

Požiadavky noriem

- IFS Food v.6
- IFS Logistic v.2

- tvorba noriem za účasti všetkých účastníkov v procese
- normy IFS pokrývajú bezpečnosť a kvalitu
- normy IFS sú založené na hodnotení rizika
- IFS poskytuje riešenie do budúcnosti pre celý reťazec

- Normu IFS podporujú maloobchodné reťazce a výrobcovia na celom svete.
- neustály rast vo všetkých normách
- možnosť prepojenia zákazníkov s databázou IFS napr. Lidl, Aldi alebo podpora programov pre dodávateľov napr. Metro
- zastúpenie: Nemecko, Francúzsko, Španielsko, Taliansko, USA, Brazília, Poľsko, Čína
- nová webová stránka od roku 2012

Normy IFS

- norma IFS zdarma (možnosť stiahnutia z webovej stránky IFS), porovnanie starej a novej normy
- predaj tlačенých verzií – okrem iného aj nová Príručka pre výrobcov obalov a pre logistiku.



Rozširovací audit

- navyše k certifikačnému, re-certifikačnému a opakovanému auditu
- medzi 2 certifikačnými auditmi – zahrnutie nových procesov/výrobkov do predmetu certifikácie
- použitie iba pre sezónne výrobky
- vedie k aktualizácii správy a certifikácii IFS



Auditovanie výrobných závodov s centrálnym sídlom

- sídlo organizácie preverované pred auditom výrobného závodu
- výstup z auditovania špecifických požiadaviek uvedený v každej správe výrobného závodu
- výrobné závody auditované osobitne každých 12 mesiacov
- každý výrobný závod – vlastná správa a certifikát

Určenie dĺžky auditu

- zavedenie nástroja na kalkuláciu času na audit
- zváženie počet výrobkov, technologických operácií, počet zamestnancov – stanovenie minimálneho času na audit
- nástroj dostupný na stránke IFS

Zmeny v norme IFS Food v.6

■ Systém bodovania

- A: úplná zhoda s požiadavkami
- B: takmer úplná zhoda s malou odchýlkou
- C: malá časť požiadaviek bola zavedená
- D: požiadavky neboli zavedené

Výsledky	Vysvetlenie	Počet bodov
A	Úplná zhoda	20
B	Takmer úplná zhoda	15
C	Len malá časť požiadaviek je zavedená	5
D	Požiadavky nie sú zavedené	-20

N/A - neaplikovateľné

Spôsob vysporiadania nezhôd vyhodnotených ako veľká nezhoda (MAJOR) a v prípade hodnotenia „D“ pri KO požiadavke

- V prípade identifikácie jedného a/alebo viacerých KO požiadaviek ohodnotených s „D“ a veľkej nezhody „D“ počas auditu – **blokovanie certifikácie do 2 pracovných dní.**
- Spoločnosti s viacerými výrobnými závodmi - veľká nezhoda (MAJOR) a „D“ pri KO požiadavke v sídle spoločnosti – strata certifikácie pre všetkých.
- Opakovaný audit po veľkej nezhode s výsledkom >95% - základná úroveň certifikácie.

Zmeny v norme IFS Food v.6

Certifikačný cyklus

- Dátum platnosti certifikátu ostáva rovnaká každý rok
- Viac pružnosti pre spoločnosti a certifikačné organizácie
- Plánovanie auditu dopredu bez straty certifikácie
- Re-certifikačný audit najskôr 8 týždňov pred a najneskôr 2 týždne po termíne

Zmeny v norme IFS Food v.6

Program integrity

- Program na potvrdenie zhody s kritériami pre prácu certifikačných organizácií

Jasné pomenovanie predmetu certifikácie z hľadiska rôznych noriem IFS

- Jasný popis činností z hľadiska požadovaných certifikácií IFS

Hlavné zmeny v dotazníku v.6 voči verzii 5

- Nová štruktúra dotazníka, logický prístup auditovania
- Požiadavky sa zameriavajú viac na účinnosť, ako na dokumentáciu
- Tvorba dodatočných požiadaviek súvisiacich s kvalitou výrobkov, ako aj so špecifikáciou výrobku a požiadavkám zákazníka
- Kapitola „Obrana potravín“ – teraz povinná (požiadavky Príručky GFSI v.6)

V5 1.	Zodpovednosť vrcholového vedenia		V6 1.	Zodpovednosť vrcholového vedenia	
V5 2.	Systém manažmentu kvality 2.1 HACCP 2.2 Požiadavky na dokumentáciu 2.3 Vedenie záznamov		V6 2.	Systém manažmentu kvality 2.1 HACCP 2.2 Požiadavky na dokumentáciu 2.3 Vedenie záznamov	
V5 3.	Riadenie zdrojov		V6 3.	Riadenie zdrojov	
V5 4.	Výrobný proces 4.1 Preskúmanie zmluvy 4.2 Špecifikácie výrobkov 4.3 Vývoj výrobku 4.4 Nakupovanie 4.5 Balenie výrobku 4.6 Normy pracovného prostredia 4.7 Upratovanie a hygiena 4.8 Odpad/likvidácia odpadu 4.9 Riziko cudzích predmetov 4.10 Opatrenia proti škodcom 4.11 Prijem tovaru a skladovanie 4.12 Doprava 4.13 Údržba a opravy 4.14 Zariadenie 4.15 Validácia procesu 4.16 Sledovateľnosť 4.17 GMO 4.18 Alergény		V6 4.	Výrobný proces 4.1 Preskúmanie zmluvy 4.2 Špecifikácie výrobkov 4.3 Vývoj výrobku/zmena výrobku/zmena výrobného procesu 4.4 Nakupovanie 4.5 Balenie výrobku 4.6 Výber miesta 4.7 Vonkajšie priestory 4.8 Usporiadanie prevádzky a technologické schémy 4.9 Stavebné požiadavky na výrobu a skladovanie 4.10 Čistenie a dezinfekcia 4.11 Odpad/likvidácia odpadu 4.12 Riziko cudzích predmetov 4.13 Opatrenia proti škodcom 4.14 Prijem tovaru a skladovanie 4.15 Doprava 4.16 Údržba a opravy 4.17 Zariadenie 4.18 Sledovateľnosť 4.19 GMO 4.20 Alergény	
V5 5.	Meranie, analýza, zlepšovanie		V5 5.	Meranie, analýza, zlepšovanie	
V5 6.	Ochrana potravín – dobrovoľný dotazník		V5 6.	Obrana potravín	13

10 KO kritérií

Rovnaký predmet ako vo verzii 5

- 1.2.4 Vrcholové vedenie musí zabezpečiť, aby si všetci zamestnanci boli vedomí svojich povinností a aby boli zavedené mechanizmy na monitorovanie ich efektívnosti.
- 2.1.3.8 Špecifické monitorovacie postupy pre všetky CCP, rovnako ako v.5
- 3.2.1.2 Požiadavky na osobnú hygienu musia byť zavedené a musia ich dodržiavať zamestnanci, dodávateľia a návštevy.

10 KO kritérií

- 4.2.2 Špecifikácie musia byť k dispozícii na príslušných miestach pre všetky suroviny (suroviny/prísady, doplnkové látky, obalové materiály, produkty na prepracovanie). Špecifikácie musia byť aktuálne, nekomplikované, dostupné a vždy v súlade s požiadavkami legislatívy a s požiadavkami zákazníkov, ak existujú.
- 4.2.3 Receptúra výrobku sa musí zhodovať so špecifikáciou odsúhlasenou zákazníkom, ak existuje.

10 KO kritérií

- 4.12.1 Musia byť vytvorené postupy na zamedzenie kontaminácie cudzími predmetmi v čo najväčšej miere.
- 4.18.1 Musí sa vytvoriť systém sledovateľnosti, ktorý umožní identifikáciu výrobných dávok a ich vzťah k dávkam surovín, obalov v priamom styku s potravinou, obaly určené alebo očakávané použité na priamy styk s potravinami. Systém sledovateľnosti musí zahŕňať všetky dôležité záznamy z výroby a distribúcie. Sledovateľnosť musí byť zabezpečená a zdokumentovaná až po dodanie k zákazníkovi.

10 KO kritérií

- 5.1.1 Účinné interné audity sa musia vykonať podľa schváleného programu a musia zahŕňať prinajmenšom všetky časti normy IFS. Predmet a interval sa musí určiť na základe hodnotenia rizika. Toto isté platí pre vonkajšie priestory vlastné alebo prenajaté organizáciou.
- 5.9.2 Musí sa vytvoriť účinný postup na zadržanie alebo stiahnutie výrobkov z obehu. Rovnaké požiadavky ako vo IFS Food v.5.
- 5.11.2 Nápravné činnosti musia byť jasné formulované, zdokumentované a vykonané. Rovnaké požiadavky ako vo IFS Food v.5.

Vo všeobecnosti: požiadavky sú viac zamerané na účinnosť ako na dokumentáciu!

Príklady:

■ Interné audity:

- Účinné interné audity sa musia vykonať podľa schváleného programu a musia zahŕňať prinajmenšom všetky časti normy IFS. Predmet a interval sa musí určiť na základe hodnotenia rizika. Toto isté platí pre vonkajšie priestory vlastné alebo prenajaté organizáciou.

■ Čistenie a dezinfekcia

- Plány čistenia a dezinfekcie musia byť dostatočne **zavedené**.

Nová požiadavka týkajúce sa interaktívnej komunikácie

- **Nové:** Spoločnosť musí, čo najskôr informovať svojich zákazníkov o akomkoľvek probléme týkajúcom sa špecifikácie výrobkov, predovšetkým o všetkých nezhodách zistenými príslušnými orgánmi, súvisiacimi s výrobkami, ktoré by mohli mať, majú alebo mali definovaný vplyv na bezpečnosť a/alebo legálnosť príslušných výrobkov. Okrem iného, by to mohlo zahŕňať aj informácie týkajúce sa výstražných záležitostí.

Kapitola 2: Systém manažérstva a kvality a bezpečnosti potravín

Zhrnutie hlavných zmien:

- Rozšírenie požiadaviek týkajúcich sa kvality a bezpečnosti
- Aktualizácia požiadaviek GFSI a ISO22000 (nové požiadavky ohľadom CP)

Udržiavanie záznamov

- Zmenené: Všetky záznamy musia byť udržiavané v súlade s požiadavkami legislatívy, a minimálne 1 rok po uplynutí trvanlivosti výrobku.

Systém HACCP

- **Nové:** Systém HACCP musí by preverený vždy, ak sa vyskytne zmena, ktorá môže ovplyvniť bezpečnosť výrobku. Medzi iným môže zahŕňať nasledovné:
 - zmena v surovinách alebo dodávateľov,
 - zmeny v receptúre,
 - zmeny v procese alebo zariadení,
 - práce meniace priestory,
 - nový výrobok,
 - zmeny v skladovaní alebo podmienok distribúcie.
 - akákoľvek zmeny z preskúmania musí byť zdokumentovaná.

Kapitola 2: Systém manažérstva a kvality a bezpečnosti potravín

System HACCP

- **Nové:** Tím HACCP musí mať kvalifikovaného vedúceho tímu.
- **Zmenené: krok 6., 1.princíp:** analýza nebezpečenstiev musí byť dostupná pre všetky fyzikálne, chemické a biologické nebezpečenstvá, **vrátane alergénov**, ktoré je možné odôvodnene očakávať.
- **Nové:** Záznamy z monitorovania CCP musia byť prekontrolované oprávnenou osobou.
- **Nové:** CP musia byť monitorované a toto monitorovanie musí byť zaznamenané.
- **Zmenené:** Pre každý CCP a CP sa musia byť vytvorené postupy pre nápravné činnosti. Ak monitorovanie zistí, že CCP a CP nie sú pod kontrolou, musí sa vykonať a zdokumentovať príslušné nápravné opatrenie. Takéto nápravné opatrenia musia vziať do úvahy aj nezhodné výrobky.

Zhrnutie hlavných zmien:

- Zmenená formulácia požiadavky na infekčné ochorenia
- Školenia a inštruktáž
- Riadenie potravín prinesených do výroby

Postupy týkajúce sa infekčných ochorení

- **Zmenené:** Musia sa vytvoriť a komunikovať opatrenia pre zamestnancov, dodávateľov a návštevníkov na oznamovanie infekčného ochorenia, ktoré môže mať vplyv na bezpečnosť potravín. V prípade oznámenia infekčného ochorenia, musia sa prijať opatrenia na minimalizáciu kontaminácie výrobkov.

Školenia a inštruktáž

- **Nové:** Pre činnosti s vplyvom na bezpečnosť potravín musí spoločnosť zaviesť príslušné programy školení a inštruktáží a testovať ich účinnosť a zavedenia.

Sanitárne zariadenia, vybavenie pre osobnú hygienu a zariadenia pre zamestnancov

- **Nové:** Musia byť zavedené pravidlá a zariadenia na zabezpečenie správneho manažmentu osobných vecí zamestnancov a pre potraviny, ktoré si zamestnanci prinášajú do práce, potraviny pochádzajúce z jedálne a z výdajných automatov. Potraviny sa musia skladovať a/alebo používať v príslušných zariadeniach pre zamestnancov.
- **Zmenené:** Toalety nesmú mať priamy vstup do priestoru, kde sa manipuluje s potravinami. Prúdenie vzduch nesmie byť príčinou rizika krížovej kontaminácie.

Sanitárne zariadenia, vybavenie pre osobnú hygienu a zariadenia pre zamestnancov

- **Zmenené:** Takéto *zariadenia na umývanie rúk* musia poskytovať minimálne:
 - tečúcu pitnú vodu primeranej teploty
 - tekuté mydlo
 - *vhodný systém na sušenie rúk*

- **Nové:** Tam, kde analýza rizika preukáže potrebu, musia byť k dispozícii zariadenia na čistenie obuvi, topánok a ochranných odevov.

Zhrnutie hlavných zmien:

- Rozšírenie požiadaviek týkajúcich sa kvality a bezpečnosti potravín
- Pridaná nová kapitola týkajúca sa nakupovaných výrobkov
- Pridané požiadavky týkajúce sa kvality:
- Zhoda so špecifikáciou
- Vývoj výrobku: validácia informácií týkajúcich sa označovania, výživových informácií
- Kontrola kvality označovania
- Kvalita surovín, a pod.
- Dodatočné informácie v prípade subdodávateľov

Špecifikácie

- **Nové:** V prípade požiadavky zákazníka, špecifikácie musia byť písomne odsúhlasené.

Zloženie/receptúry

- **Zmenené:** Tam, kde existujú zmluvy so zákazníkom, pokiaľ sa to týka zloženia/receptúry výrobku a technologických požiadaviek, musia sa tieto dohody dodržiavať.

Vývoj výrobku

- **Nové:** Musí byť zavedený postup na zaistenie zhody označovania a platnou legislatívou krajiny určenia a požiadaviek zákazníka.
- **Nové:** Spoločnosť musí zabezpečiť, že používané označenie zodpovedá baleným výrobkom. Táto zhoda sa musí pravidelne preverovať.
- **Nové:** Spoločnosť musí preukázať prostredníctvom štúdií a/alebo vykonať príslušné testy, aby validovala výživové informácie alebo tvrdenia uvedené na označení. Toto sa týka nových výrobkov a rovnako aj počas času predaja.

Nakupovanie

- **Nové:** V prípade, že spoločnosť obchoduje s vyrobenými výrobkami, musí sa zabezpečiť, že existuje proces schvaľovania a monitorovania dodávateľov a že je zavedený.
- **Nové:** V prípade, že spoločnosť obchoduje s vyrobenými výrobkami, proces schvaľovania a monitorovania musí obsahovať jasné kritériá pre hodnotenie ako napr.audity, analýzne certifikáty, spoľahlivosť dodávateľa, reklamácie, ako aj požadované výkonové normy.
- **Nové:** V prípade privátnych značiek, musí existovať schválenie dodávateľa v zhode s požiadavkami zákazníka pre subdodávateľov hotových výrobkov alebo rozpracovaných výrobkov.

Nakupovanie

Protokol auditu:

- Dodávateľia musia byť sami IFS certifikovaní.
- Tieto 3 požiadavky musia byť auditované.
- Na certifikáte musí byť jasne uvedené, ktoré výrobky spoločnosť nakupuje.

Balenie výrobkov

- **Nové:** Na základe hodnotenia rizika a určeného použitia, spoločnosť musí určiť požiadavky pre obaly určené pre špecifické použitie.
- **Nové:** Informácie na obale musia byť čitateľné, nezmazateľné a musia zodpovedať príslušnej špecifikácii zákazníka. Toto sa musí pravidelne kontrolovať.

Subdodávateľia

Už existujúce kapitoly pre skladovanie a dopravu

Údržba a opravy

- **Nové:** Ak si spoločnosť najíma tretiu stranu na výkon údržby a opráv, všetky špecifikované požiadavky týkajúce sa materiálu a zariadenia musia byť určené a udržiavané.

Čistenie a dezinfekcia

- **Nové:** Ak si spoločnosť najíma tretiu stranu na výkon čistenia a dezinfekcie, všetky špecifikované požiadavky v sekcii 4.7 musia byť jasne určené v príslušnej zmluve.

Zhrnutie hlavných zmien:

- Nová frekvencia pre interné audity
- Dodatočné požiadavky na validáciu procesu
- Zvyšujúce sa požiadavky na kontrolu množstva
- Analýzy výrobkov: nové požiadavky na plán skúšania
- Krízový manažment: požiadavka na neustále dostupnú kontaktnú osobu

Interné audity

- **Zmenené:** Interné audity činností, ktoré sú kritické k bezpečnosti výrobkov a špecifikácií výrobkov musia byť vykonané najmenej 1xročne.

Analýza výrobkov

- **Nové:** Na základe vnútorných alebo vonkajších informácií na hodnotenie rizika, ktoré môžu mať vplyv na bezpečnosť potravín, spoločnosť musí aktualizovať plán skúšania a/alebo prijať príslušné opatrenia, aby zabránila vplyvu na hotový výrobok.

Validácia a riadenie procesu

- **Nové:** Kritériá pre validácia a riadenie procesu musia byť jasne určené.
- **Nové:** Proces validácie sa musí vykonať s využitím zozbieraných údajov, ktoré sú dôležité pre bezpečnosť výrobku a procesu. V prípade ďalších zmien, je potrebné vykonať opätovnú validáciu.

Kontrola množstva

- **Nové:** Musí existovať postup na určenie kritérií zhody pre kontrolu množstva výrobné dávky. Tento postup musí, medziiným zobrať do úvahy čistú hmotnosť, hustotu, a pod.
- **Nové:** Kontroly musia byť zavedené a zaznamenané podľa vzorkovacieho plánu, ktorý je reprezentatívny pre celú výrobnú dávku.
- **Nové:** Výsledky kontrol musia byť v zhode s určenými kritériami pre všetky výrobky pripravené na dodanie.
- **Nové:** Tam, kde je to možné, zariadenie poslednej kontroly musí byť úradne schválené.

Riadenie incidentov, zadržanie a sťahovanie výrobkov

- **Zmenené:** Aktualizované kontaktné informácie v stave núdze (ako napríklad mená a telefónne čísla dodávateľov, zákazníkov a kompetentných orgánov) musia byť k dispozícii. Zamestnanec spoločnosti zodpovedný za spustenie krízového riadenia, musí byť neustále dostupný.

Zhrnutie hlavných zmien: teraz povinná kapitola

- Hodnotenie ochrany
- Bezpečnosť miesta
- Bezpečnosť zamestnancov a návšteví
- Inšpekcie vonkajšieho prostredia

IFS Logistic v.2



Štruktúra normy

- Nová štruktúra normy
- 136 kritérií (98 vo verzii1)
- 6 K.O. kritérií (3 navyše – monitorovanie CCP, interný audit, nezhodné výrobky)
- Protokol auditu z IFS Food (1.časť)

Dôležité zmeny

- Požiadavky na vedenie a zodpovednosť
- Podrobnejšie rozpracovanie riadenie rizika a plánu HACCP
- Bezpečnosť potravín a externé inšpekcie

Použitelnosť

- potraviny, ako nepotravinársky tovar – nakládka, vykládka, skladovanie, doprava
- zahŕňa dopravu: nákladnými autami, vlakom, loďami, leteckú, a pod.,
- zahŕňa voľne ložené výrobky a nebalené potraviny

Trvanie auditu

- Čas auditu – 1 deň

Audit sídla spoločnosti

- je nepovinný
- výsledok sa započítava pre jednotlivé pobočky – audit ľudských zdrojov, zmluvy o poskytovaní služieb, zmluvy so zákazníkmi, kľúčové manažérske procesy,...
- pred auditom pobočiek

Kombinácia auditu IFS Logistic/IFS Broker

- Navyše 2-6 hodín
- Spoločnosť získa 2 certifikáty

KO požiadavky

- 1.2.4 Štruktúra spoločnosti
- 2.1.1 Riadenie rizika/System HACCP
- 2.3.8 Ovládané body CCP – **nová požiadavka**
- 5.1.1 Interné audity – **nová požiadavka**
- 5.5.1 Riadenie nezhodných výrobkov – **nová požiadavka**
- 5.6.2 Nápravné činnosti

Požiadavky normy

- Zodpovednosť vrcholového vedenia
- Systém manažérstva bezpečnosti a kvality výrobku
- Riadenie zdrojov
- Realizácia služby
- Meranie, analýza, zlepšovanie

Ďakujem za pozornosť !

***Martin Horváth, SGS Slovakia spol.sr.o.
martin.horvath@sgs.com, 0905/480016***