

IFS Food

Standard dla audytowania zgodności produktu i procesu
produkcyjnego w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności



WERSJA 8

KWIECIEŃ 2023

POLSKI

Dane kontaktowe – biura IFS

NIEMCY

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

WŁOCHY

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

POLSKA | EUROPE ŚRODKOWA I WSCHODNIA

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

CZECHY

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

BRAZYLIA

IFS Office Brazil
Rua Antônio João 800
BR - 79200-000 Aquidauana / MS Brazil
Phone: +55 67981514560
Email: cnowak@ifs-certification.com

AMERYKA PÓŁNOCNA

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

FRANCJA

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

HISZPANIA

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

WĘGRY

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

TURCJA

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

RUMUNIA

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

AMERYKA ŁACIŃSKA

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

AZJA

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



IFS Food

Standard dla audytowania zgodności produktu i procesu
produkcyjnego w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności

WERSJA 8

KWIECIEŃ 2023

POLSKI

Podziękowania

IFS pragnie podziękować wszystkim respondentom, którzy wzięli udział w konsultacjach publicznych przeprowadzonych w maju 2022 roku. Państwa wkład i opinie były dla IFS dużym wsparciem w doskonaleniu standardu IFS Food. Doceniamy czas, jaki poświęcili Państwo na wypełnienie ankiety.

IFS chciałby wyrazić swoje podziękowania również członkom Grup Roboczych IFS, Międzynarodowemu Komitetowi Technicznemu IFS oraz powiązanym Krajowym Grupom Roboczym IFS działającym we Francji, Niemczech, Włoszech, Hiszpanii i w Polsce.

Członkowie Międzynarodowego Komitetu Technicznego IFS

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

Zespół IFS

Chryssa Dimitriadis

Joachim Schulz

Britta Müller Wahl

Director IFS Standard Management

Director Quality Assurance / Integrity Program

Director Auditor & CB Management

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących interpretacji Standardów i Programów IFS, prosimy o kontakt pisząc na adres email: standardmanagement@ifs-certification.com

Spis treści

0	Wprowadzenie	12
0.1	Historia IFS (International Featured Standards)	12
0.2	Cele IFS, Misja, Wizja	12
0.3	Zakres Standardu IFS Food	13
0.4	Zawartość Standardu IFS Food	13
0.5	Przegląd Standardu IFS Food	13

CZĘŚĆ 1

PROTOKÓŁ CERTYFIKACJI IFS FOOD

0	Cel i treść	16
1	Proces Certyfikacji IFS Food	16
2	Przed Audytem IFS Food	19
2.1	Zawarcie umowy z jednostką certyfikującą	19
2.2	Zakres Audytu IFS Food	21
2.2.1	Procesy zlecone na zewnątrz i Zakres Audytu IFS Food	22
2.2.2	Realizacja Audytu IFS Food w przypadku różnych typów zakładów produkcyjnych	24
2.3	Typ audytów IFS Food	26
2.3.1	Audyt początkowy	26
2.3.2	Audyt recertyfikujący	27
2.3.3	Audyt ponowny (Follow-up)	28
2.3.4	Audyt rozszerzający	28
2.4	Audyty IFS Food zapowiedziane i niezapowiedziane	30
2.4.1	Opcja audytu zapowiedzianego	30
2.4.2	Opcja audytu niezapowiedzianego	30
2.5	Planowanie audytu IFS Food	33
2.5.1	Opracowanie harmonogramu/planu audytu	33
3	IFS Realizacja Audytu IFS Food	33
3.1	Czas trwania audytu	34
3.2	Wyniki audytu	36
3.2.1	System Punktacji IFS	37
4	Działania po Audycie IFS Food	40
4.1	Plan działań	40
4.1.1	Opracowanie planu działań przez firmę	40
4.1.2	Walidacja planu działań	41
4.1.3	Przegląd techniczny	41

4.2	Wydanie Certyfikatu IFS	41
4.2.1	Ocena punktowa i warunki wydania raportu z Audytu IFS Food i Certyfikatu IFS	42
4.2.1.1	Szczególne zarządzanie procesem audytu w przypadku jednej lub kilku niezgodności i/lub wyniku < 75%	43
4.2.1.2	Termin wydania Certyfikatu IFS	43
4.3	Cykl certyfikacji	44
4.3.1	Informacja o warunkach wycofania/zawieszenia certyfikatu	44
4.4	Dystrybucja i przechowywanie raportu z audytu	45
5	Program Integralności IFS (IFS Integrity Program)	45
5.1	Działalności Programu Integralności IFS	46
5.1.1	Analiza Bazy danych IFS (IFS Database)	46
5.1.2	Kontrole prowadzone przez Program Integralności IFS „na miejscu” (IFS Integrity On- site Check)	46
5.1.3	Audyty Integralności Biura Jednostki Certyfikującej	47
5.1.4	Audyty witness IFS Integrity	47
5.2	Zarządzanie reklamacjami	47
5.3	Sankcje	48
6	Logo IFS	49

CZĘŚĆ 2

CHECKLISTA AUDYTU IFS FOOD – LISTA WYMAGAŃ AUDYTU IFS FOOD

1	Zarządzanie i zaangażowanie	54
1.1	Polityka	54
1.2	Struktura korporacyjna	54
1.3	Przegląd zarządzania	55
2	System zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	56
2.1	Zarządzanie jakością	56
2.1.1	Zarządzanie dokumentami	56
2.1.2	Zapisy i udokumentowane informacje	56
2.2	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	57
2.2.1	Plan HACCP	57
2.3	Analiza HACCP	57
2.3.1	Zespół HACCP	57
2.3.2	Opis produktu	58
2.3.3	Określenie przeznaczenie i użytkowania produktu	58
2.3.4	Opracowanie diagramu przepływu	58
2.3.5	Potwierdzenie (weryfikacja) diagramu przepływu na miejscu (on- site)	58
2.3.6	Przeprowadzenie analizy zagrożeń dla każdego etapu	58
2.3.7	Określenie krytycznych punktów kontroli (CCP) i innych środków kontroli	58
2.3.8	Wyznaczenie limitów krytycznych dla każdego CCP	59
2.3.9	Ustalenie systemu monitorowania dla każdego CCP	59
2.3.10	Ustalenie działań naprawczych	59
2.3.11	Zatwierdzenie planu HACCP i ustanowienie procedury weryfikacji	59
2.3.12	Ustalenie sposobu prowadzenia dokumentacji i utrzymania zapisów	60
3	Zarządzanie zasobami	60
3.1	Zasoby ludzkie	60
3.2	Higiena osobista	60
3.3	Szkolenie i instruktaż	61
3.4	Zaplecze socjalne	62
4	Procesy operacyjne	63
4.1	Koncentracja na kliencie i umowa z klientem	63
4.2	Specyfikacje i receptury	64
4.2.1	Specyfikacje	64
4.3	Rozwój produktu / Modyfikacja produktu/Modyfikacja procesu produkcyjnego	64
4.4	Zakupy	65
4.5	Opakowanie produktu	66
4.6	Lokalizacja zakładu	66
4.7	Otoczenie zakładu	67
4.8	Układ zakładu i rozplanowanie procesów	67
4.9	Pomieszczenia produkcyjne i magazynowe	67
4.9.1	Wymagania konstrukcyjne	67
4.9.2	Ściany	68

4.9.3	Podłogi	68
4.9.4	Sufity/konstrukcje podwieszane	68
4.9.5	Okna i inne otwory	68
4.9.6	Drzwi i bramy	69
4.9.7	Oświetlenie	69
4.9.8	Klimatyzacja/Wentylacja	69
4.9.9	Woda	69
4.9.10	Sprężone powietrze i gazy	70
4.10	Mycie i dezynfekcja	70
4.11	Gospodarka odpadami	71
4.12	Ograniczenie/ mitygacja ryzyka związanego z ciałami obcymi	71
4.13	Monitorowanie i kontrola szkodników	73
4.14	Przyjęcie i przechowywanie towarów	74
4.15	Transport	74
4.16	Konserwacje i naprawy	75
4.17	Wypożyczenie (sprzęt)	76
4.18	Identyfikowalność	76
4.19	Ograniczenie/mitygacja ryzyka związanego z alergenami	77
4.20	Oszustwa żywnościowe (food fraud)	77
4.21	Obrona żywności	78
5	Pomiary, analiza, doskonalenie	78
5.1	Audyty wewnętrzne	78
5.2	Inspekcje zakładu	79
5.3	Walidacja i kontrola procesu	79
5.4	Kalibracja, regulacja, kontrola urządzeń pomiarowych i monitorujących	79
5.5	Kontrola ilości nominalnej (kontrola ilości/napełniania)	80
5.6	Analiza produktów i monitorowanie środowiska	80
5.7	Zwolnienie produktu	81
5.8	Postępowanie z reklamacjami urzędowych organów nadzorujących i klientów	81
5.9	Zarządzanie w wypadku: zwrotu produktu, wycofania produktów i incydentami	82
5.10	Zarządzanie produktami niezgodnymi	82
5.11	Zarządzanie odchyleniami, niezgodnościami, korektami i działaniami naprawczymi	83

CZĘŚĆ 3

WYMAGANIA DLA JEDNOSTEK AKREDYTUJĄCYCH, JEDNOSTEK CERTYFIKUJĄCYCH I AUDYTORÓW PROCES AKREDYTACJI I CERTYFIKACJI IFS

0	Wprowadzenie	86
1	Wymagania dla jednostek akredytujących	86
1.1	Wymagania ogólne	86
1.2	Szkolenie komitetu akredytacyjnego (lub osoby kompetentnej)	86
1.3	Kompetencje Asesora(-ów) jednostki akredytującej	87
1.4	Częstotliwość ocen jednostek certyfikujących	87
1.5	Akredytacja jednostki certyfikującej działającej na rynku międzynarodowym	88
1.6	Warunki odzyskiwania akredytacji po wycofaniu lub zawieszeniu	88
2	Wymagania dla jednostek certyfikujących	88
2.1	Umowa z IFS Management GmbH	89
2.2	Proces akredytacji wg normy ISO/IEC 17065:2012 dla IFS	89
2.3	Procedura reklamacyjna i odwoławcza	89
2.4	Decyzja o certyfikacji	90
2.5	Przeniesienie certyfikacji (Transfer of certification)	90
2.6	Obowiązki jednostek certyfikujących w odniesieniu do Audytorów IFS, Weryfikatorów, In-house Trenerów i Witness Audytorów	90
3	Wymagania dla Audytorów IFS Food, Weryfikatorów, IFS In-house Trenerów i Witness Audytorów	92
3.1	Wymagania dla Audytorów IFS Food	92
3.1.1	Proces zatwierdzania audytora	93
3.1.2	Wymagania ogólne dla audytorów przystępujących do Egzaminów IFS	93
3.1.3	Proces Egzaminacyjny IFS i audyt zatwierdzający (sign-off audyt)	98
3.1.4	Opcja konwersji dla audytorów zatwierdzonych dla innych uznanych przez GFSI standardów bezpieczeństwa żywności po produkcji pierwotnej, akredytowanych zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012, w celu uzyskania zatwierdzenia dla Standardu IFS Food	99
3.1.5	Utrzymanie zatwierdzenie (kompetencji) audytora	99
3.1.6	Szczególna sytuacja tymczasowo nieaktywnego audytora	101
3.1.7	Rozszerzenie zakresu kompetencji dla zatwierdzonych audytorów IFS	102
3.1.8	Dalsze zasady i wyjaśnienia dotyczące statusu „non-exclusive”	103
3.1.9	Ogólne zasady dotyczące zespołów audytowych	103
3.2	Wymagania dla Weryfikatorów IFS	104
3.2.1	Ogólne wymagania dla IFS „Pure” Weryfikatorów	104
3.2.2	Utrzymanie kwalifikacji IFS Food „Pure” Weryfikatora (jeśli nie jest audytorem)	105
3.3	Wymagania dla wewnętrznych IFS In-house Trenerów	105
3.3.1	Ogólne wymagania dotyczące wewnętrznych IFS In-house Trenerów	105
3.3.2	Utrzymanie kwalifikacji wewnętrznych IFS In-house Trenerów	106
3.4	Wymagania dla Witness Audytorów	106
3.5	Przegląd wymagań dla uzyskania i utrzymania zatwierdzenia dla każdej roli w zakresie IFS w jednostce certyfikującej	107

CZĘŚĆ 4

RAPORTOWANIE, IFS SOFTWARE I BAZA DANYCH IFS (IFS DATABASE)

1	Wprowadzenie	114
2	Raportowanie	114
2.1	Minimalne wymagania dotyczące Raportu z Audytu IFS: podsumowanie audytu (Aneks 9)	114
2.2	Minimalne wymagania dotyczące Raportu z Audytu IFS: zawartość główna (Aneks 10)	116
2.3	Plan działań (Aneks 7)	116
2.4	Minimalne wymagania dla Certyfikatu IFS (Aneks 11)	116
2.4.1	Kod QR na Certyfikacie IFS	118
3	Oprogramowanie IFS Software	118
4	Baza danych IFS (IFS Database) (www.ifs-certification.com)	118

ANEKSY

ANEKS 1:	Zakresy stosowania poszczególnych Standardów IFS i Programów IFS	122
ANEKS 2:	Proces Certyfikacji	125
ANEKS 3:	Zakresy produktów i zakresy technologiczne	126
ANEKS 4:	Kwestionariusz wyłączenia (Exclusion tree)	129
ANEKS 5:	Schemat postępowania w przypadku jednej niezgodności dużej (Major) i wyniku całkowitego $\geq 75\%$	131
ANEKS 6:	Schemat postępowania w przypadku oceny wymagania KO na "D"	132
ANEKS 7:	Plan działań	133
ANNEX 8:	Schemat postępowania w przypadku jednej lub kilku niezgodności dużych (Major) i/lub wyniku całkowitego $< 75\%$	134
ANEKS 9:	Raport z Audytu IFS: przegląd audytu	135
ANEKS 10:	Raport z Audytu IFS: zawartość główna	138
ANEKS 11:	Certyfikat IFS	147
ANEKS 12:	Słownik	148

0 Wprowadzenie

0.1 Historia IFS (International Featured Standards)

W 2003, Niemiecka Federacja Handlu Detalicznego – Handelsverband Deutschland (HDE) – wraz z członkami francuskiego odpowiednika – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD), opracowali Standard jakości i bezpieczeństwa żywności, aby umożliwić ocenę dostawców żywności. Ocena zapewniła jednolite podejście do dostawców żywności. Był to pierwszy wariant Standardu IFS Food, przeznaczony do certyfikacji dostawców wytwarzających produkty spożywcze pod własną marką sprzedawcy detalicznego.

IFS Management GmbH jest skrótem od International Featured Standards i jest spółką należącą do FCD i HDE. Obejmuje również pakiet globalnych standardów jakości i bezpieczeństwa oraz programów, które zapewniają przejrzystość i porównywalność w całym łańcuchu dostaw po produkcji pierwotnej. Standardy IFS mają zastosowanie do różnych operacji i działań w sektorze spożywczym i niespożywczym. Wszystkie Standardy IFS bazują są na podejściu opartym na ryzyku, które daje użytkownikom możliwość elastycznego wprowadzania wymagań do swojej działalności, w oparciu o konkretne ryzyka dotyczące produktów i procesów.

Standard IFS Food jest zbudowany w oparciu o ogólne aspekty systemu bezpieczeństwa żywności i zarządzania jakością. Główny nacisk kładzie jednak na wzbudzenie zaufania do produktów i procesów, co oznacza, że bezpieczeństwo, jakość, legalność i zgodność z określonymi wymaganiami klienta są zapewnione poprzez ocenę na miejscu oraz przegląd/kontrolę dokumentacji i inspekcję.

Standard IFS Food, wersja 8 został zweryfikowany przez następujące międzynarodowe grupy robocze: Narodowe Grupy Robocze, Międzynarodowy Komitet Techniczny i Zespół Techniczny IFS. W skład tych wyjątkowych grup weszli przedstawiciele handlu detalicznego, przemysłu, usług gastronomicznych i organów certyfikujących, którzy połączyli swoje siły w Europie, Ameryce Północnej i Południowej oraz Azji.

Od 1 października 2023 r. będzie można przeprowadzać Audyty IFS Food według nowej 8 wersji. Od 1 stycznia 2024 r. Audyty IFS Food w wersji 8 będą obowiązkowe.

0.2 Cele IFS, Misja, Wizja

Celem IFS Food Certification jest ocena, czy działalność przetwórcza producenta pozwala na wytwarzanie produktów, które są bezpieczne, legalne i zgodne ze specyfikacjami klienta. Dlatego też bezpieczeństwo i jakość produktów są istotnymi elementami wszystkich Standardów IFS. Audyty IFS skupiają się na produktach i procesach. Zapewnia to rozwój wysokiej jakości produktów poprzez odpowiednio funkcjonujące procesy.

Standardy IFS to jednolite globalne standardy bezpieczeństwa i jakości, które zapewniają przejrzystość i porównywalność w całym łańcuchu dostaw po produkcji pierwotnej. W ten sposób IFS stara się sprostać wszystkim wyzwaniom globalizacji, a także stale rosnącemu znaczeniu marek własnych, za które odpowiedzialni są detaliści. Certyfikat IFS pozwala na redukcję kosztów przy długotrwałym powtarzaniu audytów oraz dodatkowo na optymalizację zarządzania firmą dzięki jednolitym raportom i nowoczesnej, przyjaznej dla użytkownika bazie danych.

Misja IFS jasno określa, że Standardy IFS wykraczają poza bezpieczeństwo produktu, a ich celem jest "dostarczanie zaufanych produktów", które spełniają oczekiwania firmy kupującej. Mając na uwadze cel, jakim jest wykazanie przez Certyfikat IFS, że zakład produkcyjny wdrożył funkcjonalny system zarządzania bezpieczeństwem i jakością produktu, IFS wraz ze swoją ogromną siecią kontaktów stale zwiększa i optymalizuje swoje portfolio standardów i programów, protokołów z audytów oraz narzędzi i dokumentów pomocniczych. Dlatego też IFS zdefiniował „Dostarczanie zaufanych standardów i usług do współpracy w ramach łańcucha dostaw w celu poprawy integralności produktów” jako swój cel na dziś i na przyszłość. Ciągłe doskonalenie jest nie tylko celem certyfikowanych firm, ale ma ono również zastosowanie do IFS Management GmbH.

0.3 Zakres Standardu IFS Food

Standard IFS Food ma zastosowanie do producentów produktów spożywczych i może być stosowany tylko w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego i/lub firmach pakujących produkty spożywcze luzem.

Więcej szczegółów na temat zakresu Audytu IFS Food znajduje się w rozdziale 2.2, Część 1.

Wyjaśnienia dotyczące ustalenia zakresu pomiędzy Standardem IFS Food a innymi Standardami IFS znajdują się w Aneksie 1.

0.4 Zawartość Standardu IFS Food

Zawartość Standardu IFS Food jest przedstawiona w następujący sposób:

Część 1 – Protokół Certyfikacji IFS Food

Część 2 – Checklista Audytu IFS Food (Lista Wymagań Audytu IFS Food)

Część 3 – Wymagania dla jednostek akredytujących, jednostek certyfikujących i audytorów

Część 4 – Raportowanie, IFS Software i Baza danych IFS (IFS Database).

Do Standardu IFS Food dołączony jest inny dokument normatywny – Doktryna IFS „IFS Food Doctrine”. Doktryna IFS Food zawiera dodatkowe zasady i wyjaśnienia dotyczące zrozumienia niektórych wymagań Standardu IFS Food. Oba dokumenty mają charakter normatywny i należy je wdrożyć, po ich publikacji, we wskazanym terminie.

0.5 Przegląd Standardu IFS Food

Zespół Techniczny IFS (IFS Technical Team) wraz z grupami roboczymi zobowiązany jest do wykazania kontroli nad zawartością i jakością Standardu IFS Food. Obejmuje to coroczny przegląd w celu zapewnienia zgodności ze wszystkimi odpowiednimi wymaganiami. Członkowie grupy roboczej reprezentują wszystkie zainteresowane strony zaangażowane w proces audytu: sprzedawców detalicznych, jednostki certyfikujące i przemysł spożywczy, a także dostawców usług. Poza corocznym przeglądem, głównymi celami grup roboczych są: wymiana praktycznych doświadczeń, przegląd zmian lub dostosowań Standardu IFS Food do innych dokumentów oraz potrzeby wprowadzenia wyjaśnień do wymagań poprzez Doktrynę IFS Food, omówienie wymagań raportu z audytu oraz podjęcie decyzji o potrzebach szkoleniowych.

CZĘŚĆ 1

0	Cel i treść	16
1	Proces Certyfikacji IFS Food	16
2	Przed Audytem IFS Food	19
3	IFS Realizacja Audytu IFS Food	33
4	Działania po Audycie IFS Food	40
5	Program Integralności IFS (IFS Integrity Program)	45
6	Logo IFS	49



CZĘŚĆ 1

Protokół Certyfikacji IFS Food

0 Cel i treść

Ta część zawiera szczegółowy opis procedur, których należy przestrzegać przed, w trakcie i po zakończeniu Audytu IFS Food. Ponadto wyjaśnia podstawowe zasady procesu Certyfikacji IFS Food, w tym wymagania, które mają być stosowane przez firmy i jednostki certyfikujące.

1 Proces Certyfikacji IFS Food

Przed rozpoczęciem procesu certyfikacji firma jest zobowiązana zapoznać się z aktualnymi wersjami dwóch (2) dokumentów normatywnych: Standardem IFS Food oraz Doktryną IFS Food.

Firmy są zobowiązane do przygotowania się z dużym wyprzedzeniem do procesu certyfikacji IFS Food, który składa się z różnych etapów przedstawionych w Aneksie 2.

Audyt IFS jest podstawową częścią procesu certyfikacji, ponieważ zakład produkcyjny i jego procesy produkcyjne zostaną poddane ocenie zgodnie ze wszystkimi wymaganiami określonymi w Liście Kontrolnej IFS Food (Część 2), w celu oceny zgodności produktów i procesów produkcyjnych.

Certyfikacja IFS jest certyfikacją produktu i procesu. Dlatego też główna część procesu certyfikacji składa się z Audytu IFS. Audytor ocenia audytowane firmy na podstawie listy kontrolnej w celu ustalenia poziomu zgodności procesów i produktów. Audyt zawsze koncentruje się na następujących podstawowych elementach:

a) Podejście produktowe i procesowe (PPA)

Podejście produktowe i procesowe (PPA) zakłada ocenę zgodności ze specyfikacją (specyfikacjami) klienta, jak również zgodność produktów z wymaganiami prawnymi, w zależności od krajów produkcji i przeznaczenia.

Aby zapewnić zgodność z PPA, Certyfikacja IFS Food jest zawsze właściwa dla jednego zakładu produkcyjnego. Ponadto wszystkie produkty i procesy w danym zakładzie produkcyjnym należy objąć zakresem Audytu IFS Food.

Podczas Audytu IFS Food audytor zgromadzi obiektywne dowody w celu oceny zgodności z wymaganiami IFS Food (patrz IFS Food Lista kontrolna, Część 2).

Jednym z kluczowych elementów przeprowadzania Audytu IFS Food oraz zapewnienia wysokiej jednorodności wdrożenia PPA jest śledzenie ścieżki audytu. Ścieżka audytu składa się z następujących kroków głównych :

- **Pobieranie próbek produktu:**

Wybór próbek opiera się na ryzyku, ale może również spełniać inne kryteria. Celem jest dokonanie reprezentatywnego wyboru wszystkich produktów i procesów objętych zakresem certyfikacji w celu uzyskania maksymalnych informacji o zakładzie produkcyjnym i jego produktach.

Użycie odpowiednich próbek produktów (pobranych przez audytora na miejscu na początku audytu lub przed audytem) jest niezbędne i umożliwia Audytorowi IFS prowadzenie jednolitej ścieżki w celu uzyskania wszystkich niezbędnych dowodów na spełnienie odpowiednich wymagań. Ponadto podczas audytu, audytorzy przeprowadzają test identyfikowalności na próbce produktu(-ów).

Uwaga: IFS opublikował przewodniki (np. IFS Auditor Guideline, IFS Good Audit Practices (GAP) Guideline), które dostarczają dalszych informacji o zagadnieniach, które należy sprawdzić i/lub zażądać od audytowanego zakładu produkcyjnego podczas Audytu IFS Food.

- **Ocena „na miejscu” (on-site):**

Co najmniej 50% całkowitego czasu trwania Audytu IFS należy przeznaczyć na ocenę na miejscu (w ramach obszarów produkcyjnych zakładu produkcyjnego). Pozwala to audytorowi na kompleksowy audyt produktów i procesów. Ocenę na miejscu należy rozpocząć jak najszybciej. Czas trwania audytu można zmniejszyć do 1/3, jeśli zakład posiada proste procesy, a całkowity czas trwania audytu po redukcji wynosi co najmniej 1,25 dni (patrz rozdział 3.1, Część 1).

Należy zapewnić, że ocena na miejscu zakładu produkcyjnego obejmuje (ale nie jest to zamknięta lista) następujące obszary:

- Procesy produkcyjne,
- Przyjęcie, przechowywanie i wysyłka
- Dobra praktyka produkcyjna (GMP), włączając konserwację, higienę, monitorowanie i kontrolę szkodników, zabiegi mycia i dezynfekcji,
- Rozwój produktu,
- Laboratorium na miejscu,
- Pomieszczenia utrzymania ruchu,
- Personel i zaplecze socjalne, sanitariaty,
- Otoczenie zakładu.

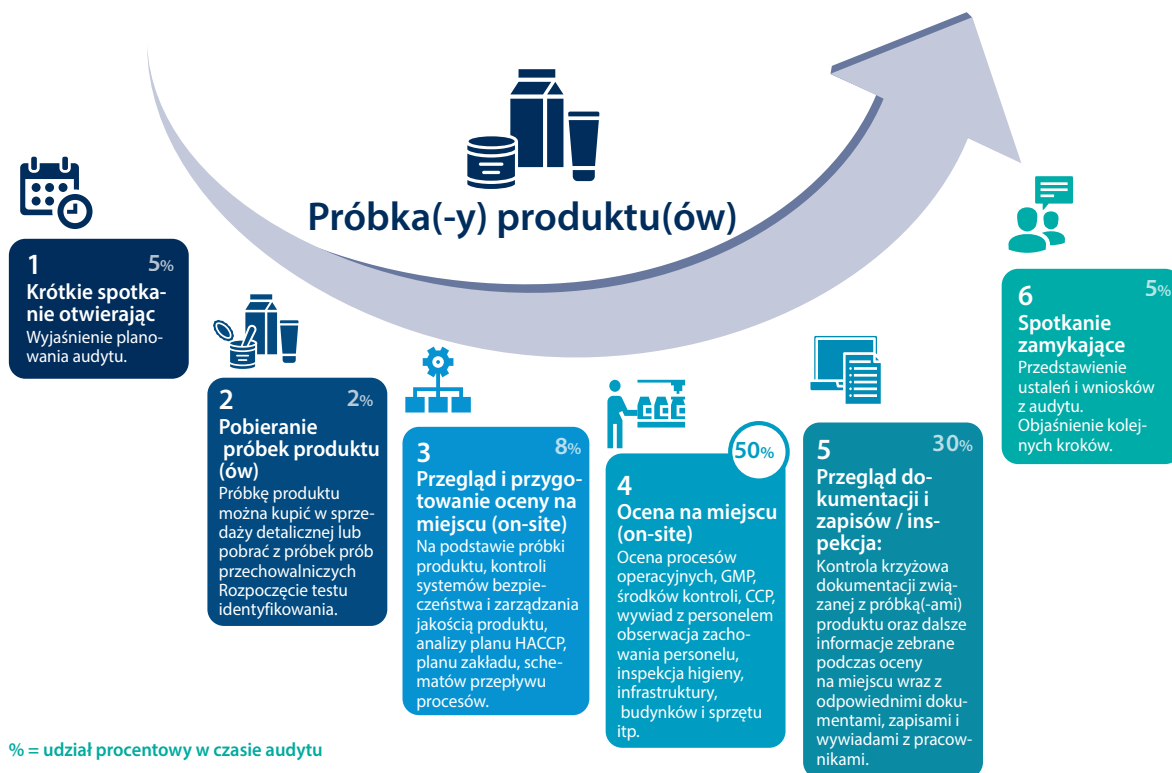
Obowiązkiem audytora jest również wykorzystać ten czas na ocenę procesów operacyjnych poprzez następujące kontrole:

- sprawdzenie środków kontroli zdefiniowanych dla CCP i innych środków kontroli, jak również ich monitorowanie w celu sprawdzenia ich z informacjami zawartymi w planie HACCP
- obserwacje i wywiady z pracownikami
- inspekcję charakterystyki produktu i technologii
- pobranie w razie potrzeby dalsze próbki do kontroli krzyżowej
- przegląd receptur stosowanych w procesie produkcji
- obserwacje rzeczywistej wysyłki produktu gotowego i/lub dostawę surowca
- ocenę wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności i zarządzania jakością w praktyce.
- **Przegląd dokumentacji i zapisów / inspekcja:**
Po ocenie na miejscu następuje kompleksowy przegląd dokumentacji i zapisów, w tym kontrolę krzyżową powiązanych dokumentów. Ta część audytu ma na celu weryfikację informacji zebranych podczas oceny na miejscu oraz ocenę dalszych wymagań.
Aby osiągnąć pełną zgodność ze ścieżką Audytu IFS, audytorzy muszą dogłębnie ocenić zgodność zakładu produkcyjnego. Dalsze wyjaśnienia i przykłady znajdują się w szkoleniu e-learning „IFS Product and Process Approach”.

Podsumowanie głównych kroków znajduje się w poniższej tabeli (tabela 1).

Uwaga: Na wykresie przedstawiono główne etapy zapowiadzanego Audytu IFS. Kroki 2 i 5 można wykonywać alternatywnie. Wartości procentowe podano jako wytyczne.

Tabela 1: Podejście produktowe i procesowe w Audycie IFS



b) Kwalifikacje Audytora IFS

Specjalistyczna wiedza Audytora IFS stanowi kluczową podstawę do przeprowadzenia audytu zakładu produkcyjnego. Dlatego też Audytorzy IFS są zatwierdzani dla konkretnych zakresów produktów i zakresów technologicznych, aby zagwarantować wysoki poziom jakości i powtarzalności wyników audytu. Więcej informacji można znaleźć w Części 3.

c) Roczny cykl certyfikacji

Zakład produkcyjny co roku przechodzi pełny Proces Certyfikacji IFS Food, w tym kompleksowy Audyt IFS Food. Obejmuje to audyt pełnej Listy Kontrolnej IFS Food Audyt (Część 2). W stosownych przypadkach należy również zweryfikować realizację planu działań z ostatniego Audytu IFS. Więcej informacji na temat cyklu certyfikacji można znaleźć w rozdziale 4.3, Część 1.

d) Certyfikacja przez jednostki certyfikujące akredytowane wg normy ISO/IEC 17065:2012, które zawarły umowę z IFS Management GmbH

Wiarygodność certyfikacji jest gwarantowana przez akredytowane, międzynarodowo uznane, niezależne, zewnętrzne jednostki certyfikujące (strona trzecia). Obowiązkiem jednostki certyfikującej jest podpisanie umowy z IFS Management GmbH i przestrzeganie szczegółowych zasad opisanych w Części 3.

e) Nadzór i zharmonizowane zasady realizowane przez właściciela Standardu IFS.

W ramach działań związanych z Zapewnieniem Jakości, IFS wdrożyło procedury monitorowania działania zatwierdzonych przez IFS jednostek certyfikujących, Audytorów IFS oraz firm certyfikowanych przez IFS - IFS Program Integralności, który zapewnia jakość i integralność wdrażania Standardów IFS. Różnorodne środki podejmowane są w oparciu o podejście oparte na ryzyku

oraz zarządzanie skargami, które zostały podniesione przez zainteresowane strony. Audytowana firma jest informowana przez swoją jednostkę certyfikującą o procedurach i zasadach Programu Integralności IFS. Więcej informacji na temat Programu Integralności IFS można znaleźć w rozdziale 5, Część 1.

2 Przed Audytem IFS Food

W celu przygotowania się do początkowego audytu, zakład produkcyjny może przeprowadzić dobrowolny audyt wstępny, aby ocenić swój obecny status i poziom wdrożenia wymagań standardu. Audyt wstępny nie może zostać umieszczony w Bazie danych IFS (IFS Database). Obowiązkiem jest również to, aby inny audytor niż ten, który przeprowadza audyt wstępny, przeprowadził późniejszy Audyt IFS.

Każdy zakład produkcyjny rozpoczynający nową działalność ma obowiązek zapewnić, że wszystkie wymagania IFS mogą być audytowane w czasie audytu początkowego. IFS zaleca minimum trzy (3) miesiące działalności przed pierwszym audytem.

2.1 Zawarcie umowy z jednostką certyfikującą

W celu przeprowadzenia Audytu IFS Food firma wybiera zatwierdzoną przez IFS jednostkę certyfikującą, akredytowaną zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012 dla Standardu IFS Food. Lista wszystkich jednostek certyfikujących, które mają ważną umowę z IFS Management GmbH, jest dostępna według krajów na stronie internetowej IFS (www.ifs-certification.com).

Pomiędzy firmą a jednostką certyfikującą istnieje umowa na przeprowadzenie audytu certyfikującego, która obejmuje następujące tematy:

a) Informacje o procesie certyfikacji

Obejmuje to co najmniej:

- Zakres audytu uzgodniony między obiema stronami. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 2.2, Część 1 i Aneksie 3.
- Czas trwania audytu. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 3.1, Część 1.
- Informacje o raporcie i szczegółach certyfikatu. Więcej informacji można znaleźć w rozdziałach 2.2 i 2.4, Część 4.
- Odniesienie do Programu Integralności IFS. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 5, Część 1.
- Należy zwrócić uwagę, że informacje o firmie i jej pracownikach są przechowywane w Bazie danych IFS (IFS Database) zgodnie z ogólnym przepisami prawa o ochronie danych osobowych (RODO). Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 4, Część 4.

b) Komunikacja z jednostką certyfikującą dotycząca szczegółowej działalności zakładu produkcyjnego

Jednostka certyfikująca ma obowiązek zapewnić, że Audytor IFS posiada kwalifikacje w zakresie produktów i zakresów technologicznych będących przedmiotem audytu, jak również w zakresie aktualnie obowiązującej wersji Standardu IFS.

Aby pomóc Audytorowi IFS Food w przygotowaniu się do audytu, firma jasno informuje jednostkę certyfikującą o następujących tematach:

- Informacja o wszystkich produktach wytwarzanych na miejscu i związane z nimi procesy objęte zakresem Audytu IFS Food, w tym struktury zdecentralizowane.
- Przypadki, kiedy część działań produkcyjnych lub produktów jest zlecana na zewnątrz stronie trzeciej w imieniu zakładu produkcyjnego posiadającego Certyfikat IFS Food.
- Przegląd eksportowanych produktów, w tym informacja o krajach przeznaczenia.
- W szczególnych przypadkach, ewentualny wniosek o wyłączenie określonych grup produktów. Wniosek ten zostanie dokładnie zweryfikowany przez jednostkę certyfikującą w celu sprawdzenia czy wyłączenie jest możliwe.
- Historia statusu certyfikacji IFS lub innego uznanego standardu GFSI, na przykład rodzaj certyfikacji/zakres, data ostatniego audytu certyfikującego (nawet jeśli został on przeprowadzony przez inną jednostkę certyfikującą), rok ostatniego niezapowiedzianego audytu, czy certyfikat został wycofany w przeszłości itp.

Więcej informacji na temat procesów zleconych na zewnątrz i wyłączeń znajduje się w rozdziale 2.2.1, Część 1 i w Aneksie 4.

Jeżeli Audyt IFS Food jest przeprowadzany razem z (innymi standardami/normami), należy spełnić wszystkie Wymagania IFS (np. harmonogram audytu, czas trwania audytu, kompetencje audytora itp.).

c) Powiadomienia zgłaszane jednostce certyfikującej

Podczas cyklu certyfikacji najwyższe kierownictwo zakładu produkcyjnego ma obowiązek zapewnić, że jednostka certyfikująca jest informowana w odpowiednim czasie o wszelkich zmianach, które mogą mieć wpływ na zdolność zakładu produkcyjnego do spełnienia wymagań certyfikacyjnych (np. zwrot produktu z rynku, ostrzeżenie dotyczące produktów, zmiany w organizacji i zarządzaniu, ważne modyfikacje dotyczące produktów i/lub metod produkcji, zmiany adresu kontaktowego i miejsc produkcji, nowy adres zakładu produkcyjnego itp.) Szczegóły te powinny zostać określone i uzgodnione przez obie strony. Zgodnie z wymaganiami zawartymi w Liście Kontrolnej Audytu IFS Food (Część 2), wymaganie 1.2.6, niektóre szczególne sytuacje wymagają powiadomienia jednostki certyfikującej w ciągu trzech (3) dni roboczych.

Po otrzymaniu takich informacji z zakładu (ograniczonych do trzech (3) szczególnych sytuacji, wymienionych w wymaganiu 1.2.6 Listy Kontrolnej Audytu IFS Food), jednostka certyfikująca ma obowiązek:

- Wypełnić w języku angielskim odpowiedni formularz informacji nadzwyczajnych w Bazie danych IFS (IFS Database) i odesłać go do IFS Management GmbH w ciągu trzech (3) dni roboczych od otrzymania informacji z zakładu produkcyjnego.
- Dostarczyć IFS Management GmbH analizę przyczyn źródłowych i raportu z postępów dochodzenia w ciągu dziesięciu (10) dni roboczych (po przesłaniu formularza).

Obowiązkiem jednostki certyfikującej jest zbadanie każdej sytuacji i podjęcie decyzji o ewentualnych działaniach w sprawie statusu Certyfikacji IFS.

d) Język Audytu IFS Food

Audyt IFS Food należy przeprowadzić w języku roboczym zakładu produkcyjnego. Jeżeli zachodzi potrzeba tłumaczenia, obowiązkiem jednostki certyfikującej jest zapewnienie wykwalifikowanego tłumacza niepowiązanego z firmą. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 3.1.2, Część 3.

2.2 Zakres Audytu IFS Food

Standard IFS Food ma zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt jest „przetwarzany” lub gdy istnieje ryzyko zanieczyszczenia produktu z opakowania podstawowego.

Zakres audytu należy uzgodnić przez obie strony przed jego przeprowadzeniem.

Zakresem należy objąć pełną działalność zakładu, w tym wszystkie linie produkcyjne i produkty wytwarzane przez zakład produkcyjny (zarówno produkty pod marką klienta, jak i produkty pod marką własną firmy).

Więcej informacji na temat ustalenia zakresu pomiędzy IFS Food a innymi Standardami IFS można znaleźć w Aneksie 1.

Certyfikacja jest zawsze specyficzna dla danego zakładu (jedna osobowość prawna, jeden adres, jeden certyfikat) w odniesieniu do faktycznej działalności przetwórczej zakładu. Zdecentralizowane struktury należące do tego samego zakładu produkcyjnego należy poddać audytowi i włączyć do zakresu audytu, aby móc uzyskać pełny obraz procesów. Więcej informacji na temat różnych rodzajów zakładów produkcyjnych i informacji, które należy podać w raporcie z audytu i certyfikacie, znajduje się w rozdziale 2.2.2, Część 1.

IFS udostępnia zakresy produktowe i zakresy technologiczne w celu określenia zakresu audytu w zakładzie produkcyjnym.

Wybór zakresu (zakresów) produktu zależy od wyrobów gotowych wytwarzanych przez zakład produkcyjny. Zakresy technologiczne wybierane są na podstawie etapów przetwarzania związanych z produkcją gotowych produktów.

Wszystkie obowiązujące zakresy powinny być wymienione na Certyfikacie IFS Food i w raporcie.

Więcej informacji na temat określania zakresu audytu można znaleźć w:

- Aneksie 3 niniejszego standardu
- Wytyczne IFS Food dotyczące przydzielania zakresów produktu i etapów przetwarzania dostępne na stronie internetowej IFS.

Przykład: dla zakładu produkcyjnego wytwarzającego lody, jako podstawa, zakres audytu odnosi się do zakresu produktowego 4 (nabiał) oraz zakresów technologicznych: B (pasteryzacja), D (mrożenie/chłodzenie) i F (mieszanie/pakowanie). W zależności od szczegółowości procesu (procesów) w zakładzie produkcyjnym można dodać lub usunąć kolejne zakresy technologiczne.

Zakres audytu należy szczegółowo opisać w raporcie z audytu oraz na certyfikacie. Należy zapewnić, że zakres jest czytelny, jednoznaczny i spełnia następujące zasady:

- Różne rodzaje produktów są opisane wystarczająco szczegółowo:
Przykład prawidłowego opisu: produkcja „kielbasy fermentowanej, kielbasy parzonej, kielbasy gotowanej i wędzonej, szynki peklowanej gotowanej i surowej”.
Przykład nieprawidłowego opisu: produkcja „wyrobów mięsnych”.
- Należy opisać rodzaj materiałów opakowaniowych (np. „pakowane w folię (próżniowe lub w atmosferze modyfikowanej), w torbę plastikową”).
- Najbardziej charakterystyczne procesy, które odróżniają produkt od innych i które nie są oczywiste, należy wyraźnie wymienić, np.:
 - Produkcja, cięcie, suszenie, smażenie i pakowanie chipsów ziemniaczanych w torebki rurowe

- Produkcja, cięcie, mielenie, pieczenie i pakowanie chipsów ziemniaczanych w torebki rurowe
- Produkcja świeżego sera porcjowanego pakowanego w kartonowe pudełka
- Produkcja pasteryzowanego sera porcjowanego pakowanego w kartonowe pudełka.

Następujące elementy nie należy wymieniać w zakresie:

- Niektóre działania zakładu produkcyjnego są zawsze częścią Audytu IFS Food i dlatego nie należy ich wyraźnie wymieniać. W związku z tym w opisie zakresu nie należy wymieniać następujących słów: przechowywanie, transport, sprzedaż, dystrybucja, badania, rozwój i projektowanie. Działania związane z etykietowaniem należy wymienić tylko wtedy, gdy stanowią zasadniczy/ istotny etap przetwarzania w zakładzie produkcyjnym, np. jeśli jest to jedyny istotny etap przetwarzania w produkcji produktu częściowo zlecanego na zewnątrz.
- Informacje o marce (własnej/ klienta) są niedozwolone, ponieważ nie dostarczają żadnych informacji o produktach i procesach zachodzących w zakładzie produkcyjnym.
- Odniesienie do deklaracji/ oświadczeń jest niedozwolone. Dopuszczalne jest jednak podanie w zakresie certyfikatu nazwy produktu, gdy objęty jest on systemami oznaczeń geograficznych (zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 wraz z jego zmianami), np. PDO (Protected Designation of Origin)/PGI (Protected Geographical Indication)). W związku z tym, że oświadczenia dotyczące systemów oznaczeń geograficznych nie są certyfikowane przez IFS Food Certification, na certyfikacie pod zakresem należy podać zastrzeżenie w postaci formuły : „System oznaczeń geograficznych „XXX” jest wartością dodaną jakości produktu (produktów), ale jego ocena nie jest objęta zakresem Certyfikacji IFS Food „„.

Przykład:

- „Oznaczenie geograficzne „Feta” jest zewnętrzną wartością dodaną jakości produktu, ale jego ocena nie jest objęta zakresem Certyfikacji IFS Food „„.

Informacje o dalszych deklaracjach/ oświadczeniach mogą być podane tylko w raporcie.

- Wyłączenie procesu(-ów) produkcyjnego(-ych), w tym przechowywania i transportu, jest niedozwolone.
- Wyłączenie produktu(ów) jest zasadniczo niedozwolone, ale może być dopuszczone na szczególnych warunkach, które są wymienione w Aneksie 4.

Uzgodniony zakres należy określić w umowie, a także należy go zweryfikować i potwierdzić przez audytora podczas spotkania otwierającego Audytu IFS Food.

2.2.1 Procesy zlecone na zewnątrz i Zakres Audytu IFS Food

a) Procesy częściowo zlecone na zewnątrz

Proces częściowo zlecony na zewnątrz jest zdefiniowany w Standardzie IFS Food jako etap produkcji lub część procesu produkcyjnego (w tym opakowania podstawowe i etykietowanie), który jest przeprowadzany poza zakładem przez stronę trzecią w imieniu zakładu certyfikowanego według Standardu IFS Food. Obejmuje to procesy, które są częściowo zlecone na zewnątrz firmie siostrzanej w ramach tej samej grupy przedsiębiorstw i dotyczy zarówno produktów pod marką klienta, jak i produktów pod marką własną firmy.

Uwaga 1: Działania związane z przechowywaniem i/lub transportem prowadzone przez stronę trzecią nie są częścią wyżej zdefiniowanych procesów częściowo zleconych na zewnątrz i należy je ocenić zgodnie z odpowiednimi rozdziałami Listy Kontrolnej Audytu IFS Food (4.14 i 4.15, Część 2), w szczególności z wymaganiami 4.14.6 i 4.15.7.

Uwaga 2: W IFS różnica między surowcem a produktem pochodzącym z częściowo zleconego procesu opiera się na własności:

- Surowiec jest kupowany od dostawcy (wcześniej nie ma własności i odpowiedzialności prawnej) i przetwarzany (dalej) przez audytowany przez IFS zakład produkcyjny.
- Produkt pochodzący z procesu częściowo zleconego na zewnątrz, zawsze należy do audytowanego zakładu produkcyjnego.

Poniższe zasady stosuje się w przypadku, gdy firma częściowo zleciła proces(y) na zewnątrz:

- Wymagania 4.4.5, 4.4.6 i 4.4.7 z Listy Kontrolnej Audytu IFS Food (Część 2) mają zastosowanie i podlegają kontroli audytora, w celu oceny, czy audytowany zakład produkcyjny zapewnia kontrolę nad takimi procesami.
- W odniesieniu do zakresu audytu (i kwalifikacji audytora) nie należy wybierać etapów przetwarzania związanych z procesami częściowo zleconymi na zewnątrz. Zakres audytu obejmuje wyłącznie procesy zarządzane przez audytowany zakład produkcyjny, a nie przez stronę trzecią.
- W raporcie z audytu audytowanego zakładu produkcyjnego (w części: przegląd audytu): należy podać opis procesów częściowo zleconych na zewnątrz procesów i status certyfikacji strony trzeciej.
- Jeśli wskazana strona trzecia posiada Certyfikat IFS Food, można również podać jej COID (numer identyfikacyjny IFS).
- Jeżeli procesy częściowo zlecone na zewnątrz dotyczą wyłącznie czynności zamrażania i/lub rozmrażania, można również zaakceptować Certyfikat IFS Logistics lub inny równoważny certyfikat uznanego standardu GFSI.
- Na certyfikacie audytowanego zakładu produkcyjnego, w zakresie audytu, pod opisem wyrobów i procesów, dodaje się następujące zdanie: „Oprócz produkcji własnej, firma zleca na zewnątrz część procesu produkcyjnego.” Więcej informacji na temat Certyfikatu IFS znajduje się w rozdziale 2.4, Część 4 i w Aneksie 11.

b) Produkty w pełni zlecone na zewnątrz i produkty handlowe

Produkt w pełni zlecony na zewnątrz to produkt wytwarzany, pakowany i etykietowany pod marką własną firmy lub marką własną klienta przez inny zakład produkcyjny niż ten, który jest poddawany audytowi.

Produkt handlowy to produkt wytwarzany, pakowany i etykietowany przez i pod inną nazwą firmy niż zakład produkcyjny posiadający Certyfikat IFS Food.

Produkty w pełni zlecone na zewnątrz oraz produkty handlowe z natury nie są objęte Certyfikacją IFS Food.

Zaleca się, aby te działania były certyfikowane w ramach IFS Broker lub innego równoważnego standardu certyfikacji bezpieczeństwa żywności uznanego przez GFSI, opartego na normie ISO/IEC 17065:2012 (np. można przeprowadzić połączony audyt IFS Food/ IFS Broker, patrz Aneks 1).

Niezależnie od tego, czy działalność ta jest certyfikowana czy nie, do certyfikatu oraz w części raportu z audytu dotyczącego profilu firmy należy dodać następujące zdanie: „Firma prowadzi działalność brokerską, która jest/ nie jest certyfikowana wg IFS Broker / inny uznany przez GFSI standard”

2.2.2 Realizacja Audytu IFS Food w przypadku różnych typów zakładów produkcyjnych

Audyt IFS jest specyficzny dla zakładu produkcyjnego: jeden zakład produkcyjny podlega jednemu audytowi i otrzymuje jeden certyfikat.

IFS określił następujące cztery (4) rodzaje zakładów produkcyjnych:

- 1) Pojedynczy zakład produkcyjny**
- 2) Przedsiębiorstwo wielolokalizacyjne (Multi- location site)**
- 3) Przedsiębiorstwo wielolokalizacyjne wielu podmiotów prawnych (Multi-legal)**
- 4) Zakład produkcyjny o zdecentralizowanej strukturze (strukturach):**

1) Pojedynczy zakład produkcyjny:

Pojedynczy zakład produkcyjny to zakład, który nie jest centralnie zarządzany przez siedzibę główną/centralę, posiada tylko jeden podmiot prawny i nie posiada zdecentralizowanych struktur (struktur). Taki zakład podlega jednemu audytowi, posiada jeden COID, jeden raport i jeden certyfikat.

2) Przedsiębiorstwo wielolokalizacyjne (Multi- location site)

Wielolokalizacyjne przedsiębiorstwo oznacza przedsiębiorstwo posiadające wiele zakładów produkcyjnych w różnych lokalizacjach, które może mieć siedzibę firmy/ centralne zarządzanie. W tych dwóch (2) przypadkach obowiązują następujące zasady:

a) Firma z siedzibą firmy/ centralnym zarządzaniem (centralą)

W przypadku, gdy główna siedziba firmy / centrala prowadzi również dodatkowe działania związane z przetwarzaniem, miejsce to jest audytowane i otrzymuje własny Certyfikat IFS Food oraz Raport z Audytu IFS.

Jeżeli główna siedziba firmy / centrala nie prowadzi działalności związanej z przetwarzaniem, nie może otrzymać Certyfikatu IFS Food. Firma może zdecydować, czy zorganizować konkretny audyt (który może być również zdalny w tym przypadku) dla działań zarządzanych przez główną siedzibę firmy / centralę. Następujące kwestie należy uzgodnić z jednostką certyfikującą, przed przeprowadzeniem audytu:

- Jeżeli nie przeprowadza się audytu głównej siedziby firmy / centrali: firma zapewnia, że wszystkie niezbędne informacje i odpowiedzialni pracownicy z głównej siedziby firmy / centrali są dostępni (w razie potrzeby) podczas audytu każdego zakładu produkcyjnego, aby zapewnić, że audytor może prawidłowo przeprowadzić audyt centralnie zarządzanych działań. Na przykład przedstawiciel głównej siedziby firmy/ centrali może uczestniczyć w audycie zakładów produkcyjnych, wówczas dokumenty głównej siedziby firmy / centrali należy udostępnić na miejscu itp.
- W przypadku przeprowadzenia audytu głównej siedziby firmy/centrali, zastosowanie mają następujące zasady:
 - Audyt głównej siedziby firmy / centrali odbywa się zawsze przed audytem każdego zakładu produkcyjnego związanego z każdym cyklem certyfikacji.
 - Maksymalny okres pomiędzy audytem głównej siedziby firmy / centrali a audytem wszystkich zakładów produkcyjnych wynosi dwanaście (12) miesięcy.
 - Jednostka certyfikująca powinna określić, które części audytu głównej siedziby firmy / centrali obejmują części związane z funkcjonowaniem zakładu.
 - Każdy zakład produkcyjny otrzymuje indywidualny certyfikat i raport.

- Działania zarządzane centralnie, jak również wynik audytu są opisane w raporcie z audytu każdego zakładu produkcyjnego.
- Odchylenia stwierdzone w głównej siedzibie firmy / centrali nie mogą być częściowo rozstrzygnięte /wykonane w raportach z audytu poszczególnych zakładów produkcyjnych. Odchylenia mogą zostać obniżone, na przykład, do niezgodności, ale ani usunięte, ani poprawione, aby uzyskać lepszą ocenę.
- Jeżeli podczas audytu siedziby głównej firmy / centrali zostanie stwierdzona niezgodność, będzie to miało również wpływ na wszystkie oceniane zakłady produkcyjne, a certyfikaty tych miejsc produkcji zostaną zawieszone. Dopiero po pozytywnym ponownym audycie (follow-up) głównej siedziby firmy/ centrali, zawieszenie certyfikatów zakładów produkcyjnych może zostać zniesione. W zależności od rodzaju niezgodności, które zostały stwierdzone w głównej siedzibie firmy/centrali może być również konieczny nowy audyt zakładów produkcyjnych.
- Obie daty audytu zakładu produkcyjnego i głównej siedziby firmy / centrali są widoczne w raporcie z audytu.
- Wszystkie COID zakładów produkcyjnych powiązanych z główną siedzibą firmy / centralą są wymieniane w każdym raporcie z audytu.

b) Firma nieposiadająca głównej siedziby firmy/centrali

Jeśli firma posiada kilka niezależnych zakładów produkcyjnych w różnych lokalizacjach, bez głównej siedziby firmy / centrali, każdy zakład produkcyjny ma jeden audyt, jeden COID, jeden raport i jeden certyfikat.

Uwaga: Przedsiębiorstwo wielolokalizacyjne może indywidualnie wybrać, czy chce być certyfikowane jako część zakładów produkcyjnych w wielu lokalizacjach, jako pojedynczy zakład produkcyjny, czy też nie być certyfikowane.

3) Przedsiębiorstwo wielolokalizacyjne wielu podmiotów prawnych:

a) Jeżeli zakład produkcyjny posiada wiele podmiotów prawnych w jednej fizycznej lokalizacji o tym samym zakresie, należy stosować następujące zasady:

- przeprowadza się jeden audyt
- certyfikat i raport są powielane dla każdego podmiotu prawnego
- każdy podmiot prawny posiada własny COID.

b) Jeżeli zakład produkcyjny ma wiele podmiotów prawnych w jednej lokalizacji fizycznej, ale o różnych zakresach, należy stosować następujące zasady:

- każdy podmiot prawny ma posiada własny COID, raport i certyfikat
- czas trwania audytu oblicza się oddzielnie dla każdego COID. Można wyznaczyć główną siedzibę firmy / centralę, co może pozwolić na skrócenie czasu trwania audytu o maksymalnie 0,5 dnia (jak w przypadku podejścia wielolokalizacyjnego).

W obu przypadkach, jeżeli istnieje umowa między podmiotami prawnymi, numery COID każdego podmiotu prawnego należy powiązać w Bazie danych IFS (IFS Database). Jeżeli certyfikat jednego podmiotu prawnego zostaje zawieszony/wycofany, certyfikaty wszystkich podmiotów prawnych również zostają zawieszone/wycofane, chyba że jednostka certyfikująca może wykazać, że nie dotyczy to pozostałych podmiotów prawnych.

4) Zakład produkcyjny o zdecentralizowanej strukturze (strukturach):

Struktura zdecentralizowana to obiekt (na przykład warsztat) będący własnością przedsiębiorstwa, w którym odbywa się część (części) procesów i operacji zakładu produkcyjnego. Gdy audyt zakładu produkcyjnego jest niewystarczający do uzyskania pełnego obrazu procesów firmy, wówczas wszystkie inne istotne obiekty również podlegają audytowi i należy ją włączyć do zakresu audytu. Zakres i pełne szczegóły są udokumentowane w przeglądzie audytu w raporcie z audytu.

2.3 Typ audytów IFS Food

Przeprowadza się różne rodzaje audytów, w zależności od statusu certyfikacji i cyklu zakładu produkcyjnego.

Audyt IFS (pełny na miejscu):

IFS Food Audyt jest zawsze przeprowadzany na miejscu i w kolejnych dniach roboczych, zarówno w przypadku opcji audytów zapowiedzianych, jak i niezapowiedzianych.

IFS Split / Podzielony Audyt:

W wyjątkowych okolicznościach (np. z powodu powszechnie znanego kryzysu) i gdy przeprowadzenie pełnego audytu na miejscu jest praktycznie niemożliwe, firma może uzgodnić z jednostką certyfikującą przeprowadzenie IFS Split Audytu. W pierwszej kolejności przeprowadza się część audytu na miejscu, a następnie część zdalną z wykorzystaniem ICT (Information and Communication Technologies). W celu przeprowadzenia IFS Split Audytu należy posłużyć się dokumentem normatywnym „Protokół IFS Split Audyt”, a w raporcie z Audytu IFS należy podać wystarczające uzasadnienie. Więcej informacji można znaleźć w IFS Split Audyt Protocol.

2.3.1 Audyt początkowy

Opis audytu:

Istnieją dwa (2) rodzaje audytów początkowych:

A) „Pierwszy” początkowy audyt

Pierwszy audyt początkowy odnosi się do pierwszego Audytu Certyfikującego IFS Food zakładu produkcyjnego, podczas którego audytor sprawdza wszystkie wymagania zawarte w Liście Kontrolnej Audytu IFS Food. Ten typ audytu ma zastosowanie tylko wtedy, gdy nie ma historii poprzednich certyfikacji.

b) „Nowy” początkowy audyt

„Nowy początkowy” audyt IFS Food to audyt przeprowadzony:

- po przerwie w cyklu certyfikacji (patrz rozdział 4.3, Część 1) lub
- po nieudanym audycie certyfikującym z powodu jednej lub kilku niezgodności lub wyniku całkowitego < 75 % lub
- po nieudanym audycie ponownym (follow-up) lub
- po nieudanym audycie rozszerzającym.

W takim przypadku zastosowanie mają następujące zasady:

- należy sprawdzić historię certyfikacji IFS Food, czy spełniona jest zasada dotycząca częstotliwości niezapowiedzianych audytów (więcej informacji na temat audytów w opcji niezapowiedzianej znajduje się w rozdziale 2.4.2, Część 1).

- raport z audytu i plan działań z poprzedniego Audytu IFS Food są przeglądane przez audytora, w celu sprawdzenia wdrożenia i skuteczności korekt i działań naprawczych. Ma to zastosowanie nawet w przypadku, gdy inna jednostka certyfikująca wydała raport z audytu.

Uwaga: Jeżeli początkowy Audyt IFS Food zakończy się niepowodzeniem, raport z Audytu IFS Food zostanie umieszczony w Bazie danych IFS, a audyt ten nie może być uznany za audyt wstępny.

W przypadku „pierwszych” audytów początkowych i/lub „nowych” audytów początkowych przeprowadzanych zgodnie z nową wersją standardu, wszystkie zasady i wymagania obowiązującego standardu mają zastosowanie i należy je wdrożyć i zwalidować (np. poprzez audyty wewnętrzne, przegląd zarządzania najwyższego kierownictwa itp.) przed przeprowadzeniem audytu. Obejmuje to również wymagania, w przypadku których wnioskuje się o dokonanie przeglądu rocznego.

Opcje audytu:

Audyt początkowy może być zapowiedziany lub niezapowiedziany. Więcej informacji na temat opcji audytu można znaleźć w rozdziale 2.4, Część 1.

2.3.2 Audyt recertyfikujący

Opis audytu:

W celu utrzymania certyfikacji zakład produkcyjny podlega ponownej certyfikacji co roku. Audyt recertyfikujący jest zatem pełnym audytem zakładu produkcyjnego, podczas którego wszystkie wymagania zawarte w Liście Kontrolnej Audytu IFS Food zostają sprawdzone przez audytora i prowadzą do odnowienia istniejącego certyfikatu IFS Food.

Okres, w którym powinien odbyć się audyt recertyfikujący jest podany na certyfikacie i w tym okresie należy przeprowadzić audyt w celu utrzymania cyklu certyfikacji.

Obowiązkiem zakładu produkcyjnego jest odnowienie certyfikatu w odpowiednim czasie. Dlatego wszystkie firmy posiadające Certyfikat IFS Food otrzymują przypomnienie z Bazy danych IFS (IFS Database) na trzy (3) miesiące przed wygaśnięciem certyfikacji.

Jeśli audyt nie zostanie przeprowadzony w odpowiednim czasie, wszyscy użytkownicy Bazy danych IFS (IFS Database) posiadający dany zakład produkcyjny na liście ulubionych otrzymają automatyczne powiadomienie e-mail.

Audytorka dokonuje przeglądu planu działania z poprzedniego audytu IFS Food, aby sprawdzić wdrożenie i skuteczność korekt i działań naprawczych. Jeżeli zakład produkcyjny zmieni jednostkę certyfikującą, obowiązkiem zakładu produkcyjnego jest aktualizacja tej informacji w Bazie danych IFS (IFS Database) i poinformuje o tym nową jednostkę certyfikującą, aby audytorka mogła sprawdzić plan działań z poprzedniego audytu.

Jeżeli podczas rzeczywistego audytu recertyfikującego nadal występują odchylenia lub jeżeli punktacja została obniżona, audytorka ocenia sytuację zgodnie z rozdziałem 5.11 Listy Kontrolnej Audytu IFS Food, Część 2.

Powiązanie pomiędzy dwoma (2) kolejnymi audytami zapewnia ciągły proces doskonalenia.

Opcje audytu:

Audyt recertyfikujący może być przeprowadzony w sposób zapowiedziany lub niezapowiedziany. Więcej informacji na temat opcji audytu można znaleźć w rozdziale 2.4, Część 1.

2.3.3 Audyt ponowny (Follow-up)

Opis audytu:

Audyt ponowny (follow- up) jest wymagany w szczególnej sytuacji, gdy wynik audytu początkowego lub recertyfikującego nie pozwolił na wydanie certyfikatu ze względu na jedną dużą niezgodność (Major) i łączny wynik $\geq 75\%$.

Audyt ponowny (follow- up) koncentruje się na realizacji działań podjętych w celu zamknięcia niezgodności dużej (Major) i jest zgodny z następującymi zasadami:

- Jest on wykonywany na miejscu.
- Jest zasadniczo wykonywany przez tego samego audytora, który przeprowadzał audyt główny (początkowy lub recertyfikujący).
- Przeprowadza się go nie wcześniej niż sześć (6) tygodni i nie później niż sześć (6) miesięcy po audycie głównym. Jeżeli termin ten nie zostanie dotrzymany lub zakład produkcyjny zdecyduje się nie przeprowadzać audytu ponownego (follow- up), przeprowadza się nowy audyt początkowy.

Wyniki audytu:

- Jeżeli audyt ponowny zakończy się wynikiem pozytywnym:
 - pozytywny wynik audytu ponownego (follow- up) jest przedstawiany w raporcie z audytu.
 - zaktualizowany raport jest umieszczany w Bazie IFS (IFS Database).
 - certyfikat jest wydawany tylko na poziomie podstawowym, nawet jeśli końcowy wynik całkowity wynosi $\geq 95\%$.
 - ważność certyfikatu pozostaje w cyklu certyfikacji, zgodnie z opisem w rozdziale 4.3, Część 1.
- Jeśli audyt ponowny (follow- up) zakończy się wynikiem negatywnym:
 - raport z audytu ponownego (follow- up) zakończonego wynikiem negatywnym należy umieścić w Bazie IFS (IFS Database).
 - nowy audyt początkowy jest przeprowadzany i planowany nie wcześniej niż sześć (6) tygodni po audycie ponownym.

Szczegółowy schemat, zawierający wszystkie etapy, znajduje się w Aneksie 5.

Umieszczenie w Bazie danych IFS (IFS Database) raportu z audytu ponownego (follow- up) jest bezpłatne.

Opcje audytu:

Audyt ponowny (follow- up) może być przeprowadzony tylko jako zapowiedziany.

2.3.4 Audyt rozszerzający

Opis audytu:

Audyt rozszerzający to dodatkowy audyt mający na celu rozszerzenie aktualnego zakresu certyfikacji. Tego typu audyt jest zawsze przeprowadzany na miejscu. Ponadto jest on wykonywany w okresie ważności dotychczasowego certyfikatu, w następujących sytuacjach:

- Jeżeli niektóre linie produkcyjne nie były uruchomione podczas głównego audytu certyfikującego, obejmującego zakresy produktów i/lub zakresy technologii i/lub plan HACCP (zwłaszcza CCP) inne niż te, które zostały skontrolowane podczas audytu początkowego/certyfikującego.

- W przypadku produktów sezonowych, które nie mogły być zaudytowane podczas audytu głównego. W kolejnym roku odbędzie się jeden audyt recertyfikujący i jeden rozszerzający, aby zapewnić objęcie wszystkich produktów i procesów. Główny audyt jest zawsze przeprowadzany, gdy przeprowadzany jest najbardziej ryzykowny etap przetwarzania.
- Jeżeli pomiędzy dwoma (2) audytami certyfikującymi wystąpią istotne zmiany w procesie produkcyjnym i/lub jego otoczeniu. Dotyczy to na przykład, gdy wprowadzane są nowe procesy lub produkty inne niż te objęte zakresem obecnego certyfikatu. W tym przypadku zastosowanie mają następujące zasady:
 - jednostka certyfikująca decyduje, na podstawie oceny ryzyka, czy konieczny jest audyt rozszerzający.
 - ocena ryzyka opiera się na zagrożeniach związanych z higieną i bezpieczeństwem żywności i jest dokumentowana.

Wyniki audytu:

Warunki zaliczenia audytu rozszerzającego są takie same jak w przypadku audytów początkowych lub recertyfikujących, ale będą one skupione tylko na konkretnych wymaganiach, które były przedmiotem audytu. Pierwotny wynik audytu na Certyfikacie IFS nie ulega zmianie, jednak certyfikat zostaje wycofany w przypadku negatywnego wyniku audytu rozszerzającego.

W przypadku audytu rozszerzającego możliwe są następujące dwa (2) wyniki:

- Audyt rozszerzający został zakończony wynikiem pozytywnym wówczas stosuje się następujące zasady:
 - certyfikat jest aktualizowany o nowy zakres
 - certyfikat zachowuje tę samą datę ważności co certyfikat głównego audytu
 - zaktualizowany certyfikat i raport z audytu rozszerzającego są umieszczane w Bazie danych IFS (IFS Database).
- Audyt rozszerzający kończy się wynikiem negatywnym w następujących sytuacjach:
 - W przypadku jednej lub kilku niezgodności
- W przypadku negatywnego wyniku audytu rozszerzającego należy wyegzekwować następujące konsekwencje:
 - pełny audyt (w tym główny audyt) zakończył się wynikiem negatywnym
 - aktualny certyfikat zostaje wycofany.

Raport z audytu rozszerzającego należy załączyć jako załącznik do raportu z audytu bieżącego. Umieszczenie raportu z audytu rozszerzającego do Bazy danych IFS (IFS Database) jest bezpłatne.

IFS podaje następujący przykład zakładu produkcyjnego przetwarzającego dwa rodzaje produktów (A i B) w różnych okresach roku:

- Główny audyt koncentruje się na działalności przetwórczej produktu A oraz na dokumentacji związanej z przetwarzaniem produktów A i B.
- Po tym audycie na certyfikacie i w raporcie należy podać: „Produkcja produktu A – produkcja produktu B zostanie sprawdzona podczas audytu rozszerzającego”, a w późniejszym terminie przeprowadza się audyt rozszerzający w celu weryfikacji działań przetwórczych produktu B na miejscu.
- Po przeprowadzeniu audytu rozszerzającego należy zaktualizować certyfikat, określając „Produkcja wyrobów A i B [...]”.
- Co roku będzie stosowana taka sama procedura, jak powyżej.

Opcje audytu:

Audyt rozszerzający może być przeprowadzony wyłącznie w opcji zapowiedzianej.

2.4 Audyty IFS Food zapowiedziane i niezapowiedziane

Przed zaplanowaniem i przeprowadzeniem Audytu IFS Food, jednostka certyfikująca podejmuje decyzję i informuje zakład produkcyjny, czy audyt będzie przeprowadzany w opcji zapowiedzianej czy niezapowiedzianej, zapewniając, że co najmniej co trzeci Audyt IFS Food należy obowiązkowo przeprowadzić w opcji niezapowiedzianej, począwszy od 1 stycznia 2021 roku (niezależnie od wersji Standardu IFS Food).

Jednostki certyfikujące kontaktują się z wyprzedzeniem ze swoimi klientami w celu ustalenia terminu audytu zapowiedzianego lub zarejestrowania ich na audyt niezapowiedziany.

2.4.1 Opcja audytu zapowiedzianego

Zapowiedziany audyt jest przeprowadzany w terminie uzgodnionym między zakładem produkcyjnym a wybraną jednostką certyfikującą i jest przeprowadzany w kolejnych dniach. Zapowiedziany audyt recertyfikujący jest zaplanowany najwcześniej na osiem (8) tygodni przed terminem audytu i najpóźniej na dwa (2) tygodnie po terminie audytu (rocznica daty początkowego audytu).

2.4.2 Opcja audytu niezapowiedzianego

Niezapowiedziany audyt przeprowadza się w przedziale czasowym [-16 tygodni przed terminem audytu; + dwa (2) tygodnie po terminie audytu] i odbywa się bez wcześniejszego powiadomienia zakładu produkcyjnego o terminie, aby zapewnić niezapowiedziany charakter audytu.

Wszystkie wymagania Listy Kontrolnej IFS należy wdrożyć przed rozpoczęciem okna czasowego audytu.

Firma, które zakończyła z wynikiem pozytywnym audyt niezapowiedziany, uzyska status IFS Star, który będzie widoczny w Bazie danych IFS (IFS Database) i na Certyfikacie IFS. Status zostanie wycofany po ogłoszeniu audytu.

Co najmniej co trzeci Audyt IFS Food jest obowiązkowy w opcji niezapowiedzianej, począwszy od 1 stycznia 2021 r.

Zapowiedziany audyt, który zakończył się niepowodzeniem, nie liczy się do zasady: „co najmniej co trzeci audyt w opcji niezapowiedzianej”. To jednostka certyfikująca wraz z zakładem produkcyjnym podejmuje decyzję, czy następny audyt powinien zostać przeprowadzony w opcji niezapowiedzianej ze względu na wymagania klienta, czy też może zostać przeprowadzony w opcji zapowiedzianej. Audyt w opcji niezapowiedzianej liczy się dla tej reguły bez względu na to, czy wynik audytu jest pozytywny, czy nie.

Jeżeli cykl certyfikacji zostanie przerwany w przypadku, gdy planowany był niezapowiedziany audyt, następny audyt certyfikacyjny (=nowy audyt początkowy) przeprowadza się niezapowiedziany.

Do obowiązków jednostki certyfikującej należy:

- zdecydować, w którym roku zostanie przeprowadzony pierwszy obowiązkowy niezapowiedziany audyt i poinformować zakład produkcyjny co najmniej sześć (6) miesięcy przed terminem audytu.
- upewnić się, że ta częstotliwość jest spełniona, nawet jeśli zakład produkcyjny (COID) zmieni swoją jednostkę certyfikującą.

Poza minimalną obowiązkową częstotliwością, niezapowiedziane audyty mogą być przeprowadzane częściej na podstawie decyzji zakładu produkcyjnego.

Uwaga: W przypadku różnych Standardów IFS, częstotliwość niezapowiedzianej opcji certyfikacji liczy się oddzielnie.

Firma jest odpowiedzialna za przekazanie jednostce certyfikującej następujących informacjach najpóźniej na cztery (4) tygodnie przed rozpoczęciem „okna czasowego” audytu (aby umożliwić jednostce certyfikacyjnej zarejestrowanie jej w Bazie danych IFS (IFS Database)):

- Nazwisko(-a) osoby(-ów) na miejscu, z którą(-ymi) należy się skontaktować w zakładzie produkcyjnym.
- W razie potrzeby okres wyłączenia wynoszący maksymalnie dziesięć (10) dni roboczych, w przypadku gdy zakład produkcyjny nie jest dostępny do kontroli, a także okresy nieoperacyjne. Dziesięć (10) dni roboczych można podzielić na maksymalnie trzy (3) okresy.
- Jeżeli zakład produkuje produkty sezonowe, należy powiadomić o przewidywanych datach produkcji sezonowej, a przedział czasowy [–16 tygodni, + dwa (2) tygodnie] nie ma zastosowania. W tej sytuacji nie zezwala się na okres wyłączenia, a niezapowiedziany audyt przeprowadza się w dowolnym momencie w tym sezonowym okresie produkcji.

Jeżeli firma odmówi dostępu audytorowi (z wyjątkiem „siły wyższej”), aktualnie ważny Certyfikat IFS zostanie wycofany przez jednostkę certyfikującą maksymalnie w ciągu dwóch (2) dni roboczych od daty audytu. Wszyscy użytkownicy, którzy mają dostęp do Bazy danych IFS (IFS Database) i wymienili daną firmę na swojej „liście ulubionych”, otrzymają pocztą elektroniczną powiadomienie z Bazy danych IFS, informujące o zawieszeniu aktualnego certyfikatu danej firmy. Informacja ta będzie widoczna w historii firmy w Bazie danych IFS (IFS Database). Firma zostanie zafakturowana przez jednostkę certyfikującą na całkowity koszt Oceny IFS.

Podczas rejestracji niezapowiedzianych audytów dla przedsiębiorstwa wielolokalizacyjnego z siedzibą główną/ centralą należy przestrzegać następujących zasad:

- Siedziba główna firmy /centrala są oceniane w opcji zapowiedzianego lub niezapowiedzianego Audytu IFS.
- Audyt siedziby głównej/centrali ma zawsze miejsce przed audytem każdej lokalizacji zakładu produkcyjnego oraz należy go przeprowadzić przed rozpoczęciem niezapowiedzianego „okna czasowego” audytu miejsca (miejsc) produkcji.
- Jeżeli siedziba główna/centrala jest oceniana w opcji zapowiedzianej, wówczas zapowiedziany audyt siedziby głównej/centrali i niezapowiedziany audyt zakładu produkcyjnego nie może być przeprowadzany w ciągu kolejnych dni (np. jeżeli siedziba główna/centrali znajduje się w jednym z zakładów produkcyjnych, wówczas należy przeprowadzić dwa (2) różne audyty: zapowiedziany audyt procesów zorganizowanych centralnie i niezapowiedziany audyt zakładu produkcyjnego).
- W przypadku gdy siedziba główna/centrala jest oceniana w opcji niezapowiedzianej, wówczas audyt siedziby głównej/centrali i zakładu produkcyjnego może być zaplanowany na ten sam dzień/ dni (np. jeżeli siedziba główna/centrali znajduje się w jednym z zakładów produkcyjnych, może zostać przeprowadzony jeden niezapowiedziany audyt dla procesów zorganizowanych centralnie i zakładu produkcyjnego). Audyt ten rozpoczyna się od procesów produkcyjnych).

Przegląd typów i opcji audytu znajduje się w poniższej tabeli (wykres 2).

Tabela 2: Typy i opcje audytu

			Tryb wykonania audytu IFS			
			Pełny IFS Audyt na miejscu		IFS Split Audyt (Audyt podzielony)	
			Opcje Audytu IFS			
	Typ audytu	Wyjaśnienie	Zapowiedziany	Niezapowiedziany	Zapowiedziany	Niezapowiedziany
Co najmniej co trzeci (3) audyt należy przeprowadzić jako niezapowiedziany	Audyt początkowy	Pierwszy początkowy: Audyt zakładu produkcyjnego, w którym nie ma wcześniejszej historii certyfikacji IFS.	✓	✓	✓ (niezalecane)	✓ (niezalecane)
		Nowy początkowy: Audyt przeprowadzany po przerwaniu cyklu lub po audycie zakończonym niepowodzeniem.	✓	✓	✓	✓
	Audyt recertyfikujący	Audyt w celu odnowienia istniejącego certyfikatu po ponownej ocenie wszystkich wymagań.	✓	✓	✓	✓
	Audyt ponowny (follow-up)	Audyt należy przeprowadzić, gdy podczas głównego audytu przyznano jedną niezgodność dużą (Major), a łączny wynik wynosi $\geq 75\%$.	✓	✗	✗	✗
	Audyt rozszerzający	Audyt w celu rozszerzenia obecnego zakresu certyfikacji wynikającego z początkowego/recertyfikującego audytu.	✓	✗	✗	✗

2.5 Planowanie audytu IFS Food

- W przypadku zapowiedzianego audytu pierwszy dzień audytu należy odnotować w Bazie danych IFS (IFS Database) IFS (za pośrednictwem funkcji dziennika) co najmniej na dwa (2) tygodnie (14 dni kalendarzowych) przed pierwszym dniem audytu.
- W przypadku niezapowiedzianego audytu jednostka certyfikacyjna decyduje o roku, w którym odbędzie się audyt w opcji niezapowiedzianej, a firma dostarcza informacje niezbędne do rejestracji niezapowiedzianej opcji najpóźniej na cztery (4) tygodnie przed rozpoczęciem „okna czasowego” audytu. Wszystkie dni niezapowiedzianego audytu muszą mieścić się „oknie czasowym” audytu, aby zapewnić status audytu w opcji niezapowiedzianej.

2.5.1 Opracowanie harmonogramu/planu audytu

Jednostka certyfikująca przedstawia zakładowi produkcyjnemu harmonogram audytu, w którym należy:

- Podać odpowiednie szczegóły dotyczące zakresu audytu
- Podać czas trwania audytu
- Być wystarczająco elastyczny, aby reagować na wszelkie nieoczekiwane zdarzenia, które mogą wystąpić podczas oceny części procesu na miejscu (on-site).
- Uwzględniać przegląd raportu z audytu i planu działań z poprzedniego audytu
- Określać produkty lub asortymenty produktów firmy, które mają zostać poddane audytowi.
- W przypadku zespołu audytorskiego: wskazać, który audytor wykonuje, którą część audytu. Informację o dacie i godzinie przeprowadzenia audytu dla każdego audytora należy umieścić w Bazie danych IFS (IFS Database)
- W przypadku IFS Split Audyt (podzielonego audytu): należy określić daty i czas, w którym ICT będą wykorzystywane do oceny wymagań listy kontrolnej.
- Jeśli IFS Food Audyt jest wykonywany razem z innym standardem/normą: należy określić, kiedy i która część każdego standardu/ normy został(a) oceniony(a).

Jeśli wybrano opcję zapowiedzianego audytu, należy wysłać plan audytu do firmy przed przeprowadzeniem audytu, tak aby zapewnić dostępność osób odpowiedzialnych w dniu przeprowadzenia audytu.

W przypadku wybrania opcji niezapowiedzianego audytu plan audytu należy przedstawić podczas spotkania otwierającego. Może on również zostać zmodyfikowany lub dostosowany ze względu na dostępność uczestników biorących udział w audycie i aktualny czas przeprowadzania audytu.

3 IFS Realizacja Audytu IFS Food

Przy realizacji Audytu IFS Food należy uwzględnić wszystkie następujące elementy:

- Audyt należy przeprowadzić w czasie, gdy produkty objęte zakresem audytu są przetwarzane.
- Linie produkcyjne muszą być uruchomione/ muszą działać podczas Audytu IFS

Jeśli niektóre linie produkcyjne nie działają podczas Audytu IFS, a zakresy produktów i/lub technologii i/lub plan HACCP (zwłaszcza CCP) różnią się od stosowanych, możliwe są dwie (2) opcje:

- Linia(-e) produkcyjna(-e) może (mogą) być uruchomiona(-e) później w trakcie audytu i wówczas może (mogą) być włączona(-e) do zakresu „głównego” audytu.

- Linia(-y) produkcyjna(-e) nie może(moga) zostać uruchomiona (uruchomione) nawet w późniejszym czasie trwania „głównego” audytu - w takim przypadku należy przeprowadzić audyt rozszerzający. Więcej informacji na temat audytów rozszerzających można znaleźć w rozdziale 2.3.4, Część 1.

3.1 Czas trwania audytu

Minimalny czas trwania audytu określony za pomocą narzędzia kalkulacyjnego IFS:

IFS wdrożył obowiązkowe narzędzie kalkulacyjne, dostępne na stronie internetowej IFS, w celu obliczenia minimalnego czasu trwania Audytu IFS Food, jaki ma zostać spędzony w zakładzie produkcyjnym, w oparciu o następujące kryteria:

- łączna liczba pracowników (w tym pracowników zatrudnionych w niepełnym wymiarze godzin pracy, pracowników zmianowych, pracowników tymczasowych, pracowników administracyjnych itd.), biorąc pod uwagę całkowitą maksymalną liczbę pracowników w ciągu roku,
- liczba zakresów produktów,
- liczba zakresów technologicznych.

Aby ułatwić wybór odpowiednich zakresów produktów i etapów przetwarzania, IFS opublikował wytyczne dotyczące alokacji zakresów produktów IFS i etapów przetwarzania, które są regularnie przeglądane i w razie potrzeby aktualizowane. Ten dokument jest dostępny na stronie internetowej IFS.

Uwaga dotycząca zakresu produktu 7:

- W celu obliczenia czasu trwania audytu należy wybrać dodatkowe zakresy produktowe dotyczące przetwarzania surowców dla zakresu produktu 7.
- W celu określenia kompetencji audytora i zdefiniowania zakresu audytu w Certyfikacie IFS nie należy wybierać tych dodatkowych zakresów produktów.

Minimalny czas trwania audytu podany przez narzędzie kalkulacyjne będzie zawsze wynosić dwa (2) dni (16 godzin). Jeden dzień audytu odpowiada ośmiu (8) godzinom pracy (bez przerwy na lunch) i nigdy nie może przekraczać dziesięciu (10) godzin.

Czynniki, które mogą wydłużyć czas trwania audytu:

Określenie finalnego czasu trwania audytu należy do obowiązków jednostki certyfikującej i może być dłuższy niż obliczony minimalny czas trwania (w zależności od specyfiki firmy i złożoności procesów).

Typowe czynniki, które mogą prowadzić do zwiększenia minimalnego obliczonego czasu trwania, są następujące:

- audyt początkowy: audytor może wymagać dodatkowego czasu, na przykład podczas spotkania otwierającego i zamykającego
- liczba linii produkcyjnych, np. do dłuższego przeglądu HACCP
- złożoność procesów produkcyjnych
- rozmiar i wiek zakładu
- zagadnienia związane z komunikacją, np. język, ICT (w przypadku audytu w ramach IFS Split Audytu (podzielonego audytu))
- jakość przygotowania miejsca produkcji, np. dokumentacja, plan HACCP
- liczba odchyłeń/nie zgodności z poprzedniego audytu
- kwestie związane z audytem, które wymagają dalszego dochodzenia
- dodatkowe magazyny, lokalizacje.

W przypadku zespołu audytowego, do czasu obliczonego za pomocą narzędzia kalkulacyjnego należy dodać co najmniej dwie (2) godziny. Ten dodatkowy czas przydziela się zespołowi, a nie indywidualnemu audytorowi, na realizację wspólnych działań (np. spotkanie otwierające/ zamykające, omówienie wyników audytu itp.).

Czynniki, które mogą skrócić czas trwania audytu:

W szczególnych sytuacjach i tylko w jednym z następujących przypadków jednostka certyfikująca może podjąć decyzję o redukcji minimalnego obliczonego czasu trwania audytu o 0.5 dnia:

- Audyty łączone IFS: Np. IFS Food/IFS Logistics, IFS Food/IFS Broker, pod warunkiem że niektóre pozycje są często audytowane dla obu standardów.
- Przedsiębiorstwo wielolokalizacyjne, jeśli niektóre wymagania zostały już poddane audytowi w siedzibie głównej/ centrali.
- Miejsce produkcji wielu podmiotów prawnych (Multi- legal entity): Jeśli podmioty prawne mają różne zakresy w jednej lokalizacji i wyznaczono siedzibę główną/centralę.
- W przypadku zakładów, w których występują pracochłonne, proste, powtarzalne procesy, na podstawie oceny ryzyka. W tym uzasadnieniu nie uwzględnia się nieliczne procesy, niewielu pracowników i/lub małego arealu.
- W przypadku głównego audytu firmy, w której audyt wewnętrzny jest przeprowadzany co roku ze względu na produkty/procesy sezonowe.
- W przypadku zakładów, w których nie było możliwości przeprowadzenia audytu wszystkich procesów w trakcie niezapowiedzianego audytu i dlatego w późniejszym terminie zostanie przeprowadzony audyt rozszerzający.

W szczególnych sytuacjach i tylko w jednym z następujących przypadków jednostka certyfikująca może podjąć decyzję o redukcji minimalnego obliczonego czasu trwania audytu o 0.75 dnia:

- W przypadku zakładu o zakresie produktu 5 (owoce i warzywa): wykonywanie prostych czynności manipulacyjnych oraz żadnych czynności, które w istotny sposób przekształcają produkt w stosunku do jego pierwotnej/ po zbiorze postaci (zgodnie z zakresem GFSI BIII).
- W przypadku zakładu z zakresami produktów 3, 6, 8, 9, 10 i/lub 11: proste procesy ograniczone do:
 - sortowania/klasyfikacji
 - butelkowania
 - prostego pakowania (np. nie w MAP lub próżnię)
 - tylko dla zakresu produktu 10: mieszanie/blendowanie.

Jednostka certyfikująca/audytor uzasadnia decyzję o redukcji czasu w raporcie z Audytu IFS.

Jedynymi akceptowanymi przyczynami zmniejszenia są powody zdefiniowane w Standardzie IFS Food Standard. Połączenie różnych powodów redukcji czasu trwania audytu, w tym, w przypadku połączonego Audytu IFS, jest niedozwolone.

Program Integralności IFS (IFS Integrity Program) będzie regularnie analizował uzasadnienia dotyczące redukcji czasu audytu, aby upewnić się, że są one istotne i zgodne z wyżej wymienionymi zasadami.

Uwaga: Jeżeli IFS Food Audyt jest połączony(kombinowany) i/lub zintegrowany z innymi standardami/normami, do obowiązku jednostki certyfikującej jest zapewnienie, że wszystkie wymagania dotyczące czasu trwania Audytu IFS Food są spełnione i że łączny czas trwania jest dłuższy niż czas trwania Audytu IFS Food..

Co najmniej 50% całkowitego czasu trwania Audytu IFS Food należy przeznaczyć na ocenę/inspekcję „na miejscu” (w obszarach produkcyjnych) aby zapewnić audytorowi wystarczającą ilość czasu na kompleksowe przeprowadzenie audytu bezpośrednio w odniesieniu do produktu i procesu. Ogólną oceną „na miejscu” (on-site) można zmniejszyć do 1/3, jeśli zakład posiada proste procesy (jak wspomniano powyżej), a całkowity czas trwania audytu po redukcji wynosi co najmniej 1,25 dnia.

Oprócz obliczonego czasu trwania audytu dodaje się co najmniej następujący czas:

- dwie (2) godziny na przygotowanie audytu,
- 0,75 dnia (cztery (6) godziny) na tworzenie raportu z audytu.

3.2 Wyniki audytu

Audyt należy zaplanować w oparciu o następujące etapy:

- Spotkanie otwierające. Spotkanie otwierające oraz ocena istniejącego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności i jakością należy przeprowadzić krótko, aby umożliwić audytorowi jak najszybsze rozpoczęcie oceny na miejscu (zazwyczaj 30 minut po wejściu na teren zakładu).
- Ocena istniejącego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności, dokonywana poprzez weryfikację dokumentacji (plany HACCP, dokumentacja zarządzania jakością itp.),
- Ocena „na miejscu” („on-site”): Szczegółowa obserwacja wszystkich obszarów produkcji na terenie zakładu, linii produkcyjnych i procesów produkcyjnych, która obejmuje wywiady z pracownikami oraz zbieranie informacji na temat kluczowych parametrów procesu, takich jak monitorowanie krytycznych punktów kontroli (CCP) i środków kontroli w celu powiązania ich z informacjami zawartymi w planie HACCP.
- Przegląd dokumentacji, zapisów i inspekcja: dodatkowa ocena dokumentów i procedur, kontrola krzyżowa dokumentów i zapisów na podstawie przeprowadzonych ustaleń i wniosków podczas oceny „na miejscu” („on-site”).
- Przygotowanie wniosków z audytu.
- Spotkanie zamykające: na zakończenie audytu (lub audytor wiodący (lead audytor) zespołu oceniającego) przedstawia wszystkie ustalenia i omawia wszystkie odchylenia i niezgodności (duże niezgodności (Major) i/lub oceny na „D” wymagań określonych jako KO) które zostały zidentyfikowane podczas audytu.

Przedstawiciele firmy towarzyszą audytorowi podczas audytu i współpracują z nim. W ramach audytu przeprowadzane są wywiady z personelem różnych szczebli (kadry kierowniczej i personelu operacyjnego). Na spotkaniach otwierającym i zamykającym obowiązkowa jest obecność przedstawiciela najwyższego kierownictwa, aby można było omówić wszelkie odchylenia i niezgodności.

Uwaga: Podczas audytu, audytor sporządza szczegółowe notatki dotyczące wszystkich ocen w odniesieniu do Standardu IFS Food, które zostaną wykorzystane jako podstawa raportu z audytu.

IFS wymaga od jednostek certyfikujących/audytorów przedstawienia wymaganego dokumentu, który potwierdza faktyczną obecność audytora (ów) oraz przedstawiciela(i) audytowanej firmy podczas przeprowadzania audytu. Należy zapewnić by dokument ten:

- podawał godzinę rozpoczęcia i zakończenia każdego dnia audytu.
- był podpisany przez przedstawiciela firmy, audytora(-ów) i, w stosownych przypadkach, audytora w procesie szkolenia, audytora w roli obserwatora, witness audytora oraz innych obecnych obserwatorów, najpóźniej w ostatnim dniu audytu.

Dokument ten stanowi część dokumentacji audytu i by dostępny na żądanie w biurze jednostki certyfikującej.

3.2.1 System Punktacji IFS

W celu ustalenia, czy spełniono wymagania Standardu IFS Food, audytor ocenia wszystkie wymagania sklasyfikowane jako wymagania regularne lub jako wymagania KO w Liście Kontrolnej IFS Food (Część 2).

System Punktacji IFS obejmuje zakres punktacji w oparciu o poziom zgodności z wymaganiami, od pełnej zgodności do odchylenia i/lub niezgodności.

Oceniając każde wymaganie, audytor ocenia, czy wymaganie jest spełnione. Oceniając każde wymaganie, audytor ocenia, czy dane wymaganie jest spełnione.

Ocenia przy tym również skuteczność środków, które firma podjęła w celu wdrożenia danego wymagania. Jeżeli podjęte środki nie są skuteczne w tym sensie, że powodują negatywny wpływ na bezpieczeństwo żywności, naruszenie wymagań prawnych krajów produkcji i/lub przeznaczenia lub naruszenie umów z klientami, audytor ocenia ten fakt jako odchylenie lub niezgodność.

W Standardzie IFS Food Standard istnieje sześć (6) możliwości punktacji oraz wymagania nie mające zastosowania (nie dotyczy). Punkty przyznawane są dla każdego wymagania zgodnie z poniższą tabelą (tabela 3):

Tabela 3: System Punktacji IFS

Wynik	Wyjaśnienie	Ilość punktów
A	Pełna zgodność.	20 punktów
B (odchylenie)	Prawie pełna zgodność.	15 punktów
C (odchylenie)	Część wymagania nie została wdrożona.	5 punktów
D (odchylenie)	Wymaganie nie zostało wdrożone.	–20 punktów
Niezgodność Duża (Major) (niezgodność)	Niezgodność duża (Major) może zostać przyznana każdemu ze standardowych wymagań (które nie są zdefiniowane jako wymaganie KO). Powody, które skutkują przyznaniem niezgodności dużej (Major) • Występuje poważne naruszenie wymagań standardu, które obejmuje (ale nie ogranicza się jedynie) kwestie dotyczące bezpieczeństwa żywności i/lub wymagań prawnych krajów produkcji i/lub przeznaczenia. • Proces znajduje się poza kontrolą, co może mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności.	Niezgodność duża (Major) spowoduje odjęcie 15% łącznej sumy możliwych do uzyskania punktów, certyfikat nie może zostać wydany.

Wynik	Wyjaśnienie	Ilość punktów
Wymagania KO ocenione na D (niezgodność)	Wymaganie nie zostało wdrożone	Niezgodność w wymaganiu zdefiniowanym jako KO spowoduje odjęcie 50% łącznej sumy możliwych do uzyskania punktów, certyfikat nie może zostać wydany
"NIE DOTYCZY" Nie dotyczy	Wymaganie nie ma zastosowania "NIE DOTYCZY" może dotyczyć każdego wymagania, z wyjątkiem wymagania KO o numerach 1, 3 i 5 do 10. Audytor przedstawia wyjaśnienie w raporcie.	Nieuwzględnione w obliczeniach wyniku całkowitego.

Wymagania KO

W Standardzie IFS Food znajdują się specjalne wymagania, które są nazywane wymaganiami KO. Wymagania te są istotne i dotyczą kluczowych zagadnień, które zakład produkcyjny musi zapewnić, aby uzyskać zgodność z wymaganiami Standardu IFS Food.

W Standardzie IFS Food, następujące dziesięć (10) wymagań zdefiniowano jako wymagania KO:

- 1) 1.2.1 Zarządzanie i zaangażowanie
- 2) 2.3.9.1 System monitorowania każdego CCP
- 3) 3.2.2 Higiena osobista
- 4) 4.1.3 Umowa z klientem
- 5) 4.2.1.3 Specyfikacje surowców
- 6) 4.12.1 Ograniczanie ryzyka związanego z ciałami obcymi
- 7) 4.18.1 Identyfikowalność
- 8) 5.1.1 Audyty wewnętrzne
- 9) 5.9.1 Procedury zwrotu, wycofywania i incydentów
- 10) 5.11.3 Działania naprawcze

System punktacji wymagań KO jest wyjaśniony na poniższym wykresie (wykres 4)

Tabela 4: System punktacji wymagań KO

Wynik	Wyjaśnienie	Ilość punktów
A	Pełna zgodność	20 punktów
KO B odchylenie (deviation)	Niewielka część tego wymagania nie została wdrożona, bez wpływu na bezpieczeństwo żywności, legalność i wymagania klientów.	0 punktów
C (odchylenie)		Ocena na "C" nie jest możliwa

Wynik	Wyjaśnienie	Ilość punktów
D (= niezgodność KO)	Wymaganie nie zostało wdrożone	Niezgodność w wymaganiu zdefiniowanym jako KO spowoduje odjęcie 50% łącznej sumy możliwych do uzyskania punktów, certyfikat nie może zostać wydany.

Jeżeli audytor podnosi jedną lub kilka dużych niezgodności (Major) i/lub niezgodności KO, certyfikat nie może zostać wydany, a jeśli jest to audyt recertyfikujący, bieżący Certyfikat IFS zostaje wycofany zgodnie z następującymi zasadami:

- Jednostka certyfikująca wycofuje certyfikat w Bazie danych IFS (IFS Database) niezwłocznie, a najpóźniej dwa (2) dni robocze po ostatnim dniu audytu.
- W Bazie danych IFS (IFS Database) jednostka certyfikująca przedstawia w języku angielskim wyjaśnienia dotyczące powodu wycofania bieżącego certyfikatu, w tym numeru wymagania, w którym przyznano niezgodność(ci). Wyjaśnienia te zawierają te same szczegóły, co te opisane w planie działań.

Uwaga: Wszyscy użytkownicy mający dostęp Bazy danych IFS (IFS Database) i mający daną firmę na „liście ulubionych”, otrzymają automatyczne powiadomienie w postaci e-mail (z wyjaśnieniami odnośnie stwierdzonych niezgodności), że obecny certyfikat został wycofany.

Więcej informacji na temat audytów zakończonych niepowodzeniem można znaleźć w rozdziale 4.2.1.1, Część 1.

Jeżeli istnieje znaczna liczba wymagań, które uznaje się za niemające zastosowania („nie dotyczy”), przy uwzględnieniu całkowitej liczby punktów, wynik audytu może być mylący. Dlatego też system punktacji IFS opiera się na procencie całkowitej dostępnej liczby punktów i taki wynik jest ostatecznie wykorzystywany do podjęcia decyzji o statusie certyfikacji firmy, tj. o poziomie „podstawnym” lub „wyższym”.

Łączny wynik jest obliczany w następujący sposób:

Całkowita liczba punktów = (łączna liczba wymagań IFS Food (punktów) – wymagania ocenione jako N / A (punktów)) × dwadzieścia (20)

Do obowiązku audytora należy przedstawienie wyjaśnienia w raporcie z audytu:

- dla wymagań zdefiniowanych jako „poła obowiązkowe”, nawet jeśli wymagania są oceniane na A,
- dla wszystkich wymagań ocenionych na B, C, D,
- w przypadku niezgodności dużej/ dużych (Major)
- wymagania uznane że nie mają zastosowania („nie dotyczy”).

4 Działania po Audycie IFS Food

4.1 Plan działań

Audytor i/lub jednostka certyfikująca wydają firmie plan działań (wraz z wykazem ustaleń) najpóźniej w ciągu dwóch (2) tygodni od ostatniego dnia audytu. Tymczasowy wynik i raport wstępny mogą być dostępne na żądanie.

Plan działań jest wykorzystywany przez firmę jako podstawa do sporządzania korekt i działań naprawczych w odniesieniu do wydanych odchyłeń i niezgodności. Więcej informacji można znaleźć w Aneksie 7.

4.1.1 Opracowanie planu działań przez firmę

W planie działań należy przedstawić:

- Dowody wprowadzenia korekt i proponowanych działań naprawczych w odniesieniu do wszystkich odchyłeń (B, C, D), wymagań KO ocenionych na B oraz niezgodności (niezgodność duża (Major) lub ocena D wymagania KO) przyznanych przez audytora.
- Odpowiedzialność i terminy wdrożenia zarówno dla korekt, jak i działań naprawczych (zob. wykres 5).

Tabela 5: Ramy czasowe wdrożenia korekt i działań naprawczych

Rama czasowa	
Korekty (corrections) Przewidziane i wdrożone w ciągu czterech (4) tygodni	Działania naprawcze Dostarczone w ciągu czterech (4) tygodni, ale mogą zostać wprowadzone w życie później
Dowody wdrożenia należy przedłożyć jednostce certyfikującej w ciągu maksymalnie czterech (4) tygodni po otrzymaniu planu działań do wykonania.	Istotne dla zrównoważonego i efektywnego wdrożenia (może zająć więcej czasu niż termin wydania certyfikatu; powinno być racjonalnie uzasadnione przez firmę). Wdrożone (zamknięte) najpóźniej przed audytem recertyfikującym.

Przykłady akceptowanych dowodów na wprowadzenie korekt:

- Zapisy ze szkolenia
- Zaktualizowane procedury z możliwością śledzenia zmian
- Zdjęcia przed i po
- Dowód (np. e-mail) przekazania dokumentów właściwemu personelowi
- Audyt wewnętrzny lub raport z inspekcji
- Faktury napraw. Oferty napraw nie są akceptowane, ponieważ stanowią jedynie dowód zamiaru dokonania korekty, a nie dowód dokonania korekty
- Nowa procedura monitorowania (np. w przypadku uszkodzenia infrastruktury)
- W przypadku uaktualnionego dokumentu może być konieczne uzyskanie dowodów szkolenia i/lub komunikacji związanych z uaktualnionym dokumentem dla personelu firmy, w przypadku gdy inny personel/dział musi z nim współpracować

- W przypadku uaktualnionego formularza, w oparciu o jego znaczenie i częstotliwość stosowania, może być konieczne przesłanie wypełnionego formularza do jednostki certyfikacyjnej/audytora.

Firma przekazuje wypełniony plan działań, w tym dowody wprowadzenia korekt, jednostce certyfikującej/audytorowi w ciągu maksymalnie czterech (4) tygodni od otrzymania planu działań.

Korekty i działania naprawcze należy przetłumaczyć na język angielski.

4.1.2 Walidacja planu działań

Audytor lub przedstawiciel jednostki certyfikującej zatwierdza:

- znaczenie korekt, działań naprawczych i terminów ich wdrożenia
- dowody wprowadzenia korekt
- działania naprawcze

w dedykowanej kolumnie planu działań przed wydaniem końcowego raportu z audytu.

Jeżeli dowody korekt i/lub działań naprawczych są nieważne lub nieadekwatne i/lub jeżeli daty wdrożenia są nieodpowiednie, audytor/jednostka certyfikująca zwraca plan działań firmie do wykonania w odpowiednim czasie. Jeśli plan działań nie zostanie ukończony i wydany w odpowiednim czasie, certyfikat może nie zostać wydany.

Plan działań i związane z nim dowody są przechowywane przez jednostkę certyfikującą przez okres trzech (3) lat.

4.1.3 Przegląd techniczny

Przegląd techniczny raportu należy przeprowadzić przez wyznaczonego weryfikatora jednostki certyfikującej (patrz słownik). W przypadku niejasności lub wątpliwości co do ustaleń z audytu i związanej z nimi oceny, muszą one zostać wyjaśnione przez audytora, który przeprowadził audyt i weryfikatora. Przegląd techniczny obejmuje co najmniej wszystkie zadania weryfikatora IFS (aneks 12, Definicja Weryfikatora IFS).

W oparciu o wyniki przeglądu technicznego, wyznaczony weryfikator rekomenduje, lub nie rekomenduje wydanie certyfikatu.

4.2 Wydanie Certyfikatu IFS

Na podstawie wyników przeglądu technicznego (weryfikacji), jednostka certyfikująca jest odpowiedzialna za podjęcie finalnej decyzji o wydaniu lub niewydaniu Certyfikatu IFS Food. Decyzja jest podejmowana przez osobę inną niż ta, która przeprowadziła audyt.

4.2.1 Ocena punktowa i warunki wydania raportu z Audytu IFS Food i Certyfikatu IFS

Tabela 6: Ocena punktowa i wydanie certyfikatu

Wynik audytu	Status	Działania firmy	Forma raportu	Certyfikat
Całkowity wynik wynosi $\geq 95\%$	Zatwierdzony na Poziomie Wyższym IFS Food po przyjęciu (zatwierdzeniu) planu działań	Wysłanie wypełnionego planu działań w ciągu czterech (4) tygodni od otrzymania planu działań z listą obserwacji.	Raport zawierający plan działań nadaje status	Tak, Certyfikat na poziomie wyższym ważny 12 miesięcy. Certyfikat jest wydany po wdrożeniu (zamknięciu) wszystkich korekt
Całkowity wynik wynosi $< 75\%$ i. $\geq 75\%$ i. $< 95\%$	Zatwierdzony na poziomie podstawowym IFS Food po przyjęciu (zatwierdzeniu) planu działań	Wysłanie wypełnionego planu działań w ciągu czterech (4) tygodni od otrzymania planu działań z listą obserwacji.	Raport zawierający plan działań nadaje status	Tak, Certyfikat na poziomie podstawowym ważny 12 miesięcy. Certyfikat jest wydany po wdrożeniu (zamknięciu) wszystkich korekt
Max 1 niezgodność duża (Major) i całkowity wynik wynosi $\geq 75\%$	Niezatwierdzony, dopóki nie zostaną podjęte dalsze działania i nie zostaną one zwalidowane podczas ponownego audytu (follow-up)	Wysłanie wypełnionego planu działań w ciągu czterech (4) tygodni od otrzymania planu działań z listą obserwacji. Audyt ponowny (follow-up) przeprowadzony maksymalnie sześć (6) miesięcy od daty audytu.	Raport zawierający plan działań nadaje status	Certyfikat na poziomie podstawowym, jeśli niezgodność duża (Major) zostanie skutecznie zamknięta podczas audytu ponownego (follow-up) Certyfikat jest wydany po wdrożeniu (zamknięciu) wszystkich korekt
$>$ jedna niezgodność duża (Major) $>$ i / lub ogólna ocena $< 75\%$	Niezatwierdzony	Działania i ustalenie nowego audytu początkowego	Raport zawierający plan działań nadaje status	Nie
Co najmniej jedno wymaganie KO ocenione na „D”	Niezatwierdzony	Działania i ustalenie nowego audytu początkowego	Raport zawierający plan działań nadaje status	Nie

4.2.1.1 Szczegółne zarządzanie procesem audytu w przypadku jednej lub kilku niezgodności i/lub wyniku < 75%

Stosuje się szczegółowe zasady, w zależności od rodzaju i liczby przyznanych niezgodności oraz całkowitego wyniku.

- **W przypadku wydania tylko jednej niezgodności dużej (Major), z całkowitym wynikiem $\geq 75\%$:** możliwe jest przeprowadzenie audytu ponownego (follow-up). Więcej informacji na temat audytu ponownego (follow-up) można znaleźć w rozdziale 2.3.3, Część 1.
- **Jeśli wynik jest następujący: więcej niż 1 niezgodność duża (Major) albo 1 lub więcej niezgodności krytycznych (KO) ocenionych na D i/lub wynik całkowity wynosi <75%:** Audyt IFS Food kończy się niepowodzeniem, certyfikat nie zostanie wydany i obowiązują następujące zasady:
 - W przypadku audytu recertyfikującego: obecny certyfikat zostaje wycofany.
 - Ostateczny termin wycofania bieżącego certyfikatu to:
 - 2 (dwa) dni robocze, jeżeli audyt zakończył się niepowodzeniem z powodu jednej lub kilku niezgodności.
 - 2 (dwa) dni robocze po decyzji o przyznaniu certyfikatu, jeżeli audyt zakończył się niepowodzeniem z powodu łącznego wyniku < 75% bez przyznania niezgodności.
 - Należy dokończyć audyt, a wszystkie wymagania powinny być ocenione aby dać firmie pełny obraz jej sytuacji.
 - Rekomenduje się, aby plan działań został ukończony w celu doskonalenia.
 - W przypadku takiej sytuacji należy przeprowadzić nowy audyt początkowy, nie wcześniej niż sześć (6) tygodni po przeprowadzeniu audytu, na którym stwierdzono duże niezgodności (Major).

Uwaga: Żaden zakończony niepowodzeniem Audyt IFS Food nie może zostać uznany za audyt wstępny.

Więcej informacji na temat audytów zakończonych niepowodzeniem i procesu wycofywania certyfikatów można znaleźć w rozdziale 4.3.1, Część 1 oraz w Aneksach 5, 6 i 8.

4.2.1.2 Termin wydania Certyfikatu IFS

Jeśli audytor/jednostka certyfikująca uzna, że dowody wdrożonych korekt są wystarczające do zamknięcia odchyłeń oraz że działania naprawcze i daty ich wdrożenia są adekwatne, certyfikat może zostać wydany. Raport z audytu, plan działań i certyfikat są następnie przesyłane do bazy danych IFS w okresie od sześciu (6) do ośmiu (8) tygodni od ostatniego dnia audytu, w oparciu o następujące ramy czasowe:

- Audytor wysyła do firmy plan działań: maksymalnie dwa (2) tygodnie od ostatniego dnia audytu
- Firma realizująca plan działań i przedstawia dowody wdrożenia korekt: maksymalnie cztery (4) tygodnie
- Jednostka certyfikująca przeprowadza przegląd techniczny, podejmuje decyzję o certyfikacji, tworzy raport/ wystawia certyfikat i przekazuje je do bazy danych IFS: maksymalnie dwa (2) tygodnie.

Więcej informacji można znaleźć w Aneksie 2.

4.3 Cykl certyfikacji

Ważność certyfikatu IFS Food jest określana w następujący sposób:

- rozpoczyna się od daty wydania certyfikatu,
- kończy się ostatniego dnia audytu początkowego + osiem (8) tygodni -1 dzień + 1 rok.

Okno czasowe na zaplanowanie audytu recertyfikującego jest obliczane w następujący sposób:

- [– osiem (8) tygodni; + dwa (2) tygodnie] od ostatniego dnia audytu początkowego (termin audytu) dla audytu zapowiedzianego.
- [–16 tygodni przed ostatnim dniem terminu audytu; + dwa (2) tygodnie po ostatnim dniu audyt, w przypadku audytu niezapowiedzianego .

Datę audytu recertyfikującego oblicza się na podstawie daty przeprowadzenia audytu początkowego, a nie na podstawie daty wydania certyfikatu. Pozwala to na zachowanie ważności certyfikatu na tym samym poziomie, nawet jeśli data audytu recertyfikującego zmienia się co roku i nie odpowiada dokładnie rocznicy/terminie realizacji.

Jeśli zapowiedziany audyt recertyfikujący nie jest zaplanowany na czas, lub jeśli kilka etapów procesu certyfikacji nie zostało ukończonych na czas, nastąpi przerwa w certyfikacji i rozpocznie się nowy wstępny cykl certyfikacji.

Poprzedni raport z audytu pozostaje w Bazie danych IFS (IFS Database) przez kolejne trzy (3) miesiące (po zakończeniu ważności certyfikatu). Jeśli audyt recertyfikujący odbędzie się później niż wymienione powyżej trzy (3) miesiące, certyfikat firmy nie będzie już widoczny, a identyfikator COID zostanie automatycznie ustawiony jako nieaktywny w Bazie danych IFS (IFS Database).

4.3.1 Informacja o warunkach wycofania/zawieszenia certyfikatu

Certyfikat IFS zostanie wycofywany przez jednostkę certyfikującą w takich sytuacjach, jak:

- W przypadku gdy jakiegokolwiek informacje wskazują, że produkty/procesy mogą przestać spełniać wymagania systemu certyfikacji, w szczególności w przypadku niezgodności stwierdzonych podczas audytu (głównego lub audytu ponownego (follow- up)) lub w przypadku odmowy dostępu do przeprowadzenia audytu (z wyjątkiem siły wyższej).
- W przypadku zatrzymania produkcji i przeniesienia do nowej lokalizacji.
- W przypadku unieważnienia umowy certyfikacyjnej (między jednostką certyfikującą a firmą).

Uwaga: W odniesieniu do zasad opisanych powyżej, wycofanie certyfikatów leży w gestii jednostki certyfikującej.

Certyfikat IFS zostanie zawieszony przez jednostkę certyfikującą w takich sytuacjach, jak:

- W przypadku toczących się dochodzeń prowadzonych przez jednostkę certyfikującą w następstwie zdarzenia związanego z bezpieczeństwem żywności lub innego zdarzenia.
- W przypadku certyfikatów wszystkich firm powiązanych z siedzibą główną / centralą, w przypadku gdy niezgodność zostanie przyznana podczas audytu siedziby głównej / centrali .
- W przypadku braku płatności za bieżący audyt przeprowadzany przez audytowaną firmę.

Jeżeli certyfikacja zostanie przywrócona po zawieszeniu, jednostka certyfikująca dokonuje wszelkich niezbędnych zmian w formalnych dokumentach certyfikacyjnych, informacjach publicznych, zezwoleniach na stosowanie marek itp. w celu zapewnienia, że istnieją wszystkie odpowiednie oznaczenia oraz że produkty są nadal certyfikowane.

Jeżeli decyzja o redukcji zakresu certyfikacji jest podejmowana jako warunek przywrócenia, jednostka certyfikująca dokonuje wszelkich niezbędnych zmian w formalnych dokumentach certyfikacyjnych, informacjach publicznych, zezwoleniach na używanie marek itp., w celu zapewnienia, że zredukowany zakres certyfikacji jest wyraźnie przekazany klientowi.

4.4 Dystrybucja i przechowywanie raportu z audytu

Raporty z audytów pozostają własnością firmy i nie mogą być udostępniane, w całości, ani w części stronom trzecim bez uprzedniej zgody firmy (z wyjątkiem przypadków, gdy jest to wymagane przez prawo, jednostki akredytujące i/lub działania monitorujące GFSI). Zgoda na dystrybucję raportu z Audytu IFS Food wymaga formy pisemnej i może być udzielona przez firmę wobec jednostki certyfikującej i/lub wobec właściwego użytkownika. Jednostka certyfikująca przechowuje w bezpiecznym miejscu kopię raportu z audytu IFS Food oraz powiązanej z nim dokumentacji, w tym uwag audytora, przez okres pięciu (5) lat. Więcej informacji na temat warunków dostępu do informacji o raportach z audytu w Bazie danych IFS (IFS Database) można znaleźć w Części 4.

Działanie uzupełniające

Decyzja o zakresie działań uzupełniających wymaganych na podstawie certyfikatu jest podejmowana według uznania danej organizacji kupującej.

5 Program Integralności IFS (IFS Integrity Program)

Program Integralności IFS, uruchomiony został na początku 2010 r. i obejmuje różne środki mające na celu zapewnienie jakości Standardów IFS poprzez przegląd raportów z audytów Standardów IFS certyfikowanych firm, a także poprzez wykorzystanie szeregu środków do analizy i doskonalenia działalności jednostek certyfikujących i audytorów. Ponadto celem Programu Integralności IFS jest zapewnienie, że uczestnicy rynku nie uzyskają przewagi konkurencyjnej poprzez niestosowanie się do zasad IFS. Większość działań w ramach Programu Integralności IFS opiera się na podejściu opartym na ryzyku (monitorowanie oparte na ryzyku), przy czym mniejsza część działań opiera się na skargach i/lub sygnałach (zarządzanie skargami). Program Integralności IFS wzmacnia wiarygodność i pewność standardów IFS poprzez monitorowanie ich wdrażania w praktyce.

Główne procedury Programu Integralności IFS zostały opisane w Aneksie nr 4 do „Umowy ramowej IFS w sprawie audytu i certyfikacji International Featured Standards (IFS)” między IFS Management GmbH a jednostką certyfikującą. Procedury te zostały opracowane w drodze systematycznych spotkań Grupy IFS Quality Assurance Working Group, która składa się z międzynarodowych członków. Aneks 4 do umowy ramowej IFS jest podpisywany przez wszystkie jednostki certyfikujące, które zawarły umowę z IFS Management GmbH. Audytorzy przeprowadzający audyty w ramach IFS zobowiązani są zaakceptować procedury Programu Integralności IFS przed przystąpieniem do przeprowadzania jakichkolwiek audytów IFS.

Jednostki certyfikujące są zobowiązane do informowania swoich klientów ubiegających się o Audyt IFS o treści aktualnej wersji Aneksu 4 do Umowy Ramowej IFS i do uwzględnienia egzekwowalności w swoich umowach.

5.1 Działalności Programu Integralności IFS

Program Integralności IFS jest zaangażowany głównie w następujące działania:

5.1.1 Analiza Bazy danych IFS (IFS Database)

Każdy raport przesłany do Bazy danych IFS (IFS Database) jest automatycznie sprawdzany pod kątem zdefiniowanych parametrów, takich jak kwalifikacje audytora (ów) i czas trwania audytu. Zauważalne rozbieżności są wyjaśnione w odniesieniu do jednostek certyfikujących. W tym celu Program Integralności IFS może zażądać wyczerpujących i szczegółowych oświadczeń. Ponadto w celu przygotowania Audytów Biur Jednostek Certyfikujących przeprowadzana jest ocena przesłanych danych oparta na ocenie ryzyka.

5.1.2 Kontrole prowadzone przez Program Integralności IFS „na miejscu” (IFS Integrity On-site Check)

Kontrole „na miejscu” IFS Integrity On-site Checks są przeprowadzane w celu oceny firm certyfikowanych i mogą być organizowane na podstawie ryzyka lub w następstwie skarg/ reklamacji. Ogólnie rzecz biorąc, kontrole te są przeprowadzane bez zapowiedzi (ogłoszenie 30 minut przed rozpoczęciem). W niektórych przypadkach, kontrola Integrity On-site Check może zostać przeprowadzona w sposób zapowiedziany (powiadomienie na ogół około 48 godzin przed rozpoczęciem). W przypadku zapowiedzianych kontroli Integrity On-site Checks, jednostki certyfikujące mogą towarzyszyć kontrolom. Jednakże wcześniejszy kontakt z wybranymi firmami jest zabroniony.

Firmy posiadające ważny Certyfikat IFS są zobowiązane zaakceptować niezapowiedzianą/zapowiedzianą kontrolę Integrity On-site Check oraz udostępnić wejście do firmy i udzielić wsparcia Audytorowi Integrity. Akceptacja Programu Integralności IFS jest częścią uregulowań wszystkich Standardów IFS.

Jeśli podczas kontroli IFS Integrity On-site Check stwierdzona zostanie, na podstawie obiektywnych dowodów, niezgodność duża (Major) lub niezgodność krytyczna (KO), ma to taki sam wpływ na bieżący Certyfikat IFS, jak podczas regularnego Audytu IFS.

Jeśli zakład produkcyjny odmawia Audytorowi Integralności IFS dostępu do miejsca produkcji, należy to uznać za naruszenie umowy, co zazwyczaj prowadzi do wycofania bieżącego Certyfikatu IFS.

Dla każdej kontroli IFS Integrity On-site Check przygotowany jest raport, który jest udostępniany wyłącznie firmie, odpowiedzialnej jednostce certyfikującej oraz na żądanie organom, jednostkom akredytacyjnym i GFSI. W przypadku kontroli IFS Integrity On-site Check w przeprowadzonej w wyniku skargi, raport może być również udostępniony stronie wnoszącej skargę/ reklamację.

5.1.3 Audyty Integralności Biura Jednostki Certyfikującej

W trosce o prawidłowe wdrożenie wszystkich procedur opisanych w Standardach IFS i odpowiednich dokumentach normatywnych, Program Integralności IFS przeprowadza regularne Audyty Biur Jednostek Certyfikujących (Integrity Certification Body Office Audits). W trakcie tych audytów sprawdzane jest działanie jednostek certyfikujących i ich personelu, analizując próbki raportów i informacje z bazy danych IFS. Jeżeli podczas Audytów Biur Jednostki Certyfikującej trzeba będzie wyjaśnić specjalne tematy/kwestie, może to prowadzić również do audytów witness IFS Integrity Audytora IFS lub do Kontroli Integrity on-site Check w firmach certyfikowanych przez daną jednostkę certyfikującą.

5.1.4 Audyty witness IFS Integrity

Audyty Witness IFS Integrity są rutynową częścią działań Programu Integralności IFS. Mogą być inicjowane za pomocą podejścia opartego na ryzyku lub opartego na skardze. Co najmniej jeden Audyt Witness IFS Integrity jest przeprowadzany po każdym audycie biura jednostki certyfikującej. Firmy mają obowiązek umożliwić audyty witness w ramach regularnych Audytów IFS. Ze względów organizacyjnych Audyty Witness IFS Integrity mogą być ogłaszane w bardzo krótkim czasie.

Uwaga: Kontrole Integrity on-site checks, Audyty Witness IFS Integrity oraz Audyty Integrity Biura Jednostki Certyfikującej przeprowadzane w ramach IFS Integrity Program są przeprowadzane przez Audytorów Integrity zatrudnionych lub działających na zlecenie IFS Management GmbH. Audytorzy Integrity są całkowicie niezależni od ocenianych firm i jednostek certyfikujących.

5.2 Zarządzanie reklamacjami

Sieci handlowe lub inne zainteresowane strony (w tym osoby zgłaszające nieprawidłowości) mają prawo do zgłoszenia IFS wszelkich ewentualnych skarg/reklamacji lub spraw do rozpatrzenia w ramach Programu Integralności IFS (IFS Integrity Program). Informacje te mogą być przekazywane pocztą elektroniczną na adres: complaintmanagement@ifs-certification.com lub za pośrednictwem formularza reklamacyjnego na stronie internetowej IFS.

Wszystkie skargi/reklamacje są traktowane jako poufne. Pracownicy Programu Integralności IFS będą neutralnie oceniać wszystkie skargi. Podjęte zostaną odpowiednie działania w celu pełnego zbadania skargi/reklamacji, które mogą obejmować zwrócenie się do jednostki certyfikującej o przeprowadzenie wewnętrznej analizy i przedstawienie IFS oświadczenia o wyniku analizy. W celu wyjaśnienia, czy skarga/reklamacja jest uzasadniona, można zastosować jedno lub kilka z wyżej wymienionych działań w ramach Programu Integralności IFS.

W stosownych przypadkach składający skargę zostanie poinformowany o wynikach analizy.

5.3 Sankcje

W przypadku stwierdzenia, że przyczyną uchybienia jest wina jednostki certyfikującej i/lub audytora, w wyniku złożenia skargi/reklamacji lub w wyniku zastosowania podejścia opartego na ryzyku/działania w zakresie zapewnienia jakości, IFS prześle anonimowo wszystkie niezbędne informacje do niezależnego Komitetu Sankcyjnego. Komitet Sankcyjny, składający się z prawników i przedstawicieli przemysłu, handlu detalicznego i jednostek certyfikujących, podejmuje decyzję czy naruszenie istnieje oraz jaki jest poziom dotkliwości.

Kwestie odnośnie błędów administracyjnych jednostek certyfikujących na podstawie badań Bazy danych IFS (IFS Database) mogą być bezpośrednio oceniane przez IFS Quality Management, ale muszą zostać potwierdzone przez przewodniczącego (prawnika) komitetu sankcji.

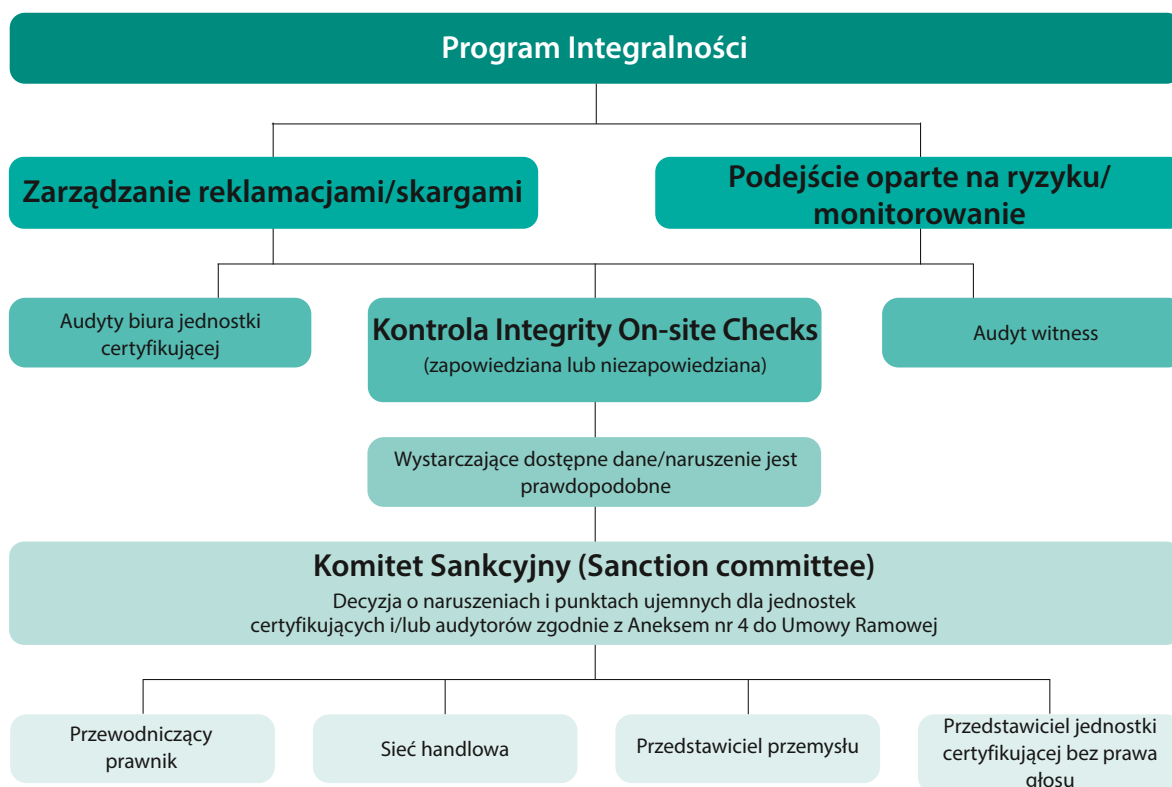
Sankcje i/lub kary będą wydawane jednostce certyfikującej i/lub jej audytorom jeśli Komitet Sankcyjny stwierdzi, że doszło do naruszenia zasad. Rodzaj sankcji i/lub kar zależy od wagi naruszenia/poziomie dotkliwości.

Za każde orzeczenie o naruszeniu, jednostka certyfikująca i/lub jej audytor mogą otrzymać pewną ilość „punktów ujemnych”. „Punkty ujemne” są kumulowane, ale okres przedawnienia wynosi dwa (2) lata (system kroczący- rolling system). Tylko w bardzo poważnych przypadkach organy certyfikacyjne lub audytorzy mogą zostać zawieszeni na pewien okres czasu lub umowy mogą zostać anulowane (więcej informacji można znaleźć w Aneksie nr 4 do Umowy Ramowej IFS).

IFS Management GmbH informuje odpowiednią jednostkę akredytującą, jeżeli ustalono, że jednostka certyfikująca lub audytor dopuścił / a się naruszenia.

Wszystkie procedury dotyczące naruszeń (breaches), kar i „punktów ujemnych” są określone w Aneksie nr 4 do Umowy Ramowej IFS między IFS a każdą jednostką certyfikującą (tabela 7).

Tabela 7: Podsumowanie działalności Programu Integralności IFS (IFS Integrity Program)



6 Logo IFS

Prawa autorskie do Standardu IFS Food i zarejestrowanego znaku towarowego są w pełni własnością IFS Management GmbH. Logo IFS można pobrać za pośrednictwem zabezpieczonej części Bazy danych IFS (IFS Database).

Ponadto poniższe warunki zostaną przekazane audytowanej firmie przez jednostkę certyfikującą i sprawdzone przez audytora podczas audytu. Wyniki tej kontroli są opisane w profilu firmy w raporcie z audytu jako pole obowiązkowe. W przypadku stwierdzenia przez audytora, że firma nie spełnia tych warunków, należy poinformować o tym fakcie IFS.

Warunki korzystania z Logo IFS i komunikacji na temat Certyfikacji IFS Food /Aplikacja

Poniższe warunki dotyczą zarówno Logo IFS Food, jak i innych Logo IFS.

Forma, wzór i kolor Logo IFS

Należy używać wyłącznie najnowszej wersji Logo IFS. W przypadku użycia Logo IFS musi być zgodne z formą i kolorem rysunku w skali. Jeżeli jest ono stosowane w dokumentach, to dozwolony jest również druk czarno-biały. Firmy mogą używać wyłącznie logo standardu(-ów), wg którego(-ych) są certyfikowane. Odpowiednie logo można wykorzystać od momentu ogłoszenia uzyskanej Certyfikacji IFS do końca ważności certyfikatu.

Ogólne Logo IFS może być używane tylko w celu podkreślenia, że jednostka certyfikująca lub Konsultant IFS wspiera firmy certyfikowane według Standardów IFS, lub że jednostka certyfikująca oferuje certyfikację dla więcej niż jednego Standardu IFS. Wszystkie inne formy wykorzystania muszą zostać uzgodnione z IFS.

Logo IFS Food może być stosowane w formie drukowanej, elektronicznej i w filmach/ video, pod warunkiem, że forma i format są zachowane. Te same warunki dotyczą stosowania logo jako pieczęci.

Ograniczenia w zakresie komentarzy i interpretacji

Gdy firma posiadająca Certyfikat IFS Food, firma wspierająca IFS Food lub jednostka certyfikująca publikuje dokumenty opatrzone logo IFS, komentarze i interpretacje dotyczące IFS powinny być wyraźnie zaznaczone.

Wykorzystanie Logo IFS w materiałach promocyjnych

Logo IFS Food nie może być umieszczane na samym produkcie, opakowaniu produktu ani na żadnym rodzaju dokumentu reklamowego, który mógłby dotrzeć do konsumenta końcowego (np. opakowaniach do sprzedaży między firmami, publicznych wystawach dla konsumentów końcowych, broszurach dotyczących konkretnego produktu dla konsumentów końcowych itp.) Logo może być wyświetlane tylko w sekcji witryny internetowej związanej z zarządzaniem jakością lub ogólnie jakością i bezpieczeństwem. Nie może być ono wykorzystywane w żadnym rodzaju marketingu między firmami. Powinno być jasne, że wszystkie informacje dotyczące certyfikacji wyraźnie odnoszą się do IFS.

Logo IFS nie może być wykorzystywane w prezentacjach, które nie mają wyraźnego związku z IFS.

Zakład produkcyjny certyfikowany wg Standardu IFS Food, który akceptuje Certyfikaty IFS od swoich dostawców lub usługodawców (brokerów, dostawców usług logistycznych lub hurtowników) lub jednostka certyfikująca, może używać ogólnego Logo IFS w celach promocyjnych i publikować informacje o Certyfikacji IFS. Jeżeli nie posiadają one własnej certyfikacji, należy wyraźnie zaznaczyć, że firma wspiera lub współpracuje z firmami posiadającymi Certyfikat IFS. Jakikolwiek wykorzystanie, które sprawia pozory, że sama firma jest certyfikowana, jest nieakceptowane.

Dalsze ograniczenia dotyczące stosowania Logo IFS Food

Logo IFS Food nie może być używane w żaden sposób, który mógłby sugerować, że IFS Management GmbH jest odpowiedzialny za decyzję certyfikacyjną. W przypadku zawieszenia lub wycofania Certyfikatu IFS, oceniany zakład produkcji i firma muszą natychmiast zaprzestać umieszczania Logo IFS na swoich dokumentach i/lub stronie internetowej. W przypadku wyłączenia dotyczącego zakresu audytu można użyć Logo IFS, ale na dole należy zapisać następujące roszczenie: „Niektóre produkty są wyłączone z zakresu IFS Food. Na żądanie można podać szczegółowe informacje o wykluczeniu.” Można również wymienić tylko te produkty, które są objęte odpowiednimi Certyfikatami IFS.

Komunikacja w sprawie Certyfikacji IFS Food

Wszystkie powyższe zasady mają zastosowanie do przekazywania wszelkich informacji dotyczących IFS Food. Oznacza to również, że używanie słów „IFS”, „International Featured Standards”, „IFS Food” lub podobnych nie jest dozwolone podczas komunikowania się na temat gotowych produktów, które są dostępne dla konsumenta końcowego.

CZĘŚĆ 2

1	Zarządzanie i zaangażowanie	54
2	System zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	56
3	Zarządzanie zasobami	60
4	Procesy operacyjne	63
5	Pomiary, analiza, doskonalenie	78



CZĘŚĆ 2

Checklista Audytu IFS Food – lista Wymagań Audytu IFS Food

Wymagania oznaczone gwiazdką „*” wymagają podania obowiązkowych informacji w podsumowaniu Raportu IFS Food.

1 Zarządzanie i zaangażowanie

1.1 Polityka

1.1.1.* Najwyższe kierownictwo ma obowiązek opracować, wdrożyć i utrzymywać politykę firmy, która będzie obejmować co najmniej:

- bezpieczeństwo żywności, jakość produktu, legalność i autentyczność
- skoncentrowanie na kliencie
- kulturę bezpieczeństwa żywności (food safety culture).
- zrównoważony rozwój.

Politykę należy przekazać wszystkim pracownikom, wraz z podziałem na konkretne cele dla odpowiednich działów.

Należy zapewnić, że cele dotyczące kultury bezpieczeństwa żywności obejmują co najmniej komunikację na temat polityki i obowiązków w zakresie bezpieczeństwa żywności, szkolenia, informacje zwrotne od pracowników na temat kwestii związanych z bezpieczeństwem żywności oraz pomiar efektywności.

1.1.2 Wszystkie istotne informacje związane z bezpieczeństwem żywności, jakością i autentycznością produktów należy terminowo i skutecznie przekazywać odpowiednim pracownikom.

1.2 Struktura korporacyjna

1.2.1* **KO N° 1: Najwyższe kierownictwo zobowiązane jest zapewnić, że pracownicy są świadomi swoich obowiązków dotyczących bezpieczeństwa żywności i jakości produktów oraz że istnieją mechanizmy monitorujące skuteczność ich działań. Takie mechanizmy należy jasno zidentyfikować i udokumentować.**

1.2.2 Najwyższe kierownictwo zobowiązane jest zapewnić wystarczające i odpowiednie zasoby, aby spełnić wymagania dotyczące produktów i procesów.

1.2.3* Dział odpowiedzialny za zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności pozostaje w bezpośrednim związku podległościowym z najwyższym kierownictwem. Należy udokumentować i utrzymać schemat organizacyjny, przedstawiający strukturę firmy.

1.2.4 Najwyższe kierownictwo zobowiązane jest zapewnić, że wszystkie procesy (udokumentowane i nieudokumentowane) są znane właściwemu personelowi i konsekwentnie stosowane.

- 1.2.5* Najwyższe kierownictwo zobowiązane jest wdrożyć system zapewniający, że jest informowane o wszelkich stosownych przepisach, postępie naukowo-technicznym, kodeksach postępowania w branży, kwestiach bezpieczeństwa żywności i jakości produktów oraz że jest świadome czynników, które mogą mieć wpływ na ryzyko związane z obroną żywności (food defence) i oszustwem żywnościowym (food fraud).
- 1.26* Najwyższe kierownictwo zobowiązane jest zapewniać, by jednostka certyfikująca była informowana o wszelkich zmianach, które mogą wpłynąć na ich zdolność do spełniania wymagań certyfikacyjnych. Procedure ta obejmuje co najmniej:
- zmiana nazwy osobowości prawnej
 - zmiana lokalizacji zakładu produkcyjnego.
- W następujących szczególnych sytuacjach:
- każdy zwrot produktu z rynku
 - każdy zwrot produktu z rynku i/lub wycofanie produktu decyzją organów nadzorujących ze względu na bezpieczeństwo żywności i/ lub oszustwa żywnościowe
 - wszelkie wizyty organów nadzorujących, które skutkują obowiązkowymi działaniami związanymi z bezpieczeństwem żywności i/lub oszustwami żywnościowymi
- należy poinformować jednostkę certyfikującą w ciągu trzech (3) dni roboczych.

1.3 Przegląd zarządzania

- 1.31* Najwyższe kierownictwo jest zobowiązane do przeglądu systemu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności. Działalność tę należy zaplanować w okresie 12 miesięcy, a jej realizacja nie może przekraczać 15 miesięcy. Taki przegląd obejmuje co najmniej:
- przegląd celów i polityki, w tym elementów kultury bezpieczeństwa żywności (food safety culture)
 - wyniki audytów i inspekcji
 - pozytywne i negatywne opinie klientów
 - zgodność procesu
 - wynik oceny oszustw żywnościowych (food fraud)
 - wynik oceny obrony żywności (food defence)
 - kwestie zgodności
 - status korekt i działań naprawczych
 - skargi/reklamacje organów nadzorujących
- 1.3.2 Należy zapewnić, że działania w ramach przeglądu zarządzania jasno określają dążenie do doskonalenia. W przeglądzie zarządzania należy ocenić działania podjęte w ramach poprzednich przeglądów zarządzania oraz wszelkie zmiany, które mogłyby wpłynąć na bezpieczeństwo żywności i system zarządzania jakością. Przegląd zarządzania należy w pełni udokumentować.
- 1.3.3 Najwyższe kierownictwo zobowiązane jest określić i dokonać przeglądu (np. poprzez audyty wewnętrzne lub kontrole na miejscu) infrastruktury i środowiska pracy niezbędnych do zapewnienia bezpieczeństwa żywności, jakości produktów, legalności i autentyczności, co najmniej raz w okresie 12 miesięcy lub w przypadku wystąpienia istotnych zmian.

Obejmuje to co najmniej:

- budynki
- systemy zaopatrzenia/ zasilania
- maszyny i urządzenia
- transportem
- zaplecze socjalne
- warunki środowiskowe
- warunki higieniczne
- projekt miejsca pracy
- wpływ czynników zewnętrznych (np. hałas, wibracje)

W oparciu o ryzyko wyniki przeglądu należy rozważać planowanie inwestycji.

2 System zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności

2.1 Zarządzanie jakością

2.1.1 Zarządzanie dokumentami

2.1.1.1 Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać procedurę w celu kontroli dokumentów i ich zmian. Należy zapewnić, by wszystkie dokumenty, które są niezbędne do spełnienia wymagań bezpieczeństwa żywności, jakości produktu, legalności, autentyczności i wymagań klienta były dostępne w najnowszej wersji. Przyczyny wszelkich zmian w dokumentach, krytycznych dla wymagań produktu należy rejestrować.

2.1.1.2 System zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności należy udokumentować, wdrożyć i utrzymać w jednym bezpiecznym miejscu. Dotyczy to zarówno fizycznych, jak i/lub cyfrowych systemów dokumentowania.

2.1.1.3* Należy zapewnić, by wszystkie dokumenty były czytelne, jednoznaczne i kompletne. Są one stale dostępne dla odpowiedniego personelu.

2.1.2 Zapisy i udokumentowane informacje

2.1.2.1 Należy zapewnić, by zapisy i udokumentowane informacje były czytelne i autentyczne. Należy je utrzymywać w taki sposób, że kolejne zmiany lub poprawki były zabronione. Jeżeli zapisy są udokumentowane elektronicznie (w formie elektronicznej), należy utrzymać system zapewniający, że tylko upoważniony personel ma dostęp do tworzenia lub zmiany tych zapisów (np. zabezpieczenie hasłem).

- 2.1.2.2* Wszystkie zapisy i udokumentowane informacje należy przechowywać zgodnie z wymaganiami prawnymi i wymaganiami klienta. Jeżeli takie wymagania nie istnieją, zapisy należy przechowywać przez co najmniej jeden rok po upływie okresu trwałości produktu. W przypadku produktów, które nie mają okresu trwałości, okres przechowywania dokumentacji należy uzasadnić i uzasadnienie to należy udokumentować.
- 2.1.2.3 Zapisy i udokumentowane informacje należy przechowywać w sposób bezpieczny i łatwo dostępny.

2.2 Zarządzanie bezpieczeństwem żywności

2.2.1 Plan HACCP

- 2.2.1.1* Podstawą systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w firmie jest w pełni wdrożony, systematyczny i kompleksowy plan oparty na HACCP, zgodny z zasadami Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius), dobrymi praktykami produkcyjnymi, dobrymi praktykami higienicznymi oraz wszelkimi wymaganiami prawa krajów produkcji i przeznaczenia, które mogą wykraczać poza te zasady. Należy zapewnić, że plan HACCP jest ściśle określony i wdrożony w danym miejscu produkcji.
- 2.2.1.2* Należy zapewnić, że plan HACCP obejmuje wszystkie surowce, materiały opakowaniowe, produkty lub grupy produktów, jak również wszystkie procesy od przyjęcia towaru do wysyłki wyrobów gotowych, w tym rozwój produktu.
- 2.2.1.3 Należy zapewnić, że plan HACCP jest oparty na literaturze naukowej lub opiniach ekspertów uzyskanych z innych źródeł, w tym: stowarzyszeń branżowych i handlowych, niezależnych ekspertów i organów regulacyjnych. Informacje te należy utrzymywać z uwzględnieniem wszelkich nowych technicznych postępów w procesie.
- 2.2.1.4 Należy zapewnić, że w przypadku zmian w surowcach, materiałach opakowaniowych, metodach przetwarzania, infrastrukturze lub/ i wyposażeniu, plan HACCP zostanie poddany przeglądowi w celu zapewnienia zgodności z wymaganiami bezpieczeństwa produktu.

2.3 Analiza HACCP

2.3.1 Zespół HACCP

2.3.1.1 Powołanie zespołu HACCP:

Należy zapewnić, że zespół HACCP posiada odpowiednią wiedzę specjalistyczną i doświadczenie oraz być zespołem multidyscyplinarnym, w skład, którego wchodzi również personel operacyjny.

- 2.3.1.2 Należy zapewnić, że osoby odpowiedzialne za opracowanie i utrzymanie planu HACCP posiadają wewnętrznego lidera zespołu, posiadają specjalistyczną wiedzę na temat produktów i procesów oraz przeszły odpowiednie szkolenie w zakresie stosowania zasad HACCP.

2.3.2 Opis produktu

2.3.2.1 Należy zapewnić, że pełny opis produktu jest dokumentowany i utrzymywany oraz że zawiera wszystkie istotne informacje dotyczące bezpieczeństwa produktu, które obejmują co najmniej:

- skład
- charakterystykę fizyczną, organoleptyczną, chemiczną i mikrobiologiczną
- wymagania prawne dotyczące bezpieczeństwa żywnościowego produktu
- metody obróbki, opakowanie, trwałość (okres trwałości)
- warunki przechowywania, sposób transportu i dystrybucji.

2.3.3 Określenie przeznaczenie i użytkowania produktu

2.3.3.1 Należy opisać zamierzone zastosowanie produktu w odniesieniu do przewidywanego zastosowania produktu przez konsumenta końcowego, z uwzględnieniem wrażliwych grup konsumentów.

2.3.4 Opracowanie diagramu przepływu

2.3.4.1 Schemat przepływu należy udokumentować i utrzymywać dla każdego produktu lub grupy produktów oraz dla wszystkich wariantów procesów i podprocesów (w tym ponownego przerobu (rework) i ponownego i zwracania do procesu). Należy zapewnić, że diagram przepływu określa każdy etap i każdy środek kontroli określony dla CCP i innych środków kontroli. Jest on opatrzony datą, a w przypadku jakichkolwiek zmian jest aktualizowany.

2.3.5 Potwierdzenie (weryfikacja) diagramu przepływu na miejscu (on- site)

2.3.5.1 Przedstawiciele zespołu HACCP zobowiązani są zweryfikować diagram przepływu, poprzez weryfikację na miejscu (on-site), na wszystkich etapach działań operacyjnych i zmianach produkcyjnych (shifts). W uzasadnionych przypadkach należy wprowadzić zmiany do diagramu.

2.3.6 Przeprowadzenie analizy zagrożeń dla każdego etapu

2.3.6.1 Należy przeprowadzić analizę zagrożeń dla wszystkich możliwych i racjonalnie spodziewanych zagrożeń fizycznych, chemicznych (w tym zagrożeń radiologicznych i alergenów) i biologicznych. Należy zapewnić, że analiza obejmuje również zagrożenia związane z materiałami mającymi kontakt z żywnością, materiałami opakowaniowymi, jak również zagrożenia związane ze środowiskiem pracy. W analizie zagrożeń należy uwzględnić prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożeń oraz skutki negatywne dla zdrowia. Należy uwzględnić odpowiednie środki kontroli, które są wykorzystywane do kontroli każdego zagrożenia.

2.3.7 Określenie krytycznych punktów kontroli (CCP) i innych środków kontroli

2.3.7.1 Ustalenie, czy środek kontroli jest CCP w systemie HACCP, należy dokonać się za pomocą drzewa decyzyjnego lub innego narzędzia, które wykazuje logiczne uzasadnione podejście.

2.38 Wyznaczenie limitów krytycznych dla każdego CCP

2.3.8.1* Dla każdego CCP należy zdefiniować i zwalidować limity krytyczne, w celu określenia, kiedy proces przestaje być pod kontrolą.

2.3.9 Ustalenie systemu monitorowania dla każdego CCP

2.3.9.1* KO N° 2: Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać konkretne procedury monitorowania w zakresie metody, częstotliwości pomiarów lub obserwacji oraz rejestrowania wyników dla każdego CCP w celu wykrycia jakiegokolwiek utraty kontroli w tym CCP. Należy zapewnić, że każdy określony CCP znajduje się pod kontrolą. Monitorowanie i kontrolę każdego CCP należy udowodnić za pomocą zapisów.

2.3.9.2 Należy zapewnić, że zapisy dotyczące monitorowania CCP są weryfikowane przez odpowiedzialną osobę wewnątrz firmy i przechowywane przez odpowiedni okres.

2.3.9.3 Należy zapewnić, że personel operacyjny odpowiedzialny za monitorowanie środków kontroli określonych dla CCP i innych środków kontroli przechodzi specjalne szkolenie/instruktaż.

2.3.9.4 Środki kontroli, inne niż te określone dla CCP, należy monitorować, rejestrować i kontrolować za pomocą mierzalnych lub możliwych do zaobserwowania kryteriów.

2.3.10 Ustalenie działań naprawczych

2.3.10.1 W przypadku gdy monitorowanie wskazuje, że dany środek kontroli określony dla CCP lub jakikolwiek inny środek kontroli nie jest pod kontrolą, należy udokumentować i wdrożyć działania naprawcze. Takie działania naprawcze uwzględniają również wszelkie działania związane z produktami niezgodnymi z wymaganiami i określają źródłową przyczynę utraty kontroli nad CCP.

2.3.11 Zatwierdzenie planu HACCP i ustanowienie procedury weryfikacji

2.3.11.1 Należy dokumentować, wdrożyć i utrzymywać procedury walidacji, w tym rewalidacji po każdej modyfikacji, która może mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności, w celu zapewnienia, że plan HACCP jest odpowiedni do skutecznej kontroli zidentyfikowanych zagrożeń.

2.3.11.2* Należy dokumentować, wdrożyć i utrzymywać procedury weryfikacji w celu potwierdzenia, że plan HACCP działa prawidłowo. Działania weryfikacyjne planu HACCP, na przykład:

- audyty wewnętrzne
- testowanie
- pobieranie próbek
- odchylenia i niezgodności
- reklamacje

należy przeprowadzić co najmniej raz w okresie 12 miesięcy lub w przypadku wystąpienia istotnych zmian. Wyniki weryfikacji należy udokumentować i włączyć do planu HACCP.

2.3.1.2 Ustalenie sposobu prowadzenia dokumentacji i utrzymania zapisów

2.3.12.1 Należy zapewnić, że dokumentacja i zapisy związane z planem HACCP, na przykład:

- analiza zagrożeń
 - określenie środków kontroli określonych dla CCP i innych środków kontroli
 - wyznaczenie limitów krytycznych
 - procesy
 - procedury
 - wyniki środków kontroli określonych dla CCP i działania związane z monitorowaniem innych środków kontroli
 - zapisy dotyczące szkoleń personelu odpowiedzialnego za monitorowanie CCP
 - zaobserwowane odchylenia i niezgodności oraz wdrożone działania naprawcze.
- są dostępne.

3 Zarządzanie zasobami

3.1 Zasoby ludzkie

- 3.1.1 Należy zapewnić, że cały personel wykonujący prace mające wpływ na bezpieczeństwo, jakość, legalność i autentyczność produktu posiada wymagane kompetencje, odpowiednie do pełnionej funkcji, wynikające z wykształcenia, doświadczenia zawodowego i/lub szkolenia.
- 3.1.2 Obowiązki, kompetencje i opisy stanowisk dla wszystkich stanowisk mających wpływ na bezpieczeństwo żywności i jakość produktów należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać. Należy zdefiniować kluczowe role.

3.2 Higiena osobista

- 3.2.1* Oparte na ryzyku wymagania dotyczące higieny osobistej należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać. Należy również zapewnić że obejmują one co najmniej następujące obszary:
- włosy i brody
 - odzież ochronną (w tym warunki jej użytkowania w pomieszczeniach socjalnych)
 - mycie rąk, dezynfekcja i higiena
 - jedzenie, picie, palenie/palenie e- papierosów lub inne używanie tytoniu
 - działania podejmowane w przypadku zranień i uszkodzeń skóry
 - paznokcie, biżuteria, sztuczne paznokcie/rzęsy i rzeczy osobiste (w tym leki)
 - powiadamianie o chorobach zakaźnych i warunkach wpływających na bezpieczeństwo żywności poprzez badania sanitarno-epidemiologiczne).
- 3.2.2* **KON° 3: Należy zapewnić, że wymagania dotyczące higieny osobistej są zrozumiałe i stosowane przez cały odpowiedni personel, wykonawców i gości.**
- 3.2.3 Przestrzeganie wymagań dotyczących higieny osobistej należy monitorować z częstotliwością opartą na ryzyku, jednak nie rzadziej niż raz w okresie 3 miesięcy.

- 3.2.4 Należy wdrożyć i utrzymać program oparty na ryzyku w celu kontroli skuteczności higieny rąk.
- 3.2.5 Nie należy nosić widocznej biżuterii (łącznie z kolczykami/ piercingiem) ani zegarków. Wszelkie wyjątki należy poddać kompleksowej ocenie w oparciu o ryzyko i skutecznie nimi zarządzać.
- 3.2.6 Skaleczenia i otarcia skóry należy osłonić plastrem/opatrunkiem, który nie może stwarzać ryzyka zanieczyszczenia. Należy stosować wodoodporne plastry, opatrunki i w kolorze w innym niż kolor produktu. W stosownych przypadkach:
- plaster/ opatrunek zawiera metalowy pasek
 - należy założyć rękawice jednorazowe.
- 3.2.7 W miejscach pracy, gdzie wymagane jest noszenie nakryć głowy i/lub masek na brody, włosy należy całkowicie zakryć, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktu.
- 3.2.8* Należy wdrożyć zasady użytkowania dla miejsc pracy/czynności, w których wymagane jest noszenie rękawiczek (kolor inny niż kolor produktu)
- 3.2.9 Należy udostępnić odpowiednie ubrania ochronne w wystarczającej ilości dla wszystkich pracowników.
- 3.2.10 Należy zapewnić, że wszystkie ubrania ochronne są dokładnie i regularnie prane we własnym zakresie przez firmę, przez zatwierdzonych kontraktorów lub przez pracowników. Decyzję ta jest udokumentowana i oparta na ryzyku. Wymagania związane z praniem zapewnią co najmniej:
- wystarczającą segregację pomiędzy brudną i czystą odzieżą przez cały czas
 - skuteczne pranie określające warunki dotyczące temperatury wody i dozowania detergentu
 - unikanie zanieczyszczenia do momentu użycia.
- Skuteczność prania należy monitorować.
- 3.2.11 W przypadku jakiegokolwiek problemu zdrowotnego lub choroby zakaźnej, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności, należy podjąć działania w celu zminimalizowania ryzyka zanieczyszczenia.

3.3 Szkolenie i instruktaż

- 3.3.1* Udokumentowane programy szkoleniowe i/lub instruktażowe należy wdrożyć w odniesieniu do wymagań dotyczących produktu i procesu oraz potrzeb szkoleniowych pracowników, w oparciu o ich stanowisko pracy i należy w nich uwzględnić:
- treść/ zawartość szkoleń
 - częstotliwość szkoleń
 - zadania pracowników
 - języki
 - wykwalifikowanych trenerów/ instruktorów
 - ocena skuteczności szkolenia.
- 3.3.2* Udokumentowane programy szkoleń i/lub instruktaży należy zastosować do całego personelu, w tym pracowników sezonowych i tymczasowych oraz pracowników firm zewnętrznych, zatrudnionych w danym obszarze pracy. Po zatrudnieniu, a przed przystąpieniem do pracy, należy przeszkolić pracowników zgodnie z udokumentowanym programem szkolenia/instruktażu.

3.3.3 Należy udostępnić dokumentację wszystkich szkoleń/instrukcji, stwierdzającą:

- listę uczestników (wraz z podpisami)
- datę
- czas trwania
- treść szkolenia
- nazwisko wykwalifikowanego trenera

Procedurę lub program należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać w celu udowodnienia skuteczności programów szkoleniowych i/lub instruktażowych.

3.3.4 Treść szkoleń/ instruktaży należy weryfikować i uaktualniać w razie potrzeby. Szczególną uwagę należy zwrócić na co najmniej następujące kwestie:

- bezpieczeństwo żywności
- autentyczność produktu, w tym oszustwa żywnościowe
- jakość produktu
- obrona żywności (food defence)
- wymagania prawne dotyczące żywności
- modyfikacje produktu/ procesu
- informacje zwrotne z poprzednich udokumentowanych programów szkoleniowych/instruktaży.

3.4 Zaplecze socjalne

3.4.1* Należy zagwarantować odpowiednie pomieszczenia dla personelu, które są proporcjonalne do wielkości, wyposażone w zależności od liczby personelu oraz zaprojektowane i kontrolowane w celu zminimalizowania zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności. Takie urządzenia należy utrzymywać w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu.

3.4.2 Należy zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia produktu przez żywność i napoje i/lub materiały obce. Należy zwrócić uwagę na żywność i napoje z automatów sprzedających, stołówki i/lub przynoszone do pracy przez personel.

3.4.3 Szatnie należy zlokalizować tak, aby umożliwić bezpośredni dostęp do miejsc, w których odbywa się obróbka nieopakowanych produktów spożywczych. Jeżeli infrastruktura na to nie pozwala, należy wdrożyć i utrzymać alternatywne środki w celu zminimalizowania ryzyka zanieczyszczenia produktu. Odzież wierzchnią i odzież ochronną należy przechowywać oddzielnie, chyba że wdrożono i utrzymano alternatywne środki zapobiegające ryzyku zanieczyszczenia.

3.4.4 Należy zapewnić, że toalety mają bezpośredniego dostępu ani nie stwarzają ryzyka skażenia obszarów, w których pracuje się z produktami. Toalety należy wyposażać w odpowiednie urządzenia do mycia rąk. Sanitariaty należy wyposażać w odpowiednią naturalną lub mechaniczną wentylację. Należy uniemożliwić mechaniczny przepływ powietrza z obszaru skażonego do obszaru czystego.

3.4.5* Należy zapewnić urządzenia do higieny rąk, które obejmują co najmniej:

- odpowiednią liczbą umywalek
- odpowiednią lokalizację w punktach dostępu do i/lub w obrębie obszarów produkcyjnych

- przeznaczone wyłącznie do mycia rąk.

Konieczność stosowania podobnych urządzeń w dalszych obszarach (np. w obszarze pakowania) należy oprzeć na ocenie ryzyka.

3.4.6 Należy zapewnić by stanowiska do higieny rąk:

- posiadały bieżącą pitną wodę o odpowiedniej temperaturze
- posiadały odpowiednie wyposażenie do mycia i dezynfekcji
- posiadały odpowiednie wyposażenie do suszenia rąk.

3.4.7 W przypadku gdy procesy wymagają wyższego standardu higieny, wyposażenie/stanowiska do mycia rąk należy wyposażać dodatkowo w:

- bezdotykowy osprzęt (hand contact-free fittings)
- dezynfekcję rąk
- kosze otwierane bez użycia rąk (hand contact-free opening).

3.4.8 W razie potrzeby należy udostępnić i stosować urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji butów, obuwia i dodatkowej odzieży ochronnej.

4 Procesy operacyjne

4.1 Koncentracja na kliencie i umowa z klientem

4.1.1 Należy wdrożyć i utrzymywać procedurę pozwalającą na identyfikację podstawowych potrzeb i oczekiwań klientów. Informacje zwrotne z tego procesu należy wykorzystywać jako dane wejściowe do ciągłego doskonalenia firmy.

4.1.2 Wszystkie wymagania związane z bezpieczeństwem żywności i jakością produktów, zawarte w umowach z klientami, oraz wszelkie zmiany tych klauzul, należy przekazać i wdrożyć w odpowiednim dziale.

4.1.3* **KO NR 4: Tam, gdzie istnieją uzgodnienia z klientami związane z:**

- recepturą produktu (w tym właściwości surowców)
- procesem
- wymaganiami technologicznymi
- planami testowania i monitorowania
- opakowaniem
- etykietowaniem

należy przestrzegać.

4.1.4 Zgodnie z wymaganiami klienta, najwyższe kierownictwo zobowiązane jest informować swoich zainteresowanych klientów, tak szybko jak to możliwe, o wszelkich kwestiach związanych z bezpieczeństwem lub legalnością produktu, w tym o odchyleniach i niezgodnościach stwierdzonych przez właściwe organy nadzorujące.

4.2 Specyfikacje i receptury

4.2.1 Specyfikacje

4.2.1.1* Specyfikacje należy udokumentować i wdrożyć dla wszystkich produktów gotowych. Należy zapewnić, że są aktualne, jednoznaczne i zgodne zgodnie z wymaganiami prawa i wymaganiami klientów.

4.2.1.2 Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać procedurę kontroli tworzenia, zatwierdzania i zmiany specyfikacji, która obejmuje, w razie potrzeby, akceptację klienta (klientów). Jeżeli wymagają tego klienci, specyfikacje produktów należy formalnie uzgodnić.

Należy zapewnić, żeby ta procedura obejmowała aktualizację specyfikacji produktów gotowych w przypadku jakichkolwiek modyfikacji związanych z:

- surowcami
- składem/ recepturami
- procesami wpływającymi na produkty gotowe
- opakowaniami wpływającymi na produkty gotowe.

4.2.1.3* **KO N° 5: Specyfikacje należy udokumentować i wdrożyć dla wszystkich surowców (składniki, dodatki, materiały opakowaniowe, powtórnego przetwarzania (rework)). Należy zapewnić, aby specyfikacje były aktualne, jednoznaczne i zgodne z wymaganiami prawa oraz, jeśli zostało to określone, z wymaganiami klienta.**

4.2.1.4 Należy zapewnić, że specyfikacje i/lub ich zawartość były dostępne na miejscu dla wszystkich właściwych pracowników.

4.2.1.5* W przypadku gdy wymaga się, aby produkty były etykietowane i/lub promowane z oświadczeniem lub gdy wyklucza się pewne metody obróbki lub produkcji, należy wprowadzić środki w celu wykazania zgodności z takim oświadczeniem.

4.3 Rozwój produktu / Modyfikacja produktu/Modyfikacja procesu produkcyjnego

4.3.1 Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać procedurę rozwoju lub modyfikacji produktów i/lub procesów, która obejmuje co najmniej analizę zagrożeń i ocenę związanych z nimi ryzyka.

4.3.2* Procedura ta zapewnia, że etykietowanie jest zgodne z aktualnymi przepisami kraju/ów przeznaczenia i wymaganiami klienta.

4.3.3* Należy zapewnić, aby w wyniku procesu rozwoju i/lub modyfikacji opracowano specyfikacje dotyczące receptury, ponownego przerobu (rework), materiałów opakowaniowych, procesów produkcyjnych oraz aby były one zgodne z bezpieczeństwem żywności, jakością produktu, legalnością, autentycznością i wymaganiami klienta. Obejmuje to próby fabryczne, testowanie produktów i monitorowanie procesów. Postęp i wyniki procesu rozwoju/modyfikacji produktu należy rejestrować.

- 4.3.4 Należy przeprowadzić badania przechowalnicze produktu lub dokonać odpowiedniej walidacji poprzez ocenę mikrobiologiczną, chemiczną i organoleptyczną, a także uwzględnić skład produktu, opakowanie, produkcję i zadeklarowane warunki. Okres ważności należy określić zgodnie z niniejszą oceną.
- 4.3.5 Zalecenia dotyczące przygotowania i/lub instrukcje dotyczące stosowania produktów żywnościowych związane z bezpieczeństwem żywności i/lub jakością produktu należy zwalidować i udokumentować.
- 4.3.6 Informacje o wartościach odżywczych lub informacje o wartościach odżywczych zadeklarowane na etykietach należy zwalidować za pomocą badań i/lub testów przez cały okres przydatności produktów do spożycia.

4.4 Zakupy

- 4.4.1* Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać procedurę pozyskiwania surowców, półproduktów i materiałów opakowaniowych oraz zatwierdzania i monitorowania dostawców (wewnętrznych i zewnętrznych).
Należy zapewnić, że procedura ta zawiera co najmniej:
- ryzyko związane z surowcami i/lub dostawcami
 - wymagane standardy wydajności (np. certyfikacja, pochodzenie itp.)
 - sytuacje wyjątkowe (np. zakup w nagłych wypadkach)
- oraz, w oparciu o ryzyko, dodatkowe kryteria, na przykład:
- audyty przeprowadzane przez doświadczoną i kompetentną osobę
 - wyniki testów
 - wiarygodność dostawcy
 - reklamacje
 - kwestionariusz dostawcy.
- 4.4.2 Należy zapewnić, że zakupione materiały są oceniane, w oparciu o ryzyko i status dostawców, pod kątem bezpieczeństwa żywności, jakości produktu, legalności i autentyczności. Wyniki stanowią podstawę planów badań i monitorowania.
- 4.4.3* Usługi serwisowe, które mają, na podstawie ryzyka, wpływ na bezpieczeństwo żywności i jakość produktu, należy ocenić, aby zapewnić ich zgodność z określonymi wymaganiami.
Należy uwzględnić przy tym co najmniej:
- określone wymagania dotyczące usługi/serwisu
 - status dostawcy (zgodnie z jego oceną)
 - wpływ usługi/serwisu na gotowe produkty.
- 4.4.4* W przypadku gdy część procesu przetwarzania produktu i/lub pakowania podstawowego i/lub etykietowania jest zlecana na zewnątrz, należy to dokumentować w systemie zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, a procesy te należy kontrolować w celu zagwarantowania, że bezpieczeństwo żywności, jakość produktu, jego legalność i autentyczność nie zostaną zagrożone. Kontrolę procesów zleczanych na zewnątrz (outsourced processes) należy zidentyfikować i udokumentować. W razie potrzeby należy przedstawić dowody, że klient został poinformowany o takim procesie zleconym na zewnątrz i wyraził na niego zgodę.

- 4.4.5 Należy udokumentować i wdrożyć umowę obejmującą procesy zlecone na zewnątrz i opisującą wszelkie ustalenia poczynione w związku z nimi, w tym kontrole wewnętrzne procesowe, plany testowania i monitorowania.
- 4.4.6 Dostawcy procesów zleconych na zasadzie outsourcingu są zatwierdzani poprzez:
- certyfikat zgodności z IFS Food lub innym uznanym przez GFSI standardem certyfikacji bezpieczeństwa żywności, lub
 - udokumentowany audyt dostawcy, przeprowadzony przez doświadczoną i kompetentną osobę, który obejmuje co najmniej wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności, jakości, legalności i autentyczności produktu.
- 4.4.7 Pozyskiwanie materiałów i oceny dostawców należy poddać przeglądowi co najmniej raz w okresie 12 miesięcy lub w przypadku wystąpienia istotnych zmian. Zapisy z przeglądów i wynikających z ich działań należy udokumentować.

4.5 Opakowanie produktu

- 4.5.1 * W oparciu o ryzyko i zamierzone zastosowanie, należy określić kluczowe parametry materiałów opakowaniowych poprzez szczegółowe specyfikacje zgodne z obowiązującymi przepisami oraz innymi istotnymi zagrożeniami lub ryzykiem.
- Użyteczność materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz istnienie bariery funkcjonalnej (barier funkcjonalnych) należy zwalidować w odniesieniu do każdego odpowiedniego produktu. Należy to monitorować i wykazać za pomocą testów/analiz, takich jak na przykład:
- testy organoleptyczne
 - testy przechowalnicze
 - analizy chemiczne
 - wyniki testów migracji.
- 4.5.2 Dla wszystkich materiałów opakowaniowych, które mogą mieć wpływ na produkty, należy udokumentować deklaracje zgodności, które poświadczają zgodność z wymaganiami prawa. W przypadku, gdy nie mają zastosowania żadne szczególne regulacje prawne, należy udostępnić dowody potwierdzające, że materiały opakowaniowe są odpowiednie do użycia. Odnosi się to do materiałów opakowaniowych, które mogą mieć wpływ/ oddziaływanie na surowce, półprodukty i produkty gotowe.
- 4.5.3 Należy zapewnić, aby zastosowane opakowanie i oznakowanie było zgodne z pakowanym produktem oraz z uzgodnioną specyfikacją klienta. Należy zapewnić, by informacje na etykietach były czytelne i nieusuwalne. Należy to monitorować i dokumentować przynajmniej na początku i na końcu zmiany produkcyjnej, jak również przy każdej zmianie produktu.

4.6 Lokalizacja zakładu

- 4.6.1* Należy zbadać potencjalny negatywny wpływ na bezpieczeństwo żywności i/lub jakość produktu ze środowiska fabrycznego (np. grunt, powietrze). W przypadku zidentyfikowania zagrożeń (np. bardzo zapyłone powietrze, silne zapachy) należy udokumentować, wdrożyć środki i dokonać przeglądu ich skuteczności co najmniej raz w okresie 12 miesięcy lub w przypadku wystąpienia istotnych zmian.

4.7 Otoczenie zakładu

- 4.7.1 Wszystkie zewnętrzne obszary zakładu należy utrzymywać w czystości, porządku. Należy je tak zaprojektować i utrzymywać, aby zapobiec zanieczyszczeniu. Jeżeli naturalny drenaż jest niewystarczający, należy zainstalować odpowiedni system drenażowy.
- 4.7.2 Magazynowanie na zewnątrz budynków należy ograniczyć do minimum. W przypadku gdy towary są przechowywane na zewnątrz, należy zapewnić, że nie ma ryzyka zanieczyszczenia lub negatywnego wpływu na bezpieczeństwo i jakość żywności.

4.8 Układ zakładu i rozplanowanie procesów

- 4.8.1 Należy udokumentować i utrzymywać plan terenu obejmujący wszystkie budynki i opisujący, co najmniej, przebieg procesu:
- produktów gotowych
 - półproduktów, w tym ponowny przerób (rework)
 - materiałów opakowaniowych
 - surowców
 - personelu
 - odpadów
 - wody.
- 4.8.2* Należy wdrożyć, utrzymywać, przeglądać i w razie potrzeby modyfikować przepływ procesu, od przyjęcia towarów do wysyłki, aby zapewnić uniknięcie ryzyka mikrobiologicznego, chemicznego i fizycznego zanieczyszczenia surowców, materiałów opakowaniowych, półproduktów i wyrobów gotowych. Należy minimalizować ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego poprzez zastosowanie skutecznych środków.
- 4.8.3 W przypadku obszarów wrażliwych na ryzyko mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne, należy je zaprojektować i użytkować w taki sposób, aby zapewnić, że bezpieczeństwo produktu nie zostanie zagrożone.
- 4.8.4 Zaplecze laboratoryjne i kontrole prowadzone w trakcie procesu nie mogą zagrażać bezpieczeństwu produktów.

4.9 Pomieszczenia produkcyjne i magazynowe

4.9.1 Wymagania konstrukcyjne

- 4.9.1.1* Pomieszczenia, w których produkty żywnościowe są przygotowywane, poddawane obróbce, przetwarzane i przechowywane, należy zaprojektować i wybudować w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności.

4.9.2 Ściany

- 4.9.2.1 Ściany należy zaprojektować i wykonać tak, aby spełniały wymagania produkcyjne w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu, zmniejszający kondensację i rozwój pleśni, ułatwiający czyszczenie, a w razie potrzeby dezynfekcję.
- 4.9.2.2 Powierzchnie ścian należy utrzymywać w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu i łatwy do czyszczenia; powinny one być nieprzepuszczalne i odporne na zużycie, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia produktu.
- 4.9.2.3 Łączenia między ścianami, podłogami i sufitami należy zaprojektować tak, aby ułatwić ich czyszczenie, a w razie potrzeby dezynfekcję.

4.9.3 Podłogi

- 4.9.3.1 Posadzki należy zaprojektować i skonstruować tak, aby spełniały wymagania produkcyjne i należy je utrzymywać w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu i ułatwiający czyszczenie, a w razie potrzeby dezynfekcję. Należy zapewnić, aby powierzchnie były nieprzepuszczalne i odporne na zużycie.
- 4.9.3.2 Należy zapewnić higieniczne usuwanie wody i innych mediów płynnych/ ścieków. Systemy odwadniające należy zaprojektować, wykonać i utrzymywać w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia produktu (np. przedostanie się szkodników, obszary wrażliwe na przenoszenie zapachu lub zanieczyszczeń) oraz aby były łatwe do czyszczenia.
- 4.9.3.3 W obszarach przetwarzania żywności, maszyny i rurociągi należy rozmieścić tak, aby ścieki, jeśli to możliwe, spływały bezpośrednio do odpływu. Należy zapewnić, aby woda i inne ciecze bez trudności docierały do odpływu za pomocą odpowiednich środków. Należy unikać stagnacji kałuży.

4.9.4 Sufity/konstrukcje podwieszane

- 4.9.4.1 Sufity (lub tam, gdzie sufity nie zostały zainstalowane- spodnia część dachów) i górne instalacje (włączając przewody, kable, lampy) należy zaprojektować i wykonać w sposób ograniczający osadzanie zanieczyszczeń i kondensacji nie stwarzają ryzyka zanieczyszczenia fizycznego i/lub mikrobiologicznego.
- 4.9.4.2 W przypadku zastosowania sufitów podwieszanych należy zapewnić dostęp do wolnej przestrzeni w celu ułatwienia czyszczenia, konserwacji i kontroli pod kątem zwalczania szkodników.

4.9.5 Okna i inne otwory

- 4.9.5.1 Okna i inne otwory należy zaprojektować i wykonać w sposób zapobiegający gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz należy je utrzymać w takim stanie, aby ograniczyć zanieczyszczenie.
- 4.9.5.2 Tam, gdzie istnieje ryzyko skażenia, okna i przeszklenia dachowe należy pozostawić zamknięte i zablokowane podczas produkcji.

- 4.9.5.3 Gdy okna i otwory dachowe są zaprojektowane do otwierania w celu wentylacji, należy je odpowiednio zabezpieczyć łatwymi do demontażu ekranami lub też zastosować inne środki w celu ograniczenia zanieczyszczenia.
- 4.9.5.4 W strefach, gdzie manipuluje się nieopakowanym produktem, okna należy zabezpieczyć przed uszkodzeniem i zbitiem/ stłuczeniem.

4.9.6 Drzwi i bramy

- 4.9.6.1 Drzwi i bramy należy utrzymać w stanie zapobiegającym zanieczyszczeniu i łatwym do czyszczenia. Należy wykonać je z materiałów nieabsorbujących, aby uniknąć:
- odprysków
 - łuszczącej farby
 - korozji.
- 4.9.6.2 Drzwi zewnętrzne i bramy należy skonstruować tak, aby uniemożliwić dostęp szkodników.
- 4.9.6.3 Plastikowe kurtyny paskowe oddzielające strefy należy utrzymywać w taki sposób, aby zapobiegały zanieczyszczeniu i były łatwe do czyszczenia.

4.9.7 Oświetlenie

- 4.9.7.1 Należy zapewnić, żeby wszystkie strefy produkcji, magazynowania, odbioru i wysyłki miały odpowiedni poziom oświetlenia.

4.9.8 Klimatyzacja/Wentylacja

- 4.9.8.1 We wszystkich obszarach należy zaprojektować, wykonać i utrzymać odpowiednią naturalną i/lub sztuczną wentylację.
- 4.9.8.2 Jeżeli zainstalowano urządzenia wentylacyjne, filtry i inne elementy należy zapewnić, że są one łatwo dostępne i monitorowane, czyszczone lub wymieniane w razie potrzeby.
- 4.9.8.3 Urządzenia klimatyzacyjne i wymuszony strumień powietrza nie mogą prowadzić do zagrożenia bezpieczeństwa i jakości produktu.
- 4.9.8.4 Urządzenia pochłaniające pył należy zainstalować w miejscach, gdzie powstają znaczne ilości pyłu.

4.9.9 Woda

- 4.9.9.1* Należy zapewnić, aby woda używana do mycia rąk, czyszczenia i dezynfekcji lub jako składnik w procesie produkcyjnym miała jakość wody pitnej w miejscu użycia i była dostarczana w wystarczających ilościach.
- 4.9.9.2 Jakość wody (w tym wody pochodzącej z recyklingu), pary lub lodu należy monitorować zgodnie z opartym na ryzyku planem pobierania próbek.

- 4.9.9.3 Należy zapewnić, aby woda z recyklingu, która jest wykorzystywana w procesie, nie stanowiła zagrożenia skażeniem.
- 4.9.9.4 Należy zapewnić, aby woda niezdatna do picia była rozprowadzana oddzielnymi, odpowiednio oznakowanymi rurociągami. Należy zapewnić, by rurociągi te nie były połączone z systemem wody pitnej ani nie dopuszczają możliwości refluksu, aby zapobiec zanieczyszczeniu źródeł wody pitnej lub otoczenia zakładu.

4.9.10 Sprężone powietrze i gazy

- 4.9.10.1* Jakość sprężonego powietrza, które ma bezpośredni kontakt z żywnością lub materiałami mającymi kontakt z żywnością, należy monitorować w oparciu o ryzyko. Należy zapewnić, aby sprężone powietrze nie stwarzało ryzyka zanieczyszczenia.
- 4.9.10.2 Należy zapewnić, aby gazy, które mają bezpośredni kontakt z żywnością lub materiałami mającymi kontakt z żywnością, wykazywały bezpieczeństwo i jakość w odniesieniu do zamierzonego zastosowania.

4.10 Mycie i dezynfekcja

- 4.10.1* Harmonogramy czyszczenia i dezynfekcji oparte na ryzyku należy zwalidować, udokumentować i wdrożyć. Plany te określają:
- cele
 - odpowiedzialności
 - używane produkty i instrukcje użytkowania
 - dozowanie środków chemicznych do mycia i dezynfekcji
 - obszary i przedziały czasowe dla działań związanych z czyszczeniem i dezynfekcją
 - częstotliwość czyszczenia i dezynfekcji
 - kryteria proces mycia CIP, jeśli ma zastosowanie
 - wymagania dotyczące dokumentacji
 - oznaczenia zagrożeń (jeśli konieczne)
- 4.10.2 Działania związane z czyszczeniem i dezynfekcją należy wdrożyć, a ich wynikiem powinny być skutecznie oczyszczone pomieszczenia, obiekty i urządzenia.
- 4.10.3 Czynności związane z czyszczeniem i dezynfekcją należy udokumentować, a zapisy te powinny być weryfikowane przez odpowiedzialną wyznaczoną osobę w firmie.
- 4.10.4* Należy zapewnić, że czynności związane z czyszczeniem i dezynfekcją są wykonywane wyłącznie przez kompetentny personel. Personel zostanie przeszkolony w zakresie wykonywania harmonogramów czyszczenia i dezynfekcji.
- 4.10.5* Należy wyraźnie określić przeznaczenie sprzętu do mycia i dezynfekcji. Należy go używać i przechowywać w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu.
- 4.10.6 Karty charakterystyki i instrukcje użytkowania należy udostępnić na miejscu dla środków chemicznych do mycia i dezynfekcji. Personel odpowiedzialny za czynności związane z czyszczeniem i dezynfekcją ma obowiązek wykazać się znajomością takich instrukcji.

- 4.10.7 Skuteczność środków czyszczenia i dezynfekcji należy zweryfikować. Weryfikacja opiera się na harmonogramie pobierania próbek opartym na ryzyku i uwzględnia jedno lub kilka działań, na przykład:
- inspekcję wizualną
 - szybkie testowanie
 - analityczne metody badania
- Wynikające z tego działania naprawcze należy udokumentować.
- 4.10.8 Harmonogramy mycia i dezynfekcji należy weryfikować i w razie konieczności modyfikować (w przypadku zmiany produktów, procesów lub wyposażenia/sprzętu do mycia i dezynfekcji).
- 4.10.9 W przypadku, gdy firma wynajmuje serwis zewnętrzny w celu przeprowadzenia operacji mycia i dezynfekcji w obszarze produkcji, wszystkie wyżej wymienione wymagania należy jasno określić w umowie o świadczenie usług.

4.11 Gospodarka odpadami

- 4.11.1* Procedura gospodarowania odpadami jest dokumentowana, wdrażana i utrzymywana, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.
- 4.11.2 Należy spełniać wszystkie obowiązujące wymagania prawne dotyczące usuwania odpadów.
- 4.11.3 Odpady żywności i inne odpady należy usuwać tak szybko jak to możliwe ze stref przetwarzania żywności. Należy unikać gromadzenia się odpadów.
- 4.11.4 Pojemniki do zbierania odpadów należy wyraźnie oznaczyć, odpowiednio zaprojektować i utrzymywać, oraz są łatwe do czyszczenia, a w razie potrzeby dezynfekować.
- 4.11.5 Jeżeli firma decyduje się na segregację odpadów żywnościowych i ponowne wprowadzanie ich do łańcucha dostaw pasz, wówczas należy wdrożyć odpowiednie środki lub procedury, aby zapobiec zanieczyszczeniu lub pogorszeniu jakości tego materiału.
- 4.11.6 Odpady należy zbierać do oddzielnych pojemników, w zależności od zakładanego sposobu usuwania. Usuwanie należy dokonywać wyłącznie przez upoważnioną firmę zewnętrzną. Należy prowadzić zapisy związane z usuwaniem odpadów.

4.12 Ograniczenie/ mitygacja ryzyka związanego z ciałami obcymi

- 4.12.1* **KO N° 6: W oparciu o ryzyko, należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać procedury zapobiegające zanieczyszczeniu materiałami obcymi. Produkty zanieczyszczone należy traktować jak produkty niezgodne.**
- 4.12.2 Przetwarzane produkty należy zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem fizycznym, które obejmuje, ale nie ogranicza się do:
- zanieczyszczenia środowiska
 - wycieków olejów lub kapiących płynów z maszyn
 - zanieczyszczenia pyłem.

Szczególną uwagę należy również zwrócić na ryzyko zanieczyszczenia produktu związane z:

- sprzętem i narzędziami (np. pomocniczymi)
- rurami
- ciągami komunikacyjnymi nad liniami produkcyjnymi) (walkways)
- platformami
- drabinami.

Jeżeli ze względu na właściwości technologiczne i/lub potrzeby nie jest możliwa skuteczna ochrona produktów, należy określić i wdrożyć odpowiednie środki kontroli.

- 4.12.3 Wszystkie substancje chemiczne znajdujące się na terenie zakładu należy dostosować do celu, oznakować, przechowywać i obchodzić się z nimi w taki sposób, aby nie stwarzały ryzyka zanieczyszczenia.
- 4.12.4 Tam, gdzie jest wymagany sprzęt (dektery) do wykrywania metalu i/lub ciał obcych, należy go zainstalować, w celu zapewnienia maksymalnej efektywności wykrywania, aby uniknąć późniejszego zanieczyszczenia. Detektory te należy poddać konserwacji w celu uniknięcia nieprawidłowego działania przynajmniej raz w okresie 12 miesięcy lub w przypadku wystąpienia istotnych zmian.
- 4.12.5 Należy określić odpowiednią dokładność wszystkich urządzeń i metod przeznaczonych do wykrywania i/lub eliminowania materiałów obcych. Badania funkcjonalne takich urządzeń i metod przeprowadza się z częstotliwością opartą na ryzyku. W przypadku nieprawidłowego działania lub awarii ocenia się wpływ na produkty i procesy.
- 4.12.6 Potencjalnie zanieczyszczone produkty należy izolować. Dostęp i czynności związane z dalszą obsługą lub testowaniem tych izolowanych produktów może wykonać tylko upoważniony personel.
- 4.12.7 W obszarach, w których odbywa się obróbka surowców, półproduktów i produktów gotowych, należy wykluczyć stosowanie szkła i/lub materiałów kruchych; jednakże w przypadku, gdy nie można uniknąć obecności szkła i/lub materiałów kruchych, należy kontrolować ryzyko, a szkło i/lub materiały kruche powinny być czyste i nie powinny stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa produktu.
- 4.12.8 Należy wdrożyć i utrzymać środki oparte na ryzyku w odniesieniu do postępowania z opakowaniami szklanymi, pojemnikami szklanymi lub innymi rodzajami pojemników w procesie produkcyjnym (przewracanie, wydmuchiwanie, przepłukiwanie itp.). Po tym etapie procesu niedopuszczalne jest dalsze ryzyko zanieczyszczenia.
- 4.12.9 Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać procedury opisujące środki podejmowane w przypadku stłuczenia/uszkodzenia szkła i/lub materiałów kruchych. Środki takie uwzględniają identyfikację zakresu towarów, które należy odizolować, określenie upoważnionego personelu, oczyszczenie i w razie potrzeby dezynfekcję środowiska produkcyjnego oraz zwolnienie linii produkcyjnej do dalszej produkcji.
- 4.12.10 Stłuczenie/ uszkodzenie szkła i kruchego materiału należy rejestrować. Wyjątki należy uzasadnić i udokumentować.
- 4.12.11 W przypadku stosowania kontroli wzrokowej w celu wykrycia materiałów obcych, należy odpowiednio przeszkolić personel, a w celu maksymalizowania skuteczności procesu należy przeprowadzać (z odpowiednią częstotliwością) zmiany personelu.

- 4.12.12 W obszarach, w których odbywa się obróbka surowców, półproduktów i produktów gotowych, należy wyeliminować stosowanie drewna; Tam, gdzie nie można uniknąć stosowania drewna, należy kontrolować ryzyko, a drewno musi być czyste i nie może stwarzać ryzyka dla bezpieczeństwa produktu.

4.13 Monitorowanie i kontrola szkodników

- 4.13.1 Pomieszczenia zakładu i sprzęt należy zaprojektować, zbudować i utrzymywać tak, aby zapobiec inwazji szkodników.
- 4.13.2* Środki zwalczania szkodników oparte na ocenie ryzyka należy dokumentować, wdrożyć i utrzymywać. Należy zapewnić, że są one zgodne z lokalnymi wymaganiami prawa i uwzględniają co najmniej:
- środowisko fabryczne (potencjalne i ukierunkowane szkodniki)
 - rodzaj surowców/produktów gotowych
 - plan zakładu z umiejscowieniem urządzeń (mapa pułapek)
 - konstrukcje budowlane o zwiększonej „podatności” na aktywność szkodników, takie jak sufity, piwnice, rury, narożniki
 - oznaczenie urządzeń na terenie zakładu
 - osoby odpowiedzialne, spośród personelu / z zewnątrz
 - stosowane produkty/ środki oraz ich instrukcje użycia i bezpieczeństwa
 - częstotliwość inspekcji
 - wynajęte pomieszczenie magazynowe (jeśli dotyczy).
- 4.13.3 W przypadku gdy firma wynajmuje serwis zewnętrzny w zakresie kontroli szkodników, wszystkie wymagania określone powyżej, należy jasno określić w umowie o świadczenie usług. W firmie należy wyznaczyć i przeszkolić osobę do monitorowania środków kontroli szkodników. Nawet jeśli usługa zwalczania szkodników jest zlecana na zewnątrz, odpowiedzialność za niezbędne działania (w tym bieżący nadzór nad działaniami związanymi ze zwalczaniem szkodników) pozostaje w firmie.
- 4.13.4 Inspekcje w zakresie kontroli szkodników i działania wynikające z tych inspekcji należy dokumentować. Należy monitorować i rejestrować realizację działań. Każde infestacje szkodników należy dokumentować i podjąć odpowiednie środki kontroli.
- 4.13.5 Należy zapewnić, że przynęty, pułapki i środki do tępienia owadów są w pełni sprawne, w wystarczającej liczbie, zaprojektowane zgodnie z przeznaczeniem, umieszczone w odpowiednich miejscach i używane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu.
- 4.13.6 Dostawy towarów należy sprawdzać podczas przyjęcia pod kątem obecności szkodników. Wszelkie przypadki wykrycia należy rejestrować.
- 4.13.7 Skuteczność środków kontroli szkodników należy monitorować, łącznie z analizą trendów, w celu umożliwienia podjęcia odpowiednich działań w odpowiednim czasie. Należy zapewnić dostępność zapisów z tego monitorowania.

4.14 Przyjęcie i przechowywanie towarów

- 4.14.1* Wszystkie dostawy towarów, w tym materiały opakowaniowe i etykiety, należy sprawdzać pod kątem zgodności ze specyfikacjami i określonym planem kontroli. Plan kontroli należy uzasadnić oceną ryzyka. Należy zapewnić dostępność zapisów z inspekcji.
- 4.14.2* Należy wdrożyć i utrzymać system zapewniający warunki przechowywania surowców, półproduktów, gotowych produktów i materiałów opakowaniowych, odpowiadających specyfikacjom produktu i nie wywierających negatywnego wpływu na inne produkty.
- 4.14.3 Surowce, opakowania, półprodukty i produkty gotowe powinny być przechowywane w celu minimalizacji ryzyka zanieczyszczenia lub innego negatywnego wpływu.
- 4.14.4 Należy zapewnić odpowiednie pomieszczenia magazynowe do zarządzania i przechowywania materiałów roboczych, substancji pomocniczych i dodatków. Należy przeszkolić personel odpowiedzialny za zarządzanie pomieszczeniami magazynowymi.
- 4.14.5* Należy zapewnić, że wszystkie produkty są zidentyfikowane. Produktów należy używać zgodnie z zasadami pierwszy wchodzi / pierwszy wychodzi i / lub wcześniejsza data trwałości/ pierwszy wychodzi (FIFO) First In/First Out and/or (FEFO) First Expired/First Out.
- 4.14.6 Jeżeli firma korzysta z usług magazynowych trzeciej strony, należy zapewnić aby dostawca usług był certyfikowany zgodnie z IFS Logistics lub innym uznanym przez GFSI standardem bezpieczeństwa żywności obejmującym odpowiedni zakres działalności. W przeciwnym razie, należy spełnić wszystkie odpowiednie wymagania równoważne z własnymi procedurami przechowywania stosowanymi przez firmę, co należy określić w odpowiedniej umowie.

4.15 Transport

- 4.15.1* Warunki wewnątrz pojazdów takie jak na przykład:
- dziwne zapachy
 - duże zapylenie
 - niepożądana wilgoć
 - szkodniki
 - pleśń
- należy sprawdzić przed załadunkiem i udokumentować w celu zapewnienia zgodności z określonymi warunkami.
- 4.15.2 W przypadku, gdy towary wymagają określonej temperatury podczas transportu, należy przed załadunkiem, sprawdzić temperaturę wewnątrz pojazdu i fakt ten odnotować.
- 4.15.3 Należy wdrożyć procedury zapobiegające zanieczyszczeniu podczas transportu (w tym załadunku i rozładunku). Jeśli ma to zastosowanie, należy uwzględnić różne kategorie towarów (żywność/ towary nieżywnościowe).
- 4.15.4 W przypadku, gdy towary wymagają określonej temperatury podczas transportu, należy zapewnić i udokumentować utrzymywanie odpowiedniego zakresu temperatury.

- 4.15.5 Należy wdrożyć oparte na ryzyku wymagania higieniczne dla wszystkich pojazdów transportowych i sprzętu używanego do załadunku/rozładunku (np. węże instalacji silosowych). Należy utrzymywać zapisy z podjętych działań.
- 4.15.6 Należy zapewnić odpowiednie do przeznaczenia miejsca załadunku/rozładunku. Należy zapewnić ich konstrukcję w taki sposób, aby:
- zmniejszyć ryzyko związane ze szkodnikami
 - produkty były chronione przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi
 - unikać nagromadzenia odpadów
 - zapobiegać kondensacji i rozwojowi pleśni
 - można było łatwo wykonać mycie i w razie potrzeby dezynfekcję.
- 4.15.7 Jeżeli firma korzysta z usług magazynowych trzeciej strony, należy zapewnić aby dostawca usług był certyfikowany zgodnie z IFS Logistics lub innym uznanym przez GFSI standardem bezpieczeństwa żywności obejmującym odpowiedni zakres działalności. W przeciwnym razie spełnione powinny zostać wszystkie odpowiednie wymagania równoważne z własnymi procedurami transportowymi stosowanymi przez firmę, co musi zostać jasno określone w odpowiedniej umowie.

4.16 Konserwacje i naprawy

- 4.16.1* Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać plan konserwacji, który obejmuje wszystkie krytyczne urządzenia (w tym pomieszczenia transportowe i magazynowe) w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, jakości produktu i legalności. Dotyczy to zarówno wewnętrznych czynności konserwacyjnych, jak i usługodawców. Należy zapewnić, że plan obejmuje obowiązki, priorytety i terminy realizacji.
- 4.16.2 Podczas prac konserwacyjnych i naprawczych oraz po ich zakończeniu, należy zapewnić bezpieczeństwo żywności, jakość produktów, legalność i autentyczność. Należy prowadzić dokumentację prac konserwacyjnych i naprawczych.
- 4.16.3 Należy zapewnić, że wszystkie materiały użyte do konserwacji i naprawy są odpowiednie do zamierzonego zastosowania i nie stwarzają ryzyka zanieczyszczenia.
- 4.16.4 Awarie i nieprawidłowe działanie pomieszczeń i sprzętu (w tym transportu), które są istotne dla bezpieczeństwa żywności i jakości produktu, należy zidentyfikować, udokumentować i poddać przeglądowi w celu umożliwienia podjęcia szybkich działań i udoskonalenia planu konserwacji.
- 4.16.5 Naprawy tymczasowe należy prowadzić w taki sposób, aby nie zagrażały bezpieczeństwu żywności i jakości produktu. Prace tego rodzaju należy udokumentować. Należy wyznaczyć krótkie terminy wykonania, aby usunąć usterki.
- 4.16.6 W przypadku, gdy firma wynajmuje serwis zewnętrzny zajmujący się konserwacją i naprawą, wszystkie wymagania dotyczące materiałów, sprzętu i zasad operacyjnych należy jasno określić, udokumentować i utrzymywać w umowie serwisowej, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktu.

4.17 Wyposażenie (sprzęt)

- 4.17.1* Wyposażenie (sprzęt) należy odpowiednio zaprojektować i określić dla zamierzonego zastosowania. Przed oddaniem nowego sprzętu do eksploatacji należy potwierdzić zgodność z wymaganiami bezpieczeństwa żywności, jakości produktu, legalności, autentyczności i klienta.
- 4.17.2 W przypadku wszystkich urządzeń i przyborów, które mogą mieć wpływ na produkt, należy udokumentować dowody potwierdzające zgodność z wymaganiami prawa.
W przypadku braku określonych wymagań prawnych, należy zapewnić dostępność dowodów, takich jak na przykład:
- certyfikat zgodności
 - specyfikacja techniczna
 - deklaracja własna producenta
- w celu wykazania, że wyposażenie/sprzęt jest odpowiedni do zamierzonego zastosowania.
- 4.17.3 Wyposażenie należy zlokalizować tak, aby umożliwić skuteczne czyszczenie, dezynfekcję i konserwację.
- 4.17.4 Cały sprzęt do produktów należy utrzymywać w stanie, który nie zagraża bezpieczeństwu żywności i jakości produktów.
- 4.17.5 W przypadku zmian w wyposażeniu należy dokonać przeglądu charakterystyki procesu w celu zapewnienia, że bezpieczeństwo żywności, jakość produktu, legalność, autentyczność i wymagania klienta są spełnione.

4.18 Identyfikowalność

- 4.18.1* **KO N° 7: Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać system identyfikowalności, który umożliwia identyfikację partii produktów i ich powiązanie z partiami surowców oraz materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością i/lub materiałów zawierających prawne i/lub istotne informacje dotyczące bezpieczeństwa żywności. Należy zapewnić, że system identyfikowalności obejmuje wszystkie istotne zapisy dotyczące:**
- przyjęcia
 - przetwarzanie na wszystkich etapach
 - stosowania ponownego przerobu (rework)
 - dystrybucji.
- Należy zapewnić i udokumentować identyfikowalność do momentu dostarczenia do klienta.**
- 4.18.2* System identyfikowalności, w tym bilans masy, należy testować co najmniej raz w okresie 12 miesięcy lub w przypadku wystąpienia istotnych zmian. Należy zapewnić, że próbki do badań odzwierciedlają kompleksowość oferty produktowej firmy. Zapisy badań wykazują możliwość śledzenia w przód i w tył (od dostarczonych produktów do surowców i odwrotnie).
- 4.18.3 Identyfikowalność od produktów gotowych do surowców i do klientów należy przeprowadzić w ciągu maksymalnie czterech (4) godzin. Wyniki badań, w tym ramy czasowe uzyskania informacji, należy zarejestrować, a w razie potrzeby podjąć odpowiednie działania. Należy zapewnić, że cele ram czasowych są zgodne z wymaganiami klienta, jeśli wymagane są mniej niż cztery (4) godziny.

- 4.18.4 Etykietowanie partii półproduktów lub produktów gotowych należy przeprowadzić w momencie, gdy towary są bezpośrednio pakowane, aby zapewnić wyraźną identyfikowalność towarów. W przypadku późniejszego etykietowania produktów, należy w specjalny sposób oznaczyć partię produktu na czas magazynowania. Okres trwałości (np. najlepiej spożyć przed) oznakowanych towarów należy określić na podstawie oryginalnej partii produkcyjnej.
- 4.18.5 Jeśli jest to wymagane przez klienta, zidentyfikowane próbki referencyjne dla danej partii produkcyjnej należy przechowywać właściwie i do czasu upływu terminu „spożyć do” lub „najlepiej spożyć przed datą” gotowego produktu i w razie potrzeby, na czas określony, poza tym terminem.

4.19 Ograniczenie/mitygacja ryzyka związanego z alergenami

- 4.19.1 Dla wszystkich surowców należy przeprowadzić ocenę ryzyka w celu zidentyfikowania alergenów wymagających deklaracji, w tym przypadkowych, lub technicznie nieuniknionych zanieczyszczeń krzyżowych legalnie zadeklarowanych alergenów i ich śladów. Należy zapewnić, że informacje te są dostępne i odpowiednie dla kraju/krajów sprzedaży produktów gotowych oraz, że są dokumentowane i przechowywane dla wszystkich surowców. Należy utrzymywać aktualny wykaz wszystkich surowców zawierających alergeny stosowane w pomieszczeniach. Należy również określić wszystkie mieszanki i formuły, do których dodaje się takie surowce zawierające alergeny.
- 4.19.2* Środki oparte na ryzyku należy wdrożyć i utrzymywać od momentu przyjęcia do wysyłki, aby zapewnić minimalizację potencjalnego zanieczyszczenia krzyżowego produktów alergenami. Należy rozważyć potencjalne ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego związane z co najmniej:
- środowiskiem
 - transportem
 - przechowywaniem
 - surowc
 - personelem (w tym wykonawcy i goście).
- Wdrożone środki należy monitorować.
- 4.19.3 Gotowe produkty zawierające alergeny, które wymagają deklaracji, należy deklarować zgodnie z wymaganiami prawa. Przypadkowe lub technicznie nieuniknione zanieczyszczenia krzyżowe prawnie zadeklarowanych alergenów i ich ślady należy oznakować. Decyzję należy podjąć w oparciu na ryzyku. Na etykiecie produktu należy również uwzględnić potencjalne, wzajemne skażenie alergenami pochodzącymi z surowców przetworzonych w zakładzie.

4.20 Oszustwa żywnościowe (food fraud)

- 4.20.1 Należy jasno określić obowiązki w zakresie oceny podatności na oszustwa żywnościowe (food fraud) i planu ograniczania / mitygacji takich oszustw. Należy zapewnić, że osoba odpowiedzialna (osoby odpowiedzialne) posiada(ją) odpowiednią wiedzę specjalistyczną.
- 4.20.2* Ocenę podatności na oszustwa żywnościowe, w tym kryteria oceny, należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać. Należy zapewnić, że zakres oceny obejmuje wszystkie surowce, składniki, materiały opakowaniowe i procesy zlecone na zewnątrz, aby określić ryzyko oszustwa w odniesieniu do zastępowania, błędnego etykietowania, fałszowania lub podrabiania.

- 4.20.3 Plan ograniczania skutków oszustw żywnościowych należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać w odniesieniu do oceny podatności, a także uwzględnić metody testowania i monitorowania.
- 4.20.4* Ocena podatności na oszustwa żywnościowe należy poddać przeglądowi, co najmniej raz w okresie 12 miesięcy lub w przypadku wystąpienia istotnych zmian. W razie konieczności plan food fraud należy odpowiednio zmieniać/aktualizować.

4.21 Obrona żywności

- 4.21.1 Należy określić zakres odpowiedzialności za obronę żywności. Należy zapewnić, że osoba odpowiedzialna (osoby odpowiedzialne) posiada(ją) odpowiednią wiedzę specjalistyczną.
- 4.21.2* Procedura i plan obrony żywności należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać w celu identyfikacji potencjalnych zagrożeń i określenia środków obrony żywności. Procedure ta obejmuje co najmniej:
- wymagania prawne
 - określenie krytycznych obszarów i/lub praktyk oraz polityki dostępu pracowników do nich
 - odwiedzających i wykonawców
 - jak zarządzać inspekcjami zewnętrznymi i wizytami regulacyjnymi
 - wszelkie inne właściwe środki kontroli.
- 4.21.3 Plan obrony żywności należy testować pod kątem skuteczności i poddawać przeglądowi co najmniej raz w okresie 12 miesięcy lub w przypadku wystąpienia istotnych zmian.

5 Pomiary, analiza, doskonalenie

5.1 Audyty wewnętrzne

- 5.1.1* **KON°8:** Skuteczny program audytu wewnętrznego należy dokumentować, wdrożyć i utrzymywać oraz zapewnić co najmniej, że wszystkie wymagania Standardu IFS są audytowane. Działania tę należy zaplanować w okresie 12 miesięcy, a ich realizacja nie może przekraczać 15 miesięcy. Należy zapewnić, że firma przeprowadza ocenę ryzyka, w ramach której działania, które są krytyczne dla bezpieczeństwa żywności i jakości produktu, są audytowane częściej. Program ten ma również zastosowanie do magazynów zewnętrznych będących własnością przedsiębiorstwa lub przez nie wynajmowanych.
- 5.12 Należy zapewnić, że audytorzy są kompetentni i niezależni od audytowanego działu.
- 5.1.3 Wyniki audytu wewnętrznego należy dokumentować, a ich wyniki przekazywać najwyższemu kierownictwu i osobom odpowiedzialnym za omawiany obszar działalności. Zgodność, odchylenia i niezgodności należy udokumentować i przekazać odpowiednim osobom.

5.2 Inspekcje zakładu

5.2.1* Inspekcje zakładu i otoczenia należy zaplanować i przeprowadzać w takich obszarach jak na przykład:

- stan konstrukcyjny pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych
- obszary zewnętrzne
- kontrola produktu podczas przetwarzania
- higiena podczas przetwarzania i w obszarach infrastruktury
- zagrożenia ciałami obcymi
- higiena osobista.

Należy zapewnić, że częstotliwość inspekcji jest oparta na ryzyku oraz na historii poprzednich wyników.

5.3 Walidacja i kontrola procesu

5.3.1 Należy określić kryteria zatwierdzania i kontroli procesu.

5.3.2 Należy zapewnić, że parametry procesu (temperatura, czas, ciśnienie, właściwości chemiczne itp.), które są niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i jakości produktu, są monitorowane, rejestrowane w sposób ciągły i/lub w odpowiednich odstępach czasu oraz zabezpieczone przed nieupoważnionym dostępem i/lub zmianą.

5.3.3* Wszystkie operacje ponownego przerobu (rework) należy zwalidować, monitorować i dokumentować. Działania te nie mogą mieć wpływu na wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności i jakości produktów.

5.3.4 Należy wdrożyć procedury szybkiego powiadamiania, rejestrowania i monitorowania wadliwego działania urządzeń i odchył procesów.

5.3.5 Należy wykonać walidację procesu i środowiska pracy przy użyciu zebranych danych, które są istotne dla bezpieczeństwa produktów i procesów. Jeżeli występują znaczące zmiany, należy przeprowadzić rewalidację.

5.4 Kalibracja, regulacja, kontrola urządzeń pomiarowych i monitorujących

5.4.1* Należy zidentyfikować i zarejestrować urządzenia pomiarowe i monitorujące wymagane do zapewnienia zgodności z wymaganiami bezpieczeństwa żywności i jakości produktu. Należy rejestrować status ich kalibracji. Urządzenia pomiarowe i monitorujące należy zatwierdzić zgodnie z prawem, jeśli wymagają tego aktualne odpowiednie przepisy.

5.4.2* Wszystkie urządzenia pomiarowe należy sprawdzać, monitorować, regulować i kalibrować w określonych odstępach czasu, zgodnie z określonymi, uznanymi normami/metodami i w odpowiednich granicach wartości parametrów procesu. Weryfikację należy udokumentować.

- 5.4.3 Wszystkie urządzenia pomiarowe należy wykorzystywać wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem. W przypadku gdy wyniki pomiarów lub stan urządzenia wskazują na nieprawidłowe działanie, dane urządzenie należy niezwłocznie naprawić lub wymienić. W przypadku gdy wyniki pomiarów lub stan urządzenia wskazują na nieprawidłowe działanie, dane urządzenie należy niezwłocznie naprawić lub wymienić.

5.5 Kontrola ilości nominalnej (kontrola ilości/napełniania)

- 5.5.1* Należy określić kryteria zgodności dla kontroli ilości partii. Należy stosować systematyczne i metodyczne podejście do kontroli ilości w celu spełnienia wymagań prawnych kraju/krajów przeznaczenia i specyfikacji klienta.
- 5.5.2 Należy monitorować i rejestrować kontrolę ilości zgodnie z planem pobierania próbek, który zapewnia właściwą reprezentatywność partii produkcyjnej. Należy zapewnić aby wyniki tego monitorowania były zgodne ze zdefiniowanymi kryteriami dla wszystkich produktów gotowych do wysyłki.

5.6 Analiza produktów i monitorowanie środowiska

- 5.6.1* Plany badań i monitorowania analiz wewnętrznych i zewnętrznych należy udokumentować i wdrożyć oraz określić na podstawie ryzyka, aby zapewnić spełnienie bezpieczeństwa produktu, jego jakości, legalności, autentyczności i szczególnych wymagań klienta. Należy zapewnić, że plany obejmują co najmniej:
- surowce
 - półprodukty (jeśli dotyczy)
 - produkty gotowe
 - materiałów opakowaniowych
 - powierzchnie kontaktu urządzeń z żywnością
 - odpowiednie parametry dla monitoringu środowiska.
- Wszystkie wyniki badań należy rejestrować/zapisywać.
- 5.6.2* W oparciu o ryzyko należy udokumentować, wdrożyć i utrzymać kryteria programu monitorowania środowiska.
- 5.6.3* Analizy istotne dla bezpieczeństwa żywności należy wykonywać w laboratoriach posiadające odpowiednie akredytowane programy/metody. (ISO/IEC 17025). Jeżeli analizy są przeprowadzane wewnętrznie lub przez laboratorium bez odpowiednich akredytowanych programów/metod, wyniki są sprawdzane krzyżowo z wynikami badań z laboratoriów akredytowanych dla tych programów/metod (ISO/IEC 17025) przynajmniej raz w okresie 12 miesięcy lub w każdym przypadku wystąpienia istotnych zmian.
- 5.6.4 Procedury należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać w celu zapewnienia wiarygodności wyników analiz wewnętrznych, opartych na oficjalnie uznanych metodach analizy. Należy to wykazać poprzez uczestnictwo w testach między laboratoryjnych lub innych badaniach biegłości.

- 5.6.5 Należy zapewnić, aby wyniki analiz były oceniane w odpowiednim czasie przez kompetentny personel. W przypadku niezadowolających wyników należy wprowadzić natychmiastowe korekty. W oparciu o ryzyko i wymagania prawne należy określić częstotliwość przeglądu wyników planu badań i monitorowania w celu identyfikacji trendów. W przypadku stwierdzenia niezadowolających tendencji ocenia się wpływ na procesy i produkty, jak również potrzebę podjęcia działań.
- 5.6.6 W przypadku gdy podejmowane są wewnętrzne analizy lub kontrole, należy je przeprowadzać zgodnie z określonymi procedurami, przez kompetentny i zatwierdzony personel, w określonych obszarach lub laboratoriach, przy użyciu odpowiedniego sprzętu.
- 5.6.7 W celu weryfikacji jakości wyrobu gotowego, należy regularnie przeprowadzać wewnętrzne badania organoleptyczne. Należy zapewnić, aby badania te były zgodne ze specyfikacją i związane z oddziaływaniem na odpowiednie parametry właściwości produktu. Wyniki tych badań należy udokumentować.
- 5.6.8 Plany badań i monitorowania należy regularnie poddawać przeglądowi i aktualizować w oparciu o wyniki, zmiany w przepisach lub kwestie, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo, jakość, legalność i autentyczność produktu.

5.7 Zwolnienie produktu

- 5.7.1* Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać, Procedurę kwarantanny (blokowania/wstrzymanie) aby zapewnić, że przetwarzane i dostarczane są wyłącznie surowce, półprodukty i produkty gotowe oraz materiały opakowaniowe, zgodne z wymaganiami bezpieczeństwa żywności, jakości produktu, legalności, autentyczności i wymaganiami klienta.

5.8 Postępowanie z reklamacjami urzędowych organów nadzorujących i klientów

- 5.8.1* Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać procedurę zarządzania reklamacjami produktów oraz wszelkimi pisemnymi powiadomieniami od właściwych organów nadzorujących- w ramach kontroli urzędowych -wszelkie działania nakazujące lub środki, które należy podjąć w przypadku stwierdzenia niezgodności.
- 5.8.2* Należy zapewnić, aby wszystkie reklamacje były rejestrowane, udostępnione do wglądu i oceniane przez kompetentny personel.
Jeżeli jest to uzasadnione, należy niezwłocznie podjąć odpowiednie działania.
- 5.8.3 Reklamacje należy analizować w celu wdrożenia odpowiednich działań, aby uniknąć ponownego wystąpienia odchyień/ niezgodności w przyszłości.
- 5.8.4 Wyniki analiz reklamacji należy udostępnić odpowiednim osobom odpowiedzialnym.

5.9 Zarządzanie w wypadku: zwrotu produktu, wycofania produktów i incydentami

5.9.1* KO NR 9: Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać skuteczną procedurę zarządzania zwrotami, wycofywaniami produktu z rynku, incydentami i potencjalnymi sytuacjami nadzwyczajnymi mającymi wpływ na bezpieczeństwo żywności, jakość produktów, ich legalność i autentyczność. Należy zapewnić, że procedura zawiera co najmniej:

- przypisanie obowiązków
- szkolenie osób odpowiedzialnych
- proces podejmowania decyzji
- wyznaczenie osoby upoważnionej przez firmę i stale dostępnej do terminowego zainicjowania procesu zarządzania incydentami.
- aktualną listę osób kontaktowych zawierającą informacje o klientach, źródła porad prawnych, dostępności kontaktów telefonicznych
- plan komunikacji obejmujący klientów, organy i, w stosownych przypadkach, konsumentów.

5.9.2* Należy zapewnić, że procedura jest poddawana wewnętrznemu testowaniu w zakresie zwrotu/ wycofania, poprzez objęcie nią całego procesu. Działanie to należy zaplanować w okresie 12 miesięcy, a jego realizacja nie może przekraczać 15 miesięcy. Wynik testu należy poddawać przeglądowi w celu ciągłego doskonalenia.

5.10 Zarządzanie produktami niezgodnymi

5.10.1* Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać procedurę zarządzania wszystkimi niezgodnymi z wymaganiami surowcami, półproduktami, produktami gotowymi, sprzętem do przetwarzania i materiałami opakowaniowymi. Należy zapewnić, że procedura ta obejmuje co najmniej:

- określone odpowiedzialności
- procedury odizolowania/kwarantanny
- ocenę ryzyka
- identyfikację, łącznie z etykietowaniem
- decyzję o dalszym użyciu (np. wydanie, przeróbka/ponowny przerób (rework), zablokowanie, kwarantanna, odrzucenie/utylizacja).

5.10.2 Należy zapewnić, aby procedura zarządzania produktami niezgodnymi z wymaganiami była zrozumiała i stosowana przez wszystkich właściwych pracowników.

5.10.3 W przypadku stwierdzenia produktów niezgodnych z wymaganiami, należy podjąć natychmiastowe działania w celu zapewnienia, że wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności i jakości produktu są spełnione.

5.10.4 Należy zapewnić, że produkty gotowe (w tym opakowania), które nie są zgodne ze specyfikacją, nie są wprowadzane do obrotu pod etykietą danej marki, chyba że dostępna jest pisemna zgoda właściciela marki.

5.11 Zarządzanie odchyleniami, niezgodnościami, korektami i działaniami naprawczymi

- 5.11.1* Należy udokumentować, wdrożyć i utrzymywać procedurę zarządzania korektami i działaniami naprawczymi, której celem jest zapisywanie, analizowanie i przekazywanie odpowiednim osobom informacji o odchyleniach, niezgodnościach i wyrobach niezgodnych z wymaganiami, w celu zamknięcia odchylenia i/lub niezgodności oraz uniknięcia ich ponownego wystąpienia poprzez działania naprawcze. Obejmuje to analizę przyczyn źródłowych, co najmniej w odniesieniu do odchylenia i niezgodności związanych z bezpieczeństwem, legalnością, autentycznością i/lub ponownymi odchyleniami i niezgodnościami.
- 5.11.2 W przypadku stwierdzenia odchylenia i niezgodności należy wprowadzić korekty.
- 5.11.3* **KO N° 10: Należy w czytelny sposób formułować, dokumentować i podejmować działania naprawcze, najszybciej jak to możliwe, aby zapobiec ponownemu wystąpieniu odchylenia i niezgodności. Należy jasno określić odpowiedzialność i terminy wprowadzenia działań naprawczych.**
- 5.11.4 Skuteczność wdrożonych korekt i działań naprawczych należy ocenić a wyniki oceny udokumentować.

CZĘŚĆ 3

0	Wprowadzenie	86
1	Wymagania dla jednostek akredytujących	86
2	Wymagania dla jednostek certyfikujących	88
3	Wymagania dla Audytorów IFS Food, Weryfikatorów, IFS In-house Trenerów i Witness Audytorów	92



CZĘŚĆ 3

Wymagania dla Jednostek akredytujących, jednostek certyfikujących i audytorów

Proces Akredytacji i Certyfikacji IFS

0 Wprowadzenie

Certyfikacja IFS jest certyfikacją produktu i procesu. Wszystkie zaangażowane organizacje są zobowiązane stosować się do międzynarodowych zasad i szczególnych wymagań IFS opisanych w niniejszym dokumencie. Ta część Standardu IFS dotyczy głównie wymagań mających zastosowanie do jednostek akredytujących, jednostek certyfikujących i audytorów.

1 Wymagania dla jednostek akredytujących

1.1 Wymagania ogólne

Jednostki akredytujące są zobowiązane spełniać wymagania normy ISO/IEC 17011 „Ocena zgodności - Wymagania dla jednostek akredytujących prowadzących akredytację jednostek oceniających zgodność” oraz są zobowiązane do podpisania MLA (Umowy Wielostronnej) dotyczącej certyfikacji produktów IAF (Międzynarodowe Forum Akredytacji).

W celu zapewnienia interaktywnej komunikacji, jednostka akredytująca powinna wyznaczyć osobę kontaktową ds. IFS w swojej organizacji.

1.2 Szkolenie komitetu akredytacyjnego (lub osoby kompetentnej)

Generalnie, wszyscy pracownicy jednostki akredytującej zaangażowani w działalność Akredytacyjną IFS są zobowiązani mieć wystarczającą wiedzę na temat przemysłu spożywczego, Standardu IFS Food oraz związanych z nim dokumentów normatywnych.

Decyzję o akredytacji można podjąć wyłącznie na wniosek osoby kompetentnej lub komitetu akredytującego. Osoba odpowiedzialna lub, co najmniej jeden członek komitetu akredytującego, jest zobowiązana wziąć udział w szkoleniu IFS „Train the Trainer” organizowanym przez IFS, lub wykazać się równoważnym poziomem wiedzy. W przypadku komitetu akredytującego, osoba przeszkolona zobowiązana jest przekazywać niezbędne informacje innym członkom. Informacje te opierają się na podstawowych punktach szkolenia IFS „Train the Trainer” z nastawieniem na Część 1 (Protokół Certyfikacji IFS Food), Część 3 (wymagania dla jednostek akredytujących, jednostek certyfikujących i audytorów), Część 4 (raport z audytu, certyfikat) standardu IFS Food, Doktryny IFS Food i Procesu Egzaminowania Audytorów IFS.

1.3 Kompetencje Asesora(-ów) jednostki akredytującej

Asesor jednostki akredytującej jest odpowiedzialny za:

- Towarzystwo Audytorów IFS Food podczas zarejestrowanych Audytów IFS Food („akredytacyjna ocena witness”),
- Ocenę siedziby głównej jednostki certyfikującej (ocena siedziby głównej)

zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012 oraz wymaganiami określonymi przez IFS.

Generalnie, asesor(rzy) powinien/powinni posiadać fachową wiedzę na temat normy ISO/IEC 17065:2012 oraz dokumentów normatywnych IFS (Standardu IFS Food i Doktryny IFS). Osoba odpowiedzialna przy jednostce akredytującej za Standardy IFS może uczestniczyć w oficjalnych szkoleniach/konferencjach IFS dla jednostek certyfikujących/ konferencjach IFS dla jednostek akredytujących w celu dalszego przeszkolenia wewnętrznego asesorów.

Witness asesor jest zobowiązany, jako wymagane minimum:

- Wykazać się praktyczną wiedzą na temat IFS (np. biorąc udział w corocznej konferencji IFS dla jednostek certyfikujących, szkoleniu IFS Calibration Training, kursie IFS Train the Trainer; lub być szkolonym wewnątrz przez kierownika/ lidera jednostki akredytującej, który brał udział w szkoleniu IFS / konferencji IFS dla jednostek certyfikujących)
- Wykazać, że uczestniczył w kursie HACCP
- Posiadać co najmniej dwa (2) lata doświadczenia w sektorze przemysłu spożywczego.

Asesor biura centralnego (Head office assessors) jest zobowiązany, jako wymagane minimum:

- Posiadać szczegółową wiedzę na temat aktualnych wersji dokumentów normatywnych IFS.

1.4 Częstotliwość ocen jednostek certyfikujących

Ocenę siedziby głównej (z przeglądem co najmniej jednego pełnego Procesu Certyfikacji IFS Food) i co najmniej jedna ocena witness assessment należy przeprowadzić podczas oceny początkowej (initial assessment).

Jednostka certyfikująca może przeprowadzić maksymalnie dziesięć (10) Audytów IFS Food i działać maksymalnie jeden rok przed uzyskaniem akredytacji IFS Food. W tym przypadku co najmniej jeden audyt IFS Food należy ocenić przez jednostkę akredytującą (witness assessment) i wszystkie audyty IFS Food (w tym co najmniej jeden pełny proces certyfikacji) należy zweryfikować przez jednostkę akredytującą podczas oceny początkowej (initial assessment) siedziby głównej.

W przypadku oceny recertyfikacyjnej, przeprowadzana jest ocena siedziby głównej (z przeglądem co najmniej jednego pełnego procesu certyfikacji) oraz jedna akredytacyjna ocena witness.

Podczas nadzoru cyklu akredytacji należy przeprowadzić następującą liczbę ocen:

- Co najmniej jedna ocena siedziby głównej w ciągu roku
- Co najmniej jedna ocena witness assessment co dwa (2) lata. Podczas akredytacyjnej oceny witness należy uwzględnić różne „Zakresy Produktów IFS”.

Uwaga: Zgodnie z zasadami jednostki akredytującej można zezwolić na maksymalnie trzy (3) miesiące odstępu czasu między dwoma (2) ocenami.

Podczas oceny siedziby głównej należy pobrać i ocenić co najmniej następującą dokumentację:

- W przypadku jednostek certyfikujących posiadających do 200 certyfikatów: co najmniej trzy (3) pliki firm certyfikowanych wg Standardu IFS Food.
- W przypadku jednostek certyfikujących posiadających do 400 certyfikatów: co najmniej pięć (5) plików firm certyfikowanych wg Standardu IFS Food.

Dla każdej dodatkowej liczby certyfikatów powyżej 200, co najmniej jeden dodatkowy plik firmy certyfikowanej wg

- W przypadku jednostek certyfikujących posiadających do dziesięciu (10) audytorów: co najmniej trzy (3) kartoteki (pliki osobowe) audytorów
- W przypadku jednostek certyfikujących posiadających do 20 audytorów: co najmniej pięć (5) kartotek (plików osobowych) audytorów

Dla każdej dodatkowej liczby audytorów powyżej 20, co najmniej jeden dodatkowy plik biegłego rewidenta.

Korzystanie z usług audytorów non-exclusive należy odpowiednio uwzględnić przy wybieraniu prób kartotek (plików osobowych) audytorów. Do kolejnych akredytacyjnych ocen witness, jednostka akredytująca powinna wybrać (w miarę możliwości) dwóch (2) różnych Audytorów IFS Food jednostki certyfikującej w celu uwzględnienia różnych zakresów.

1.5 Akredytacja jednostki certyfikującej działającej na rynku międzynarodowym

Należy zapewnić, aby oceny siedziby głównej i akredytacyjne oceny witness obejmowały typowe działania (włączając działania międzynarodowe i lokalizacje krytyczne) jednostki certyfikującej. Jeżeli jednostka akredytująca zleca wykonanie oceny podwykonawcom, jednostka akredytująca będąca podwykonawcą jest sygnatariuszem MLA IAF dla normy ISO/IEC 17065:2012. Należy stosować ocenę akredytacyjną IAF MD 12:2016 dla jednostek oceniających zgodność prowadzących działalność w wielu krajach.

1.6 Warunki odzyskiwania akredytacji po wycofaniu lub zawieszeniu

Jeżeli jednostka akredytująca podejmie decyzję o wycofaniu lub zawieszeniu akredytacji, jednostki certyfikujące zaprzestają przeprowadzania Audytów IFS i wydawania Certyfikatów IFS. Aby odzyskać akredytację po wycofaniu akredytacji, obowiązują takie same warunki jak w przypadku wstępnej oceny. W przypadku zawieszenia akredytacji, IFS zastrzega sobie prawo do prowadzenia dalszych działań własnych związanych ze zniesieniem zawieszenia akredytacji dla jednostki certyfikującej.

2 Wymagania dla jednostek certyfikujących

Jednostki certyfikujące, które zamierzają przeprowadzać audyty IFS Food, są zobowiązane przestrzegać następujące zasady.

2.1 Umowa z IFS Management GmbH

Jednostka certyfikująca jest zobowiązana podpisać umowę ramową z IFS (IFS Framework Agreement) zanim zostanie upoważniona do przeprowadzenia jakiegokolwiek Audytu IFS Food (w tym pierwszy audyt (y) podczas procesu akredytacji). Jednostka certyfikująca ma obowiązek wykazać, że aktywnie ubiega się o akredytację zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012 dla IFS Food. W ramach Umowy Ramowej IFS, jednostka certyfikująca jest zobowiązana do wysłania co najmniej jednego uczestnika na coroczną konferencję IFS dla jednostek certyfikujących. Osoba ta powinna być menedżerem ds. standardu IFS, zatwierdzonym Trenerem IFS (IFS Trainer) lub jednym z oficjalnie wyznaczonych przez niego zastępców oraz powinna biegle posługiwać się językiem angielskim.

2.2 Proces akredytacji wg normy ISO/IEC 17065:2012 dla IFS

Jednostka certyfikująca jest zobowiązana posiadać akredytację zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012 dla IFS Food przez uznaną jednostkę akredytującą IAF. Jednostki certyfikujące w procesie akredytacji mogą przed uzyskaniem statusu akredytacji zorganizować maksymalnie dziesięć (10) audytów, w tym o akredytacyjną ocenę witness assessment przed uzyskaniem statusu akredytacji. Wszystkie audyty (w tym co najmniej jeden pełny proces certyfikacji) podlegają weryfikacji przez jednostkę akredytującą podczas początkowej oceny siedziby głównej (head office initial assessment).

Uwaga: W przypadku wycofania lub zawieszenia akredytacji zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012 dla IFS, należy wstrzymać cały proces certyfikacji, a jednostka certyfikująca nie może już wydawać żadnych certyfikatów IFS. Jednostka certyfikująca nie może wydawać certyfikatów IFS od daty cofnięcia lub zawieszenia, nawet dla audytów, które zostały już przeprowadzone, ale które są nadal w procesie certyfikacji (weryfikacja techniczna raportu, decyzja o certyfikacji itp.).

2.3 Procedura reklamacyjna i odwoławcza

Jednostka certyfikująca jest zobowiązana posiadać udokumentowane procedury rozpatrywania i rozwiązywania odwołań od wyników audytów IFS Food. Procedury te powinny być niezależne od indywidualnego audytora i powinny być rozpatrywane przez kierownictwo najwyższego szczebla jednostki certyfikującej. Odwołania powinny być zakończone w ciągu 20 dni roboczych od otrzymania informacji z audytowanej firmy.

Jednostka certyfikująca jest zobowiązana posiadać udokumentowane procedury rozpatrywania reklamacji otrzymanych od firm i/lub innych właściwych stron. Potwierdzenie otrzymania reklamacji powinno być wydane w ciągu maksymalnie pięciu (5) dni roboczych. Wstępna odpowiedź powinna zostać udzielona w ciągu dziesięciu (10) dni roboczych od daty otrzymania reklamacji. Pełna pisemna odpowiedź powinna zostać udzielona po zakończeniu pełnego i szczegółowego dochodzenia w sprawie reklamacji.

W odniesieniu do rozpatrywania reklamacji otrzymanych przez Biuro IFS, podstawa zarządzania reklamacjami jest opisana w Ramowej Umowie IFS z jednostkami certyfikującymi (IFS Framework Agreement):

- Jeżeli reklamacja dotyczy jakości Audytu IFS Food lub treści raportu z audytu IFS Food, wówczas Biuro IFS wymaga od jednostki certyfikującej przedłożenia w ciągu dwóch (10) tygodni oświadczenia o przyczynie i podjętych środkach mających na celu usunięcie problemu.

- Jeżeli reklamacja odnosi się do błędów administracyjnych, np. w raporcie z Audytu IFS Food, certyfikacie IFS Food lub w bazie danych IFS (IFS Database), Biuro IFS zwraca się do jednostki certyfikującej o przedłożenie oświadczenia i usunięcie problemu w ciągu pięciu (5) dni roboczych. Oświadczenie powinno być wydane na piśmie, drogą elektroniczną lub pocztą.

2.4 Decyzja o certyfikacji

Decyzja dotycząca certyfikacji może zostać podjęta wyłącznie na podstawie rekomendacji kompetentnej osoby lub komitetu certyfikującego (wykres 8). Ponadto, decyzja może zostać podjęta wyłącznie przez inną osobę niż ta, która przeprowadzała Audyt IFS Food.

Tabela 8: Funkcje i wymagania związane z procesem podejmowania decyzji o przyznaniu certyfikatu

Funkcja	Profil/wymagania	Dodatkowe wymagania
Weryfikacja techniczna raportu i rekomendacja dotycząca decyzji w sprawie przyznania certyfikatu.	Przez jedną nominowaną osobę z jednostki certyfikującej, która jest zatwierdzonym Audytorem IFS Food lub IFS Food "pure" Weryfikatorem.	Nie może to być osoba, która przeprowadzała Audyt IFS Food. Należy udokumentować decyzję.
Decyzja o przyznaniu certyfikatu	Jednostka certyfikująca (jednostka certyfikująca zachowuje prawo do podejmowania decyzji dotyczących przyznania certyfikatu)	Decyzja o przyznaniu certyfikatu jest podejmowana na podstawie rekomendacji kompetentnej osoby lub komitetu certyfikującego. Decyzję podejmuje jednostka certyfikująca, wyznaczona osoba pracująca wyłącznie dla jednostki certyfikującej lub komitet bez udziału osoby, która przeprowadziła audyt.

2.5 Przeniesienie certyfikacji (Transfer of certification)

W przypadku, gdy jedna jednostka certyfikująca podejmie decyzję o transferze swoich działań certyfikacyjnych do drugiej, nowa jednostka certyfikująca zobowiązana jest zweryfikować wszystkie aktualne certyfikaty IFS, aby zdecydować, czy konieczne będą dalsze działania (np. wycofanie ostatnich certyfikatów lub dodatkowe audyty recertyfikujące IFS Food).

2.6 Obowiązki jednostek certyfikujących w odniesieniu do Auditorów IFS, Weryfikatorów, In-house Trenerów i Witness Auditorów

Obowiązkiem jednostki certyfikującej jest zapewnienie zgodności z normą ISO/IEC 17065:2012 oraz z Umową Ramową IFS (IFS Framework Agreement).

Obowiązkiem jednostki certyfikującej jest zapewnienie, że istnieją procesy monitorowania i utrzymania kompetencji wszystkich audytorów na poziomie wymaganym przez Standard IFS. Jednostki certyfikujące mają zatem następujące obowiązki:

- Zarządzanie audytami witness (przeprowadzanymi przez jednostki akredytujące, przez Program Integralności IFS (IFS Integrity Program), oraz przez jednostkę certyfikującą poprzez program monitorowania i audyty zatwierdzające (sign-off audits)).
- Zapewnienie, że audytorzy lub zespoły audytowe są wykwalifikowani w pełnym zakresie audytu i przestrzegają odpowiednich przepisów prawa, regulacji, wymagań IFS oraz zasad własnych jednostki certyfikującej.
- Utrzymanie kompetencji audytora (poprzez stały nadzór ze strony jednostki certyfikującej) i monitorowanie wyników audytu każdego audytora poprzez „on site witness audyt” co najmniej raz na dwa (2) lata (więcej szczegółów znajduje się w rozdziale 3.1.1.5, Część 3). Wszystkie informacje dotyczące spełnienia wymagań dotyczących utrzymania zatwierdzenia należy aktualizować w bazie danych IFS (IFS Database).
- Przeprowadzanie audytów witness w przypadku audytorów, którzy są już Audytorami IFS, ale jednocześnie są nowicjuszami w jednostce certyfikującej, gdy rozpoczynają dla nich przeprowadzanie Audytów IFS. (Ten witness audyt może być liczony jako regularny audyt monitorujący (regular monitoring audit), tak że następny regularny audyt monitorujący zostanie przeprowadzony dopiero w roku następnym).
- Zagwarantowanie, że audytorzy działają bezstronnie (np. nie działają wbrew zasadom IFS, nie działali jako konsultanci, nie byli zaangażowani lub działali w imieniu audytowanych firm w ciągu ostatnich dwóch (2) lat).
- Zagwarantowanie, że żaden audytor nie przeprowadzi więcej niż trzy (3) kolejne audyty IFS Food w tym samym zakładzie produkcyjnym (dotyczy to tylko pełnych audytów, niezależnie od czasu między nimi; nie dotyczy to audytów ponownych (follow - up), audytów rozszerzających, audytów w trakcie trenowania, w tym audytów, w których kandydat brał udział jako stażysta.)
- Zapewnienie, że wszyscy audytorzy i weryfikatorzy posiadają ważną umowę z jednostką certyfikującą.
- Uzyskanie od audytorów podpisanego porozumienie na każdy Audyt IFS Food, który zawiera oświadczenie:
 - zgodności ze wszystkimi zasadami określonymi przez jednostkę certyfikującą, w tym zasady poufności i niezależności od powiązań handlowych i innych interesów
 - brak konfliktu interesów, w tym oświadczenie o braku konfliktu interesów w przypadku jakiegokolwiek powiązania z ocenianą firmą, obecnie lub w ciągu ostatnich dwóch (2) lat.

Potwierdzenie to może być objęte ogólnym potwierdzeniem audytora pracującego jako stały pracownik jednostki certyfikującej.

- Zapewnienie, że co najmniej jedna osoba zatrudniona w jednostce certyfikującej jest odpowiedzialna za wewnętrzne szkolenia (in-house IFS Training) personelu jednostki certyfikującej. Ten zatwierdzony IFS In-house Trener ma obowiązek brać udział w kursie TTT organizowanym przez IFS.

Uwaga: W przypadku jednostki certyfikującej, która rozpoczyna działalność w ramach IFS, szkolenie wewnętrzne (in-house training) może być zorganizowane na życzenie przez IFS.

- Zorganizowanie rocznie 16 godzin szkolenia (in-house training) dla Audytorów IFS i Weryfikatorów IFS w celu wymiany doświadczeń, kalibracji i aktualizacji wiedzy na temat odpowiednich wymagań prawnych itp. Treść powinna obejmować elementy zawarte w przewodniku: „IFS GAP Guideline”. IFS In-house Trener jest odpowiedzialny za treść szkolenia i powinien prowadzić przynajmniej część szkolenia. Tematy takie jak przepisy prawne, praktyki audytowe, aktualizacje dotyczące bezpieczeństwa żywności mogą być takie same jak w przypadku innych standardów bezpieczeństwa żywności uznanych przez GFSI. Szesnaście (16) godzin szkolenia powinno obejmować co najmniej jeden dzień osobistego spotkania (face-to-face). Pozostałe osiem (8) godzin szkolenia może odbyć się w formie spotkania osobistego (face-to-face) lub sesji online, o ile jest ono przeznaczone dla tematyki IFS. Lista osób uczestniczących (wraz z ich podpisami) i program szkolenia powinny być dostępne na żądanie.
- Aby być w pełni świadomym przepisów dotyczących egzaminów udostępnionych przez IFS i dostępnych na stronie internetowej IFS.
- Zapewnienie, że raport z Audytu IFS Food i związana z nim dokumentacja, w tym notatki audytora, są przechowywane w sposób zabezpieczony przez okres pięciu (5) lat.

Jednostka certyfikująca jest odpowiedzialna za wyznaczenie audytora lub zespołu audytorów dla każdego Audytu IFS wraz z odpowiednim zakresem (ami) produktu i zakresem (ami) technologicznymi w jakich są zatwierdzeni, językiem, kompetencjami itp.

Każda jednostka certyfikująca zobowiązana jest posiadać co najmniej jednego zakontraktowanego audytora, jednego zakontraktowanego weryfikatora, jednego zatwierdzonego IFS In-house Trenera oraz osobę odpowiedzialną za IFS (osobę kontaktową dla IFS). W przypadku zmian w powyższym zakresie jednostka certyfikująca jest zobowiązana powiadomić Biuro IFS.

3 Wymagania dla Audytorów IFS Food, Weryfikatorów, IFS In-house Trenerów i Witness Audytorów

Jednostki certyfikujące są zobowiązane zapewnić zgodność poszczególnych ról i funkcji personelu jednostki certyfikującej z następującymi zasadami.

3.1 Wymagania dla Audytorów IFS Food

Audytorzy IFS mogą pracować na zasadzie wyłączności (exclusive audytor) z tylko jedną jednostką certyfikującą lub na zasadzie niewyłączności (non-exclusive audytor) z jedną lub kilkoma jednostkami certyfikującymi.

Audytor działający na zasadzie wyłączności „exclusive audytor” zobowiązany jest przedłożyć jednostce certyfikującej wszystkie istotne informacje o swoich kompetencjach, a jednostka certyfikująca powinna ocenić i potwierdzić kompetencje audytora przed zarejestrowaniem go jako nowego „exclusive” audytora na portalu audytora w Bazie danych IFS (IFS Database).

Audytor działający na zasadzie niewyłączności (non-exclusive audytor) jest w pełni odpowiedzialny za zgłoszenie jako audytor IFS i powinien zarejestrować się jako nowy non-exclusive audytor na portalu audytora w Bazie danych IFS (IFS Database). Kompetencje nowego „non-exclusive” audytora są oceniane bezpośrednio przez zespół IFS Auditor Management na podstawie CV uzupełnionego online.

3.1.1 Proces zatwierdzania audytora

Generalnie, audytor jest zobowiązany spełniać wymagania zawarte w rozdziałach 7.2.2 i 7.2.3 normy ISO/IEC 19011.

W przypadku audytora działającego na wyłączność (exclusive audytor) umowę, zawierającą wymagania opisane w punkcie 2.6, należy podpisać z jednostką certyfikującą (patrz norma ISO/IEC 17065:2012) przed zgłoszeniem do przystąpienia do Egzaminów IFS.

W przypadku audytora działającego na zasadzie niewyłączności (non-exclusive audytor), umowa z jedną (lub kilkoma) jednostkami certyfikującymi może być podpisana po przeprowadzeniu Egzaminów IFS.

Wszyscy audytorzy zobowiązani są do podpisania „Ogólnych warunków licencji IFS Management GmbH dla audytorów IFS” oraz zasady programu „Integrity Program” dla Audytorów”.

3.1.2 Wymagania ogólne dla audytorów przystępujących do Egzaminów IFS

Kandydaci ubiegający się o zakwalifikowanie na Audytora IFS są zobowiązani spełniać następujące minimalne wymagania oraz przedstawić dowody wraz z dokumentami aplikacyjnymi. CV należy złożyć za pomocą Bazy danych IFS (IFS Database).

A) Edukacja

Wykształcenie wyższe z dziedziny związanej z żywnością lub naukami biologicznymi (co najmniej licencjat lub jego odpowiednik) lub wyższe wykształcenie zawodowe związane z żywnością.

b) Doświadczenie zawodowe

Co najmniej trzy (3) lata doświadczenia zawodowego w pełnym wymiarze godzin związanego z branżą spożywczą, w tym stanowiska związane z produkcją żywności (np. zapewnienie jakości, bezpieczeństwo żywności, badania i rozwój (quality assurance, food safety, R & D) w przemyśle spożywczym lub w handlu detalicznym; przeprowadzanie audytów bezpieczeństwa żywności i/lub inspekcji bezpieczeństwa żywności lub ich kontrola / egzekwowanie.

Doświadczenie w zakresie konsultingu w odniesieniu do działalności związanej z produkcją żywności można uznać za maksymalnie jednoroczne w stosunku do doświadczenia zawodowego, jeżeli można je udowodnić na podstawie umów z klientami, faktur, zamówień lub zaświadczeń.

c) Kwalifikacje

Kandydat jest zobowiązany:

- Uczestniczyć w kursie na audytorów wiodących (lead auditor course) (np. IFS,IRCA), trwającym co najmniej 40 godzin.
- Uczestniczyć w szkoleniu dotyczącym higieny żywności (włączając HACCP), trwającym co najmniej dwa (2) dni/ 16 godzin.

d) Ogólne doświadczenie w zakresie audytowania

- **Jeśli kandydat ma doświadczenie w audytowaniu:** Minimum (7) pełnych audytów „food safety” (uznanych przez GFSI food safety audytów certyfikujących i/lub uznanych audytów drugiej strony „second party audits”) i/lub Ocen IFS Progress Food (poziom średniozaawansowany lub co najmniej osiem (8) godzin trwania oceny). Audyty te należy przeprowadzić w ciągu pięciu (5) poprzednich lat w przemyśle spożywczym (rodzaj/typ audytów- zgodnie z listą „Positive list” rozpoznawalnych doświadczeń audytowych dla IFS Food”, dostarczoną jednostkom certyfikującym przez IFS).
- **Jeśli kandydat nie ma doświadczenia w audytowaniu:** W przypadku gdy kandydat nie posiada doświadczenia w audytowaniu, jego obowiązkiem jest wziąć udział w siedmiu (7) audytach IFS Food lub wszelkich pełnych audytach bezpieczeństwa żywności (audyt standardowy dotyczący certyfikacji bezpieczeństwa żywności uznanej przez GFSI i/lub audycie przeprowadzonym przez drugą stronę) i/lub IFS Progress Food Assessments (poziom średniozaawansowany lub co najmniej osiem (8) godzin czasu trwania oceny (zgodnie z „pozytywnym wykazem rozpoznawalnych doświadczeń audytowych dla IFS Food” dostarczonym jednostkom certyfikującym przez IFS). Kandydat uczestniczy nieaktywnie w dwóch pierwszych (2) audytach jako obserwator pomocniczy. Podczas audytów od trzeciego (3) do siódmego (7) kandydat bierze czynny udział w audycie pod nadzorem i odpowiedzialnością doświadczonego audytora wiodącego (lead audytora). Stażysta i audytor wiodący (lead audytor) nigdy nie rozdzielają się podczas audytów. Plany audytu dla audytów od trzeciego (3) do siódmego (7) odpowiadają częściom, które stażysta audytuje. Plany te są udostępniane na żądanie Biurom IFS.
- **Kombinacja: doświadczenia w audytowaniu i braku doświadczenia w audytowaniu:** Połączenie własnego doświadczenia audytowego i audytów jako stażysta jest możliwe, o ile spełnione są wyżej wymienione wymagania dotyczące rodzaju audytów i nadzoru podczas audytów trenujących (stażowych).
- **Dla wszystkich kandydatów:** Audyt numer osiem (8) i dziewięć (9) jest pełnym audytem IFS Food, w przypadku gdy wymagany jest aktywny udział jako stażysta pod nadzorem i odpowiedzialnością zatwierdzonego Audytora IFS . Plany audytu dla tych audytów odzwierciedlają części, które stażysta audytuje. Plany te są udostępniane na żądanie Biurom IFS. Audyty te są akceptowane do rozszerzania zakresu i mogą być wykonywane w dowolnym zakresie produktowym i technologicznym.

Audyty należy przeprowadzić w różnych zakładach produkcyjnych. Akceptuje się nie więcej niż trzy (3) audyty w tym samym zakładzie produkcyjnym.

Kandydat jest zobowiązany przeprowadzić lub obserwować co najmniej dwa (2) audyty przy zgłoszeniu się do egzaminu. Audyt ósmy (8) i dziewięty (9) przeprowadza się dopiero po zdaniu przez kandydata egzaminu pisemnego i ustnego. Przed przeprowadzeniem audytu zatwierdzającego (sign-off audyt) należy spełnić ogólne doświadczenie audytowe.

Pełny proces zatwierdzania od zdania egzaminu ustnego do aktywacji w Bazie danych IFS (IFS Database) nie może trwać dłużej niż dwa (2) lata.

Tabela 9: Ogólne doświadczenie w audycie oraz audyt zatwierdzający (sign-off audit)

Nr audytu Ocena	Zadania/Rola	Możliwy audyt / Typy ocen
Audyt 1–2 Można przystąpić do egzaminu po audycie 1 i 2	Przeprowadzane audytu jako audytor wiodący (lead audytor) lub co-audytor (co-audytor) lub uczestnictwo jako stażysta (brak aktywnego uczestnictwa)	Audytor przeprowadza pełne audyty bezpieczeństwa żywności w przemyśle spożywczym (audyty certyfikacyjne uznane przez GFSI i/lub audyty uznane przez drugą stronę) i/lub IFS Progress – Food Assessment (poziom średniozaawansowany lub okres co najmniej ośmiu (8) godzin) lub Audyty IFS Food (możliwe tylko jako stażysta)
Audyt 3–7	Przeprowadzane audyty jako audytor wiodący (lead audytor) lub współaudytor (co-audytor) lub Aktywny udział w audytach/ocenach jako stażysta, pod nadzorem i na odpowiedzialność doświadczonego audytora wiodącego (lead audytora)	Audytor przeprowadza pełne audyty bezpieczeństwa żywności w przemyśle spożywczym (audyty certyfikacyjne uznane przez GFSI i/lub audyty uznane przez drugą stronę) i/lub IFS Progress – Food Assessment (poziom średniozaawansowany lub okres co najmniej ośmiu (8) godzin) lub Audyty IFS Food (możliwe tylko jako stażysta)
Egzaminy pisemny i ustny należy zdać przed audytem 8 i 9		
8–9	Aktywny udział w Audytach IFS jako stażysta, pod nadzorem i na odpowiedzialność zatwierdzonego Audytora IFS	Audyty IFS Food
10	Audytor obserwowany w audycie zatwierdzającym (sign-off audit) (zob. słownik)	Audyty IFS Food w firmie, której zakres audytu jest zgodny z zakresem produktu i zakresem technologicznymi, o który ubiega się audytor „będący pod obserwacją”

e) Specyficzna i praktyczna wiedza według zakresu produktów i zakresu technologicznego

Kandydaci muszą wykazać się szczegółową i praktyczną wiedzą na temat danego zakresu produktu i zakresu technologicznego (zob. Aneks 3 dotyczący zakresów produktów i zakresów technologicznych).

Dla zakresów produktu (product scopes):

- Co najmniej jeden rok doświadczenia zawodowego w przemyśle spożywczym w zakresie działalności związanej z przetwarzaniem żywności w odniesieniu do każdego stosowanego zakresu produktu. Doświadczenie w zakresie konsultingu w odniesieniu do działalności związanej z produkcją żywności można uznać za maksymalnie sześć (6) miesięcy w stosunku do doświadczenia zawodowego, jeżeli można je udowodnić na podstawie umów z klientami, faktur, zamówień lub zaświadczeń.

lub

- Co najmniej pięć (5) audytów w każdym zakresie, należących do następujących kategorii:
 - Uznane przez GFSI audyty certyfikacyjne w zakresie bezpieczeństwa żywności (w tym audyty dla stażystów (treenee) są również akceptowane, jeśli dostępne są dowody obecności).
 - Oceny IFS Progress Food Assessment (poziom średniozaawansowany lub co najmniej ośmiem (8) godzin trwania oceny)
 - Audyty drugiej strony (second party audits), w tym kontrole bezpieczeństwa i jakości żywności z potwierdzonymi dowodami (zgodnie z listą „Positive list” rozpoznawalnych doświadczeń audytowych dla IFS Food”, dostarczonym jednostkom certyfikującym przez IFS).

Kandydat ma obowiązek uczestniczyć we wszystkich etapach audytu (audyt na miejscu (on-site), i pociesie podejmowanie decyzji przez audytora). Audyty należy przeprowadzić w miarę możliwości w różnych zakładach produkcyjnych. Akceptuje się nie więcej niż trzy (2) audyty w tym samym zakładzie produkcyjnym.

W przypadku gdy doświadczenie zawodowe lub doświadczenie w zakresie audytowania z osobna nie spełnia wymagań wymaganych do ubiegania się o zakres technologiczny, można zaakceptować kombinację obu tych form (np. sześć (6) miesięcy doświadczenia zawodowego plus trzy (3) audyty lub równoważne kombinacje).

Aby uzyskać zatwierdzenie dla zakresu produktu 7: „produkty kombinowane” (combined products), audytor powinien:

- Posiadać co najmniej roczne doświadczenie zawodowe w tym zakresie lub pięć (5) audytów certyfikacyjnych uznanych przez GFSI w zakresie bezpieczeństwa żywności i/lub audytów drugiej strony, w tym aspektów bezpieczeństwa żywności i jakości, z potwierdzonymi dowodami w zakresie

ORAZ

- Być zatwierdzony w co najmniej jednym z zakresów od numeru 1 do 4
- Dodatkowo być zatwierdzony w co najmniej jednym z zakresów od numeru 1 do 6

Aby uzyskać zatwierdzenie dla zakresu produktu 11 „karma dla zwierząt domowych”, audytor powinien:

- Posiadać co najmniej roczne doświadczenie zawodowe w tym zakresie lub pięć (5) audytów certyfikacyjnych uznanych przez GFSI w zakresie bezpieczeństwa żywności i/lub audytów drugiej strony, w tym aspektów bezpieczeństwa żywności i jakości, z potwierdzonymi dowodami w zakresie

ORAZ

- Być zatwierdzony dla zakresu produktu 1 lub 2
- Być przeszkolony w zakresie szczegółowych przepisów prawnych.

Dla zakresów technologicznych (technology scopes):

- Co najmniej jeden (1) roku doświadczenia zawodowego w przemyśle spożywczym w związku z działalnością w zakresie przetwórstwa spożywczego dla każdego stosowanego zakresu technologicznego. Doświadczenie w zakresie konsultingu w odniesieniu do działalności związanej z produkcją żywności można uznać za maksymalnie sześć (6) miesięcy w stosunku do doświadczenia zawodowego, jeżeli można je udowodnić na podstawie umów z klientami, faktur, zamówień lub zaświadczeń.

LUB

- Co najmniej pięć (5) audytów w każdym zakresie, należących do następujących kategorii:
 - Uznane przez GFSI audyty certyfikacyjne w zakresie bezpieczeństwa żywności (w tym audyty dla stażystów (treenee) są również akceptowane, jeśli dostępne są dowody obecności).
 - Oceny IFS Progress Food Assessments (Poziom średniozaawansowany lub co najmniej osiem (8) godzin czasu trwania oceny)
 - Audyty drugiej strony (second party audits), w tym kontrole bezpieczeństwa i jakości żywności z potwierdzonymi dowodami (zgodnie z listą „Positive list” rozpoznawalnych doświadczeń audytowych dla IFS Food)

Audytory mają obowiązek uczestniczyć we wszystkich etapach audytu (audyt na miejscu (on-site), ocena i podejmowanie decyzji przez audytora). Audyty powinny być przeprowadzane w różnych zakładach produkcyjnych. Akceptuje się nie więcej niż trzy (3) audyty w tym samym zakładzie produkcyjnym.

W przypadku gdy doświadczenie zawodowe lub doświadczenie w zakresie audytowania z osobna nie spełnia wymagań wymaganych do ubiegania się o zakres technologiczny, można zaakceptować kombinację obu tych form (np. sześć (6) miesięcy doświadczenia zawodowego plus trzy (3) audyty lub równoważne kombinacje).

f) Język

Jeżeli audytor chce przeprowadzać audyty w języku / językach nie będącym / będących jego językiem / językami ojczystym / ojczystymi, wówczas powinien dostarczyć do Biura IFS następujące dowody na to, że mówi płynnie w tym / tych języku / językach:

- Akceptacja certyfikatów językowych porównywalnych z poziomem B2 i wyższym CEFR (Common European Framework of Reference for Languages)

LUB

- Dwa (2) lata doświadczenia zawodowego w sektorze spożywczym w danym kraju

LUB

- Co najmniej dziesięć (10) audytów przeprowadzonych w danym języku kraju (audyty stażystów nie są akceptowane), które obejmują sporządzanie raportów w tym języku bez tłumacza

LUB

- Wyłącznie do wstępnej akceptacji: ukończenie ustnego lub ogólnego egzaminu pisemnego w odpowiednim języku bez tłumacza.

Wstępne szkolenie IFS (Initial IFS In-house training) (dwa (2) dni/16 godzin)

Kandydat ma obowiązek wziąć udział w początkowym szkoleniu wewnętrznym IFS In- house Training organizowanym przez jednostkę certyfikującą (na podstawie materiałów dostarczonych przez IFS (np. materiałów TTT i Przewodnika IFS GAP), prowadzonym przez zatwierdzonego wewnętrznego in- house trenera i obejmującym bezpieczeństwo żywności, przepisy dotyczące żywności, praktyki audytu itp.) lub w szkoleniu wstępnym organizowanym przez IFS. Wstępne szkolenie wewnętrzne In- house Training nie może odbywać się wcześniej niż rok przed datą pierwszej aplikacji na Egzaminy IFS. Celem tego kursu jest przygotowanie kandydatów do egzaminów IFS.

h) E-learning oferowany przez IFS (podejście modułowe)

Szkolenie IFS dotyczące podejścia produktowego i procesowego.

Jeżeli CV audytora nie spełnia wyżej wymienionych wymagań, IFS może odrzucić wniosek o aplikację.

W przypadku audytora exclusive, CV audytora zostaje potwierdzone przez osobę z jednostki certyfikującej. Audytor non-exclusive potwierdza we własnym zakresie poprawność i kompleksowość danych zawartych w jego/ jej CV.

Uwaga: Biuro IFS może wycofać zatwierdzenie Audytora IFS lub nie zaakceptować go do egzaminów, jeżeli informacje podane w CV są fałszywe.

Wszystkie wymagania dotyczące zatwierdzania audytorów są oceniane przez jednostkę certyfikującą zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012.

3.1.3 Proces Egzaminacyjny IFS i audyt zatwierdzający (sign-off audyt)

Audytorzy, którzy spełniają wymagania, o których mowa w rozdziale 3.1.2, Część 3, mogą przystąpić do pisemnego egzaminu IFS, a w przypadku pozytywnego wyniku, do ustnego egzaminu IFS.

Uwaga: Szczegółowe uregulowania dotyczące egzaminów IFS (dokument "IFS Examination Regulation") oraz międzynarodowe harmonogramy egzaminów IFS są wyznaczane przez IFS i dostępne na stronie internetowej IFS.

Po pomyślnym zakończeniu pisemnego i ustnego egzaminu IFS oraz spełnieniu wymaganego doświadczenia w zakresie audytu ogólnego (patrz rozdział 3.1.2 d) audytor zostaje zatwierdzony podczas pierwszego Audytu IFS Food, pełniąc funkcję audytora wiodącego pod nadzorem w pełni wykwalifikowanego witness audytora (patrz również glosariusz definicji audytu sign-off audyt).

Wymagania co do audytu:

- audyt należy przeprowadzić w firmie, której zakres audytu jest zgodny z zakresem produktów i zakresem technologicznym, o który ubiega się audytor ubiegający się o zatwierdzenie.
- audyt należy nadzorować przez Witness Audytora IFS, który jest zatwierdzony dla wszystkich zakresów produktowych i technologicznych przeprowadzanego audytu.

Raport z audytu zatwierdzającego (sign-off audyt) należy udokumentować według wzoru udostępnionego przez IFS.

Po zatwierdzeniu przez IFS raportu z audytu zatwierdzającego (sign-off audyt), audytor zostanie aktywowany w bazie danych IFS jako Audytor IFS Food, a dla aktywowanego audytora zostanie wydany „Certyfikat Audytora IFS”. Certyfikat ten zawiera informacje na temat okresu ważności, zakresu produktów i zakresu technologicznych, na które audytor został zatwierdzony, oraz języki zatwierdzone audytora.

Poczynając od dnia aktywacji, audytor może przeprowadzać audyty IFS Food w zakresie produktów i zakresie technologicznych, na które został zatwierdzony przez BiłFS. Ważność certyfikatu rozpoczyna się od daty aktywacji w bazie danych IFS i zależy od daty pomyślnego zakończenia ustnego egzaminu IFS. Ważność kończy się z końcem drugiego roku kalendarzowego, niezależnie od daty aktywacji systemu audytor IFS Food

Przykład: Jeśli audytor zda egzamin ustny IFS w dniu 20.10.2022, certyfikat audytora będzie ważny do 31.12.2024 r.

3.1.4 Opcja konwersji dla audytorów zatwierdzonych dla innych uznanych przez GFSI standardów bezpieczeństwa żywności po produkcji pierwotnej, akredytowanych zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012, w celu uzyskania zatwierdzenia dla Standardu IFS Food

Kandydat powinien:

- Być zatwierdzony przez co najmniej dwa (2) lata w odniesieniu do uznanego przez GFSI standardu bezpieczeństwa żywności po produkcji pierwotnej, akredytowanej zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012
- Wziąć udział w dwudniowym (2) szkoleniu wewnętrznym IFS In-house Training
- Wziąć udział w szkoleniu on-line Podejście procesowe i produktowe IFS
- Zdać egzamin ustny IFS (oraz egzamin pisemny z zakresów technologicznych)
- Zostać zatwierdzony na audycie witness (off- sign audyt).

Zakresy produktów i zakresy technologiczne będą akceptowane w oparciu o doświadczenie zawodowe i audytowe, jak opisano w rozdziale 3.1.2 e), Część 3.

3.1.5 Utrzymanie zatwierdzenie (kompetencji) audytora

Zatwierdzenie audytora należy ponownie ocenić przed upływem terminu ważności jego certyfikatu audytora.

Aby utrzymać zatwierdzenie, audytor „exclusive” jest zobowiązany spełniać następujące wymagania:

- Co roku: uczestniczyć w dwudniowym (2) szkoleniu wewnętrznym (In-house training) organizowanym przez jednostkę certyfikującą trwającym 16 godzin (zob. specyfikacje dotyczące tego szkolenia w punkcie 2.6, Część 3). Ma to zastosowanie od roku, w którym został zdany egzamin ustny IFS.
- Co roku: przeprowadzić co najmniej pięć (5) Audytów IFS Food jako audytor wiodący (lead audytor) lub co-audytor. Ma to zastosowanie od pierwszego pełnego roku po zatwierdzeniu jako Audytor IFS Food.
- Co dwa (2) lata (kalendarzowe): uczestniczyć i pomyślnie ukończyć dwudniowe (2) szkolenie IFS Calibration Training, organizowane przez IFS. Po zdaniu wstępnych egzaminów IFS pierwsze obowiązkowe Szkolenie Kalibracyjne IFS należy ukończyć w drugim roku kalendarzowym następującym po dniu, w którym ustne egzaminy IFS zostały zaliczone pozytywnie.

- Co dwa (2) lata: być ocenianym przez jednostkę certyfikującą podczas pełnego Audytu IFS Food (on-site monitoring witness audyt), w celu oceny jego kompetencji. Audyt ten może być przeprowadzony w dowolnym momencie w drugim roku kalendarzowym następującym po roku, w którym odbył się ostatni audyt witness. Co drugi raz (co cztery (4) lata) audyt witness może być zastąpiony witness audytem on- site, przeprowadzonym podczas innego uznanego przez GFSI standardu bezpieczeństwa żywności (post-farm processing) akredytowanego zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012. Audytor Witness nie może brać udziału w audycie (jako członek zespołu audytowego). W przypadku audytu on-site witness przeprowadzanego podczas Audytu IFS Food, wymagany jest aby witness audytor był zatwierdzonym Audytorem IFS Food i spełniał wymagania dotyczące funkcji IFS Audytora Witness określone w rozdziale 3.2. Jednostka certyfikująca powinna podać w raporcie z Audytu IFS Food nazwisko Audytora Witness. Wyczerpujący raport z audytu witness, sporządzony z zastosowaniem wzoru IFS Witness Report, jest dostępny w celu wykazania wyniku audytu witness.

Audytor „non-exclusive” jest odpowiedzialny samodzielnie za utrzymywanie zatwierdzenia IFS.

Aby utrzymać swoje zatwierdzenie/kompetencje, audytor „non-exclusive” jest zobowiązany spełniać zasadniczo takie same wymagania, jak w przypadku audytorów „exclusive”, w następujących wariantach (pogrubiony tekst):

- Co roku: uczestniczyć w szkoleniu wewnętrznym (in- house training) trwającym dwa (2) dni po 16 godzin z **każdą jednostką certyfikującą**, z którą audytor jest powiązany w bazie danych IFS (IFS Database).
- Co roku: przeprowadzić co najmniej pięć (5) Audytów IFS Food jako audytor wiodący (lead audytor) lub co-audytor. Ma to zastosowanie od pierwszego pełnego roku po zatwierdzeniu jako Audytor IFS Food.
- Co dwa (2) lata: być ocenianym przez **każdą jednostkę certyfikującą** podczas pełnego Audytu IFS Food (on-site monitoring witness audyt).

Uwaga 1: Audyty witness powinny z biegiem czasu odzwierciedlać zakresy, na które audytor jest zatwierdzony.

Uwaga 2: Jeżeli witness audyt jest przeprowadzany w ramach innego uznanego przez GFSI standardu bezpieczeństwa żywności, witness audytor powinien nadzorować audytora przez cały ustalony czas trwania audytu. Poza tym, stosuje się zasady dotyczące audytora witness i wzoru raportu dla danego standardu.

Uwaga 3: Pomyślnie zakończone oceny witness jednostek akredytujących lub audyty witness IFS Integrity Program podczas Audytów IFS Food mogą zastępować audyty witness jednostki certyfikującej.

Uwaga 4: W przypadku zespołu oceniającego, audytor wiodący (lead audytor) może być nadzorowany (witnessowany) tylko wtedy, gdy zespół oceniający nie uległ rozdzieleniu w trakcie przeprowadzania audytu.

Wszystkie wyniki procesu monitorowania zatwierdzonych audytorów IFS, a także szkolenia wewnętrzne i zewnętrzne, są oceniane przez jednostkę certyfikującą zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012.

Dowody spełnienia powyższych wymagań należy umieścić na Portalu Audytora IFS (jeżeli jest to wymagane przez IFS) przed upływem terminu ważności certyfikatu audytora.

Uwaga: W przypadku wystąpienia nadzwyczajnej sytuacji (np. na rynkach wschodzących), gdy nie można przestrzegać regularnych zasad, należy skontaktować się z kierownictwem Auditor Management IFS w celu podjęcia indywidualnej decyzji.

IFS zarządza ponownym zatwierdzaniem audytora co dwa (2) lata:

- Jeżeli wszystkie wymagania są spełnione, IFS ponownie wydaje nowy certyfikat audytora, który jest ważny przez kolejne dwa (2) lata.
- Jeżeli nie wszystkie z nich zostaną spełnione, certyfikat audytora nie będzie utrzymany. Audytor zobowiązany jest do ponownego pomyślnego udziału we wstępnym ustnym egzaminie IFS i audycie zatwierdzającym (sign-off audyt, aby ponownie zostać zatwierdzonym jako audytor IFS Food.

Przykład sytuacji, w której wszystkie wymagania są spełnione:

- Data zdanego egzaminu ustnego IFS: 25 maja 2022 r.
- Data ważności certyfikatu Audytora IFS (wstępne zatwierdzenie): 31 grudnia 2024 r.
- Audytor jest zobowiązany do wzięcia udziału w szkoleniu IFS Calibration Training w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia 2024 r.
- Audytor jest upoważniony do przeprowadzania Audytów IFS Food od dnia aktywacji w bazie danych IFS (IFS Database) do dnia 31 grudnia 2024r.
- W roku 2024 r., jeśli audytor:
 - uczestniczył w IFS Calibration Training (np. w dniach 8 i 9 września 2024 r.) i
 - spełnił wszystkie pozostałe wymagania wymienione w 3.1.6,
- Nowa data ważności Certyfikatu Audytora IFS (re-approval) to: 31 grudnia 2026 r.

3.1.6 Szczególna sytuacja tymczasowo nieaktywnego audytora

Jeżeli audytor będzie musiał skorzystać z przerwy w pracy (tzn. przerwy w pracy w charakterze Audytora IFS na okres co najmniej sześciu (6) miesięcy i nie dłuższy niż trzy (3) lata), np. z powodu urlopu macierzyńskiego/ojcowskiego lub choroby, jednostka certyfikująca zobowiązana jest jak najszybciej poinformować IFS Auditor Management o dacie rozpoczęcia i zakończenia okresu przerwy. Audytorzy „non-exclusive” są zobowiązani do samodzielnego dostarczenia powyższych informacji do IFS Auditor Management.

Jeżeli z powodu przerwy w pracy audytora nie zostaną spełnione wymagania wymienione w punkcie 3.1.5 dotyczące utrzymania zatwierdzenia audytora (coroczne szkolenie wewnętrzne in-house training, co drugi rok witness audyt i co drugi rok IFS Calibration training), audytor powinien je uzupełnić w ciągu jednego roku od przerwy i zanim będzie mógł wznowić swoją działalność jako audytor IFS. W przeciwnym razie audytor utraci swoje zatwierdzenie IFS Food Approval i zobowiązany jest do udziału i zakończeniu pozytywnie egzaminu ustnego IFS i do przeprowadzenia audytu zatwierdzającego (sign-off audyt) w celu ponownego zatwierdzenia jako IFS Food Audytor.

W przypadku zmiany wersji standardu podczas tej czasowej przerwy, należy zastosować proces konwersji audytora.

3.1.7 Rozszerzenie zakresu kompetencji dla zatwierdzonych audytorów IFS

Audytorzy mogą, w okresie ważności certyfikatu Audytora IFS, przedłużyć swoje zatwierdzenie w zakresie produktów i zakresach technologicznych, w oparciu o nowe lub rozszerzone doświadczenie zdobyte już po złożeniu aplikacji na Audytora IFS Food.

W przypadku rozszerzenia zakresu produktu i zakresu technologicznego, audytor powinien dostarczyć dowody nowych doświadczeń w taki sam sposób, jak to miało miejsce w przypadku składania aplikacji (patrz 3.1.2 e).

W przypadku rozszerzenia zakresu technologicznego audytor zobowiązany jest do zdania pisemnego egzaminu IFS (według zakresu technologicznego) organizowanego przez IFS.

Uwaga 1: Audyty IFS Food, które zostały przeprowadzone pod nadzorem witness audytora, mogą być traktowane jako dowód ubiegania się o rozszerzenie zakresu produktu lub zakresu technologicznego. Udział w audycie IFS Food jako ekspert techniczny lub tłumacz może również liczyć się z ubieganiem się o rozszerzenie zakresu produktu lub technologicznego.

Uwaga 2: Aby móc wykorzystać wykonany Audyt IFS jako dowód na wniosek o rozszerzenie zakresu w przypadku zespołu audytorskiego, audytorzy pozostają razem podczas całego audytu IFS.

Alternatywna ścieżka poszerzenia zakresów produktów 3, 7 i 11

Wnioskując o rozszerzenie zakresu produktu dla jednego z wymienionych zakresów: 3, 7 lub 11, audytor zobowiązany jest albo spełnić wyżej wymienione wymagania (podejście ogólne), albo spełnić wszystkie cztery (4) wymagania określone w tabeli 10.

Tabela 10: Cztery (4) wymagania dotyczące rozszerzenia zakresu produktów (product scope) (3, 7 lub 11)

Wymaganie	Zakres produktu 3 (jaja i produkty jajeczne)	Zakres produktu 7 (produkty kombinowane (Combined products))	Zakres produktu 11 (karma dla zwierząt)
Zatwierdzenie innego zakresu produktu(ów) jako warunek wstępny	Jeden zakres produktu od zakresu 1 do 4 (animal scopes)	Jeden zakres produktu Jeden zakres produktu od zakresu 1 do 4 (animal scopes). + 1 zakres produktu od zakresu 1 do 6	Jeden zakres produktu Jeden zakres produktu od zakresu 1 do 4 (animal scopes). + 1 zakres produktu od zakresu 1 do 6
Doświadczenie audytowe	Dziesięć (10) pełnych Audytów IFS Food w dowolnym zakresie produktu (-ów) (przeprowadzanych jako audytor wiodący (lead auditor) lub co-audytor).		
Szkolenie wewnętrzne jednostki certyfikującej specyficzne dla produktu	Czas trwania co najmniej czterech (4) godzin	Czas trwania co najmniej ośmiu (8) godzin	Czas trwania co najmniej ośmiu (8) godzin
Audyt witness	Przeprowadzenie przez jednostkę certyfikującą audytu witness podczas pierwszego audytu dla nowego zakresu produktu; witness audytor powinien być zatwierdzony dla zakresu produktu, w odniesieniu, do którego audytor jest witnessowany (może to być stosowane jako obowiązkowy monitoring witness audyt).		

Dowody uczestnictwa w szkoleniu powinny zostać udostępnione na żądanie IFS. Jednostka certyfikująca zobowiązana jest przedłożyć wniosek o rozszerzenie zakresu do IFS Auditor Management **po przeprowadzeniu i ocenie witness audytu, ale przed przesłaniem raportu z Audytu IFS do Bazy danych IFS (IFS Database).**

3.1.8 Dalsze zasady i wyjaśnienia dotyczące statusu „non-exclusive”

Każdy audytor ma prawo do zmiany statusu na exclusive/non-exclusive (i odwrotnie). Właściwe jednostki certyfikujące będą automatycznie powiadamiane przez IFS o każdym przypadku zmiany statusu.

Audytor non-exclusive zostanie połączony z jednostką certyfikującą w Bazie danych IFS (IFS Database) poprzez przesłanie audytu witness przeprowadzonego przez jednostkę certyfikującą.

Audytor „non-exclusive” nie może przejmować żadnej odpowiedzialności w zakresie IFS w jednostce certyfikującej (np. nie może być In-house Trenerem IFS, osobą odpowiedzialną za IFS ani osobą kontaktową z IFS).

Umowy wypożyczenia na indywidualne audyty i IFS Working Group Agreements nie są możliwe dla audytorów non-exclusive.

3.1.9 Ogólne zasady dotyczące zespołów audytowych

Wszyscy członkowie zespołu audytowego są zatwierdzonymi audytorami IFS.

W przypadku przeprowadzenia audytowania przez zespół audytowy stosuje się następujące wymagania:

- Zespół audytowy tworzą Audytorzy IFS Food, których kombinowany profil (zakres produktów i zakresy technologiczne) jest zgodny z zakresem audytu dla danego zakładu produkcyjnego.
- Należy zawsze wyznaczyć audytora wiodącego (lead auditor).
- Audytor wiodący (lead auditor) i co-audytor (-rzy) musi (muszą) być zawsze zatwierdzone (-eni) dla co najmniej jednego zakresu produktu i jednego zakresu technologicznego dla danego zakresu audytu.
- Do obliczonego czasu trwania audytu należy dodać co najmniej dwie (2) godziny. Ten dodatkowy czas przydziela się zespołowi do wspólnych zadań (np. spotkania otwierającego i zamykającego, dyskusji na temat wyników audytu itp.) a nie do indywidualnego czasu audytora.
- Pozostały czas może być podzielony, pod warunkiem, że podczas audytu zawsze będzie obowiązywać zatwierdzenie audytora w zakresie produktu i zakresie technologicznym. Jeżeli audytor wiodący (lead auditor) lub co-audytor nie posiada indywidualnie wszystkich zakresów produktu i zakresów technologii niezbędnych do przeprowadzenia audytu, musi pozostać razem podczas wszystkich części audytu, w których konieczne jest zatwierdzenie obu audytorów. Tylko audytor posiadający wszystkie odpowiednie zakresy produktowe i technologiczne może wykonać poszczególne części audytu oddzielnie.

W planie audytu należy wyraźnie wykazywać, który z audytorów przeprowadził jaką część audytu.

3.2 Wymagania dla Weryfikatorów IFS

Weryfikator IFS jest albo zatwierdzonym audytorem IFS Food albo IFS „Pure” Weryfikatorem (jeśli nie jest audytorem IFS Food). Poniższa sekcja zawiera szczegółowe informacje na temat wymagań, które muszą być spełnione, aby zostać zatwierdzonym jako „pure” Weryfikator. IFS „Pure” Weryfikatorzy mogą pracować na zasadzie wyłączności (exclusive) z tylko jedną jednostką certyfikującą lub na zasadzie niewyłączności (non-exclusive) z jedną lub kilkoma jednostkami certyfikującymi.

3.2.1 Ogólne wymagania dla IFS „Pure” Weryfikatorów

Kandydaci ubiegający się o zakwalifikowanie jako IFS „Pure” Weryfikator są zobowiązani spełniać następujące minimalne wymagania oraz przedstawić dowody wraz z dokumentami aplikacyjnymi.

a) Edukacja i doświadczenie zawodowe

Takie samo wykształcenie zawodowe i doświadczenie zawodowe jakie jest wymagane w przypadku Audytorów IFS.

b) Kwalifikacje

Kandydat jest zobowiązany uczestniczyć w szkoleniu dotyczącym higieny żywności i kursie HACCP, trwającym co najmniej dwa (2) dni/ 16 godzin.

c) Ogólne doświadczenie w zakresie audytowania

Kandydat jest zobowiązany uczestniczyć w dwóch (2) pełnych audytach IFS Food (jako obserwator).

d) Język

Jeżeli kandydat będzie weryfikować raporty z audytu w języku / językach nie będącym / będących jego językiem / językami ojczystym / ojczystymi, wówczas jest zobowiązany mówić płynnie w tym / tych języku / językach. Decyzja czy znajomość językowa weryfikatora jest wystarczająca do przeprowadzenia weryfikacji raportu we właściwy sposób, w danym języku, leży w gestii jednostki certyfikującej.

e) Szkolenia: IFS In-house Training i IFS Scoring Course

Kandydat jest zobowiązany uczestniczyć w następujących szkoleniach:

- jednodniowym szkoleniu wewnętrznym (in-house training) w danym zakresie organizowanym przez jednostkę certyfikującą

i

- jednodniowym szkoleniu „IFS Scoring Course” organizowanym przez IFS.

f) E-learning organizowany przez IFS („IFS Szkolenie w zakresie podejścia produktowego i procesowego”)

Po spełnieniu przez weryfikatora wyżej określonych wymagań i zatwierdzeniu tego faktu przez IFS, zostanie on aktywowany jako IFS Food „Pure” Weryfikator w Bazie danych IFS (IFS Database) i zostanie mu wydany osobisty Certyfikat IFS Reviewer.

Począwszy od dnia aktywacji, weryfikator może przeprowadzać przeglądy techniczne raportów z audytów IFS Food. Ważność certyfikatu jest liczona od daty aktywacji jako Audytor IFS w bazie danych IFS (IFS Database) i wygasa z końcem drugiego roku kalendarzowego, niezależnie od daty aktywacji.

3.2.2 Utrzymanie kwalifikacji IFS Food „Pure” Weryfikatora (jeśli nie jest audytorem)

Zatwierdzenie IFS Food „Pure” Weryfikatora należy zweryfikować przed upływem ważności certyfikatu weryfikatora.

Aby utrzymać zatwierdzenie, weryfikator zobowiązany jest spełniać następujące wymagania:

- Co roku: uczestniczyć w dwudniowym (2)/ 16 godzinnym corocznym szkoleniu wewnętrznym (in-house training) organizowanym przez jednostkę certyfikującą (zob. specyfikacje dotyczące szkolenia w pkt 2.6).
- Co dwa (2) lata: uczestniczyć (jako obserwator) w jednym pełnym Audycie IFS Food.
- Co dwa (2) lata (kalendarzowe): uczestniczyć i pomyślnie ukończyć dwudniowe (2) szkolenie IFS Calibration Training, organizowane przez IFS. IFS Calibration Training należy ukończyć w drugim roku kalendarzowym następującym po dacie pierwszego zatwierdzenia.

Non-exclusive „pure” weryfikatorzy są odpowiedzialni za utrzymanie własnego zatwierdzenia IFS „Pure” Weryfikatora.

Aby utrzymać swoje zatwierdzenie/kompetencje non-exclusive „Pure” weryfikator powinien spełniać zasadniczo takie same wymagania, jak w przypadku exclusive „Pure” weryfikatora, w następujących wariantach (podrębiony tekst):

- Co roku: uczestniczyć w szkoleniu wewnętrznym (in-house training) trwającym dwa (2) dni/ 16 godzin z **każdą jednostką certyfikującą**, z którą audytor jest powiązany w bazie danych IFS (IFS Database).
- Co dwa (2) lata: uczestniczyć (jako obserwator) w jednym pełnym Audycie IFS Food **w każdej jednostce certyfikującej**.

Uwaga: Zaczynając w nowej jednostce certyfikującej, „pure” weryfikator jest zobowiązany wziąć udział w jednodniowym szkoleniu wewnętrznym prowadzonym przez jednostkę certyfikującą.

3.3 Wymagania dla wewnętrznych IFS In-house Trenerów

3.3.1 Ogólne wymagania dotyczące wewnętrznych IFS In-house Trenerów

Kandydaci ubiegający się o zakwalifikowanie na wewnętrznego IFS In-house Trenera są zobowiązani spełniać następujące minimalne wymagania oraz przedstawić dowody wraz z dokumentami aplikacyjnymi.

a) Edukacja i doświadczenie zawodowe

Takie samo wykształcenie zawodowe i doświadczenie zawodowe jakie jest wymagane w przypadku Audytorów IFS.

b) Kwalifikacje

Kandydat jest zobowiązany:

- Uczestniczyć w kursie dla audytorów wiodących i kursie HACCP, zgodnie z wymaganiami dla Audytorów IFS
- Uczestniczyć w szkoleniu „Train the Trainer” organizowanym przez IFS

c) Ogólne doświadczenie w zakresie audytowania

Minimum (7) pełnych audytów „food safety” (uznanych przez GFSI food safety audytów certyfikujących i /lub uznanych audytów drugiej strony („second party audits”)i/lub IFS Progress Food Assessments (poziom średniozaawansowany lub co najmniej osiem (8) godzin trwania oceny). Audyty te powinny być przeprowadzone w ciągu pięciu (5) poprzednich lat w przemyśle spożywczym (rodzaj/typ audytów- zgodnie z listą „Positive list” rozpoznawalnych doświadczeń audytowych dla IFS Food”, która jest udostępniana jednostkom certyfikującym przez IFS. Ponadto w ciągu ostatnich dwóch (2) lat kandydat powinien uczestniczyć w dwóch (2) pełnych certyfikujących Audytach IFS Food w charakterze audytora trenującego (stażysty) (treenee).

d) Język

Wewnętrzni IFS In- house Trenerzy zobowiązani są biegle posługiwać się językiem angielskim oraz językiem (językami) używanym przy realizacji swoich szkoleń.

E) E-learning przeprowadzany przez IFS („Szkolenie IFS w zakresie podejścia produktowego i procesowego”)

3.3.2 Utrzymanie kwalifikacji wewnętrznych IFS In-house Trenerów

W celu utrzymania zatwierdzenia/ kompetencji IFS In-house Trener jest zobowiązany do spełniać następujące wymagania:

- Co roku: przeprowadzić lub uczestniczyć w dwu (2) dniowym/16 godzinym szkoleniu wewnętrznym (in - house training) organizowanym przez jednostkę certyfikującą.
- Nieustannie: być na bieżąco powiadamianym o wszelkich nowych informacjach na temat standardu IFS Food (przekazywanych przez IFS do jednostki certyfikującej).
- Konwersja do nowej wersji 8 Standardu IFS Food: wziąć udział w kursie „Train the Trainer” organizowanym przez IFS oraz przeprowadzić wewnętrzne szkolenie (in- house training) dla wszystkich zatwierdzonych Audytorów IFS i Weryfikatorów IFS, zanim przeprowadzą oni audyt i dokonają weryfikacji technicznej w oparciu o nową wersję standardu. Czas trwania niniejszego szkolenia wewnętrznego (IFS In-house Training) wynosi jeden dzień, który jest obowiązkowy dla wszystkich audytorów, weryfikatorów i trenerów i jest przeprowadzany jako uzupełnienie corocznego szkolenia wewnętrznego (in- house training).
- Po opublikowaniu nowej Doktryny IFS: przeprowadzić szkolenie wszystkich zatwierdzonych Audytorów IFS i Weryfikatorów IFS, na temat wszystkich zmian i nowych informacji z Doktryny IFS, zanim przeprowadzą oni audyt i dokonają weryfikacji technicznej (szkolenie to może być przeprowadzone online lub w formie webinaru).

3.4 Wymagania dla Witness Audytorów

Osoba kwalifikująca się do pełnienia funkcji Witness Audytora jest zobowiązana spełniać następujące wymagania:

- a) Być doświadczonym Audytorem IFS Food
- b) Mieć przeprowadzone co najmniej dziesięć (10) pełnych Audytów IFS Food jako audytor wiodący (lead auditor)
- c) Uczestniczyć w kursie online IFS Witness Auditor E-learning (organizowanym przez IFS)
- d) Zostać wyznaczony na Witness Audytora w Bazie danych IFS (IFS Database)
- e) Być zatwierdzony w języku (-ach), w którym(-ych) przeprowadza się audyty.

Obowiązkiem jednostki certyfikującej jest zapewnienie, że witness audytor posiada wymagane umiejętności, zarówno na poziomie interpersonalnym, jak i zawodowym, aby móc w konstruktywny sposób obserwować i oceniać pracę innych audytorów.

W przypadku przeprowadzenia audytu witness, witness audytor jest zobowiązany sporządzić „witness raport”, z wykorzystaniem wzoru IFS, który należy udostępnić na żądanie IFS.

Opcja dodatkowa:

Wewnętrzny IFS In-house Trener, który jest również zatwierdzonym IFS „Pure” Weryfikatorem, może uzyskać zatwierdzenie jako witness audytor w celu monitorowania audytów witness, ale nie w dla audytów zatwierdzenia (sign-off audyt). Aby uzyskać zgodę na przeprowadzanie audytów monitorujących witness, są zobowiązani spełniać wyżej wymienione wymagania c) do e).

3.5 Przegląd wymagań dla uzyskania i utrzymania zatwierdzenia dla każdej roli w zakresie IFS w jednostce certyfikującej

Poniższa tabela (tabela 11) przedstawia ogólny zarys wymagań dotyczących wstępnego zatwierdzenia i utrzymania zatwierdzenia/kompetencji, jak również zadań dla poszczególnych funkcji IFS w jednostce certyfikującej.

Tabela 11: Przegląd wymagań dla uzyskania i utrzymania zatwierdzenia (kompetencji) dla każdej roli w zakresie IFS w jednostce certyfikującej

Funkcja/rola w jednostce certyfikującej	Profil/wymagania dotyczące wstępnego zatwierdzenia	Wymagania dotyczące utrzymania zatwierdzenia/kompetencji	Zadania
Audytor IFS (zob. rozdział 3.1, Część 3)	- Wykształcenie specjalistyczne - Doświadczenie zawodowe - Kwalifikacje - Doświadczenie audytowe (generalne i wg zakresów) - Dwa (2) dni wstępnego szkolenia wewnętrznego (in-house training) organizowanego przez jednostkę certyfikującą - E-learning przeprowadzany przez IFS („Szkolenie IFS w zakresie podejścia produktowego i procesowego) - Zdać egzaminy IFS (pisemny i ustny) - Audyt zatwierdzający (Sign-off audyt)	- Co roku: dwu (2) dniowe szkolenie wewnętrzne (in-house training) organizowane przez jednostkę certyfikującą - Co roku: pięć (5) audytów IFS Food (pięć (5) w roku) - Co dwa (2) lata: jeden IFS Food Witness Audyt (co drugi raz, tj. co cztery (4) lata, może być zastąpiony audytem on- site podczas innego audytu standardu uznanego przez GFSI (food safety) zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012) - Co dwa (2) lata: Calibration Training organizowany przez IFS	- Wykonanie Audytów IFS - Weryfikacja raportów z Audytów IFS (jeśli sami nie przeprowadzili audytu)

Funkcja/rola w jednostce certyfikującej	Profil/wymagania dotyczące wstępnego zatwierdzenia	Wymagania dotyczące utrzymania zatwierdzenia/kompetencji	Zadania
Weryfikator IFS (zob. rozdział 3.2, Część 3)	Audytor IFS Food lub IFS „Pure” Weryfikator - Wykształcenie specjalistyczne - Doświadczenie zawodowe - Kwalifikacje - Doświadczenie audytowe (jako obserwator lub przeprowadzony audyt przez niego/nią) - Jedno (1) dniowy in-house training przez jednostkę certyfikującą w zakresie - Szkolenie „Scoring course” organizowane przez IFS - E-learning przeprowadzany przez IFS („Szkolenie IFS w zakresie podejścia produktowego i procesowego)	- Co roku: dwu (2) dniowe szkolenie wewnętrzne (in-house training) organizowane przez jednostkę certyfikującą - Co drugi (2) rok: jeden Audyt IFS Food jako obserwator - Co dwa (2) lata: Calibration Training organizowany przez IFS	Weryfikacja raportów z Audytów IFS Food (zadania techniczne) Aby sprawdzić co najmniej: - Sprawdzanie ogólnej spójności raportów z Audytów IFS Food. - czy wyniki są dobrze opisane i zgodne z oceną - sprawdzenie czy korekcje i działania naprawcze oraz terminy ich wdrożenia, zaproponowane przez audytowaną firmę, zostały zwalidowane przez audytora (lub przedstawiciela jednostki certyfikującej) i są odpowiednie

Funkcja/rola w jednostce certyfikującej	Profil/wymagania dotyczące wstępnego zatwierdzenia	Wymagania dotyczące utrzymania zatwierdzenia/kompetencji	Zadania
IFS In-house Trener (patrz rozdział 3.3, Część 3)	• Wykształcenie specjalistyczne • Doświadczenie zawodowe • Kwalifikacje • Doświadczenie audytowe • Szkolenie: TTT organizowane przez IFS • Biegła znajomość języka angielskiego • E-learning przeprowadzany przez IFS („Szkolenie IFS w zakresie podejścia produktowego i procesowego)	• Co roku: dwu (2) dniowe szkolenie wewnętrzne (in-house training) – uczestnictwo lub prowadzenie • Nieustannie: sprawdzanie i przekazywanie uaktualnionych informacji przekazywanych przez IFS • W przypadku publikacji nowego standardu IFS Food: Szkolenie: TTT organizowane przez IFS • W przypadku nowej doktryny: Przeszkolić wszystkich zatwierdzonych Audytorów IFS i Weryfikatorów IFS w zakresie wszystkich zmian i nowych informacji zawartych w Doktrynie IFS przed przeprowadzeniem nowego audytu lub przeglądu technicznego	• Szkolenie audytorów i weryfikatorów • Tworzenie programu szkoleniowego dla wszystkich Audytorów IFS i IFS „Pure” Weryfikatorów jednostki certyfikującej • Wstępne szkolenie wewnętrzne dla nowych kandydatów • Po opublikowaniu nowej Doktryny IFS: przeprowadzić szkolenie wszystkich zatwierdzonych Audytorów IFS i IFS „Pure” Weryfikatorów przed przeprowadzeniem nowego audytu lub przeglądu technicznego (szkolenie to może być przeprowadzone twarzą w twarz, online lub w formie webinaru).

Funkcja/rola w jednostce certyfikującej	Profil/wymagania dotyczące wstępnego zatwierdzenia	Wymagania dotyczące utrzymania zatwierdzenia/kompetencji	Zadania
IFS Witness Audytor (zobacz rozdz. 3.4, Część 3)	- Doświadczony Audytor IFS (co najmniej 10 przeprowadzonych Audytów IFS Food) lub Wewnętrzny IFS In-house Trener, który jest również IFS "Pure" Weryfikatrem (tylko do monitorowania audytów witness) - Szkolenie: Witness Audytor organizowane przez IFS	Powiązane z utrzymaniem Zatwierdzenia jako audytor IFS Food lub Wewnętrzny IFS In-house Trener/IFS „Pure” Weryfikator	Przeprowadzanie audytów witness zgodnie z wymaganiami IFS w imieniu jednostki certyfikującej, w tym audytów witness na miejscu i raportowanie Uwaga: Tylko Audytorzy IFS Food zatwierdzeni jako audytorzy witness i obejmujący pełny zakres audytu witness mogą przeprowadzać audyty zatwierdzające (sign- off audyt).

CZĘŚĆ 4

1	Wprowadzenie	114
2	Raportowanie	114
3	Oprogramowanie IFS Software	118
4	Baza danych IFS (IFS Database) (www.ifs-certification.com)	118



CZĘŚĆ 4

Raportowanie, IFS Software i Baza danych IFS (IFS Database)

1 Wprowadzenie

Po przeprowadzeniu Audytu IFS Food należy sporządzić szczegółowy i dobrze skonstruowany raport z audytu. Językiem raportu jest język roboczy firmy. W szczególnych przypadkach określonych przez jednostki certyfikujące, gdy język ojczysty sieci handlowej lub nabywcy jest inny niż język roboczy firmy, można również sporządzić raport w języku angielskim. Jeżeli raport jest sporządzony w innym języku niż język angielski, należy przetłumaczyć na język angielski: profil firmy, ogólne zestawienie tabel z obowiązkowymi informacjami (compulsory fields) oraz zakres audytu.

Uwaga: Dla każdego połączonego(combined) audytu (IFS Food/IFS Broker lub IFS Food/IFS Logistics) należy sporządzić dwa (2) oddzielne raporty oraz wystawić dwa (2) oddzielne certyfikaty i wprowadzić je do Bazy danych IFS (IFS Database).

Raport z Audytu IFS Food należy opracować zgodnie z następującym formatem:

- Podsumowanie audytu (rozdział 2.1, Część 4)
- Zawartość główna (rozdział 2.2, Część 4).

2 Raportowanie

2.1 Minimalne wymagania dotyczące Raportu z Audytu IFS: podsumowanie audytu (Aneks 9)

Strona tytułowa

Strona tytułowa Raportu z Audytu IFS zawiera następujące obowiązkowe informacje:

- nazwa i adres jednostki certyfikującej
- Logo IFS Food
- nazwa audytowanej firmy, i numer zatwierdzenia/zezwoleń sanitarnego/ weterynaryjnego (jeśli dotyczy)
- GS1 GLN(s) (Global Location Numbers) związany z obiektem(objektami), który został/ zostały objęte audytem. Numer ten jest obowiązkowy w przypadku obiektów znajdujących się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego (EOG), a także w Zjednoczonym Królestwie i krajach, które podpisały umowy dwustronne z Unią Europejską i zostały uznane za zintegrowane z EOG, takich jak Szwajcaria.
- data(-ty) audytu
- status audytu zapowiedzianego lub niezapowiedzianego
- szczegóły akredytacji jednostki certyfikującej.

Podsumowanie audytu

Podsumowanie Raportu z Audytu IFS zawiera następujące obowiązkowe informacje:

- **Szczegóły audytu**

- nazwisko: audytora wiodącego (Lead auditor), weryfikatora (osoba odpowiedzialna za weryfikację raportu), co-audytora, audytora stażysty (treenee) i witness audytora (jeśli dotyczy)
- data (-ty) audytu (w przypadku audytu ponownego (follow-up), datę audytu ponownego (follow-up) należy wyszczególnić dodatkowo)
- czas trwania audytu (czas rozpoczęcia i czas zakończenia każdego dnia audytu)
- data poprzedniego audytu (czas rozpoczęcia i czas zakończenia każdego dnia audytu)
- nazwę jednostki certyfikującej i audytora przeprowadzającego poprzedni audyt
- nazwę i adres audytowanego zakładu
- nazwę i adres firmy (lub biuro główne/ centrala)
- COID (IFS identification code number) jak zdefiniowano w Bazie danych IFS (IFS Database)
- dane osoby kontaktowej w sytuacjach awaryjnych (np. recall): co najmniej: imię i nazwisko, adres e-mail i numer telefonu co najmniej
- wersja standardu.

- **Zakres audytu**

- szczegółowy opis procesów i produktów
- kody/numeracje zakresów produktów i zakresów technologicznych.

- **Dodatkowe informacje:**

- opis wyłączeń (jeśli dotyczy),
- opis procesów częściowo zleczanych na zewnątrz „partly outsourced processes” (wyjaśnienia, liczba subkontraktorów, opis zawierający nazwę, adres i status certyfikacji, COID(s)) (jeśli dotyczy)
- opis struktury zdecentralizowanej (jeśli dotyczy) i magazynu (-ów) zlokalizowanego poza lokalizacją zakładu (off-site) (nazwa i lokalizacja):
 - jeśli certyfikowany wg IFS Logistics, należy podać COID
- opis przedsiębiorstwa wielolokalizacyjnego (multi-location) (jeśli dotyczy) (zob. rozdział 2.2.2, Część 1.)

- **Ostateczny wynik audytu**

- finalny wynik audytu w: procentach (%) i ze wskazaniem poziomu (w przypadku ponownej audytu (follow-up), należy wskazać, że przeprowadzono audyt ponowny (follow-up) oraz że duża niezgodność (Major) została usunięta/ zamknięta)
- ramy czasowe (okno audytu), w których należy przeprowadzić audyt recertyfikujący, lub jeśli będzie to audyt niezapowiedziany.

- **Obserwacje dotyczące niezgodności (ocena na „D” wymagań KO i duża(e) niezgodność(ci) (Major)**

W przypadku audytu ponownego (follow-up) należy przedstawić dodatkowe wyjaśnienia dotyczące wymagania, w odniesieniu, do którego zidentyfikowano i zamknięto dużą niezgodność (Major).

- **Komentarze dotyczące podjętych działań: korekt i działań naprawczych**

Opis korekt i działań naprawczych z poprzedniego audytu (zarówno tych, które zostały zrealizowane skutecznie, jak i tych, które nie zostały zrealizowane (nie zostały zamknięte)).

- **Profil firmy**

Profil firmy wymaga obowiązkowych informacji (compulsory information) na temat struktury i działalności firmy i jest podzielony na (2) dwie standardowe części: dane dotyczące firmy i dane dotyczące audytu. Pozwala to czytelnikom na jasne zrozumienie struktury firmy, jej organizacji, produkcji, procesów itp. Oprócz wymaganych obowiązkowych informacji audytor może dla każdej sekcji dodać dodatkowe informacje.

Profil firmy, który zawiera obowiązkowe informacje, należy przetłumaczyć na język angielski.

2.2 Minimalne wymagania dotyczące Raportu z Audytu IFS: zawartość główna (Aneks 10)

Zawartość główna Raportu z Audytu IFS Food ma następującą strukturę:

- Generalne podsumowanie w formacie tabelarycznym dla wszystkich rozdziałów, wymieniające liczbę audytowanych wymagań według punktacji dla każdego rozdziału oraz wynik (w procentach) dla każdego rozdziału.
- Ogólne podsumowanie: tabela obowiązkowych pól dla poszczególnych Wymagań Audytu IFS. W odniesieniu do tych specyficznych wymagań audytor ma obowiązek dostarczyć minimum wyjaśnień, dodatkowych uzasadnień i/lub dalszych informacji, nawet w przypadku oceny tego wymagania na „A”. Taki kształt raportu stanowi wartość dodaną dla każdego użytkownika/czytelnika przedstawiając bardziej szczegółowe i wyczerpujące sprawozdanie o firmie, nawet jeżeli audytoany zakład spełnia prawie wszystkie wymagania Standardu IFS Food. Ogólna tabela podsumowująca, która zawiera informacje obowiązkowe, powinna być przetłumaczona na język angielski.
- Lista wszystkich zidentyfikowanych odchyień i niezgodności dla każdego wymagania w danym rozdziale.
- Wykaz (wraz z wyjaśnieniami) wszystkich wymagań ocenionych jako N/A (nie dotyczy).
- Szczegółowy raport z audytu – lista kontrolna (checklista).
- Załącznik do raportu z audytu, zawierający:
 - Listę uczestników audytu: lista kluczowych pracowników obecnych podczas audytu.
 - Przypomnienie zasad IFS: tabele dotyczące zakresów produktowych i zakresów technologicznych, objaśnienia etapów procesu, System Punktacji IFS i warunki wydawania certyfikatu.

2.3 Plan działań (Aneks 7)

W odniesieniu do każdego wymagania standardu, Audytor IFS powinien opisać i wyjaśnić w planie działań wszystkie zidentyfikowane odchylenia i niezgodności (ocena na „D” wymagań KO, duże niezgodności (Major)). Plan działań ma określony format. Dodatkowe informacje znajdują się również w rozdziale 4, Część 1.

2.4 Minimalne wymagania dla Certyfikatu IFS (Aneks 11)

Po pozytywnym zakończeniu Procesu Audytu IFS Food, jednostka certyfikująca wydaje certyfikat. Dla celów międzynarodowego uznania i ogólnej spójności Certyfikaty IFS Food wydawane przez jednostkę certyfikującą powinny zawierać co najmniej następujące elementy:

- nazwa i/lub logo i adres jednostki certyfikującej

- nazwa i/lub logo jednostki akredytującej (używane zgodnie z przepisami jednostki akredytującej) oraz numer rejestracyjny
- nazwę i adres audytowanego zakładu
- Kod- COID (IFS Identification Code Number) - jak zdefiniowano w Bazie danych IFS (IFS Database)
- numer zatwierdzenia/zezwolenia sanitarnego/ weterynaryjnego (jeśli dotyczy)
- GS1 GLN(s) (Global Location Numbers) związany z obiektem(objektami), który został/ zostały objęte audytem (łącznie z magazynem (-ami) zlokalizowanym (-i) poza lokalizacją zakładu (off-site) (jeśli dotyczy))
- w przypadku przedsiębiorstwa wielolokalizacyjnego (multi-location): nazwa siedziby głównej/ centrali (jeśli dotyczy)
- opis zakresu audytu, który należy przetłumaczyć na język angielski:
- opis procesów/produktów
- nazwa i numer zakresów produktów i zakresów technologicznych
- w przypadku procesów częściowo zleczanych na zewnątrz „partly outsourced processes”, dodaje się następujące zdanie: „Oprócz produkcji własnej, firma zleca na zewnątrz część procesu produkcyjnego”
- opis wyłączeń produktów (jeśli dotyczy)
- w przypadku dodatkowej działalności brokerskiej: Status certyfikacji poprzez dodanie zdania: „Firma prowadzi działalność brokerską, która jest/ nie jest certyfikowana wg IFS Broker / inny uznany przez GFSI standard” (Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 2.2 Część 1 i Aneksie 1)
- osiągnięty poziom
- wynik audytu w procentach (%)
- data ostatniego niezapowiedzianego audytu (ostatni dzień audytu). Jeżeli nie przeprowadzono jeszcze niezapowiedzianego Audytu IFS Food w odniesieniu do danego COID, certyfikat powinien zawierać następującą informację: „Ostatni audyt przeprowadzony w opcji niezapowiedzianej: N/A (nie dotyczy)”
- wskazanie statusu gwiazdki w przypadku gdy przeprowadzono audyt w opcji niezapowiedzianej (symbol gwiazdki należy dodać obok Logo IFS Food)
- data(-y) i godzina audytu
- data audytu ponownego (follow-up) (jeśli dotyczy)
- następny termin audytu (audytu recertyfikującego), określić, jeśli w opcji niezapowiedzianej
- data wydania certyfikatu
- data ważności certyfikatu (ważność certyfikatu pozostaje taka sama każdego roku, jak opisano w Części 1)
- nazwisko i podpis osoby odpowiedzialnej w jednostce certyfikującej
- miejsce i data podpisania
- aktualne Logo IFS Food
- Kod QR z łączem weryfikacyjnym do strony internetowej IFS.

Uwaga: Uwaga: oprogramowanie IFS Software zawiera wzór certyfikatu z określeniem zawartości minimalnej, ale każda jednostka certyfikująca akredytowana wg ISO / IEC 17065:2012 w zakresie certyfikacji IFS, może stosować swój własny układ graficzny, jeśli zawarte są w nim wszystkie wymagane informacje.

2.4.1 Kod QR na Certyfikacie IFS

U mieszczanie kodu QR poprzez oprogramowanie IFS Software

Podczas eksportowania certyfikatu poprzez oprogramowanie: IFS Software Kod QR zostanie automatycznie zaimplementowany. Kod QR zawiera powszechnie dostępny link do strony internetowej IFS, która weryfikuje autentyczność certyfikatu.

Kod QR do tworzenia certyfikatu bez użycia oprogramowania IFS Software

Dla jednostek certyfikujących, które nie korzystają z oprogramowania: IFS Software do generowania certyfikatu, w Bazie danych IFS znajduje się miejsce, w którym można pobrać kod QR dla danego COID.

Pozycja na Certyfikacie IFS

Kod QR powinien znajdować się w prawym górnym rogu lub na dole certyfikatu IFS Food i powinien być odpowiedniej wielkości, aby można go było zeskanować.

3 Oprogramowanie IFS Software

W celu zwiększenia standaryzacji informacji raportowania po Audycie IFS, opracowano oprogramowanie IFS Software, które powinno być wykorzystywane do generowania Raportu IFS.

Dodatkowe informacje na temat jego stosowania są dostarczane oddzielnie w instrukcji.

4 Baza danych IFS (IFS Database) (www.ifs-certification.com)

Każdy audyt IFS jest wprowadzony do Bazy Danych IFS przez jednostkę certyfikującą (umieszczanie raportu, planu działań, certyfikatu).

Istnieje sześć (6) grup użytkowników, którzy mogą mieć dostęp do Bazy danych IFS (IFS Database):

- Certyfikowane firmy/dostawcy
- Jednostki certyfikujące
- Audytorzy
- Sieci handlowe
- Organy nadzorujące
- Konsultanci (specjalny dostęp)

Z reguły dostęp do pełnego raportu mają tylko certyfikowane firmy i odpowiednia jednostka certyfikująca, która przeprowadziła audyt.

Wszystkie inne grupy użytkowników mogą wyświetlać tylko status certyfikacji certyfikowanych firm i korzystać z następujących funkcji:

- Poszukiwanie certyfikowanych firm
- Zarządzanie certyfikowanymi firmami za pomocą opcji „Ulubione” poprzez „Supplier management”.
- Możliwość podglądu nadchodzących terminów Ocen IFS dostawców
- Otrzymywanie istotnych powiadomień i odpowiednich list, które mogą być ustawiane indywidualnie

Pełny raport jest dostępny tylko wtedy, gdy certyfikowana firma udzieli zezwolenia danemu użytkownikowi.

Bezpieczeństwo Bazy danych IFS (IFS Database)

System zabezpieczeń stosowany w Bazie Danych IFS (IFS Database) jest oparty na uznanym i powszechnie stosowanym na świecie systemie zabezpieczeń.

Ochrona danych

Ochrona danych osobowych jest ważną kwestią dla IFS Management GmbH. IFS spełnia wszystkie obowiązujące ją przepisy dotyczące ochrony danych osobowych. Polityka ochrony danych osobowych IFS Management GmbH jest dostępna na stronie internetowej IFS www.ifs-certification.com.

Grupy użytkowników Bazy danych IFS (IFS Database) otrzymują automatycznie dostęp do uwolnionych danych przez certyfikowaną firmę po ich odblokowaniu. Komunikacja z siecią handlową i innymi grupami użytkowników Bazy danych IFS (IFS Database) odbywa się za pośrednictwem bezpiecznego procesu internetowego, który gwarantuje, że tylko autoryzowani detaliści i inni użytkownicy/certyfikowane firmy mogą przeglądać konkretne dane certyfikowanych firm/dostawców. Więcej informacji można znaleźć na stronie internetowej IFS.

Narzędzie „Supplier management”

Narzędzie „Supplier management” umożliwia sieciom handlowym, organom nadzorującym i dostawcom wybranie swoich ulubionych firm spośród wszystkich certyfikowanych firm, które są wymienione w Bazie danych IFS (IFS Database) i przechowywanie ich na osobnej liście.

Dla każdego certyfikowanego zakładu wymienionego jako ulubiony w części „Supplier management”, użytkownik może wstępnie ustawić następujące powiadomienia e-mailowe.

ANNEXES

ANEKS 1: Zakresy stosowania poszczególnych Standardów IFS i Programów IFS



IFS Food

Standard do audytowania przetwórców / producentów produktów spożywczych.

IFS Food jest stosowany, gdy produkt jest przetwarzany lub gdy istnieje ryzyko zanieczyszczenia produktu pochodzącego z pierwotnego opakowania.



IFS Broker

Standard do audytowania osób i/lub firm, które są lub nie są właścicielami produktów, ale zazwyczaj nie przejmują ich w fizyczne posiadanie (np. nie posiadają magazynów, pakowni) lub flot samochodów ciężarowych, ale są osobami prawnymi posiadającymi mailbox, biura itp.

Standard ma zastosowanie do żywności, artykułów gospodarstwa domowego i higieny osobistej / produktów jak również do materiałów opakowaniowych.



IFS HPC

Standard do audytowania firm produkujących produkty gospodarstwa domowego i środki higieny osobistej lub firm pakujących luzem produkty gospodarstwa domowego i środki higieny osobistej. IFS HPC może być stosowany tylko wtedy, gdy produkt jest "przetwarzany" lub gdy istnieje zagrożenie zanieczyszczenia produktu podczas podstawowego pakowania.



IFS Logistics

Standard do audytowania firm, których działalność to usługi logistyczne dotyczące produktów spożywczych i nieżywnościowych, takie jak transport, magazynowanie, załadunek/rozładunek itp. Ma zastosowanie do wszystkich rodzajów transportu: dostawa drogą, transportem kolejowym, statkami, samolotami, itp. oraz do wszystkich rodzajów produktów: mrożonych, chłodzonych, stabilnych w warunkach otoczenia, itp.

Standardy "produkcyjne" IFS w konkretnym podrozdziale dotyczącym transportu i/lub magazynowania obejmują już własne działania logistyczne firmy produkcyjnej. Zatem nie jest konieczne przeprowadzanie połączonego (combined) audytu dla IFS Food, IFS HPC lub IFS PACsecure w połączeniu z IFS Logistics.



IFS PACsecure

Standard do audytowania producentów materiałów opakowaniowych dla żywności i nieżywności dotyczący produkcji, przetwarzania i/lub konwersji komponentów opakowań i/lub materiałów opakowaniowych.



IFS Wholesale/Cash & Carry

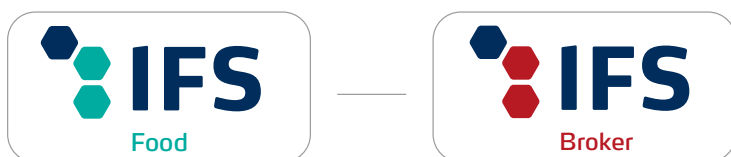
Standard do audytowania firm, które prowadzą działalność hurtową w zakresie produktów spożywczych, gospodarstwa domowego i higieny osobistej oraz/lub materiałów opakowaniowych. Ponadto niniejszy Standard obejmuje niektóre czynności związane z obróbką i/lub przetwarzaniem. Niniejszy Standard obejmuje również firmy pakujące owoce, warzywa i/lub jajka.



IFS Progress

Programy IFS Progress to programy oceny, które umożliwiają dostawcom utworzenie i rozwój odpowiednich procesów zarządzania bezpieczeństwem i jakością produktów. Programy opierają się na standardowych wymaganiach i są podzielone na dwa poziomy. Pomagają dostawcom w osiągnięciu certyfikacji IFS w określonych ramach czasowych. Firmy, które podejść do IFS Progress mogą wspólnie ze swoimi klientami określić swoją ścieżkę certyfikacji, w tym tempo i kamienie milowe. IFS oferuje programy IFS Progress dla dostawców produktów spożywczych, usług logistycznych, materiałów opakowaniowych oraz produktów gospodarstwa domowego i higieny osobistej (HPC).

Określenie zakresu pomiędzy Standardem IFS Food a innymi Standardami IFS



IFS Food i IFS Broker:

Jeżeli zakład przetwórstwa spożywczego dodatkowo prowadzi działalność handlową i chciałby certyfikować tę działalność, należy przeprowadzić połączony (combined) audyt IFS Food/IFS Broker. W przypadku audytu połączonego firma otrzymuje dwa (2) raporty i dwa (2) certyfikaty.



IFS Food i IFS Logistics:

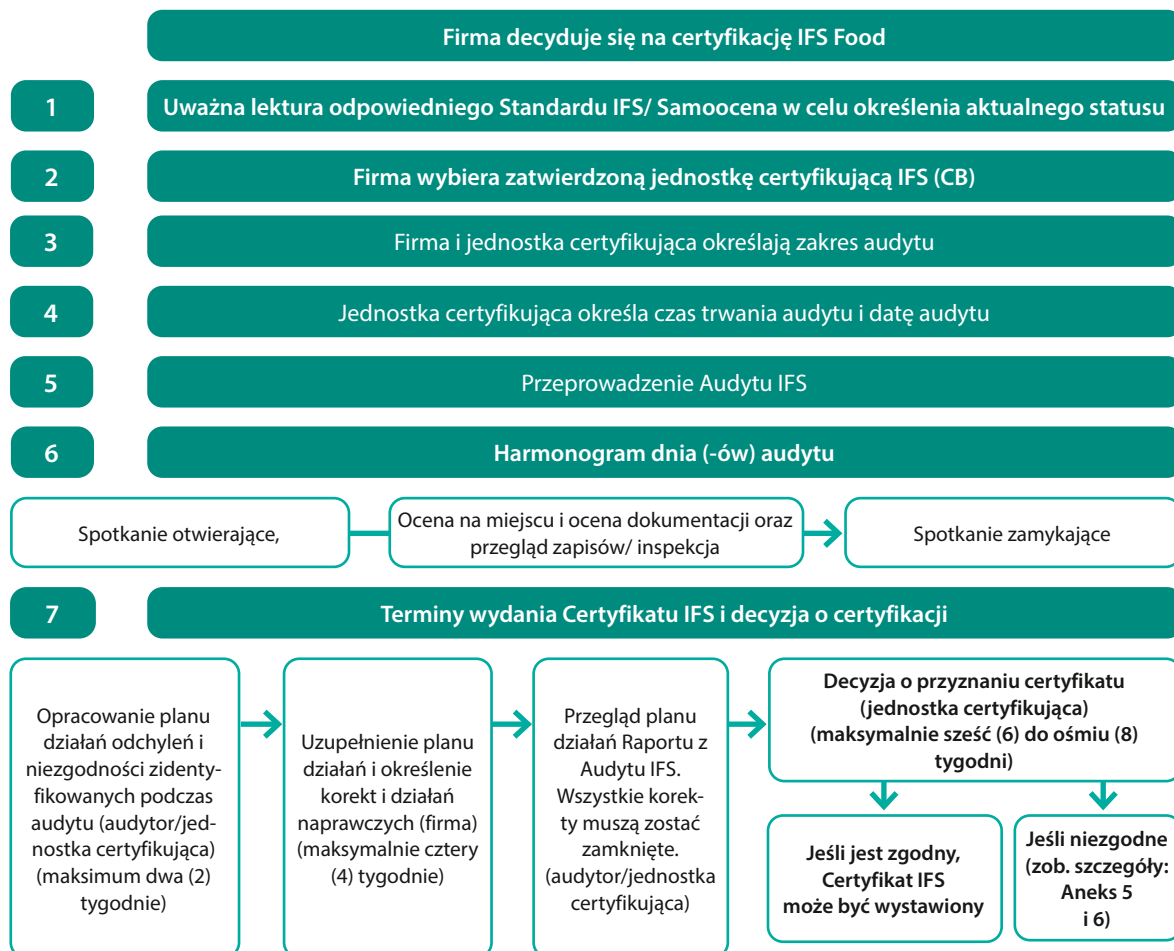
Wyjaśnienia/przykłady zakresu zastosowania pomiędzy IFS Food i IFS Logistics:

- IFS Logistics dotyczy wyłącznie działań logistycznych, w których firmy mają fizyczny kontakt z już zapakowanymi produktami (transport, pakowanie wstępnie zapakowanych produktów spożywczych, przechowywanie i/lub dystrybucja, transport i przechowywanie palet, worków w kartonach). Dotyczy to również określonych towarów niezapakowanych, takich jak tusze mięsne lub transport luzem/w cysternach/zbiornikach (syrop glukozowy, mleko, ziarno itp.).
- W przypadku wszelkiego rodzaju usług przetwarzania logistycznego, co oznacza, że właściwości produktu są modyfikowane (lub wykonywane jest podstawowe pakowanie), IFS Logistics nie ma zastosowania, z wyjątkiem określonych usług przetwarzania logistycznego.
- Jeżeli firma przetwórcza prowadzi własną działalność logistyczną i/lub transportową (składowanie i dystrybucja), jest ona włączona do IFS Food w ramach specjalnego podrozdziału dotyczącego transportu lub magazynowania.

Uwaga:

- Jeżeli działalność logistyczna należąca do firmy przetwórstwa spożywczego znajduje się w tym samym miejscu fizycznym co firma i jeżeli firma lub klient życzy sobie, aby działalność ta uzyskała certyfikat IFS Logistics, należy przeprowadzić audyt IFS Logistics. W tym przypadku muszą być spełnione następujące wymagania:
 - działania logistyczne są prowadzone wyłącznie w odniesieniu do zapakowanych (pre-packed) produktów.
 - w przypadku dwóch (2) certyfikatów (IFS Food i IFS Logistics), należy jasno określić odpowiedni zakres każdego audytu i certyfikatu,
 - wymagania IFS Food dotyczące transportu i przechowywania są w każdym przypadku oceniane podczas Audytu IFS Food
 - przeprowadza się audyt IFS Food przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego; IFS Logistics jest audytem dodatkowym (ale może być łączony).
- Jeżeli działalność logistyczna należąca do firmy przetwórstwa spożywczego znajduje się poza zakładem, firma ma następujące trzy możliwości:
 - włączyć ją do zakresu IFS Food i wyraźnie zaznaczyć jej zdecentralizowanej struktury w raporcie z Audytu IFS Food w miejscu: „profil firmy”
 - nie oceniać tej działalności, ale wyraźnie stwierdzić w „profilu firmy”, że ta część ta nie jest certyfikowana przez IFS Logistics
 - Przeprowadzenie audytu IFS Logistics.

ANEKS 2: Proces Certyfikacji



ANEKS 3: Zakresy produktów i zakresy technologiczne

W IFS Food cała działalność zakładu jest połączeniem zakresów produktów i zakresów technologicznych.

Zakres produktów (product scopes)

Zakresy produktów IFS Food	
1.	Czerwone i białe mięso, produkty drobiowe i mięsne
2.	Ryby i produkty rybne
3.	Jaja i produkty jajeczne
4.	Produkty mleczne
5.	Owoce i warzywa
6.	Produkty zbożowe, płatki zbożowe, przemysłowe wyroby piekarnicze i cukiernicze, słodyczne, przekąski
7.	Produkty kombinowane (Combined products)
8.	Napoje
9.	Oleje i tłuszcze
10.	Produkty suche, inne składniki/dodatki i suplementy
11.	Karma dla zwierząt domowych (Pet food)

Zakresy technologiczne

IFS Techniczny Zakres	Etap przetwórczy IFS – Włączając przetwarzanie / manipulowanie / magazynowanie		Klasyfikacja zorientowana na technologię, która uwzględnia również ryzyko produktu
A	P1	Sterylizacja (np. puszki)	Sterylizacja (w finalnym opakowaniu) w celu usunięcia patogenów Sterylizowane (np. w autoklawach) produkty w finalnym opakowaniu
	P2	Termiczna pasteryzacja, UHT/ aseptyczne napełnianie, gorące napełnianie Inne techniki pasteryzacyjne, np. pasteryzacja pod wysokim ciśnieniem, mikrofałe	Każda obróbka cieplna (lub wysokie ciśnienie) w celu zmniejszenia zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności w oparciu o plan HACCP.
C	P3	Napromieniowanie żywności	Produkty przetworzone: obróbka mająca na celu modyfikację produktu i/lub przedłużenie okresu trwałości i/ lub zmniejszenie zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności za pomocą technik konserwowania i innych technik przetwarzania. Wyjątek: Napromienianie jest przypisane do tej kategorii, choć ma na celu zniszczenie mikroorganizmów.
	P4	Utrwalanie: Solenie, marynowanie, dodatek cukru, zakwaszanie / kiszenie, peklowanie, wędzenie, itd. fermentacja, zakwaszenie	
	P5	Odparowanie/odwadnianie, filtracja próżniowa, liofilizacja, mikrofiltracja (rozmiar oczek mniej niż 10 µ)	
G	P6	Zamrażanie (przynajmniej – -18 °C / 0 °F) włączając przechowywanie, szybkie zamrażanie, chłodzenie, procesy schładzania i przechowywania chłodniczego	Systemy, zabiegi w celu utrzymania integralności i bezpieczeństwa produktów Zabiegi w celu utrzymania jakości i integralności produktów, w tym zabiegi mające na celu usunięcie zanieczyszczeń i / lub zapobieganie zanieczyszczeniom
	P7	Antymikrobiologiczne zanurzanie / natryskiwanie, fumigacja	

IFS Techniczny Zakres	Etap przetwórczy IFS – Włączając przetwarzanie / manipulowanie / magazynowanie		Klasyfikacja zorientowana na technologię, która uwzględnia również ryzyko produktu
E	P8	Pakowanie MAP, pakowanie w próżni (vacuum)	Systemy, zabiegi zapobiegające zanieczyszczeniu żywności P9 ma zastosowanie w każdym przypadku, gdy w zakładzie wdrożone są co najmniej 2 procedury/metody gwarantujące bezpieczeństwo/ higienę produktu. Np.: • dezynfekcja urządzeń + temperatura pomieszczenia chłodzonego (np. rozbiór mięsa) • dezynfekcja + specjalny sprzęt higieniczny dla pracowników (np. śluz higieniczny) • pomieszczenie z nadciśnieniem + specjalne wyposażenie higieniczne dla pracowników (np. śluz higieniczny), • filtracja powietrza + pomieszczenie z nadciśnieniem (over- pressure)
	P9	Procesy zapobiegające zanieczyszczeniu produktu, np. zanieczyszczeniu mikrobiologicznemu, dzięki wysokiej kontroli higieny i specjalnej infrastrukturze podczas obróbki i/lub przetwarzania np. „technika pomieszczeń czystych (clean room technology” „biały pokój” (white room), kontrolowana temperatura w pomieszczeniu produkcyjnym dla celów bezpieczeństwa żywności, dezynfekcja po myciu, systemy tzw. positive air pressure (np. filtracja poniżej, 10 µ)	
	P10	Szczegółowe techniki separacji: np. filtracja na zasadzie odwróconej osmozy, użycie węgla aktywnego	
F	P11	Gotowanie, pieczenie, butelkowanie, warzenie, fermentacja (np. wina), suszenie, smażenie, prażenie, ekstruzja, rozdrabnianie, ubijanie	Wszelkie inne manipulacje, przetwarzanie niewymienione w A, B, C, D, E.
	P12	Powlekanie, panierowanie, warzenie, panierowanie, krojenie w plastry, krojenie w kostkę, krojenie, rozdzielanie, mieszanie/blendowanie, faszerowanie, ubój, sortowanie, manipulacja, pakowanie, przechowywanie w kontrolowanych warunkach (atmosfera) z wyjątkiem temperatury, etykietowanie	
	P13	Destylacja, oczyszczanie, parowanie, studzenie, uwodornianie, mielenie	

Uwaga:Tylko zakresy technologiczne (od A do F) są używane w dla określenia kompetencji Audytora IFS. Etapy przetwarzania (od P1 do P13) są używane tylko do obliczania czasu trwania audytu.

ANEKS 4: Kwestionariusz wyłączenia (Exclusion tree)

Z definicji, wszystkie procesy produkcji żywności, za które odpowiada podmiot prawny, w tej samej lokalizacji, należy objąć zakresem Audytu IFS Food (np. ubój, odkostnianie, rozbiór mięsa, przetwarzanie mięsa, itp.)

Wszystkie etapy przetwarzania (P) należy audytować, ponieważ wyłączenie jest związane z końcowym przetworzonym produktem (produktami). Kluczowym założeniem jest analiza ryzyka produktu, która potwierdzi, czy wykluczenie jest wyjątkowo możliwe i nie ma wpływu na bezpieczeństwo i jakość żywności.

Tylko w tych wyjątkowych sytuacjach, gdy firma audytowana na zgodność z IFS Food chciałaby wyłączyć produkt/produkty z zakresu Audytu IFS Food, jednostka certyfikująca wypełnia poniższy kwestionariusz.

Wyłączenia, jeżeli zostały zdefiniowane i zatwierdzone przez jednostkę certyfikującą (po przedłożeniu niniejszego kwestionariusza), należy zawsze wyjaśnić w profilu firmy w raporcie z audytu i należy je jasno określić w zakresie audytu w raporcie i na certyfikacie.

Jeżeli zdefiniowane są wyłączenia produktów (w wyjątkowych okolicznościach i przy zastosowaniu niniejszego kwestionariusza), należy je każdorocznie ponownie zdefiniować i poddać przeglądowi przez jednostkę certyfikującą w celu zapewnienia, że wyłączenie produktu jest nadal aktualne i że zakres audytu jest nadal aktualny.

Ponadto, w przypadku, gdy firma podczas Cyklu Certyfikacji IFS rozpocznie przetwarzanie nowych produktów/ (po marką własną lub marką klienta), firma ma obowiązek skontaktować się ze swoją jednostką certyfikującą, aby upewnić się, że zdefiniowane wyłączenia są nadal uzasadnione i że nie są konieczne żadne dalsze działania.

Audytory ma obowiązek zawsze sprawdzać na miejscu, czy określone wyłączenia są istotne i zgodne z kwestionariuszem, poprzez ocenę ryzyka, jakie mogą pojawić się w związku z wyłączonym(-i) produktem(-ami) (np. zanieczyszczeniami, alergenami).

W każdym przypadku (jeżeli niektóre wyjątki są określone lub nie), liczba pracowników, którą należy wziąć pod uwagę przy obliczaniu czasu trwania audytu jest zawsze całkowitą liczbą pracowników (a nie tylko liczbą pracowników zaangażowanych w działalność, która nie jest wyłączona).

Każde wyłączenie, które nie byłoby uzasadnione i wskazane przez audytora w trakcie audytu, należy poddać audytowi bezpośrednio w trakcie audytu (z koniecznym przeglądem zakresu audytu i być może czasu trwania audytu) lub później poprzez audyt rozszerzający.

Uwaga 1: Jedyny wyjątek od tej zasady dotyczy procesów sezonowych, które mogą być wyłączone, o ile zakres certyfikacji jest jednoznaczny i uwzględnia jedynie procesy/produkty oceniane w trakcie ich realizacji.

Uwaga 2: Z definicji wszystkie produkty uboczne pochodzące z przetwarzania (np. pasza, produkty uboczne), które nie są wyszczególnione w Aneksie 3, są wyłączone z zakresu Audytu IFS. Produkty te nie mogą zostać wskazane w Certyfikacie IFS jako wyłączenia, a jedynie opisane w profilu firmy w raporcie z audytu.

Kwestionariusz IFS Food dla jednostek certyfikujących, w celu określenia, w wyjątkowych okolicznościach, wyłączenia produktów z zakresu audytu

Jeżeli w wyjątkowych okolicznościach firma zdecyduje się na wyłączenie określonych asortymentów produktów z zakresu Audytu IFS Food, poniższy kwestionariusz powinien zostać wypełniony przez jednostkę certyfikującą w celu sprawdzenia, czy ewentualne wyłączenia są dozwolone. Wypełniony kwestionariusz powinien być częścią składową planu audytu.

Nazwa firmy: _____ COID: _____

Planowany zakres audytu: _____ Planowana data audytu: _____

Data zatwierdzenia kwestionariusza: _____

Produkt/grupa lub produkt(-y) wyłączony(-e): _____

Nazwa jednostki certyfikującej

kto wypełnił kwestionariusz: _____

Nazwisko pracownika firmy

kto wnioskował o wyłączenie: _____

1) Czy produkt, który ma być wyłączony to produkt pod własną marką (sieci handlowej/hurtownika)?

☐ Nie

☐ Tak

Wyłączenie NIE jest możliwe

2) Czy produkt jest sezonowy/ produkowany sporadycznie?

☐ Nie

☐ Tak

Czy zakres produktów i/lub technologii oraz HACCP (w tym alergeny, zanieczyszczeń itp.) są takie same dla produktów sezonowych/sporadycznych i produktów regularnie produkowanych?

☐ Nie

☐ Tak

Produkt może być dołączony do dokumentu ocena na miejscu (on-site) lub może być wykluczony

3) Czy produkt wyraźnie różni się od produktu(-ów), który(-e) jest (są) objęty(-e) zakresem audytu?

☐ Tak

☐ Nie

Wyłączenie NIE jest możliwe

4) Czy początkowy(e) etap(y) produkcji produktu, który(e) ma(ją) zostać wyłączony(e), jest (są) wspólny(e) z etapem(ami) produkcji włączonego(ych) produktu (ów)?

☐ Tak

☐ Nie

Wykluczenie jest możliwe (np.gdy obszar/ linia technologiczna jest od początku w pełni odrębna/niezależna, bez żadnego ryzyka skażenia)

5) Czy produkt, który ma być wyłączony, trafia do innego obszaru niż ten związany z produktem objętym zakresem audytu?

☐ Tak

☐ Nie

Wyłączenie NIE jest możliwe

6) Czy ryzyko zanieczyszczenia jest kontrolowane pomiędzy produktami włączonymi a wyłączonymi?

(Producent powinien wykazać kontrolę ryzyka zanieczyszczenia pomiędzy produktami wyłączonymi i włączonymi (alergeny, zagrożenia chemiczne, fizyczne, mikrobiologiczne, również na poziomie przechowywania i składowania). Przepływ procesu związanego z produktem, który ma zostać wyłączony, należy przesłać do jednostki certyfikującej.)

☐ Nie

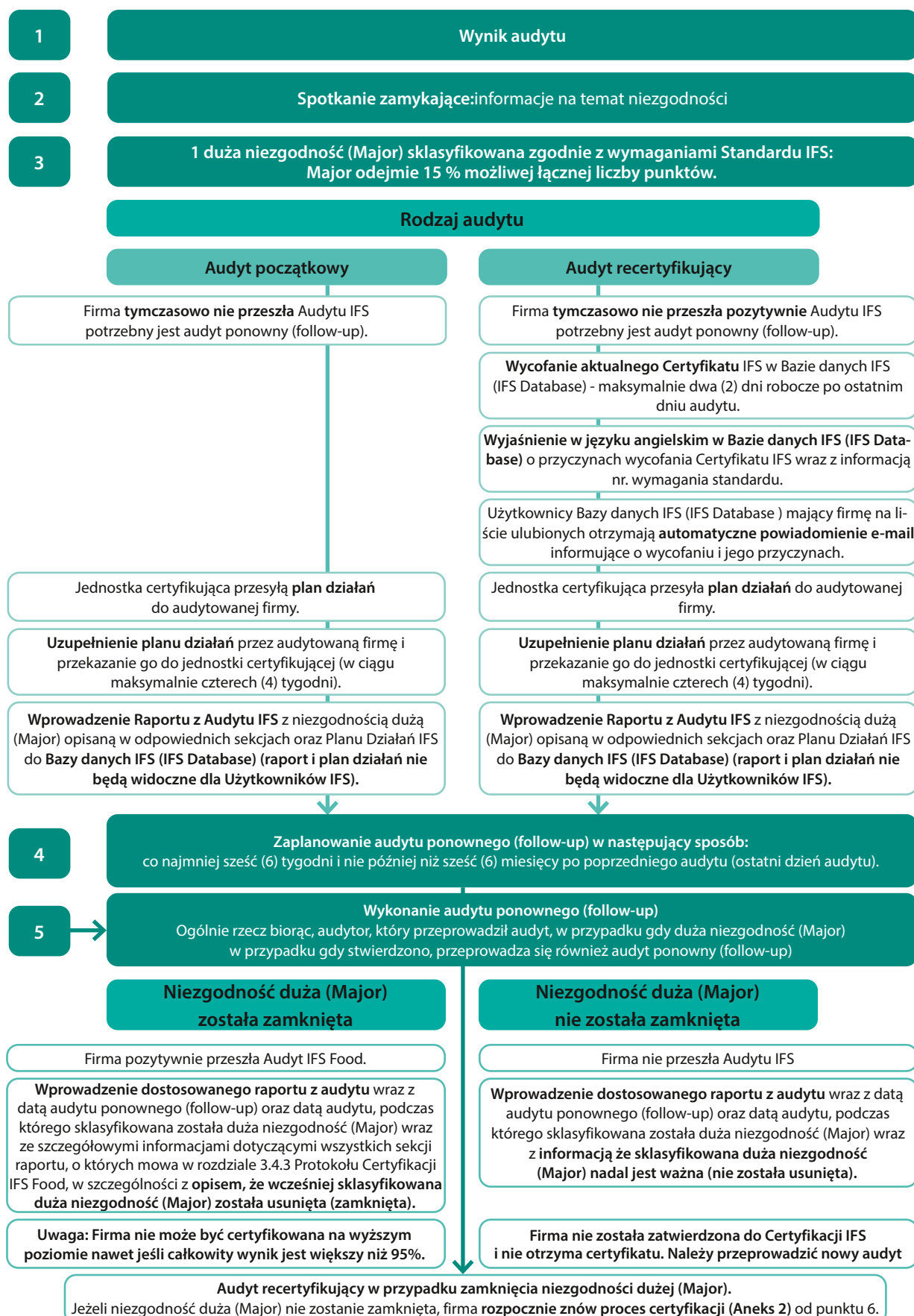
☐ Tak

Wyłączenie jest możliwe

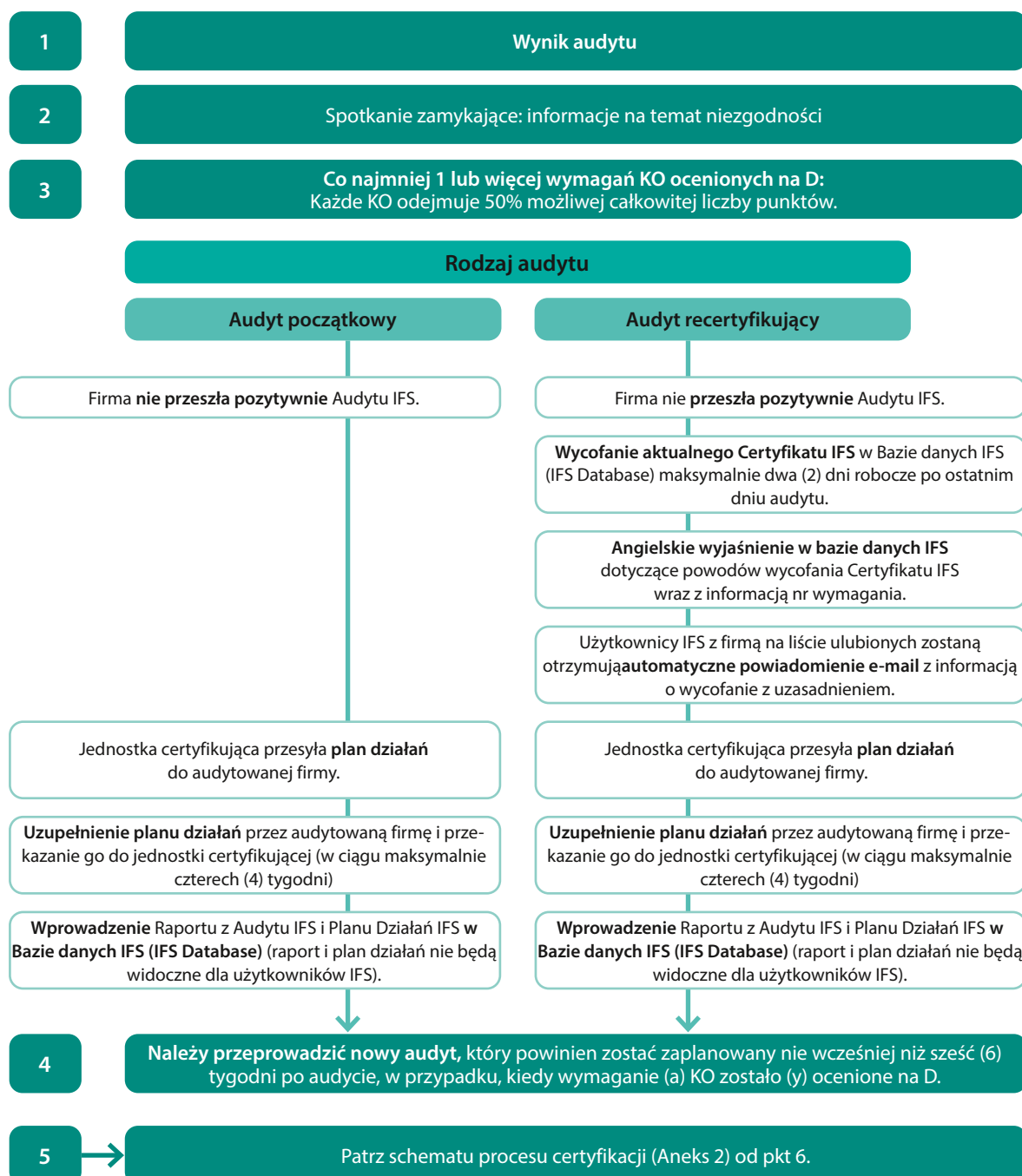
Wyłączenie NIE jest możliwe

Uwaga: Audytor zawsze sprawdza na miejscu, poprzez ocenę zagrożeń, które mogą wynikać z wyłączonych produktów (np. zanieczyszczeń, alergenów), czy określone wyłączenia są właściwe i zgodne z kwestionariuszem.

ANEKS 5: Schemat postępowania w przypadku jednej niezgodności dużej (Major) i wyniku całkowitego $\geq 75\%$



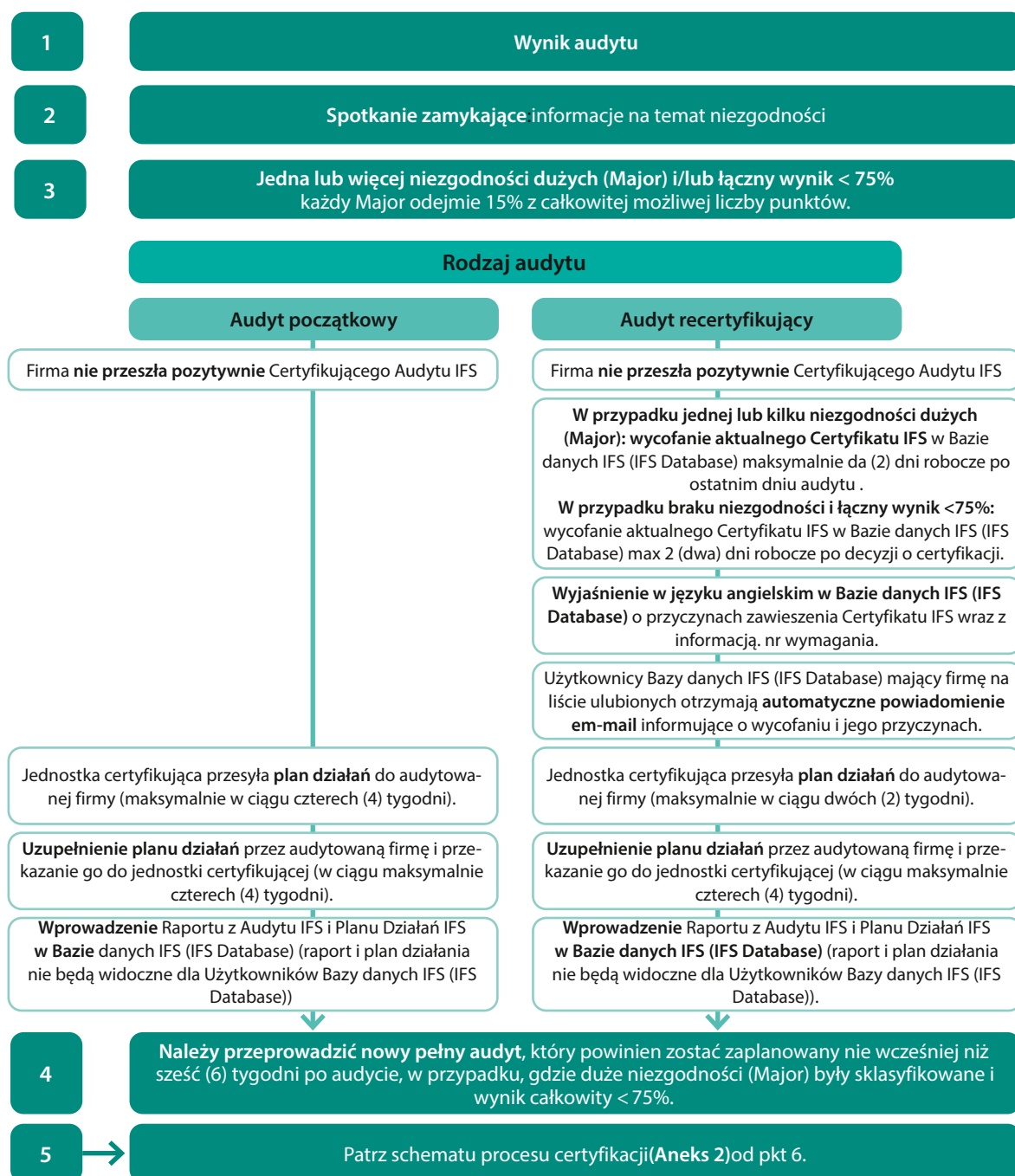
ANEKS 6: Schemat postępowania w przypadku oceny wymagania KO na "D"



ANEKS 7: Plan działań

Nr wymagania	IFS Wymaganie	Ocena	Wyjaśnienie (wypełnia audytor)	Korekta (wypełnia firma)	odpowiedzialności (wypełnia firma)	Data (wypełnia firma)	Status realizacji (wypełnia firma)	Działania naprawcze (Corrective action) (wypełnia firma)	odpowiedzialności (wypełnia firma)	Data (przez firmę)	Zwolnienie (wypełnia audytor)	Data walidacji (wypełnia audytor)
1.1.2	Wszystkie istotne informacje związane z bezpieczeństwem żywności ...	C										
1.2.4	Najwyższe kierownictwo ma obowiązek zapewnić, że wszystkie procesy ...	B										
1.2.1	KO nr 1: Najwyższe kierownictwo ma obowiązek zapewnić, że pacownicy ...	KO B										
1.2.2	Najwyższe kierownictwo powinno zapewnić, że pracownicy ...	D										
1.2.3	Dział odpowiedzialny za jakość ...	Duża Niezgodność (Major)										
2.3.9.1	KO nr 2: Szczególne procedury monitorowania w odniesieniu do metody ...	KO/D										

ANEKS 8: Schemat postępowania w przypadku jednej lub kilku niezgodności dużych (Major) i/lub wyniku całkowitego < 75 %



ANEKS 9: Raport z Audytu IFS: przegląd audytu

Strona tytułowa

Nazwa jednostki certyfikującej

IFS Food wersja 8
Kwiecień, 2023

Raport z Audytu IFS
Zapowiedziany/Niezapowiedziany

Audytowana Firma: "Fruits and Vegetables GmbH"
[GS1 GLN(s) i numer zatwierdzenia/zezwolenia
sanitarnego/weterynaryjnego (jeśli dotyczy)]

Data audytu: 02.11./03.11.2023

Nazwa i adres jednostki certyfikującej

Numer akredytacji jednostki certyfikującej

Przegląd audytu
IFS Food wersja 8, Kwiecień 2023

Szczegóły audytu

Audytor wiodący: Max Mustermann data/czas: Co-audytor: data/czas: Stażysta: Audytor Witness: Weryfikator: Tłumacz: Ekspert Techniczny:	Data/czas obecnego audytu: 02.11 2023 (09:00-18:00) 03.11 2023 (08:30-17:30)	Data/czas poprzedniego audytu: 09.11 2022 (09:00-18:00) 10.11. 2022 (08:30-17:30) Jednostka certyfikująca i audytor poprzedniego audytu: TEST GmbH/Frank Test
---	---	---

Nazwa i adres firmy (lub siedziby głównej): Fruits and Vegetables AG Example street 12345 Witzhausen Niemcy		Nazwa i adres audytowanej firmy: Fruits and Vegetables AG Musterstraße 12346 Berlin Niemcy	
		COID: Osoba kontaktowa w nagłych wypadkach (np. recall): [nazwisko, e-mail i numer telefonu jako minimum]:	
Telefon: 0 12 34 56	Fax: 0 123 45 67 89	Telefon: 0 12 34 57	Fax: 0 123 45 67 88
Strona internetowa: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.com	Strona internetowa: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.de

Zakres audytu

Produkcja mrożonych truskawek w workach PET i puree malinowego w woreczkach UHT.
(Obowiązkowe tłumaczenie zakresu audytu na język angielski)

Zakres(y) produktów: 5
Zakres(y) technologiczny (e): B, D, F

Dodatkowe informacje:

Wyłączenia: [tak/nie] i [opis]
Procesy częściowo zlecane na zewnątrz (Partly outsourced processes): [tak/nie] i [opis]
Struktura zdecentralizowana: [tak/nie] i [opis]
Przedsiębiorstwo Wielolokalizacyjne (Multi-location site): [tak/nie] i [opis]

Wynik końcowy audytu

W wyniku audytu przeprowadzonego w dniach 02.11. i 03.11.2023 r. "xyz" uznała, że działalność przetwórcza Fruits and Vegetables GmbH dla ww. zakresu audytu spełnia wymagania określone w Standardzie IFS Food, wersja 8, na poziomie podstawowym , z wynikiem XX %.	Audyty recertyfikujący pomiędzy XX. XX i XX. XX. XX w przypadku zapowiadzanego audytu oraz pomiędzy XX.XX a XX.XX w przypadku niezapowiadzanego audytu.
--	---

Obserwacje dotyczące niezgodności (ocena „D”: wymagań KO i niezgodności dużych (Major)):

Opis działań follow-up w odniesieniu do korekt i działań naprawczych z poprzedniego audytu:

Profil firmy
Dane firmy
Rok budowy audytowanego zakładu(-ów):
Jeśli zakład został w pełni zrekonstruowany, należy podać rok:
Powierzchnia zakładu:
Liczba i opis budynków, kondygnacji i linii produkcyjnych (w tym struktury zdecentralizowane, jeśli dotyczy):
Maksymalna liczba pracowników w szczycie sezonu w ciągu roku kalendarzowego i wyjaśnienia:
Szczegółowy opis grup produktowych i produktów w zależności od zakresu produkcji w firmie. Pełny opis procesów zachodzących w firmie na miejscu: od przyjęcia surowców do wyrobów gotowych.
Czy oceniany zakład prowadzi produkcję sezonową? Jeśli "TAK" należy opisać.
Jeżeli w procesie produkcji występują przerwy sezonowe trwające dłużej niż jeden tydzień, należy określić ramy czasowe i przedstawić wyjaśnienia.
Czy audytowany zakład oprócz procesów głównych/produktów posiada w pełni zlecone na zewnątrz produkty (outsourced products)? Jeżeli „tak”: należy określić te produkty jeżeli zakład jest certyfikowany według IFS Broker i/lub opisać status certyfikacji i COID (jeżeli dotyczy) lub opisać status certyfikacji podwykonawców i COID (jeżeli dotyczy).
Czy w audytowanym zakładzie oprócz głównych procesów/produktów prowadzona jest sprzedaż produktów handlowych (traded products)? Jeżeli „tak”: należy określić te produkty jeżeli zakład jest certyfikowany według IFS Broker i/lub opisać status certyfikacji i COID (jeżeli dotyczy) lub opisać status certyfikacji podwykonawców i COID (jeżeli dotyczy).
Opis kluczowych inwestycji firmy związanych z produkcją oraz bezpieczeństwem i jakością produktów w ciągu ostatnich 12 miesięcy (przebudowy, maszyny, itp.):
Czy firma spełnia wymagania dotyczące stosowania logo IFS (Food), określone w Protokole Certyfikacji IFS Food (Część 1)? Jeśli „nie”, należy podać wyjaśnienie:
Język „roboczy” zakładu i język, w którym został napisany system zarządzania bezpieczeństwem żywności i jakością.
Jeżeli zakład posiada certyfikat zgodności z innymi standardami, należy podać nazwę(-y) standardu(-ów): [opis]
Informacje dodatkowe:
Dane audytu
Język, w którym został przeprowadzony Audyt IFS Food:
Czas trwania audytu (tylko dla Audytu IFS Food):
W przypadku redukcji/wydłużenia czasu trwania audytu, należy uzasadnić:
Jakie produkty zostały wyprodukowane i jakie procesy były prowadzone podczas audytu na miejscu (on-site)?
Informacje dodatkowe:

ANEKS 10: Raport z Audytu IFS: zawartość główna

IFS FOOD
wersja 8, KWIECIEŃ 2023

Raport z Audytu IFS

Tabela podsumowująca wszystkie rozdziały i wynik (w procentach) dla każdego rozdziału:

	Rozdział 1	Rozdział 2	Rozdział 3	Rozdział 4	Rozdział 5
	Zarządzanie i zaangażowanie	System zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Zarządzanie zasobami	Procesy operacyjne	Pomiary, analizy, doskonalenie
KO	0	0	0	0	0
Niezgodności	0	0	0	0	0
Niezgodności duże (Major)	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0
G	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0
Wynik dla danego rozdziału (%)					

Ogólne podsumowanie: Tabela pól obowiązkowych (compulsory fields) dla poszczególnych określonych Wymagań Audytu IFS Food

Część raportu z Audytu IFS Food	Nr wymagania IFS Food V8 Wymaganie	Informacje obowiązkowe, które należy przedstawić (compulsory fields)
Polityka	1.1.1	Podsumowanie*
Struktura organizacyjna	1.2.1 KO n° 1:	Podsumowanie*
	1.2.3	Podsumowanie*
	1.2.5	Podsumowanie*
	1.2.6	- Nazwa organu nadzorującego: [Nazwa] - Ostatnia wizyta właściwych organów (nawet jeśli miała miejsce ponad 12 miesięcy temu): [data] - Czy podjęto jakiegokolwiek obowiązkowe działania związane z bezpieczeństwem żywności, oszustwami żywnościowymi i/lub legalnością produktów? [Tak/Nie]
Przegląd zarządzania	1.3.1	Podsumowanie*
Zarządzanie dokumentacją	2.1.1.3	Podsumowanie*
Zapisy i udokumentowane informacje	2.1.2.2	Podsumowanie*
Plan HACCP	2.2.1.1	Podsumowanie*
	2.2.1.2	Podsumowanie*
System HACCP	2.3.8.1	W firmie znajduje się [liczba] CCP. Następujące różne CCP zostały ustanowione [wykaz wszystkich CCP].
	2.3.9.1 KO N° 2:	- CCP [numer]: - etap procesu: [informacje] - metoda kontroli: [informacje] - limity krytyczne: [informacje] - częstotliwość kontroli: [informacje] W przypadku oceny N /A należy podać wyjaśnienia.
	2.3.11.2	Podsumowanie*

Część raportu z Audytu IFS Food	Nr wymagania IFS Food V8 Wymaganie	Informacje obowiązkowe, które należy przedstawić (compulsory fields)
Higiena personelu	3.2.1	Podsumowanie*
	3.2.2 KO n° 3:	Podsumowanie*
	3.2.8	Podsumowanie*
Szkolenie i instruktaż	3.3.1	Podsumowanie*
	3.3.2	Podsumowanie*
Zaplecze socjalne	3.4.1	Podsumowanie*
	3.4.5	Podsumowanie*
Koncentracja na kliencie i umowa z klientem	4.1.3 KO n° 4:	Do którego z 6 typów odnoszą się umowy z klientem [tickbox]: • receptura • proces • wymagania technologiczne • plany testowania i monitorowania • opakowanie • etykietowanie Uwaga: W przypadku, gdy nie zostały zdefiniowane żadne ustalenia z klientami, jest możliwa ocena N/A (nie dotyczy).
Specyfikacje / produkty gotowe	4.2.1.1	• Podczas oceny poddano przeglądowi następujące specyfikacje produktu gotowego (minimum 2): [produkt/ data ostatniej aktualizacji] • Specyfikacje produktów gotowych dla marek detalicznych, które zostały zweryfikowane podczas oceny, zostały uzgodnione z klientami: [Tak/Nie]
Specyfikacje/ surowce	4.2.1.3 KO n° 5:	• Podczas oceny dokonano przeglądu następujących specyfikacji surowców (minimum 5, w oparciu o zidentyfikowane zagrożenia, konieczne może być zwiększenie): [dodaj materiał i datę ostatniej aktualizacji] • Podsumowanie*
Specjalne roszczenia / oświadczenia	4.2.1.5	• Istnieją szczególne wymagania klientów dotyczące oświadczeń: [tak/nie] / [lista] • Istnieją szczególne wymagania klientów, aby niektóre metody obróbki lub wytwarzania były wyłączone (np. GMO, napromieniowanie): [tak/nie] / [lista] • Czy firma pracuje z produktami/surowcami składającymi się z GMO, zawierającymi GMO lub wyprodukowanymi z GMO? [tak/nie] / [lista]

Część raportu z Audytu IFS Food	Nr wymagania IFS Food V8 Wymaganie	Informacje obowiązkowe, które należy przedstawić (compulsory fields)
Rozwój produktu	4.3.2	Podsumowanie*
	4.3.3	Podsumowanie*
Zakupy	4.4.1	Podsumowanie*
	4.4.3	Podsumowanie*
	4.4.4	Podsumowanie*
Opakowanie produktu	4.5.1	Należy wymienić rodzaj materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością stosowanych do produktów gotowych. [lista]
Lokalizacja zakładu	4.6.1	Podsumowanie*
Układ zakładu i rozplanowanie procesów	4.8.2	- Wypełnia się wyłącznie w odniesieniu do miejsc uboju zwierząt: [Należy podać więcej szczegółów, jeżeli w czasie przetwarzania i/ lub patroszenia istnieje plan inspekcji mający na celu zapewnienie, że zwierzęta nadają się do spożycia przez ludzi czy nie.] - Jeśli tak: Opis planu.
Wymagania konstrukcyjne	4.9.1.1	Ogólne podsumowanie warunków infrastruktury: Stan ogólny, środki kontroli, monitorowanie, jakie jest ryzyko zanieczyszczenia produktu itp. [Opis]
Zaopatrzenie w wodę	4.9.9.1	- Pochodzenie wody pitnej/zużytej wody: - Źródło własne: [Tak/Nie] - Lokalny dostawca wody: [Tak/Nie] - Laboratorium wewnętrzne: [Tak/Nie] - Laboratorium zewnętrzne: [Tak/Nie] - Częstotliwość analiz wody: [informacje] - Przeprowadzane analizy: - Mikrobiologiczne (parametry): [lista] - Chemiczne (parametry): [lista]
Sprężone powietrze i gazy	4.9.10.1	Podsumowanie*
Mycie i dezynfekcja	4.10.1	Podsumowanie*
	4.10.4	Podsumowanie*
	4.10.5	Podsumowanie*
Gospodarka odpadami	4.11.1	Podsumowanie*

Część raportu z Audytu IFS Food	Nr wymagania IFS Food V8 Wymaganie	Informacje obowiązkowe, które należy przedstawić (compulsory fields)
Ograniczanie ryzyka związanego z ciałami obcymi	4.12.1 KO n° 6:	- W celu kontrolowania i ograniczania ryzyka zanieczyszczenia materiałów obcych firma stosuje następujące urządzenia i metody: [lista wyposażenia i lokalizacja] - W przypadku wykrywaczy materiałów obcych, które nie są zdefiniowane jako CCP, stosuje się następujące testy w wielkości: - Żelazo: [rozmiar lub zakres rozmiarów] - Nieżelazne: [rozmiar lub zakres rozmiarów] - Stal nierdzewna: [rozmiar lub zakres rozmiarów] - Pozostałe: [materiał/rozmiar lub zakres rozmiarów] - Jeżeli nie jest dostępny żaden sprzęt do wykrywania materiałów obcych, wdrożono następujące środki w celu zmniejszenia ryzyka zanieczyszczenia materiałów obcych: [lista]
Monitorowanie i kontrola szkodników	4.13.2	- Zewnętrzny dostawca usług: [Tak/Nie] - Działania związane z monitorowaniem szkodników są przeprowadzane wewnętrznie przez własnych pracowników: [Tak/Nie] - Częstotliwość: [codziennie, co tydzień, co miesiąc] - Kontrole obejmują: [organizmy docelowe] - Ostatnia kontrola: [data] - Raporty z inspekcji nie wykazują szczególnych działań szkodników w obiektach od ostatniego Audytu IFS. [lub] - Raporty z inspekcji pokazują działania szkodników wewnątrz obiektów od ostatniego Audytu IFS z następującymi działaniami: [rodzaj działań]
Przyjęcie i przechowywanie towarów	4.14.1	Podsumowanie*
	4.14.2	Podsumowanie*
	4.14.5	Podsumowanie*
Transport	4.15.1	Podsumowanie*
Konserwacje i naprawy	4.16.1	Podsumowanie*
Wyposażenie	4.17.1	Podsumowanie*

Część raportu z Audytu IFS Food	Nr wymagania IFS Food V8 Wymaganie	Informacje obowiązkowe, które należy przedstawić (compulsory fields)
Identyfikowalność	4.18.1 KO n° 7:	- W trakcie oceny przeprowadzono następujący test identyfikowalności, zainicjowany przez audytora. - Pochodzenie próbki produktu: - Punkt sprzedaży detalicznej: [Tak/Nie] - Wybrane na miejscu przez audytora: [Tak/Nie] - Produkt gotowy: [nr artykułu/produkt/partia nr/najlepiej przed datą/ datą produkcji] - Na podstawie próbki identyfikowalności, która została wykorzystana do weryfikacji identyfikowalności w górę i w dół łańcucha (od dostarczonych produktów do surowców i odwrotnie), można było udowodnić podany czas; w tym pakowanie i bilans masy: [czas] - W ramach testu identyfikowalności sprawdzono następujące specyfikacje składników i materiałów opakowaniowych: [materiał/data lub wersja specyfikacji] - Wynik testu identyfikowalności podczas oceny został uznany za zgodny.
	4.18.2	Podsumowanie*
Ograniczenie/ mitygacja ryzyka związanego z alergenami	4.19.2	- Alergeny obecne w zakładzie: [lista] - Obowiązujące środki łagodzące: [lista]
Oszustwa żywnościowe/ Food fraud	4.20.2	- Grupy surowców/grupy produktów, które zostały zidentyfikowane jako ryzykowne w ocenie podatności na zagrożenia: [lista] - Wyjaśnij, jakie kryteria zostały wybrane w ocenie podatności na oszustwa żywnościowe [opis] - Należy podać szczegółowe informacje na temat oceny podatności na oszustwa żywnościowe (daty, odpowiedzialność, punkty do dyskusji itp.).
	4.20.4	Podsumowanie*
Obrona żywności (Food defence)	4.21.2	Podsumowanie*
Audyty wewnętrzne	5.1.1 KO n° 8:	Podsumowanie*
Inspekcje zakładu	5.2.1	Podsumowanie*
Walidacja i kontrola procesu	5.3.3	Podsumowanie*
Urządzenia pomiarowe i monitorujące	5.4.1	Podsumowanie*
	5.4.2	Podsumowanie*

Część raportu z Audytu IFS Food	Nr wymagania IFS Food V8 Wymaganie	Informacje obowiązkowe, które należy przedstawić (compulsory fields)
Kontrola ilości nominalnej (kontrola ilości/napełniania)	5.5.1	- Opis częstotliwości i metodologii kontroli ilości: [opis] - Należy określić, czy firma używa znaku „E” na opakowaniu: [Tak/Nie]
Testowanie produktów i monitorowanie środowiska	5.6.1	- Wewnętrznie: Wykonywane są następujące analizy: [parametr analityczny lub grupa parametrów] - Zewnętrznie: Wykonywane są następujące analizy: [parametr analityczny lub grupa parametrów]
	5.6.2	- Wykaz parametrów programu monitorowania środowiska: [lista] [Wyłącznie dla miejsc uboju zwierząt do wypełnienia:] Istnieją określone parametry czasu i temperatury po uboju w odniesieniu do chłodzenia lub zamrażania produktu. [czas - parametry temperatury]
	5.6.3	Podsumowanie*
Zwolnienie produktu	5.7.1	Podsumowanie*
Zarządzanie reklamacjami	5.8.1	Podsumowanie*
	5.8.2	- Reklamacje produktów (w ciągu 12 miesięcy): - Ogółem: [liczba] - Od konsumentów: [liczba] - Od sieci handlowych/klientów: [liczba] - Od organów nadzorujących: [liczba i wyjaśnienie powodu reklamacji] - Główne przyczyny reklamacji konsumentów/sieci handlowych: [podaj 3 najważniejsze] - Reklamacja związane z ciałami obcymi (w ciągu 12 miesięcy): [numer] [typ ciała obcego] - Materiały obce z najczęstszymi reklamacjami: [podaj 3 najważniejsze]
Zwroty, wycofania, incydenty	5.9.1 KO 9	- Liczba wycofań od ostatniego audytu: [liczba] - Liczba zwrotów od ostatniego audytu: [liczba] - Przyczyna wycofania: [opis] - Opis zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności w przypadku zwrotu produktu (recall) [opis]
	5.9.2	Podsumowanie*
Zarządzanie produktami niezgodnymi	5.10.1	Podsumowanie*

Część raportu z Audytu IFS Food	Nr wymagania IFS Food V8 Wymaganie	Informacje obowiązkowe, które należy przedstawić (compulsory fields)
Zarządzanie odchyleniami, niezgodnościami, korektami i działaniami naprawczymi	5.11.1	Podsumowanie*
	5.11.3 KO n° 10:	Podsumowanie*
W razie potrzeby Dodatkowe informacje		
Uwaga: dodatkowe informacje mogą być również przedstawione w przypadku wymagań niewymienionych w polu obowiązkowym lub wszelkich innych uwag audytora.		

Podsumowanie *:nie wolny tekst, ale podsumowanie, które należy sprawdzić i zatwierdzić przez audytora.

Podsumowanie wszystkich odchyleń i niezgodności stwierdzonych dla każdego rozdziału i wymagania:

Nr	Odniesienie	Wymaganie IFS	Ocena	Wyjaśnienie
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Podsumowanie wszystkich wymagań uznanych za niemające zastosowania (N/A- nie dotyczy):

Nr	Odniesienie	Wymaganie IFS	Ocena	Wyjaśnienie
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Szczegółowy Raport IFS Food

Nr	Odniesienie	Wymaganie IFS	Ocena	Wyjaśnienie
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

ANEKS do Raportu z Audytu IFS

Lista kluczowych uczestników

Uczestnicy audytu					
Nazwisko:	Pozycja:	Spotkanie otwierające,	Ocena na miejscu (on-site)	Przegląd dokumentacji	Spotkanie zamykające
Mr. Quality	Quality Manager	X	X	X	X
Mr. Manager	General Manager	X			X
Mr. Interpreter	Tłumacz	X	X	X	X

Zakres i wyjaśnienia dotyczące etapów przetwarzania (na podstawie ANEKSU 3)

Ocena wymagań i system punktacji IFS: (na podstawie Tabeli 3, Część 1)

Ocena punktowa i wydanie certyfikatu: (na podstawie Tabeli 6, Część 1)

ANEKS 11: Certyfikat IFS

Certyfikat



Niniejszym jednostka certyfikująca

Nazwa jednostki certyfikującej

Będąc akredytowaną jednostką certyfikującą wg ISO/IEC 17065 w zakresie certyfikacji IFS i posiadając stosowną umowę z IFS Management GmbH, potwierdza, że działalność przetwórcza

Nazwa audytowanej firmy

Address

(GS1 GLN(s), COID, oraz gdzie ma to zastosowanie, numer zatwierdzenia/zezwoleń sanitarnego/
weterynaryjnego, siedziba główna (jeśli dotyczy)
dla zakresu audytu:
(szczegółowy opis procesów / produktów),
informacje dodatkowe

jeżeli istnieją procesy częściowo zlecane na zewnątrz, należy dodać następujące zdanie:
„Oprócz produkcji własnej, firma zleca na zewnątrz część procesu produkcyjnego.”

opis wyłączeń produktów (jeśli dotyczy)

jeżeli firma prowadzi dodatkową działalność brokerską, podać status certyfikacji poprzez umieszczenie zdania: "Firma prowadzi działalność brokerską, która jest/ nie jest certyfikowana wg IFS Broker / inny uznany przez GFSI standard"

Numer i nazwa zakresu(-ów) produktu, numer zakresu(-ów) technologicznych
spełnia wymagania określone w

IFS Food wersja 8, KWIECIEŃ 2023

na poziomie Podstawowym/Wyższym
i innych powiązanych dokumentów normatywnych
z wynikiem XX%

IFS Star Status w wyniku niezapowiedzianego audytu (jeśli dotyczy)
(+ symbol gwiazdki zostanie dodany obok logo IFS Food)

Numer rejestracyjny certyfikatu:

Data ostatniego niezapowiedzianego audytu (ostatni dzień audytu).

Jeżeli nie przeprowadzono jeszcze niezapowiedzianego Audytu IFS Food w odniesieniu do danego COID,
certyfikat zawiera następującą informację:

"Ostatni audyt przeprowadzony w opcji niezapowiedzianej: "NIE DOTYCZY".

Data audytu (jeśli dotyczy: wraz z datą audytu ponownego (follow-up):

Data wydania certyfikatu:

Data ważności certyfikatu (ważność certyfikatu pozostaje każdego roku bez zmian, jak opisano w Części 1,
Protokół Certyfikacji IFS Food):

Następny audyt należy przeprowadzić w okresie:

(Audyt recertyfikujący pomiędzy XX.XX a XX.XX w przypadku zapowiedzianego audytu
oraz pomiędzy XX.XX a XX.XX w przypadku niezapowiedzianego audytu)

Data i miejsce:

Nazwisko i podpis osoby odpowiedzialnej
w jednostce certyfikującej:

Adres jednostki certyfikującej:

Logo i/lub nazwa jednostki
akredytującej oraz jej numer
rejestracyjny
Nazwa i /lub nazwa jednostki
certyfikującej



ANEKS 12: Słownik

Alergeny (EU)	Żywność powodująca negatywną reakcję, która jest wywoływana przez układ immunologiczny. Do zdefiniowanych alergenów należą: • Zboża zawierające gluten (tj. pszenicę, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich hybrydowe szczepy) i produkty z nich • Skorupiaki i ich produkty • Jaja i produkty z nich otrzymane • Ryby i produkty z nich otrzymane • Orzeszki ziemne i ich produkty • Soja i produkty z niej pochodzące • Mleko i jego produkty (włącznie z laktozą) • Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzech laskowy (<i>Corylus avellana</i>), Orzech włoski (<i>Juglans regia</i>), Orzech nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), Orzech włoski (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzech brazylijski (<i>Bertholletia excelsa</i>), orzech pistacjowy (<i>Pistacia vera</i>), orzech makadamia i orzech Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) i produkty z nich • Seler i produkty z niego wytworzone • Lubin i jego produkty • Mięczaki i ich produkty • Musztarda i jej produkty • Nasiona sezamu i produkty z nich otrzymane • Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach przekraczających 10 mg/kg lub 10 mg/litr, określony jako SO₂. Rozporządzenie (EU) 1169 / 2011 Parlamentu Europejskiego i Rady
Alergeny (USA)	Istnieje 9 głównych alergenów uznawanych w Stanach Zjednoczonych zgodnie z Modelowym Kodeksem Żywnościowym Stanów Zjednoczonych (FDA) z 2009 r., sekcja definicji, strona 12 oraz ustawa FASTER, 2023. (1) oznaczać: (a) mleko, jajko, ryby (takie jak bass, stornia, dorsz, w tym skorupiaki, takie jak krab, homar lub krewetki), orzechy drzewne (takie jak migdały, orzechy pekan lub orzechy włoskie), pszenica, orzeszki ziemne, sezam i soja (b) Składnik żywności zawierający białko pochodzące z żywności, jak określono w pkt 1 lit. a) niniejszej definicji. (2) „Główny alergen żywności” nie obejmuje: (a) każdy wysoko rafinowany olej pochodzący z żywności określonej w lit. a) niniejszej definicji oraz każdy składnik otrzymany z takiego wysoko rafinowanego oleju lub (b) każdy składnik, który jest zwolniony w ramach procedury składania petycji lub powiadamiania określonej w ustawie z 2004 r. o znakowaniu alergenów spożywczych i ochronie konsumentów (Prawo publiczne 108–282).
Analiza przyczyn (Root cause analysis)	Proces lub procedura, która pomaga zrozumieć przyczyny inicjujące problem, w celu zidentyfikowania właściwych działań naprawczych, które zapobiegą ponownemu wystąpieniu problemu.

Analiza zagrożeń	Proces gromadzenia i oceny informacji o zagrożeniach zidentyfikowanych w surowcach i innych składnikach, środowisku, w procesie przetwarzania lub w żywności oraz warunkach prowadzących do ich obecności, w celu podjęcia decyzji, czy stanowią one poważne zagrożenie.
Asesor (dla jednostek akredytujących)	Osoba wyznaczona przez jednostkę akredytującą do przeprowadzenia, samodzielnie lub w ramach zespołu oceniającego, oceny jednostki oceniającej zgodność. Uwaga: W standardzie IFS jednostka oceniająca zgodność jest nazywana jednostką certyfikującą.
Audyt	Proces uzyskiwania istotnych informacji na temat przedmiotu oceny zgodności i jego obiektywnej oceny w celu określenia zakresu, w jakim określone wymagania są spełnione. Obejmuje ona wszelkie stosowne działania związane z oceną, takie jak inspekcja, testowanie i audyt systemu zarządzania.
Audyt wewnętrzny	Ogólny proces audytu, dla wszystkich działań w firmie. Prowadzony przez firmę lub w jej imieniu dla celów wewnętrznych. Audyt wewnętrzny jest niezależnym i obiektywnym działaniem, która ma na celu zwiększenie efektywności i poprawę działania organizacji. Pomaga on organizacji w osiąganiu jej celów poprzez systematyczne, zdyscyplinowane podejście do oceny i poprawy efektywności procesów zarządzania ryzykiem, kontroli i zarządzania.
Audyt zatwierdzający (Sign-off audyt)	Pierwszy audyt audytora po zdaniu Egzaminów IFS w celu potwierdzenia kompetencji niezbędnych do ostatecznego zatwierdzenia jako Audytor IFS Food. Audyt zatwierdzający należy przeprowadzić podczas pełnego Audytu Certyfikującego IFS Food.
Autentyczność żywności	Właściwości środka spożywczego w odniesieniu do jego pochodzenia i/lub procesu produkcji i/lub jego naturalnych właściwości (np. organoleptycznych lub chemicznych).
Bilans masy	Badanie przeprowadzone w celu zmierzenia ilości wejściowej składników i produktów gotowych w trakcie badania identyfikowalności.
CCP- Krytyczny punkt kontrolny (Krytyczny punkt kontrolny)	Etap, na którym środek kontroli lub środki kontroli, niezbędne do kontroli istotnego zagrożenia, są stosowane w systemie HACCP.
Diagram przepływu (Flow diagram)	Schematyczne przedstawienie kolejności etapów lub działań podejmowanych w procesie produkcji lub wytwarzania określonego produktu.
Dostawca usług	Organizacja, która świadczy usługi na rzecz innej firmy, na przykład transport, magazynowanie, kontrola kompletacji zamówień, czyszczenie i dezynfekcja itp.
Działania naprawcze (Corrective action)	Działania mające na celu usunięcie przyczyny zidentyfikowanego odchylenia i/niezgodności. W odniesieniu do planu działań z Audytu Certyfikującego IFS, działania naprawcze należy wdrożyć najpóźniej przed audytem recertyfikacyjnym.

Firma	Każdy zakład, który może składać się z jednego lub kilku zakładów produkcyjnych, w których odbywa się dowolny etap produkcji i dystrybucji żywności. Firma może posiadać jedną lub kilka osobowości prawnych zarejestrowanych i/lub zatwierdzonych przez właściwy organ nadzorujący w imieniu podmiotu działającego na rynku spożywczym.
Globalna Lokalizacja Numer GS1 (GLN)	Numer GLN jest wymagany, aby wyraźnie identyfikować certyfikowaną przez IFS firmę w elektronicznej komunikacji łańcucha dostaw. Jest to obowiązkowe w przypadku obiektów zlokalizowanych: • W ramach Europejskiego Obszaru Gospodarczego (EOG), • W Zjednoczonym Królestwie, • W krajach, które podpisały umowy dwustronne z Unią Europejską i uznane za włączone do EOG, takich jak Szwajcaria. Numery GLN są wymagane, w raporcie z Audytu IFS na Certyfikacie IFS oraz w Bazie danych IFS (IFS Database) dla każdej certyfikowanej lokalizacji.
GMO	GMO Organizm zmodyfikowany genetycznie: organizm, z wyjątkiem ludzi, w którym materiał genetyczny został zmodyfikowany w inny sposób niż naturalne rozmnażanie lub naturalna rekombinacja.
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	System, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności.
Identyfikowalność	Możliwość zidentyfikowania i śledzenia żywności, pasz, zwierząt hodowlanych i substancji przeznaczonych/zamierzonych do dodania, lub których dodanie do żywności i pasz można się spodziewać, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.
IFS Integrity Program	Program realizowany przez IFS w celu: • Monitorowania jako działań prewencyjnych, pracy audytorów i jednostek certyfikujących oraz audytowanych firm, • Zarządzanie, jako działania naprawcze, wszelkimi reklamacjami skierowanymi do IFS.
Incydent	Sytuacja w łańcuchu dostaw, w której istnieje możliwe i/lub potwierdzone ryzyko związane z integralnością produktu; lub jakiegokolwiek zdarzenie siły wyższej (np. zakłócenie kluczowych zasobów/usług, klęski żywiołowe, straty, sytuacje nadzwyczajne, kryzys itp.) mające bezpośredni wpływ na dostarczanie zaufanych produktów.
Inspekcja	Badanie procesu/produktu, projektu produktu lub urządzenia/ instalacji i określenie stopnia zgodności z specyficznymi wymaganiami lub w oparciu o profesjonalny osąd, z wymaganiami ogólnymi. Inspekcja procesu (kontrola procesu) obejmuje kontrolę właściwości produktu, wymagań klienta, osób, obiektów/zaplecza, technologii i metodologii.
Inspekcja zakładu (w porównaniu z audytami wewnętrznymi)	Inspekcja zakładu obejmuje określone kwestie i może być przeprowadzona przez każdą odpowiednią osobę. Oznacza to regularne wizyty w dowolnych obszarach, w dowolnym celu, w celu sprawdzenia zgodności (higiena, kontrola szkodników, kontrola produktu, kontrola wytwarzania, zagrożenia związane z ciałami obcymi, kontrola otoczenia itp.)

Kalibracja	Zbiór czynności mających na celu ustalić, w określonych warunkach, relacje pomiędzy wartościami wskazanymi przez instrumenty pomiarowe lub system pomiarowy, lub wartościami pomiaru materiału lub materiału wzorcowego a odpowiednimi wartościami umieszczonymi w standardach.
Karty charakterystyki (Safety Data Sheets (SDS))	Karty charakterystyki (SDS) to instrukcje bezpieczeństwa dotyczące obchodzenia się z substancjami niebezpiecznymi, są one przeznaczone przede wszystkim dla użytkowników profesjonalnych i muszą umożliwić im podjęcie niezbędnych środków w zakresie ochrony zdrowia, bezpieczeństwa i środowiska w miejscu pracy. Karta charakterystyki może być dostarczona w formie papierowej lub elektronicznej, pod warunkiem, że adresat dysponuje niezbędnymi środkami jej odbioru.
Klient	Klientem jest firma lub osoba, której sprzedawane są produkty albo jako produkt gotowy, albo jako półprodukt produktu gotowego.
Kluczowe role	Personel, który pełni znaczące obowiązki i jest odpowiedzialny za rozwój i utrzymanie bezpieczeństwa, jakości, legalności i autentyczności produktu.
Kontraktor (serwis, podwykonawca)	Firma lub osoba, która została zakontraktowana przez firmę do wykonywania prac dla zakładu/ na terenie zakładu.
Korekta	Działania mające na celu usunięcie zidentyfikowanych odchyłeń i/lub niezgodności. W odniesieniu do planu działań z Audytu Certyfikującego IFS, korektę należy wprowadzić najpóźniej przed wydaniem certyfikatu.
Kultura bezpieczeństwa żywności (Food safety culture)	Wspólne wartości, przekonania i normy, które wpływają na sposób myślenia i zachowania w zakresie bezpieczeństwa żywności w organizacji. Elementami kultury bezpieczeństwa żywności są te elementy zarządzania bezpieczeństwem żywności, które najwyższe kierownictwo firmy może wykorzystać do kształtowania kultury bezpieczeństwa żywności w firmie. Kultura bezpieczeństwa żywności obejmuje jako minimum następujące elementy: • Komunikacja na temat polityki i obowiązków w zakresie bezpieczeństwa żywności • Szkolenie • Opinie pracowników na temat kwestii związanych z bezpieczeństwem żywności • Pomiar efektywności.
Lokalizacja	Jeden adres fizyczny, pod którym znajduje się miejsce(-a) produkcji.
Materiały opakowaniowe przeznaczone do kontaktu z żywnością	Materiały, które: • są przeznaczone do kontaktu z żywnością - lub • są już w kontakcie z żywnością i były przeznaczone do tego celu - lub • można oczekiwać, że zostaną one wprowadzone w kontakt z żywnością lub przeniosą ich składniki do żywności w normalnych lub przewidywalnych warunkach stosowania.

Miejsce lub zakład produkcyjny	Zakład w określonym miejscu fizycznym, w którym przeprowadzany jest Audyt IFS Food, w którym można przeprowadzić dowolny etap produkcji i dystrybucji żywności. Może również obejmować obiekty (np. warsztat lub magazyn) będące własnością firmy, w których odbywa się część (części) procesów i operacji.
Monitorowanie (Monitoring)	Określanie stanu/ kondycji systemu, procesu, produktu, usługi lub działania. W przypadku środków kontroli określonych dla CCP i innych środków kontroli: czynność przeprowadzania planowanej sekwencji obserwacji lub pomiarów parametrów kontroli w celu oceny, czy środki kontroli określone dla CCP i inne środki kontroli znajdują się pod kontrolą.
Najwyższe Kierownictwo (Senior management)	Kierownictwo (dyrekcja) wykonawcze
Niezgodność (Non-conformity)	W Standardzie IFS Food zdefiniowanymi niezgodnościami są: niezgodność duża (Major) i wymaganie KO ocenione na „D”. Nie zgodność może być podniesiona w przypadku: • nieprzestrzeganie przepisów prawa • kwestii związanych z bezpieczeństwem żywności, • wewnętrznych dysfunkcji, i • kwestii związanych ze sprawami podniesionymi przez klientów.
Numer partii (Lot number)	Kombinacja cyfr numerycznych, które są podane dla grupy produktów wytwarzanych w tej samej partii / jednostce produkcyjnej.
Numer partii na produkcji (batch number)	Oznaczenie nadrukowane na etykiecie, które umożliwia prześledzenie historii produkcji
Obrona żywności (Food defence)	Wdrożone procedury mające na celu zapewnienie ochrony żywności i jej łańcucha dostaw przed złośliwymi i ideologicznie umotywowanymi zagrożeniami.
Obszar produkcji	Część zakładu produkcyjnego, która obejmuje: • Procesy produkcyjne, • Przyjęcie, przechowywanie, wysyłka, • Dobra praktyka produkcyjna (GMP), włączając konserwację, higienę, monitorowanie i kontrolę szkodników, zabiegi mycia i dezynfekcji, • Rozwój produktu, • Laboratorium na miejscu, • Pomieszczenia utrzymania ruchu, • Personel i zaplecze socjalne, sanitariaty, • Otoczenie zakładu.

Ocena na miejscu (on-site)	Inspekcja i audyt obszaru produkcyjnego zakładu produkcyjnego, który obejmuje następujące obszary: • Procesy produkcyjne, • Przyjęcie, przechowywanie, wysyłka, • Dobra praktyka produkcyjna (GMP), włączając konserwację, higienę, monitorowanie i kontrolę szkodników, zabiegi mycia i dezynfekcji, • Rozwój produktu, • Laboratorium na miejscu, • Pomieszczenia utrzymania ruchu, • Personel i zaplecze socjalne, sanitariaty, • Otoczenie zakładu.
Ocena podatności na oszustwa żywnościowe (Food fraud vulnerability assessment)	Systematyczna, udokumentowana forma oceny ryzyka służąca identyfikacji zagrożeń związanych z ewentualnymi oszustwami produktowymi w ramach łańcucha dostaw (w tym wszystkich surowców, żywności, materiałów opakowaniowych i procesów zleczanych na zewnątrz). Metoda oceny ryzyka może różnić się w zależności od firmy, jednak systematyczna metodologia oceny podatności na oszustwa związane z żywnością obejmuje co najmniej: • identyfikację potencjalnych działań związanych żywnością, z zastosowaniem znanych i wiarygodnych źródeł danych. • Ocenę poziomu ryzyka, zarówno w odniesieniu do produktu, jak i źródeł dostaw. • Ocenę potrzeby wprowadzenia dodatkowych środków kontroli. • Opracowanie i wdrożenie planu ograniczania nadużyć na rynku żywności, z wykorzystaniem wyników oceny podatności na zagrożenia. • Coroczny przegląd lub z większą częstotliwością w przypadku stwierdzenia zwiększonego ryzyka w wyniku zmiany określonych kryteriów ryzyka. Kryteria stosowane do oceny poziomu ryzyka powinny być następujące: • Historia incydentów związanych z oszustwami żywnościowymi • Czynniki ekonomiczne • Łatwość oszukańczej działalności • Złożoność łańcucha dostaw • Obecnie wdrażane środki • Zaufanie dostawcy.
Ocena siedziby głównej (w przypadku jednostek akredytujących)	Ocena siedziby głównej jednostki oceniającej zgodność. Uwaga: W Standardzie IFS jednostka oceniająca zgodność jest nazywana jednostką certyfikującą.
Ocena Witness assessment (przez jednostki akredytujące)	Ocena jednostki oceniającej zgodność, podczas wykonywania przez nią usług w zakresie oceny zgodności będących przedmiotem jej akredytacji. Uwaga: W Standardzie IFS jednostka oceniająca zgodność jest nazywana jednostką certyfikującą.
Odchylenie (Deviation)	W Standardzie IFS Food: Niezgodność z wymaganiami, nie mająca wpływu na bezpieczeństwo żywności odnoszące się do produktów i procesów. Odchylenia to wymagania ocenione na: "B", "C", "D" oraz wymaganie KO ocenione na "B".

Odzież ochronna	Odzież dostarczana przez firmę (w tym obuwie i rękawice), które są noszone przez pracowników, kontrahentów i gości w celu ochrony żywności przed zanieczyszczeniem.
Okno czasowe audytu (Audyt w opcji niezapowiedzianej/ audyt niezapowiedziany) Audit time window (unannounced Assessment)	Okres czasu, w którym można przeprowadzić audyt niezapowiedziany. Datą odniesienia dla tego przedziału czasowego jest data przeprowadzenia audytu (data pierwszego audytu certyfikującego) w cyklu audytu W ramach Protokołu IFS Food (Część 1) okres ten wynosi [-16 tygodni; + 2 tygodnie] terminu przeprowadzenia audytu.
Okres blackout (Blackout period)	Firma może powiadomić jednostkę certyfikującą o okresie czasu, w którym audyt niezapowiedziany nie może mieć miejsca. Obejmuje to maksymalnie dziesięć (10) dni roboczych, gdy zakład produkcyjny nie jest dostępny do audytu (np. dni wolne od pracy, dni konserwacji itp.), jak również okresy nieoperacyjne/nieprodukcyjne. Uwaga: Dziesięć (10) dni roboczych można podzielić na maksymalnie trzy (3) okresy. Okresy te, wraz z okresami nieoperacyjnym/nieprodukcyjnymi, należy zgłosić jednostce certyfikującej podczas rejestracji do audytu niezapowiedzianego. Jednostka certyfikująca zdecyduje, czy niezapowiedziany charakter audytu jest spełniony.
Okresy nieoperacyjne/ nieprodukcyjne	Okresy, w których linie produkcyjne w ogóle nie działają, np. planowane prace konserwacyjne, urlopy, planowane przestoje w firmie na urlopy itp.
Osobowość prawna (Legal entity)	Osobą prawną jest siedziba przedsiębiorstwa spożywczego, w której zgodnie z umową podmiot działający na rynku spożywczym ma swoje centrum administracyjne. Na ogół definicja określa miejsce, w którym znajduje się organizacja administracyjna przedsiębiorstwa.

Oświadczenia związane z produktem/ produkcją	Wszelkie przekazy lub reprezentacje, w tym obrazowe, graficzne lub symboliczne, w dowolnej formie (etykieta produktu, opakowanie, reklama, specyfikacje, ulotki produktowe), który stwierdza, sugeruje lub sugeruje, że produkt ma szczególne cechy lub skutki, które nie są związane z produktem i/lub ogólnie nie występują w podobnych produktach. Poniższy wykaz przykładów szczególnych cech i/lub skutków nie jest wyczerpujący: • charakter lub skład (np. organiczny, „naturalny”, „wolny od”, „źródło”, „o obniżonej zawartości”, itd.), • normy identyfikacji produktów (np. produkty mięsne, specjalne etykiety itp.), • pochodzenie lub źródło pochodzenia (np. "wyprodukowane w ...", "produkt ...", PDO/ PGI (ChNP/ChOG) itp.), • metody produkcji/przetwarzania (np. uczciwy handel, roszczenia religijne itp.), • specyficzne właściwości, struktura i/lub funkcja związane ze zmniejszeniem ryzyka dla klientów i/lub konsumentów (np. związane z zapobieganiem lub minimalizowaniem ryzyka chorób zdrowotnych, z zapobieganiem skażeniu mikroorganizmami powodującymi psucie się lub patogenami itp.) • szczególne właściwości, korzyści i/lub skutki dla klientów i/lub konsumentów wynikające z zastosowania produktu (np. działanie przeciwstarzeniowe w kosmetykach, wydłużenie okresu przydatności do spożycia żywności w opakowaniach, poprawa lub zmiana funkcji fizjologicznej lub aktywności biologicznej związanej ze zdrowiem w żywności itp.). Oświadczenia związane z produktem mogą być zgłaszane tylko wtedy, gdy: • Dostępne są dowody potwierdzające ich dokładność, uczciwość, rzetelność i zgodność z prawem. • Są zatwierdzone do stosowania przez odpowiedni organ nadzorujący, jeśli ma to zastosowanie. • Użytkownikom (odpowiednio: klientowi, konsumentowi i/lub użytkownikowi finalnemu) dostarczane są jasne i zrozumiałe informacje na temat szczególnych właściwości i/lub skutków deklarowanych w odniesieniu do zamierzonego zastosowania produktu. W Standardzie IFS Food: W zakresie Certyfikatu IFS Food można wymienić wyłącznie systemy oznaczeń geograficznych (zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 wraz z jego zmianami) (np. ChNP (chroniona nazwa pochodzenia)/ChOG (chronione oznaczenie geograficzne)). Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 2.2, Część 1.
Oszustwa żywnościowe/ żywności (Food fraud)	Celowe zastąpienie, błędne oznakowanie, zafałszowanie lub podrabianie żywności, surowców lub opakowań wprowadzanych do obrotu w celu osiągnięcia korzyści ekonomicznych. Definicja ta ma również zastosowanie do procesów zleczanych na zewnątrz.

Pasteryzacja	Obróbka termiczna mająca na celu zmniejszenie liczby drobnoustrojów chorobotwórczych i gnilnych, która charakteryzuje się minimalnymi zmianami chemicznymi, fizycznymi i organoleptycznymi w produkcie (np. proces UHT, pasteryzacja wysokociśnieniowa). Jest ona stosowana w połączeniu z innymi czynnikami w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności przez określony okres trwałości (pH, a_w , przechowywanie w warunkach chłodniczych).
Plan HACCP	Dokumentacja lub zestaw dokumentów, przygotowany zgodnie z zasadami HACCP, w celu zapewnienia kontroli istotnych zagrożeń w branży spożywczej.
Plan ograniczenia oszustw żywnościowych (Food fraud mitigation plan)	Proces, który określa wymagania dotyczące tego, kiedy, gdzie i w jaki sposób ograniczyć działania nieuczciwe, zidentyfikowane w ramach oceny podatności na oszustwa produktowe. Powstały w ten sposób plan będzie określał środki i kontrole, które należy wprowadzić w celu skutecznego ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń. Wymagane środki kontroli, które należy wprowadzić, mogą różnić się w zależności od ich charakteru: - oszustwa żywnościowe (zastępowanie, błędne etykietowanie, podrabianie lub podrabianie) - metodologia wykrywania - rodzaj nadzoru (inspekcja, audyt, analityka, certyfikacja produktu) - źródło surowców i materiałów opakowaniowych.
Ponowne przetwarzanie (Rework)	Proces ponownego przetwarzania żywności, składników, surowców lub materiałów opakowaniowych.
Procesy częściowo zlecane na zewnątrz (Partly outsourced proces)	Etap (etapy) produkcji lub część (części) procesu produkcyjnego przeprowadzanego poza zakładem przez stronę trzecią w imieniu firmy posiadającej Certyfikat IFS Food. W Standardzie IFS za etapy produkcji uważa się również podstawowe pakowanie i etykietowanie: jeżeli są one realizowane na zasadzie outsourcingu, to są one uważane za procesy częściowo zlecane na zewnątrz.
Produkt	Wynik procesu lub działań mających na celu przekształcenie wejść na wyjścia. Składa się z opakowania.
Produkt pod marką klienta (Customer branded product)	Produkt, który jest wytwarzany przez zakład produkcyjny i sprzedawany pod marką klienta (np. marką własną).
Produkty handlowe (Traded products)	Produkty wytwarzane, pakowane i etykietowane przez firmę i pod inną nazwą niż firma posiadająca Certyfikat IFS Food, które nie są produktami markowymi klienta.
Produkty sezonowe	Produkty, które są wytwarzane w określonym czasie w roku, lub procesy, które są wykorzystywane w określonym czasie w roku, w celu uzyskania nowych/różnych produktów niż te przetwarzane przez cały rok.
Produkty w pełni zlecane na zewnątrz (Fully outsourced products)	Produkty, które są wytwarzane, pakowane i etykietowane pod marką własną lub marką klienta przez inny zakład produkcyjny niż ten, który jest audytowany.

Program instruktażowy	Zdefiniowany program mający na celu zapewnienie jasnych i zwięzłych instrukcji dla personelu, aby spełnić cele związane z bezpieczeństwem i jakością żywności.
Rozwój produktu	Kreowanie produktów o nowych lub różnych cechach, które oferują nowe lub dodatkowe korzyści dla klienta. Rozwój produktu może polegać na modyfikacji istniejącego produktu lub jego prezentacji, bądź też na stworzeniu zupełnie nowego produktu, który spełni oczekiwania nowo zdefiniowanego klienta, poszukującego niszy rynkowej. W standardzie IFS wymagania dotyczące rozwoju produktu mają zastosowanie nawet w przypadku modyfikacji produktu, zastosowania nowych materiałów opakowaniowych lub modyfikacji procesów produkcyjnych.
Receptura	Wyczerpujący opis ilości i jakości surowców, które mają być użyte do przetworzenia produktów, zgodnie z wymaganiami specyfikacji klienta. Receptura może również zawierać parametry technologiczne i konkretne „know-how” dotyczące procesu.
Ryzyko	Funkcja prawdopodobieństwa wystąpienia negatywnego wpływu na zdrowie i dotkliwość tego działania, wynikająca z zagrożenia (zagrożeń) w żywności.
Składnik	Każda substancja, w tym również dodatki do żywności, stosowana w produkcji lub przygotowaniu żywności, która pozostaje w produkcie gotowym, nawet w zmodyfikowanej formie.
Środek kontroli	Wszelkie działania lub działania, które mogą być wykorzystane w celu zapobiegania zagrożeniom lub ich wyeliminowania lub zmniejszenia do dopuszczalnego poziomu.
Sterylizacja	Obróbka termiczna stosowana dla produktu w opakowaniu finalnym, mająca na celu zniszczenie patogenów i wytworzenie produktów sterylnych handlowo z wydłużonym (długim) okresem przydatności do spożycia w temperaturze otoczenia (np. autoklaw dla produktów w puszkach). Główną kwestią jest inaktywacja najbardziej odpornych na ciepło zarodników patogenów, a mianowicie <i>C. botulinum</i> .
Struktura zdecentralizowana (Decentralised structure)	Struktura zdecentralizowana to obiekt (na przykład warsztat) będący własnością firmy, w którym odbywa się część procesów i operacji zakładu produkcyjnego.
Surowce	Materiał podstawowy używany do wytwarzania produktu (składniki, dodatki, materiały opakowaniowe, ponowny przerób).
System	Zbiór wzajemnie powiązanych lub wzajemnie oddziałujących elementów. System jest zaplanowanym, trwałym, ustrukturyzowanym sposobem działania. W zależności od stopnia złożoności zalecana jest dokumentacja. System obejmuje: dokumentację, opis procedury, kontrolę/monitoring, działania naprawcze, plan zakładu.
Umowa z klientem (Customer agreement)	Wynegocjowana/ uzgodniona i zazwyczaj prawnie wiążąca umowa/ porozumienie pomiędzy klientem a firmą.

Walidacja	Potwierdzenie, poprzez dostarczenie obiektywnych dowodów, że zostały spełnione wymogi dotyczące określonego zamierzonego zastosowania lub zastosowania. Waliacja środków kontroli określonych dla CCP i innych środków kontroli jest dowodem na to, że środek kontroli lub połączenie środków kontroli, jeżeli jest właściwie wdrożone, jest w stanie kontrolować zagrożenie do określonego wyniku. Uwaga: W przypadku istniejących już planów HACCP, stałe i udokumentowane procedury weryfikacji mogą stanowić część dowodu walidacji.
Weryfikacja	Potwierdzenie, poprzez dostarczenie obiektywnych dowodów, że określone wymagania zostały spełnione. Weryfikacja środków kontroli określonych dla CCP i innych środków kontroli polega na zastosowaniu metod, procedur, testów i innych ocen, oprócz monitorowania, w celu ustalenia, czy środek kontroli działa lub działał zgodnie z przeznaczeniem.
Weryfikator	Osoba z jednostki certyfikującej odpowiedzialna za ocenę Raportów z Audytów IFS przed podjęciem decyzji o certyfikacji. Weryfikator jest albo audytorem IFS Food albo „pure” Weryfikatorem IFS. Zadaniem Weryfikatora IFS jest, jako minimum, sprawdzenie: • ogólnej spójności Raportów z Audytów IFS • Czy Raporty z Audytów IFS są prawidłowo wypełnione (np. pola obowiązkowe itp.). • Czy ustalenia z audytu są dobrze opisane i zgodne z oceną. • Czy korekcje i działania naprawcze oraz terminy ich wdrożenia, zaproponowane przez ocenianą firmę, zostały zwalidowane przez audytora (lub przedstawiciela jednostki certyfikującej) i są odpowiednie. Weryfikację należy udokumentować.

Witnessaudyt powinien być przeprowadzany co dwa (2) lata, dla zatwierdzonych Audytorów IFS Food (monitorujący audyt witness)	Każdy Audytor IFS Food powinien być oceniany co dwa (2) lata przez jednostkę certyfikującą podczas pełnego on- site witness Audytu IFS, w celu oceny jego kompetencji. Audyt ten może być przeprowadzony w dowolnym momencie w ciągu drugiego roku kalendarzowego po roku, w którym odbył się ostatni witness audyt. Witness Audytor: • nie może brać udziału w audycie (jako członek zespołu). • jest doświadczonym Audytorem IFS (zob. wymagania w rozdziale 3.2, Część 3). Nie jest obowiązkowe, aby audytor był kwalifikowany do wszystkich zakresów produktów i technologii objętych audytem. Jednostka certyfikująca określa nazwisko witness audytora na liście uczestników Raportu z Audytu IFS Food i jest w stanie dostarczyć na żądanie raport z tego audytu witness. Co drugi raz (co cztery (4) lata) witness audyt można zastąpić pełnym witness audytem podczas uznanej przez GFSI standardu certyfikacji bezpieczeństwa żywności (po zakończeniu procesu przetwarzania w gospodarstwie rolnym), akredytowanej zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012. Uwaga 1: W przypadku zespołu audytowego, w którym zespół może się podzielić podczas audyt (ponieważ obaj audytorzy posiadają zakres produktów i technologii zakładu produkcyjnego), nie jest możliwe przeprowadzenie audytu witness, ponieważ Witness Audytor, nie wykonuje pełnego Audytu IFS. Jeśli jednak zespół oceniający nie dokona podziału, możliwe jest przeprowadzenie audytu witness, gdyż w tym przypadku witness audytor będzie mógł być świadkiem podczas całego(pełnego) Audytu IFS. Uwaga 2: Audyty witness przeprowadzane przez jednostki akredytujące są akceptowane jako zastępujące audyt witness przeprowadzany przez audytora witness z jednostki certyfikującej. Uwaga 3: Akceptowane są również audyty witness przeprowadzane przez IFS Integrity Program podczas pełnego Audytu IFS Food. Można też przyjąć audyt żywnościowy.
Woda pitna	Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi lub zwierzęta (np. do picia, gotowania i przygotowywania żywności), która z zasady musi być wolna od mikroorganizmów i innych zanieczyszczeń, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego.
Wycofanie (Certyfikatu IFS Food)	Ma zastosowanie w przypadku, gdy nie ma zamiaru ani możliwości przywrócenia dokładnie tego samego certyfikatu (z tym samym numerem wydania, tym samym okresem ważności itp.). Przykład: • Gdy jakiegokolwiek informacje wskazują, że produkty/procesy mogą przestać spełniać wymagania systemu certyfikacji, zwłaszcza w przypadku niezgodności stwierdzonych podczas audytu (audyt główny lub audyt ponowny (follow-up)) lub gdy odmówiono dostępu do zakładu (z wyjątkiem siły wyższej). • W przypadku zatrzymania produkcji i przeniesienia do nowej lokalizacji. • W przypadku unieważnienia umowy certyfikacyjnej (między jednostką certyfikującą a firmą).

Wycofanie produktu (Product withdrawal)	Wszelkie środki mające na celu niedopuszczenie do dystrybucji, wystawiania i oferowania produktu niezgodnego ze specyfikacją i/lub mogącego stanowić zagrożenie dla konsumenta.
Wypożyczenie	Maszyny, przyrządy, aparatura, wyposażenie lub urządzenia używane lub przeznaczone do używania w procesie wytwarzania żywności. Obejmuje również wyposażenie przeznaczone do mycia pomieszczeń, gdzie operuje się żywnością lub sprzętem.
Zagrożenie	Czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny obecny w żywności lub składnik żywności, który może być szkodliwy dla zdrowia
Zanieczyszczenie	Wprowadzenie lub wystąpienie zanieczyszczenia w żywności lub jej otoczeniu. Zanieczyszczeniem może być każdy czynnik biologiczny, chemiczny, fizyczny materiał obcy lub każda inna substancja, która może zagrażać bezpieczeństwu żywności lub jej zdatności do spożycia. Zanieczyszczenie może również oznaczać wzajemną korelację opakowań.
Zaplecze socjalne	Obszary na terenie zakładu, inne niż obszary przetwarzania żywności, które są wykorzystywane przez personel, np. szatnie, toalety, stołówki i pomieszczenia wypoczynkowe.
Zasoby	Zapasy lub zasoby pieniężne, materiały, personel i inne zasoby, z których firma może korzystać w celu skutecznego i ciągłego osiągnięcia celów.
Zawieszenie (Certyfikatu IFS Food)	Ma zastosowanie, w przypadku zniesienia zawieszenia zamiarem jest przywrócenie dokładnie tego samego certyfikatu (z tym samym numerem wydania, tym samym okresem ważności itp.). Przykład: • W przypadku nierozstrzygniętych dochodzeń prowadzonych przez jednostkę certyfikującą, po incydencie dotyczącym bezpieczeństwa żywności lub innym zdarzeniu • Dla certyfikatów wszystkich firm powiązanych z siedzibą główną / centralą, gdy niezgodność jest stwierdzona podczas audytu siedziby głównej / centrali, • W przypadku braku płatności za bieżący audyt przez audytowaną firmę.
Zwrot produktu (Product recall)	Wszelkie środki mające na celu doprowadzenie do zwrotu niebezpiecznego produktu, który został już dostarczony lub udostępniony konsumentom przez producenta lub dystrybutora.

IFS publikuje informacje, opinie i biuletyny zgodnie ze swoją najlepszą wiedzą, ale nie może brać odpowiedzialności za jakiegokolwiek błędy, pominięcia lub ewentualnie mylące informacje w swoich publikacjach, w szczególności w niniejszym dokumencie

Właścicielem niniejszego dokumentu jest:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germany

Dyrektor Zarządzający: Stephan Tromp
AG Charlottenburg
HRB 136333 B
VAT-N°: DE278799213

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

© IFS, pierwsze wydanie kwiecień 2023 r., najnowsza publikacja marzec 2024 r.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Wszystkie publikacje są chronione międzynarodowym prawem autorskim. Bez wyraźnej pisemnej niniejszego zgody właściciela dokumentu jakiegokolwiek nieautoryzowane użycie jest zabronione i podlega działaniom prawnym. Dotyczy to również powielania na fotokopiarce, włączania do elektronicznej bazy danych/oprogramowania lub powielania na CD-Rom.

Bez oficjalnej zgody właściciela dokumentu nie można dokonywać żadnych tłumaczeń.

Wersja angielska jest dokumentem oryginalnym i referencyjnym.

Dokumenty IFS są dostępne online poprzez:
www.ifs-certification.com

