

IFS Food

Standard för revision av produkters och processers överens-
stämmelse med krav på livsmedelssäkerhet och -kvalitet



VERSION 8

APRIL 2023

SVENSKA

Kontaktuppgifter till IFS filialer

TYSKLAND

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

ITALIEN

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

POLEN | CENTRALA ÖSTEUROPA

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

TJECKIEN

IFS Representative Miroslav Šuška
Telefon: +420 603893590
E-post: msuska@qualifood.cz

BRASILIEN

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

NORDAMERIKA

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

FRANKRIKE

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

SPANIEN

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

UNGERN

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

TURKIET

IFS Representative Ezgi Dedevas Ugur
Telefon: +90 5459637458
E-post: ifs-turkiye@ifs-certification.com

RUMÄNIEN

IFS Representative Ionut Nache
Telefon: +40 722517971
E-post: ionut.nache@inaq.ro

LATINAMERIKA

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

ASIEN

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



IFS Food

**Standard för revision av produkters och processers överens-
stämmelse med krav på livsmedelssäkerhet och -kvalitet**

VERSION 8

APRIL 2023

SVENSKA

Tack till de som bidragit

IFS skulle vilja tacka alla deltagare som besvarade och kommenterade vid den allmänna konsultationsrundan, som genomfördes i maj 2022. Er input och era synpunkter var till stor hjälp för IFS vid förbättringen av IFS Food Standard. Vi uppskattar den tid ni har lagt på att reagera positivt på den.

IFS tackar medlemmarna i IFS:s arbetsgrupper, IFS:s tekniska kommitté samt till dem knutna nationella IFS-arbetsgrupper i Frankrike, Tyskland, Italien, Spanien och Polen.

Medlemmarna i IFS internationella tekniska kommitté

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

IFS Team

Chryssa Dimitriadis

Joachim Schulz

Britta Müller Wahl

Director IFS Standard Management

Director Quality Assurance / Integrity Program

Director Auditor & CB Management

Vid frågor om tolkningen av IFS:s standarder och program, vänligen kontakta
standardmanagement@ifs-certification.com

Innehåll

0	Inledning	12
0.1	International Featured Standards historia	12
0.2	IFS:s mål, mission och vision	12
0.3	Omfattningen av IFS Food Standard	13
0.4	Innehållet i IFS Food Standard	13
0.5	Granskning av IFS Food Standard	13

DEL 1

CERTIFIERINGSPROTOKOLL FÖR IFS FOOD

0	Syfte och innehåll	16
1	Certifieringsprocessen för IFS Food	16
2	Före IFS Food-revisionen	19
2.1	Ingå avtal med ett certifieringsorgan	19
2.2	IFS Food-revisionens omfattning/scope	20
2.2.1	Utlagda processer och IFS Food-revisionens omfattning/scope	22
2.2.2	Revisionsprocess för IFS Food beroende på typ av produktionsanläggning	23
2.3	Typ av IFS Food-revisioner	25
2.3.1	Initial revision	26
2.3.2	Omcertifieringsrevision	26
2.3.3	Uppföljande revision	27
2.3.4	Tilläggsrevision	28
2.4	Anmälda och oanmälda revisionsalternativ för IFS Food	29
2.4.1	Anmäld revision	29
2.4.2	Oanmäld revision	29
2.5	Planering av en IFS Food-revision	33
2.5.1	Upprätta en revisionsplan	33
3	IFS Genomförande av IFS Food-revisionen	33
3.1	Revisionens varaktighet/Revisionstid	34
3.2	Revisionsresultat	36
3.2.1	IFS:s poängsystem	37
4	Åtgärder efter IFS Food-revisionen	39
4.1	Åtgärdsplan	39
4.1.1	Företagets genomförande av åtgärdsplanen	39
4.1.2	Validering av åtgärdsplanen	40
4.1.3	Teknisk granskning	41

4.2	Utfärdande av IFS-certifikat	41
4.2.1	Poängsättning och villkor för utfärdande av IFS-revisionsrapport och IFScertifikat	41
4.2.1.1	Specifik hantering av revisionsprocessen i händelse av en eller flera allvarliga avvikelser och/eller poäng < 75%	42
4.2.1.2	Tidsfrister för utfärdande av IFS-certifikat	43
4.3	Certifieringscykel	43
4.3.1	Villkor för indragning/tillfällig indragning av ett certifikat	43
4.4	Distribution och lagring av revisionsrapporten	44
5	IFS:s integritetsprogram (IFS Integrity Program)	44
5.1	IFS:s integritetsprograms aktiviteter	45
5.1.1	Analys av IFS Database	45
5.1.2	IFS-integritetskontroller på plats	45
5.1.3	IFS-integritetsrevisioner hos certifieringsorganen	46
5.1.4	Bevittnade IFS-integritetsrevisioner	46
5.2	IFS:s klagomålshantering	46
5.3	Påföljder	46
6	IFS-logotyper	48

DEL 2

CHECKLISTA FÖR REVISION MOT IFS FOOD – LISTA ÖVER KRAV FÖR IFS FOOD

1	Företagsledningens ansvar och engagemang	52
1.1	Policy	52
1.2	Företagets struktur	52
1.3	Ledningens genomgång	53
2	Ledningssystem för livsmedelssäkerhet och livsmedelskvalitet	54
2.1	Kvalitetsstyrning	54
2.1.1	Dokumenthantering	54
2.1.2	Registreringar och dokumenterad information	54
2.2	Ledningssystem för livsmedelssäkerhet	55
2.2.1	HACCP-plan	55
2.3	HACCP-analys	55
2.3.1	HACCP-team	55
2.3.2	Produktbeskrivning	55
2.3.3	Identifiera avsedd användning och användare av produkten	56
2.3.4	Konstruera flödesschema	56
2.3.5	Bekräfta flödesschemat på plats i anläggningen	56
2.3.6	Gör en faroanalys för varje steg	56
2.3.7	Fastställa kritiska styrpunkter (CCP:er) och andra kontrollåtgärder	56
2.3.8	Fastställa validerade kritiska gränser för varje CCP	56
2.3.9	Upprätta ett övervakningssystem för varje CCP	56
2.3.10	Upprätta korrigering åtgärder	57
2.3.11	Validera HACCP-planen och upprätta verifieringsförfaranden	57
2.3.12	Upprätta dokumentation och journalföring	57
3	Resursförvaltning	58
3.1	Mänskliga resurser	58
3.2	Personlig hygien	58
3.3	Utbildning och instruktion	59
3.4	Personalutrymmen	60
4	Operativa processer	61
4.1	Kundfokus och överenskommelser genom kontrakt	61
4.2	Specifikationer och recept	61
4.2.1	Specifikationer	61
4.3	Produktutveckling/Produktmodifiering/Ändring av produktionsprocesser	62
4.4	Inköp	62
4.5	Förpackning av produkter	63
4.6	Fabrikens placering	64
4.7	Fabrikens exteriör	64
4.8	Anläggningens utformning och processflöde	64
4.9	Produktions- och lagerlokaler	65
4.9.1	Konstruktionsmässiga krav	65

4.9.2	Väggar	65
4.9.3	Golv	65
4.9.4	Tak/överliggande ytor	65
4.9.5	Fönster och andra öppningar	66
4.9.6	Dörrar och portar	66
4.9.7	Belysning	66
4.9.8	Luftkonditionering/Ventilation	66
4.9.9	Vatten	67
4.9.10	Tryckluft och gaser	67
4.10	Rengöring och desinfektion	67
4.11	Avfallshantering	68
4.12	Reducering av risker för främmande material och kemikalier	69
4.13	Övervakning och kontroll av skadedjur	70
4.14	Mottagning och lagring av varor	71
4.15	Transport	71
4.16	Underhåll och reparation	72
4.17	Utrustning	73
4.18	Spårbarhet	73
4.19	Kontroll av allergener	74
4.20	Livsmedelsbedrägeri (food fraud)	74
4.21	Food defence / Skydd mot yttre hot och sabotage	75
5	Mätningar, analyser, förbättringar	75
5.1	Interna revisioner	75
5.2	Inspektioner på plats i anläggningen / Fabriksinspektioner	75
5.3	Validering och kontroll av processer	76
5.4	Kalibrering, justering och kontroll av utrustning för mätning och övervakning	76
5.5	Övervakning av kvantitetskontroll	76
5.6	Produkttestning och miljöövervakning	77
5.7	Frisläppande av produkt	78
5.8	Hantering av klagomål från myndigheter och kunder	78
5.9	Hantering av produktåterkallelser, tillbakadragande av produkter och incidenter	78
5.10	Hantering av avvikande produkter	79
5.11	Hantering av avvikelser, korrigeringar och korrigerande åtgärder	79

DEL 3

KRAV FÖR ACKREDITERINGSORGAN, CERTIFIERINGSORGAN OCH REVISORER IFS:S ACKREDITERINGS- OCH CERTIFIERINGSPROCESS

0	Inledning	82
1	Krav för ackrediteringsorgan	82
1.1	Allmänna krav	82
1.2	Utbildning av ackrediteringskommittén (eller behörig person)	82
1.3	Kompetens för ackrediteringsorganets bedömare	83
1.4	Frekvens för bedömning av certifieringsorgan	83
1.5	Ackreditering av ett internationellt verksamt certifieringsorgan	84
1.6	Villkor för att få tillbaka ackreditering efter återkallande eller avstängning	84
2	Krav på certifieringsorgan	84
2.1	Avtal med IFS Management GmbH	84
2.2	Ackrediteringsprocess för IFS enligt ISO/IEC 17065:2012	85
2.3	Rutin för klagomål och överklaganden	85
2.4	Beslut om certifiering	85
2.5	Byte av certifieringsorgan	86
2.6	Certifieringsorganens ansvar för IFS revisorer, granskare, internutbildare och bevitnande revisorer	86
3	Krav på IFS Food-revisorer, granskare, internutbildare och bevitnande revisorer	87
3.1	Krav för IFS Food-revisorer	88
3.1.1	Godkännandeprocess för revisorer	88
3.1.2	Allmänna krav för revisorer vid ansökan till IFS-examinationen	88
3.1.3	IFS:s examinationsprocess och sign-off revision	93
3.1.4	Konverteringsalternativ för revisorer som godkänts för andra GFSI-erkända certifieringsstandarder för livsmedelssäkerhet efter primärproduktion, ackrediterade enligt ISO/IEC 17065:2012, för att bli godkända för IFS Food Standard	93
3.1.5	Upprätthållande av revisorns godkännande	94
3.1.6	Hantering av tillfälligt inaktiv revisor	95
3.1.7	Utökning av kategorier (scope extension) för godkända IFS Food-revisorer	96
3.1.8	Ytterligare regler och förklaringar om det icke-exklusiva tillvägagångssättet	97
3.1.9	Allmänna regler om revisionsteam	97
3.2	Krav för IFS-granskare	98
3.2.1	Allmänna krav för renodlade IFS-granskare	98
3.2.2	Upprätthålla status som renodlad IFS Food-granskare	99
3.3	Krav för IFS-internutbildare	99
3.3.1	Allmänna krav för IFS-internutbildare	99
3.3.2	Upprätthålla kvalificeringen som IFS-internutbildare	100
3.4	Krav för bevitnande IFS-revisorer	100
3.5	Översikt över krav för initialt godkännande och upprätthållande av godkännande samt uppgifter för varje IFS-funktion i ett certifieringsorgan	101

DEL 4

RAPPORTERING, IFS:S MJUKVARA OCH IFS DATABASE

1	Inledning	106
2	Rapportering	106
2.1	Minimikrav för IFS-revisionsrapporten: översikt över revisionen (BILAGA 9)	106
2.2	Minimikrav för IFS revisionsrapporten: huvudsakligt innehåll (BILAGA 10)	108
2.3	Åtgärdsplanen (BILAGA 7)	108
2.4	Minimikrav för IFS-certifikatet (BILAGA 11)	108
2.4.1	QR-kod på IFS-certifikatet	109
3	IFS:s mjukvara	110
4	IFS Database (www.ifs-certification.com)	110

BILAGOR

BILAGA 1:	Tillämpningsområde för IFS:s olika standarder och program	114
BILAGA 2:	Certifieringsprocess	117
BILAGA 3:	Produkt- och processtekniska kategorier	118
BILAGA 4:	Beslutsträd för undantag/exclusions	121
BILAGA 5:	Flödesschema för hantering av en större avvikelse och totalpoäng $\geq 75\%$	123
BILAGA 6:	Flödesschema för hantering av KO-krav med bedömningen D	124
BILAGA 7:	Åtgärdsplan	125
BILAGA 8:	Flödesschema för hantering av en eller flera större avvikelser och/eller totalpoäng $< 75\%$	126
BILAGA 9:	IFS-revisionsrapport: översikt över revisionen	127
BILAGA 10:	IFS-revisionsrapport: huvudinnehåll	130
BILAGA 11:	IFS-certifikat	138
BILAGA 12:	Ordlista	139

0 Inledning

0.1 International Featured Standards historia

År 2003 utvecklade den tyska branschorganisationen - Handelsverband Deutschland (HDE) - och dess franska motsvarighet Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) - en gemensam standard för livsmedelssäkerhet och livsmedelskvalitet för att göra det möjligt att revidera livsmedelsleverantörer. Revisionen möjliggjorde ett enhetligt tillvägagångssätt för samtliga livsmedelsleverantörer. Detta var den första versionen av IFS Food, en standard utformad för att certifiera leverantörer som producerar livsmedel för detaljhandeln/återförsäljare under deras egna varumärken.

IFS Management GmbH står för International Featured Standards och är ett företag som ägs av FCD och HDE. Det omfattar ett paket med globala säkerhets- och kvalitetsstandarder och program som ger transparens och jämförbarhet längs hela leveranskedjan efter primärproduktionsledet. IFS:s standarder kan tillämpas på en mängd olika verksamheter och aktiviteter inom såväl livsmedels- som icke-livsmedelssektorn. Alla IFS:s standarder följer ett riskbaserat tillvägagångssätt, vilket ger beslutsfattare flexibiliteten att tillämpa kraven på sin egen verksamhet baserat på de specifika produkt- och processrisker som föreligger.

IFS Food Standard bygger på allmänna aspekter av ett ledningssystem för livsmedelssäkerhet och kvalitet. Huvudfokus ligger dock på att skapa förtroende för produkterna och processerna, vilket innebär att säkerhet, kvalitet, legalitet, autenticitet och överensstämmelse med specificerade kundkrav säkerställs genom en utvärdering på plats samt granskning av dokumentation och inspektion.

IFS Food version 8 har reviderats av följande arbetsgrupper: Nationella arbetsgrupper, internationella tekniska kommittén och IFS:s tekniska team. Arbetsgrupperna utgjordes av representanter från detaljhandeln/återförsäljare, industrin, tjänsteleverantörer och certifieringsorgan vilka sammanställde input från Europa, Nord- och Sydamerika och Asien.

Det kommer att vara möjligt att göra revisioner mot IFS Food v8 från 1 oktober 2023. Från 1 januari 2024 är revisioner mot IFS Food version 8 obligatoriska.

0.2 IFS:s mål, mission och vision

IFS-certifieringens målsättning är att bedöma om en tillverkares förädlingsprocesser kan åstadkomma produkter som är säkra, lagenliga och uppfyller kundspecifikationer. Därför är både produktsäkerhet och produktkvalitet viktiga komponenter i alla IFS-standarder. IFS-revisioner är produkt- och processfokuserade. Detta säkerställer utvecklingen av högkvalitativa produkter genom motsvarande fungerande processer.

IFS:s standarder är enhetliga globala säkerhets- och kvalitetsstandarder som ger transparens och jämförbarhet genom hela leveranskedjan efter primärproduktionsledet. På så sätt strävar IFS efter att möta globaliseringens alla utmaningar, utöver den ständigt växande betydelsen av egna varumärken som detaljhandeln/återförsäljare ansvarar för. En IFS-certifiering gör det möjligt att sänka kostnaderna för långa återkommande revisioner och stödjer dessutom företagsledningen genom enhetliga rapporter och en modern och användarvänlig databas.

IFS:s uppdrag anges tydligt att IFS:s standarder går utöver produktsäkerhet, med målet att "leverera pålitliga produkter" som uppfyller det köpande företags förväntningar. Med målet att ett IFS-certifikat ska visa att produktionsanläggningen har implementerat ett fungerande livsmedelssäkerhets- och kvalitetsledningssystem, utökar och optimerar IFS, tillsammans med sitt omfattande nätverk, ständigt sitt utbud av standarder och program, revisionsprotokoll och stödjande verktyg och dokument. Därför har IFS definierat sitt nuvarande och långsiktiga mål som "Att tillhandahålla tillförlitliga standarder och tjänster för samarbete inom leveranskedjan för förbättrad produktintegritet". Ständiga förbättringar är inte bara målet för certifierade företag, utan gäller även för IFS Management GmbH.

0.3 Omfattningen av IFS Food Standard

IFS Food är tillämplig på livsmedelstillverkare och kan endast användas av företag som bearbetar livsmedel och/eller packar öppna livsmedelsprodukter.

För mer information om IFS-revisionens omfattning, se kapitel 2.2, del 1.

För förtydligande av avgränsningen mellan IFS Food och andra IFS-standarder, se Bilaga 1.

0.4 Innehållet i IFS Food Standard

Innehållet i IFS Food Standard har följande struktur:

Del 1 – Certifieringsprotokoll för IFS Food

Del 2 – Checklista för revision mot IFS Food (lista över krav för IFS Food-revision)

Del 3 – Krav för ackrediteringsorgan, certifieringsorgan och revisorer

Del 4 – Rapportering, IFS:s mjukvara och IFS Database.

IFS Food Standard är kopplad till IFS Food Doctrine. IFS Food Doctrine innehåller ytterligare regler och förtydliganden om hur vissa IFS Food-krav ska tolkas. Båda dokumenten är normativa och ska implementeras enligt de angivna datumen, efter det att dokumenten har publicerats officiellt.

0.5 Granskning av IFS Food Standard

IFS:s tekniska team och dess arbetsgrupper måste visa kontroll över innehållet och kvaliteten på IFS Food Standard. Detta inkluderar en årlig granskning för att säkerställa att alla relevanta krav uppfylls. Medlemmarna i arbetsgruppen representerar alla intressenter som är involverade i revisionsprocessen: återförsäljare/detaljhandel, certifieringsorgan och livsmedelsindustrin samt tjänsteleverantörer. Förutom den årliga översynen är de viktigaste målen för arbetsgrupperna att dela praktiska erfarenheter, granska ändringar eller anpassningar av IFS Food Standard och behov av förtydliganden i IFS Food Doctrine samt diskutera kraven i revisionsrapporten och besluta om utbildningsbehov.

DEL 1

0	Syfte och innehåll	16
1	Certifieringsprocessen för IFS Food	16
2	Före IFS Food-revisionen	19
3	IFS Genomförande av IFS Food-revisionen	33
4	Åtgärder efter IFS Food-revisionen	39
5	IFS:s integritetsprogram (IFS Integrity Program)	44
6	FS-logotyper	48



DEL 1

Certifieringsprotokoll för IFS Food

0 Syfte och innehåll

I denna del beskrivs ingående de rutiner som ska följas före, under och efter en IFS Food-revision. Här förklaras också principerna för certifieringsprocessen för IFS Food, inklusive de krav som gäller för de reviderade företagen och för certifieringsorgan.

1 Certifieringsprocessen för IFS Food

Innan företaget påbörjar certifieringsprocessen ska företaget läsa de aktuella versionerna av de två (2) normativa dokumenten IFS Food Standard och IFS Food Doctrine.

Företagen ska i god tid förbereda sig inför certifieringsprocessen för IFS Food, som sker enligt de olika stegen i Bilaga 2.

IFS-revisionen är den huvudsakliga delen av certifieringsprocessen, eftersom produktionsanläggningen och dess produktionsprocesser kommer att granskas mot de krav som specificeras i checklisten för IFS Food-revisioner (del 2), för att bedöma om produkterna och produktionsprocesserna uppfyller kraven.

En IFS-certifiering är en certifiering av produkter och processer. Därför består huvuddelen av denna certifieringsprocess av IFS-revisionen. Revisorn granskar de reviderade företagen mot revisionschecklistan för att fastställa graden av efterlevnad av processer och produkter. En revision är alltid inriktad på följande grundläggande beståndsdelar:

a) Produkt- och processmetod (Product and Process Approach, PPA)

Produkt- och processmetoden (PPA) innebär bedömning av överensstämmelse med kundrelaterade specifikation(er) och lagstadgade krav för produkterna, beroende på produktions- och destinationsland/länder.

För att säkerställa PPA gäller IFS Food-certifieringen alltid för en specifik produktionsanläggning. Dessutom ska alla produkter och processer på den relevanta produktionsanläggningen ingå i omfattningen/scopet för IFS Food-revisionen.

Under IFS Food-revisionen ska revisorn samla in objektiva bevis för att utvärdera överensstämmelsen med kraven i IFS Food (se checklisten för IFS Food-revisioner, del 2).

En viktig del i IFS Food-revisionens genomförande, och för att säkerställa hög enhetlighet i PPA-implementeringen, är att följa en verifieringskedja (audit trail). Denna verifieringskedja/audit trail består av följande huvudsteg:

- **Stickprov på produkt:**

Urvalet av stickprov ska vara riskbaserat men kan också följa andra kriterier. Syftet är att göra ett representativt urval av alla produkter och processer som ingår i omfattningen av certifieringen för att få maximal information om produktionsanläggningen och dess produkter.

Användningen av relevanta stickprov på produkter (utvalda på plats av revisorn i början av eller inför revisionen) är avgörande och möjliggör för IFS-revisorn att följa en enhetlig arbetsgång för att få fram alla nödvändiga underlag/bevis. Därutöver ska revisorn göra ett spårbarhetstest på den produkt/de produkter som väljs ut för stickprov under revisionen.

Obs: IFS har publicerat riktlinjer (t.ex. IFS Auditor Guideline, IFS Good Assessment Practices (GAP) Guideline) som ger ytterligare information om vad som ska kontrolleras och/eller begäras av revisorn från den reviderade produktionsanläggningen under IFS Food-revisionen.

- **Heltäckande rundvandring på plats:**

Minst 50 % av den totala tiden för IFS-revisionen ska avsättas för rundvandringen (inom produktionsområdena på produktionsanläggningen). Detta gör det möjligt för revisorn att genomföra en heltäckande revision av produkterna och processerna och ska utföras så snart som möjligt. Tiden kan minskas till 1/3 om en anläggning har enkla processer och den totala revisionstiden efter minskningen är minst 1,25 dagar (se kapitel 3.1, del 1).

Rundvandringen på plats i produktionsanläggningen ska omfatta (men inte begränsas till) följande:

- Produktionsprocesser,
- Mottagnings-, lagrings- och leveransutrymmen,
- God tillverkningssed (GMP), inklusive underhåll, hygien, skadedjurskontroll samt rengörings- och desinfektionsåtgärder,
- Produktutveckling,
- Laboratorium på plats,
- Utrymmen för underhåll/verkstad,
- Personalutrymmen och hygienutrymmen,
- Utomhusytor.

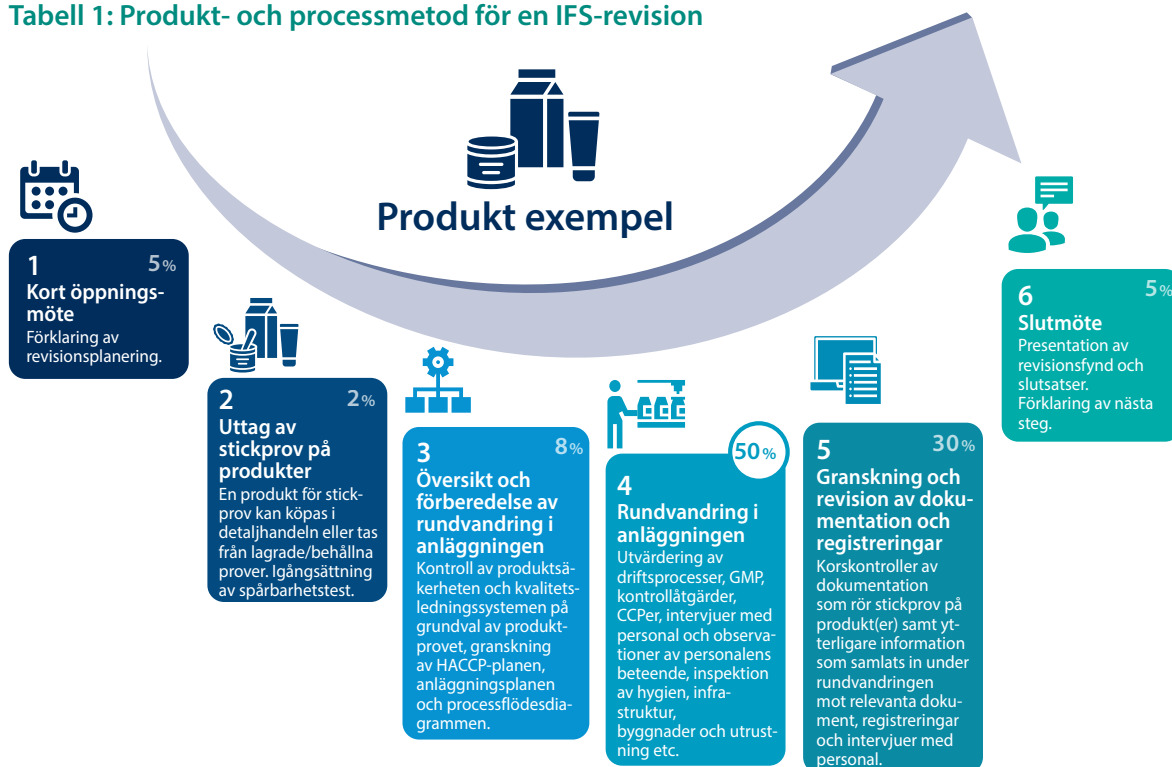
Revisorn ska också använda denna tid till att utvärdera de operativa processerna genom följande kontroller:

- granska de kontrollåtgärder som definierats för CCP och andra kontroller samt deras övervakning för att korskontrollera (cross-check) dem mot informationen i HACCP-planen
- observera och intervjua anställda
- inspektera produkt- och tekniska egenskaper/karakteristik
- vid behov ta ytterligare prover för korskontroll
- granska recept som används under tillverkningsprocessen
- observera faktisk leverans av färdiga produkter och/eller mottagning av råvaror/råmaterial
- bedöma det implementerade ledningssystemet för livsmedelssäkerhet och kvalitet i praktiken.
- **Dokumentation, granskning av registreringar samt inspektion:**
Rundvandringen följs av en omfattande granskning av dokumentation och registreringar, inklusive korskontroll av tillhörande dokument. Denna del av revisionen syftar till att verifiera de uppgifter som samlats in under rundvandringen och utvärderingen av ytterligare krav. För att behärska IFS-revisionens verifieringskedja (audit trail) ska revisorerna utvärdera produktionsanläggningens efterlevnad på djupet. Ytterligare förklaringar och exempel ges i e-utbildningen "IFS Product and Process Approach".

En sammanfattning av de viktigaste stegen finns i följande tabell (tabell 1).

Obs: Denna tabell visar de viktigaste stegen i en aviserad IFS revision. Steg 2 till 5 kan utföras växelvis. Procentsatserna anges som vägledning.

Tabell 1: Produkt- och processmetod för en IFS-revision



% = procentuell andel av revisionstiden

b) Kvalifikationer för IFS-revisorer

IFS-revisorns särskilda sakkunskap utgör grunden för en revision av produktionsanläggningen. IFS-revisorer är därför godkända för specifika produkt- och processtekniska kategorier för att garantera en hög grad av kvalitet och reproducerbarhet av revisionsfynden. Mer information finns i del 3.

c) Årlig certifieringscykel

Produktionsanläggningen genomgår en fullständig IFS Food-certifieringsprocess, inklusive en omfattande IFS Food-revision varje år. Detta inkluderar revision enligt den fullständiga checklistan för IFS Food (del 2). I tillämpliga fall ska även genomförandet av åtgärdsplanen från den senaste IFS-revisionen verifieras. Mer information om certifieringscykeln finns i kapitel 4.3, del 1.

d) Certifiering av certifieringsorgan som är ackrediterade enligt ISO/IEC 17065:2012 och som har avtal med IFS Management GmbH

Certifieringens tillförlitlighet garanteras genom ackrediterade, internationellt erkända, oberoende certifieringsorgan. Utöver ackrediteringen ska certifieringsorganen ha ingått ett avtal med IFS Management GmbH och följa de särskilda bestämmelser som beskrivs i del 3.

e) Tillsyn och regelharmonisering av IFS-standardens ägare

Som en del av IFS:s kvalitetssäkrande verksamhet, har IFS infört rutiner för att övervaka det arbete som utförs av IFS-godkända certifieringsorgan, IFS-revisorer och IFS-certifierade företag, IFS:s integritetsprogram (IFS Integrity Program), vilket säkerställer kvaliteten och integriteten vid implementeringen av IFS:s standarder. De olika åtgärderna vidtas utifrån ett riskbaserat tillvägagångssätt och genom hantering av de klagomål som inkommer från intressenter. Den reviderade anläggningen ska informeras av sitt certifieringsorgan om rutinerna och bestämmelserna i IFS:s integritetsprogram. Mer information om integritetsprogrammet finns i kapitel 5, del 1.

2 Före IFS Food-revisionen

Som förberedelse inför den initiala revisionen kan företaget välja att genomföra en frivillig förrevision för att utvärdera sin aktuella status och nivå. Förrevisionen ska inte laddas upp i IFS Database och ska utföras av en annan revisor än den som utför den efterföljande IFS-revisionen.

Varje produktionsanläggning som påbörjar ny verksamhet ska säkerställa att alla krav för IFS kan revideras vid tidpunkten för den initiala revisionen. IFS rekommenderar minst tre (3) månaders verksamhet före den första revisionen.

2.1 Ingå avtal med ett certifieringsorgan

För att genomgå en revision mot IFS Food ska företaget anlita ett IFS-godkänt certifieringsorgan, ackrediterat enligt ISO/IEC 17065:2012 för IFS Food Standard. Listan över alla internationella certifieringsorgan som har ett giltigt avtal med IFS Management GmbH finns tillgänglig uppdelat per land på IFS hemsida (www.ifs-certification.com).

Ett avtal ska finnas mellan företaget och certifieringsorganet för certifieringsrevisionen och ska innehålla följande punkter:

a) Information om certifieringsprocessen

Denna ska som minimum inkludera:

- Revisionens omfattning/scope överenskommet mellan bägge parter. Mer information finns i kapitel 2.2, del 1 och Bilaga 3.
- Revisionens varaktighet/Revisionstid. Mer information finns i kapitel 3.1, del 1.
- Information om rapporten och certifikatets detaljer. Mer information finns i kapitel 2.2 och 2.4, del 4.
- Hänvisning till IFS:s integritetsprogram. Mer information finns i kapitel 5, Del 1.
- Nämn att information om företaget och dess anställda lagras i IFS Database i linje med den allmänna dataskyddsförordningen (GDPR). Mer information finns i kapitel 4, del 4.

b) Kommunikation med certifieringsorganet om den detaljerade verksamheten vid produktionsanläggningen

Certifieringsorganet ska säkerställa att IFS-revisorn är kvalificerad för revisionens produkt- och processtekniska kategorier samt för den aktuella versionen av IFS-standard.

För att bistå IFS Food-revisorn i förberedelserna inför revisionen ska företaget lämna tydliga uppgifter till certifieringsorganet om följande:

- Alla produkter på anläggningen och tillhörande processer som omfattas av omfattningen/scope för IFS Food-revisionen, inklusive decentraliserade strukturer.
- Eventuella fall där delar av produktionsverksamheten eller produkterna läggs ut på tredje part på uppdrag av den IFS-certifierade produktionsanläggningen.
- Översikt över exporterade produkter, inklusive till vilket land/vilka länder produkterna säljs.
- I undantagsfall: Anhållan om att vissa produktgrupper undantas från certifieringen. Detta kommer granskas noggrant av certifieringsorganet för att avgöra om ett undantag är möjligt.
- Historik över certifieringsstatus för IFS eller någon annan av GFSI-erkänd standard, till exempel typ av certifiering/omfattning/scope, datum för den senaste certifieringsrevisionen (även om den utförts av ett annat certifieringsorgan), år för den senaste oanmälda revisionen, om ett certifikat har dragits in tidigare, etc.

Mer information om outsourcade processer och undantag finns i kapitel 2.2.1, del 1 och Bilaga 4.

Om IFS Food-revisionen utförs tillsammans med (en) annan standard(er)/norm(er) ska alla IFS-krav uppfyllas (t.ex. revisionstidplan, revisionstid, revisorskompetens etc.).

c) Upplysningar till certifieringsorganet

Under certifieringscykeln (så länge certifikatet är giltigt) ska produktionsanläggningens ledning se till att certifieringsorganet i god tid underrättas om ändringar som kan påverka produktionsanläggningens förmåga att uppfylla certifieringskraven (t.ex. återkallelser, varningar gällande produkter, förändringar i organisation och ledning, viktiga modifieringar av produkter och/eller produktionsmetoder, förändringar gällande kontaktadress och produktionsanläggningar, ny adress till produktionsanläggningen, o.s.v.). Detaljerna ska definieras och avtalas mellan parterna. Enligt kraven i checklistan för IFS Food-revision (del 2), krav 1.2.6, kräver vissa specifika situationer en anmälan till certifieringsorganet inom tre (3) arbetsdagar.

Efter att ha fått sådan information från anläggningarna (begränsad till de tre (3) specifika situationer som nämns i kravet 1.2.6 i checklistan för IFS Food-revision), ska certifieringsorganet:

- Fylla i relevant formulär för extraordinär information som finns i IFS Database på engelska och skicka tillbaka det till IFS Management GmbH inom tre (3) arbetsdagar efter att ha fått informationen från produktionsanläggningen.
- Tillhandahålla IFS Management GmbH en grundorsaksanalys och en lägesrapport om utredningen inom tio (10) arbetsdagar (efter att formuläret har skickats in).

Det är certifieringsorganets ansvar att utreda varje situation och besluta om eventuella åtgärder avseende IFS-certifieringsstatus.

d) Språk under IFS Food-revisionen

IFS Food-revisionen ska genomföras på produktionsanläggningens arbetsspråk. Om det finns behov av översättning ska certifieringsorganet tillhandahålla en kvalificerad tolk som inte är knuten till företaget. Mer information finns i kapitel 3.1.2, del 3.

2.2 IFS Food-revisionens omfattning/scope

IFS Food kan enbart tillämpas när produkter förädlas/bereds eller om det föreligger fara för produktkontaminering från primärförpackningen.

Revisionens omfattning/scope ska avtalas mellan parterna innan revisionen äger rum.

Omfattningen/scopet ska täcka anläggningens hela verksamhet, inklusive alla produktionslinjer och produkter som tillverkas av produktionsanläggningen (både produkter med kundens varumärken och företagets egna varumärken).

Mer information om avgränsningen mellan IFS Food och andra IFS-standarder finns i Bilaga 1.

Certifieringen är alltid specifik för en anläggning (en juridisk person, en adress, ett certifikat), i förhållande till anläggningens faktiska bearbetningsaktiviteter. Decentraliserade strukturer som tillhör samma produktionsanläggning ska revideras och ingå i revisionens omfattning för att det ska vara möjligt att få en fullständig bild av processerna. Mer information om olika typer av produktionsanläggningar och vilken information som ska finnas i revisionsrapporten och på certifikatet finns i kapitel 2.2.2, del 1.

IFS använder produkt- och processtekniska kategorier för att definiera revisionens omfattning/scope för produktionsanläggningen.

Valet av produktkategori(er) beror på vilka färdiga produkter som tillverkas av produktionsanläggningen. De processtekniska kategorierna väljs utifrån de processteg som ingår i tillverkningen av de färdiga produkterna.

Alla tillämpliga kategorier ska anges på IFS Food-certifikatet och i rapporten.

Mer information om fastställandet av revisionens omfattning finns i:

- Bilaga 3 till denna standard
- Vägledning för bestämning av IFS Food:s produktkategorier och processteg på IFS hemsida.

Exempel: för en produktionsanläggning som tillverkar glass ska revisionens omfattning som grund omfatta produktkategori 4 (mejeri) och de processtekniska kategorierna B (pastörisering), D (frysning/kylning) och F (blandning/förpackning). Beroende på produktionsanläggningens detaljerade process(er) kan ytterligare processtekniska kategorier läggas till eller tas bort.

Revisionens omfattning/scope ska beskrivas i detalj i revisionsrapporten och på certifikatet. Omfattningen/scopet ska vara klart, entydigt och uppfylla följande regler:

- De olika typerna av produkter ska beskrivas tillräckligt detaljerat:
Exempel på korrekt beskrivning: produktion av "fermenterad korv, kokt och rökt korv, kokt och rimmad skinka".
Exempel på felaktig beskrivning: produktion av "köttprodukter".
- Typ av förpackningsmaterial ska beskrivas (t.ex. "förpackad i folie (vakuum eller modifierad atmosfär), plastpåse").
- De mest karakteristiska processerna som skiljer produkten från andra och som inte är självförklarande måste anges tydligt, t.ex:
 - Produktion, skärning, torkning, fritering och packning av potatiships i rörformade påsar
 - Produktion, skärning, malning, bakning och packning av potatiships i rörformade påsar
 - Produktion av opastöriserad ost, portionsförpackad i kartonglådor
 - Produktion av pastöriserad ost, portionsförpackad i kartonglådor

Följande ord, begrepp och aktiviteter får inte nämnas i den detaljerade omfattningen/scopet:

- Vissa aktiviteter på en produktionsanläggning ingår alltid i IFS Food-revisionen och ska därför inte nämnas explicit. Därför ska följande ord inte nämnas i beskrivningen av omfattningen/scopet: lagring, transport, försäljning, distribution, forskning, utveckling och design. Märkningsaktiviteter ska endast nämnas om de utgör väsentliga/relevanta processteg i produktionsanläggningen, t.ex. om detta är det enda relevanta processteget i produktionen av en delvis utlagd produkt.
- Varumärkesinformation är inte tillåten, eftersom den inte ger någon information om produkter och processer på produktionsanläggningen.
- Hänvisning till påståenden (claims) om produkter är inte tillåtet. Det är dock tillåtet att nämna produktnamnet på certifikatet, om produktnamnet omfattas av en skyddad geografisk beteckning (enligt förordning (EU) nr 1151/2012 och dess ändringar), t.ex. SUB (skyddad ursprungsbeteckning; engelska PDO)/SGB (skyddad geografisk beteckning; engelska PGI)). Eftersom påståenden om geografiska beteckningar inte är certifierade av IFS Food ska en friskrivningsklausul läggas till under scopet på certifikatet: "Den geografiska beteckningen "XXX" är en yttre kvalitet hos produkten/produkterna men dess bedömning täcks inte av IFS Food-certifieringen".

Exempel:

- "Den geografiska beteckningen för "Feta" är en yttre kvalitet hos produkten men dess bedömning omfattas inte av IFS Food-certifieringen."

Information om ytterligare krav kan endast lämnas i rapporten.

- Det är inte tillåtet att exkludera/undanta produktionsprocess(er), inklusive lagring och transport.
- Generellt kan inte heller produkter undantas från certifieringen. Det kan dock godtas på de särskilda villkor som listas i Bilaga 4.

Den överenskomna omfattningen/scopet ska anges i avtalet, och det ska också granskas och bekräftas av revisorn under IFS-revisionens öppningsmöte.

2.2.1 Utlagda processer och IFS Food-revisionens omfattning/scope

a) Delvis utlagda processer

En delvis utlagd process definieras i IFS Food som ett produktionssteg eller en del av en produktionsprocess (inklusive primärförpackning och märkning) som utförs utanför anläggningen av en tredje part på uppdrag av den IFS Food-certifierade anläggningen. Detta inkluderar processer som delvis är utlagda till ett systerbolag inom samma koncern och gäller både produkter som bär kundens varumärke(n) och företagets egna varumärken.

Obs 1: Lagrings- och transportverksamhet som utförs av tredje part betraktas inte som delvis utlagda processer och ska bedömas enligt relevanta avsnitt i checklistan för IFS Food (4.14 och 4.15, del 2), och i synnerhet enligt kraven 4.14.6 och 4.15.7.

Obs 2: I IFS baseras skillnaden mellan en råvara och en produkt som kommer från en delvis utlagd process på ägandet:

- Ett råmaterial/en råvara köps in från en leverantör (inget ägande och juridiskt ansvar tidigare) och bearbetas (vidare) av den IFS-reviderade produktionsanläggningen.
- En produkt från en delvis utlagd process tillhör alltid den reviderade produktionsanläggningen.

Följande regler ska tillämpas när ett företag har delvis utlagda processer:

- Kraven 4.4.5, 4.4.6 och 4.4.7 i checklistan för IFS Food (del 2) gäller och ska revideras av revisorn, för att bedöma om den reviderade produktionsanläggningen säkerställer kontroll över sådana processer.
- För revisionens omfattning/scope (och för revisorns kvalificering) ska de processteg som tillhör de delvis utlagda processerna inte användas. Omfattningen av/scopet för revisionen ska endast nämna de processer som styrs av den reviderade produktionsanläggningen, inte av tredje part.
- I revisionsrapporten för den reviderade produktionsanläggningen (i revisionsöversikten): det ska finnas en beskrivning av de delvis utlagda processerna och certifieringsstatusen för den anlitade tredje parten.
- Om den tredje part som anlitats är IFS Food-certifierad kan även deras COID (IFS-identifikationsnummer) anges.
- Om de delvis utlagda processerna endast avser frysning och/eller upptining kan en IFS Logistics-certifiering eller en likvärdig GFSI-erkänd certifiering för livsmedelssäkerhet också accepteras.

- På certifikatet för den reviderade produktionsanläggningen ska följande mening läggas till i revisionens omfattning/scope, under beskrivningen av produkter och processer: "Utöver den egna produktionen har företaget delvis utlagda processer." ("Besides own production, the company has partly outsourced processes.") Mer information om IFS-certifikatet finns i kapitel 2.4, del 4 och i Bilaga 11.

b) Helt utlagda produkter samt handelsvaror

En helt utlagd produkt är en produkt som tillverkas, packas och märks under eget varumärke eller kundens varumärke av en annan produktionsanläggning än den som revideras.

En handelsvara är en produkt som tillverkas, packas och märks av och under ett annat företagsnamn än den anläggning som IFS Food-certifieras.

Helt utlagda produkter och handelsvaror omfattas av naturliga skäl inte av IFS Food-certifieringen.

Det rekommenderas att denna verksamhet är certifierad enligt IFS Broker eller en likvärdig GFSI-erkänd certifieringsstandard för livsmedelssäkerhet baserad på ISO/IEC 17065:2012 (t.ex. kan en kombinerad IFS Food/IFS Broker-revision utföras, se Bilaga 1).

Oavsett om dessa aktiviteter är certifierade eller inte ska följande mening läggas till på certifikatet och i avsnittet företagsprofil i revisionsrapporten: "Företaget har egen förmedlande verksamhet som är/inte är certifierad enligt IFS Broker/annan GFSI-erkänd standard". ("The company has own broker activities which are/are not IFS Broker/other GFSI recognised standard certified")

2.2.2 Revisionsprocess för IFS Food beroende på typ av produktionsanläggning

IFS-revisionen är produktionsanläggningsspecifik: varje produktionsanläggning ska ha en egen revision och ett eget certifikat.

IFS har definierat följande fyra (4) typer av produktionsanläggningar:

- 1) Enskild produktionsanläggning
- 2) Produktion vid flera anläggningar (multi-location)
- 3) Produktionsanläggning med flera juridiska personer (multi-legal)
- 4) Produktionsanläggning med decentraliserad(e) struktur(er).

1) Enskild produktionsanläggning:

En enskild produktionsanläggning är en anläggning som inte styrs centralt av ett huvudkontor/en central ledning, utgörs av en juridisk person och som saknar decentraliserad(e) struktur(er). En sådan anläggning ska ha en revision, ett COID och ett certifikat.

2) Produktion vid flera anläggningar (multi-location):

Med multi-location avses företag som har flera produktionsanläggningar på olika platser, och som kan ha ett huvudkontor/en central ledning. Följande regler gäller i dessa två (2) fall:

a) Företag med huvudkontor/central ledning

När huvudkontoret/den centrala ledningen också har produktionsverksamhet ska anläggningen revideras och få ett eget IFS Food-certifikat och en egen revisionsrapport.

Om huvudkontoret/den centrala ledningen inte har produktionsverksamhet, kan det inte erhålla ett IFS Food-certifikat. Företaget kan besluta om de vill ha en särskild revision (som i detta fall också kan ske på distans) för den verksamhet som sköts av huvudkontoret/den centrala ledningen. Detta ska överenskommas i förväg med certifieringsorganet, innan revisionen äger rum:

- Om ingen revision av huvudkontoret/den centrala ledningen utförs: Företaget ska se till att all nödvändig information och ansvarig personal från huvudkontoret/den centrala ledningen finns tillgänglig (där så är nödvändigt) under revisionen av varje produktionsanläggning, för att säkerställa att revisorn kan revidera centralt styrda aktiviteter på ett korrekt sätt. Exempelvis kan en representant från huvudkontoret/den centrala ledningen närvara vid revisionen av produktionsanläggningarna, huvudkontorets/den centrala ledningens dokument finns tillgängliga på plats etc.
- Om en revision av huvudkontoret/den centrala ledningen utförs gäller följande regler:
 - Revisionen av huvudkontoret/den centrala funktionen ska alltid göras före revisionerna av de enskilda produktionsanläggningarna inom varje certifieringscykel.
 - Den maximala tidsperioden mellan revisionen av huvudkontoret/den centrala ledningen och revisionerna av samtliga produktionsanläggningar är tolv (12) månader.
 - Certifieringsorganet måste fastställa vilka delar av huvudkontorsrevisionen/revisionen av den centrala ledningen som omfattar delar rörande driften av anläggningen.
 - Varje produktionsanläggning ska tilldelas ett eget certifikat och en egen rapport.
 - De centralt styrda aktiviteterna, såväl som resultatet av revisionen ska beskrivas i revisionsrapporten för varje produktionsanläggning.
 - Avvikelse som identifierats för huvudkontoret / den centrala ledningen kan inte delvis lösas i revisionsrapporterna för varje produktionsanläggning. Avvikelse kan t.ex. graderas om till allvarliga avvikelser, men varken åtgärdas eller förbättras till en bättre bedömning.
 - Om det vid revisionen av huvudkontoret/den centrala ledningen konstateras allvarliga avvikelser, berörs även alla reviderade produktionsanläggningar och certifikaten för dessa anläggningar ska då tillfälligt dras in. Enbart efter en godkänd uppföljande revision av huvudkontoret/den centrala ledningen kan den tillfälliga indragningen av produktionsanläggningarnas certifikat hävas. Beroende på typen av allvarlig avvikelse för huvudkontoret/den centrala ledningen kan det även krävas en ny revision av produktionsanläggningarna.
 - Revisionsdatumen för både produktionsanläggningen och huvudkontoret/den centrala ledningen ska anges i revisionsrapporten.
 - Samtliga COID för alla produktionsanläggningar kopplade till huvudkontoret/den centrala ledningen ska anges i revisionsrapporten.

b) Företag utan huvudkontor/central ledning

Om ett företag har flera fristående produktionsanläggningar på olika platser, men inte något huvudkontor/någon central ledning, ska varje produktionsanläggning ha en revision, ett COID, en rapport och ett certifikat.

Obs: Vid verksamhet på flera produktionsanläggningar (multi-location) kan varje anläggning självständigt välja mellan att certifieras enligt principen för produktion vid flera anläggningar (multi-location), att certifieras som en fristående produktionsanläggning eller att inte certifieras alls.

3) Produktionsanläggning med flera juridiska personer (multi-legal):

a) Om en produktionsanläggning utgörs av flera juridiska personer på samma plats, med samma omfattning/scope, gäller följande regler

- en revision ska utföras.
- certifikatet och rapporten ska dupliceras för varje juridisk person
- varje juridisk person ska ha sitt eget COID.

b) Om en produktionsanläggning utgörs av flera juridiska personer på samma plats, men med olika omfattning/scope, gäller följande regler:

- varje juridisk person ska ha sitt eget COID, sin egen rapport och sitt eget certifikat
- revisionstiden ska beräknas separat för varje COID. Ett huvudkontor/en central ledning kan utses och revideras, vilket möjliggör en förkortning av revisionstiden med högst 0,5 dagar (liksom vid fallet produktion vid flera anläggningar (multi-location)).

I båda fallen gäller att om det finns ett avtalsförhållande mellan enheterna, ska COID för varje juridisk person länkas i IFS Database. Om certifikatet för en juridisk person tillfälligt eller varaktigt dras in, ska certifikaten för samtliga juridiska personer också tillfälligt eller varaktigt dras in, undantaget om certifieringsorganet kan visa att de andra juridiska personerna inte påverkas.

4) Produktionsanläggning med decentraliserad(e) struktur(er):

En decentraliserad struktur är en anläggning (t.ex. en verkstad) som ägs av företaget och där delar av processerna och driften av produktionsanläggningen äger rum. Om revisionen av produktionsanläggningen inte ger en fullständig bild av företagets processer, ska alla andra relevanta delar/anläggningar också revideras och inkluderas i omfattningen/scopet för revisionen. Omfattning/scope och fullständig information ska dokumenteras i revisionsrapportens översikt.

2.3 Typ av IFS Food-revisioner

Olika typer av revisioner ska genomföras, beroende på produktionsanläggningens certifieringsstatus och -cykel.

IFS-revision (fullständig revision på plats):

En IFS Food-revision ska alltid utföras på plats under sammanhängande arbetsdagar, för både anmälda och oanmälda revisionsalternativ.

IFS Split Audit (uppdelad IFS-revision):

Under exceptionella omständigheter (t.ex. på grund av en allmänt erkänd kris) och när en fullständig revision på plats knappast är möjlig, kan företaget komma överens med certifieringsorganet om att utföra en IFS Split Audit. Revisionen ska först utföras på plats och därefter på distans med hjälp av IKT/ICT (informations- och kommunikationsteknik/Information and Communication Technologies). För att utföra en IFS Split Audit ska det normativa dokumentet "IFS Split Audit Protocol" användas, och tillräcklig motivering ska ges i IFS-revisionsrapporten. Mer information finns i IFS Split Audit Protocol.

2.3.1 Initial revision

Beskrivning av revisionen:

Det finns två (2) typer av initiala revisioner:

a) "Första" initiala revisionen

Den första initiala revisionen avser den allra första IFS Food-certifieringsrevisionen för en produktionsanläggning, under vilken alla krav i checklistan för IFS Food ska granskas av revisorn. Denna typ av revision är endast tillämpbar när det inte finns någon tidigare certifieringshistorik tillgänglig.

b) "Ny" initial revision

Nya initiala revisioner är IFS Food-revisioner som genomförs:

- efter ett avbrott i certifieringscykeln (se kapitel 4.3, del 1) eller
- efter en underkänd certifieringsrevision på grund av en eller flera allvarliga avvikelser eller en totalpoäng < 75 % eller
- efter en underkänd uppföljande revision eller
- efter en underkänd tilläggsrevision.

I dessa fall gäller följande:

- certifieringshistoriken med avseende på IFS Food ska kontrolleras för att säkerställa att regeln om oanmäld revisionsfrekvens är uppfylld (mer information om oanmälda revisioner finns i kapitel 2.4.2, del 1).
- revisionsrapporten och åtgärdsplanen från den tidigare IFS Food-revisionen ska granskas av revisorn för att kontrollera implementeringen och effektiviteten av korrigeringar och korrigerande åtgärder. Detta gäller även om ett annat certifieringsorgan utfärdat revisionsrapporten.

Obs: Om en initial IFS Food-revision misslyckas, ska IFS Food-revisionsrapporten laddas upp i IFS Database och denna revision kan inte betraktas som en förrevision.

För den "första" initiala revisionen och/eller "nya" initiala revisioner som utförs mot en ny version av standarden, gäller alla regler och krav i den tillämpliga versionen av standarden och de ska vara implementerade och validerade (t.ex. genom internrevisioner, genomgång av högsta ledningen etc.) innan revisionen äger rum. Detta omfattar även de krav som ställs när en årlig granskning begärs.

Revisionsalternativ:

En initial revision kan utföras anmält eller oanmält. Mer information om revisionsalternativ finns i kapitel 2.4, del 1.

2.3.2 Omcertifieringsrevision

Beskrivning av revisionen:

För att bibehålla certifieringen ska produktionsanläggningen omcertifieras varje år. Därför är omcertifieringsrevisionen en fullständig revision av produktionsanläggningen, under vilken alla krav i checklistan för revisioner mot IFS Food ska revideras av revisorn och leda till en förnyelse av den befintliga IFS Food-certifieringen.

Den period under vilken en omcertifieringsrevision ska äga rum anges på certifikatet och för att upprätthålla certifieringscykeln ska revisionen utföras under denna period.

Det är produktionsanläggningens ansvar att förnya sin certifiering i rätt tid. Därför får alla IFS Food-certifierade företag en påminnelse från IFS Database tre (3) månader innan certifieringen löper ut.

Om revisionen inte utförs i tid får alla IFS Database-användare som har den aktuella produktionsanläggningen i sin lista över favoriter automatiskt en notifiering via e-post.

Revisorn ska granska åtgärdsplanen från den tidigare IFS Food-revisionen för att kontrollera implementeringen och effektiviteten av korrigeringar och korrigerande åtgärder. Om produktionsanläggningen byter certifieringsorgan ska produktionsanläggningen uppdatera IFS Database med denna information, samt informera sitt nya certifieringsorgan så att revisorn kan kontrollera åtgärdsplanen från den tidigare revisionen.

Om avvikelser fortfarande kvarstår vid den faktiska omcertifieringsrevisionen, eller om poängen sänkts, ska revisorn bedöma situationen i enlighet med kapitel 5.11 i checklistan för IFS Food-revisioner, del 2.

Denna länk mellan två (2) på varandra följande revisioner säkerställer en ständig förbättringsprocess.

Revisionsalternativ:

Omcertifieringsrevisionen kan genomföras anmäld eller oanmäld. Mer information om revisionsalternativ finns i kapitel 2.4, del 1.

2.3.3 Uppföljande revision

Beskrivning av revisionen:

En uppföljande revision krävs om resultatet av den initiala revisionen eller omcertifieringsrevisionen inte medger att ett certifikat utfärdas på grund av en större (Major) avvikelse och en totalpoäng $\geq 75\%$.

Uppföljningsrevisionen är inriktad på implementeringen av de åtgärder som vidtagits för att lösa den större (Major) avvikelsen och ska uppfylla följande regler:

- Den ska utföras på plats.
- Den ska i allmänhet utföras av samma revisor som utförde den huvudsakliga revisionen (den initiala revisionen eller omcertifieringsrevisionen).
- Den ska utföras tidigast sex (6) veckor och senast sex (6) månader efter den huvudsakliga revisionen. Om denna tidsfrist inte uppfylls eller om produktionsanläggningen beslutar att inte utföra en uppföljningsrevision, ska en ny initial revision utföras.

Resultat av revisionen:

- Om uppföljningsrevisionen är framgångsrik:
 - det positiva resultatet av uppföljningsrevisionen ska anges i revisionsrapporten.
 - den uppdaterade rapporten ska laddas upp i IFS Database.
 - certifikatet ska endast utfärdas på grundnivå, även om den slutliga totalpoängen är $\geq 95\%$.
 - certifikatets giltighet kvarstår i certifieringscykeln, enligt beskrivningen i kapitel 4.3, del 1.
- Om uppföljningsrevisionen underkänns:
 - rapporten från den underkända uppföljande revisionen ska laddas upp i IFS Database.
 - en ny initial revision ska utföras och planeras tidigast sex (6) veckor efter uppföljningsrevisionen.

Ett detaljerat flödesschema med alla steg finns i Bilaga 5.
Uppladdning av en uppföljande revisionsrapport är kostnadsfri.

Revisionsalternativ:

En uppföljningsrevision kan endast utföras anmäld.

2.3.4 Tilläggsrevision

Beskrivning av revisionen:

En tilläggsrevision är en ytterligare revision för att utöka den befintliga certifieringens omfattning (scope extension). Denna typ av revision ska alltid utföras på plats. Därutöver ska tilläggsrevisioner utföras under giltighetstiden för det befintliga certifikatet i följande situationer:

- Om vissa produktionslinjer inte var i drift under den huvudsakliga certifieringsrevisionen, och dessa produktionslinjer har produkt- och/eller processtekniska kategorier och/eller HACCP-plan(er) (särskilt CCP:er) som skiljer sig från de som reviderades vid den initiala revisionen/omcertifieringsrevisionen.
- Om det finns säsong produkter som inte kunde revideras i produktion vid tidpunkten för den huvudsakliga revisionen. Under året som följer kommer en omcertifiering och en tilläggsrevision att göras, för att säkerställa att samtliga produkter och processer täcks. Huvudrevisionen ska alltid utföras när det mest riskabla processteget utförs.
- Om betydande förändringar sker i produktionsprocessen och/eller dess miljö mellan två (2) certifieringsrevisioner. Detta gäller t.ex. när nya processer eller produkter som skiljer sig från dem som omfattas av det aktuella certifikatet introduceras. I detta fall gäller följande bestämmelser:
 - certifieringsorganet beslutar, baserat på en riskbedömning, om en tilläggsrevision är nödvändig.
 - riskbedömningen ska grundas på hygien- och livsmedelssäkerhetsrisker och ska dokumenteras.

Resultat av revisionen:

Villkoren för att klara tilläggsrevisionen är desamma som för en initial certifiering eller omcertifiering, men fokus ligger enbart på de specifika krav som har reviderats. Den ursprungliga revisionspoängen på IFS-certifikatet ska inte ändras, men certifikatet ska dras in om tilläggsrevisionen underkänns.

Följande två (2) utfall är möjliga vid en tilläggsrevision:

- Tilläggsrevisionen är framgångsrik och följande ska tillämpas:
 - certifikatet ska uppdateras med den nya omfattningen/det nya scopet
 - certifikatet ska ha kvar samma utgångsdatum som certifikatet från den huvudsakliga revisionen
 - det uppdaterade certifikatet och rapporten från tilläggsrevisionen ska laddas upp i IFS Database.
- Tilläggsrevisionen underkänns i följande situationer:
 - I händelse av en eller flera allvarliga avvikelser
- Om tilläggsrevisionen underkänns ska följande konsekvenser verkställas:
 - den fullständiga revisionen (inklusive huvudrevisionen) underkänns och
 - det aktuella certifikatet ska dras in.

En rapport från tilläggsrevisionen ska tillhandahållas som en bilaga till den befintliga revisionsrapporten. Uppladdningen av en tilläggsrevision är kostnadsfri.

IFS ger följande exempel på en produktionsanläggning som bearbetar två typer av produkter (A och B) under olika perioder av året:

- Huvudrevisionen är inriktad på bearbetningen av produkt A och på den dokumentation som rör bearbetningen av produkterna A och B.
- Efter denna revision ska certifikatet och rapporten specificera: "Produktion av produkt A - produktion av produkt B kommer att kontrolleras under en tilläggsrevision" och en tilläggsrevision ska utföras senare för att verifiera bearbetningsaktiviteterna för produkt B på plats.
- Efter tilläggsrevisionen ska certifikatet uppdateras med angivande av "Produktion av produkterna A och B [...]".
- Samma årliga förfarande som ovan gäller varje år.

Revisionsalternativ:

En tilläggsrevision kan endast utföras anmäld.

2.4 Anmälda och oanmälda revisionsalternativ för IFS Food

Innan IFS Food-revisionen bokas och genomförs ska certifieringsorganet besluta och informera produktionsanläggningen om revisionen utförs anmäld eller oanmäld, samt säkerställa att minst var tredje IFS Food-revision utförs oanmäld, räknat från 1 januari 2021 (oavsett version av IFS Food Standard).

Certifieringsorganen ska i förväg kontakta sina kunder för att bestämma ett datum för en anmäld revision eller för att registrera kunden för en oanmäld revision.

2.4.1 Anmäld revision

Den anmälda revisionen genomförs på den/de tid(er) och dag(ar) som avtalats mellan produktionsanläggningen och det valda certifieringsorganet, och ska genomföras under på varandra följande dagar. En anmäld omcertifieringsrevision ska planeras tidigast åtta (8) veckor före revisionens due date och senast två (2) veckor efter revisionens due date (årsdagen för den initiala revisionen).

2.4.2 Oanmäld revision

Den oanmälda revisionen ska genomföras inom ett tidsfönster [–16 veckor före revisionens due date; + två (2) veckor efter revisionens due date] och ska göras utan att produktionsanläggningen på förhand meddelas om datum, för att säkerställa revisionens oanmälda karaktär.

Alla krav i IFS-checklistan ska vara implementerade innan tidsfönstret för revisionen startar.

En anläggning som har genomgått en oanmäld revision kommer att få IFS stjärnstatus (IFS Star Status), som kommer att synas i IFS Database och på IFS-certifikatet. Statusen kommer att dras in när en anmäld revision äger rum.

En oanmäld revision ska utföras minst en gång var tredje IFS Food-revision, räknat från 1 januari 2021.

En underkänd anmäld revision räknas inte in i regeln om "minst var tredje revision oanmäld". Det är upp till certifieringsorganet att tillsammans med produktionsanläggningen besluta om nästa revision ska vara oanmäld på grund av kundkrav eller om den kan vara anmäld. En oanmäld revision räknas enligt denna regel oavsett om resultatet är godkänt eller underkänt.

Om certifieringscykeln avbryts i samband med att en oanmäld revision skulle göras, ska nästa certifieringsrevision (=ny initial revision) genomföras oanmäld.

Certifieringsorganet ska:

- bestämma under vilket år den första obligatoriska oanmälda revisionen ska genomföras och informera produktionsanläggningen minst sex (6) månader före revisionens due date.
- säkerställa att denna frekvens uppfylls, även om produktionsanläggningen (COLD) byter certifieringsorgan.

Utöver denna lägsta obligatoriska frekvens kan oanmälda revisioner utföras oftare om produktionsanläggningen beslutar detta.

Obs: Om olika IFS-standarder tillämpas räknas den oanmälda revisionsfrekvensen separat för respektive standard.

Anläggningen ansvarar för att informera certifieringsorganet om följande, senast fyra (4) veckor innan revisionens tidsfönster börjar (så att certifieringsorganet kan registrera informationen i IFS Database):

- Namn på den eller de personer som ska kontaktas på produktionsanläggningen.
- Vid behov, blackout-period på max tio (10) arbetsdagar då produktionsanläggningen inte är tillgänglig för revision, samt perioder utan drift. De tio (10) arbetsdagarna kan delas upp i max tre (3) perioder.
- Om anläggningen producerar säsong produkter ska de förväntade säsongproduktionsdatumen meddelas och tidsfönstret [-16 veckor, + två (2) veckor] gäller inte. En blackout-period är inte tillåten i detta fall och den oanmälda revisionen ska äga rum när som helst under denna säsongsbundna produktionsperiod.

Om ett företag nekar revisorn tillträde (bortsett från "force majeure"), ska certifieringsorganet dra in det gällande IFS-certifikatet inom maximalt två (2) arbetsdagar efter datumet för revisionen. Alla intressenter med tillgång till IFS Database och som har den berörda produktionsanläggningen i sin lista över favoriter kommer att få ett e-postmeddelande via IFS Database med information om att det gällande certifikatet har dragits in. Denna information kommer att vara synlig i produktionsanläggningens historik i IFS Database. Produktionsanläggningen ska faktureras av certifieringsorganet för den totala kostnaden för revisionen.

Registrering av oanmälda revisioner för produktionsanläggningar med flera geografiska lägen (multi-location) och ett huvudkontor/en central ledning ska uppfylla följande regler:

- Huvudkontoret/den centrala ledningen ska genomgå en revision som antingen är anmäld eller oanmäld.
- Revisionen av huvudkontoret/den centrala ledningen ska alltid äga rum före revisionen av produktionsanläggningarna och ska genomföras innan det oanmälda revisionsfönstret för produktionsanläggningarna börjar.
- Om revisionen av huvudkontoret/den centrala ledningen är anmäld: Den anmälda revisionen av huvudkontoret/den centrala ledningen och den oanmälda revisionen av produktionsanläggningen ska inte utföras under på varandra följande dagar (t.ex. om huvudkontoret/den centrala ledningen är belägen på en av produktionsanläggningarna ska två (2) olika revisioner utföras: en anmäld revision av de centralt organiserade processerna och en oanmäld revision av produktionsanläggningen).

- Om revisionen av huvudkontoret/den centrala ledningen är oanmäld: oanmälda revisioner av huvudkontoret/den centrala ledningen och produktionsanläggningen kan genomföras på samma dag (t.ex. om huvudkontoret/den centrala ledningen är belägen på en av produktionsanläggningarna kan det göras en oanmäld revision av de centralt organiserade processerna och av produktionsanläggningen. Denna revision ska inledas med produktionsverksamheten).

En översikt över revisionstyperna och alternativen ges i nedanstående tabell (tabell 2).

Tabell 2: Revisionstyper och revisionsalternativ

			Typ av IFS-revision			
			Fullständig IFS-revision på plats		IFS Split Audit	
			Alternativ för IFS-revisionen			
	Typ av revision	Förklaring	Anmäl	Oanmäl	Anmäl	Oanmäl
Minst var tredje (3) revision ska utföras oanmäl	Initial revision	Första initiala revisionen: Revision av en produktionsanläggning som inte har någon IFS-certifiering sedan tidigare.	☒	☒	☒ (rekommenderas inte)	☒ (rekommenderas inte)
		Ny initial revision: Revision som utförs efter avbrott i cykeln eller efter en underkänd revision.	☒	☒	☒	☒
	Revision vid omcertifiering	Revision för att förnya det befintliga certifikatet efter att alla krav har reviderats på nytt.	☒	☒	☒	☒
	Uppföljande revision	Revision som ska genomföras när en större (Major) avvikelse noterades under den huvudsakliga revisionen och den totala poängen är ≥ 75%.	☒	☒	☒	☒
	Tilläggsrevision	Revision för att utöka den omfattning/det scope som blev resultatet av den initiala revisionen/ omcertifieringsrevisionen.	☒	☒	☒	☒

2.5 Planering av en IFS Food-revision

- För en anmäld revision ska certifieringsorganet ange datumet för den första revisionsdagen i IFS Database, via dagboksfunktionen, minst två (2) veckor (14 kalenderdagar) innan revisionens första dag.
- För en oanmäld revision beslutar certifieringsorganet om vilket år en oanmäld revision ska äga rum. Anläggningen ska tillhandahålla den information som behövs för registrering för det oanmälda alternativet senast fyra (4) veckor före starten av revisionsfönstret. Alla revisionsdagar ska infalla inom tidsfönstret för oanmäld revision för att säkerställa statusen för oanmäld revision.

2.5.1 Upprätta en revisionsplan

Certifieringsorganet ska förse produktionsanläggningen med tidsplanen för revisionen. Denna ska:

- Inkludera lämpliga detaljer om revisionens omfattning/scope
- Inkludera revisionens varaktighet (revisionstiden)
- Vara tillräckligt flexibel för att kunna anpassas till samtliga oväntade händelser som kan komma att inträffa under revisionen på plats
- Ta hänsyn till granskningen av revisionsrapporten och åtgärdsplanen från föregående revision
- Specificera vilka av produktionsanläggningens produkter eller produktsortiment som ska revideras
- Vid revisionsteam: ange vilken revisor som utför vilken del av revisionen. Information om datum och klockslag för varje revisor ska anges i IFS Database.
- Vid IFS Split Audit: ange datum och tid som ICT kommer att användas för att utvärdera checklistans krav.
- Om IFS Food-revisionen utförs tillsammans med en annan standard/norm: ange när och vilken del av varje standard/norm som har reviderats.

För anmälda revisioner ska revisionsplanen skickas till anläggningen före revisionen, för att säkerställa att ansvariga personer finns tillgängliga under revisionsdagen/revisionsdagarna.

Vid en oanmäld revision ska revisionsplanen delas i samband med öppningsmötet. Den kan också komma att ändras eller anpassas beroende på tillgängligheten för de deltagare som ska revideras samt aktuell produktionsplanering.

3 IFS Genomförande av IFS Food-revisionen

Vid genomförandet av IFS Food-revisionen ska hänsyn alltid tas till följande faktorer:

- Revisionen ska äga rum vid ett tillfälle då de produkter som ingår i revisionens omfattning/scope bearbetas (för att kunna revidera alla processteg).
- Produktionslinjerna ska vara i drift under IFS-revisionen.

Om vissa produktionslinjer inte är i drift under IFS-revisionen och produkterna och/eller de processtekniska kategorierna och/eller HACCP-planen (särskilt CCPer) skiljer sig från dem som är i drift, finns två (2) möjliga alternativ:

- Produktionslinjerna kan köras vid en senare tidpunkt under revisionen och inkluderas i den "huvudsakliga" revisionen.
- Produktionslinjerna kan inte köras vid en senare tidpunkt under revisionen och en tilläggsrevision krävs. Mer information om tilläggsrevisioner finns i kapitel 2.3.4, del 1.

3.1 Revisionens varaktighet/Revisionstid

Minsta revisionstid enligt IFS beräkningsverktyg:

IFS har implementerat ett obligatoriskt beräkningsverktyg, tillgängligt på IFS:s hemsida, för att beräkna den minsta tid som IFS Food-revisionen ska ta på produktionsanläggningen, baserat på följande kriterier:

- totalt antal anställda (maximalt totalantal personer på anläggningen, inklusive deltidsanställda, skiftarbetare, tillfälligt anställda, administrativa personer etc.), med hänsyn tagen till det högsta möjliga totala antalet medarbetare under ett år,
- antal produktkategorier,
- antal processteg.

För att underlätta valet av rätt produktkategorier och processteg har IFS publicerat en vägledning om tilldelning av IFS Food:s produktkategorier och processteg, som ofta granskas och uppdateras vid behov. Detta dokument finns tillgängligt på IFS:s hemsida.

Anmärkning om produktkategori 7:

- För att beräkna revisionstiden ska de ytterligare produktkategorierna för bearbetning av råvarorna för produktkategori 7 väljas.
- För att fastställa revisorns kompetens och definiera revisionens omfattning/scope för IFS-certifikatet ska dessa ytterligare produktkategorier inte väljas.

Den minsta revisionstiden, enligt beräkningsverktyget, kommer alltid att vara två (2) dagar (16 timmar). En dag motsvarar åtta (8) timmar (exklusive lunchrast) och får aldrig överstiga tio (10) timmar.

Faktorer som kan förlänga revisionstiden:

Det är certifieringsorganets ansvar att fastställa den slutliga revisionstiden, som kan vara längre än den beräknade minimitiden.

Typiska faktorer som kan leda till en ökning av den minsta beräknade revisionstiden är följande:

- initial revision: revisorn kan behöva ytterligare tid, t.ex. för öppnings- och slutmöten
- antal produktionslinjer, t.ex. mer tidskrävande granskning av HACCP
- produktionsprocessernas komplexitet
- anläggningens storlek och ålder
- kommunikation, t.ex. språk, ICT (vid IFS Split Audit)
- kvaliteten på förberedelserna av produktionsanläggningen, t.ex. dokumentation, HACCP-plan
- antal avvikelser/allvarliga avvikelser vid den föregående revisionen
- frågor under revisionen som kräver ytterligare utredning
- ytterligare lagringsutrymmen, geografiska platser/lägen.

För revisionsteam ska minst två (2) timmar adderas till den beräknade revisionstiden. Denna extra tid ska tilldelas teamet, och inte en enskild revisor, för gemensamma uppgifter (t.ex. öppnings- och slutmöte, diskussion om revisionsfynd etc.).

Faktorer som kan minska revisionstiden:

I särskilda situationer, och endast i ett av följande begränsade fall, får certifieringsorganet besluta att minska den minsta beräknade revisionstiden med 0,5 dagar:

- Kombinerade IFS-revisioner: t.ex. IFS Food/IFS Logistics, IFS Food/IFS Broker, under förutsättning att vissa delar revideras gemensamt för båda standarderna.
- Företag med flera anläggningar (multi-location), om vissa krav redan har reviderats på huvudkontoret/anläggningen för den centrala ledningen.
- Produktionsanläggning med flera juridiska enheter (multi-legal): om de juridiska enheterna har olika omfattning/scope på en fysisk plats och ett huvudkontor/en central ledning har utsetts.
- För anläggningar med arbetsintensiva enkla repetitiva processer, baserat på en riskbedömning. Få processer, få anställda och/eller liten areal beaktas inte enligt denna motivering.
- För den huvudsakliga revisionen av en anläggning, där en tilläggsrevision ska utföras varje år på grund av säsongsbundna produkter/processer.
- För anläggningar där det inte var möjligt att granska alla processer under en oanmäld revision och det därför ska genomföras en tilläggsrevision senare.

I särskilda situationer, och endast i ett av följande begränsade fall, får certifieringsorganet besluta att minska den minsta beräknade revisionstiden med 0,75 dagar:

- För en anläggning med produktkategori 5 (frukt och grönsaker), med enkel hantering och ingen aktivitet som väsentligt förändrar produkten från dess ursprungliga skördade form (enligt GFSI-scope BIII).
- För en anläggning med produktkategori 3, 6, 8, 9, 10 och/eller 11, som har enkla processer begränsade till:
 - sortering/gradering
 - tappning/fyllning
 - enkel förpackning (t.ex. ingen MAP eller vakuum)
 - endast för produktkategori 10: mixning/blandning.

Certifieringsorganet/revisorn ska motivera beslutet om en minskning i IFS-revisionsrapporten.

De enda godtagbara skälen till reduktion är de som definieras i IFS Food Standard. En kombination av olika skäl för reduktion, inklusive kombinerad IFS revision, är inte möjlig.

IFS:s integritetsprogram kommer regelbundet att granska motiveringarna till minskning av revisionstiden för att säkerställa att de är relevanta och i linje med ovanstående regler.

Obs: Om IFS Food-revisionen kombineras och/eller integreras med (en) annan standard(er)/norm(er), ska certifieringsorganet säkerställa att alla krav för IFS Food-revisionens varaktighet är uppfyllda och att den totala revisionstiden är högre än IFS Food-revisionstiden.

Minst 50% av den totala IFS-revisionstiden ska ägnas åt rundvandringen (inom anläggningens produktionsområden) för att ge revisorn tillräcklig tid för att ingående revidera produkterna och processerna. Detta kan minskas till 1/3 om en anläggning har enkla processer (som nämnts ovan) och den totala revisionstiden efter reduktionen är minst 1,25 dagar.

Utöver den beräknade revisionstiden ska minst följande tid läggas till:

- två (2) timmar för förberedelser inför revisionen
- 0,75 dagar (sex (6) timmar) för att skriva revisionsrapport.

3.2 Revisionsresultat

Revisionen ska struktureras på följande sätt:

- Öppningsmöte. Öppningsmötet och utvärderingen av det befintliga ledningssystemet för livsmedelssäkerhet och kvalitet ska hållas korta, så att revisorn kan inleda rundvandringen i produktionen så snart som möjligt (vanligtvis 30 minuter efter ankomst till anläggningen).
- Bedömning av befintligt livsmedelssäkerhets- och kvalitetsledningssystem genom kontroll av dokumentation (HACCP-planer, kvalitetsledningsdokumentation etc.)
- Rundvandring: Detaljerad observation av alla produktionsområden, produktionslinjer och all produktionsverksamhet, vilket inkluderar intervjuer med personal och insamling av information om viktiga processparametrar, såsom övervakning av kritiska styrpunkter (CCP:er) och andra kontrollåtgärder som ska korskontrolleras mot informationen i HACCP-planen.
- Granskning och inspektion av dokument och registreringar: Utvärdering av dokument och rutiner, korskontroll av dokument och registreringar på grundval av utredningar och revisionsfynd/iakttagelser under rundvandringen.
- Slutsatser som dragits av revisionen
- Slutmöte: Vid revisionen slut ska revisorn (eller revisionsledaren i ett revisionsteam) presentera alla revisionsfynd och diskutera alla avvikelser och allvarliga avvikelser (större (Major) avvikelser och/eller KO-krav med bedömningen D) som har konstaterats under revisionen.

Produktionsanläggningen ska bistå och samarbeta med revisorn under revisionen. Som en del av revisionen ska personal från olika ledningsnivåer och operativa nivåer intervjuas. Personen med högst befattning vid tillfället för revisionen ska närvara vid start- och slutmötena så att eventuella avvikelser kan diskuteras.

Obs: Under revisionen ska IFS-revisorn föra detaljerade anteckningar om alla bedömningar enligt IFS Food-standarden. Dessa anteckningar utgör underlag för revisionsrapporten.

IFS kräver att certifieringsorganet/revisorn tillhandahåller ett obligatoriskt dokument som återspeglar och bekräftar att revisorn/revisorerna och representanter(na) från det reviderade företaget närvarat under revisionen. Detta dokument ska:

- ange start- och sluttid för varje revisionsdatum.
- undertecknas av en företrädare för företaget, revisor(er) och i förekommande fall trainee(s), skuggrevisor, bevittnande revisor eller annan närvarande observatör, senast den sista dagen av revisionen.

Detta dokument ska vara en del av revisionsdokumentationen och ska på begäran finnas tillgängligt på certifieringsorganets kontor.

3.2.1 IFS:s poängsystem

För att avgöra om ett IFS Food-krav har uppfyllts ska revisorn utvärdera alla krav som klassificeras antingen som ordinarie eller som KO-krav i checklistan för IFS Food-revisioner (del 2).

IFS:s poängsystem täcker ett poängintervall baserat på i vilken utsträckning kravet uppfylls, från att kravet uppfylls helt, till avvikelser och/eller allvarliga avvikelser. Vid utvärdering av varje krav ska revisorn utvärdera om kravet är uppfyllt.

Därvid ska revisorn också utvärdera effektiviteten av de åtgärder som företaget har vidtagit för att uppfylla ett krav. Om de vidtagna åtgärderna inte är effektiva i den meningen att de leder till en negativ inverkan på livsmedelssäkerheten, en överträdelse av de rättsliga kraven i produktions- och/eller destinationsländerna eller en överträdelse av kundavtal, ska revisorn bedöma detta som en avvikelse eller allvarlig avvikelse.

I IFS Food Standard finns det sex (6) poängsättningsmöjligheter samt alternativet ej tillämbart. Poäng delas ut för varje krav enligt nedanstående tabell (tabell 3):

Tabell 3: IFS:s poängsystem

Resultat	Förklaring	Poäng
A	Kravet uppfylls helt.	20 poäng
B (avvikelse)	Nästan full överensstämmelse.	15 poäng
C (avvikelse)	Delar av kravet uppfylls inte.	5 poäng
D (avvikelse)	Kravet uppfylls inte.	-20 poäng
Större (Major) Allvarlig avvikelse	En större (Major) avvikelse kan utfärdas för alla ordinarie krav (krav som inte definieras som KO-krav). Anledningar till större (Major) avvikelser är: • Det finns väsentliga brister i efterlevnaden av standardens krav. Detta inkluderar men är inte begränsat till livsmedelssäkerhet och/eller lagstadgade krav för produktionen och/eller destinationsländerna. • En process utom kontroll, vilket kan påverka livsmedelssäkerheten.	Vid större (Major) avvikelser dras 15% av från den möjliga totalpoängen; certifikat kan inte utfärdas.
KO-krav med bedömning D (allvarlig avvikelse)	Kravet uppfylls inte.	En KO-avvikelse drar av 50% av den möjliga totalpoängen; certifikat kan inte utfärdas.
N/A Ej tillämbart	Kravet är inte tillämbart. N/A kan tillämpas på alla krav, med undantag för KO-krav nummer 1, 3 och 5 till 10. Revisorn ska lämna en förklaring i rapporten.	Ingår inte i beräkningen av den totala poängen.

KO-krav

I IFS Food Standard definieras vissa krav som KO-krav. KO-kraven är grundläggande och rör det mest väsentliga som produktionsanläggningen måste implementera för att uppfylla kraven.

I IFS Food Standard definieras följande tio (10) krav som KO-krav:

- 1) 1.2.1 Företagsledningens ansvar och engagemang
- 2) 2.3.9.1 Övervakningssystem för kritiska styrpunkter (CCP)
- 3) 3.2.2 Personlig hygien
- 4) 4.1.3 Kundavtal
- 5) 4.2.1.3 Specifikationer för råvaror/råmaterial
- 6) 4.12.1 Kontroll av risk för främmande föremål
- 7) 4.18.1 Spårbarhet
- 8) 5.1.1 Internrevisioner
- 9) 5.9.1 Rutiner vid återkallelser, tillbakadraganden och incidenter
- 10) 5.11.3 Korrigering åtgärder

Bedömningen av KO-kraven förklaras i nedanstående tabell (tabell 4).

Tabell 4: Bedömning av KO-krav

Resultat	Förklaring	Poäng
A	Kravet uppfylls helt.	20 poäng
KO B avvikelse	En liten del av kravet uppfylls inte, vilket inte påverkar livsmedelssäkerhet, legalitet och/eller kundkrav	0 poäng
C (avvikelse)		"C" poängsättning är inte möjlig
D (= KO-avvikelse)	Kravet uppfylls inte.	En KO-avvikelse drar av 50% av den möjliga totalpoängen, certifikat kan inte utfärdas.

Om revisorn påvisar en eller flera större (Majors) och/eller KO-avvikelse(r), kan certifiering inte beviljas och, om detta är en omcertifieringsrevision, ska det aktuella IFS-certifikatet dras in, enligt följande regler:

- Certifieringsorganet ska så snart som möjligt dra in det gällande IFS-certifikatet i IFS Database, dock senast två (2) arbetsdagar efter revisionens sista dag.
- I IFS Database ska certifieringsorganet tillhandahålla förklaringar på engelska om skälen till att dra in det aktuella certifikatet, inklusive kravnumret för den/de allvarliga avvikelser/avvikelserna. Dessa förklaringar ska innehålla samma detaljer som de som beskrivs i åtgärdsplanen.

Obs: Alla IFS Database-användare som har den berörda produktionsanläggningen i sin lista över favoriter kommer att få ett e-postmeddelande (med förklaringar om den allvarliga avvikelser / de allvarliga avvikelserna som konstaterats) via IFS Database, där de informeras om att det gällande certifikatet har dragits in.

Mer information om underkända revisioner finns i kapitel 4.2.1.1, del 1.

Om det finns ett betydande antal krav som anses vara ej tillämpbara, kan en totalpoäng som omfattar standardens samtliga kravpunkter vara missvisande. Därför är IFS:s poängsystem baserat på en procentandel av den möjliga totalpoängen sedan de ej tillämpbara kraven räknats bort. Det är denna procentandel som används för att bestämma produktionsanläggningens certifieringsstatus, d.v.s. grundnivå eller högre nivå.

Den totala poängen beräknas enligt följande:

Totalpoäng

= (totalt antal IFS Food-krav (poäng) – krav bedömda som N/A (poäng)) × tjugo (20)

Slutpoäng (i %) = antal tilldelade poäng/totalt antal poäng

I revisionsrapporten ska revisorn beskriva/kommentera:

- krav som definieras som obligatoriska fält, även om kraven fått bedömningen A,
- alla krav med bedömningen B, C, eller D,
- Större avvikelser (Majors) / KO-avvikelse/r,
- krav som granskats som ej tillämpbara.

4 Åtgärder efter IFS Food-revisionen

4.1 Åtgärdsplan

Revisorn och/eller certifieringsorganet ska utfärda åtgärdsplanen (med listan över revisionsfynd) till företaget senast inom två (2) veckor från den sista revisionsdagen. En preliminär poäng och rapport kan tillhandahållas på begäran.

Åtgärdsplanen ska användas som underlag för företaget för att utarbeta korrigeringar och korrigerande åtgärder för de avvikelser och allvarliga avvikelser som konstaterats. Mer information finns i Bilaga 7.

4.1.1 Företagets genomförande av åtgärdsplanen

I åtgärdsplanen ska företaget presentera följande:

- Bevis på implementering av korrigeringar och föreslagna korrigerande åtgärder för alla avvikelser (B, C, D), KO-krav med bedömningen B och allvarliga avvikelser (större (Major) eller KO-krav med bedömningen D) som listats av revisorn
- Ansvarsfördelning och tidsfrister för att genomföra både korrigeringar och korrigerande åtgärder (se tabell 5).

Tabell 5: Tidsram för korrigeringar och korrigerande åtgärder

TIDSRAM	
Korrigeringar Tillhandahålls och implementeras inom fyra (4) veckor	Korrigerande åtgärder Tillhandahålls inom fyra (4) veckor, men kan implementeras senare
Bevis på implementering ska lämnas till certifieringsorganet senast fyra (4) veckor efter mottagandet av åtgärdsplanen.	Relevant för hållbar och framgångsrik implementering (kan överskrida tidsfristen för att utfärda certifikatet, måste motiveras av företaget). Implementeras senast innan omcertifieringsrevisionen.

Exempel på godtagbara bevis för genomförande:

- Utbildningsbevis
- Uppdaterade rutiner med spårbara ändringar
- Bilder före och efter korrigering
- Bevis (t.ex. e-post) på att dokument har överlämnats till berörd personal
- Rapport från internrevision eller inspektion
- Fakturor på reparationer. Erbjudanden om reparationer accepteras inte, eftersom det endast är ett bevis på avsikten att korrigera, inte bevis på korrigering
- Nytt övervakningsförfarande (t.ex. för skadad infrastruktur)
- För ett uppdaterat dokument kan det vara nödvändigt att få bevis på utbildning och/eller kommunikation relaterad till det uppdaterade dokumentet för företagets personal, om annan personal/avdelning måste arbeta med det
- För ett uppdaterat formulär kan det, beroende på hur viktigt det är och hur ofta det används, vara nödvändigt att skicka ett ifyllt formulär till certifieringsorganet/revisorn.

Företaget ska skicka den färdiga åtgärdsplanen, inklusive bevis på genomförande av korrigeringar, till certifieringsorganet/revisorn inom högst fyra (4) veckor efter att ha mottagit åtgärdsplanen.

Korrigeringar och korrigerande åtgärder ska översättas till engelska.

4.1.2 Validering av åtgärdsplanen

Revisorn eller en representant för certifieringsorganet ska validera:

- relevansen av korrigeringarna, de korrigerande åtgärderna och deras genomförandedatum.
- bevis för implementering av korrigeringar
- de korrigerande åtgärderna

i den tilldelade kolumnen i åtgärdsplanen, före utfärdandet av den slutliga revisionsrapporten.

Om bevisen för korrigeringarna och/eller de korrigerande åtgärderna inte är relevanta eller är otillräckliga, och/eller om datumen för deras implementering inte är relevanta, ska revisorn/certifieringsorganet återlämna åtgärdsplanen till företaget för slutförande i god tid. Om åtgärdsplanen inte färdigställs och godkänns i tid kan certifiering inte utfärdas.

Åtgärdsplanen med tillhörande bevis ska lagras av certifieringsorganet under en period av tre (3) år.

4.1.3 Teknisk granskning

En teknisk granskning av rapporten ska utföras av en utsedd granskare från certifieringsorganet (se ordlista). Oklarheter eller tvivel om resultaten och den relaterade poängsättningen måste klargöras mellan revisorn och den tekniska IFS-granskaren. Den tekniska granskningen ska minst omfatta alla uppgifter för en IFS-granskare (Bilaga 12, Definition av IFS-granskare).

Baserat på resultatet av den tekniska granskningen kan den utsedda granskaren rekommendera att ett IFS Food-certifikat ska utfärdas eller inte.

4.2 Utfärdande av IFS-certifikat

Baserat på resultatet av den tekniska granskningen är certifieringsorganet ansvarigt för att fatta det slutliga beslutet om att utfärda eller inte utfärda IFS Food-certifikat. Beslutet fattas av en eller flera andra personer än de som har utfört revisionen.

4.2.1 Poängsättning och villkor för utfärdande av IFS-revisionsrapport och IFS-certifikat

Tabell 6: Poängsättning och utfärdande av certifikat

Revisionsresultat	Status	Företagets agerande	Rapporteringsform	Certifikat
Totalpoängen är ≥95%	Godkänd på IFS Food högre nivå efter mottagande av åtgärdsplan	Skicka den ifyllda åtgärdsplanen inom fyra (4) veckor från det att åtgärdsplanen med listan över revisionsfynd har mottagits.	Rapport och åtgärdsplan ger status	Ja, certifikat på högre nivå, giltigt i 12 månader. Certifikatet utfärdas först när korrigeringarna är implementerade.
Totalpoängen är ≥ 75% och < 95%	Godkänd på IFS Food grundnivå efter mottagande av åtgärdsplan	Skicka den ifyllda åtgärdsplanen inom fyra (4) veckor från det att åtgärdsplanen med listan över revisionsfynd har mottagits.	Rapport och åtgärdsplan ger status	Ja, certifikat på grundnivå, giltigt i 12 månader. Certifikatet utfärdas först när korrigeringarna är implementerade.

Revisionsresultat	Status	Företagets agerande	Rapporteringsform	Certifikat
Max en större (Major) avvikelse och totalpoängen är $\geq 75\%$	Ej godkänd såvida inte ytterligare åtgärder vidtagits och validerats efter uppföljande revision	Skicka den ifyllda åtgärdsplanen inom fyra (4) veckor från det att åtgärdsplanen med listan över revisionsfynd har mottagits. Uppföljande revision max sex (6) månader efter den ej godkända revisionen.	Rapport och åtgärdsplan ger status	Certifikat på grundnivå, om den större (Major) avvikelsen effektivt klarats upp under den uppföljande revisionen. Certifikatet utfärdas först när korrigeringarna är implementerade.
> en större (Major) avvikelse och/eller totalpoängen är $< 75\%$	Ej godkänd	Åtgärder samt ny initial revision ska avtalas	Rapport och åtgärdsplan ger status	Nej
Minst ett KO-krav med bedömningen D	Ej godkänd	Åtgärder samt ny initial revision ska avtalas	Rapport och åtgärdsplan ger status	Nej

4.2.1.1 Specifik hantering av revisionsprocessen i händelse av en eller flera allvarliga avvikelser och/eller poäng $< 75\%$

Särskilda regler ska gälla, beroende på typ och antal allvarliga avvikelser som utfärdats samt den totala poängen.

- **Om endast en större (Major) avvikelse utfärdas, med en total poäng $\geq 75\%$:**
en uppföljande revision är möjlig. Mer information om uppföljande revisioner finns i kapitel 2.3.3, del 1.
- **Om mer än 1 större (Major), eller 1 eller fler KO med D avvikelse(r) och/eller totalpoängen är $< 75\%$:**
IFS Food-revisionen underkänns, certifikat kommer inte att utfärdas och följande regler gäller:
 - För en omcertifieringsrevision: det aktuella certifikatet ska dras in.
 - Tidsfristen för att dra in det nuvarande certifikatet är:
 - 2 (två) arbetsdagar om revisionen underkänns på grund av en eller flera allvarliga avvikelse(r).
 - 2 (två) arbetsdagar efter certifieringsbeslutet om revisionen underkänns på grund av en totalpoäng $< 75\%$ utan att någon allvarlig avvikelse har utfärdats.
 - Revisionen ska slutföras och alla krav ska utvärderas för att ge företaget en fullständig överblick över sin situation.
 - Åtgärdsplanen rekommenderas att slutföras i förbättringssyfte.
 - En fullständig ny initial revision ska utföras tidigast sex (6) veckor efter den revision där en/ flera allvarliga avvikelse(r) utfärdades.

Obs: En underkänd IFS Food-revision ska inte betraktas som en förrevision.

Mer information om underkända revisioner och processen för indragning av certifikat finns i kapitel 4.3.1, del 1 och i Bilagorna 5, 6 och 8.

4.2.1.2 Tidsfrister för utfärdande av IFS-certifikat

Om revisorn och den utsedda tekniska granskaren rekommenderar IFS Food-certifiering efter positiv validering av bevis för implementering av korrigeringar, kan certifieringsorganet fatta beslut om att utfärda certifikatet. Revisionsrapporten, åtgärdsplanen och certifikatet ska sedan laddas upp i IFS Database mellan sex (6) och åtta (8) veckor från den sista revisionsdagen, baserat på följande tidsram:

- Revisorn skickar åtgärdsplanen till företaget: max två (2) veckor från den sista revisionsdagen
- Företaget slutför åtgärdsplanen och tillhandahåller bevis på korrigeringar: max fyra (4) veckor
- Certifieringsorganet utför den tekniska granskningen, fattar certifieringsbeslutet, utfärdar rapporten/certifikatet och laddar upp dem i IFS Database: max två (2) veckor.

Mer information finns i Bilaga 2.

4.3 Certifieringscykel

Giltighetstiden för IFS Food-certifikat definieras enligt följande:

- certifikatet börjar gälla från den dag då det utfärdas,
- certifikatet upphör att gälla på datumet för den initiala revisionens sista dag + åtta (8) veckor – 1 dag + 1 år.

Tidsfönstret för att planera in omcertifieringsrevisionen är:

- [- åtta (8) veckor; + två (2) veckor] från den sista dagen för den initiala revisionen (revisionens due date) för en anmäld revision.
- [-16 veckor före sista dagen för revisionens due date; + två (2) veckor efter sista dagen för revisionens due date], för en oanmäld revision.

Datumet för omcertifieringen ska beräknas från datumet för den initiala revisionen och inte från dagen då certifikatet utfärdades. Detta gör att certifikatets giltighet förblir densamma, även om datumet för omcertifieringsrevisionen ändras varje år och inte exakt motsvarar årsdagen/due date.

Om omcertifieringsrevisionen inte planeras in i tid, eller om stegen i certifieringsprocessen inte slutförs i tid, kommer detta att leda till ett avbrott i certifieringen och en ny initial certifieringscykel kommer att inledas.

Den tidigare revisionsrapporten förblir synlig i IFS Database i ytterligare tre (3) månader (efter utgången av certifikatets giltighetstid). Om omcertifieringsrevisionen äger rum senare än de ovan nämnda tre (3) månaderna, kommer företagets certifiering inte längre att vara synlig och dess COID kommer automatiskt att sättas till en inaktiv status i IFS Database.

4.3.1 Villkor för indragning/tillfällig indragning av ett certifikat

Ett IFS-certifikat ska dras in av certifieringsorganet i situationer som t.ex:

- När någon information tyder på att produkterna/processerna inte längre uppfyller kraven i certifieringssystemet, särskilt vid allvarliga avvikelser som identifierats under revisionen (huvudsaklig revision eller uppföljningsrevision) eller när tillträde nekas (förutom force majeure).
- I händelse av att produktionen stoppas och flyttas till en ny plats.
- Vid uppsägning av certifieringsavtalet (mellan certifieringsorganet och företaget).

Obs: När det gäller de regler som beskrivs ovan ligger det inom certifieringsorganets diskretion att dra in certifikat.

Ett IFS-certifikat ska dras in tillfälligt av certifieringsorganet i situationer som t.ex:

- Vid pågående undersökningar av certifieringsorganet efter en livsmedelssäkerhetsrelaterad incident eller annan händelse.
- Certifikat för alla företag som är kopplade till ett huvudkontor/central ledning, när en allvarlig avvikelse utfärdas under revisionen av huvudkontoret/den centrala ledningen.
- Vid utebliven betalning för den aktuella revisionen av det reviderade bolaget.

Om certifieringen återställs efter att tillfälligt ha dragits in ska certifieringsorganet göra alla nödvändiga ändringar av offentliga uppgifter, tillstånd att använda varumärken etc. för att säkerställa öppenhet och att produkterna/processerna fortsätter att vara certifierade.

Om det som ett villkor för att återställa certifieringen tas ett beslut om att begränsa certifieringens omfattning/scope, ska certifieringsorganet göra alla nödvändiga ändringar i formella certifieringsdokument, offentliga uppgifter, tillstånd att använda varumärken etc. för att säkerställa att den begränsade certifieringsomfattningen kommuniceras tydligt till kunden.

4.4 Distribution och lagring av revisionsrapporten

Revisionsrapporter ska förbli företagets egendom och får inte lämnas ut, varken helt eller delvis, till tredje part utan att företaget först gett sitt samtycke (förutom när detta krävs enligt lag, ackrediteringsorgan och/eller GFSI:s övervakningsaktiviteter). Samtycke till att IFS Food-revisionsrapporten lämnas ut ska ges skriftligt och kan ges av företaget gentemot certifieringsorganet och/eller gentemot relevanta användare. Certifieringsorganet ska på ett säkert sätt förvara en kopia av IFS Food-revisionsrapporten och tillhörande dokumentation, inklusive revisorns anteckningar, under en period av fem (5) år. Mer information om villkoren för tillgång till information om revisionsrapporten i IFS Database finns i del 4.

Kompletterande åtgärder

Det är upp till respektive köpare att avgöra i vilken omfattning det behövs ytterligare kompletteringar/åtgärder som tillägg till IFS-certifieringen.

5 IFS:s integritetsprogram (IFS Integrity Program)

IFS:s integritetsprogram, som lanserades i början av 2010, omfattar olika åtgärder för att säkerställa kvaliteten på IFS:s standarder. Detta sker genom granskning av certifierade företags IFS-revisionsrapporter samt flera åtgärder för att analysera det arbete som utförs av certifieringsorgan och revisorer. IFS:s integritetsprogram syftar dessutom till att säkerställa att marknadsaktörer inte får konkurrensfördelar genom att inte följa IFS regler. Majoriteten av aktiviteterna inom IFS:s integritetsprogram följer ett riskbaserat tillvägagångssätt (riskbaserad övervakning), medan en mindre del baseras på klagomål och/eller visseblåsare (klagomålshantering). IFS:s integritetsprogram stärker IFS-standardernas tillförlitlighet och trovärdighet genom att övervaka hur de tillämpas i praktiken.

Programmets huvudsakliga rutiner beskrivs i Bilaga 4 till IFS:s ramavtal; "IFS Framework Agreement on the auditing and certification of the International Featured Standards (IFS)" mellan IFS Management GmbH och certifieringsorganet. Dessa rutiner har utvecklats av IFS Quality Assurance Working Group, som består av internationella medlemmar. Bilaga 4 till IFS:s ramavtal ska undertecknas av alla certifieringsorgan som har slutit avtal med IFS Management GmbH. Revisorer som utför IFS-revisioner ska acceptera IFS:s integritetsprogram rutiner innan de börjar utföra IFS-revisioner. Certifieringsorgan är skyldiga att informera sina kunder som ansöker om en IFS-revision om innehållet i gällande version av Bilaga 4 till IFS:s ramavtal och att inkludera verkställbarhet i sina kontrakt.

5.1 IFS:s integritetsprogram aktiviteter

IFS:s integritetsprogram består i huvudsak av följande aktiviteter:

5.1.1 Analys av IFS Database

Varje rapport som laddas upp i IFS Database kontrolleras automatiskt mot definierade parametrar, såsom revisorns/revisorernas kvalifikationer och revisionens varaktighet (revisionstiden).

Märkbara skillnader klargörs med certifieringsorganen. För detta ändamål kan IFS:s integritetsprogram begära omfattande och detaljerade redogörelser.

Dessutom utförs en riskbaserad utvärdering av de uppladdade uppgifterna för att förbereda IFS:s integritetsrevisioner hos certifieringsorganen.

5.1.2 IFS-integritetskontroller på plats

IFS-integritetskontroller på plats utförs för att utvärdera IFS-certifierade anläggningar och kan organiseras riskbaserat eller efter klagomål. I allmänhet utförs dessa kontroller oanmält (tillkännagivande 30 minuter före start). I särskilda fall kan de också utföras anmälda (tillkännages i regel upp till 48 timmar i förväg). Vid anmälda integritetskontroller på plats kan certifieringsorgan följa med. Det är dock förbjudet att i förväg kontakta de utvalda anläggningarna.

Produktionsanläggningar med ett giltigt IFS-certifikat ska acceptera oanmälda/anmälda integritetskontroller på plats och ska ge tillträde till och bistå den utsedda integritetsrevisorn. Godkännandet av IFS:s integritetsprogram är en del av kraven för alla IFS-standarder.

Om en större avvikelse (Major) eller KO-avvikelse identifieras, baserat på objektiva bevis, under en IFS-integritetskontroll, har detta samma påverkan på det aktuella IFS-certifikatet som vid en vanlig IFS-revision.

Om produktionsanläggningen nekar IFS-integritetsrevisorn tillträde till produktionsanläggningen måste detta betraktas som ett avtalsbrott, vilket vanligtvis leder till att det aktuella IFS-certifikatet dras in.

För varje integritetskontroll på plats utarbetas en rapport som endast görs tillgänglig för företaget, det ansvariga certifieringsorganet och på begäran för myndigheter, ackrediteringsorgan och GFSI. Vid klagomålsbaserade integritetskontroller på plats kan rapporten också delas med den klagande.

5.1.3 IFS-integritetsrevisioner hos certifieringsorganen

För att säkerställa att alla processer som beskrivs i IFS:s standarder och tillhörande normativa dokument tillämpas på ett korrekt sätt, genomför IFS:s integritetsprogram regelbundna kontorsrevisioner hos certifieringsorgan (Integrity Certification Body Office Audits). Under dessa kontorsrevisioner kontrolleras certifieringsorganens och deras personals prestationer genom granskning av stickprov av rapporter och information från databasen. Under dessa integritetsrevisioner hos certifieringsorganet kan vissa upptäckta problem också leda till integritetsrevisioner av IFS-revisorerna eller till integritetskontroller på plats hos företag som är certifierade av det aktuella certifieringsorganet.

5.1.4 Bevittnade IFS-integritetsrevisioner

Bevittnade IFS-integritetsrevisioner är en rutinmässig del av aktiviteterna inom IFS:s integritetsprogram; de kan initieras av den riskbaserade metoden eller vara klagomålsbaserade. Minst en bevitnad integritetsrevision genomförs efter varje revision av certifieringsorganets kontor. Företag ska möjliggöra bevittnade revisioner som en del av sina regelbundna IFS-revisioner. Av organisatoriska skäl kan bevittnade integritetsrevisioner tillkännages med mycket kort varsel.

Obs: Integritetskontroller på plats, bevittnade integritetsrevisioner och integritetsrevisioner hos certifieringsorgan som genomförs som en del av integritetsprogrammet utförs av IFS-integritetsrevisorerna som är anställda eller anlitade av IFS Management GmbH. Integritetsrevisorerna är helt fristående från de reviderade företagen och från certifieringsorganen.

5.2 IFS:s klagomålshantering

Detaljhandel/återförsäljare och andra intressenter (inklusive visselblåsare) har rätt att vidarebefordra eventuella klagomål eller frågor till IFS för utredning, som en del av integritetsprogrammet. Informationen kan vidarebefordras per e-post till complaintmanagement@ifs-certification.com eller genom att fylla i ett klagomålsformulär på IFS hemsida.

Alla klagomål behandlas konfidentiellt. Personalen inom IFS:s integritetsprogram kommer att utvärdera alla klagomål på ett neutralt sätt. Lämpliga åtgärder vidtas för att grundligt utreda klagomålet, till exempel kan certifieringsorganet behöva göra en intern utredning och lämna ett yttrande om utredningens resultat till IFS. För att klargöra om ett klagomål är berättigat kan en eller flera av de ovan nämnda aktiviteterna i IFS:s integritetsprogram användas.

Om det är relevant kommer den klagande att informeras om resultatet av analysen.

5.3 Påföljder

Om det till följd av ett klagomål, eller till följd av kvalitetssäkrande åtgärder enligt det riskbaserade tillvägagångssättet, kan fastställas att ett certifieringsorgan eller en revisor har orsakat en bristfällighet, vidarebefordrar IFS alla nödvändiga uppgifter anonymt till en oberoende sanktionskommitté. Sanktionskommittén, som utgörs av en jurist och representanter från industrin, detaljhandeln/återförsäljare och certifieringsorgan, ska fatta beslut om huruvida en överträdelse föreligger samt om dess allvarlighetsgrad.

Administrativa fel som görs av certifieringsorgan och konstateras genom databasanalyser kan bedömas direkt av IFS:s kvalitetssäkringsavdelning men måste bekräftas av ordföranden (juristen) i sanktionskommittén.

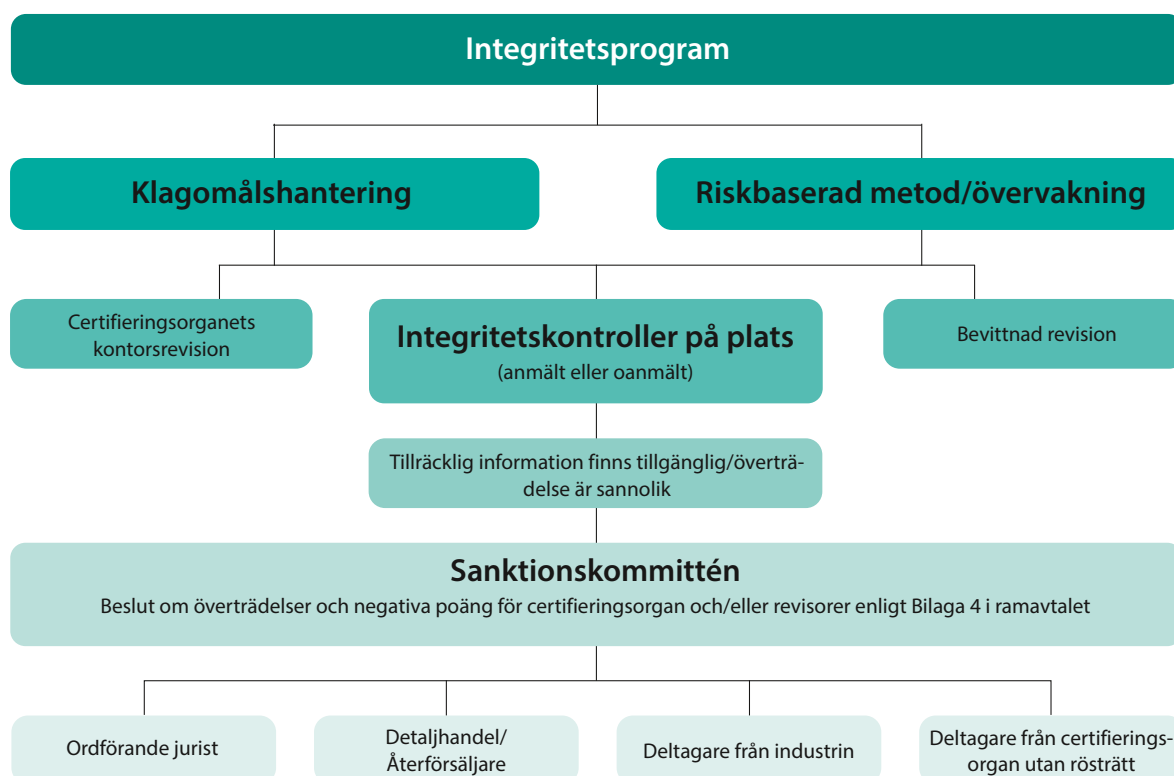
Sanktioner och/eller straffavgifter kommer att utfärdas till certifieringsorganet och/eller dess revisorer om sanktionskommittén drar slutsatsen att en överträdelse har begåtts. Vilken typ av sanktion eller straffavgift som utfärdas beror på överträdelsens allvarlighetsgrad.

För varje överträdelse som har begåtts kan ett certifieringsorgan och/eller en revisor tilldelas ett visst antal "negativa poäng". Dessa "negativa poäng" ackumuleras, men preskriptionstiden för dessa är två (2) år (rullande system). Endast i mycket allvarliga fall kan certifieringsorgan eller revisorer stängas av under en viss tid eller kontrakt kan hävas (mer information finns i Bilaga 4 till IFS:s ramavtal).

IFS Management GmbH kommer att informera ansvarigt ackrediteringsorgan om en överträdelse har konstaterats för ett certifieringsorgan och/eller för en revisor.

Samtliga rutiner gällande överträdelser, påföljder och "negativa poäng" beskrivs i Bilaga 4 till IFS:s ramavtal mellan IFS och respektive certifieringsorgan (tabell 7).

Tabell 7: Sammanfattning av aktiviteter inom IFS:s integritetsprogram



6 IFS-logotyper

Upphovsrätten till IFS Food och det registrerade varumärket ägs helt av IFS Management GmbH. IFS-logotyperna ska laddas ner via den skyddade delen av IFS Database.

Vidare ska villkoren kommuniceras till det reviderade företaget av certifieringsorganet och kontrolleras av revisorn under revisionen. Resultaten av denna kontroll ska beskrivas i ett obligatoriskt fält i företagsprofilen i revisionsrapporten. Om revisorn konstaterar att företaget inte uppfyller dessa villkor ska IFS informeras om detta.

Villkor för användning av IFS:s logotyper och kommunikation om IFS Food-certifiering/tillämpning

Följande villkor gäller för alla IFS-logotyper.

IFS-logotypernas form, design och färg

Endast den senaste versionen av IFS-logotyperna ska användas. När IFS-logotypen/IFS-logotyperna används ska den/de återges i korrekt form, färg och skala. Vid användning i dokument är även svartvitt tryck tillåtet. Företag får endast använda logotypen för den standard / de standarder som de är certifierade för. Respektive logotyp kan användas från tillkännagivandet av den uppnådda IFS-certifieringen till slutet av certifieringens giltighetstid.

Den generella IFS-logotypen får endast användas för att uttrycka att certifieringsorganet eller IFS-konsulten stödjer IFS-certifierade företag, eller att certifieringsorganet erbjuder certifiering för mer än en IFS-standard. Alla andra former av användning måste avtalas med IFS.

IFS Food-logotypen kan användas i tryckt material, i digital form och i filmer, så länge logotypens form och format uppfylls. Samma villkor gäller för användningen av logotypen som stämpel.

Begränsning av kommentarer och tolkningar

När en IFS Food-certifierad produktionsanläggning, ett företag som stödjer IFS Food eller ett certifieringsorgan som erbjuder IFS Food-certifieringar publicerar dokument som bär IFS-logotyperna, ska kommentarer och tolkningar som hänvisar till IFS tydligt gå att identifiera som sådana.

Användning av IFS Food-logotypen i reklammaterial

IFS Food-logotypen får inte visas på själva produkten, på produktens förpackning eller i någon form av reklamdokument som sannolikt kommer att nå slutkonsumenten (t.ex. företagsinterna försäljningsförpackningar, offentliga utställningar för slutkonsumenter, produktspecifika broschyrer för slutkonsumenter etc.). Logotypen får endast visas på den del av en hemsida som är relaterad till kvalitetsledning eller till kvalitet och säkerhet i allmänhet. Den får inte användas i någon form av marknadsföring från företag till konsument. Det ska tydligt framgå att all information gällande certifiering avser IFS.

IFS-logotyperna får inte användas i presentationer som inte har någon tydlig koppling till IFS.

En IFS Food-certifierad produktionsanläggning som accepterar IFS-certifikat från sina leverantörer eller tjänsteleverantörer (förmedlare, logistik tjänsteleverantörer eller grossister), eller ett certifieringsorgan som erbjuder IFS-certifieringar får använda den generella IFS-logotypen i marknadsföringssyfte och publicera information om IFS-certifiering. Om de saknar certifiering ska det tydligt framgå att företaget stödjer eller samarbetar med IFS-certifierade företag. All form av användning som ger intryck av att företaget i sig är certifierat accepteras inte.

Ytterligare begränsningar av användning av IFS Food-logotypen

IFS Food-logotypen får inte användas på något sätt som kan antyda att IFS Management GmbH ansvarar för certifieringsbeslutet. Om IFS Food-certifikatet dras in tillfälligt eller varaktigt ska den reviderade produktionsanläggningen och företaget omedelbart sluta använda IFS-logotyperna i sina dokument och på sin hemsida. Vid undantag avseende revisionens omfattning (scope exclusions) kan IFS Food-logotypen användas, men följande påstående ska skrivas längst ned: "Vissa produkter är undantagna från IFS Food-revisionens omfattning. Information om undantag kan tillhandahållas på begäran." Det är också möjligt att endast lista de produkter som omfattas av respektive IFS-certifiering.

Kommunikation om IFS Food-certifieringen

Alla ovannämnda regler gäller för all kommunikation som rör IFS Food. Detta innebär också att ordmärkena "IFS", "International Featured Standards", "IFS Food" eller liknande inte får kommuniceras på slutprodukter som finns tillgängliga för slutkonsumenter.

DEL 2

1	Företagsledningens ansvar och engagemang	52
2	Ledningssystem för livsmedelssäkerhet och livsmedelskvalitet	54
3	Resursförvaltning	58
4	Operativa processer	61
5	Mätningar, analyser, förbättringar	75



DEL 2

Checklista för revision mot IFS Food - lista över krav för IFS Food

Krav markerade med "*" kräver obligatorisk information i IFS Food-rapportens sammanfattning.

1 Företagsledningens ansvar och engagemang

1.1 Policy

1.1.1* Den högsta ledningen ska utveckla, implementera och upprätthålla en företagspolicy som minst ska inkludera:

- livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet och autenticitet
- kundfokus
- livsmedelssäkerhetskultur (food safety culture).
- hållbarhet.

Denna företagspolicy ska kommuniceras till alla anställda och delas upp i specifika mål för de berörda avdelningarna.

Målen för livsmedelssäkerhetskulturen ska, som ett minimum, omfatta kommunikation om riktlinjer och ansvarsområden för livsmedelssäkerhet, utbildning, feedback från anställda vad gäller livsmedelssäkerhetsrelaterade frågor samt resultatmätning.

1.1.2 All relevant information som rör livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet och autenticitet ska kommuniceras effektivt och i god tid till berörd personal.

1.2 Företagets struktur

1.2.1* **KO nr 1: Den högsta ledningen ska säkerställa att anställda är medvetna om sitt ansvar gällande livsmedelssäkerhet och produktkvalitet och att mekanismer är implementerade för att övervaka hur effektivt de arbetar. Sådana mekanismer ska vara identifierade och dokumenterade.**

1.2.2 Den högsta ledningen ska tillhandahålla tillräckliga och lämpliga resurser för att uppfylla produkt- och processkraven.

1.2.3* Den avdelning som ansvarar för livsmedelssäkerhets- och kvalitetsledning ska ha en direktrapporterande relation till den högsta ledningen. Ett organisationsschema, som visar företagets struktur, ska dokumenteras och hållas uppdaterat.

1.2.4 Den högsta ledningen ska säkerställa att alla processer (dokumenterade och ej dokumenterade) är kända av berörd personal och tillämpas konsekvent.

- 1.2.5* Den högsta ledningen ska upprätthålla ett system för att säkerställa att företaget hålls informerat om all relevant lagstiftning, vetenskaplig och teknisk utveckling, branschregler, livsmedelssäkerhets- och produktkvalitetsfrågor samt att de är medvetna om faktorer som kan påverka risken för hot och sabotage (food defence) och livsmedelsbedrägerier (food fraud).
- 1.2.6* Ledningen ska säkerställa att certifieringsorganet informeras om eventuella förändringar som kan påverka företagets förmåga att uppfylla certifieringskraven. Detta ska inkludera, som ett minimum:
- ändring av namn på juridisk person (t.ex. ändring av företagsnamn)
 - ändring av produktionsanläggningens plats/lokalisering/adress.
- I följande specifika situationer:
- produktåterkallelser
 - produktåterkallelser eller tillbakadraganden av produkter på uppmaning av myndigheterna av livsmedelssäkerhets- och/eller livsmedelsbedrägeriskäl
 - besök av myndigheter som leder till obligatoriska åtgärder kopplat till livsmedelssäkerhet och/eller livsmedelsbedrägeri
- ska certifieringsorganet informeras inom tre (3) arbetsdagar.

1.3 Ledningens genomgång

- 1.3.1* Den högsta ledningen ska säkerställa att ledningssystemet för livsmedelssäkerhet och kvalitet granskas. Denna aktivitet ska planeras inom en 12-månadersperiod och dess genomförande får inte överstiga 15 månader. Sådana granskningar ska som minst omfatta:
- en granskning av mål och policies, inklusive sådant som rör livsmedelssäkerhetskultur
 - resultat av revisioner och inspektioner i anläggningen
 - positiv och negativ kundfeedback
 - processefterlevnad
 - resultat av riskbedömningen avseende livsmedelsbedrägerier (food fraud)
 - resultat av riskbedömningen avseende skydd mot yttre hot och sabotage (food defence)
 - efterlevnadsfrågor
 - status för korrigeringar och korrigerande åtgärder
 - kungörelser/beslut från myndigheter.
- 1.3.2 Åtgärder från ledningens genomgång ska syfta till att stödja förbättringar. Ledningens genomgång ska bedöma uppföljande åtgärder från tidigare ledningens genomgång samt eventuella förändringar som kan påverka ledningssystemet för livsmedelssäkerhet och -kvalitet. Ledningens genomgång ska vara fullständigt dokumenterad.
- 1.3.3 Den högsta ledningen ska identifiera och granska (t.ex. genom internrevisioner eller inspektioner på plats) den infrastruktur och arbetsmiljö som behövs för att säkerställa livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet och autenticitet, minst en gång inom en 12-månadersperiod, eller närhelst betydande förändringar sker.

Detta ska inkludera, som ett minimum:

- byggnader
- försörjningssystem
- maskiner och utrustning
- transporter
- personalutrymmen
- miljöförhållanden
- hygieniska förhållanden
- arbetsplatsens utformning
- yttre påverkan (t.ex. buller, vibrationer).

Baserat på riskerna ska resultaten av granskningen beaktas i investeringsplaneringen.

2 Ledningssystem för livsmedelssäkerhet och livsmedelskvalitet

2.1 Kvalitetsstyrning

2.1.1 Dokumenthantering

- 2.1.1.1 Det ska finnas en dokumenterad, implementerad och underhållen dokumentstyrningsrutin för att kontrollera dokument och deras ändringar. Alla dokument som är nödvändiga för att uppfylla kraven på livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet, autenticitet och kundkrav ska finnas tillgängliga i sin senaste version. Orsaken till eventuella ändringar i dokument som är avgörande för dessa krav ska registreras.
- 2.1.1.2 Ledningssystemet för livsmedelssäkerhet och kvalitet ska dokumenteras, implementeras och underhållas samt ska förvaras på en säker plats. Detta gäller både fysiska och/eller digitala dokumenterade system.
- 2.1.1.3* Alla dokument ska vara lättlästa, entydiga och heltäckande. De ska alltid vara tillgängliga för berörd personal.

2.1.2 Registreringar och dokumenterad information

- 2.1.2.1 Registreringar och dokumenterad information ska vara läsbara, korrekt ifyllda och autentiska. De ska vidmakthållas på ett sätt som gör att efterföljande revidering eller ändring förhindras. Om registreringar dokumenteras elektroniskt ska ett system vidmakthållas för att säkerställa att endast behörig personal har möjlighet att skapa eller ändra dessa registreringar (t.ex. lösenordsskydd).
- 2.1.2.2* Alla registreringar och all dokumenterad information ska förvaras i enlighet med lag- och kundkrav. Om inga sådana krav finns definierade, ska registreringar och dokumenterad information bevaras i minst ett år efter produkternas hållbarhetstid. För produkter som saknar hållbarhetstid ska tidsperioden för förvaring av registreringar och dokumenterad information motiveras, och denna motivering dokumenteras.

- 2.1.2.3 Registreringar och dokumenterad information ska förvaras säkert och lättillgängligt.

2.2 Ledningssystem för livsmedelssäkerhet

2.2.1 HACCP-plan

- 2.2.1.1* Grunden för företagets ledningssystem för livsmedelssäkerhet ska vara en fullt implementerad, systematisk och heltäckande HACCP-baserad plan, som följer Codex Alimentarius principer, god tillverkningssed (GMP), god hygienpraxis (GHP) och eventuella lagstadgade krav i de länder där produkterna produceras eller ska säljas, och som kan gå utöver dessa principer. HACCP-planen ska vara specifik för och tillämpas på produktionsanläggningen.
- 2.2.1.2* HACCP-planen ska omfatta alla råvaror, förpackningsmaterial, produkter eller produktgrupper, samt varje process från inkommande varor till utleverans av färdiga produkter, inklusive produktutveckling.
- 2.2.1.3 HACCP-planen ska baseras på vetenskaplig litteratur eller expertråd från andra källor, som kan inkludera: handels- och industriorganisationer, oberoende experter samt myndigheter. Denna information ska hållas uppdaterad i takt med utvecklingen av nya tekniska processer.
- 2.2.1.4 Vid förändringar av råvaror, förpackningsmaterial, bearbetningsmetoder, infrastruktur och/eller utrustning ska HACCP-planen ses över för att säkerställa att kraven på produktsäkerhet uppfylls.

2.3 HACCP-analys

2.3.1 HACCP-team

- 2.3.1.1 **Sammansättning av HACCP-team:**
HACCP-teamet ska ha lämplig specifik kunskap och expertis och vara ett multidisciplinärt team som inkluderar operativ personal.
- 2.3.1.2 De som ansvarar för utveckling och underhåll av HACCP-planen ska ha en intern teamledare, och ska ha erhållit lämplig utbildning i tillämpningen av HACCP-principerna och specifik kunskap om produkter och processer.

2.3.2 Produktbeskrivning

- 2.3.2.1 En fullständig beskrivning av produkten ska dokumenteras och hållas uppdaterad och ska innehålla all relevant information om produktsäkerhet, som minst omfattar följande:
- sammansättning
 - fysiska, organoleptiska, kemiska och mikrobiologiska egenskaper
 - lagstadgade krav för produktens livsmedelssäkerhet
 - behandlingsmetoder, förpackning, hållbarhet (hållbarhetstid)
 - lagringsförhållanden, transportsätt och distribution.

2.3.3 Identifiera avsedd användning och användare av produkten

- 2.3.3.1 Produktens avsedda bruk ska beskrivas i förhållande till den förväntade användningen av produkten av slutkonsumenten, med hänsyn tagen till särskilt känsliga konsumentgrupper.

2.3.4 Konstruera flödesschema

- 2.3.4.1 Ett flödesschema ska finnas dokumenterat och hållas uppdaterat för varje produkt eller produktgrupp, samt för alla variationer av processer och delprocesser (inklusive omarbetning och omprocessning). Flödesschemat ska identifiera varje steg och varje kontrollåtgärd som definieras för CCP:er och andra kontrollåtgärder. Det ska dateras och vid eventuella ändringar uppdateras.

2.3.5 Bekräfta flödesschemat på plats i anläggningen

- 2.3.5.1 Representanter för HACCP-teamet ska verifiera flödesschemat genom kontroller på plats i anläggningen, i alla driftsskeden och för alla skift. Vid behov ska ändringar av flödesschemat göras.

2.3.6 Gör en faroanalys för varje steg

- 2.3.6.1 En faroanalys ska utföras för alla möjliga och förväntade fysikaliska, kemiska (inklusive radiologiska och allergena) och biologiska faror. Analysen ska även omfatta faror kopplade till material som kommer i kontakt med livsmedel, förpackningsmaterial samt faror relaterade till tillverkningsmiljön. Faroanalysen ska beakta den sannolika förekomsten av faror och hur allvarliga deras negativa hälsoeffekter är. Hänsyn ska tas till de specifika kontrollåtgärder som ska tillämpas för att kontrollera varje signifikant fara.

2.3.7 Fastställa kritiska styrpunkter (CCP:er) och andra kontrollåtgärder

- 2.3.7.1 För att underlätta beslutet om det steg där en styråtgärd tillämpas är en CCP i HACCP-systemet, ska företaget använda ett beslutsträd eller annat/andra verktyg som visar på ett logiskt motiverat tillvägagångssätt.

2.3.8 Fastställa validerade kritiska gränser för varje CCP

- 2.3.8.1* För varje CCP ska kritiska gränsvärden definieras och valideras för att avgöra när en process är utom kontroll.

2.3.9 Upprätta ett övervakningssystem för varje CCP

- 2.3.9.1* KO nr 2: Särskilda övervakningsrutiner vad gäller metod, mättningsfrekvens eller observation och registrering av resultat ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för varje CCP, för att upptäcka eventuell förlust av kontroll över den CCP:n. Varje definierad CCP ska vara under kontroll. Övervakning och kontroll av varje CCP ska visas genom registreringar.

- 2.3.9.2 Registreringar från CCP-övervakning ska verifieras av en ansvarig person inom företaget och bevaras under en relevant period.
- 2.3.9.3 Den operativa personal som ansvarar för övervakningen av kontrollåtgärder definierade för CCP:er och andra kontrollåtgärder ska ha fått särskild utbildning/instruktion.
- 2.3.9.4 Kontrollåtgärder utöver de som definierats för CCP:er ska övervakas, registreras och kontrolleras med hjälp av mätbara eller observerbara kriterier.

2.3.10 Upprätta korrigerande åtgärder

- 2.3.10.1 Om övervakningen visar att en viss kontrollåtgärd som definierats för en CCP eller någon annan kontrollåtgärd inte är under kontroll, ska korrigerande åtgärder dokumenteras och implementeras. Sådana korrigerande åtgärder ska också ta hänsyn till alla åtgärder som vidtagits för avvikande produkter samt identifiera grundorsaken till förlusten av kontroll över CCP:n.

2.3.11 Validera HACCP-planen och upprätta verifieringsförfaranden

- 2.3.11.1 Rutiner för validering, inklusive förnyad validering efter varje ändring som kan påverka livsmedelssäkerheten, ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för att säkerställa att HACCP-planen är lämplig för att effektivt kontrollera de identifierade farorna.
- 2.3.11.2* Rutiner för verifiering ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för att säkerställa att HACCP-planen fungerar korrekt. Aktiviteter för verifiering av HACCP-planen, t.ex:
 - internrevisioner
 - testning
 - provtagning
 - avvikelser
 - klagomål
 ska utföras minst en gång under en 12-månadersperiod eller närhelst betydande förändringar inträffar. Resultaten av denna verifiering ska registreras och införlivas i HACCP-planen.

2.3.12 Upprätta dokumentation och journalföring

- 2.3.12.1 Dokumentation och register kopplade till HACCP-planen, t.ex:
 - faroanalys
 - fastställande av kontrollåtgärder definierade för CCP:er och andra kontrollåtgärder
 - fastställande av kritiska gränsvärden
 - processer
 - rutiner
 - resultat från kontrollåtgärder definierade för CCP:er och andra kontrollmetoder för övervakande aktiviteter
 - utbildningsdokumentation för den personal som ansvarar för övervakningen av CCP:er
 - observerade avvikelser och vidtagna korrigerande åtgärder
 ska vara tillgängliga.

3 Resursförvaltning

3.1 Mänskliga resurser

- 3.1.1 All personal som utför arbete som påverkar produktsäkerhet, kvalitet, legalitet och autenticitet ska ha den kompetens som krävs för sin roll, som ett resultat av utbildning, arbetslivserfarenhet och/eller upplärning.
- 3.1.2 Ansvar, kompetens och befattningsbeskrivningar för alla befattningar med inverkan på livsmedelssäkerhet och produktkvalitet ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas. Tilldelning av nyckelroller ska definieras.

3.2 Personlig hygien

- 3.2.1* Riskbaserade regler avseende personlig hygien ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas och ska minst omfatta följande områden:
- hår och skägg
 - skyddskläder (inklusive användning av dessa i personalutrymmen)
 - handtvätt, desinfektion och hygien
 - mat, dryck, rökning (även e-cigarett) eller annan användning av tobak
 - åtgärder som ska vidtas vid skärsår eller skavsår
 - naglar, smycken, lösnaglar/lösögonfransar och personliga tillhörigheter (inklusive mediciner)
 - anmälan av smittsamma sjukdomar och tillstånd som påverkar livsmedelssäkerheten via en rutin för medicinsk screening.
- 3.2.2* **KO nr 3: Kraven för personlig hygien ska förstås och tillämpas av all berörd personal, entreprenörer och besökare.**
- 3.2.3 Efterlevnaden av kraven på personlig hygien ska övervakas med en riskbaserad frekvens, men minst en gång inom en 3-månadersperiod.
- 3.2.4 Ett riskbaserat program ska implementeras och upprätthållas för att kontrollera effektiviteten vad gäller handhygien.
- 3.2.5 Synliga smycken (inklusive piercing) och klockor får inte bäras. Eventuella undantag ska ha utvärderats genom en omfattande riskbedömning och ska hanteras på ett effektivt sätt.
- 3.2.6 Skärsår och skavsår ska täckas med ett plåster/bandage som inte medför risk för kontaminering. Plåster/bandage ska vara vattentäta och ha en annan färg än produktens färg. I förekommande fall:
- ska plåster/bandage innehålla en metallremsa
 - ska engångshandskar användas.
- 3.2.7 I arbetsområden där huvudbonader och/eller skäggskydd krävs, ska håret täckas helt för att förhindra kontaminering av produkten.
- 3.2.8* Användningsregler ska vara implementerade för arbetsområden/aktiviteter som kräver användning av handskar (i annan färg än produktens färg).

- 3.2.9 Lämpliga skyddskläder ska finnas tillgängliga och i tillräcklig mängd för samtliga anställda.
- 3.2.10 Alla skyddskläder ska tvättas noggrant och regelbundet internt, av godkända entreprenörer eller av anställda. Detta beslut ska dokumenteras och baseras på risk. Krav avseende tvätt ska säkerställa minst följande:
- tillräcklig åtskillnad mellan smutsiga och rena kläder vid alla tidpunkter
 - tvättförhållanden vad gäller vattentemperatur och tvättmedelsdosering
 - undvikande av kontaminering fram till användning.
- Tvättningens effektivitet ska övervakas.
- 3.2.11 Vid hälsoproblem eller smittsamma sjukdomar som kan påverka livsmedelssäkerheten ska åtgärder vidtas för att minimera risken för kontaminering.

3.3 Utbildning och instruktion

- 3.3.1* Dokumenterade utbildnings- och/eller instruktionsprogram ska implementeras med hänsyn till produkt- och processkraven och de anställdas utbildningsbehov, baserat på deras arbetsuppgifter, och ska inkludera:
- utbildningens innehåll
 - utbildningens frekvens
 - medarbetarens arbetsuppgifter
 - språk
 - kvalificerad utbildare/handledare
 - utvärdering av utbildningens effektivitet.
- 3.3.2* De dokumenterade utbildnings- och/eller instruktionsprogrammen ska gälla all personal, inklusive säsongspersonal och tillfälligt anställda, samt medarbetare från externa företag, anställda inom respektive arbetsområde. Vid anställning och innan arbetet påbörjas ska de utbildas/instrueras i enlighet med de dokumenterade utbildnings-/instruktionsprogrammen.
- 3.3.3 Registrering av alla utbildnings-/instruktionsevenemang ska finnas tillgängliga och ange:
- lista över deltagare (inklusive deras underskrift)
 - datum
 - utbildningens längd
 - utbildningens innehåll
 - utbildarens/handledarens namn
- En rutin eller ett program ska finnas dokumenterat, implementerat och upprätthållet för att bevisa effektiviteten av utbildnings- och/eller instruktionsprogrammen.
- 3.3.4 Innehållet i utbildningen och/eller instruktionen ska ses över och uppdateras vid behov. Särskild hänsyn ska tas till, som ett minimum, dessa specifika frågor:
- livsmedelssäkerhet
 - produktens autenticitet, inklusive livsmedelsbedrägerier
 - produktkvalitet

- skydd mot hot och sabotage (food defence)
- lagstadgade livsmedelsrelaterade krav
- modifiering av produkter/processer
- feedback från de tidigare dokumenterade utbildnings-/instruktionsprogrammen.

3.4 Personalutrymmen

- 3.4.1* Lämpliga personalutrymmen ska tillhandahållas, och ska vara av ändamålsenlig storlek, utrustade för antalet anställda, samt utformade och kontrollerade för att minimera livsmedelssäkerhetsrisker. Sådana utrymmen ska underhållas på ett sätt som förhindrar kontaminering.
- 3.4.2 Produktkontamineringsrisker genom mat och dryck och/eller främmande material ska minimeras. Hänsyn ska tas till mat och dryck från varuautomater, matsal och/eller medhavd av personal till arbetet.
- 3.4.3 Omklädningsrum ska vara placerade så att de ger direkt tillgång till de områden där oförpackade livsmedel hanteras. När infrastrukturen inte medger detta ska alternativa åtgärder implementeras och upprätthållas för att minimera riskerna för produktkontaminering. Utomhuskläder och skyddskläder ska förvaras separat om inte alternativa åtgärder implementeras och upprätthålls för att förhindra kontamineringsrisker.
- 3.4.4 Toaletter ska varken mynna direkt mot, eller utgöra risk för förorening av områden där produkter hanteras. Toaletter ska vara utrustade med lämpliga handtvättmöjligheter. Anläggningarna ska ha tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekaniskt luftflöde från ett kontaminerat område till ett rent område ska undvikas.
- 3.4.5* Utrustning för handhygien ska tillhandahållas och ska minst omfatta följande:
- tillräckligt antal tvättställ
 - lämpligt placerade vid åtkomstpunkter till och/eller inom produktionsområden
 - avsedda endast för rengöring av händerna.
- Nödvändigheten av liknande utrustning i andra områden (t.ex. förpackningsområdet) ska baseras på risk.
- 3.4.6 Utrustning för handhygien ska tillhandahålla:
- rinnande vatten av dricksvattenkvalitet, med lämplig temperatur
 - lämplig rengörings- och desinfektionsutrustning
 - lämpliga handtorkningsmöjligheter.
- 3.4.7 Om processerna kräver högre hygienkontroll ska handtvättutrustningen dessutom tillhandahålla:
- beröringsfria kranar
 - handdesinfektion
 - avfallsbehållare som kan öppnas utan att använda händerna.
- 3.4.8 Vid behov ska rengörings- och desinfektionsanläggningar finnas tillgängliga och användas för stövlar, skor och andra skyddskläder.

4 Operativa processer

4.1 Kundfokus och överenskommelser genom kontrakt

- 4.1.1 En rutin ska implementeras och upprätthållas för att identifiera grundläggande behov och förväntningar från kunder. Feedbacken från denna process ska användas som input för företagets ständiga förbättring.
- 4.1.2 Alla krav som rör livsmedelssäkerhet och produktkvalitet i kundavtalen, och eventuella revideringar av dessa klausuler, ska kommuniceras till och implementeras av varje berörd avdelning.
- 4.1.3* **KO nr 4: Där det finns kundavtal relaterade till:**
- produktrecept (inklusive råvaruegenskaper)
 - process
 - tekniska krav
 - provtagnings- och övervakningsplaner
 - förpackning
 - märkning
- ska dessa efterlevas.
- 4.1.4 I enlighet med kundens krav ska den högsta ledningen så snart som möjligt informera sina berörda kunder om alla frågor som rör produktsäkerhet eller legalitet, inklusive brister och avvikelser som identifierats av behöriga myndigheter.

4.2 Specifikationer och recept

4.2.1 Specifikationer

- 4.2.1.1* Specifikationer ska dokumenteras och implementeras för alla färdiga produkter. De ska vara uppdaterade, entydiga och i överensstämmelse med legala krav och kundkrav.
- 4.2.1.2 En rutin för att kontrollera skapande, godkännande och ändring av specifikationer ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas och, där så krävs, omfatta godkännande av kunden/kunderna. Om kunderna så kräver, ska produktspecifikationer vara formellt överenskomna. Denna rutin ska omfatta uppdatering av specifikationer för färdiga produkter vid eventuella ändringar som rör:
- råvaror
 - formulering/recept
 - processer som påverkar de färdiga produkterna
 - förpackningsmaterial som påverkar de färdiga produkterna.
- 4.2.1.3* **KO nr 5: Specifikationer ska finnas dokumenterade och implementerade för alla råvaror (ingredienser, tillsatser, förpackningsmaterial, omarbetning). Specifikationerna ska vara uppdaterade, entydiga och överensstämma med lagstadgade krav och, om sådana har definierats, kundkrav.**

- 4.2.1.4 Specifikationer och/eller deras innehåll ska finnas tillgängliga på plats i anläggningen för all berörd personal.
- 4.2.1.5* Om det krävs att produkter ska märkas och/eller marknadsföras med ett påstående eller om vissa behandlings- eller produktionsmetoder exkluderas, ska åtgärder vidtas för att visa att ett sådant påstående efterlevs.

4.3 Produktutveckling/Produktmodifiering/Ändring av produktionsprocesser

- 4.3.1 En rutin för utveckling eller ändring av produkter och/eller processer ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas och ska som ett minimum omfatta en faroanalys och bedömning av tillhörande risker.
- 4.3.2* Det ska finnas en rutin som säkerställer att märkningen överensstämmer med gällande lagstiftning i destinationslandet/-länderna samt med kundkrav.
- 4.3.3* Utvecklings- och/eller modifieringsprocessen ska resultera i specifikationer för produktformulering/recept, omarbetning, förpackningsmaterial, tillverkningsprocesser och ska uppfylla kraven på livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet, autenticitet samt kundkrav. Detta inkluderar fabriksförsök, produkttestning och processövervakning. Framsteg och resultat av produktutveckling/-modifiering ska registreras.
- 4.3.4 Hållbarhetstester eller lämplig validering genom mikrobiologisk, kemisk och organoleptisk utvärdering ska utföras och hänsyn ska tas till produktformulering/recept, förpackning, tillverkning och deklarerade förhållanden. Hållbarhetstiden ska fastställas i enlighet med denna utvärdering.
- 4.3.5 Rekommendationer och/eller instruktioner som rör livsmedelssäkerhet och/eller produktkvalitet, för beredning och/eller användning av livsmedelsprodukter, ska valideras och dokumenteras.
- 4.3.6 Näringsinformation eller näringspåståenden som anges i märkningen ska valideras genom studier och/eller tester under produkternas hela hållbarhetstid.

4.4 Inköp

- 4.4.1* Det ska finnas en dokumenterad, implementerad och upprätthållen rutin för inköp av råvaror, halvfabrikat och förpackningsmaterial samt godkännande och övervakning av leverantörer (interna och externa).
Denna rutin ska innehålla, som ett minimum:
- risker avseende råvaror och/eller leverantörer
 - erforderliga prestandanormer (t.ex. certifiering, ursprung etc.)
 - exceptionella situationer (t.ex. inköp i händelse av kris)
- och, baserat på risk, ytterligare kriterier, t.ex:
- revisioner utförda av en erfaren och kompetent person
 - testresultat
 - leverantörens tillförlitlighet
 - klagomål
 - frågeformulär för leverantörer.

- 4.4.2 De inköpta materialen/råvarorna ska bedömas, baserat på risker och leverantörernas status, med avseende på livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet och autenticitet. Resultaten ska ligga till grund för provtagnings- och övervakningsplanerna.
- 4.4.3* De inköpta tjänsterna som, baserat på risker, har en inverkan på livsmedelssäkerhet och produktkvalitet, ska utvärderas för att säkerställa att de uppfyller fastställda krav. Detta ska som ett minimum beakta följande:
- kraven på tjänsterna
 - leverantörens status (enligt bedömningen av leverantören)
 - tjänstens inverkan på de färdiga produkterna.
- 4.4.4* Om en del av produktens bearbetning och/eller primära packning och/eller märkning läggs ut på entreprenad (outsourcas), ska detta dokumenteras i ledningssystemet för livsmedelssäkerhet och kvalitet, och sådana processer ska kontrolleras för att garantera att livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet och autenticitet inte äventyras. Kontrollen av sådana utlagda processer ska identifieras och dokumenteras. När kunderna kräver det ska det finnas bevis för att de har informerats och har samtyckt till en sådan utlagd process.
- 4.4.5 Det ska finnas ett dokumenterat och implementerat avtal som omfattar de utlagda processerna och som beskriver eventuella åtgärder som vidtagits i samband med detta, inklusive processkontroller, provtagning och övervakningsplaner.
- 4.4.6 Leverantörer av utlagda processer ska godkännas genom:
- certifiering mot IFS Food eller annan GFSI-erkänd certifieringsstandard för livsmedelssäkerhet, eller
 - dokumenterad leverantörsrevision, utförd av en erfaren och kompetent person, och som minst ska innehålla krav på livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet och autenticitet.
- 4.4.7 Materialanskaffning och leverantörsbedömningar ska granskas minst en gång inom en 12-månadersperiod eller närhelst betydande förändringar inträffar. Granskningarna och de åtgärder som vidtagits till följd av bedömningen ska dokumenteras.

4.5 Förpackning av produkter

- 4.5.1* Baserat på risker och avsedd användning ska nyckelparametrar för förpackningsmaterialen definieras i detaljerade specifikationer som överensstämmer med gällande relevant lagstiftning och andra relevanta faror eller risker. Lämpligheten av de förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel och förekomsten av funktionella barriärer ska valideras för varje berörd produkt. Den ska övervakas och visas genom provtagning/analys, t.ex:
- organoleptiska tester
 - lagringstester
 - kemiska analyser
 - resultat av migrationstester.

- 4.5.2 För alla förpackningsmaterial som kan ha en inverkan på produkterna ska deklarationer om överensstämmelse, som intygar överensstämmelse med lagkrav, dokumenteras. Om inga särskilda lagstadgade krav är tillämpliga, ska bevis finnas tillgängliga för att säkerställa att förpackningsmaterialet är lämpligt för användning. Detta gäller förpackningsmaterial som kan ha inverkan på råvaror, halvfabrikat och färdiga produkter.
- 4.5.3 Använd förpackning och märkning ska överensstämma med den produkt som förpackas och ska överensstämma med produktspecifikationer avtalade med kunder. Märkningsuppgifterna ska vara läsliga och outplånliga. Detta ska övervakas och dokumenteras åtminstone i början och slutet av en produktionsomgång samt vid varje produktbyte.

4.6 Fabriken placering

- 4.6.1* Potentiell negativ påverkan på livsmedelssäkerhet och/eller produktkvalitet från fabriksmiljön (t.ex. mark, luft) ska undersökas. Om risker har identifierats (t.ex. extremt dammig luft, starka lukter) ska åtgärder dokumenteras, implementeras och granskas med avseende på effektivitet minst en gång inom en 12-månadersperiod eller närhelst betydande förändringar inträffar.

4.7 Fabriken exteriör

- 4.7.1 Alla externa områden i fabriken ska vara rena, snygga, utformade och underhållna på ett sätt som förhindrar kontaminering. Om den naturliga dräneringen är otillräcklig ska ett lämpligt dränerings-system installeras.
- 4.7.2 Utomhusförvaring ska minimeras. Om varor förvaras utomhus ska det säkerställas att det inte finns några risker för kontaminering eller negativa effekter på livsmedelssäkerhet och -kvalitet.

4.8 Anläggningens utformning och processflöde

- 4.8.1 En situationsplan som omfattar alla byggnader ska dokumenteras och hållas uppdaterad och ska minst beskriva processflödet för:
- färdiga produkter
 - halvfabrikat, inklusive omarbetning
 - förpackningsmaterial
 - råvaror
 - personal
 - avfall
 - vatten.
- 4.8.2* Processflödet från mottagande av varor till leverans ska implementeras, upprätthållas, ses över och vid behov modifieras för att säkerställa att mikrobiologiska, kemiska och fysikaliska kontamineringsrisker för råvaror, förpackningsmaterial, halvfabrikat och färdiga produkter undviks. Korskontamineringsriskerna ska minimeras genom effektiva åtgärder.
- 4.8.3 När områden som är känsliga för mikrobiologiska, kemiska och fysikaliska risker har identifierats, ska de utformas och skötas så att produktsäkerheten inte äventyras.

- 4.8.4 Laboratorieanläggningar och processkontroller ska inte påverka produktsäkerheten.

4.9 Produktions- och lagerlokaler

4.9.1 Konstruktionsmässiga krav

- 4.9.1.1* Lokaler där livsmedel bereds, behandlas, bearbetas och lagras ska vara utformade, konstruerade och underhållna för att säkerställa livsmedelssäkerhet.

4.9.2 Väggar

- 4.9.2.1 Väggar ska vara utformade och konstruerade för att uppfylla produktionskraven på ett sätt som förhindrar kontaminering, minskar kondens och mögeltillväxt, underlättar rengöring och vid behov desinfektion.
- 4.9.2.2 Väggarnas ytor ska underhållas på ett sätt som förebygger kontamination och förenklar rengöring, samt ska vara ogenomträngliga och slitstarka för att minimera riskerna för kontamination av produkter.
- 4.9.2.3 Övergången mellan väggar, golv och tak ska utformas för att underlätta rengöring, om vid behov, desinfektion.

4.9.3 Golv

- 4.9.3.1 Golvbeläggning ska vara utformad och konstruerad för att uppfylla produktionskraven och underhållas på ett sätt som förebygger kontaminering och underlättar rengöring och vid behov desinfektion. Ytorna ska vara ogenomträngliga och slitstarka.
- 4.9.3.2 Hygieniskt omhändertagande av vatten och andra vätskor ska säkerställas. Dräneringssystem ska vara utformade, konstruerade och underhållna på ett sätt som minimerar risken för att produkter kontamineras (t.ex. inträngning av skadedjur, områden som är känsliga för överföring av lukt eller främmande ämnen) och ska vara lätta att rengöra.
- 4.9.3.3 I utrymmen för livsmedelshantering ska maskiner och rörledningar vara utformade så att avloppsvatten om möjligt kan rinna direkt ut i ett avlopp. Vatten och andra vätskor ska utan svårighet kunna ledas till avloppet genom lämpliga åtgärder. Ansamling av vätska i pölar ska undvikas.

4.9.4 Tak/överliggande ytor

- 4.9.4.1 Innertak (eller om innertak saknas, insidan av yttertak) och överliggande armaturer (inklusive rörledningar, kabeldragningar, lampor etc.) ska vara utformade, konstruerade och underhållna för att minimera ansamling av smuts och kondens och ska inte utgöra några fysiska och/eller mikrobiologiska kontamineringsrisker.

- 4.9.4.2 Om undertak används ska det finnas tillgång till det fria utrymmet, för att underlätta rengöring, underhåll och inspektion för skadedjurskontroll.

4.9.5 Fönster och andra öppningar

- 4.9.5.1 Fönster och andra öppningar ska vara utformade och konstruerade för att undvika ansamling av smuts och ska underhållas på ett sätt som förebygger kontamination.
- 4.9.5.2 Där det finns kontamineringsrisker ska fönster och takglas förbli stängda och fixerade under produktionen.
- 4.9.5.3 Där fönster och takglas är avsedda att öppnas i ventilationssyfte, ska de vara försedda med lätt-rengjorda skadedjursskydd alternativt andra åtgärder för att förebygga kontaminering.
- 4.9.5.4 I områden där oförpackade produkter hanteras ska fönster skyddas från att gå sönder.

4.9.6 Dörrar och portar

- 4.9.6.1 Dörrar och grindar ska underhållas på ett sätt som förebygger kontamination och de ska vara lätta att rengöra. De ska vara utformade och konstruerade av ickeabsorberande material för att undvika:
- splitter
 - färgflagor
 - korrosion.
- 4.9.6.2 Ytterdörrar och grindar ska vara konstruerade så de förebygger att skadedjur tar sig in.
- 4.9.6.3 Plastridåer som avgränsar områden ska underhållas på ett sätt som förebygger kontamination och de ska vara lätta att rengöra.

4.9.7 Belysning

- 4.9.7.1 Alla produktions-, lagrings-, mottagnings- och leveransutrymmen ska ha tillräckliga ljusnivåer.

4.9.8 Luftkonditionering/Ventilation

- 4.9.8.1 Tillräcklig naturlig och/eller artificiell ventilation ska utformas, konstrueras och underhållas i alla utrymmen.
- 4.9.8.2 Om ventilationsutrustning är installerad ska filter och andra komponenter vara lättillgängliga och övervakas, rengöras eller bytas ut vid behov.
- 4.9.8.3 Luftkonditioneringsutrustning och artificiellt genererat luftflöde ska inte äventyra produktsäkerhet och kvalitet.

- 4.9.8.4 Särskild utrustning för att ta hand om damm ska utformas, konstrueras och underhållas i områden där betydande mängder damm genereras.

4.9.9 Vatten

- 4.9.9.1* Vatten som används för handtvätt, rengöring och desinfektion eller som en ingrediens i produktionsprocessen ska vara av dricksvattenkvalitet vid tappstället samt tillhandahållas i tillräckliga mängder.
- 4.9.9.2 Kvaliteten på vatten (inklusive återvunnet vatten), ånga eller is ska övervakas enligt en riskbaserad provtagningsplan.
- 4.9.9.3 Återvunnet vatten som används i processen ska inte medföra kontamineringsrisker.
- 4.9.9.4 Vatten som inte håller dricksvattenkvalitet ska transporteras i separata, korrekt märkta rör. Sådana rörledningar får varken anslutas till dricksvattensystemet eller medge möjlighet till återflöde, för att förebygga kontaminering av dricksvattenkällor eller fabriksmiljö.

4.9.10 Tryckluft och gaser

- 4.9.10.1* Kvaliteten på tryckluft som kommer i direkt kontakt med livsmedel eller material i kontakt med livsmedel ska övervakas baserat på risk. Tryckluft ska inte innebära kontamineringsrisker.
- 4.9.10.2 För gaser som kommer i direkt kontakt med livsmedel eller med material som kommer i kontakt med livsmedel, ska det finnas bevis på att de håller tillräcklig säkerhet och kvalitet för den avsedda användningen.

4.10 Rengöring och desinfektion

- 4.10.1* Riskbaserade rengörings- och desinfektionsprogram ska valideras, dokumenteras och implementeras. Dessa ska specificera:
- mål
 - ansvar
 - de produkter som används och deras bruksanvisning
 - dosering av rengörings- och desinfektionskemikalier
 - områden och tidpunkter för rengöring och desinfektionsaktiviteter
 - rengörings- och desinfektionsfrekvens
 - kriterier för rengöring på plats (CIP), om tillämpligt
 - dokumentationskrav
 - farosymboler (vid behov).
- 4.10.2 Rengörings- och desinfektionsåtgärder ska implementeras och ska resultera i effektivt rengjorda lokaler, anläggningar och utrustning.
- 4.10.3 Rengörings- och desinfektionsåtgärder ska dokumenteras och dessa åtgärder ska verifieras av en ansvarig utsedd person i företaget.

- 4.10.4* Endast kompetent personal får utföra rengörings- och desinfektionsåtgärder. Personalen ska utbildas och fortbildas för att kunna utföra rengörings- och desinfektionsprogram.
- 4.10.5* Den avsedda användningen av rengörings- och desinfektionsutrustning ska tydligt specificeras. Den ska användas och förvaras på ett sådant sätt att kontaminering undviks.
- 4.10.6 Säkerhetsdatablad och bruksanvisningar ska finnas tillgängliga i anläggningen för rengörings- och desinfektionskemikalier. Personal som ansvarar för rengöring och desinfektion ska kunna visa sina kunskaper om dessa instruktioner.
- 4.10.7 Effektiviteten av rengörings- och desinfektionsåtgärderna ska verifieras. Kontrollen ska bygga på ett riskbaserat provtagningsprogram och ska omfatta en eller flera åtgärder, t.ex:
- visuell inspektion
 - snabbtester
 - analytiska testmetoder.
- Resultatet av åtgärder ska dokumenteras.
- 4.10.8 Rengörings- och desinfektionsprogram ska, vid behov ses över och modifieras, i händelse av förändringar av produkter, processer eller rengörings- och desinfektionsutrustning.
- 4.10.9 Om ett företag anlitar en tredjepartstjänsteleverantör för rengörings- och desinfektionsåtgärder i produktionsområdena, ska alla krav som anges ovan dokumenteras i serviceavtalet.

4.11 Avfallshantering

- 4.11.1* En rutin för avfallshantering ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för att förebygga korskontaminering.
- 4.11.2 Alla lokala lagstadgade krav för avfallshantering ska uppfyllas.
- 4.11.3 Matavfall och annat avfall ska så snabbt som möjligt avlägsnas från områden där livsmedel hanteras. Ansamling av avfall ska undvikas.
- 4.11.4 Avfallsbehållare ska vara tydligt märkta, lämpligt utformade och underhållna, lätta att rengöra och vid behov desinficera.
- 4.11.5 Om ett företag beslutar sig för att separera matavfall och återinföra det till foderförsörjningskedjan, ska åtgärder eller rutiner implementeras för att förebygga kontaminering eller försämring av detta material.
- 4.11.6 Avfall ska samlas upp i separata behållare i enlighet med avsedd bortskaffningsmetod. Sådant avfall ska endast omhändertas av auktoriserad tredje part. Företaget ska föra registrering över avfallshanteringen.

4.12 Reducering av risker för främmande material och kemikalier

4.12.1* KO nr 6: Baserat på riskerna ska rutiner dokumenteras, implementeras och upprätthållas för att förhindra kontaminering med främmande material. Kontaminerade produkter ska behandlas som avvikande produkter.

4.12.2 De produkter som bearbetas ska skyddas mot fysisk kontaminering, vilket inkluderar men inte är begränsat till:

- miljöföroreningar
- oljor eller droppande vätskor från maskiner
- dammspill.

Särskild hänsyn ska också tas till produktkontamineringsrisker orsakade av:

- utrustning och redskap
- rör
- gångbryggor
- plattformar
- stegar.

Om det på grund av tekniska egenskaper och/eller behov inte är möjligt att skydda produkterna, ska lämpliga kontrollåtgärder implementeras.

4.12.3 Alla kemikalier inom anläggningen ska vara ändamålsenliga, märkta, förvarade och hanterade på ett sätt som inte medför risk för kontaminering.

4.12.4 Där metaldetektorer och/eller andra detektorer för främmande föremål krävs, ska de installeras för att säkerställa högsta möjliga detekteringseffektivitet för att förebygga efterföljande kontaminering. Detektorerna ska genomgå underhåll för att undvika funktionsfel minst en gång under en 12-månadersperiod, eller närhelst betydande förändringar sker.

4.12.5 Noggrannheten hos all utrustning och metoder utformade för att upptäcka och/eller eliminera främmande föremål ska specificeras. Funktionstester av sådan utrustning och sådana metoder ska utföras med en riskbaserad frekvens. I händelse av funktionsstörning eller fel ska påverkan på produkter och processer bedömas.

4.12.6 Potentiellt kontaminerade produkter ska isoleras. Åtkomst och åtgärder för vidare hantering eller provtagning av dessa isolerade produkter ska enbart genomföras av behörig personal.

4.12.7 I områden där råvaror, halvfabrikat och färdiga produkter hanteras ska användning av glas och/eller spröda material ej förekomma. Om förekomsten av glas och/eller spröda material inte kan undvikas ska riskerna kontrolleras och glaset och/eller de spröda materialen ska vara rena och inte utgöra några risker för produktsäkerheten.

4.12.8 Riskbaserade åtgärder ska implementeras och upprätthållas för hantering av glasförpackningar, glasbehållare eller andra typer av behållare i produktionsprocessen (vända, blåsa, skölja etc.). Efter detta processteg ska det inte finnas några ytterligare kontamineringsrisker.

- 4.12.9 Rutiner som beskriver de åtgärder som ska vidtas vid skador på glas och/eller spröda material ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas. Sådana åtgärder ska innefatta identifiering av omfattningen av varor som ska isoleras, specificering av behörig personal, rengöring och om nödvändigt, desinficering av produktionsmiljön samt frisläppning av produktionslinjen för fortsatt produktion.
- 4.12.10 Skador på glas och spröda material ska registreras. Undantag ska motiveras och dokumenteras.
- 4.12.11 Om visuell inspektion används för att upptäcka främmande föremål ska de anställda utbildas och operativa förändringar ska utföras med lämplig frekvens för att maximera processens effektivitet.
- 4.12.12 I områden där råvaror, halvfabrikat och färdiga produkter hanteras ska användning av trä uteslutas. Om förekomst av trä inte kan undvikas, ska riskerna kontrolleras, träet ska vara rent och får inte utgöra några risker för produktsäkerheten.

4.13 Övervakning och kontroll av skadedjur

- 4.13.1 Anläggningens lokaler och verksamhet ska vara utformad, byggd och underhållen för att förebygga angrepp av skadedjur.
- 4.13.2* Riskbaserade åtgärder för kontroll av skadedjur ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas. De ska uppfylla lokala lagkrav och som ett minimum beakta:
- fabriksmiljö (potentiella och utpekade skadegörare)
 - typ av råvara/färdiga produkter
 - situationsplan över aktuellt område (karta över fällor/betesstationer)
 - konstruktioner som är känsliga för skadedjursaktivitet, till exempel tak, källare, rör, hörn
 - identifiering av fällor/betesstationer på anläggningen
 - ansvarsfördelning, internt/externt
 - använda medel och deras instruktioner för användning och säkerhet
 - inspektionsfrekvens
 - hyrd förvaring (lager), om tillämpligt.
- 4.13.3 Om ett företag anlitar en tredjepartstjänsteleverantör för skadedjurskontroll, ska alla krav som anges ovan dokumenteras i serviceavtalet. En kompetent person på företaget ska utses för att övervaka åtgärderna för skadedjurskontroll. Även om skadedjurskontrollen är utlagd, ska ansvaret för nödvändiga åtgärder (inklusive löpande övervakning av skadedjurskontrollen) ligga kvar på företaget.
- 4.13.4 Skadedjursinspektioner och åtföljande åtgärder ska dokumenteras. Implementering av åtgärder ska övervakas och registreras. Eventuella angrepp ska dokumenteras och kontrollåtgärder vidtas.
- 4.13.5 Lockbeten, fällor och ljusfällor för flygande insekter ska vara fullt fungerande, tillräckligt många till antalet, utformade för ändamålet, placerade på lämpliga platser och användas på ett sätt som undviker kontaminering.

- 4.13.6 Inkommande varuleveranser ska vid ankomsten inspekteras för förekomst av skadedjur. Eventuella fynd ska registreras.
- 4.13.7 Effektiviteten av skadedjurskontrollåtgärderna ska övervakas, inklusive trendanalys, för att möjliggöra lämpliga åtgärder i tid. Redovisande dokumentation över denna övervakning ska finnas tillgänglig.

4.14 Mottagning och lagring av varor

- 4.14.1* Alla inkommande varor, inklusive förpackningsmaterial och etiketter, ska kontrolleras för överensstämmelse med specifikationer och enligt en fastställd riskbaserad övervakningsplan. Övervakningsplanen ska motiveras utifrån riskbedömning. Redovisande dokumentation över dessa inspektioner ska finnas tillgänglig.
- 4.14.2* Ett system ska implementeras och upprätthållas för att säkerställa att lagringsförhållandena för råvaror, halvfabrikat, färdiga produkter och förpackningsmaterial motsvarar produktspecifikationer och inte har någon negativ inverkan på andra produkter.
- 4.14.3 Råvaror, förpackningsmaterial, halvfabrikat och färdiga produkter ska förvaras så att kontamineringsrisker eller annan negativ påverkan minimeras.
- 4.14.4 Lämpliga lagringsutrymmen ska finnas tillgängliga för hantering och lagring av arbetsmaterial, processhjälpmedel och tillsatser. Den personal som ansvarar för skötseln av lageranläggningar ska vara utbildad.
- 4.14.5* Alla produkter ska vara identifierade. Produkter ska tas i bruk i enlighet med principerna First In/First Out och/eller First Expired/First Out.
- 4.14.6 Om ett företag anlitar en tredjepartsleverantör för lagringstjänster, ska tjänsteleverantören vara certifierad enligt IFS Logistics eller någon annan GFSI-erkänd standard som täcker aktuellt verksamhetsområde. I annat fall ska alla relevanta krav motsvarande företagets egen lagringspraxis uppfyllas och detta ska definieras i respektive kontrakt.

4.15 Transport

- 4.15.1* Förhållandena inuti fordonen avseende frånvaro av, t.ex:
- konstiga lukter
 - hög dammbelastning
 - felaktiga luftfuktighetsförhållanden
 - skadedjur
 - mögel
- ska kontrolleras före lastning samt dokumenteras för att säkerställa överensstämmelse med definierade villkor.
- 4.15.2 Om gods transporteras enligt temperaturkrav ska temperaturen inuti fordonen kontrolleras och dokumenteras före lastning.

- 4.15.3 Rutiner för att förhindra kontaminering under transport, inklusive lastning och lossning, ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas. Olika kategorier av varor (livsmedel/icke-livsmedel) ska beaktas, om tillämpligt.
- 4.15.4 Om gods transporteras enligt temperaturkrav ska det säkerställas och dokumenteras att rätt temperaturintervall upprätthålls under transporten.
- 4.15.5 Riskbaserade hygienkrav för alla transportfordon och utrustning som används för lastning/lossning (t.ex. slangar från siloinstallationer) ska implementeras. Vidtagna åtgärder ska registreras.
- 4.15.6 Lastnings-/lossningsområdena ska vara lämpliga för den avsedda användningen. De ska vara konstruerade på ett sätt som:
- minskar riskerna för införsel av skadedjur
 - skyddar produkter från ogynnsamma väderförhållanden
 - undviker ansamling av avfall
 - förhindrar kondens och tillväxt av mögel
 - möjliggör att rengöring och vid behov desinfektion enkelt kan utföras.
- 4.15.7 Om ett företag anlitar en tredjepartsleverantör för transporttjänster, ska tjänsteleverantören vara certifierad enligt IFS Logistics eller någon annan GFSI-erkänd standard som täcker respektive verksamhetsområde. I annat fall ska alla relevanta krav motsvarande företagets egen transportpraxis uppfyllas och detta ska tydligt definieras i respektive kontrakt.

4.16 Underhåll och reparation

- 4.16.1* En underhållsplan ska dokumenteras, implementeras och hållas uppdaterad. Planen ska omfatta all kritisk utrustning (inklusive transport- och lagringsutrymmen) för att säkerställa livsmedelssäkerhet, produktkvalitet och legalitet. Detta gäller både interna underhållsverksamheter och tjänsteleverantörer. Planen ska innehålla ansvarsfördelning, prioriteringar och tidsfrister.
- 4.16.2 Livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet och autenticitet ska säkerställas under och efter underhålls- och reparationsarbeten. Underhålls- och reparationsarbeten ska dokumenteras.
- 4.16.3 Allt material som används för underhåll och reparation ska vara lämplig för avsedd användning och ska inte utgöra risk för kontaminering.
- 4.16.4 Fel och funktionsstörningar i anläggningar och utrustning (inklusive transporter) som är väsentliga för livsmedelssäkerhet och produktkvalitet ska identifieras, dokumenteras och granskas för att möjliggöra snabba åtgärder och för att förbättra underhållsplanen.
- 4.16.5 Tillfälliga reparationer ska utföras utan att äventyra livsmedelssäkerhet och produktkvalitet. Sådant arbete ska dokumenteras och en kortsiktig tidsfrist fastställas för att eliminera problemet.
- 4.16.6 Om ett företag anlitar en tredje part för underhålls- och reparationstjänster, ska alla företagets krav avseende material, utrustning och driftsregler definieras, dokumenteras och upprätthållas i serviceavtalet, för att förhindra eventuell produktkontaminering.

4.17 Utrustning

- 4.17.1* Utrustning ska vara lämpligt utformad och definierad för avsedd användning. Innan ny utrustning tas i bruk ska överensstämmelse med livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet, autenticitet och kundkrav valideras.
- 4.17.2 För all utrustning och alla redskap som kan ha en inverkan på produkten, ska bevis dokumenteras för att visa överensstämmelse med lagstadgade krav.
Om inga specifika lagstadgade krav finns ska bevis finnas tillgängliga, såsom:
- certifikat om överensstämmelse (certificate of conformity)
 - tekniska specifikationer
 - tillverkarens självdeklaration
- för att visa att de är lämpliga för avsett bruk.
- 4.17.3 Utrustning ska vara placerad på ett sätt som möjliggör effektiv rengöring, desinfektion och underhåll.
- 4.17.4 All produktutrustning ska vara i sådant skick att den inte äventyrar livsmedelssäkerheten och produktkvaliteten.
- 4.17.5 Vid förändringar av utrustningen ska processens egenskaper granskas för att säkerställa att livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet, autenticitet och kundkrav uppfylls.

4.18 Spårbarhet

- 4.18.1* **KO nr 7: Ett spårbarhetssystem ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas. Spårbarhetssystemet ska göra det möjligt att identifiera produktpartier och deras förhållande till partier av råvaror och förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel och/eller material som innehåller lagstadgad och/eller relevant information om livsmedelssäkerhet. Spårbarhetssystemet ska inkludera all relevant dokumentation om:**
- mottagande
 - bearbetning i alla steg
 - användning av omarbetning (rework)
 - distribution.
- Spårbarheten ska säkerställas och dokumenteras fram till leverans till kund.**
- 4.18.2* Spårbarhetssystemet, inklusive massbalansen, ska testas minst en gång under en 12-månadersperiod eller närhelst betydande förändringar inträffar. Spårbarhetstestet/-testen ska återspegla komplexiteten i företagets produktsortiment. Dokumentation från testet/testen ska verifiera spårbarhet uppströms och nedströms (från levererade produkter till råvaror och vice versa).
- 4.18.3 Spårning från de färdiga produkterna till råvarorna och till kunderna ska utföras inom högst fyra (4) timmar. Testresultat, inklusive den tid det tar att erhålla informationen, ska registreras och vid behov ska åtgärder vidtas. Tidsramarna ska överensstämma med kundkrav, om dessa kräver mindre än fyra (4) timmar.
- 4.18.4 Märkning av halvfabrikat eller färdiga produktpartier ska göras direkt vid förpackningstillfället för att säkerställa tydlig spårbarhet av varor. Om varor märks vid ett senare tillfälle ska de tillfälligt lagrade varorna ha en särskild partimärkning. Hållbarhet (t.ex. bäst före-datum) för märkta varor ska fastställas utifrån den ursprungliga produktionsbatchen.

- 4.18.5 Om kunden kräver det, ska identifierbara representativa prover (referensprover) av parti- eller batchnumret lagras på lämpligt sätt och bevaras tills utgången av "sista förbrukningsdag" eller "bäst före"-datum för de färdiga produkterna och, om nödvändigt, under en bestämd period efter detta datum.

4.19 Kontroll av allergener

- 4.19.1 För alla råvaror ska en riskbedömning genomföras för att identifiera deklaraationspliktiga allergener, inklusive oavsiktlig eller tekniskt oundviklig korskontaminering av allergener som enligt lag måste deklarerarar, samt spår av dessa. Denna information ska vara tillgänglig och relevant för det land eller de länder där de färdiga produkterna säljs och ska dokumenteras och hållas uppdaterad för alla råvaror. Det ska finnas en löpande uppdaterad förteckning över alla råvaror som innehåller allergener som används i lokalerna. Förteckningen ska också identifiera alla blandningar och recept där råvaror som innehåller allergener tillsätts.

- 4.19.2* Riskbaserade åtgärder ska implementeras och upprätthållas från mottagande till leverans, för att säkerställa att potentiell korskontaminering av produkter med allergener minimeras. De potentiella riskerna för korskontaminering ska beaktas och relateras till, som ett minimum:

- miljö
- transporter
- lagring
- råvaror
- personal (inklusive entreprenörer och besökare).

Implementerade åtgärder ska övervakas.

- 4.19.3 Färdiga produkter som innehåller allergener som kräver deklaration ska deklarerarar i enlighet med lagstadgade krav. Oavsiktlig eller tekniskt oundviklig korskontaminering av allergener och spår av allergener som enligt lag måste deklarerarar, ska märkas ut. Beslutet ska vara riskbaserat. Den potentiella korskontamineringen med allergener från råvaror som hanteras/bearbetas i företaget ska också beaktas vid märkning av produkten.

4.20 Livsmedelsbedrägeri (food fraud)

- 4.20.1 Ansvarsfördelningen för en sårbarhetsbedömning och kontrollplan för livsmedelsbedrägerier ska vara definierad. Den eller de ansvariga personerna ska ha lämplig specifik kunskap.

- 4.20.2* En dokumenterad bedömning av sårbarheten för livsmedelsbedrägerier, inklusive bedömningskriterier, ska dokumenteras, implementeras och hållas uppdaterad. Sårbarhetsbedömningen ska täcka alla råvaror, ingredienser, förpackningsmaterial och utlagda processer för att fastställa riskerna för bedräglig verksamhet, såsom substitution, felmärkning, manipulering eller förfälskning.

- 4.20.3 En plan för att motverka livsmedelsbedrägerier ska dokumenteras, implementeras och hållas uppdaterad med hänvisning till sårbarhetsbedömningen, och ska omfatta test- och övervakningsmetoder.

- 4.20.4* Sårbarhetsbedömningen ska ses över minst en gång inom en 12-månadersperiod eller närhelst betydande förändringar sker. Vid behov ska planen för att motverka livsmedelsbedrägerier revideras/ uppdateras i enlighet med detta.

4.21 Food defence / Skydd mot yttre hot och sabotage

- 4.21.1 Ansvaret för food defence / skydd mot yttre hot och sabotage ska definieras. Den eller de ansvariga personerna ska ha lämplig specifik kunskap.
- 4.21.2* En rutin och en plan för food defence ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för att identifiera potentiella hot och definiera åtgärder för food defence. Detta ska inkludera, som ett minimum:
- lagstadgade krav
 - identifiering av kritiska områden och/eller praxis och policy för tillträde för anställda
 - besökare och entreprenörer
 - hur man hanterar externa inspektioner och tillsynsbesök
 - andra lämpliga kontrollåtgärder.
- 4.21.3 Planen för food defence ska effektivitetstestas och ses över minst en gång inom en 12-månadersperiod eller närhelst betydande förändringar inträffar.

5 Mätningar, analyser, förbättringar

5.1 Interna revisioner

- 5.1.1* KO nr 8: Ett effektivt internrevisionsprogram ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas och ska som ett minimum säkerställa att alla krav i IFS Standard revideras. Denna aktivitet ska planeras inom en 12-månadersperiod och dess genomförande får inte överstiga 15 månader. Företaget ska ha en riskbedömning, där aktiviteter som är kritiska för livsmedelssäkerhet och produktkvalitet ska revideras oftare. Det ska även gälla för externa lagerlokaler som ägs eller hyrs av företaget.
- 5.1.2 Revisorerna ska vara kompetenta och oberoende av den avdelning som revideras.
- 5.1.3 Internrevisioner ska dokumenteras och resultaten kommuniceras till den högsta ledningen och till personer som ansvarar för de berörda aktiviteterna. Överensstämmelser, avvikelser och allvarliga avvikelser ska dokumenteras och meddelas till berörda personer.

5.2 Inspektioner på plats i anläggningen / Fabriksinspektioner

- 5.2.1* Inspektioner av anläggning och fabrik ska planeras och utföras för vissa områden, såsom till exempel:
- konstruktionsmässig status för produktions- och lagerlokaler
 - utomhusytor/externa områden

- produktkontroll under tillverkningen/bearbetningen
- hygien under tillverkningen/bearbetningen och inom infrastrukturen
- faror med främmande föremål
- personlig hygien.

Inspektionsfrekvensen ska baseras på risk och på tidigare resultat.

5.3 Validering och kontroll av processer

- 5.3.1 Kriterierna för processvalidering och processtyrning ska definieras.
- 5.3.2 Processparametrar (temperatur, tid, tryck, kemiska egenskaper, etc.) som är väsentliga för att säkerställa livsmedelssäkerhet och produktkvalitet ska övervakas, registreras kontinuerligt och/eller med lämpliga intervall och skyddas mot obehörig åtkomst och/eller ändring.
- 5.3.3* All omarbetsningsverksamhet ska valideras, övervakas och dokumenteras. Denna verksamhet ska inte påverka kraven på livsmedelssäkerhet och produktkvalitet.
- 5.3.4 Rutiner ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för omedelbar anmälan, registrering och övervakning av fel på utrustning samt processavvikelser.
- 5.3.5 Processvalidering ska utföras med hjälp av insamlad data som är relevant för livsmedelssäkerheten och processerna. Om väsentliga ändringar sker ska en förnyad validering utföras.

5.4 Kalibrering, justering och kontroll av utrustning för mätning och övervakning

- 5.4.1* Mät- och övervakningsutrustning som krävs för att säkerställa överensstämmelse med kraven på livsmedelssäkerhet och produktkvalitet ska identifieras och registreras. Dess kalibreringsstatus ska registreras. Utrustning för mätning och övervakning ska vara juridisk godkänd, om det krävs enligt gällande relevant lagstiftning.
- 5.4.2* Alla mätinstrument ska kontrolleras, övervakas, justeras och kalibreras med bestämda intervall, i enlighet med definierade, erkända standarder/metoder och inom relevanta gränser för processparametervärdena. Resultatet ska dokumenteras.
- 5.4.3 All mätutrustning ska uteslutande användas för sina definierade ändamål. Om mätresultaten eller anordningens status indikerar ett fel, ska anordningen i fråga omedelbart repareras eller bytas ut. Om ett fel har konstaterats ska inverkan på processer och produkter bedömas för att fastställa om avvikande produkter har bearbetats/tillverkats.

5.5 Övervakning av kvantitetskontroll

- 5.5.1* Kriterier för överensstämmelse vid kontroll av partiets kvantitet ska definieras. Ett system avseende frekvens och metodik för kvantitetskontroll ska implementeras och upprätthållas, för att uppfylla de lagstadgade kraven i destinationslandet/-länderna och krav i kundspecifikationer.

- 5.5.2 Övervakning av kvantitetskontroll ska implementeras och registreras enligt en provtagningsplan som säkerställer en korrekt representation av det tillverkade partiet. Resultaten av denna övervakning ska överensstämma med definierade kriterier för alla produkter redo att levereras.

5.6 Produkttestning och miljöövervakning

- 5.6.1* Test- och övervakningsplaner för interna och externa analyser ska dokumenteras och implementeras och ska vara riskbaserade för att säkerställa att produktsäkerhet, kvalitet, legalitet, autenticitet och specifika kundkrav uppfylls. Planerna ska omfatta minst följande:
- råvaror
 - halvfabrikat (om tillämpligt)
 - färdiga produkter
 - förpackningsmaterial
 - kontaktytor på processutrustning
 - relevanta parametrar för miljöövervakning.
- Alla testresultat ska registreras.
- 5.6.2* Baserat på risk ska kriterierna för miljöövervakningsprogrammet dokumenteras, implementeras och upprätthållas.
- 5.6.3* Analyser som är relevanta för livsmedelssäkerhet ska helst utföras av laboratorier med lämpliga ackrediterade program/metoder (ISO/IEC 17025). Om analyserna utförs internt eller av ett laboratorium utan lämpliga ackrediterade program/metoder, ska resultaten dubbelkontrolleras med testresultat från laboratorier som är ackrediterade för dessa program/metoder (ISO/IEC 17025) minst en gång under en 12-månadersperiod, eller närhelst betydande förändringar sker.
- 5.6.4 Rutinen ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för att säkerställa tillförlitligheten hos resultaten från interna analyser, baserade på officiellt erkända analysmetoder. Detta ska visas genom ringtester eller andra likvärdiga tester.
- 5.6.5 Analysresultaten ska utvärderas i rätt tid av kompetent personal. Omedelbara korrigeringar ska implementeras för otillfredsställande resultat. Baserat på risker och krav enligt lag ska frekvensen för granskning av test- och övervakningsplanens resultat fastställas för att identifiera trender. När otillfredsställande trender identifieras ska inverkan på processer och produkter samt behovet av åtgärder bedömas.
- 5.6.6 Om interna analyser eller kontroller genomförs, ska dessa utföras i enlighet med definierade rutiner, av kompetent och godkänd personal, i definierade områden eller laboratorier, med användning av lämplig utrustning.
- 5.6.7 För övervakning av den färdiga produktens kvalitet ska interna organoleptiska tester utföras. Dessa tester ska vara i överensstämmelse med specifikationer och relaterade till inverkan på respektive parametrar för produktens egenskaper. Resultaten av dessa tester ska dokumenteras.
- 5.6.8 Test- och övervakningsplanen ska regelbundet ses över och uppdateras, baserat på resultat, förändringar i lagstiftningen eller frågor som kan ha inverkan på produktsäkerhet, kvalitet, legalitet och autenticitet.

5.7 Frisläppande av produkt

- 5.7.1* En rutin för karantän (blockering/spärrning) ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för att säkerställa att endast råvaror, halvfabrikat och färdiga produkter samt förpackningsmaterial, som uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet, autenticitet och kundkrav, bearbetas och levereras.

5.8 Hantering av klagomål från myndigheter och kunder

- 5.8.1* En rutin ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för hantering av produktklagomål och av alla skriftliga anmärkningar från de behöriga myndigheterna – inom ramarna för den offentliga kontrollen – alla föreskrivna åtgärder eller åtgärder som ska vidtas när avvikelser identifieras.
- 5.8.2* Alla klagomål ska registreras, vara lättillgängliga och bedömas av kompetent personal. Om det är motiverat ska lämpliga åtgärder vidtas omedelbart.
- 5.8.3 Klagomål ska analyseras i syfte att genomföra åtgärder för att undvika att avvikelser upprepas.
- 5.8.4 Resultaten av analysen av klagomålsdata ska göras tillgängliga för relevanta ansvariga personer.

5.9 Hantering av produktåterkallelser, tillbakadragande av produkter och incidenter

- 5.9.1* KO nr 9: En effektiv rutin ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för hantering av återkallelser, tillbakadraganden, incidenter och potentiella nödsituationer med inverkan på livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, legalitet och autenticitet. Rutinen ska som minimum inkludera:
- tilldelning av ansvarsområden
 - utbildning av ansvariga personer
 - beslutsprocessen
 - nomineringen av en person, som är auktoriserad av företaget och permanent tillgänglig, för att inleda den nödvändiga processen i rätt tid
 - en uppdaterad kontaktlista för larm, inklusive kundinformation, källor för juridisk rådgivning, och tillgängliga kontakter
 - en kommunikationsplan som omfattar kunder, myndigheter och i förekommande fall konsumenter.
- 5.9.2* Rutinen ska testas internt vad avser återkallande/tillbakadragande, genom att täcka hela processen. Denna aktivitet ska planeras inom en 12-månadersperiod och dess genomförande får inte överstiga 15 månader. Resultatet av testet ska granskas för kontinuerlig förbättring.

5.10 Hantering av avvikande produkter

- 5.10.1* En rutin ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för hantering av alla avvikande råvaror, halvfabrikat, färdiga produkter, tillverkningsutrustning och förpackningsmaterial. Denna ska inkludera, som ett minimum:
- definierade ansvarsområden
 - rutiner för isolering/karantän
 - riskbedömning
 - identifiering inklusive märkning
 - beslut om vidare användning som frisläppande, omarbetning/-processning, blockering, karantän, kassation/bortskaffande.
- 5.10.2 Rutinen för hantering av avvikande produkter ska förstås och tillämpas av alla berörda anställda.
- 5.10.3 Om avvikande produkter identifieras ska omedelbara åtgärder vidtas för att säkerställa att kraven på livsmedelssäkerhet och produktkvalitet efterlevs.
- 5.10.4 Färdiga produkter (inklusive förpackningar) som inte uppfyller fastställd specifikation ska inte släppas ut på marknaden med aktuell märkning, om inte ett skriftligt godkännande från varumärkesägaren finns.

5.11 Hantering av avvikelser, korrigeringar och korrigerande åtgärder

- 5.11.1* En rutin för hantering av korrigeringar och korrigerande åtgärder ska dokumenteras, implementeras och upprätthållas för registrering, analys och kommunikation till berörda personer, beträffande avvikelser och avvikande produkter, med målet att stänga avvikelse och undvika upprepningar genom korrigerande åtgärder. Detta ska innebära en grundorsaksanalys, åtminstone för avvikelser som rör säkerhet, legalitet, autenticitet och/eller upprepning av avvikelser.
- 5.11.2 Om avvikelser identifieras ska korrigeringar genomföras.
- 5.11.3* **KO nr 10: Korrigerande åtgärder ska vara formulerade, dokumenterade och implementerade så snart som möjligt för att undvika att ytterligare avvikelser uppstår. Ansaret och tidsplanerna för de korrigerande åtgärderna ska vara definierade.**
- 5.11.4 Effektiviteten av implementerade korrigeringar och korrigerande åtgärder ska utvärderas och resultaten av utvärderingen dokumenteras.

DEL 3

0	Inledning	82
1	Krav för ackrediteringsorgan	82
2	Krav på certifieringsorgan	84
3	Krav på IFS Food-revisorer, granskare, internutbildare och bevitnande revisorer	87



DEL 3

Krav för ackrediteringsorgan, certifieringsorgan och revisorer

IFS:s ackrediterings- och certifieringsprocess

0 Inledning

IFS-certifieringen är en certifiering av produkter och processer. Alla inblandade parter ska följa de internationella regler och IFS-specifika krav som beskrivs i detta dokument. Denna del av IFS Standard behandlar huvudsakligen de krav som gäller för ackrediteringsorgan, certifieringsorgan och revisorer.

1 Krav för ackrediteringsorgan

1.1 Allmänna krav

Ackrediteringsorganen ska uppfylla kraven i ISO/IEC 17011 *“Bedömning av överensstämmelse—Allmänna krav för ackrediteringsorgan som ackrediterar organ för bedömning av överensstämmelse”*, och ska ha signerat MLA (Multilateral Agreement) för produktcertifiering av IAF (International Accreditation Forum).

För att säkerställa en interaktiv kommunikation ska ackrediteringsorgan utse en IFS-kontaktperson inom sin organisation.

1.2 Utbildning av ackrediteringskommittén (eller behörig person)

I allmänhet ska relevant personal från ackrediteringsorgan som är engagerade i aktiviteter gällande IFS-ackreditering ha tillräcklig kunskap om IFS Food Standard, tillhörande normativa dokument samt om livsmedelsindustrin.

Ackrediteringsbeslut kan endast fattas efter rekommendation av en behörig person eller en ackrediteringskommitté. Den ansvariga personen, eller minst en medlem av ackrediteringskommittén, ska ha deltagit i en IFS-utbildning (*“Train the Trainer”*-kurs (TTT-kurs)) – som anordnas av IFS eller ska kunna visa en likvärdig kunskapsnivå. Om det rör sig om en kommitté ska den utbildade personen förse övriga medlemmar i ackrediteringskommittén med all nödvändig information. Denna information baseras på huvudpunkterna i *“Train the Trainer”*-kursen med särskild betoning på del 1 (certifieringsprotokoll för IFS Food), del 3 (krav för ackrediteringsorgan, certifieringsorgan och revisorer) och del 4 (revisionsrapport, certifikat) av IFS Food Standard, IFS Food Doctrine samt examinationsprocessen för IFS-revisorer.

1.3 Kompetens för ackrediteringsorganets bedömare

Bedömare från ackrediteringsorganen ansvarar för att:

- Följa med IFS Food-revisorerna under registrerade IFS Food-revisioner (ackrediteringsorganets fältbedömning/fältbevisning)
- Granska certifieringsorganets huvudkontor (bedömning av huvudkontor)

enligt ISO/IEC 17065:2012 och IFS-specifika krav.

I allmänhet ska bedömaren/bedömarna ha praktisk kunskap om ISO/IEC 17065:2012 och IFS normativa dokument (IFS Food Standard och IFS Food Doctrine). Den person vid ackrediteringsorganet som ansvarar för IFS:s standarder kan delta i IFS:s officiella utbildningar/konferenser för certifieringsorgan/möten för ackrediteringsorgan för att utbilda bedömare internt.

Bevittnande bedömare ska, som ett minimum:

- Kunna uppvisa praktiska kunskaper om IFS (t.ex. genom att delta i den årliga IFS-konferensen för certifieringsorgan, IFS:s kalibreringsutbildning eller IFS Train the Trainer-kurs; eller genom att utbildas internt av en ledare för ackrediteringsorganet som har deltagit i IFS:s utbildningar/konferens för certifieringsorgan)
- Ha deltagit i en HACCP-kurs
- Ha minst två (2) års erfarenhet från livsmedelsindustrin.

Bedömare av huvudkontor ska som ett minimum:

- Ha detaljerad kunskap om gällande versioner av IFS:s normativa dokument.

1.4 Frekvens för bedömning av certifieringsorgan

Den första bedömningen av certifieringsorganet ska omfatta en bedömning av huvudkontoret (med granskning av minst en fullständig certifieringsprocess för IFS Food) samt minst en bedömning i fält.

Certifieringsorganet får utföra max tio (10) IFS Food-revisioner och verka i max ett år innan de uppnår ackreditering för IFS Food. I detta fall ska minst en av IFS-revisionerna bedömas av ackrediteringsorganet (fältbedömning) och alla IFS-revisioner (inklusive minst en fullständig certifieringsprocess) ska granskas av ackrediteringsorganet under den första bedömningen av huvudkontoret.

Under en omackreditering ska en bedömning av huvudkontoret (med granskning av minst en fullständig certifieringsprocess) och en fältbedömning utföras.

Under övervakningen av ackrediteringscykeln ska följande antal bedömningar utföras:

- Minst en bedömning av huvudkontoret per år
- Minst en fältbedömning vartannat år. Vid fältbedömningar ska hänsyn tas till IFS:s olika produktkategorier

Obs: En flexibilitet på maximalt tre (3) månader kan tillåtas för intervallet mellan två (2) bedömningar, enligt bestämmelserna för ackrediteringsorgan.

Under bedömningarna av huvudkontoret ska minst följande dokumentation tas stickprov på och bedömas:

- För certifieringsorgan med upp till 200 certifikat: minst tre (3) akter från IFS Food-certifierade anläggningar
- För certifieringsorgan med upp till 400 certifikat: minst fem (5) akter från IFS Food-certifierade anläggningar.

För varje ytterligare antal certifikat upp till 200, minst en ytterligare akt från IFS Food-certifierade anläggningar.

- För certifieringsorgan med upp till 10 revisorer: minst tre (3) revisorsakter
- För certifieringsorgan med upp till 20 revisorer: minst fem (5) revisorsakter.

För varje ytterligare antal revisorer upp till 20, minst en ytterligare revisorsakt.

I urvalet av revisorsakter ska tillräcklig hänsyn tas till användningen av icke-exklusiva revisorer. Vid på varandra följande fältbedömningar ska ackrediteringsorganet, om detta är möjligt, välja olika IFS Food-revisorer från certifieringsorganet för att täcka olika kategorier.

1.5 Ackreditering av ett internationellt verksamt certifieringsorgan

Bedömningar av huvudkontor och bedömningar i fält ska täcka certifieringsorganets typiska verksamhet (inklusive internationell verksamhet och "critical locations"). Om ackrediteringsorganet lägger ut revisioner på underleverantörer, ska underleverantören vara signatär av IAF:s multilaterala avtal för ISO/IEC 17065:2012. Dokumentet IAF MD 12:2016 Accreditation Assessment of Conformity Assessment Bodies with Activities in Multiple Countries ska gälla.

1.6 Villkor för att få tillbaka ackreditering efter återkallande eller avstängning

Om ackrediteringsorganet beslutar att dra tillbaka eller avbryta ackrediteringen, ska certifieringsorganen upphöra med att utföra IFS-revisioner och utfärda IFS-certifikat. För att återfå ackrediteringen gäller samma villkor som när ackrediteringen erhöles första gången. Om ackrediteringen tillfälligt dras in förbehåller sig IFS rätten att vidta ytterligare åtgärder kopplade till att upphäva indragningen av certifieringsorganets ackreditering.

2 Krav på certifieringsorgan

Certifieringsorgan som avser att utföra IFS Food-revisioner ska uppfylla följande regler.

2.1 Avtal med IFS Management GmbH

Certifieringsorganet ska ha undertecknat IFS:s ramavtal innan det är auktoriserat att utföra IFS-revisioner (inklusive den/de första revisionerna under ackrediteringsprocessen). Certifieringsorganet ska visa att de aktivt ansöker om ackreditering för IFS Food enligt ISO/IEC 17065:2012. Som en del av IFS:s ramavtal, är certifieringsorganet skyldigt att skicka minst en deltagare till den årliga IFS-konferensen för certifieringsorgan. Denna person ska antingen vara IFS Standard-ansvarig, den godkända IFS-internutbildaren eller en officiellt utsedd ställföreträdare för dessa, och ska tala flytande engelska.

2.2 Ackrediteringsprocess för IFS enligt ISO/IEC 17065:2012

Certifieringsorganet ska vara ackrediterat för IFS Food enligt ISO/IEC 17065:2012 av ett IAF-erkänt ackrediteringsorgan. Certifieringsorgan som håller på att ackrediteras får anordna högst tio (10) revisioner inklusive fältbedömningar innan de har uppnått ackrediteringsstatus. Alla revisioner (inklusive minst en fullständig certifieringsprocess) ska granskas av ackrediteringsorganet under den första bedömningen av huvudkontoret.

Obs: Om ackrediteringen för IFS Food enligt ISO/IEC 17065:2012 dras in tillfälligt eller varaktigt, ska hela certifieringsprocessen avbrytas och certifieringsorganet får inte längre utfärda IFS-certifikat. Från den dag då ackrediteringen dras in kan certifieringsorganet inte utfärda några IFS-certifikat, inte ens för revisioner som redan har utförts men som fortfarande befinner sig i certifieringsprocessen (rapportgranskning, certifieringsbeslut etc.).

2.3 Rutin för klagomål och överklaganden

Certifieringsorganet ska ha dokumenterade rutiner för att behandla och lösa överklaganden mot resultatet av en IFS-revision. Dessa rutiner ska vara oberoende av den enskilda revisorn och ska behandlas av certifieringsorganets högsta ledning. Överklaganden ska avslutas inom 20 arbetsdagar efter det att informationen tagits emot från den reviderade anläggningen.

Certifieringsorganet ska ha dokumenterade rutiner för hantering av inkomna klagomål från företagen och andra berörda parter. Ett brev som bekräftar att klagomålet tagits emot ska utfärdas senast efter fem (5) arbetsdagar. Ett första svar ska ges inom tio (10) arbetsdagar efter det att klagomålet togs emot. Efter en fullständig och grundlig utredning av klagomålet ska ett fullständigt skriftligt svar ges.

Principerna för hanteringen av klagomål som inkommer till IFS beskrivs i IFS:s ramavtal med certifieringsorgan:

- Om klagomålet avser kvaliteten på IFS-revisioner eller innehållet i IFS-revisionsrapporter, kräver IFS att certifieringsorganet ger ett utlåtande om orsaken och åtgärder för att åtgärda problemet inom tio (10) arbetsdagar.
- Om klagomålet avser administrativa fel, t.ex. i IFS-revisionsrapporter, på IFS-certifikat eller i IFS Database, ber IFS certifieringsorganet att ge ett utlåtande och åtgärda problemet inom fem (5) arbetsdagar. Utlåtandet ska utfärdas skriftligen, per e-post eller post.

2.4 Beslut om certifiering

Beslut om certifiering kan endast fattas efter rekommendation av en behörig person eller en certifieringskommitté (tabell 8). Vidare kan beslutet endast fattas av en annan person än den som utfört revisionen.

Tabell 8: Funktioner och krav relaterade till certifieringsbeslutsprocessen

Funktion	Profil/krav	Ytterligare krav
Teknisk rapportgranskning och rekommendation för certifieringsbeslut	Av en utsedd person från certifieringsorganet som är godkänd som IFS Food-revisor eller som renodlad IFS Food-granskare	Detta får inte vara samma person som utförde revisionen. Granskningen ska dokumenteras.
Certifieringsbeslut	Av certifieringsorganet (certifieringsorganet ska behålla befogenheten för sina beslut om certifiering)	Certifieringsbeslutet fattas efter rekommendation av en behörig person. Beslutet ska fattas av certifieringsorganet, antingen av en utsedd person som uteslutande arbetar för certifieringsorganet eller av en kommitté, utan inblandning av den person som utförde revisionen.

2.5 Byte av certifieringsorgan

Om ett certifieringsorgan beslutar att överföra sin certifieringsverksamhet till ett annat, ska det nya certifieringsorganet verifiera alla nuvarande IFS-certifikat för att besluta om ytterligare åtgärder (t.ex. indragning av nyligen utfärdade certifikat eller ytterligare IFS-omcertifieringsrevisioner) kommer att krävas.

2.6 Certifieringsorganens ansvar för IFS revisorer, granskare, internutbildare och bevitnande revisorer

Certifieringsorganet ska säkerställa att ISO/IEC 17065:2012 och IFS:s ramavtal efterlevs.

Det är certifieringsorganets ansvar att säkerställa att det finns processer för att övervaka att samtliga revisorers kompetens håller sig på den nivå som krävs enligt IFS Standard. Därför har certifieringsorgan följande ansvar:

- Hantera bevitnade revisioner/fältbedömningar (av ackrediteringsorgan, integritetsprogram och certifieringsorgan genom övervakningsprogrammet och sign off-revisioner).
- Säkerställa att revisorer eller revisionsteam är kvalificerade för hela omfattningen av revisionen och kan tillämpa relevanta lagar, förordningar, IFS-krav och certifieringsorganets egna regler.
- Upprätthålla revisorernas kompetens (genom kontinuerlig övervakning av certifieringsorganet) och övervaka varje revisors prestation genom en bevitnad revision minst en gång vartannat år (se mer information i kapitel 3.1.5, del 3). All information som rör uppfyllandet av kraven för bibehållande av godkännande ska hållas uppdaterad i IFS Database.
- Bevitna revisorer som redan är IFS-revisorer men är nya för certifieringsorganet när de börjar utföra IFS-revisioner för dem (denna bevitnade revision kan räknas som den ordinarie övervakande bevitningen så att nästa ordinarie bevitning kommer att utföras under det andra året).
- Säkerställa att revisorer agerar opartiskt (t.ex. inte agerar i strid med IFS:s regler, inte har agerat som konsult eller på uppdrag av de företag som revideras under de senaste två (2) åren).

- Säkerställa att ingen revisor utför fler än tre (3) på varandra följande IFS Food-revisioner på samma produktionsanläggning (gäller endast fullständiga revisioner, oavsett tiden som gått mellan dem; detta gäller inte uppföljande revisioner, tilläggsrevisioner eller revisioner som revisorn har deltagit i som trainee).
- Säkerställa att alla revisorer och granskare har ett giltigt avtal med certifieringsorganet.
- Se till att det för varje revision finns en undertecknad bekräftelse från revisorn, där följande framgår:
 - att alla bestämmelser som definierats av certifieringsorganet följs, inklusive konfidentialitet och oberoende från kommersiella och andra intressen
 - att ingen intressekonflikt föreligger, inklusive en försäkran om att revisorn inte har eller har haft någon anknytning till företaget som revideras, för tillfället eller under de två (2) senaste åren.

Denna bekräftelse kan täckas av en allmän bekräftelse från en revisor som arbetar som fast anställd för certifieringsorganet.

- Säkerställa att minst en av certifieringsorganets medarbetare ansvarar för certifieringsorganets interna IFS-utbildningar. Denna godkända IFS-internutbildare ska ha deltagit i TTT-kursen som IFS anordnar.

Obs: För ett certifieringsorgan som startar IFS-aktiviteter kan den interna utbildningen på begäran organiseras av IFS

- Anordna 16 timmars internutbildning för IFS-revisorer och granskare varje år, i syfte att utbyta erfarenheter, kalibrera och uppdatera kunskap om relevanta lagstadgade krav etc. Innehållet ska inkludera delar av IFS GAP Guideline. IFS-utbildaren ansvarar för utbildningens innehåll och ska leda åtminstone en del av utbildningen. Ämnen som lagstiftning, revisionsmetoder och uppdateringar vad gäller livsmedelssäkerhet kan vara desamma som för andra GFSI-erkända standarder för livsmedelssäkerhet. Av de 16 timmarna av utbildning ska minst en heldag genomföras som fysiskt möte. Övriga åtta (8) timmars utbildning kan antingen äga rum på plats genom fysiska möten eller online, så länge utbildningen ägnas åt IFS. Listan med underskrifter, dagordningen och utbildningsmaterialet ska finnas tillgängliga på begäran.
- Vara fullt medveten om bestämmelserna för examination/prov som tillhandahålls av IFS och finns tillgängliga på IFS:s hemsida.
- Säkerställa att revisionsrapporten och tillhörande dokumentation inklusive revisorns anteckningar förvaras tryggt och säkert under en period av fem (5) år.

Certifieringsorganet ansvarar för att utse en revisor eller ett revisionsteam med motsvarande produktkategorier och processtekniska kategorier, språk, kompetens etc. för varje IFS-revision.

Varje certifieringsorgan ska ha minst en kontrakterad revisor, en kontrakterad granskare, en godkänd IFS-internutbildare och en IFS-ansvarig person (kontaktperson för IFS). Vid eventuella ändringar ska certifieringsorganet informera IFS.

3 Krav på IFS Food-revisorer, granskare, internutbildare och bevittnande revisorer

Certifieringsorganen ska se till att de specifika roller och funktioner som certifieringsorganets personal har överensstämmer med följande regler.

3.1 Krav för IFS Food-revisorer

IFS-revisorer kan arbeta på exklusiv basis för enbart ett certifieringsorgan eller på icke-exklusiv basis för ett eller flera certifieringsorgan.

Exklusiva revisorer ska ha lämnat all relevant information om sin kompetens till certifieringsorganet och certifieringsorganet ska ha bedömt och bekräftat denna kompetens innan personen registreras som ny exklusiv revisor i IFS Database.

Icke-exklusiva revisorer ansvarar helt för sin ansökan som IFS-revisor och ska registrera sig som nya icke-exklusiva revisorer i IFS Database. Kompetenserna för nya icke-exklusiv revisorer bedöms direkt av IFS Auditor Management genom en granskning av revisorernas digitala CV.

3.1.1 Godkännandeprocess för revisorer

I allmänhet ska revisorn uppfylla kraven i kapitel 7.2.2 och 7.2.3 i ISO/IEC 19011.

För en exklusiv revisor ska avtalet, som inkluderar de krav som beskrivs i avsnitt 2.6, undertecknas med certifieringsorganet (se ISO/IEC 17065:2012) innan ansökan om IFS-examination görs.

För en icke-exklusiv revisor kan avtalet med ett eller flera certifieringsorgan undertecknas efter IFS-examinationen.

Alla revisorer ska ha godkänt "General terms and licensing conditions of IFS Management GmbH for IFS Auditors" och "Integrity Program rules for Auditors".

3.1.2 Allmänna krav för revisorer vid ansökan till IFS-examinationen

Kandidater som ansöker om kvalificering som IFS-revisorer ska uppfylla följande minimikrav och tillhandahålla bevis på att dessa uppfylls i sina ansökningshandlingar. CV måste skickas in via IFS Database.

a) Utbildning

En livsmedelsrelaterad eller biovetenskaplig examen (minst en kandidatexamen eller motsvarande) eller minst en framgångsrikt avslutad livsmedelsrelaterad professionell högre utbildning.

b) Arbetslivserfarenhet

Minst tre (3) års arbetslivserfarenhet på heltid från livsmedelsindustrin, inklusive följande funktioner: funktion förknippad med livsmedelsproduktionsaktiviteter (t.ex. kvalitetssäkring, livsmedelssäkerhet, forskning och utveckling) i livsmedelsindustrin eller detaljhandeln; livsmedelssäkerhetsrevision och/eller livsmedelssäkerhetsinspektion och/eller -tillsyn.

Erfarenhet från konsultverksamhet inom livsmedelsproduktionsverksamhet kan räknas som maximalt ett års arbetslivserfarenhet, om det kan styrkas genom kundavtal, fakturor, beställningar eller bekräftelser.

c) Kvalifikationer

Kandidaten ska ha:

- Deltagit i en erkänd lead auditor-utbildning (t.ex. IFS, IRCA) med en längd på minst 40 timmar.
- Deltagit i en utbildning i livsmedelshygien och HACCP, som varat i minst två (2) dagar/16 timmar.

d) Allmän revisionserfarenhet

- **Om kandidaten har erfarenhet av revision:** Minst sju (7) fullständiga livsmedelssäkerhetsrevisioner (GFSI-erkända certifieringar för livsmedelssäkerhet och/eller erkända andrapartsrevisioner) och/eller IFS Progress-revisioner (intermediär nivå eller minst åtta (8) timmars revisionstid) ska ha utförts av revisorn inom industriell livsmedelsframställning under de senaste fem (5) åren (enligt "Positive list of recognisable audit experience for IFS Food" som IFS håller tillgänglig för certifieringsorganen).
- **Om kandidaten saknar revisionserfarenhet:** Om kandidaten saknar egen revisionserfarenhet ska kandidaten delta i sju (7) revisioner av IFS Food eller någon fullständig livsmedelssäkerhetsrevision (GFSI erkänd certifieringsstandard för livsmedelssäkerhet och/eller erkänd andrapartsrevision) och/eller IFS Progress Food-revision, intermediär nivå eller minst åtta (8) timmars revisionstid, enligt "Positive list of recognisable audit experience for IFS Food" som IFS håller tillgänglig för certifieringsorganen). Kandidaten ska delta passivt i de två (2) första revisionerna som tyst observatör (skuggning). Under revision tre (3) till sju (7) ska kandidaten delta aktivt i revisionen under överinseende och ansvar av en erfaren revisionsledare. Traineen och revisionsledaren får aldrig skiljas åt under revisionerna. Revisionsplanerna för revisionerna tre (3) till sju (7) ska återspegla de delar som traineen reviderar. Dessa planer ska på begäran göras tillgängliga för IFS
- **Kombination av revisionserfarenhet och avsaknad av revisionserfarenhet:** En kombination av egen revisionserfarenhet och revisioner som trainee är möjlig så länge de ovan nämnda kraven på typ av revision och handledning under trainee-revisioner uppfylls.
- **För alla kandidater:** Revision nummer åtta (8) och nio (9) ska vara en fullständig IFS Food-revision där aktivt deltagande som trainee under överinseende och ansvar av en IFS-godkänd revisor krävs. Revisionsplanerna för dessa revisioner ska återspegla de delar som traineen reviderar. Dessa planer ska på begäran göras tillgängliga för IFS
Revisionerna kan utföras inom alla produktkategorier och processtekniska kategorier och kan användas för att lägga till kategorier till revisorns behörighet.

Revisionerna ska ha utförts på olika produktionsanläggningar, maximalt tre (3) revisioner på samma produktionsanläggning accepteras.

Kandidaten ska ha utfört eller observerat minst två (2) revisioner när han/hon anmäler sig till proven. Revision åtta (8) och nio (9) får endast utföras efter det att kandidaten klarat de allmänna skriftliga och muntliga examinationerna. Den allmänna revisionserfarenheten ska vara avslutad innan sign-off-revisionen utförs.

Hela godkännandeprocessen från godkänt muntligt prov till aktivering i IFS-databasen ska inte ta längre tid än två (2) år.

Tabell 9: Allmän revisionserfarenhet samt sign-off revision

Revision nr/ Bedömning nr	Uppgifter/Roll	Möjlig revision/ Bedömningstyp
1–2 Examination kan avläggas efter revision 1 och 2	Utfört revisioner som revisionsledare eller medrevisor eller deltagande som trainee (inget aktivt deltagande).	Fullständiga livsmedelssäkerhetsrevisioner (GFSI-erkända certifieringsrevisioner av livsmedelssäkerhet och/eller erkända andrapartsrevisioner) och/eller IFS Progress - Food-revisioner (intermediär nivå eller minst åtta (8) timmar) ska ha utförts av revisorn inom industriell livsmedelsframställning eller IFS Food-revision (endast möjligt som trainee)
3–7	Utfört revisioner som revisionsledare eller medrevisor eller aktivt deltagande i revisionerna under övervakning och ansvar av en erfaren revisionsledare	Fullständiga livsmedelssäkerhetsrevisioner (GFSI-erkända certifieringsrevisioner av livsmedelssäkerhet och/eller erkända andrapartsrevisioner) och/eller IFS Progress - Food-revisioner (intermediär nivå eller minst åtta (8) timmar) ska ha utförts av revisorn inom industriell livsmedelsframställning eller IFS Food-revision (endast möjligt som trainee)
Allmänna skriftliga och muntliga examensprov måste vara godkända före revision 8 och 9		
8–9	Aktivt deltagande i IFS-revisioner som trainee under övervakning och ansvar av en IFS-godkänd revisor	IFS Food-revision
10	Revisor under observation vid sign-off-revision (se ordlista)	IFS Food-revision hos ett företag där certifieringens omfattning/scope matchar de produktkategorier och processtekniska kategorier som "revisor under observation" ansöker om

e) Specifik och praktisk kunskap per produktkategori och processteknisk kategori

Kandidaterna ska ha specifik och praktisk kunskap inom olika produktkategorier och processtekniska kategorier (se Bilaga 3).

För produktkategorier:

- Minst ett (1) års arbetslivserfarenhet från livsmedelsindustrin med anknytning till livsmedelsframställning för varje ansökt produktkategori. Erfarenhet från konsultverksamhet inom livsmedelsframställning får räknas som maximalt sex (6) månaders arbetslivserfarenhet, om den kan styrkas genom kundavtal, fakturor, beställningar eller bekräftelser.

ELLER

- Minst fem (5) revisioner per kategori. Revisionerna kan höra till följande kategorier:
 - Revisioner mot GFSI-erkända certifieringssystem för livsmedelssäkerhet (revisioner som trainee accepteras om bevis på närvaro finns)
 - IFS Progress Food-revisioner (intermediär nivå eller minst åtta (8) timmars revisionstid)
 - Andrapartsrevisioner som inkluderar livsmedelssäkerhets- och kvalitetsaspekter, och som kan styrkas med bevis (enligt "Positive list of recognisable audit experience for IFS Food" som IFS håller tillgänglig för certifieringsorganen).

Kandidaten ska ha deltagit i alla steg i revisionerna (revision på plats i anläggningen och revisorns beslutsprocesser på plats). Revisionerna ska helst ha utförts på olika produktionsanläggningar, med högst två (2) revisioner på samma produktionsanläggning.

Om arbetslivserfarenheten eller revisionserfarenheten var för sig inte uppfyller kraven för att ansöka om en processteknisk kategori kan en kombination accepteras (t.ex. sex (6) månaders arbetslivserfarenhet plus tre (3) revisioner, eller likvärdiga kombinationer).

För att godkännas för produktkategori 7 (kombinerade produkter) ska revisorn:

- Ha minst ett års yrkeserfarenhet inom kategorin eller fem (5) GFSI-erkända revisioner av livsmedelssäkerhetscertifieringar inom kategorin och/eller andrapartsrevisioner som omfattar livsmedelssäkerhet och kvalitetsaspekter med bekräftade bevis inom området
OCH
- Vara godkänd för minst en kategori från nummer 1 till 4
OCH
- Dessutom vara godkänd för en kategori från nummer 1 till 6.

För att godkännas för produktkategori 11 (sällskapsdjursfoder) ska revisorn:

- Ha minst ett års yrkeserfarenhet inom kategorin eller fem (5) GFSI-erkända revisioner av livsmedelssäkerhetscertifieringar inom kategorin och/eller andrapartsrevisioner som omfattar livsmedelssäkerhet och kvalitetsaspekter med bekräftade bevis inom området
OCH
- Vara godkänd för produktkategori 1 och 2
OCH
- Ha utbildats i relevant specifik lagstiftning.

För processtekniska kategorier:

- Minst ett års arbetslivserfarenhet från livsmedelsindustrin med anknytning till livsmedelsframställning för varje ansökt processteknisk kategori. Erfarenhet från konsultverksamhet får räknas som högst sex (6) månaders arbetslivserfarenhet, om den kan styrkas genom kundavtal, fakturor, beställningar eller bekräftelser.

ELLER

- Minst fem (5) revisioner per kategori. Revisionerna kan höra till följande kategorier:
 - Revisioner mot GFSI-erkända certifieringssystem för livsmedelssäkerhet (revisioner som trainee accepteras om bevis på närvaro finns)
 - IFS Progress Food-revisioner (intermediär nivå eller minst åtta (8) timmars revisionstid)
 - Andrapartsrevisioner som inkluderar livsmedelssäkerhets- och kvalitetsaspekter, och som

kan styrkas med bevis (enligt "Positive list of recognisable audit experience for IFS Food").

Revisorn ska ha deltagit i alla steg i revisionerna (revision på plats i anläggningen och revisorns beslutsprocesser på plats). Revisionerna ska helst ha utförts på olika produktionsanläggningar, med högst två (2) revisioner på samma produktionsanläggning.

Om arbetslivserfarenheten eller revisionserfarenheten var för sig inte uppfyller kraven för att ansöka om en processteknisk kategori kan en kombination accepteras (t.ex. sex (6) månaders arbetslivserfarenhet plus tre (3) revisioner, eller likvärdiga kombinationer).

f) Språk

Om revisorer vill utföra revisioner på andra språk än sitt modersmål, ska de kunna bevisa att de behärskar det språket/de språken flytande och tillhandahålla följande bevis till IFS:

- Godkännande av språkintyg som är jämförbara med CEFR (Common European Framework of Reference for Languages) nivå B2 och högre
ELLER
- Två (2) års arbetslivserfarenhet inom livsmedelssektorn i respektive land.
ELLER
- Minst tio (10) revisioner utförda på respektive lands språk (trainee-revisioner godtas inte) som inkluderar att skriva rapporter på detta språk utan tolk
ELLER
- Endast för första godkännandet: Godkänd muntlig eller allmänt skriftlig examination på respektive språk utan tolk.

g) Inledande intern IFS-utbildning (två (2) dagar/16 timmar)

Kandidaten ska ha deltagit i en inledande IFS-internutbildning anordnad av certifieringsorganet (med utgångspunkt i materialet som IFS tillhandahåller (t.ex. TTT-material och IFS GAP Guideline), ledd av en godkänd internutbildare och som täcker livsmedelssäkerhet, livsmedelslagstiftning, revisionspraxis etc.) eller i en grundutbildning anordnad av IFS. Den inledande internutbildningen ska inte ha ägt rum mer än ett år före datumet för första ansökan till IFS-examinationen. Syftet med denna kurs är att förbereda kandidaterna för IFS-examinationen.

h) E-learning som tillhandahålls av IFS (modulär metod)

IFS-utbildning om produkt- och processmetoden.

Om revisorns CV inte uppfyller ovanstående krav kan IFS avslå revisorns examinationsansökan.

För exklusiva revisorer ska revisorns CV bekräftas av en person från certifieringsorganet. Icke-exklusiva revisorer måste själva bekräfta att uppgifterna i deras CV är korrekta och kompletta.

Obs: IFS har möjlighet att dra tillbaka ett godkännande av en IFS-revisor eller att inte acceptera dem för examinationerna om det visar sig att den information som lämnats i CV:t är falsk.

Alla krav för godkännande av revisorer ska bedömas av certifieringsorganet, i enlighet med ISO/IEC 17065:2012.

3.1.3 IFS:s examinationsprocess och sign-off revision

Revisorer som uppfyller de krav som nämns i kapitel 3.1.2, del 3 får därefter göra den skriftliga IFS-examinationen och, om denna godkänns, den muntliga IFS-examinationen.

Obs: Detaljerade bestämmelser för IFS-examination (dokumentet "IFS Examination Regulation") och internationella IFS-examinationsscheman tillhandahålls av IFS och finns tillgängliga på IFS hemsida.

Efter framgångsrikt genomförande av skriftliga och muntliga IFS-examinationer och uppfyllande av den allmänna revisionserfarenhet som krävs (se kapitel 3.1.2 d), ska revisorn godkännas under sin första IFS Food-revision som revisionsledare under observation av den fullt kvalificerade bevittnande revisorn (se även ordlistan för definition av sign-off-revision).

Denna revision ska:

- utföras hos ett företag där certifieringens omfattning/scope överensstämmer med de produkt-kategorier och processtekniska kategorier som "revisorn" ska bli godkänd för
- bevittnas av en bevittnande IFS-revisor som är godkänd för alla produkt- och processtekniska kategorier som revisionen omfattar.

Rapporten från sign off-revisionen ska dokumenteras i den mall som tillhandahålls av IFS.

När IFS bevittningsrapporten från en framgångsrikt genomförd sign off-revision har godkänts av IFS, kommer revisorn att aktiveras som IFS Food-revisor i IFS Database och ett personligt IFS-revisorscertifikat utfärdas för revisorn. IFS-revisorscertifikatet anger certifikatets giltighetstid, de produktkategorier och processtekniska kategorier som revisorn är godkänd för samt revisorns språk.

Från och med aktiveringsdagen får revisorer utföra IFS Food-revisioner inom de produkt- och processtekniska kategorier som revisorerna har godkänts för av IFS. Certifikatets giltighet börjar från det datum då det aktiveras i IFS-databasen och baseras på det datum då den muntliga IFS-examinationen klaras med godkänt resultat. Giltigheten upphör i slutet av det andra kalenderåret, oavsett datum för aktivering som IFS Food-revisor.

Exempel: Om en revisor klarar den muntliga IFS-examinationen 20.10.2022 är revisorscertifikatet giltigt till 31.12.2024.

3.1.4 Konverteringsalternativ för revisorer som godkänts för andra GFSI-erkända certifieringsstandarder för livsmedelssäkerhet efter primärproduktion, ackrediterade enligt ISO/IEC 17065:2012, för att bli godkända för IFS Food Standard

Kandidaten ska:

- Ha varit godkänd i minst två (2) år för den refererade GFSI-certifieringsstandard för livsmedelssäkerhet efter primärproduktion ackrediterad enligt ISO/IEC 17065:2012
- Delta i en två (2) dagar lång IFS-internutbildning
- Delta i IFS e-Learning om produkt- och processmetoden
- Godkännas på den muntliga IFS-examinationen (och skriftlig(a) examination(er) för godkännande av IFS:s processtekniska kategorier)
- Utföra en bevittnad sign-off-revision.

Produkt- och processtekniska kategorier kommer att accepteras baserat på arbets- och revisionserfarenhet enligt beskrivningen i kapitel 3.1.2 e), del 3.

3.1.5 Upprätthållande av revisorns godkännande

Revisorns godkännande ska omprövas innan giltighetstiden för certifikatet löper ut. För att behålla sitt godkännande ska exklusiva revisorer uppfylla följande krav:

- Varje år: ha deltagit i en två (2) dagar/16 timmar lång årlig internutbildning anordnad av certifieringsorganet (se specifikationer för denna utbildning i kapitel 2.6, del 3). Detta gäller från och med det år då den muntliga examinationen avläggs med godkänt resultat.
- Varje år: ha utfört minst fem (5) IFS Food-revisioner som revisionsledare eller medrevisor. Detta gäller från det första hela året som följer efter godkännandet som IFS Food-revisor.
- Vartannat kalenderår: ha deltagit i och framgångsrikt genomfört en två (2) dagar lång IFS Calibration Training, anordnad av IFS. Efter godkänd inledande IFS-examination ska den första obligatoriska IFS Calibration Training genomföras under det andra kalenderåret efter det datum då den muntliga IFS-examinationen godkändes.
- Vartannat år: bevittnas av certifieringsorganet under en fullständig IFS Food-revision (bevittnad övervakande revision på plats), för att utvärdera revisorns kompetenser. Denna revision kan utföras när som helst under det andra kalenderåret efter det år då den senaste bevittnade revisionen ägde rum. Varannan gång (vart fjärde år) kan bevittningen ersättas av en fullständig bevittnad fysisk revision mot en annan GFSI-erkänd standard för livsmedelssäkerhet efter primärproduktion, ackrediterad mot ISO/IEC 17065:2012. Den bevittnande revisorn ska inte vara en del av revisionen (som en teammedlem). För bevittnad revision på plats som utförs under en IFS Food-revision ska den bevittnande revisorn vara en godkänd IFS Food-revisor och uppfylla kraven för att vara verksam som bevittnande IFS-revisor, enligt definitionen i kapitel 3.2. Certifieringsorganet ska ange namnet på den bevittnande IFS-revisorn i revisionsrapporten. En omfattande bevittningsrapport enligt IFS:s mall för bevittningsrapporter ska finnas tillgänglig för att visa resultatet av den bevittnade revisionen.

Ikke-exklusiva revisorer ansvarar för att upprätthålla sitt eget IFS-godkännande.

För att behålla sitt godkännande ska ikke-exklusiva revisorer uppfylla samma krav som exklusiva revisorer, med följande variationer (i fetstil):

- Varje år: ha deltagit i en två (2) dagar/16 timmar lång internutbildning med **varje certifieringsorgan** som den ikke-exklusiva revisorn är kopplad till i IFS Database.
- Varje år: ha utfört minst fem (5) IFS Food-revisioner som revisionsledare eller medrevisor. Detta gäller från det första hela året efter godkännandet som IFS Food-revisor.
- Vartannat år: ska bedömas av **varje certifieringsorgan** under en fullständig IFS-revision (bevittnad övervakande revision på plats).

Obs 1: De övervakande bevittnade revisionerna bör på sikt spegla de kategorier som en revisor är godkänd för.

Obs 2: Om den bevittnade revisionen utförs under en revision mot en annan GFSI-erkänd standard för livsmedelssäkerhet, ska den bevittnande revisorn bevittna revisorn under hela den beräknade revisionstiden. Förutom denna tidigare nämnda regel gäller reglerna för bevittnande revisorer och rapporteringsformat för respektive standard.

Obs 3: Framgångsrikt genomförda bevittnade bedömningar från ackrediteringsorgan eller bevittnade revisioner av IFS Food-revisioner inom ramarna för IFS:s integritetsprogram kan ersätta certifieringsorganens bevittnade revisioner.

Obs 4: Revisionsledaren i ett revisionsteam kan bara bevittnas om revisionsteamet inte splittras under revisionen.

Alla resultat från övervakningsprocessen av godkända IFS-revisorer, liksom interna och externa utbildningar, ska bedömas av certifieringsorganet enligt ISO/IEC 17065:2012

Bevis för de ovan nämnda kraven ska laddas upp i IFS Database, där så krävs av IFS, innan giltighetstiden för revisorns certifikat löper ut.

Obs: I händelse av extraordinära situationer (t.ex. en tillväxtmarknad), där de ordinarie reglerna inte kan följas, är det obligatoriskt att kontakta IFS Auditor Management för ett beslut från fall till fall.

IFS hanterar återgodkännandet av revisorer vartannat år:

- Om alla krav är uppfyllda utfärdar IFS ett nytt revisorscertifikat som är giltigt i ytterligare två (2) år.
- Om inte alla krav är uppfyllda kommer revisorns certifikat inte att upprätthållas. Revisorn ska framgångsrikt delta i den inledande muntliga IFS-examination en och en sign-off revision för att återigen bli godkänd som IFS Food-revisor.

Exempel på situationer där alla krav är uppfyllda:

- Datum för godkänd muntlig IFS-examination: 25 maj 2022
- Datum för sista giltighet för IFS revisorscertifikat (första godkännande): 31 december 2024
- Revisorn ska delta i en IFS-kalibreringsutbildning mellan 1 januari och 31 december 2024.
- Revisorn är behörig att utföra IFS-revisioner från dagen för aktivering i IFS Database till 31 december 2024.
- År 2024, om revisorn har:
 - deltagit i IFS Calibration Training (t.ex. 8 och 9 september 2024) och
 - uppfyllt alla andra regler som nämns i kapitel 3.1.6
- Är det nya datumet för sista giltighet för IFS-revisorscertifikatet (återgodkännande): 31 december 2026.

3.1.6 Hantering av tillfälligt inaktiv revisor

Om en revisor behöver ta en timeout (d.v.s. göra ett uppehåll från sin verksamhet som IFS-revisor) i minst sex (6) månader och högst tre (3) år, på grund av t.ex. föräldraledighet eller sjukdom ska revisorns certifieringsorgan informera IFS Auditor Management om både start- och slutdatum för timeoutperioden så snart som möjligt. Icke-exklusiva revisorer ska förse IFS Auditor Management med ovanstående begärda information.

Om kraven i kapitel 3.1.6 om upprätthållande av revisorsgodkännande inte uppfylls på grund av timeout (internutbildning varje år, bevitnad revision vartannat år och IFS Calibration Training vartannat år), ska revisorn uppfylla dem inom en ettårsperiod efter timeouten och innan revisorn kan återuppta sin verksamhet som IFS-revisor. Om inte, förlorar revisorn sitt IFS Food-godkännande

och måste framgångsrikt åter delta i den muntliga IFS-examinationen och sign-off bevitningen för att bli godkänd som IFS Food-revisor igen.

Om standardversionen ändras under denna tillfälliga timeout ska konverteringsprocessen för revisorer tillämpas.

3.1.7 Utökning av kategorier (scope extension) för godkända IFS Food-revisor

Revisor kan, under giltighetstiden för sitt IFS revisorscertifikat, utöka sitt godkännande för produkt- och processtekniska kategori(er), baserat på att ny eller utökad erfarenhet erhållits efter deras första ansökan som IFS Food-revisor.

För utökning av produkt- och processtekniska kategori(er), ska revisorn tillhandahålla samma bevis som inför den initiala godkännandeprocessen (kapitel 3.1.2 e), baserat på åtminstone delvis ny erfarenhet som skiljer sig från den som tillhandahölls för den initiala ansökan.

För utökning av processteknisk(a) kategori(er), ska revisorn dessutom klara en skriftlig IFS-examination (per processteknisk kategori) anordnad av IFS.

Obs 1: Bevitnande revisorer kan tillgodoräkna sig IFS Food-revisioner som de har handlett om den bevitnande revisorn ansöker om nya produkt- eller processtekniska kategorier. Deltagande i en IFS Food-revision som teknisk expert eller tolk kan också räknas för att ansöka om en produkt- eller processteknisk utökning.

Obs 2: För att kunna använda den utförda IFS revisionen som bevis för en begäran om utökad omfattning i fallet med ett revisionsteam, ska revisorerna hålla ihop under hela IFS revisionen.

Alternativt tillvägagångssätt för utökning för produktkategori 3, 7 och 11

Vid ansökan om utökning av revisorns godkännande för någon av dessa produktkategorier (3, 7 eller 11) ska revisorn antingen uppfylla ovan nämnda krav (allmänt tillvägagångssätt) eller uppfylla alla de fyra (4) kraven som definieras i tabell 10.

Tabell 10: Fyra (4) krav för utökning av godkännande till produktkategori (3, 7 eller 11)

Krav	Produktkategori 3 (ägg och äggprodukter)	Produktkategori 7 (kombinerade produkter)	Produktkategori 11 (foder till sällskapsdjur)
Godkännande för andra produktkategori(er) som en förutsättning	En produktkategori från kategori 1, 2 eller 4 (djurkategorier)	En produktkategori från kategori 1 till 4 (djurkategorier) + 1 produktkategori av kategorierna 1 till 6	En produktkategori från kategori 1 till 4 (djurkategorier) + 1 produktkategori av kategorierna 1 till 6
Revisionserfarenhet	Tio (10) fullständiga IFS Food-revisioner i valfri produktkategori (utförda som revisionsledare eller medrevisor)		
Produktspecifik internutbildning inom certifieringsorganet	Varaktighet på minst fyra (4) timmar	Varaktighet på minst åtta (8) timmar	Varaktighet på minst åtta (8) timmar
Bevitnad revision	Bevitnad av certifieringsorganet under den första revisionen inom den nya produktkategorin; den bevitnande revisorn ska vara godkänd för den produktkategori som revisorn blir bevitnad för (kan användas som den obligatoriska övervakande bevitnade revisionen)		

Bevis på framgångsrikt deltagande i utbildningen ska göras tillgängliga för IFS på begäran. Certifieringsorganet ska lämna in ansökan om utökning av kategorier till IFS Auditor Management **efter att den bevitnade revisionen har utförts och utvärderats men innan IFS-revisionsrapporten har laddats upp i IFS Database.**

3.1.8 Ytterligare regler och förklaringar om det icke-exklusiva tillvägagångssättet

Revisorer kan byta status mellan exklusiv/icke-exklusiv (och vice versa). De berörda certifieringsorganen kommer att meddelas automatiskt av IFS inför varje byte mellan tillvägagångssätten. En icke-exklusiv revisor kommer att länkas till ett certifieringsorgan i IFS Database genom att ladda upp den bevitnade revisionen som utförts av certifieringsorganet. En icke-exklusiv revisor ska inte ta över någon ansvarsposition avseende IFS i ett certifieringsorgan (han/hon kan t.ex. inte vara IFS-internutbildare, IFS-ansvarig eller kontaktperson för IFS). Låneavtal för enskilda revisioner och IFS Working Group Agreements är inte möjliga för icke-exklusiva revisorer.

3.1.9 Allmänna regler om revisionsteam

Alla medlemmar i revisionsteamet ska vara godkända IFS-revisorer.

Om revisionen utförs av ett team gäller följande krav:

- Ett IFS-revisionsteam består av IFS Food-revisorer vars kombinerade profil (produkt- och processtekniska kategori(er)) överensstämmer med omfattningen för den reviderade produktionsanläggningen.
- En revisionsledare ska alltid utses.
- Revisionsledare och medrevisor(er) ska alltid vara godkända inom minst en av de produktkategorier och en av de processtekniska kategorier som revisionen omfattar.
- Minst två (2) timmar ska läggas till den beräknade revisionstiden. Denna extra tid ska tilldelas teamet för gemensamma uppgifter (t.ex. öppnings- och slutmöten, diskussion om revisionsfynd

etc.) och inte tilldelas en enskild revisor.

- Återstående tid kan delas upp, så länge revisorns godkännande för produktkategorier och processtekniska kategorier alltid täcks under revisionen. Om revisionsledaren eller medrevisor(erna) inte individuellt har alla produkt- och processtekniska kategorier som är nödvändiga för revisionen, måste de förbli tillsammans under alla delar av revisionen där godkännande för båda revisorerna krävs. Endast en revisor med alla relevanta produkt- och processtekniska kategorier får utföra respektive delar av revisionen på egen hand.

Revisionsplanen ska tydligt ange vilken revisor som utfört vilka delar av revisionen.

3.2 Krav för IFS-granskare

En IFS-granskare ska vara antingen en IFS Food-revisor eller en renodlad IFS-granskare (om inte en IFS-revisor). Följande avsnitt beskriver kraven för att bli godkänd som renodlad granskare. Renodlade IFS-granskare kan arbeta på exklusiv basis för enbart ett certifieringsorgan eller på icke-exklusiv basis för ett eller flera certifieringsorgan.

3.2.1 Allmänna krav för renodlade IFS-granskare

Kandidater som ansöker om att kvalificera sig som renodlade IFS-granskare ska uppfylla följande minimikrav och tillhandahålla bevis med ansökningshandlingarna.

a) Utbildning och arbetslivserfarenhet

Samma yrkesutbildning och arbetslivserfarenhet som efterfrågas för IFS-revisorer.

b) Kvalifikationer

Kandidaten ska ha deltagit i en kurs i livsmedelshygien och HACCP, motsvarande minst två (2) dagar/16 timmar.

c) Allmän revisionserfarenhet

Kandidaten ska ha deltagit i två (2) fullständiga IFS Food-revisioner (som observatör).

d) Språk

Om kandidaten vill granska revisionsrapporter på andra språk än sitt modersmål, ska kandidaten behärska detta/dessa språk flytande. Det är certifieringsorganets ansvar att avgöra om en granskares språkkunskaper är tillräckliga för att genomföra en teknisk granskning på ett korrekt sätt på respektive språk.

e) IFS internutbildning och IFS-kurs i poängsättning

Kandidaten ska ha deltagit i följande utbildningar:

- en endags uppgiftsrelaterad internutbildning som anordnas av certifieringsorganet
- OCH
- en endags kurs i poängsättning som anordnas av IFS.

f) E-learning tillhandahållen av IFS ("IFS Training on Product and Process Approach")

När granskaren har uppfyllt ovannämnda krav och detta har godkänts av IFS, kommer granskaren att aktiveras som renodlad IFS Food-granskare ("IFS Food Pure Reviewer") i IFS Database och ett personligt IFS-granskare-certifikat utfärdas.

Från och med aktiveringsdagen får granskaren utföra tekniska granskningar av revisionsrapporter för IFS Food. Certifikatet är giltigt från det datum granskaren aktiveras i IFS Database och upphör i slutet av det andra kalenderåret, oavsett vilket datum aktiveringen skedde.

3.2.2 Upprätthålla status som renodlad IFS Food-granskare

Godkännandet av renodlade IFS-granskare ska omprövas innan giltighetstiden för granskarens certifikat löper ut.

För att behålla sitt godkännande ska granskaren uppfylla följande krav:

- Varje år: ha deltagit i en två (2) dagar/16 timmar lång årlig internutbildning anordnad av certifieringsorganet (se specifikationer för utbildningen i kapitel 2.6).
- Vartannat år: ha deltagit (som observatör) vid en fullständig IFS Food-revision.
- Vartannat kalenderår: ha deltagit i och framgångsrikt genomfört en två (2) dagars IFS Calibration Training, anordnad av IFS. Den första obligatoriska IFS Calibration Training ska genomföras under det andra kalenderåret efter datumet för det första godkännandet.

Icke-exklusiva renodlade granskare är ansvariga för att upprätthålla sitt eget godkännande som renodlad IFS-granskare.

För att behålla sitt godkännande ska den icke-exklusiva granskaren uppfylla samma krav som exklusiva renodlade granskare, med följande variationer (i fetstil):

- Varje år: ha deltagit i en två dagar/16 timmar lång internutbildning **med varje certifieringsorgan** som den icke-exklusiva revisorn är kopplad till i IFS Database.
- Vartannat år: ha deltagit (som observatör) vid en fullständig IFS Food-revision **för varje certifieringsorgan**.

Obs: Vid start med ett nytt certifieringsorgan ska en renodlad granskare delta i en endags uppgiftsrelaterad internutbildning inom certifieringsorganet.

3.3 Krav för IFS-internutbildare

3.3.1 Allmänna krav för IFS-internutbildare

Kandidater som ansöker om att kvalificera sig som IFS-internutbildare ("IFS In-house Trainer") ska uppfylla följande minimikrav och tillhandahålla bevis tillsammans med ansökningshandlingarna.

a) Utbildning och arbetslivserfarenhet

Samma yrkesutbildning och arbetslivserfarenhet som efterfrågas för IFS-revisorer.

b) Kvalifikationer

Kandidaten ska ha:

- Deltagit i en lead auditor-kurs (revisionsledarkurs) och en HACCP-kurs, enligt samma krav som gäller för IFS-revisorer
- Deltagit i kursen "Train the Trainer" som anordnas av IFS.

c) Allmän revisionserfarenhet

Minst sju (7) fullständiga livsmedelssäkerhetsrevisioner (revisioner mot GFSI-erkända certifieringar för livsmedelssäkerhet och/eller erkända andrapartsrevisioner) och/eller revisioner mot IFS Progress Food (intermediär nivå eller minst åtta (8) timmars revisionstid) ska ha utförts av revisorn inom industriell livsmedelframställning under de senaste fem (5) åren (enligt "Positive list of recognisable audit experience for IFS Food" som IFS tillhandahåller certifieringsorganen). Dessutom ska de ha deltagit i två (2) fullständiga IFS Food-revisioner som revisionsledare eller medrevisor eller som trainee under de senaste två (2) åren.

d) Språk

IFS-internutbildarna ska behärska engelska och det eller de språk som används vid deras utbildningar flytande.

e) E-learning tillhandahållen av IFS ("IFS Training on Product and Process Approach")

3.3.2 Upprätthålla kvalificeringen som IFS-internutbildare

För att behålla sitt godkännande ska IFS-internutbildare uppfylla följande krav:

- Varje år: ha hållit eller deltagit i en två (2) dagar/16 timmar lång internutbildning som anordnas av certifieringsorganet.
- Kontinuerligt: hålla sig uppdaterad om all ny information om IFS Food Standard (som tillhandahålls av IFS till deras certifieringsorgan).
- Konvertering till IFS Food Standard v8: ha deltagit i den nya "Train the Trainer"-kurs som anordnas av IFS samt hålla i en internutbildning för alla godkända IFS-revisorer och -granskare, innan de utför revisioner och tekniska granskningar baserat på den nya versionen. Längden på denna IFS-internutbildning ska vara en dag som är obligatorisk för alla IFS revisorer, granskare och utbildare och ska utföras utöver den årliga internutbildningen.
- När en ny IFS Doctrine publiceras: utbilda alla godkända IFS-revisorer och IFS-granskare om alla ändringar och ny information från IFS Doctrine innan de utför någon ny revision eller teknisk granskning (denna utbildning kan ske på plats, digitalt eller som webinar).

3.4 Krav för bevittnande IFS-revisorer

En person som är kvalificerad som bevittnande revisor ska uppfylla följande krav:

- a) Vara en erfaren IFS Food Auditor
- b) Redan ha utfört minst tio (10) fullständiga IFS Food-revisioner som revisionsledare
- c) Ha deltagit i kursen IFS Witness Auditor E-learning course (tillhandahålls av IFS)
- d) Vara registrerad som bevittnande revisor i IFS Database
- e) Vara godkänd för det eller de språk som revisionen utförs på.

Det är certifieringsorganets ansvar att säkerställa att den bevittnande revisorn har den kompetens som krävs, både på interpersonell och professionell nivå, för att kunna bevittna andra revisorer på ett konstruktivt sätt.

Den bevittnande revisorn ska tillhandahålla omfattande rapporter från bevittnade revisioner, med användning av IFS:s mall vid bevittning av IFS-revisioner, som på begäran ska göras tillgängliga för IFS.

Ytterligare alternativ:

En IFS-internutbildare som också är en godkänd renodlad IFS-granskare kan få godkännande som bevittnande revisor för övervakande bevittnade revisioner, men inte för sign-off revisioner. För att bli godkända för att utföra övervakande bevittnade revisioner ska de uppfylla de ovan nämnda kraven c) till e).

3.5 Översikt över krav för initialt godkännande och upprätthållande av godkännande samt uppgifter för varje IFS-funktion i ett certifieringsorgan

Följande tabell (tabell 11) ger en översikt över krav för initialt godkännande och upprätthållande av godkännande samt för uppgifterna för de specifika IFS-funktionerna i ett certifieringsorgan.

Tabell 11: Översikt över krav för initialt godkännande och upprätthållande av godkännande samt uppgifter för varje IFS-funktion i ett certifieringsorgan

Funktion/roll i certifieringsorgan	Profil/krav för initialt godkännande	Krav för upprätthållande av godkännande	Uppgifter
IFS-revisor (se kapitel 3.1, del 3)	- Yrkesutbildning - Arbetslivserfarenhet - Kvalifikationer - Revisionserfarenhet (allmänt och per kategori) - Två (2) dagar inledande internutbildning via certifieringsorgan - Onlinekurs (e-learning) tillhandahållen av IFS ("IFS Training On Product/Process Approach") - Godkänd IFS-examination (skriftlig och muntlig) - Sign-off revision	- Varje år: två (2) dagar internutbildning via certifieringsorgan - Varje år: fem (5) IFS Food-revisioner - Vartannat år: en bevittnad IFS Food-revision (varannan gång, d.v.s. vart fjärde år, kan den ersättas av en bevittnad revision på plats för en annan GFSI-erkänd standard för livsmedelssäkerhetscertifiering ackrediterad enligt ISO/IEC 17065:2012) - Vartannat år: Kalibreringsutbildning anordnad av IFS	- Utföra IFS-revisioner - Granska IFS revisionsrapporter (om de inte själva utförde revisionen)

Funktion/roll i certifieringsorgan	Profil/krav för initialt godkännande	Krav för upprätthållande av godkännande	Uppgifter
IFS-granskare (se kapitel 3.2, del 3)	IFS Food-revisor eller renodlad IFS-granskare: • Yrkesutbildning • Arbetslivserfarenhet • Kvalifikationer • Revisionserfarenhet (som observatör eller utförd själv) • En dags uppgiftsrelaterad internutbildning via certifieringsorgan • Poängkurs anordnad av IFS • Onlinekurs (e-learning) tillhandahållen av IFS ("IFS Training On Product/Process Approach")	• Varje år: två (2) dagar internutbildning via certifieringsorgan • Vartannat år: en IFS Food-revision som observatör • Vartannat år: Kalibreringsutbildning anordnad av IFS	Granska IFS Food-revisionsrapporter (tekniska uppgifter) Att kontrollera, åtminstone: • den övergripande överensstämmelsen av IFS-revisionsrapporter • om fynden är väl beskrivna och stämmer överens med utvärderingen • om de korrigeringar och korrigerande åtgärder samt de tidsfrister för implementering som föreslagits av det reviderade företaget har validerats av revisorn (eller av en representant för certifieringsorganet) och är relevanta

Funktion/roll i certifieringsorgan	Profil/krav för initialt godkännande	Krav för upprätthållande av godkännande	Uppgifter
IFS-internutbildare (se kapitel 3.3, del 3)	- Yrkesutbildning - Arbetslivserfarenhet - Kvalifikationer - Revisionserfarenhet - TTT-kurs anordnad av IFS - Flytande engelska - Onlinekurs (e-learning) tillhandahållen av IFS ("IFS Training On Product/Process Approach")	- Varje år: två (2) dagar intern utbildning (närvara eller genomföra) - Kontinuerligt: kontrollera och kommunicera den uppdaterade informationen om IFS som tillhandahålls av IFS - Vid publicering av en ny version av IFS Food Standard: TTT-kurs anordnad av IFS - I händelse av en ny doktrin: utbilda alla godkända IFS-revisorer och IFS-granskare om alla ändringar och ny information från IFS Doctrine, innan de utför någon ny revision eller teknisk granskning	- Utbilda revisorer och granskare - Organisera utbildningsprogrammet för certifieringsorganets alla IFS-revisorer och renodlade granskare - Inledande internutbildning för nya kandidater - När en ny IFS Doctrine publiceras: utbilda alla godkända IFS-revisorer och IFS-granskare innan de utför någon ny revision eller teknisk granskning (denna utbildning kan ske på plats, digitalt eller som webinar).
Bevittnande IFS-revisor (se kapitel 3.4, del 3)	- Erfaren IFS-revisor (minst 10 utförda IFS Food-revisioner) eller en IFS-internutbildare som också är en renodlad IFS-granskare (endast för övervakning av bevittnade revisioner) - Kurs för bevittnande revisorer som tillhandahålls av IFS	Kopplat till upprätthållandet godkännande som IFS Food-revisor eller IFS-internutbildare/renodlad IFS-granskare	Utföra bevittnade revisioner enligt IFS:s krav på uppdrag av certifieringsorganet inklusive bevittnad revision på plats samt rapportering Obs: endast IFS Food-revisorer som godkänts som bevittnande revisorer och som är godkänd för samtliga produkt- och processtekniska kategorier som den bevittnade revisionen omfattar får utföra sign-off revisioner

DEL 4

1	Inledning	106
2	Rapportering	106
3	IFS:s mjukvara	110
4	IFS Database (www.ifs-certification.com)	110



DEL 4

Rapportering, IFS:s mjukvara och IFS Database

1 Inledning

Efter en IFS Food-revision ska en detaljerad och välstrukturerad revisionsrapport skrivas. Rapporten ska skrivas på företagets arbetsspråk. I särskilda fall som definieras av certifieringsorganen, där återförsäljarnas eller köparnas modersmål skiljer sig från företagets arbetsspråk, kan även en engelsk version av rapporten utarbetas. Om rapporten skrivs på ett annat språk än engelska ska företagsprofilen, den övergripande sammanfattningen av obligatoriska informationstabeller och revisionens omfattning (scope) översättas till engelska.

Obs: För kombinerade revisioner (IFS Food/IFS Broker eller IFS Food/IFS Logistics) ska två (2) separata rapporter skrivas, och två (2) separata certifikat ska utfärdas och laddas upp i IFS Database.

Revisionsrapporten för IFS Food ska upprättas enligt följande format:

- revisionsöversikt (kapitel 2.1, del 4)
- det huvudsakliga innehållet (kapitel 2.2).

2 Rapportering

2.1 Minimikrav för IFS-revisionsrapporten: översikt över revisionen (BILAGA 9)

Försättsblad

Försättsbladet till IFS-revisionsrapporten ska innehålla:

- certifieringsorganets namn och/eller logotyp och adress
- IFS Foods logotyp
- namn på den reviderade anläggningen samt anläggningsnummer, om tillämpligt
- GS1 GLN (globalt lokaliseringsnummer) för den/de anläggning(ar) som omfattas av revisionen. Detta nummer är obligatoriskt för anläggningar som ligger inom Europeiska ekonomiska samarbetsområdet (EES) samt Förenade kungariket (UK) och länder som har undertecknat bilaterala avtal med Europeiska unionen och anses vara integrerade i EES, såsom Schweiz.
- datum för revisionen
- anmäld eller oanmäld revisionsstatus
- certifieringsorganets ackrediteringsuppgifter.

Revisionsöversikt

Revisionsöversikten i IFS-rapporten ska innehålla följande obligatoriska information:

- **Detaljer om revisionen**

- namn på revisionsledare, granskare (person som ansvarar för granskningen av den tekniska rapporten), medrevisor, trainee och bevittnande revisor, om tillämpligt
- revisionsdatum (vid uppföljande revision ska även datumet för den uppföljande revisionen anges)
- revisionens längd (start- och sluttid för varje revisionsdag)
- tidigare revisionsdatum (start- och sluttid för varje revisionsdag)
- namn på certifieringsorganet och revisorn som utförde den tidigare revisionen
- namn och adress till den reviderade anläggningen
- namn och adress till företaget (eller huvudkontoret/den centrala ledningen)
- COID (IFS-identifikationsnummer) enligt definitionen i IFS Database
- kontaktuppgifter till kontaktperson för larm (t.ex. återkallelse): minst namn, e-post och telefonnummer
- version av standarden.

- **Revisionens omfattning (scope)**

- detaljerad beskrivning av processer och produkter
- koder/nummer för produktkategorier och processtekniska kategorier.

- **Ytterligare information**

- beskrivning av undantag, om tillämpligt
- beskrivning av delvis utlagda processer (förklaringar, antal underleverantörer, beskrivning inklusive namn, adress och certifieringsstatus, COID(s)), om tillämpligt
- beskrivning av decentraliserade strukturer, om tillämpligt, samt externa lager (ange platsen för lagret):
 - om certifierad för IFS Logistics, ange COID
- beskrivning av produktion vid flera anläggningar (multi-location), om tillämpligt, se kapitel 2.2.2, del 1.

- **Slutligt revisionsresultat**

- slutligt revisionsresultat med nivå och procent (vid en uppföljande revision, specificera att en uppföljande revision har genomförts och om den större avvikelsen (Major) har åtgärdats eller ej)
- tidsram inom vilken omcertifieringen ska utföras, eller om den ska utföras oanmäld.

- **Iakttagelser om allvarliga avvikelser (KO-krav med bedömningen D och större avvikelser (Major))**

Vid en uppföljande revision ska ytterligare förklaringar lämnas om det krav för vilket den större avvikelsen (Major) har åtgärdats.

- **Kommentarer om uppföljning av korrigeringar och korrigerande åtgärder**

Beskrivning av korrigeringar och korrigerande åtgärder från den tidigare revisionen (oavsett om de har blivit genomförda på ett hållbart och effektivt sätt eller inte).

- **Företagsprofil**

Företagsprofilen kräver obligatorisk information om företags struktur och verksamhet och är uppdelad i två (2) standardiserade avsnitt: företagsdata och revisionsdata. Detta gör det möjligt för läsarna att få en tydlig förståelse för företags struktur, organisation, produktion, processer etc. Utöver den obligatoriska informationen kan ytterligare information för varje avsnitt läggas till av revisorn.

Företagsprofilen, som innehåller obligatorisk information, ska översättas till engelska.

2.2 Minimikrav för IFS revisionsrapporten: huvudsakligt innehåll (BILAGA 10)

Det huvudsakliga innehållet i revisionsrapporten struktureras på följande sätt:

- Allmän sammanfattning i tabellformat för alla kapitel, med en lista över antalet bedömda krav för varje kapitel och resultatet (i procent) per kapitel.
- Övergripande sammanfattning: tabell över obligatoriska fält för specifika IFS Food-revisionskrav. För dessa specifika krav ska revisorn tillhandahålla ytterligare motiveringar och/eller ytterligare bakgrundsinformation, även vid A-bedömning. Detta leder till en mer relevant och beskrivande rapport och tillför värde för användaren/läsaren, även om den reviderade anläggningen nästan uppfyller alla IFS Food-krav. Den övergripande sammanfattande tabellen, som inkluderar obligatorisk information, ska översättas till engelska.
- Lista över alla identifierade avvikelser samt avvikelser för varje krav per kapitel.
- Lista (inklusive förklaringar) över alla krav som utvärderats som N/A (ej tillämpligt).
- Detaljerad revisionsrapport (checklista).
- Bilaga till revisionsrapporten, inklusive:
 - Deltagarlista från revisionen: lista över nyckelpersoner som närvarade under revisionen.
 - Påminnelse om IFS:s regler: tabeller över produkt- och processtekniska kategorier, förklaringar av processteg/tillverkningssteg, IFS:s bedömningssystem och villkor för utfärdande av certifikat.

2.3 Åtgärdsplanen (BILAGA 7)

IFS-revisorn ska för varje bedömningskrav beskriva och förklara alla identifierade avvikelser och allvarliga avvikelser (KO-krav med bedömningen D, större avvikelser (Majors)) i åtgärdsplanen, som har ett specificerat format. För ytterligare information, se även kapitel 4, del 1.

2.4 Minimikrav för IFS-certifikatet (BILAGA 11)

Efter att revisionsprocessen för IFS Food framgångsrikt har avslutats ska certifieringsorganet utfärda ett certifikat. För att säkerställa internationellt erkännande och övergripande enhetlighet ska IFS Food-certifikat utfärdade av certifieringsorganet som ett minimum inkludera:

- certifieringsorganets namn och/eller logotyp och adress
- ackrediteringsorganets namn och/eller logotyp (används i enlighet med ackrediteringsorganets regler) och registreringsnummer
- namn på och adress till den reviderade anläggningen
- COID (IFS-identifikationsnummer) enligt definitionen i IFS Database
- anläggningsnummer, om tillämpligt
- GS1 GLN(s) för den anläggning/de anläggningar som har granskats under revisionen (inklusive externa lager, om tillämpligt)
- vid produktion vid flera anläggningar: namn på och adress till anläggningens huvudkontor/centrala funktion, om tillämpligt
- beskrivning av revisionens omfattning (scope), vilket alltid ska översättas till engelska
- beskrivning av processer/produkter
- namn och nummer på produkt- och processtekniska kategorier

- i händelse av delvis utlagda processer, tillägg av följande mening: "Utöver den egna produktionen har företaget delvis utlagda processer" ("Besides own production, the company has partly outsourced processes")
- beskrivning av undantagna produkter, om tillämpligt
- om företaget har förmedlande aktiviteter (mäklare/"broker"): Certifieringsstatus genom att skriva meningen: "Företaget har egen förmedlande verksamhet som är/inte är certifierad enligt IFS Broker och/eller annan GFSI-erkänd standard". (för ytterligare information, se kapitel 2.2.1, del 1 och Bilaga 1).
- uppnådd nivå
- bedömningspoäng i procent
- datum för den senaste oanmälda revisionen (revisionens sista dag). Om en oanmäld IFS Food-revision ännu inte har utförts för aktuellt/aktuella COID, ska certifikatet ange följande: "Senaste revisionen genomfördes oanmäld: N/A".
- Stjärnstatusindikation om revisionen genomfördes oanmäld (stjärnsymbolen ska läggas till nära IFS Food-logotypen)
- revisionsdatum och tid
- datum för uppföljande revision, om relevant
- nästa revisionsperiod (revision för omcertifiering), ange om den är oanmäld
- certifikatets utfärdandedatum
- certifikatets utgångsdatum (certifikatets giltighet ska förbli detsamma varje år, enligt beskrivning i del 1)
- namn på och underskrift av ansvarig person vid certifieringsorganet
- plats och datum för underskrift
- aktuell version av logotyp för IFS Food
- QR-kod med en verifieringslänk till IFS webbplats.

Obs: IFS:s mjukvara innehåller ett format för certifikat som uppfyller minimikraven på innehåll, men varje certifieringsorgan ackrediterat för IFS enligt ISO/IEC 17065:2012 kan använda sin egen layout, förutsatt att layouten inkluderar denna obligatoriska information.

2.4.1 QR-kod på IFS-certifikatet

QR-kod på certifikatet via IFS:s mjukvara

QR-koden implementeras automatiskt vid export av certifikatet via IFS:s mjukvara. QR-koden är en offentlig länk till IFS Database, och bekräftar certifikatets äkthet.

QR-kod för att skapa ett certifikat utan användning av IFS:s mjukvara

För certifieringsorgan som inte använder IFS:s mjukvara för att generera certifikat finns ett område i IFS Database där en QR-kod för respektive COID kan laddas ner.

Placering på IFS Food-certifikatet

QR-koden ska antingen finnas i det övre högra hörnet eller längst ner på IFS Food-certifikatet och ska vara av lämplig storlek för att skannas.

3 IFS:s mjukvara

För att öka standardiseringen av rapporteringsinformationen efter IFS-revisionen har IFS:s mjukvara utvecklats och ska användas för att generera IFS-rapporten.

Ytterligare information om dess användning ges separat i en manual.

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

Samtliga IFS-revisioner ska laddas upp i IFS Database av certifieringsorganet (uppladdning av rapport, åtgärdsplan och certifikat).

Det finns sex (6) användargrupper som kan få åtkomst till IFS Database:

- Certifierade företag/leverantörer
- Certifieringsorgan
- Revisorer
- Detaljhandel/Återförsäljare
- Behöriga myndigheter
- Konsulter (särskild åtkomst).

I allmänhet har endast de certifierade företagen och respektive certifieringsorgan som utfört revisionen tillgång till den fullständiga rapporten.

Alla andra användargrupper kan bara se certifieringsstatus för certifierade företag och använda följande funktioner:

- Söka efter certifierade företag
- Hantera sina certifierade företag med ett "favoriter"-alternativ via "Leverantörshantering"
- Se det kommande revisionsdatumet för ett företag
- Ta emot viktiga meddelanden och relevanta listor som kan ställas in individuellt

Den fullständiga rapporten är endast tillgänglig om det certifierade företaget ger behörighet till respektive användare.

Säkerhet för IFS Database

Säkerhetssystemet som används för IFS Database är baserat på ett internationellt erkänt och allmänt använt säkerhetssystem.

Dataskydd

Dataskydd är en viktig fråga för IFS Management GmbH. IFS uppfyller alla dataskyddsbestämmelser som är tillämpliga på företaget. Datapolicyn för IFS Management GmbH finns tillgänglig på IFS:s hemsida www.ifs-certification.com.

Användargrupper i IFS Database får automatiskt tillgång till olåst data av det certifierade företaget efter att dessa data har låsts upp. Kommunikation till detaljhandel/återförsäljare och andra användargrupper i IFS Database sker via en säker webbprocess som garanterar att endast behöriga återförsäljare och andra användare/certifierade företag kan se specifika data från de certifierade företagen/leverantörerna. För ytterligare information, se IFS:s hemsida.

Verktyget "Leverantörshantering"

Verktyget "Leverantörshantering" gör det möjligt för detaljhandel/återförsäljare, myndigheter och leverantörer att välja ut sina favoriter bland alla certifierade företag som finns listade i IFS Database och lagra dem i en separat lista.

För varje certifierad anläggning, listad som en favorit under "Leverantörshantering" kan användaren förinställa notifieringar via e-post.

BILAGOR

BILAGA 1: Tillämpningsområde för IFS:s olika standarder och program



IFS Food

Standard för att revidera livsmedelsframställning/-tillverkning.

IFS Food ska användas om en produkt förädlas/bereds eller om det föreligger risk för produktkontaminering från primärförpackningen.



IFS Broker

Standard för att revidera personer och/eller företag som i regel inte fysiskt kommer i kontakt med produkterna, oavsett om de äger dem eller inte (t.ex. företag/personer som inte har lager, packstationer eller lastbilsflottor, men som är juridiska personer med postadress, kontor etc.).

Standarden gäller för livsmedel, hushålls- och hygienprodukter samt förpackningsmaterial.



IFS HPC

Standard för att revidera företag som tillverkar hushålls- och hygienprodukter, eller företag som förpackar icke färdigförpackade hushålls- och hygienprodukter. IFS HPC kan bara tillämpas om en produkt är "förädlad" eller om finns risk för produktkontaminering i samband med primärförpackning.



IFS Logistics

Standard för revision av företag som utför logistiktjänster för livsmedels- och icke-livsmedelsprodukter, såsom transport, lagring, lastning/lossning etc. Standarden gäller alla typer av transporter: väg-, järnvägs-, fartygs-, flygtransporter etc. och alla typer av produkter: frysta, kyllda, ej temperaturreglerade etc.

Om ett företag med tillverkningsverksamhet även har logistisk verksamhet omfattas denna av de specifika avsnitten om transport och/eller lagring i IFS produktstandards. Det är därför inte nödvändigt att utföra en kombinerad revision mot IFS Food, IFS HPC eller IFS PACsecure i kombination med IFS Logistics.



IFS PACsecure

Standard för att revidera tillverkare av förpackningsmaterial för livsmedel och icke-livsmedel avseende produktion, bearbetning och/eller konvertering av förpackningskomponenter och/eller förpackningsmaterial.



IFS Wholesale/Cash & Carry

Standard för att revidera företag som bedriver grossistverksamhet med livsmedel, hushålls- och hygienprodukter och/eller förpackningsmaterial. Vidare omfattas vissa behandlings- och/eller förädlingsaktiviteter av denna standard. Denna standard omfattar även företag som förpackar frukt, grönsaker och/eller ägg.



IFS Progress

IFS:s utvecklingsprogram är revisionsprogram som gör det möjligt för leverantörer att etablera och utveckla lämpliga processer för att styra produktsäkerhet och kvalitet. Programmen är baserade på standardiserade krav och strukturerade i två nivåer. De hjälper leverantörer gå vidare mot IFS-certifiering inom en definierad tidsram. Tillsammans med sina kunder kan dessa företag besluta om vägen mot certifiering, inklusive hastighet och milstolpar. IFS erbjuder utvecklingsprogram för leverantörer av livsmedelsprodukter, logistiktjänster, förpackningsmaterial samt hushålls- och hygienprodukter.

Avgränsningar i omfattning mellan IFS Food och andra IFS-standarder



IFS Food och IFS Broker:

Om ett företag som förädlar livsmedel därutöver bedriver handelsverksamhet och vill certifiera dessa aktiviteter, ska en kombinerad IFS Food/IFS Broker-revision utföras. Vid en kombinerad revision ska företaget erhålla två (2) rapporter och två (2) certifikat.



IFS Food och IFS Logistics:

Förtydliganden/exempel på tillämpningsområde gällande IFS Food och IFS Logistics:

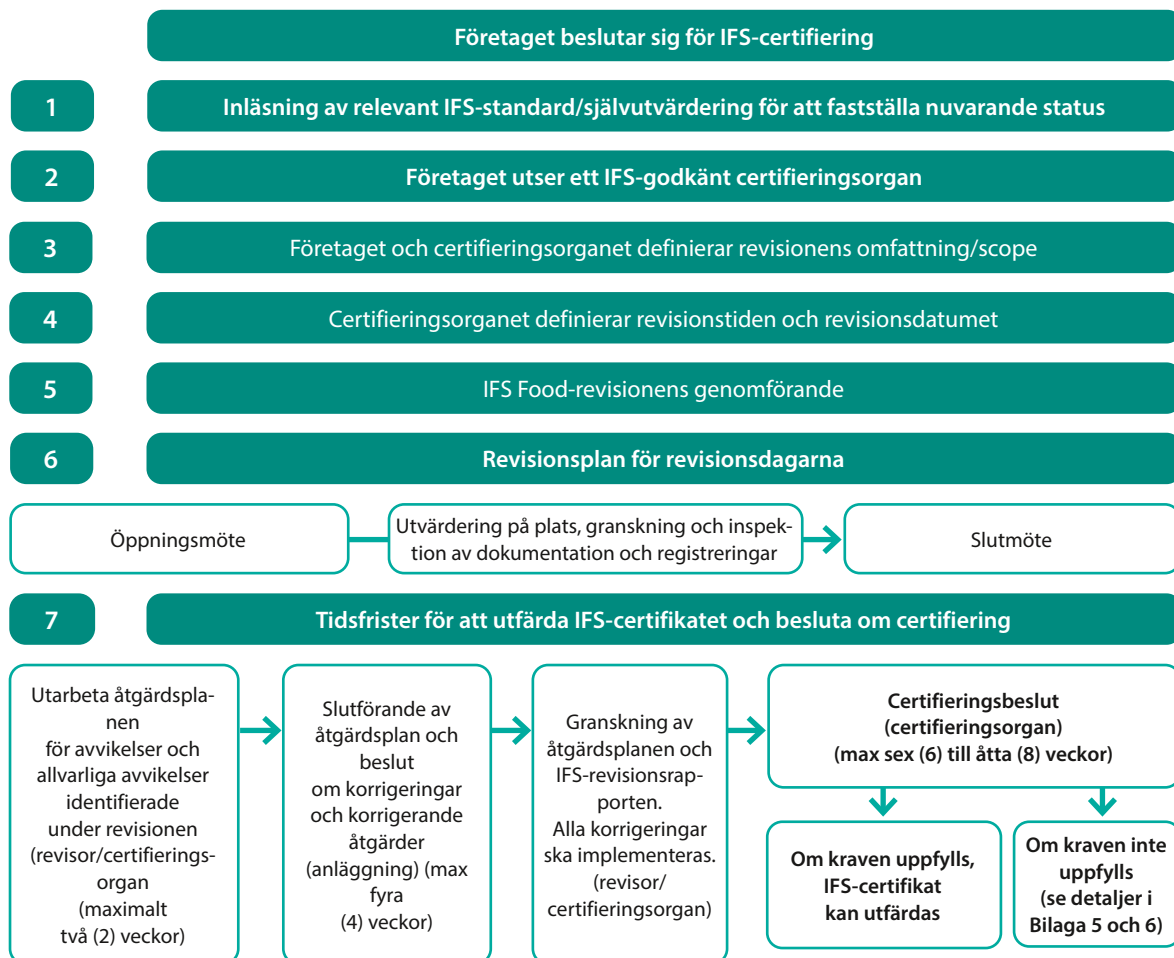
- IFS Logistics avser endast logistikverksamhet där företag har fysisk kontakt med redan primärförpackade produkter (transport, packning av färdigförpackade livsmedel, lagring och/eller distribution, transport och lagring av pallar, bags in box). Den gäller även för specifika oförpackade varor, såsom slaktkroppar eller bulk-/tanktransporter (glukossirap, mjölk, spannmål etc.).

- För alla typer av logistiska bearbetningstjänster, vilket innebär att produktens egenskaper ändras (eller att primärförpackning utförs), är IFS Logistics inte tillämplig, förutom för specifika logistiska bearbetningstjänster.
- När ett företag med livsmedelsframställningsverksamhet bedriver egen logistik- och/eller transportverksamhet (lagring och distribution) omfattas detta av IFS Food i avsnitten om transport eller lagring.

Obs:

- Om logistikverksamheten som ägs av det företag som förädlar livsmedel är belägen på samma plats som företaget och om företaget eller deras kunder önskar ha denna verksamhet certifierad enligt IFS Logistics, kan en IFS Logistics-revision utföras. I detta fall ska följande krav uppfyllas:
 - logistikaktiviteterna utförs endast för färdigförpackade produkter
 - vid två (2) certifikat (IFS Food och IFS Logistics) ska omfattningen för varje revision och certifikat vara tydligt definierad,
 - kraven i IFS Food avseende transport och lagring ska under alla omständigheter utvärderas under IFS Food-revisionen,
 - en IFS Food-revision av förädlingsföretaget ska utföras; IFS Logistics är en tilläggs-certifiering (men kan kombineras).
- Om logistikverksamheten som ägs av det företag som förädlar livsmedel är belägen på annan anläggning (off-site), har företaget följande tre möjligheter:
 - inkludera den i omfattningen/scopet för IFS Food-certifieringen och tydligt nämna dess decentraliserade struktur i företagsprofilen i IFS Food-revisionsrapporten,
 - inte revidera den men tydligt ange i företagsprofilen att anläggningen inte är IFS Logistics-certifierad;
 - genomföra en IFS Logistics-revision.

BILAGA 2: Certifieringsprocess



BILAGA 3: Produkt- och processtekniska kategorier

I IFS Food kategoriseras företagets verksamhet via en kombination av produktkategorier och processtekniska kategorier.

Produktkategorier

Produktkategorier för IFS Food	
1.	Rött och vitt kött, fågel och köttprodukter
2.	Fisk och fiskprodukter
3.	Ägg och äggprodukter
4.	Mejeriprodukter
5.	Frukt och grönsaker
6.	Spannmålsprodukter, cerealier, industriella bageri- och konditorivaror, konfektyr, snacks
7.	Kombinerade produkter
8.	Drycker
9.	Oljor och fetter
10.	Torrvaror, övriga ingredienser och kosttillskott
11.	Foder för sällskapsdjur

Processtekniska kategorier

IFS Process-teknisk kategori	IFS processteg – inklusive förädling/behandling/manipulation/lagring		Teknikorienterad klassificering som även tar hänsyn till produktrisker
A	P1	Sterilisering (t.ex. konserverburkar)	Sterilisering (i slutförpackning) med syftet att förstöra patogener Steriliserade (t.ex. autoklaverade) produkter i slutförpackningar
	P2	Termisk pastörisering, UHT/aseptisk fyllning, varmfyllning Andra pastöriseringstekniker t.ex. högtryckspastörisering, mikrovågor	All värmebehandling (eller högtryck) i syfte att minska livsmedelssäkerhetsfaror baserat på företagets HACCP-plan.
	P3	Bestrålning av livsmedel	Förädlade produkter: behandling med syfte att modifiera produkter och/eller förlänga hållbarheten och/eller minska livsmedelssäkerhetsfaror genom konserveringstekniker och andra bearbetningstekniker Undantag: Bestrålning ingår i denna kategori även om den syftar till att förstöra mikroorganismer
B	P4	Konservering: saltning, mariner, kandering, inläggning/syrning/pickling, rimning, rökning, fermentering etc.	
	P5	Indunstning/dehydrering, vakuumfiltrering, frystorkning, mikrofiltrering (mindre än 10 µ maskstorlek)	
C	P6	Frysning (minst -18 °C/0 °F) inklusive snabbfrysning för lagring, avsalning, kylningsprocesser och efterföljande kylagring	System, behandlingar för att upprätthålla produktens integritet och/eller säkerhet Behandling med syfte att upprätthålla produkternas kvalitet och/eller integritet, inklusive behandlingar för att avlägsna kontaminering och/eller förhindra kontaminering
	P7	Antimikrobiell doppning/sprutning, gasning	
	P8	Packning MAP, packning under vakuum	
D	P9	Processer för att förhindra produktkontaminering, i synnerhet mikrobiologisk kontaminering, med hjälp av hög hygienkontroll och specifik infrastruktur under hantering, behandling och/eller förädling t.ex. renrumsteknik, "white room", kontrollerad rumstemperatur av livsmedelssäkerhetsskäl, desinfektion efter rengöring, system med positivt övertryck av luften (t.ex. filtrering under 10 µ)	System, behandlingar för att förebygga produktkontaminering P9 är tillämplig i alla fall när minst 2 rutiner/metoder tillämpas av ett företag för att garantera produktsäkerhet/produkthygien t.ex: - desinfektion av utrustning + kyl rumstemperatur (t.ex. styckning av kött) - desinfektion + speciell hygienutrustning för anställda (t.ex. hygiensluss) - rum med övertryck + speciell hygienutrustning för anställda (t.ex. hygiensluss), - luftfiltrering + rum med övertryck
	P10	Särskild separationsteknik, t.ex. filtrering såsom omvänd osmos, användning av aktivt kol	

IFS Process- teknisk kategori	IFS processteg – inklusive förädling/behand- ling/manipulation/lagring		Teknikorienterad klassificering som även tar hänsyn till produktrisker
F	P11	Kokning, bakning, tappning, bryggning, jäsning (t.ex. vin), torkning, stekning, rostning, extrudering, kärning	Annan manipulering, behandling eller bearbetning som inte omfattas av A, B, C, D, E.
	P12	Överdragnig, panering, doppning [i smet], skärning, skivning, tärning, sönderdelning, mixning/blandning, fyllning, slaktning, sortering, manipulering, packning, lagring under kontrollerade förhållanden (atmosfär) förutom temperatur, märkning	
	P13	Destillering, rening, ångning, befuktning, hydrering, malning	

Notera: endast de processtekniska kategorierna (från A till F) används för IFS revisorns kompetenser. Processtegen (från P1 till P13) används endast för att beräkna revisionstiden.

BILAGA 4: Beslutsträd för undantag/exclusions

Per definition ska alla livsmedelsprocesser som hanteras under ansvar av en legal enhet/juridisk person, belägen på samma plats, inkluderas i omfattningen/scopet för IFS Food-revisionen (t.ex. slakt, urbening, styckning, köttbearbetning etc.).

Alla processteg (P) ska granskas eftersom undantaget är relaterat till den eller de färdiga produkterna. Nyckelkonceptet är produktriskanalysen som bekräftar om undantaget är exceptionellt möjligt och inte har någon inverkan på livsmedelssäkerhet och kvalitet.

Endast i de exceptionella situationer där det IFS Food-reviderade företaget vill undanta produkter från IFS Food-certifieringens omfattning ska följande frågeformulär fyllas i av certifieringsorganet.

Undantag, när de definieras och valideras av certifieringsorganet (efter inlämnande av detta frågeformulär), ska alltid förklaras i företagsprofilen i revisionsrapporten och ska tydligt anges i revisionens omfattning/scope i revisionsrapporten och på certifikatet.

Om produktundantag definieras (under exceptionella omständigheter och tillämpning av detta frågeformulär), måste de alltid definieras på nytt och granskas varje år av certifieringsorganet för att säkerställa att produktundantaget fortfarande är giltigt och att revisionens omfattning/scope fortfarande är aktuell.

Därutöver ska företaget kontakta sitt certifieringsorgan om nya produkter/egna märkesvaror börjar beredas under certifieringscykeln för IFS för att säkerställa att definierade undantag fortfarande är giltiga och att inga ytterligare åtgärder är nödvändiga.

Revisorn ska alltid kontrollera på plats om de definierade undantagen är relevanta och i linje med frågeformuläret, genom att bedöma de risker som kan uppstå från undantagna produkter (t.ex. främmande ämnen, allergener).

I samtliga fall (om vissa undantag är definierade eller inte), ska antalet anställda som ska beaktas för att beräkna revisionstiden alltid vara det totala antalet anställda (och inte bara antalet anställda som är inblandade i den del av verksamheten som inte är undantagen).

Varje undantag som inte skulle ha motiverats och uppmärksamrats av revisorn under revisionen ska granskas antingen direkt under revisionen (med en nödvändig översyn av revisionens omfattning/scope och eventuellt revisionstid) eller senare genom en utvidgningsrevision.

Obs 1: Det enda undantaget från denna regel är för säsongsmässiga processer, som kan undantas, så länge certifieringens omfattning är entydig och endast tar hänsyn till de processer/produkter som bedöms fungera.

Obs 2: Definitionsmässigt är alla biprodukter från förädlingen (foderkvalitet/teknisk kvalitet) som inte specificeras i bilaga 3 undantagna från IFS Food-certifieringens omfattning. Dessa produkter ska inte anges på IFS-certifikatet som undantag och ska endast beskrivas i företagsprofilen i revisionsrapporten.

IFS Food:s frågeformulär för certifieringsorgan, för att under exceptionella omständigheter definiera produktundantag i certifieringens omfattning

Om företaget under exceptionella omständigheter bestämmer sig för att utesluta specifika produktserier från IFS Food-certifieringens omfattning, måste följande frågeformulär fyllas i av certifieringsorganet för att kontrollera om undantag är tillåtna. Det ifyllda frågeformuläret ska sedan vara en del av revisionsplanen.

Företagsnamn: _____ COID: _____

Planerad omfattning av revisionen: _____ Planerat revisionsdatum: _____

Datum för validering av frågeformuläret: _____

Produkt/grupp eller produkt(er) som undantas: _____

Namn på certifieringsorganets medarbetare
som fyllde i frågeformuläret: _____

Namn på företagets medarbetare
som anhöll om undantaget: _____

1) Är produkten som ska undantas en egen varumärkesprodukt (detaljhandel/grossist)?

☐ Nej

☐ Ja

Undantag är INTE möjligt

2) Är produkten säsongsmässig/sporadisk?

☐ Nej

☐ Ja

Är de produkt- och/eller processtekniska kategorierna och HACCP-planen (inklusive allergener, främmande ämnen etc.) identiska för säsongsbetonade/sporadiska produkter och ordinarie produkter?

☐ Nej

☐ Ja

Produkten kan ingå i en dokumenterad rundvandring på plats eller kan undantas

3) Är produkten tydligt särskiljbar från produkten/produkterna som ingår i revisionens omfattning?

☐ Ja

☐ Nej

Undantag är INTE möjligt

4) Är det eller de första stegen i tillverkningen av produkten som ska undantas desamma som för produkterna som ska ingå?

☐ Ja

☐ Nej

Undantag är möjligt (t.ex. där område/produktionslinje är helt oberoende sedan dess början, utan risk för kontaminering)

5) Går produkten som ska undantas till ett annat område än de produkter som ska ingå i revisionens omfattning?

☐ Ja

☐ Nej

Undantag är INTE möjligt

6) Är kontamineringsrisken mellan inkluderade och undantagna produkter kontrollerad?

(Tillverkaren ska visa kontroll av kontamineringsrisker mellan undantagna och inkluderade produkter (allergener, kemiska, fysikaliska, mikrobiologiska faror, även på lager- och lagringsnivå).

Processflödesschema för produkten som ska undantas ska skickas till certifieringsorganet.)

☐ Nej

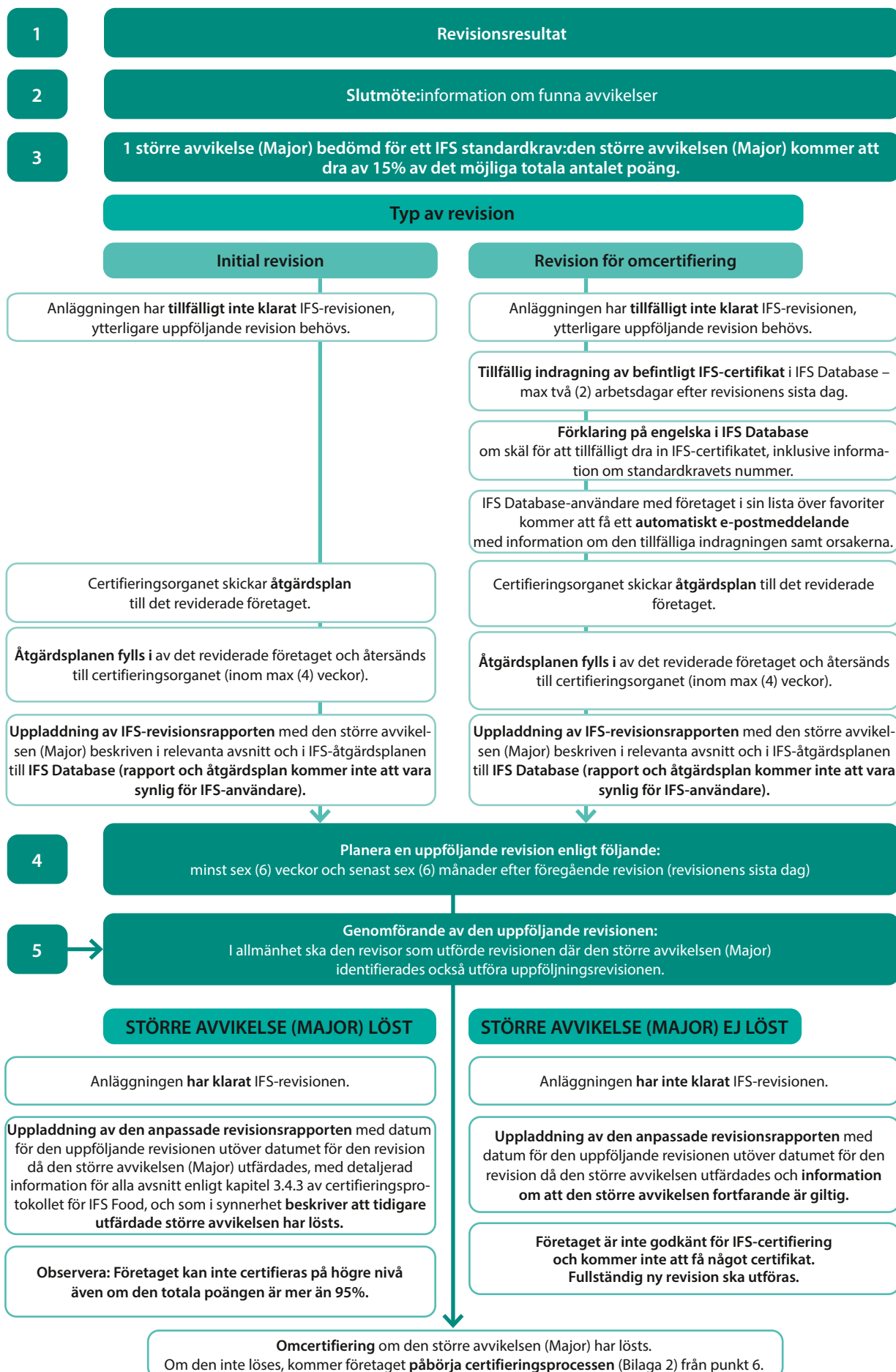
☐ Ja

Undantag är möjligt

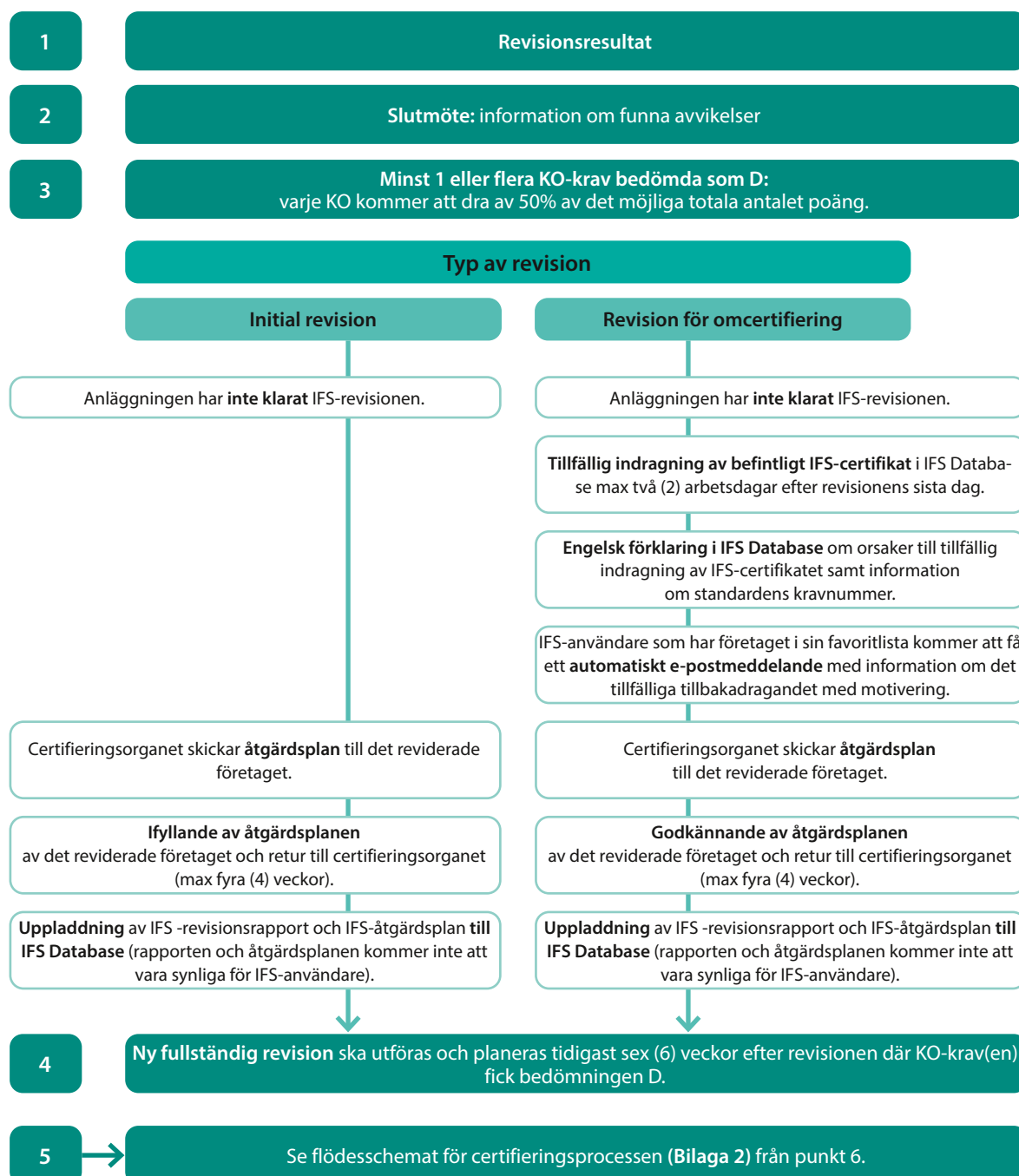
Undantag är INTE möjligt

Obs: Revisorn ska alltid kontrollera på plats om definierade undantag är relevanta och i linje med frågeformuläret, genom att bedöma de risker som kan uppstå från undantagna produkter (t.ex. främmande ämnen, allergener).

BILAGA 5: Flödesschema för hantering av en större avvikelse och totalpoäng $\geq 75\%$



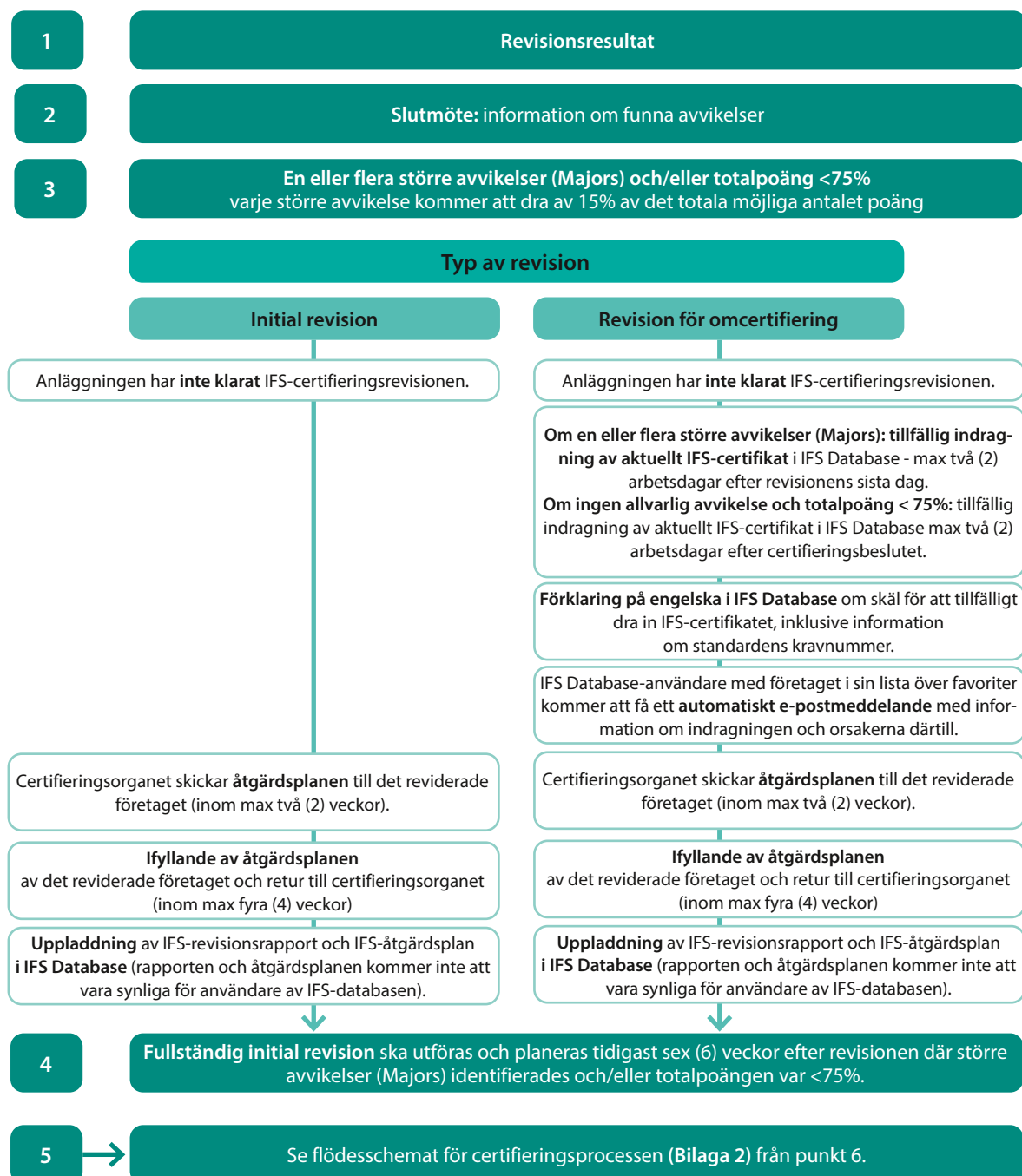
BILAGA 6: Flödesschema för hantering av KO-krav med bedömningen D



BILAGA 7: Åtgärdsplan

Kravets nummer	IFS krav	Utvärdering	Förklaring (av revisorn)	Korrigerig (av företaget)	Ansvar (av företaget)	Datum (av företaget)	Status för implemente- ringen (av företaget)	Korrigerande åtgärd (av företaget)	Ansvar (av företaget)	Datum (av företaget)	Godkännande (av revisorn)	Datum för validering (av revisorn)
1.1.2	All relevant information relaterad till livsmedels-säkerhet ...	C										
1.2.4	Högsta ledningen ska säkerställa att alla processer...	B										
1.2.1	KO nr 1: Den högsta ledningen ska säkerställa att anställda...	KO / B										
1.2.2	Den högsta ledningen ska tillhandahålla tillräckliga ...	D										
1.2.3	Avdelningen som ansvarar för kvalitet...	Större (Major)										
2.3.9.1	KO nr 2: Specifika övervak-ningsrutiner när det gäller metod ...	KO/D										

BILAGA 8: Flödesschema för hantering av en eller flera större avvikelser och/eller totalpoäng <75%



BILAGA 9: IFS-revisionsrapport: översikt över revisionen

Försättsblad

Certifieringsorganets logotyp

**IFS Food Version 8
April 2023**

**Slutlig IFS-revisionsrapport
Anmäld/Oanmäld**

Reviderat företag: "Fruits and Vegetables GmbH"
[GS1 GLN och i tillämpliga fall anläggningsnummer]

Datum för revision: 02.11./03.11.2023

Namn på och adress till certifieringsorganet
Ackrediteringsnummer för certifieringsorganet

Revisionsöversikt

IFS Food Version 8, APRIL 2023

Detaljer om revisionen

Revisionsledare: Förnamn Efternamn datum/tid: Medrevisor: datum/tid: Trainee: Bevittnande revisor: Granskare: Tolk: Teknisk expert:	Datum/tid för nuvarande revision: 02.11.2023 (09:00–18:00) 03.11.2023 (08:30–17:30)	Datum/tid för föregående revision: 09.11.2022 (09:00–18:00) 10.11.2022 (08:30–17:30) Certifieringsorgan och revisor under föregående revision: TEST GmbH/Frank Test
--	--	---

Företagets (eller huvudkontorets) namn och adress: Fruits and Vegetables AG Exempel gata 12345 Witzhausen Tyskland	Den reviderade anläggningens namn och adress: Fruits and Vegetables GmbH Musterstraße 12346 Berlin Tyskland
---	--

	COID: Kontaktperson vid nödsituationer (t.ex. återkallande): [Minst namn, e-post och telefonnummer]:
--	--

Telefon: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Telefon: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88
Hemsida: www.fruitsandvegetables.com	E-post: info@fruitsandvegetables.com	Hemsida: www.fruitsandvegetables.com	E-post: info@fruitsandvegetables.de

Revisionens omfattning/scope

Tillverkning av frysta jordgubbar i PET-påsar och hallonpuré i UHT-påsar.
(Obligatorisk översättning av revisionens omfattning/scope till engelska)

Produktkategori(er): 5
Processtekniska kategorier: B, D, F

Ytterligare information

Undantag: [ja/nej] och [beskrivning]
Delvis utlagda processer: [ja/nej] och [beskrivning]
Decentraliserade strukturer: [ja/nej] och [beskrivning]
Produktion vid flera anläggningar: [ja/nej] och [beskrivning]

Slutgiltigt revisionsresultat

Som ett resultat av revisionen utförd 02.11 och 03.11.2023, fann "xyz" att produktionsverksamheten hos Fruits and Vegetables GmbH för ovannämnda certifieringsomfattning uppfyller kraven i IFS Food Standard, Version 8, på grundnivå , med en poäng på XX %.	Omcertifieringsrevision mellan XX. XX och XX. XX XX vid anmäld revision och mellan den XX XX och XX XX vid oanmäld revision.
--	--

Observationer om avvikelser (KO-krav med bedömningen D och större avvikelser (Majors)):

Beskrivning av uppföljning av korrigeringar och korrigerande åtgärder från föregående revision:

Företagsprofil
Företagsdata
Byggår för reviderad(e) anläggning(ar):
Om anläggningen byggts om helt, ange året för ombyggnationen:
Produktionsanläggningens storlek:
Antal och beskrivning av byggnader, golv och produktionslinjer (inklusive decentraliserad(e) struktur(er), om tillämpligt):
Maximalt antal anställda under högsäsong under ett kalenderår och förklaring:
Detaljerad beskrivning av produktgrupper och produkter per kategori som produceras av företaget. Fullständig överblick över företagets processer på anläggningen: från mottagande av råvaror till färdiga produkter.
Har den reviderade anläggningen säsongproduktion? Om "ja", beskriv denna:
Om det finns säsongsavbrott i produktionsprocessen och avbrotten är längre än en vecka, ange tidsramen och ge en förklaring.
Har den reviderade anläggningen helt utlagda produkter utöver huvudprocesserna/produkterna? Om "ja": ange dessa produkter, om anläggningen är certifierad för IFS Broker och/eller beskriv certifieringsstatusen och COID, om tillämpligt, eller beskriv certifieringsstatusen för underleverantörerna och COID, om tillämpligt.
Har den reviderade anläggningen handelsvaror utöver huvudprocesser/produkter? Om "ja": ange dessa produkter, om anläggningen är certifierad för IFS Broker och/eller beskriv certifieringsstatusen och COID, om tillämpligt, eller beskriv certifieringsstatusen för underleverantörerna och COID, om tillämpligt.
Beskrivning av nyckelinvesteringar gjorda av företaget relaterade till produktion och produktsäkerhet och -kvalitet under de senaste 12 månaderna (konstruktionsändringar, maskiner, etc.)
Uppfyller företaget kraven för användning av IFS Food-logotypen, såsom definierats i certifieringsprotokollet för IFS Food (Del 1)? Om "nej", ange förklaring:
Anläggningens arbetsspråk och språket som ledningssystemet för livsmedelssäkerhet och kvalitet är skrivet på:
Om anläggningen är certifierad för andra standarder, ange namnet/namnen på standarden/standarderna:
Ytterligare information:
Revisionsuppgifter
Språk som IFS Food-revisionen genomfördes på:
Revisionens varaktighet (revisionstid) (endast för IFS Food-revision):
Vid förkortning/förlängning av revisionstiden, motivera:
Vilka produkter producerades och vilka processer kördes under rundvandringen i anläggningen?
Ytterligare information:

BILAGA 10: IFS-revisionsrapport: huvudinnehåll

IFS FOOD
Version 8, APRIL 2023

IFS-revisionsrapport

Tabell över alla kapitel och resultat (i procent) per kapitel

	Kapitel 1	Kapitel 2	Kapitel 3	Kapitel 4	Kapitel 5
	Företagsledningens ansvar och engagemang	Ledningssystem för livsmedelssäkerhet och livsmedelskvalitet	Resursförvaltning	Operativa processer	Mätningar, analyser, förbättringar
KO avvikelser	0	0	0	0	0
Större avvikelser	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0
Resultat per kapitel (%)					

Sammanfattning: Tabell över obligatoriska fält för specifika definierade IFS Food-revisionskrav och nyckelelement

Del av IFS-revisionsrapporten	Kravnummer i IFS Food V8 Krav	Obligatorisk information ska läggas till
Policy	1.1.1	Sammanfattning*
Företagets struktur	1.2.1 KO 1	Sammanfattning*
	1.2.3	Sammanfattning*
	1.2.5	Sammanfattning*
	1.2.6	- Namn på myndigheterna: [namn] - De behöriga myndigheternas senaste besök (även om det var mer än 12 månader sedan): [datum] - Har det förekommit några tvingande/påbjudna åtgärder i avseende livsmedelssäkerhet, livsmedelsbedrägeri och/eller produktens/produkternas legalitet? [ja/nej]
Ledningen genomgång	1.3.1	Sammanfattning*
Dokumenthantering	2.1.1.3	Sammanfattning*
Registreringar och dokumenterad information	2.1.2.2	Sammanfattning*
HACCP-plan	2.2.1.1	Sammanfattning*
	2.2.1.2	Sammanfattning*
HACCP-systemet	2.3.8.1	Det finns [antal] CCP:er i företaget. Följande olika CCP:er [förteckning över alla CCP:er] är implementerade.
	2.3.9.1 KO 2	- CCP [nummer]: - processteg: [information] - kontrollmetod: [information] - kritisk(a) gränsvärde(n): [information] - Kontrollfrekvens: [information] Vid N/A-bedömning, förklara.
	2.3.11.2	Sammanfattning*
Personlig hygien	3.2.1	Sammanfattning*
	3.2.2 KO 3	Sammanfattning*
	3.2.8	Sammanfattning*

Del av IFS-revisionsrapporten	Kravnummer i IFS Food V8 Krav	Obligatorisk information ska läggas till
Utbildning och instruktion	3.3.1	Sammanfattning*
	3.3.2	Sammanfattning*
Personalutrymmen	3.4.1	Sammanfattning*
	3.4.5	Sammanfattning*
Kundfokus och överenskommelser genom kontrakt	4.1.3 KO 4	Vilken av följande 6 typer avser kundavtalen [kryssruta]: • recept • process • tekniska krav • provnings- och övervakningsplaner • förpackning • märkning Obs: Om inga kundavtal har slutits är utvärderingen N/A möjlig.
Specifikationer/ färdiga produkter	4.2.1.1	• Följande specifikationer för färdiga produkter (minst 2) granskades under utvärderingen: [produkt/senaste datum för uppdatering] • De specifikationer för färdiga produkter för detaljhandelns varumärken som har granskats under utvärderingen har överenskommit med kunderna: [ja/nej]
Specifikationer/ råvaror	4.2.1.3 KO 5	• Följande råvaruspecifikationer (minst 5, baserat på de identifierade riskerna, fler kan vara nödvändiga) har granskats under utvärderingen: [lägg till material och sista datum för uppdatering] • Sammanfattning*
Särskilda påståenden/ uttalanden	4.2.1.5	• Det finns specifika krav från kunder för reklamationer: [ja/nej] / [lista] • Det finns specifika krav från kunder att vissa behandlings- eller tillverkningsmetoder ska uteslutas (t.ex. GMO, bestrålning): [ja/nej] / [lista] • Företaget arbetar med produkter som består av, innehåller eller är framställda av GMO: [ja/nej] / [lista]
Produktutveckling	4.3.2	Sammanfattning*
	4.3.3	Sammanfattning*
Inköp	4.4.1	Sammanfattning*
	4.4.3	Sammanfattning*
	4.4.4	Sammanfattning*
Förpackning av produkter	4.5.1	• Lista typer av förpackningsmaterial för kontakt med livsmedel som används för färdiga produkter. [lista]
Fabrikens placering	4.6.1	Sammanfattning*

Del av IFS-revisionsrapporten	Kravnummer i IFS Food V8 Krav	Obligatorisk information ska läggas till
Anläggningens utformning och processflöde	4.8.2	- Fylls endast i för anläggningar för slakt av djur: [Lägg till ytterligare detaljer om det finns en inspektionsplan vid uppställning och/eller urtagning för att säkerställa om djuren är lämpliga för humankonsumtion eller ej.] - Om ja: beskrivning av planen.
Konstruktionsmässiga krav	4.9.1.1	Allmän sammanfattning av infrastrukturens skick: allmänt skick, kontrollåtgärder, övervakning, vad är risken för produktkontaminering etc. [Beskrivning]
Vattenförsörjning	4.9.9.1	- Ursprung för dricksvatten/använt vatten: - Egen källa: [ja/nej] - Lokal vattenleverantör: [ja/nej] - Internt laboratorium: [ja/nej] - Externt laboratorium: [ja/nej] - Frekvens för vattenanalyser: [information] - Utförda analyser: - Mikrobiologiska (parametrar): [lista] - Kemisk (parametrar): [lista]
Tryckluft och gaser	4.9.10.1	Sammanfattning*
Rengöring och desinfektion	4.10.1	Sammanfattning*
	4.10.4	Sammanfattning*
	4.10.5	Sammanfattning*
Avfallshantering	4.11.1	Sammanfattning*
Riskreducering för främmande material	4.12.1 KO 6	- För att kontrollera och minska risken för kontaminering av främmande material använder företaget följande utrustning och metoder: [lista över utrustning och plats] - För detektorer avseende främmande material som inte definieras som CCP används följande teststickor och storlekar: - Järn: [storlek eller storleksintervall] - Icke-järn: [storlek eller storleksintervall] - Rostfritt stål: [storlek eller storleksintervall] - Andra: [material/storlek eller storleksintervall] - Om ingen utrustning för detektering av främmande material finns tillgänglig har följande åtgärder vidtagits för att minska risken för kontaminering av främmande material: [lista]

Del av IFS-revisionsrapporten	Kravnummer i IFS Food V8 Krav	Obligatorisk information ska läggas till
Övervakning och kontroll av skadedjur	4.13.2	- Extern tjänsteleverantör: [ja/nej] - Övervakning av skadedjur utförs internt av egna anställda: [ja/nej] - Frekvens: [dagligen, veckovis, månadsvis] - Inspektionerna omfattar: [målorganismer] - Senaste inspektion: [datum] - Inspektionsrapporterna visar inga särskilda skadedjursaktiviteter i anläggningarna sedan den senaste IFS-revisionen. [eller] - Inspektionsrapporterna visar att skadedjur har förekommit i anläggningarna sedan den senaste IFS-revisionen och att följande åtgärder har vidtagits: [typ av åtgärd(er)]
Mottagning och lagring av varor	4.14.1	Sammanfattning*
	4.14.2	Sammanfattning*
	4.14.5	Sammanfattning*
Transport	4.15.1	Sammanfattning*
Underhåll och reparation	4.16.1	Sammanfattning*
Utrustning	4.17.1	Sammanfattning*
Spårbarhet	4.18.1 KO 7	- Under utvärderingen genomfördes följande spårbarhetstest på initiativ av revisorn. - Produktprovets ursprung: - Detaljhandel: [ja/nej] - Utvalda på plats av revisor: [ja/nej] - Färdiga produkter: [artikelnummer/produkt/partnummer/bäst före datum/produktionsdatum] - Baserat på spårbarhetsprovet som användes för att verifiera spårbarhet uppströms och nedströms (från levererade produkter till råmaterial och vice versa) kunde den givna tiden bevisas, inklusive förpackning och massbalans: [tid] - Följande ingredienser och specifikationer för förpackningsmaterial har kontrollerats inom ramen för spårbarhetstestet: [material/datum eller version av specifikation] - Resultatet av spårbarhetstestet under utvärderingen har befunnits överensstämma med kraven.
	4.18.2	Sammanfattning*
Kontroll av allergener	4.19.2	- Allergener som förekommer på anläggningen: [lista] - Begränsande åtgärder på plats: [lista]

Del av IFS-revisionsrapporten	Kravnummer i IFS Food V8 Krav	Obligatorisk information ska läggas till
Livsmedels- bedrägeri (Food fraud)	4.20.2	- Råvarugrupper/produktgrupper som identifierades som riskfyllda i sårbarhetsanalysen: [lista] - Kriterier som valdes i sårbarhetsbedömningen. [beskrivning] - Detaljer om sårbarhetsbedömningen (datum, ansvarsområden, diskussionspunkter etc.).
	4.20.4	Sammanfattning*
Food defence / Skydd mot yttre hot och sabotage	4.21.2	Sammanfattning*
Interna revisioner	5.1.1 KO 8	Sammanfattning*
Inspektioner på plats i anläggningen / Fabriks- inspektioner	5.2.1	Sammanfattning*
Validering och kontroll av processer	5.3.3	Sammanfattning*
Mät- och övervaknings- utrustning	5.4.1	Sammanfattning*
	5.4.2	Sammanfattning*
Övervakning av kvantitetskontroll	5.5.1	- Frekvens och metod av kvantitetskontrollen: [beskrivning] - Företaget använder märket "E" på förpackningen. [ja/nej]
Produkttestning och miljöövervakning	5.6.1	- Internt: följande analyser utförs: [analytisk parameter eller grupp av parametrar] - Extern: följande analyser utförs: [analytisk parameter eller grupp av parametrar]
	5.6.2	- Lista över parametrar för miljöövervakningsprogram: [lista] [Endast för anläggningar som slaktar djur att fylla i:] Det finns definierade parametrar för tid och temperatur efter slakt i samband med kylning eller frysning av en produkt. [tid - temperaturparametrar]
	5.6.3	Sammanfattning*
Frisläppande av produkt	5.7.1	Sammanfattning*

Del av IFS-revisionsrapporten	Kravnummer i IFS Food V8 Krav	Obligatorisk information ska läggas till
Klagomåls-hantering	5.8.1	Sammanfattning*
	5.8.2	• Produktreklamationer (inom 12 månader): • Totalt: [nummer] • Från konsumenter: [nummer] • Från återförsäljare/kunder: [nummer] • Från myndigheterna: [antal inkl. skäl till klagomål] • Huvudsakliga orsaker till klagomål från konsumenter/återförsäljare: [lista topp 3] • Klagomål på främmande föremål (inom 12 månader): [antal] [typ av främmande föremål] • Främmande material med vanligast förekommande reklamationer: [lista topp 3]
Tillbakadragande, återkallelser, incidenter	5.9.1 KO 9	• Antal tillbakadraganden som gjorts sedan den senaste revisionen: [nummer] • Antal återkallelser som gjorts sedan den senaste revisionen: [nummer] • Orsak till tillbakadraganden: [beskrivning] • Typ av livsmedelssäkerhetsproblem i händelse av återkallande: [beskrivning]
	5.9.2	Sammanfattning*
Hantering av avvikande produkter	5.10.1	Sammanfattning*
Hantering av avvikelser, korrigeringar och korrigerande åtgärder	5.11.1	Sammanfattning*
	5.11.3 KO 10	Sammanfattning*
Ytterligare information, om tillämpligt		
Obs: ytterligare information kan också ges för krav som inte anges som ett obligatoriskt fält eller någon annan revisorsanmärkning.		

Sammanfattning *:ingen fritext utan en sammanfattning som måste kontrolleras och valideras av revisorn.

Sammanfattning av alla avvikelser som identifierats för varje kapitel och krav:

Nr.	Referens	IFS-krav	Utvärdering	Förklaring
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Sammanfattning av alla krav som anses vara ej tillämpliga (N/A):

Nr	Referens	IFS-krav	Utvärdering	Förklaring
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Detaljerad IFS-revisionsrapport:

Nr	Referens	IFS-krav	Utvärdering	Förklaring
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

BILAGA till IFS-revisionsrapport

Deltagarlista:

Deltagare vid revisionen					
Namn	Position	Öppningsmöte	Rundvandring	Dokumentgranskning	Slutmöte
Förnamn Efternamn	Kvalitetschef	X	X	X	X
Förnamn Efternamn	Verkställande direktör	X			X
Förnamn Efternamn	Tolk	X	X	X	X

Produkt- och processtekniska kategorier (baserat på Bilaga 3)

IFS:s poängsystem (baserat på tabell 1, del 1)

Poängsättning och utfärdande av certifikat (baserat på tabell 6, del 1)

BILAGA 11: IFS-certifikat

Certifikat



Härmed bekräftar certifieringsorganet

Namn på certifieringsorganet

i egenskap av ackrediterat certifieringsorgan för IFS-certifiering enligt ISO/IEC 17065 och
avtalspartner till IFS Management GmbH, att produktionsverksamheten hos

Namn på företaget som reviderats

Adress

(GS1 GLN(s) och i förekommande fall anläggningsnummer) COID,
(huvudkontorets namn och adress, om tillämpligt)

för revisionens omfattning/scope:

(detaljerad beskrivning av process(er)/produkt(er)), ytterligare information:

Om det finns delvis utlagda processer ska följande mening läggas till:
"Utöver den egna produktionen har företaget delvis utlagda processer",

beskrivning av produktundantag, om tillämpligt,

om företaget utför ytterligare förmedlande verksamhet, ange certifieringsstatus genom att skriva meningen: "Företaget har
egen förmedlande verksamhet som är/inte är certifierad enligt IFS Broker/ annan GFSI-erkänd standard".

Nummer och namn på produktkategori(er), nummer på processteknisk(a) kategori(er)
uppfyller de krav som anges i

IFS Food Version 8, April 2023

på grundläggande nivå/högre nivå
och andra tillhörande normativa dokument.
med en poäng på XX%.

IFS stjärnstatus på grund av oanmäld revision, om tillämpligt
(symbolen + stjärna ska läggas till nära IFS Food-logotypen)

Certifikat-registernummer:

Datum för den senaste oanmälda revisionen (revisionens sista dag):

Om ingen oanmäld IFS Food-revision ännu har utförts för respektive COID, ska certifikatet ange följande:
"Senaste revisionen genomfördes oanmäld: N/A"

Revisionsdatum (om relevant: plus datum för den uppföljande revisionen):

Certifikatets utfärdandedatum:

Datum då certifikatet upphör att gälla (certifikatets giltighetstid förblir
densamma varje år, enligt beskrivningen i certifieringsprotokollet för IFS Food-certifieringsprotokollet, del 1):

Nästa certifieringsrevision ska utföras inom tidsperioden:

(Omcertifieringsrevision mellan XX.XX och XX.XX vid anmäld revision och mellan XX.XX och
XX.XX vid oanmäld revision)

Datum och plats:

Namn och underskrift på ansvarig person
hos certifieringsorganet:

Certifieringsorganets adress

Logotyp och/eller namn på
ackrediteringsorganet och dess
registreringsnummer
Logotyp och/eller namn på
certifieringsorganet



BILAGA 12: Ordlista

Allergen (EU)	Livsmedel som orsakar en biverkning i form av en immunologisk reaktion. Definierade allergener är: • Spannmål som innehåller gluten (dvs. vete, råg, korn, havre, spelt, kamut eller hybridiserade sorter av dessa) och produkter därav • Kräftdjur och produkter därav • Ägg och produkter därav • Fisk och produkter därav • Jordnötter och produkter därav • Sojabönor och produkter därav • Mjölk och produkter därav (inklusive laktos) • Nötter, t.ex. mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), hasselnöt (<i>Corylus avellana</i>), valnöt (<i>Juglans regia</i>), cashewnöt (<i>Anacardium occidentale</i>), pekannöt (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranöt (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistagenöt (<i>Pistacia vera</i>), makadamianöt och Queenslandnöt (<i>Macadamia ternifolia</i>) och produkter därav • Selleri och produkter därav • Lupin och produkter därav • Blötdjur och produkter därav • Senap och produkter därav • Sesamfrön och produkter därav • Svaveldioxid och sulfiter i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO₂. Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011.
Allergen (USA)	I USA erkänns 9 större allergener enligt 2009 års amerikanska Food and Drug Administration (FDA) Model Food Code, avsnittet Definitioner, sidan 12 samt the FASTER act 2023. (1) Som "större livsmedelsallergen" räknas: (a) Mjölk, ägg, fisk (såsom abborre, flundra, torsk och även kräftdjur som krabba, hummer eller räkor), trädnötter (såsom mandel, pekannötter eller valnötter), vete, jordnötter, sesam och sojabönor (b) En livsmedelsingrediens som innehåller protein som härrör från ett livsmedel, enligt vad som anges i punkt (1) (a) i denna definition. (2) Som "större livsmedelsallergen" räknas inte: (a) Höggradigt raffinerad olja som utvunnits ur ett livsmedel som anges i punkt (a) i denna definition och varje ingrediens som utvunnits ur sådan höggradigt raffinerad olja eller (b) Alla ingredienser som är undantagna enligt den framställnings- eller anmälningsprocess som anges i Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282).
Allvarlig avvikelse (non-conformity)	I IFS-standarderna definieras allvarliga avvikelser som större avvikelser (Majors) och KO-krav med bedömningen D. Allvarliga avvikelser kan ges vid: • bristande efterlevnad av lagstiftningen, • fall som rör livsmedelssäkerhet, • interna dysfunktioner, och • fall som rör kunder.

Autenticitet (avseende livsmedel)	Ett livsmedels egenskaper i förhållande till dess ursprung och/eller tillverkningsprocess och/eller dess inneboende egenskaper (t.ex. organoleptiska eller kemiska).
Avvikelse (deviation)	I IFS Food-standarden: Bristande efterlevnad av ett krav, utan någon inverkan på livsmedelssäkerheten relaterad till produkter och processer. Avvikelser är krav som poängsatts med B, C, D och KO B-krav.
Batchnummer	Beteckning som är tryckt på en etikett som gör att produktionens historik kan spåras.
Bedömare (för ackrediteringsorgan)	Person som utsetts av ett ackrediteringsorgan för att utföra, ensam eller som del av ett bedömningsteam, en bedömning av organ som bedömer överensstämmelse. Obs: I IFS:s standarder kallas organ som bedömer överensstämmelse "certifieringsorgan".
Bevittnad revision att genomföra vartannat år, för godkända IFS Food-revisorer (övervakande bevittnad revision)	Vartannat år ska certifieringsorganet bedöma varje IFS Food-revisors kompetens under en bevittnad fullständig IFS Food-revision på plats. Denna revision kan utföras när som helst under det andra kalenderåret efter det år då den senaste bevittnade revisionen ägde rum. Den bevittnande revisorn: • ska inte vara en del av revisionen (som teammedlem). • ska vara en erfaren IFS-revisor (se krav under kapitel 3.2, del 3). Det är inte obligatoriskt för revisorn att vara kvalificerad för alla produkt- och processtekniska kategorier som omfattas av revisionen. Certifieringsorganet ska ange namnet på den bevittnande revisorn i deltagarlistan i IFS-revisionsrapporten och ska på begäran kunna tillhandahålla en rapport från denna bevittnade revision. Varannan gång (vart fjärde (4) år) kan bevittningen ersättas av en fullständig bevittnad fysisk revision mot en annan GFSI-erkänd livsmedelssäkerhetsstandard efter primärproduktion, ackrediterad enligt ISO/IEC 17065:2012. Obs 1: Om ett revisionsteam splittras under revisionen (eftersom båda revisorerna är godkända för produktionsanläggningens produkt- och tekniska kategorier) är det inte möjligt att utföra en bevittnad revision, eftersom den revisor som bevittnas då inte utför en fullständig IFS-revision. Om teamet inte splittras är det möjligt att utföra en bevittnad revision av revisionsledaren eftersom det då kommer att vara möjligt att bevittna revisorn under en hel fullständig IFS-revision. Obs 2: Fältbedömningar som utförts av ackrediteringsorgan accepteras som ersättning för en bevittnad revision utförd av en bevittnande revisor från certifieringsorganet. Obs 3: Bevittnade revisioner utförda inom IFS:s integritetsprogram under en fullständig IFS Food-revision kan också accepteras.

Blackout-period	Tidsperiod som företaget kan anmäla till sitt certifieringsorgan som en period då den oanmälda revisionen inte kan ske. Denna inkluderar högst tio (10) driftsdagar då produktionsanläggningen inte är tillgänglig för revision (t.ex. personalsemester, underhållsdagar etc.) samt driftsfria perioder. Obs: De tio (10) driftsdagarna kan delas upp i högst tre (3) perioder. Dessa ska tillsammans med driftsfria perioder anmälas till certifieringsorganet vid registrering för den oanmälda revisionen. Certifieringsorganet avgör om revisionens oanmälda karaktär uppfylls.
CCP (Kritisk styrpunkt; Critical Control Point)	Ett steg där en eller flera kontrollåtgärder, som är nödvändiga för att kontrollera en betydande fara, tillämpas i ett HACCP-system.
Decentraliserad struktur	Anläggning utanför produktionsanläggningen (till exempel en verkstad) som ägs av företaget, där delar av processerna och driften av produktionsanläggningen äger rum.
Delvis utlagd process	Produktionssteg eller delar av en produktionsprocess som utförs utanför anläggningen av en tredje part på uppdrag av den IFS-certifierade produktionsanläggningen. I IFS-standarden betraktas även primärförpackning och märkning som produktionssteg; om dessa aktiviteter utförs av någon annan, ska dessa betraktas som delvis utlagda processer.
Dricksvatten	Vatten lämpligt för människors eller djurs konsumtion (t.ex. för att dricka, beredning av livsmedel och matlagning) som i princip måste vara fritt från mikroorganismer och andra föroreningar som kan äventyra folkhälsan.
Driftsfria perioder	Perioder då produktionslinjerna inte körs alls, t.ex. planerat underhållsarbete, helgdag, planerad semesterstängning etc.
Fabriksinspektion (kontra internrevision)	Fabriksinspektionen täcker specifika teman och kan utföras av vilken lämplig person som helst. Det innebär regelbundna besök av alla områden, för alla ändamål, för att kontrollera efterlevnaden (hygien, skadedjurskontroll, produktkontroll, tillverkning, risk för främmande material, omgivande kontroll, etc.).
Fara	Ett biologiskt, kemiskt eller fysikaliskt agens i livsmedel med potential att orsaka en negativ hälsoeffekt.
Faroanalys	Processen att samla in och utvärdera information om faror som identifierats i råvaror och andra ingredienser, miljön, vid bearbetning av eller i livsmedlet och förhållanden som leder till deras förekomst, för att avgöra om de är betydande faror eller inte.
Flödesschema	En systematisk representation av sekvensen av steg eller aktiviteter som används vid produktion eller tillverkning av livsmedel.
Food defence / Skydd mot yttre hot och sabotage	Rutiner som implementerats för att säkerställa skyddet av livsmedel och deras distributionskedja från illvilliga och ideologiskt motiverade hot.
Formulering/recept	Uttömmande beskrivning av kvantitet och kvalitet på råvaror som ska användas för att bearbeta produkterna, enligt krav i kundspecifikationer. Formulering/recept kan också inkludera tekniska parametrar och specifik "know-how" om processen.

Fältbedömning (av ackrediteringsorgan)	Bedömning av organet som bedömer överensstämmelse när det utför tjänster för bedömning av överensstämmelse inom dess ackrediteringsområde. Obs: I IFS-standardens kallas organ som bedömer efterlevnad certifieringsorgan.
Företag	Varje etablering som kan bestå av en eller flera produktionsanläggningar där något led i produktionen och distributionen av livsmedel utförs. Företaget kan ha en eller flera juridiska personer registrerade och/eller godkända av relevant myndighet på uppdrag av livsmedelsföretagaren.
Förpackningsmaterial för kontakt med livsmedel	Material som: • är avsedda att komma i kontakt med livsmedel eller • redan är i kontakt med livsmedel och är avsedda för detta ändamål eller • kan förväntas komma i kontakt med livsmedel eller överföra sina beståndsdelar till livsmedel under normala eller förutsebara användningsförhållanden.
GMO	Genetiskt modifierad organism: en organism, med undantag för människor, i vilken det genetiska materialet har modifierats på annat sätt än naturlig förökning eller naturlig rekombination.
Granskare	Person hos certifieringsorganet som ansvarar för att bedöma IFS-revisionsrapporterna innan ett certifieringsbeslut fattas. En IFS-granskare är antingen en IFS Food-revisor eller en renodlad IFS-granskare. IFS-granskarens uppgifter är, som ett minimum, att kontrollera: • Den övergripande följdriktigheten av IFS-revisionsrapporterna. • Om IFS-revisionsrapporterna är korrekt ifyllda (t.ex. obligatoriska fält etc.). • Om resultaten är väl beskrivna och överensstämmer med utvärderingen. • Om de korrigeringar och korrigerande åtgärder samt de tidsfrister för implementering som föreslagits av den reviderade produktionsanläggningen har validerats av revisorn (eller av en representant för certifieringsorganet) och att dessa är relevanta. Granskningen ska dokumenteras.
Grundorsaksanalys	Process eller förfarande som hjälper till att förstå de ursprungliga orsakerna till ett problem, i syfte att identifiera rätt korrigerande åtgärd som förhindrar upprepning.
GS1-lokaliseringsnummer (GLN)	GLN krävs för att tydligt identifiera den IFS-certifierade anläggningen i den elektroniska kommunikationen i leveranskedjan. Det är obligatoriskt för anläggningar som ligger: • inom Europeiska ekonomiska samarbetsområdet (EES), • inom Förenade kungariket (UK), • inom länder som har undertecknat bilaterala avtal med Europeiska unionen och anses vara integrerade i EES, som Schweiz. GLN efterfrågas i IFS-revisionsrapporten, på IFS-certifikatet och i IFS Database för varje certifierad anläggning.
HACCP	Farooanalys och kritiska styrpunkter: ett system som identifierar, utvärderar och kontrollerar faror som har betydelse för livsmedelssäkerheten.

HACCP-plan	Dokumentation eller uppsättning av dokument som utarbetats i enlighet med HACCP-principerna för att säkerställa kontroll av betydande faror i livsmedelsföretaget.
Handelsvaror	Produkter tillverkade, förpackade och märkta av och under ett annat företagsnamn än företaget som är IFS Food-certifierat och som inte bär kundens varumärken.
Helt utlagda produkter	Produkter som tillverkas, förpackas och märks under eget varumärke eller kundens varumärke av ett annat företag än det som revideras.
Huvudkontors-bedömning (för ackrediteringsorgan)	Bedömning av huvudkontor för organ som bedömer överensstämmelse. Obs: I IFS:s standarder kallas organ som bedömer överensstämmelse "certifieringsorgan".
Högsta ledningen	Verkställande ledning.
Incident	En situation inom leveranskedjan där det finns möjliga och/eller bekräftade risker förknippade med produktens säkerhet, kvalitet, legalitet och autenticitet; alternativt någon force majeure-händelse (t.ex. avbrott i kritiska resurser/tjänster, naturkatastrofer, förluster, nödsituationer, kriser etc.) med en direkt inverkan på leverans av pålitliga produkter.
Ingrediens	Varje ämne, inklusive livsmedelstillsatser, som används vid tillverkning eller beredning av ett livsmedel och som finns kvar i den färdiga produkten, även i modifierad form.
Inspektion	Granskning av en process/produkt, produktdesign eller installation och fastställande av dess överensstämmelse med specifika krav eller, utifrån professionell bedömning, med allmänna krav. Inspektion av en process innefattar inspektion av produkttegenskaper, kundkrav, personer, anläggningar, teknik och metodik.
Instruktionsprogram	Ett definierat program utformat för att ge tydliga och koncisa instruktioner till personalen för att uppfylla målen för livsmedelssäkerhet och kvalitet.
Integritetsprogram	Program implementerat av IFS för att: • Som förebyggande åtgärder övervaka hur revisorer och certifieringsorgan samt reviderade företag presterar, • Hantera, som korrigerande åtgärder, alla klagomål som riktas till IFS.
Internrevision	Allmän revisionsprocess, för all verksamhet i ett företag. Utförs av eller på uppdrag av företaget för interna ändamål. En internrevision är en oberoende och objektiv säkringsaktivitet utformad för att tillföra värde till och förbättra verksamheten i en organisation. Den hjälper organisationen att uppnå sina mål genom inkludera ett systematiskt, disciplinerat tillvägagångssätt för att utvärdera och förbättra effektiviteten i riskhanterings-, kontroll- och styrprocesser.
Juridisk person	En juridisk person är det säte för livsmedelsföretaget där livsmedelsföretagaren enligt överenskommelse har sitt administrativa centrum. Den identifierar i allmänhet platsen där företagets administrativa organisation är belägen.

Kalibrering	Åtgärder som fastställer, under specificerade förhållanden, förhållandet mellan värden på kvantiteter som anges av ett mätinstrument eller mätsystem, eller värden som representeras av ett materialmått eller ett referensmaterial och motsvarande värden i enlighet med fastställda standarder.
Kontaminering	Införande eller förekomst av ett smittämne/främmande ämne i livsmedel eller livsmedelsmiljö. Det kan vara en biologisk, kemisk eller fysikalisk agens, främmande material eller något annat ämne som inte avsiktligt tillsätts i livsmedel och som kan äventyra livsmedelssäkerhet eller lämplighet. Kontaminering kan också innebära att förpackningsmaterial förorenar annat förpackningsmaterial.
Kontrakterad part	Ett företag eller en person som är anlitad av företaget för att utföra arbeten på uppdrag av anläggningen.
Kontrollåtgärder	Varje åtgärd eller aktivitet som kan användas för att förebygga eller eliminera en fara eller reducera den till en acceptabel nivå.
Korrigerande åtgärd	Åtgärd för att eliminera orsaken till en konstaterad avvikelse. För åtgärdsplanen för IFS-certifieringsrevisionen ska korrigerande åtgärder implementeras senast före omcertifieringsrevisionen.
Korrigerig	Åtgärd för att eliminera en konstaterad avvikelse. För åtgärdsplanen för IFS-certifieringsrevisionen gäller att korrigeringar ska vara genomförda senast innan certifikatet utfärdas.
Kund	En kund är ett företag eller en person till vilken produkter säljs antingen som en färdig produkt eller som en halvfärdig del av den färdiga produkten (halvfabrikat).
Kundavtal	En förhandlad och vanligtvis juridiskt bindande överenskommelse mellan en kund och företaget.
Livsmedelsbedrägeri (Food fraud)	Avsiktlig ersättning, felmärkning, förvanskning eller förfalskning av livsmedel, råvaror eller förpackningsmaterial som släpps ut på marknaden för ekonomisk vinning. Denna definition gäller även för utlagda processer.
Livsmedels-säkerhetskultur	Delade värderingar, övertygelser och normer som påverkar tänkesätt och beteende vad gäller livsmedelssäkerhet i, över och genom en organisation. Delar av livsmedelssäkerhetskulturen är de delar av ledningssystemet för livsmedelssäkerhet som högsta ledningen kan använda för att driva på livsmedelssäkerhetskulturen inom företaget. Detta ska som ett minimum innehålla: • Kommunikation om policyer och ansvar för livsmedelssäkerhet • Utbildning • Feedback från anställda om frågor som rör livsmedelssäkerhet • Prestationsmätning.
Lokalisering/plats	En fysisk adress där produktionsanläggningen är belägen.
Massbalans	Test som utförs för att mäta kvantiteten av inkommande ingredienser och utkommande färdiga produkter under ett spårbarhetstest.
Nyckelroller	Personal som har betydande ansvar för utveckling och upprätthållande av produktsäkerhet, kvalitet, legalitet och autenticitet.

Omarbetning	Processen för återanvändning av livsmedel, ingredienser, råvaror eller förpackningsmaterial.
Partinummer (Lot-nummer, batch)	Kombination av numeriska siffror som ges till en grupp produkter tillverkade i samma parti/produktionsenhet.
Pastörisering	Värmebehandling utformad för att minska antalet patogena och förstörande mikroorganismer, vilken är förenlig med minimala kemiska, fysikaliska och organoleptiska förändringar i produkten (t.ex. UHT-process, högtryckspastörisering). Den används i kombination med andra faktorer för att göra livsmedlet säkert under en bestämd hållbarhetstid (pH, $a_{w,r}$, kylförvaring).
Personalutrymmen	Områden av en anläggning, utöver områden för livsmedelshantering, som används av personal, t.ex. kapprum, toaletter, matsalar och vilorum.
Plan för begränsning av livsmedelsrelaterade bedrägerier	En process som definierar kraven på när, var och hur bedrägliga aktiviteter ska motverkas, identifierade genom en sårbarhetsbedömning avseende livsmedelsbedrägerier. Den resulterande planen kommer att definiera de åtgärder och kontroller som krävs för att effektivt mildra de identifierade riskerna. De kontrollåtgärder som måste vidtas kan variera beroende på typen av: • livsmedelsbedrägeri (substitution, felmärkning, förvanskning eller förfalskning) • metod för detektering • typ av övervakning (inspektion, revision, analys, produktcertifiering) • källa till råvaror och förpackningsmaterial.
Produkt	Resultat av en process eller aktiviteter för att omvandla input till output. Den inkluderar förpackning.
Produkt som bär kundens egna varumärke(n)	En produkt som tillverkas av produktionsanläggningen och säljs under kundens varumärke.
Produktionsanläggning eller anläggning	En etablering på en specifik fysisk plats där IFS Food-revisionen genomförs och där alla steg i produktion och distribution av livsmedel kan utföras. Kan också omfatta anläggningar (till exempel verkstad eller lager) som ägs av företaget där delar av processerna och verksamheten äger rum.
Produktionsområde	Del av produktionsanläggningen som omfattar: • Produktionsprocesser, • Mottagnings-, lagrings- och leveransutrymmen, • God tillverkningssed (GMP), inklusive underhåll, hygien, skadedjurskontroll samt rengörings- och desinfektionsaktiviteter, • Produktutveckling, • Laboratorium på plats, • Underhållsutrustning, • Personalutrymmen och hygienutrymmen, • Utomhusytor.

Produktpåstående

Varje meddelande eller framställning, inklusive bild, grafisk eller symbolisk framställning, i någon form (produktetikett, förpackning, reklam, specifikationer, produktblad), som anger, föreslår eller antyder att produkten har särskilda egenskaper eller effekter som inte är inneboende i produkten och/eller inte är allmänt förekommande i liknande produkter. Följande förteckning listar exempel på de särskilda egenskaperna och/eller effekterna, och gör inte anspråk på att vara uttömmande:

- natur eller sammansättning (t.ex. ekologisk, "naturlig", "fri från", "källa till", "reducerad", etc.),
- identitetsstandarder för produkter (t.ex. köttprodukter, särskilda etiketter etc.),
- ursprung eller härkomst (t.ex. "tillverkad i ...", "produkt från ...", SUB/SGB osv.),
- metoder för produktion/bearbetning (t.ex. rättvis handel, religiösa påståenden etc.),
- särskilda egenskaper, struktur och/eller funktion som har samband med en riskminskning för kunder och/eller konsumenter (t.ex. för att förebygga eller minimera risken för sjukdomar, förebygga kontaminering av förstörande eller patogena mikroorganismer etc.)
- specifika egenskaper, fördelar och/eller effekter för kunder och/eller konsumenter på grund av användningen av produkten (t.ex. anti-aging-effekt i kosmetika, förlängd hållbarhet för livsmedel i förpackningar, förbättring eller modifiering av en fysiologisk funktion eller biologisk aktivitet förknippad med hälsa i livsmedel, etc.).

Påståenden kopplade till produkten kan endast deklarerars om:

- Bevis finns tillgängliga för att visa deras riktighet, ärlighet, rättvisa och efterlevnad av lagar och andra författningar.
- Är godkända för användning av relevant myndighet, när så är tillämpligt.
- Tydlig och begriplig information ges till användarna (kund, konsument och/eller slutanvändare, beroende på vad som är tillämpligt) om den eller de särskilda egenskaper och/eller effekter som deklarerats för den avsedda användningen av produkten.

I IFS Food-standarden:

Endast geografiska beteckningar (enligt förordning (EU) nr 1151/2012 och dess ändringar) kan nämnas i omfattningen/scopet på IFS Food-certifikatet (t.ex. SUB (Skyddad UrsprungsBeteckning)/SGB (Skyddad Geografisk Beteckning)). Ytterligare information finns i kapitel 2.2, del 1.

Produktutveckling

Skapandet av produkter med nya eller annorlunda egenskaper som erbjuder nya eller ytterligare fördelar för kunden.

Produktutveckling kan innebära modifiering av en befintlig produkt eller dess presentation, eller formulering av en helt ny produkt som tillfredsställer en nydefinierad kund som vill ha en marknadsnisch. I IFS-standardens gäller kraven för kapitlet produktutveckling även om det bara är en produktändring/-modifiering, användning av nya förpackningsmaterial eller modifieringar av produktionsprocesser.

Resurser	Lager eller tillgång till pengar, material, personal och andra tillgångar som företaget kan dra nytta av för att fungera effektivt och kontinuerligt uppnå målen.
Revision	Process för att erhålla relevant information om ett objekt för bedömning av överensstämmelse och utvärdera den objektivt för att avgöra i vilken utsträckning specificerade krav uppfylls. Det omfattar alla tillämpliga utvärderingsaktiviteter, såsom inspektion, provtagning och revision av ledningssystemet.
Revisionsfönster (oanmald revision)	Tidsperiod under vilken den oanmälde revisionen kan utföras. Referensdatum för detta tidsfönster är revisionens "due date" (datumet för den första certifieringsrevisionen) i en certifieringscykel. I enlighet med certifieringsprotokollet för IFS Food (del 1) är tidsfönstret [-16 veckor; + 2 veckor] i förhållande till revisionens due date.
Risk	En funktion som beskriver sannolikheten för en negativ hälsoeffekt och hur allvarlig denna effekt är, till följd av en eller flera faror i livsmedel.
Rundvandring i anläggningen	Inspektion och revision av produktionsområdet på den fysiska platsen för anläggningen, vilket inkluderar följande områden: • Produktionsprocesser, • Mottagnings-, lagrings- och leveransutrymmen, • God tillverkningssed (GMP), inklusive underhåll, hygien, skadedjurskontroll samt rengörings- och desinfektionsaktiviteter, • Produktutveckling, • Laboratorium på plats, • Utrymmen för underhåll, • Personalutrymmen och hygienutrymmen, • Utomhusytor.
Råvaror	Ett basmaterial som används för tillverkning av en produkt (ingredienser, tillsatser, förpackningsmaterial, omarbetning).
Sign-off revision	Första bevittnade revisionen av en revisor efter godkänd IFS-examination för att bekräfta revisorns kompetens inför slutligt godkännande som IFS Food-revisor. Sign off-revisionen ska utföras under en fullständig IFS Food-revision.
Skyddskläder	Kläder tillhandahållna av företaget (inkluderar skor och handskar) och som bärs av anställda, entreprenörer och besökare för att skydda livsmedel från kontaminering.
Spårbarhet	Möjlighet att spåra och följa ett livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur eller ämne som är avsett att ingå i, eller förväntas ingå i ett livsmedel eller foder, genom alla led av produktion och distribution.
Sterilisering	Värmebehandling applicerad på en produkt i slutförpackning, utformad för att förstöra patogener och producera kommersiellt sterila produkter med förlängd (lång) hållbarhet i rumstemperatur (t.ex. autoklav för konserverade produkter). Den främsta angelägenheten är inaktivering av den mest värmeresistenta patogena sporen, nämligen <i>C. botulinum</i> .

System	Uppsättning av inbördes relaterade eller interagerande komponenter. Ett system är en planerad, hållbar strukturerad handling. Beroende på komplexiteten rekommenderas dokumentation. Ett system inbegriper: dokumentation, beskrivning av rutiner, kontroll/övervakning, korrigerande åtgärder, situationsplan.
Sårbarhetsbedömning (livsmedelsbedrägeri)	En systematisk dokumenterad form av riskbedömning för att identifiera riskerna för eventuell livsmedelsrelaterad bedrägeriverksamhet längs leveranskedjan (inklusive alla råvaror, livsmedel, förpackningsmaterial och utlagda processer). Metoden för riskbedömning kan variera från företag till företag, men den systematiska metoden för sårbarhetsbedömning av livsmedelsbedrägerier ska omfatta, som ett minimum: • Identifiering av potentiella livsmedelsbedrägerier med hjälp av kända och tillförlitliga datakällor. • Utvärdering av risknivå, både avseende produkt och leverantörskälla. • Utvärdering av behovet av ytterligare kontrollåtgärder. • Utveckling och implementering av planen för begränsning av livsmedelsbedrägerier, med hjälp av resultaten från sårbarhetsbedömningen. • En årlig översyn, eller oftare om det finns en ökad risk som identifierats genom ändring av definierade riskkriterier. Kriterierna som används för att utvärdera risknivån bör vara till exempel: • Historik över livsmedelsbedrägerier • Ekonomiska faktorer • Lätthet att bedriva bedräglig verksamhet • Komplexitet i försörjningskedjan • Befintliga genomförda åtgärder • Leverantörens förtroende.
Säkerhetsdatablad (SDB)	Säkerhetsdatablad (SDB) är säkerhetsinstruktioner för hantering av farliga ämnen, de är främst avsedda att användas av professionella användare och ska göra det möjligt för dem att vidta nödvändiga åtgärder för att skydda hälsa, säkerhet och miljö på arbetsplatsen. Säkerhetsdatabladet kan tillhandahållas på papper eller elektroniskt, förutsatt att mottagaren har nödvändiga medel för att ta emot det.
Säsong produkter	Produkter som bearbetas vid en specifik tidpunkt på året, eller processer som används vid en specifik tidpunkt på året, för att få nya/andra produkter än de som bearbetas året runt.
Tillbakadragande (av IFS Food-certifikat)	Gäller när det varken är avsett eller möjligt att återinföra exakt samma certifikat (med samma utfärdandenummer, samma giltighet etc.). Exempel: • När någon information tyder på att produkterna/processerna kanske inte längre uppfyller kraven i certifieringssystemet, särskilt vid allvarliga avvikelser som identifierats under revisionen (huvudsaklig eller uppföljande revision) eller när tillträde nekas (förutom force majeure). • I händelse av att produktionen stoppas och flyttas till en ny plats. • Vid uppsägning av certifieringsavtalet (mellan certifieringsorganet och företaget).

Tillbakadragande av produkt	Varje åtgärd som syftar till att förhindra distribution, förevisning och erbjudande av en produkt som inte uppfyller definierade specifikationer och/eller av en produkt som kan vara farlig för konsumenten.
Tillfällig indragning (av IFS Food-certifikat)	Gäller när avsikten är att återinföra exakt samma certifikat (med samma utfärdandennummer, samma giltighet etc.) om den tillfälliga indragningen hävs. Exempel: • I händelse av pågående undersökningar av certifieringsorganet, efter ett livsmedelssäkerhetstillbud eller annan händelse • För certifikat för alla företag som är knutna till ett huvudkontor/en central ledning, när en allvarlig avvikelse utfärdas under revisionen av huvudkontoret/den centrala ledningen • Vid utebliven betalning av den aktuella revisionen av det reviderade bolaget.
Tjänsteleverantör	Organisation som tillhandahåller tjänster till ett annat företag, t.ex. transport, lagring, orderplockningskontroll, rengöring och desinfektion etc.
Utrustning	Maskiner, instrument, apparater, redskap eller anordningar som används eller är avsedda att användas i eller i samband med livsmedelshantering, inklusive utrustning som används eller är avsedd att användas för att rengöra och desinficera livsmedelslokaler eller livsmedelsutrustning.
Validering	Bekräftelse, genom tillhandahållande av objektiva bevis, att kraven för en specifik avsedd användning eller tillämpning har uppfyllts. Validering av kontrollåtgärder som definierats för CCP:er och andra kontrollåtgärder innebär att erhålla bevis för att en kontrollåtgärd eller kombination av kontrollåtgärder, om de implementeras korrekt, kan kontrollera faran till ett specificerat resultat. Obs: För redan existerande HACCP-planer kan kontinuerligt genomförda och dokumenterade verifieringsrutiner fungera som en del av beviset på validering.
Verifiering	Bekräftelse, genom tillhandahållande av objektiva bevis, att specificerade krav har uppfyllts. Verifiering av kontrollåtgärder definierade för CCP:er och andra kontrollåtgärder är tillämpning av metoder, rutiner, tester och andra utvärderingar, förutom övervakning, för att avgöra om en kontrollåtgärd fungerar eller har fungerat som avsett.
Återkallande av produkt	Varje åtgärd som syftar till att en farlig produkt som redan har levererats eller gjorts tillgänglig för konsumenterna returneras till tillverkaren eller distributören.
Övervakning	Fastställande av status för ett system, en process, en produkt, en tjänst eller en aktivitet. För kontrollåtgärder som definierats för en CCP och andra kontrollåtgärder: handlingen att genomföra en planerad sekvens av observationer eller mätningar av kontrollparametrar för att bedöma om kontrollåtgärder som definierats för en CCP och andra kontrollåtgärder är under kontroll.

IFS publicerar information och åsikter i god tro och efter bästa vetenskap, men kan inte ta ansvar för eventuella misstag, utelämnanden eller eventuellt vilseledande information i sina publikationer, i synnerhet i detta dokument.

Detta dokument ägs av:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germany

Verkställande direktör: Stephan Tromp
AG Charlottenburg
HRB 136333 B
VAT-nr: DE278799213

Bank: Berliner Sparkasse
IBAN-nummer: DE96 1005 0000 0190 0297 65
BIC-/SWIFT-kod: BE LA DE BE

© IFS, första utgåvan april 2023, andra utgåvan mars 2024

Alla rättigheter förbehållna. Alla publikationer är skyddade enligt internationella upphovsrättslagar. Utan uttryckligt skriftligt medgivande från standardens ägare är all form av obehörig användning förbjuden och kan bli föremål för rättsliga åtgärder.

Detta gäller även kopiering med kopiator, införande i en elektronisk databas/programvara eller kopiering på CD-ROM.

Ingen översättning får göras utan officiellt tillstånd från standardens ägare.

Den engelska versionen är originaldokument och äger företräde.

IFS-dokumentet finns tillgängliga online via:

www.ifs-certification.com

