

IFS Food

Szabvány a termék- és folyamatmegfelelőség auditálására
az élelmiszer-biztonság és minőség vonatkozásában



8. VERZIÓ

2023. ÁPRILIS

MAGYAR

Az IFS irodák elérhetőségei

NÉMETORSZÁG

IFS Office Berlin
Am Weidendamm 1A
DE - 10117 Berlin
Telefon: +49 (0)30726105374
Email: info@ifs-certification.com

OLASZORSZÁG

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
IT - 20122 Milan
Telefon: +39 0289075150
Email: ifs-milano@ifs-certification.com

LENGYELORSZÁG | KÖZÉP- ÉS KELET-EURÓPA

IFS Representative CEE &
CEE Market Development Manager Agnieszka Wryk
IFS Representative CEE Marek Marzec
ul. Serwituty 25
PL - 02-233 Warsaw
Telefon: +48 451136888
Email: ifs-poland@ifs-certification.com

CSEHORSZÁG

IFS Representative Miroslav Šuška
Telefon: +420 603893590
Email: msuska@qualifood.cz

BRAZÍLIA

IFS Office Brazil
Rua Joaquim Nabuco 490
BR - 79200-000 Aquidauana / MS Brazil
Telefon: +55 67981514560
Email: cnowak@ifs-certification.com

ÉSZAK-AMERIKA

IFS Representative Pius Gasser
Telefon: +1 4165642865
Email: gasser@ifs-certification.com

FRANCIAORSZÁG

IFS Office Paris
14 rue de Bassano
FR - 75016 Paris
Telefon: +33 140761723
Email: ifs-paris@ifs-certification.com

SPANYOLORSZÁG

IFS Representative Beatriz Torres Carrió
Telefon: +34 610306047
Email: torres@ifs-certification.com

MAGYARORSZÁG

IFS Representative László Gyórfi
Telefon: +36 301901342
Email: gyorfi@ifs-certification.com

TÖRÖKORSZÁG

IFS Representative Ezgi Dedebas Ugur
Telefon: +90 5459637458
Email: ifs-turkiye@ifs-certification.com

ROMÁNIA

IFS Representative Ionut Nache
Telefon: +40 722517971
Email: ionut.nache@inaq.ro

LATIN-AMERIKA

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,
CL - Las Condes, Santiago
Telefon: +56 954516766
Email: chile@ifs-certification.com

ÁZSIA

IFS Office Asia
IQC (Shanghai) Co., Ltd.
Man Po International Business Center Rm 205,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
CN - 200052 Shanghai
Telefon: +86 18019989451
Email: china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com



IFS Food

**Szabvány a termék- és folyamatmegfelelőség auditálására
az élelmiszer-biztonság és minőség vonatkozásában**

8. VERZIÓ

2023. ÁPRILIS

MAGYAR

Köszönetnyilvánítás

Az IFS szeretne köszönetet mondani mindazoknak, akik részt vettek a 2022 májusában lefolytatott nyilvános konzultációban. Véleményük és észrevételeik nagy segítséget jelentettek az IFS számára az IF Food szabvány fejlesztésében. Nagyra értékeljük azt az időt, amelyet a konzultációra fordítottak.

Az IFS köszönetét fejezi ki továbbá az IFS Munkacsoportok (IFS Working Groups), a Nemzetközi Technikai Bizottság (International Technical Committee), valamint a Franciaországban, Németországban, Olaszországban, Spanyolországban és Lengyelországban működő IFS Nemzeti Munkacsoportok (IFS National Working Groups) tagjainak.

A Nemzetközi Technikai Bizottság (International Technical Committee) tagjai

Alberto Peiró	Mercadona, Spanyolország
Andrea Artoni	CONAD, Olaszország
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Svájc
Belén Barber	Kiwa España, Spanyolország
Bert Urlings	Vion Food Group, Hollandia
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Németország
Christina Brüggemann	Aldi Süd Dienstleistungs- SE &Co. oHG, Németország
Christophe Quéré	SILL, Franciaország
Claudio Truzzi	METRO Italia (a Federdistribuzione képviselőjében), Olaszország
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spanyolország
Dr. Horst Lang	GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG, Németország
Dr. Jean Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund, Svájc
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Németország
Fayçal Bellatif	Eurofins, Franciaország
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Olaszország
Guillaume Hurtrez	Auchan, Franciaország
Isabel Barcenilla	DIA, Spanyolország
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Németország
Karin Voß	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Németország
Lucia Tortoreto	Coop Italia società cooperativa, Olaszország
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Németország
Michael Zschocke	Rewe Group, Németország
Sabrina Bianchini	DNV Assurance Italy S.r.l., Olaszország
Stefan Follmann	KFC Europe, Németország
Ute Pieper	METRO AG, Németország

IFS Team

Chryssa Dimitriadis
Joachim Schulz
Britta Müller Wahl

IFS Standard Management Igazgató
Quality Assurance / Integrity Program Igazgató
Auditor & CB Management Igazgató

Az IFS szabványok és programok értelmezésével kapcsolatos kérdéseiket küldjék el a következő e-mail címre: standardmanagement@ifs-certification.com

Tartalomjegyzék

0	Bevezetés	10
0.1	Az International Featured Standards története	10
0.2	Az IFS célja, küldetése és jövőképe	10
0.3	Az IFS Food szabvány alkalmazási területe	11
0.4	Az IFS Food szabvány tartalma	11
0.5	Az IFS Food szabvány felülvizsgálata	11

1. RÉSZ

IFS FOOD TANÚSÍTÁSI PROTOKOLL

0	Cél és tartalom	14
1	Az IFS Food tanúsítás folyamata	14
2	Az IFS Food audit előtt	17
2.1	Szerződéskötés a tanúsító szervezettel	17
2.2	Az IFS Food audit alkalmazási területe (scope)	18
2.2.1	A kiszervezett folyamatok (outsourced processes) és az IFS Food audit alkalmazási területe	20
2.2.2	Az IFS Food audit végrehajtása különböző típusú termelő telephelyek esetén	21
2.3	Az IFS Food audit típusai	23
2.3.1	Első tanúsító audit (initial audit)	24
2.3.2	Újratanúsító audit (recertification audit)	24
2.3.3	Utóaudit (follow-up audit)	25
2.3.4	Kiterjesztő audit (extension audit)	26
2.4	IFS Food bejelentett (announced) és nem bejelentett (unannounced) audit opciók	27
2.4.1	Bejelentett (announced) audit opció	27
2.4.2	Nem bejelentett (unannounced) audit opció	27
2.5.1	Az audit ütemtervének elkészítése	30
3	Az IFS Food audit lefolytatása	30
3.1	Az audit időtartama	31
3.2	Az audit végrehajtása	33
3.2.1	Az IFS értékelési rendszer	33
4	Intézkedések az IFS Food audit után	36
4.1	Intézkedési terv	36
4.1.1	Az intézkedési terv vállalati kitöltése	36
4.1.2	Az intézkedési terv érvényesítése	37
4.1.3	Technikai felülvizsgálat (technical review)	37

4.2	Az IFS tanúsítvány kiállítása	38
4.2.1	Az IFS auditjelentés és az IFS tanúsítvány kiállításának feltételei	38
4.2.1.1	Az auditfolyamat kezelése egy vagy több nemmegfelelőség és/vagy < 75 % összeredmény esetében	39
4.2.1.2	Határidők az IFS tanúsítvány kiállítására	39
4.3	Tanúsítási ciklus	39
4.3.1	A tanúsítvány visszavonására (withdrawal) / felfüggesztésére (suspension) vonatkozó információk	40
4.4	Az auditjelentés közzététele és tárolása	41
5	Az IFS Integritás Program (IFS Integrity Program)	41
5.1	Az IFS Integritás Program tevékenységei	41
5.1.1	Az IFS Adatbázis adatainak elemzése	41
5.1.2	IFS Integritás Helyszíni Ellenőrzés (IFS Integrity On-site Check)	42
5.1.3	Az IFS Integritás Tanúsító Szervezet Irodai Audit (IFS Integrity Certification Body Office Audit)	42
5.1.4	IFS Integritás Witness Audit (IFS Integrity Witness Audit)	42
5.2	Az IFS Panaszkezelés (IFS Complaint Management)	43
5.3	Szankciók (Sanctions)	43
6	IFS logók	44

2. RÉSZ

IFS FOOD AUDIT CSEKLISTA –

AZ IFS FOOD AUDIT KÖVETELMÉNYEINEK LISTÁJA

1	Irányítás és elkötelezettség	48
1.1	Politika	48
1.2	Vállalati felépítés	48
1.3	Vezetőségi átvizsgálás	49
2	Élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszer	50
2.1	Minőségirányítás	50
2.1.1	Dokumentumkezelés	50
2.1.2	Feljegyzések és dokumentált információk	50
2.2	Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer	51
2.2.1	HACCP terv	51
2.3.1	HACCP team	51
2.3.2	Termékleírás	51
2.3.3	A termék tervezett felhasználásának és a felhasználók/fogyasztók azonosítása	52
2.3.4	A folyamatábra megalkotása	52
2.3.5	A folyamatábra helyszíni megerősítése	52
2.3.6	A veszélyelemzés elvégzése minden lépésre	52
2.3.7	Kritikus szabályozási pontok és más szabályozó intézkedések meghatározása	52
2.3.8	Validált kritikus határérték megállapítása minden CCP-re	52
2.3.9	Monitoring rendszer felállítása minden CCP-re	52
2.3.10	Helyesbítő intézkedések meghatározása	53
2.3.11	A HACCP terv validálása és verifikálási eljárások létrehozása	53
2.3.12	A dokumentáció és a feljegyzések/nyilvántartások létrehozása	53
3	Erőforrás-gazdálkodás	54
3.1	Emberi erőforrások	54
3.2	Személyi higiénia	54
3.3	Képzés és oktatás	55
3.4	Személyzeti létesítmények	56
4	Működési folyamatok	57
4.1	Ügyfélközpontúság és szerződéses megállapodás	57
4.2	Specifikációk és receptúrák	57
4.2.1	Specifikációk	57
4.3	Termékfejlesztés, termékmódosítás, a gyártási folyamatok módosítása	58
4.4	Beszerezés	59
4.5	Termékcsomagolás	60
4.6	A gyár/üzem elhelyezkedése	60
4.7	A gyár/üzem külső területei	60
4.8	Az üzem elrendezése, folyamatáramok	61
4.9	Termelési és tárolóhelyiségek	61
4.9.1	Építési követelmények	61

4.9.2	Falak	61
4.9.3	Padlók, padozat	62
4.9.4	Mennyezetek, mennyezeti szerelvények	62
4.9.5	Ablakok és egyéb nyílások	62
4.9.6	Ajtók és kapuk	63
4.9.7	Világítás	63
4.9.8	Légkondicionálás, szellőzés	63
4.9.9	Víz	63
4.9.10	Sűrített levegő és gázok	64
4.10	Takarítás és fertőtlenítés	64
4.11	Hulladékgazdálkodás	65
4.12	Idegenanyag- és vegyi anyagkockázat-csökkentés	65
4.13	Kártevő-monitoring és kártevők elleni védelem	66
4.14	Az áruk átvétele és tárolása	67
4.15	Szállítás	68
4.16	Karbantartás és javítás	69
4.17	Berendezések	69
4.18	Nyomonkövethetőség	70
4.19	Allergénkockázat-csökkentés	71
4.20	Élelmiszer-csalás	71
4.21	Élelmiszer-védelem	72
5	Mérések, elemzések, fejlesztések	72
5.1	Belső auditok	72
5.2	Telephelyi és üzemi ellenőrzések	72
5.3	A folyamatok validálása és szabályozása	73
5.4	A mérő- és monitoring eszközök kalibrálása, beállítása és ellenőrzése	73
5.5	Mennyiségi ellenőrzés és monitoring	73
5.6	Termékvizsgálatok és környezeti monitoring	74
5.7	Termékfelszabadítás	75
5.8	Hatósági és vevői reklamációk/panaszok kezelése	75
5.9	A termék visszahívások, termékkivonások és incidensek kezelése	75
5.10	Nem megfelelő termékek kezelése	76
5.11	Az eltérések, a nemmegfelelőségek, a helyesbítések és a helyesbítő intézkedések kezelése	76

3. RÉSZ

AZ AKKREDITÁLÓ TESTÜLETEKRE, TANÚSÍTÓ SZERVEZETEKRE ÉS AUDITOROKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK AZ IFS AKKREDITÁLÁSI ÉS TANÚSÍTÁSI FOLYAMATA

0	Bevezetés	80
1	Az akkreditáló testületekre vonatkozó követelmények	80
1.1	Általános követelmények	80
1.2	Az akkreditációs bizottság (vagy kompetens személy) képzése	80
1.3	Az akkreditáló testület értékelőinek kompetenciái	81
1.4	A tanúsító szervezetek értékelési gyakorisága	81
1.5	Nemzetközileg aktív tanúsító szervezet akkreditálása	82
1.6	Az akkreditáció visszaállításának feltételei visszavonás vagy felfüggesztés után	82
2	A tanúsító szervezetekre vonatkozó követelmények	82
2.1	Szerződés az IFS Management GmbH-val	83
2.2	Az IFS tanúsítás ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerinti akkreditációs folyamata	83
2.3	Panasz- és fellebbezési eljárás	83
2.4	Tanúsítási döntés	84
2.5	A tanúsítás átvitele/transzferálása tanúsító szervezetek között	84
2.6	A tanúsító szervezet felelőssége az IFS auditorok, felülvizsgálók, in-house trénerek és witness auditorok tekintetében	84
3	Az IFS auditorokra, felülvizsgálókra, in-house trénerekre és witness auditorokra vonatkozó követelmények	86
3.1	Az IFS Food auditorokra vonatkozó követelmények	86
3.1.1	Az auditorok jóváhagyási folyamata	86
3.1.2	Az auditorokra vonatkozó általános követelmények az IFS vizsgákra való jelentkezéskor	87
3.1.3	Az IFS vizsgáztatási folyamat (IFS Examination Process) és a jóváhagyó audit (sign-off audit)	91
3.1.4	Lehetőség az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerint akkreditált egyéb, a GFSI által elismert, az elsődleges mezőgazdasági termelést követő folyamatok élelmiszerbiztonsági tanúsítási szabványaira jóváhagyott auditorok számára, hogy az IFS Food szabványra is jóváhagyást szerezzenek (Konverziós eljárás)	92
3.1.5	Az auditori jóváhagyás fenntartása	93
3.1.6	Speciális helyzet: ha az auditor ideiglenesen inaktív	94
3.1.7	Termék- és technológiai terület/kategória bővítés jóváhagyott IFS Food auditoroknak	95
3.1.8	További szabályok és magyarázatok a nem-exkluzív megközelítésre	96
3.1.9	Az audit teamre vonatkozó általános szabályok	96
3.2	Az IFS felülvizsgálókkal szemben támasztott követelmények	96
3.2.1	Általános követelmények az IFS "pure" felülvizsgálókkal (IFS Pure Reviewer) szemben	97
3.2.2	Az IFS Food "pure" felülvizsgáló képesítés fenntartása	97
3.3	Az IFS in-house trénerekkel szemben támasztott követelmények	98
3.3.1	Általános követelmények az IFS in-house trénerekkel szemben	98
3.3.2	Az IFS in-house tréneri képesítés fenntartása	99
3.4	Az IFS witness auditorokkal szemben támasztott követelmények	99
3.5	A kezdeti jóváhagyásra és a jóváhagyás fenntartására vonatkozó követelmények, valamint a tanúsító szervezeten belüli egyes IFS szerepkörök feladatainak áttekintése	99

4. RÉSZ

JELENTÉS, AZ IFS SZOFTVER ÉS AZ IFS ADATBÁZIS

1	Bevezetés	104
2	Jelentés	104
2.1	Az IFS auditjelentés minimumkövetelményei: az audit összefoglalója/áttekintése (9. MELLÉKLET)	104
2.2	Az IFS auditjelentés minimumkövetelményei: a fő tartalom (10. MELLÉKLET)	106
2.3	Az intézkedési terv (7. MELLÉKLET)	106
2.4	Az IFS tanúsítvány minimális követelményei (11. MELLÉKLET)	106
2.4.1	QR-kód az IFS tanúsítványon	108
3	Az IFS szoftver	108
4	IFS Adatbázis (www.ifs-certification.com)	108

MELLÉKLETEK

1. MELLÉKLET:	Az egyes IFS szabványok és IFS programok alkalmazási területei	112
2. MELLÉKLET:	A tanúsítási folyamat	115
3. MELLÉKLET:	Termék- és technológiai területek/kategóriák	116
4. MELLÉKLET:	Döntési fa a kizárásokhoz	119
5. MELLÉKLET:	Folyamatábra egy jelentős (Major) nemmegfelelőség és $\geq 75\%$ összeredmény esetére	121
6. MELLÉKLET:	Folyamatábra a "D"-vel értékelt KO követelmény esetére	122
7. MELLÉKLET:	Az intézkedési terv	123
8. MELLÉKLET:	Folyamatábra egy vagy több jelentős (Major) nemmegfelelőség és/vagy $< 75\%$ összeredmény esetére	124
9. MELLÉKLET:	Az IFS auditjelentés: az audit összefoglalója/áttekintése	125
10. MELLÉKLET:	Az IFS auditjelentés: fő tartalom	128
11. MELLÉKLET:	Az IFS tanúsítvány	136
12. MELLÉKLET:	Fogalomtár	137

0 Bevezetés

0.1 Az International Featured Standards története

A német kereskedelmi szövetség, a Handelsverband Deutschland (HDE) és a francia kereskedelmi szövetség, a Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) 2003-ban kidolgozott egy közös élelmiszer-biztonsági és minőségügyi szabványt az élelmiszer-beszállítók auditálására. Az audit egységes megközelítést tett lehetővé az élelmiszer-beszállítók értékelésére. Ez volt az IFS Food szabvány első változata, amelynek célja a kiskereskedelem részére gyártott sajátmárkás élelmiszerek beszállítóinak tanúsítása volt.

Az IFS az International Featured Standards rövidítése; az IFS Management GmbH az FCD, valamint a HDE tulajdonában álló vállalat. Az IFS olyan globális biztonsági és minőségügyi szabványokat és programokat foglal magába, amelyek átláthatóságot és összehasonlíthatóságot biztosítanak az elsődleges mezőgazdasági termelést követő (post-farm) teljes ellátási láncban. Az IFS szabványok számos műveletre és tevékenységre alkalmazhatók az élelmiszer (food sector) és a nem élelmiszer-ipari ágazatban (non-food sector) egyaránt. Valamennyi IFS szabvány kockázatalapú megközelítést követ, amely rugalmasságot biztosít az érdekelt felek számára, hogy a követelményeket a termékekkel és folyamatokkal kapcsolatos specifikus kockázatok alapján vezessék be üzleti tevékenységükbe.

Az IFS Food szabvány az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszer (food safety and quality management system) általános szempontjaira épül. A fő hangsúly azonban a termékek és folyamatok iránti bizalom megteremtésén van. Ez azt jelenti, hogy a biztonságot (safety), a minőséget (quality), a jogszerűséget (legality), az eredetiséget (authenticity), valamint a meghatározott vevői követelményeknek (customer requirement) való megfelelést egy helyszíni értékelés (on-site evaluation), egy dokumentáció-átvizsgálás (documentation review) és egy ellenőrzés (inspection) együttes végrehajtásán keresztül biztosítják.

Az IFS Food szabvány 8. verzióját a következő nemzetközi munkacsoportok dolgozták ki: Nemzeti Munkacsoportok (National Working Groups), Nemzetközi Technikai Bizottság (International Technical Committee) és az IFS Technikai Csoport (IFS Technical Team). Ezen kiemelkedő munkacsoportok munkájában a kiskereskedők, az ipar, a vendéglátás és a tanúsító szervezetek képviselői vettek részt Európából, Észak- és Dél-Amerikából és Ázsiából.

Az IFS Food 8. verziója szerinti auditokat 2023. október 1-jétől lehet végezni. 2024. január 1-től az IFS Food 8-as verziója szerinti auditálás kötelező.

0.2 Az IFS célja, küldetése és jövőképe

Az IFS tanúsítás célja annak értékelése, hogy az élelmiszer-előállító feldolgozási folyamatai képesek-e biztonságos, a jogszabályoknak, valamint a vevői követelményeknek megfelelő termékeket előállítani. Ezért mind a termékbiztonság, mind a minőség elengedhetetlen eleme az IFS szabványoknak. Az IFS auditok termék- és folyamatközpontúak. Ez biztosítja a magas minőségű termékek kifejlesztését a megfelelően működő folyamatok révén.

Az IFS szabványok egységes globális biztonsági és minőségi szabványok, amelyek átláthatóságot és összehasonlíthatóságot biztosítanak az elsődleges mezőgazdasági termelést követő teljes ellátási láncban. Az IFS ezáltal törekszik arra, hogy mind a kereskedők sajátmárkás termékei folyamatosan növekvő jelentőségének, mind a globalizáció összes kihívásának megfeleljen. Az IFS tanúsítás lehetővé teszi a hosszú, ismétlődő auditok költségeinek csökkentését, az egységes jelentések és a modern, felhasználóbarát adatbázis révén pedig támogatja a vállalatok vezetőségét.

Az IFS küldetése egyértelműen kimondja, hogy az IFS szabványok túlmutatnak a termékbiztonságon, hiszen a cél "megbízható termékek szállítása", amelyek megfelelnek a vevői elvárásoknak. Az IFS széleskörű hálózatával együtt folyamatosan bővíti és optimalizálja a szabvány- és programportfólióját, az auditeljárásokat, valamint a támogató eszközöket és dokumentumokat. Teszi ezt azért, hogy az IFS tanúsítvány azt igazolja, hogy egy működő termékbiztonsági és minőségirányítási rendszert vezetett be az adott termelő telephely. Ezért az IFS jelenlegi és a jövőbeni célja a következő: "Megbízható szabványok és szolgáltatások biztosítása az ellátási láncon belüli együttműködéshez a termékintegritás javítása érdekében". A folyamatos fejlesztés nem csak a tanúsított vállalatok célja, hanem az IFS Management GmbH-ra is vonatkozik.

0.3 Az IFS Food szabvány alkalmazási területe

Az IFS Food szabvány az élelmiszergyártókra vonatkozik, így csak élelmiszer-feldolgozó vállalatokra és/vagy ömlesztett élelmiszeripari termékek csomagolását végző vállalatokra alkalmazható.

Az IFS audit alkalmazási területével kapcsolatos további részletekért lásd az 1. rész 2.2. fejezetét.

Az IFS Food és más IFS szabványok alkalmazási területei közötti összefüggések tisztázásra lásd az 1. sz. mellékletet.

0.4 Az IFS Food szabvány tartalma

Az IFS Food szabvány a következő részekből áll:

1. rész – IFS Food tanúsítási protokoll;
2. rész – IFS Food audit csekklista (az IFS Food audit követelményeinek listája);
3. rész – Az akkreditáló testületekre, a tanúsító szervezetekre és az auditorokra vonatkozó követelmények;
4. rész – Jelentés, IFS szoftver és IFS Adatbázis.

Az IFS Food szabványhoz kapcsolódik az IFS Food Doktrína (IFS Food Doctrine). A doktrína további szabályokat és pontosításokat tartalmaz egyes IFS Food követelmények értelmezésével kapcsolatban. Mindkét dokumentum normatív jellegű, és a követelményeket a dokumentumok hivatalos közzétételét követően a meghatározott időpontokat figyelembe véve kell bevezetni és alkalmazni.

0.5 Az IFS Food szabvány felülvizsgálata

Az IFS Technikai Csoportnak és munkacsoportjainak demonstrálniuk kell az IFS Food szabvány tartalma és minősége feletti ellenőrzés meglétét. Ez magába foglalja az éves felülvizsgálatot, mely biztosítja az összes vonatkozó követelménynek való megfelelést. A munkacsoportban az auditálási folyamatban érdekelt valamennyi félt képviselik: a kiskereskedőket, a tanúsító szervezeteket, az élelmiszeripari vállalatokat és a szolgáltatókat. Az éves felülvizsgálaton kívül a munkacsoportok fő célkitűzései: a gyakorlati tapasztalatok megosztása; az IFS Food szabvány módosítására vagy kiigazítására, valamint az IFS Doktrína pontosítására vonatkozó igények átvizsgálása; az auditjelentésre vonatkozó követelmények megvitatása; a képzési igényekről való döntés.

1. RÉSZ

0	Cél és tartalom	14
1	Az IFS Food tanúsítás folyamata	14
2	Az IFS Food audit előtt	17
3	Az IFS Food audit lefolytatása	30
4	Intézkedések az IFS Food audit után	36
5	Az IFS Integritás Program (IFS Integrity Program)	41
6	IFS logók	44



1. RÉSZ

IFS Food tanúsítási protokoll

0 Cél és tartalom

Ez a rész részletesen leírja az IFS Food audit előtt, alatt és után követendő eljárásokat. Továbbá elmagyarázza az IFS Food tanúsítás elveit, valamint az auditált vállalatokra és tanúsító szervezetekre vonatkozó követelményeket.

1 Az IFS Food tanúsítás folyamata

A tanúsítási folyamat megkezdése előtt a vállalatnak el kell olvasnia a két (2) normatív dokumentum aktuális verzióját: az IFS Food Szabványt és az IFS Food Doktrínát.

A vállalatoknak jó előre fel kell készülni az IFS Food tanúsításra, mely a 2. sz. mellékletben ábrázolt lépésekből áll.

Az IFS audit a tanúsítási folyamat kulcsfontosságú része, melynek során a termelő telephelyet és annak termelési folyamatait az IFS Food csekklistában (2. rész) meghatározott összes követelmény szerint vizsgálják, hogy megállapítsák a termékek és termelési folyamatok megfelelőségét.

Az IFS tanúsítás termék- és folyamattanúsítás. Ezért a tanúsítási folyamat fő része az IFS audit. Az auditor az auditált vállalatokat az audit csekklista segítségével vizsgálja, hogy megállapítsa a folyamatok és termékek megfelelőségének szintjét. Az audit mindig az alábbi alapvető elemekre összpontosít:

a) Termék- és folyamatszemplélet (Product and process approach - PPA)

A termék- és folyamatszemplélet (PPA) magába foglalja a vevői specifikációknak való megfelelés értékelését, továbbá a termékekre vonatkozó, a gyártó és rendeltetési országokban hatályos jogszabályoknak való megfelelés értékelését is.

A termék- és folyamatszemplélet (PPA) biztosítása érdekében az IFS Food tanúsítás mindig egy adott termelő telephelyre vonatkozik. Továbbá, az érintett termelő telephely összes termékét és folyamatát be kell vonni az IFS Food audit alkalmazási területébe.

Az IFS Food audit során az auditornak objektív bizonyítékokat kell gyűjtenie az IFS Food audit követelményeknek való megfelelés értékeléséhez (lásd IFS Food audit csekklista, 2. rész).

Az IFS Food audit elvégzésének, valamint a termék- és folyamatszemplélet (PPA) egységes módon történő alkalmazásának biztosításához az egyik legfontosabb eleme az auditnyomvonal követése. Ez az auditnyomvonal az alábbi fő lépésekből áll:

- **Termékmintavétel:**

A minták kiválasztásának kockázatalapúnak kell lennie, de más kritériumokat is követhet. A cél az, hogy a tanúsítás alkalmazási területébe tartozó összes termékből és folyamatból egy reprezentatív mintát vegyenek, hogy a lehető legtöbb információt nyerjék a termelő telephelyről és annak termékeiről. A releváns termékminták kiválasztása létfontosságú, a mintákat az IFS auditor az audit kezdetén a helyszínen vagy az auditot megelőzően választja ki. Ezek lehetővé teszik számára, hogy egységes

nyomvonalat követhessen a szükséges bizonyítékok megszerzéséhez. Ezenkívül az audit során az auditoroknak nyomonkövethetőségi tesztet kell végrehajtani a termékmintá(ko)n.

Megjegyzés: Az IFS útmutatókat tett közzé (pl. IFS Auditor Guideline, IFS Good Audit Practices (GAP) Guideline), melyek további információkat nyújtanak azokról a témákról és területekről, melyeket az IFS Food audit során az auditornak ellenőriznie és/vagy kérnie kell az auditált termelő telephelytől.

- **Helyszíni értékelés**

Az IFS audit teljes időtartamának legalább 50%-át a helyszíni értékelésre kell fordítani, a termelő telephely termelési területein. Ez lehetővé teszi az auditor számára a termékek és a folyamatok átfogó auditálását, és ezt kell a lehető leghamarabb elvégezni. A helyszíni értékelés időtartama az IFS audit teljes időtartamának 1/3-ára csökkenthető, ha egy telephelyen egyszerű folyamatok zajlanak, és az audit teljes időtartama a csökkentés után legalább 1,25 nap (lásd 1. rész, 3.1. fejezet).

A termelő telephely helyszíni értékelése az alábbi területeket foglalja magába (de nem kizárólagosan):

- termelési folyamatok,
- átvételi, tárolási és kiszállítási területek,
- a helyes gyártási gyakorlatok (Good Manufacturing Practices - GMP), ide értve a karbantartási, higiéniai, kártevőirtási, valamint takarítási és fertőtlenítési tevékenységeket,
- termékfejlesztés,
- üzemi laboratórium(ok),
- karbantartási létesítmények,
- személyzeti és szociális létesítmények,
- külső területek.

Az auditor ez idő alatt a működési folyamatok értékelését is el kell végezze, az alábbi ellenőrzéseken keresztül:

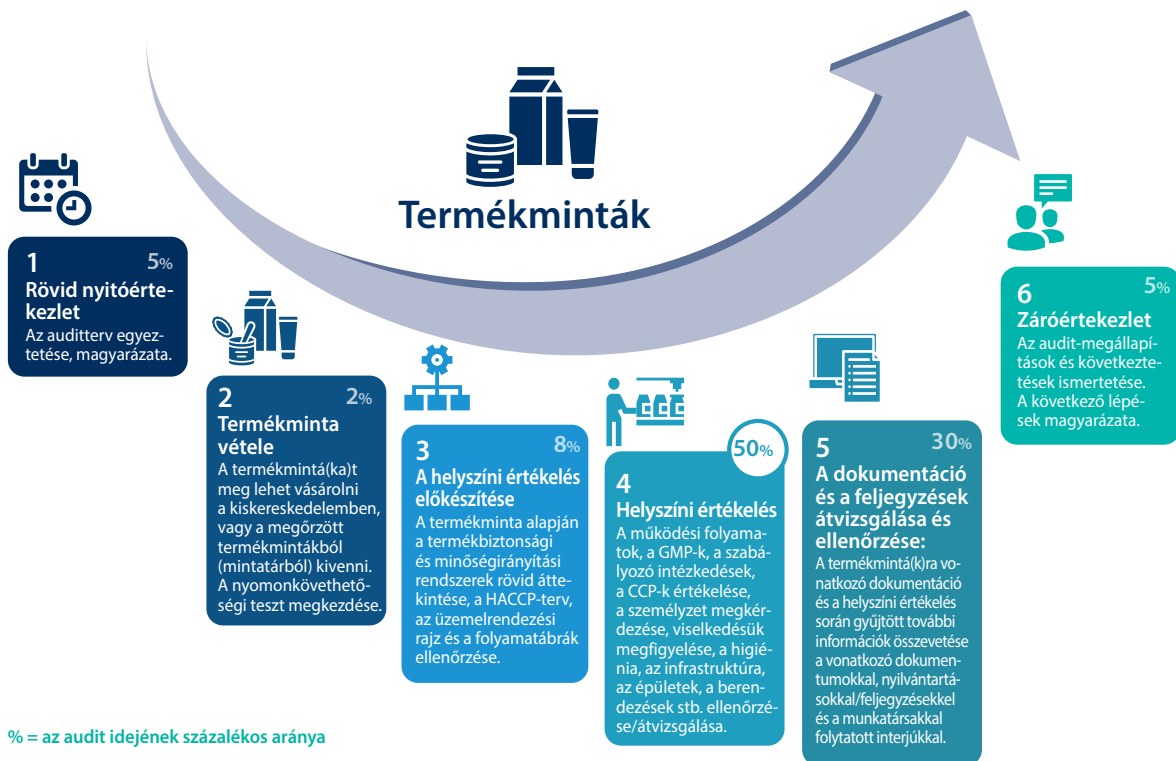
- ellenőrzi a CCP-kre és egyéb szabályozó intézkedésekre meghatározott szabályozó intézkedéseket, valamint CCP-k és az egyéb szabályozó intézkedések monitoringját, hogy azokat összevesse a HACCP-tervben szereplő információkkal,
 - a munkavállalók megfigyelése és megkérdezése,
 - a termék és a technológia jellemzőinek vizsgálata,
 - szükség esetén további mintákat vesz keresztellenőrzés céljából,
 - a termelési folyamat során használt receptek átvizsgálása,
 - a késztermékek kiszállításának és/vagy az alapanyagok beszállításának megfigyelése,
 - a gyakorlatban értékeli a bevezetett élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszert.
- **Dokumentumok és feljegyzések felülvizsgálata és ellenőrzése:**

A helyszíni értékelés után a dokumentáció és a feljegyzések átfogó átvizsgálása következik, valamint a kapcsolódó dokumentumok keresztellenőrzése. Az audit ezen részének célja a helyszíni értékelésből és a további követelmények értékeléséből összegyűjtött információk ellenőrzése. Az IFS audit nyomvonalának követéséhez az auditoroknak mélyrehatóan kell értékelniük a termelő telephely megfelelőségét. További magyarázatokat és példákat az "IFS Product and Process Approach" elnevezésű e-learning anyagban találunk.

A fő lépések összefoglalása a következő ábrán látható (1. ábra).

Megjegyzés: Ez az ábra egy bejelentett IFS audit főbb lépéseit mutatja. A 2-5. lépések sorrendje felcserélhető. A százalékos értékek tájékoztató jellegűek.

1. ábra: Az IFS audit termék- és folyamatszemplélete (PPA)



b) Az IFS auditorok képzése

Az IFS auditorok speciális szakértelme kulcsfontosságú a termelő telephely auditja során. Célunk, hogy garantáljuk az audit megállapításainak magas minőségét és reprodukálhatóságát, ezért az IFS auditorokat meghatározott termék- és technológiai terület(ek)re (product and technology scope(s)) hagyják jóvá. További információk a 3. részben találhatóak.

c) Évenkénti tanúsítási ciklus

A termelő telephely minden évben teljes IFS Food tanúsítási folyamaton megy keresztül, amely magába foglalja a mindenre kiterjedő és részletes IFS Food auditot. Ez magába foglalja a teljes IFS Food audit csekklista (2. rész) auditálását. Ha a termelő telephely volt már IFS Food szerint tanúsítva, az utolsó IFS audit intézkedési tervének végrehajtását is ellenőrizni kell. A tanúsítási ciklusról további információt az 1. rész 4.3. fejezetében találhatunk.

d) Az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerint akkreditált és az IFS Management GmbH-val szerződésben álló tanúsító szervezet általi tanúsítás

A tanúsítás megbízhatóságát akkreditált, nemzetközileg elismert, független, harmadik félnek minősülő tanúsító szervezetek biztosítják. Ezen felül a tanúsító szervezeteknek szerződést kell kötni az IFS Management GmbH-val, továbbá meg kell felelni a 3. részben leírt speciális szabályoknak.

e) Az IFS szabványtulajdonos által harmonizált szabályok és felügyelet

Az IFS minőségbiztosítási tevékenységének részeként az IFS eljárásokat vezetett be az IFS által jóváhagyott tanúsító szervezetek, az IFS auditorok és az IFS tanúsított vállalatok teljesítményének monitorozására. Az IFS Integritás Program (IFS Integrity Program) biztosítja az IFS szabványok alkalmazásának minőségét és integritását. A különböző intézkedéseket kockázatalapú megközelítés alapján, valamint az érdekelt felek által benyújtott panaszok kezelése szerint hajtják végre. A tanúsító szervezetnek az IFS Integritás Program eljárásairól és szabályairól tájékoztatni kell az auditált termelő telephelyet. Az IFS Integritás Programmal kapcsolatos további információk az 1. rész 5. fejezetében találhatóak.

2 Az IFS Food audit előtt

Az első tanúsító auditra (initial audit) való felkészülés érdekében a termelő telephely önkéntes előauditot (pre-audit) végeztethet, hogy felmérje aktuális állapotát, szintjét. Az előaudit nem tölthető fel az IFS Adatbázisba, és az előauditot más auditornak kell elvégeznie, mint aki a későbbi IFS tanúsító auditot végzi.

Minden újonnan induló termelő telephelynek biztosítania kell, hogy az első tanúsító audit során valamennyi IFS követelmény auditálható legyen. Az IFS azt ajánlja, hogy az első auditálás előtt a termelő telephely legalább három (3) hónapig működjön.

2.1 Szerződéskötés a tanúsító szervezettel

Az IFS Food audit elvégzéséhez a vállalatnak ki kell választania egy IFS által jóváhagyott tanúsító szervezetet, amely az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerint akkreditált az IFS Food szabvány szerinti tanúsításra. Az IFS Management GmbH-val érvényes szerződéssel rendelkező tanúsító szervezetek listája országoként elérhető az IFS honlapján (www.ifs-certification.com).

A vállalat és a tanúsító szervezet közötti szerződésnek az alábbi témaköröket kell tartalmaznia:

a) A tanúsítási folyamatra vonatkozó információk

Ennek legalább a következőket kell tartalmaznia:

- Az audit alkalmazási területe, amit mindkét fél elfogadott. További információk az 1. rész 2.2. fejezetében és a 3. mellékletben található.
- Az audit időtartama. További információk az 1. rész 3.1. fejezetében található.
- A jelentés és a tanúsítvány részleteivel kapcsolatos információk. További információk a 4. rész 2.2. és 2.4. fejezeteiben található.
- Hivatkozás az IFS Integritás Programra. További információ az 1. rész 5. fejezetében található.
- Említse meg, hogy a vállalatra és alkalmazottaira vonatkozó információkat az IFS Adatbázisban tárolják, az általános adatvédelmi rendeletnek megfelelően. További információ a 4. rész 4. fejezetében található.

b) Kommunikáció a tanúsító szervezettel a termelő telephely részletes tevékenységeivel kapcsolatban

A tanúsító szervezetnek biztosítania kell, hogy az IFS auditor rendelkezzen az audit termék- és technológiai területeire, valamint az IFS szabvány aktuálisan alkalmazandó verziójára vonatkozó képesítéssel, jóváhagyással.

Az IFS Food auditor auditra való felkészítésének segítésére a tanúsító szervezetet a vállalatnak egyértelműen tájékoztatnia kell az alábbiakról:

- Az IFS Food audit alkalmazási területébe tartozó összes termékről és kapcsolódó folyamatról, valamint a termelő telephelyhez tartozó decentralizált egységekről (decentralised structures).
- Azon esetekről, amikor az IFS Food tanúsított termelő telephely nevében a termelési tevékenységek vagy a termékek egy részét harmadik félhez szervezik ki (outsourcing).
- Áttekintés az exportált termékekről, valamint a különböző célországokról, ahová a termékeket értékesítik.
- Termékcsoporthoz kizárásra (exclusion) irányuló kérelem, kivételes körülmények esetén. Ezt a tanúsító szervezet alaposan megvizsgálja, és megállapítja, hogy lehetséges-e a kizárás.

- IFS vagy bármely más, a GFSI által elismert szabvány szerinti tanúsítás státusza, előzményei. Például a tanúsítás típusa/alkalmazási területe, az utolsó tanúsító audit időpontja (abban az esetben is, ha másik tanúsító szervezet végezte), az utolsó be nem jelentett audit éve, ha a tanúsítványt visszavonták stb.

A kiszervezett folyamatokról (outsourced processes) és a kizárásokról további információk az 1. rész 2.2.1. fejezetében és a 4. mellékletben található.

Ha az IFS Food auditot más szabvány(ok) auditjával együtt végzik, akkor az IFS valamennyi követelményét teljesíteni kell (pl. az audit időbeosztása, az audit időtartama, az auditorok kompetenciái stb.).

c.) A tanúsító szervezet értesítése

A tanúsítási ciklus során a termelő telephely felső vezetésének biztosítani kell, hogy a tanúsító szervezet kellő időben tájékoztatást kapjon minden olyan változásról, amely befolyásolhatja a termelő telephely képességét a tanúsítási követelményeknek való megfelelésre (pl. termék visszahívás, termékekkel kapcsolatos riasztások, változás a szervezetben és a vezetésben, jelentős változások a termékekben és/vagy az előállítási módszerekben/technológiákban, a kapcsolattartási cím és a termelő telephelyek megváltozása, a termelő telephely címváltozása stb.). A részleteket meg kell határozni és ezekről a feleknek meg kell állapodnia egymással. Az IFS Food audit csekklista (2. rész) 1.2.6. követelménye szerint egyes különleges helyzetekben a tanúsító szervezetet három (3) munkanapon belül értesíteni kell.

Miután a tanúsító szervezet megkapta az információkat a telephelyektől (az IFS Food audit csekklista 1.2.6. követelményében említett három (3) konkrét szituáció esetében), a tanúsító szervezetnek:

- Ki kell töltenie angol nyelven az IFS Adatbázisban található rendkívüli információk továbbítására rendszeresített adatlapot, és a termelő telephelytől kapott információkat a kézhezvételt követő három (3) munkanapon belül továbbítani kell az IFS Management GmbH felé.
- Az IFS Management GmbH felé be kell nyújtani egy gyökérok-elemzést és a kivizsgálás előrehaladásáról szóló jelentést, az eredeti nyomtatvány benyújtását követő tíz (10) munkanapon belül.

A tanúsító szervezet felelőssége az egyes esetek kivizsgálása és az IFS tanúsítási státuszra vonatkozó esetleges intézkedésekről való döntés.

d) Az IFS Food audit nyelve

Az IFS Food auditot a termelő telephely munkanyelvén kell elvégezni. Ha fordításra van szükség, a tanúsító szervezetnek az auditált vállalatától független, megfelelő képesítéssel rendelkező tolmácsot kell biztosítania. További információ a 3. rész 3.1.2. fejezetében található.

2.2 Az IFS Food audit alkalmazási területe (scope)

Az IFS Food szabvány csak akkor alkalmazható, ha egy terméket "feldolgoznak" vagy ha az elsődleges csomagolás során fennáll a termékszennyeződés veszélye.

Az audit megkezdése előtt a feleknek meg kell állapodniuk az audit alkalmazási területéről.

Ez magába foglalja a telephely teljes tevékenységét, valamint az összes termelősort és a telephely által gyártott összes terméket (mind a vevői sajátmárkás termékeket, mind a vállalati márkás termékeket).

Az IFS Food és az IFS szabványok alkalmazási területeinek meghatározásáról további információk az 1. mellékletben található.

A tanúsítás mindig telephelyspecifikus (egy jogi személy, egy cím, egy tanúsítvány) és az adott telephely feldolgozási folyamataira vonatkozik. Az ugyanazon termelési telephelyhez tartozó decentralizált egységeket auditálni kell, és be kell vonni az audit alkalmazási területébe, hogy teljes képet lehessen kapni a folyamatokról. A termelő telephelyek különböző típusairól, valamint az auditjelentésben és tanúsítványban megadandó információkkal kapcsolatos további információk az 1. rész 2.2.2. fejezetében található.

Az IFS termék- és technológiai területeket/kategóriákat határozott meg az audit alkalmazási területének meghatározásához.

A termékterületek/kategóriák (product scopes) kiválasztása a termelő telephely által gyártott késztermékektől függ. A technológiai területek/kategóriák (technology scopes) kiválasztása a késztermékek előállításához szükséges feldolgozási lépések (processing steps) alapján történik.

Az IFS Food tanúsítványon és az auditjelentésben fel kell tüntetni az összes alkalmazandó termék- és technológiai területet/kategóriát.

Az audit alkalmazási területének meghatározásával kapcsolatos további információk a következő dokumentumokban található:

- A szabvány 3. melléklete.
- Az IFS honlapján megtalálható Guidance on the Allocation of the IFS Product Scopes and Processing steps (Útmutató az IFS Food Termékkategóriák és Feldolgozási Lépések Meghatározáshoz) c. dokumentum.

Példa: jégkrém előállító termelő telephely esetében az audit alkalmazási területének tartalmaznia kell a 4-es termékterületet/kategóriát (tejtermékek), a B (pasztörözés), a D (fagyasztás/hűtés) és az F (keverés/csomagolás) technológiai területeket/kategóriákat. A termelő telephely részletes folyamatától (folyamataitól) függően további technológiai területek/kategóriák adhatók hozzá vagy törölhetők.

Az audit alkalmazási területét részletesen le kell írni az auditjelentésben és a tanúsítványon. Ennek világosnak, egyértelműnek kell lennie, és meg kell felelnie a következő szabályoknak:

- A különböző terméktípusokat kellően részletesen le kell írni:
Példa a helyes leírásra: "érelt kolbász, hőkezelt kolbász, főtt füstölt kolbász, főtt- és nyers pácolt sonka előállítása".
Példa a helytelen leírásra: "húskészítmények előállítása".
- Le kell írni a csomagolóanyag típusát (pl. "fóliába csomagolva (vákuum vagy védőgáz), műanyag zacskóban").
- A legjellemzőbb folyamatokat/technológiákat, amelyek megkülönböztetik a terméket a többitől, és amelyek nem maguktól értetődőek, egyértelműen fel kell tüntetni. Például:
 - Burgonyacsipsz előállítása (darabolás, szárítás, olajban sütés) és csomagolása műanyag tasakokba.
 - Burgonyacsipsz előállítása (darabolás, őrlés, forró levegős sütés) és csomagolása műanyag tasakokba.
 - Darabolt sajt előállítása nyers tejből, kartondobozokba csomagolva.
 - Darabolt sajt előállítása pasztörözött tejből, kartondobozokba csomagolva.

Az alábbi kifejezések nem szerepelhetnek az alkalmazási területben:

- A termelő telephely egyes tevékenységei minden esetben szerves részét képezik az IFS Food auditnak, ezért azokat nem kell külön feltüntetni az alkalmazási területben. Ennek megfelelően az alkalmazási terület leírásában nem kerülhetnek felsorolásra a következő kifejezések: tárolás, szállítás, értékesítés, forgalmazás, kutatás, fejlesztés és tervezés. A címkézési tevékenységet csak akkor kell feltüntetni, ha az lényeges/releváns feldolgozási lépést jelent a termelő telephelyen, pl. ha ez az egyetlen releváns feldolgozási lépés egy részben kiszervezett termék előállításán.

- A márkára vonatkozó információk nem megengedettek, mivel nem nyújtanak információt a termelő telephely termékeiről, folyamatairól.
- A termékekre vonatkozó állításokra hivatkozni nem megengedett. A tanúsítvány alkalmazási területében azonban megengedett a termék nevének feltüntetése, ha az a földrajzi árujelzők rendszere hatálya alá tartozik (az 1151/2012/EU rendelet és módosításai szerint), pl. OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés (PDO – Protected Designation of Origin) / OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés (PGI – Protected Geographical Indication). Mivel az IFS Food tanúsítás a földrajzi árujelzők rendszere szerinti állításokat nem tanúsítja, a tanúsítványon a tanúsítás alkalmazási területe alatt a következő nyilatkozatot kell feltüntetni: "A földrajzi árujelzők rendszere szerinti "XXX" elnevezés a termék(ek) külső minőségi jellemzője, melynek értékelése nem tartozik az IFS Food tanúsítás alkalmazási területéhez".
Például:
 - "A földrajzi árujelzők rendszere szerinti "Feta" a termék külső minőségi jellemzője, melynek értékelése nem tartozik az IFS Food tanúsítás alkalmazási területéhez."

A további állításokról csak a jelentésben lehet tájékoztatást adni.

- A termelési folyamat(ok) kizárása, ide értve a tárolást és a szállítást is, nem megengedett.
- Általánosságban a termék(ek) kizárása sem megengedett, azonban a 4. mellékletben felsorolt bizonyos sajátos feltételek esetében elfogadható lehet.

A mindkét fél által elfogadott alkalmazási területet a szerződésben fel kell tüntetni, továbbá azt az auditornak az IFS audit nyitóértekezletén felül kell vizsgálnia és meg kell erősítenie.

2.2.1 A kiszervezett folyamatok (outsourced processes) és az IFS Food audit alkalmazási területe

a) Részben kiszervezett folyamatok (partly outsourced processes):

Az IFS Food szabvány definíciója szerint a részben kiszervezett folyamat egy olyan termelési lépés vagy a termelési folyamat azon része (ideértve az elsődleges csomagolást és címkézést is), amelyet harmadik fél hajt végre a termelő telephelyen kívül, az IFS Food tanúsított telephely nevében. Ez magába foglalja azokat a folyamatokat is, amelyeket részben kiszerveztek egy a vállalatcsoporton belüli testvérvállalathoz. Továbbá a részben kiszervezett folyamatokra vonatkozó szabályok alkalmazhatók mind a vevő sajátmárkás termékeire, mind a vállalatimárkás termékekre.

Megjegyzés 1: A harmadik fél által végzett raktározási és/vagy szállítási tevékenységeket nem tekintjük a fentiek szerint részben kiszerveztként definiált folyamatoknak, így ezeket az IFS Food csekklista vonatkozó fejezetei szerint (4.14. és 4.15.) kell értékelni, különös tekintettel a 4.14.6. és 4.15.7. követelményekre.

Megjegyzés 2: Az alapanyag és a részben kiszervezett folyamatból származó termék közötti különbség az IFS-ben a tulajdonjogon alapul:

- Az alapanyagot egy beszállítótól vásárolják (korábban nem keletkezett tulajdonjog, sem jogi felelősség), amit az IFS szerint auditált termelő telephely dolgoz fel (vagy tovább).
- A részben kiszervezett folyamatból származó termék mindig az auditált termelő telephelyhez tartozik.

Az alábbi szabályokat kell alkalmazni, ha egy vállalat részben kiszervezett folyamatokkal rendelkezik:

- Az IFS Food audit csekklista (2. rész) 4.4.5., 4.4.6. és 4.4.7. követelményei alkalmazandók, azokat az auditornak auditálnia kell, hogy értékelje, hogy az auditált termelő telephely biztosítja-e az ilyen folyamatok feletti kontrollt/felügyeletet.
- Az audit alkalmazási területének meghatározása során (és a szükséges auditor-kvalifikáció meghatározásánál) a részben kiszervezett folyamatokhoz kapcsolódó feldolgozási lépéseket (processing steps) nem kell figyelembe venni. Az audit alkalmazási területe csak az auditált termelő telephely által végrehajtott/kezelt folyamatokat tartalmazhatja, a harmadik fél által végrehajtott/kezelt folyamatokat nem.

- Az auditált termelő telephely auditjelentésében (az audit összefoglaló (audit overview) részben) részletesen ismertetni kell a részben kiszervezett folyamatokat és az érintett harmadik fél tanúsítási státuszát.
- Ha az érintett harmadik fél rendelkezik IFS Food tanúsítással, fel kell tüntetni a COID azonosítóját (IFS azonosítási szám).
- IFS Logistics tanúsítás vagy bármely más, ezzel egyenértékű, GFSI által elismert szabvány szerinti tanúsítás is elfogadható, ha a részben kiszervezett folyamatok csak fagyasztási és/vagy kiolvasztási tevékenységet jelentenek.
- Az auditált termelő telephely tanúsítványán a termékeket és folyamatokat leíró alkalmazási terület alatt fel kell tüntetni az alábbi mondatot: "A saját termelés mellett a cégnek részben kiszervezett folyamatai is vannak." További információk az IFS tanúsítványról a 4. rész 2.4. fejezetében és a 11. mellékletben található.

b) Teljesen kiszervezett termékek (fully outsourced products) és forgalmazott termékek (traded products)
A teljesen kiszervezett termék olyan termék, melyet egy másik, nem a jelenleg auditált termelő telephely gyártott, csomagolt és címkézett, az auditált vállalat saját márkanéve alatt vagy a vevő sajátmárkás márkanéve alatt.

A forgalmazott termék olyan termék, melyet az IFS Food szerint tanúsított termelő telephelytől eltérő cég neve alatt gyártottak, csomagoltak és címkéztek.

A teljes mértékben kiszervezett és a forgalmazott termékek természetüknél fogva nem tartoznak az IFS Food tanúsítás alkalmazási területébe.

Javasolt, hogy a teljesen kiszervezett termékek és/vagy a forgalmazott termékek kereskedelmi tevékenységét tanúsítsák az IFS Broker vagy bármely más, ezzel egyenértékű, a GFSI által elismert, az ISO/IEC 17065:2012 szabványon alapuló élelmiszer-biztonsági tanúsítási szabvány szerint (pl. IFS Food/IFS Broker kombinált audit elvégezhető, lásd 1. sz. melléklet).

Függetlenül attól, hogy ezeket a tevékenységeket tanúsítják-e vagy sem, a tanúsítványt és az auditjelentés vállalati profile (company profile) részét az alábbi mondattal kell kiegészíteni: "A vállalat saját bróker tevékenységekkel rendelkezik, amelyek (nincsenek) IFS Broker és/vagy más GFSI által elismert szabvány szerint tanúsítva (vannak)."

2.2.2 Az IFS Food audit végrehajtása különböző típusú termelő telephelyek esetén

Az IFS audit termelőtelephely-specifikus: egy termelő telephely egy audit és egy tanúsítvány tárgya.

Az IFS az alábbi négy (4) termelő telephely típust határozta meg:

- 1) Egyetlen termelő telephely (single production site);
- 2) Több telephelyes termelő telephelyek (multi-location production sites);
- 3) Több jogi személy által működtetett termelő telephely (multi-legal entity production site);
- 4) Decentralizált struktúrával rendelkező termelő telephely (production site with decentralised structure).

1) Egyetlen termelő telephely:

Egyetlen termelő telephelynek minősül az a telephely, amelyet nem irányít központi iroda / központi menedzsment, mindössze egy jogi személy és nincs decentralizált szerkezete. Az ilyen telephelynek egy audittal, egy COID kóddal, egy auditjelentéssel és egy tanúsítvánnyal kell rendelkeznie.

2) Több telephelyes termelő telephelyek:

A több telephelyes termelő telephelyek olyan vállalatot jelentenek, amely több, különböző helyszínen működő termelő telephellyel rendelkezik, és amelyekhez központi iroda / központi irányítás is tartozhat. Az alábbi szabályok érvényesek erre a két (2) esetre:

a) Központi irodával / központi menedzsmenttel rendelkező vállalat

Ha a központi iroda / központi menedzsment feldolgozási tevékenységeket is végez, a telephelyet auditálni kell, és saját IFS Food tanúsítvánnyal és auditjelentéssel kell rendelkeznie.

Amennyiben a központi iroda / központi menedzsment nem végez feldolgozási tevékenységet, nem kaphat IFS Food tanúsítványt. A vállalat eldöntheti, hogy szervez-e külön auditot (mely ez esetben távoli audit is lehet) a központi iroda / központi menedzsment által irányított tevékenységekre. Ezt a tanúsító szervezettel előzetesen, az auditálás előtt kell meghatározni:

- Ha nem kerül sor központi iroda / központi menedzsment auditra: a vállalatnak biztosítania kell, hogy a termelő telephelyek auditálása során a központi irodától / központi menedzsmenttől minden szükséges információ és a felelős személyzet elérhető legyen (amikor szükséges), annak érdekében, hogy az auditor megfelelően tudja auditálni a központilag irányított tevékenységeket. Például a központi iroda / központi menedzsment képviselője részt tudjon venni a termelő telephelyek auditján, a központi irodai / központi menedzsment dokumentumok a helyszínen rendelkezésre álljanak stb.
- Ha központi iroda / központi menedzsment auditra kerül sor, az alábbi szabályok alkalmazandók:
 - A központi iroda / központi menedzsment auditját mindig a termelő telephelyek auditját megelőzően kell elvégezni, egy adott tanúsítási ciklusban.
 - A központi iroda / központi menedzsment és az összes termelő telephely auditja közt legfeljebb tizenkét (12) hónap telhet el.
 - A tanúsító szervezetnek meg kell határoznia, hogy a központi iroda / központi menedzsment audit mely részei fedik le a telephelyi folyamatok mely részeit.
 - Minden termelő telephelynek saját tanúsítványt és jelentést kell kapnia.
 - A központilag irányított tevékenységeket valamint a központi audit eredményét le kell írni minden egyes termelő telephely auditjelentésében.
 - A központi iroda / központi menedzsment auditja során felvett eltéréseket nem lehet részben megoldani (helyesbíteni) az egyes termelő telephelyek auditjelentéseiben. Az eltéréseket le lehet minősíteni, például nemmegfelelőséggé, de nem javíthatók és nem emelhetők enyhébb minősítésre.
 - Ha a központi iroda / központi menedzsment auditja során nemmegfelelőséget találtak, az összes auditált termelő telephely érintetté válik, és ezen termelő telephelyek tanúsítványait fel kell függeszteni. A központi iroda / központi menedzsment eredményes utóauditja (follow-up audit) után oldható fel a termelő telephelyek tanúsítványainak felfüggesztése. Attól függően, hogy milyen típusú nemmegfelelőséget tártak fel a központi iroda / központi menedzsment auditja során, a termelő telephelyek új auditja is szükségessé válhat.
 - Az auditjelentésben mind a termelő telephely, mind a központi iroda / központi menedzsment audit időpontjának szerepelnie kell.
 - Minden auditjelentésben szerepelnie kell a központi irodához / központi menedzsmenthez kötődő termelő telephelyek COID kódjának.

b) Központi irodával / központi menedzsmenttel nem rendelkező vállalat

Ha egy vállalatnak több független termelő telephelye van különböző helyszíneken, központi iroda / központi menedzsment nélkül, akkor minden egyes termelő telephelynek egy auditja, egy COID kódja, egy auditjelentése és egy tanúsítványa kell legyen.

Megjegyzés: A több telephelyes termelő telephelyek egyénileg dönthetnek úgy, hogy több telephelyes termelő telephelyként (multi-location production site) vagy egyetlen termelő telephelyként (single production site) tanúsítatják magukat, vagy egyáltalán nem tanúsítatják magukat.

3) Több jogi személy által működtetett termelő telephely:

a) Ha egy termelő telephelyen több jogi személy található ugyanazon a fizikai helyen azonos alkalmazási területtel, az alábbi szabályok alkalmazandók:

- egy auditot kell elvégezni
- a tanúsítványt és a jelentést minden egyes jogi személyre ki kell állítani (azonos tartalommal)
- minden jogi személynek saját COID kóddal kell rendelkeznie.

b) Ha egy termelő telephelyen több jogi személy található ugyanazon fizikai helyen, de eltérő alkalmazási területtel, az alábbi szabályok alkalmazandók:

- minden jogi személynek saját COID kóddal, jelentéssel és tanúsítvánnyal kell rendelkeznie
- Minden COID-ra külön ki kell számolni az audit időtartamát. Ki lehet jelölni egy központi irodát / központi menedzsmentet, mely lehetővé teszi az audit időtartamának legfeljebb 0,5 nappal történő csökkentését (több telephelyes (multi-location) megközelítés szerint).

Mindkét esetben, amennyiben az egyes jogi személyek között szerződéses kapcsolat áll fenn, az egyes jogi személyek COID-jait össze kell kapcsolni az IFS Adatbázisban. Ha egy jogi személy tanúsítványát felfüggesztik / visszavonják, akkor a kapcsolódó többi jogi személy tanúsítványát is fel kell függeszteni / vissza kell vonni, kivéve, ha a tanúsító szervezet igazolni tudja, hogy a többi jogi személy nem érintett.

4) Decentralizált struktúrával rendelkező termelő telephely:

A decentralizált struktúra egy olyan létesítmény (pl. gyártóműhely), amely a vállalat tulajdonában van, és ahol a termelő telephely folyamatainak és műveleteinek egy része zajlik. Ha a termelő telephely auditja nem elégséges ahhoz, hogy teljes képet kapjunk a cég folyamatairól, az összes többi releváns létesítményt is auditálni kell, be kell vonni az audit alkalmazási területébe. Az auditjelentésben (az audit összefoglalás (audit overview) részben) az alkalmazási területet és a decentralizált struktúra részleteit dokumentálni kell.

2.3 Az IFS Food audit típusai

A termelő telephely tanúsítási státuszától és ciklusától függően az audit más-más típusait kell elvégezni.

IFS audit (teljes helyszíni értékelés, full on-site):

Az IFS Food auditot mindig a helyszínen, egymást követő munkanapokon kell elvégezni, mind bejelentett, mind nem bejelentett audit esetében.

IFS Split audit:

Rendkívüli körülmények okán (pl. egy széles körben elismert válság miatt), és amikor a teljes helyszíni audit nem lehetséges, a vállalat megállapodhat a tanúsító szervezettel egy IFS Split audit elvégzéséről. Az audit helyszíni részét kell először elvégezni, majd ezt követi az audit IKT – Információs és Kommunikációs Technológiák (ICT – Information and Communication Technologies) segítségével végzett távaudit része. Az IFS Split audit elvégzéséhez az "IFS Split Audit Protocol" című normatív dokumentumot kell használni, és az IFS auditjelentésben megfelelően meg kell indokolni. További információ az "IFS Split Audit Protocol" nevű dokumentumban található.

2.3.1 Első tanúsító audit (initial audit)

Az audit leírása:

Az első tanúsító auditnak két (2) típusa van:

a) A "legelső első tanúsító" audit (first initial audit)

A legelső első tanúsító audit a termelő telephely legelső IFS Food tanúsító auditjára vonatkozik, melynek során az auditornak az IFS Food audit csekklistában szereplő valamennyi követelményt auditálnia kell. Ez a fajta audit csak akkor alkalmazható, ha nem áll rendelkezésre korábbi tanúsítási előzmény.

b) "Új első tanúsító" audit (new initial audit)

Az új első tanúsító audit egy IFS Food audit, ami a következő esetekben alkalmazandó:

- a tanúsítási ciklus megszakadása után (lásd az 1. rész 4.3. fejezetét) vagy
- egy vagy több nem megfelelés miatt vagy kevesebb, mint 75%-os összeredmény miatt sikertelen tanúsító auditot követően vagy
- sikertelen utóauditot követően vagy
- egy sikertelen kiterjesztő audit után.

Ebben esetben az alábbiakat kell alkalmazni:

- az IFS Food tanúsítás előzményét ellenőrizni kell, hogy a nem bejelentett auditok gyakoriságára vonatkozó szabály teljesülését biztosítsuk. (A nem bejelentett auditokról további információ az 1. rész 2.4.2. fejezetében található.);
- az auditornak felül kell vizsgálnia az előző IFS Food auditról készült auditjelentést és intézkedési tervet, hogy ellenőrizze a helyesbítések és a helyesbítő intézkedések végrehajtását, eredményességét. Ez vonatkozik arra az esetre is, ha az auditjelentést egy másik tanúsító szervezet készítette.

Megjegyzés: Ha az első IFS Food audit sikertelen, az IFS Food auditjelentést fel kell tölteni az IFS Adatbázisba; ez az audit nem tekinthető előauditnak.

A "legelső első tanúsító" auditok és/vagy a szabvány egy új változata szerint végzett "új első tanúsító" auditok esetében a szabvány aktuális változatának valamennyi szabálya és követelménye alkalmazandó, és azokat az audit előtt be kell vezetni és validálni kell (pl. belső auditokkal, felsővezetőségi átvizsgálással stb.). Ez magába foglalja azokat a követelményeket is, amelyek esetében éves felülvizsgálat szükséges.

Audit opciók:

Az első tanúsító auditot bejelentve vagy nem bejelentett módon is el lehet végezni. Az audit opciókról bővebb információ az 1. rész 2.4. fejezetében található.

2.3.2 Újratanúsító audit (recertification audit)

Az audit leírása:

A tanúsítás fenntartása érdekében a termelő telephelyet minden évben újra kell tanúsítani. Ezért az újratanúsító audit a termelő telephely teljes körű auditja, melynek során az auditor az IFS Food audit csekklista valamennyi követelményét auditálja és ez a meglévő IFS Food tanúsítás megújításához vezet. A tanúsítványon feltüntetik azt az időszakot, amely alatt az újratanúsító auditot el kell végezni, az auditot a tanúsítási ciklus fenntartása érdekében ezen időszak alatt kell elvégezni.

A termelő telephely felelőssége, hogy a tanúsítványt időben megújítsa. Minden, az IFS Food szerint tanúsított vállalat három (3) hónappal a tanúsítvány lejárta előtt emlékeztetőt kap az IFS Adatbázisától.

Amennyiben az értékelést nem végezték el határidőn belül, minden olyan IFS Adatbázis felhasználó, akinek a "Kedvencek" listáján szerepel az adott termelő telephely, automatikus e-mail értesítést kap.

Az auditor felülvizsgálja az előző IFS Food audit intézkedési tervét, hogy ellenőrizze a helyesbítések és a helyesbítő intézkedések végrehajtását és eredményességét. Ha a termelő telephely tanúsító szervezetet vált, a termelő telephelynek frissítenie kell ezt az információt az IFS Adatbázisban, és tájékoztatnia kell az új tanúsító szervezetet, hogy az auditor ellenőrizni tudja az előző auditból származó intézkedési tervet.

Ha az újratanúsító audit során az auditor azt állapítja meg, hogy az előző auditon feltárt eltéréseket nem helyesbítették, vagy ha a még továbbra is fennálló eltérések értékelését az auditor súlyosbítja, az auditor az IFS Food audit csekklista 2. rész 5.11. fejezetével összhangban értékeli a helyzetet.

A két (2) egymást követő audit közötti kapcsolat biztosítja a folyamatos fejlesztési folyamatot.

Audit opciók:

Az újratanúsító audit bejelentett vagy nem bejelentett módon is elvégezhető. Az audit opciókról bővebb információ az 1. rész 2.4. fejezetében található.

2.3.3 Utóaudit (follow-up audit)

Az audit leírása:

Az utóauditra akkor van szükség, ha az első tanúsító audit, vagy az újratanúsító audit eredménye nem teszi lehetővé a tanúsítvány kiállítását, amikor egy jelentős (Major) nemmegfelelőség mellett az összeredmény $\geq 75\%$.

Az utóaudit a jelentős (Major) nemmegfelelőség megszüntetésére tett intézkedések végrehajtására összpontosít, s az alábbi szabályoknak meg kell felelnie:

- A helyszínen kell elvégezni.
- Ezt általában ugyanaz az auditor végzi, aki a fő (első- vagy újratanúsító) auditot.
- A fő audit után legkorábban hat (6) hét múlva, de legfeljebb hat (6) hónappal később kell elvégezni. Ha ezt a határidőt nem tartják be, vagy ha a termelő telephely úgy dönt, hogy nem végzi el utóauditot, akkor új első tanúsító auditot kell végezni.

Audit eredmények:

- Ha az utóaudit sikeres:
 - az auditjelentésben fel kell tüntetni az utóaudit kedvező eredményét,
 - a frissített jelentését fel kell tölteni az IFS Adatbázisba,
 - a tanúsítványt csak alapszintre (foundation level) adják ki, még akkor is, ha az összeredmény végül $\geq 95\%$,
 - a tanúsítvány érvényessége a tanúsítási ciklusban marad, az 1. rész 4.3. fejezetében leírtak szerint.
- Ha az utóaudit sikertelen:
 - a sikertelen utóaudit jelentését fel kell tölteni az IFS Adatbázisba,
 - új első tanúsító auditot kell elvégezni, és azt legkorábban hat (6) héttel az utóauditot követően lehet csak ütemezni.

A részletes folyamatábra az összes lépéssel az 5. mellékletben található.
Az utóaudit jelentés feltöltése díjmentes.

Audit opciók:

Utóauditolit csak bejelentett módon lehet végezni.

2.3.4 Kiterjesztő audit (extension audit)

Az audit leírása:

A kiterjesztő audit a jelenlegi tanúsítás alkalmazási területének kiterjesztésére irányuló kiegészítő audit. Az ilyen típusú auditot mindig a helyszínen kell elvégezni. Továbbá, a meglévő tanúsítvány érvényességi ideje alatt kell elvégezni, az alábbi esetekben:

- Ha egyes gyártósorok nem működtek a fő tanúsító audit során, és az ezekre vonatkozó termékterületek/kategóriák és/vagy a technológiai területek/kategóriák és/vagy a HACCP-tervek (különösen a CCP-k) eltérnek az első-/újratanúsító audit során auditáltaktól.
- Olyan szezonális termékek esetében, melyeket a fő audit idején nem lehetett működés közben auditálni. A következő évben egy újratanúsító és egy kiterjesztő auditot kell elvégezni, hogy minden termékre és folyamatra kiterjedjen a tanúsítás. A fő auditot mindig akkor kell elvégezni, amikor a legveszélyesebb feldolgozási folyamatlépést végzik.
- Ha két (2) tanúsító audit között jelentős változások történtek a termelési folyamatban és/vagy annak környezetében. Ez érvényes például arra az esetre, ha a jelenlegi tanúsítvány alkalmazási területébe tartozó folyamatoktól vagy termékektől eltérő új folyamatokat vagy termékeket vezetnek be. Ezen esetben az alábbi szabályokat kell alkalmazni:
 - a tanúsító szervezet kockázatértékelés alapján dönti el, hogy szükség van-e kiterjesztő auditra,
 - a kockázatértékelés a higiéniai és élelmiszer-biztonsági kockázatokon alapul és dokumentálni kell.

Audit eredmények:

A kiterjesztő audit teljesítésének feltételei megegyeznek az első tanúsító és az újratanúsító audit követelményeivel, azonban mindössze bizonyos követelményekre összpontosít. Az IFS tanúsítványon szereplő eredetileg megállapított audit eredményt nem módosítják. Azonban a tanúsítványt vissza kell vonni, amennyiben a kiterjesztő audit sikertelen.

A kiterjesztő audit az alábbi két (2) kimenetellel járhat:

- A kiterjesztő audit sikeressége esetén az alábbiakat kell alkalmazni:
 - a tanúsítványt az új alkalmazási területnek megfelelően frissíteni kell,
 - a tanúsítványnak ugyanolyan lejáratú idővel kell rendelkeznie, mint a fő audit tanúsítványának,
 - a frissített tanúsítványt és a kiterjesztő audit jelentést fel kell tölteni az IFS Adatbázisba.
- A kiterjesztő audit az alábbi esetekben sikertelen:
 - egy vagy több nemmegfelelőség esetén.
- Amennyiben a kiterjesztő audit sikertelen, az alábbi következményeket kell érvényesíteni:
 - a teljes audit (ideértve a fő auditot is) sikertelen, és
 - a jelenlegi tanúsítványt vissza kell vonni.

A kiterjesztő audit jelentését a fő audit jelentésének mellékleteként kell csatolni. A kiterjesztő auditjelentés feltöltése díjmentes.

Az IFS az alábbi példát adja egy olyan termelő telephelyre, amely kétféle terméket (A és B) dolgoz fel az év különböző időszakaiban:

- A fő auditot az A termék feldolgozási folyamataira, valamint az A és B termék feldolgozásával kapcsolatos dokumentációra összpontosít.
- Az audit után a tanúsítványban és a jelentésben fel kell tüntetni: "Az A termék előállítását — a B termék előállítását egy kiterjesztő audit során ellenőrzik", a B termék feldolgozási tevékenységének helyszíni ellenőrzése céljából később kiterjesztő auditot kell végezni.
- A kiterjesztő auditot követően a tanúsítványt frissíteni kell, rajta feltüntetve, hogy "A és B termék előállítása [...]".
- A fentiekkel megegyező eljárás évente alkalmazandó.

Audit opciók:

Kiterjesztő auditot csak bejelentett módon lehet végezni.

2.4 IFS Food bejelentett (announced) és nem bejelentett (unannounced) audit opciók

Az IFS Food audit ütemezése és végrehajtása előtt a tanúsító szervezet eldönti, majd tájékoztatja a termelő telephelyet arról, hogy az auditot bejelentett vagy nem bejelentett módon végzik, amellett, hogy biztosítja, hogy 2021. január 1-ével kezdődően (az IFS Food szabvány verziójától függetlenül) legalább minden harmadik IFS Food auditot nem bejelentett módon végezzenek el. A tanúsító szervezetek előzetesen kapcsolatba lépnek az ügyfelekkel, hogy kijelöljék a bejelentett audit dátumát, vagy hogy regisztrálják őket nem bejelentett auditra.

2.4.1 Bejelentett (announced) audit opció

A bejelentett auditot a termelő telephely és a kiválasztott tanúsító szervezet közötti megegyezés szerinti napon és időpontban kell végrehajtani, egymás utáni napokon. A bejelentett újratanúsító auditot legkorábban nyolc (8) héttel az audit esedékessége előtt, de legkésőbb két (2) héttel az audit esedékességét követően lehet ütemezni (az audit esedékessége az első tanúsító audit évfordulójával egyezik meg).

2.4.2 Nem bejelentett (unannounced) audit opció

A nem bejelentett auditot [- tizenhat (16) hét az audit esedékességétől és + két (2) hét az audit esedékességéig] időablakban, a termelő telephely számára előzetesen nem közölt időpontban kell elvégezni, hogy ezzel az audit nem bejelentett jellege biztosítva legyen.

Az IFS csekklista összes követelményét az audit-esedékességi időablak kezdete előtt kell bevezetni.

A nem bejelentett auditon átesett telephely megkapja az "IFS Star" státuszt, amely az IFS Adatbázisban és az IFS tanúsítványban is megjelenik. A fenti státusz visszavonásra kerül, amint sor kerül egy bejelentett auditra.

2021. január 1-től kezdve legalább minden harmadik IFS Food audit alkalmával nem bejelentett auditot kell végezni.

A sikertelen bejelentett audit nem számít bele a "legalább minden harmadik nem bejelentett audit szabályba". A tanúsító szervezetnek a termelő telephellyel közösen kell eldöntenie, hogy a következő audit a vevői követelmények miatt nem bejelentett kell legyen, vagy lehet előre bejelentett. A nem bejelentett audit beleszámít ebbe a szabályba, függetlenül attól, hogy a nem bejelentett audit sikeres vagy sikertelen volt.

Ha a tanúsítási ciklus megszakad, amikor egy nem bejelentett audit volt esedékes, a következő tanúsító auditot (= új első tanúsító auditot) nem bejelentett módon kell elvégezni.

A tanúsító szervezet:

- eldönti, hogy melyik évben kerül sor az első kötelező, nem bejelentett auditra, és legalább hat (6) hónappal az audit esedékessége előtt tájékoztatja a termelő telephelyet,
- biztosítja, hogy ez a gyakoriság akkor is teljesüljön, ha a termelő telephely (COID) tanúsító szervezetet vált.

A minimális kötelező gyakoriságon felül a termelő telephely döntése alapján a nem bejelentett auditok gyakrabban is elvégezhetők.

Megjegyzés: A különböző IFS szabványok esetén a nem bejelentett auditok gyakoriságát külön kell számítani.

A telephely felelős azért, hogy legkésőbb négy (4) héttel az audit-esedékességi időablak kezdete előtt tájékoztassa a tanúsító szervezetet az alábbi információkról (hogy a tanúsító szervezet regisztrálni tudja azt az IFS Adatbázisban):

- A termelő telephely helyszíni kapcsolattartóinak neve.
- Szükség esetén legfeljebb tíz (10) munkanapos ún. blackout időszakot határozhatnak meg, amikor a termelő telephely nem áll rendelkezésre az auditra, valamint működésmentes időszakot határozhatnak meg, amikor a telephely nem működik. A tíz (10) munkanap legfeljebb három (3) időszakra osztható.
- Ha a telephely szezonális termékeket állít elő, akkor a várható szezonális termelési időpontokat kell bejelenteni; az időablak [- tizenhat (16) hét, + két (2) hét] ebben az esetben nem alkalmazandó. Ez esetben blackout időszak biztosítása nem megengedett, a nem bejelentett auditra bármikor sor kerülhet ebben a szezonális termelési időszakban.

Ha egy termelő telephely megtagadja az auditor belépését (vis maior kivételével), a tanúsító szervezet az audit dátumától számított legfeljebb két (2) munkanapon belül felfüggeszti a jelenleg érvényes IFS tanúsítványát. Minden érdekelt fél, akinek hozzáférése van az IFS Adatbázishoz és megjelölte a termelő telephelyet a „Kedvencek” listáján, IFS Adatbázisból e-mail értesítést kap arról, hogy a jelenlegi tanúsítványt felfüggesztették. Ez az információ a termelő telephely IFS Adatbázisban található előzményeiben is láthatóvá válik. A tanúsító szervezet az audit teljes összegét kiszámlázza a termelő telephely felé.

A nem bejelentett auditok regisztrálásának a központi irodával / központi menedzsmenttel rendelkező több telephelyes telephelyek esetében az alábbi szabályoknak kell megfelelnie:

- A központi irodát / központi menedzsmentet bejelentett vagy nem bejelentett audit során kell értékelni.
- A központi iroda / központi menedzsment auditját mindig a termelő telephelyek auditját megelőzően, a telephelyek nem bejelentett auditjára vonatkozó audit-esedékességi időablak kezdete előtt kell elvégezni.
- Ha a központi irodát / központi menedzsmentet bejelentett módon auditálják: a központi iroda / központi menedzsment bejelentett auditja és a termelő telephely nem bejelentett auditja nem folytatható le egymást követő napokon (pl. ha a központi iroda / központi menedzsment az egyik termelő telephellyel azonos helyen található, két (2) külön auditot kell lefolytatni: egy bejelentett auditot a központilag irányított folyamatokra és egy nem bejelentett auditot a termelő telephelyre).

- Ha a központi irodát / központi menedzsmentet nem bejelentett módon auditálják: a központi iroda / központi menedzsment és a termelő telephely nem bejelentett auditja lefolytatható ugyanazon a napon. (Például, ha a központi iroda / központi menedzsment az egyik termelő telephellyel azonos helyen található, egy nem bejelentett auditot lehet lefolytatni a központilag irányított folyamatokra és a termelő telephelyre. Az auditot a termelési folyamattal kell kezdeni.)

Az audit típusainak és opcióinak áttekintése az alábbi táblázatban látható (2. táblázat).

2. táblázat: Audit típusok és opciók

		Az IFS Audit végrehajtási módja				
		IFS teljes helyszíni audit		IFS Split audit		
		IFS audit opciók				
Audit típusa	Magyarázat	Bejelentett	Nem bejelentett	Bejelentett	Nem bejelentett	
Legalább minden harmadik (3) audit nem bejelentett kell legyen	Első tanúsító audit	"Legelső első tanúsító" audit: Egy olyan termelő telephely auditja, melyről nem áll rendelkezésre korábbi IFS tanúsítási előzmény.	☑	☑	☑ (nem ajánlott)	☑ (nem ajánlott)
		"Új első tanúsító" audit: A ciklus megszakadása vagy sikertelen audit után elvégzett audit.	☑	☑	☑	☑
	Újratanúsító audit	Audit a meglévő tanúsítvány megújítására az összes követelmény újraértékelése után.	☑	☑	☑	☑
	Utóaudit	Ezt az auditot akkor kell elvégezni, ha a fő audit során egy jelentős (Major) nemmegfelelőséget adtak, és az összeredmény $\geq 75\%$.	☑	☒	☒	☒
	Kiterjesztő audit	Audit a jelenlegi tanúsítás alkalmazási területének kiterjesztésére.	☑	☒	☒	☒

2.5 Az IFS Food audit megtervezése

- Bejelentett audit esetén az audit első napját a tanúsító szervezetnek fel kell töltenie IFS Adatbázisba a naptár (diary) funkción keresztül, legalább két (2) héttel (14 naptári nappal) az audit első napját megelőzően.
- Nem bejelentett audit esetén a tanúsító szervezet dönt arról, hogy melyik évben kerül sor a nem bejelentett auditra; a telephelynek legkésőbb négy (4) héttel az audit-esedékeségi időablak kezdete előtt meg kell adnia a regisztrációhoz szükséges információkat. Minden auditnapnak a nem bejelentett audit időablakán belül kell lennie, hogy biztosítva legyen az audit nem bejelentett státusza.

2.5.1 Az audit ütemtervének elkészítése

A tanúsító szervezet a termelő telephely rendelkezésére bocsátja az audit ütemtervét, melynek tartalmaznia kell:

- Az audit alkalmazási területét megfelelő részletességgel.
- Az audit időtartamát.
- Kellően rugalmasnak kell lennie ahhoz, hogy tudjon reagálni minden váratlan eseményre, amely a helyszíni értékelés során felmerülhet.
- Figyelembe kell vevye az előző audit auditjelentésének és intézkedési tervének felülvizsgálatát.
- Adja meg a termelő telephely azon termékeit vagy termékcsoportjait, amelyeket auditálni kell.
- Audit team esetén: hogy melyik auditor végzi az audit mely részét. Az IFS Adatbázisban fel kell tüntetni az egyes auditorok által végzett audit dátumát és idejét.
- IFS Split audit esetén: azokat a dátumokat és időpontokat, melyeken az audit csekklista követelményeinek értékeléséhez IKT-kat – Információs és Kommunikációs Technológiákat (ICT – Information and Communication Technologies) használnak.
- Ha az IFS Food auditot egy másik szabvánnyal együtt végzik, fel kell tüntetni, hogy az egyes szabványok mely részét mikor auditálták.

Bejelentett audit esetén az ütemtervet az audit előtt kell elküldeni a telephelyre a felelős személyek az audit napján rendelkezésre állásának biztosítása érdekében.

A nem bejelentett audit esetén az ütemtervet a nyitóértekezleten kell átadni. Az ütemterv módosítható az auditban résztvevők rendelkezésre állása és az aktuális folyamatok szerint.

3 Az IFS Food audit lefolytatása

Az IFS Food audit lefolytatása során mindig figyelembe kell venni az alábbiakat:

- Az auditra akkor kerüljön sor, amikor az audit alkalmazási területébe tartozó termékeket állítják elő (annak érdekében, hogy minden feldolgozási lépést auditálni lehessen).
- Az IFS audit alatt a gyártóvonalaknak működniük kell.

Ha bizonyos gyártóvonalak nem üzemelnek az IFS audit során, és ezek termékterületei/kategóriái és/vagy a technológiai területei/kategóriái és/vagy a HACCP-tervei (különösen a CCP-k) eltérnek a működő gyártóvonalaktól, két (2) lehetőség van:

- A gyártóvonal(ak) az audit időtartama alatt egy későbbi időpontban termel(nek), így a "fő" audit alkalmazási területébe bevonhatók.
- A gyártóvonal(ak) az audit időtartama alatt nem termel(nek), így kiterjesztő auditot kell lefolytatni. A kiterjesztő auditokról további információ az 1. rész 2.3.4. fejezetében található.

3.1 Az audit időtartama

Az IFS Calculation Tool-ja által kiszámított minimum audit-időtartam:

Az IFS bevezetett egy kötelező kalkulátort, amely elérhető az IFS honlapján, és amely az alábbi kritériumok alapján kiszámítja a termelő telephelyen eltöltendő IFS Food audit minimális időtartamát:

- teljes alkalmazotti létszám (a helyszíni dolgozók maximális összlétszáma, beleértve a részmunkaidős munkavállalókat, a váltott műszakban dolgozókat, az ideiglenes alkalmazottakat, az adminisztratív személyzetet stb.), szem előtt tartva az egy év alatt lehetséges maximális teljes alkalmazotti létszámot,
- termékkategóriák (product scopes) száma,
- feldolgozási lépések (processing steps) száma.

A megfelelő termékkategóriák és feldolgozási lépések kiválasztásának megkönnyítése érdekében az IFS közzétett egy, az IFS Food termékkategóriákra és feldolgozási lépésekre vonatkozó útmutatót, melyet rendszeresen felülvizsgálunk és szükség esetén frissítünk. Ez a dokumentum elérhető az IFS honlapján.

Megjegyzés a 7-es termékkategóriához:

- Az audit-időtartam kiszámításához a 7-es termékkategórián felül meg kell adni a 7-es termékkategóriába tartozó termék alapanyagainak feldolgozásához tartozó termékkategóriákat is.
- Az auditot végrehajtó auditorok kompetenciáinak, valamint az IFS tanúsítványon az audit alkalmazási területének meghatározása során az audit-időtartam kalkulációjánál alkalmazott további termékkategóriákat nem kell figyelembe venni.

A kalkulátor által kalkulált minimális audit-időtartam mindig két (2) nap (16 óra). Egy audit nap nyolc (8) órának felel meg (ebédszünet nélkül) és soha nem haladhatja meg a tíz (10) órát.

Az audit időtartamát meghosszabbító tényezők:

A végleges audit-időtartam meghatározása a tanúsító szervezet felelőssége, mely meghaladhatja a kiszámított minimális időtartamot.

Tipikus tényezők, melyek a kiszámított minimum időtartam növekedéséhez vezethetnek:

- első tanúsító audit: az auditornak több időre lehet szüksége, például a nyitó- és a záróértekezlethez,
- a termelő sorok száma, pl. hosszabb HACCP dokumentáció átvizsgálás esetén,
- a termelési folyamatok összetettsége,
- a telephely mérete és kora,
- kommunikációs problémák, pl. nyelvi, IKT (IFS Split audit esetében),
- a termelő telephely felkészültségének minősége, pl. dokumentáció, HACCP-terv,
- az előző auditban szereplő eltérések / nemmegfelelések száma,
- az audit során felmerült további kivizsgálást igénylő kérdések,
- további raktárak, helyszínek.

Audit team esetében legalább kettő (2) órát hozzá kell adni a kalkulált audit-időtartamhoz. Ez a plusz időtartam az auditorok közös feladataira (pl. nyitó- és záró értekezlet, az audit megállapításainak megvitatása stb.) van fenntartva, nem pedig az egyes auditorok számára az egyéni feladataik elvégzésére.

Az audit-időtartamot csökkentő tényezők:

Speciális helyzetekben, de csak az alábbiakban meghatározott korlátozott esetekben, a tanúsító szervezet dönthet úgy, hogy a kiszámított minimum audit-időtartamot 0,5 nappal csökkenti:

- IFS kombinált auditok: pl. IFS Food/IFS Logistics, IFS Food/IFS Broker, feltéve, hogy egyes részek közös auditálásra kerülnek mindkét szabványra vonatkozóan.
- Több termelő telephellyel rendelkező vállalatok, amennyiben bizonyos követelményeket már auditáltak a központi irodában / központi menedzsment helyszínén.
- Több jogi személyiségű termelési telephelyen: ha a jogi személyek egy fizikai helyszínen vannak és eltérő alkalmazási területtel rendelkeznek, és egy központi irodát / központi menedzsmentet jelöltek ki.
- Munkaigényes, egyszerű, ismétlődő folyamatokat végző telephelyek esetében; kockázatértékelésen alapulva. A kevés számú folyamat, a kevés alkalmazott és/vagy a kis alapterület nem lehet indok.
- Egy olyan telephely fő auditja esetében, ahol a szezonális termékek / folyamatok miatt minden évben kiterjesztő auditot kell végezni.
- Azon telephelyek esetében, ahol nem bejelentett audit során nem lehetett minden folyamatot ellenőrizni, ezért később kiterjesztő auditot kell végezni.

Speciális helyzetekben, de csak az alábbiakban meghatározott korlátozott esetekben, a tanúsító szervezet dönthet úgy, hogy a kiszámított minimum audit-időtartamot 0,75 nappal csökkenti:

- Az 5-ös termékkategóriába (gyümölcs és zöldség) tartozó telephelyek esetében, ahol a termék egyszerű kezelése történik, illetve ahol nem végeznek olyan tevékenységet, mely jelentősen átalakítaná a terméket az eredeti, betakarított formájához képest (a GFSI B111 alkalmazási területe szerint).
- A 3-, 6-, 8-, 9-, 10- és/vagy 11-es termékkategóriával rendelkező telephely esetében, ahol csak a következő egyszerű folyamatok vannak:
 - válogatás/osztályozás,
 - palackozás,
 - egyszerű csomagolás (pl. MAP vagy vákuum nélkül)
 - kizárólag a 10-es termékkategória esetén: keverés.

A tanúsító szervezet / auditor az IFS auditjelentésben meg kell indokolja a csökkentésre irányuló döntését.

Csak azok a csökkentési tényezők/okok fogadhatók el, amelyeket az IFS Food szabványban meghatároztak. A különböző csökkentési tényezők/okok kombinációja nem megengedett, még kombinált IFS audit esetén sem.

Az IFS Integritás Program rendszeresen felülvizsgálja az audit-időtartam csökkentésének indoklását annak biztosítására, hogy az audit-időtartamok a fenti szabályokkal összhangban legyenek.

Megjegyzés: Ha az IFS Food auditot más szabvány(ok)kal kombinálják és/vagy integrálják, a tanúsító szervezetnek biztosítani kell, hogy az IFS Food audit-időtartamra vonatkozó valamennyi követelmény teljesüljön, és hogy az audit teljes időtartama meghaladja az IFS Food audit időtartamát.

Az IFS audit teljes időtartamának legalább 50%-át a helyszíni értékelésre kell szánni (a termelő telephelyen folyó tényleges gyártás területén) annak érdekében, hogy az auditor elegendő időt hagyjon a termékek és folyamatok átfogó auditjára. Ez 1/3-ra csökkenthető, ha egy telephelyen egyszerű folyamatok zajlanak (lásd fentebb), és az audit teljes időtartama a csökkentés után legalább 1,25 nap.

A kiszámolt audit-időtartamhoz minimum az alábbiak szerinti időt kell hozzáadni:

- két (2) óra az audit előkészítéséhez,
- 0,75 nap (hat (6) óra) az auditjelentés elkészítéséhez.

3.2 Az audit végrehajtása

Az auditot az alábbi lépések szerint kell ütemezni:

- Nyitóértekezlet. A nyitóértekezletet és a meglévő élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszer értékelését rövidre kell fogni, hogy az auditor a lehető leghamarabb megkezdhesse a helyszíni értékelést (általában 30 perccel a helyszínre érkezést követően).
- A meglévő élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszer értékelése a dokumentáció ellenőrzése alapján történik (HACCP-tervek, minőségirányítási dokumentáció stb.).
- Helyszíni értékelés: az összes helyszíni termelési terület, gyártósor és termelési folyamat részletes megfigyelése, amely magába foglalja a munkavállalókkal folytatott interjúkat, továbbá a lényeges folyamat-paraméterekkel kapcsolatos információk összegyűjtését (pl. CCP-k és az egyéb szabályozó intézkedések monitoringja), hogy azokat összevessék a HACCP-tervben szereplő információkkal.
- A dokumentáció és a feljegyzések átvizsgálása és ellenőrzése: a dokumentumok és eljárások értékelése, valamint a dokumentumok és feljegyzések keresztellenőrzése a helyszíni értékelés vizsgálatai által tett megállapítások alapján.
- Az audit végső következtetéseinek összegzése.
- Záróértekezlet: az audit befejeztével, a záróértekezlet alkalmával az auditornak (audit team esetén a vezető auditornak) tájékoztatást kell adnia a megállapításokról és meg kell vitatnia a feltárt eltéréseket és nemmegfeleléseket (jelentős (Major) és/vagy D-vel értékelt KO követelmény).

A termelő telephelynek az audit során segítenie kell az auditort és együtt kell működnie vele. Az audit részeként különböző szintű vezetőket és operatív dolgozókat kell megkérdezni és meghallgatni (interjúk végrehajtása). A vállalat felső vezetőjének részt kell vennie a nyitó- és a záróértekezleten, hogy lehetőség nyíljon az eltérések és nemmegfelelések megbeszélésre és megvitatására.

Megjegyzés: Az audit során az IFS auditornak részletes jegyzeteket kell készítenie az IFS Food szabvány szerinti összes értékelésről, amelyet az auditjelentés alapjául használ.

Az IFS megköveteli, hogy a tanúsító szervezetek / auditorok benyújtsanak egy kötelező dokumentumot, melyben rögzítik az auditor(ok) és az auditált termelő telephely képviselőjének tényleges jelenlétét az audit során. Ez a dokumentum:

- kötelezően tartalmazza minden auditnap kezdő és záró időpontját,
- legkésőbb az ellenőrzés utolsó napján aláírásra kerül a vállalat képviselője, az auditor(ok), illetve amennyiben van, a gyakornok(ok), a megfigyelés alatt álló auditor, a witness auditor vagy bármely más jelenlévő megfigyelő által.

Ezen dokumentum az auditdokumentáció részét képezi és igény esetén elérhetőnek kell lennie a tanúsító szervezet irodájában.

3.2.1 Az IFS értékelési rendszer

Annak megállapítása érdekében, hogy teljesültek-e az IFS Food követelményei, az auditornak értékelnie kell az IFS Food audit csekklistában (2. rész) meghatározott összes követelményt (normál és KO követelmények).

Az IFS értékelési rendszere a követelményeknek való megfelelés mértékén alapuló pontrendszer: a teljes megfeleléstől, az eltérésig és/vagy nemmegfelelésig. Az egyes követelmények értékelésekor az auditornak értékelnie kell, hogy a követelmény teljesül-e.

Ennek során az auditornak értékelnie kell a vállalat által a követelmény bevezetése érdekében hozott intézkedések eredményességét/hatékonyágát is. Ha a megtett intézkedések nem hatékonyak/eredményesek abban az értelemben, hogy negatív hatással vannak az élelmiszer-biztonságra, megsértik a gyártási és/vagy rendeltetési ország jogi követelményeit, vagy megszegik a vevővel kötött megállapodásokat, az auditor azt eltérésként vagy nem megfelelésként értékeli.

Az IFS Food szabványban hatféle (6) értékelés/pontozás lehetséges, illetve a nem alkalmazható opció. Minden követelményt értékelni/pontozni kell az alábbi táblázatban leírtak szerint (3. táblázat):

3. táblázat: Az IFS értékelési rendszer

Eredmény	Magyarázat	Pontok
A	Teljes megfelelés.	20 pont
B (eltérés)	Majdnem teljes megfelelés.	15 pont
C (eltérés)	A követelmény egy részét nem vezették be, nem hajtották végre.	5 pont
D (eltérés)	A követelmény nincs bevezetve.	-20 pont
Jelentős (Major) (nemmegfelelés)	Jelentős (Major) nemmegfelelés adható bármely normál (nem KO-ként nem definiált) követelményre. A jelentős (Major) minősítés okai: <ul style="list-style-type: none"> Jelentős/lényeges hiányosság áll fenn a szabvány követelményeinek teljesítésében, ideértve, de nem kizárólagosan, az élelmiszer-biztonságra vonatkozó és/vagy a gyártási és/vagy a célországi jogszabályi követelményeket. Egy folyamat szabályozatlanná vált, melynek hatása lehet az élelmiszer-biztonságra. 	Jelentős (Major) nemmegfelelés esetén a lehetséges összeredmény 15%-a levonásra kerül; a tanúsítvány nem állítható ki.
D értékelést kapott KO követelmény (nemmegfelelés)	A követelmény nincs bevezetve.	KO nemmegfelelés esetén a lehetséges összeredmény 50%-a levonásra kerül; a tanúsítvány nem állítható ki.
N/A Nem alkalmazható	A követelmény nem alkalmazható. Az N/A bármely követelményre vonatkozhat, kivéve az 1., 3. és az 5-10. számú KO követelményeket. Az auditornak a jelentésben meg kell indokolnia.	Nem számít bele az összeredmény kiszámításába.

KO követelmények

Az IFS Food szabvány bizonyos speciális követelményeit KO követelményeknek nevezzük. Ezek a követelmények alapvető fontosságúak, és olyan kulcsfontosságú témákat és területeket érintenek, amelyeket a termelő telephelynek be kell vezetnie és végre kell hajtania a megfelelés elérése érdekében. Az IFS Food szabványban az alábbi 10 (tíz) követelmény minősül KO követelménynek:

- 1) 1.2.1 Irányítás és elkötelezettség
- 2) 2.3.9.1 Az egyes CCP-k monitoring rendszere
- 3) 3.2.2 Személyi higiénia
- 4) 4.1.3 Vevői megállapodás
- 5) 4.2.1.3 Alapanyag-specifikációk
- 6) 4.12.1 Idegenanyagkockázat-csökkentés
- 6) 4.12.1 Nyomonkövethetőség
- 8) 5.1.1 Belső auditok
- 9) 5.9.1 Visszahívással, forgalomból történő kivonással kapcsolatos és incidensek esetén követendő eljárások
- 10) 5.11.3 Helyesbítő intézkedések

A KO követelmények pontozását a következő táblázat (lásd 4. táblázat) mutatja be.

4. táblázat: KO követelmények pontozása

Eredmény	Magyarázat	Pontok
A	Teljes megfelelés.	20 pont
KO B (eltérés)	A követelmény kis részét nem vezették be, ami nincs hatással az élelmiszer-biztonságra, a jogszerűsége és a vevői követelményekre.	0 pont
C (eltérés)		"C" pontozás nem lehetséges
D (= KO nemmegfelelés)	A követelmény nem teljesült.	KO nemmegfelelés esetén a lehetséges összeredmény 50%-a levonásra kerül, a tanúsítvány nem állítható ki.

Ha az auditor egy vagy több jelentős (Major) és/vagy KO nemmegfelelést talál, a tanúsítvány nem adható ki, és amennyiben ez egy újratanúsító audit során történik, a jelenlegi IFS tanúsítványt az alábbi szabályok szerint vissza kell vonni:

- Amint lehetséges, de legfeljebb az újratanúsító audit dátumától számított két (2) munkanapon belül a tanúsító szervezetnek vissza kell vonnia a jelenleg érvényes IFS tanúsítványt az IFS Adatbázisban.
- A tanúsító szervezetnek az IFS Adatbázisban angol nyelven indoklást kell adnia a jelenlegi tanúsítvány visszavonásának okairól, beleértve a nemmegfelelés(ek)re vonatkozó követelmény számát is. Ezeknek a magyarázatoknak ugyanazon részleteket kell tartalmazniuk, mint az intézkedési tervben leírtaknak.

Megjegyzés: Minden felhasználó, akinek hozzáférése van az IFS Adatbázisához és megjelölte az adott termelő telephelyet a "Kedvencek" listáján, az IFS Adatbázisból e-mail értesítést kap (az azonosított nemmegfelelés(ek) indoklásával) arról, hogy a jelenlegi tanúsítványt visszavonták.

A sikertelen auditokról további információk az 1. rész 4.2.1.1. fejezetében található.

Ha jelentős számú olyan követelmény van, amely nem tekinthető alkalmazhatónak, akkor az audit összeredménye félrevezető lehetne. Ezért az IFS értékelési rendszer az adott esetben elérhető összpontszámhoz képest elért pontok számát százalékban kifejezett eredményén alapul, ami alapján meghatározzák az adott termelő telephely tanúsítási szintjét, vagyis hogy alap (foundation level) vagy emelt szintű-e (higher level) a tanúsítás.

Az összeredmény az alábbi módon számítandó:

Elérhető összes pontok száma: = (IFS Food követelmények teljes száma – N/A-ra értékelt követelmények száma) × húsz (20);

Összeredmény (%-ban) = kapott pontok összege / elérhető összes pontok száma.

Az auditoroknak az auditjelentésben indoklást kell írnia az alábbiakról:

- kötelezően kitöltendő mezőként (compulsory fields) definiált követelményeknél (A értékelés esetén is),
- B, C, D értékelésű követelményeknél,
- jelentős (Major) vagy KO nemmegfelelőség(ek)nél,
- nem alkalmazhatóként minősített követelményeknél.

4 Intézkedések az IFS Food audit után

4.1 Intézkedési terv

Az auditor és/vagy a tanúsító szervezet legkésőbb az utolsó auditnaptól számított két (2) héten belül kiállítja a vállalat részére az intézkedési tervet (a megállapítások listájával). Az előzetes összeredmény (%) és jelentés a gyártó telephely kérésére kiadható.

A vállalatnak az intézkedési tervet kell alapul vennie az audit során megállapított eltérésekre és nemmegfelelőségekre vonatkozó helyesbítések (corrections) és helyesbítő intézkedések (corrective actions) kidolgozásához. További információk a 7. mellékletben találhatóak.

4.1.1 Az intézkedési terv vállalati kitöltése

A vállalatnak a következőket kell benyújtania az intézkedési terv részeként:

- A helyesbítések bizonyítékait, valamint a javasolt helyesbítő intézkedéseket, minden az auditor által rögzített eltérésre (B, C, D), a B értékelést kapott KO-ra és a nemmegfelelőségekre (jelentős (Major) vagy D értékelésű KO követelmény).
- A helyesbítések és helyesbítő intézkedések felelőseit, bevezetésük határidejét (lásd az 5. táblázat).

5. táblázat: A helyesbítések és a helyesbítő intézkedések időskálája

IDŐSKÁLA	
Helyesbítések (Corrections) Négy (4) héten belül meg kell határozni és végre kell hajtani	Helyesbítő intézkedések (Corrective actions) Négy (4) héten belül meg kell határozni, de később is bevezethetők
A bizonyítéko(ka)t a bevezetésről a tanúsító szervezet részére be kell nyújtani az intézkedési terv kézhezvételét követő legfeljebb négy (4) héten belül.	A helyesbítő intézkedések fenntartható és sikeres végrehajtása a tanúsítvány kiállításának határidejénél tovább tarthat (ezt a vállalatnak indokolnia kell). Legkésőbb az újratanúsító audit időpontjáig végre kell hajtani.

Példák a helyesbítések bevezetését igazoló elfogadható bizonyítékokról:

- Képzési feljegyzések.
- Aktualizált eljárások, nyomon követhető módosításokkal.
- Előtte, utána fényképek.
- Bizonyíték (pl. e-mail), hogy a dokumentumokat a releváns személyzettel közölték.
- Belső audit vagy vizsgálati jelentés.
- Számlák a javítási munkálatokról. Ajánlatok a javítási munkálatok elvégzésére nem fogadhatóak el, mivel azok csak a javítás szándékát igazolják, de nem bizonyítékok a javítás megtörténtéről.
- Új monitoringeljárás (pl. megrongálódott infrastruktúrára).
- Javított dokumentáció esetén szükséges lehet a javított dokumentáció oktatásáról és/vagy a kommunikációjáról szóló bizonyíték(ok)ra, amennyiben a dokumentációval más személyzet és/vagy részleg is dolgozik, mint amelyik megalkotta azt.
- Aktualizált formanyomtatvány esetén a nyomtatvány fontossága és használatának gyakorisága szerint, szükséges lehet a tanúsító szervezet/auditor részére elküldeni a kitöltött formanyomtatványt.

A vállalatnak az intézkedési terv kézhez vételétől számított legfeljebb négy (4) héten belül továbbítania kell a tanúsító szervezet/auditor részére a kitöltött intézkedési tervet, beleértve a helyesbítések végrehajtásának bizonyítékait is.

A helyesbítéseket és a helyesbítő intézkedés(eke)t angol nyelvre le kell fordítani.

4.1.2 Az intézkedési terv érvényesítése

Az auditornak vagy a tanúsító szervezet képviselőjének jóvá kell hagyni:

- hogy a helyesbítések és a helyesbítő intézkedések relevánsak-e, illetve bevezetésük időpontját,
- a helyesbítések bevezetésének bizonyítékait,
- a helyesbítő intézkedéseket,

az intézkedési terv erre kijelölt oszlopában, a végleges audit jelentés kiállítása előtt.

Ha a helyesbítések bizonyítékai és/vagy a helyesbítő intézkedések nem érvényesek vagy nem megfelelőek, és/vagy a bevezetési/végrehajtási dátumok nem relevánsak, az auditor/a tanúsító szervezet visszaküldi az intézkedési tervet a vállalat részére, hogy azt a kellő időn belül módosítsák/javítsák. Ha az intézkedési tervet nem készítik el vagy nem hagyják jóvá időben, a tanúsítvány nem kerülhet kiállításra.

Az intézkedési tervet és a hozzá kapcsolódó bizonyítékokat a tanúsító szervezetnél három (3) évig kell tárolni.

4.1.3 Technikai felülvizsgálat (technical review)

A jelentés technikai felülvizsgálatát a tanúsító szervezet kijelölt felülvizsgálója végzi (lásd fogalomtár). A megállapításokkal és a kapcsolódó pontozással kapcsolatos bizonytalanságokat vagy kérdéseket az auditornak és az IFS felülvizsgálónak tisztáznia kell. A technikai felülvizsgálatnak minimum az IFS felülvizsgálók összes feladatát magába kell foglalnia (12. melléklet, IFS felülvizsgáló definíció).

A kijelölt felülvizsgáló a technikai felülvizsgálat eredménye alapján javasolja, vagy nem javasolja az IFS Food tanúsítvány kiállítását.

4.2 Az IFS tanúsítvány kiállítása

A tanúsító szervezet a felelős a végső döntést meghozni, hogy a technikai felülvizsgálat eredménye alapján kiállítják-e az IFS Food tanúsítványt vagy sem. A döntést más személy(ek)nek kell meghozni, mint akik elvégezték az auditot.

4.2.1 Az IFS auditjelentés és az IFS tanúsítvány kiállításának feltételei

6. táblázat: Értékelés és a tanúsítvány kiállítása

Az audit eredménye	Státusz	Vállalati intézkedés	Jelentés	Tanúsítvány
Összeredmény $\geq 95\%$.	Az intézkedési terv jóváhagyását követően az IFS Food emelt szintjén (higher level) megfelelt.	A kitöltött intézkedési tervet megküldeni a megállapítások listájának kézhezvételétől számított négy (4) héten belül.	A jelentés az intézkedési tervvel együtt leírja a státuszt.	Igen, emelt szintű (higher level) tanúsítvány, 12 hónap érvényességgel. A tanúsítványt csak akkor adják ki, ha a helyesbítéseket (corrections) végrehajtották.
Összeredmény $\geq 75\%$ és $< 95\%$.	Az intézkedési terv jóváhagyását követően az IFS Food alap szintjén (foundation level) megfelelt.	A kitöltött intézkedési tervet megküldeni a megállapítások listájának kézhezvételétől számított négy (4) héten belül.	A jelentés az intézkedési tervvel együtt leírja a státuszt.	Igen, alapszintű (foundation level) tanúsítvány, 12 hónap érvényességgel. A tanúsítványt csak akkor adják ki, ha a helyesbítéseket (corrections) végrehajtották.
Maximum egy (1) jelentős (Major) és az összeredmény $\geq 75\%$.	Nem felelt meg, kivéve, ha további intézkedések történnek és azokat az utóauditot (follow-up) követően validálják.	A kitöltött intézkedési tervet megküldeni a megállapítások listájának kézhezvételétől számított négy (4) héten belül. Utóaudit végrehajtása az auditot követő maximum hat (6) hónapon belül.	A jelentés az intézkedési tervvel együtt leírja a státuszt.	Alapszintű (foundation level) tanúsítvány, amennyiben a jelentős (Major) nemmegfelelőség eredményes/hatékony megoldását az utóaudit során igazolták. A tanúsítványt csak akkor adják ki, ha a helyesbítéseket (corrections) végrehajtották.
Több, mint egy (1) jelentős (Major) és/vagy az összeredmény $< 75\%$.	Nem felelt meg.	Megállapodni további intézkedésekről és új első tanúsító auditról.	A jelentés az intézkedési tervvel együtt leírja a státuszt.	Nem állítható ki.
Legalább 1 KO követelmény D minősítéssel.	Nem felelt meg.	Megállapodni további intézkedésekről és új első tanúsító auditról.	A jelentés az intézkedési tervvel együtt leírja a státuszt.	Nem állítható ki.

4.2.1.1 Az auditfolyamat kezelése egy vagy több nemmegfelelőség és/vagy < 75 % összeredmény esetében

A nemmegfelelőség(ek) típusától és számától, valamint az összeredménytől függően speciális szabályokat kell alkalmazni.

- **Ha csak egy jelentős (Major) nemmegfelelőség került rögzítésre és az összeredménye $\geq 75\%$:** utóauditra van lehetőség. Az utóauditról további információk az 1. rész 2.3.3. fejezetében található.
- **Ha több mint 1 jelentős (Major), vagy 1 vagy több KO nemmegfelelőség kerül rögzítésre és/vagy az összeredmény < 75%:**
az IFS Food audit sikertelen, a tanúsítvány nem kerül kiállításra, és az alábbi szabályok érvényesek:
 - Újratanúsító audit esetén: a jelenlegi, még érvényes tanúsítványt vissza kell vonni.
 - A jelenlegi tanúsítvány visszavonásának határideje:
 - 2 (két) munkanap, ha az audit egy vagy több nemmegfelelőség miatt sikertelen.
 - 2 (két) munkanap a tanúsítási döntést követően, ha az audit azért sikertelen, mert az összeredmény < 75%, és nem volt nemmegfelelőség.
 - Az auditot végig kell vinni, továbbá minden követelményt értékelni kell, annak érdekében, hogy a vállalat teljes képet kapjon helyzetéről.
 - Javasolt az intézkedési tervet elkészíteni, a fejlesztési célból.
 - Egy teljes, új első tanúsító audit lefolytatása szükséges, leghamarabb hat (6) héttel a nemmegfelelőség(ek)et feltáró auditot követően.

Megjegyzés: A sikertelen IFS Food audit nem kezelhető előauditként.

A sikertelen auditokról és a tanúsítvány visszavonási folyamatáról további információk az 1. rész 4.3.1. fejezetében, valamint az 5., 6. és 8. mellékletben található.

4.2.1.2 Határidők az IFS tanúsítvány kiállítására

Ha az auditor és a kijelölt felülvizsgáló az IFS Food tanúsítvány odaítélését javasolja a helyesbítések bevezetését igazoló bizonyítékok validálása után, a tanúsító szervezet meghozhatja a tanúsítvány kiadásáról szóló döntést. Az auditjelentést, az intézkedési tervet és a tanúsítványt ezt követően az utolsó auditálási naptól számított hat (6) és nyolc (8) hét között fel kell tölteni az IFS Adatbázisba, az alábbi időkeretben:

- Az auditor megküldi a vállalatnak az intézkedési tervet: legfeljebb két (2) héttel az audit utolsó napjától számítva.
- A vállalat az intézkedési tervet elkészíti, illetve az végrehajtott helyesbítések bizonyítékait megküldi a tanúsítónak maximum négy (4) héten belül.
- A tanúsító szervezet maximum két (2) héten belül elvégzi a technikai felülvizsgálatot, meghozza a tanúsítási döntést, jelentést és tanúsítványt állít ki, majd feltölti dokumentumokat az IFS Adatbázisba.

További információk a 2. mellékletben található.

4.3 Tanúsítási ciklus

Az IFS Food tanúsítvány érvényességét a következőképpen határozzák meg:

- a tanúsítvány kiadásának napjától kezdődik és
- az első tanúsító audit utolsó napjától számított + nyolc (8) hét – 1 nap + 1 év napon ér véget.

Az újratanúsító audit ütemezésének időablaka:

- bejelentett audit esetén [- nyolc (8) hét, + két (2) hét] az első tanúsító audit utolsó napjától (az audit esedékességi napja) számítva,
- nem bejelentett audit esetén [- tizenhat (16) héttel az audit esedékességének utolsó napja előtt; + két (2) héttel az audit esedékességének utolsó napja után].

Az újratanúsító audit dátumát az első tanúsító audit dátumától és nem a tanúsítvány kiállításának dátumától kell számítani. Ez lehetővé teszi, hogy a tanúsítvány érvényessége változatlan maradjon, még akkor is, ha az újratanúsító audit időpontja minden évben változik, és nem pontosan egyezik meg az audit esedékességének/évfordulójának dátumával.

Ha a újratanúsító auditot nem ütemezik be kellő időben, vagy ha a tanúsítási folyamat lépéseit nem hajtották végre időben, akkor a tanúsításban szünet áll be, és új tanúsítási ciklus indul.

Az előző auditjelentés és tanúsítvány további három (3) hónapig látható marad az IFS Adatbázisban (a tanúsítvány érvényességének lejáta után). Ha az újratanúsító auditra a fent említett három (3) hónapon túl kerül sor, a vállalat tanúsítása tovább nem lesz látható, és a COID-ja automatikusan inaktív státuszba kerül az IFS Adatbázisban.

4.3.1 A tanúsítvány visszavonására (withdrawal) / felfüggesztésére (suspension) vonatkozó információk

A tanúsító szervezet az IFS tanúsítványt az alábbi esetekben vonja vissza:

- Ha bármilyen információ arra utal, hogy a termékek / folyamatok már nem felelnek meg a tanúsítási rendszer követelményeinek, különösen az audit során (a fő- vagy utóaudit során) feltárt nem megfelelőség(ek) esetén, vagy ha az auditor belépését megtagadják (vis maior kivételével).
- Abban az esetben, ha a termelés leállt és új helyszínre költözött.
- A (tanúsító szervezet és a vállalat közti) tanúsítási szerződés felmondása esetén.

Megjegyzés: A fent leírt szabályok tekintetében a tanúsító szervezet mérlegelési jogkörébe tartozik a tanúsítványok visszavonása.

Az IFS tanúsítványt a tanúsító szervezetnek az alábbi esetekben fel kell függesztenie:

- A tanúsító szervezet élelmiszer-biztonsági incidenst vagy más eseményt követő folyamatban lévő vizsgálati eljárása esetén.
- A központi irodához / központi menedzsmenethez kapcsolódó valamennyi vállalat tanúsítványa esetében, ha a központi iroda / központi menedzsmenst auditja során nemmegfelelőséget állapítanak meg.
- Abban az esetben, ha az auditált vállalat nem fizet az aktuális auditért.

A felfüggesztés feloldása esetén a tanúsító szervezetnek minden szükséges módosítást el kell végeznie a nyilvános információkban, a márkanévhasználati engedélyekben stb., hogy biztosítsa az átláthatóságot és azt, hogy a termékek / folyamatok továbbra is tanúsítottak maradjanak.

Ha a tanúsítás alkalmazási területének csökkentéséről döntenek a tanúsítás visszaállításának feltételeként, a tanúsító szervezet minden szükséges módosítást elvégez a tanúsítási dokumentumokon, a nyilvános információkon, a márkanév használatára vonatkozó engedélyekben stb. annak érdekében, hogy az alkalmazási terület csökkentése egyértelműen közölve legyen az ügyféllel.

4.4 Az auditjelentés közzététele és tárolása

Az auditjelentés a vállalat tulajdonát képezi, közzététele részben vagy egészben a vállalat előzetes hozzájárulása nélkül harmadik fél számára tilos (kivéve, ha jogszabály, akkreditációs testület, és/vagy GFSI felügyeleti tevékenység ezt megkövetelik). Az IFS Food auditjelentés közzétételehez szükséges engedélyt írásban kell megadni, melyet a vállalat ad meg a tanúsító szervezetnek és/vagy az érintett felhasználónak. A tanúsító szervezet az IFS Food auditjelentés és a hozzá kapcsolódó dokumentáció egy példányát, valamint az auditor feljegyzéseit öt (5) évig biztonságosan őrzi. Az IFS Adatbázisban található auditjelentésekre vonatkozó információkhoz való hozzáférés feltételeiről a 4. részben található további információ.

Kiegészítő intézkedés

A tanúsítvány alapján szükséges kiegészítő intézkedések szintjére vonatkozó döntést az adott beszerző/vevő szervezet saját mérlegelési jogkörében hozza meg.

5 Az IFS Integritás Program (IFS Integrity Program)

Az IFS Integritás Program, amelyet 2010 elején indítottak el, különböző intézkedéseket foglal magába az IFS szabványok minőségének biztosítása érdekében. Ennek keretében sor kerül a tanúsított vállalatok IFS auditjelentéseinek átvizsgálatára, valamint többféle módszert alkalmaznak a tanúsító szervezetek és az auditorok teljesítményének elemzésére. Továbbá az IFS Integritás Program célja annak biztosítása, hogy a piaci szereplők ne jussanak versenyelőnyhöz azért, hogy nem felelnek meg az IFS szabványoknak. Az IFS Integritás Program tevékenységeinek többsége kockázatalapú megközelítést követ (kockázatalapú monitoring), kisebb része pedig panaszokon/reklamációkon és/vagy anonim panasztételen alapul. Az IFS Integritási Program az IFS-szabványok gyakorlati végrehajtásának ellenőrzésével/monitoringjával erősíti az IFS-szabványok megbízhatóságát és bizalmát.

Az IFS Integritás Program főbb eljárásait az IFS Management GmbH és a tanúsító szervezet közötti "Keretmegállapodás az IFS Featured Standards (IFS) szerinti auditálásról és tanúsításról" ("Framework Agreement on the auditing and certification of the International Featured Standards (IFS)") 4. melléklete tartalmazza. Ezeket az eljárásokat a nemzetközi tagokból álló IFS Minőségbiztosítási Munkacsoport dolgozta ki. Az IFS Keretmegállapodás (IFS Framework Agreement) 4. mellékletét minden tanúsító szervezetnek alá kell írnia, amely az IFS Management GmbH-val szerződött. Az IFS auditokat végző auditoroknak az IFS auditok megkezdése előtt el kell fogadniuk az IFS Integritás Program eljárásait. A tanúsító szervezetek kötelesek tájékoztatni az IFS auditot igénylő ügyfeleiket az IFS Keretmegállapodás (IFS Framework Agreement) 4. mellékletének aktuális változatáról, a szerződésükbe pedig bele kell foglalni annak végrehajthatóságát.

5.1 Az IFS Integritás Program tevékenységei

Az IFS Integritás Program elsősorban az alábbi tevékenységeket foglalja magába:

5.1.1 Az IFS Adatbázis adatainak elemzése

Az IFS Adatbázisba feltöltött minden jelentés meghatározott paraméterek szerint automatikus ellenőrzésre kerül, mint például az auditor(ok) képesítése/kvalifikációja, illetve az audit-időtartam.

A tanúsító szervezetekkel tisztázzák az érdemi eltéréseket. E célból az IFS Integritás Program átfogó és részletes nyilatkozatokat kérhet.

Továbbá a feltöltött adatokon kockázatalapú értékelését végzik az IFS Integritás Tanúsító Szervezet Irodai Auditok (IFS Integrity Certification Body Office Audits) előkészítésére.

5.1.2 IFS Integritás Helyszíni Ellenőrzés (IFS Integrity On-site Check)

Az IFS Integritás Helyszíni Ellenőrzés az IFS tanúsított telephelyek értékelésére szolgál és lehet kockázatalapú vagy panaszbejelentést követő. Az Integritás Helyszíni Ellenőrzést általában bejelentés nélkül végzik (a bejelentés 30 perccel a megkezdés előtt történik). Bizonyos különleges esetekben bejelentés alapján is sor kerülhet rá (általában 48 órával korábban kerül bejelentésre). Bejelentett Integritás Helyszíni Ellenőrzések esetén a tanúsító szervezetek jelen lehetnek az ellenőrzéseken. Azonban a kiválasztott telephellyel való előzetes kapcsolatfelvétel tilos.

Az érvényes IFS tanúsítvánnyal rendelkező termelő telephelyeknek fogadniuk kell a nem bejelentett / bejelentett helyszíni Integritás Helyszíni Ellenőrzéseket, valamint hozzáférést és támogatást kell biztosítaniuk a megbízott integritás auditoroknak. Az IFS Integritás Program elfogadása az IFS szabvány követelményeinek részét képezi.

Ha az IFS Integritás Helyszíni Ellenőrzés során objektív bizonyítékok alapján jelentős (Major) vagy KO nemmegfelelőséget állapítanak meg, az épp oly hatást gyakorol az aktuális IFS tanúsítványra, mint a normál (tanúsító / újratanúsító) IFS audit során.

Ha a termelő telephely megtagadja az IFS integritás auditor belépését a termelő telephelyre, azt szerződésszegésnek kell tekinteni, ami rendszerint az aktuális IFS tanúsítvány visszavonásához vezet.

Minden IFS Integritás Helyszíni Ellenőrzésről jelentés készül, amely kizárólag a vállalat, a felelős tanúsító szervezet, valamint kérésre a hatóságok, az akkreditáló testületek és a GFSI számára érhető el. Panaszon alapuló Integritás Helyszíni Ellenőrzés esetén a jelentés a bejelentővel is megosztható.

5.1.3 Az IFS Integritás Tanúsító Szervezet Irodai Audit (IFS Integrity Certification Body Office Audit)

Az IFS szabványokban és a vonatkozó normatív dokumentumokban leírt eljárások helyes végrehajtásának biztosítása érdekében az IFS Integritás Program rendszeres irodai auditot végez a tanúsító szervezeteknél (Integrity Certification Body Office Audit). Ezen irodai auditok során a tanúsító szervezetek és személyzetük teljesítményét ellenőrzik a kiválasztott auditjelentések és az adatbázisból származó információk átvizsgálásával. Az Integritás Tanúsító Szervezet Irodai Auditok során feltárt bizonyos problémák/megállapítások az IFS auditorok Integritás Witness Auditjához (Integrity Witness Audit) vagy az adott tanúsító szervezet által tanúsított vállalatoknál végzett Integritás Helyszíni Ellenőrzésekhez (Integrity On-site Checks) vezethetnek.

5.1.4 IFS Integritás Witness Audit (IFS Integrity Witness Audit)

Az IFS Integritás Witness Auditok az IFS Integritás Program tevékenységeinek rutin részét képezik; kezdeményezhetők kockázatalapú vagy panaszalapú megközelítéssel. A tanúsító szervezet irodai auditjai után legalább egy Integritás Witness Auditot elvégeznek. A vállalatoknak lehetővé kell tenniük a witness auditokat a normál (tanúsító / újratanúsító) IFS auditok során. Szervezési okokból az Integritás Witness Auditokat nagyon rövid időn belül is be lehet jelenteni.

Megjegyzés: Az Integritás Program részeként végzett IFS Integritás Helyszíni Ellenőrzéseket, az Integritás Witness Auditokat és az Integritás Tanúsító Szervezet Irodai Auditjait az IFS Management GmbH által alkalmazott vagy megbízott IFS integritás auditorok végzik. Az integritás auditorok teljesen függetlenek az auditált vállalatoktól és a tanúsító szervezetektől.

5.2 Az IFS Panaszkezelés (IFS Complaint Management)

A kiskereskedőknek, illetve más érintett félnek, ide értve az anonim panaszt bejelentő személyeket is, az Integritás Program (IP) részeként joguk van bármilyen panaszt bejelenteni vagy problémát kivizsgálásra felterjeszteni az IFS felé. A vonatkozó információkat a complaintmanagement@ifs-certification.com e-mail címen vagy az IFS honlapján található panaszbejelentő űrlapon keresztül lehet továbbítani.

Minden panaszbejelentést bizalmasan kezelnek. Az IFS Integritás Program munkatársai pártatlanul értékelnek minden panaszt. Megfelelő lépéseket kell tenni a panasz teljes kivizsgálására, amely magába foglalhatja a tanúsító szervezet felkérését belső vizsgálatok lefolytatására, továbbá a vizsgálatok eredményéről szóló nyilatkozat benyújtását az IFS részére. Annak tisztázására, hogy a panasz jogos-e, a fent említett IFS Integritás Program tevékenységei közül egy vagy több is alkalmazható.

Amennyiben a panasz releváns, a panaszbejelentőt tájékoztatják az elemzés eredményéről.

5.3 Szankciók (Sanctions)

Amennyiben a panaszbejelentésen alapuló vagy a kockázatalapú monitoring és minőségbiztosítási tevékenységek nyomán kiderül, hogy a hiányosság oka a tanúsító szervezet és/vagy az auditor hibájára vezethető vissza, az IFS minden szükséges információt anonim módon továbbít egy független szankcióbizottság (sanction committee) részére. A szankcióbizottság, melynek tagja egy jogász, valamint az ipar, a kiskereskedők és a tanúsító szervezetek egy-egy képviselője, döntést hoz arról, hogy történt-e szabályszegés, és amennyiben igen, megállapítják annak súlyosságát.

A tanúsító szervezetek adatbázis-elemzéseken alapuló adminisztratív hibáit az IFS Minőségbiztosítási Menedzsmentje (IFS Quality Assurance Management) közvetlenül értékelheti, amelyeket a szankcióbizottság elnökének (jogásznak) meg kell erősítenie.

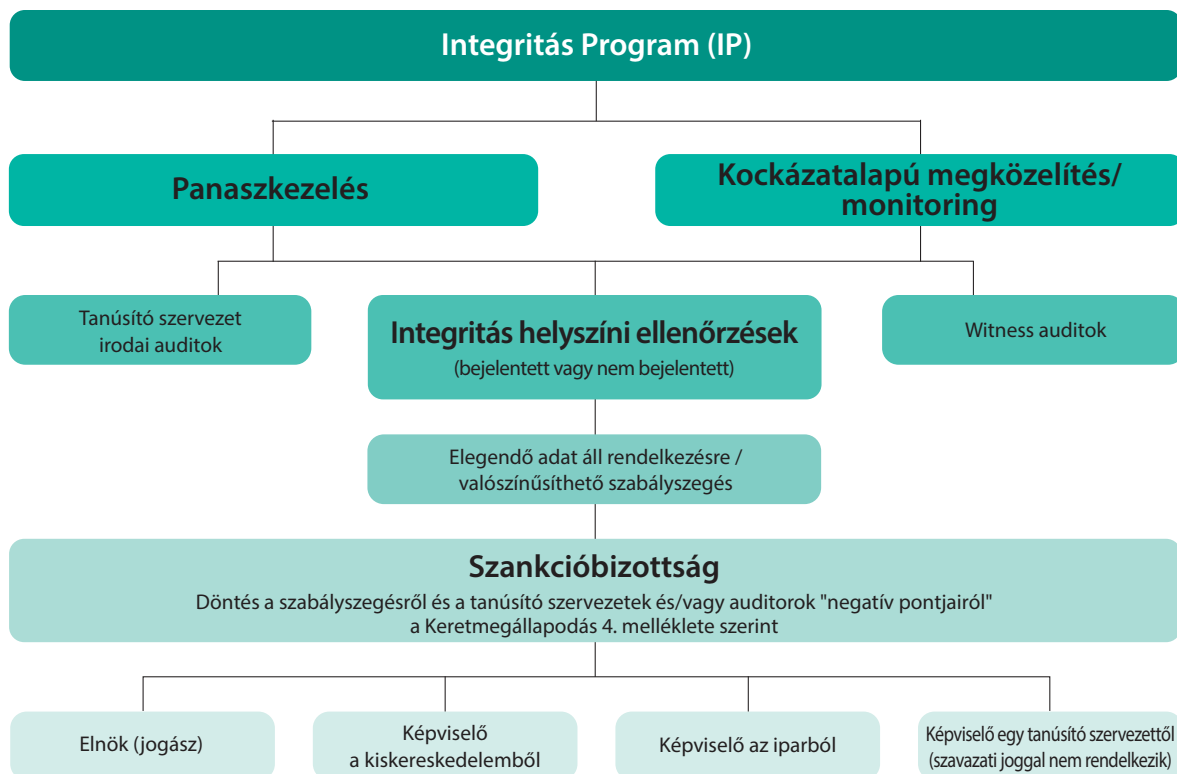
Szankciókat és/vagy bírságokat szabnak ki a tanúsító szervezetre és/vagy annak auditoraira, amennyiben a szankcióbizottság a szabályok megsértését állapítja meg. A szankció és/vagy bírság típusa a szabályszegés súlyosságától függ.

Minden véglegesített szabályszegési döntés esetén a tanúsító szervezet és/vagy az auditor bizonyos számú "negatív pontot" kaphat. Ezek a "negatív pontok" halmozódnak, az elévülési idejük két (2) év (folyamatos gördülő rendszerben). Csak nagyon súlyos esetekben kerülhet sor a tanúsító szervezetek vagy az auditorok bizonyos időre történő felfüggesztésére vagy a szerződésük felmondására (további információk az IFS Keretmegállapodás 4. mellékletében található).

Ha a tanúsító szervezetek és/vagy az auditorok részéről szabályszegést állapítottak meg, az IFS Management GmbH értesíti a vonatkozó akkreditáló testületet.

A szabályszegésekkel, a bírságokkal és a "negatív pontokkal" kapcsolatos valamennyi eljárást az IFS és a tanúsító szervezetek közötti Keretmegállapodás 4. sz. melléklete tartalmazza. (ld. 7. ábra).

7. ábra: Az IFS Integritás Programjának összefoglalása



6 IFS logók

Az IFS Food szerzői jogának és bejegyzett védjegyének kizárólagos tulajdonosa az IFS Management GmbH. Az IFS logókat az IFS adatbázis biztonságos részéből kell letölteni.

Továbbá a tanúsító szervezetnek közölnie kell az alábbi feltételeket az auditált vállalattal, és az auditornak az auditálás során ellenőriznie kell azokat. Ezen ellenőrzés eredményét fel kell tüntetni az auditjelentés vállalati profil (company profile) részében, kötelezően kitöltendő mezőként. Ha az auditor megállapítja, hogy a vállalat nem teljesíti a vonatkozó feltételeket, tájékoztatni kell az IFS-t.

Az IFS logók használatának feltételei és az IFS Food tanúsítással kapcsolatos kommunikáció
Az alábbi feltételek minden IFS logóra vonatkoznak.

Az IFS logók alakja, dizájnja és színe

Csak az IFS logók legújabb verziója használható. Használatuk esetén az IFS logóknak meg kell felelniük a méretarányos rajzon megadott formának és színnek. Dokumentumokban fekete-fehér nyomtatásban való használatuk is engedélyezett. A vállalatok csak azon szabvány(ok)nak a logóját használhatják, amely(ek) szerint tanúsítottak. Az adott logó az IFS tanúsítvány megszerzésétől a tanúsítvány érvényességének végéig használható.

Az általános IFS logó csak annak kifejezésére használható, hogy a tanúsító szervezet vagy az IFS tanácsadó támogatja az IFS tanúsítással rendelkező vállalatokat, vagy hogy a tanúsító szervezet egynél több IFS szabvány szerint kínál tanúsítási szolgáltatást. Az egyéb felhasználási formáról az IFS-sel kell egyeztetni. Az IFS Food logó használható nyomtatott, elektronikus formában és filmekben, amennyiben formája és formátuma megfelelő. Ugyanezen feltételek vonatkoznak a logó bélyegzőként történő használatára is.

Megjegyzések és értelmezések korlátozása

Ha egy IFS Food tanúsítvánnyal rendelkező termelő telephely, egy IFS Food támogató vállalat vagy egy IFS Food tanúsító szervezet IFS logóval ellátott dokumentumokat publikál, az IFS-re utaló megjegyzéseknek és értelmezéseknek egyértelműen azonosíthatóknak kell lenniük.

Az IFS Food logó használata promóciós anyagokban

Az IFS Food logó nem jelenhet meg magán a terméken, a termék csomagolásán vagy bármilyen olyan reklámanyagon, amely valószínűleg eljut a végfogyasztókhoz (pl. vállalatközi értékesítési csomagolás, végfogyasztóknak szervezett kiállítások, végfogyasztók számára készült termékspecifikus brossúrák stb.). A logó kizárólag a honlap minőségirányítással, vagy általában a minőséggel és a biztonsággal kapcsolatos részén lehet látható. Nem használható fel semmiféle cégtől-a-vásárlóig (business-to-consumer) célú marketingtevékenységre. Világosnak kell lennie, hogy a tanúsítással kapcsolatos összes információ egyértelműen az utal IFS-re.

Az IFS logó nem használható olyan prezentációkban, amelyek nem kapcsolódnak egyértelműen az IFS-hez.

Az IFS tanúsítvánnyal rendelkező termelő telephelyek, amelyek a beszállítóiktól vagy szolgáltatóiktól (brókerek, logisztikai szolgáltatók, nagykereskedők) elfogadják az IFS tanúsítványt, vagy az IFS tanúsító szervezetek használhatják az általános IFS logót és reklám célokból információt tehetnek közzé az IFS tanúsításról. Ha nem rendelkeznek saját tanúsítvánnyal, akkor világosan meg kell jelölni, hogy a vállalat támogatja az IFS tanúsítással rendelkező vállalatokat, vagy azokkal dolgozik együtt. Bármely használat, amely azt sugallja, hogy a vállalat maga a tanúsított, nem megengedhető.

További korlátozások az IFS Food logóval kapcsolatban

Az IFS Food logó nem használható olyan módon, amely azt a látszatot kelti, hogy az IFS Management GmbH felelős a tanúsítási döntésért. Az IFS Food tanúsítvány felfüggesztése vagy visszavonása esetén az auditált termelő telephelynek, vállalatnak azonnal le kell állítania az IFS logók használatát a dokumentumaikon és/vagy a weboldalukon. Amennyiben az audit alkalmazási területével kapcsolatban kizárás történik, az IFS Food logó használható, de alatta az alábbi jelölést kell feltüntetni: "Egyes termékek nem tartoznak az IFS Food audit alkalmazási területébe. A kizárás részleteit kérésre rendelkezésre bocsátjuk." Lehetőség van arra is, hogy csak azokat a termékeket sorolják fel, amelyek a vonatkozó IFS tanúsítványhoz tartoznak.

Kommunikáció az IFS Food tanúsítvánnyal kapcsolatban

A fent említett szabály vonatkozik az IFS Food-dal kapcsolatos bármely kommunikációra. Továbbá ez azt is jelenti, hogy az "IFS", az "International Featured Standards", vagy az "IFS Food" vagy más, hasonló szövegdjegyek feltüntetése nem engedélyezett azon késztermékeken, amelyek elérhetőek a végfogyasztók számára.

2. RÉSZ

1	Irányítás és elkötelezettség	48
2	Élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszer	50
3	Erőforrás-gazdálkodás	54
4	Működési folyamatok	57
5	Mérések, elemzések, fejlesztések	72



2. RÉSZ

IFS Food audit csekklista – az IFS Food audit követelményeinek listája

A *-gal jelölt követelmények az IFS Food auditjelentésben kötelezően kitöltendő információt jelölnek.

1 Irányítás és elkötelezettség

1.1 Politika

1.1.1* A felső vezetésnek olyan vállalati politikát kell kidolgoznia, bevezetnie és fenntartania, amely minimum a következőket tartalmazza:

- élelmiszer-biztonság, termékminőség, jogszerűség és eredetiség,
- ügyfélközpontúság,
- élelmiszer-biztonsági kultúra,
- fenntarthatóság.

Ezt a vállalati politikát valamennyi alkalmazott számára ismertté kell tenni, és konkrét célokra kell lebontani a releváns szervezeti egységek számára.

Az élelmiszer-biztonsági kultúrával kapcsolatos céloknak minimum a következőket kell magukba foglalni: élelmiszer-biztonsági politikákkal és felelőségekkel kapcsolatos kommunikáció, oktatás, munkavállalói visszajelzések élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos problémákról, teljesítménymérés.

1.1.2 Az élelmiszer-biztonsággal, a termékminőséggel, a jogszerűséggel és az eredetiséggel kapcsolatos minden releváns információt hatékonyan és időben közölni kell a személyzet valamennyi érintett tagjával.

1.2 Vállalati felépítés

1.2.1* **KO No. 1: A felső vezetésnek biztosítania kell, hogy az alkalmazottak tisztában legyenek az élelmiszer-biztonsággal és a termékminőséggel kapcsolatos felelőségeikkel, illetve, hogy működésük hatékonyságának monitorozására mechanizmusok kerüljenek bevezetésre. Ezen mechanizmusokat azonosítani és dokumentálni kell.**

1.2.2 A felső vezetésnek elegendő és megfelelő erőforrást kell biztosítania a termék- és folyamatkövetelmények teljesítéséhez.

1.2.3* Az élelmiszer-biztonságért és minőségirányításért felelős szervezeti egységnek közvetlen beszámolási kapcsolatban kell állnia a felső vezetéssel. A vállalat felépítését bemutató szervezeti ábrát dokumentálni kell, és naprakészen fenn kell tartani.

1.2.4 A felső vezetésnek biztosítania kell, hogy az összes (dokumentált és nem dokumentált) folyamatot a személyzet valamennyi érintett tagja ismerje és következetesen alkalmazza.

- 1.2.5* A felső vezetésnek olyan rendszert kell fenntartania, amely biztosítja, hogy a vállalat folyamatosan tájékozott legyen minden vonatkozó jogszabályról, a tudományos és technikai fejlesztésekről/fejleményekről, az iparági gyakorlatok gyűjteményeiről/kódexeiről, az élelmiszer-biztonsággal és termékminőséggel kapcsolatos kérdésekről, és hogy tisztában legyen az élelmiszer-védelmi és élelmiszercsalási kockázatokat befolyásoló tényezőkkel.
- 1.2.6* A felső vezetésnek biztosítania kell, hogy a tanúsító szervezetet tájékoztassák bármely olyan változásról, amely hatást gyakorolhat a vállalat tanúsítási követelményeknek való megfelelésére. Minimum az alábbiakról:
- bármilyen jogi személyben bekövetkező változás
 - bármely termelő telephely helyszínének változása.
- Az alábbi különleges helyzetek esetén:
- bármely termék visszahívás,
 - a hatóságok által élelmiszer-biztonsági és/vagy élelmiszercsalási okokból elrendelt termék visszahívás és/vagy termék kivonás,
 - minden olyan hatósági látogatás, amely élelmiszer-biztonsággal és/vagy élelmiszercsalással kapcsolatos kötelező intézkedést eredményez,
- a tanúsító szervezetet három (3) munkanapon belül tájékoztatni kell.

1.3 Vezetőségi átvizsgálás

- 1.3.1* A felső vezetésnek biztosítania kell, hogy az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszer átvizsgálásra kerüljön. Ezt a tevékenységet egy 12 hónapos időszakon belül kell tervezni, és végrehajtása nem haladhatja meg a 15 hónapot. Az ilyen felülvizsgálatoknak minimum az alábbiakat kell tartalmazniuk:
- a célok és politikák átvizsgálása, ideértve az élelmiszer-biztonsági kultúra elemeit is,
 - az auditok és telephelyellenőrzések eredményei,
 - pozitív és negatív vevői visszajelzések,
 - folyamatmegfelelőség,
 - élelmiszercsalási értékelés eredménye,
 - élelmiszer-védelmi értékelés eredménye,
 - megfelelőségi kérdések,
 - a helyesbítések és a helyesbítő intézkedések státusza,
 - a hatóságoktól érkező értesítések.
- 1.3.2 A vezetőségi átvizsgálás intézkedéseinek a fejlesztés támogatására kell irányulniuk. A vezetőségi átvizsgálás során értékelni kell a korábbi vezetőségi átvizsgálások során hozott intézkedések teljesülését, valamint minden olyan változást, amely hatással lehet az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszerre. A vezetőségi átvizsgálást teljeskörűen dokumentálni kell.
- 1.3.3 A felső vezetésnek az élelmiszer-biztonság, a termékminőség, a jogszabályi megfelelés és a termékek eredetiségének biztosításához szükséges infrastruktúrát és munkakörnyezetet felül kell vizsgálnia legalább 12 havonta egyszer, illetve minden jelentős változás esetén (pl. belső auditok vagy telephelyellenőrzések keretében). Ennek legalább a következőket kell tartalmaznia:
- épületek,
 - ellátórendszerek,

- gépek és berendezések,
- szállítás,
- személyzeti létesítmények,
- környezeti feltételek,
- higiéniai feltételek,
- munkahely/mukaállomás kialakítás,
- külső hatások (pl. zaj, rezgés).

A kockázatok alapján az átvizsgálás eredményeit figyelembe kell venni a beruházástervezésnél.

2 Élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszer

2.1 Minőségirányítás

2.1.1 Dokumentumkezelés

2.1.1.1 A dokumentumok és módosításaik ellenőrzésére/kezelésére eljárást kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani. Minden olyan dokumentumnak, amely az élelmiszer-biztonság, a termékminőség, a jogszerűség, az eredetiség és a vevői követelmények megfelelőségéhez szükséges, a legfrissebb változatban kell rendelkezésre állnia. A dokumentumok bármely, ezen követelmények szempontjából kritikus módosításának okát fel kell jegyezni.

2.1.1.2 Az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszert dokumentálni kell, be kell vezetni és fenn kell tartani, és egy biztonságos helyen kell tartani. Ez a fizikailag és/vagy digitálisan dokumentált rendszerekre egyaránt vonatkozik.

2.1.1.3* Minden dokumentumnak olvashatónak, egyértelműnek és teljes körűnek kell lennie. A személyzet valamennyi érintett tagja részére mindenkor elérhetőnek kell lennie.

2.1.2 Feljegyzések és dokumentált információk

2.1.2.1 A feljegyzéseknek és dokumentált információknak olvashatónak, megfelelően kitöltöttnek és eredetinek kell lennie. Ezeket úgy kell fenntartani/megőrizni, hogy a későbbi felülírásuk vagy módosításuk nem megengedett. Ha a feljegyzéseket elektronikusan dokumentálják, olyan rendszert kell fenntartani, amely biztosítja, hogy csak az arra jogosult személyzet férjen hozzá a nyilvántartások/ feljegyzések létrehozásához vagy módosításához (pl. jelszavas védelem).

2.1.2.2* Minden feljegyzést és dokumentált információt a jogszabályi és vevői követelményekkel összhangban kell megőrizni. Ha nincsenek ilyen követelmények meghatározva, a feljegyzéseket és dokumentált információkat az eltarthatósági időt követően minimum egy évig meg kell őrizni. Az eltarthatósági idővel nem rendelkező termékek esetében a feljegyzések és a dokumentált információk megőrzési időtartamát meg kell indokolni, és az indoklást dokumentálni kell.

2.1.2.3 A feljegyzéseket és dokumentált információkat biztonságosan és könnyen hozzáférhetően kell tárolni.

2.2 Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer

2.2.1 HACCP terv

- 2.2.1.1* A vállalat élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerének alapját egy teljes mértékben bevezetett, szisztematikus és átfogó HACCP-alapú terv kell képezze, amely követi a Codex Alimentarius elveit, a helyes gyártási gyakorlatokat, a helyes higiéniai gyakorlatokat, valamint a gyártó és a célországok jogszabályi követelményeit, amelyek túlmutatnak ezen elveken. A HACCP tervnek telephelyspecifikusnak kell lennie, és azt a termelő telephelyen be kell vezetni.
- 2.2.1.2* A HACCP tervnek ki kell terjednie az összes alapanyagra, csomagolóanyagra, termékre vagy termékcsoporthoz, valamint a beérkező áruktól a késztermékek kiszállításáig minden folyamatra, beleértve a termékfejlesztést is.
- 2.2.1.3 A HACCP tervnek tudományos szakirodalmon vagy más forrásokból beszerzett szakértői véleményeken/tanácsokon kell alapulnia, amelyek között szerepelhetnek kereskedelmi és iparági szövetségek, független szakértők és hatóságok. Ezeket az információkat az új műszaki/technológiai fejlesztéseket figyelembe véve naprakészen kell tartani.
- 2.2.1.4 Az alapanyagokban, csomagolóanyagokban, feldolgozási módszerekben, infrastruktúrában és/vagy berendezésekben bekövetkező változások esetén a HACCP tervet felül kell vizsgálni a termékbiztonsági követelmények betartásának biztosítása érdekében.

2.3 HACCP elemzés

2.3.1 HACCP team

2.3.1.1 A HACCP team összeállítása:

A HACCP teamnek megfelelő speciális ismeretekkel és szakértelemmel kell rendelkeznie, multidiszciplináris teamnek kell lennie, amely magába foglal operatív személyzetet is.

- 2.3.1.2 A HACCP terv kidolgozásáért és fenntartásáért felelős személyeknek egy belső csoportvezetővel kell rendelkezniük, és megfelelő oktatásban kellett részesülniük a HACCP elvek alkalmazása, valamint a termékek és folyamatok specifikus ismerete terén.

2.3.2 Termékleírás

- 2.3.2.1 A termék teljes leírását dokumentálni kell és azt karban kell tartani. A termékleírásnak tartalmaznia kell a termékbiztonságra vonatkozó minden releváns információt, minimum a következőket:

- a termék összetétele,
- fizikai, érzékszervi, kémiai és mikrobiológiai jellemzők,
- a termék élelmiszer-biztonságára vonatkozó jogi követelmények,
- kezelési módszerek, csomagolás, tartósság (eltarthatósági idő),
- tárolási körülmények, valamint a szállítás és forgalmazás módja.

2.3.3 A termék tervezett felhasználásának és a felhasználók/fogyasztók azonosítása

2.3.3.1 A tervezett felhasználást a termék végfogyasztójának várható felhasználási módjai alapján kell meghatározni és leírni, figyelembe véve a sérülékeny fogyasztók csoportjait.

2.3.4 A folyamatábra megalkotása

2.3.4.1 A folyamatábrát minden termékre vagy termékcsoportha, továbbá a folyamatok és alfolyamatok (ideértve az átdolgozást és a visszadolgozást (rework)) minden változatára vonatkozóan dokumentálni kell és azt karban kell tartani. A folyamatábrának azonosítania kell minden egyes folyamatlépést, valamint a CCP-khez és az egyéb szabályozó intézkedésekhez meghatározott minden egyes szabályozást. A folyamatábrát dátummal kell ellátni, és bármilyen változás esetén aktualizálni kell.

2.3.5 A folyamatábra helyszíni megerősítése

2.3.5.1 A HACCP team képviselőinek a folyamatábrát helyszíni ellenőrzésekkel kell verifikálniuk, az összes működési szakaszban és minden műszakban. A folyamatábrát szükség szerint módosítani kell.

2.3.6 A veszélyelemzés elvégzése minden lépésre

2.3.6.1 Veszélyelemzést kell végezni minden lehetséges és várható fizikai, kémiai (ideértve a radiológiai veszélyeket és az allergéneket is) és biológiai veszélyre vonatkozóan. Az elemzésnek ki kell terjednie az élelmiszerekkel érintkező anyagokkal, a csomagolóanyagokkal, valamint a munkakörnyezettel kapcsolatos veszélyekre is. A veszélyelemzés részeként mérlegelni kell a veszélyek előfordulásának valószínűségét és egészségkárosító hatásuk súlyosságát. Figyelembe kell venni azokat a specifikus szabályozó intézkedéseket, amelyeket az egyes jelentős/szignifikáns veszélyek szabályozására kell alkalmazni.

2.3.7 Kritikus szabályozási pontok és más szabályozó intézkedések meghatározása

2.3.7.1 Annak eldöntését, hogy az a lépés, amelynél szabályozó intézkedést alkalmaznak CCP-nek minősül-e a HACCP rendszerben, döntési fa vagy más logikus és megalapozott eszköz(ök) alkalmazásával kell elősegíteni.

2.3.8 Validált kritikus határérték megállapítása minden CCP-re

2.3.8.1* Minden egyes CCP esetében meg kell határozni és validálni kell a kritikus határértékeket, hogy azonosítani lehessen, amikor kikerül a folyamat a szabályozott állapotból.

2.3.9 Monitoring rendszer felállítása minden CCP-re

2.3.9.1* KO No. 2: Minden CCP-re vonatkozóan dokumentálni kell, be kell vezetni és fenn kell tartani specifikus monitoring/felügyelő eljárásokat, a módszer, a mérés vagy megfigyelés gyakoriságának és az eredmények rögzítésének tekintetében, hogy észlelni lehessen, ha a CCP kikerül a szabályozott állapotból. Minden definiált CCP-t szabályozás alatt kell tartani. Minden egyes CCP monitoringját/felügyeletét és szabályozását feljegyzésekkel kell alátámasztani.

- 2.3.9.2 A CCP monitoring/felügyelet feljegyzéseket egy, a vállalaton belüli felelős személynek ellenőriznie kell, valamint a feljegyzéseket meghatározott ideig meg kell őrizni.
- 2.3.9.3 A CCP-kre meghatározott szabályozó intézkedések és egyéb szabályozó intézkedések monitoringjáért/felügyeletéért felelős operatív személyzetnek speciális képzést/oktatást kell kapnia.
- 2.3.9.4 A CCP-khez nem kapcsolódó egyéb szabályozó intézkedéseket mérhető vagy megfigyelhető kritériumok alapján kell monitorozni/felügyelni, feljegyezni és ellenőrizni.

2.3.10 Helyesbítő intézkedések meghatározása

- 2.3.10.1 Abban az esetben, ha a monitoring/felügyelet azt jelzi, hogy egy adott CCP-re meghatározott szabályozó intézkedés vagy bármely egyéb szabályozó intézkedés nincs szabályozás alatt, helyesbítő intézkedéseket kell dokumentálni és ezeket végre kell hajtani. Az ilyen helyesbítő intézkedéseknek figyelembe kell venniük a nem megfelelő termékekkel kapcsolatos intézkedéseket is, valamint azonosítani kell a gyökérokot (root cause), amiért a CCP kikerült a szabályozott állapotból.

2.3.11 A HACCP terv validálása és verifikálási eljárások létrehozása

- 2.3.11.1 A validálási eljárásokat, beleértve az élelmiszer-biztonságot befolyásoló bármilyen módosítást követő ismételt validálást, dokumentálni kell, be kell vezetni és fenn kell tartani annak biztosítására, hogy a HACCP terv alkalmas legyen a beazonosított veszélyek hatékony szabályozására.

- 2.3.11.2* Verifikálási eljárásokat kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani annak megerősítésére, hogy a HACCP-terv megfelelően működik. Példák a HACCP terv verifikálási tevékenységeire:

- belső auditok,
- vizsgálat/tesztelés,
- mintavételezés,
- eltérések és nemmegfelelőségek átvizsgálása,
- panaszok átvizsgálása.

A verifikálást egy 12 hónapos időszakon belül legalább egyszer el kell végezni, vagy amennyiben jelentős változások következnek be. Az ellenőrzés eredményeit fel kell jegyezni, és be kell építeni a HACCP tervbe.

2.3.12 A dokumentáció és a feljegyzések/nyilvántartások létrehozása

- 2.3.12.1 A HACCP-tervvel kapcsolatos dokumentációnak és feljegyzéseknek/nyilvántartásoknak, mint például:

- a veszélyelemzés,
- a CCP-kre és egyéb szabályozó intézkedésekre meghatározott szabályozó intézkedések meghatározása,
- a kritikus határértékek meghatározása,
- a folyamatok,
- az eljárások,
- a CCP-kre és egyéb szabályozó intézkedésekre meghatározott szabályozó intézkedések monitoring/felügyeleti tevékenységeinek eredményei,
- a CCP monitoringért/felügyeletért felelős személyzet képzési feljegyzései,
- a tapasztalt eltérések és nemmegfelelőségek, valamint a végrehajtott helyesbítő intézkedések, rendelkezésre kell állniuk.

3 Erőforrás-gazdálkodás

3.1 Emberi erőforrások

- 3.1.1 A termék biztonságát, minőségét, jogszabályi megfelelőségét és eredetiségét befolyásoló munkát végző valamennyi munkatártnak rendelkeznie kell a feladatkörének megfelelő kompetenciákkal, amelyeket oktatás, munkatapasztalat és/vagy képzés révén szerez meg.
- 3.1.2 Az élelmiszer-biztonságra és a termékminőségre hatást gyakorló valamennyi munkakör esetében a felelősségi köröket, kompetenciákat és munkaköri leírásokat dokumentálni kell, be kell vezetni és fenn kell tartani. A kulcsfontosságú szerepkörök/munkakörök betöltőit meg kell határozni.

3.2 Személyi higiénia

- 3.2.1* A személyi higiéniára vonatkozó kockázatalapú követelményeket dokumentálni kell, be kell vezetni és fenn kell tartani. Ez minimum az alábbi területekre terjedjen ki:
- haj és szakáll,
 - védőruházat (beleértve használatuk feltételeit a személyzeti létesítményekben),
 - kézmosás, fertőtlenítés és kézhigiénia,
 - evés, ivás, dohányzás / elektromos cigaretta és egyéb dohánytermékek használata,
 - intézkedések sérülések, vágások, horzsolások esetére,
 - körmök, ékszerek, műkörmök/műszempillák és személyes tárgyak (beleértve a gyógyszereket),
 - fertőző betegségek és az élelmiszer-biztonságot befolyásoló egészségi állapotok jelentése egészségügyi szűrési eljárás keretében.
- 3.2.2* **KO No. 3: A személyi higiéniára vonatkozó követelményeket minden érintett munkavállalónak, alvállalkozónak és látogatónak meg kell értenie és alkalmaznia kell.**
- 3.2.3 A személyi higiéniai követelményeknek való megfelelést kockázatalapon meghatározott gyakorisággal, de legalább háromhavonta egyszer ellenőrizni kell.
- 3.2.4 A kézhigiénia hatékonyságának ellenőrzésére kockázatalapú programot kell bevezetni és fenntartani.
- 3.2.5 Látható ékszereket (beleértve a piercinget) és órákat nem szabad viselni. Bármilyen kivételt a kockázatok alapján átfogóan kell értékelni, és azokat hatékonyan kell kezelni.
- 3.2.6 A vágásokat és horzsolásokat olyan ragtapasszal/kötéssel kell ellátni, amely nem jelent szennyeződési kockázatot. A ragtapasznak/kötésnek vízállónak és a termék színétől eltérő színűnek kell lennie. Szükség szerint:
- a ragtapasznak/kötésnek fémszálat kell tartalmaznia,
 - egyszer használatos kesztyűt kell viselni.
- 3.2.7 Azokon a munkaterületeken, ahol hajháló/fejfedő és/vagy szakállháló/fedő viselése szükséges, a termék szennyeződésének elkerülése érdekében a haját/szakállat teljesen be kell fedni.

- 3.2.8* Használati utasítást/szabályokat kell bevezetni azon munkaterületekre/tevékenységekre, ahol (a termék színétől eltérő színű) kesztyű viselése szükséges.
- 3.2.9 Minden munkavállaló számára megfelelő mennyiségű védőruházatot kell biztosítani.
- 3.2.10 Minden védőruházatot alaposan és rendszeresen kell mosni/tisztítani a telephelyen belül (in-house), jóváhagyott vállalkozók vagy a munkavállalók által. Ezt a döntést dokumentálni kell, és ennek kockázatalapúnak kell lennie. A mosással/tisztítással kapcsolatos követelményeknek minimum az alábbiakat kell biztosítaniuk:
- a szennyezett és tiszta ruházat mindenkori megfelelő elkülönítése,
 - mosási feltételek: a víz hőmérséklete és a mosószer adagolása,
 - a szennyeződés elkerülése a használatig.
- A mosás hatékonyságát monitorozni kell.
- 3.2.11 Bármilyen egészségügyi probléma vagy fertőző betegség esetén, amely hatással lehet az élelmiszerbiztonságra, intézkedéseket kell tenni a szennyeződési kockázatok minimalizálására.

3.3 Képzés és oktatás

- 3.3.1* Dokumentált képzési és/vagy oktatási programokat kell bevezetni a termék- és folyamatkövetelmények, valamint a munkavállalók képzési igényeinek figyelembevételével, a munkájuk szerint. Ezeknek tartalmazniuk kell:
- a képzések tartalmát,
 - a képzések gyakoriságát,
 - a résztvevők feladatkörét,
 - a képzés nyelvét,
 - a képzett tréner/oktató nevét,
 - a képzés eredményességének/hatékonyságának értékelését.
- 3.3.2* Minden munkatárs esetében alkalmazni kell a dokumentált képzési és/vagy oktatási programokat, beleértve a szezonális és ideiglenes dolgozókat, a külső cégek alkalmazottait, akik az adott munkaterületen dolgoznak. A munkavállalók felvételekor, a munka megkezdése előtt, a dokumentált képzési/oktatási programokkal összhangban kell őket képezni/betanítani/oktatni.
- 3.3.3 Minden képzési/oktatási eseményről nyilvántartást/feljegyzést kell vezetni, amely legyen elérhető, és amelynek tartalmaznia kell:
- a résztvevők nevét (aláírásukkal együtt),
 - a dátumot,
 - az időtartamot,
 - az oktatás tartalmát,
 - a tréner/oktató nevét.

A képzési és/vagy oktatási programok eredményességének/hatékonyságának bizonyítására eljárást vagy a programot kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani.

3.3.4 A képzés és/vagy oktatás tartalmát felül kell vizsgálni és szükség esetén aktualizálni kell. Különös figyelmet kell fordítani minimum az alábbi a specifikus kérdéskörökre:

- élelmiszer-biztonság,
- a termékek eredetisége, beleértve az élelmiszercsalást is,
- termékminőség,
- élelmiszer-védelem,
- élelmiszerrel kapcsolatos jogszabályi követelmények,
- termék / folyamat módosítások,
- a korábbi dokumentált képzési/oktatási programok visszajelzései.

3.4 Személyzeti létesítmények

3.4.1* Megfelelő személyzeti létesítményeket kell biztosítani, amelyeknek arányos méretűnek és a személyzet létszámához igazodóan felszereltnek kell lenniük, és amelyeket úgy kell megtervezni és ellenőrizni, hogy az élelmiszer-biztonsági kockázatokat a lehető legkisebbre csökkentsék. Az ilyen létesítményeket úgy kell fenntartani, hogy megelőzzék a szennyeződést.

3.4.2 A termék élelmiszerrel és itallal és/vagy idegen anyagokkal való szennyeződésének kockázatát a lehető legkisebbre kell csökkenteni. Figyelembe kell venni az automatákból, az étkezdéből származó és/vagy a személyzet által a munkahelyre behozott ételeket és italokat.

3.4.3 Az öltözőket úgy kell elhelyezni, hogy közvetlen hozzáférést biztosítsanak azokhoz a területekhez, ahol a csomagolatlan élelmiszereket kezelik. Ha az infrastruktúra ezt nem teszi lehetővé, alternatív intézkedéseket kell bevezetni és fenntartani a termékszennyezési kockázat minimalizálására. Az utcai/kültéri ruházatot és a védőruházatot elkülönítve kell tárolni, kivéve, ha a szennyeződési kockázatok megelőzésére alternatív intézkedéseket vezettek be és tartanak fenn.

3.4.4 A mosdók nem nyílhatnak közvetlenül és nem jelenthetnek szennyeződési kockázatot azokra a területekre, ahol a termékeket kezelik. A WC-ket megfelelő kézmosási lehetőséggel kell ellátni. A létesítményekben megfelelő természetes vagy mesterséges szellőzést kell biztosítani. A szennyezett területről a tiszta terület felé irányuló mechanikus légáramlást el kell kerülni.

3.4.5* Kézmosási/kézhygiéniai létesítményeket/eszközöket kell biztosítani, amelyek legalább a következő követelményeknek kell megfelelniük:

- megfelelő számú kézmosó (mosdókagyló),
- megfelelően elhelyezve a termelési területek bejáratainál és/vagy azokon belül,
- kizárólag kézmosásra szolgálnak.

Hasonló létesítmények/eszközök szükségességét további területeken (pl. a csomagolási területen) a kockázatok alapján kell meghatározni.

3.4.6 A kézhygiéniai létesítményeknek/eszközöknek biztosítaniuk kell:

- a megfelelő hőmérsékletű folyó ivóvizet,
- a megfelelő tisztító és fertőtlenítő berendezéseket/eszközöket,
- a megfelelő kézszáritó lehetőséget.

- 3.4.7 Amennyiben a folyamatok magasabb szintű higiéniai szabályozást igényelnek, a kézmosó létesítménynek/eszköznek ezen felül biztosítani kell:
- az érintés nélkül működő szerelvényt/csapot,
 - a kézfertőtlenítést,
 - a kézzel történő érintkezés nélkül nyíló hulladékgyűjtő edényt.
- 3.4.8 Szükség esetén a csizmák, cipők és egyéb védőruházat számára tisztítási és fertőtlenítési létesítményeket/eszközöket kell biztosítani és használni.

4 Működési folyamatok

4.1 Ügyfélközpontúság és szerződéses megállapodás

- 4.1.1 Eljárást kell bevezetni és fenntartani az ügyfelek alapvető igényeinek és elvárásainak azonosítására. Az ebből a folyamatból származó visszajelzéseket a vállalat folyamatos fejlesztéséhez inputként kell felhasználni.
- 4.1.2 Az ügyfélmegállapodásokban rögzített, az élelmiszer-biztonságra és a termékminőségre vonatkozó valamennyi követelményt, valamint ezen követelmények bármely módosítását minden érintett szervezeti egység felé kommunikálni kell, és azok bevezetését és végrehajtását biztosítani kell.
- 4.1.3* **KO No. 4: Amennyiben vannak az alábbiakra vonatkozó ügyfélmegállapodások (vevői követelmények):**
- **termékreceptúra (beleértve az alapanyagok jellemzőit is),**
 - **folyamat,**
 - **technológiai követelmények,**
 - **tesztelési és monitoring tervek,**
 - **csomagolás,**
 - **jelölés, címkézés,**
- ezeket be kell tartani.**
- 4.1.4 A felső vezetés a vevői követelményekkel összhangban a lehető leghamarabb tájékoztatja az érintett vevőket a termékbiztonsággal vagy jogszerűséggel kapcsolatos bármely problémáról, beleértve az illetékes hatóságok által azonosított eltéréseket és nemmegfelelőségeket is.

4.2 Specifikációk és receptúrák

4.2.1 Specifikációk

- 4.2.1.1* A specifikációkat dokumentálni kell és be kell vezetni minden késztermékre vonatkozóan. Ezeknek naprakésznek, egyértelműnek, továbbá a jogszabályi és vevői követelményekkel összhangban kell lennie.

4.2.1.2 A specifikációk létrehozását, jóváhagyását és módosítását szabályozó eljárást kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani. Az eljárásnak, ha szükséges, tartalmaznia kell a specifikációk vevő(k) általi elfogadást. Amennyiben azt vevők igénylik/megkövetelik, a termékspecifikációkat formálisan jóvá kell hagyni.

Ez az eljárás foglalja magába a késztermék-specifikációk frissítését minden olyan módosítás esetén, amely az alábbiakra vonatkozik:

- alapanyagok,
- receptúrák/formulák,
- a késztermékekre hatással bíró folyamatok,
- a késztermékekre hatással bíró csomagolóanyagok.

4.2.1.3* KO No. 5: A specifikációkat dokumentálni kell és be kell vezetni minden alapanyagra (összetevők, adalékanyagok, csomagolóanyagok, visszadolgozás (rework)) vonatkozóan. A specifikációk legyenek naprakészek, egyértelműek és felejenek meg a jogszabályi előírásoknak, valamint a vevői követelményeknek, ha vannak ilyenek meghatározva.

4.2.1.4 A specifikációknak és/vagy azok tartalmának a helyszínen hozzáférhetőnek kell lenniük a személyzet valamennyi érintett tagja számára.

4.2.1.5* Amennyiben a termékek címkézésénél és/vagy promóciója során valamilyen termékre vonatkozó állítást (claim) tüntetnek fel, vagy ha bizonyos kezelési illetve előállítási módszerek alkalmazását kizárták, intézkedéseket kell tenni az állításnak való megfelelés igazolására.

4.3 Termékfejlesztés, termékmódosítás, a gyártási folyamatok módosítása

4.3.1 Egy a termékek és/vagy folyamatok fejlesztésére vagy módosítására vonatkozó eljárást kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani, amely legalább foglalja magába a veszélyelemzést és a kapcsolódó kockázatok értékelését.

4.3.2* Az eljárásnak biztosítania kell, hogy a címkézés/jelölés megfeleljen a rendeltetési ország/országok hatályos jogszabályainak és a vevői követelményeknek.

4.3.3* A fejlesztési és/vagy módosítási folyamatnak a termékösszetételre/receptúrákra, a visszadolgozásra (rework), a csomagolóanyagokra, a gyártási folyamatokra vonatkozó specifikációkat kell eredményeznie, és biztosítania kell az élelmiszer-biztonságra, a termékminőségre, a jogszerűségre, az eredetiségre vonatkozó előírásoknak, valamint a vevői követelményeknek való megfelelést. Ez magába foglalja az üzemi próbákat/kísérleteket, a termékvizsgálatokat és a folyamatmonitoringot. A termékfejlesztés/módosítás előrehaladását/lépéseit és eredményeit fel kell jegyezni.

4.3.4 El kell végezni az eltarthatóságiidő-teszteket vagy a megfelelő validálást mikrobiológiai, kémiai és érzékszervi vizsgálatokkal, figyelembe véve a termék receptúráját/összetételét, csomagolását, gyártását és egyéb ismert körülményeket. Az eltarthatósági időt ezen értékelés alapján kell meghatározni.

4.3.5 Az élelmiszertermékek elkészítésére vonatkozó javaslatokat és/vagy felhasználási utasításokat, amelyek kapcsolatosak az élelmiszer-biztonsággal és/vagy termékminőséggel validálni és dokumentálni kell.

- 4.3.6 A címkén feltüntetett tápértékadatokat vagy tápértékre vonatkozó állításokat a termék eltarthatósági ideje alatt végzett tanulmányokkal és/vagy tesztekkel kell validálni.

4.4 Beszerzés

- 4.4.1* Az alapanyagok, félkész termékek és csomagolóanyagok beszerzésére, valamint a (belső és külső) beszállítók jóváhagyására és monitoringjára vonatkozó eljárást kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani.

Ennek az eljárásnak minimum az alábbiakat kell tartalmaznia:

- az alapanyagokkal és/vagy beszállítókkal kapcsolatos kockázatok,
- a szükséges teljesítménykövetelmények (pl. tanúsítás, származás stb.),
- rendkívüli helyzetek (pl. sürgősségi vásárlás),

valamint a kockázatok alapján további kritériumok, mint például:

- tapasztalt és kompetens személy által végzett auditok,
- vizsgálati eredmények,
- beszállítói megbízhatóság,
- reklamációk/panaszok,
- beszállítói kérdőív.

- 4.4.2 A vásárolt anyagokat a kockázatok és a beszállítók státusza alapján értékelni kell az élelmiszer-biztonság, a termékminőség, a jogszerűség és az eredetiség szempontjából. Ezen értékelés eredményei képezik a vizsgálati és monitoringtervek alapját.

- 4.4.3* Azokat a beszerzett szolgáltatásokat, amelyek a kockázatok alapján hatással vannak az élelmiszer-biztonságra és a termékminőségre, értékelni kell annak biztosítása érdekében, hogy megfeleljenek a meghatározott követelményeknek.

Ennek minimum a következőket kell tartalmaznia:

- szolgáltatási követelmények,
- beszállítói státusz (az értékeléssel összhangban),
- a szolgáltatás hatása a késztermékekre.

- 4.4.4* Amennyiben a termék feldolgozásának és/vagy elsődleges csomagolásának és/vagy címkézésének egy részét kiszervezik (outsourced), ezt dokumentálni kell az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszerben, valamint az ilyen folyamatokat szabályozni kell annak garantálása érdekében, hogy az élelmiszer-biztonság, a termékminőség, a jogszerűség és az eredetiség ne kerüljön veszélyeztetésre. Ezen kiszervezett folyamatok szabályozását és ellenőrzését azonosítani és dokumentálni kell. Amennyiben a vevő azt megköveteli, bizonyítékkal kell rendelkezni arra vonatkozóan, hogy a tájékoztatták őket és beleegyezésüket adták az ilyen kiszervezett folyamatokhoz.

- 4.4.5 Dokumentálni kell és be kell vezetni egy megállapodást, amely kiterjed a kiszervezett folyamatokra, és leírja az azokkal kapcsolatban hozott intézkedéseket, ide értve a folyamat közbeni szabályozásokat/ellenőrzéseket, a vizsgálati és a monitoringterveket.

- 4.4.6 A kiszervezett folyamatok beszállítóit a következők szerint kell jóváhagyni:
- IFS Food vagy más, a GFSI által elismert élelmiszer-biztonsági tanúsítási szabvány szerinti tanúsítás, vagy
 - tapasztalt és kompetens személy által végzett, dokumentált beszállítói audit, amely legalább az élelmiszer-biztonságra, a termékminőségre, a jogszerűségre és az eredetiségre vonatkozó követelményeket tartalmazza.
- 4.4.7 Az anyagbeszerzést és a beszállítói értékeléseket egy 12 hónapos időszakon belül legalább egyszer át kell vizsgálni, vagy amennyiben jelentős változások következnek be. Az átvizsgálásokról készült feljegyzéseket és az értékelésből következő intézkedéseket dokumentálni kell.

4.5 Termékcsomagolás

- 4.5.1 * A kockázatok és a rendeltetésszerű felhasználás alapján a csomagolóanyagok kulcsfontosságú paramétereit részletes specifikációkban kell meghatározni, amelyek megfelelnek a vonatkozó hatályos jogszabályoknak, valamint figyelembe veszik az egyéb releváns veszélyeket vagy kockázatokat. Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő csomagolóanyagok alkalmasságát/megfelelőségét és a funkcionális záróréteg(ek) meglétét minden releváns termékre vonatkozóan validálni kell. Ezt tesztekkel/vizsgálatokkal kell monitorozni és igazolni, mint például:
- érzékszervi vizsgálatok,
 - tárolási tesztek,
 - kémiai vizsgálatok,
 - migrációs vizsgálatok eredményei.
- 4.5.2 Minden olyan csomagolóanyag esetében, amely hatással lehet a termékekre, dokumentálni kell a jogszabályi követelményeknek való megfelelést igazoló megfelelési nyilatkozatokat. Abban az esetben, ha nincsenek alkalmazandó speciális jogszabályi követelmények, bizonyítékkal kell rendelkezni annak biztosítására, hogy a csomagolóanyagok az adott felhasználási célra alkalmasak. Ez vonatkozik azon csomagolóanyagokra, amelyek hatással lehetnek az alapanyagokra, a félkész és késztermékekre.
- 4.5.3 A felhasznált csomagolásnak és a címkézésnek meg kell felelnie a csomagolt terméknek, valamint az elfogadott vevői termékspecifikációknak. A címkén szereplő információknak olvashatónak és kitörölhetetlennek kell lenniük. Ezt legalább a gyártási folyamat elején és végén, valamint minden termékváltáskor ellenőrizni és dokumentálni kell.

4.6 A gyár/üzem elhelyezkedése

- 4.6.1* A gyár/üzem környezetéből (pl. talaj, levegő) eredő, az élelmiszer-biztonságra és/vagy a termékminőségre gyakorolt esetleges kedvezőtlen hatásokat meg kell vizsgálni. Amennyiben kockázatokat azonosítottak (pl. rendkívül poros levegő, erős szagok), intézkedéseket kell dokumentálni és bevezetni, valamint az intézkedések eredményességét/hatékonyágát legalább 12 hónapon belül egyszer, illetve lényeges változások esetén felül kell vizsgálni.

4.7 A gyár/üzem külső területei

- 4.7.1 A gyár/üzem valamennyi külső területének tisztának és rendezettnek kell lennie, továbbá úgy kell azokat kialakítani és karbantartani, hogy a szennyeződés megelőzhető legyen. Amennyiben a természetes vízvezetés nem megfelelő, megfelelő vízvezető rendszert kell telepíteni.

4.7.2 A szabadtéri tárolást a lehető legkisebb mértékűre kell korlátozni. Ha az árukat a szabadban tárolják, biztosítani kell, hogy szennyeződési kockázat vagy az élelmiszer-biztonságra és minőségre gyakorolt káros hatás ne álljon fenn.

4.8 Az üzem elrendezése, folyamatáramok

4.8.1 Az összes épületet magába foglaló helyszínrajzot dokumentálni kell és azt fenn kell tartani, amely minimum a alábbiak folyamatáramát tartalmazza:

- késztermékek,
- félkész termékek, beleértve a visszadolgozást (rework) is,
- csomagolóanyagok,
- alapanyagok,
- személyzet,
- hulladékok,
- víz.

4.8.2* Az áruk átvételétől a kiszállításig tartó folyamatáramot úgy kell bevezetni, fenntartani, felülvizsgálni és szükség esetén módosítani, hogy az alapanyagok, csomagolóanyagok, félkész és késztermékek mikrobiológiai, kémiai és fizikai szennyeződési kockázatai elkerülhetőek legyenek. A keresztszennyeződési kockázatokat hatékony intézkedésekkel kell minimalizálni.

4.8.3 Amennyiben mikrobiológiai, kémiai és fizikai kockázatokra érzékeny területeket azonosítottak, azokat úgy kell megtervezni és működtetni, hogy a termékbiztonság ne kerüljön veszélyeztetésre.

4.8.4 A laboratóriumi létesítmények és a gyártásközi ellenőrzések nem befolyásolhatják a termékbiztonságot.

4.9 Termelési és tárolóhelyiségek

4.9.1 Építési követelmények

4.9.1.1* Azokat a helyiségeket, ahol élelmiszer termékeket készítenek, kezelnek, dolgoznak fel, tárolnak, úgy kell megtervezni, kialakítani és karbantartani, hogy az élelmiszer-biztonság biztosítva legyen.

4.9.2 Falak

4.9.2.1 A falakat úgy kell megtervezni és megépíteni, hogy megfeleljenek a termelési követelményeknek, oly módon, hogy megakadályozzák a szennyeződést, csökkentsék a páralecsapódást és a penészesedés kialakulását, megkönnyítsék a takarítást és szükség esetén a fertőtlenítést.

4.9.2.2 A falak felületeit úgy kell fenntartani/karbantartani, hogy megakadályozzák a szennyeződést és könnyen tisztíthatók legyenek; a termékszennyeződés kockázatának minimalizálása érdekében vízhatlannak és vízállónak kell lenniük.

4.9.2.3 A falak, padlók és mennyezetek csatlakozásait/illesztéseit úgy kell kialakítani, hogy megkönnyítsék a takarítást és szükség esetén a fertőtlenítést.

4.9.3 Padlók, padozat

- 4.9.3.1 A padozatborítást úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy megfeleljen a termelési követelményeknek, és úgy kell fenntartani/karbantartani, hogy megakadályozza a szennyeződést, valamint megkönnyítse a takarítást és szükség esetén a fertőtlenítést. A felületeknek vízhatlannak és kopásállónak kell lennie.
- 4.9.3.2 Biztosítani kell a víz és egyéb folyadékok higiénikus elvezetését. A vízvezető/csatorna rendszereket úgy kell megtervezni, kiépíteni és fenntartani/karbantartani, hogy minimalizálják a termékszennyeződés kockázatát (pl. kártevők bejutása, szagok vagy szennyezőanyagok átvitele szempontjából érzékeny területek), és legyenek könnyen tisztíthatók.
- 4.9.3.3 Olyan területen, ahol élelmiszert kezelnek, a gépeket és a csővezetékeket úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz lehetőleg közvetlenül a lefolyóba folyhasson.
A víznek és más folyadékoknak megfelelő intézkedések alkalmazásával nehézség nélkül el kell jutniuk a lefolyókhoz. Pangó víz/folyadék, tócsák kialakulását meg kell akadályozni.

4.9.4 Mennyezetek, mennyezeti szerelvények

- 4.9.4.1 A mennyezeteket (vagy ahol nincs mennyezet, ott a tetők belső oldalát) és a magasban levő szerelvényeket (beleértve a csővezetékeket, kábelcsatornákat, lámpákat stb.) úgy kell megtervezni, kialakítani és fenntartani/karbantartani, hogy a szennyeződés és a kondenzáció felhalmozódása a lehető legkisebb legyen, és ne jelentsen fizikai és/vagy mikrobiológiai szennyeződési kockázatot.
- 4.9.4.2 Álmennyezetek esetén hozzáférést kell biztosítani az álmennyezet feletti üres területhez a takarítás és a karbantartás megkönnyítésére, valamint a kártevők elleni védekezésre.

4.9.5 Ablakok és egyéb nyílások

- 4.9.5.1 Az ablakokat és egyéb nyílásokat úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy elkerüljük a szennyeződések felhalmozódását, és úgy kell fenntartani/karbantartani azokat, hogy megakadályozzák a szennyeződést.
- 4.9.5.2 Ahol fennáll a szennyeződés kockázata, az ablakoknak és a tetőablakoknak a gyártás alatt zárva és rögzítve kell maradniuk.
- 4.9.5.3 Amennyiben az ablakokat és a tetőablakokat úgy tervezték, hogy szellőztetés céljából kinyithatók legyenek, azokat könnyen tisztítható, kártevők ellen védő hálóval, vagy más megoldással kell ellátni a szennyeződések elkerülése érdekében.
- 4.9.5.4 Azokon a területeken, ahol csomagolatlan termékeket kezelnek, az ablakokat védeni kell törés ellen.

4.9.6 Ajtók és kapuk

4.9.6.1 Az ajtókat és kapukat úgy kell fenntartani/karbantartani, hogy megakadályozzák a szennyeződést és könnyen takaríthatók legyenek. Ezeket nem nedvszívó anyagokból kell tervezni és kialakítani, hogy elkerülhető legyen:

- a töredezésük/szilánkosodásuk,
- a lepergő festék,
- a korrózió.

4.9.6.2 A külső ajtókat és kapukat úgy kell kialakítani, hogy megakadályozzák a kártevők bejutását.

4.9.6.3 A területeket elválasztó műanyag szalagfüggönyöket úgy kell fenntartani/karbantartani, hogy megakadályozzák a szennyeződést és könnyen tisztíthatók legyenek.

4.9.7 Világítás

4.9.7.1 Minden gyártási, tárolási, átvételi és kiszállítási területnek megfelelő megvilágítással kell rendelkeznie.

4.9.8 Légkondicionálás, szellőzés

4.9.8.1 Minden területen megfelelő természetes és/vagy mesterséges szellőzést kell tervezni, kialakítani és fenntartani.

4.9.8.2 Amennyiben szellőztetőberendezés van felszerelve, a szűrőknek és egyéb alkatrészeknek könnyen hozzáférhetőnek, ellenőrizhetőnek, valamint szükség szerint tisztíthatónak vagy cserélhetőnek kell lenniük.

4.9.8.3 A légkondicionáló berendezések és a mesterséges légáramlás nem veszélyeztethetik a termékbiztonságot és termékminőségét.

4.9.8.4 Azokon a területeken, ahol jelentős mennyiségű por keletkezik, porelszívó berendezéseket kell tervezni, kialakítani és fenntartani/karbantartani.

4.9.9 Víz

4.9.9.1* A kézmosáshoz, takarításhoz és fertőtlenítéshez, valamint a gyártási folyamat során összetevőként felhasznált víznek a felhasználás helyén ivóvíz minőségűnek kell lennie, továbbá megfelelő mennyiségben kell rendelkezésre állnia.

4.9.9.2 A víz (beleértve a visszaforgatott vizet), a gőz és a jég minőségét kockázatalapú mintavételi terv alapján kell monitorozni/ellenőrizni.

4.9.9.3 A folyamatok során felhasznált visszaforgatott víz nem jelenthet szennyeződési kockázatot.

4.9.9.4 A nem ivóvizet külön, megfelelően jelölt csővezetékben kell szállítani. Az ilyen csővezetékek nem csatlakozhatnak az ivóvízhálózatához, továbbá nem tehetik lehetővé a visszaáramlást, az ivóvízforrások vagy az üzemi környezet szennyeződésének megelőzése érdekében.

4.9.10 Sűrített levegő és gázok

- 4.9.10.1* Az élelmiszerekkel, illetve az élelmiszerekkel érintkező anyagokkal közvetlenül érintkezésbe kerülő sűrített levegő minőségét a kockázatok alapján monitorozni/ellenőrizni kell. A sűrített levegő nem jelenthet szennyeződési kockázatot.
- 4.9.10.2 Az élelmiszerekkel, illetve az élelmiszerekkel érintkező anyagokkal közvetlen érintkezésbe kerülő gázok esetében igazolni kell, hogy azok az adott rendeltetészerű felhasználásra biztonságosak és megfelelő minőségűek.

4.10 Takarítás és fertőtlenítés

- 4.10.1* A kockázatalapú takarítási és fertőtlenítési ütemterveket validálni kell, dokumentálni kell és be kell vezetni. Ezekben specifikálni kell:
- a célokat,
 - a felelősségeket,
 - a felhasználásra kerülő termékeket és használati utasításukat,
 - a tisztító- és fertőtlenítőszeres adagolását,
 - a takarítás és fertőtlenítési tevékenységek területeit és időintervallumait,
 - a takarítás és fertőtlenítés gyakoriságát,
 - a CIP (Cleaning In Place) takarítás kritériumait, amennyiben alkalmazhatók,
 - a dokumentálási követelményeket,
 - a veszélyt jelző szimbólumokat (ha szükséges).
- 4.10.2 A takarítási és fertőtlenítési tevékenységeket végre kell hajtani, amelyeknek megfelelő tisztaságú helyiségeket, létesítményeket és berendezéseket kell eredményezniük.
- 4.10.3 A takarítási és fertőtlenítési tevékenységeket dokumentálni kell, és ezeket a feljegyzéseket egy, a vállalaton belül kijelölt személynek ellenőriznie kell.
- 4.10.4* Takarítási és fertőtlenítési tevékenységet csak kompetens személyzet végezhet. A személyzetet ki kell képezni és rendszeresen újra kell oktatni a takarítási és fertőtlenítési ütemtervek végrehajtására.
- 4.10.5* A takarító és fertőtlenítő berendezések/eszközök rendeltetészerű használatát egyértelműen meg kell határozni. Ezeket úgy kell használni és tárolni, hogy elkerülhető legyen a szennyeződés.
- 4.10.6 A takarító és fertőtlenítő vegyszerekhez biztonsági adatlapoknak és használati utasításoknak kell rendelkezésre állniuk a helyszínen. A takarító és fertőtlenítési tevékenységekért felelős személyzetnek ezen utasításokat ismerniük kell.
- 4.10.7 A takarítási és fertőtlenítési intézkedések hatékonyságát verifikálni/ellenőrizni kell. A verifikálásnak/ellenőrzésnek kockázatalapú mintavételi terven kell alapulnia, és figyelembe kell vennie egy vagy több módszert/intézkedést, például:
- szemrevételezés,
 - gyorstesztek,
 - analitikai vizsgálati módszerek.
- Az ebből következő intézkedéseket dokumentálni kell.

- 4.10.8 A takarítási és fertőtlenítési ütemterveket felül kell vizsgálni és szükség esetén módosítani kell, amennyiben a termékekben, eljárásokban vagy a takarító és fertőtlenítő berendezésekben/eszközökben változások következnek be.
- 4.10.9 Amennyiben egy vállalat külső (third-party) szolgáltatót vesz igénybe a termelési területeken végzett takarítási és fertőtlenítési tevékenységek elvégzésére, a szolgáltatási szerződésben dokumentálni kell a fent említett összes követelményt.

4.11 Hulladékgazdálkodás

- 4.11.1* A keresztszennyeződés megelőzése érdekében hulladékkezelési eljárást kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani.
- 4.11.2 A hulladékártalmatlanításra vonatkozó valamennyi helyi jogszabályi előírásnak meg kell felelni.
- 4.11.3 Az élelmiszer-hulladékot és egyéb hulladékot a lehető leggyorsabban el kell távolítani azon területekről, ahol élelmiszert kezelnek. A hulladékok felgyülemelését el kell kerülni.
- 4.11.4 A hulladékgyűjtő konténereket/edényeket egyértelműen meg kell jelölni, azokat megfelelően kell kialakítani és karbantartani, valamint könnyen takaríthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük.
- 4.11.5 Ha egy vállalat úgy dönt, hogy az élelmiszerhulladékot elkülöníti és visszavezeti a takarmányellátási láncba, intézkedéseket vagy eljárásokat kell bevezetni az anyag szennyeződésének és romlásának megelőzésére.
- 4.11.6 A hulladékot a tervezett ártalmatlanítási módnak megfelelően külön tartályokban/edényekben kell gyűjteni. Az ilyen hulladékot csak erre feljogosított, engedéllyel rendelkező harmadik fél távolíthatja el és kezelheti. A vállalatnak nyilvántartást kell vezetnie a hulladékok eltávolításáról/ártalmatlanításáról.

4.12 Idegenanyag- és vegyi anyagkockázat-csökkentés

- 4.12.1* **KO No. 6: A kockázatok alapján eljárásokat kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani az idegen anyagokkal való szennyeződés megelőzésére. A szennyezett termékeket nemmegfelelő terméként kell kezelni.**
- 4.12.2 A feldolgozás alatt álló termékeket fizikai szennyeződéstől védeni kell, ideértve, de nem kizárólagosan a következőket:
- környezeti szennyeződések,
 - gépekből származó olajok/kenőanyagok vagy csepegő folyadékok,
 - porszennyezés.
- Külön figyelmet kell fordítani a termékszennyezés-kockázatokra, amelyek származhatnak:
- a berendezésekből és eszközökből,
 - a csővezetékekről/csővezetékekből,
 - a közlekedő utakból,
 - a platformokból,
 - a létrákról.

Ha a technológiai jellemzők és/vagy igények/követelmények miatt nem lehetséges a termékek védelme, megfelelő ellenőrző intézkedéseket kell bevezetni.

- 4.12.3 A telephelyen belül minden vegyi anyagnak a célra alkalmasnak kell lennie, azt olyan módon kell jelölni/címkézni, tárolni és kezelni, hogy ne jelentsen szennyeződési kockázatot.
- 4.12.4 Amennyiben fém- és/vagy egyéb idegen anyag detektorok alkalmazása szükséges, azokat úgy kell telepíteni/installálni, hogy a lehető legnagyobb hatékonysággal biztosítsák a detektálást, és megelőzzék a további/későbbi szennyeződést. A detektorokat a meghibásodás elkerülése érdekében 12 hónapon belül legalább egyszer karbantartásnak kell alávetni vagy amikor jelentős változások következnek be.
- 4.12.5 Specifikálni kell az idegen anyagok kimutatására és/vagy eltávolítására tervezett valamennyi berendezés és módszer pontosságát. Az ilyen berendezések és módszerek működőképességét kockázatalapú gyakorisággal kell tesztelni. Hiba vagy meghibásodás esetén a termékekre és folyamatokra gyakorolt hatást értékelni kell.
- 4.12.6 A potenciálisan szennyezett termékeket el kell különíteni. Az elkülönített termékekhez való hozzáférést, továbbá azok további kezelésére vagy vizsgálatára irányuló műveleteket csak az erre felhatalmazott személyzet végezheti.
- 4.12.7 Azokon a területeken, ahol alapanyagokat, félkész és késztermékeket kezelnek, az üveg és/vagy törékeny anyagok használatát ki kell zárni. Ahol az üveg és/vagy törékeny anyagok jelenléte nem kerülhető el, ott a kockázatokat szabályozni kell, valamint az üvegnek és/vagy törékeny anyagoknak tisztának kell lenniük, és nem jelenthetnek kockázatot a termékbiztonságra.
- 4.12.8 Kockázatalapú intézkedéseket kell bevezetni és fenntartani az üvegcsomagolások, az üvegedények vagy más típusú csomagolóedények gyártási folyamat során történő kezelésére (pl. átfordítás, kifújás, kiöblítés stb.). Ezen folyamatlépést követően nem állhat fenn további szennyeződési kockázat.
- 4.12.9 Eljárás(oka)t kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani, amelyek leírják az üvegtörés és/vagy törékeny anyagok sérülése esetén teendő intézkedéseket. Az ilyen intézkedéseknek tartalmazniuk kell az elkülönítendő áruk körének meghatározását, a kijelölt, jogosult személyzet meghatározását/megnevezését, a gyártási környezet tisztítását és szükség esetén fertőtlenítését, valamint a gyártósor további termelésre való újraindításának engedélyezését.
- 4.12.10 Az üveg és a törékeny anyagok töréseit fel kell jegyezni. A kivételeket indokolni és dokumentálni kell.
- 4.12.11 Ha az idegen anyagok detektálására vizuális ellenőrzést alkalmaznak, a munkavállalókat ki kell képezni, és az ellenőrzést végző személyeket megfelelő gyakorisággal kell cserélni/rotálni a folyamat hatékonyságának maximalizálása érdekében.
- 4.12.12 Azokon a területeken, ahol alapanyagokat, félkész és késztermékeket kezelnek, a fa anyagok/eszközök használatát ki kell zárni. Ahol azonban a fa jelenléte nem kerülhető el, ott a kockázatokat szabályozni kell, és az a fa anyagoknak/eszközöknek tisztának kell lenniük, és nem jelenthetnek kockázatot a termékbiztonságra.

4.13 Kártevő-monitoring és kártevők elleni védelem

- 4.13.1 A telephely helyiségeit és berendezéseit úgy kell megtervezni, megépíteni és fenntartani/karbantartani, hogy megelőzzék a kártevőfertőzéseket.

- 4.13.2* A kockázatalapú kártevők elleni védekezési és kártevőirtási intézkedéseket dokumentálni kell, azokat be kell vezetni és fenn kell tartani. Ezeknek meg kell felelniük a helyi jogi követelményeknek, és legalább a következőket kell figyelembe venniük:
- az üzemi környezetet (potenciális és célzott kártevők),
 - az alapanyagok és késztermékek típusát,
 - a helyszínrajzot az alkalmazási területtel (csapdák térképe),
 - a kártevőaktivásra hajlamos/érzékeny építményszerkezeteket, például mennyezetek, pincék, csővezetékek, sarkok,
 - a kihelyezett csapdák azonosítását,
 - a felelősségeket (belső és külső),
 - az alkalmazott (vegy)szereket és azok használati és biztonsági utasításait,
 - az ellenőrzések gyakoriságát,
 - a bérelt tárolóhely(ek)et, amennyiben vannak ilyenek.
- 4.13.3 Amennyiben egy vállalat külső (third-party) szolgáltatót vesz igénybe a kártevők elleni védelemre, kártevőirtásra, a szolgáltatási szerződésben dokumentálni kell a fent említett követelményeket. A kártevők elleni védekezési és kártevőirtási tevékenységek felügyeltére a vállalatnál ki kell jelölni egy kompetens személyt. Még akkor is, ha a kártevők elleni védekezési és kártevőirtási tevékenységet kiszervezik, a szükséges intézkedésekért (beleértve a kártevőirtási tevékenységek folyamatos felügyeletét) a vállalaton belül marad a felelősség.
- 4.13.4 A kártevők ellenőrzését és az ebből következő intézkedéseket dokumentálni kell. Az intézkedések bevezetését monitorozni kell és fel kell jegyezni. Minden fertőzést dokumentálni kell, és megfelelő kártevőellenőrzési/kártevőirtási intézkedéseket kell hozni.
- 4.13.5 A csalétkek, csapdák és rovarcsapdák legyenek teljesen működőképesek, továbbá legyenek a célnak megfelelően kialakítva, a megfelelő számban és helyen kihelyezve, és oly módon használva, hogy a szennyeződés elkerülhető legyen.
- 4.13.6 A beérkező szállítmányokat érkezéskor át kell vizsgálni a kártevők jelenlétére. Minden megállapítást fel kell jegyezni.
- 4.13.7 A kártevők elleni védekezési és kártevőirtási intézkedések eredményességét/hatékonyágát monitorozni kell, ide értve a trendelemzést is, hogy időben megfelelő intézkedéseket lehessen hozni. A monitoringról/ellenőrzésről készült feljegyzéseknek rendelkezésre kell állniuk.

4.14 Az áruk átvétele és tárolása

- 4.14.1* Minden beérkező árut, beleértve a csomagolóanyagokat és a címkéket is, ellenőrizni kell a specifikációknak és a meghatározott kockázatalapú monitoringtervnek való megfelelés szempontjából. A monitoringtervet kockázattértékeléssel kell alátámasztani. Az ellenőrzésekről készült feljegyzéseknek rendelkezésre kell állniuk.
- 4.14.2* Olyan rendszert kell bevezetni és fenntartani, amely biztosítja, hogy az alapanyagok, félkész és késztermékek, valamint a csomagolóanyagok tárolási körülményei megfeleljenek a termékspecifikációknak, és ne gyakoroljanak negatív hatást más termékekre.
- 4.14.3 Az alapanyagokat, csomagolóanyagokat, félkész és késztermékeket úgy kell tárolni, hogy minimalizálják a szennyeződési kockázatot vagy bármely más negatív hatást.

- 4.14.4 Megfelelő tárolóhelyiségeket kell biztosítani a munkafolyamatokhoz használt anyagok, technológiai segédanyagok és adalékanyagok tárolására. A tárolóhelyiségek/tárolólétesítmények kezeléséért felelős személyzetet ki kell képezni.
- 4.14.5* Minden terméket azonosítani kell. A termékek felhasználásánál a FIFO (First In First Out – beérkezés szerinti sorrend) és/vagy a FEFO (First Expired First Out – eltarthatósági idő szerinti sorrend) elveket kell követni.
- 4.14.6 Amennyiben egy vállalat külső (third-party) tárolási/raktározási szolgáltatót vesz igénybe, a szolgáltató legyen tanúsított az IFS Logistics vagy az adott alkalmazási területre vonatkozó más, a GFSI által elismert, tanúsítási szabvány szerint. Ellenkező esetben biztosítani kell, hogy a vállalat saját tárolási gyakorlatával egyenértékű minden követelmény teljesüljön, és ezeket a vonatkozó szerződésben meg kell határozni.

4.15 Szállítás

- 4.15.1* A jármű karakterében lévő körülményeket, például az alábbiak hiányát:
- furcsa szagok,
 - nagy porterhelés,
 - kedvezőtlen páratartalom,
 - kártevők,
 - penészesedés,
- a berakodás előtt ellenőrizni és dokumentálni kell a meghatározott feltételeknek való megfelelés biztosítása érdekében.
- 4.15.2 Ha az árukat bizonyos hőmérsékleten szállítják, a járművek belső hőmérsékletét a berakodás előtt ellenőrizni és dokumentálni kell.
- 4.15.3 A szállítás során, beleértve a be- és kirakodást is, a szennyeződés megelőzésére szolgáló eljárásokat kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani. Amennyiben alkalmazható, figyelembe kell venni a különböző árukategóriákat (pl. élelmiszer és nem-élelmiszer együtt szállítása).
- 4.15.4 Ha az árukat bizonyos hőmérsékleten szállítják, biztosítani kell a megfelelő hőmérséklettartomány fenntartását a szállítás során, és ezt dokumentálni kell.
- 4.15.5 Kockázat alapú higiéniai követelményeket kell bevezetni minden szállítójárműre és a be- és kirakodáshoz használt berendezésre (pl. a silóberendezések tömlői). A megtett intézkedéseket fel kell jegyezni.
- 4.15.6 A be- és kirakodási területeknek a rendeltetésüknek megfelelőnek kell lenniük. Ezeket úgy kell kialakítani, hogy:
- a kártevők bejutásának kockázata csökkenjen,
 - a termékeket védjék a kedvezőtlen időjárási viszonyoktól,
 - elkerülhető legyen a hulladék felhalmozódása,
 - megakadályozzák a páralecsapódását és a penészesedést,
 - a takarítás, illetve amennyiben szükséges, a fertőtlenítés könnyen kivitelezhető legyen.

- 4.15.7 Amennyiben egy vállalat külső (third-party) szállítványozási szolgáltatót vesz igénybe, a szolgáltató legyen tanúsított az IFS Logistics vagy az adott alkalmazási területre vonatkozó más, a GFSI által elismert, tanúsítási szabvány szerint. Ellenkező esetben biztosítani kell, hogy a vállalat saját szállítványozási gyakorlatával egyenértékű minden követelmény teljesüljön, és ezeket a vonatkozó szerződésben meg kell határozni.

4.16 Karbantartás és javítás

- 4.16.1* Karbantartási tervet kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani, amely az élelmiszer-biztonság, a termékminőség és a jogszabályi megfelelés szempontjából kritikus valamennyi berendezést lefedi (beleértve a szállítóeszközöket és a tárolóhelyiségeket/tárolóberendezéseket is). Ez egyaránt vonatkozik a belső karbantartási tevékenységekre és a szolgáltatókra. A tervnek tartalmaznia kell a felelősségi köröket, prioritásokat és határidőket.
- 4.16.2 A karbantartási és javítási munkálatok során és azok befejezése után biztosítani kell az élelmiszer-biztonságot, a termékminőséget, a jogszerűséget és az eredetiség megőrzését. A karbantartási és javítási munkákról feljegyzést/nyilvántartást kell vezetni.
- 4.16.3 A karbantartáshoz és javításhoz használt valamennyi anyagnak alkalmasnak kell lennie a rendeltetésszerű használatra, és nem jelenthetnek szennyeződési kockázatot.
- 4.16.4 Az élelmiszer-biztonság és a termékminőség szempontjából lényeges létesítmények és berendezések (ide értve a szállítást is) meghibásodásait és üzemzavarait azonosítani, dokumentálni kell, valamint azokat át kell vizsgálni, hogy haladéktalan intézkedések történjenek, valamint, hogy a karbantartási tervet fejlesszék.
- 4.16.5 Az ideiglenes javításokat úgy kell elvégezni, hogy ne veszélyeztessék az élelmiszer-biztonságot és a termékminőséget. Az ilyen munkát dokumentálni kell, és rövid távú határidőt kell kitűzni a probléma végleges megszüntetésére/kijavítására.
- 4.16.6 Ha egy vállalat külső (third-party) karbantartási és javítási szolgáltatót vesz igénybe, a termékszennyezés megelőzése érdekében a szolgáltatási szerződésben meg kell határozni, dokumentálni kell és fenn kell tartani az anyagokra, a berendezésekre és a működési szabályokra vonatkozó összes vállalati követelményt.

4.17 Berendezések

- 4.17.1* A berendezéseket a rendeltetésszerű használatnak megfelelően kell megtervezni és meghatározni/specifikálni. Az új berendezések üzembe helyezése előtt validálni kell az élelmiszer-biztonságra, a termékminőségre, a jogszerűsége, az eredetiségre vonatkozó és a vevői követelményeknek való megfelelést.
- 4.17.2 Minden olyan berendezés és eszköz esetében, amely hatással lehet a termékre, dokumentálni kell a jogszabályi követelményeknek való megfelelést igazoló bizonyítékokat. Amennyiben nincsenek specifikus jogi követelmények, bizonyítéknak kell rendelkezésre állnia, például:
- megfelelési tanúsítvány,
 - műszaki specifikáció,
 - a gyártó nyilatkozata,
- annak bizonyítására, hogy alkalmasak a rendeltetésszerű használatra.

- 4.17.3 A berendezéseket úgy kell elhelyezni, hogy lehetővé tegyék a hatékony takarítási, fertőtlenítési és karbantartási műveletek elvégzését.
- 4.17.4 A termék gyártása során alkalmazott minden berendezésnek olyan állapotban kell lennie, amely nem veszélyezteti az élelmiszer-biztonságot és a termékminőséget.
- 4.17.5 A berendezés megváltoztatása/módosítása esetén felül kell vizsgálni a folyamat jellemzőit annak biztosítása érdekében, hogy az élelmiszer-biztonság, a termékminőség, a jogszerűség, az eredetiség és a vevői követelmények teljesüljenek.

4.18 Nyomonkövethetőség

- 4.18.1* **KO No. 7: A nyomonkövethetőségi rendszert dokumentálni kell, azt be kell vezetni és fenn kell tartani. Ezen rendszernek lehetővé kell tennie a terméktételek azonosítását, továbbá a terméktételek kapcsolatát az alapanyagok és az élelmiszerekkel érintkező csomagolóanyagok és/vagy a jogi és/vagy releváns élelmiszer-biztonsági információkat hordozó anyagok tételeivel. A nyomonkövethetőségi rendszernek tartalmaznia kell az alábbiakra vonatkozó összes releváns feljegyzést:**
- átvétel,
 - feldolgozás minden lépése,
 - visszadolgozás (rework) használata,
 - kiszállítás/forgalmazás.
- A nyomonkövethetőséget a vevőnek történő szállításig biztosítani és dokumentálni kell.**
- 4.18.2* A nyomonkövethetőségi rendszert, beleértve az anyagmérleget is, 12 hónapon belül legalább egyszer tesztelni kell, vagy minden jelentős változás esetén. A teszt mintáinak tükrözniük kell a vállalat termékválasztékának összetettségét. A teszt feljegyzéseinek igazolniuk kell az "upstream" és "downstream" nyomonkövethetőséget (a kiszállított terméktől az alapanyagokig és fordítva az alapanyagoktól a kiszállított termékekig).
- 4.18.3 A késztermékektől a felhasznált alapanyagokig, valamint a vevőig történő nyomonkövethetőséget legfeljebb négy (4) órán belül biztosítani kell. A teszteredményeket, beleértve az információk összegyűjtésére fordított időt is, rögzíteni kell, és amennyiben szükséges intézkedéseket kell hozni. Ha a vevői elvárások a négy (4) óránál rövidebb nyomonkövethetőségi időkeretet határoznak meg, a vállalatnak ennek megfelelő időkeret-célokot kell kialakítania és biztosítania kell azok teljesítését.
- 4.18.4 A félkész vagy késztermék-tételek jelölését közvetlenül a termékek csomagolásakor kell elvégezni annak érdekében, hogy a termékek egyértelmű nyomonkövethetősége biztosított legyen. Amennyiben az áruk címkézése/jelölése későbbi időpontban történik, az ideiglenesen tárolt termékeket egyértelmű tételazonosító jelöléssel kell ellátni. A címkézett áruk eltarthatósági idejét (pl. minőségmegőrzési idejét) az eredeti gyártási tétel alapján kell meghatározni.
- 4.18.5 Ha a vevő kéri, a gyártási tétel vagy a batchszám alapján azonosított reprezentatív mintákat meg kell őrizni és megfelelően kell tárolni a késztermék "Fogyasztható" vagy "Minőségét megőrzi" dátumának lejártáig, valamint szükség esetén egy meghatározott időtartamig a lejárat dátum után is.

4.19 Allergénkockázat-csökkentés

- 4.19.1 Minden alapanyagra kockázatértékelést kell végezni a jelölést igénylő allergének azonosítására, ideértve a jogszabály szerint jelölésköteles allergénekkal történő véletlen vagy technikailag elkerülhetetlen keresztszennyeződéseket és ezen allergének nyomait is. Ezeknek az információknak rendelkezésre kell állnia a késztermékek értékesítési országára/országaira vonatkozóan, valamint minden alapanyagra dokumentálni kell és fenn kell tartani azokat. Folyamatosan naprakész listát kell vezetni a telephelyen felhasznált allergéneket tartalmazó alapanyagokról. Ebben meg kell jelölni minden olyan keveréket és receptúrát, amelyhez ilyen allergéneket tartalmazó alapanyagokat adnak.
- 4.19.2* Kockázatalapú intézkedéseket kell bevezetni és fenntartani az átvételtől a kiszállításig annak érdekében, hogy a termékek allergénekkal történő potenciális keresztszennyeződése minimalizálható legyen. A potenciális keresztszennyeződési kockázatokat minimum az alábbiakat figyelembe véve kell értékelni:
- környezet,
 - szállítás,
 - tárolás,
 - alapanyagok,
 - személyzet (beleértve a vállalkozókat és a látogatókat).
- A bevezetett intézkedéseket monitorozni/felügyelni kell.
- 4.19.3 A jelölésköteles allergéneket tartalmazó késztermékeken az allergéneket a jogszabályi követelményeknek megfelelően kell jelölni. A jogszabály szerint jelölésköteles allergénekkal történő véletlen vagy technikailag elkerülhetetlen keresztszennyeződéseket és ezen allergének nyomait jelölni kell. A döntésnek kockázatalapúnak kell lennie. A termék címkéjén figyelembe kell venni a vállalatnál feldolgozott alapanyagokban levő lehetséges allergén-keresztszennyeződéseket is.

4.20 Élelmiszercsalás

- 4.20.1 Meg kell határozni az élelmiszercsalás-sebezhetőségi értékeléssel és az enyhítési tervvel kapcsolatos feladatokat. A felelős személy(ek)nek megfelelő speciális ismeretekkel kell rendelkeznie.
- 4.20.2* Dokumentált élelmiszercsalás-sebezhetőségi értékelést, beleértve az értékelési kritériumokat is, kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani. Az értékelésnek ki kell terjednie valamennyi alapanyagra, összetevőre, csomagolóanyagra és kiszervezett folyamatra, hogy meghatározzák a helyettesítéssel, a szándékos félrejelöléssel, az élelmiszerhamisítással és a vevő megtévesztésére szolgáló hamisítványokkal kapcsolatos csalások kockázatát.
- 4.20.3 A sebezhetőségi értékelésen alapuló élelmiszercsalás-enyhítési tervet kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani, amelybe a vizsgálati és monitoring módszereket is bele kell foglalni.
- 4.20.4* Az élelmiszercsalás-sebezhetőségi értékelést egy 12 hónapos időszakon belül legalább egyszer felül kell vizsgálni, vagy amennyiben jelentős változások következnek be. Amennyiben szükséges, az élelmiszercsalás-enyhítési tervet át kell vizsgálni és aktualizálni kell.

4.21 Élelmiszer-védelem

- 4.21.1 Definiálni kell az élelmiszer-védelemmel kapcsolatos felelősségeket. A felelős személy(ek)nek megfelelő speciális ismeretekkel kell rendelkeznie.
- 4.21.2* Élelmiszer-védelmi eljárást kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani a potenciális fenyegetések azonosítására és az élelmiszer-védelmi intézkedések meghatározására. Ennek minimum a következőket kell tartalmaznia:
- a jogi követelményeket,
 - a kritikus területek és/vagy folyamatok/gyakorlatok azonosítását, valamint az alkalmazottak hozzáféréseire vonatkozó szabályokat/irányelveket,
 - a látogatókat és a vállalkozókat,
 - hogyan kell kezelni a külsős ellenőrzéseket és a hatósági látogatásokat,
 - bármely más megfelelő szabályozó intézkedést.
- 4.21.3 Az élelmiszer-védelmi terv hatékonyságát tesztelni kell, valamint a tervet felül kell vizsgálni 12 hónapon belül legalább egyszer vagy minden jelentős változás esetén.

5 Mérések, elemzések, fejlesztések

5.1 Belső auditok

- 5.1.1* **KO No. 8: Egy hatékony belső audit programot kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani, amely biztosítja, hogy az IFS szabvány valamennyi követelményét auditálják. Ezt a tevékenységet egy 12 hónapos időszakon belül kell tervezni, és végrehajtása nem haladhatja meg a 15 hónapot. A vállalatnak kockázatértékeléssel kell meghatározni azokat az élelmiszer-biztonság és a termékminőség szempontjából kritikus tevékenységeket, amelyeket gyakrabban kell auditálni. Ez a követelmény vonatkozik a vállalat tulajdonában lévő vagy a vállalat által bérelt külső tárolóhelyekre/raktárakra is.**
- 5.1.2 Az auditoroknak kompetensnek és az auditált szervezeti egységtől függetlennek kell lenniük.
- 5.1.3 A belső auditokat dokumentálni kell, az eredményeket közölni kell a felsővezetéssel és az adott tevékenységekért felelős személyekkel. A megfeleléseket, az eltéréseket és a nemmegfeleléseket dokumentálni kell, és azokat az illetékes személyek számára kommunikálni kell.

5.2 Telephelyi és üzemi ellenőrzések

- 5.2.1* A telephelyi és üzemi ellenőrzéseket meg kell tervezni és végre kell hajtani, lefedve bizonyos területeket/témaköröket, mint például:
- a termelési és tárolóhelyiségek infrastruktúrájának állapota,
 - a külső területek,
 - a termékellenőrzés a feldolgozás során,
 - a higiénia a feldolgozás során és az infrastruktúrában,

- az idegen anyagokkal kapcsolatos veszélyek,
- a személyi higiénia.

Az ellenőrzések gyakoriságának a kockázatokon és a korábbi eredményeken kell alapulnia.

5.3 A folyamatok validálása és szabályozása

- 5.3.1 Meg kell határozni a folyamatok validálásának és szabályozásának kritériumait.
- 5.3.2 A folyamatparamétereket (hőmérséklet, idő, nyomás, kémiai tulajdonságok stb.), amelyek az élelmiszer-biztonság és a termékminőség biztosításához elengedhetetlenek, folyamatosan és/vagy megfelelő időközönként monitorozni/felügyelni és rögzíteni kell, és biztosítani kell az illetéktelen hozzáférés és/vagy megváltoztatás ellen.
- 5.3.3* Minden visszadolgozási (rework) műveletet validálni, monitorozni/felügyelni és dokumentálni kell. Ezek a tevékenységek nem befolyásolhatják az élelmiszer-biztonsági és a termékminőségi követelményeket.
- 5.3.4 A berendezések meghibásodásainak és a folyamatok eltéréseinek haladéktalan bejelentésére, nyilvántartására és nyomon követésére szolgáló eljárásokat kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani.
- 5.3.5 A folyamatvalidálást az élelmiszer-biztonság és a folyamatok szempontjából releváns összegyűjtött adatok felhasználásával kell elvégezni. Amennyiben lényeges módosítások történnek, el kell végezni az újvalidálást.

5.4 A mérő- és monitoring eszközök kalibrálása, beállítása és ellenőrzése

- 5.4.1* Az élelmiszer-biztonság és termékminőség követelményeinek való megfelelés biztosításához szükséges mérő- és monitoring eszközöket azonosítani kell és nyilván kell tartani. Kalibrálási állapotukat fel kell jegyezni, rögzíteni kell. A mérő- és monitoring eszközöket hitelesíteni/hitelesíttetni kell, ha azt vonatkozó hatályos jogszabály írja elő.
- 5.4.2* Minden mérőeszközt meghatározott időközönként, meghatározott, elismert szabványokkal/módszerekkel összhangban kell ellenőrizni, monitorozni/felügyelni, beállítani és kalibrálni, figyelembe véve a folyamatparaméterek határértékeit. Az eredményeket dokumentálni kell.
- 5.4.3 Minden mérőeszközt kizárólag csak a meghatározott célra szabad használni. Ha a mérési eredmények vagy az eszköz állapota/státusza meghibásodást jeleznek, a kérdéses eszközt haladéktalanul meg kell javítani vagy ki kell cserélni. Amennyiben meghibásodást azonosítottak, értékelni kell annak a folyamatokra és a termékekre gyakorolt hatását, annak megállapítására, hogy nemmegfelelő termék került-e feldolgozásra/ellőállításra.

5.5 Mennyiségi ellenőrzés és monitoring

- 5.5.1* Meg kell határozni a tételek mennyiségének ellenőrzésére vonatkozó megfelelőségi kritériumokat. A rendeltetési ország/országok jogi követelményeinek és a vevői specifikációknak való megfelelés érdekében egy, a mennyiségi ellenőrzés gyakoriságára és módszertanára vonatkozó rendszert kell bevezetni és fenntartani.

- 5.5.2 A mennyiségi ellenőrzést/monitoringot a gyártási tételt megfelelően reprezentáló mintavételi terv szerint kell végrehajtani és dokumentálni. Az ellenőrzés/monitoring eredményeinek meg kell felelniük a meghatározott kritériumoknak minden kiszállításra kész termék esetében.

5.6 Termékvizsgálatok és környezeti monitoring

- 5.6.1* Kockázatalapú, a belső és külső vizsgálatokra vonatkozó vizsgálati és monitoring terveket kell dokumentálni és azokat végre kell hajtani, hogy biztosítva legyen a termékbiztonság, a minőség, a jogszerűség, az eredetiség és a specifikus vevői követelmények teljesülése. A terveknek minimum a következőkre kell kiterjedniük:

- alapanyagok,
- félkész termékek (amennyiben ez alkalmazható),
- késztermékek,
- csomagolóanyagok,
- a feldolgozó berendezések termékkel érintkező felületei,
- a környezeti monitoring szempontjából releváns paraméterek.

Minden vizsgálati eredményt fel kell jegyezni.

- 5.6.2* A kockázatok alapján a környezeti monitoring program kritériumait dokumentálni kell, azokat be kell vezetni és fenn kell tartani.

- 5.6.3* Az élelmiszer-biztonság szempontjából releváns vizsgálatokat lehetőleg megfelelően akkreditált (ISO/IEC 17025 szerint) módszerekkel/programokkal rendelkező laboratóriumoknak kell elvégezni. Amennyiben a vizsgálatokat házon belül vagy nem megfelelően akkreditált módszerekkel/programokkal rendelkező laboratórium végzi, az eredményeket legalább 12 havonta egyszer, illetve minden jelentős változás esetén össze kell vetni az adott módszerekre/programokra akkreditált (ISO/IEC 17025 szerint) laboratóriumok vizsgálati eredményeivel.

- 5.6.4 A belső vizsgálatokból származó eredmények megbízhatóságának biztosítása érdekében hivatalosan elismert elemzési módszereken alapuló eljárásokat kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani. Ezt körvizsgálatokkal vagy más, jártasságot igazoló tesztekkel kell igazolni.

- 5.6.5 Az elemzések eredményeit kompetens személyzetnek kellő időben ki kell értékelnie. A nem kielégítő eredmények esetén azonnali helyesbítéseket kell bevezetni. A tendenciák azonosítása céljából, a kockázatok és a jogi követelmények alapján meg kell határozni a vizsgálati és monitoring terv eredményeinek felülvizsgálati gyakoriságát. Ha nem kielégítő tendenciákat azonosítanak, értékelni kell a folyamatokra és termékekre gyakorolt hatást, valamint az intézkedések szükségességét.

- 5.6.6 Amennyiben belső vizsgálatokat vagy ellenőrzéseket végeznek, azokat meghatározott eljárások szerint, megfelelően képzett és jóváhagyott személyzet által, kijelölt területeken vagy laboratóriumokban, megfelelő eszközök/berendezések alkalmazásával kell végrehajtani.

- 5.6.7 A késztermék minőségének ellenőrzésére belső érzékszervi vizsgálatokat kell végezni. Ezeknek a vizsgálatoknak összhangban kell lenniük az specifikációkkal és a termékjellemzők megfelelő paramétereire kell vonatkozniuk. Ezen vizsgálatok eredményeit dokumentálni kell.

- 5.6.8 A vizsgálati és monitoring terveket rendszeresen felül kell vizsgálni és frissíteni kell, az eredmények, a jogszabályi változások vagy a termékbiztonságra, minőségre, jogszerűsége és eredetiségre esetlegesen hatással lévő kérdések/problémák figyelembe vételével.

5.7 Termékfelszabadítás

- 5.7.1* A karanténra (zárolásra/visszatartásra) vonatkozó eljárást kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani annak biztosítására, hogy csak olyan alapanyagokat, félkész és késztermékeket, valamint csomagolóanyagokat dolgozzanak fel és szállítsanak ki, amelyek megfelelnek az élelmiszerbiztonsági, a termékminőségi, a jogi, az eredetiségre vonatkozó és a vevői követelményeknek.

5.8 Hatósági és vevői reklamációk/panaszok kezelése

- 5.8.1* Eljárást kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani a termékpanaszok/termékreklamációk, valamint az illetékes hatóságoktól – a hatósági ellenőrzések keretében – érkező bármely írásos értesítés kezelésére, valamint a nemmegfelelőség megállapítása esetén elrendelt intézkedések és végrehajtandó lépések kezelésére.
- 5.8.2* Minden panaszt/reklamációt fel kell jegyezni, könnyen hozzáférhetővé kell tenni, és azokat kompetens személyzetnek kell értékelnie.
Amennyiben az indokolt, azonnal intézkedni kell.
- 5.8.3 A panaszokat/reklamációkat elemezni kell annak érdekében hogy olyan intézkedéseket hozzanak, amelyekkel elkerülhetővé válik az eltérések és/vagy nemmegfelelőségek ismételt előfordulása.
- 5.8.4 A reklamációs adatok elemzésének eredményeit az érintett felelős személyek rendelkezésére kell bocsátani.

5.9 A termék visszahívások, termékkivonások és incidensek kezelése

- 5.9.1* **KO No. 9: Az élelmiszer-biztonságra, a termékminőségre, a jogszerűsége és az eredetiségre hatással lévő termék visszahívások, termékkivonások, incidensek és potenciális vészhelyzetek kezelésére egy hatékony eljárást kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani. Ennek minimum a következőket kell tartalmaznia:**
- a felelősségi körök kijelölését,
 - a felelős személyek képzését,
 - a döntési folyamat meghatározását,
 - egy a vállalat által felhatalmazott és folyamatosan elérhető személy kijelölését, aki időben képes elindítani a szükséges folyamatot(ka)t,
 - egy naprakész riasztási kapcsolattartói listát, amely tartalmazza a vevői információkat, a jogi segítség forrásait és a kapcsolattartók elérhetőségeit,
 - egy kommunikációs tervet, amely magába foglalja a vevőket, a hatóságokat, illetve amennyiben alkalmazandó, a fogyasztókat.

- 5.9.2* Az eljárást a termék visszahívás/termékkivonás tekintetében belső tesztelésnek kell alávetni, az egész folyamat teljes körű (end-to-end) lefedésével. Ezt a tevékenységet egy 12 hónapos időszakon belül kell tervezni, és végrehajtása nem haladhatja meg a 15 hónapot. A teszt eredményét a folyamatos fejlesztés érdekében felül kell vizsgálni.

5.10 Nem megfelelő termékek kezelése

- 5.10.1* Eljárást kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani az összes nem megfelelő alapanyag, félkész termék, késztermék, feldolgozó berendezés és csomagolóanyag kezelésére. Ez tartalmazza minimum a következőket:
- a felelőségek meghatározását,
 - az elkülönítési/karantén eljárásokat,
 - a kockázatértékelést,
 - az azonosítást, beleértve a címkézést,
 - a döntési folyamatot a további felhasználásról, mint például felszabadítás, átdolgozás/újrafeldolgozás, zárolás, karantén, elutasítás/ártalmatlanítás.
- 5.10.2 A nem megfelelő termékek kezelésére vonatkozó eljárást minden érintett alkalmazottnak meg kell értenie és alkalmaznia kell.
- 5.10.3 Ha a termékek esetében nem megfelelőséget azonosítanak, azonnali intézkedéseket kell tenni az élelmiszer-biztonsági és termékminőségi követelmények betartása érdekében.
- 5.10.4 A specifikációtól eltérő késztermékek (beleértve a csomagolást is) nem hozhatók forgalomba az adott márkanevvel jelölve, kivéve ha rendelkezésre áll a márkatulajdonos írásos engedélye.

5.11 Az eltérések, a nemmegfelelőségek, a helyesbítések és a helyesbítő intézkedések kezelése

- 5.11.1* A helyesbítések (correction) és a helyesbítő intézkedések (corrective action) kezelésére vonatkozó eljárást kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani az eltérések, a nemmegfelelőségek és a nem megfelelő termékek feljegyzésére/rögzítésére, elemzésére és a releváns személyekkel való kommunikációjára, azzal a céllal, hogy a helyesbítő intézkedések révén megszüntessék/lezárják az eltéréseket és/vagy a nemmegfelelőségeket, és elkerüljék azok ismételt előfordulását. Ennek magába kell foglalnia a gyökérokot (root cause) elemzését, legalább a biztonsággal, jogszerűséggel, hitelességgel kapcsolatos eltérések és nemmegfelelőségek esetén és/vagy az eltérések és nemmegfelelőségek megismétlődése esetén.
- 5.11.2 Amennyiben eltéréseket és nemmegfelelőségeket állapítanak meg, helyesbítéseket kell végrehajtani.
- 5.11.3* **KO No. 10: A helyesbítő intézkedéseket a lehető leghamarabb meg kell fogalmazni, dokumentálni kell és végre kell hajtani, hogy elkerülhető legyen az eltérések és nemmegfelelőségek további előfordulása. A helyesbítő intézkedésekhez kapcsolódó felelőségeket és határidőket meg kell határozni.**

5.11.4 A bevezetett helyesbítések és helyesbítő intézkedések eredményességét/hatékonyágát értékelni kell, az értékelés eredményeit dokumentálni kell.

3. RÉSZ

0	Bevezetés	80
1	Az akkreditáló testületekre vonatkozó követelmények	80
2	A tanúsító szervezetekre vonatkozó követelmények	82
3	Az IFS auditorokra, felülvizsgálókra, in-house trénekekre és witness auditorokra vonatkozó követelmények	86



3. RÉSZ

Az akkreditáló testületekre, tanúsító szervezetekre és auditorokra vonatkozó követelmények

Az IFS akkreditálási és tanúsítási folyamata

0 Bevezetés

Az IFS tanúsítás termék- és folyamattanúsítás. Minden érintett szervnek meg kell felelnie az ebben a dokumentumban leírt nemzetközi szabályoknak és az IFS specifikus követelményeknek. Az IFS szabvány ezen része elsősorban az akkreditáló testületekre, a tanúsító szervezetekre és az auditorokra vonatkozó követelményekkel foglalkozik.

1 Az akkreditáló testületekre vonatkozó követelmények

1.1 Általános követelmények

Az akkreditáló testületeknek meg kell felelniük az ISO/IEC 17011 *"Megfelelőségértékelés – Megfelelőségértékelést végző szervezeteket akkreditáló testületekre vonatkozó követelmények"* szabvány követelményeinek, és alá kell írniük az IAF – International Accreditation Forum (Nemzetközi Akkreditálási Fórum) terméktanúsításra vonatkozó MLA – Multilateral Agreement (Többoldalú Megállapodás) dokumentumát.

Az interaktív kommunikáció biztosítása érdekében az akkreditáló testületeknek ki kell jelölniük egy IFS kapcsolattartó személyt a szervezetükön belül.

1.2 Az akkreditációs bizottság (vagy kompetens személy) képzése

Általánosságban elmondható, hogy az IFS akkreditációs tevékenységekben részt vevő akkreditáló testület érintett munkatársainak megfelelő ismeretekkel kell rendelkezniük az IFS Food szabványról, a kapcsolódó normatív dokumentumokról és az élelmiszeriparról.

Akkreditációs döntést csak egy kompetens személy vagy az akkreditációs bizottság ajánlása alapján lehet hozni. A felelős személynek vagy az akkreditációs bizottság legalább egy tagjának részt kell vennie egy, az IFS által szervezett "Train the Trainer (TTT)" képzésen, vagy ezzel egyenértékű tudást kell tudnia igazolnia. Bizottság esetén a képzett személy köteles az akkreditációs bizottság többi tagját a szükséges információkkal ellátni. Ez az információ a "Train the Trainer (TTT)" képzés főbb pontjain alapul, a fő hangsúlyt az IFS Food szabvány 1. részére (IFS Food tanúsítási protokoll), a 3. részre (akkreditáló szervezetekre, tanúsító szervezetekre és auditorokra vonatkozó követelmények), a 4. részre (auditjelentés, tanúsítvány), az IFS Food Doktrínára és az IFS Auditor Vizsgafolyamatra helyezve.

1.3 Az akkreditáló testület értékelőinek kompetenciái

Az akkreditáló testületek értékelői az alábbiakért felelősek:

- IFS Food auditorok megfigyelése IFS Food auditok során (akkreditációs witness értékelés (accreditation witness assessment));
 - A tanúsító szervezet központi irodájának értékelése (head office assessment);
- az ISO/IEC 17065:2012 szabvány és az IFS specifikus követelmények szerint.

Az értékelőknek jól kell ismerniük az ISO/IEC 17065:2012 szabványt és az IFS normatív dokumentumokat (IFS Food szabvány és IFS Food Doktrína). Az IFS szabványokért felelős akkreditáló testületnél dolgozó személy részt vehet az IFS Hivatalos Képzéseken (IFS Official Training), az IFS Tanúsító Szervezet Konferenciákon (Certification Body Conferences), az Akkreditáló Testületi Találkozókon (Accreditation Body Meetings), hogy az értékelőket belső képzés keretében képezze.

A witness értékelő megfelel legalább az alábbi feltételeknek:

- Képes legyen az IFS szabvány működési szintű ismeretének igazolására/bizonyítására (pl. részvétel az évenkénti IFS Tanúsító Szervezet Konferencián, az IFS Kalibrációs Tréningen, az IFS TTT kurzuson, vagy az akkreditáló testület azon vezetője által végzett belső képzésen, aki részt vett az IFS Képzésen / Tanúsító Szervezet Konferencián).
- Részt vett egy HACCP tanfolyamon.
- Minimum kétéves (2) tapasztalattal rendelkezik az élelmiszeripari ágazatban.

A központi irodai értékelők minimumkövetelménye:

- Részletekbe menően ismerik Az IFS normatív dokumentumok aktuális verzióit.

1.4 A tanúsító szervezetek értékelési gyakorisága

Az első értékelés során egy központi irodai értékelést (minimum egy teljes IFS Food tanúsítási folyamat felülvizsgálatával) és legalább egy akkreditációs witness értékelést kell végezni.

A tanúsító szervezet legfeljebb tíz (10) IFS Food auditot végezhet, és legfeljebb egy évig működhet az IFS Food akkreditáció megszerzése előtt. Ebben az esetben az akkreditáló testületnek legalább egy IFS auditot értékelnie kell (akkreditációs witness értékelés), továbbá az első központi irodai értékelésen az akkreditáló testületnek át kell vizsgálnia az összes IFS auditot (beleértve legalább egy teljes tanúsítási folyamatot).

A megújító értékelések esetében egy központi irodai értékelést (legalább egy teljes tanúsítási folyamat felülvizsgálatával) és egy akkreditációs witness értékelést kell elvégezni.

Az akkreditációs ciklus felügyeleti értékelése során a következő értékeléseket kell végrehajtani:

- Évente legalább egy központi irodai értékelést.
- Kettő (2) évente minimum egy akkreditációs witness értékelést. Az akkreditációs witness értékelések során a különböző IFS termékterületeket/kategóriákat figyelembe kell venni.

Megjegyzés: Az akkreditálási szabályok szerint két (2) értékelés között maximum három (3) hónapnyi eltérés/rugalmasság engedhető meg.

A központi irodai értékelések során a dokumentációból minimum a következőkben meghatározott számú mintát kell venni és azt értékelni:

- A legfeljebb 200 tanúsítvánnyal rendelkező tanúsító szervezetek esetében: legalább három (3) termelő telephely IFS Food tanúsítási dokumentációját kell átvizsgálni.
- A legfeljebb 400 tanúsítvánnyal rendelkező tanúsító szervezetek esetében: legalább öt (5) termelő telephely IFS Food tanúsítási dokumentációját kell átvizsgálni.

Minden további, összesen legfeljebb 200 tanúsítványonként legalább egy további termelő telephely IFS Food tanúsítási dokumentációját kell átvizsgálni.

- A maximum 10 auditorral rendelkező tanúsító szervezetek esetében: legalább három (3) auditori dossziét kell átvizsgálni.
- A maximum 20 auditorral rendelkező tanúsító szervezetek esetében: legalább öt (5) auditori dossziét kell átvizsgálni.

Minden további, legfeljebb 20 auditoronként legalább egy további auditori dossziét kell átvizsgálni.

A nem exkluzív auditorok alkalmazását az auditori dossziék mintavételénél figyelembe kell venni. Az egymást követő akkreditációs witness értékeléshez az akkreditáló testületnek – ahol csak lehetséges – a tanúsító szervezet különböző IFS Food auditorait kell kiválasztania, annak érdekében, hogy különböző alkalmazási területek kerüljenek lefedésre a witness értékelések során.

1.5 Nemzetközileg aktív tanúsító szervezet akkreditálása

A központi irodai értékeléseknek és az akkreditációs witness értékeléseknek ki kell terjedniük a tanúsító szervezet tipikus tevékenységeire (beleértve a nemzetközi tevékenységeket és a kritikus helyszíneket (critical locations) is). Amennyiben az akkreditáló testület alvállalkozásba ad egy értékelést, az alvállalkozó akkreditáló testület az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerinti IAF MLA aláírója kell, hogy legyen. Az IAF MD 12:2016 "Több országban tevékenykedő Megfelelőségértékelést végző szervezetek akkreditációs értékelése" című dokumentumot kell alkalmazni.

1.6 Az akkreditáció visszaállításának feltételei visszavonás vagy felfüggesztés után

Ha az akkreditáló testület úgy dönt, hogy visszavonja vagy felfüggeszti az akkreditációt, a tanúsító szervezeteknek fel kell hagyni az IFS auditok végzésével és az IFS tanúsítványok kiadásával. Az akkreditáció visszavonás utáni visszaszerzésére ugyanazok a feltételek vonatkoznak, mint az első értékelésre. A a tanúsító szervezet akkreditációjának felfüggesztése esetén az IFS fenntartja a jogot arra, hogy a felfüggesztés megszüntetésével összefüggésben további saját intézkedéseket tegyen.

2 A tanúsító szervezetekre vonatkozó követelmények

Az IFS Food auditot végrehajtani szándékozó tanúsító szervezeteknek meg kell felelniük az alábbi szabályoknak.

2.1 Szerződés az IFS Management GmbH-val

Mielőtt jogosultságot szerez IFS audit elvégzésére (ide értve az első audito(ka)t az akkreditációs folyamat során), a tanúsító szervezetnek alá kell írnia az IFS Keretmegállapodást (IFS Framework Agreement). A tanúsító szervezetnek bizonyítania/igazolnia kell, hogy aktívan pályázik az ISO/IEC 17065:2012 szerinti akkreditáció megszerzésére az IFS Food tanúsítási szolgáltatásra. Az IFS Keretmegállapodás szerint a tanúsító szervezet köteles legalább egy résztvevőt küldeni az éves IFS Tanúsító Szervezet Konferenciára. Ez a személy vagy az IFS szabványért felelős vezető, a jóváhagyott IFS in-house tréner, vagy a hivatalosan kijelölt helyetteseik egyike kell legyen, aki egyúttal folyékonyan beszél angolul.

2.2 Az IFS tanúsítás ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerinti akkreditációs folyamata

A tanúsító szervezetnek az IFS Food tanúsításra az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerinti akkreditáció kell megszereznie egy IAF által elismert akkreditáló testület által. Az akkreditációs folyamat alatt a tanúsító szervezetek az akkreditáció megszerzése előtt legfeljebb tíz (10) auditot végezhetnek, beleértve az akkreditációs witness értékelést is. Az első központi irodai értékelés során az akkreditáló testületnek minden auditot (beleértve legalább egy teljes tanúsítási folyamatot) át kell vizsgálnia.

Megjegyzés: Az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerinti IFS akkreditáció visszavonása vagy felfüggesztése esetén a teljes tanúsítási folyamatot le kell állítani, és a tanúsító szervezet a továbbiakban nem állíthat ki IFS tanúsítványt. A tanúsító szervezet a visszavonás vagy felfüggesztés időpontjától kezdve nem állíthat ki IFS tanúsítványokat, még a már elvégzett, de még a tanúsítási folyamat alatt álló (jelentés felülvizsgálata, tanúsítási döntés stb.) auditok esetében sem.

2.3 Panasz- és fellebbezési eljárás

A tanúsító szervezetnek dokumentált eljárásokkal kell rendelkeznie az IFS audit eredményei elleni fellebbezések elbírálására és megoldására. Ezeknek az eljárásoknak függetleneknek kell lenniük az egyes auditoroktól, és a tanúsító szervezet felső vezetésének kell azokat mérlegelnie. A fellebbezéseket az auditált telephelytől kapott információk kézhezvételétől számított 20 munkanapon belül kell véglegesíteni.

A tanúsító szervezetnek dokumentált eljárásokkal kell rendelkeznie a vállalatoktól és/vagy más érintett felektől érkező panaszok/reklamációk kezelésére. A panasz/reklamáció kézhezvételét igazoló levelet legfeljebb öt (5) munkanapon belül kell kiállítani. Az első választ a panasz/reklamáció beérkezésétől számított tíz (10) munkanapon belül kell megadni. A panasz/reklamáció teljes körű és alapos kivizsgálását követően teljes körű írásbeli választ kell adni.

Az IFS Irodákhoz (IFS Offices) beérkező panaszok/reklamációk kezelésére a panaszkezelés alapjait a tanúsító szervezetekkel kötött IFS Keretmegállapodás tartalmazza:

- Ha a panasz/reklamáció az IFS audit minőségére vagy az IFS auditjelentés tartalmára vonatkozik, az IFS Irodák (IFS Offices) kötelezik a tanúsító szervezetet, hogy tíz (10) munkanapon belül nyilatkozzon az okokról és a probléma kijavítására/megoldására azonosított intézkedésekről.
- Ha a panasz/reklamáció adminisztratív hibá(k)ra érkezik, pl. IFS auditjelentésre, IFS tanúsítványra vagy IFS Adatbázisra, az IFS Irodák (IFS Offices) felkérlik a tanúsító szervezetet, hogy öt (5) munkanapon belül nyilatkozzon és orvosolja a problémát. A nyilatkozatot írásban, e-mailben vagy postai úton szükséges megküldeni.

2.4 Tanúsítási döntés

A tanúsítással kapcsolatos döntés csak a kompetens személy vagy a tanúsító bizottság (certification committee) ajánlása alapján hozható meg (8. táblázat). Továbbá a döntést nem hozhatja ugyanaz a személy, aki az auditot végezte.

8. táblázat: A tanúsítási döntéshozatali eljárással kapcsolatos funkciók és követelmények

Funkció	Profil / követelmények	További követelmények
A jelentés technikai felülvizsgálata (technical review) és javaslat a tanúsítási döntésre	A tanúsító szervezet által kijelölt személy, aki vagy jóváhagyott IFS Food auditor vagy IFS Food "pure" felülvizsgáló (IFS Food Pure Reviewer).	Ez nem lehet ugyanaz a személy, aki az auditot végezte. A felülvizsgálatot dokumentálni kell.
Tanúsítási döntés	A tanúsító szervezet által (a tanúsító szervezet fenntartja a tanúsítással kapcsolatos döntésekre vonatkozó hatáskörét).	A tanúsítási döntés egy kompetens személy javaslata alapján születik meg. A döntést a tanúsító szervezet hozza meg, vagy egy kijelölt, kizárólag a tanúsító szervezet számára dolgozó személy, vagy egy bizottság, amelynek nem tagja az auditot végző személy.

2.5 A tanúsítás átvitele/transzferálása tanúsító szervezetek között

Amennyiben egy tanúsító szervezet úgy dönt, hogy átadja tanúsítási tevékenységét egy másik tanúsító szervezetnek, az új tanúsító szervezetnek ellenőriznie/verifikálnia kell az összes érvényben lévő IFS tanúsítványt annak eldöntésére, hogy szükséges-e további intézkedés (pl. az érvényben lévő tanúsítványok visszavonása vagy további IFS újratanúsító auditok).

2.6 A tanúsító szervezet felelőssége az IFS auditorok, felülvizsgálók, in-house trénerek és witness auditorok tekintetében

A tanúsító szervezetnek biztosítania kell a ISO/IEC 17065:2012 szabványnak és az IFS Keretmegállapodásnak való megfelelést.

A tanúsító szervezet felelős biztosítani, hogy olyan folyamatok álljanak rendelkezésre, amelyek lehetővé teszik minden auditor és felülvizsgáló kompetenciáinak monitoringját és fenntartását az IFS szabvány által előírt szinten. Ezért a következő feladatok tartoznak a tanúsító szervezetek felelősségi körébe:

- Witness auditok/értékelések kezelése/menedzselése (az akkreditáló testületek, az Integritás Program, illetve a tanúsító szervezet által, a monitoring programok és a jóváhagyó auditok (sign-off audit) keretében).
- Annak biztosítása, hogy az auditorok vagy audit teamek az audit teljes alkalmazási területére képesítettek legyenek, továbbá képesek legyenek alkalmazni a vonatkozó jogszabályokat, rendeleteket, az IFS követelményeket és a tanúsító szervezet saját szabályait.

- Az auditorok kompetenciáinak fenntartása (a tanúsító szervezet folyamatos felügyelete révén), valamint minden auditor audit-teljesítményének monitoringja legalább kettő (2) évente egyszer helyszíni witness auditdal (további részletek lásd a 3. rész 3.1.5. fejezetében). Az auditori jóváhagyás fenntartására vonatkozó követelmények teljesítésével kapcsolatos valamennyi információt naprakészen kell tartani az IFS Adatbázisban.
- Witness auditok végzése olyan auditorok esetében, akik már IFS auditorok, de újak az adott tanúsító szervezetnél, amikor elkezdnek IFS auditokat végezni az adott tanúsító szervezet részére (ez a witness audit rendes monitoring auditnak számíthat, így a következő rendes monitoring audit az ezt követő második évben kell elvégezni).
- Annak biztosítása, hogy az auditorok pártatlanok legyenek (pl. nem járnak el IFS szabályokkal ellentétesen, nem működtek tanácsadóként, nem voltak kapcsolatban az előző két (2) évben az auditált vállalatokkal, és nem jártak el a nevükben).
- Annak biztosítása, hogy egyetlen auditor se végezzen három (3) egymást követő IFS Food auditnál többet egyazon termelő telephelynél (ez csak a teljes körű auditokra vonatkozik, függetlenül a közöttük eltelt időtől; ez nem vonatkozik az utóauditokra, a kiterjesztő auditokra, illetve azon auditokra, amelyekben gyakornokként vett részt az auditor).
- Annak biztosítása, hogy minden auditor és felülvizsgáló érvényes szerződéssel rendelkezzen a tanúsító szervezettel.
- Minden audit esetén az auditorok által aláírt megerősítő dokumentum beszerzése, amely tartalmazza a következő nyilatkozatokat:
 - hogy a tanúsító szervezet által meghatározott valamennyi szabályt betartják, ide értve a titoktartási kötelezettséget és a kereskedelmi és egyéb érdekektől való függetlenséget is,
 - hogy nem áll fenn összeférhetlenség, beleértve a jelenlegi vagy az elmúlt két (2) évben az auditált vállalatnál fennálló kapcsolatot.

Ezt a nyilatkozatot a tanúsító szervezet állandó alkalmazottjaként dolgozó auditor kiválthatja egy általános nyilatkozattal.

- Annak biztosítása, hogy a tanúsító szervezet legalább egy tagja felelős legyen a tanúsító szervezetnél az in-house IFS tréningekért. A jóváhagyott IFS in-house trénernek részt kell vennie az IFS által szervezett TTT – Train the Trainer képzésen.
- Megjegyzés:** Az IFS tevékenységet kezdő tanúsító szervezet esetén az IFS in-house tréninget az IFS is megszervezheti, amennyiben ezt a tanúsító szervezet kéri.
- Évente tizenhatórás (16) in-house tréning szervezése az IFS auditorok és felülvizsgálók számára a tapasztalatcsere, a kalibrálás és a vonatkozó jogi követelmények ismeretének frissítése stb. céljából. A képzés tartalmának ki kell terjednie az IFS Jó Auditálási/Értékelési Gyakorlatok Útmutató (IFS GAP – Good Assessment Practices Guideline) elemeire. Az IFS in-house tréner felelős a képzés tartalmaért, és legalább a képzés egy részét ő vezeti. Az egyes témák, mint a jogszabályok, az auditgyakorlatok és az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos újdonságok/frissítések megegyezhetnek más, a GFSI által elismert egyéb élelmiszer-biztonsági tanúsítási szabványok képzéseinek témáival. A tizenhatórás (16) képzésnek legalább egy teljes napos személyes jelenléti (face-to-face) találkozókat kell tartalmaznia. A másik nyolcórányi (8) képzés személyes találkozó (face-to-face) vagy online formában is megtartható, feltéve, hogy az IFS-re vonatkozik. Az aláírt jelenléti ívet, a napirendet és a képzés anyagát kérésre rendelkezésre kell bocsátani.
 - Az IFS vizsgaszabályzat teljes körű ismerete, amely az IFS honlapján elérhető.
 - Az auditjelentés és a hozzá kapcsolódó dokumentáció, beleértve az auditorok feljegyzéseit is, biztonságos tárolása öt (5) évig.

A tanúsító szervezet felelős azért, hogy minden IFS audit esetében olyan auditorok vagy audit teamek kerüljenek kijelölésre, akik/amelyek rendelkeznek a megfelelő a termék- és technológiai területekkel/kategóriákkal (product and technology scopes), nyelvi jóváhagyással, kompetenciákkal stb.

Minden tanúsító szervezetnek legalább egy szerződéssel rendelkező auditorral, egy szerződéssel rendelkező felülvizsgálóval, egy jóváhagyott IFS in-house trénerrel és egy IFS felelős személlyel (IFS kapcsolattartó) kell rendelkeznie. A tanúsító szervezetnek bármilyen változás esetén tájékoztatnia kell az IFS Irodákat (IFS Offices).

3 Az IFS auditorokra, felülvizsgálókra, in-house trénerekre és witness auditorokra vonatkozó követelmények

A tanúsító szervezeteknek biztosítaniuk kell, hogy a speciális szerepeket és feladatköröket betöltő személyzetük megfeleljen a következő szabályoknak.

3.1 Az IFS Food auditorokra vonatkozó követelmények

Az IFS auditorok dolgozhatnak kizárólagosan egyetlen tanúsító szervezetnek (exkluzív auditor – exclusive auditor), vagy nem kizárólagos alapon (nem-exkluzív auditor – non-exclusive auditor) egy vagy több tanúsító szervezetnek.

Az exkluzív auditoroknak be kell nyújtaniuk a kompetenciájukra vonatkozó összes releváns információt a tanúsító szervezet részére, és a tanúsító szervezetnek ezen kompetenciákat értékelnie és megerősítenie kell, mielőtt új exkluzív auditorként regisztrálná őket az IFS Adatbázisban.

A nem-exkluzív auditorok teljes mértékben felelősek saját IFS auditori jelentkezésükért: új nem-exkluzív auditorként regisztrálniuk kell magukat az IFS Adatbázisban. Az új nem-exkluzív auditorok kompetenciáit közvetlenül az IFS Auditor Management értékeli, online CV-n keresztül.

3.1.1 Az auditorok jóváhagyási folyamata

Az auditornak általánosan meg kell felelniük az ISO/IEC 19011 szabvány 7.2.2. és 7.2.3. fejezeteiben foglalt követelményeknek.

Exkluzív auditor esetében a 2.6. fejezetben leírt követelményeket tartalmazó szerződést (lásd az ISO/IEC 17065:2012 szabványt) az IFS vizsgára történő jelentkezés előtt alá kell írni a tanúsító szervezettel.

A nem-exkluzív auditorok a szerződést egy vagy több tanúsító szervezettel az IFS vizsga után írhatják alá.

Minden auditornak el kell fogadnia az "IFS Management GmbH általános feltételei és engedélyezési feltételei az IFS auditorok számára" (General terms and licensing conditions of IFS Management GmbH for IFS Auditors) és az "Integritási Program szabályai auditorok számára" (Integrity Program rules for IFS Auditors) című dokumentumokat.

3.1.2 Az auditorokra vonatkozó általános követelmények az IFS vizsgákra való jelentkezéskor

Az IFS auditori képesítésre pályázó jelölteknek az alábbi minimumkövetelményeknek kell megfelelniük, és a pályázati dokumentációval együtt kell benyújtaniuk a bizonyítékokat. A CV-t az IFS Adatbázison keresztül kell benyújtani.

a) Végzettség

Élelmiszeripari vagy biotudományi végzettség (legalább alapdiploma (bachelor's degree) vagy azzal egyenértékű végzettség) vagy legalább sikeresen elvégzett élelmiszeripari szakmai felsőfokú szakképesítés.

b) Munkatapasztalat

Legalább három (3) év teljes munkaidős az élelmiszeriparral kapcsolatos szakmai tapasztalat, beleértve a következő feladatokat/feladatkorokat: élelmiszer-előállítási tevékenységekkel kapcsolatos feladatok (pl. minőségbiztosítás, élelmiszer-biztonság, K+F) az élelmiszeriparban vagy a kiskereskedelemben (retail); élelmiszer-biztonsági auditálás és/vagy élelmiszer-biztonsági ellenőrzés vagy hatósági felügyelet.

Élelmiszer-előállítási tevékenységekkel kapcsolatos tanácsadási tapasztalat legfeljebb egy év munkatapasztalatként ismerhető el, amennyiben az vevői szerződéssel, számlával, megrendelővel vagy teljesítésigazolással igazolható.

c) Képesítések

A jelölt részéről szükséges:

- Igazolt részvétel egy elismert vezetőauditor-tanfolyamon (pl. IFS, IRCA), amely időtartama legalább 40 óra.
- Részvétel élelmiszer-higiéniai és HACCP tanfolyamon, amelynek időtartama legalább két (2) nap / tizenhat (16) óra.

d) Általános audit tapasztalat

- **Ha a jelölt rendelkezik audittapasztalattal:** Az auditornak az előző öt (5) évben legalább hét (7) teljes körű élelmiszer-biztonsági auditot (GFSI által elismert élelmiszer-biztonsági tanúsítási audit és/vagy elismert második fél által végzett (second-party) audit) és/vagy IFS Global Markets Food (középszintű vagy legalább nyolc (8) óra időtartamú) értékelést kell elvégeznie az élelmiszer-feldolgozó iparban (az IFS által a tanúsító szervezetek részére kiadott "Pozitív lista az IFS Food-hoz elismert auditálási tapasztalatról" c. dokumentumnak megfelelően).
- **Ha a jelöltnek nincs audittapasztalata:** Amennyiben a jelöltnek nincs saját auditálási tapasztalata, a jelöltnek részt kell vennie hét (7) IFS Food auditban vagy bármely teljes körű élelmiszer-biztonsági auditban (GFSI által elismert élelmiszer-biztonsági tanúsítási audit és/vagy elismert második fél által végzett (second-party) audit) és/vagy az IFS Global Markets Food (középszintű vagy legalább nyolc (8) óra időtartamú) értékelésben (az IFS által a tanúsító szervezetek részére kiadott "Pozitív lista az IFS Food-hoz elismert auditálási tapasztalatról" c. dokumentumnak megfelelően). A jelöltnek az első két (2) auditon inaktív résztvevőként, megfigyelőként kell részt vennie. A jelöltnek a harmadik audittól (3) a hetedikig (7) aktívan részt kell vennie az auditban egy tapasztalt vezető auditor felügyelete alatt és felelőssége mellett. A gyakornok (trainee) és a vezető auditor soha sem válhat külön az auditok alatt. A harmadik audittól (3) a hetedikig (7) az auditterveknek tükröznie kell a gyakornok által auditált részeket. Ezeket az auditterveket kérésre az IFS Irodák (IFS Offices) rendelkezésére kell bocsátani.

- **Az saját audittapasztalat és a gyakornoki auditok kombinálása:** A saját auditálási tapasztalat és a gyakornoki auditok kombinálása lehetséges, amennyiben a fent említett, az auditok típusára és a gyakornoki auditorok felügyeletére vonatkozó követelmények teljesülnek.
- **Minden jelölt számára:** A nyolcadik (8) és kilencedik (9) auditnak teljes IFS Food auditnak kell lennie, ahol gyakornokkénti aktív részvétel szükséges egy, az IFS által jóváhagyott auditor felügyelete alatt és felelőssége mellett. Ezen auditok auditterveinek tükröznie kell a gyakornok által auditált részeket. Ezeket az auditterveket kérésre az IFS Irodák (IFS Offices) rendelkezésére kell bocsátani.

Az auditok elfogadottak az auditor jogosultsági körök/területek kiterjesztésére, és bármely termék- és technológiai területen/kategóriában elvégezhető (product and technology scopes).

Az auditokat különböző termelő telephelyeken kell elvégezni, egyazon telephelyen legfeljebb három (3) audit elfogadott.

A vizsgára jelentkezésig a jelöltnek legalább két (2) auditot már el kell végeznie vagy meg kell figyelnie. A nyolcadik (8) és kilencedik (9) auditra csak azután kerülhet sor, amikor a jelölt sikeres általános írásbeli és szóbeli vizsgát tett. Az általános auditálási tapasztalatokat a jóváhagyó audit előtt teljesíteni kell.

A szóbeli vizsga letételétől az IFS Adatbázisban történő aktiválásig a teljes jóváhagyási folyamat legfeljebb két (2) évet vehet igénybe.

9. táblázat: Általános audit tapasztalat plusz jóváhagyó audit (sign-off audit)

Auditok száma/ Értékelés	Feladatok/szerep	Lehetséges audit/ értékelés típusok
1–2 A vizsga az 1. és 2. audit után tehető le.	Vezető vagy társauditorként végzett auditok vagy gyakornokként való részvétel (nincs aktív részvétel)	Teljes körű élelmiszer-biztonsági auditok az élelmiszer-feldolgozó iparban (GFSI által elismert élelmiszer-biztonsági tanúsítási audit és/vagy elismert második fél által végzett (second-party) audit) és/vagy IFS Global Markets Food értékelés (középszintű vagy legalább nyolc (8) óra időtartamú) vagy IFS Food audit (csak gyakornokként lehetséges)
3–7	Vezető vagy társauditorként végzett auditok vagy gyakornokként aktív részvétel az auditokban/értékelésekben egy tapasztalt vezető auditor felügyelete alatt és felelőssége mellett	Teljes körű élelmiszer-biztonsági auditok az élelmiszer-feldolgozó iparban (GFSI által elismert élelmiszer-biztonsági tanúsítási audit és/vagy elismert második fél által végzett (second-party) audit) és/vagy IFS Global Markets Food értékelés (középszintű vagy legalább nyolc (8) óra időtartamú) vagy IFS Food audit (csak gyakornokként lehetséges)

Az általános írásbeli és a szóbeli vizsgákat a 8. és 9. audit előtt kell letenni		
8–9	Aktív részvétel gyakornokként az IFS auditokban egy jóváhagyott IFS auditor felügyelete alatt és felelőssége mellett	IFS Food Audit
10	Megfigyelés alatt álló auditor a jóváhagyó audit során (lásd fogalomtár)	IFS Food Audit egy olyan vállalatnál, ahol az audit teljes alkalmazási területe megegyezik azon termék- és technológiai területekkel/kategóriákkal, amelyekre a megfigyelés alatt álló auditor pályázik

e) Specifikus és gyakorlati ismeretek termékterületenként/kategóriánként és technológiai területenként/kategóriánként

A jelölteknek specifikus és gyakorlati ismeretekkel kell rendelkezniük termékterületenként/kategóriánként és technológiai területenként/kategóriánként (lásd 3. melléklet: termék- és technológiai területek/kategóriák).

Termékterületek/kategóriák esetében:

- Legalább egyéves (1) az élelmiszer-feldolgozási tevékenységekkel kapcsolatos szakmai tapasztalat az élelmiszeriparban minden megpályázott termékterület/kategória esetében. Az élelmiszer-feldolgozási tevékenységekkel kapcsolatos tanácsadásból származó tapasztalat legfeljebb hathónapos (6) munkatapasztaltnak ismerhető el, amennyiben vevői szerződéssel, számlával, megrendelővel vagy teljesítésigazolással bizonyítható.

VAGY

- Termékterületenként/kategóriánként legalább öt (5) audit az alább típusokból:
 - GFSI által elismert élelmiszer-biztonsági tanúsítási audit (a gyakornoki auditok is elfogadhatók, amennyiben a gyakornok részvétele igazolható).
 - IFS Global Markets Food értékelés (középszintű vagy legalább nyolc (8) óra időtartamú)
 - Második fél által végzett (second-party) auditok, amelyek az élelmiszer-biztonsági és minőségi szempontokat is magukba foglalják, megfelelő bizonyítékokkal alátámasztva (az IFS által a tanúsító szervezetek részére kiadott "Pozitív lista az IFS Food-hoz elismert auditálási tapasztalatról" c. dokumentumnak megfelelően).

A jelöltnek részt kell vennie az auditok minden lépésében (helyszíni audit és az auditor helyszíni döntéshozatali folyamata). Az auditokat lehetőleg különböző termelő telephelyeken kell elvégezni, egyazon termelő telephelyről maximum két (2) auditot lehet beszámítani a kvalifikációhoz.

Ha a szakmai munkatapasztalat vagy az auditálási tapasztalat külön-külön nem felel meg egy termékterületre/kategóriára való jelentkezés követelményeinek, a kettő kombinációja is elfogadható (pl. hathónapos (6) munkatapasztalat plusz három (3) auditálás vagy ezzel egyenértékű kombinációk).

A 7-es termékterületre/kategóriára (kombinált termékek) a jóváhagyás megszerzéséhez az auditornak:

- Legalább egyéves (1) szakmai tapasztalattal kell rendelkeznie a 7-es termékterületen/kategóriában vagy öt (5) audit végrehajtása a 7-es termékterületen/kategóriában; az alábbi audittípusok vehetők figyelembe: GFSI által elismert élelmiszer-biztonsági tanúsítási auditok és/vagy második fél által végzett (second-party) auditok amelyek az élelmiszer-biztonsági és minőségi szempontokat is magukba foglalják, megfelelő bizonyítékokkal alátámasztva ÉS
- Az 1-4. számú termékterületek/kategóriák közül legalább egyben legyen jóváhagyva ÉS
- Az 1-6. számú termékterületek/kategóriák közül legalább egyben legyen jóváhagyva.

A 11-es termékterületre/kategóriára (állateledel) a jóváhagyás megszerzéséhez az auditornak:

- Legalább egyéves (1) szakmai tapasztalattal kell rendelkeznie a 11-es termék/területen/kategóriában vagy öt (5) audit végrehajtása a 11-es termékterületen/kategóriában; az alábbi audittípusok vehetők figyelembe: GFSI által elismert élelmiszer-biztonsági tanúsítási auditok és/vagy második fél által végzett (second-party) auditok amelyek az élelmiszer-biztonsági és minőségi szempontokat is magukba foglalják, megfelelő bizonyítékokkal alátámasztva ÉS
- Az 1-es vagy 2-es termékterületre/kategóriára legyen jóváhagyva ÉS
- Képzést kapott a releváns specifikus jogszabályokról.

Technológiai területek/kategóriák esetében:

- Legalább egyéves (1) az élelmiszer-feldolgozási tevékenységekkel kapcsolatos szakmai tapasztalat az élelmiszeriparban minden megpályázott technológiai terület/kategória esetében. A tanácsadásból származó tapasztalat legfeljebb hathónapos (6) munkatapasztalatnak ismerhető el, amennyiben vevői szerződéssel, számlával, megrendelővel vagy teljesítésigazolással bizonyítható.

VAGY

- Technológiai területenként/kategóriánként legalább öt (5) audit az alább típusokból:
 - GFSI által elismert élelmiszer-biztonsági tanúsítási audit (a gyakornoki auditok is elfogadhatók, amennyiben a gyakornok részvétele igazolható).
 - IFS Global Markets Food értékelés (középszintű vagy legalább nyolc (8) óra időtartamú)
 - Második fél által végzett (second-party) auditok, amelyek az élelmiszer-biztonsági és minőségi szempontokat is magukba foglalják, megfelelő bizonyítékokkal alátámasztva (az IFS által a tanúsító szervezetek részére kiadott "Pozitív lista az IFS Food-hoz elismert auditálási tapasztalatról" c. dokumentumnak megfelelően).

Az auditornak részt kell vennie az auditok minden lépésében (helyszíni audit, auditor helyszíni döntéshozatali folyamata). Az auditokat lehetőleg különböző termelő telephelyeken kell elvégezni, egyazon termelő telephelyről maximum két (2) auditot lehet beszámítani a kvalifikációhoz.

Ha a szakmai munkatapasztalat vagy az auditálási tapasztalat külön-külön nem felel meg egy technológiai területre/kategóriára való jelentkezés követelményeinek, a kettő kombinációja is elfogadható (pl. hathónapos (6) munkatapasztalat plusz három (3) auditálás vagy ezzel egyenértékű kombinációk).

f) Nyelv

Ha az auditorok az anyanyelvüktől eltérő nyelv(ek)en kívánnak auditot végezni, akkor bizonyítaniuk kell, hogy folyékonyan beszélnek ez(eke)t a nyelv(ek)et, és az IFS Irodáknak (IFS Offices) a következő bizonyítéko(ka)t kell benyújtaniuk:

- A CEFR (Common European Framework of Reference for Languages) szerinti B2 vagy annál magasabb szintnek megfelelő nyelvvizsga-bizonyítvány(ok)
VAGY
- Két (2) év munkatapasztalat az adott ország élelmiszeripari ágazatában
VAGY
- Legalább tíz (10) olyan, az adott ország nyelvén végzett audit (gyakornoki auditok nem fogadhatók el), amely magába foglalja a jelentések megírását az adott nyelven, tolmács nélkül
VAGY
- Csak első jóváhagyás esetén: a szóbeli vagy általános írásbeli vizsga sikeres teljesítése az adott nyelven, tolmács nélkül.

g) IFS in-house alapképzés (Initial IFS In-house Training) (két (2) nap / tizenhat (16) óra)

A jelöltnek részt kell vennie egy, a tanúsító szervezet által szervezett IFS in-house alapképzésen (az IFS által biztosított anyag (pl. TTT anyag és IFS GAP Útmutató) alapján, amelyet jóváhagyott in-house tréner vezetett, s lefedte az élelmiszer-biztonságot, az élelmiszerekkel kapcsolatos jogszabályokat, az auditálási gyakorlatot stb.) vagy az IFS által szervezett alapképzésen. Az in-house alapképzés és az IFS vizsgára való jelentkezés között nem telhet el több mint egy év. A kurzus célja, hogy felkészítse a jelölteket az IFS vizsgára.

h) IFS által biztosított e-learning (moduláris megközelítés)

IFS képzés a termék- és folyamatszempőléről (product and process approach – PPA).

Amennyiben az auditorjelölt CV-je nem felel meg az említett követelményeknek, az IFS elutasíthatja az auditori vizsgára történt jelentkezését.

Exkluzív auditorok esetében az auditor CV-jének tartalmát a tanúsító szervezettől egy személynek meg kell erősítenie. A nem-exkluzív auditoroknak maguknak kell CV-jük adattartalmának helyességét és teljességét igazolniuk.

Megjegyzés: Az IFS Irodáknak (IFS Offices) lehetőségük van arra, hogy visszavonják az IFS auditorok jóváhagyását, vagy ne fogadják el a jelölteket a vizsgákra, amennyiben a CV-ben megadott információ hamisnak bizonyul.

Az auditorok jóváhagyására vonatkozó valamennyi követelményt a tanúsító szervezetnek kell értékelnie az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerint.

3.1.3 Az IFS vizsgáztatási folyamat (IFS Examination Process) és a jóváhagyó audit (sign-off audit)

Azon auditorok, akik megfelelnek a 3. rész 3.1.2. fejezetében található követelményeknek, részt vehetnek az írásbeli IFS vizsgán, s amennyiben sikeresen teljesítik azt, a szóbeli IFS-vizsgán.

Megjegyzés: Az IFS vizsgára vonatkozó részletes szabályokat ("IFS Vizsgaszabályzat" – IFS Examination Regulations dokumentum), valamint a nemzetközi IFS vizsgaidőpontokat az IFS adja meg, azok elérhetők az IFS honlapján.

Az írásbeli és szóbeli IFS vizsgák sikeres teljesítését, valamint az előírt általános auditálási tapasztalat megszerzését követően (lásd a 3.1.2. d) pontot), az auditort az első IFS Food auditja során kell jóváhagyni, amelyet vezető auditorként végez egy teljes mértékben képezített witness auditor megfigyelése alatt (lásd a jóváhagyó audit fogalmát a fogalomtárban).

Ezen auditot szükségszerűen:

- egy olyan vállalatnál végzik, ahol az audit alkalmazási területe egyezik azon termék- és technológiai területekkel/kategóriákkal, amelyekre az "auditor" jóváhagyást fog kapni,
- egy olyan witness auditor figyeli meg, aki jóváhagyott auditor az adott audit valamennyi termék- és technológiai területére/kategóriájára.

A jóváhagyó auditról szóló jelentést az IFS által biztosított sablonban kell dokumentálni.

Amint az IFS jóváhagyta a sikeresen végrehajtott jóváhagyó auditról szóló IFS witness audit jelentését, az auditor az IFS Adatbázisban IFS Food auditorként aktiválásra kerül, és az auditor részére saját IFS auditori tanúsítvány kerül kiállításra. Az IFS auditori tanúsítványon feltüntetésre kerül az érvényesség időtartama, az auditor részére jóváhagyott termék- és technológiai területek/kategóriák, valamint az auditor munkanyelvei.

Az aktiválás napjától kezdődően az auditorok jogosultak IFS Food auditokat végezni az IFS Irodák (IFS Offices) által részükre jóváhagyott termék- és technológiai területeken/kategóriákban. A tanúsítvány érvényessége az IFS Adatbázisban való aktiválás időpontjával kezdődik, és a szóbeli IFS vizsga sikeres letételének időpontján alapul. Az érvényesség a második naptári év végén szűnik meg, függetlenül az IFS Food auditor aktiválásának napjától.

Például: Ha az auditor 2022.10.20-án sikeresen leteszi a szóbeli IFS vizsgát, az auditor tanúsítványa 2024.12.31-ig érvényes.

3.1.4 Lehetőség az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerint akkreditált egyéb, a GFSI által elismert, az elsődleges mezőgazdasági termelést követő folyamatok élelmiszer-biztonsági tanúsítási szabványaira jóváhagyott auditorok számára, hogy az IFS Food szabványra is jóváhagyást szerezzenek (Konverziós eljárás)

A jelöltnek:

- Legalább már két (2) éve jóváhagyott kell lennie az érintett ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerint akkreditált, a GFSI által elismert, az elsődleges mezőgazdasági termelést követő folyamatok élelmiszer-biztonsági tanúsítási szabványra.
- Részt kell vennie egy kétnapos (2) IFS in-house képzésen.
- Részt kell vennie az IFS termék- és folyamatszemléletről szóló e-learning képzésén.
- Le kell tennie a szóbeli IFS vizsgát (és az írásbeli vizsgá(ka)t az IFS technológiai területekre/kategóriákra).
- Végre kell hajtania a jóváhagyó witness auditot.

A termék- és technológiai területeket/kategóriákat a 3. rész 3.1.2. fejezetének e) pontjában leírt munka- és audittapasztalat alapján fogják jóváhagyni.

3.1.5 Az auditori jóváhagyás fenntartása

A auditor jóváhagyását az auditor tanúsítványának érvényességi lejárata előtt újra kell értékelni. A jóváhagyás fenntartásához az exkluzív auditoroknak a következő követelményeknek kell megfelelniük:

- Évente: részt kell venniük a tanúsító szervezet által szervezett kétnapos (2) / tizenhatórás (16) in-house tréningen (a képzés specifikációit lásd a 3. rész 2.6. fejezetében). Ez a szóbeli vizsga letételének évétől alkalmazandó.
- Évente: legalább öt (5) IFS Food auditot kell elvégezniük vezető vagy társauditorként. Ez az IFS Food auditor jóváhagyást követő első teljes évtől alkalmazandó.
- Két (2) naptári évenként: sikeresen részt kell venniük egy kétnapos (2), az IFS által szervezett IFS kalibrációs tréningen (Calibration Training – CT). Az első IFS vizsgák sikeres letételét követően az első kötelező IFS kalibrációs tréninget a szóbeli IFS vizsga letételét követő második naptári évben kell elvégezni.
- Kettő (2) évente: a tanúsító szervezet egy teljes körű IFS Food audit (helyszíni monitoring witness audit) során megfigyeli őket, a kompetenciáik értékelése céljából. Ez az audit bármikor elvégezhető az utolsó witness audit évét követő második naptári évben. Ez minden második alkalommal (négyévente (4)) egy olyan teljes helyszíni witness audittal helyettesíthető, amelyet az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerint akkreditált más, a GFSI által elismert, az elsődleges mezőgazdasági termelést követő folyamatok élelmiszer-biztonsági tanúsítási szabvány szerinti audit során végeznek. A witness auditor nem vehet részt az auditban (a team tagjaként). Az IFS Food audit során végzett helyszíni witness audit során a witness auditornak jóváhagyott IFS Food auditornak kell lennie, és meg kell felelnie az IFS witness auditor működésre vonatkozó, a 3.2. fejezetben meghatározott követelményeknek. A tanúsító szervezetnek fel kell tüntetnie a witness auditor nevét az IFS auditjelentésben. Minden részletre kiterjedő witness auditjelentésnek kell rendelkezésre állnia a witness audit eredményének igazolására, ehhez az IFS witness auditjelentés sablonját kell használni.

A nem-exkluzív auditorok felelősek saját IFS jóváhagyásuk fenntartásáért.

A nem-exkluzív auditoroknak a jóváhagyásuk fenntartáshoz ugyanazoknak a követelményeknek kell megfelelniük, mint az exkluzív auditoroknak, az alábbi eltérésekkel (félkövéren kiemelve):

- Minden évben: részt kell venni egy kétnapos (2) / tizenhatórás (16) in-house tréningen **minden tanúsító szervezetnél**, amelyhez a nem-exkluzív auditor az IFS Adatbázisban hozzá van rendelve.
- Évente: legalább öt (5) IFS Food auditot kell elvégezniük vezető vagy társauditorként. Ez az IFS Food auditor jóváhagyást követő első teljes évtől alkalmazandó.
- Kettő (2) évente: **minden tanúsító szervezet** egy teljes körű IFS Food auditon (helyszíni monitoring witness audit) értékeli őket.

1. megjegyzés: A monitoring witness auditoknak idővel tükrözniük kell azokat a termék- és technológiai területeket/kategóriákat, amelyekre az auditor jóváhagyással rendelkezik.

2. megjegyzés: Ha a witness auditot egy másik, a GFSI által elismert élelmiszer-biztonsági tanúsítási szabvány szerinti audit során végzik el, a witness auditornak az auditot az audit előre számított teljes időtartama alatt kell megfigyelnie. Ezen szabályon felül az érintett szabvány witness auditorokra és a jelentés formátumára vonatkozó szabályai az alkalmazandók.

3. megjegyzés: Az akkreditáló testületek által végzett sikeres witness értékelések vagy az IFS auditok során az IFS Integritás Program keretében végzett sikeres witness auditok helyettesíthetik a tanúsító szervezet witness auditjait.

4. megjegyzés: Egy audit team esetében a vezető auditor csak akkor figyelhető meg witness audit keretében, ha az audit team nem vált szét az audit során.

A jóváhagyott IFS auditorok monitoringfolyamatának minden eredményét, valamint a belső és külső képzéseket a tanúsító szervezet értékeli az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerint.

A fent említett követelmények teljesülésének bizonyítékait az IFS Adatbázisába kell feltölteni, amennyiben az IFS ezt előírja, az auditortanúsítvány érvényességi idejének lejárta előtt.

Megjegyzés: Bármely rendkívüli helyzet (pl. feltörekvő piac) esetében, amikor is a szokásos szabályok nem tarthatók be, kötelező felvenni a kapcsolatot az IFS Auditor Managementtel, hogy eseti döntés szülessen.

Az IFS kettő (2) évente lefolytatja az auditor ismételt jóváhagyását:

- Ha minden követelmény teljesül, az IFS újból kiállítja az új auditortanúsítványt, amely további két (2) évig érvényes.
- Ha nem mindegyik követelmény/feltétel teljesül, az auditortanúsítvány nem tartható fenn. Ilyen esetben az auditornak sikeresen részt kell vennie egy új szóbeli IFS vizsgán és egy jóváhagyó auditon ahhoz, hogy IFS Food auditorként ismételten jóváhagyásra kerüljön.

Példa olyan helyzetre, amikor minden követelmény teljesül:

- A szóbeli IFS vizsga sikeres letételének időpontja: 2022. május 25.
- Az IFS auditori tanúsítvány érvényességének lejárat dátuma (első jóváhagyás): 2024. december 31.
- Az auditornak részt kell vennie az IFS kalibrációs tréningen 2024. január 1. és december 31. között.
- Az auditor az IFS Adatbázisban történt aktiválásának napjától 2024. december 31-ig jogosult IFS auditok végrehajtására.
- Ha az auditor 2024-ben:
 - részt vett az IFS kalibrációs tréningen (pl. 2024. szeptember 8-án és 9-én) és
 - teljesítette a 3.1.6. fejezetben említett összes további szabályt.
- Az IFS auditori tanúsítvány új érvényességének vége (ismételt jóváhagyás): 2026. december 31.

3.1.6 Speciális helyzet: ha az auditor ideiglenesen inaktív

Ha egy auditornak hosszabb szünetet kell tartania (azaz legalább hat (6) hónapig, de legfeljebb három (3) évig szüneteltetnie kell IFS auditori tevékenységét), például szülési/apasági szabadság, vagy betegség miatt, az auditor tanúsító szervezete a lehető leghamarabb tájékoztatja az IFS Auditor Managementet mind a szünetelés kezdő és befejező dátumáról. A nem-exkluzív auditoroknak a fent leírt információkat az IFS Auditor Management rendelkezésére kell bocsátaniuk.

Ha a hosszabb szünet miatt nem teljesülnek a 3.1.5. fejezetben említett, az auditori jóváhagyás fenntartására vonatkozó követelmények (évenkénti in-house tréning, minden második évben witness audit, illetve minden második évben IFS kalibrációs tréning), az auditornak a hosszabb szünetet követő egy éven belül teljesítenie kell az elmaradt feltételeket/követelményeket, mielőtt újratekesheti működését IFS auditorként. Ellenkező esetben az auditor elveszíti az IFS Food jóváhagyást, és az auditornak sikeresen részt kell vennie a szóbeli IFS vizsgán és a jóváhagyó auditon ahhoz, hogy IFS Food auditorként ismételten jóváhagyásra kerüljön.

Amennyiben ezen ideiglenes hosszabb szünet alatt a szabványban verzióváltás történik, az auditor konverziós folyamatot kell alkalmazni.

3.1.7 Termék- és technológiai terület/kategória bővítés jóváhagyott IFS Food auditoroknak

Az auditorok az IFS auditori tanúsítványuk érvényességi ideje alatt, az első IFS Food auditori kérelmük után szerzett új vagy bővített tapasztalataik alapján kiterjeszthetik a termék- és/vagy technológiai területekre/kategóriákra vonatkozó IFS auditori jóváhagyásukat.

A termék- és technológiai területek/kategóriák bővítése esetén az auditornak az első jóváhagyó eljárásához (3.1.2. e fejezet) benyújtott bizonyítékokkal azonos bizonyítékokat kell benyújtania, amelyek az eredeti kérelemtől legalább részben eltérő, új tapasztalatokon alapulnak.

A technológiai területek/kategóriák kibővítéséhez az auditornak emellett az IFS Irodák (Offices) által szervezett írásbeli IFS vizsgát is le kell tennie (technológiai területenként/kategóriánként).

1. megjegyzés: A witness auditor felügyelete mellett végzett IFS Food auditok a witness auditor számára a termék- vagy technológiai terület/kategória kibővítése iránti kérelem benyújtásakor figyelembe vehetők. Az IFS Food auditban technikai szakértőként vagy tolmácsként való részvétel is beszámítható a termék- vagy technológiai terület/kategória kibővítéshez.

2. megjegyzés: Ahhoz, hogy az elvégzett IFS auditot bizonyítékként fel lehessen használni egy audit team esetében a termék- vagy technológiai terület/kategória kibővítése iránti kérelemhez, az auditoroknak együtt kell maradniuk az IFS audit teljes időtartama alatt (az audit team nem válhat szét).

Alternatív lehetőségek a 3-as, 7-es és 11-es termékterületek/kategóriák bővítésére

Ha az auditor e termék-kategóriák (3-as, 7-es vagy 11-es) egyikére kérvényezi a kibővítést, az auditornak vagy a fenti követelményeket/feltételeket kell teljesítenie (általános megközelítés), vagy a 10. táblázatban megadott mind a négy (4) követelményt.

10. táblázat: A termékterületek/kategóriák alkalmazási területének négy (4) kiterjesztési követelménye (3-as, 7-es vagy 11-es termékterületekre/kategóriákra)

Követelmény	Termékterület/kategória: 3 (tojás és tojástermékek)	Termékterület/kategória: 7 (kombinált termékek)	Termékterület/kategória: 11 (állateledel)
Más termékterület(ek)re/kategóriá(k)ra való meglevő jóváhagyás mint előfeltétel	Egy termékterület/kategória az 1-es, 2-es vagy 4-es (állati eredetű termékek) termékterületek/kategóriák közül	Egy termékterület/kategória az 1-4. termékterületek/kategóriák közül (állati eredetű termékek) + 1 termékterület/kategória az 1-6. termékterületek/kategóriák közül	Egy termékterület/kategória az 1-4. termékterületek/kategóriák közül (állati eredetű termékek) + 1 termékterület/kategória az 1-6. termékterületek/kategóriák közül
Audit tapasztalat	Tíz (10) teljes körű IFS Food audit bármely termék-kategóriában (vezető vagy társauditoroként)		
Termékspecifikus tanúsító szervezet által tartott in-house képzés	Legalább négy (4) óra időtartam	Legalább nyolc (8) óra időtartam	Legalább nyolc (8) óra időtartam
Witness audit	A tanúsító szervezet általi witness audit), amit az új termékterület/kategória szerinti első audit során végeznek; a witness auditor legyen jóváhagyott arra a termékterületre/kategóriára, amelyben az auditort megfigyelik (az ilyen witness audit kötelező monitoring witness auditként is használható)		

A képzésben való sikeres részvételtől szóló igazolást kérésre az IFS rendelkezésére kell bocsátani. A tanúsító szervezetnek **a witness audit elvégzése és értékelése után, de az IFS auditjelentésnek az IFS Adatbázisba történő feltöltése előtt** kell benyújtania az termékterület/kategória bővítése iránti kérelmet az IFS Auditor Managementhez.

3.1.8 További szabályok és magyarázatok a nem-exkluzív megközelítésre

Minden auditor válthat az exkluzív/nem-exkluzív státuszok között (és oda-vissza). Az IFS automatikusan értesíti az érintett tanúsító szervezeteket minden egyes ilyen váltásról.

A nem-exkluzív auditor a tanúsító szervezet által végzett witness audit feltöltésével lesz hozzárendelve az adott tanúsító szervezethez az IFS Adatbázisban.

A nem-exkluzív auditor nem tölthet be semmilyen IFS-hez kötődő felelős pozíciót a tanúsító szervezetben (pl. nem lehet IFS in-house tréner, IFS felelős személy, sem az IFS kapcsolattartója).

A nem-exkluzív auditorok nem vehetők igénybe olyan auditorknál, amelyeket az ún. kölcsönmegállapodások (loan agreements) vagy az ún. IFS Munkacsoport Megállapodások (IFS Working Group Agreements) alapján végeznek.

3.1.9 Az audit teamre vonatkozó általános szabályok

Az audit team minden tagjának jóváhagyott IFS auditornak kell lennie.

A teamben auditálásra az alábbi követelmények vonatkoznak:

- Az IFS audit team olyan IFS Food auditorokból áll, akik profilja (termék- és technológiai területei/kategóriái) együttesen megfelel az auditált termelő telephely alkalmazási területének.
- Mindig ki kell jelölni a vezető auditort.
- A vezető és a társauditor(ok)nak az audit alkalmazási területén legalább egy termékterületre/kategóriára és legalább egy technológiai területre/kategóriára jóváhagyottnak kell lenniük.
- Legalább kettő (2) órát hozzá kell adni a kalkulált audit-időtartamhoz. Ez a plusz időtartam az auditor team közös feladataira (pl. nyitó- és záró értekezlet, az audit megállapításainak megvitatása stb.) van fenntartva, nem pedig az egyes auditorok számára.
- A fennmaradó idő felosztható az auditorok között (azaz az auditorok szétválhatnak az audit során), amennyiben az auditor jóváhagyott termék- és technológiai területei/kategóriái mindig lefedik az éppen vizsgált folyamat termék- és technológiai területeit/kategóriáit. Ha a vezető vagy társauditor(ok) nem rendelkeznek külön-külön az audithoz szükséges valamennyi termék- és technológiai területtel/kategóriával, akkor együtt kell maradniuk az audit minden olyan részén, ahol mindkét auditor jóváhagyása szükséges. Csak olyan auditor végezheti külön-külön az audit egyes részeit, aki rendelkezik az összes releváns termék- és technológiai területtel/kategóriával.

Az audittervben egyértelműen fel kell tüntetni, hogy melyik auditor az audit mely részét végezte.

3.2 Az IFS felülvizsgálókkal szemben támasztott követelmények

Az IFS felülvizsgáló vagy jóváhagyott IFS Food auditor, vagy IFS "pure" felülvizsgáló (amennyiben nem IFS Food auditor). Az alábbi szakasz részletesen ismerteti a "pure" felülvizsgálóként történő jóváhagyás követelményeit. Az IFS "pure" felülvizsgálók dolgozhatnak exkluzív alapon egyetlen tanúsító szervezettel, vagy nem-exkluzív alapon egy vagy több tanúsító szervezettel.

3.2.1 Általános követelmények az IFS "pure" felülvizsgálókkal (IFS Pure Reviewer) szemben

Az IFS "pure" felülvizsgáló képzésre pályázó jelölteknek az alábbi minimumkövetelményeknek kell megfelelniük, és a pályázati dokumentációval együtt be kell nyújtaniuk az igazoló iratokat.

a) Végzettség és munkatapasztalat

Ugyanaz a szakmai végzettség és munkatapasztalat, mint az IFS Food auditorok esetében.

b) Képesítések

A jelölt részt vett egy élelmiszer-higiéniai és HACCP tanfolyamon, amelynek időtartama legalább két (2) nap / tizenhat (16) óra.

c) Általános audit tapasztalat

A jelöltnek részt kell vennie két (2) teljeskörű IFS Food auditon (megfigyelőként).

d) Nyelv

Ha a jelölt az anyanyelvétől eltérő nyelv(ek)en írt auditjelentéseket szeretne átvizsgálni, akkor ezen a nyelv(ek)en folyékonyan kell beszélnie. Annak eldöntése, hogy a felülvizsgáló nyelvtudása elegendő-e a technikai felülvizsgálat megfelelő, az adott nyelven lefolytatott elvégzéséhez, a tanúsító szervezet felelőssége.

e) IFS in-house tréning és IFS értékelési képzés (IFS Scoring Course)

A jelöltnek részt kell vennie a következő képzéseken:

- a tanúsító szervezet által szervezett egynapos, feladatalapú in-house tréningen

ÉS

- az IFS által biztosított egynapos IFS értékelési képzésen.

f) az IFS által biztosított e-learning ("IFS Termék- és Folyamatszemplélet képzés")

Amint a felülvizsgáló jelölt teljesítette a fent említett követelményeket, és ezt az IFS jóváhagyta, az IFS Adatbázisban IFS Food "pure" felülvizsgálóként aktiválják őt és egy személyes IFS felülvizsgálói tanúsítványt állítanak ki részére.

Az aktiválás napjától kezdődően a felülvizsgáló jogosult az IFS Food auditjelentések technikai felülvizsgálatát elvégezni. A tanúsítvány érvényességi ideje az IFS Adatbázisban történő aktiválás napjától kezdődik és a második naptári év végén ér véget, a tényleges aktiválás napjától függetlenül.

3.2.2 Az IFS Food "pure" felülvizsgáló képzés fenntartása

Az IFS Food "pure" felülvizsgáló jóváhagyását a felülvizsgáló tanúsítványának érvényességi lejárata előtt újra kell értékelni.

A jóváhagyás megtartásához a felülvizsgálóknak az alábbi követelményeknek kell megfelelniük:

- Évente: részt kell venniük a tanúsító szervezet kétnapos (2) / tizenhatórás (16) in-house tréningjén (a képzés specifikációit lásd a 2.6. fejezetben).
- Minden két (2) évben: egy teljes körű IFS Food auditon való részvétel (megfigyelőként).
- Két (2) naptári évenként: sikeresen részt kell venniük egy kétnapos (2), az IFS által szervezett IFS kalibrációs tréningen (Calibration Training – CT). Az első kötelező IFS kalibrációs tréninget az első jóváhagyást követő második naptári évben kell elvégezni.

A nem-exkluzív "pure" felülvizsgálók felelősek saját IFS "pure" felülvizsgálói jóváhagyásuk fenntartásáért.

A nem-exkluzív "pure" felülvizsgálóknak a jóváhagyásuk fenntartásához ugyanazoknak a követelményeknek kell megfelelniük, mint az exkluzív felülvizsgálóknak, az alábbi eltérésekkel (félkövéren kiemelve):

- Minden évben: részt kell venni egy kétnapos (2) / tizenhatórás (16) in-house tréningen **minden tanúsító szervezetnél**, melyhez a nem-exkluzív felülvizsgáló az IFS Adatbázisban hozzá van rendelve.
- Minden két (2) évben: egy teljes körű IFS Food auditon való részvétel (megfigyelőként). **minden tanúsító szervezet esetében.**

Megjegyzés: Egy új tanúsító szervezetnél történő munkakezdetkor a "pure" felülvizsgálóknak részt kell venniük a tanúsító szervezet által szervezett egynapos feladatalapú in-house tréningen.

3.3 Az IFS in-house tréningekkel szemben támasztott követelmények

3.3.1 Általános követelmények az IFS in-house tréningekkel szemben

Az IFS in-house tréner képesítésre pályázó jelölteknek az alábbi minimumkövetelményeknek kell megfelelniük, és a pályázati dokumentációval együtt be kell nyújtaniuk az igazoló iratokat.

a) Végzettség és munkatapasztalat

Ugyanaz a szakmai végzettség és munkatapasztalat, mint az IFS Food auditorok esetében.

b) Képesítések

A jelöltnek:

- Részt kell vennie egy vezető auditor kurzuson és egy HACCP tanfolyamon, az IFS auditorok számára előírtak szerint.
- Részt kell vennie az IFS által szervezett "Train the Trainer" (TTT) képzésen.

c) Általános audittapasztalat

Az előző öt (5) évben legalább hét (7) teljes körű élelmiszer-biztonsági auditot (GFSI által elismert élelmiszer-biztonsági tanúsítási audit és/vagy elismert második fél által végzett (second-party) audit) és/vagy IFS Global Markets Food (középszintű vagy legalább nyolc (8) óra időtartamú) értékelést kellett elvégeznie az élelmiszer-feldolgozó iparban (az IFS által a tanúsító szervezetek részére kiadott "Pozitív lista az IFS Food-hoz elismert auditálási tapasztalatról" c. dokumentumnak megfelelően).

Ezenkívül az elmúlt két (2) évben két (2) teljes körű IFS Food tanúsító auditban kellett részt vennie vezető- vagy társauditoroként vagy gyakornokként.

d) Nyelv

Az IFS in-house trénernek folyékonyan kell beszélniük angolul, valamint a képzések során használt nyelv(ek)en.

e) az IFS által biztosított e-learning ("IFS Termék- és Folyamatszemplélet képzés")

3.3.2 Az IFS in-house tréneri képzés fenntartása

A jóváhagyás fenntartásához az IFS in-house trénernek az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:

- Évente: részvétel a tanúsító szervezet által szervezett kétnapos (2) / tizenhatórás (16) in-house tréningen.
- Folyamatosan: tájékozódik az IFS Food szabvánnyal kapcsolatos összes új információról (amelyet az IFS a tanúsító szervezeteknek biztosít).
- Átállás az IFS Food szabvány 8-as verziójára: az IFS által szervezett új "Train the Trainer" (TTT) képzésen való részvétel, valamint az összes jóváhagyott IFS auditor és felülvizsgáló in-house tréningjének végrehajtása, mielőtt az új verzió szerinti auditokat és technikai felülvizsgálatokat megkezdik. Ezen IFS in-house tréning időtartama egy nap, amely minden IFS auditor, felülvizsgáló és tréner számára kötelező, és az évenkénti in-house tréningen felül kell elvégezni.
- Amikor új IFS Doktrína kerül közzétételre: az összes jóváhagyott IFS auditor és IFS felülvizsgáló képzése az IFS Doktrínában található összes változásáról és új információról, mielőtt bármilyen új auditot vagy technikai felülvizsgálatot végeznének (ez a képzés történhet személyesen, online vagy webináriumon keresztül).

3.4 Az IFS witness auditorokkal szemben támasztott követelmények

A witness auditornak minősülő személynek a következő követelményeknek kell megfelelnie:

- a) Tapasztalt IFS Food auditornak kell lennie;
- b) Legalább tíz (10) teljes körű IFS Food auditot végrehajtott vezető auditorként;
- c) Részt vett az IFS witness auditor e-learning tanfolyamon (az IFS biztosítja);
- d) Az IFS Adatbázisban witness auditorként jóváhagyást szervezett;
- e) Jóváhagyásra került azon nyelven, amelyen az witness auditot végzik.

A tanúsító szervezet felelőssége annak biztosítása, hogy a witness auditor rendelkezzen a szükséges készségekkel, mind interperszonális, mind szakmai szinten, hogy képes legyen konstruktív módon megfigyelni más auditorokat.

A witness auditor átfogó witness auditjelentést készít az IFS witness auditról az IFS sablonjának felhasználásával, amelyet kérésre az IFS rendelkezésére kell bocsájtani.

További opció:

Az IFS in-house tréner, aki egyben jóváhagyott IFS "pure" felülvizsgáló is, witness auditorként jóváhagyást kaphat monitoring witness auditok elvégzésére, de a jóváhagyó (sign-off) witness auditok végzésére nem. Ahhoz, hogy jóváhagyást kapjanak monitoring witness auditok elvégzésére, teljesíteniük kell a fent említett c) - e) követelményeket.

3.5 A kezdeti jóváhagyásra és a jóváhagyás fenntartására vonatkozó követelmények, valamint a tanúsító szervezeten belüli egyes IFS szerepkörök feladatainak áttekintése

A következő táblázat (11. táblázat) áttekintést ad a kezdeti jóváhagyás és a jóváhagyás fenntartásának követelményeiről, valamint a tanúsító szervezeten belül az egyes IFS szerepkörök feladatairól.

11. táblázat: A kezdeti jóváhagyásra és a jóváhagyás fenntartására vonatkozó követelmények, valamint a tanúsító szervezeten belüli egyes IFS szerepkörök feladatainak áttekintése.

Funkció/ szerep a tanúsító szervezeten belül	Profil / követelmények az kezdeti jóváhagyáshoz	Követelmények a jóváhagyás fenntartásához	Feladatok
IFS auditor (lásd 3. rész 3.1. fejezet)	<ul style="list-style-type: none"> • Szakmai végzettség • Munkatapasztalat • Képesítések • Audittapasztalat (általános és termék- és technológiai területenként/ kategóriánként) • Kétnapos (2) in-house alapképzés a tanúsító szervezet szervezésében • IFS által biztosított e-learning ("IFS Termék- és Folyamatszemlélet képzés"). • Sikeres IFS vizsga (írásbeli és szóbeli) • Jóváhagyó (sign-off) audit 	<ul style="list-style-type: none"> • Évente: kétnapos (2) in-house tréning a tanúsító szervezet szervezésében • Évente: öt (5) IFS Food audit • Kettő (2) évente: egy IFS Food witness audit (minden második alkalommal, azaz négyévente (4), egy, a GFSI által elismert, ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerint akkreditált, élelmiszer-biztonsági tanúsítási szabvány szerinti audit során végzett helyszíni witness audittal helyettesíthető). • Minden két (2) évben: az IFS által szervezett kalibrációs tréning (CT) 	<ul style="list-style-type: none"> • IFS auditok elvégzése • Az IFS auditjelentések felülvizsgálata (ha nem ők maguk végezték az auditot)
IFS felülvizsgáló (lásd 3. rész 3.1. fejezet)	<p>IFS Food auditor vagy IFS "pure" felülvizsgáló:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szakmai végzettség • Munkatapasztalat • Képesítések • Audittapasztalat (megfigyelőként vagy végrehajtóként) • Egynapos feladatalapú, in-house tréning a tanúsító szervezet szervezésében • Az IFS által szervezett értékelési képzés (IFS Scoring Course) • Az IFS által biztosított e-learning ("IFS Termék- és Folyamatszemlélet képzés") 	<ul style="list-style-type: none"> • Évente: kétnapos (2) in-house tréning a tanúsító szervezet szervezésében • Minden két (2) évben: egy IFS Food auditon részvétel megfigyelőként • Minden két (2) évben: az IFS által szervezett kalibrációs tréning (CT) 	<p>IFS Food auditjelentések felülvizsgálata (technikai feladatok)</p> <p>Minimum a következőket ellenőrzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az IFS auditjelentések következetességét • a megállapítások alapos körülírását, és hogy megfelelnek az értékeléseknek • hogy a helyesbítéseket és a helyesbítő intézkedéseket, valamint az auditált vállalat által javasolt bevezetésük határidejét az auditor (vagy a tanúsító szervezet képviselője) jóváhagyta, illetve hogy azok megfelelők

Funkció/ szerep a tanúsító szervezetben belül	Profil / követelmények az kezdeti jóváhagyáshoz	Követelmények a jóváhagyás fenntartásához	Feladatok
IFS in-house tréner (lásd 3. rész 3.3. fejezet)	<ul style="list-style-type: none"> • Szakmai végzettség • Munkatapasztalat • Képesítések • Audittapasztalat • Az IFS által szervezett TTT kurzus • Folyékony angol nyelvtudás • Az IFS által biztosított e-learning ("IFS Termék- és Folyamatszemplélet képzés") 	<ul style="list-style-type: none"> • Évente: kétnapos (2) in-house tréning (résztevézőként vagy levezetőként) • Folyamatosan: az IFS által nyújtott frissített információk ellenőrzése és kommunikálása • Az IFS Food szabvány új verziójának kiadásakor: az IFS által szervezett TTT kurzus • Új IFS Doktrína esetén: az összes jóváhagyott IFS auditor és IFS felülvizsgáló képzése az IFS Doktrínában található összes változásról és új információról, mielőtt bármilyen új auditot vagy technikai felülvizsgálatot végeznének 	<ul style="list-style-type: none"> • Auditorok és felülvizsgálók képzése • A képzési program tartalmának összeállítása a tanúsító szervezet összes IFS Food auditora és "pure" felülvizsgálója számára. • In-house alapképzés az új jelöltek részére • Amikor új IFS Doktrína kerül közzétételre: az összes jóváhagyott IFS auditor és IFS felülvizsgáló képzése, mielőtt bármilyen új auditot vagy technikai felülvizsgálatot végeznének (ez a képzés történhet személyesen, online vagy webináriumon keresztül)
IFS witness auditor (lásd 3 rész 3.1.fejezet)	<ul style="list-style-type: none"> • Tapasztalt IFS auditor (legalább 10 IFS Food auditot végzett) vagy IFS in-house tréner, aki egyben IFS "pure" felülvizsgáló is (csak monitoring witness auditok) • Az IFS által biztosított witness auditor képzés 	<p>Az alábbi jóváhagyások fenntartásához kapcsolódik: IFS Food auditor vagy IFS in-house tréner + IFS "pure" felülvizsgáló</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A tanúsító szervezet nevében az IFS követelmények szerinti witness auditok elvégzése, beleértve a helyszíni witness auditot és jelentést <p>Megjegyzés: csak a witness auditorként jóváhagyott és a witness audit teljes alkalmazási területét lefedő IFS Food auditorok végezhetnek jóváhagyó (sign-off) auditot</p>

4. RÉSZ

1	Bevezetés	104
2	Jelentés	104
3	Az IFS szoftver	108
4	IFS Adatbázis (www.ifs-certification.com)	108



4. RÉSZ

Jelentés, az IFS szoftver és az IFS Adatbázis

1 Bevezetés

Az IFS Food audit után részletes és jól strukturált auditjelentést kell készíteni. A jelentés nyelvének azonosnak kell lennie a vállalat munkanyelvével. A tanúsító szervezetek által meghatározott különleges esetekben, amikor a kiskereskedők vagy a beszerzők anyanyelve eltér a vállalat munkanyelvétől, a jelentés angol nyelvű változata is elkészíthető. Amennyiben az auditjelentés az angoltól eltérő nyelven készül, a vállalati profilt (company profile), a kötelező információkat (compulsory information) tartalmazó táblázatok átfogó összefoglalóját és az audit alkalmazási területét le kell fordítani angolra.

Megjegyzés: Minden kombinált audit (IFS Food/IFS Broker vagy IFS Food/IFS Logistics) esetében két (2) külön auditjelentést kell írni, és két (2) külön tanúsítványt kell kiállítani és feltölteni az IFS Adatbázisba.

Az IFS Food auditjelentést az alábbi formátumnak megfelelően kell elkészíteni:

- az audit összefoglalója/áttekintése (4. rész, 2.1. fejezet),
- a fő tartalom (4. rész, 2.2. fejezet).

2 Jelentés

2.1 Az IFS auditjelentés minimumkövetelményei: az audit összefoglalója/áttekintése (9. MELLÉKLET)

Borító/címlap (Cover page)

Az IFS auditjelentés borítójának/címlapjának tartalmaznia kell:

- a tanúsító szervezet nevét és/vagy logóját és a címét,
- az IFS Food logót,
- az auditált termelő telephely nevét és amennyiben alkalmazható, a telephely higiéniai/egészségügyi engedélyezési számát (sanitary legal authorisation number),
- az audit során vizsgált termelő telephely(ek)hez kapcsolódó GS1 GLN-(ek)et (Global Location Numbers); ez a szám kötelező azon termelő telephelyek esetében, melyek az Európai Gazdasági Térségben (EGT), valamint az Egyesült Királyságban és az Európai Unióval kétoldalú megállapodást kötött és az EGT-hez tartozónak tekintett országokban, mint például Svájcban találhatóak,
- az audit dátumát (dátumait),
- az audit státuszát: bejelentett vagy nem bejelentett audit,
- a tanúsító szervezet akkreditálási adatait.

Az audit összefoglalója/áttekintése (Audit overview)

Az IFS auditjelentés összefoglalójának/áttekintésének az alábbi kötelező információkat kell tartalmaznia:

• Az audit részletei (Audit details)

- a vezető auditor, a felülvizsgáló (a jelentés felülvizsgálatáért felelős személy), a társauditor, a gyakornok és amennyiben alkalmazandó, a witness auditor nevét,
- az audit dátumát (dátumait) (utóaudit esetén annak dátumát is meg kell adni),
- az audit időtartamát (minden auditnap kezdési és befejezési idejét),
- az előző audit dátumait,
- az előző auditot végző tanúsító szervezet és auditor nevét,
- az auditált telephely nevét és címét,
- a vállalat nevét és címét (vagy központi iroda / központi menedzsment),
- a COID számot (IFS azonosítószám) az IFS Adatbázisban meghatározottak szerint,
- vészhelyzet (pl. visszahívás) esetén a kapcsolattartó személy adatait: legalább név, e-mail cím és telefonszám,
- a szabvány verziószámát.

• Az audit alkalmazási területe (Audit scope)

- folyamatok és termékek részletes leírását,
- a termék- és technológiai területek/kategóriák számait/kódjait.

• További információk (Additional information)

- a kizárások leírását, ha van kizárás,
- a részben kiszervezett folyamatok leírását (magyarázatok, alvállalkozók száma, leírások, beleértve a nevet, címet és tanúsítási státuszt, COID azonosító(ka)t), amennyiben vannak ilyen folyamatok,
- a decentralizált struktúrák és a telephelyen kívüli raktárak leírását, a helyszín(ek) megnevezésével, amennyiben vannak ilyenek:
 - ha az IFS Logistics szerint tanúsítottak, meg kell adni a COID azonosítót is,
- a több telephelyes termelő telephelyek leírását, lásd az 1. rész 2.2.2. fejezet.

• Az audit végleges eredménye (Final audit result)

- az audit végleges eredményét, az elért szinttel és százalékos összeredménnyel (utóaudit esetén meg kell adni, hogy sor került az utóauditra, illetve, hogy a jelentős (Major) nemmegfelelőség megoldásra került-e vagy sem),
- az újratanúsító audit elvégzésének időablakát vagy hogy be nem jelentett módon fog történni.

• Megállapítások a nemmegfelelőségekkel kapcsolatban (D értékelés KO követelmény(ek)re és jelentős (Major) nemmegfelelőség(ek))

Utóaudit esetén további magyarázatot kell adni arra a követelményre, amellyel kapcsolatban a jelentős (Major) nemmegfelelőséget helyesbítették.

• A helyesbítések és a helyesbítő intézkedések visszaellenőrzésére vonatkozó megjegyzések

Az előző audit során meghatározott helyesbítések és helyesbítő intézkedések leírása (azokat, amelyeket fenntartható és hatékony módon végrehajtottak, valamint azokat is, amelyek nem kerültek végrehajtásra).

- **Vállalati profil (Company profile)**

A vállalati profil kötelező információkat tartalmaz a vállalat felépítéséről és tevékenységéről, és két (2) standard részre oszlik: vállalati adatok és audit adatok. Ez lehetővé teszi az olvasók számára, hogy világosan megértsék a vállalat felépítését, szervezetét, termelését, folyamatait stb. Az előírt kötelező információkon kívül a auditor minden részhez további információkat is megadhat.

A kötelező információkat tartalmazó vállalati profilt le kell fordítani angolra.

2.2 Az IFS auditjelentés minimumkövetelményei: a fő tartalom (10. MELLÉKLET)

Az IFS auditjelentés fő tartalma a következő struktúra szerint épül fel:

- Általános összefoglaló táblázatos formában valamennyi fejezetre vonatkozóan, feltüntetve az értékelési kategóriák (A, B, C, D, Major, KO, N/A) szerinti auditált követelmények számát, valamint a fejezetenkénti összeredményt (százalékban).
- Átfogó összefoglaló: az IFS Food audit egyes specifikus követelményeihez tartozó kötelezően kitöltendő mezők táblázata. Ezen specifikus követelmények esetében az auditornak további indoklást és/vagy további háttérinformációt kell nyújtania, még A értékelés esetén is. Ez egy részletesebb és leíróbb jelentést eredményez, és minden felhasználó/olvasó számára hozzáadott értéket teremt, még abban az esetben is, ha az auditált telephely majdnem minden IFS Food követelményt teljesít. A kötelező információkat (compulsory information) tartalmazó átfogó összefoglaló táblázatot le kell fordítani angol nyelvre.
- Az összes azonosított eltérés és nemmegfelelőség listája fejezetenként.
- Az összes olyan követelmény felsorolása (a magyarázatokkal együtt), amelyet N/A-ra (nem alkalmazható) értékelték.
- Részletes auditjelentés (csekklista).
- Az auditjelentés melléklete, beleértve:
 - Az audit résztvevőinek listája: az auditálás során jelen lévő kulcsfontosságú személyzet listája.
 - Emlékeztető az IFS szabályokról: a termék- és technológiai területekre/kategóriákra vonatkozó táblázatok, a feldolgozási lépések magyarázata, az IFS értékelési rendszer és a tanúsítvány kiadásának feltételei.

2.3 Az intézkedési terv (7. MELLÉKLET)

Az IFS auditor minden egyes vonatkozó auditkövetelmény esetében leírja és megmagyarázza az összes azonosított eltérést és nemmegfelelőséget (KO követelmény(ek) D értékelése, jelentős (Major) nemmegfelelőség(ek)) a meghatározott formátumú intézkedési tervben. További információkért lásd még az 1. rész 4. fejezetét.

2.4 Az IFS tanúsítvány minimális követelményei (11. MELLÉKLET)

Az IFS Food audit folyamat sikeres befejezése után a tanúsító szervezet tanúsítványt állít ki. A nemzetközi elismerés és az általános következetesség érdekében a tanúsító szervezet által kiadott IFS Food tanúsítványoknak legalább az alábbiakat kell tartalmazniuk:

- a tanúsító szervezet neve és/vagy logója, címe,
- az akkreditáló testület neve és/vagy logója (az akkreditáló testület szabályainak megfelelően használva) és a tanúsító szervezet akkreditációs nyilvántartási száma,
- az auditált termelő telephely neve és címe,
- COID (IFS azonosítószám) az IFS Adatbázisban meghatározottak szerint,
- higiéniai/egészségügyi engedélyezési szám (sanitary legal authorisation number), ha alkalmazható,
- az audit során vizsgált termelő telephely(ek)hez kapcsolódó GS1 GLN-ek (beleértve a telephelyen kívüli raktár(ak)at is, ha vannak ilyenek),
- több telephelyes termelő telephelyek esetében a telephely központi irodájának / központi menedzsmentjének neve és címe, ha van ilyen,
- az audit alkalmazási területének leírása, amelyet minden esetben angolra kell fordítani,
- a folyamatok és termékek leírása,
- a termék- és technológiai területek/kategóriák neve és száma/kódja,
- részben kiszervezett folyamatok esetén a következő mondatot fel kell tüntetni: "A saját termelés mellett a cégnek részben kiszervezett folyamatai is vannak",
- a kizárt termékek leírása, ha vannak ilyenek,
- további bróker tevékenységek esetén: a tanúsítási státusz feltüntetése az alábbi mondattal: "A vállalat saját bróker tevékenységekkel rendelkezik, amelyek (nincsenek) IFS Broker és/vagy más GFSI által elismert szabvány szerint tanúsítva (vannak)", (további információért lásd az 1. rész 2.2.1. fejezetét és az 1. sz. mellékletet),
- az elért szintet,
- audit összeredménye százalékban kifejezve,
- az utolsó nem bejelentett audit dátuma (az audit utolsó napja); ha az adott COID esetében még nem hajtottak végre nem bejelentett IFS Food auditot, a tanúsítványon az alábbiakat kell feltüntetni: "Az utolsó nem bejelentett audit: N/A",
- a csillag státusz feltüntetése abban az esetben, ha az auditot nem bejelentett módon végezték (az IFS Food logó közelébe kell a csillag szimbólumot illeszteni),
- az audit dátuma (dátumok) és ideje,
- az utóaudit dátumát, ha volt ilyen,
- a következő audit időablaka (újratanúsító audit), amennyiben nem bejelentett módon történik, azt is meg kell adni,
- a tanúsítvány kiadásának dátuma,
- a tanúsítvány lejáratási ideje (a tanúsítvány érvényessége minden évben ugyanaz marad, az 1. részben leírtak szerint),
- a tanúsító szervezet felelős személyének neve és aláírása,
- az aláírás helye és dátuma,
- érvényben lévő IFS Food logó,
- QR-kód az IFS weboldalára mutató ellenőrző linkkel.

Megjegyzés: Az IFS szoftver tartalmazza a tanúsítvány formátumát, a minimálisan szükséges tartalommal, de minden ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerint akkreditált IFS tanúsító szervezet használhatja a saját formátumát, feltéve, hogy az tartalmazza ezeket a kötelező információkat.

2.4.1 QR-kód az IFS tanúsítványon

QR-kód generálása a tanúsítványra az IFS szoftverrel

A QR-kód az IFS szoftveren keresztül történő tanúsítvány létrehozásával automatikusan generálódik. A QR-kód egy nyilvános linket tartalmaz az IFS honlapjára, amely ellenőrzi a tanúsítvány eredetiségét/érvényességét.

QR-kód az IFS szoftver használata nélküli tanúsítvány létrehozásakor

Azon tanúsító szervezetek számára, melyek a tanúsítványok létrehozására nem az IFS szoftvert használják, az IFS Adatbázisban van egy terület, ahonnan letölthető a QR-kód az adott COID-ra.

A kód elhelyezése az IFS Food tanúsítványon

A QR-kódnak vagy az IFS Food tanúsítvány jobb felső sarkában kell lennie vagy alul, és a beolvasáshoz megfelelő méretűnek kell lennie.

3 Az IFS szoftver

Az IFS auditot követő jelentésben lévő információk egységesítésének elősegítése érdekében kifejlesztették az IFS szoftvert, melyet az IFS auditjelentés elkészítéséhez kötelezően használni kell.

A használatára vonatkozó további információk külön kézikönyvben található.

4 IFS Adatbázis (www.ifs-certification.com)

A tanúsító szervezetnek minden IFS auditot fel kell töltenie az IFS Adatbázisba (jelentés, intézkedési terv és tanúsítvány feltöltése).

Hat (6) IFS Adatbázis felhasználói csoport van, akik hozzáférhetnek az IFS Adatbázishoz:

- Tanúsított vállalatok/beszállítók,
- Tanúsító szervezetek,
- Auditorok,
- Kiskereskedők (retailers),
- Ellenőrző hatóságok,
- Tanácsadók (speciális hozzáférés).

Alapesetben csak a tanúsított vállalatok és az auditot végző tanúsító szervezet férhet hozzá a teljes auditjelentéshez.

Minden más felhasználócsoporthoz csak a tanúsított vállalatok tanúsítási státuszát láthatja, illetve az alábbi funkciókat használhatja:

- Kereshetnek a tanúsított vállalatok között,
- A "Beszállítók kezelése" funkció és a "Kedvencek" opció segítségével kezelhetik a tanúsított vállalataikat,
- Láthatják egy adott vállalat esedékes auditjának dátumát,
- Fontos értesítéseket és releváns listákat kaphatnak, melyek egyesével beállíthatók.

A teljes auditjelentés csak akkor érhető el, ha a tanúsított vállalat engedélyt ad hozzá az adott felhasználónak.

Az IFS Adatbázis biztonsága

Az IFS Adatbázisban használt biztonsági rendszer egy nemzetközileg elismert és széles körben használt biztonsági rendszeren alapszik.

Adatvédelem

Az adatvédelem fontos az IFS Management GmbH számára. Az IFS a vállalatra alkalmazandó összes adatvédelmi szabályozást teljesíti. Az IFS Management GmbH adatkezelési szabályzata elérhető az IFS honlapján, a www.ifs-certification.com oldalon.

Az IFS Adatbázis felhasználói csoportjai a tanúsított vállalat által feloldott adatokhoz az adatok feloldását követően automatikusan hozzáférést kapnak. A kiskereskedőkkel és más IFS Adatbázis felhasználói csoportokkal történő kommunikáció egy biztonságos webes elérésen keresztül történik, amely garantálja, hogy csak a jogosult kiskereskedők és más felhasználók / tanúsított vállalatok tekinthetik meg a tanúsított vállalatok/beszállítók specifikus adatait. További információkért keresse fel az IFS honlapját!

"Beszállítók kezelése" eszköz

A "Beszállítók kezelése" eszköz lehetővé teszi a kiskereskedők, a hatóságok és a tanúsított vállalatok számára, hogy az IFS Adatbázisban szereplő összes tanúsított vállalat közül kiválasszák a "kedvenceiket", és azokat külön listában tárolják.

A felhasználók beállíthatják azokat az e-mail értesítéseket, amelyeket szeretnének megkapni a "Beszállítók kezelése" menüpontban "kedvencként" listázott tanúsított telephelyekkel kapcsolatban.

MELLÉKLETEK



1. MELLÉKLET: Az egyes IFS szabványok és IFS programok alkalmazási területei



IFS Food

Az élelmiszeripari termékek feldolgozóinak/gyártóinak auditálására szolgáló szabvány.

Az IFS Food szabvány akkor alkalmazandó, ha egy terméket "feldolgoznak" vagy ha a termék elsődleges csomagolása során fenn áll termékszennyeződés veszélye.



IFS Broker

Olyan személyek és/vagy vállalatok auditálására vonatkozó szabvány, amelyek a termékek tulajdonosai lehetnek vagy nem, azonban jellemzően nem veszik fizikailag birtokba a termékeket (pl. nem rendelkeznek raktárakkal, csomagolóegységekkel vagy tehergépjárműflottával, de jogi személyek, akik postacímmel, irodával stb. rendelkeznek).

A szabvány az élelmiszerekre, háztartási és testápolási termékekre, valamint a csomagolóanyagokra alkalmazható.



IFS HPC

A háztartási és testápolási termékeket gyártó, illetve ömlesztett háztartási és testápolási termékeket csomagoló vállalatok auditálására szolgáló szabvány. Az IFS HPC szabvány csak akkor alkalmazható, ha egy terméket "feldolgoznak" vagy ha az elsődleges csomagolás során fennáll a termékszennyeződés veszélye.



IFS Logistics

Olyan vállalatok auditálására szolgáló szabvány, amelyek tevékenységei olyan élelmiszerekkel és nem-élelmiszerekkel kapcsolatos logisztikai szolgáltatások, mint például szállítás, tárolás, be- és kirakodás stb. A szabvány a szállítás minden típusára alkalmazandó: közúti, vasúti, hajós, légi stb. szállításra, valamint a termékek minden típusára: fagyasztott, hűtött, szobahőmérsékletű stb. termékekre.

Az IFS termékszabványok a szállításra és/vagy tárolásra vonatkozó specifikus alfejezetükben már lefedik a termelő vállalat saját logisztikai tevékenységeit. Ezért nem szükséges az IFS Food, az IFS HPC vagy az IFS PACsecure szabványok az IFS Logistics szabvánnyal kombinált auditjának elvégzése.



IFS PACsecure

Élelmiszerhez és nem-élelmiszerhez készült csomagolóanyagok gyártóinak auditálására szolgáló szabvány a csomagolóanyag-összetevők és/vagy csomagolóanyagok gyártására, feldolgozására és/vagy átalakítására/konverziójára.



IFS Wholesale/Cash & Carry

Élelmiszerek, háztartási és testápolási termékek és/vagy csomagolóanyagok nagykereskedelmével foglalkozó vállalatok auditálására szolgáló szabvány. Ezen túlmenően bizonyos kezelési és/vagy feldolgozási tevékenységek is e szabvány alkalmazási területe alá tartoznak. Ez a szabvány a gyümölcs-, zöldség- és/vagy tojáscsomagoló vállalatokra is vonatkozik.

IFS Global Markets

Az IFS Global Markets Programok szabványosított termékbiztonsági és minőségfejlesztési, valamint értékelési programok, amelyek alkalmazási területei megegyeznek az IFS Food, az IFS Logistics, IFS HPC és az IFS PACsecure szabványok vonatkozó alkalmazási területeivel. Célja, hogy támogassa a "kis és/vagy kevésbé fejlett vállalkozásokat" termékbiztonsági és minőségirányítási folyamataik meghatározott időn belüli fokozatos fejlődésében. Az IFS Global Markets a fokozatos megközelítés révén elősegíti a vonatkozó IFS szabványok bevezetését.

Az alkalmazási terület meghatározása az IFS Food és más IFS szabványok között



IFS Food és IFS Broker:

Ha egy élelmiszer-feldolgozó vállalat fő tevékenysége mellett kereskedelmi tevékenységet is folytat, és ezeket a tevékenységeket is tanúsíttatni szeretné, akkor az IFS Food/IFS Broker kombinált auditot kell elvégezni. Kombinált audit esetén a vállalat két (2) jelentést és két (2) tanúsítványt kap.



IFS Food és IFS Logistics:

Pontosítások/példák az IFS Food és az IFS Logistics alkalmazási területeire vonatkozóan:

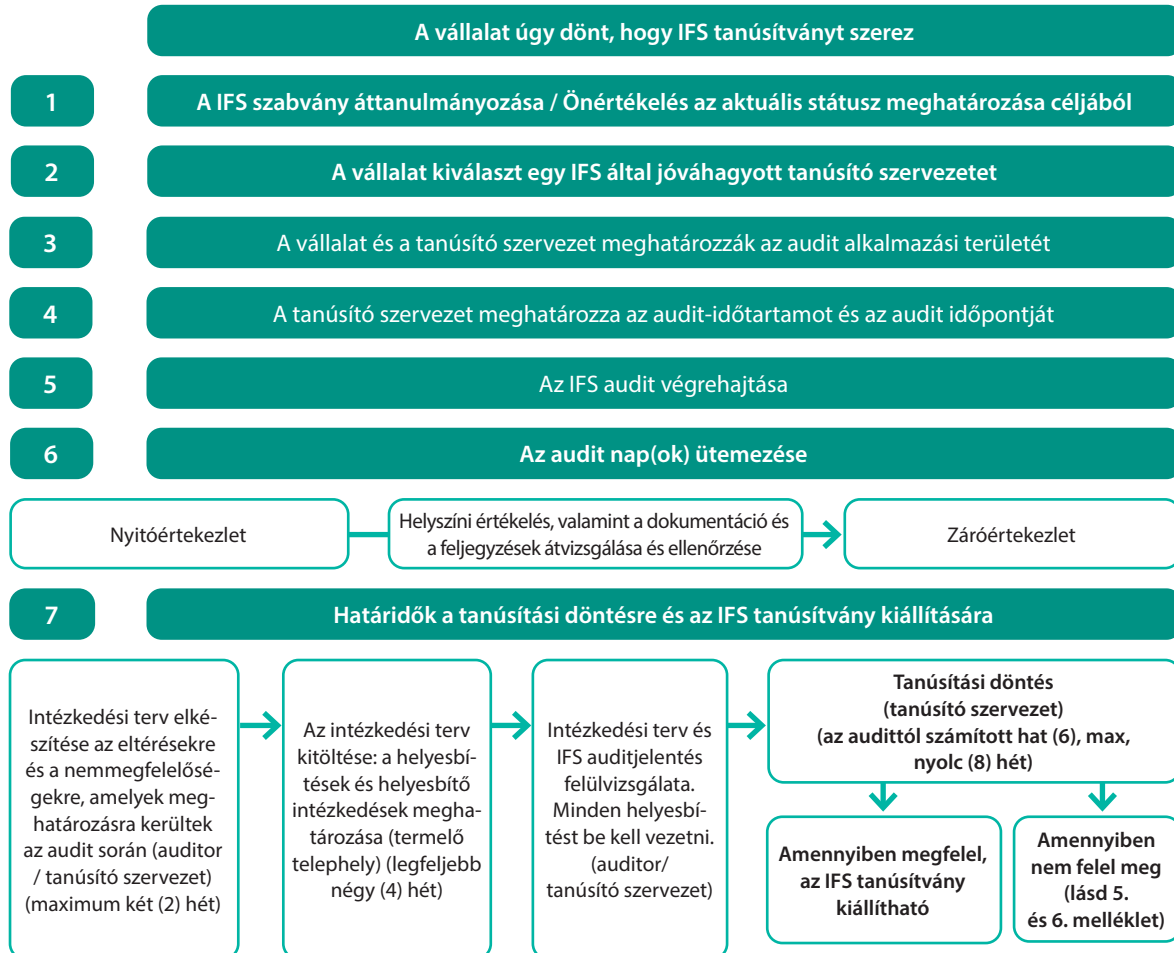
- Az IFS Logistics csak azokra a logisztikai tevékenységekre vonatkozik, ahol a vállalatok fizikai kapcsolatba kerülnek a már elsődlegesen csomagolt termékekkel (előre csomagolt élelmiszerek szállítása, gyűjtőcsomagolása, tárolása és/vagy disztribúciója, raklapok, dobozolt zacskók szállítása és tárolása). Alkalmazható specifikus csomagolatlan árukra is, mint például állati hasított féltestek vagy ömlesztett áru tartálykocsis szállítása (glükózzsirup, tej, gabona stb.).

- A logisztikai feldolgozási szolgáltatásokra, amely során a termék jellemzői módosulnak (vagy a termék elsődleges csomagolásra kerül) az IFS Logistics nem alkalmazható, kivéve egyes meghatározott speciális logisztikai feldolgozási szolgáltatásokat.
- Amennyiben az élelmiszer-feldolgozó vállalat saját logisztikai és/vagy szállítási tevékenységet (tárolás és disztribúció) végez, az az IFS Food szabvány szállításról és/vagy tárolásról szóló külön alfejezetei alá tartozik.

Megjegyzés:

- Amennyiben az élelmiszer-feldolgozó vállalat saját logisztikai tevékenységei is a termelő telephelyen történnek, és amennyiben a vállalat vagy az ügyfél szeretné, hogy ez a tevékenység az IFS Logistics szerint legyen tanúsítva, akkor az IFS Logistics auditot el lehet végezni. Ebben az esetben az alábbi követelményeknek kell teljesülniük:
 - a logisztikai tevékenységeket csak előre csomagolt termékek esetében végzik,
 - két (2) tanúsítvány (IFS Food és IFS Logistics) esetén az egyes auditok és tanúsítványok alkalmazási területét egyértelműen meg kell határozni,
 - az IFS Food szállításra és tárolásra vonatkozó követelményeit az IFS Food audit során minden esetben értékelni kell,
 - az élelmiszer-feldolgozó vállalat IFS Food auditját el kell végezni; az IFS Logistics egy további audit (a kettő kombinálható).
- Amennyiben az élelmiszer-feldolgozó vállalat logisztikai tevékenységei a termelő telephelyen kívül helyezkednek el, a vállalatnak az alábbi három lehetősége van:
 - a logisztikai telephelyet IFS Food alkalmazási területébe be kell vonni, és ezen decentralizált struktúrát egyértelműen fel kell tüntetni az IFS Food auditjelentés vállalati profil részben,
 - nem auditálják, és a cégprofilban egyértelműen jelezni kell, hogy ez a telephely nem rendelkezik IFS Logistics tanúsítvánnyal,
 - a logisztikai telephelyen elvégzik az IFS Logistics auditot.

2. MELLÉKLET: A tanúsítási folyamat



3. MELLÉKLET: Termék- és technológiai területek/ kategóriák

Az IFS Food-ban a vállalat minden tevékenysége meghatározott termékterületek/kategóriák és a technológiai területek/kategóriák szerinti írható le.

Termékterületek/kategóriák

IFS Food termékterületek/kategóriák	
1.	Vörös és fehér húsok, baromfi és húskészítmények
2.	Halak és haltermékek
3.	Tojás és tojástermékek
4.	Tejtermékek
5.	Gyümölcsök és zöldségek
6.	Gabonatermékek, cereáliák, ipari sütőipari és cukrászati termékek, édesipari termékek, snack termékek
7.	Kombinált termékek
8.	Italok
9.	Olajok és zsírok
10.	Száraz termékek, egyéb összetevők és étrend-kiegészítők
11.	Állateledel

Technológiai területek/kategóriák

IFS Technológiai Terület/kategória	IFS feldolgozási lépés – beleértve a feldolgozást/kezelést/tárolást	Technológiaorientált besorolás, amely figyelembe veszi a termékkockázatokat is.	
A	P1	Sterilizálás (pl. konzervek)	Sterilizálás (a végső csomagolásban) a kórokozók elpusztítása céljából Sterilizált termékek (pl. autoklávban kezelt) termékek végső csomagolásban.
	P2	Pasztörözés, UHT/aszeptikus töltés, forrón töltés Egyéb pasztörözési technikák, pl. nagy nyomású pasztörözés, mikrohullám	Bármilyen hőkezelés (vagy magas nyomású kezelés), melynek célja az élelmiszer-biztonsági kockázatok csökkentése, a vállalat HACCP terve szerint.
	P3	Élelmiszer-besugárzás	Feldolgozott termékek: a termék módosítása és/vagy az eltarthatósági idő meghosszabbítása és/vagy az élelmiszer-biztonsági kockázatok csökkentése céljából történő tartósítási és egyéb feldolgozási technikákkal végzett kezelés. Kivétel: A besugárzás ebbe a kategóriába tartozik, bár a mikroorganizmusok elpusztítását célozza.
P4	Tartósítás: sózás, marinálás, cukrozás, savanyítás, pácolás, füstölés, erjesztés stb.		
P5	Besűrítés/dehidratálás/szárítás, vákuumszűrés, fagyasztva szárítás, mikroszűrés (10 µ-nél kisebb szűrőméret)		
D	P6	Fagyasztás (legalább -18 °C / 0 °F), beleértve a fagyasztva tárolást, gyorsfagyasztás, hűtés, hűtési folyamatok beleértve a hűtött tárolást	Rendszerek, kezelések a termék integritásának és/vagy biztonságának fenntartására A termékek minőségének és/vagy integritásának megőrzését célzó kezelés, beleértve a szennyeződések eltávolítását és/vagy megelőzését célzó kezeléseket.
	P7	Antimikrobiális bemelegítés/permetezés, fumigálás	
E	P8	Módosított atmoszférájú csomagolás (MAP), vákuumcsomagolás	Rendszerek, kezelések a termékszennyeződés megelőzésére A P9 minden olyan esetben alkalmazandó, amikor a vállalatnál legalább 2 eljárást/módszert alkalmaznak a termékbiztonság / termékhigiéniá garantálása érdekében, például: <ul style="list-style-type: none"> berendezések fertőtlenítése + hűtött teremhőmérséklet (pl. hús bontása) fertőtlenítés + speciális higiéniai felszerelés a munkavállalók számára (pl. higiéniai zszip) túlnyomásos helyiség + speciális higiéniai felszerelés a munkavállalók számára (pl. higiéniai zszip), légszűrés + túlnyomásos helyiség
	P9	A termékszennyeződés, különösen a mikrobiológiai szennyeződés megelőzésére szolgáló eljárások, a folyamatok, a kezelés és/vagy feldolgozás során alkalmazott magas higiéniai szabályozás és speciális infrastruktúra révén, pl. tisztaszoba technológia, "fehér szoba", szabályozott munkaterem-hőmérséklet élelmiszer-biztonsági célból, fertőtlenítés tisztítás után, pozitív légnyomású rendszerek (pl. szűrés 10 µ alatt)	
	P10	Speciális elválasztástechnikák: pl. szűrési műveletek mint például reverz-oszmózis vagy aktív szén használata	

IFS Technológiai Terület/kategória	IFS feldolgozási lépés – beleértve a feldolgozást/kezelést/tárolást	Technológiaorientált besorolás, amely figyelembe veszi a termékkockázatokat is.
F	P11	Főzés, sütés, palackozás, erjesztés, fermentálás (pl. bor), szárítás napon, olajban sütés, pörkölés, extrudálás, köpülés
	P12	Bevonás, panírozás, bundázás, vágás, szeletelés, kockázás, darabolás, keverés, töltés, élőállat vágás, válogatás, kezelés, csomagolás, tárolás szabályozott körülmények között (légtér) kivéve a hőmérséklet, címkézés
	P13	Desztilláció, tisztítás, gőzölés, nedvesítés, hidrogénezés, őrlés
		Bármely egyéb, az A, B, C, D, E területen/kategóriában nem szereplő kezelés, feldolgozás

Megjegyzés: csak a technológiai területek/kategóriák (A-tól F-ig) használatosak az IFS auditor kompetenciákhoz. A feldolgozási lépéseket (P1-től P13-ig) csak az audit-időtartam kiszámításához használják.

4. MELLÉKLET: Döntési fa a kizárásokhoz

Definíció szerint minden élelmiszeripari folyamat, amelyet egy jogi személy felelőssége alatt, egyazon helyszínen folytatnak, az IFS Food audit alkalmazási területének részét képezi (pl. vágás, csontozás, húsdarabolás, húsfeldolgozás stb.).

Minden folyamatlépést (P) auditálni kell, mivel a kizárás a feldolgozott végtermékre vonatkozik. A kulcsfontosságú elem a termék kockázatelemzése, amely megerősíti, hogy a kizárás rendkívüli esetben lehetséges, és az nem befolyásolja az élelmiszer-biztonságot és minőséget.

Csak akkor kell a tanúsító szervezetnek kitöltenie az alábbi kérdőívet, ha az IFS Food szerint auditált cég – kivételes esetben – ki szeretne zárni termék(ek)et az IFS Food audit alkalmazási területéből.

A kizárásokat, amelyeket a tanúsító szervezet (ezen kérdőív benyújtását követően) meghatározott és validált, minden esetben részletezni kell az auditjelentés vállalati profil részében, illetve egyértelműen meg kell adni az auditjelentés és a tanúsítvány alkalmazási területében.

Ha termékkizárásokat határoznak meg (kivételes körülmények esetén és ezen kérdőív alkalmazásával), akkor azokat a tanúsító szervezetnek minden évben felül kell vizsgálnia és újra meg kell határoznia, annak biztosítása érdekében, hogy a termékkizárás mindig érvényes legyen, illetve, hogy az audit alkalmazási területe naprakész maradjon.

Továbbá ha a vállalat az IFS tanúsítási ciklus alatt új termékeket vagy sajátmárkás termékeket kezd el gyártani, a vállalatnak kapcsolatba kell lépnie a tanúsító szervezettel, hogy biztosítsa, hogy a meghatározott kizárások továbbra is érvényesek legyenek, illetve, hogy további intézkedésre nincs szükség.

Az auditornak a kizárt termékekből adódó esetleges kockázatok (pl. szennyezőanyagok, allergének) értékelése során a helyszínen mindig ellenőriznie kell, hogy a meghatározott kizárások relevánsak-e és összhangban vannak-e a kérdőívvel.

Minden esetben (amennyiben termékkizárásokat határoznak meg vagy sem), az audit-időtartam kiszámításához figyelembe veendő alkalmazottak száma mindig az alkalmazottak teljes száma (és nem csak a ki nem zárt tevékenységben részt vevő alkalmazottak száma).

Bármilyen olyan kizárni kívánt terméket, amelynél a kizárást az auditor az audit során nem tartja igazolhatónak, vagy közvetlenül az audit során (az audit alkalmazási területének és az audit-időtartam esetleges felülvizsgálatával együtt), vagy egy későbbi kiterjesztő audit során auditálni kell.

1. megjegyzés: E szabály alól egyedüli kivételt képeznek a szezonális folyamatok, amelyek kizárhatók, amennyiben a tanúsítás alkalmazási területe egyértelmű, és csak a működés közben értékelt folyamatokra terjed ki.

2. megjegyzés: Definíció szerint a feldolgozás során keletkező összes melléktermék (takarmányminőségű / technikai minőségű), amelyek a 3. sz. mellékletben nem kerültek specifikálásra, automatikus kizárásra kerülnek az IFS Food audit alkalmazási területéből. Az ilyen melléktermékeket nem kell kizárásként feltüntetni az IFS tanúsítványon, és csak az auditjelentés vállalati profil részében kerülnek leírásra.

IFS Food kérdőív a tanúsító szervezetek részére, annak meghatározására, hogy kivételes esetekben mely termékek kerülhetnek kizárára az audit alkalmazási területéből

Ha a vállalat kivételes esetekben úgy dönt, hogy bizonyos termékkört kizár az IFS Food audit alkalmazási területéből, a tanúsító szervezetnek ki kell töltenie az alábbi kérdőívet, annak ellenőrzésére, hogy a kizárás megengedett-e. A kitöltött kérdőív az auditterv részét képezi.

A vállalat neve: _____ COID azonosító: _____

Az audit tervezett alkalmazási területe: _____ Az audit tervezett időpontja: _____

A kérdőív validálásának dátuma: _____

Kizárt termék/termékcsoport: _____

A tanúsító szervezet alkalmazottjának

neve, aki kitöltötte a kérdőívet: _____

A vállalat alkalmazottjának neve,

aki a kizárást kérte: _____

1) A kizárandó termék sajátmárkás (kiskereskedelmi / nagykereskedelmi márkás) termék?

Nem Igen → **Kizárás NEM lehetséges**

2) A terméket szezonálisan / sporadikusan gyártják?

Nem Igen

A termék- és/vagy technológiai területek/kategóriák, valamint a HACCP terv (beleértve az allergéneket, szennyezőanyagokat stb.) azonos a szezonális/ sporadikus és a normál termékek esetében?

Nem Igen → **A termék a dokumentáció helyszíni értékelése alapján bevonható, vagy kizárható**

3) A termék egyértelműen megkülönböztethető azon termék(ek)től, amely(ek) az audit alkalmazási területébe tartozik(tartoznak)?

Igen Nem → **Kizárás NEM lehetséges**

4) A kizárandó termék előállításának kezdeti lépése(i) közös(ek) a tanúsított termék(ek)ével?

Igen Nem → **A kizárás lehetséges (pl. ahol a terület/gyártóvonal az elejétől fogva teljesen elkülönített és nincs szennyeződési kockázat).**

5) A kizárandó termék egy másik gyártási területre kerül, mint az a termék, amely az audit alkalmazási területébe tartozik?

Igen Nem → **Kizárás NEM lehetséges**

6) A szennyeződési kockázat a tanúsításba bevont és a kizárt termékek között szabályozás alatt áll?

(A gyártónak igazolnia kell a kizárt és a tanúsított termékek közötti szennyeződési kockázatok szabályozását (allergének, kémiai, fizikai, mikrobiológiai veszélyek; a tárolás a tárolás és a raktározás során is). A folyamatábrát a kizárandó termékről meg kell küldeni a tanúsító szervezetnek).

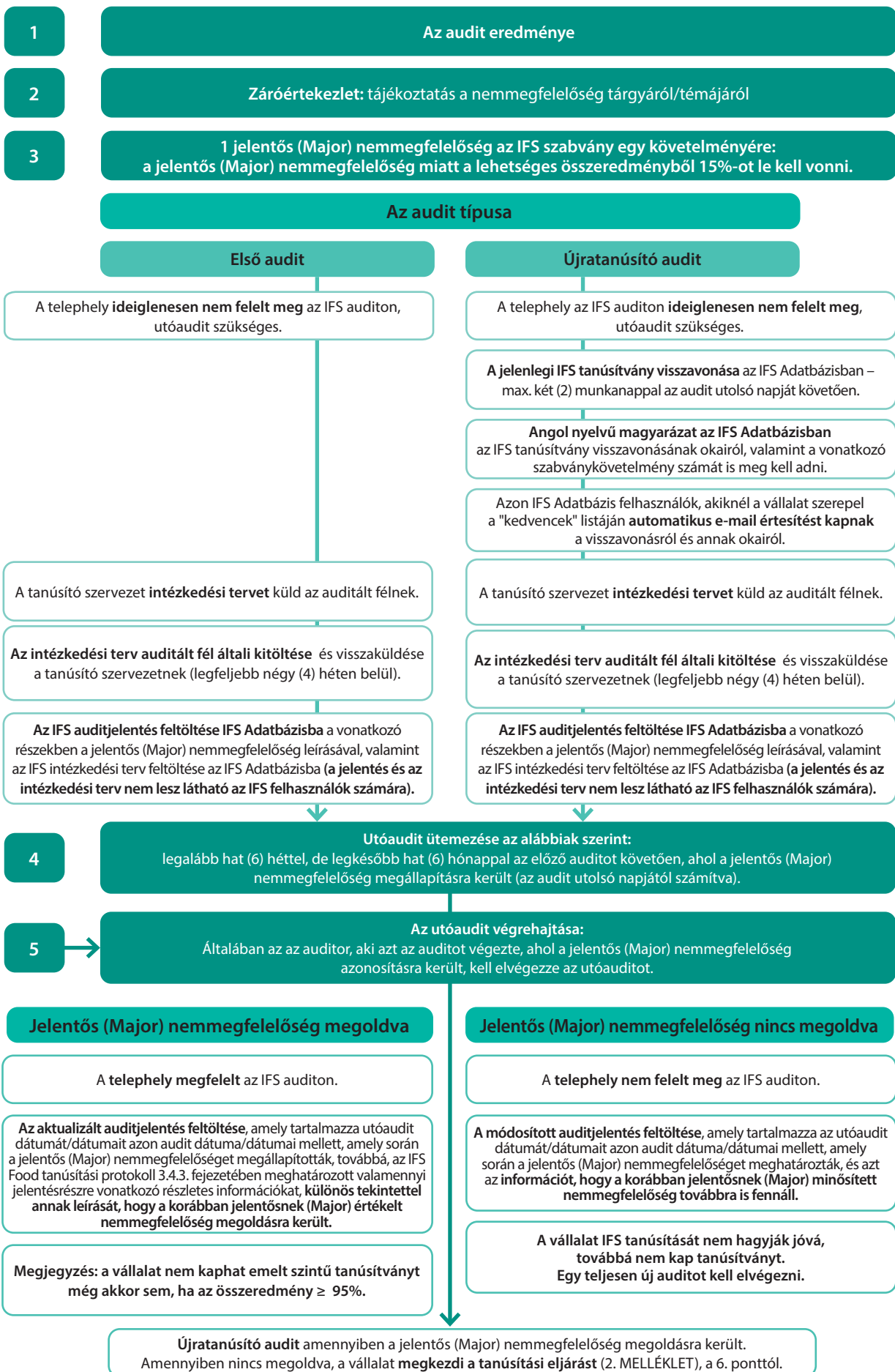
Nem Igen → **A kizárás lehetséges**

Kizárás NEM lehetséges

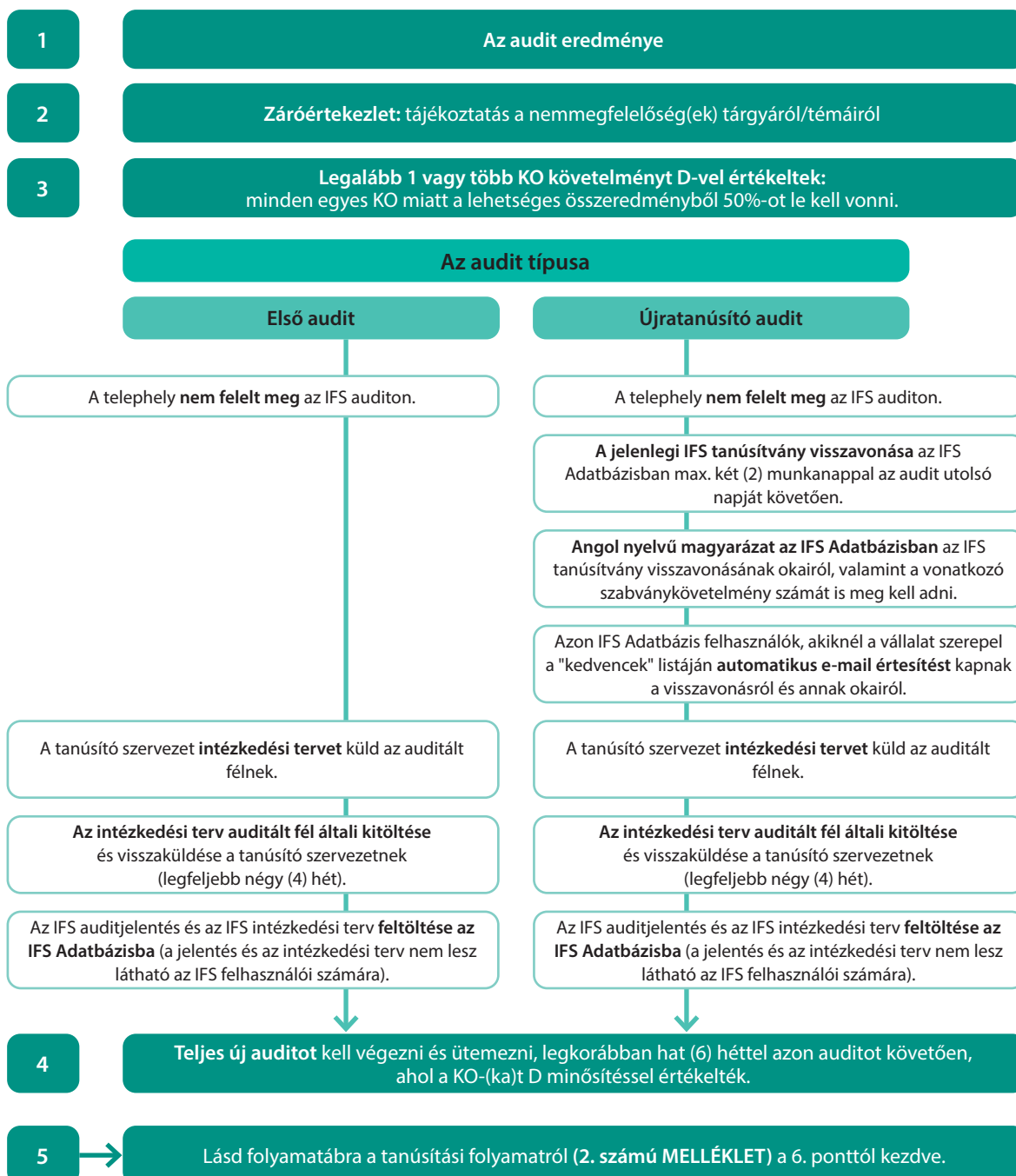
Megjegyzés: Az auditornak a kizárt termékekből adódó esetleges kockázatok (pl. szennyezőanyagok, allergének) értékelése során a helyszínen mindig ellenőriznie kell, hogy a meghatározott kizárások relevánsak-e és összhangban vannak-e a kérdőívvel.

5. MELLÉKLET: Folyamatábra egy jelentős (Major)

nemmegfelelőség és $\geq 75\%$ összeredmény esetére



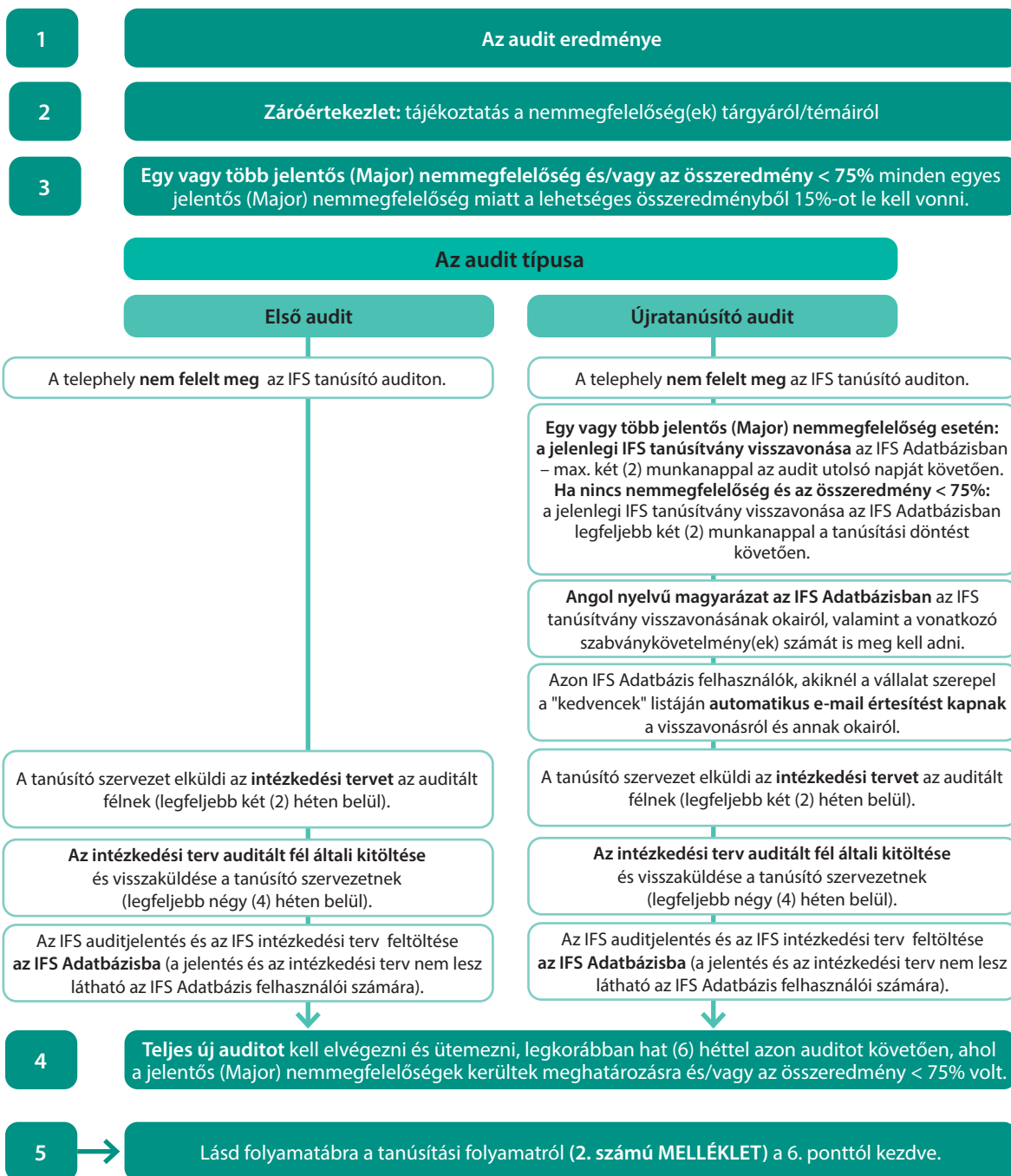
6. MELLÉKLET: Folyamatábra a "D"-vel értékelt KO követelmény esetére



7. MELLÉKLET: Az intézkedési terv

A követelmény száma	IFS követelmény	Értékelés	Magyarázat (az auditor által)	Helyesbítés (correction) (a vállalat által)	Felelősség (a vállalat által)	Dátum (a vállalat által)	A bevezetés státusza (a vállalat részéről)	Helyesbítő intézkedés (corrective action) (a vállalat által)	Felelősség (a vállalat által)	Dátum (a vállalat által)	Jóváhagyás (az auditor által)	Validálás dátuma (az auditor által)
1.1.2	Az élelmiszerbiztonsággal, ... kapcsolatos minden releváns információ ...	C										
1.2.4	A felső vezetésnek biztosítania kell, hogy az összes ...	B										
1.2.1	KO. No. 1: A felső vezetésnek biztosítania kell, hogy az alkalmazottak ...	KO/B										
1.2.2	A felső vezetésnek elegendő és megfelelő erőforrást ...	D										
1.2.3	Az élelmiszerbiztonságért ... felelős szervezeti egység ...	Jelentős (Major)										
2.3.9.1	KO No. 2: Minden CCP-re vonatkozóan ...	KO/D										

8. MELLÉKLET: Folyamatábra egy vagy több jelentős (Major) nemmegfelelőség és/vagy < 75% összeredmény esetére



9. MELLÉKLET: Az IFS auditjelentés: az audit összefoglalója/ áttekintése

Borító/címlap

<p>A tanúsító szervezet logója</p>
<p>IFS Food 8. verzió 2023. április</p>
<p>IFS auditjelentés Bejelentett / Nem bejelentett</p>
<p>Auditált fél: "Zöldség és Gyümölcs Kft." [GS1 GLN-ek, amennyiben alkalmazható, a higiéniai/egészségügyi engedélyezési szám]</p>
<p>Az audit napja: 2023.11.02./2023.11.03.</p>
<p>A tanúsító szervezet neve és címe</p>
<p>A tanúsító szervezet akkreditációs száma</p>

Audit összefoglaló/áttekintés
IFS Food 8 verzió, 2023. április

Az audit részletei

Vezető auditor: Minta József dátum/idő: Társauditor: dátum/idő: Gyakornok: Witness auditor: Felülvizsgáló: Tolmács: Technikai szakértő:	Az aktuális audit dátuma/ időpontja: 2023.11.02. (09:00–18:00) 2023.11.03. (08:30–17:30)	Az előző audit dátuma és ideje: 2022.11.09. (09:00–18:00) 2022.11.10. (08:30–17:30) Az előző auditot végrehajtó tanúsító szervezet és auditora: TESZT Kft./Teszt Elek
--	---	---

Vállalat (vagy központi iroda) neve és címe: Zöldség-gyümölcs AG Példa utca 12345 Tudásháza Németország	Az auditált termelő telephely neve és címe: Zöldség és Gyümölcs Kft. Minta út 12346 Berlin Németország
--	---

COID azonosító: Kapcsolattartó személy vészhelyzet esetére (pl. visszahívás): [minimum a név, e-mail cím és telefonszám]:

Tel: 01 23 45 6 Fax: 01 23 45 67 89	Tel: 01 23 45 7 Fax: 01 23 45 67 88		
Weboldal: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.com	Weboldal: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.de

Az audit alkalmazási területe

Fagyasztott eper gyártása PET-tasakokba csomagolva, valamint fagyasztott málnapüré gyártása UHT-tasakokba csomagolva. (Az audit alkalmazási területét kötelező lefordítani angolra)

Termékterületek/kategóriák: 5
Technológiai területek/kategóriák: B, D, F

További információ

Kizárások: [igen/nem] és [leírás]
Részben kiszervezett folyamatok: [igen/nem] és [leírás]
Decentralizált egység(ek): [igen/nem] és [leírás]
Több telephelyes (multi-location) termelő telephelyek: [igen/nem] és [leírás]

Az audit végleges eredménye

A 2023.11.02-án és 03-án elvégzett audit eredményeként "xyz tanúsító" megállapította, hogy a Zöldség és Gyümölcs Kft. feldolgozási tevékenységei az audit fenti alkalmazási területén megfelelnek az IFS Food szabvány 8. verziójában meghatározott követelményeknek, Alap szinten , XX %-os összeredménnyel.	Újratanúsító audit XX. XX és XX. XX között bejelentett audit esetén, XX.XX és XX.XX között nem bejelentett audit esetén.
---	--

Megállapítások a nemmegfelelésekkel kapcsolatban (a KO követelmények D-értékelése és jelentős (Major) nemmegfelelések):

Az előző auditból származó helyesbítések és helyesbítő intézkedések visszaellenőrzésének leírása:

Vállalati profil
Vállalati adatok
Az auditált telephely(ek) építésének éve:
Amennyiben a telephelyet teljes mértékben újr építették, az újr építés éve:
A termelő telephely területe:
Az épületek, szintek és gyártósorok száma és leírása (beleértve a decentralizált egysége(ke)t, amennyiben alkalmazható):
Az alkalmazottak maximális létszáma az egy naptári éven belüli csúc szezonban, és magyarázat:
A termelő telephely által gyártott termékcsoportok és termékek részletes leírása termékterületenként/ kategóriánként: A termelő telephely helyszíni folyamatainak részletes leírása az alapanyag átvételétől a késztermékig:
Történik-e az auditált telephelyen szezonális termelés? Amennyiben "igen", részletezze:
Amennyiben a termelési folyamatban egy hetet meghaladó szezonális szünetek vannak, adja meg azok időtartamát, valamint részletezze ezek okait:
Van-e az auditált termelő telephelyen a fő folyamatok/termékek mellett teljesen kiszervezett termék? Amennyiben "igen", adja meg ezeket a termékeket, valamint azt, hogy a termelő telephely rendelkezik-e IFS Broker tanúsítvánnyal és/vagy írja le a tanúsítási státuszt, továbbá, ha alkalmazható, a COID-azonosítót, vagy írja le az alvállalkozók tanúsítási státuszát továbbá, ha alkalmazható, a COID-azonosítókat:
Vannak-e az auditált telephelyen a fő folyamatok/termékek mellett forgalmazott termékek? Amennyiben "igen", adja meg ezeket a termékeket, valamint azt, hogy telephely rendelkezik-e IFS Broker tanúsítvánnyal és/vagy írja le a tanúsítási státuszt, továbbá, ha alkalmazható, a COID-azonosítót, vagy írja le az alvállalkozók tanúsítási státuszát, továbbá, ha alkalmazható, a COID-azonosítókat:
A vállalat elmúlt 12 hónapban a gyártáshoz, a termékbiztonsághoz és a minőséghez kapcsolódó legfontosabb beruházásainak leírása (infrastruktúráváltások, gépek stb.):
Megfelel-e a vállalat IFS Food logó használatára vonatkozó követelményeknek, amelyeket az IFS Food tanúsítási protokoll (1. rész) határoz meg? Amennyiben "nem", részletezze:
A termelő telephely munkanyelve és az a nyelv, amelyen az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszer íródott:
Ha a termelő telephely más szabványok szerint is rendelkezik tanúsítással, adja meg a szabvány(ok) nevét:
További információk:
Audit adatok
Az IFS Food audit nyelve:
Az audit időtartama (csak IFS Food auditra fordított idő):
Az audit-időtartam csökkentése/meghosszabbítása esetén indokolja:
Milyen termékeket állítottak elő, és milyen folyamatok zajlottak a helyszíni értékelés során?
További információk:

10. MELLÉKLET: Az IFS auditjelentés: fő tartalom

IFS FOOD
8. verzió, 2023. április

IFS auditjelentés

Összefoglaló táblázat minden fejezetről és a fejezetenkénti eredményről (százalékban)

	1. fejezet	2. fejezet	3. fejezet	4. fejezet	5. fejezet
	Irányítás és elkötelezettség	Élelmiszer- biztonsági és minőségirányítási rendszer	Erőforrás- gazdálkodás	Működési folyamatok	Mérések, elemzések, fejlesztések
KO nemmeg- felelőségek	0	0	0	0	0
Jelentős (Major) nemmeg- felelőségek	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0
Eredmény fejezetenként (%)					

Általános összefoglaló: Az egyes specifikus IFS Food auditkövetelmények és kulcselemek kötelező információs mezőinek áttekintő táblázata

Az IFS auditjelentés része	Az IFS Food V8 követelmény sz.	Kötelezően kitöltendő információk
Politika	1.1.1	Összefoglaló*
Vállalati felépítés	1.2.1 KO 1:	Összefoglaló*
	1.2.3	Összefoglaló*
	1.2.5	Összefoglaló*
	1.2.6	<ul style="list-style-type: none"> Az illetékes hatóság neve: [név] Az illetékes hatóság legutóbbi látogatása (még akkor is, ha több, mint 12 hónappal korábbi): [dátum] Voltak-e az élelmiszer-biztonsággal, az élelmiszer-csalással és/vagy a termék(ek) jogszerűségével kapcsolatos kötelező intézkedések? [igen/nem]
Vezetőségi átvizsgálás	1.3.1	Összefoglaló*
Dokumentumkezelés	2.1.1.3	Összefoglaló*
Feljegyzések és dokumentált információk	2.1.2.2	Összefoglaló*
HACCP terv	2.2.1.1	Összefoglaló*
	2.2.1.2	Összefoglaló*
HACCP-rendszer	2.3.8.1	A vállalatnál [X számú] CCP van. Az alábbi különféle CCP-k [az összes CCP felsorolása] bevezetésre kerültek.
	2.3.9.1 KO 2:	<ul style="list-style-type: none"> CCP [szám]: <ul style="list-style-type: none"> folyamat lépés: [információ] monitoring módszer: [információ] kritikus határérték(ek): [információ] monitoring gyakoriság: [információ] N/A értékelés esetén magyarázat.
	2.3.11.2	Összefoglaló*
Személyi higiénia	3.2.1	Összefoglaló*
	3.2.2 KO 3:	Összefoglaló*
	3.2.8	Összefoglaló*

Az IFS auditjelentés része	Az IFS Food V8 követelmény sz.	Kötelezően kitöltendő információk
Képzés és oktatás	3.3.1	Összefoglaló*
	3.3.2	Összefoglaló*
Személyzeti létesítmények	3.4.1	Összefoglaló*
	3.4.5	Összefoglaló*
Ügyfélközpontúság és szerződéses megállapodás	4.1.3 KO 4:	<p>Az alábbi 6 típus közül melyekre vannak ügyfélmegállapodások [jelölőnégyzet]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • receptúra • folyamat • technológiai követelmények • vizsgálati és monitoring tervek • csomagolás • címkézés <p>Megjegyzés: Abban az esetben, ha nincsenek vevői megállapodások/szerződések, lehetséges az N/A értékelés.</p>
Specifikációk / késztermékek	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Az értékelés során a következő késztermék-specifikációkat (legalább 2-t) vizsgálták felül: [termék / az utolsó kiadás/frissítés dátuma] • A kiskereskedelmi sajátmárkás termékekre vonatkozó, az értékelés során felülvizsgált késztermék-specifikációk a vevőkkel egyeztetésre kerültek: [igen/nem]
Specifikációk / alapanyagok	4.2.1.3 KO 5:	<ul style="list-style-type: none"> • Az értékelés során az alábbi alapanyag-specifikációkat (legalább 5-öt, a beazonosított kockázatok alapján ennél többre is szükség lehet) vizsgálták felül: [írja le az anyagot és a kiadás/frissítés utolsó dátumát] • Összefoglaló*
A termék(ek)re vonatkozó állítások	4.2.1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Az vevőknek vannak az állításokkal kapcsolatos speciális követelményei: [igen/nem] / [lista] • Az vevők követelményei alapján bizonyos kezelési vagy gyártási módszerek kizárásra kerültek (pl. GMO, besugárzás): [igen/nem] / [lista] • A vállalat olyan termékekkel dolgozik, amelyek GMO-ból állnak, GMO-t tartalmaznak vagy GMO-ból készülnek: [igen/nem] / [lista]
Termékfejlesztés	4.3.2	Összefoglaló*
	4.3.3	Összefoglaló*
Beszerzés	4.4.1	Összefoglaló*
	4.4.3	Összefoglaló*
	4.4.4	Összefoglaló*
Termékcsomagolás	4.5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Sorolja fel a késztermékekhez használt, élelmiszerrel érintkezésbe kerülő csomagolóanyagok típusát/fajtáját. [lista]
A gyár/üzem elhelyezkedése	4.6.1	Összefoglaló*

Az IFS auditjelentés része	Az IFS Food V8 követelmény sz.	Kötelezően kitöltendő információk
Az üzem elrendezése, folyamatáramok	4.8.2	<ul style="list-style-type: none"> • Kizárólag vágóhidak esetén kell kitölteni: [Részletezze, amennyiben a vágóhídon van ellenőrzési terv az élőállat-istállóra/pihentetőre és/vagy a zsigelelésre, annak biztosítása céljából, hogy az állatok emberi fogyasztásra alkalmasak legyenek]. • Amennyiben igen: az ellenőrzési terv leírása.
Építési követelmények	4.9.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Az infrastruktúra állapotának általános összefoglalója: általános állapot, szabályozó intézkedések, monitoring, mekkora a termékszennyeződés kockázata stb. [Összefoglaló]
Vízellátás	4.9.9.1	<ul style="list-style-type: none"> • Az ivóvíz / a használt víz forrása: • Saját forrás: [igen/nem] • Helyi vízszolgáltató: [igen/nem] • Belső laboratórium: [igen/nem] • Külső laboratórium: [igen/nem] • A vízvizsgálatok gyakorisága: [információ] • Elvégezett elemzések: • Mikrobiológiai (paraméterek): [lista] • Kémiai (paraméterek): [lista]
Sűrített levegő és gázok	4.9.10.1	Összefoglaló*
Takarítás és fertőtlenítés	4.10.1	Összefoglaló*
	4.10.4	Összefoglaló*
	4.10.5	Összefoglaló*
Hulladékgazdálkodás	4.11.1	Összefoglaló*
Idegenanyagkockázat-csökkentés	4.12.1 KO 6:	<ul style="list-style-type: none"> • Az idegen anyaggal való szennyeződés kockázatának szabályozása és csökkentése érdekében a vállalat a következő berendezéseket és módszereket alkalmazza: [a berendezések és a helyszín felsorolása] • A nem CCP-ként meghatározott idegenanyag-detektorok esetében a következő próbatesteket/etalonokat és méreteket használják: <ul style="list-style-type: none"> • Vas: [méret vagy mérettartomány] • Nem vas: [méret vagy mérettartomány] • Rozsdamentes acél: [méret vagy mérettartomány] • Egyebek: [anyag / méret vagy mérettartomány] • Ha nem áll rendelkezésre idegen anyagokat detektáló berendezés, akkor az alábbi bevezetett intézkedésekkel csökkentik az idegen anyagokkal való szennyeződés kockázatát: [lista]

Az IFS auditjelentés része	Az IFS Food V8 követelmény sz.	Kötelezően kitöltendő információk
Kártevő-monitoring és kártevők elleni védelem	4.13.2	<ul style="list-style-type: none"> • Külső szolgáltató: [igen/nem] • A kártevő-monitoring tevékenységet házon belül, saját alkalmazottak végzik: [igen/nem] • Gyakoriság: [napi, heti, havi] • Az ellenőrzések a következőket foglalják magukban: [célorganizmusok] • Utolsó ellenőrzés: [dátum] • A legutóbbi IFS audit óta az ellenőrző jelentések nem igazoltak kártevőaktivitást a létesítményekben. [vagy] • A legutóbbi IFS audit óta az ellenőrző jelentések kártevőaktivitást igazoltak a létesítményekben, és a következő intézkedések történtek: [az intézkedés(ek) típusa/fajtája]
Áruk átvétele és tárolása	4.14.1	Összefoglaló*
	4.14.2	Összefoglaló*
	4.14.5	Összefoglaló*
Szállítás	4.15.1	Összefoglaló*
Karbantartás és javítás	4.16.1	Összefoglaló*
Berendezések	4.17.1	Összefoglaló*
Nyomonkövethetőség	4.18.1 KO 7:	<ul style="list-style-type: none"> • Az értékelés során az auditor kezdeményezésére az alábbi nyomonkövethetőségi tesztet végezték el. • A termékminta eredete: <ul style="list-style-type: none"> • Kiskereskedelmi üzlet: [igen/nem] • Az auditor a helyszínen választja ki: [igen/nem] • Késztermék: [cikkszám/termék/tételszám/megőrzési idő/gyártási idő] • A nyomonkövethetőségi minta alapján, mellyel az upstream és downstream nyomonkövethetőséget (a kiszállított termékektől a alapanyagokig és vissza) igazolták, az meghatározott időkorláton belül; beleértve a csomagolást és az anyagmérleget is: [idő] • A nyomonkövethetőségi teszt során az alábbi összetevők és csomagolóanyagok specifikációit ellenőrizték: <ul style="list-style-type: none"> • [anyag / a specifikáció dátuma vagy verziója] • Az értékelés során végzett nyomonkövethetőségi teszt eredménye megfelelőnek bizonyult.
	4.18.2	Összefoglaló*
Allergénkockázat csökkentése	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> • A telephelyen megtalálható allergének: [lista] • A bevezetett kockázatcsökkentő intézkedések: [lista]

Az IFS auditjelentés része	Az IFS Food V8 követelmény sz.	Kötelezően kitöltendő információk
Élelmiszer-csalás	4.20.2	<ul style="list-style-type: none"> A sebezhetőségi értékelés során kockázatosnak ítélt alapanyagcsoportok/termékcsoportok: [lista] A sebezhetőségi értékelés során kiválasztott kritériumok: [leírás] A sebezhetőség értékelés részletei (dátum, felelősségi körök, a megvitatott pontok stb.):
	4.20.4	Összefoglaló*
Élelmiszer-védelem	4.21.2	Összefoglaló*
Belső auditok	5.1.1 KO 8:	Összefoglaló*
Helyszíni üzemi bejárások	5.2.1	Összefoglaló*
Folyamatok validálása és ellenőrzése	5.3.3	Összefoglaló*
Mérő- és monitoring eszközök	5.4.1	Összefoglaló*
	5.4.2	Összefoglaló*
Mennyiségellenőrzés monitoring	5.5.1	<ul style="list-style-type: none"> A mennyiségi ellenőrzés gyakorisága és módszertana: [leírás] A vállalat "e" jelzést használ a csomagoláson: [igen/nem]
Termékvizsgálatok és környezeti monitoring	5.6.1	<ul style="list-style-type: none"> Belső vizsgálatok: a következő vizsgálatokat végzik: [analitikai paraméter vagy paraméterek csoportja] Külső vizsgálatok: a következő vizsgálatokat végzik: [analitikai paraméter vagy paraméterek csoportja]
	5.6.2	<ul style="list-style-type: none"> A környezeti-monitoringprogram paramétereinek listája: [lista] [Vágóhidak esetén kitöltendő:] A termék hűtésével vagy fagyasztásával kapcsolatban meghatározott, vágás utáni idő- és hőmérsékleti paraméterek vannak meghatározva. [idő - hőmérséklet paraméterek]
	5.6.3	Összefoglaló*
Termékfelszabítás	5.7.1	Összefoglaló*
Reklamációk/panaszok kezelése	5.8.1	Összefoglaló*
	5.8.2	<ul style="list-style-type: none"> Termékreklamációk (12 hónapon belül): Összesen: [szám] Fogyasztóktól: [szám] Kiskereskedőktől/vevőktől: [szám] Hatóságoktól: [szám és a panaszok okai] A fogyasztói / kiskereskedői panaszok fő okai: [top 3 lista] Idegen anyaggal kapcsolatos panaszok (12 hónapon belül): [szám] [idegen anyag típusa] A leggyakrabban panaszt okozó idegen anyagok: [top 3 lista]

Az IFS auditjelentés része	Az IFS Food V8 követelmény sz.	Kötelezően kitöltendő információk
Termékkivonás, termékviSSzahívás, incidensek	5.9.1 KO 9	<ul style="list-style-type: none"> A legutolsó audit óta történt termékkivonások száma: [szám] A legutolsó audit óta végrehajtott termékviSSzahívások száma: [szám] A termékkivonások oka: [leírás] Visszahívás esetén az élelmiszer-biztonsági probléma típusa: [leírás]
	5.9.2	Összefoglaló*
A nem megfelelő termékek kezelése	5.10.1	Összefoglaló*
Az eltérések, a nemmegfelelőségek, a helyesbítések és a helyesbítő intézkedések kezelése	5.11.1	Összefoglaló*
	5.11.3 KO 10:	Összefoglaló*
Amennyiben szükséges, további információk		
<p>Megjegyzés: további információk megadhatók olyan követelmények esetén is, amelyek nem szerepelnek a kötelezően kitöltendő mezők között, illetve bármilyen egyéb auditori megjegyzés is megadható.</p>		

Összefoglaló*: nem szabadon írott szöveg, hanem egy előre megadott összefoglaló, amelyet az auditornak ellenőriznie és validálnia kell.

A megállapított eltérések és nemmegfelelőségek összefoglalása fejezetenként és követelményenként:

No.	Hivatkozás	IFS követelmény	Értékelés	Magyarázat
1.	1.1.1			
2.	2.1.1			

Az összes nem alkalmazhatónak minősített követelmény összefoglalása (N/A):

No.	Hivatkozás	IFS követelmény	Értékelés	Magyarázat
1.	1.1.1			
2.	2.1.1			

Részletes IFS auditjelentés:

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

Az IFS auditjelentés MELLÉKLETE

A kulcsfontosságú résztvevők listája:

Az audit résztvevői					
Név	Pozíció	Nyitóértekezlet	Helyszíni értékelés	Dokumentáció-felülvizsgálat	Záróértekezlet
Mr. Quality	Minőségügyi vezető	X	X	X	X
Mr. Manager	Ügyvezető igazgató	X			X
Mr. Tolmács	Tolmács	X	X	X	X

Termék- és technológiai területek/kategóriák (a 3. MELLÉKLET alapján)

IFS értékelési rendszer (1. rész 3. táblázat alapján)

Értékelés és a tanúsítvány kiállítása (az 1. rész 6. táblázat alapján)

11. MELLÉKLET: Az IFS tanúsítvány

Tanúsítvány



A tanúsító szervezet

Tanúsító szervezet neve

amely az ISO/IEC 17065 szabvány szerint akkreditált IFS tanúsításra, és megállapodást kötött az IFS Management GmbH-val, ezúton igazolja, hogy az alábbi auditált fél folyamatai

Az auditált fél neve

Címe

(GS1 GLN-ek és amennyiben alkalmazható a higiéniai/egészségügyi engedélyezési szám) COID,
(a központi iroda neve és címe, amennyiben alkalmazható)

az alábbi audit alkalmazási területre:

(a folyamat(ok)/termék(ek) részletes leírása),
további információk:

Részben kiszervezett folyamatok esetén a következő mondatot kell feltüntetni:
"A saját termelés mellett a cégnek részben kiszervezett folyamatai is vannak",

a termékkizárások leírása, amennyiben alkalmazható,

amennyiben a vállalat további bróker tevékenységet végez, az alábbi mondatot kell feltüntetni:
"A vállalat saját bróker tevékenységekkel rendelkezik, amelyek (nincsenek) IFS Broker és/vagy más
GFSI által elismert szabvány szerint tanúsítva (vannak)"

A termékterületek/kategóriák száma és leírása, a technológiai területek/kategóriák kódjai
megfelel az alábbi dokumentumokban meghatározott követelményeknek

IFS Food 8. verzió, 2023. április

Alap szinten / Emelt szinten

és az egyéb kapcsolódó normatív dokumentumoknak

XX%-os eredménnyel

"IFS Star" státusz nem bejelentett audit esetén, ha alkalmazható
(+ a csillag szimbólumot az IFS Food logó közelében kell elhelyezni)

Tanúsítvány-nyilvántartási szám:

Az utolsó bejelentett audit dátuma (az audit utolsó napja):

Ha az adott COID esetében még nem hajtottak végre nem bejelentett IFS Food auditot,
a tanúsítványon az alábbiakat kell feltüntetni:

"Utolsó nem bejelentett audit: N/A"

Az audit dátuma (amennyiben releváns: az utóaudit dátuma is):

A tanúsítvány kiállításának dátuma:

A tanúsítvány lejáratának dátuma (a tanúsítvány érvényessége minden
évben ugyanaz marad, az IFS Food tanúsítási protokoll 1. részében leírtak szerint):

A következő audit elvégzendő adott időn belül:

(Újratanúsító audit XX.XX és XX.XX. között bejelentett audit esetén, XX.XX és XX.XX
között nem bejelentett audit esetén)

Dátum és hely:

A tanúsító szervezet felelős személyének
neve és aláírása:

A tanúsító szervezet címe:

Az akkreditáló testület logója és/
vagy neve és a tanúsító szervezet
akkreditációs nyilvántartási száma
A tanúsító szervezet logója
és/vagy neve



12. MELLÉKLET: Fogalomtár

Alapanyagok (Raw materials)	<p>Egy termék előállításához használt alapanyag (összetevők, adalékanyagok, csomagolóanyagok, visszadolgozás (rework)).</p>
Allergének (Allergens) – EU	<p>Olyan élelmiszerek, melyek immunreakció által káros reakciót váltanak ki. A meghatározott allergének a következők:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek; • Rákfélék és a belőlük készült termékek; • Tojás és a belőle készült termékek; • Hal és a belőle készült termékek; • Földimogyoró és a belőle készült termékek; • Szójabab és a belőle készült termékek; • Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt); • Diófélék, azaz mandula (<i>Amygdalus communis</i> L.), mogyoró (<i>Corylus avellana</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>), makadámia vagy queenslandi dió (<i>Macadamia ternifolia</i>) és a belőlük készült termékek; • Zeller és a belőle készült termékek; • Csillagfürt és a belőle készült termékek; • Puhatestűek és az azokból készült termékek; • Mustár és a belőle készült termékek; • Szezám és a belőle készült termékek; • Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben. <p>A 1169/2011/EU Európai Parlamenti és Tanácsi rendelet alapján.</p>
Allergének (Allergens) – US	<p>Az Egyesült Államokban a "2009 U.S. Food and Drug Administration (FDA) Model Food Code, Definitions section, page 12" és a "FASTER Act, 2023" szerint 9 jelentős allergént határoztak meg.</p> <p>(1) "Jelentős élelmiszer-allergén" az alábbi:</p> <p>(a) Tej, tojás, hal (például sügér, lepényhal, tőkehal, beleértve a héjas rákféléket, például rákot, homárt vagy garnélát), diófélék (például mandula, pekándió, dió), búza, földimogyoró, szezám és szójabab.</p> <p>(b) Élelmiszerösszetevő, amely ezen definíció (1) (a) alpontjában meghatározott élelmiszerekből származó fehérjét tartalmaz.</p> <p>(2) A "jelentős élelmiszer-allergén" nem foglalja magába:</p> <p>(a) Ezen definíció (a) alpontjában meghatározott élelmiszerekből származó bármely magas szinten finomított olajat és az ilyen magas szinten finomított olajból származó bármely összetevőt</p> <p>vagy</p> <p>(b) Minden olyan összetevő, amely mentesül a "Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108–282)" által meghatározott kérelem- vagy bejelentési eljárás alapján.</p>

**Állítás (Claim) –
termékre vonatkozó**

Minden olyan üzenet vagy ábrázolás, beleértve a képi, grafikai ábrázolást vagy szimbólumokat, bármilyen formában (termékcímkén, csomagoláson, reklámban, specifikációkban, termékmegjelenítésen), amely azt állítja, sugallja vagy feltételezi, hogy a terméknek olyan bizonyos tulajdonsága(i) vagy hatása(i) van(nak), amely(ek) a hasonló termékeknek nem sajátja(i) és/vagy általában nem a jellemzői(k).

A bizonyos jellemző(k)re és/vagy hatás(ok)ra vonatkozó példák alábbi felsorolása nem tekinthető kimerítőnek:

- jellegre vagy összetételre vonatkozó (pl. "bio", "természetes", "mentes", "... forrás", "csökkentett" stb.),
- termékazonosságra vonatkozó szabványok szerinti (pl. húskészítmények, speciális termékjelölések stb.),
- eredetre vagy származásra utaló (pl. "X országban gyártott", OEM/OFJ stb.),
- termelési/feldolgozási módszerekre vonatkozó (pl. "fair-trade", vallási állítások stb.),
- a vevők és/vagy fogyasztók részére kockázatcsökkentéssel járó különleges tulajdonságok, szerkezet és/vagy funkció (pl. a betegségek kockázatának megelőzése vagy minimalizálása, a romlást okozó vagy kórokozó mikroorganizmusok általi fertőzés megelőzése stb.),
- a termék használatából adódó különleges tulajdonságok, előnyök és/vagy hatások a vásárlók és/vagy fogyasztók számára (pl. öregedésgátló hatás a kozmetikumokban, élelmiszerek eltarthatósági idejének meghosszabbítása a csomagolás által, az egészséggel kapcsolatos élettani funkció vagy biológiai aktivitás javítása vagy módosítása az élelmiszerekkel stb.).

A termékhez kapcsolódó állítások csak akkor alkalmazhatók, ha:

- Bizonyíték áll rendelkezésre arra, hogy igazolható a pontosságuk, becsületességük, méltányosságuk és jogszabályi megfelelésük.
- Az illetékes hatóság jóváhagyta a használatukat, amennyiben ez szükséges.
- A felhasználók (a vásárlók, a fogyasztók és/vagy a végfelhasználók) világos és érthető tájékoztatást kapnak a megjelenített, a termék rendeltetésszerű felhasználása során megjelenő/tapasztalható különleges tulajdonság(ok) ról és/vagy hatás(ok)ról.

Az IFS Food szabványban:

Az IFS Food tanúsítvány alkalmazási területében csak a (1151/2012/EU rendelet és annak módosításai szerinti) földrajzi árujelzők tüntethetők fel (pl. OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés) / OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés). További információk az 1. rész 2.2. fejezetében található.

**Alvállalkozó
(Contractor)**

Olyan vállalat vagy személy, amelyet a vállalat a termelő telephelyen végzett munkák/feladatok elvégzésére szerződttetett.

**Anyagmérleg (Mass
balance)**

A nyomonkövethetőségi teszt során az összetevők bemeneti mennyiségének és a késztermékek kimeneti mennyiségének mérésére végzett vizsgálat.

Audit (Audit)

A megfelelőségértékelés tárgyára vonatkozó releváns információk megszerzésének és objektív értékelésének folyamata annak megállapítása érdekében, hogy a meghatározott követelmények milyen mértékben teljesülnek.

Ez magába foglal minden alkalmazandó értékelési tevékenységet, például az ellenőrzést, a vizsgálatot/tesztelést és az irányítási rendszer auditját.

<p>Audit-esedékeségi időablak (Audit time window) – nem bejelentett audit esetén</p>	<p>Az az időszak, amikor a nem bejelentett audit elvégezhető. Ezen időablak referenciadátuma az auditálás esedékeségének dátuma (az első tanúsító audit időpontja) egy auditciklusban. Az IFS Food tanúsítási protokoll (1. rész) szerint az időablak az audit esedékeségétől számított [-16 hét; +2 hét].</p>
<p>Belső audit (Internal audit)</p>	<p>Egy a vállalat valamennyi tevékenységére vonatkozó általános auditfolyamat. A vállalat által vagy a vállalat megbízásából belső célokra végzett folyamat. A belső audit olyan független és objektív biztosítási tevékenység, amelynek célja egy szervezet működésének javítása/fejlesztése és, hogy hozzáadott értéket teremtsen. Segíti a szervezetet céljai elérésében azzal, hogy szisztematikus, fegyelmezett megközelítést nyújt a kockázatkezelési, szabályozási és irányítási folyamatok hatékonyságának értékeléséhez és javításához/fejlesztéséhez.</p>
<p>Berendezések (Equipment)</p>	<p>Gépek, műszerek, berendezések, eszközök vagy készülékek, amelyeket az élelmiszer-kezelés során vagy azzal összefüggésben használnak vagy arra szánják, beleértve az élelmiszer-előállító helyek és berendezések tisztítására és fertőtlenítésére használt vagy arra szánt berendezéseket is.</p>
<p>Biztonsági adatlapok (Safety Data Sheets – SDS)</p>	<p>A biztonsági adatlapok (SDS) a veszélyes anyagok kezelésére vonatkozó biztonsági utasítások, melyeket elsősorban a professzionális/szakmai felhasználók részére készítenek, és amelyek lehető teszik számukra, hogy a munkahelyen megtegyék a szükséges intézkedéseket az egészség, a biztonság és a környezet védelme érdekében. A biztonsági adatlap papíron vagy elektronikus formában is biztosítható, feltéve, hogy a címzett rendelkezik az átvételhez/feldolgozáshoz szükséges eszközökkel.</p>
<p>Blackout időszak (Blackout period)</p>	<p>A vállalat által a tanúsító szervezetnek bejelenthető időtartam, amelyen belül nem kerülhet sor nem bejelentett auditra. Ez magába foglal legfeljebb tíz (10) olyan üzemnapot, amikor a termelő telephely nem áll rendelkezésre az auditáláshoz (pl. a személyzet szabadsága, karbantartási napok stb.), valamint működésmentes időszakokat, amikor a telephely nem működik. Megjegyzés: A tíz (10) üzemnap legfeljebb három (3) részre osztható. Ezekről, valamint a működésmentes időszakokról a tanúsító szervezetet a nem bejelentett auditra történő jelentkezéskor tájékoztatni kell. A tanúsító szervezet dönt arról, hogy teljesül-e az audit nem bejelentett jellege.</p>
<p>CCP – kritikus szabályozási pont</p>	<p>Az a lépés, amelynél a jelentős veszély szabályozásához szükséges szabályozó intézkedés(ek)e)t alkalmaznak a HACCP rendszerben.</p>
<p>Decentralizált struktúra (Decentralised structure)</p>	<p>A telephelyen kívüli, a vállalat tulajdonában levő létesítmény (például gyártóműhely), ahol a termelő telephely folyamatainak és műveleteinek egy része történik.</p>
<p>Élelmiszer-biztonsági kultúra (Food safety culture)</p>	<p>Közös értékek, meggyőződések és normák, amelyek befolyásolják az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos gondolkodásmódot és a magatartást egy szervezeten belül és a szervezet egészében. Az élelmiszer-biztonsági kultúra elemei az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer azon elemei, amelyeket a vállalat felső vezetése használhat a vállalati élelmiszer-biztonsági kultúra vállalaton belüli erősítésére. Ezek minimum az alábbiakat tartalmazzák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az élelmiszer-biztonsági politikákkal és felelőségekkel kapcsolatos kommunikáció; • Oktatás; • Munkavállalói visszajelzések az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos problémákról; • Teljesítménymérés.

Élelmiszer csalás (Food fraud)	<p>Olyan csalás, amely a forgalomba hozott élelmiszer, alapanyag vagy csomagolóanyag gazdasági haszonszerzés céljából történő szándékos helyettesítésére, a szándékos félrejelölésére, hamisítására, vagy a vevő megtévesztésére szolgáló hamisítványok alkalmazására irányul. Ez a definíció a kiszervezett folyamatokra is vonatkozik.</p>
Élelmiszer csalás- enyhítési terv (Food fraud mitigation plan)	<p>Egy olyan folyamat, amely meghatározza azokat a követelményeket, hogy mikor, hol és hogyan kell enyhíteni/csökkenteni az élelmiszer csalások sebezhetőségi értékelésével beazonosított csalási tevékenységeket. Az így kialakított terv meghatározza azokat az intézkedéseket és ellenőrzéseket, amelyeket a beazonosított kockázatok hatékony enyhítésére be kell vezetni. A szükséges szabályozó intézkedések az alább felsoroltak jellegétől függően változhatnak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • élelmiszer csalás (szándékos helyettesítés, szándékos félrejelölés, hamisítás, a vevő megtévesztésére szolgáló hamisítványok), • a kimutatási módszerek, • az ellenőrzés típusa (ellenőrzés, audit, analitikai vizsgálat, terméktanúsítás), • az alapanyagok és a csomagolóanyagok forrása.
Élelmiszer csalás- sebezhetőségi értékelés (Food fraud vulnerability assessment)	<p>Olyan szisztematikus és dokumentált kockázatértékelés, amelynek célja az ellátási láncban előforduló lehetséges élelmiszer csalási tevékenységek kockázatainak azonosítása (beleértve minden alapanyagot, élelmiszert, csomagolóanyagot és kiszervezett folyamatot). A kockázatértékelés módszere vállalatonként eltérő lehet, azonban az élelmiszer csalás-sebezhetőségi értékelésére használt szisztematikus módszernek legalább a következőket kell tartalmaznia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A potenciális élelmiszer csalási tevékenységek beazonosítása ismert és megbízható adatforrások használatával. • A kockázat szintjének értékelése mind a termék, mind a beszállítói forrás tekintetében. • További szabályozó intézkedések szükségességének értékelése. • Az élelmiszer csalás-enyhítési terv kidolgozása és bevezetése a sebezhetőségi értékelés eredményeinek felhasználásával. • Éves felülvizsgálat, vagy ennél gyakrabban, amennyiben a meghatározott kockázati tényezők változása miatt megnövekedett kockázatot állapítanak meg. <p>A kockázat mértékének értékeléséhez alkalmazott tényezőknek például a következőknek kell lenniük:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Korábbi élelmiszer csalási incidensek; • Gazdasági tényezők; • Mennyire könnyű a csalást elkövetni; • Az ellátási lánc összetettsége; • A már bevezetett intézkedések; • Beszállítói bizalom.
Élelmiszer eredetisége (Food authenticity)	<p>Egy élelmiszer olyan jellemzője, amely annak eredetéhez és/vagy az előállítási folyamatához és/vagy a benne rejlő tulajdonságokhoz kapcsolódik (pl. érzékszervi vagy kémiai).</p>
Élelmiszerrel érintkező csomagolóanyagok (Food contact packaging materials)	<p>Anyagok, melyeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> • élelmiszerrel való érintkezésre szánják vagy • már érintkezésbe kerültek élelmiszerekkel, és erre a célra szánták őket vagy • a szokásos vagy előrelátható használati körülmények között várhatóan érintkezésbe kerülnek az élelmiszerekkel, vagy összetevőik átkerülhetnek az élelmiszerbe.

Élelmiszer védelem (Food defence)	Olyan eljárások, amelyeket az élelmiszerek és ellátási láncuk védelmére vezettek be a rosszindulatú és/vagy ideológiai indíttatású fenyegetésekkel szemben.
Ellenőrzés (Inspection)	Egy folyamat és/vagy termék, termékterv/termékdizájn vagy berendezés és/vagy építmény vizsgálata és annak meghatározása, hogy megfelel-e a specifikus követelményeknek vagy szakmai megítélés alapján az általános követelményeknek. A folyamat ellenőrzése magában foglalja a termékjellemzők, a vevői követelmények, a személyzet, a létesítmények, a technológia és a módszerek ellenőrzését.
Eltérés (Deviation)	Az IFS Food szabványban: A követelményekkel való olyan nem-megfelelés, amelynek nincs hatása az élelmiszer-biztonságra a termékek és folyamatok szempontjából. Az eltérések a B, C, D-re értékelt követelmények és a B-re értékelt KO követelmények.
Erőforrások (Resources)	Pénz, anyagok, személyzet és egyéb eszközök készlete vagy forrása, amelyet a vállalat a hatékony működés és a célok folyamatos elérése érdekében igénybe vehet.
Értékelő (Assessor) – akkreditáló testületek esetén	Az akkreditáló testület által megbízott személy, aki önállóan vagy az értékelő team tagjaként egy megfelelőségértékelő szervezet értékelését végzi. Megjegyzés: Az IFS szabványokban a megfelelőségértékelő testületet tanúsító szervezetnek nevezik.
Felfüggesztés (Suspension) – az IFS Food tanúsítvány felfüggesztése	Akkor alkalmazandó, ha a felfüggesztés feloldása esetén ugyanazon tanúsítványt kívánják visszaállítani (ugyanazzal a számmal, ugyanazzal az érvényességgel stb.). Példák: <ul style="list-style-type: none"> • Egy élelmiszer-biztonsági incidens vagy egyéb eseményt követően, a tanúsító szervezet által folyamatban lévő vizsgálatok során. • A központi irodához / központi menedzsmenthez kapcsolódó valamennyi telephely tanúsítványa esetében, ha a központi iroda / központi menedzsment auditja során nemmegfelelőséget állapítanak meg. • Abban az esetben, ha az auditált fél nem fizeti ki a jelenlegi auditot.
Felső vezetőség (Senior management)	Ügyvezetői/felsővezetői szint.
Felülvizsgáló (Reviewer)	A tanúsító szervezet azon személye, aki a tanúsítási döntés meghozatala előtt az IFS auditjelentés értékeléséért felelős. Az IFS felülvizsgáló vagy IFS Food auditor, vagy IFS "pure" felülvizsgáló. Az IFS felülvizsgáló feladatai közé tartozik, hogy legalább a következőket ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> • Az IFS auditjelentések következetességét; • Hogy az IFS auditjelentések megfelelően vannak-e kitöltve (pl. kötelező mezők stb.); • Hogy a megállapítások jól le vannak-e írva és összhangban vannak-e az értékelésekkel; • Hogy a helyesbítéseket és a helyesbítő intézkedéseket, valamint az auditált termelő telephely által javasolt bevezetésük határidejét az auditor (vagy a tanúsító szervezet képviselője) jóváhagyta-e, illetve, hogy azok megfelelők-e. A felülvizsgálatot dokumentálni kell.

Folyamatábra (Flow diagram)	Az élelmiszer előállítása vagy gyártása során alkalmazott lépések sorrendjének szisztematikus ábrázolása.
Forgalmazott termékek (Traded products)	Olyan termékek, amelyeket az IFS Food szerint tanúsított termelő telephelytől eltérő vállalat neve alatt gyártanak, csomagolnak és jelölnek, és amelyek nem vevői márkás (sajátmárkás) termékek.
GMO (GMO)	Géntechnológiával módosított szervezet: olyan szervezet, az ember kivételével, amelynek genetikai anyagát a természetes szaporodáson vagy természetes rekombináción kívül más módon módosították.
GS1 GLN – Globális Helymeghatározó Szám (GS1 GLN – Global Location Number)	A GLN-nek egyértelműen azonosítania kell az IFS tanúsított telephelyet az ellátási lánc elektronikus kommunikációjában. Kötelező az alábbi helyszíneken található telephelyek esetében: <ul style="list-style-type: none"> • az Európai Gazdasági Térségen (EGT) belül, • az Egyesült Királyságon belül, • az Európai Unióval kétoldalú megállapodásokat kötött és az EGT-be integrálnak tekintett országokon belül, mint például Svájc. A GLN-eket fel kell tüntetni az IFS auditjelentésben, az IFS tanúsítványon és az IFS Adatbázisban minden egyes tanúsított telephelyre vonatkozóan.
Gyökérok-elemzés (Root cause analysis)	Folyamat vagy eljárás, amely segít megérteni a probléma kiváltó okát, hogy azonosítani lehessen az alkalmas helyesbítő intézkedést, amely megakadályozza a probléma megismétlődését.
HACCP (HACCP)	Veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok: egy olyan rendszer, amely azonosítja, értékeli és szabályozza az élelmiszer-biztonsági szempontból jelentős veszélyeket.
HACCP terv (HACCP plan)	A HACCP alapelveivel összhangban készített dokumentáció vagy dokumentumok sorozata, amely biztosítja az adott élelmiszeripari vállalkozásban a jelentős veszélyek szabályozását.
Helyesbítés (Correction)	Intézkedés az észlelt eltérés és/vagy nemmegfelelőség megszüntetésére. Az IFS tanúsító audit intézkedési terve esetében a helyesbítést legkésőbb a tanúsítvány kiadásáig végre kell hajtani / be kell vezetni.
Helyesbítő intézkedés (Corrective action)	Intézkedés az észlelt eltérés és/vagy nemmegfelelőség okának megszüntetésére. Az IFS tanúsító audit intézkedési terve esetében a helyesbítő intézkedést legkésőbb az újratanúsító auditig végre kell hajtani / be kell vezetni.
Helyszín	Egy olyan fizikai cím, ahol a termelő telephely(ek) található(ak).
Helyszíni értékelés (On-site evaluation)	A termelő telephely termelési területének ellenőrzése és auditja, amely a következő területeket foglalja magába: <ul style="list-style-type: none"> • Termelési folyamatok; • Átvételi, tárolási és kiszállítási területek; • A helyes gyártási gyakorlatok (Good Manufacturing Practices – GMP) területei, ide értve a karbantartási, higiéniai, kártevőirtási, valamint takarítási és fertőtlenítési tevékenységeket; • Termékfejlesztés; • Üzemi laboratórium(ok); • Karbantartási létesítmények; • Személyzeti és higiéniai létesítmények; • Külső területek.

Incidens (Incident)	Az ellátási láncon belüli olyan helyzet, ahol a termékbiztonsággal, -minőséggel, jogszerűséggel és eredetiséggel kapcsolatos lehetséges és/vagy megerősített kockázatok állnak fenn; vagy bármilyen vis maior esemény (pl. kritikus erőforrások/szolgáltatások megszakadása, természeti katasztrófák, veszteség, vészhelyzet, válság stb.), amely közvetlen hatással van a megbízható termékek szállítására.
Integritás Program (Integrity Program)	Az IFS által bevezetett program, amelynek célja: <ul style="list-style-type: none"> • Megelőző intézkedésként monitorozni az auditorok és tanúsító szervezetek, valamint az auditált vállalatok teljesítményét; • Helyesbítő intézkedésként az IFS-hez címzett reklamációk/panaszok kezelése.
Ivóvíz (Potable water)	Emberi vagy állati fogyasztásra (pl. ivásra, főzésre és ételkészítésre) alkalmas víz, amelynek elvileg mentesnek kell lennie a mikroorganizmusoktól és egyéb, a közegészséget veszélyeztethető szennyeződésektől.
Jogi személy (Legal entity)	A jogi személy az élelmiszeripari vállalkozás bejegyzett irodája/székhelye, ahol megállapodás szerint az élelmiszeripari vállalkozó igazgatási/adminisztratív központja van. Általában azt a helyet jelöli, ahol a vállalat igazgatási/adminisztratív szervezete található.
Jóváhagyó audit (Sign-off audit)	Az IFS vizsgák letételét követően az auditor első witness auditja a kompetenciák igazolása/megerősítése céljából az IFS Food auditorként való végleges jóváhagyásához. A jóváhagyó auditot egy teljes körű IFS Food tanúsító audit során kell elvégezni.
Kalibrálás (Calibration)	Azoknak a műveleteknek az összessége, amelyekkel – meghatározott feltételek mellett – megállapítják az összefüggést a mérőműszer vagy mérőrendszer értékmutatása, illetve a mérendő mennyiségnek mértékkel vagy anyagminta által megtestesített, vagy etalonnal megvalósított értéke között.
Kockázat (Risk)	Egy élelmiszerben előforduló veszély(ek) következtében fellépő kedvezőtlen egészségügyi hatás valószínűségének és az adott hatás súlyosságának függvénye.
Központi iroda értékelése (Head office assessment) – akkreditáló testületek által	A megfelelőségértékelő szervezet központi irodájának értékelése. Megjegyzés: Az IFS-szabványokban a megfelelőségértékelő szervezetet tanúsító szervezetnek nevezik.
Kulcspozíciók / kulcsfontosságú szerepkörök (Key roles)	A személyzet azon tagjai, akik jelentős felelősséggel és elszámoltathatósággal rendelkeznek a termékbiztonság, a minőség, a jogszerűség és az eredetiség fenntartásáért és fejlesztésért.
Monitoring/felügyelet (Monitoring)	Egy adott rendszer, folyamat, termék, szolgáltatás vagy tevékenység státuszának/állapotának meghatározása. A CCP-kre és egyéb szabályozó intézkedésekre meghatározott szabályozó intézkedések esetén: a szabályozási/ellenőrzési paraméterek tervezett megfigyelési vagy mérési sorozatának végrehajtása, annak értékelésére, hogy a CCP-kre és egyéb szabályozó intézkedésekre meghatározott szabályozó intézkedések szabályozás alatt állnak-e.
Működésmentes időszak (Non-operating periods)	Olyan időtartam, amikor a gyártóvonalak egyáltalán nem működnek, pl. tervezett karbantartás, munkaszüneti napok, a termelő telephely tervezett leállása szabadság miatt stb.

Nemmegfelelőség (Non-conformity)	Az IFS szabvány szerint definiált nemmegfelelőségek a következők: a jelentős (Major) nemmegfelelőségek, illetve a KO követelmények D-értékelései. Nemmegfelelőség adható a következő esetekben: <ul style="list-style-type: none"> • jogszabályok be nem tartása, • élelmiszer-biztonsági problémák, • belső működési zavarok, és • vevőkkel kapcsolatos problémák.
Nyomonkövethetőség (Traceability)	Képesség egy élelmiszer, takarmány, élelmiszer-termelő állat vagy olyan anyag, amelyet élelmiszerbe vagy takarmányba szánnak, illetve amely várhatóan abba bekerül, nyomon követésére és visszakövetésére a termelés és disztribúció/forgalmazás minden szakaszán keresztül.
Oktatási program (Instruction program)	Egy olyan meghatározott program, amelynek célja, hogy világos és lényegi/tömör utasításokat biztosítson a személyzet részére az élelmiszer-biztonsági és minőségi célok eléréséhez.
Összetevő (Ingredient)	Minden olyan anyag, beleértve az élelmiszer-adalékanyagokat is, amely az élelmiszer gyártása vagy elkészítése során használnak, és amely a késztermékben marad, még ha módosított formában is.
Pasztőrözés (Pasteurisation)	A patogén és romlást okozó mikroorganizmusok számának csökkentésére tervezett hőkezelés, amely a termékben minimális kémiai, fizikai és érzékszervi változások bekövetkezésével jár (pl. UHT-eljárás, nagynyomású pasztőrözés). Általában más tényezőkkel együtt kombinálva használják, annak érdekében, hogy az élelmiszer a meghatározott eltarthatósági időn belül biztonságos maradjon (pH, a_w , hűtött tárolás).
Receptúrák (Formula/recipes)	A termékek feldolgozásához felhasználandó alapanyagok mennyiségének és minőségének teljes körű leírása, a vevői specifikációk alapján. A receptúrák technológiai paramétereit és a folyamatra vonatkozó specifikus "know-how"-t is magukba foglalhatnak.
Rendszer (System)	Összefüggő vagy kölcsönhatásban lévő elemek összessége. A rendszer egy tervezett, fenntartható, strukturált folyamatsor. Összetettségtől függően dokumentálása ajánlott. Egy rendszer a következőket tartalmazza: dokumentáció, folyamatleírás, szabályozás/monitoring, helyesbítő intézkedések, helyszínrajz/telephelyrajz.
Részben kiszervezett folyamat (Partly outsourced process)	A termelő folyamat termelési lépése(i) vagy része(i), amelyet az IFS tanúsítvánnyal rendelkező termelő telephely nevében egy harmadik fél végez a telephelyen kívül. Az IFS szabványban az elsődleges csomagolás és a címkézés is termelési lépésnek minősül; ha ezeket kiszervezve végzik, akkor ezeket részben kiszervezett folyamatoknak kell tekinteni.
Sterilizáció (Sterilisation)	Hőkezelés, amelyet a végső csomagolásában lévő termékeken alkalmaznak, és amelynek célja a kórokozók elpusztítása, valamint kereskedelmileg steril termékek előállításának, amelyek szobahőmérsékleten tárolva hosszú eltarthatósági idővel rendelkeznek (pl. autokláv konzervipari termékek esetében). A legfőbb cél a leghőállóbb patogén spóra, nevezetesen a C. botulinum inaktiválása.
Szabályozó intézkedés (Control measure)	Bármely olyan intézkedés vagy tevékenység, amely alkalmas a veszély megelőzésére, kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre való csökkentésére.
Személyzeti létesítmények (Staff facilities)	A személyzet által használt, a telephelyen belüli, de az élelmiszer-kezelő helyiségeken kívüli területek, pl. öltözők, mosdók, étkezdék és mellékhelyiségek.

Szennyeződés (Contamination)	Szennyezőanyag belvitele vagy előfordulása az élelmiszerben vagy az élelmiszer környezetében. Szennyezőanyag lehet bármely olyan biológiai, kémiai vagy fizikai ágens, idegen anyag, vagy bármely más, az élelmiszerhez nem szándékosan hozzáadott anyag, amely veszélyeztetheti az élelmiszerbiztonságot vagy az élelmiszer felhasználhatóságát/fogyaszthatóságát. A szennyeződés a csomagok egymásra hatását is jelentheti.
Szezonális termékek (Seasonal products)	Olyan termékek, amelyeket az év meghatározott időszakában dolgoznak fel, vagy olyan folyamatok, amelyeket az év meghatározott időszakában alkalmaznak, hogy új vagy az év folyamán folyamatosan előállított terméktől eltérő terméket állítsanak elő.
Szolgáltató (Service provider)	Olyan szervezet, mely szolgáltatásokat nyújt egy másik fél számára, például szállítás, tárolás, kommissiózás, takarítás és fertőtlenítés stb.
Telephelyi és üzemi ellenőrzés (Factory inspection) – versus belső audit	A telephelyi és üzemi ellenőrzés speciális területeket foglal magába és azt az arra alkalmas személy végezheti. Ez rendszeres látogatásokat jelent bármely területen, bármilyen céllal, a megfelelőség ellenőrzésére (higiénia, kártevőirtás, termékellenőrzés, infrastruktúra, idegenanyag-veszély, telephelyi környezet ellenőrzése stb.).
Teljesen kiszervezett termékek (Fully outsourced products)	A teljesen kiszervezett termék olyan termék, melyet egy másik, nem a jelenleg auditált termelő telephely gyártott, csomagolt és címkézett az auditált vállalat márkaneve vagy a vevő sajátmárkás márkaneve alatt.
Termék (Product)	A bemenetek (inputok) kimenetekké (outputokká) történő átalakítására irányuló folyamatok vagy tevékenységek eredménye. Magába foglalja a csomagolást is.
Termékfejlesztés (Product development)	Olyan új vagy eltérő jellemzőkkel rendelkező termékek létrehozása, amelyek új vagy további előnyöket kínálnak a vevők részére. A termékfejlesztés magába foglalhatja egy meglévő termék vagy annak megjelenésének módosítását vagy egy teljesen új termék kifejlesztését, amely kielégíti egy új, piaci rést kereső vevő igényeit. Az IFS szabványban a termékfejlesztés fejezetre vonatkozó követelmények akkor is alkalmazandóak, ha csak termékmódosításról, új csomagolóanyagok használatáról vagy a termelési folyamatok módosításáról van szó.
Termékkivonás (Product withdrawal)	Minden olyan intézkedés, amelynek célja, hogy megakadályozza a specifikációtól eltérő termék és/vagy a fogyasztóra veszélyes termék disztribúcióját/forgalmazását, bemutatását és kínálását.
TermékviSSzahívás (Product recall)	Minden olyan intézkedés, amelynek célja a már a fogyasztókhoz eljuttatott vagy számukra hozzáférhetővé tett veszélyes termék visszahívása/visszaszerzése a gyártó vagy a forgalmazó által.
Termelési terület (Production area)	A termelő telephely olyan része, amely magába foglalja az alábbiakat: <ul style="list-style-type: none"> • Termelési folyamatok; • Átvételi, tárolási és kiszállítási területek; • A helyes gyártási gyakorlatok (Good Manufacturing Practices – GMP) területei, ide értve a karbantartási, higiéniai, kártevőirtási, valamint takarítási és fertőtlenítési tevékenységeket; • Termékfejlesztés; • Üzemi laboratórium(ok); • Karbantartási létesítmények; • Személyzeti és higiéniai létesítmények; • Külső területek.

Termelő telephely vagy telephely (Production site or site)	Olyan létesítmény egy adott fizikai helyszínén, ahol az IFS Food auditot végzik, és ahol az élelmiszer előállításának és disztribúciójának/ forgalmazásának bármely szakasza végrehajtható. Ide tartozhatnak a vállalat tulajdonában lévő létesítmények (például gyártóműhely vagy raktár) is, ahol a folyamatok és műveletek vagy azok részei zajlanak.
Tételazonosító / Lot-szám (Lot number)	Számjegyek kombinációja, amelyet ugyanabban a gyártási tételben / gyártási egységben előállított termékek adott csoportjának adnak.
Tételszám / Batch-szám (Batch number)	A címkére feltüntetett/nyomatott megjelölés, amely lehetővé teszi a gyártás történetének nyomon követését.
Validálás/érvényesítés (Validation)	Annak megerősítése objektív bizonyítékkal, hogy adott tervezett felhasználásra vagy alkalmazásra vonatkozó követelmények teljesültek. A CCP-kre és egyéb szabályozó intézkedésekre meghatározott szabályozó intézkedések validálása annak bizonyítása, hogy egy szabályozó intézkedés vagy a szabályozó intézkedések kombinációja – megfelelő alkalmazás esetén – képes a veszélyt meghatározott kimeneteli szinten szabályozás alatt tartani. Megjegyzés: Már meglévő HACCP terv esetén a folyamatosan végzett és dokumentált verifikálási eljárások a validálás bizonyítékának részét képezhetik.
Vállalat/cég (Company)	Bármely olyan létesítmény, amely egy vagy több termelő telephelyből állhat, és amelyben az élelmiszer-előállítás és -disztribúció bármely szakaszát végzik. A vállalat egy vagy több jogi személlyel rendelkezhet, amelyeket az illetékes hatóság az élelmiszeripari vállalkozó nevében nyilvántartásba vett és/vagy jóváhagyott.
Védőruházat (Protective clothing)	A vállalat által biztosított ruházat (beleértve a lábbelit és a kesztyűt is), amelyet az alkalmazottak, az alvállalkozók és a látogatók viselnek, hogy megvédjék az élelmiszereket a szennyeződéstől.
Verifikálás/igazolás (Verification)	Objektív bizonyítékkal történő megerősítése annak, hogy a specifikált követelmények teljesültek. A CCP-kre és az egyéb szabályozó intézkedésekre meghatározott szabályozó intézkedések verifikálása olyan módszerek, eljárások, tesztek/ vizsgálatok és egyéb értékelések alkalmazását jelenti – a monitoringon felül – amelynek célja annak megállapítása, hogy egy szabályozó intézkedés az elvárt módon működik-e, illetve működött-e.
Veszély (Hazard)	Az élelmiszerekben lévő olyan biológiai, kémiai vagy fizikai ágens, amely egészségkárosító hatással bírhat.
Veszélyelemzés (Hazard analysis)	Az a folyamat, amely során információkat gyűjtenek és értékelnek az alapanyagokban és egyéb összetevőkben, a környezetben, az élelmiszer feldolgozása során vagy az élelmiszerben azonosított veszélyekről, valamint az azok jelenlétéhez vezető körülményekről annak eldöntésére, hogy ezek jelentős veszélynek minősülnek-e vagy sem.
Vevő (Customer)	A vevő olyan gazdasági társaság vagy természetes személy, amely számára a terméket késztermékként vagy egy késztermék részét képező félkész termékként értékesítik.
Vevői márkás / sajátmárkás termék (Customer branded product)	Olyan termék, amelyet a termelő telephely állít elő, és a vevő márkanéve alatt értékesítenek (pl. "private label").
Vevői megállapodás (Customer agreement)	A vevő és a vállalat közötti tárgyalás útján létrejött és rendszerint jogilag kikényszeríthető megállapodás.

Visszadolgozás (Rework)	Az élelmiszer, az összetevők, az alapanyagok vagy a csomagolóanyagok újrafelhasználásának folyamata.
Visszavonás (Withdrawal) – az IFS Food tanúsítvány visszavonása	<p>Akkor alkalmazandó, ha nem szándékoznak és nem is lehetséges ugyanazon tanúsítványt visszaállítani (azonos kiadási számmal, azonos érvényességgel stb.).</p> <p>Példák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha bármilyen információ arra utal, hogy a termékek/folyamatok már nem felelnek meg a tanúsítási rendszer követelményeinek, különösen az audit során (fő- vagy utóaudit során) feltárt nem megfelelés(ek) esetén, illetve akkor, ha az audit napján az auditor bejutását/hozzáférését megtagadják (a vis maior eset kivételével). • Abban az esetben, ha a termelést leállították és új helyszínre költöztették. • A tanúsítási szerződést (a tanúsító szervezet és a vállalat között) felmondták.
Witness audit (Witness audit) – elvégzendő kétévente (2) a jóváhagyott IFS Food auditorok esetében (monitoring witness audit)	<p>Minden IFS Food auditornak kétévente (2) egy teljes körű IFS Food helyszíni witness auditon kell részt vennie, ahol a tanúsító szervezet értékeli a kompetenciáit. Ez az audit bármikor elvégezhető az utolsó witness audit évét követő második naptári évben. A witness auditor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nem vehet részt az auditban (a team tagjaként), • tapasztalt IFS auditornak kell lennie (lásd 3. rész 2. fejezetének követelményeit). <p>Nem kötelező, hogy a witness auditor az audit valamennyi termék- és technológiai területére/kategóriájára képesítve legyen.</p> <p>A tanúsító szervezetnek fel kell tüntetnie a witness auditor nevét az IFS auditjelentés résztvevőinek listáján, illetve kérésre rendelkezésre kell bocsátania a witness auditjelentést a witness auditról.</p> <p>A witness audit minden második alkalommal (négyévente (4)) egy teljes körű helyszíni witness audittal helyettesíthető, amelyet az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerint akkreditált más, a GFSI által elismert, az elsődleges mezőgazdasági termelést követő folyamatok élelmiszer-biztonsági tanúsítási szabvány szerinti auditja során végeznek el.</p> <p>1. megjegyzés: Olyan audit team esetében, melyben a team az audit során szétválik (mivel mindkét auditor rendelkezik a termelő telephely termék- és technológiai területeivel/kategóriáival), nem lehetséges witness auditot végezni, mivel az auditor, akit megfigyelnek nem végez teljes IFS auditot. Ha azonban a team nem válik szét, akkor a vezető auditor számára lehet witness auditot végrehajtani, mivel egy teljes IFS audit során lehetőség nyílik a vezető auditor megfigyelésére.</p> <p>2. megjegyzés: Az akkreditációs testület által végzett akkreditációs witness értékelés elfogadható a tanúsító szervezet megfigyelője / witness auditora által végzett witness audit helyettesítésére.</p> <p>3. megjegyzés: Az IFS Integritás Program által végzett witness audit is elfogadható, ha azt egy teljes körű IFS Food audit során végezték.</p>
Witness értékelés (Witness assessment) – az akkreditáló testület által	<p>A megfelelésgértékelő szervezet értékelése, amikor az – az akkreditáció alkalmazási területébe tartozó – megfelelésgértékelési szolgáltatásokat végez.</p> <p>Megjegyzés: Az IFS szabványban a megfelelésgértékelő szervezet neve a tanúsító szervezet.</p>

Az IFS az információkat, véleményeket és közleményeket legjobb tudása szerint tesz közzé, de semmilyen felelősséget nem vállal a publikációiban, különösen ebben a dokumentumban szereplő hibákért, kihagyásokért vagy esetleg félrevezető információkért.

Jelen kiadvány tulajdonosa:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germany

Ügyvezető igazgató: Stephan Tromp
AG Charlottenburg
HRB 136333 B
Adószám: DE278799213

Bank: Berliner Sparkasse
IBAN szám: DE96 1005 0000 0190 0297 65
BIC-/Swift kód: BE LA DE BE

© IFS, 2025

Minden jog fenntartva. Valamennyi kiadványt a nemzetközi szerzői jogi törvények védik. Az IFS kiadványok tulajdonosának kifejezett írásos beleegyezése nélkül mindenfajta jogosulatlan felhasználás tilos és jogi eljárást von maga után. Ez vonatkozik fénymásolóval történő sokszorosításra, elektronikus adatbázisba/szoftverbe történő felvételre, valamint adathordozóra történő sokszorosításra is.

Az IFS kiadványok tulajdonosának hivatalos engedélye nélkül nem lehet lefordítani.

Az angol nyelvű változat az eredeti és a referenciadokumentum.

Az IFS kiadványai online elérhetők:

www.ifs-certification.com

