

Případové studie – IFS FOOD

Organizační struktura společnosti není srozumitelná, v organizačním schématu je vedoucí závodu uveden třikrát. Zaměstnanci neznají své povinnosti související s bezpečností potravin.

1.2.1. KO

Organizační struktura není aktuální, nezahrnuje nově vzniklé pozice obchodního zástupce a laborantky.

1.2.3 odchylka C

Ve výrobní společnosti nebyl nominován zástupce pro IFS.

1.2.6 odchylka D

U pracovníků skladu nejsou k dispozici popisy práce.

1.2.2 odchylka C

Vedení společnosti neposkytlo prostředky pro plnění požadavku na výrobky – nezajistilo rekonstrukci podlahy a expediční rampy.

1.3.3 odchylka C

Nebylo provedeno hodnocení spokojenosti zákazníků za uplynulý rok.

1.3.2 odchylka D

Výsledky interních inspekcí nebyly součástí přezkoumání vedením.

1.3.1 odchylka D

Sanitační postup, který byl ve výrobě k dispozici, byl označen jako verze č. 1/2020, aktuální vytvořená verze ale byla č. 2/2024.

2.1.1.1 odchylka B

Nejsou zaznamenány důvody změn dokumentů.

2.1.1.2 odchylka D

V některých záznamech týkajících se systému HACCP byly provedeny neautorizované změny.

2.1.2.1 C

Některé záznamy ze sledování v CCP3 byly upraveny s použitím korekční tužky.

2.1.2.1 C

Záznamy teplot pasterace byly obtížně čitelné.

2.1.1.3 C

Záznamy jsou archivovány po dobu 2 let, přitom trvanlivost produktu „Sušené mléko“ je 3 roky.

2.1.2.2 C

Člen HACCP týmu (vedoucí směny) neměl dostatečné znalosti v oblasti systému HACCP
2.3.1.1 C

Nebylo doloženo proškolení pracovníků provádějících monitoring v kritických bodech
2.3.9.3 D

V popisu výrobku není zahrnuto balení do plastu
2.3.2.1 C

Popis výrobku uvádí trvanlivost 4 dny, ve skutečnosti byla trvanlivost prodloužena na 6 dnů, což bylo doloženo studií trvanlivosti.
2.3.2.1 B

Popis předpokládaného použití nazahrnuje osoby trpící alergií na mléko a ryby.
2.3.3.1 C

Diagram výrobního procesu není přesný, nezahrnuje rework.
2.3.4.1 C

V diagramu výrobního procesu chybí několik výrobních operací.
2.3.4.1 C

Diagram neidentifikuje jednotlivé CCP.
2.3.4.1 B

Nebyl k dispozici záznam o ověření diagramu za provozu.
2.3.5.1 D

Analýza nebezpečí nezahrnuje všechny kroky výrobního procesu uvedené v diagramu (chybí přídavek koření).
2.3.6.1 C

Analýza nebezpečí opomenula zahrnout některá nebezpečí např. alergeny a fyzikální nebezpečí.
2.3.6.1 C

V plánu HACCP není zřejmé, jakým způsobem bylo rozhodnuto o přítomnosti nebo nepřítomnosti CCP.
2.3.7.1 D

Přestože je detekce fyzikálního nebezpečí na detektoru kovů stanovena jako CCP, na nově instalované lince detektor není používán.
2.3.9.1 KO

V době auditu pracovnice odpovědná za monitoring v CCP2 nereagovala na opakované překročení kritických mezí a nebyla iniciována žádná opatření. Záznam z monitoringu nebyl proveden.
2.3.9.1 KO

Kritické meze pro CCP1 nejsou jasně určeny. Jsou popsány jako teplota 1-6 °C s povoleným krátkodobým překročením, není však stanoveno, co je považováno za krátkodobé překročení.
2.3.8.1 C

Teplota během přepravy je definována jako kontrolní bod (CP) s manuálním záznamem každé 3 hodiny. Ve skutečnosti je k monitoringu využíván datalogger se záznamem každých 15 minut.
2.3.9.4 C

Není popsáno nápravné opatření pro „CCP1 – příjem surovin“.
2.3.10.1 C

V jednom případě byla překročena kritická mez v „CCP3 - kontrola pH“, ale nebyl k dispozici záznam o provedeném nápravném opatření.
2.3.10.1 C

V několika případech nebyly vedeny záznamy o nápravných opatřeních pro „CCP4 – detekce kovů“.
2.3.10.1 C

Pracovník provádějící monitoring v „CCP3 – tepelné opracování masných výrobků (udírna)“ prováděl záznamy o teplotě a času do bloku, nikoliv do záznamů vytvořených v rámci řízené dokumentace.
2.1.2.1 D

Ověřování systému HACCP je prováděno, není však dokumentován plán definující způsoby provádění těchto činností, odpovědnosti, četnosti a záznamy.
2.3.11.2 C

Pracovník údržby měl ve výrobě hodinky.

3.2.5 B

V lékárnice umístěné v kanceláři mistrů byly kromě detekovatelných náplastí i obyčejné náplastí.

3.2.6 B

Pracovník měl poranění ošetřeno obyčejnou náplastí. Požadováno je použití modrých detekovatelných náplastí a tyto jsou v lékárnice dostupné, šlo o ošetření mimo závod.

3.2.6 B

Jeden z pracovníků výroby měl velmi znečištěný plášť.

3.2.9 B

Ochranné rukavice nejsou barevně odlišené od vyráběných produktů.

3.2.8 B

Pracovník údržby neměl v prostoru plnění výrobku do obalu zakryty vousy rouškou, jak to požaduje interní postup.

3.2.7 B

Používaný typ pokrývek hlavy nezakrývá všechny vlasy.

3.2.7 B

Pracovníci si perou prádlo doma, pro tuto činnost není vypracován žádný postup a pracovníci nebyli proškoleni o požadavcích na praní.

3.2.10 C