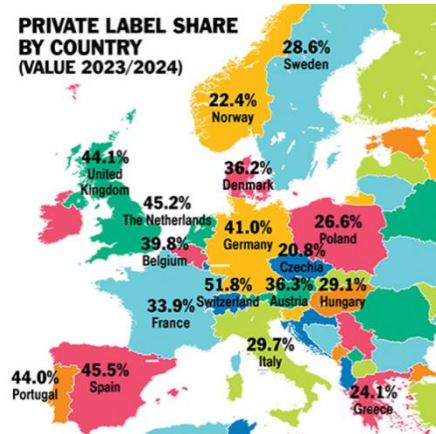


Mezinárodní potravinový standard IFS Food

- **IFS Food** standard se řadí mezi **GFSI** (*Global Food Safety Initiative*) schválené normy spolu s **BRC** (*Global Standard for Food Safety*), **FSSC22000**, Dutch HACCP, SQF (*Safe Quality Food*) atd.
- **GFSI** je norma primárně vytvořena pro potraviny pod značkou obchodního řetězce tzv. privátní značky (např. Clever – Billa, K – Classic – Kaufland) pro zajištění maximální ochrany a zdravotní nezávadnosti potravin.
- Jednotná forma posouzení systému dodavatele v oblasti bezpečnosti a kvality potravin (normy poskytují jednotná kritéria, která umožňují audit třetí stranou = certifikačním orgánem).
- Vztahuje se na veškeré fáze procesu zpracování potravin poté, co surovina opustí zemědělskou prvovýrobu (*dnes i certifikace pro zemědělskou prvovýrobu např. Globalgap*)
- Doba trvání auditu se vypočítá pro každý výrobek a z celkového počtu zaměstnanců daného provozu → minimálně 2 dny a vypracování zprávy z auditu 0,75 dne. (*Pozor, audit není možné zkrátit!*)



Privátní značky v jednotlivých státech EU

IFS (*International Featured standard*)

- Navržen německou (HDE), francouzskou (FCD) a italskou (od 5. verze) maloobchodní federací
- Cílem je vytvořit společný standard a jednotné systémové hodnocení, zajistit komptabilitu a průhlednost v celém dodavatelském řetězci, snížit náklady a časovou náročnost pro dodavatele i obchodníky
- **232 požadavků** z toho **10 KO**
- Nyní **8. verze IFS standardu – od 2024**



Typy auditu:

- Počáteční (Výchozí) audit** = první audit podle normy IFS
- Obnovovací audit**
 - ✓ pro aktualizaci certifikátu;
 - ✓ úplný audit (zvláštní pozornost odchylkám a neshodám v předchozím auditu);
 - ✓ oznámení o obnovovacím auditu obdrží organizace 3 měsíce před vypršením certifikátu;
- Následný audit**
 - ✓ Pokud při výchozím nebo opakovaném auditu nemohl být udělen certifikát
 - ✓ Zaměření na nápravu neshod z předchozího auditu
 - ✓ Do 6 měsíců od předchozího auditu

4. Předaudit/ předběžný audit

- ✓ Za účelem přípravy na výchozí audit; pouze pro vnitřní potřebu

5. Neohlášený audit

- ✓ Od roku 2021 musí být 1 audit za 3 roky neohlášený

1.1 IFS – vyhodnocení požadavků

Audit zjišťuje povahu a závažnost ODCHYLEK a NESHOD.

Výsledek	Vysvětlení	Body
A	Plně vyhovující.	20 bodů
B (odchylka)	Téměř plně vyhovující.	15 bodů
C (odchylka)	Část požadavku není implementována.	5 bodů
D (odchylka)	Požadavek není implementován.	– 20 bodů
Velká (neshoda)	Velká neshoda může být vydán běžnému požadavku (který není definovaný jako KO požadavek) Důvody pro udělení velké neshody: 1. Dochází k podstatnému neplnění požadavků normy, ale neomezuje to bezpečnost potravin a/nebo právní předpisy požadavků na výrobu a/nebo destinaci země. 2. Proces se vymyká kontrole, což by mohlo mít dopad na bezpečnost potravin	Velká neshoda – odečtení 15 % z celkového počtu bodů: certifikát nemůže být vydán
KO (neshoda) s hodnocením D	Požadavek není implementován.	Nesoulad KO – odečtení 50 % z celkového počtu bodů: certifikát nemůže být vydán
N/A Neaplikovatelný	Požadavek není použitelný.	N/A se může vztahovat na jakýkoli požadavek s výjimkou KO požadavků č. 1, 3 a 5 až 10. Auditor poskytne vysvětlení ve zprávě. Není zahrnuto do výpočtu celkové částky bodů.

ODCHYLKY

- ✓ 4 možnosti bodování (A, B, C, D)

NESHODY

- ✓ Velká (*Major*) neshoda
 - Nedostatky vůči IFS normě, nedostatky vůči národní/evropské legislativě
- ✓ KO neshoda
 - Vyloučení z certifikace, audit se sice dokončí, ale firma nemá nárok na certifikát
 - Závažná neshoda ohrožující zdraví
 - Nový audit nejdříve za 6 měsíců

Za KO neshodu se považuje (10):

Úkol: doplňte čísla KO požadavků.

- _____ Řízení a závazky
- _____ Systém monitorování každého CCP
- _____ Osobní hygiena
- _____ Dohoda se zákazníkem
- _____ Specifikace surovin
- _____ Snižování rizik spojených s cizími materiály
- _____ Sledovatelnost
- _____ Interní audity
- _____ Postupy při stahování z trhu, stažení z trhu a incidentech
- _____ Nápravná opatření

1.2 IFS – příklady požadavků

Číslo	Požadavek (-ky) IFS potravin	KO/velká /neapliko- vatelná	A	B	C	D	Poznámky/ komentáře
2.2.3.7	Stanovení kritických mezí pro každý CCP Pro každý CCP musí být definovány a ověřeny příslušné kritické meze, aby bylo možné jasně určit, kdy je proces mimo kontrolu.						
2.2.3.8.1 KO	Stanovení systému monitoringu pro každý CCP Pro každý CCP musí být stanoveny specifické monitorovací postupy, aby bylo možné zjistit jakoukoliv ztrátu řízení v tomto CCP...						

- ✓ Četnost auditů 1/rok
- ✓ Auditor vysvětlí všechny neshody (Závažná neshoda/KO) a odchylky (B, C, D) a neaplikovatelné požadavky = **akční plán** (do 2 týdnů) → podnik doplní navržená nápravná opatření (do 2 týdnů) → auditor schvaluje

- ✓ Certifikační orgán překládá v akčním plánu **do angličtiny** vysvětlení k odchylkám a neshodám

1.3 IFS – Výsledek auditu

Výsledek auditu	Certifikát
Celkové skóre ≥ 95 %	Ano, certifikát je na vysoké úrovni, platnost 12 měsíců
celkové skóre ≥ 75 % and < 95 %	Ano, certifikát je na základní úrovni, platnost 12 měsíců
Maximálně jedna závažná neshoda a skóre do ≥ 75 %	Certifikát je na základní úrovni, pokud je závažná neshoda vyřešena během následujícího auditu. Certifikát se vydá pouze pokud jsou provedeny nápravná opatření.
Jedna závažná neshoda a/nebo skóre < 75 %	NE
jeden KO požadavek skóre s výsledkem D	NE

1.4 IFS – Struktura požadavků veze 8

1. Řízení a závazek

- 1.1 Politika
- 1.2 Firemní struktura
- 1.3 Řízení managementu

Poznámky:

2. Systém řízení bezpečnosti a kvality potravin

- 2.1 Řízení kvality
 - 2.1.1 Řízení dokumentace
 - 2.1.2 Záznamy a zdokumentování informací
- 2.2 Řízení bezpečnosti potravin
 - 2.2.1 HACCP plán
- 2.3 HACCP analýza

- 2.3.1 HACCP tým
- 2.3.2 Popis produktu
- 2.3.3 Určete zamýšlené použití a uživatele produktu
- 2.3.4 Sestavte vývojový diagram
- 2.3.5 Potvrzení vývojového diagramu
- 2.3.6 Proved'te analýzu rizik pro každý krok
- 2.3.7 Stanovte CCP a dalších kontrolních opatření
- 2.3.8 Zaveďte ověřování každého CCP
- 2.3.9 Zaveďte monitoring pro každý CCP
- 2.3.10 Stanovte nápravná opatření
- 2.3.11 Ověřte plán HACCP a stanovte ověřovací postupy
- 2.3.12 Zaveďte dokumentaci a vedení záznamů

Otázky:

1. *Musí v týmu HACCP být vždy externista?*
2. *Jaké údaje jsou požadovány u popisu výrobku?*
3. *Musí být součástí HACCP předpokládané (určené) použití produktu?*
4. *Musí být v diagramu výrobního procesu vyznačeny CCP?*
5. *Který z principů HACCP je KO?*
6. *Jaké požadavky na kontrolní body (CP) uvádí IFS norma?*
7. *Kolikrát ročně se nejméně provádí ověřování systému HACCP?*

Poznámky:

3. Správa zdrojů

- 3.1 Lidské zdroje
- 3.2 Osobní hygiena
- 3.3 Školení a instruktáž
- 3.4 Zázemí pro zaměstnance

Poznámky:

4. Provozní procesy

- 4.1 Zaměření se na zákazníka a smlouvy
- 4.2 Specifikace a vzorce
- 4.3 Vývoj výrobku/ Úprava výrobku/ úprava výrobních procesů
- 4.4 Nákup
- 4.5 Balení výrobků
- 4.6 Lokace firmy
- 4.7 Exteriér firmy
- 4.8 Uspořádání firmy a průběh procesu
- 4.9 Výrobní a skladovací prostory (konstrukce, okna, podlahy, osvětlení, voda...)
- 4.10 Čištění a dezinfekce
- 4.11 Odpadové hospodářství
- 4.12 Omezování rizik spojených s cizími materiály a chemickými látkami
- 4.13 Monitorování a kontrola škůdců
- 4.14 Příjem a skladování zboží
- 4.15 Transporty
- 4.16 Údržba a opravy
- 4.17 Vybavení
- 4.18 Traceability
- 4.20 Alergeny a snižování rizika
- 4.21 Potravinové podvody
- 4.22 Obrana potravin

Poznámky:

5. Měření, analýza, zlepšování

- 5.1 Interní audity
- 5.2 Kontroly ve výrobním závodě
- 5.3 Ověřování procesů a kontrol
- 5.4 Kalibrace, seřizování a kontrola měřicích a monitorovacích zařízení
- 5.5 Kontrola množství
- 5.6 Testování výrobků a monitorování životního prostředí
- 5.7 Uvolnění produktu
- 5.8 Řešení stížností od úřadů a zákazníků
- 5.9 Řízení neshody výrobků
- 5.10 Řízení stahování výrobků z trhu, stahování výrobků a incidentů
- 5.11 Řízení odchylek, neshod, oprav a nápravných opatření

Poznámky:

1.5 IFS – Případové studie