tisztítási és fertőtlenítési tervnek elérhetőnek és bevezetettnek kell lennie. Tartalmaznia kell a következőket: – a célokat, – a felelőségeket, – a felhasználásra kerülő szereket és azok használati útmutatóját, – a takarításra, fertőtlenítésre kerülő területeket, – a takarítás gyakoriságát – a dokumentálási követelményeket – a veszélyt jelző szimbólumokat – ha szükséges.						
4.10.2	A takarítási, tisztítási és fertőtlenítési tervet be kell vezetni és dokumentálni.						
4.10.3	A takarítást és fertőtlenítést csak képzett személyzet végezheti. A takarítást végző személyeket rendszeresen képezni és frissítő oktatásban kell részesíteni a takarítási tervek végrehajtásával kapcsolatban.						
4.10.4	A veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló takarítási, tisztítási és fertőtlenítési tervek és intézkedések hatékonyságát megfelelő eljárások alkalmazásával verifikálni és dokumentálni kell, az ellenőrzéshez használt mintavételi tervvel összhangban. Az eredményül kapott helyesbítő tevékenységeket dokumentálni kell.						
4.10.5	A takarítási, tisztítási és fertőtlenítési tervet át kell vizsgálni és ha kell, módosítani, abban az esetben, ha változás következett be a termék, a folyamat vagy a takarítóeszközök terén.						
4.10.6	A takarítóeszközök alkalmazási területét egyértelműen meg kell határozni. Az eszközöket úgy kell használni, hogy ne okozhassanak szennyezést.						
4.10.7	A vegyszerek és a takarítószerek aktuális biztonsági adatlapjai és használati előírásuk rendelkezésre kell álljon. A tisztítószereket használó dolgozónak be kell tudni mutatnia az ismereteit a takarítószerek használatával és a biztonsági adatlapokkal kapcsolatban. A biztonsági adatlapoknak a helyszínen mindig elérhetőeknek kell lenniük.						
4.10.8	A takarító vegyszereknek egyértelműen megjelöltek kell lenniük, megfelelően kell azokat használni és tárolni a szennyeződések elkerülése érdekében.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.10.9	A takarítási/tisztítási tevékenységet a termelési időszakon kívül kell végezni. Ha ez nem lehetséges, akkor azt úgy kell szabályozni, hogy ne legyen hatással a termékekre.						
4.10.10	Amennyiben külső alvállalkozó végzi a takarítást/tisztítást/fertőtlenítést, akkor annak is be kell tartania a 4.10 fejezet minden előírását, a vonatkozó szerződés szerint.						
4.11	Hulladék-kezelés						
4.11.1	Hulladék-kezelési eljárással kell rendelkezni és azt bevezetni, a kereszt-szennyezések elkerülése érdekében.						
4.11.2	A hulladékkezelésnek meg kell felelnie minden vonatkozó jogszabályi elvárásnak.						
4.11.3	Az élelmiszerhulladékokat és egyéb hulladékokat az élelmiszert kezelő helyekről a lehető leghamarabb el kell távolítani. A hulladékok felgyülemelését el kell kerülni.						
4.11.4	A hulladéktároló edényeket egyértelműen meg kell jelölni, alkalmasnak, jó állapotban levőnek, könnyen tisztíthatóknak és ahol szükséges fertőtleníthetőeknek kell lenniük.						
4.11.5	A hulladéktároló helyiségeket és konténereket (beleértve a tömörítő berendezést is) úgy kell kialakítani, hogy minimalizálják az állatok és kártevők odavonzását.						
4.11.6	A hulladékokat a további kezelésnek megfelelően elkülönítve kell tárolni. Az ilyen hulladékot csak erre feljogosított harmadik fél szállíthatja el. A hulladékkezelésről szóló feljegyzéseket a cégen belül meg kell őrizni.						
4.12	Idegen tárgyakkal, fémmel, törött üveggel, fával kapcsolatos kockázatok						
4.12.1 KO	KO. No. 6: Az idegen test (tárgy) általi szennyezés elkerülésére eljárással kell rendelkezni, veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése alapján. Az idegen anyaggal szennyezett terméket nemmegfelelő termékként kell kezelni.						
4.12.2	Azokon a területeken, ahol a veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése alapján szennyeződés lehetősége áll fenn (pl. alapanyag kezelési, gyártási, csomagolási és tárolási területek), ott a fa használatát el kell kerülni. Ahol a fa használata nem elkerülhető, de a kockázat kézben tartható, ott a fából készült eszközöket jó állapotban és tisztán kell tartani.						
4.12.3	Ahol az idegen-anyag vagy fémdetektorok alkalmazása követelmény, ott azokat úgy kell elhelyezni, hogy a detektálás maximális hatásfokkal történjen. A detektorokat a hibás működés elkerülése érdekében rendszeresen karban kell tartani.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.12.4	A potenciálisan szennyezett termékeket el kell különíteni. Ezekhez a termékekhez további kezelés, ellenőrzés céljából csak az erre felhatalmazott személyek férhetnek hozzá. Az ellenőrzés után a szennyeződött terméket nemmegfelelő terméként kell kezelni.						
4.12.5	A detektorok érzékelési pontosságát meg kell határozni. A detektorok helyes működését rendszeresen ellenőrizni kell. A detektor meghibásodása, vagy működési zavara esetén helyesbítő tevékenységet kell meghatározni, végrehajtani és dokumentálni.						
4.12.6	Ahol speciális berendezést vagy módszert alkalmaznak az idegen anyaggal való szennyezettség kimutatására, azt megfelelően kell validálni és karbantartani.						
4.12.7	Az összes olyan területen – nyersanyag kezelés, gyártás, csomagolás, tárolás – ahol a veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése lehetséges termékszennyeződést állapított meg, ott az üveg vagy törékeny anyag jelenlétét ki kell zárni. Ahol az üveg vagy törékeny anyag jelenléte elkerülhetetlen, ott az ilyen anyagoknak törés ellen védettnek kell lenniük.						
4.12.8	Az alapanyag kezelési-, gyártási-, csomagolási- és tárolási területeken lévő üveg, ill. hasonló anyagú, vagy ilyeneket tartalmazó tárgyakat nyilvántartásba kell venni, a pontos helyük megadásával. A nyilvántartás és a tárgyak közötti összehasonlítást és az üvegek állapotát rendszeresen ellenőrizni kell és fel kell jegyezni. Az ellenőrzés gyakoriságát dokumentálással kell indokolni.						
4.12.9	Az üvegek és törékeny anyagok törését fel kell jegyezni. A kivételeket indokolni és dokumentálni kell.						
4.12.10	Az üveg és/vagy törékeny anyag törése esetén végrehajtandó teendőket eljárásban kell rögzíteni. Az eljárásnak szabályoznia kell a szennyezett termékek körének azonosítását és elkülönítését, a felelős személyek kijelölését, a termelési környezet takarítását és a termelés ismételt elindításának engedélyezését.						
4.12.11	Veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló megelőző intézkedéseket kell tenni az üveg csomagolóeszköz, tartály, tárolóedény, vagy más göngyölegek kezelésével kapcsolatban (megfordítás, kifújás, kiöblítés stb.). Ezután a művelet után a további szennyeződés kockázata nem megengedett.						
4.12.12	Ahol az idegen anyag detektálása vizuális ellenőrzéssel történik, az alkalmazottakat ki kell képezni és kellő gyakorisággal felváltani, hogy a folyamat hatékonysága maximális legyen.						
4.13	Kártevő monitorozás/Kártevők elleni védekezés						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.13.1	A társaságnak kártevő-védelmi rendszert kell alkalmaznia, amely megfelel a helyi jogszabályoknak. A kártevők elleni védekezésnek minimálisan a következőket kell figyelembe vennie: – a gyár környezete (lehetséges kártevők) – térkép a kihelyezett csalátkekről – a kihelyezett csapdák azonosítása – felelősségek (saját és alvállalkozói) – használt anyagok és azok használati módja, biztonsági előírásai – az ellenőrzés gyakorisága. A kártevők elleni védekezésnek veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén kell alapulnia.						
4.13.2	A szervezetnek képzett és kioktatott saját személyzettel kell rendelkeznie, vagy megfelelő jogosítványokkal rendelkező külső vállalkozót kell alkalmaznia. Amennyiben külső vállalkozó kerül megbízásra, a vele kötött szerződésnek tartalmaznia kell az elvégzendő feladatokat, és a szerződésnek a helyszínen rendelkezésre kell állnia.						
4.13.3	A kártevőirtással kapcsolatos ellenőrzéseket és a szükséges intézkedéseket dokumentálni kell. Az intézkedések megvalósítását figyelemmel kell kísérni és dokumentálni.						
4.13.4	Megfelelő számú és megfelelő helyre telepített elektromos rovarcsapdával kell rendelkezni, csalátkeket és csapdákat kell használni. Ezek kialakítása és elhelyezése nem jelenthet semmilyen szennyezési lehetőséget.						
4.13.5	A bejövő anyagokat az érkezéskor kártevő-mentességi szempontból ellenőrizni kell. Az esetleges fertőzöttséget dokumentálni kell és megfelelő intézkedéseket kell tenni.						
4.13.6	A kártevőirtás hatékonyságát rendszeres trend-elemzéssel kell figyelemmel kísérni.						
4.14	Anyagátvétel, tárolás						
4.14.1	Minden beérkező árut, beleértve a csomagolóanyagokat és jelöléseket, ellenőrizni kell a specifikációknak való megfelelés szempontjából, meghatározott ellenőrzési terv alapján. Az ellenőrzési tervnek kockázat-alapúnak kell lennie. Az ellenőrzések eredményét fel kell jegyezni.						
4.14.2	A nyersanyagok, félkész termékek, késztermékek, csomagolóanyagok tárolási körülményeinek minden esetben meg kell felelniük a termékkel kapcsolatos előírásoknak (pl. hűtés, takarás, védelem) és nem lehetnek károsak az egyéb termékekre.						
4.14.3	A nyersanyagokat, csomagolóanyagokat, félkész termékeket, késztermékeket úgy kell tárolni, hogy az minimalizálja a keresztszennyezés lehetőségét.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.14.4	Megfelelő kezelési és tárolási lehetőséget kell biztosítani a munkaanyagok, segédanyagok és adalékanyagok számára. A tároló helyek működtetéséért felelős személyeket ki kell képezni.						
4.14.5	Minden tárolt anyagot megfelelően azonosítani kell. Az anyagok használatánál a FIFO (First In First Out) és/vagy a FEFO (First Expired First Out) elvet kell követni.						
4.14.6	Amennyiben a cég raktározási szolgáltatást vesz igénybe, akkor az alvállalkozónak meg kell felelnie az IFS Logistic szabvány követelményeinek. Ha az alvállalkozó nem rendelkezik IFS Logisztika tanúsítvánnyal, a társaság tárolással kapcsolatos valamennyi követelményét egyenértékű módon kell teljesíteni, és ezt világosan rögzíteni kell a vonatkozó szerződésben.						
4.15	Szállítás						
4.15.1	Berakodás előtt a szállítójárművek állapotát ellenőrizni kell (pl. idegen szag-, por-, nedvesség-, kártevő-, penész-mentesség), és szükség szerint megfelelő intézkedéseket kell tenni.						
4.15.2	Eljárással kell rendelkezni a szállítás alatti szennyeződések megelőzésére (élelmiszer, nem élelmiszer, különböző termékek).						
4.15.3	Ha a terméket adott hőmérsékleten kell szállítani, akkor berakodás előtt a szállítójármű légterének hőfokát ellenőrizni és dokumentálni kell.						
4.15.4	Amennyiben a terméket adott hőmérsékleten kell szállítani, akkor a szállítás alatt a megfelelő hőfoktartományt biztosítani és dokumentálni kell.						
4.15.5	Valamennyi szállítójárműre, a berakodásra, kirakodásra használt eszközökre és berendezésekre (pl. silók tömlői) tisztítási és szükség szerint fertőtlenítési tervvel kell rendelkezni. A hozott intézkedéseket fel kell jegyezni.						
4.15.6	A rakodó rámpákat úgy kell kialakítani, és olyan berendezésekkel kell felszerelni, hogy a rakodás alatt a termék a külső hatásoktól védve legyen.						
4.15.7	Amennyiben a szervezet a szállítási feladatokkal külső vállalkozót bíz meg, akkor a 4.15. fejezetben lévő követelményeket egyértelműen rögzíteni kell a szolgáltatási szerződésben, vagy a szolgáltatónak meg kell felelnie az IFS Logisztika szabvány követelményeinek.						
4.15.8	A szállító járművek biztonságát megfelelően kell biztosítani.						
4.16	Karbantartás és javítás						
4.16.1	A termékek megfelelősége szempontjából kritikus berendezésekre, beleértve a szállító eszközöket is, dokumentált karbantartási rendszerrel kell rendelkezni. Ez a rendszer a külső és a belső személyzet által elvégzett karbantartásra is vonatkozik.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.16.2	A termékekkel kapcsolatos követelmények betartását és a szennyeződések elkerülését a karbantartási munkák alatt és után is biztosítani kell. A karbantartásról és javításról, valamint a helyesbítő tevékenységről feljegyzéseket kell vezetni.						
4.16.3	Minden, a karbantartáshoz vagy javításhoz használt anyag a felhasználásra alkalmas kell legyen.						
4.16.4	A karbantartási rendszer által szabályozott területen történt meghibásodásokat (üzem, berendezések, beleértve a szállítást is) fel kell jegyezni és át kell vizsgálni a karbantartási rendszer fejlesztése érdekében.						
4.16.5	Az átmeneti javítási munkákat úgy kell elvégezni, hogy ne befolyásolják a termékkel szemben támasztott követelményeket. Az ilyen munkákat dokumentálni kell és rövid határidővel kell végrehajtani az adott hiba kiküszöbölésére.						
4.16.6	Amennyiben a szervezet a karbantartással és javítási feladatokkal külső vállalkozót bíz meg, minden, a társaság által meghatározott követelményt, ami az anyagokra és eszközökre vonatkozik, világosan meg kell határozni, dokumentálni és napra készen tartani.						
4.17	Berendezések						
4.17.1	A berendezéseknek a felhasználásnak megfelelő kialakításúaknak kell lenniük. Használatba vétel előtt meg kell bizonyosodni arról, hogy a termékkel kapcsolatos követelményeknek a berendezés megfelel.						
4.17.2	Minden berendezésnek és eszköznek, amely a termékekkel közvetlenül érintkezik, megfelelőségi igazolással kell rendelkeznie, amely megerősíti az aktuális jogszabályoknak való megfelelést. Ha nincs alkalmazható speciális jogi követelmény, olyan bizonyítékkal kell rendelkezni, amely bemutatja, hogy a berendezések és eszközök alkalmasak a használatra. Ez vonatkozik minden berendezésre és eszközre, amely közvetlenül érintkezik a nyersanyagokkal, a félkész és késztermékekkel.						
4.17.3	A berendezéseket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a takarítási és karbantartási munkák hatékonyan elvégezhetőek legyenek.						
4.17.4	A társaságnak biztosítania kell, hogy minden termelő berendezés jó állapotban legyen, bármilyen negatív hatás nélkül az élelmiszer-biztonságra.						
4.17.5	A társaságnak biztosítania kell, hogy a gyártási módszerekben és berendezésekben bekövetkező változás esetében a folyamat-paramétereket átvizsgálják, annak érdekében, hogy a termék-követelmények teljesüljenek.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.18	Nyomonkövethetőség, beleértve a GMO és allergén nyomonkövetést is						
4.18.1 KO	KO. No. 7: Nyomonkövetési rendszert kell létrehozni, mely képes a késztermék tételek és az ahhoz kapcsolódó nyersanyag tételek, a közvetlen érintkező csomagolóanyagok, és a tervezetten, vagy nem tervezetten közvetlenül érintkezésbe kerülhető csomagolóanyagok azonosítására. A nyomonkövetési rendszernek tartalmaznia kell minden vonatkozó gyártási és disztribúciós feljegyzést. A nyomonkövethetőséget biztosítani és dokumentálni kell a vevőnek történő átadásig.						
4.18.2	A vissza irányú nyomonkövetési feljegyzéseknek (a gyártási helyektől a vevőig) elérhetőnek kell lenniük. A dokumentumok átvizsgálási időkeretüknek összhangban kell állnia a vevő elvárásaival.						
4.18.3	A nyomonkövetésnek alkalmasnak kell lennie a késztermék tételek és a termékjelölések összekapcsolására.						
4.18.4	A nyomonkövetési rendszert kellő gyakorisággal, de legalább évente és bármilyen nyomonkövetési változásnál tesztelni és dokumentálni, valamint ahol szükséges, aktualizálni kell a mindkét irányú nyomonkövethetőség igazolására (alapanyagtól a kiszállított termékig, a kiszállított terméktől az alapanyagig), beleértve a mennyiségi nyomonkövethetőséget is. A teszt eredményét dokumentálni kell.						
4.18.5	A nyomonkövethetőséget a gyártás minden fázisában biztosítani kell, beleértve a folyamatban lévő gyártást, az utókezeléseket és a visszadolgozásokat is.						
4.18.6	A félkész vagy késztermékek jelölését akkor kell elvégezni, amikor a termék ténylegesen csomagolásra kerül, biztosítva a termék világos nyomonkövethetőségét. Amennyiben a termékeket egy későbbi időpontban látják el jelöléssel, akkor az átmenetileg tárolt termékeket speciális tételjelöléssel kell ellátni. Az eltarthatósági időt mindig az eredeti gyártási dátumtól kezdve kell megállapítani.						
4.18.7	Ha a vevő igényli, a gyártási tételt reprezentáló, azonosított mintákat kell megfelelő állapotban megőrizni a termék eltarthatósági idejéig (fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idejéig) és szükség esetén azon túl is egy meghatározott ideig.						
4.19	Genetikailag módosított szervezetek (GMO-k)						
4.19.1	Azoknál a termékeknél, amelyekre a vevőknél és/vagy a célországban a GMO-ra vonatkozó követelmények vannak, a szervezetnek rendszere és eljárása kell legyen azon termékek azonosítására, melyek GMO-t tartalmaznak, GMO-ból készültek, vagy azt tartalmaznak, beleértve a különböző összetevőket, adalék- és ízesítő anyagokat is.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
4.19.2	Nyersanyag specifikációkkal és a szállítással kapcsolatos dokumentációkkal kell rendelkezni, melyek azonosítják azokat a termék összetevőket, melyek GMO-ból készültek, GMO-t tartalmaznak. A nyersanyag-beszállító garanciáját a GMO státuszra vonatkozóan a vele kötött szerződésbe vagy a vonatkozó műszaki dokumentumokba bele kell foglalni. Folyamatosan aktualizált nyersanyag listát kell vezetni, amely minden, a gyárban használt GMO-s nyersanyagot tartalmaz és megadja azokat a végső keverékeket, vagy termékeket, melyekhez ezeket felhasználták.						
4.19.3	Megfelelő eljárással kell rendelkezni a GMO-ból készült, vagy azt tartalmazó termékek gyártása esetén a nem GMO-s termékek szennyeződésének megelőzésére. A GMO keresztszennyeződés elkerülésére megfelelő szabályozó intézkedéseket kell hozni. Ezeknek az intézkedéseknek a hatékonyságát szűrőpróba szerű vizsgálatokkal kell felügyelni.						
4.19.4	A GMO-t tartalmazó, illetve a GMO-mentes jelölésű késztermékeket a vonatkozó jogszabályi követelmények szerint jelölni kell. A szállítással kapcsolatos dokumentáción megfelelő módon kell hivatkozni a GMO tartalomra.						
4.19.5	A GMO-ra vonatkozó vevői követelményeket a társaságnak egyértelműen be kell tartania.						
4.20	Allergének, különleges gyártási feltételek						
4.20.1	A jelölésköteles allergéneket azonosító nyersanyag specifikációkkal kell rendelkezni annak az országnak megfelelően, ahol a terméket eladják. A telephelyen felhasználásra kerülő allergén tartalmú nyersanyagokról folyamatosan aktualizált listát kell vezetni, mely megadja, hogy az adott nyersanyag mely termékekben, receptúrában kerül felhasználásra.						
4.20.2	A jelölésköteles allergéneket tartalmazó termék gyártását úgy kell végezni, hogy a keresztszennyeződés, amennyire csak lehetséges, a lehető legkisebb legyen.						
4.20.3	A jelölésköteles allergéneket tartalmazó termékeket a vonatkozó jogszabályoknak megfelelően kell jelölni. A véletlen vagy nem szándékosan hozzáadott allergén jelenlétet a jogszerűen elvégzett termékjelölésnél veszélyelemzésre és a kapcsolatos kockázatok értékelésére kell alapozni.						
4.20.4	Igazolható eljárással kell rendelkezni, ha vevői követelmény van bizonyos összetevőktől való mentességére (pl. glutén, sertéshús stb.), vagy bizonyos technológiai lépések, kezelések kizárására.						
5	Mérés, elemzés, fejlesztés						
5.1	Belső auditok						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
5.1.1 KO	KO. No. 8: Hatékony belső auditokat kell lefolytatni egy meghatározott és egyeztetett audit program alapján, amely legalább az IFS szabvány valamennyi követelményét lefedi. A belső audit területeit és az audit gyakoriságát veszélyelemzés és a kapcsolódó kockázatok értékelése alapján kell meghatározni. Ez alkalmazható a telephelyen kívül található, saját tulajdonú vagy a társaság által bérelt tároló helyiségek esetében is.						
5.1.2	A belső auditokat minden, az élelmiszer-biztonság és a termékspecifikáció szempontjából kritikus tevékenységnél legalább évente egyszer le kell folytatni.						
5.1.3	A belső auditoroknak kompetensnek és az auditált területtől függetlennek kell lenniük.						
5.1.4	Az auditok eredményéről az érintett szervezeti egység felelős vezetőjét és az érintett szervezeti egység felelős személyeit tájékoztatni kell. A szükséges helyesbítő tevékenységeket és azok megvalósítási ütemezését meg kell határozni, dokumentálni kell és tudatni kell minden érintett személlyel.						
5.1.5	Dokumentálni kell, hogy a belső auditokkal kapcsolatos helyesbítő tevékenységek eredményei hogyan és mikor kerülnek verifikálásra.						
5.2	Üzemi és telephely bejárások						
5.2.1	Üzem-bejárásokat kell szervezni és végrehajtani (pl. termékellenőrzés, higiénia, idegenanyag-szennyezés veszélye, személyi higiénia, rendfenntartás és takarítás). A bejárások gyakoriságát minden területen (a külső területeken is) és minden egyes tevékenységre veszélyelemzés és a kapcsolódó kockázatok értékelése alapján kell meghatározni.						
5.3	A folyamatok validálása és szabályozása						
5.3.1	A folyamatok validálásának és szabályozásának kritériumait világosan definiálni kell.						
5.3.2	Minden olyan esetben, ahol a folyamat szabályozása és a környezeti paraméterek (hőmérséklet, idő, nyomás, kémiai jellemzők stb.) lényegesek a termék-követelmények teljesítéséhez, az ilyen paramétereket figyelemmel kell kísérni, és folyamatosan és/vagy meghatározott intervallumokban kell dokumentálni.						
5.3.3	Minden visszadolgozással kapcsolatos tevékenységet validálni, kontrollálni és dokumentálni kell. Ezek a tevékenységek nem befolyásolhatják a termékkel kapcsolatos követelményeket.						
5.3.4	Megfelelő eljárást kell alkalmazni a berendezések hibás működésének és a folyamatok eltéréseinek gyors jelentésére, dokumentálására és figyelemmel kísérésére.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
5.3.5	A folyamatok validálását az összegyűjtött adatok alapján kell megvalósítani, amelyek a termék-biztonságot és a folyamatokat érintik. Ha lényeges változások következnek be, akkor el kell végezni az újra-validálást.						
5.4	A mérő és figyelő eszközök kalibrálása, beállítása és ellenőrzése						
5.4.1	A termékkel kapcsolatos követelmények teljesítéséhez szükséges mérő és vizsgálóeszközöket azonosítani kell. Ezeket a mérőeszközöket fel kell jegyezni egy dokumentumba és egyértelműen azonosítani kell őket.						
5.4.2	Minden mérőeszközt ellenőrizni, beállítani és kalibrálni kell, monitor rendszerben, meghatározott időközönként, meghatározott elismert szabványok vagy módszerek útján. Az ellenőrzés, beállítás és kalibrálás eredményeit dokumentálni kell, és ha szükséges, helyesbítő tevékenységet kell folytatni az eszköz, ill. ha szükséges, a folyamatok és termékek vonatkozásában.						
5.4.3	Minden mérőeszközt csak a kijelölt célnak megfelelően lehet használni. Amennyiben a mérési eredmények a mérőeszköz nemmegfelelő működését mutatják, akkor a kérdéses mérőeszközt azonnal meg kell javítani, vagy ki kell cserélni.						
5.4.4	A mérőeszközök kalibrált állapotát egyértelműen azonosítani kell tudni (jelölés a mérőeszközön, vagy lista a mérőeszközökről).						
5.5	Mennyiségi ellenőrzés (mennyiségi ellenőrzés, töltés mennyiségek)						
5.5.1	A mennyiségi ellenőrzésre vonatkozó módszert és gyakoriságot úgy kell meghatározni, hogy a mennyiségekre vonatkozó jogszabályi és vevői követelmének, vagy ahol alkalmazható, a névleges mennyiségre vonatkozó útmutatók teljesüljenek.						
5.5.2	Eljárással kell rendelkezni a gyártási tételek mennyiségi ellenőrzésének megfelelőségi kritériumaira. Ennek az eljárásnak, egyebek mellett, figyelembe kell vennie a tárát, a sűrűséget vagy más kritikus jellemzőt.						
5.5.3	Az ellenőrzéseket el kell végezni és dokumentálni, összhangban az ellenőrzési tervvel, ami biztosítja a gyártási tétel megfelelő reprezentációját.						
5.5.4	Ezeknek az ellenőrzéseknek meg kell felelniük a meghatározott kritériumoknak minden szállításra kész termékre.						
5.5.5	A harmadik féltől vásárolt, előcsomagolt termékeknek bizonyítékkal kell rendelkezni, hogy megfelelnek a névleges mennyiségre vonatkozó jogi szabályoknak.						
5.5.6	Ahol alkalmazható, a végellenőrzésre szolgáló berendezéseknek hivatalos jóváhagyással kell rendelkezniük.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
5.6	Termék elemzés						
5.6.1	Eljárással kell rendelkezni annak biztosítására, hogy minden meghatározott termék-követelmény teljesítésre kerül, beleértve a jogszabályi követelményeket és a specifikációkat is. Az ilyen okból megkövetelt mikrobiológiai, kémiai, fizikai vizsgálat végezhető szervezetten belül és/vagy alvállalkozó által.						
5.6.2	Az élelmiszer-biztonságot érintő paraméterekre vonatkozó vizsgálatokat lehetőleg megfelelően akkreditált programmal/módszerrel kell végeztetni (ISO 17025). Amennyiben a vizsgálatot a szervezet saját laborja, vagy egy külső, nem akkreditált labor végzi, akkor rendszeres összehasonlító vizsgálatokat kell végeztetni egy akkreditált laborral (ISO 17025).						
5.6.3	Eljárással kell rendelkezni, mely biztosítja a belső vizsgálatok megbízhatóságát, figyelembe véve a hivatalosan elfogadott vizsgálati módszereket. Ezeket körvizsgálatokkal, vagy egyéb jártasságot igazoló tesztekkel kell bizonyítani.						
5.6.4	Veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése alapján a belső és külső elemzések vizsgálati tervet kell összeállítani, mely lefed minden alapanyagot, félkész terméket, készterméket, gyártó berendezést, csomagoló-anyagot és ahol szükséges a környezeti higiéniai vizsgálatokat is. A vizsgálati eredményeket dokumentálni kell.						
5.6.5	Az elemzések eredményeit azonnal ki kell értékelni. Megfelelő hibajavító intézkedéseket kell végrehajtani nemmegfelelő eredmény esetén. Az analitikai vizsgálati eredményeket rendszeresen át kell tekinteni, és a trendeket azonosítani kell. Megfelelő intézkedéseket kell hozni, ha a trendek a nemmegfelelőség irányába mutatnak.						
5.6.6	A saját belső elemzések elvégzéséhez képezett és képzett személyzettel kell rendelkezni, továbbá megfelelő felszereléssel és körülményekkel.						
5.6.7	A késztermék minőségének igazolására rendszeres, a specifikációk követelményeivel összhangban lévő belső érzékszervi vizsgálatokat kell végezni, amelyeket dokumentálni is kell.						
5.6.8	Minden veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló belső és külső információnál, ami olyan termékkockázatot jelez, hogy annak hatása lehet az élelmiszer-biztonságra, a társaságnak aktualizálni kell az ellenőrzési tervet, és/vagy minőségre (beleértve a hamisítást és csalás) megfelelő intézkedéseket kell hoznia a késztermékre való hatás szabályozására.						

hozzá-
adotthozzá-
adott

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
5.7	A termékek zárolása, visszatartása és kiadása						
5.7.1	Kockázatelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló eljárással kell rendelkezni az alapanyagok, félkész és késztermékek, gyártóberendezések és csomagolóanyagok zárolására és kiadására vonatkozóan. Az eljárásnak biztosítani kell, hogy csak a termékkel kapcsolatos követelményeknek megfelelő termékek és anyagok kerüljenek gyártásba, illetve kibocsátásra.						
5.8	Hatósági kifogások és vevői reklamációk kezelése						
5.8.1	A termékkel kapcsolatos reklamációk kivizsgálására eljárással kell rendelkezni.						
5.8.2	Minden panaszt kompetens személyeknek kell kivizsgálnia. Ahol a reklamáció jogos, ott megfelelő helyesbítő tevékenységeket kell lefolytatni, ha szükséges, azonnal.						
5.8.3	A reklamációkat elemezni kell a megelőző tevékenységek szempontjából, hogy a további előfordulás megakadályozható legyen.						
5.8.4	A reklamációk elemzésével kapcsolatos eredményeket az érintett felelős személyek és a felső vezetőség számára elérhetővé kell tenni.						
5.9	Incidensek kezelése, forgalomból történő kivonás, termékvisszahívás						
5.9.1	Dokumentált eljárást kell meghatározni az incidensekre és a potenciális vészhelyzeti szituációkra, amelyek hatnak a termék biztonságára, jogszerűségére és minőségére. Ezt az eljárást alkalmazni kell és karban kell tartani. Tartalmaznia kell, mint minimum: a válság team kinevezését és felkészítését, egy riasztási névjegyzéket, jogi segítségforrást (ha szükséges), az elérhetősegeket, vevői informálást, és egy kommunikációs tervet, beleértve a fogyasztók tájékoztatását is.						
5.9.2 KO	KO. No. 9: Hatékony eljárással kell rendelkezni a termék forgalomból történő kivonására és a termékvisszahívásra, mely biztosítja, hogy az érintett vevők a lehető legrövidebb időn belül tájékoztatva legyenek. Az eljárásnak a felelőségeket egyértelműen tartalmaznia kell.						
5.9.3	Naprakész vészhelyzeti névjegyzéket kell elérhetővé tenni (úgy mint a beszállítók neve és telefonszámai, vevők, és kompetens hatóságok). A társaság egy személyének, akinek felhatalmazása van az incidens kezelési folyamat kezdeményezésére, folyamatosan elérhetőnek kell lennie.						
5.9.4	A termék-forgalmazási/felfüggesztési eljárás megvalósíthatóságát, hatékonyságát és az alkalmazás időszükségletét rendszeresen ellenőrizni kell veszélyelemzés és a kapcsolatos kockázatok értékelése alapján, meghatározott gyakorisággal, de legalább évente egyszer. Ezt az eljárást hatékony bevezetésének és működtetésének biztosítására kell elvégezni.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
5.10	A nemmegfelelőségek és a nemmegfelelő termékek kezelése						
5.10.1	Eljárással kell rendelkezni minden nemmegfelelő alapanyag, félkész és késztermék, gyártási segédanyag és csomagolóanyag kezelésével kapcsolatban. Ennek minimálisan tartalmaznia kell: – az elkülönítés, zárolás eljárását – veszélyelemzést és a kapcsolatos kockázatok becslését – azonosítást (pl. jelölés) – a további felhasználásra vonatkozó döntést (pl. kiadás, visszadolgozás, utómunkálatok, zárolás, karantén, visszautasítás, ártalmatlanítás).						
5.10.2	A nemmegfelelőségekkel kapcsolatos felelősségeket egyértelműen meg kell határozni. A nemmegfelelő termékkel kapcsolatos szabályozást és eljárást minden érintett munkatársnak meg kell értenie.						
5.10.3	Nemmegfelelőség előfordulása esetén azonnali intézkedések szükségesek a termékkel kapcsolatos követelmények biztosítása érdekében.						
5.10.4	A specifikációnak nemmegfelelő csomagolt késztermék vagy csomagolás esetében, ha azokat sajátmárkás jelölésre szánták, nem vihetők a kereskedelembé az érintett jelölés felhasználásával. A kivételeket írásban kell egyeztetni a szerződéses partnerekkel.						
5.11	Helyesbítő tevékenység						
5.11.1	Eljárásnak kell lennie a nemmegfelelőségek regisztrálására és elemzésére, abból a célból, hogy a helyesbítő és/vagy megelőző tevékenységek lefolytatásával az újbóli előfordulás megakadályozható legyen.						
5.11.2 KO	KO. No. 10: Helyesbítő tevékenységeket kell egyértelműen meghatározni, dokumentálni és végrehajtani a lehető legrövidebb időn belül a további nemmegfelelőségek előfordulásának megelőzésére. A helyesbítő tevékenységekhez kapcsolódó felelősségeket és határidőket meg kell határozni. A kapcsolódó feljegyzéseket biztonságosan és könnyen hozzáférhetően kell tárolni.						
5.11.3	A bevezetett helyesbítő tevékenységek eredményét dokumentálni kell és a hatásosságát le kell ellenőrizni.						
6	Az élelmiszer védelme és külső ellenőrzések						
6.1	A védelem értékelése						
6.1.1	Az élelmiszer-védelemmel kapcsolatos felelősségeket egyértelműen meg kell határozni. Ezeknek a felelősségeknek a kulcs-személyzethez kell tartoznia, vagy elérhetőséget kell biztosítani a csúcvezetői teamhez. Ezen a téren a kellő ismereteket be kell tudni mutatni.						

Sorszám	IFS (Nemzetközi Élelmiszer Szabvány) Követelménye	KO/Fő/nincs	A	B	C	D	Megjegyzés/Észrevétel
6.1.2	Élelmiszer-védelemi veszélyelemzést és a kapcsolódó kockázatok értékelését el kell végezni, és dokumentálni kell. Erre az értékelésre és a jogi elvárásokra alapozva meg kell határozni a biztonsággal kapcsolatos kritikus területeket. Az élelmiszer-védelemi veszélyelemzést és a kapcsolódó kockázatok értékelését évente, vagy az élelmiszerek sértetlenségének megváltozásakor el kell végezni. Megfelelő riasztási rendszert kell meghatározni és annak hatékonyságát rendszeresen ellenőrizni kell.						
6.1.3	Ha a jogszabályok regisztrálás kötelezettségét vagy helyszíni ellenőrzéseket írnak elő, a bizonyítékokat meg kell őrizni.						
6.2	A telephely biztonsága						
6.2.1	Veszélyelemzésre és a kapcsolódó kockázatok értékelésére alapozva a biztonság szempontjából kritikus területeket megfelelő védelemmel kell ellátni az illetéktelenek bejutásának megakadályozására. A bejutási pontokat ellenőrizni kell.						
6.2.2	Eljárást kell alkalmazni az illetéktelen behatolások megelőzésére és/vagy lehetővé tenni az illetéktelen behatolás nyomainak észlelését.						
6.3	Személyi és látogatói biztonság						
6.3.1	A látogatói politikának tartalmaznia kell a termékek védelmének tervét. A szállító és rakodó személyzetet, akik a termékekkel kapcsolatba kerülnek, azonosítani kell, és be kell tartaniuk a társaság belép(tet)ési szabályait. A látogatókat és a külső szolgáltatókat a termék tárolási területen azonosítani kell, és a belépéskor regisztrálni. Tájékoztatni kell őket a telephelyi szabályokról, és belépésüket megfelelően ellenőrizni kell.						
6.3.2	Valamennyi alkalmazottat oktatni kell a termékvédelem szabályairól, éves gyakorisággal vagy jelentősebb programváltozáskor. Az oktatási üléseket dokumentálni kell. Bérmunka, ill. a munkaviszony megszűn(tet)ésekor a biztonsági szempontokat is figyelembe kell venni a jogszabályok által megengedett módon.						
6.4	Külső ellenőrzések						
6.4.1	Dokumentált eljárást kell alkalmazni a külső ellenőrzések és a hatósági látogatások esetére. Az érintett személyzet ki kell képezni az eljárás végrehajtásához.						

AZ IFS IRODÁK ELÉRHETŐSÉGEI

NÉMETORSZÁG | BERLIN

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1A
D-10117 Berlin
Telefon: +49(0)3072625074
Fax: +49(0)3072625079
Villámposta: ifs-berlin@ifs-certification.com

FRANCIAORSZÁG | PÁRIZS

IFS Office Paris
FCD
12, rue Euler
F-75008 Paris
Telefon: +33(0)144439916
Fax: +33(0)147205353
Villámposta: ifs-paris@ifs-certification.com

OLASZORSZÁG | MILÁNÓ

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
I-20122 Milano
Telefon: +39(0)289075150
Fax: +39(0)26551169
Villámposta: ifs-milano@ifs-certification.com

LENGYELORSZÁG | VARSÓ

IFS Office Central & Eastern Europe
ul. Serwituty 25
PL-02-233 Warsaw
Telefon: +48601957701
Villámposta: marzec@ifs-certification.com

BRAZÍLIA | DOURADOS

Representante IFS Brasil
Caroline Nowak
BR-79824 Dourados, MS
Telefon: +55(67)81514560
Villámposta: cnowak@ifs-certification.com

KÍNA | HEFEI

StarFarm
Room 2301, C building,
Fortune Plaza No. 278 Suixi Road, 230041,
Hefei, Anhui, China
Telefon: +86(0)5515666069
Fax: +86(0)5515681376
Villámposta: china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com

CANADA | TORONTO

PAC – The Packaging Association Canada
1 Concorde Gate, Suites 607
Ca-Toronto ON, M3C 3N6
Telefon: +14164907860
Villámposta: pacinfo@pac.ca

USA | ST. LOUIS

IFS Americas
1610 Des Peres Road, Suite 150
USA-St. Louis, MO 63131
Telefon: +13146864610
Fax: +13146864602
Villámposta: ifs-us@ifs-certification.com

