



# IFS Food

## Международный Стандарт на пищевую продукцию

Стандарт на проведение проверок качества  
и безопасности пищевой продукции

**Версия 6**

Январь 2012 г. (Russian Version)

international  
featured  
standards®



Рабочая группа по разработке IFS публикует информационные материалы, обмены мнениями и различные издания в меру своей компетентности, и не несет ответственности за любые ошибки, пропуски или возможную вводящую в заблуждение информацию в своих публикациях, в частности, в этом документе.

Собственниками данного Стандарта, как документа, являются

**IFS Management GmbH**  
**Am Weidendamm 1 A**  
**10117 Berlin**  
**Germany**

Управляющий директор: Stephan Tromp  
AG Charlottenburg HRB 136333 B  
VAT-№: DE278799213

Банк:	Berliner Sparkasse
Идентификационный код банка:	100 500 00
Номер счета:	190 029 765
IBAN номер:	DE96 1005 0000 0190 02 97 65
BIC-/Swift-Code:	BE LA DE BE

Все права защищены. Все издания защищены согласно международным законам об авторском праве. Без письменного согласия собственников стандарта IFS какое-либо его использование запрещено и наказуемо по закону. Это также относится к воспроизведению фотокопированием, включению в электронную базу данных или воспроизведением на диске CD-Rom.

Англоязычная версия стандарта IFS Food версия 6 является оригинальным документом и указывается как ссылочный документ.

Перевод стандарта без официального разрешения собственников стандарта, запрещен.

**Стандарт IFS Food доступен online по ссылке:**

[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

**или почте, факсу и E-mail:**

IFS Management GmbH  
Am Weidendamm 1 A  
10117 Berlin  
Germany

Телефон: +49-(0) 30-72 62 50-74  
Факс: +49-(0) 30-72 62 50-79  
E-mail: [info@ifs-certification.com](mailto:info@ifs-certification.com)



# IFS Food

## Международный стандарт на пищевую продукцию

Стандарт на проведение проверок качества  
и безопасности пищевой продукции

**Версия 6**

Январь 2012 г.



## ПРИЗНАТЕЛЬНОСТЬ

IFS хотел бы поблагодарить всех участников, кто внес вклад в глобальный опрос, проведенный в 2012 году, с целью разработки и улучшения новой IFS Food. Ваш вклад и мнение оказали большую помощь IFS. Мы благодарим Вас за время, потраченное на данный опрос. IFS благодарит членов Международного Технического Комитета IFS и объединенных международных групп Франции, Германии, Италии и США.

### Члены Международного Технического Комитета IFS

Andrea Artoni	CONAD, от имени ANCD (Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti), Италия
Sabrina Bianchini	Det Norske Veritas, Италия
Yvan Chamielec	EMC Distribution – Groupe Casino, Франция
Faygal Bellatif	Eurofins certification, Франция
Roberta Denatale/ Eleonora Pistochini	Auchan, от имени Federdistribuzione, Италия
Gerald Erbach	METRO AG, Германия
Jean-Francois Feillet	Meralliance, Франция
Cecile Gillard-Kaplan	Groupe Carrefour, Франция
Luc Horemans	Scamark- Groupement Leclerc, Франция
Dr. Joachim Mehnert	DQS, Германия
Dr. Angela Moritz	REWE Group; REWE-Zentral-AG, Германия
Bizhan Pourkomailian	Mc Donalds Europe, Великобритания
Horst Roeser	COOP, Швейцария
Sergio Stagni	COOP, от имени ANCC (Associazione Nazionale Cooperative Consumatori), Италия
StephenThome	Dawn Food Products, США
Bert Urlings	Vion Food, Голландия
KarinVofc	EDEKA Zentrale AG & Co. KG, Германия
Roman Winner	HARIBO GmbH & Co. KG, Германия
Stefano Zardetto	Voltan, Италия

### IFS так же с удовольствием выражает признательность следующим участникам за пересмотр стандарта:

Javier Bernal	IFS эксперт
Dr. Anna K. Boertz	IFS эксперт
Jutta Brendgen	Rewe Group, Германия
Christina Bruggemann	ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, Германия
Alfonso Cappuchino	DNV, Business Assurance, США
Rosanna Casciano	CONAD, on behalf of ANCD (Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti), Италия
Ivano Crippa	CSI, Италия
Paul Daum	KaisersTengelmann AG, Германия
Timo Dietz	Lidl Stiftung & Co KG, Германия
Gianni di Falco	Federdistribuzione, Италия
Sandrine Dupin	COFRAC (Comite Frangais d'Accreditation)
Lauren Fleming	Intertek, США
Marcus Fraude	Kaufland Fleischwaren SB GmbH & Co. KG, Германия
Isabelle Formaux	Scamark - Groupement Leclerc, Франция
Arnaud Gautier	Groupement des mousquetaires, Франция
Massimo Ghezzi	Carrefour, Италия
Eric Gibson	Intertek, США
Marco Jermini	IFS эксперт
Annegret Karsch-Keller	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Германия
Jon Kimble	Diamond Foods, США
Dr. Ulrike Kleiber	HANSA-HEEMANN AG, Германия
Marguerite Knefel	Systeme U, Франция
Martine Kocken	Laiterie Saint Denis de l'hotel, Франция
Dr. Kerstin Kunz	real,- SB-Warenhaus GmbH, Германия
Dr. Horst Lang	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG, Германия
Wolfgang Leiste	EDEKA Handelsgesellschaft Sudwest mbH, Германия
Prof. Dr Lindemann	IFS эксперт

Susan Linn	Sysco Corporation, США
Anke Lorencz	Wirtschaftskammer Osterreich, Австрия
Flavia Mare	Carrefour, Италия
Ralf Marggraf	EDEKA Minden-Hannover Stiftung & Co. KG, Германия
Jay Mayr	ConAgra Foods, США
Laurence Manuel	Provera Alimentaire, Франция
Dr. Andrea Niemann-Haberhausen	Det Norske Veritas, Германия
Viola Obladen	Zentis GmbH & Co KG, Германия
Sarah Oxendale	Target Corporation, США
Charlotte Pilz	Metro Cash+Carry Deutschland GmbH, Германия
Florian-Fritz Preuß	Quant Qualitätssicherung GmbH, Германия
Rodrigo Quintero	DQS, Чили
Dr. Gereon Schulze-Althoff	Vion Food Group, Германия
Dr. Jurgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Германия
Alain Soroste	IFS Expert
Marie Squigna	Loblaw, Канада
Kevin Swoffer	KPS Resources Ltd., Великобритания
François Thiebault	Meralliance, от имени FEEF (Federation des Entreprises et Entrepreneurs de France)
Beatrice Thiriet	Auchan, Франция
Ute Welsch-Alles	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co.KG, Германия
Patricia Wester	Eurofins certification, США
Christel Wieck	Hochwald Nahrungsmittel-Werke GmbH, Германия
Kathleen Wybourn	DNV Business Assurance, США

## Команда IFS

George Gansner – Директор по маркетингу/развитию  
 Dr. Helga Hippe – Управляющий директор по контролю качества  
 Seon Kim – Управляющий магазином IFS  
 Christin Kluge – Управляющий проектом по контролю качества  
 Nina Lehmann – Управляющий проектом IFS Академия/Маркетинг/Коммуникации  
 Stephanie Lemaitre – Технический директор  
 Lucie Leroy – Управляющий проектом  
 Clemens Mahnecke – Технический ассистент проекта  
 Marek Marzec – IFS бизнес-консультант по Центральной/Восточной Европе  
 Caroline Nowak – IFS представитель в Южной Америке  
 Ksenia Otto – IFS Офис-менеджер  
 Sabine Podewski – IFS управляющий проектом по утверждению аудиторов/экзаменам  
 Maria Thalmann – Управляющий проектом  
 Serena Venturi – Управляющий проектом  
 Stephan Tromp – Управляющий директор

## Как часть процедуры пересмотра Стандарта, были проведены тестовые аудиты. Мы хотели бы поблагодарить следующие компании за участие:

- Biscuiterie Bouvard, Франция
- Freiberger, Германия
- Hansa-Heemann, Германия
- Jus de fruits d'Alsace, Франция
- Rheinberg Kellerei GmbH, Германия
- Roncadin, Италия
- Sunray, Швейцария
- Vion, Германия
- Voltan, Италия

# Содержание

## Часть 1: Протокол аудита

<b>1</b>	<b>История Международных Специализированных Стандартов и IFS Food [Стандарта на пищевую продукцию]</b>	11
<b>2</b>	<b>Введение</b>	13
2.1	Цель и содержание протокола аудита	13
2.2	Чрезвычайная информация, которую сертифицированная компания должна сообщить в орган по сертификации	13
2.3	Общие требования к системе обеспечения качества и безопасности	13
<b>3</b>	<b>Типы аудита</b>	14
3.1	Первичный аудит	14
3.2	Повторный аудит	14
3.3	Надзорный аудит (в целях ресертификации)	15
3.4	Расширенный аудит	16
<b>4</b>	<b>Область распространения аудита</b>	16
<b>5</b>	<b>Процесс сертификации</b>	19
5.1	Подготовка к аудиту	19
5.2	Выбор органа по сертификации – договорные соглашения	19
5.3	Продолжительность аудита	20
5.4	Составление временного графика аудита	22
5.5	Оценка требований	23
5.5.1	Большая оценка отклонений	23
5.5.2	Оценка выполнения требований, как – несоответствие	24
5.5.2.1	Мажор	24
5.5.2.2	Исключающее несоответствие (КО)	25
5.5.3	Оценка требования как неприменимо (N/A)	26
5.6	Определение периодичности проведения аудитов	26
5.7	Отчет об аудите	26
5.7.1	Структура отчета об аудите	26
5.7.2	Различные этапы [составления] отчета об аудите	27
5.7.2.1	Составление предварительного отчета об аудите и проекта плана действий	27
5.7.2.2	Завершение компанией плана корректирующих действий	28
5.7.2.3	Утверждение аудитором плана действий	29
5.7.3	Дальнейшие указания к отчету по аудиту	29

5.7.3.1	Связь между двумя последовательными отчетами об аудите (первичным и надзорным аудитам) .....	29
5.7.3.2	Перевод отчета об аудите .....	29
5.8	Вынесение оценки и условия выдачи отчета об аудите и сертификата.....	31
5.8.1	Особое управление процессом аудита (отчет, сертификат, загрузка, размещение в интернете) в случае, одного или нескольких КО, оцененных в процессе аудита как D (см. также Приложение 4).....	32
5.8.2	Особое управление процессом аудита (отчет, сертификат, загрузка размещение в интернете) в случае если были выявлены одно или несколько значительных несоответствий Major (см. также Приложение 4) .....	32
5.8.3	Особое управление процессом аудита, в случае, если общая сумма < 75 % .....	34
5.8.4	Особое управление процессом аудита для компаний, расположенных в нескольких местах [с единым управлением]	34
<b>6</b>	<b>Присуждение сертификата</b> .....	<b>35</b>
6.1	Крайние сроки присуждения сертификата .....	35
6.2	Сертификационный цикл .....	36
6.3	Информация об условиях отзыва сертификата.....	37
<b>7</b>	<b>Рассылка и хранение отчета об аудите</b> .....	<b>37</b>
<b>8</b>	<b>Дополнительные меры</b> .....	<b>37</b>
<b>9</b>	<b>Процедура апелляции и жалоб</b> .....	<b>38</b>
<b>10</b>	<b>Авторское право и использование логотипа IFS</b> .....	<b>38</b>
<b>11</b>	<b>Пересмотр Стандарта</b> .....	<b>40</b>
<b>12</b>	<b>Программа добропорядочности IFS</b> .....	<b>40</b>
12.1	Предупреждающие действия по контролю качества .....	40
12.2	Действия по контролю качества после уведомления о жалобе	41
12.3	Санкции.....	42
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b>		
Разъяснение по применению областей деятельности различных Стандартов IFS.....		44
Матрица определения применения необходимого Стандарта IFS .....		45
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2</b>		
Сертификационный цикл .....		46
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 3</b>		
Группы продуктов и группы технологических процессов .....		47
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 4</b>		
Блок-схема процессов управления на случай, если требования КО оценены оценкой D и выявлены значительные несоответствия .....		49



**Часть 2: Перечень требований аудита**

<b>1</b>	<b>Ответственность высшего руководства</b> .....	51
1.1	Корпоративная политика/Корпоративные принципы .....	51
1.2	Корпоративная структура .....	51
1.3	Ориентация на потребителя .....	52
1.4	Пересмотр [системы] менеджмента [качества] .....	53
<b>2</b>	<b>Система менеджмента качества и безопасности</b> .....	54
2.1	Менеджмент качества .....	54
2.1.1	Требования к документации .....	54
2.1.2	Хранение записей .....	54
2.2	Система менеджмента безопасности пищевой продукции .....	55
2.2.1	Система ХАССП .....	55
2.2.2	Группа ХАССП .....	55
2.2.3	Анализ ХАССП .....	56
<b>3</b>	<b>Менеджмент ресурсов</b> .....	58
3.1	Управление [менеджмент] персоналом .....	58
3.2	Персонал .....	58
3.2.1	Личная гигиена .....	58
3.2.2	Защитная [санитарная] одежда для персонала, лиц, работающих по договору, и посетителей .....	59
3.2.3	Процедуры, применительно к инфекционным заболеваниям ..	60
3.3	Обучение/инструктаж [персонала] .....	60
3.4	Санитарные зоны, оборудование для личной гигиены и [бытовые] помещения для персонала .....	61
<b>4</b>	<b>Планирование и процесс производства</b> .....	62
4.1	Контрактные соглашения .....	62
4.2	Нормативная и техническая документация [спецификации] и рецептуры .....	63
4.2.1	Нормативная и техническая документация [спецификации] ...	63
4.2.2	Состав/рецептура .....	63
4.3	Разработка [нового] продукта/изменение продукта. Изменение технологического процесса .....	64
4.4	Закупка .....	65
4.4.1	Общие закупки .....	65
4.4.2	Торговля промышленными товарами .....	65
4.5	Упаковка продукта .....	66
4.6	Месторасположение предприятия .....	66
4.7	Окружающая территория предприятия .....	67
4.8	Планировка предприятия и технологические потоки [процессы]	67
4.9	Требования к конструкции производственных и складских помещений .....	67
4.9.1	Требования к конструкции .....	67
4.9.2	Стены .....	68
4.9.3	Полы .....	68

4.9.4	Потолки/подвесные конструкции .....	68
4.9.5	Окна и другие проемы .....	69
4.9.6	Двери и ворота .....	69
4.9.7	Освещение .....	69
4.9.8	Кондиционирование воздуха/Вентиляция .....	69
4.9.9	Подача воды [водоснабжение] .....	70
4.9.10	Сжатый воздух .....	70
4.10	Мойка и дезинфекция .....	70
4.11	Удаление отходов .....	71
4.12	Риск попадания инородных материалов, металла, разбитого стекла и дерева .....	72
4.13	Мониторинг паразитов/Борьба с паразитами .....	74
4.14	Приемка товаров и хранение .....	74
4.15	Транспорт .....	75
4.16	Обслуживание и ремонт .....	76
4.17	Оборудование .....	77
4.18	Прослеживаемость (включая ГМО и аллергены) .....	77
4.19	Генетически модифицированные организмы (ГМО) .....	78
4.20	Аллергены и особые условия производства .....	79
<b>5</b>	<b>Измерения, анализы, улучшения</b> .....	<b>79</b>
5.1	Внутренние аудиты .....	79
5.2	Инспекция предприятий [на месте] .....	80
5.3	Валидация и контроль процесса .....	80
5.4	Калибровка, настройка и проверка измерительных приборов и устройств мониторинга .....	81
5.5	Проверка количества (контроль количества/заполняемость) ..	81
5.6	Анализ продукта .....	82
5.7	Карантин продукта (блокирование/задержание) и отпуск продукта	83
5.8	Управление [менеджмент] жалобами со стороны уполномоченных организаций и клиентов .....	83
5.9	Управление [менеджмент] нештатными ситуациями, изъятие продукции и отзыв продукции .....	83
5.10	Управление [менеджмент] несоответствиями и продуктами, имеющими несоответствия .....	84
5.11	Корректирующие действия .....	85
<b>6</b>	<b>Защита продукта и внешние инспекции</b> .....	<b>85</b>
6.1	Оценка защиты [продукции] .....	85
6.2	Охрана производственных помещений .....	86
6.3	Безопасность персонала и посетителей .....	86
6.4	Внешние инспекции .....	86
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b>		
	Словарь/Перечень определений .....	87
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2</b>		
	Поля, обязательные для заполнения аудитором .....	93

## Часть 3: Требования к органам по аккредитации, органам по сертификации и аудиторам

### Процесс IFS аккредитации и сертификации

<b>0</b>	<b>Введение</b> .....	97
<b>1</b>	<b>Требования к органам по аккредитации</b> .....	97
1.1	Общие требования .....	97
1.2	Обучение комиссии по аккредитации (или компетентного лица) .....	97
1.3	Компетенция эксперта по оценке органа по аккредитации. ....	98
1.4	Частота [периодичность] оценки органов по сертификации ...	98
1.5	Аккредитация органа по сертификации для деятельности на международном уровне .....	99
1.6	Условия для восстановления аккредитации после отзыва или приостановления .....	99
1.7	Передача [полномочий по] сертификации .....	100
<b>2</b>	<b>Требования к Органам по Сертификации</b> .....	100
2.1	Процесс аккредитации IFS по ISO/IEC Guide 65 (в будущем, нормы ISO/IEC 17065) .....	100
2.2	Подписание договора с владельцем IFS .....	100
2.3	Решение о сертификации .....	101
2.4	Ответственность Органов по сертификации за преподавателей и аудиторов IFS (в том числе внештатных) .....	101
2.5	Особые требования для преподавателей IFS .....	103
2.6	Курс «Научи Учителя» .....	103
<b>3</b>	<b>Требования к аудиторам IFS</b> .....	104
3.1	Требования перед подачей заявки на экзамен по IFS .....	104
3.2	Общие требования к аудиторам при подаче заявки на экзамены по IFS .....	104
3.3	Экзаменационный процесс по IFS .....	107
3.4	Расширение групп для утвержденных аудиторов IFS .....	108
3.5	Аудит в команде .....	108
3.5.1	Общие правила .....	108
3.5.2	Специальные правила для команды аудита и аудита, проводимого 3 раза подряд .....	110
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b>		
	Группы продуктов и группы технологических процессов для аудиторов	111

## Часть 4: Составление отчета, программное обеспечение auditXpress™ и Аудит портал IFS

<b>0</b>	<b>Введение</b> .....	113
<b>1</b>	<b>Отчет</b> .....	113
1.1	Общий план аудита (Приложение 1) .....	113
1.2	Отчет об аудите (Приложение 2) .....	114
1.3	План действий (Приложение 3) .....	115
1.4	Минимальные требования к сертификату IFS (Приложение 4)..	115
<b>2</b>	<b>Программное обеспечение auditXpress™</b> .....	116
<b>3</b>	<b>Аудитпортал IFS и база данных IFS (www.ifs-certification.com)</b> .....	117
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b>		
	Окончательный отчёт об аудите .....	120
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2</b>		
	Отчёт об аудите .....	124
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 3</b>		
	План действий .....	126
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 4</b>		
	Сертификат .....	127
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ</b> .....		
		129

# Часть 1: Протокол аудита

## 1 История Международных Специализированных Стандартов и IFS Food [Стандарта на пищевую продукцию]

В течение многих лет аудиторские проверки поставщиков являются неотъемлемой частью функционирования предприятий розничной торговли. До 2003 г они проводились отделами качества отдельных розничных и оптовых предприятий торговли, а также предприятиями общественного питания. Возрастающие требования потребителей, повышение ответственности розничных сетей, оптовиков и предприятий общественного питания, ужесточение требований законодательных органов, а также глобализация поставок продукции – все это обусловило необходимость разработки единого Стандарта обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов. Кроме того, необходимо было найти такое решение, которое бы позволило сократить количество трудоемких аудиторских проверок для всех заинтересованных сторон.

Ассоциация Членов Немецкой Федерации розничной торговли – Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) – и их французские коллеги – Федерация предприятий розничной торговли и дистрибуции – Federation des entreprises du Commerce et de la distribution (FCD) разработали стандарт по обеспечению безопасности и качества пищевой продукции, реализуемой через предприятия розничной торговли, под торговыми марками. Стандарт получил название IFS Food и позволяет оценивать системы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов поставщиков, руководствуясь единым подходом. В настоящее время Стандартом руководит IFS Management GmbH, компания, принадлежащая FCD и HDE, он распространяется на все этапы получения продукции от фермы до переработки. Стандарт IFS Food был соотнесен с Руководящим Документом GFSI и признан GFSI (Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов).

Первая реализованная версия Стандарта IFS (версия 3) была разработана HDE и вышла в свет в 2003 году. В январе 2004 г. совместно с FCD был разработан и издан обновленный вариант – 4-я версия. В 2005/2006 Итальянская ассоциация представителей розничной торговли Associazione Nazionale Cooperative Consumatori (ANCC), Associazione Nazionale Cooperative tra Detaglianti (ANCD) and Federdistribuzione также присоединилась к Международному стандарту на пищевую продукцию и разработка 5 версии велась при сотрудничестве ассоциаций розничной торговли Франции, Германии и Италии, а также розничных торговцев Швейцарии и Австрии.

В разработку 6 версии был активно привлечен Международный Технический комитет и рабочие группы из Франции, Германии и Италии, в дополнение к организациям розничной торговли, активно привлекались представители заинтересованных сторон и промышленности, предприятия общественного питания и органы по сертификации. Во время разработки 6 версии IFS Food, IFS получал отзывы от недавно созданной рабочей группы IFS в Северной

Америке и предприятий розничной торговли из Испании, Азии и Южной Америки.

Фундаментальными целями IFS Food, также как и других стандартов IFS, являются:

- установить единый стандарт с единой системой оценки,
- работать с аккредитованными органами по сертификации и квалифицированными аудиторами, одобренными IFS,
- обеспечить возможность сравнения и прозрачность по всей цепи поставок,
- уменьшить материальные и временные затраты как для поставщиков, так и для розничных торговцев.

Накопленный опыт, изменения в законодательстве и пересмотр Руководящего Документа GFSI обусловили необходимость работать в направлении пересмотра 5-ой версии. Была разработана подробная и обширная анкета-вопросник, которая позволила бы всем заинтересованным сторонам принять участие в дальнейшей разработке Стандарта IFS Food. On-line анкета была доступна в период январь-февраль 2011 г., что позволило всем заинтересованным сторонам принять участие в процессе. Все заполненные анкеты были подвергнуты тщательному анализу. Кроме того, представители промышленности и органов по сертификации принимали участие во всех этапах процесса рассмотрения, для большего обмена опытом и обеспечения прозрачности.

Анализ анкет, связанный с изучением материалов, полученных от всех заинтересованных сторон, позволил определить следующие цели, которые легли в основу пересмотра 5-ой версии IFS:

- исключить дублирования,
- проверить требования на правильность понимания,
- адаптировать Стандарт в соответствии с существующим законодательством,
- включить в общий чек-лист (аудита) вопросы по защите продукта,
- включить все доктрины IFS Food,
- улучшить понимание протокола аудита,
- определить более точные правила для расчета продолжительности аудита,
- улучшить определение области аудита,
- актуализировать Стандарт в соответствии с новой версией Руководящего документа GFSI.

Новая 6-я версия IFS Food вступает в силу 01 июля 2012 года. Компании могут проводить аудит на 5-ю версию IFS Food только до 30 июня 2012 года; после этой даты, должны проводиться и будут приниматься только аудиты, проводимые на соответствие 6-ой версии IFS Food.

Стандарт IFS Food – один из стандартов, принадлежащих к бренду IFS (Международные Специализированные Стандарты).

## 2 Введение

### 2.1 Цель и содержание протокола аудита

Протокол аудита описывает особые требования к организациям, которые являются объектами аудиторских проверок по IFS Food.

Цель протокола – определить критерии, на основании которых орган по сертификации будет проводить аудиты в соответствии с требованиями IFS и в соответствии со стандартом по аккредитации EN 45011/ISO IEC Guide 65. (будущему стандарту ISO/IEC 17065).

Он также подробно описывает процедуры, которые должны выполнять компании, подвергающиеся аудиторским проверкам, и разъясняет, почему проявлен интерес к проведению аудита в этих компаниях. Только те органы по сертификации, которые аккредитованы согласно ISO/IEC Guide 65 (будущему стандарту ISO/IEC 17065) в области IFS и которые подписали соглашение с собственниками проекта, могут проводить аудиты на соответствие Стандарту IFS Food и выдавать сертификаты IFS. Требования IFS, относящиеся к органам по сертификации, четко описаны в части 3 данного документа.

### 2.2 Чрезвычайная информация, которую сертифицированная компания должна сообщить в орган по сертификации

В соответствии ISO/IEC Guide 65, компания должна информировать орган по сертификации о любых изменениях или информации, указывающей на то, что продукт не соответствует требованиям системы сертификации (например, изъятие продукта, опасный продукт и др.) Данная информация должна поступить в IFS в течение 3-х рабочих дней.

### 2.3 Общие требования к системе обеспечения качества и безопасности

В общем, при проведении аудита на соответствие требованиям IFS, аудитор оценивает насколько различные элементы системы менеджмента качества и безопасности компании документированы, выполняются, поддерживаются и постоянно улучшаются. Аудитор должен оценить следующие элементы:

- организационную структуру в отношении описания ответственности, полномочий, уровня квалификации и работ,
- документированные процедуры и инструкции, относящиеся к их выполнению,
- инспекции и тестирования: специальные требования и установленные критерии приемлемости/допусков,
- действия, которые должны быть предприняты в случае несоответствий,

- расследование причин несоответствий и выполнение корректирующих действий,
- анализ соответствия данных по качеству и безопасности пищевой продукции и анализ осуществления их на практике,
- обработка, хранение и изъятие записей о качестве и безопасности пищевой продукции, таких как данные о прослеживаемости, контроль ведения документации

Все процессы и процедуры должны быть ясными, краткими и однозначными, а ответственный персонал должен понимать принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции основывается на следующей методологии:

- идентификация процессов, необходимых для системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции,
- определение последовательности и взаимодействия этих процессов,
- определение критериев и методов, требуемых для обеспечения эффективного функционирования и контроля этих процессов,
- обеспечение доступности информации, необходимой для осуществления и мониторинга этих процессов,
- измерение, мониторинг и анализ этих процессов, и выполнение необходимых действий для достижения запланированных результатов и постоянного улучшения.

## 3 Типы аудита

### 3.1 Первичный аудит

Первичный аудит – это первый аудит компании на соответствие IFS. Он выполняется во время и сроки, согласованные между компанией и выбранным органом по сертификации. В период этого аудита проверяется вся деятельность компании как в отношении документации, так и самих процессов. При проведении аудиторской проверки аудитор должен оценить выполнение всех требований по критериям IFS. Если проводился предварительный аудит, то первичный аудит должен выполняться другим аудитором.

### 3.2 Повторный аудит

Повторный аудит требуется в особом случае, когда результаты аудита (первичного аудита или надзорного аудита) оказались недостаточными для выдачи сертификата (см. таблицу 6). Во время повторного аудита, аудитор фокусирует свое внимание на выполнении действий, необходимых для



устранения значительных несоответствий (Major), выявленных во время предыдущего аудита. Повторный аудит должен быть проведен в течение шести месяцев с даты проведения предыдущего аудита. Обычно, аудитор проводивший аудит, в течение которого были выявлены значительные несоответствия, должен проводить повторный аудит.

Если значительные несоответствия касаются нарушений процессов, то последующий аудит должен проводиться, по крайней мере, через 6 недель после предыдущего аудита, но не позднее 6 месяцев после предыдущего аудита. В случае других типов нарушений (например, в ведении документации), орган по сертификации определяет дату повторного аудита.

Если повторный аудит не проведен через 6 месяцев с даты первичного аудита, тогда необходим новый полный аудит.

В том случае, если повторный аудит устанавливает, что требования остаются неадекватными, возникает необходимость в проведении нового полного аудита. Факт устранения значительных несоответствий, Major, всегда должно устанавливаться аудитором на месте.

### 3.3 Надзорный аудит (в целях ресертификации)

Надзорные аудиты – аудиты, проводимые после первичного аудита. Сроки, когда должен проводиться надзорный аудит, указаны в сертификате. Надзорный аудит включает в себя полный и подробный аудит компании, результатом чего является выдача нового сертификата. При аудите аудитор должен оценивать все критерии IFS. Особое внимание следует уделить отклонениям и несоответствиям, выявленным в результате предыдущего аудита, а также эффективности и осуществлению корректирующих и предупреждающих действий, заложенных в план корректирующих действий компании.

Примечание: планы корректирующих действий по результатам предыдущего аудита должны всегда быть оценены аудитором, даже если предыдущая проверка была проведена более чем год назад. Таким образом, аудируемые компании должны всегда информировать свой орган по сертификации, если они уже были сертифицированы по IFS в прошлом.

Сроки проведения надзорного аудита должны исчисляться с даты проведения первичного аудита, а не с даты выдачи сертификата. Более того, надзорный аудит может быть назначен не ранее 8 недель до и не позднее 2 недель после даты надзорного аудита (смотри п. 6.2.). Компании сами отвечают за поддержание статуса сертифицированной организации. Все компании, сертифицированные на соответствие стандарту IFS, за три месяца до истечения сроков их сертификации получают on-line напоминание от аудит портала IFS.

Органы по сертификации должны также связываться с компаниями заранее для того, чтобы установить дату проведения нового аудита.

В целом, ожидается, что каждая дата аудита должна загружаться на IFS аудит портал, в функции дневника, по крайней мере, не позднее 2 недель (14 календарных дней) до установленной даты аудита (возможность быстро изменить дату).

### 3.4 Расширенный аудит

В особых ситуациях, таких как включение новой продукции и/или процессов в область аудита, или каждый раз, когда предполагается изменить область аудита в сертификате, компаниям, сертифицированным по IFS Food, необходимо проводить новый полный аудит, кроме случая организации расширенного аудита на месте во время срока действия настоящего сертификата. Орган по сертификации ответственен за установление необходимых требований для проверки и продолжительности аудита. Отчёт о расширенном аудите должен быть представлен как дополнение к существующему отчёту об аудите. Условия для прохождения расширенного аудита (соответствующая оценка  $\geq 75\%$ ) такие же, как и для обычного аудита, но только сфокусированные на конкретных требованиях, которые были проверены; область обычного аудита остаётся неизменной.

Если расширенный аудит показывает соответствие требованиям, то сертификат обновляется в соответствии с новой областью, и загружается на аудит портал.

Обновлённый сертификат должен оставаться таковым до даты окончания его действия.

Если во время расширенного аудита будут установлены значительные несоответствия, Major, или будут выявлены КО-критерии, аудит считается не пройденным и текущий сертификат должен быть приостановлен, как описано в пунктах 5.8.1 и 5.8.2.

## 4 Область распространения аудита

IFS Food – это Стандарт на проведение аудиторских проверок поставщиков продуктов, выпускаемых под торговой маркой предприятий оптовой и розничной торговли, а также других производителей продуктов питания, и распространяется только на компании, занимающиеся переработкой пищевых продуктов, или фирмы, осуществляющие упаковку пищевых продуктов. IFS Food может использоваться только в тех случаях, когда продукт подвергается «обработке», или когда имеется опасность загрязнения продукта во время первичной упаковки. В результате, IFS Food не может применяться при осуществлении следующей деятельности:

- импорт (офисы, т.е. типичные брокерские компании)
- транспортировка, хранение и дистрибуция

Для определения области распространения аудита на соответствие стандартам IFS Food и другим стандартам IFS (Broker, Logistics, Cash & Carry/Wholesale и HPC) см. Приложение 1 часть 1.

Если компания торгует промышленными товарами, как готовой продукцией, то поставщики этой продукции должны быть сертифицированы по IFS Food, и выполнять конкретные требования чек-листа (часть 2), связанные с торговлей промышленными товарами (4.4.2.1 в 4.4.2.3). Если это не так, то такие про-

дукты должны быть исключены из сертификата, а в сертификате указывается: «торговая деятельность не включена».

Если вышеуказанные требования выполнены, подобные промышленные товары должны быть четко указаны в сертификате с детализацией группы (групп) товаров, и указаны в отчете об аудите, как в области аудита, так и в описании компании.

Область распространения аудита должна быть определена и согласована компанией и органом по сертификации прежде, чем будет проводиться аудит. Область распространения должна быть четко и ясно изложена в договоре между компанией и органом по сертификации, в отчете об аудите и в сертификате.

Аудит должен быть проведен за такой период времени, чтобы быть уверенным, что все группы продукции и процессов, упоминаемые в отчете и сертификате, могут быть эффективно оценены.

Если в период между двумя сертификационными аудитами производится новый продукт или осуществляется новый процесс (например, сезонная продукция), не входящие в область распространения проводящихся аудитов IFS, то сертифицированная компания должна немедленно информировать орган по сертификации, который должен провести оценку риска и решить, должен ли быть проведен расширенный аудит или нет (см. п 3.4.). Результат оценки риска, основанный на рисках, относящихся к гигиене и безопасности, должен быть задокументирован.

Аудит распространяется только на те территории, где осуществляется полная переработка продукта. Там, где существуют децентрализованные структуры, и аудит какого-либо участка недостаточен для получения полного представления о процессах компании, все другие соответствующие производственные участки должны также быть включены в аудит. Все детали должны быть документированы в отчете об аудите в информации о кампании.

В область распространения аудита должна быть включена вся деятельность компании (т.е. один и тот же способ производства на нескольких линиях для продуктов, выпускаемых как под торговыми марками поставщика, так и под торговыми марками розничных и оптовых предприятий торговли), а не только линии производства для продуктов, имеющих торговую марку и реализуемых через розничную и оптовую сеть. Область распространения должна быть рассмотрена и согласована после первичной оценки рисков до проведения аудита. Более того, область распространения может быть изменена после оценки рисков (например, если дальнейшая деятельность мешает какой-либо деятельности, входящей в область распространения аудита).

В области распространения аудита должна иметься ссылка на группы продуктов и группы технологических процессов (см. Приложение 3).

Пример 1: Для компании, производящей мороженое, область аудита должна иметь ссылку на группу продукции 4 (молочная продукция) и группы технологических процессов В (пастеризация), D (замораживание/охлаждение) и F (смешивание).

Пример 2: Для компании производящей свежую начиненную пасту [макаронные изделия], причем начинку готовит она сама (например, мясо, сливки, томаты) область аудита должна иметь ссылку на группу продукции 7 (комбинированные продукты) и группы технологических процессов В (пастеризация), D (замораживание/охлаждение), E (упаковка в модифицированную атмосферу) и F (нарезка/смешивание/начинение).

Примечание: в дальнейшем группы технологических процессов могут быть добавлены или исключены в зависимости от подробностей осуществления процесса (процессов) компанией.

Специально для продуктов группы 7 существуют различные параметры определения области аудита и продолжительности аудита. Группа продуктов 7 (комбинированные продукты) должна использоваться в случаях, когда компания производит продукт из нескольких видов сырья (например, рыба, мясо, яйца и др.), если компания производит указанное сырье на этой же производственной площадке, для области аудита должна быть выбрана группа 7, и указана в сертификате. Тем не менее, для расчета продолжительности аудита должны быть выбраны все группы продуктов и технологических процессов (см. пример в разделе 5.3).

Если, в силу исключительных обстоятельств, компания решает исключить из области аудита определенные виды продукции (производственные линии), это должно быть четко отмечено, включено в отчет об аудите и указано в сертификате IFS.

#### **Аудит компаний, расположенных в нескольких местах, с единым управлением**

Если определенные процессы находятся под единым управлением (например, закупки, управление персоналом, управление жалобами), в компаниях, производственные площадки которой расположены в различных местах, головной офис (штаб-квартира) также должен быть проверен, и в отчете об аудите каждой производственной площадки должны быть рассмотрены соответствующие требования аудита.

Примечание: Каждая производственная площадка должна быть проверена отдельно за период не позднее 12 месяцев с момента проверки головного офиса, и должна иметь свой собственный отчет об аудите и свой сертификат. Каждая площадка должна быть упомянута в соответствующем договоре, и иметь свой собственный отчет об аудите и свой сертификат. Если головной офис не осуществляет никакой производственной деятельности, он не может быть сертифицирован по IFS как независимая компания. Время аудита головного офиса должно быть указано в информации о компании и в отчете [об аудите].

Аудит головного офиса всегда должен проводиться до аудита производственных площадок, для получения общего представления.

Примечание: Если невозможно провести аудит головного офиса, должно быть обеспечено, чтобы во время проведения аудита на производственной площадке была доступна вся необходимая информация из головного офиса (например, во время аудита на производственной площадке должен присутствовать представитель головного офиса).

## 5 Процесс сертификации

### 5.1 Подготовка к аудиту

Перед аудитом компания должна подробно рассмотреть все требования Стандарта IFS Food. Во время аудита на проверяемой площадке [компании] должна быть в наличии актуальная версия Стандарта. Компания отвечает за то, чтобы у нее была актуальная версия Стандарта. Для подготовки к первичному аудиту компания может провести предварительный аудит, который предназначен только для внутреннего пользования. Предварительный аудит не должен содержать никаких рекомендаций.

Если проводится не первичный аудит, компания должна проинформировать об этом орган по сертификации, для того чтобы аудитор смог проверить план корректирующих действий по результатам предыдущего аудита.

Ожидаемая дата проведения первичного или надзорного аудита должна быть сообщена офису IFS посредством IFS аудит портала. Это входит в ответственность органа по сертификации.

### 5.2 Выбор органа по сертификации – договорные соглашения

Для того чтобы провести аудит по правилам IFS, компания должна выбрать орган по сертификации, аккредитованный для проведения подобных аудитов. Проводить аудиты на соответствие IFS Food и выдавать сертификаты могут только те утвержденные IFS органы по сертификации, которые аккредитованы по ISO/IEC Guide 65 (будущий стандарт ISO/IEC 17065) с областью аккредитации по IFS, и которые заключили договор с IFS (см. Часть 3). Список всех утвержденных IFS международных органов по сертификации, по каждой стране, имеется на веб-сайте [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com).

Органы по сертификации могут иметь аудиторов, имеющих право проводить аудит по одной или нескольким группам. Подтверждение групп продуктов и групп технологических процессов, по которым орган по сертификации может проводить аудиты, можно получить в органе по сертификации.

Аудит по IFS может проводиться командой аудиторов только в случае, если все аудиторы команды являются одобренными аудиторами IFS. Дополнительные требования к команде аудиторов детально описаны в Части 3 настоящего Стандарта в главе 3.5.

Аудитору запрещается проводить более 3 последовательных аудитов одной и той же производственной площадки компании (независимо от времени, прошедшего между аудитами), правила для команды аудиторов детализированы в Части 3, главе 3.5.

Между компанией и органом по сертификации должен существовать договор, который определяет область распространения аудита, время проведения и требования к отчету. Для того чтобы Специалисты офисов IFS по контролю качества могли провести аудит на месте, в Договоре должна быть ссылка на Программу добропорядочности (см. главу 12).

Аудит должен проводиться во время, когда производится продукт, входящий в область распространения аудита.

Предпочтительно аудит должен проводиться на языке компании, и орган по сертификации должен сделать все для того, чтобы назначить аудитора, чей родной язык или основной рабочий язык является языком компании. Кроме того, языки, используемые аудитором для проведения аудита, в том числе, язык компании, должны быть одобрены офисом IFS до проведения аудита (см. Часть 3).

Компания должна удостовериться, что орган по сертификации аккредитован на проведение сертификации по IFS.

### 5.3 Продолжительность аудита

IFS разработал программу по расчету **минимальной** продолжительности аудита, основанную на следующих критериях:

- общее количество работников (персонал с неполной занятостью, сменные рабочие, временный персонал, административный персонал и др.),
- количество групп продуктов,
- количество технологических шагов («Р»- шаги).

Данная программа доступна на [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com).

Примеры расчета продолжительности аудита (в соответствии с группами продуктов и группами технологических процессов, описаны в приложении 3):

Пример 1: для компании, производящей мороженое:

- область аудита должна иметь ссылку на группу продукции 4 (молочная продукция) и группы технологических процессов В (пастеризация), D (замораживание/охлаждение) и F (смешивание).
- Для расчета продолжительности должны быть выбраны следующие группы продуктов и «Р» – шагов: должны быть выбраны: группа продукции 4 (молочная продукция), P2 (пастеризация), P6 (замораживание/охлаждение) и P12 (смешивание).

Пример 2: для компании производящей свежую начиненную пасту [макаронные изделия], причем начинку готовит она сама (например, мясо, сливки, томаты):

- Область аудита должна иметь ссылку на группу продукции 7 (комбинированные продукты) и группы технологических процессов В (пастеризация), D (замораживание/охлаждение), Е (упаковка в модифицированную атмосферу) и F (нарезка/смешивание/начинение).



- Для расчета продолжительности, следующие группы продуктов и «Р» – шаги должны быть выбраны: группа продукции 7 (комбинированные продукты), 1 (мясо), 4 (молочная продукция), 5 (фрукты и овощи), 6 (зерновая продукция), Р2 (пастеризация), Р6 (замораживание/охлаждение), Р8 (упаковка в модифицированную атмосферу) и Р12 (нарезка/смешивание/начинение).

Примечание 1: специально для продуктов группы 7, существуют различные параметры для определения области аудита и продолжительности аудита.

Примечание 2: в дальнейшем группы технологических процессов могут быть добавлены или исключены в зависимости от подробностей осуществления компанией процесса (процессов).

Примечание 3: для расчета продолжительности аудита, каждый «Р»-шаг рассчитывает в формуле только один раз, даже если «Р»-шаг повторяется для нескольких групп продуктов.

Программа обязательна для применения органами по сертификации для расчета минимальной продолжительности аудита.

Определение окончательной продолжительности аудита является обязанностью органа по сертификации и может быть выше, чем рассчитанный минимум продолжительности (в зависимости от конкретной структуры компании).

Если на основании своего опыта орган по сертификации оценивает, что расчетная продолжительность аудита будет неприемлемо высокой и существует необходимость ее сокращения, может быть принята некоторая гибкость в определении продолжительности аудита, основанная на следующих условиях:

- Если программа рассчитывает продолжительность < 2 дней, этот срок должен быть использован в качестве минимального значения.
- Если программа рассчитывает продолжительность > 2 дней и < 3 дней, орган по сертификации может уменьшить продолжительность, но она всегда должна быть > 2 дней. В таком случае, это должно быть обосновано в отчете об аудите в информации о компании.
- Если программа рассчитывает продолжительность > 3 дней и < 4 дней, то орган по сертификации может уменьшить продолжительность, но она всегда должна быть > 3 дней. В таком случае, это должно быть обосновано в отчете об аудите в информации о компании.
- и т.д.

Время расчета продолжительности аудита не включает время на подготовку аудита и составление отчета.

Нормальная продолжительность аудиторного дня 8 часов.

Независимо от продолжительности аудита, кроме аудита на месте, подготовка к аудиту должна быть не меньше 2 часов.

1/3 от продолжительности аудита должно быть потрачено, как минимум, [на аудит] производственных площадей.

Дополнительное время на составление отчета об аудите обычно составляет 0,5 дня.

Примечание 4: Для компаний, расположенных в нескольких местах с единым управлением, продолжительность может быть уменьшена на 0,5 дня максимум, при условии, что требования были уже проверены в головном офисе.

Примечание 5: Для команды аудиторов, минимальная продолжительность аудита должна составлять 1 день. В дополнение к расчету продолжительности аудита с помощью вышеупомянутой программы, должно быть добавлено, как минимум, 2 часа. Данное дополнительное время выделяется команде, а не отдельным аудиторам, для выполнения общих задач (например, открытие и закрытие заседания, обсуждение результатов аудита и т. д.).

Смотрите также Часть 3, главу 3.5 о команде аудиторов.

## 5.4 Составление временного графика аудита

Орган по сертификации должен предоставить временной график [проведения] аудита. Временной график аудита включает в себя необходимые детали, касающиеся области распространения и степень сложности аудита. Временной график аудита должны быть достаточно гибкими, чтобы реагировать на любые непредвиденные события, которые могут возникнуть в процессе проверки на месте в рамках сертификационного аудита. Временной график аудита учитывает рассмотрение отчета об аудите и плана действий предыдущего аудита, вне зависимости от даты проведения предыдущего аудита. Он также уточняет, какие продукты или ассортиментные группы продуктов подлежат аудиту. Компания может проходить аудиторскую проверку только в тот период, когда она действительно производит продукцию, указанную в области распространения аудита. Временной график аудита должен быть направлен проверяемой компании до проведения аудита для уверенности в том, что ответственный персонал будет доступен во время аудита.

В случае [работы] команды аудиторов, временной график аудита должен содержать четкую информацию о том, какой аудитор, какую часть аудита выполняет.

Если аудит по IFS выполняется [одновременно] с аудитом какого-либо иного стандарта/нормы, временной график аудита должен четко отражать каждый стандарт или его часть, которые должны быть проверены.

График аудита базируется на следующих этапах:

- вводное совещание
- оценка существующей системы качества и безопасности пищевой продукции; достигается путем проверки документации (ХАССП, документация по системе качества)
- инспекция на месте и опрос персонала



- окончательные выводы по результатам аудита
- заключительное совещание

Компания должна помогать и сотрудничать с аудитором при проведении аудита. Частью аудита являются беседы с руководителями различного уровня. Рекомендуется, чтобы руководители высшего звена присутствовали на вводных и заключительных совещаниях с тем, чтобы можно было обсудить любые отклонения и несоответствия.

Аудитор (аудиторы), проводящий проверку, должен оценивать все требования IFS Food, которые имеют отношение к структуре и функциям компании.

На заключительном совещании аудитор (или ведущий аудитор в случае команды аудиторов) представляет все, что выявлено, и обсуждает все выявление отклонения и несоответствия. Как указано в ISO/IEC Guide 65 (будущем стандарте ISO/IEC 17065), на заключительном совещании аудитор может дать только предварительную оценку статуса компании. Орган по сертификации должен составить предварительный отчет об аудите и наметить план действий для компании, который будет использован как основа для составления корректирующих действий в отношении выявленных отклонений и несоответствий.

После получения полного плана действий орган по сертификации отвечает за принятие решения о сертификации и подготовки официального отчета об аудите. Выдача сертификата зависит от результатов аудита и согласования соответствующего плана действий.

## 5.5 Оценка требований

Аудитор оценивает характер и значимость любых отклонений или несоответствий. Для того чтобы определить, отвечает ли компания требованиям IFS Food, аудитор должен оценить [выполнение] каждого требования Стандарта. Существуют разные способы ранжирования данных.

### 5.5.1 Бальная оценка отклонений

В IFS Food существуют 4 возможные оценки:

Присуждение оценки:

**A:** Полное соответствие требованиям Стандарта

**B:** Почти полное соответствие требованиям Стандарта, однако выявлено небольшое отклонение

**C:** Выполнена только небольшая часть требований

**D:** Требования Стандарта не выполнены

Оценки присуждаются по каждому требованию в соответствии со следующей диаграммой:

**Диаграмма № 1: Присуждение баллов**

Результат	Разъяснение	Кол-во баллов
A	Полное соответствие	20 баллов
B (отклонение)	Почти полное соответствие	15 баллов
C (отклонение)	Выполняется только небольшая часть требований	5 баллов
D (отклонение)	Требование не выполнено	-20 баллов

**Аудитор должен дать пояснения по всем оценкам «B», «C» и «D» в отчете по аудиту.**

Кроме данных оценок аудитор может принять решение присудить компании несоответствия исключаящее («КО») или значительное («Major»), что приведет к вычитанию баллов из общей суммы. Эти варианты разъясняются в следующих главах.

**5.5.2 Оценка выполнения требований, как – несоответствие**

В Стандарте IFS предусмотрены также 2 (две) категории несоответствий **Major** и **КО**; обе приводят к вычитанию баллов из общего количества. Если компания имеет, по крайней мере, одно из этих несоответствий, сертификат не может быть выдан.

**5.5.2.1 Major****Значительное (Major) определяются следующим образом:**

[Оценка] значительное несоответствие (Major) может быть отнесено к любому требованию которое не определено как КО [исключаящее] требование.

[Оценка выставляется] в том случае, если не удастся выполнить требования Стандарта, которые включают в себя требования к безопасности продукта и/или законодательные требования и требований страны производителя и страны назначения. Значительное несоответствие (Major) может также быть вынесено, когда выявленное несоответствие может представлять серьезную угрозу здоровью.

**Вынесение оценки значительное несоответствие (Major) приведет к вычитанию 15% из возможного общего количества баллов.****Диаграмма № 2: значительное несоответствие [Major]**

Оценка	Баллы	Результат
Major	15% вычитаются из возможной общей суммы	Выдача сертификата невозможна

Смотри также п. 5.8. для управлением процессом аудита в случае **значительного(ных) несоответствия(вий) (Major)**.

### 5.5.2.2 Исключающее несоответствие (КО)

В IFS имеются особые требования, которые имеют обозначение требования «КО» (КО – исключаящее от «Knock out» – вышибать).

Если при проверке аудитор устанавливает, что эти требования компанией не выполняются, это приводит к тому, что сертификат не выдается.

#### В IFS следующие 10 требований отнесены к категории КО (исключающие требования):

- 1.2.4 Ответственность высшего руководства
- 2.2.3.8.1 Система мониторинга для каждой ККТ
- 3.2.1.2 Гигиена персонала
- 4.2.1.2 Требования нормативной и технической документации к сырью
- 4.2.2.1 Соответствие рецептуры
- 4.12.1 Менеджмент инородных тел
- 4.18.1 Система прослеживаемости
- 5.1.1 Внутренние аудиты
- 5.9.2 Процедура изъятия и отзыва
- 5.11.2 Корректирующие действия

Выполнение требований КО должно оцениваться по следующим правилам присуждения баллов

#### Диаграмма № 3: Присуждение баллов при оценке выполнения исключаящих [несоответствий] (КО)

Результат	Разъяснение	Присуждение баллов
A	Полное соответствие	20 баллов
B (отклонение)	Почти полное соответствие	15 баллов
C (отклонение)	Выполнение небольшой части требований	<b>Невозможно присуждение оценки «С»</b>
КО (= D)	Требование не выполнено	Вычитается 50% от возможного общего количества баллов => Выдача сертификата невозможна

#### Важное примечание

Если выявляются исключаящие несоответствия (КО), то оценка «С» невозможна. В соответствии с требованиями аудитор может использовать только оценки «А», «В» или «D» (= КО).

**Если выполнение КО требований оценивается как «D», то вычитается 50% от возможного общего количества баллов, что автоматически означает, что компания не прошла сертификацию на соответствие требованиям IFS Food.**

КО не может быть оценено как N/A, за исключением КО 2.2.3.8.1 и 4.2.2.1

Смотри также п. 5.8. для управления процессом аудита в случае [несоответствия] одного или нескольких требований КО.

### 5.5.3 Оценка требования как неприменимо (N/A)

В том случае если аудитор решит, что требование не может быть применено к компании, он должен использовать оценку:

**N/A:** Не применимо, с коротким разъяснением в отчете об аудите.

Оценка N/A возможна для любого требования чек-листа IFS Food, за исключением требований КО (за исключением КО 2.2.3.8.1 и 4.2.2.1).

Требования N/A, не должны включаться в план действий, однако они должны быть перечислены в отдельной таблице в отчете об аудите.

В связи с тем, что может существовать несколько требований, которые могут быть неприменимы, использование оценки с общим количеством баллов может вносить путаницу, однако, система оценок по IFS Food основывается на процентном содержании общего набранного количества баллов, и именно это используется для принятия решения о статусе компании, т.е. присуждение основного или высшего уровня.

## 5.6 Определение периодичности проведения аудитов

Для всех видов продуктов и для всех уровней сертификации, периодичность сертификации для аудитов по IFS Food составляет 12 месяцев с даты проведения аудита, а не с даты выдачи сертификата. Дальнейшие правила описаны в 6.2 (сертификационный цикл).

## 5.7 Отчет об аудите

После каждого аудита должен быть подготовлен полный письменный отчет по установленной форме (см. Часть 4).

### 5.7.1 Структура отчета об аудите

Отчет об аудите должен быть понятным и не вызывать сомнения у читателя, а также быть завершенным аудитором. Отчет об аудите подразделяется на несколько разделов:

- Общая информация о компании с заполнением обязательных полей (см. Приложение 2, Часть 2).
- Общий результат аудита с подробным изложением области распространения.
- Общая сводка в виде таблицы по всем главам. Результат аудита, определяющий уровень и процент.
- Общая сводка по всем главам и комментарии о корректирующих действиях, выполненных по результатам предыдущего аудита.

- Замечания по требованиям исключаяющим (КО) и значительным (Major).
- Сводка всех установленных отклонений и несоответствий по каждой главе (с 1 по 6).
- Отдельный список (включая пояснения) для всех требований, которым дана оценка N/A – неприменимо.
- Подробный отчет об аудите с заполнением обязательных для заполнения аудитором полей для некоторых требований IFS Food (см. Приложение 2, Часть 2).

Все отклонения (B, C и D) и требования КО, получившие оценку B, несоответствия (значительные (Major), исключаяющие (КО), получившие оценку D), выявленные при проведении аудита, приводятся в отдельном плане. После установления [общей] оценки, несоответствий и отклонений, проверяемая компания должна составить план корректирующих действий. Таким образом, читатель отчета сможет увидеть несоответствия и отклонения, а также корректирующие действия, которые предпринимает компания.

## 5.7.2 Различные этапы [составления] отчета об аудите

### 5.7.2.1 Составление предварительного отчета об аудите и проекта плана действий

Аудитор должен дать пояснения по всем несоответствиям (исключаяющие несоответствия (КО) с оценкой (D) и значительные (Major)), всем отклонениям (B, C и D) и исключаяющим несоответствиям (КО) с оценкой B, а также всем требованиям, которые оказались неприменимыми (N/A).

Аудитор должен дать описание/пояснения по требованиям оцененным как A, для некоторых заранее определенных требований (см. Приложение 2, Часть 2).

План действий должен включать все требования, которые не получили оценку A или N/A. Намечаемый план действий должен быть написан в соответствии с программой auditX-press™ software (помощник при написании отчета об аудите по IFS) по составлению проектов планов. Он должен иметь элементы следующей диаграммы.

Аудитор должен заполнить все Поля A в диаграмме № 4 с объяснением и обоснованием всех отклонений и несоответствий, прежде чем отправит компании намечаемый план действий и предварительный отчет об аудите.

Орган по сертификации или аудитор **в течение двух недель с даты проведения аудита** должен направить компании как предварительный отчет об аудите, так и план намечаемых действий.

**Диаграмма № 4.** План намечаемых действий

Номер требования	Требование по стандарту IFS	Оценка	Пояснение (аудитора)	Корректирующее действие (компания)	Ответственный, срок и статус исполнения, (компанией)	Заключение аудитора
			Поле А	Поле В	Поле С	Поле D
1.2.1	План организации ...	B				
1.2.2	Компетентность и ответственность ...	C				
1.2.3	Описание вида работ должно ясно ...	D				
1.2.4 КО	Высшее руководство должно обеспечить.	КО/D				
1.2.5	Служащие, имеющие влияние ...	Major				
2.2.3.8.1 КО	Специальные процедуры мониторинга должны ...	КО/B				

#### 5.7.2.2 Завершение компанией плана корректирующих действий

Компания должна вносить предложения по корректирующим действиям (Поле в диаграмме № 4) для устранения всех отклонений (B, C и D), и исключających (КО) требований, имеющих оценку B, а также несоответствий (значительных (Major), исключających (КО), оцененных аудитором как D), перечисленных аудитором.

Для всех отклонений с оценками C и D и несоответствий – значительных (Major) или исключających (КО) с оценками B и/или D, компания должна четко указать ответственных и сроки устранения несоответствий (диаграмма № 4, Поле C). Компания должна направить план корректирующих действий в орган по сертификации в течение 2 недель с момента получения предварительного отчета об аудите и графика плана действий. Если эти сроки не будут выполнены, компания должна будет подвергнуться полному первичному или надзорному аудиту. Сертификат IFS не будет выдан до тех пор, пока корректирующие действия для требований, оцененным как C или D, требованиям исключającym (КО) с оценкой B, не будут дополнены в плане действий ответственными и сроками выполнения.

Окончательное решение о выдаче сертификата зависит как от окончательной суммы баллов, так и от актуальности плана действий, сообщенного компанией органу по сертификации.

Компания должна всегда представлять план действий в письменном виде до получения окончательного отчета и сертификата. Цель плана действий – постоянное стремление компании к улучшению.

### 5.7.2.3 Утверждение аудитором плана действий

Аудитор или представитель органа по сертификации должен подтвердить адекватность корректирующих действий в последней колонке плана действий перед подготовкой окончательного отчета об аудите (Поле D диаграммы №4). Если корректирующие действия не утверждены или не являются адекватными, орган по сертификации должен вернуть компании план действий для доработки в установленные сроки.

## 5.7.3 Дальнейшие указания к отчету по аудиту

### 5.7.3.1 Связь между двумя последовательными отчетами об аудите (первичным и надзорным аудитами)

Когда аудитор выносит [какому-либо] требованию оценку С или D, то корректирующие действия должны быть выполнены до надзорного аудита. Это означает, что орган по сертификации, должен обязательно прочитать отчет об аудите и план действий по результатам предыдущего аудита, даже если отчет был составлен другим органом по сертификации.

Если оценки С и/или D остаются без изменений от одного аудита к другому, или если оценки становятся хуже, аудитор должен оценить это в соответствии с главой IFS, относящейся к «Корректирующим действиям» (глава 5.11 в чек-листе аудита, Часть 2). Подобная связь между двумя последовательными аудитами обеспечивает процесс постоянного улучшения

### 5.7.3.2 Перевод отчета об аудите

Поскольку IFS используется во всем мире, важно чтобы клиенты понимали отчет об аудите, особенно это важно в отношении отклонений и несоответствия, выявленных аудитором, а также корректирующих действий предложенных проверенной компанией. Для того, чтобы IFS использовался во всем мире, и чтобы он был ясен для понимания, в плане действий (диаграмма №5, поле А) и в отчете об аудите всегда должны быть переведены на английский язык пояснения, касающиеся отклонений и несоответствий:

- требования, оцененные как С или D
- значительные несоответствия (Major)
- исключаящие требования (КО) с оценкой В или D
- область распространения аудита (на соответствующих страницах в отчете об аудите)
- детализация деятельности (производственные процессы, переданные на субконтракт, торговая деятельность, такая как маркетинг покупаемой продукции и др.) компании, которая описывается в информации о компании. Более детальные разъяснения об информации, которая должна быть переведена, см. в приложении 2, Части 2.

Корректирующие действия, связанные с этими отклонениями и несоответствиями должны быть переведены на английский в плане действий (диаграмма № 5, Поле В).

**Диаграмма № 5:** План действий, подлежащий переводу

Номер требования	Требование IFS	Оценка	Пояснение (аудитора)	Корректирующее действие (компания)	Ответственный, Дата и статус выполнения (компания)	Заключение аудитора
			<b>Поле А</b>	<b>Поле В</b>		
1.2.1	Схема организации	B				
1.2.2	Компетентность и обязанности ...	C				
1.2.3	Описание вида работ должно ясно ...	D				
1.2.4 КО	Высшее руководство должно обеспечивать ...	КО/D				
1.2.5	Сотрудники, имеющие влияние ...	Major				
2.2.3.8.1 КО	Специальные процедуры мониторинга должны быть ...	КО/B				

Перевод этих пояснений входит в обязанность и ответственность органов по сертификации. Перевод должен следовать после каждого предложения оригинала и быть включен в отчет об аудите, прежде чем загрузить его в окончательный отчет об аудите в аудит портал.



## 5.8 Вынесение оценки и условия выдачи отчета об аудите и сертификата

Диаграмма № 6: Вынесение оценки и присуждение сертификатов

Результат аудита	Статус	Действия компании	Форма отчета	Сертификат
<b>По крайней мере, 1 КО (исключаящее), оцененное как D</b>	Не утверждено	Следует согласовать действия и сроки нового первичного аудита	В отчете указан статус	Нет
<b>&gt; 1 значительных (Major) и/или выполнено &lt; 75 % требований</b>	Не утверждено	Следует согласовать действия и сроки нового первичного аудита	В отчете указан статус	Нет
<b>Максимум 1 значительное несоответствие (Major) и выполнено &gt; 75 % требований</b>	Не утверждено, пока не будут выполнены последующие действия и подтверждения после повторного аудита	В течение 2 недель после получения предварительного отчета направляются окончательный план действий. Последующий аудит проводится максимум через 6 месяцев после даты аудита.	В отчете, включающем план действий, указан статус	Сертификат базового уровня выдается на основе результатов повторного аудита, показывающего устранение значительных несоответствий Major
<b>Общая оценка &gt; 75 % и &lt; 95 %</b>	Утвержден на основном уровне IFS Food после получения плана действий	В течение 2 недель после получения предварительного отчета направляются окончательный план действий.	В отчете, включающем план действий, указан статус	Да. Сертификат основного уровня сроком действия 12 месяцев
<b>Общая оценка &gt; 95 %</b>	Утвержден на высшем уровне IFS Food после получения плана действий	В течение 2 недель после получения предварительного отчета направляются окончательный план действий.	В отчете, включающем план действий, указан статус	Да, сертификат высшего уровня сроком действия 12 месяцев

Примечание: общая сумма баллов складывается из следующего:

Общее количество баллов

= (общее количество требований IFS – требования оцененные как N/A) × 20

Общая сумма (в %)

= количество присужденных баллов/общее количество баллов.

### **5.8.1 Особое управление процессом аудита (отчет, сертификат, загрузка, размещение в интернете) в случае одного или нескольких КО, оцененных в процессе аудита как D (см. также Приложение 4)**

В случае, если в процессе аудита одно или несколько КО оценено как D, то органом по сертификации текущий сертификат IFS должен быть как можно скорее, и максимум в течение 2 рабочих дней с даты проведения аудита, приостановлен сообщением на аудит портале IFS.

В базе данных причины приостановки текущего сертификата должны быть описаны **на английском языке**. Должны быть предоставлены четкие объяснения о выявленных несоответствиях (несоответствии) с указанием количества задействованных требований КО. Данные объяснения должны быть детальными и аналогичными описанным в плане действий.

Примечание: Все пользователи, имеющие доступ к аудит порталу и отмеченные соответствующей компанией в списке избранных, должны получить по электронной почте уведомление от аудит портала о том, что текущий сертификат приостановлен.

В любом случае, аудит должен быть закончен и все требования должны быть оценены для того, чтобы предоставить компании полное представление о существующей ситуации.

Более того, рекомендуется завершить план действий по улучшениям.

Отчет об аудите, в течение которого одно или несколько КО требований были оценены как D, всегда должен находиться на аудит портале (только для административных целей, но не для всеобщего доступа).

В этой ситуации должен быть проведен полный новый аудит. Новый аудит должен быть назначен не раньше 6 недель после проведения аудита, когда были выявлены КО требования, оцененные как D.

### **5.8.2 Особое управление процессом аудита (отчет, сертификат, загрузка, размещение в интернете) в случае, если были выявлены одно или несколько значительных несоответствий Major (см. также Приложение 4)**

В случае, если в процессе аудита одно или несколько КО оценено как D, то органом по сертификации текущий сертификат IFS должен быть как можно скорее и максимум в течение 2 рабочих дней с даты проведения аудита приостановлен сообщением на аудит портале IFS.

В базе данных причины приостановки текущего сертификата должны быть описаны **на английском языке**. Должны быть предоставлены четкие объяснения о выявленных несоответствиях (несоответствии) с указанием количества задействованных требований. Данные объяснения должны быть детальными и аналогичными описанным в плане действий.

В случае, если выявлено более одного значительного несоответствия Major, должен быть проведен полный новый аудит. Новый аудит должен быть назначен не раньше 6 недель после проведения аудита, в котором было выявлено более одного значительного несоответствия Major.

Если значительное несоответствие Major связано с нарушениями, касающимися производства продукта, повторный аудит должен быть проведен, по крайней мере, через 6 недель с даты предыдущей проверки, но не позднее, чем 6 месяцев с даты предыдущей проверки. Для других видов нарушений (например, документация) орган по сертификации должен определить дату повторного аудита.

Отчет об аудите, в течение которого было выявлено одно или несколько значительных несоответствий, всегда должен находиться на аудит портале (только для административных целей, но не для всеобщего обзора).

### **Особая ситуация в случае повторного аудита**

Если было выявлено значительное несоответствие Major и общая сумма баллов составила 75 % или выше, а затем [значительное несоответствие] было урегулировано и, если результат аудита считается положительным:

- Орган по сертификации должен указать в обновленном отчете об аудите:
  - в поле «дата»: указать дату проведения повторного аудита в дополнении к дате проведения аудита, в течение которого было выявлено значительное несоответствие Major,
  - в поле «окончательный результат аудита»: указать, что был проведен повторный аудит, и значительное несоответствие Major было урегулировано,
  - в поле «наблюдения, относящиеся к несоответствиям КО и Major» дать пояснения, по какому требованию значительное несоответствие было урегулировано.
- [В рассматриваемой ситуации] Компания не может быть сертифицирована по высшему уровню даже, если общая сумма баллов равна или более 95 %.
- В сертификационном цикле указывается тот же срок действия сертификата, как описывается в п. 6.2.
- В сертификате должны быть указаны дата первичного аудита и дата повторного аудита.
- Если данная ситуация случилась в процессе первичного аудита, наибольший период действия сертификата рассчитывается, исходя из даты первичного аудита плюс 1 год и 8 недель.

**Пример:**

Дата первичного аудита 1:	01 октябрь, 2012 г.
Дата выдачи сертификата:	26 ноябрь 2012 г.
Сертификат действителен до:	25 ноябрь 2013 г.
Дата надзорного аудита (аудит, в течение которого выявлен Major) 2:	25 сентября 2013 г.
Дата повторного аудита:	03 декабря 2013 г.
Крайний срок действия сертификата:	25 ноября 2014 г.

Отчет (первый об аудите, в течение которого был выявлен Major, затем обновленный [отчет] с результатами повторного аудита) должен быть загружен на IFS аудит портал при условии, что значительное несоответствие окончательно устранено.

**5.8.3 Особое управление процессом аудита, в случае, если общая сумма < 75 %**

В данной ситуации, сертификация считается не пройденной, и должен быть проведен полный новый аудит. Новый аудит должен быть назначен не ранее чем через 6 недель после проведения аудита, в результате которого общая сумма баллов составила < 75 %.

**5.8.4 Особое управление процессом аудита для компаний, расположенных в нескольких местах [с единым управлением]**

- Все требования КО должны быть проверены на каждой производственной площадке, даже, если некоторые из них частично управляются из головного офиса.
- В отчете об аудите для каждой производственной площадки должна быть указана дата проведения аудита только для данной конкретной площадки, указание даты проверки головного офиса не является обязательным.
- В случае если во время аудита головного офиса значительное несоответствие Major или требование КО было оценено как D, для все производственных площадок должны быть приостановлены сертификаты (в соответствии с процедурой описанной выше).
- После удачного прохождения аудита головным офисом (или положительного прохождения повторного аудита, после выявления Major в головном офисе) сертификаты на производственные площадки могут быть возобновлены. В зависимости от того, какое несоответствие было выявлено в головном офисе, может потребоваться новый аудит производственных площадок.

## 6 Присуждение сертификата

Сертификат выдается для каждой конкретной производственной площадки.

**Перевод области распространения аудита в сертификате:** Для использования стандарта IFS на международном уровне, а также с целью широкого понимания, область аудита в сертификате IFS Food должна всегда быть переведена на английский. Данное требование является обязательным, и ответственность за перевод несет орган по сертификации.

Детализированная минимальная информация, которая должна быть обязательно указана на сертификате IFS Food, определена в Части 4.

Примечание: окончательная сумма баллов, в процентах, также должна быть указана в сертификате, если это требует заказчик и/или проверенная компания.

### 6.1 Крайние сроки присуждения сертификата

За принятие решения о выдаче или отказе в выдаче сертификата IFS Food ответственность несет Орган по сертификации. Решение принимается лицом или лицами, не принимавшими участие в аудите организации. Срок действия сертификата начинается непосредственно с даты выдачи, указанной в сертификате, и истекает через 12 месяцев. Сроки проведения надзорного аудита должны рассчитываться со времени первичного аудита, а не с даты выдачи сертификата. Если аудит не будет проведен в должное время, предприятия розничной торговли или другие пользователи будут информированы об этом через аудит портал.

Период между временем проведения аудита и присуждением сертификата определяется следующим образом:

- 2 недели на составление предварительного отчета об аудите
- 2 недели на то, чтобы компания отреагировала на отклонения и несоответствия (составила план действий)
- 2 недели на то, чтобы аудитор проверил предложенные корректирующие действия, для процедуры сертификации, и [осуществил] загрузку на аудит портал отчета об аудите, плана действий и сертификата.

**Всего:** 6 недель между временем проведения аудита и загрузкой отчета об аудите в аудит портал и присуждением сертификата:

- намечаемое время: 6 недель,
- максимальное время: 8 недель

## 6.2 Сертификационный цикл

Даже, если дата надзорного аудита меняется каждый год и не полностью соответствует дате ежегодного проведения аудита, дата, до которой действует сертификат, должна каждый год оставаться одной и той же. Срок действия сертификата определяется следующим образом: дата первичного аудита + 8 недель.

Данный [метод расчета] позволяет избежать разрыва между двумя (2) последовательными аудитами и избежать ситуации, когда запланировав аудит на более раннее время, компания теряет несколько месяцев действия сертификата.

### Пример:

Дата первичного аудита: 01 октября 2012 г.  
 Дата выдачи сертификата: 26 ноября 2012 г.  
 Сертификат действителен до: 25 ноября 2013 г.  
 Дата надзорного аудита: 25 сентября 2013 г.  
 Сертификат действителен до: 25 ноября 2014 г. (независимо от даты проведения надзорного аудита)

Диаграмма № 7: Сертификационный цикл



ПА: первичный аудит

НА: надзорный аудит

С: выданный сертификат действителен до

Примечание: сертификат всегда должен выдаваться на основании решения по результатам сертификации, и после нескольких этапов по [принятию] решения о сертификации в соответствии с the ISO/IEC Guide 65 (в будущем стандарт ISO/IEC 17065).

В идеале, надзорный аудит должен быть проведен не позднее, чем за восемь (8) недель до даты истечения срока действия сертификата для того, чтобы было достаточно времени для проведения нескольких этапов процесса сертификации.

Надзорный аудит должен быть запланирован не раньше восьми (8) недель до и не позже двух (2) недель после даты аудита (дата аудита – это ежегодная дата первичного аудита). Если это не так, или некоторые этапы сертификационного процесса не выполнены вовремя, сертификат не может быть выдан в «дату аудита», но с указанием новой актуальной даты, это приведет к разрыву в [периоде] сертификации.

В примере, приведенном выше, это означает, что аудит не может быть назначен ранее 06 августа и позднее 15 октября.

Отчет о предыдущем аудите остается на аудит портале в течение восьми (8) недель (после даты аудита), но если надзорный аудит проводится позже, чем это описано выше, то отчет будет автоматически удален с аудит портала IFS.

### **6.3 Информация об условиях отзыва сертификата**

Отзыв сертификата органом по сертификации допускается только в том случае, если информация свидетельствует о том, что продукт больше не отвечает требованиям системы сертификации (ISO/IEC Guide 65, будущий стандарт ISO/IEC 17065).

Единственным исключением из данного правила, может быть неоплата проверяемой компанией работ по проведению текущего аудита.

Договор между компанией и органом по сертификации должен быть гармонизирован с сертификационным циклом (см. выше Диаграмму № 7).

## **7 Рассылка и хранение отчета об аудите**

Отчет об аудите является собственностью проверяемой компании и не может быть передан, частично или полностью, третьим лицам, без предварительного согласия компании (если другое не предусмотрено законодательством). Согласие на рассылку отчета об аудите должно быть выражено в письменном виде и согласовано между компанией и органом по сертификации и/или между компанией и соответствующим пользователем. Орган по сертификации оставляет у себя копию отчета об аудите. Отчет об аудите должен храниться в условиях, обеспечивающих гарантию сохранности и безопасности хранения, в течение 5 лет.

Условия доступа к информации об отчете об аудите детально описано в Части 4.

## **8 Дополнительные меры**

На основе отчета об аудите каждая отдельная торговая организация сама принимает решение об уровне дополнительных мер.

## 9 Процедура апелляции и жалоб

Орган по сертификации должен иметь документы, отражающие процедуры для рассмотрения и разрешения апелляций по результатам аудита. Данные процедуры должны быть независимы от отдельного аудитора, и будут рассматриваться высшим руководством органа по сертификации. Решение по апелляциям должно быть вынесено в течение 20 рабочих дней с момента получения информации от проверяемой компании.

Орган по сертификации должен иметь документы, отражающие общие процедуры для рассмотрения жалоб от проверяемых организаций и/или других сторон. Первоначальный ответ должен быть дан в течение 10 (десяти) рабочих дней после получения жалобы. Письмо, подтверждающее получение жалобы, должно быть выслано, максимум, в течение 5 (пяти) рабочих дней. Полный письменный ответ должен быть дан после завершения полного и тщательного расследования сути жалобы.

Для обработки жалоб поступивших в офис IFS, основанием служит соглашение между офисом IFS и органом по сертификации, в котором описаны [требования к] управлению жалобами:

- Если жалоба касается качества содержания [проведения] аудита IFS или отчета об аудите, офис IFS требует, чтобы орган по сертификации в течение 2 недель предоставил заявление о причинах и мерах, принятых для устранения проблемы.
- Если жалоба касается административных ошибок, например, в отчете об аудите по IFS, сертификате IFS или в базе данных IFS, офис IFS просит орган по сертификации в течение одной (1) недели предоставить заявление о причинах и мерах, принятых для устранения проблемы. Заявление должно быть предоставлено в письменной форме по электронной или обычной почте.

## 10 Авторское право и использование логотипа IFS

Авторские права на IFS и зарегистрированную торговую марку полностью принадлежат IFS Management GmbH. Логотип IFS может быть загружен через защищенную часть аудит портала IFS.

Более того, данное требование и условие должно быть проверено аудитором во время проверки, и результаты должны быть отражены в отчете об аудите в обязательном поле информация о компании (см. Приложение 2, Часть 2, для обязательных полей).

### Условия и права на использование логотипа IFS и передача данных о сертификации IFS Food

#### Применение

Данные условия применяются, в общем, как для логотипа IFS Food, так и для других логотипов IFS.



### **Форма, дизайн и цвет логотипа IFS**

При использовании, логотип IFS Food должен соответствовать форме и цвету чертежа в масштабе. Если логотип используется на документах, допускается черно-белая печать.

Логотип IFS может быть использован в напечатанном и электронном виде, в виде фигурки, а также в фильмах, при условии, что соблюдены форма и формат. Эти же условия применяются при использовании логотипа в виде почтовой марки.

### **Ограничения в отношении комментариев и интерпретации**

Когда компания, сертифицированная в соответствии с требованиями IFS Food, компания, поддерживающая IFS Food или орган по сертификации IFS Food, публикуют документы с логотипом IFS, комментарии и интерпретации, касающаяся IFS должны быть четкими и понятными.

### **Использование логотипа IFS в рекламных материалах**

Сертифицированная компания, компании, поддерживающие IFS Food (брокерские компании, производители, предприятия розничной торговли, логистические компании или оптовые компании), которые принимают сертификаты IFS от своих поставщиков, в т. ч., поставщиков услуг или органов по сертификации могут использовать логотип IFS в рекламных целях и публиковать информацию о сертификации по стандарту IFS, при условии, что ее не будет видеть конечный потребитель на индивидуальной упаковке продукта.

Компании, которые обеспечивают продуктами и/или услугами организации, сертифицированные по IFS, или поддерживающие IFS, но сами не сертифицированы по IFS (например, поставщики инвентаря, одежды, чистящих веществ или услуг, которые хотели бы способствовать тому, чтобы их продукты и/или услуги помогали выполнять требования IFS) должны спрашивать письменное разрешение у IFS Management GmbH на использование логотипа IFS Food и/или любого другого (других) логотипа (логотипов) IFS.

Логотип IFS Food и информация о сертификации используются в зависимости от пользователей IFS. Презентации, упоминающие IFS в интернете, могут быть только в том случае, если они напрямую ссылаются на безопасность продукции (например, информация о системе качества/безопасности).

Логотип IFS Food может отображаться на любых средствах общей связи (например, выставки для деловых контактов, брошюры, общие статьи о безопасности пищевых продуктов и управления качеством в целом, транспортные средства). Стандарт IFS Food был разработан производителями, организациями розничной торговли и компаниями общественного питания в целях обеспечения безопасности и качества продукции своих поставщиков.

Следует гарантировать, чтобы вся информация, касающаяся сертификаций, четко соотносилась с IFS. Логотип IFS не может быть использован в презентациях, не имеющих четкой связи с IFS.

### **Другие ограничения по использованию логотипа IFS**

Логотип IFS Food не должен быть использован таким способом, который демонстрировал бы, что владелец IFS отвечает за принятие решения о сертификации. Далее, это же относится и к вытекающим из этого точкам зрения и

толкованиям. В случае приостановки или отзыва сертификата IFS Food, сертифицированная компания должна немедленно остановить использование логотипа IFS в своих документах и других подобных материалах, и прекратить любое информирование по тематике IFS. Проверяемая компания должна продемонстрировать, что она соответствует данным требованиям.

### **Общение по вопросам сертификации по IFS**

Все вышеупомянутые правила относятся ко всей тематике общения по вопросам использования IFS Food. Не допускается нанесение на потребительскую упаковку слов «IFS», «International Featured Standards» или «IFS Food» или аналогичных по значению.

## **11 Пересмотр Стандарта**

Комитет по пересмотру должен показать, что он осуществляет контроль за качеством и содержанием Стандарта, и будет пересматривать Стандарт и Протокол, чтобы гарантировать их соответствие требованиями. Комитет по пересмотру должен состоять из всех участников процесса аудита: представителей розничной торговли, представителей промышленности, представителей предприятий общественного питания и органов по сертификации. Цель комитета по пересмотру – обмен опытом, обсуждение и принятие решения о внесении изменений в Стандарт, требования к отчету об аудите и вопросы обучения.

## **12 Программа добропорядочности IFS**

Программа добропорядочности IFS запущена в начале 2010 года и включает в себя различные меры для обеспечения качества сертификации по схеме IFS, акцент ставится на рассмотрение аудитов, проводимых органами по сертификации IFS и их аудиторами.

Две основные составляющие это программы:

### **12.1 Предупреждающие действия по контролю качества**

Деятельность по контролю качества отслеживает всю систему IFS. С целью оценки системы IFS на регулярной основе проводятся наблюдательные аудиты в офисах органов по сертификации и во время проверки поставщиков. Такие проверки проводятся независимо от того, поступали ли жалобы или нет. Выбор [органа по сертификации] для подобных наблюдательных аудитов базируется на основе случайного выбора с использованием объективных критериев. Данные критерии являются как экономическими (например, количество выданных сертификатов), так и качественными (например, рассмотрение и анализ процессов сертификации по IFS и соответствующим отчетам).

Наблюдательный аудит в офисах по сертификации (ОС) проводится в аккредитованных органах по сертификации для подтверждения правильного применения ими правил IFS с целью постоянного улучшения.

Дополнительно может быть проведен наблюдательный аудит за [поведением] аудита поставщика во время проверки сертифицированной компании. Обычно, информация о наблюдательном аудите поставщика становится известной за 48 часов до даты проведения аудита. Во время данного аудита информация, полученная при аудите, проведенном в офисе органа по сертификации или из базы данных аудит портала IFS, сравнивается с реальной ситуацией в компании.

Может быть проведен аудит со свидетелем. В этом случае, во время реального аудита по IFS [особые] аудиторы оценивают добропорядочность аудитора IFS.

## 12.2 Действия по контролю качества после уведомления о жалобе

В ходе подробного процесса управления жалобой анализируется вся необходимая информация. Предприятие розничной торговли или любое заинтересованное лицо имеет право направить в IFS любые возможные несоответствия для их расследования в рамках Программы добропорядочности.

Офис IFS собирает жалобы об аудите по IFS, отчетах, сертификатах или других обстоятельствах, в которых добропорядочность IFS ставится под вопрос. Предприятия розничной торговли, органы по сертификации, сотрудники компаний сертифицированных по IFS, или любые другие заинтересованные лица могут использовать для отправки жалоб веб-сайт IFS [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com) или могут направить электронное письмо [по адресу] [complaintmanagement@ifs-certification.com](mailto:complaintmanagement@ifs-certification.com) для информирования офиса IFS об определенной проблеме. В дополнение к получаемым жалобам, IFS также анализирует базу данных IFS, используя аналитические инструменты с целью выявления любых недостатков. В случае, если Управление по контролю качества получает информацию о значительных расхождениях между результатами аудита по IFS и последующего аудита предприятием розничной торговли, данный факт расследуется в соответствии с процессом управления жалобами, как это описано ниже.

Офис IFS собирает всю необходимую информацию для того, чтобы выяснить причину жалобы и установить, есть ли недостатки у сертифицированных компаний, аккредитованных органов по сертификации или утвержденных аудиторов IFS в соответствии с требованиями IFS.

Для полного расследования жалобы предпринимаются соответствующие меры, которые могут включать запрос в орган по сертификации о [необходимости] проведении внутреннего расследования и предоставления заявления о результатах расследования в IFS.

В случае, если жалоба не может быть успешно устранена путем расследования, проведенного органом по сертификации, проводится аудит в сертифици-

цированной компании (компаниях). В общем, в случае расследования информация о таком аудите объявляется за 48 часов до даты проведения аудита, однако в некоторых случаях аудиты по расследованию могут быть внезапными [без объявления заранее].

Может быть проведен аудит со свидетелем. В этом случае, во время реального аудита по IFS аудиторы программы добропорядочности оценивают аудитора IFS.

Аудиты, проводящиеся как часть Программы добропорядочности, проводятся аудиторами, нанятыми IFS, и полностью независимы от проверяемых [аудиторов].

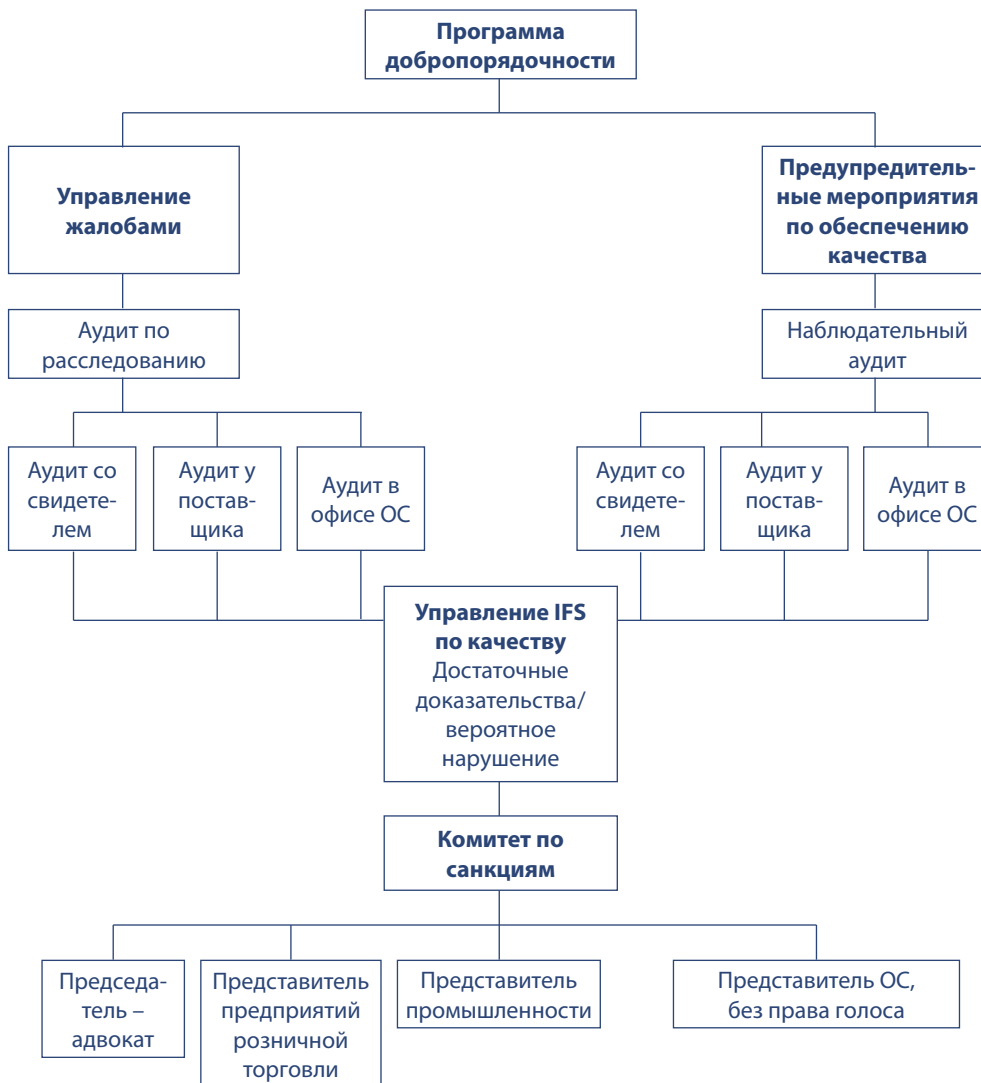
### 12.3 Санкции

Если после жалобы или предупредительных мероприятий по обеспечению качества была установлена вина органа по сертификации и/или аудитора, IFS анонимно направляет всю необходимую информацию в независимый Комитет по санкциям. Комитет по санкциям, состоящий из юристов и представителей промышленности, предприятий розничной торговли и органов по сертификации, должен принять решение о том, существует ли нарушение и какова степень его тяжести.

Санкции применяются к органу по сертификации и/или аудитору, если Комитет по санкциям приходит к выводу, что нарушение было совершено. Тип санкций зависит от количества нарушений, ранее совершенных аудитором и/или органом по сертификации, а также степени тяжести данного нарушения. В случае, если было установлено нарушение со стороны органа по сертификации и/или аудитора, то руководство IFS информирует об этом соответствующий орган по аккредитации,

Данные процедуры описаны в договоре между IFS и каждым органом по сертификации, об этом информированы также все участники системы IFS. Программа добропорядочности укрепляет надежность схемы IFS путем контроля применения Стандарта IFS на практике.

**Диаграмма № 8:** Краткое описание деятельности по Программе добросовестности IFS



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1: Разъяснение по применению областей деятельности различных Стандартов IFS

**IFS Food** – стандарт для проверки поставщиков/изготовителей пищевой продукции, и касается только компаний, производящих пищевые продукты, или компаний, занимающихся упаковкой сыпучих пищевых продуктов. IFS Food может использоваться только в тех случаях, когда продукт «перерабатывается» или когда существует опасность контаминации продукта в процессе первичной упаковки.

**IFS Logistic** представляет собой стандарт для проведения аудита компаний, ориентированных на пищевую и непищевую продукцию, такую как транспортировка, хранение, распределение, погрузка/разгрузка, и т.д. Он применяется для всех видов деятельности: доставка автотранспортом, по железной дороге или морским транспортом; для замороженных и охлажденных продуктов и для продуктов, не подвергнутых холодильной обработке

### Разъяснения/примеры по области применения IFS Food и IFS Logistics:

- IFS Logistic относится только к логистической деятельности, когда компании имеют физический контакт с первично упакованными продуктами (транспортировка, упаковка фасованных пищевых продуктов, хранение и/или распределение, транспортировка и хранение поддонов, мешков и коробов). Он распространяется также и на специфические продукты без тары, такие как мясо на кости или транспортировка навалом или в танкере: (пример: глюкозный сироп, молоко, зерно и т.д.)
- Когда пищевая компания имеет собственный отдел по логистике и/или транспортный отдел (хранение и распределение), на нее распространяется деятельность IFS Food, имеющего особую под-главу относительно транспортировки и хранения.

Примечание: Если логистические операции, выполняемые компанией, находятся в том же месте, что и сама компания, и если компания или потребитель хочет, чтобы данные операции были сертифицированы по IFS Logistics, может быть проведен аудит на соответствие IFS Logistics.

В этом случае должны быть выполнены следующие требования:

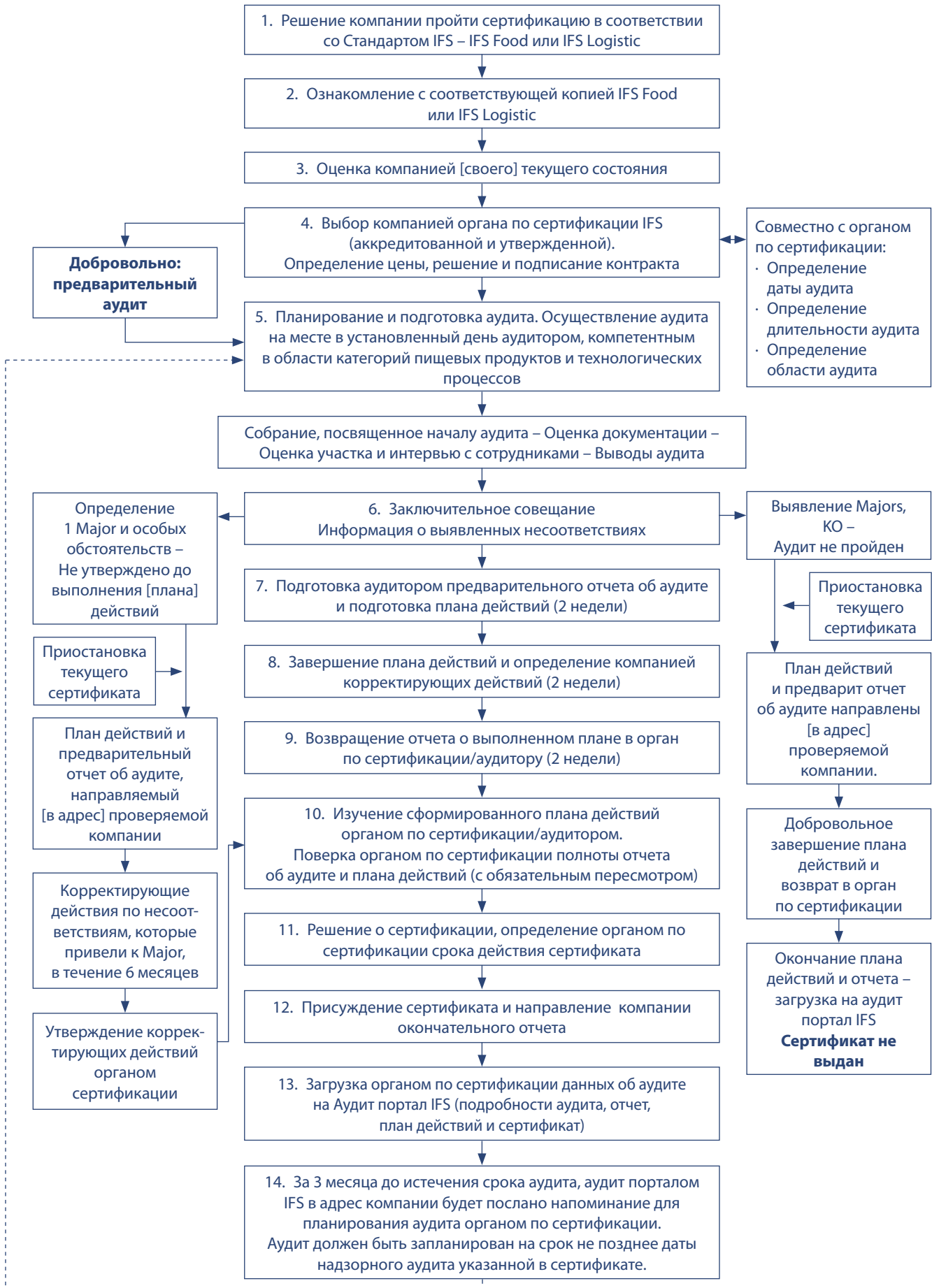
- логистические операции используются только для предварительно упакованной продукции,
- в случае двух (2) сертификатов (Food и Logistics), соответствующие области каждого аудита и каждого сертификата должны быть четко определены,
- при проведении аудита по IFS Food должны быть оценены требования IFS Food, относящиеся к транспортировке и хранению,
- для пищевой перерабатывающей компании должен быть проведен аудит по IFS Food, по IFS Logistics проводится дополнительный аудит,

- все соответствующие документы должны быть в наличии [в компании].
- Если логистическая и/или транспортная деятельности переданы на субподряд, требования, описанные в соответствующей главе IFS Food, должны быть четко определены в соответствующем контракте, или [у компании] должен быть сертификат по IFS Logistics. IFS Broker это Стандарт для проверки таких компаний, как торговые агентства, брокерские или любые другие компаний, которые физически не владеют продуктом (например, которые не имеют холодильников, упаковочных станций, парка транспортных средств, но имеют официальные реквизиты почтовый адрес, офис и т.д.),
- Стандарт распространяется на пищевую продукцию, домашнее хозяйство и персонал, обрабатывающий продукцию.

## Матрица определения применения необходимого Стандарта IFS

№	Основная деятельность компании	Международные Специализированные Стандарты				
		IFS Food	IFS HPC	IFS Log. 2	IFS Broker	IFS C&C/W.
1	<b>Переработка пищевой продукции</b> (когда продукты перерабатываются или как только есть опасность для загрязнения продукта)	X				
2	<b>Обработка непищевой продукции</b> (когда продукты перерабатываются или как только есть опасность для загрязнения продукта)		X			
3	<b>Пищевая продукция, непищевая продукция, логистическая деятельность</b> Логистическая деятельность, как услуга, без торговой деятельности (когда компания имеет физический контакт с предварительно упакованной продукцией или со специфическими продуктами без тары, таких как мясо на кости или транспортировка навалом или в танкере: (пример: глюкозный сироп, молоко, зерно и т.д.))			X		
4	<b>Пищевая продукция/непищевая продукция торговля без контакта с продуктом</b> (когда не имеется физической переработки продукта, только покупателя-продажа из офиса, без логистической деятельности)				X	
5	<b>Кэш/Кэри и оптовая торговля</b> (когда осуществляется дистрибуция продукции, могут быть включены небольшие процессы по обработке продукции, в соответствии со специальными требованиями)					X
<b>Комбинированная сертификация</b>						
6	<b>Пищевая/непищевая продукция торговля и пищевая/непищевая продукция логистика</b> Комбинированный аудит для торговой и логистической деятельности, со специальным комбинированным чек-листом			X	X	

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2: Сертификационный цикл





## ПРИЛОЖЕНИЕ 3: Группы продуктов и группы технологических процессов

В 6 версии IFS Food, вся деятельность компании будет рассматриваться, исходя из группы продукта (групп продуктов) и групп технологических процессов (технологического процесса).

**Таблица 1:** Группы продуктов

<b>IFS Food 6-я версия Новые группы продуктов</b>
1. Красное и белое мясо, мясная продукция и продукция из мяса птицы
2. Рыба и продукция из рыбы
3. Яйца и продукция из яиц
4. Молочная продукция
5. Фрукты и овощи
6. Зерновые продукты, крупы, промышленные хлебобулочные изделия и выпечка, кондитерские изделия, закуски
7. Комбинированные продукты
8. Напитки
9. Масла и жиры
10. Сухие продукты, другие ингредиенты и добавки
11. Корма для животных

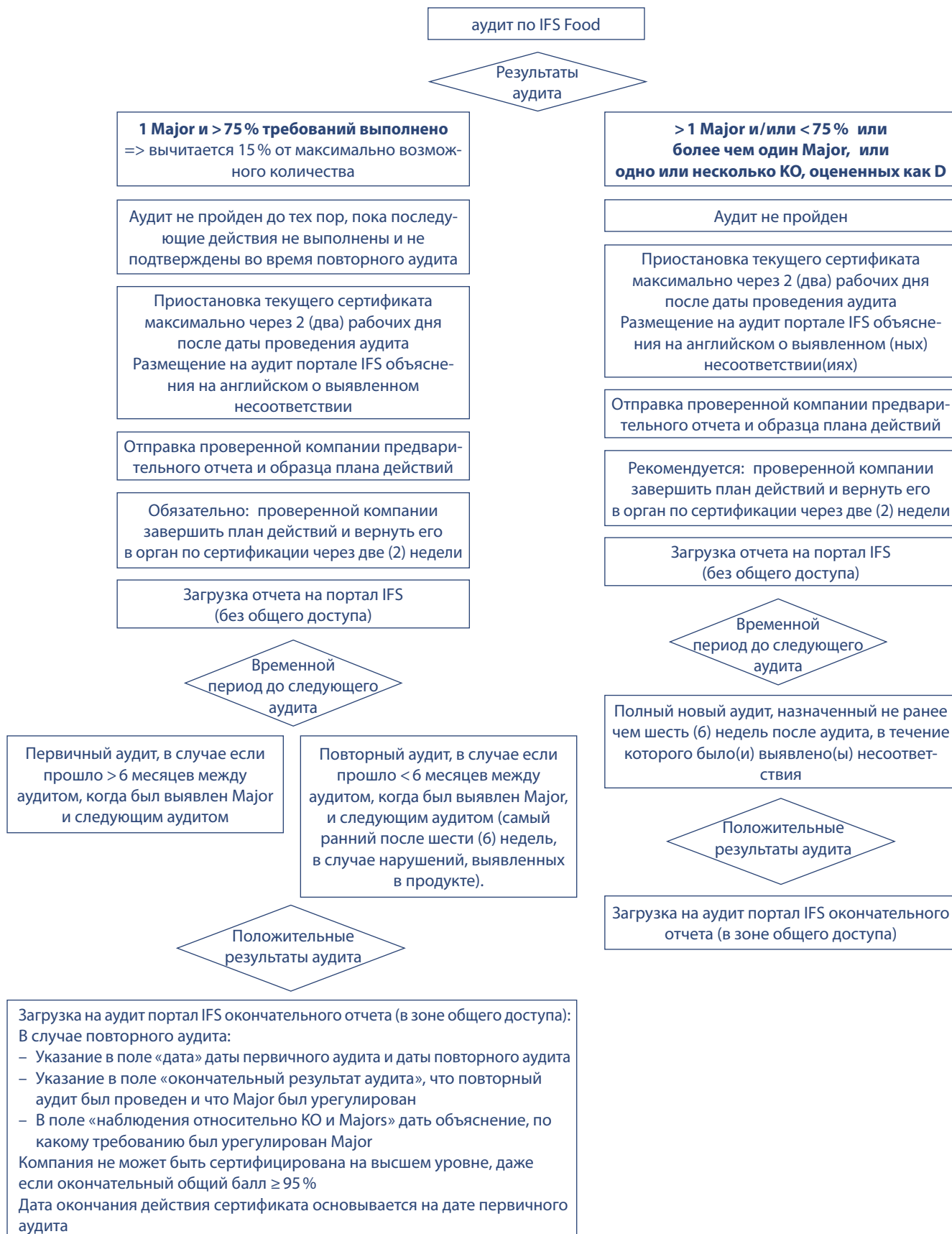
Примечание: таблица с примерами продуктов и соответствующим отношением к группам доступна на сайте IFS: [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com).

Таблица № 2: Группы технологических процессов

IFS Группа тех. про- цесса	IFS технологический шаг – Включая переработку/обработку/манипуляции/ хранение	Технологически ориентированная классифика- ция, которая принимает во внимание риск относительно продукта
<b>A</b>	<b>P1</b> Стерилизация (например, консервы)	<b>Стерилизация (в финале упаковки) с целью уничтожения патогенных микроорганизмов</b> Стерилизованный (например, автоклавированный) в потребительской упаковке.
<b>B</b>	<b>P2</b> Тепловая пастеризация, УВТ/асептический розлив, горячий розлив. Другие технологии пастеризации, например, пастеризация высоким давлением, микроволновая пастеризация	<b>Пастеризация (и УВТ процессы) с целью снизить пищевой опасный фактор</b>
<b>C</b>	<b>P3</b> Обработка продукта радиацией	<b>Обработанные продукты: Обработка с целью изменить продукт и/или удлинить срок годности и/или снизить пищевой опасный фактор путем консервирования и других технологий</b> Примечание – исключение: Обработка радиацией в данном случае предназначена для уничтожения микроорганизмов.
	<b>P4</b> Консервирование: Посол, маринование, засахаривание, подкисление/квашение, копчение, др. Ферментация, подкисление	
	<b>P5</b> Выпаривание/обезвоживание, вакуумная фильтрация, сушка замораживанием, микрофильтрация (отверстие в сите менее 10 µ)	
<b>D</b>	<b>P6</b> Заморозка (по крайней мере –18 °C/0 °F), включая хранение. Быстрая заморозка, охлаждение, процессы охлаждения и соответствующие хранение в охлаждаемых условиях	<b>Системы обработки для сохранения целостности продукта и/или безопасности</b> Обработка продуктов с целью сохранения качества и/или целостности, включая обработку для удаления контаминации и/или ее предотвращения
	<b>P7</b> Погружение/опрыскивание антимикробными веществами, обработка противогрибковыми веществами	
<b>E</b>	<b>P8</b> Упаковка в модифицированную атмосферу, упаковка под вакуумом	<b>Системы обработки для предотвращения контаминации продукта</b> Процессы для предотвращения контаминации продуктов, особенно микробиологической, подразумевающие высокую степень гигиенического контроля, и/или <b>специфическую инфраструктуру</b> во время обработки и/или переработки и/или упаковки (например, модифицированная атмосфера).
	<b>P9</b> Процессы для предотвращения контаминации продукта, особенно, микробной контаминации, подразумевающие под собой высокую степень гигиенического контроля и/или особую инфраструктуру [условия] во время обработки и/или процесса, например, технология уборки помещений «белая комната»/контроль температуры в производственном помещении для обеспечения безопасности продукта, дезинфекция после мойки, системы положительного давления воздуха (например, Фильтрация ниже 10 µ, дезинфекция после мойки	
	<b>P10</b> Специальные техники разделения: например, обратный осмос, использование активированного угля	
<b>F</b>	<b>P11</b> Приготовление, выпечка, розлив, пивоварение, ферментация (например, вино), сушка, обжаривание, жарка, экструзия,	<b>Любая другая манипуляция, обработка, переработка, не перечисленная в A, B, C, D, E</b>
	<b>P12</b> Обсыпка, панировка, отбивка, нарезка на куски, порционная нарезка, нарезка на квадратные кусочки, разделка, смешивание, начинение, убой, сортировка, манипуляции. Хранение в определенных условиях (атмосфера) за исключением температуры	
	<b>P13</b> Дистилляция, очистка, обработка паром, увлажнение, гидрогенизация, измельчение	

Примечание: группы технологических процессов (от A до F) используются только для определения области аудита по IFS. Технологические шаги (с P1 до P13) используются только для определения продолжительности аудита.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 4: Блок-схема процессов управления на случай, если требования КО оценены оценкой D и выявлены значительные несоответствия





## Часть 2: Перечень требований аудита

### 1 Ответственность высшего руководства

#### 1.1 Корпоративная политика/Корпоративные принципы

1.1.1 Высшее руководство должно сформулировать и осуществлять корпоративную политику. Она должна предусматривать, как минимум:

- ориентацию на потребителя
- ответственное отношение к окружающей среде
- устойчивое развитие
- этику и личную ответственность
- требования к продуктам (включая: безопасность и качество, соблюдение законов, процессы и нормативную и техническую документацию [спецификацию] – далее НнТД)

Содержание корпоративной политики должно быть доведено до сведения всех сотрудников.

1.1.2 Содержание корпоративной политики должно включать конкретные цели для соответствующих подразделений. Для каждого подразделения компании должны быть определены ответственность и сроки выполнения.

1.1.3 Исходя из корпоративной политики, цели обеспечения качества и безопасности должны быть доведены до персонала соответствующих подразделений и эффективно выполняться.

1.1.4 Высшее руководство должно обеспечить контроль за достижением поставленных целей, который должен проводиться, по крайней мере, 1 раз в год.

1.1.5 Вся необходимая информация, связанная с пищевой безопасностью и качеством, должна передаваться соответствующему персоналу эффективно и своевременно.

#### 1.2 Корпоративная структура

1.2.1 Необходимо иметь схему организации, отражающую структуру компании.

- 1.2.2 Должны быть четко определены мера компетентности и ответственность исполнителей, включая делегирование полномочий.
- 1.2.3 Для персонала, работа которого влияет на соблюдение требований к качеству продуктов, должны быть в наличии и применяться должностные инструкции, с четким указанием ответственности.
- 1.2.4 КО № 1 [исключающее]: Высшее руководство должно гарантировать то, что персонал знает свои обязанности, связанные с безопасностью и качеством продукции, и что в наличии имеются механизмы, контролирующие результативность его работы. Данные механизмы должны быть четко идентифицированы и документированы.**
- 1.2.5 Сотрудники, отвечающие за выполнение требований к качеству продуктов, должны знать свои обязанности и должны быть готовы продемонстрировать понимание своих обязанностей.
- 1.2.6 В компании должен быть представитель по IFS, назначенный высшим руководством.
- 1.2.7 Высшее руководство должно обеспечить достаточные и адекватные средства для обеспечения выполнения требований к продуктам.
- 1.2.8 Отдел, ответственный за менеджмент качества и безопасности, должен отчитываться непосредственно перед высшим руководством.
- 1.2.9 Компания должна гарантировать то, что все процессы (отраженные и не отраженные в документах) известны соответствующему персоналу и выполняются.
- 1.2.10 Компания должна иметь действующую систему, обеспечивающую поступление информации обо всех аспектах безопасности пищевых продуктов, имеющихся в законодательстве, научных и технических разработках, а также о нормах и правилах, действующих в отрасли.
- 1.2.11 Компания должна информировать своих потребителей, настолько быстро насколько возможно, обо всех отклонениях продукта от НитД, особенно обо всех несоответствиях продукта, выявленных надзорными органами, которые могут влиять на безопасность и/или соответствие законодательству. Это может включать, но не ограничиваться, предупреждающими предписаниями.
- 1.3 Ориентация на потребителя**
- 1.3.1 Необходимо иметь документированную процедуру, которая бы определяла основные требования и ожидания потребителей.

- 1.3.2 Результаты использования этой процедуры должны оцениваться и учитываться при определении целей [в области] качества и безопасности.

## 1.4 Пересмотр [системы] менеджмента [качества]

- 1.4.1 Высшее руководство должно обеспечивать ежегодный или, если были какие-то изменения, чаще, пересмотр системы менеджмента качества и безопасности. Пересмотр должен учитывать, как минимум, результаты аудитов, отзывы потребителей, соответствие процессов и продукта, статус корректирующих и предупреждающих мероприятий, действия, следующие после предыдущего пересмотра менеджмента, изменения, которые могут влиять на систему качества и безопасности и рекомендации для улучшения.

- 1.4.2 Пересмотр должен включать в себя оценку мер по контролю системы менеджмента качества и безопасности и непрерывный процесс улучшений.

- 1.4.3 Компания должна определять и регулярно пересматривать (например, с помощью внутренних аудитов или инспекций на месте) инфраструктуру, необходимую для достижения соответствия качества продуктов [заданным] требованиям.

Она должна включать, как минимум, следующее:

- здания
- системы поставок
- машины и оборудование
- транспорт

Результаты пересмотра должны анализироваться на предмет возможных рисков при планировании инвестиций.

- 1.4.4 Компания должна определять и регулярно пересматривать (например, с помощью внутренних аудитов и инспекций на месте) производственные условия, необходимые для достижения соответствия качества продукции [заданным] требованиям. Проверки должны включать, как минимум:

- помещения для персонала
- условия окружающей среды
- условия соблюдения гигиены
- эргономичность рабочего места
- внешние влияния (например, шум, вибрация)

Результаты проверки должны анализироваться на предмет рисков для планирования инвестиций.

## **2 Система менеджмента качества и безопасности**

### **2.1 Менеджмент качества**

#### **2.1.1 Требования к документации**

- 2.1.1.1 Система менеджмента качества и безопасности должна быть отражена в документах и выполняться, а документация должна храниться в одном месте (Руководство по системе качества и безопасности или документация по системе в электронном виде).
- 2.1.1.2 Должна существовать документированная процедура по контролю за документацией и изменениями.
- 2.1.1.3 Все документы должны быть легко читаемыми, достаточно подробными и однозначно понимаемыми. Соответствующий персонал постоянно должен иметь доступ к ним.
- 2.1.1.4 Все документы, которые необходимы для обеспечения соответствия продукции требуемому качеству, должны быть последней версии.
- 2.1.1.5 Причины любых изменений в документации, важных в части соответствия продукции предъявляемым требованиям, должны быть документированы.

#### **2.1.2 Хранение записей**

- 2.1.2.1 Все необходимые записи, относящиеся к выполнению требований к продукту, должны быть полными, подробными, в сохранности и должны предъявляться по запросу.
- 2.1.2.2 Записи должны быть легко читаемыми и подлинными. Они должны сохраняться таким образом, чтобы дальнейшее манипулирование ими было невозможно.
- 2.1.2.3 Все записи должны храниться в соответствии с требованиями законодательства, на протяжении как минимум одного года после истечения срока годности продукта. Для продуктов, которые не имеют срока годности, продолжительность хранения должна быть обоснована, и данное обоснование должно быть документировано.
- 2.1.2.4 Любые поправки в записи должны вноситься только уполномоченными лицами.
- 2.1.2.5 Записи должны надежно храниться и быть легко доступными.



## 2.2 Система менеджмента безопасности пищевой продукции

### 2.2.1 Система ХАССП

2.2.1.1 Основной системы контроля безопасности пищевых продуктов компании должна быть последовательная, полная и исчерпывающая система ХАССП, основанная на принципах Кодекс Алиментариус. Она должна учитывать любые установленные законодательством требования к производству, которые могут выйти за пределы этих принципов, в т.ч., в странах назначения. Система ХАССП должна быть внедрена на каждом производственном участке.

2.2.1.2 Систем ХАССП должна охватывать все сырье, продукты или группы продуктов, а также каждый процесс от поступления до отгрузки товаров, включая разработку [нового] продукта и упаковку.

2.2.1.3 Компания должна обеспечить, чтобы система ХАССП основывалась на научной литературе или утвержденных нормативных и технических документах, относящихся к производимым продуктам или технологиям. Они должны соответствовать новым техническим разработкам.

2.2.1.4 Система ХАССП должна пересматриваться, если какие-либо изменения были сделаны в продукте, процессе или технологических этапах, система [ХАССП] должна корректироваться.

### 2.2.2 Группа ХАССП

#### 2.2.2.1 Формирование группы ХАССП (КА, ступень 1)

В группе ХАССП должны быть специалисты многих областей знаний, включая рабочий персонал. Члены группы ХАССП должны иметь специальные знания по системе ХАССП, знания о продуктах и процессах, а также о присущих им рисках. В случае отсутствия необходимых знаний должны привлекаться соответствующие специалисты со стороны.

2.2.2.2 Лица, ответственные за развитие и поддержание системы ХАССП должны иметь внутреннего лидера группы, который должен пройти соответствующее обучение в области применения принципов ХАССП.

2.2.2.3 Группа ХАССП должна иметь мощную поддержку со стороны высшего руководства, должна быть известна и занимать достойное место в компании.

### 2.2.3 Анализ ХАССП

#### 2.2.3.1 Описание продукта (КА, степень 2)

Должно быть полное описание продукта, включая всю необходимую информацию по безопасности продукта, например:

- состав
- физические, органолептические, химические и микробиологические параметры
- законодательные требования к безопасности продукта
- методы обработки
- упаковка
- хранимоспособность (срок годности)
- условия хранения и способ транспортировки

#### 2.2.3.2 Определение целевого использования [продукта] (КА, степень 3)

Следует описать назначение [продукта] в отношении предполагаемого использования его конечным потребителем, учитывая уязвимые группы потребителей, [для которых употребление в пищу продукта будет иметь неблагоприятные последствия].

#### 2.2.3.3 Построение технологической схемы процесса (КА, степень 4)

Для каждого продукта или группы продуктов и для всех вариантов процессов и подпроцессов (включая переделку и переработку) должна существовать схема технологического процесса. Схемы должны иметь дату, и четко указывать каждую ККТ с присвоенным ей номером. В случае любых изменений, схема технологического процесса должна быть обновлена.

#### 2.2.3.4 Подтверждение технологической схемы на производственном участке (КА, степень 5)

Группа ХАССП должна проверить схему технологического процесса путем проверки на месте всех технологических этапов. Там, где необходимо, следует вносить изменения в схему.

#### 2.2.3.5 Проведение анализа опасностей для каждого этапа (КА, степень 6 – Принцип 1)

2.2.3.5.1 Должен проводиться анализ для всех разумно ожидаемых физических, химических и биологических опасностей, включая аллергии.

2.2.3.5.2 Анализ опасностей должен рассматривать вероятность возникновения опасности и тяжесть ее неблагоприятного последствия для здоровья.

### **2.2.3.6 Определение критических контрольных точек (КА, ступень 7 – принцип 2)**

2.2.3.6.1 Определение критических контрольных точек (ККТ) должно проводиться с помощью дерева принятия решений или других инструментов, основанных на логически обоснованном подходе.

2.2.3.6.2 Для всех этапов, которые важны для обеспечения пищевой безопасности, но которые не определены как ККТ, компанией должны применяться и документироваться контрольные точки (КТ). Должны применяться соответствующие процедуры контроля.

### **2.2.3.7 Установление критических пределов для каждой ККТ (КА, ступень 8 – Принцип 3)**

Для каждой ККТ должны быть определены и подтверждены соответствующие критические пределы для четкого установления момента выхода процесса из-под контроля.

### **2.2.3.8 Установление системы мониторинга для каждой ККТ (КА, ступень 9 – Принцип 4)**

**2.2.3.8.1 КО № 2: Для каждой ККТ должны быть установлены специальные процедуры мониторинга для выявления любого случая потери контроля над этой ККТ. Необходимо вести записи мониторинга в течение соответствующего периода. Каждая ККТ должна быть под контролем. Мониторинг и контроль каждой ККТ должны быть отражены в записях. Соответствующие записи должны указывать ответственное лицо, дату и результат мониторинга.**

2.2.3.8.2 Персонал, отвечающий за проведение мониторинга ККТ, должен пройти специальный тренинг/инструктаж.

2.2.3.8.3 Записи по мониторингу ККТ должны проверяться.

2.2.3.8.4 Должен проводиться и документироваться мониторинг КТ.

### **2.2.3.9 Установление корректирующих действий (КА, ступень 10 – Принцип 5)**

В том случае, если мониторинг указывает на то, что конкретная критическая контрольная точка или контрольная точка находится вне контроля, должны быть применены и отражены в документах адекватные корректирующие действия. Подобные корректирующие действия должны быть также применены к любым продуктам, имеющим несоответствия.

#### 2.2.3.10 **Установление корректирующих действий**

(КА, степень 10 – Принцип 5)

Для подтверждения эффективности системы ХАССП необходимо ввести процедуру проверки. Проверка [действенности] системы ХАССП должна проводиться, по крайней мере, один раз в год. Примерами такой проверки являются:

- внутренние аудиты
- анализы
- отбор проб
- проведение оценок
- претензии уполномоченных органов и потребителей.

Результаты проверки должны быть включены в систему ХАССП.

#### 2.2.3.11 **Установление порядка ведения документации и хранения записей** (КА, Ступень 12 – Принцип 7)

Должна иметься в наличии документация по всем процессам, процедурам, принимаемым мерам и записям. Документация и хранение записей должны соответствовать характеру деятельности и размеру компании.

## 3 Менеджмент ресурсов

### 3.1 Управление [менеджмент] персоналом

3.1.1 Весь персонал, выполняющий работу, которая влияет на безопасность, законность производства и качество продукции, должен иметь определенные знания, полученные во время обучения, в результате опыта работы и/или при повышении квалификации, соизмеримые с их ролью, основанной на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков.

### 3.2 Персонал

#### 3.2.1 Личная гигиена

3.2.1.1 Требования, относящиеся к личной гигиене, должны быть отражены в документах. Они должны, как минимум, включать в себя следующие моменты:

- защитная [санитарная] одежда
- мытье и дезинфекция рук
- принятие пищи и питье

- курение
- действия, которые следует предпринимать, в случае порезов или ссадин на коже
- ногти на пальцах рук, украшения и вещи, принадлежащие персоналу
- волосы и бороды

Требования должны основываться на анализе опасностей и оценки соответствующих рисков в отношении продукта и процесса.

**3.2.1.2 КО № 3 [исключающее]: Требования в отношении личной гигиены должны быть всегда под рукой, и их должен выполнять весь занятый персонал, лица, работающие по договору, и посетители.**

3.2.1.3 Регулярно должно проверяться соответствие требованиям личной гигиены.

3.2.1.4 Нельзя носить украшения, которые видны (включая пирсинг), а также часы. Любые исключения должны быть тщательно рассмотрены методом анализа опасностей и оценки соответствующих рисков для продукта или процесса. Это должно эффективно контролироваться.

3.2.1.5 Порезы и ссадины на коже должны быть покрыты цветным пластырем/бандажом (отличающимся от цвета продукта) – содержащим, при необходимости, металлическую полоску, а в случае травм рук, кроме пластыря/бандажа, следует носить одноразовые перчатки.

**3.2.2 Защитная [санитарная] одежда для персонала, лиц, работающих по договору, и посетителей**

3.2.2.1 На предприятии должны существовать процедуры, гарантирующие, что весь персонал, лица, работающие по договору, и посетители осведомлены о правилах относительно ношения и замены защитной одежды в определенных рабочих зонах в соответствии с требованиями к продукту.

3.2.2.2 На производственных участках, где требуется ношение головных уборов и/или сеток для бороды (других покрытий), волосы должны быть полностью убраны, во избежании загрязнения продукта.

3.2.2.3 Должны существовать четко определенные правила для производственных участков/процессов, где требуется ношение перчаток (отличающихся по цвету от цвета продукта). Выполнение этих требований должно регулярно проверяться.

- 3.2.2.4 Для каждого работника должна иметься в значительных количествах соответствующая защитная одежда.
- 3.2.2.5 Всю защитную одежду необходимо тщательно и регулярно стирать. В соответствии с анализом опасностей и оценкой соответствующих рисков для процессов и продуктов, компания должна определить, какую одежду необходимо стирать в прачечной, с которой имеется договор, в прачечной на производственном участке или самому персоналу.
- 3.2.2.6 Должны быть рекомендации для стирки защитной одежды, и должна быть предусмотрена процедура для проверки ее чистоты.

### **3.2.3 Процедуры, применительно к инфекционным заболеваниям**

- 3.2.3.1 Должны быть предусмотрены и доведены до персонала, работников по договору и посетителей в письменном виде инструкции, обязывающие их уведомлять о любых инфекционных заболеваниях, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции. В случае уведомления об инфекции, должны быть предприняты меры по минимизации риска контаминации продуктов.

## **3.3 Обучение/инструктаж [персонала]**

- 3.3.1 Компания должна применять документированные программы обучения и/или инструктажей в отношении требований к продукту и необходимости обучения персонала, основанной на его работе, программа должна включать:
- содержание обучения
  - периодичность обучения
  - задания для работников
  - язык [обучения]
  - квалифицированный педагог/наставник
  - методологию оценки.
- 3.3.2 Документированные программы обучения и/или инструктажи должны распространяться на весь персонал, включая сезонных и временных рабочих и рабочих из внешних компаний, занятых на соответствующих работах. При найме на работу и до начала работы они должны пройти подготовку в соответствии с документированными программами обучения/инструктажа.

3.3.3 Обо всех проводимых циклах обучения/инструктажа должны иметься записи с указанием:

- списка участников (включающий их подписи)
- даты
- продолжительности [обучения]
- содержания обучения
- фамилии педагога/наставника

Должны существовать процедуры или записи, доказывающие эффективность программ обучения и/или инструктажей.

3.3.4 Содержание программ обучения/инструктажей необходимо регулярно пересматривать и обновлять с учетом конкретных проблем компании, пищевой безопасности, законодательных требований к продукту и изменений продукта/процесса.

## **3.4 Санитарные зоны, оборудование для личной гигиены и [бытовые] помещения для персонала**

3.4.1 Компания должна иметь помещения, по размеру, и оснащению пропорциональные числу рабочих, сконструированных и содержащихся так, чтобы минимизировать пищевые риски. Помещения должны содержаться в чистоте и хорошем состоянии.

3.4.2 Следует учесть и свести к минимуму риск загрязнения продуктов посторонними материалами из [бытовых] помещений. Необходимо также обратить внимание на продукты, которые приносят работники, а также на их личные вещи.

3.4.3 На местах должны быть правила и условия для управления предметами принадлежащими персоналу и для еды, приносимой персоналом на работу, еды из столовой и еды из торговых автоматов. Еда должна употребляться и храниться только в специально отведенных местах.

3.4.4 Компания должна иметь соответствующие раздевалки для персонала, работающих по договору, и посетителей. В случае необходимости, верхняя одежда и защитная [санитарная] одежда персонала должны храниться отдельно.

3.4.5 Туалеты не должны выходить прямо в зону обработки продукции. Туалеты должны быть оснащены необходимыми средствами для мытья рук. Санитарные объекты должны иметь соответствующую естественную или механическую вентиляцию. Должен быть исключен забор воздуха из загрязненной зоны в чистую.

- 3.4.6 В местах входа в производственные помещения и внутри них, а также в бытовых комнатах, должны быть устройства для мытья рук. Другие помещения (например, участок упаковки) должны быть оснащены аналогичным образом с учетом анализа опасностей и оценки соответствующих рисков.
- 3.4.7 Устройства для мытья рук должны иметь, как минимум:
- проточную питьевую воду соответствующей температуры
  - жидкое мыло
  - соответствующее оборудование для сушки рук.
- 3.4.8 При обработке скоропортящихся продуктов, должны выполняться следующие дополнительные требования к гигиене рук:
- бесконтактные насадки
  - дезинфекция рук
  - соответствующее оборудование для гигиены
  - рисунки и надписи, показывающие требования по гигиене рук
  - контейнеры для мусора, с крышкой, открывающейся без контакта с руками.
- 3.4.9 Должны существовать программы по контролю за эффективностью гигиены рук, основанные на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков.
- 3.4.10 Раздевалки должны иметь непосредственный выход на участки, где производится обработка продуктов. Исключения могут быть сделаны с учетом анализа рисков. На основе анализа опасностей и оценке соответствующих рисков, могут быть сделаны исключения, которые должны быть обоснованы и управляться.
- 3.4.11 В случае, если анализ опасностей и оценка соответствующих рисков показывает необходимость, должны быть предусмотрены устройства для мытья ботинок, обуви и другой защитной одежды.

## **4 Планирование и процесс производства**

### **4.1 Контрактные соглашения**

- 4.1.1 Требования, которые определяются контрактом между партнерами, должны быть установлены, согласованы и проанализированы на их приемлемость, прежде чем договор на поставку будет заключен. Все положения, касающиеся качества и безопасности пищевой продукции, должны быть известны и доведены до каждого соответствующего отдела.



4.1.2 Изменения в существующие контрактные соглашения должны быть документированы и сообщены партнерам.

## 4.2 Нормативная и техническая документация [спецификации] и рецептуры

### 4.2.1 Нормативная и техническая документация [спецификации]

4.2.1.1 На месте должна иметься нормативная и техническая документация (далее НиТД) на все готовые продукты. НиТД должна быть действующей, однозначно понимаемой и всегда соответствовать требованиям, установленным законодательством и потребителем.

**4.2.1.2 КО № 4 [исключающее]: Должна быть в наличии и на месте НиТД [спецификации] на все сырье (сырье/ингредиенты, добавки, упаковочные материалы, продукцию на переработку). НиТД должна быть действующей, однозначно понимаемой и всегда соответствовать требованиям, установленным законодательством, и, если таковые есть, требованиям потребителя.**

4.2.1.3 Если это требуется потребителем, НиТД на продукцию должна быть официально согласована.

4.2.1.4 НиТД и/или ее фрагменты должны иметься в соответствующих местах и быть доступны для всего соответствующего персонала.

4.2.1.5 Должна существовать процедура по разработке, изменению и утверждению НиТД для всех этапов процесса, которая должна включать предварительное одобрение потребителем, если НиТД согласовывается с потребителем.

4.2.1.6 Процедура по контролю за НиТД должна включать обновление НиТД на готовую продукцию в случае любого изменения:

- в сырье
- в рецептуре/составе
- в процессе, влияющем на готовый продукт
- в упаковке, влияющей на готовый продукт.

### 4.2.2 Состав/рецептура

**4.2.2.1 КО № 5: Если существуют соглашения с потребителем в отношении состава/рецептуры продукта и технологических требований, они должны быть соблюдены.**

### **4.3 Разработка [нового] продукта/изменение продукта. Изменение технологического процесса**

- 4.3.1 Должен быть определен порядок разработки продукта, который предусматривает соблюдение принципов анализа опасностей в соответствии с системой ХАССП.
- 4.3.2 Рецепт продукта, процессы изготовления, параметры процессов и соблюдение требований к продукту должны быть установлены и гарантированы в процессе опытных выработок и испытаний продукции.
- 4.3.3 Установление срока годности продуктов или аналогичные процедуры должны проводиться с учетом рецептуры продуктов, упаковки, условий изготовления и хранения. Соответственно, следует установить сроки «Использовать до» или «Годен до».
- 4.3.4 При установлении и подтверждении срока годности (в т.ч., для продуктов с длительным сроком годности, т.е., с маркировкой «Годен до»), должны также учитываться органолептические исследования.
- 4.3.5 Процесс разработки продукта должен учитывать результаты органолептических анализов.
- 4.3.6 Должен существовать процесс, обеспечивающий соответствие маркировки текущему законодательству страны назначения и требованиям потребителей.
- 4.3.7 Должны быть установлены рекомендации по приготовлению и/или использованию пищевых продуктов. В случае необходимости, в них должны быть включены требования клиента.
- 4.3.8 Компания должна продемонстрировать, путем исследований и/или проведения соответствующих тестов, подтверждение информации о питательной ценности или заявленных свойств, указанных в маркировке. Данное требование применяется как к новым продуктам, так и к продукту в течение периода его реализации.
- 4.3.9 Ход и результаты разработки продукта необходимо должным образом регистрировать.
- 4.3.10 Компания должна гарантировать, что в случае любых изменений в составе продукта, включая переработку и упаковочные материалы, для обеспечения соответствия продукта требованиям пересматриваются характеристики процесса.

## 4.4 Закупка

### 4.4.1 Общие закупки

- 4.4.1.1 Для обеспечения соответствия требованиям всего внешнего сырья и услуг, влияющих на безопасность и качество компания должна контролировать процесс закупок. Когда компания передает на субподряд какие-либо процессы, влияющие на безопасность и качество, она должна обеспечивать контроль над каждым процессом. Контроль процессов, переданных на субподряд, должен быть идентифицирован и документирован в системе менеджмента безопасности и качества.
- 4.4.1.2 Должна существовать процедура утверждения и мониторинга поставщиков (как внутри компании, так и вне ее), субподряда производства продукции или ее части.
- 4.4.1.3 Процедура утверждения и мониторинга должна включать в себя четкие критерии оценки, такие как аудиты, протоколы испытаний, надежность и наличие рекламаций у поставщика, а также выполнение требуемых стандартов.
- 4.4.1.4 Результаты оценок поставщиков следует регулярно пересматривать, данный пересмотр должен основываться на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков. Должны вестись записи по результатам пересмотров и действий, предпринимаемых в результате оценок.
- 4.4.1.5 Закупаемые продукты подлежат проверке в соответствии с существующими НиТД. График этих проверок должен учитывать, как минимум, следующие пункты: требования к продукту, статус поставщика (в соответствии с его оценкой) и [степень] влияния сырья на готовый продукт. Дополнительно должно быть проверено происхождение [сырья], если это упоминается в НиТД.
- 4.4.1.6 Закупаемые услуги подлежат проверке в соответствии с существующими НиТД. График этих проверок должен учитывать, как минимум, следующие пункты: требования к услуге, статус поставщика (в соответствии с его оценкой) и [степень] влияния услуги на готовый продукт.

### 4.4.2 Торговля промышленными товарами

- 4.4.2.1 В случае, если компания занимается торговлей промышленными товарами, должно обеспечиваться существование и применения процесса одобрения и мониторинга поставщиков.
- 4.4.2.2 В случае торговли промышленными товарами, процесс утверждения и мониторинга должен включать в себя четкие критерии оценки, такие как аудиты, протоколы испытаний, надежность и наличие рекламаций у поставщика, а также выполнение требуемых стандартов.

- 4.4.2.3 В случае собственных торговых марок, для поставщиков готовых или полуготовых продуктов должна быть в наличии система [утверждения] одобрения поставщиков на соответствие требованиям потребителей.

## 4.5 Упаковка продукта

- 4.5.1 Компания должна определить ключевые параметры для упаковочных материалов, основанные на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков.
- 4.5.2 На все упаковочные материалы должны существовать подробные НиТД, соответствующие текущему законодательству.
- 4.5.3 Для всех упаковочных материалов, способных оказывать влияние на продукт, должны иметься сертификаты соответствия [материала] текущему законодательству. В случае если специальные законодательные требования отсутствуют, то должны быть в наличии свидетельства, демонстрирующие, что материал предназначен для использования [для контакта с пищевым продуктом]. Данное требование применяется к упаковочным материалам, которые могут оказывать влияние на сырье, полуготовый продукт и готовый продукт.
- 4.5.4 Основываясь на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков, компания должна подтвердить пригодность упаковочного материала для каждого соответствующего продукта (например, органолептические испытания, испытания в процессе хранения, химические исследования, тест на миграцию).
- 4.5.5 Компания должна гарантировать, что продукт упаковывается в требуемую упаковку. Использование правильной упаковки должно регулярно проверяться, проверки должны документироваться.
- 4.5.6 Информация, наносимая на маркировку, должна быть четкой, нестираемой и должна соответствовать согласованным с клиентом НиТД на продукт. Это должно регулярно проверяться, и проверки должны документироваться.

## 4.6 Месторасположение предприятия

- 4.6.1 Компания должна изучить, в какой степени окружающая среда (например, земля, воздух) может оказывать неблагоприятное влияние на качество и безопасность продукта. Если будет установлено, что безопасность и качество продукта могут быть нарушены, то должны быть утверждены соответствующие меры. Периодически необходимо пересматривать эффективность установленных мер (примеры: чрезмерная запыленность воздуха, сильные запахи).

## 4.7 Окружающая территория предприятия

- 4.7.1 Необходимо постоянно поддерживать чистоту и опрятность на территории, окружающей предприятие.
- 4.7.2 Вся территория внутри производственного участка должна содержаться в хорошем состоянии. В том случае, если естественные стоки недостаточны, должна быть установлена соответствующая дренажная система.
- 4.7.3 Хранение вне помещений [на улице] должно быть сведено к минимуму. В том случае, если продукция хранится вне помещений, должен быть проведен анализ опасностей и оценка соответствующих рисков с тем, чтобы гарантировать отсутствие риска загрязнений или неблагоприятного влияния на безопасность и качество.

## 4.8 Планировка предприятия и технологические потоки [процессы]

- 4.8.1 На месте должен быть план, четко описывающий внутренние потоки готовой продукции, упаковочных материалов, сырья, мусора, персонала, воды и др. Должна быть карта с расположением всех зданий объекта.
- 4.8.2 Технологические процессы от приемки до отгрузки должны быть организованы таким образом, чтобы не допустить загрязнения сырья, упаковки, полуготовых и готовых продуктов. Риск перекрестного обсеменения должен быть сведен к минимуму принятием эффективных мер.
- 4.8.3 Если производственный участок особо чувствителен к воздействию микроорганизмов, он должен обслуживаться и контролироваться в целях обеспечения уверенности в безопасности продукта.
- 4.8.4 Лаборатории и контроль в процессе производства не должны влиять на безопасность продукта.

## 4.9 Требования к конструкции производственных и складских помещений

### 4.9.1 Требования к конструкции

- 4.9.1.1 Помещения, где осуществляется подготовка, обработка, переработка и хранение продуктов, должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы можно было обеспечивать соблюдение требований безопасности пищевого продукта.

#### **4.9.2 Стены**

- 4.9.2.1 Стены должны быть спроектированы и построены с учетом предотвращения накопления грязи, снижения конденсации и роста плесени и для облегчения санитарной обработки.
- 4.9.2.2 Поверхности стен должны быть в хорошем состоянии, и не создавать затруднений для их санитарной обработки, они должны быть водонепроницаемыми и износостойкими.
- 4.9.2.3 Соединения между стенами, потолками и полами должны быть выполнены с учетом возможности санитарной обработки.

#### **4.9.3 Полы**

- 4.9.3.1 Напольные покрытия должны быть выполнены с учетом требований производства и должны быть в хорошем состоянии и легко мыться. Поверхность должна быть водонепроницаемой и износостойкой.
- 4.9.3.2 Должно быть обеспечено удаление сточных вод с соблюдением гигиенических требований. Системы стоков должны быть спроектированы таким образом, чтобы их уборка проходила без затруднений, а риск загрязнения продуктов был сведен к минимуму (например, попадание паразитов и т.д.).
- 4.9.3.3 Вода и другие жидкости должны достигать дренажной системы без затруднений, для этого должны применяться соответствующие меры. Наличие луж следует избегать.
- 4.9.3.4 В помещениях, где обрабатывается продукт, оборудование и трубопроводы должны быть расположены, так чтобы загрязненная вода, насколько это возможно, стекала напрямую в дренажную систему.

#### **4.9.4 Потолки/подвесные конструкции**

- 4.9.4.1 Потолки (если потолков нет, то внутренняя поверхность крыш) и висящие конструкции (трубы, проводка, лампы и др.) должны быть сконструированы таким образом, чтобы свести к минимуму накопление грязи и отслоение краски, конденсацию и рост плесени. Потолки и подвесные системы должны иметь конструкцию, облегчающую санитарную обработку и препятствующую загрязнению продукции, не должны нести риска физической и/или микробиологической контаминации.
- 4.9.4.2 При использовании подвесных потолков, должен быть обеспечен достаточный доступ к полу пространству для облегчения санитарной обработки, выполнению обслуживания и инспекции на наличие паразитов.

#### **4.9.5 Окна и другие проемы**

- 4.9.5.1 Окна и другие проемы должны быть спроектированы и выполнены таким образом, чтобы избежать накопления грязи и должны содержаться в хорошем состоянии.
- 4.9.5.2 Если существует риск загрязнения, то окна и остекленная крыша должны оставаться закрытыми на запоры во время производственного процесса.
- 4.9.5.3 Там где окна и остекленная крыша спроектированы таким образом, что должны открываться для вентиляции, необходимо оснастить их легко снимаемыми, в хорошем состоянии москитными сетками или другими способами, для предупреждения попадания любых загрязнений.
- 4.9.5.4 На тех участках, где работают с неупакованными продуктами, окна должны быть защищены от угрозы разбивания.

#### **4.9.6 Двери и ворота**

- 4.9.6.1 Двери должны быть в хорошем состоянии (не должно быть расщеплений или отслоившейся краски и коррозии); легко чиститься.
- 4.9.6.2 Наружные двери должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвращать проникновение вредителей, и если возможно, быть самозакрывающимися.

#### **4.9.7 Освещение**

- 4.9.7.1 Все рабочие зоны должны иметь достаточное освещение.
- 4.9.7.2 Все осветительные приборы должны быть защищены кожухами от разбивания и установлены так чтобы минимизировать риск разбивания.

#### **4.9.8 Кондиционирование воздуха/Вентиляция**

- 4.9.8.1 Все производственные участки должны иметь достаточную естественную и/или искусственную вентиляцию.
- 4.9.8.2 Если установлены системы вентиляции, то доступ к фильтрам и другим комплектующим, которые подлежат чистке или замене, должен быть удобным.
- 4.9.8.3 Оборудование по кондиционированию воздуха и генераторы искусственного потока воздуха не должны приводить к рискам, влияющим на безопасность и качество продукта.
- 4.9.8.4 На участках, где собирается большое количество пыли, должно быть установлено оборудование для ее удаления.

#### **4.9.9      Подача воды [водоснабжение]**

- 4.9.9.1      Вода, используемая как ингредиент в производственном процессе, или для санитарной обработки, должна быть питьевого качества и поступать в достаточных количествах, это также относится к пару и льду, используемых в производственных помещениях. Должно быть обеспечено постоянное снабжение питьевой водой.
- 4.9.9.2      Рециркулирующая вода, которая используется в процессе, не должна представлять риска загрязнения. Вода должна отвечать требованиям законодательства на питьевую воду; должны иметься записи об испытаниях [воды].
- 4.9.9.3      Качество воды, пара или льда, должно контролироваться в соответствии с планом отбора проб, основанном на анализе рисков.
- 4.9.9.4      Непитьевая вода должна подаваться по отдельным, соответственно маркированным трубопроводам. Такие трубопроводы не должны соединяться с системой подачи питьевой воды, а также никоим образом не должна существовать возможность обратного потока, способного загрязнить источники питьевой воды или производственную среду.

#### **4.9.10     Сжатый воздух**

- 4.9.10.1     Качество сжатого воздуха, вступающего в непосредственный контакт с продуктом или материалом потребительской упаковки, должно постоянно контролироваться, основываясь на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков.
- 4.9.10.2     Сжатый воздух не должен вызывать риск контаминации.

#### **4.10      Мойка и дезинфекция**

- 4.10.1      Необходимо иметь и выполнять графики проведения мойки и дезинфекции, основанные на анализе опасностей и оцененных соответствующих рисках. В них должны быть указаны:
- цели
  - ответственные
  - используемые препараты и инструкции по их применению
  - участки, которые подлежат мойки и/или дезинфекции
  - периодичность мойки
  - требования к документации
  - указатели опасности (в случае необходимости)



- 4.10.2 Графики мойки и дезинфекции должны выполняться и документироваться.
- 4.10.3 Только квалифицированный персонал может быть допущен для проведения мойки и дезинфекции. Для выполнения графика мойки этот персонал должен пройти обучение и проходить переподготовку.
- 4.10.4 Эффективность и безопасность действий по мойке и дезинфекции, основанных на анализе опасностей и оценки соответствующих рисков, должна проверяться и отражаться в документах, в соответствии с графиком отбора проб, с использованием соответствующих процедур. Применяемые корректирующие действия должны быть зафиксированы в документах.
- 4.10.5 Графики мойки и дезинфекции должны пересматриваться и изменяться, если необходимо, при внесении изменений в продукт, процесс или моеющее оборудование.
- 4.10.6 Предназначение инвентаря для мойки должно быть четко идентифицировано. Инвентарь для мойки должен использоваться путем, предотвращающим загрязнение.
- 4.10.7 По химикатам и моющим средствам должны иметься актуализированные информационные листки безопасности материалов (ИЛБМ) и инструкции по применению. Персонал, ответственный за уборку, должен продемонстрировать знание содержания этих инструкций, которые всегда должны быть под рукой.
- 4.10.8 Моющие средства должны быть четко промаркированы, и использоваться и храниться соответствующим образом, исключая загрязнение.
- 4.10.9 Мойка должна проводиться в период, когда продукция не производится. Если это невозможно, она должна контролироваться, чтобы не оказывать влияние на продукт.
- 4.10.10 В случае, когда компания нанимает стороннюю организацию для проведения мойки и дезинфекции, все требования, указанные в статье 4.10, должны быть четко определены в соответствующем контракте.

## 4.11 Удаление отходов

- 4.11.1 Должна существовать и применяться процедура по управлению удалением отходов, с целью предотвращения загрязнения.
- 4.11.2 Должны выполняться все установленные законом требования в отношении удаления отходов.

- 4.11.3 Пищевые и другие отходы должны удаляться из зон обработки продуктов, по возможности, быстро. Нельзя допускать накопления отходов.
- 4.11.4 Контейнеры для сбора отходов должны иметь четкую маркировку, удобную конструкцию, они должны быть в хорошем состоянии, легко поддаваться санитарной обработке, а в случае необходимости – дезинфицироваться.
- 4.11.5 Помещения для сбора отходов и контейнеры (включая уплотнители) должны иметь конструкцию, удобную для содержания их в чистоте, с тем, чтобы свести к минимуму [присутствие] вредителей.
- 4.11.6 Отходы должны собираться в отдельные контейнеры в соответствии с предполагаемыми способами их удаления. Удалением таких отходов должна заниматься только третья сторона, имеющая на это разрешение. Компания должна вести записи по удалению отходов.

## **4.12 Риск попадания инородных материалов, металла, разбитого стекла и дерева**

- 4.12.1 **КО № 6 [исключающее]: Должна быть в наличии процедура, обеспечивающая предотвращение загрязнения посторонними материалами, основанная на анализе опасностей или оценке соответствующих рисков. С загрязненными продуктами следует обращаться как с продуктами с несоответствиями.**
- 4.12.2 Везде, например, в зоне обработки сырья, переработки, упаковки и хранения, где в результате анализа опасных факторов и оценки соответствующего риска была установлена вероятность загрязнения продуктов, следует исключить использование дерева. Там где нельзя обойтись без дерева, риск должен контролироваться, дерево должно быть в хорошем состоянии и чистым.
- 4.12.3 Если требуется детектор металлов и/или инородных тел, их установка должна быть произведена таким образом, чтобы обеспечилась максимальную эффективность обнаружения и предотвращения последующей контаминации. Детекторы должны регулярно обслуживаться, для предотвращения сбоев.
- 4.12.4 Потенциально загрязненный продукт должен быть изолирован. Доступ к этим продуктам и действия, предусматривающие дальнейшую обработку и проверку, должен производить только персонал, наделенный полномочиями, в соответствии с определенной процедурой. После проверки с загрязненной продукцией следует обращаться как с несоответствующей.

- 4.12.5 Должна быть указана точность детектора. Проверка функционирования соответствующего детектора должна проводиться регулярно. На случай неисправности или выхода из строя металлодетектора и/или детектора посторонних материалов, должны быть определены, применены и документированы корректирующие мероприятия.
- 4.12.6 В случае, если для определения посторонних материалов используется специальное оборудование или метод, это должно соответствующим образом проверяться и обслуживаться.
- 4.12.7 На всех участках, например, на участках обработки сырья, переработки, упаковки и хранения, где согласно анализу опасностей и оценки соответствующих рисков выявлена вероятность загрязнения продукта, присутствие стекла и хрупкого материала должно быть исключено. Там, где без стекла и хрупкого пластика нельзя обойтись, должны быть мероприятия по защите от разбивания.
- 4.12.8 Все стационарные объекты, сделанные из стекла и хрупких материалов, или с их вставками, присутствующие на участках обработки сырья, переработки, упаковки и хранения, должны быть занесены в специальный регистр, включая информацию об их фактическом местонахождении. Оценка состояния объектов, занесенных в реестр, должна регулярно контролироваться, должны вестись записи. Периодичность проверки должна быть документально обоснована.
- 4.12.9 Случаи разбивания стекла и хрупких материалов должны документироваться. Исключения должны быть обоснованы и документированы.
- 4.12.10 Должны быть разработаны процедуры, обеспечивающие принятие мер в случае разбивания стекла и/или хрупкого материала. Такие меры должны включать в себя определение объема товаров, подлежащих изоляции, уполномоченного персонала, занятого уборкой производственных помещений, и освобождение производственной линии для продолжения производственного процесса.
- 4.12.11 На основании анализа опасностей и оценки соответствующих рисков, должны быть предусмотрены превентивные меры при обращении со стеклянной тарой, стеклянными или другими контейнерами при осуществлении производственного процесса (переворачивание тары, удары, ополаскивание и т. д.). После этого производственного этапа не должно быть риска последующего загрязнения.
- 4.12.12 В случае, если для выявления посторонних материалов используется визуальный метод, персонал [выполняющий визуальную оценку] должен быть обучен и его смена должна происходить с частотой обеспечивающей максимальную эффективность процесса.

## 4.13 Мониторинг паразитов/Борьба с паразитами

4.13.1 Компания должна предусматривать меры борьбы с паразитами, соответствующие национальному законодательству, включающие, как минимум:

- территорию предприятия (потенциальные паразиты)
- план местности с точками для приманок (карта [размещения] приманок)
- обнаружение приманок на месте
- ответственные на предприятии/сторонние
- используемые продукты/реактивы и инструкции по применению и меры предосторожности
- периодичность [частота] проведения инспекций.

Контроль паразитов должен основываться на оценке опасностей и анализе соответствующих рисков.

4.13.2 Компания должна иметь на предприятии квалифицированный и обученный персонал и/или воспользоваться услугами квалифицированного персонала сторонней организации. Если используется сторонняя организация, требуемые действия должны быть изложены в письменном виде в договоре.

4.13.3 Инспекции на предмет обнаружения паразитов и любые действия должны быть отражены в документах. Должен проводиться мониторинг применяемых мер, по нему должны вестись записи.

4.13.4 Приманки, ловушки и приборы для уничтожения насекомых должны быть в рабочем состоянии, иметься в необходимом количестве и находиться в соответствующих местах. Они должны быть сконструированы таким образом, чтобы не вызывать никакого риска контаминации.

4.13.5 Поступающие продукты должны по прибытии проверяться на отсутствие паразитов. Любой случай заражения должен регистрироваться в документах, и должны быть приняты меры борьбы.

4.13.6 Эффективность контроля вредителей должна контролироваться с помощью регулярного анализа тенденций.

## 4.14 Приемка товаров и хранение

4.14.1 Все входящие товары, включая упаковочные материалы и этикетки, должны проверяться на соответствие НитД с периодичностью указанной в плане проверок. Данный план [периодичность] должен быть основан на анализе рисков. Результаты должны документироваться.

- 4.14.2 Условия хранения сырья, полуготовых и готовых продуктов, а также упаковочных материалов должны всегда соответствовать требованиям к продукту (например, температура холодильного хранения, защитные покрытия) и не должны оказывать вредное влияние на другие продукты.
- 4.14.3 Сырье, упаковочные материалы, полуготовые и готовые продукты должны храниться в условиях, минимизирующих риск перекрестного загрязнения.
- 4.14.4 Для управления и хранения рабочих материалов, технологических средств и добавок должны быть обеспечены надлежащие условия. Персонал, ответственный за управление складами, должен быть обучен.
- 4.14.5 Все продукты должны быть четко идентифицированы. Использование продуктов должно происходить в соответствии с принципами Первый вошел/Первый вышел и/или Раньше заканчивается срок годности/Раньше вышел.
- 4.14.6 Если компания нанимает третье лицо по оказанию услуг хранения, то данная организация должна отвечать требованиям IFS Logistics. Если организация, представляющая услуги, не сертифицирована, все требования, эквивалентные практике организации хранения [нанимающей компании], должны выполняться и быть четко оговорены в соответствующем контракте.

## 4.15 Транспорт

- 4.15.1 Перед загрузкой транспортных средств необходимо проверить их состояние (отсутствие необычных запахов, высокая степень запыленности, чрезмерная влажность, паразиты, плесени), и в случае необходимости должны быть приняты [надлежащие] меры.
- 4.15.2 Должны выполняться действия для предотвращения загрязнения во время транспортировки (пищевые/непищевые продукты/различные категории товаров).
- 4.15.3 Если продукты должны транспортироваться при определенных температурах, то перед загрузкой температура внутри транспортного средства должна быть проверена и записана в документе [документирована].
- 4.15.4 Если при транспортировке продукты должны перевозиться при определенных температурах, то должно быть обеспечено поддержание необходимого диапазона температур, и они должны быть зафиксированы в документах.

- 4.15.5 Должны существовать адекватные гигиенические требования для всех транспортных средств и оборудования, используемого для погрузки/разгрузки (например, шлангов, установок в бункерах). Необходимо вести регистрацию всех принимаемых мер.
- 4.15.6 Зоны погрузки и загрузки должны быть оборудованы для защиты продукции от внешнего влияния.
- 4.15.7 В том случае, если компания нанимает третье лицо для осуществления транспортных операций, все требования, определенные в разделе 4.15, должны быть четко прописаны в соответствующем контракте, либо подрядчик должен будет выполнять требования IFS Logistic.
- 4.15.8 Безопасность транспортных средств должна обеспечиваться соответствующим образом.

#### **4.16 Обслуживание и ремонт**

- 4.16.1 Для всего основного оборудования (включая транспортные средства), для того чтобы оно соответствовало требованиям к продукту должна быть предусмотрена адекватная система обслуживания, которая должна применяться и документироваться. Она касается обслуживания оборудования как внутри, так и вне предприятия.
- 4.16.2 Необходимо соблюдать требования к продуктам и предупреждать их загрязнение при проведении работ по обслуживанию и ремонту оборудования, и после их завершения. Необходимо вести записи о проведении работ по обслуживанию и ремонту и выполняемых корректирующих действиях.
- 4.16.3 Все материалы, используемые для обслуживания и ремонта, должны отвечать своему назначению.
- 4.16.4 Сбои в работе участков или оборудования (включая транспорт), на которые распространяется система обслуживания, должны фиксироваться в документах и пересматриваться для внесения корректив в систему обслуживания.
- 4.16.5 Временные ремонтные работы должны проводиться таким образом, чтобы они не повлияли на требования к качеству продукта. Такая работа должна быть зафиксирована в документе, и должен быть установлен короткий срок устранения неисправности.
- 4.16.6 В том случае, если компания нанимает третье лицо для осуществления обслуживания и ремонта, все требования относительно материалов и оборудования должны быть четко определены, документированы и соблюдаться.

## 4.17 Оборудование

- 4.17.1 Оборудование должно иметь соответствующую конструкцию и отвечать назначению использования. Перед вводом в эксплуатацию оно должно быть проверено на предмет того, что требования к продукту соблюдаются.
- 4.17.2 Для всего оборудования и инструмента, имеющего непосредственный контакт с пищевой продукцией, должны иметься сертификаты соответствия, подтверждающие соответствие требованиям законодательства. В случае отсутствия законодательных требований, должны быть продемонстрированы свидетельства того, что оборудование и инструменты пригодны для использования. Данное требование распространяется на все оборудование и инструменты [инвентарь] имеющие непосредственный контакт с сырьем, полупродуктами и готовыми продуктами.
- 4.17.3 Оборудование должно иметь такую конструкцию и быть так установлено, чтобы можно было эффективно осуществлять уборку и обслуживание.
- 4.17.4 Компания должна удостовериться, что все пищевое оборудование в хорошем состоянии и не оказывает никакого негативного влияния на безопасность пищевой продукции.
- 4.17.5 Компания должна гарантировать, что в случае изменения методов переработки и оборудования, характеристики процессов будут пересматриваться с целью подтверждения, что продукт соответствует требованиям.

## 4.18 Прослеживаемость (включая ГМО и аллергены)

- 4.18.1 **КО № 7 [исключающее]:** Компания должна иметь систему прослеживаемости, позволяющую идентифицировать партии пищевой продукции и их связь с партиями сырья, упаковки, находящейся в непосредственном контакте с продукцией, упаковки, которая предназначена или ожидается, что будет иметь непосредственный контакт с пищевыми продуктами. Система прослеживаемости должна включать все записи, относящиеся к процессу производства и распределения [дистрибуции] продукции. Прослеживаемость должна обеспечиваться и документироваться до поставки продукции заказчику.
- 4.18.2 Должны иметься записи по прослеживаемости вперед по процессу (от производственной площадки до потребителя). Сроки ведения записей для просмотра должны соответствовать требованиям потребителя.
- 4.18.3 Прослеживаемость должна идентифицировать связь между партиями готовой продукции и ее маркировкой.



- 4.18.4 Система прослеживаемости должна периодически тестироваться, как минимум, раз в год и каждый раз, когда в нее вносятся изменения. Во время тестирования проверятся прослеживаемость вперед и назад по процессу (от поставленного продукта к сырью и наоборот), включая контроль качества. Должны вестись записи по результатам тестирования.
- 4.18.5 Прослеживаемость должна осуществляться на всех этапах, включая рабочий процесс, последующую обработку и операции по переделке.
- 4.18.6 В то время, когда продукция уже упакована, должно осуществляться этикетирование полуготовых или готовых продуктов для обеспечения четкой системы прослеживания продукта. Если товары этикетируются позже, то временно хранящиеся товары должны иметь специальную этикетку партии. Срок годности (например, «употребить до») этикетированных товаров должен быть рассчитан на основе даты выработки партии.
- 4.18.7 По требованию потребителя, должны сохраняться идентифицированные репрезентативные образцы произведенной партии, хранение должно осуществляться до срока истечения «Срока годности» или «Годен до» для готового продукта и, если это необходимо, определенного периода после этой даты.

#### **4.19 Генетически модифицированные организмы (ГМО)**

- 4.19.1 Для продукции, которая поставляется покупателю и/или в страну, имеющую требования к ГМО, компания должна иметь системы и процедуры, позволяющие идентифицировать продукты, состоящие из ГМО, содержащие ГМО или изготовленные из ГМО, включая пищевые ингредиенты, а также пищевые и вкусовые добавки.
- 4.19.2 Должны быть в наличии НиТД и сопроводительные документы на сырье с указанием продуктов, состоящих из ГМО, изготовленных из ГМО или содержащих ГМО. Гарантии относительно статуса сырья на наличие ГМО должны быть оговорены в контракте с поставщиком или соответствующей технической документации, отражающей статус по ГМО. Компания должна вести постоянно обновляемый список всех сырьевых материалов, содержащих ГМО, используемых на своих предприятиях, который также включает все смеси и рецептуры, в котором также указано такое ГМО сырье.
- 4.19.3 Должны быть адекватные процедуры, гарантирующие, что производство продуктов, содержащих ГМО или состоящих из ГМО, налажено таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продуктов, не содержащих ГМО. Должны быть приняты надлежащие меры контроля для предупреждения перекрестного загрязнения продуктами ГМО. Эффективность этих процедур необходимо контролировать путем проверок.



- 4.19.4 Готовая продукция, содержащая ГМО или промаркированная информацией об отсутствии ГМО, должна быть задекларирована в соответствии с действующим законодательством. Сопроводительная документация должна иметь соответствующие ссылки на ГМО.
- 4.19.5 Компания должна четко выполнять требования потребителя относительно статуса продукта на [содержание] ГМО.

## 4.20 Аллергены и особые условия производства

- 4.20.1 Компания должна иметь НиТД на сырье, в котором бы указывались аллергены, подлежащие декларированию в соответствии со страной продажи готовой продукции. Компания должна постоянно вести обновляемый список используемого на своем предприятии сырья, содержащего аллергены, в котором также указываются все смеси и рецептуры, в которых используется сырье, содержащее аллергены.
- 4.20.2 Производство продукции, содержащей аллергены, требующие декларирования, должно осуществляться таким образом, чтобы перекрестное загрязнение было по возможности сведено к минимуму.
- 4.20.3 Готовые продукты, содержащие аллергены, требующие декларирования, должны иметь информацию [на этикетке] в соответствии с действующим законодательством. Для учета случаев непредвиденного или непреднамеренного попадания [аллергенов] указание на этикетке о наличии заявляемых по закону аллергенов и их следов должно быть основано на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков.

## 5 Измерения, анализы, улучшения

### 5.1 Внутренние аудиты

- 5.1.1 **КО № 8: Должны проводиться эффективные внутренние аудиты в соответствии с определенной согласованной программой аудита, которые должны охватывать, как минимум, все требования Стандарта IFS. Область распространения и периодичность внутренних аудитов должна быть определена на основе анализа опасностей и оценки соответствующих рисков. Это также распространяется на хранение вне производства на собственных или арендуемых площадях.**
- 5.1.2 Внутренний аудит деятельности критичной для пищевой безопасности и соответствия продукции НиТД должен проводиться, по крайней мере, раз в год.

- 5.1.3 Аудиторы должны быть людьми компетентными и независимыми от проверяемого участка.
- 5.1.4 Результаты аудита должны быть переданы высшему руководству и ответственным лицам соответствующего участка. Должны быть определены необходимые корректирующие действия и определен график их выполнения, которые должны быть отражены в документах и переданы каждому соответствующему сотруднику.
- 5.1.5 В документах должно быть указано, как и когда должна быть осуществлена проверка корректирующих действий по результатам внутреннего аудита.

## **5.2 Инспекция предприятий [на месте]**

- 5.2.1 Должны планироваться и проводиться инспекции предприятия (например, контроль продуктов, гигиена, риски [попадания] инородных тел, гигиена персонала и содержание помещений), Периодичность инспекций каждого участка (в том числе, уличная территория) и каждой деятельности должна основываться на анализе опасностей и оценки соответствующих рисков, а также результатов предыдущего опыта.

## **5.3 Валидация и контроль процесса**

- 5.3.1 Должны быть четко определены критерии для валидации и контроля процессов.
- 5.3.2 В обстоятельствах, когда контроль процессов и параметров производственной среды (температура, время, давление, химические свойства и пр.) важен для обеспечения требований к качеству продукции, такие параметры должны постоянно и/или с определенными интервалами контролироваться и регистрироваться.
- 5.3.3 Все операции по переделке должны валидироваться, подвергаться мониторингу и документироваться. Данные операции не должны влиять на требования к продукту.
- 5.3.4 Должны быть предусмотрены процедуры немедленного уведомления [нотификации], регистрации и мониторинга плохой работы оборудования и отклонений в продукте.
- 5.3.5 Валидация процесса должна проводиться с использованием данных связанных с безопасностью продукта и процессов. В случае проведения существенных изменений, должна проводиться повторная валидация.

## **5.4 Калибровка, настройка и проверка измерительных приборов и устройств мониторинга**

- 5.4.1 Компания должна установить требуемые измерительные устройства и аппаратуру мониторинга для обеспечения требований к продукту. Эти устройства должны быть зарегистрированы в документации и четко обозначены.
- 5.4.2 Все измерительные устройства должны с определенными интервалами проверяться, настраиваться и калиброваться в системе мониторинга через определенные интервалы, и в соответствии с определенными признаваемыми стандартами/методами. Результаты проверок, настроек и калибровки должны документироваться. В случае необходимости должны выполняться корректирующие действия относительно устройства, и если необходимо, процессов или продуктов.
- 5.4.3 Все измерительные устройства должны использоваться исключительно для определенных целей. Если результаты измерений указывают на неисправность, подозрительное устройство должно быть немедленно отремонтировано или заменено.
- 5.4.4 Данные калибровки измерительных устройств должны быть четко указаны (на самой машине или в списке испытываемых устройств).

## **5.5 Проверка количества (контроль количества/заполняемость)**

- 5.5.1 Частота и методология проверок количества должны определяться таким образом, чтобы были соблюдены требования законодательства и потребителей, либо, в случае наличия, указания о номинальном количестве.
- 5.5.2 Для проверки количества партий должна существовать процедура определения критериев соответствия. Данная процедура, наряду с остальным, должна учитывать тару, плотность и другие критические параметры.
- 5.5.3 В соответствии с планом отбора образцов, обеспечивающим надлежащую репрезентативность произведенной партии, должны проводиться проверки и вестись записи.
- 5.5.4 Для всех продуктов, готовых к отгрузке, результаты проверок должны быть в соответствии с определенными критериями.
- 5.5.5 Для закупаемых у третьих лиц, уже предварительно расфасованных продуктов, должны быть свидетельства о соответствии их номинального количества требованиям законодательства.

- 5.5.6 Если применимо, все оборудование, используемое для окончательной проверки, должно быть одобрено уполномоченными органами в установленном порядке.

## 5.6 Анализ продукта

- 5.6.1 Должны быть предусмотрены процедуры, гарантирующие, выполнение всех указанных требований к продукту, включая требования законодательства и НиТД. Микробиологические, физические и химические анализы, требуемые для этой цели, должны выполняться силами компании и/или по субдоговору.
- 5.6.2 Анализы, которые относятся к безопасности пищевых продуктов, должны преимущественно выполняться лабораториями, имеющими соответствующие программы/методы аккредитации (ISO 17025). Если анализы выполняются на самом предприятии или лабораторией с неаккредитованными программами/методами, то результаты должны регулярно проверяться лабораторией с аккредитованными программами/методами (ISO 17025).
- 5.6.3 Должны существовать процедуры, которые гарантируют надежность результатов анализа, выполненного на самом предприятии, на основе официально признанных методов анализов. Это должны подтверждать [межлабораторные] сверки или другие испытания надежности результатов анализов.
- 5.6.4 На основе анализа опасностей и оценки соответствующих рисков должен быть составлен план испытаний на проведение внутренних и внешних анализов, охватывающий сырье, полуготовые и готовые продукты, а также производственное оборудование и упаковочные материалы, а в случае необходимости и проверку окружающей среды. Результаты испытаний должны быть отражены в документах.
- 5.6.5 Результаты анализов должны сразу оцениваться. Соответствующие корректирующие мероприятия должны применяться для каждого неудовлетворительного результата. Аналитические результаты должны регулярно пересматриваться для определения тенденций. Необходимо учитывать тенденции, свидетельствующие о неудовлетворительных результатах.
- 5.6.6 В случае проведения [компанией] внутренних анализов, там должен быть квалифицированный и обученный персонал, а так же соответствующие оборудование и помещения.
- 5.6.7 Для проверки качества готовой продукции должны регулярно проводиться внутренние органолептические исследования. Эти исследования должны проводиться на соответствие НиТД, и должно оцениваться влияние соответствующих параметров на характеристики продукта. Результаты исследований должны документироваться.

- 5.6.8 Основываясь на внешней и внутренней информации по риску продукции, имеющего влияние на пищевую безопасность, компания должна обновлять свой план контроля и/или предпринимать соответствующие меры для контроля влияния на готовую продукцию.

## **5.7 Карантин продукта (блокирование/задержание) и отпуск продукта**

- 5.7.1 Для проведения карантина (блокирования/задержания) и отпуска всех сырьевых материалов, полуготовых и готовых продуктов и упаковочных материалов должна быть предусмотрена процедура, основанная на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков. Процедура должна гарантировать, что в производство запускаются и на отгрузку только отвечающие требованиям продукты и материалы.

## **5.8 Управление [менеджмент] жалобами со стороны уполномоченных организаций и клиентов**

- 5.8.1 Организация должна иметь систему управления жалобами на продукцию.
- 5.8.2 Все жалобы должны рассматриваться компетентным персоналом. В том случае, когда они обоснованны, то незамедлительно, в случае необходимости, должны быть приняты соответствующие меры.
- 5.8.3 Жалобы должны быть проанализированы для осуществления предупреждающих действий и во избежание повторения несоответствия.
- 5.8.4 Результаты анализа жалоб должны доводиться до сведения соответствующих ответственных лиц и высшего руководства.

## **5.9 Управление [менеджмент] нештатными ситуациями, изъятие продукции и отзыв продукции**

- 5.9.1 Должна быть определена и документирована процедура управления нештатными и потенциальными кризисными ситуациями, влияющими на безопасность продукции, законодательные требования и качество. Данная процедура должна применяться и поддерживаться. Она включает, как минимум, назначение и обучение кризисной команды, список контактных лиц на случай объявления тревоги, источники получения рекомендаций по законодательству (в случае необходимости), осуществимости контактов, информацию для клиентов, план связи, включая информацию для потребителя.

**5.9.2 КО № 9 [исключающее]: Организация должна иметь эффективную процедуру изъятия и отзыва всех продуктов, которая гарантирует скорейшее информирование [о случившемся] всех клиентов. Эта процедура должна включать четкое распределение обязанностей.**

5.9.3 Должны обновляться данные о контактах в чрезвычайных случаях (а именно: имена, номера телефонов поставщиков, клиентов и компетентного руководства). Должностное лицо компании, уполномоченное на инициацию процесса управления нештатными ситуациями, должно быть постоянно доступно.

5.9.4 Осуществимость, эффективность и своевременность выполнения процедуры отзыва должна подвергаться регулярной внутренней проверке, основанной на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков, проверка должна проводиться не реже одного раза в год. Проверки должны проводиться таким образом, чтобы гарантировать эффективное осуществление и действенность процедуры.

## **5.10 Управление [менеджмент] несоответствиями и продуктами, имеющими несоответствия**

5.10.1 Должна быть в наличии процедура управления всеми несоответствиями сырья, полуготовой и готовой продукции, технологического оборудования и упаковочных материалов. Как минимум, она должна включать:

- изоляцию/процедуры карантина
- анализ опасностей и оценку соответствующих рисков
- идентификацию (например, этикетка)
- решение о дальнейшем использовании (например, выпуск, переработка/последующая обработка, блокировка, карантин, отказ/удаление).

5.10.2 Ответственность за управление несоответствующей продукцией должна быть четко определена. Процедура по управлению несоответствующей продукцией должна быть понятна всему соответствующему персоналу.

5.10.3 В случае наличия несоответствий, должны быть предприняты незамедлительные корректирующие мероприятия для обеспечения соответствия продукции требованиям.

5.10.4 Вне зависимости от НиТД, продукт в потребительской упаковке и упаковочный материал, связанные с частными марками, не должен выставляться на рынке при наличии у них проблем с маркировкой. Исключения должны быть согласованы в письменном виде в контракте между партнерами.

## 5.11 **Корректирующие действия**

- 5.11.1 Должна быть предусмотрена процедура регистрации и анализа несоответствий для того, чтобы избежать их повторений выполнением предупреждающих мероприятий и/или корректирующих действий.
- 5.11.2 **КО № 10 [исключающее]:** **Корректирующие действия должны быть четко сформулированы, документированы и выполняться как можно быстрее во избежание случаев появления дальнейших несоответствий. Необходимо четко определить ответственных за выполнение указанных действий, и обеспечить их осуществление в срок. Документация должна храниться в надежном месте; доступ к ней должен быть простым.**
- 5.11.3 Выполняемые корректирующие действия должны регистрироваться в документах, а их результативность должна проверяться.

## 6 **Защита продукта и внешние инспекции**

### 6.1 **Оценка защиты [продукции]**

- 6.1.1 Должна быть четко определена ответственность за защиту продукции. Данную ответственность должен нести ключевой персонал, либо персонал должен иметь доступ к высшему руководству. Должны быть продемонстрированы достаточные знания по данному вопросу.
- 6.1.2 Должен быть проведен и документирован анализ опасности и оценка соответствующего риска по защищенности пищевого продукта. На основе данной оценки и законодательных требований, должны быть идентифицированы критические зоны по безопасности. Анализ опасностей и оценка соответствующих рисков защищенности пищевых продуктов должны проводиться ежегодно или при изменениях, влияющих на пищевую чистоту. Должна быть определена и периодически тестироваться на эффективность соответствующая система экстренного оповещения.
- 6.1.3 Если законодательство требует регистрацию или проведение инспекций производства, то должны быть предоставлены доказательства этому.

## **6.2 Охрана производственных помещений**

- 6.2.1 Выявленные, на основе анализ опасностей и оценки соответствующих рисков, области, критические по безопасности, должны быть адекватно защищены и предотвращать несанкционированный доступ. Зоны доступа должны контролироваться.
- 6.2.2 Должны существовать процедуры для предотвращения проникновения и/или выявления признаков вмешательства [несанкционированного] проникновения.

## **6.3 Безопасность персонала и посетителей**

- 6.3.1 Политика для посетителей должна содержать аспекты плана по защите продукции. Должен быть определен персонал, занятый на поставке и погрузке продукции и имеющий прямой контакт с продуктом, персонал должен соблюдать правила компании [в отношении] доступа. В зонах хранения должны быть определены посетители и поставщики внешних услуг, которых необходимо регистрировать во время доступа. Они должны быть информированы о политики предприятия и их доступ должен соответственно контролироваться.
- 6.3.2 Весь персонал ежегодно должен проходить обучение по программе защиты продуктов, а также в тех случаях, когда происходят значительные изменения в программе. Обучение должно документироваться. Практика найма и увольнения сотрудников должна содержать аспекты безопасности, определенные законодательством.

## **6.4 Внешние инспекции**

- 6.4.1 Должна существовать документированная процедура для управления внешними инспекциями и официальными проверками. Соответствующий персонал должен пройти обучение по практике выполнения данной процедуры.



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1: Словарь/Перечень определений

Определения, которые не приведены в данном словаре, можно найти в соответствующих нормативных документах и директивах. Что касается терминов, используемых в данном документе, применяются следующие определения, которыми следует руководствоваться.

<b>Аллерген (ЕС)</b>	<p>Пищевой продукт, вызывающий неблагоприятную реакцию (в организме), которая выражается через иммунологический ответ. Признанными аллергенами являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Злаки, содержащие клейковину (т.е. пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта, камут или их скрещенные виды), и продукты из них.</li> <li>– Ракообразные и продукты из них</li> <li>– Яйца и содержащие их продукты</li> <li>– Рыба и содержащие ее продукты</li> <li>– Арахис и содержащие его продукты</li> <li>– Соевые бобы и содержащие их продукты</li> <li>– Молоко и молочные продукты (включая лактозу)</li> <li>– Орехи, например, миндаль (<i>Amygdalus communis</i> L.), фундук (<i>Corylus avellana</i>), грецкий орех (<i>Juglans regia</i>), кэшью (<i>Anacardium occidentale</i>), орех пекан (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), бразильский орех (<i>Bertholletia excelsa</i>), фисташки (<i>Pistacia vera</i>), орех макадамия и австралийский орех (<i>Macadamia ternifolia</i>) и содержащие их продукты</li> <li>– Люпин и содержащие его продукты</li> <li>– Моллюски и содержащие их продукты</li> <li>– Горчица и содержащие ее продукты</li> <li>– Семена кунжута и содержащие их продукты</li> <li>– Диоксид серы и сульфиты при концентрациях выше 10 мг/кг или 10 мг/литр в виде SO<sub>2</sub></li> </ul> <p>Директива 2007/68 ЕС от 27 ноября 2007, которая вносит поправки в Приложение IIIa Директивы 2000/13/ЕС относительно указания ингредиентов, присутствующих в пищевых продуктах.</p>
<b>Эксперт (для органа по аккредитации)</b>	<p>Лицо, которому орган по аккредитации поручил, одному или в составе группы экспертов, выполнять оценку (деятельности) Органа по оценке соответствия.</p>
<b>Аудит</b>	<p>Систематический, независимый и документированный процесс получения свидетельств аудита и объективного их оценивания с целью установления степени выполнения критериев аудита.</p>
<b>Калибровка</b>	<p>Совокупность операций, которая устанавливает при определенных условиях связь между количественными значениями, указываемыми измерительным приборами или системой измерений, или значениями, представленными материальной мерой или эталонным материалом, и соответствующими значениями, реализуемыми стандартами.</p>
<b>ККТ – Критическая контрольная точка</b>	<p>Этап, на котором контроль может быть применен и необходим, для того, чтобы устранить опасность в отношении безопасности пищевого продукта или снизить ее до приемлемого уровня.</p>
<b>Компания</b>	<p>Основная организация (в холдинге – главное подразделение)</p>

<b>Загрязнение</b>	Внесение либо обнаружение загрязняющего вещества в самом продукте или в процессе его производства. Загрязнение может быть физическим, химическим и биологическим. Загрязнение также может означать нарушение сочетаемости упаковок между собой.
<b>Корпорация</b>	Компания.
<b>Коррекция</b>	Действия, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.
<b>Корректирующее действие</b>	Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации.
<b>Контрольная Точка (КТ)</b>	Выявленная при анализе опасностей и имеющая значение для контроля вероятности внесения или развития опасности угрозы безопасности пищевого продукта и/или окружающей среде. КТ может считаться ППОПМ [OPRP] (производственная программа обязательных предварительных мероприятий), как определено в ИСО 22000.
<b>Потребитель</b>	Потребитель – компания-предприниматель или лицо, которым продукты реализуются или как готовый продукт, или как полуфабрикат готового продукта.
<b>Отклонение</b>	Несоответствие требованиям, однако, не влияющее на безопасность продукта или процесса. В IFS отклонения – это требования с оценкой В, С или D, а для требования КО – оцененное буквой В.
<b>Конечный потребитель</b>	Конечный потребитель пищевого продукта – потребитель который не будет использовать продукт как элемент предпринимательской деятельности или активности.
<b>Инспекция предприятия (в противоположность внутреннему аудиту)</b>	Инспекция предприятия охватывает специфические объекты и может проводиться любым компетентным лицом. Это означает регулярные посещения любых участков, в любых целях, для проверки соответствия (гигиена, борьба с паразитами, контроль продуктов, изготовление, риски, связанные с инородными материалами, контроль окружающей среды и т.д.).
<b>Технологическая схема</b>	Систематическое представление последовательности этапов или операций, используемых при производстве или изготовлении конкретного пищевого продукта.
<b>Защита продукта</b>	Защита продукта – общий термин, используемый Управлением по продовольствию и лекарственным средствам США [US Food and Drug Administration (FDA)], Американским департаментом сельского хозяйства [United States Department of Agriculture (USDA)], Департаментом безопасности родных земель [Department of Homeland Security (DHS)], и другими для определения деятельности, связанной с защитой национальной продовольственной цепи от преднамеренных или умышленных действий по загрязнению или фальсификации. Данный термин включает в себя другие подобные формулировки (например, биотерроризм (БТ), противодействие терроризму (ПТ), др.). Служба по безопасности и надзору USDA определяет Защиту продукта как «защита пищевых продуктов от преднамеренного внесения биологических, химических, физических или радиологических агентов».

<b>Рецептура</b>	Исчерпывающее описание количества и качества сырья, используемого для производства продукта, в соответствии с требованиями спецификации заказчика. Рецептура также может включать технологические параметры и специфические «ноу-хау» процесса.
<b>ГМО</b>	Организм, за исключением человеческого, в котором генетический материал изменен способом, отличающимся от естественного размножения или естественной рекомбинации.
<b>ХАССП</b>	Система, выявления и оценки контроля опасностей, имеющих значение для безопасности пищевого продукта.
<b>Опасность</b>	Биологический, химический или физический агент в продукте или состоянии продукта, которые могут оказать вредное влияние на здоровье.
<b>Анализ опасностей</b>	Процесс сбора и оценки информации по опасным факторам и условиям, приводящим к их появлению, для того, чтобы решить, какие из них существенны для безопасности пищевого продукта, и поэтому, должны быть включены в план ХАССП.
<b>Оценка головного офиса (для органов по аккредитации)</b>	Оценка головного офиса Органа по оценке соответствий.
<b>Скоропортящиеся продукты</b>	Продукты, которые с микробиологической точки зрения, вероятно, после короткого периода могут представлять непосредственную опасность здоровью человека.
<b>Программа добропорядочности</b>	Программа, выполняемая IFS в целях: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Мониторинг, как предупреждающее действие в отношении проведения аудитов и органов по сертификации, так же как проверяемых компаний.</li> <li>– Управление, как корректирующие действия, любых компаний, связанных с IFS.</li> </ul>
<b>Внутренний аудит</b>	Общий процесс аудита всей деятельности компании. Проводится компанией или от ее лица для внутренних целей. Внутренний аудит является независимой, представляющей объективные гарантии и консалтинговую деятельность, направленную на добавленную стоимость и улучшение управления организацией. Внутренний аудит помогает организации достичь поставленных целей, используя систематизированный и последовательный подход к оценке и повышению эффективности управления рисками, контроля и управления процессами.
<b>Мониторинг</b>	Акт проведения запланированной последовательности наблюдений или измерений контролируемых параметров для оценки, насколько ККТ находится под контролем. См. также Кодекс Алиментариус, Общие принципы по пищевой гигиене, Руководство по применению системы ХАССП, часть 9.
<b>MSDS (ЛДБМ) (Лист данных по безопасности материалов)</b>	Информация на листе данных по безопасности материалов главным образом предназначена для использования профессиональными служащими и должна дать им возможность принять необходимые меры в отношении защиты здоровья, безопасности рабочего места. Лист данных о безопасности может быть передан на бумаге или в электронном виде, при условии, что адресат имеет необходимые средства его получения.

<b>Несоответствие</b>	Невыполнение определенного требования. Оценка несоответствие может быть вынесена, в случае несоблюдения законодательства, угрозы безопасности продукта, внутренних нарушениях функций и при жалобах клиентов. В IFS несоответствия имеют определения Majors (значительные) и KO с оценкой D.
<b>Пастеризация</b>	Процесс обработки продукта с целью минимизации возможных опасностей для здоровья, связанных с патогенными микроорганизмами в соответствующих продуктах (например, молоко, сливки, мороженое, яйца, фруктовые соки, ферментированные продукты, супы, другие напитки и т. д.), связанный с минимальными химическими, физическими и органолептическими изменениями в продукте.
<b>Процедура</b>	Определение способа ведения деятельности или процесса. Процедуры должны выполняться, а разработка процедур осуществляется в соответствии с документами или описанием процесса (например, технологической схемой).
<b>Продукт</b>	Результат процесса или деятельности, которые трансформируют все, что поступает на предприятие, в то, что предприятие перерабатывает и выпускает. Продукты, включают в себя и услуги.
<b>Разработка продукта</b>	Создание продукта с новыми или иными характеристиками, которые несут новую или дополнительную пользу потребителю. Разработка продукта может включать изменение существующего продукта или его внешний вид или разработка совершенно нового продукта, который отвечает новым требованиям определенным потребителем, новой рыночной ниши. В Стандарте IFS, требования главы «Разработка продукта» применяются и к тем продуктам, когда применяются новые упаковочные материалы или изменяется технологический процесс.
<b>Отзыв продукта</b>	Любые меры, направленные на то, чтобы обеспечить возврат опасного продукта, который был уже отгружен и достиг потребителей или продавцов.
<b>Требования к продукту</b>	Требования к продукту включают в себя: безопасность продукта, качество продукта, законность производства продукта, правильная организации технологического процесса и выполнение технических условий.
<b>Изъятие продукта</b>	Любые меры, цель которых предупреждение распределения, продажа и предложения продукта, опасного для потребителя.
<b>Рецензент</b>	Лицо в органе по сертификации, отвечающее за оценку отчета об аудите по IFS до принятия решения о сертификации. Задачи рецензента, по крайней мере: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверить общую последовательность отчетов по аудиту.</li> <li>– Проверить правильность заполнения отчета об аудите (например, обязательных полей и др.)</li> <li>– Проверить полноту описания свидетельств и соответствие обоснований.</li> <li>– Проверить, были ли корректирующие мероприятия, предложенные проверенной компанией подтверждены аудитором (или представителем органа по сертификации) и они являются соответствующими.</li> </ul> Обзор должен быть документирован.

<b>Риск</b>	Функция вероятности вредного влияния на здоровье и степень тяжести этого влияния вследствие опасности, исходящей от пищевого продукта.
<b>Сезонная продукция</b>	Продукция, производимая в определенный период года, или процессы, которые используются в определенный период года, для получения нового/другого продукта, производимого в течение года.
<b>Высшее руководство</b>	Исполнительное руководство.
<b>Услуги</b>	См. определение «продукт».
<b>Подразделение</b>	Составная часть компании.
<b>Стерилизация</b>	Процесс обработки продукта в потребительской упаковке (например, молоко, ферментированные продукты, супы, напитки и др.) с целью производства коммерчески стерилизованного продукта, с удлиненным (длинным) сроком годности при температуре окружающей среды. Главная цель – инактивация наиболее термоустойчивых спор патогенного <i>C. botulinum</i> .
<b>Система</b>	Набор взаимосвязанных и взаимодействующих элементов. Система – это планируемый, устойчивый, поэтапный ход работы. Ведение документации рекомендуется вести в зависимости от сложности работы. Система включает в себя документацию, описание процедур, контроль/мониторинг, корректирующие действия, план местонахождения предприятия.
<b>Прослеживаемость</b>	Способность отслеживать путь движения продукта, кормов, животного, из мяса которого производят продукты, или вещества, которые предназначены для включения в продукт, или ожидается, что будут внесены в продукт или корм, на всех этапах производства, переработки и распределения.
<b>Подтверждение (Валидация)</b>	Подтверждение на основе предоставления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного использования и применения, выполнены.
<b>Проверка (Верификация)</b>	Подтверждение на основе предоставления объективных свидетельств того, что установленные требования выполнены.
<b>Оценка со свидетелем (органом по аккредитации)</b>	Оценка Органа по оценке соответствия, при проведении им работ по оценке соответствия в рамках своей области аккредитации.
<b>Оценка со свидетелем до принятия экзамена по IFS</b>	<p>Аудитор, проходящий оценку со свидетелем, должен сопровождаться наблюдателем из органа по сертификации во время проведения аудита с целью оценки его компетенции. Наблюдатель не должен быть частью аудита (членом команды аудиторов).</p> <p>Наблюдатель должен соответствовать требованиям к преподавателям [по IFS] или быть аудитором IFS.</p> <p>Аудит со свидетелем должен быть аудитом пищевой безопасности и/или аудитом по SO/IEC Guide 65 (в будущем, нормы ISO/IEC 17065).</p> <p>В прилагаемом файле аудитора (высылаемого в последующем в офис IFS) орган по сертификации должен указать название компании, дату аудита и имя наблюдателя за аудитором. По запросу, орган по сертификации должен предоставить протокол аудита со свидетелем.</p>

<b>Оценка со свидетелем, выполняемая каждые 2 года, для одобренных аудиторов IFS</b>	<p>Аудитор, проходящий оценку со свидетелем, должен сопровождаться наблюдателем из органа по сертификации во время проведения аудита по IFS с целью оценки его компетенции. Наблюдатель не должен быть частью аудита (членом команда аудиторов).</p> <p>Наблюдатель должен соответствовать требованиям к преподавателям [по IFS] или быть аудитором IFS. Для наблюдателя не обязательно иметь соответствующую одобренную группу продукции и технологического процесса, относительно продукта или процесса подвергающемуся аудиту. Оценка со свидетелем должна проводиться во время аудита по IFS Food, или IFS Cash &amp; Carry версия1 тип 1 или IFS Cash &amp; Carry версия 2.</p> <p>Орган по сертификации должен указать имя наблюдателя в списке участников в отчете по IFS аудиту, и должен предоставить, в случае запроса, протокол аудита со свидетелем.</p>
--	--

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2: Поля, обязательные для заполнения аудитором

Нижеследующие требования по заполнению обязательных полей, должны способствовать формированию **более значительного и полного отчета об аудите IFS**, даже если проверяемая организация почти соответствует всем требованиям IFS. Эти замечания составляют дополнительную ценность для всех пользователей отчетов об аудите. Аудитору предлагается представить, **в ходе аудита, даже в случае выставления оценки А**, дополнительные обоснования и/или дополнительную информацию по данным специальным требованиям IFS.

**Следующие пункты должны, при любой оценке, содержать ответ на:**

Часть отчета об аудите	Номер требований IFS 6 версии	Информация, обязательная для включения ** необходимо дополнительное описание на английском языке, если таковое отсутствует
<b>Информация о компании</b>	<b>Первая страница отчета об аудите</b>	<p>Аудитор должен предоставить следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Год постройки завода,</li> <li>– Регистрационные номера компании при их наличии (например, в ЕС, на сайтах по мясной и молочной продукции имеются ветеринарные регистрационные номера) и номер GS1, если таковые имеются,</li> <li>– COID (IFS идентификационный номер кода), в случае повторного аудита,</li> <li>– Когда были сделаны последние инвестиции в производство, продукт, касающиеся качества и безопасности (изменения в конструкцию, оборудование). Укажите вид инвестиций, сделанных в области производства</li> <li>– Имя и контактные данные (телефон/факс/электронная почта) контактного лица на случай чрезвычайной ситуации (например, изъятие/отзыв),</li> <li>– Группы продуктов и продукты в каждой группе, производимых в компании</li> <li>– Полное описание процессов компании (пожалуйста, опишите несколько областей технологии, как это определено IFS)**</li> <li>– Если проверяемая компания также осуществляет торговлю промышленными товарами, то укажите группы продукции,**</li> <li>– Численность персонала, работающих полный и неполный рабочий день (собственных сотрудников, внешних компаний), посменно,**</li> <li>– Количество и названия суб-компаний (сайты) компании (где они расположены, сертифицированы ли по IFS), точные названия и виды работ (части работ) по субподряду,**</li> <li>– Площадь земельного участка в квадратных метрах,</li> <li>– Статус, выполняет ли компания требования по использованию логотипа IFS, как это определено в протоколе аудита</li> <li>– Если орган по сертификации принял решение уменьшить продолжительность аудита (см. правила в главе 5.3 протокола аудита), то привести объяснения о причинах сокращения.</li> <li>– Если предприятие сертифицировано по другим схемам, пожалуйста, укажите их.</li> </ul>
<b>Организационная структура</b>	<b>КО № 1: 1.2.4</b>	Описание ответственности высшего руководства.
<b>ХАССП анализ</b>	<b>2.2.1.1</b>	Описание планов ХАССП и доступных технологических схем.
<b>ХАССП анализ</b>	<b>2.2.2.1</b>	Описание группы ХАССП (работа, функции).
<b>ХАССП анализ</b>	<b>2.2.3.7</b>	<p>Описание для всех ККТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– процесс</li> <li>– шаг</li> <li>– ККТ</li> <li>– соответствующие критические пределы.</li> </ul>



Часть отчета об аудите	Номер требований IFS 6 версии	Информация, обязательная для включения ** необходимо дополнительное описание на английском языке, если таковое отсутствует
<i>ХАССП анализ</i>	<b>КО № 2: 2.2.3.8.1</b>	Описание процедуры мониторинга для каждой ККТ Если есть возможность оценить это КО как N/A, в этом случае, аудитор должен объяснить, почему
<i>Спецификации [НиТД]/сырье</i>	<b>КО № 4: 4.2.1.2</b>	Описание название спецификации [НиТД] (например, на сырье, ингредиенты, добавки, упаковочные материалы), которые были проверены в ходе аудита по IFS.
<i>Спецификации/ готовая продукция</i>	<b>4.2.1.3</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Какие НиТД он проверил – В случае необходимости (различные бренды), была ли НиТД на готовый продукт согласована с заказчиком?
<i>Рецептуры/Состав</i>	<b>КО № 5: 4.2.2.1</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Какое количество технологической документации и/или рецептов, согласованных партнерами, было проверено в ходе аудита по IFS? Какие это требования? – Возможно выставление оценки N/A в случае, когда партнерами не были согласованы специальные требования к технологии и/или рецептуре.
<i>Торговля промышленными товарами</i>	<b>4.4.2.1</b>	Описание процесса утверждения и мониторинга поставщиков промышленных товаров
<i>Торговля промышленными товарами</i>	<b>4.4.2.2</b>	Если пищеперерабатывающая компания также осуществляет торговлю произведенными (уже переработанными) товарами, то должна быть предоставлена следующая информация: – Список реализуемых товаров и описание критериев их оценки.
<i>Торговля промышленными товарами</i>	<b>4.4.2.3</b>	Если к готовому/полуготовому продукту, производимому под частной торговой маркой, имеются специальные требования заказчика, должно быть предоставлено краткое описание того, как соблюдаются эти требования на этапах пред-поставки.
<i>Упаковочный материал</i>	<b>4.5.1</b>	Описание вида упаковочного материала для готовой продукции
<i>Водоснабжение</i>	<b>4.9.9.1</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Откуда поступает питьевая вода и отработанная вода (источники)? – Как контролируется питьевая/отработанная вода, с конкретизацией места проведения контроля – собственная лаборатория предприятия или внешняя лаборатория? – Какие анализы проводятся?
<i>Риск посторонний материалов</i>	<b>КО № 6: 4.12.1</b>	Описание. Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Оборудование, применяемое для обнаружения посторонних материалов (например, фильтры, сита, рентген, металлодетектор), – Краткое описание используемых методов, – При отсутствии оборудования для обнаружения посторонних материалов должны быть описания предупреждающих мер (например, визуальные методы обнаружения).
<i>Мониторинг [присутствия] вредителей/борьба с вредителями</i>	<b>4.13.1</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Для контроля вредителей используются внешние или внутренние контролеры? – Частота и виды проверок, – Какие корректирующие действия проводятся в случае выявления вредителей?



Часть отчета об аудите	Номер требований IFS 6 версии	Информация, обязательная для включения ** необходимо дополнительное описание на английском языке, если таковое отсутствует
<b>Прослеживаемость</b>	<b>КО № 7: 4.18.1</b>	Описание: – Системы прослеживаемости в компании и документации по прослеживаемости, – Подробное описание результатов оценки прослеживаемости в ходе аудита, а также образцов, использовавшихся в этом/этих тестах. – Тесты по прослеживаемости должны базироваться на приобретенных в розничной торговле продуктах, либо, по меньшей мере, выбранных самим аудитором (например, в случаях, когда «продукт» реализуется не конечному потребителю, а другим предприятиям).
<b>Прослеживаемость</b>	<b>4.18.4</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Сколько тестов прослеживаемости проводится компанией самостоятельно в год? – Когда компанией было проведено последнее тестирование?
<b>ГМО</b>	<b>4.19.1</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Работает ли компания с продуктами, состоящими из ГМО, содержащими ГМО или выработанными из ГМО? – В случае использования произведенных из ГМО вспомогательных материалов, носителей, «растворителей» (не относящихся к ингредиентам), аудитор должен отметить наличие/отсутствие таковых в производственном процессе даже в тех случаях, когда законодательством не предусмотрено вынесение такой информации на этикетку.
<b>Аллергены</b>	<b>4.20.1</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Как осуществляется в компании управление аллергенами? – Какие аллергены присутствуют?
<b>Внутренние аудиты</b>	<b>5.1.2</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Какие виды деятельности компании определила как критические для безопасности пищевого продукта и спецификации на продукт?
<b>Проверки количества</b>	<b>5.5.1</b>	Описание периодичности и методологии проверок количества.
<b>Анализ продукции/Лаборатория</b>	<b>5.6.1</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Выполняются ли анализы по критическим параметрам в собственной лаборатории предприятия, либо во внешней лаборатории? – Какие анализы выполняются в собственной лаборатории? – Какие анализы выполняются во внешней лаборатории?
<b>Управление жалобами</b>	<b>5.8.1</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Как часто приходят жалобы (связанные с качеством и безопасностью пищевой продукции)? Следует разделить жалобы на группы – от потребителей, розничной торговли, властей. – Количество жалоб потребителей (на миллион единиц реализованной продукции) – Количество жалоб от властей – Количество жалоб, связанных с несоответствиями по результатам анализа продукции (число несоответствующих результатов анализов к общему числу).
<b>Изъятие/Отзыв</b>	<b>КО № 9: 5.9.2</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Сколько случаев изъятия и отзывов отмечено с момента прошлого аудита? – Каковы были причины изъятий и отзывов: опишите причины изъятий и проблемы, связанные с безопасностью продукта, в случае отзыва.
<b>Изъятие/Отзыв</b>	<b>5.9.3</b>	Имя и номер телефона/e-mail сотрудника на случай чрезвычайной ситуации.
<b>Защита продукта</b>	<b>6.2.1</b>	Аудитор должен предоставить следующую информацию: – Какие зоны предприятия были определены с помощью анализа рисков как критические с позиции безопасности [предприятия], и какие меры предприняты для предотвращения доступа без разрешения?



# Часть 3: Требования к органам по аккредитации, органам по сертификации и аудиторам

## Процесс IFS аккредитации и сертификации

### 0 Введение

Сертификация по IFS – это сертификация продукта и процесса. Все занятые в этой организации должны следовать международным правилам и особым требованиям IFS, описанным в настоящем документе. В части 3 Стандарта рассматриваются главным образом вопросы, связанные с органами по аккредитации, органами по сертификации и аудиторам.

### 1 Требования к органам по аккредитации

#### 1.1 Общие требования

Органы по аккредитации должны соответствовать требованиям ISO/IEC 17011 norm «Оценка соответствия – Общие требования к органам по аккредитации, аккредитующим органы по оценке соответствия», и должны подписать MLA (многостороннее соглашение) по Сертификации Продукции с EA или IAF.

Как только вступят в силу Требования GFSI по Применению ISO/IEC 17011:2004, которые являются дополнением к нижеследующим требованиям, то органы по аккредитации должны также выполнять и их.

В целях обеспечения интерактивного общения, орган по аккредитации в рамках своей организации должен назначить контактное лицо по IFS.

#### 1.2 Обучение комиссии по аккредитации (или компетентного лица)

В целом, весь персонал органа по аккредитации, занятый в деятельности по аккредитации IFS, должен иметь достаточные знания о схеме IFS Food, соответствующих нормативных документах и пищевой промышленности.

Решение об аккредитации может быть принято только по рекомендации компетентного лица или комиссии по аккредитации. Ответственное лицо или, по крайней мере, один член комиссии по аккредитации, должны при-

нять участие в обучении по IFS (курс «Научи Учителя»), организованного IFS, или должно быть в состоянии продемонстрировать эквивалентный уровень знаний, подтвержденный IFS. В случае участия комиссии, подготовленный человек предоставляет необходимую информацию другим членам комиссии по аккредитации. Эта информация базируется на основных положениях курса «Научи Учителя» с основным акцентом на часть 1 (Протокол аудита по IFS), часть 3 (требования к органам по аккредитации, органам по сертификации и аудиторам), часть 4 (отчет об аудите, сертификат), а также на процедуру утверждения аудиторов для IFS.

### 1.3 Компетенция эксперта по оценке органа по аккредитации

Обязанности эксперта(ов) по оценке органов по аккредитации следующие:

- сопровождение аудиторов IFS в процессе официальных аудитов IFS (оценок со свидетелем),
- оценка головного офиса органа по сертификации (оценка головного офиса) на соответствие требованиям ISO/IEC Guide 65 (в будущем, нормы ISO/IEC 17065) и специальных требований IFS.

В целом, эксперт(ы) должен соответствовать требованиям ISO/IEC Guide 65 (в будущем, нормы ISO/IEC 17065) и IFS.

Свидетель при проведении оценок, должен, как минимум:

- Пройти обучение по курсу «Научи Учителя», или быть в состоянии продемонстрировать эквивалентный уровень знаний, утвержденный IFS,
- Пройти обучение по курсу ХАССП,
- Иметь опыт работы в пищевой промышленности не менее двух (2) лет.

Эксперт по оценке головного офиса должен, как минимум:

- Обладать специальными знаниями по схеме IFS Food,
- Обладать специальными знаниями по нормативной документации.

### 1.4 Частота [периодичность] оценки органов по сертификации

Для первоначальной оценки, должны быть выполнены оценка головного офиса (с рассмотрением, по крайней мере, одного полного процесса сертификации) и, по крайней мере, одна оценка со свидетелем.

Орган по сертификации до получения аккредитации может выполнить до 5 аудитов. В этом случае, по крайней мере, один из аудитов должен быть оценен органом по аккредитации (оценка со свидетелем), а все аудиты (в том

числе, по крайней мере, один полный процесс сертификации) должен рецензироваться органом по аккредитации при начальной оценке головного офиса.

Для надзорного аудита должны быть выполнены аудит головного офиса (с рассмотрением, по крайней мере, одного полного процесса сертификации) и по, крайней мере, одной оценки со свидетелем.

Во время надзора в период аккредитации:

- Должны быть осуществлены ежегодно обследования минимум одного головного офиса,
- Минимум один аудит со свидетелем один раз в два (2) года.

**Примечание:** между двумя (2) оценками, согласно правилам для органов по аккредитации, разрешается период не более трех (3) месяцев.

При оценке головного офиса необходимо собрать и изучить, как минимум, следующую информацию:

- Не менее 10% или двух (2) дел по аудиту, в зависимости от того, что больше,
- Не менее двух (2) дел предприятий или 2% совершенных аудитов, в зависимости от того, что больше.

Орган по аккредитации должен, выбрать, по возможности, двух разных аудиторов от Органа по сертификации для проведения аудита на соответствие IFS различного профиля для последующих оценок со свидетелем.

## 1.5 Аккредитация органа по сертификации для деятельности на международном уровне

Проведение оценок со свидетелями должно охватывать обычные виды деятельности (включая деятельность в международном масштабе и в критических местах) органов по сертификации. Если орган по аккредитации передает аудиты на субподряд, то субподрядчик органа по аккредитации должен быть в списке IAF MLA по Сертификации Продукции. Должна применяться Политика IAF GD 3 (IAF GD 3 Cross Frontier Policy).

## 1.6 Условия для восстановления аккредитации после отзыва или приостановления

В случае, если орган по аккредитации принимает решение отозвать или приостановить аккредитацию, органы по сертификации должны прекратить проведение аудитов по IFS и выдачу сертификатов IFS. Для того, чтобы восстановить аккредитацию после отзыва, применяется та же процедура, как и для первичной оценки. В случае приостановления действия аккредитации, IFS и орган по аккредитации будут совместно определять требования к снятию приостановления.

## 1.7 Передача [полномочий по] сертификации

В случае, если один орган по сертификации принимает решение о передаче своей деятельности сертификацию другому, тот новый орган по сертификации должен верифицировать все действующие сертификаты IFS для того, чтобы решить, нужны ли дальнейшие действия (например, отзыв последних сертификатов или проведение дополнительных аудитов).

## 2 Требования к Органам по Сертификации

Органы по сертификации, намеревающиеся проводить аудиты по IFS, должны выполнять следующие правила. IFS предоставляет органам по сертификации установленную документацию по процедуре конкурса.

### 2.1 Процесс аккредитации IFS по ISO/IEC Guide 65 (в будущем, нормы ISO/IEC 17065)

Орган по сертификации должен быть аккредитован по IFS в соответствии с ISO/IEC Guide 65 (в будущем, нормы ISO/IEC 17065) органом по аккредитации, признаваемым IAF или EA (см. раздел 1). В процессе аккредитации по IFS в соответствии с ISO/IEC Guide 65 (в будущем, нормы ISO/IEC 17065) органы по сертификации до получения статуса аккредитации могут организовать оценку(и) со свидетелем. Они должны продемонстрировать, что они активно запрашивают аккредитацию по ISO/IEC Guide 65 (в будущем, нормы ISO/IEC 17065).

Примечание: В случае отзыва или приостановления аккредитации органа по сертификации по ISO/IEC Guide 65 (в будущем, нормы ISO/IEC 17065) в рамках IFS, прекращается весь процесс сертификации, и орган по сертификации больше не может выдавать сертификаты IFS. В частности, орган по сертификации не может выдавать сертификаты IFS с даты отзыва или приостановления [аккредитации], даже для тех аудитов, которые уже были выполнены, но процесс сертификации еще не завершен (рассмотрение отчета, принятие решения о сертификации и т.д.).

### 2.2 Подписание договора с владельцем IFS

После подачи заявки и последующего получения аккредитации IFS по ISO/IEC Guide 65 (в будущем, нормы ISO/IEC 17065), для того, чтобы иметь возможность выполнять аудиты по IFS, Орган по сертификации должен подписать договор с IFS, в котором он обязуется выполнять все требования IFS. До момента подписания настоящего договора, орган по сертификации не вправе выполнять аудиты по IFS (за исключением первой оценки со свидетелем (ми) в ходе процесса аккредитации).

## 2.3 Решение о сертификации

Решение о сертификации может быть принято только по рекомендации компетентного лица или сертификационной комиссии. Человек, отвечающий за оценку аудиторских отчетов (рецензент), должен быть либо утвержденным аудитором IFS, тренером по IFS или должен соответствовать следующим требованиям:

- Иметь высшее образование в пищевой области и два (2) года профессионального опыта в области безопасности и качества пищевых продуктов относящегося к процессам
- В течение последних (5) пяти лет принять участие (в качестве аудитора или наблюдателя) в десяти (10) полных аудитах (связанных со стандартами, признаваемыми GFSI, или других схем [оценки] безопасности пищевых продуктов)
- Пройти обучение по гигиене
- Пройти обучение на курсах IFS «Научи Учителя»
- Не являться человеком, который проводил аудит.

Обзор должен быть документирован.

Решение о сертификации может быть принято только по рекомендации компетентного лица или комиссии по сертификации. Кроме того, решение может быть принято только лицом, которое не проводило аудит. Принятие решения о сертификации может быть сделано, если компетентное лицо или, по крайней мере, один из членов аттестационной комиссии является аудитором IFS, IFS тренером или рецензентом IFS.

В соответствии с ISO/IEC Guide 65 (будущие ISO/IEC 17065), окончательное решение о сертификации принимает орган по сертификации, и оно не может быть передано субподрядчикам.

## 2.4 Ответственность Органов по сертификации за преподавателей и аудиторов IFS (в том числе внештатных)

Органы по сертификации выполняют следующие функции:

- Способствуют упрощению аудита со свидетелем (Органами по аккредитации и/или Программами добросовестности).
- Обеспечивают наличие, по крайней мере, одного преподавателя IFS в числе своих сотрудников, кто принял участие в курсе IFS «Научи Учителя», преподаватель отвечает за внутреннее обучение всех аудиторов, намеревающихся стать аудиторами IFS или тех, кто уже является аудиторами IFS. Лица, намеревающиеся стать преподавателями IFS, должны соответствовать требованиям, указанным в п. 2.5.

Примечание: для Органа по сертификации, который только начинает деятельность по IFS, внутреннее обучение по IFS может быть организовано, по запросу.

- Обеспечивают, чтобы аудитор был компетентным в области проводимого аудита и его выполнении, мог иметь доступ и применять соответствующие законы и правила, основанные на требованиях IFS и внутренних требованиях органа по сертификации; орган по сертификации должен поддерживать эту компетентность (непрерывный надзор со стороны органа по сертификации), а также осуществляет контроль за проведением аудита со свидетелем на месте. Не реже одного раза в два года должен проводиться контроль каждого аудитора аудитом по IFS на месте со свидетелем, и результаты этого аудита со свидетелем должны быть документированы. Наблюдатель должен быть утвержденным аудитором IFS, либо должен следовать тем же правилам, что и преподаватели (см. раздел 2.5).
- Ведут записи касательно компетенции аудитора.
- Гарантируют, что ни один аудитор в течение предыдущих двух (2) лет не действовал против правил IFS, например, выступал в качестве консультанта или выступал в составе и/или от имени проверяемой компании. То есть, в процессе сертификации, не допускается иметь коммерческие и/или личные отношения между проверяемым и аудитором.
- Гарантируют, что ни один аудитор не проводит более 3 (трех) последовательных аудитов по IFS одной и той же компании (применяется только для полного аудита, независимо от времени между их проведением, на повторный и расширенный аудиты это правило не распространяется).
- Гарантируют, что не менее 12 месяцев аудитор работает по проведению аудитов по IFS только в одном органе по сертификации. В особых случаях, надлежит связаться с офисом IFS, который может разрешать исключения.
- Подписывают заказ на каждый аудит, который включает в себя заявление о принятии всех вышеупомянутых требований.
- Один раз в год организывают 2-дневный тренинг для аудиторов IFS для обмена опытом, уточнения и обновления знаний о соответствующих требованиях законодательства и т.д. Преподаватель должен вести учебный курс.
- Проводят наблюдение за работой аудитора на месте в соответствии со стандартами, относящимися к ISO/IEC Guide 65 (будущий ISO/IEC 17065), для того чтобы удостовериться в компетентности аудитора (см. словарь), прежде чем он/она обратится для сдачи экзамена на знание вопросов по IFS. Орган по сертификации должен определить дату, название проверяемого предприятия, где проводится аудит со свидетелем на месте, а также имя наблюдателя. По запросу в IFS должна быть предоставлена информация о продолжительности аудита со свидетелем на месте в минутах, на английском, французском или немецком языках. Наблюдатель аудита за аудитором, который подает заявку на прохождения экзамена по IFS, со свидетелем



на месте, должен отвечать тем же требованиям, что и преподаватели (см. раздел 2.5).

- При проведении запланированного внутреннего аудита(ов) предприятия по IFS со свидетелем, в соответствии с п. 4.7 ISO/IEC Guide 65 (в будущем, нормы ISO/IEC 17065), при загрузке данных аудита, необходимо разместить на аудит портале фамилию наблюдателя.
- Быть полностью осведомленным о правилах проверок, предоставляемых офисами IFS.

Орган по сертификации несет ответственность за выбор для каждого аудита по IFS аудитора с соответствующей областью(ми), знанием языка, компетентностью (ми) и т.д.

## 2.5 Особые требования для преподавателей IFS

Преподаватели IFS должны соответствовать следующему:

- Выполнять требования к аудиторам IFS, как описано в разделе 3.2) a), b), c) и d),
- Иметь опыт аудита по стандартам GFSI или другим схемам [сертификации] безопасности пищевых продуктов,
- Знать пищевое законодательство,
- Принять участие в курсе «Научи Учителя», организованном IFS
- Свободно владеть письменной и устной речью на языках, которые будут использоваться во время обучения и чтения лекций; необходимо информировать офисы IFS, на каких языках они могут обучать или обучаться.

Для того, чтобы его/ее знания по IFS были актуальны, каждый тренер IFS должен раз в каждые 2 (два) года принять участие в 2-дневном семинаре-тренинге IFS. Эти семинары организуются IFS, и должны быть основой для обучения аудиторов на местах.

## 2.6 Курс «Научи Учителя»

Курс «Научи Учителя» осуществляется IFS.

Когда выходит новая версия стандарта, тренер органа по сертификации должен пройти обучение по новому курсу «Научи Учителя», организованному IFS, и провести на месте обучение всех уже утвержденных IFS аудиторов прежде, чем проводить аудиты по новой версии.

В случае публикации новых правил, до вступления их в силу, тренер должен провести обучение всех IFS аудиторов.

### 3 Требования к аудиторам IFS

В целом, аудиторы должны соответствовать требованиям глав 7.2 и 7.3.1 стандарта ИСО 19011.

Во время аудита по IFS, аудиторы, в соответствии с надлежащей практикой аудита по IFS, с целью изучения на месте производственных процессов и документации проверяемой компании, а также проверки их выполнения, должны использовать соответствующие образцы продукции.

Требования IFS. В частности, в ходе аудита компании аудиторы обязаны провести тест на прослеживаемость.

IFS выпускает Руководящие принципы, которые могут предоставить дополнительную информацию по вопросам аудита и/или информации, запрашиваемой у проверяемой компании в ходе аудита.

#### 3.1 Требования перед подачей заявки на экзамен по IFS

Перед подачей заявки на участие в экзамене по IFS аудиторы должны выполнить следующие требования:

Они должны подписать договор с органом по сертификации (см. раздел 4.4 ISO/IEC Guide 65, в будущем, нормы ISO/IEC 17065).

Они подтверждают органу по сертификации, что в течение, по крайней мере, 12 месяцев, они будут выполнять аудиты IFS только для этого органа по сертификации. Они, однако, могут по другим стандартам работать в нескольких органах по сертификации. В особых случаях следует связаться с IFS, который может дать разрешение в виде исключения.

- Они должны принять участие в домашнем курсе IFS, организованном органом по сертификации.
- Они должны предоставить в орган по сертификации всю необходимую информацию о своей компетенции.
- Орган по сертификации должен оценить и подтвердить профессиональную квалификацию и компетентность аудиторов.

#### 3.2 Общие требования к аудиторам при подаче заявки на экзамены по IFS

Кандидаты, претендующие на квалификацию аудиторов IFS должны отвечать следующим требованиям, и в пакете заявочных документов предоставить доказательства. Примерное CV [резюме] можно получить от IFS.

##### а) Образование в пищевой промышленности

- 1) **Университетское образование** (степень бакалавра и/или магистра или аналогичные) и **2 (два) года профессионального опыта работы**

**в пищевой промышленности, связанного с производством пищевых продуктов** (качество, производство, НИР, ...).

или

- 2) Если кандидат начал работу в качестве **аудитора сразу после завершения его/ее университетского образования в области пищевых производств**, то кандидат должен иметь **5 (пять) лет профессионального опыта работы в пищевой и перерабатывающей промышленности**.

или

- 3) Если кандидат имеет **университетское образование, но не связанное с пищевыми продуктами** (аналог степени бакалавра и/или магистра), то кандидат должен иметь **5 (пять) лет профессионального опыта работы в пищевой промышленности, связанной с производством пищевых продуктов** (качество, производство, НИР, ...).

или

- 4) **Профессиональное образование в пищевой промышленности (среднее-специальное) и пять (5) лет профессионального опыта работы в пищевой промышленности, связанной с производством пищевых продуктов** (качество, производство, НИР, ...).

**b) Общий опыт аудита**

Аудитор за предыдущие два года должен провести не менее 10 (десяти) полных аудитов. Аудиты должны быть проведены в различных компаниях.

**c) Обучение по гигиене пищевых продуктов (включая ХАССП)**

Квалифицированное обучение на основе Общих принципов по гигиене пищевых продуктов Кодекса Алиментариус.

**d) Обучение методам ведения аудита, основанных на системе управления качеством или системе управления безопасностью пищевых продуктов**

Продолжительность: одна неделя/40 часов или аналогичная.

**e) Конкретные и практические знания по тем группам продуктов и технологическим процессам, на которые заявляются аудиторы (см. Приложение 1 по группам продукции и технологических процессов)**

**Для группы продукции:**

Не менее двух (2) лет профессионального опыта в пищевой промышленности, связанной с производством пищевых продуктов для каждой заявляемой группы.

Или

По крайней мере, десять (10) аудитов по признаваемым GFSI схемам оценки безопасности пищевых продуктов и/или аудиты второй стороной, включая аудиты качества и безопасности пищевых продуктов, с прослеживаемостью, подтвержденных предприятиями розничной торговли или промышленными предприятиями, для каждой группы.

Аудиты должны быть проведены в различных компаниях.

**Примечание:** одобрение группы 7 (комбинированные продукты) и 11 (корма для домашних животных) связаны с другими группами. Дальнейшие разъяснения приведены в Приложении 1.

**Для групп по технологическим процессам:**

По крайней мере, два (2) года профессионального опыта в пищевой промышленности, связанного с производством пищевой продукции, для каждой заявляемой группы по технологическим процессам или

По крайней мере, пять (5) аудитов по признаваемым GFSI схемам оценки безопасности пищевых продуктов и/или аудиты второй стороной, включая аудиты качества и безопасности пищевых продуктов, с прослеживаемостью, подтвержденных предприятиями розничной торговлей или промышленными предприятиями, для каждой группы технологических процессов.

Аудиты должны быть проведены на различных предприятиях.

**f) Язык**

Если аудитор желает проводить аудиты на языке (языках), отличных от его/ее родного языка, то он/она должен быть в состоянии предоставить доказательства свободного владения этим/этими языками. В этом случае, IFS офис может потребовать, чтобы он/она сдали устный экзамен по этому языку.

**g) Внутренние семинары IFS**

Обучающие материалы для внутренних семинаров IFS должны базироваться на материалах, предоставленных IFS. Аудитор должен принять участие во внутреннем обучении (охватывающем IFS, пищевое законодательство, гигиену пищевых продуктов), проводимом уполномоченным IFS преподавателем, и организованным органом по сертификации. Минимальная продолжительность составляет два (2) дня. Аудитор должен хорошо знать язык, на котором проводится обучение (родной язык и/или языки, заявленные аудитором в заявке при проведении экзамена по IFS).

**Примечание:** Для аудиторов, которые намерены выполнять аудиты по другим стандартам IFS, см. Соответствующий стандарт IFS, часть 3, глава 1.

IFS отвечает за техническую проверку заявок аудиторов до того как те примут участие в экзаменах по IFS. Если резюме [CV] аудитора не соответствуют вышеперечисленным требованиям, IFS может отклонить заявку аудитора. Если аудитор не показывают достаточных доказательств своего соответствия группам по продукции и/или технологическим процессам, на которые он/она претендует, то IFS может отказать в заявленных группах.

Все содержание резюме должно быть подтверждено представителем аккредитованного органа по сертификации, который/ая ставит свое имя и должность в нижней части резюме.

Примечание: IFS офисы имеют возможность отклонить одобрение аудитора IFS или не допустить его/ее до экзамена в том случае, если информация, представленная в резюме, является ложной. Такого рода нарушения также будут учтены в программе добропорядочности IFS.

### 3.3 Экзаменационный процесс по IFS

Аудиторы, которые соответствуют требованиям, указанным в главах 3.1 и 3.2, могут принять участие в письменном экзамене по IFS и, в случае успеха, и в устном экзамене. В случае успеха, аудитор официально уполномочивается на проведение аудитов по IFS. Аудитор регистрируется на аудит портале, и ему выдается личный сертификат аудитора IFS.

Начиная со дня прохождения устного экзамена и до конца второго календарного года, аудитор может выполнять аудиты по IFS Food в соответствии с теми группами по продукции и технологическими процессами, которые были разрешены офисами IFS. В сертификате аудитора IFS стоит срок действия, наименование органа по сертификации, языки, на которых может работать аудитор, и группы по продукции и технологическим процессам.

Аудитор не может выполнять аудиты IFS, если истек срок действия его/ее сертификата аудитора FS. Орган по сертификации несет ответственность за поддержание в действии сертификата аудитора IFS, чтобы не было промежутков в сроках его действия.

В период действия сертификата IFS орган по сертификации должен постоянно проводить обучение – не менее двух (2) дней один раз в год – аудиторов IFS по вопросам пищевого законодательства, требований Стандарта, практики аудитов и т.д. Орган по сертификации должен вести записи о проведенном обучении.

Кроме того, как указано в п. 2.4, каждый аудитор не реже одного раза в два (2) года должен контролироваться путем проведения аудита IFS на месте со свидетелем. Этот аудит может быть проведен в любое время в течение года, когда заканчивается срок действия сертификата аудитора.

Переподтверждение аудитора должно быть проведено до окончания срока действия сертификата аудитора. Для повторного утверждения аудиторы должны провести не менее десяти (10) аудитов по IFS (в качестве руководителя или со-аудитора, но не в качестве стажера, см. также действующую директиву по проведению экзаменов), а также должны принять участие в квалификационном курсе по обучению, организованном IFS, где читают курс утвержденные преподаватели по повышению квалификации и по материалам IFS.

После прохождения первичного экзамена, первый обязательный квалификационный курс обучения должен быть успешно пройден до конца второго календарного года, следующего за датой прохождения первичного экзамена. Затем, на основе тех же правил, каждые два (2) календарных года должно быть организовано переподтверждение.

#### Пример:

Дата первоначального устного экзамена: 25 мая 2012

Дата окончания срока действия сертификата аудитора IFS (первоначальное подтверждение): 31 декабря 2014

Аудитор должен принять участие в квалификационном курсе обучения в период между 1 января 2014 и 31 декабря 2014 года.

Аудитор имеет право проводить аудиты по IFS в период между 25 мая 2012 и датой квалификационного курса обучения (если он проводится в 2014 году).

В 2014 году, если аудитор провел 10 аудитов по IFS, и если он/она принял участие в квалификационном курсе обучения, например, 8 и 9 сентября 2014 года, то новая дата окончания действия сертификата аудитора IFS (переподтверждение) будет: 31 декабря 2016 года.

Если любое из этих правил (минимальное количество в 10 аудитов по IFS и своевременное участие в курсе обучения) не выполняется, то аудитор должен вновь участвовать в первичном экзамене по IFS (письменном и устном). В правилах приемки экзаменов установлены дополнительные требования для процесса переподтверждения.

Подробная директива для графиков внутренних и международных экзаменов по IFS предоставляется IFS и доступна в он-лайн режиме в Интернете на аудит-портале в конкретном месте, куда разрешен доступ органам по сертификации.

### **3.4 Расширение групп для утвержденных аудиторов IFS**

Аудиторы могут в течение срока действия их сертификата аудитора IFS, расширить группы по продукции и по технологическим процессам.

Нельзя запрашивать расширения групп в течение первых 12 месяцев после первоначального утверждения аудитора IFS.

Для расширения группы по продукции, они должны предоставить те же данные, что для первоначального утверждения, но основанные на новом опыте (отличные от первоначальной заявки). Также могут быть приняты, в качестве доказательств, не менее десяти (10) аудитов по IFS, проведенных по этой группе в качестве стажера. Аудитор должен принять участие на всех этапах аудита (аудит на месте, оценка и процесс принятия решений).

Для расширения группы по технологическим процессам, они должны предоставить те же данные, что и для первоначального утверждения, и должны дополнительно сдать письменный экзамен, проводимый офисом IFS. Аудиторы могут выполнять только аудиты по IFS в соответствии с группами, утвержденными IFS.

### **3.5 Аудит в команде**

#### **3.5.1 Общие правила**

В целом, все члены команды аудиторов должны быть одобренными аудиторами по IFS.

В случае аудита в команде [аудиторов], применяются следующие общие правила:

- Команда аудиторов IFS состоит из одобренных IFS аудиторов, чей профиль (группа по продукции и технологическим процессам) соответствует деятельности проверяемых предприятий.
- Всегда должен быть назначен руководитель команды.
- Со-аудитор (ы) должен всегда иметь, по крайней мере, одну группу по продукции или по технологическим процессам. Два (2) часа аудита не делятся, это дополнительное время добавляется команде, а не отдельному аудитору, для выполнения общих задач (например, первичное и завершающее совещания, обсуждение результатов аудита и т.д.)
- Оставшееся время может быть поделено [между аудиторами], если в ходе аудита нет разрыва в компетентности аудиторов по группам продукции и по технологическим процессам. Не допускается «переход». Это означает, что, если руководитель или со-аудитор (ы) не имеют, каждый в отдельности, все необходимые для данного аудита группы по продукции или технологическим процессам, то тогда они должны проводить аудит всех зон все вместе.

Пример недопустимого перехлеста [касающегося областей распространения] при распределении времени аудита:

- Компания производит мясные консервы, что определяет группу продукции – 1 (мясо) и по технологические процессы – D, E и F. В этом случае группа аудиторов не может состоять из одного аудитора, имеющего группу по продукции – 1 (мясо) и по технологическим процессам – от C до F (смешивание, разделка, нарезка, упаковки в МГС, процессы охлаждения, посол, брожение), и второго аудитора с группой по продукции – 5 (фрукты и овощи) и по технологическим процессам – различные группы, включая группу A (стерилизация).
- Компания производит пастеризованные маринованные овощи, что определяет группу продукции – 5 (фрукты и овощи) и технологические процессы – B, C, D и F. В этом случае группа аудиторов не может состоять из одного аудитора, имеющего группу по продукции 5 (фрукты и овощи) и по технологическим процессам F (сортировка), и второго аудитора с группой по продукции – 2 (рыба) и по технологическим процессам – от B до F (разделка, процессы охлаждения, «чистое помещение», посол, копчение, пастеризация).

В программе должно быть четко указано, какой аудитор проводит какую часть аудита.

Необходимо всегда соблюдать минимальное время проведения аудита.

Аудиторы без установленной группы не имеют права проводить аудит по IFS, и их нельзя учитывать как соответствующих аудиторов (они могут только принять участие в качестве стажеров).

### **3.5.2 Специальные правила для команды аудита и аудита, проводимого 3 раза подряд**

В исключительном случае, допускается следующая последовательность аудитов (если орган по сертификации не имеет другой возможности составить команду аудиторов в год 4-й–6-й, из-за отсутствия утвержденной группы продукции или группы технологических процессов [у аудиторов]):

Год 1–3: Ведущий аудитор А + со-аудитор

Год 4–6: Ведущий аудитор В + со-аудитор С

Год 7: Ведущий аудитор А или С + со-аудитор А или С



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1: Группы продуктов и группы технологических процессов для аудиторов

### Группы продуктов

Группы продуктов по IFS
1. Красное и белое мясо, мясная продукция и продукция из мяса птицы
2. Рыба и продукция из рыбы
3. Яйца и продукция из яиц
4. Молочная продукция
5. Фрукты и овощи
6. Зерновые продукты, крупы, промышленные хлебобулочные изделия и выпечка, кондитерские изделия, закуски
7. Комбинированные продукты
8. Напитки
9. Масла и жиры
10. Сухие продукты, другие ингредиенты и добавки
11. Корма для животных

Для утверждения группы «Комбинированные продукты» аудитор должен:

- иметь опыт работы два (2) года по данной группе или десять (10) аудитов по безопасности пищевых продуктов на соответствие стандартам признанных GFSI и/или аудиты второй стороной, включающие качество и обследование безопасности продукции с прослеживанием происхождения и подтвержденными сетевыми предприятиями торговли или промышленными предприятиями.

И

- быть утвержденными хотя бы на одну группу с 1 до 4

И

- дополнительно быть утвержденными на группу с 1 до 6

Для утверждения группы «Корма для животных» аудитор должен:

- иметь опыт работы два (2) года по данной группе или пять (5) аудитов по безопасности пищевых продуктов на соответствие стандартам признанных GFSI и/или аудиты второй стороной, включающие качество и обследование безопасности продукции с прослеживанием происхождения и подтвержденными сетевыми предприятиями торговли или промышленными предприятиями.

И

- быть утвержденными хотя бы на одну группу с 1 до 2

И

- должен пройти обучение по специальному законодательству

### Группы технологических процессов

IFS Группа тех. про- цесса	IFS технологический шаг – Включая переработку/обработку/манипуляции/ хранение	Технологически ориентированная классификация, которая принимает во внимание риск относительно продукта
<b>A</b>	<b>P1</b> Стерилизация (например, консервы)	<b>Стерилизация (в финале упаковки) с целью уничтожения патогенных микроорганизмов</b> Стерилизованный (например, автоклавированный) в потребительской упаковке.
<b>B</b>	<b>P2</b> Тепловая пастеризация, УВТ/асептический розлив, горячий розлив. Другие технологии пастеризации, например, пастеризация высоким давлением, микроволновая пастеризация	<b>Пастеризация (и УВТ процессы) с целью снизить пищевой опасный фактор</b>
<b>C</b>	<b>P3</b> Обработка продукта радиацией	<b>Обработанные продукты:</b> Обработка с целью изменить продукт и/или удлинить срок годности и/или снизить пищевой опасный фактор путем консервирования и других технологий. Примечание – исключение: Обработка радиацией в данном случае предназначена для уничтожения микроорганизмов.
	<b>P4</b> Консервирование: Посол, маринование, засахаривание, подкисление/квашение, копчение, др. Ферментация, подкисление	
	<b>P5</b> Выпаривание/обезвоживание, вакуумная фильтрация, сушка замораживанием, микрофильтрация (отверстие в сите менее 10 μ)	
<b>D</b>	<b>P6</b> Заморозка (по крайней мере – 18 °C/0 °F), включая хранение. Быстрая заморозка, охлаждение, процессы охлаждения и соответствующее хранение в охлаждаемых условиях	<b>Системы обработки для сохранения целостности продукта и/или безопасности</b> Обработка продуктов с целью сохранения качества и/или целостности, включая обработку для удаления контаминации и/или ее предотвращения
	<b>P7</b> Погружение/опрыскивание антимикробными веществами, обработка противогрибковыми веществами	
<b>E</b>	<b>P8</b> Упаковка в модифицированную атмосферу, упаковка под вакуумом	<b>Системы обработки для предотвращения контаминации продукта</b> Процессы для предотвращения контаминации продуктов, особенно микробиологической, подразумевающие высокую степень гигиенического контроля, и/или <b>специфическую инфраструктуру</b> во время обработки и/или переработки и/или упаковки (например, модифицированная атмосфера).
	<b>P9</b> Процессы для предотвращения контаминации продукта, особенно, микробной контаминации, подразумевающие под собой высокую степень гигиенического контроля и/или особую инфраструктуру [условия] во время обработки и/или процесса, например, технология уборки помещений «белая комната»/контроль температуры в производственном помещении для обеспечения безопасности продукта, дезинфекция после мойки, системы положительного давления воздуха (например, фильтрация ниже 10 μ, дезинфекция после мойки)	
	<b>P10</b> Специальные техники разделения: например, обратный осмос, использование активированного угля	
<b>F</b>	<b>P11</b> Приготовление, выпечка, розлив, пивоварение, ферментация (например, вино), сушка, обжаривание, жарка, экструзия	<b>Любая другая манипуляция, обработка, переработка, не перечисленная в А, В, С, D, E</b>
	<b>P12</b> Обсыпка, панировка, отбивка, нарезка на куски, порционная нарезка, нарезка на квадратные кусочки, разделка, смешивание, начинение, убой, сортировка, манипуляции. Хранение в определенных условиях (атмосфера) за исключением температуры	
	<b>P13</b> Дистилляция, очистка, обработка паром, увлажнение, гидрогенизация, измельчение	

**Примечание:** только группы технологических процессов (с А по F) используются для определения компетенции аудитора IFS. Технологические шаги (с P1 по P13) используются только для расчета продолжительности аудита.

# Часть 4: Составление отчета, программное обеспечение auditXpress™ и Аудит портал IFS

## 0 Введение

После проведения аудита по IFS Food, должен быть составлен подробный и хорошо структурированный отчет об аудите. Как правило, язык отчета должен быть родным или рабочим языком, используемым в компании. В особых случаях, когда родной язык представителей розничной торговли или покупателей не тот, которым владеют служащие компании, может быть подготовлена также английская версия отчета (см. также правила, описанные в Части 1).

Отчет об аудите по IFS должен быть подготовлен в следующем формате.

## 1 Отчет

### 1.1 Общий план аудита (Приложение 1)

Первая часть отчета об аудите должна содержать следующую общую информацию:

#### Подробные данные аудита

**Обложка** отчета об аудите должна включать в себя:

- название и адрес органа по сертификации
- логотип органа по сертификации
- данные об аккредитации органа по сертификации
- наименование или местонахождение проверяемой компании или ее площадки
- дата проведения аудита.

**На первой странице** должен быть перечень наиболее важных пунктов отчета об аудите, и должен включать:

- название и адрес места проведения аудита
- название и адрес компании (если имеется штаб-квартира)
- EAN. UCC (глобальный номер месторасположения) номер на упаковку (если имеется)
- COID, как определяет портал IFS

- Дата проведения аудита (в случае проведения повторного аудита, должна быть дополнительно указана дата его проведения)
- Время проведения аудита
- Дата проведения предыдущего аудита
- Название органа по сертификации и фамилия аудитора, проводившего предыдущий аудит
- Информация о версии Стандарта
- Область аудита (обязательное подробное описание процессов/продуктов). Область аудита должна быть всегда переведена на английский язык.
- Код/номер группы продукта и технологических процессов
- Список ключевых сотрудников, присутствующих при проведении аудита
- Фамилия и подпись ведущего аудитора
- При наличии, дополнительно указывается имя со-аудитора
- При наличии, имя аудитора-стажера
- Результат аудита (в случае проведения повторного аудита, указывается, что проводился повторный аудит и какие несоответствия отмеченные как Major были устранены)
- Информация о компании: общая информация о компании (количество служащих, размер, структура, подробное описание деятельности и т.д.), указывается в соответствующих полях (см. Приложение 2, Часть 2). В частности, детальная деятельность компании (все технологические этапы, процессы, наличие процессов переданных на субподряд, промышленные продукты и т.д.) должна быть описана с целью определения всех процессов и технологических шагов, относящихся к группам технологических процессов. Часть информации о компании, дополнительно, должна быть переведена на английский язык, если информация о компании написана на другом языке (см. Приложение 2, Часть 2).
- Дальнейшие разъяснения, касающиеся оценок и периодичности.
- Под информацией о компании: имя ответственного, оценившего отчет (рецензента).

## 1.2 Отчет об аудите (Приложение 2)

Отчет о самом аудите имеет следующую структуру:

- результат аудита – уровень и процентное выражение
- замечания по КО и Majors (в случае проведения повторного аудита, дополнительное разъяснение по устранению несоответствий тех требований, которые были оценены как Major )

- общая сводная таблица по всем главам
- общее заключение по аудиту
- сводное содержание всех глав
- список всех установленных отклонений и несоответствий по каждой главе (с 1 по б)
- обязательные пояснения по некоторым требованиям IFS, даже в случае оценки А (см. Приложение 2 Части 2)
- описание выполнения корректирующих действий, по результатам предыдущего аудита
- отдельный перечень (с пояснениями) для всех требований оцененных как N/A (неприменимо)
- подробный отчет об аудите

### 1.3 План действий (Приложение 3)

Орган по сертификации/аудитор описывает и дает пояснения по всем установленным отклонениям и несоответствиям (КО, Majors) в каждой главе в плане действий, который имеет определенный формат, представленный в приложении.

### 1.4 Минимальные требования к сертификату IFS (Приложение 4)

После успешного завершения аудита на соответствие IFS Food орган по сертификации должен выдать сертификат. Для того чтобы сертификат имел международное признание, а так же был понятным, сертификаты IFS, выдаваемые органом по сертификации, должны иметь, как минимум, следующую информацию:

- название и адрес органа по сертификации, включая его логотип
- логотип органа по аккредитации или его название и регистрационный номер (требование указано в стандарте ISO/IEC Guide 65 G 12.7.); логотип органа по аккредитации должен использоваться в соответствии с правилами органа по аккредитации.
- название и адрес проверяемой компании
- COID, как определяет портал IFS
- если компания является филиалом, название штаб-квартиры компании
- при наличии, код упаковки [packing code] и номер ветеринарного соглашения

- область аудита (с обязательным детальным описанием процессов/продуктов, а также, при наличии, промышленные продукты). Область аудита должна быть всегда переведена на английский.
- название и номер группы (групп) продукта
- код/номер групп технологических процессов
- достигнутый уровень
- общая оценка аудита в процентах, если требуется клиентом или проверенной компанией
- дата проведения аудита (последний день аудита)
- дата повторного аудита (если проводился)
- дата выдачи сертификата
- дата истечения срока сертификата, т.е. через 12 месяцев после выдачи сертификата (дата действия сертификата должна оставаться такой же каждый год, как описано в протоколе аудита, Часть 1)
- место и дата подписи
- фамилия и подпись лица в органе по сертификации, ответственного за принятие решения о выдаче сертификата, как это описано в Части 3 настоящего Стандарта
- логотип IFS

**Пожалуйста, обратите внимание:** Программное обеспечение auditXpress™ включает в себя формат сертификата с минимумом содержания, но каждый орган по сертификации, аккредитованный по IFS ISO/IEC Guide 65 (будущий стандарт ISO/IEC 17065) может использовать свое собственное расположение, при условии, что будут включены эти минимальные требования.

## 2 Программное обеспечение auditXpress™

Для повышения уровня стандартизации отчетов об аудите, была разработана программа auditXpress™, которая дает следующие преимущества:

- простота сбора данных об аудите благодаря удобному для пользователя интерфейсу
- быстрое получение без ошибок отчетов об аудитах по IFS
- автоматическая оценка результатов аудита посредством расчетов динамики всех пунктов
- автоматизированное составление стандартизованного отчета об аудите
- временное хранение промежуточных данных об аудите для более позднего завершения
- быстрая и надежная отправка завершенных отчетов об аудите на Аудитпортал IFS

- быстрый обмен файлами об аудите между аудиторами и относящимися к ним органами по сертификации
- работа off-line, т.е. не требуется постоянного подключения к Интернету
- обновление позволяет иметь постоянный доступ к самой последней версии IFS

### 3 Аудитпортал IFS и база данных IFS ([www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com))

Каждый аудит по IFS должен загружаться в Аудитпортал IFS органом по сертификации (загрузка отчета, плана действий и сертификата).

Имеется 3 группы пользователей, которые имеют доступ в базу данных IFS.

- Органы по сертификации
- Сертифицированные компании
- Представители розничной торговли

Ниже указаны права к доступу различными группами:

#### **Органы по сертификации:**

- курируют сертифицированные ими компании и загружают отчеты об аудите, планы действий и сертификаты
- могут блокировать сертификаты в особых случаях
- могут определять все даты проведения аудитов на соответствие IFS через функцию календаря, позволяющую розничным торговцам и компаниям быть в курсе планируемых аудитов. Необходимо обязательно загружать в функцию календаря все даты проведения аудита, не позднее, чем за 2 недели перед аудитом.
- руководят своими счетами
- имеют возможность сравнивать отчеты об аудите и план действий двух последующих аудитов, для внутреннего обучения аудиторов и в целях классификации
- скачивают логотип(ы) IFS

#### **Сертифицированные компании/поставщики**

- иметь доступ к своим собственным данным об аудите
- иметь возможность разблокировать данные розничных торговцев или других пользователей об их достигнутом уровне в процентном содержании, о подробном плане аудита и плане действий

- иметь возможность сравнивать два последовательных отчета об аудите и плана действий, в целях улучшения
- скачивать логотип(ы) IFS
- быть в курсе деятельности органов по сертификации
- курировать доступ персонала компании к данным аудита (создавать субсчета)
- искать другие сертифицированные компании
- решать вопросы со своими поставщиками, делая выбор в пользу наиболее понравившихся

#### **Доступ в штаб – квартиры сертифицированных компаний**

Может быть организован доступ в «штаб-квартиры» для сертифицированных компаний, который позволит из штаб-квартиры наблюдать за всеми производственными участками через единый пункт доступа.

#### **Розничные торговцы и другие пользователи**

- поиски сертифицированных компаний
- влиять на свои сертифицированные компании, делая выбор в пользу «любимчиков»
- получать информацию через e-mail о приостановке сертификатов у выбранных компаний

Пособия для пользователей относительно Аудитпортала имеются на соответствующей защищенной части для каждой группы пользователей.

#### **Безопасность базы данных**

Система безопасности, используемая для баз данных, основана на принятых в международной практике и чаще всего используемых системах безопасности. Доступ к розничным сетям и сертифицированным компаниям обеспечивает получение общей информации обо всех сертифицированных компаниях. Если не будет дано дальнейшее разрешение сертифицированными компаниями, обе группы пользователей смогут увидеть только следующую информацию:

- название и адрес компании
- название и адрес органа по сертификации
- фамилия аудитора (включая группы [продукции/технологических процессов] аудитора)
- область аудита
- дата и длительность проведения аудита
- достигнутый уровень в соответствии с аудитом
- дата выдачи сертификата IFS и срок его действия



Используя безопасный доступ log-in, сертифицированные компании сами могут дать разрешение на получение доступа к следующей более подробной информации:

- отчет об аудите и план действий

Розничные сети и другие пользователи/сертифицированные компании автоматически получают доступ к разблокированным данным сертифицированной компании после того как данные разблокированы. Связь с розничными сетями осуществляется через Web процесс, который гарантирует, что только розничные сети и другие пользователи/сертифицированные компании, имеющие разрешение, могут просматривать конкретные данные сертифицированных компаний/поставщиков.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Обложка отчёта об аудите

Логотип органа сертификации

**IFS Food**  
**Версия 6**

**Окончательный отчёт об аудите**

**Компания:** «Fruit and Vegetables GmbH»

**Дата проведения аудита:** 02.07./03.07.2012

Название и адрес органа по сертификации

Номер аккредитации органа по сертификации

## Первая страница отчёта аудита

<b>IFS Food</b> <b>Версия 6, январь 2012-04-26</b> <b>Обзор аудита</b>					
<b>Подробности аудита</b>					
Ведущий аудитор: Max Mustermann  Со-аудитор: Falk Lehmann  Стажер: Mr. Example		Дата/время текущего аудита: 02.07.2012 (09:00–18:00)  03.07.2012 (08:30–17:30)		Дата/время предыдущего аудита: 06.07.2011 (09:00–18:00) 07.07.2011 (08:30–12:30)  Орган по сертификации и аудитор предыдущего аудита: TEST GmbH/Frank Test	
Название и адрес компании (или главного управления): <b>Fruit and Vegetables AG</b> Example street 12345 Witzenhausen Germany			Название и адрес места проведения аудита: Fruit and Vegetable GmbH Musterstraße 12346 Berlin Germany		
			EAN Code/UCC глобальный номер месторасположения COID		
Телефон: 0 12 34 56	Факс: 01 23 45 67 89	Телефон: 0 12 34 57	Факс: 01 23 45 67 88		
<b>Область аудита</b>					
<b>Производство пюре из клубники и малины</b> (Область аудита обязательна для перевода на английский язык)					
<b>Группа(ы) продукта: 5</b> <b>Группа(ы) технологических процессов: B, D, E, F</b>					
<b>Участники аудита</b>					
Фамилия	Занимаемая должность	Вводное совещание	Просмотр документации	Оценка производственных площадей	Заключительное совещание
Mr. Quality	Quality Manager	X	X	X	X
Mr. Manager	General Manager	X			X
Mr. Transport	Transport Manager	X		X	X
<b>Окончательный результат аудита</b>					
В результате аудита, выполненного 02.07. и 03.07.2012 г., «хуз», выявлено что процессы, применяемые <b>Fruit and Vegetables GmbH</b> при проведении указанного выше производственного процесса, соответствуют требованиям, установленным IFS Food версии 6 <b>на основном уровне</b> , с оценкой xx%.					Следующий аудит через <b>12 месяцев</b>
<b>Информация о компании</b>					
(Подробности деятельности компании включая все технологические этапы должны быть переведены на английский язык) Длительность проведения аудита посчитанного с помощью формулы: Длительность проведения аудита определенная органом сертификации: Пояснения причин изменения продолжительности аудита:					
Рецензент:					

## Пояснения относительно отчёта аудита

### Оценка требований

Результат	Пояснение	Баллы
<b>A</b>	Полное соответствие	20 баллов
<b>B (отклонение)</b>	Почти полное соответствие	15 баллов
<b>КО требование с оценкой B</b>	Почти полное соответствие	15 баллов
<b>C (отклонение)</b>	Выполнена небольшая часть требований	5 баллов
<b>D (отклонение)</b>	Требование не выполнено	-20 баллов

<b>Major</b>	Когда не удастся выполнить значительную часть требований стандарта, которые заключаются в соблюдении законодательства при производстве продукции, а также законодательства стран назначения. Оценка «Major» может быть вынесена также, когда выявленное несоответствие может привести к серьезной угрозе здоровью. Оценка major может быть также дана любому требованию, которое не определяется как КО.	15 % общей возможной суммы баллов вычитается
<b>КО требования с оценкой D</b>	Требование (КО) не выполнено	50 % общей возможной суммы баллов вычитается

<b>N/A</b>	Не применимо Требование не применимо к компании	Требования N/A будут исключены из общей оценки
------------	--	--

## Оценка и присуждение сертификатов

Результат аудита	Статус	Действия компании	Форма отчёта	Сертификат
<b>По крайней мере, 1 оценка КО с D</b>	Не утвержден	Согласуются действия и проведение нового начального аудита	Отчет дает статус	Нет
<b>&gt; 1 Major и/или &lt; 75% требований выполнено</b>	Не утвержден	Согласуются действия и проведение нового начального аудита	Отчет дает статус	Нет
<b>макс. 1 Major и ≥ 75% требований выполнены</b>	Не утвержден, если не выполнены последующие действия после повторного аудита	Отправка плана действий в течение 2 недель после получения предварительного отчета. Повторный аудит проводится максимум через 6 месяцев после даты (предыдущего) аудита.	Отчет, включающий план действий, дает статус	Сертификат базового уровня, если несоответствия устранены и проверены во время повторного аудита
<b>Общая оценка ≥ 75% и &lt; 95%</b>	Утвержден на базовом уровне IFS Food после получения планов действий	Отправка плана действий в пределах 2 недель после получения предварительного отчета.	Отчет, включающий план действий, дает статус	Да, Сертификат на основном уровне, срок действия 12 месяцев
<b>Общая оценка ≥ 95%</b>	Утверждено на высшем уровне стандарта IFS после получения плана действий	Предоставления плана действий в пределах 2 недель после получения предварительного отчета.	Отчет, включающий план действий, дает статус	Да, Сертификат высшего уровня, срок действия 12 месяцев

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### IFS Food Версия 6, январь 2012 г.

#### Отчёт об аудите

##### Результат:

Производственные процессы компании «Fruit and Vegetable GmbH» соответствуют требованиям IFS Food Версии 6.

Компания прошла аудит с XX % на:

**Основном (высшем) уровне**  
... %

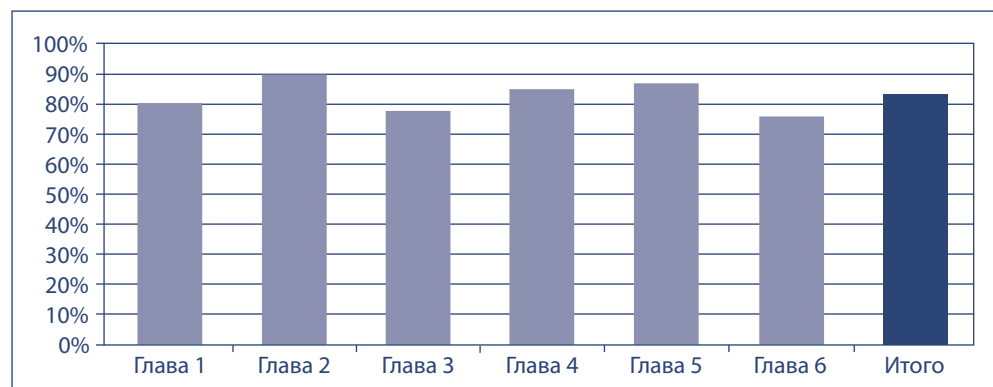
Дата повторного аудита: между XX/XX и XX/XX.

##### Сводные данные к аудиту:

	Глава 1	Глава 2	Глава 3	Глава 4	Глава 5	Глава 6
	<b>Ответственность Высшего руководства</b>	<b>Система менеджмента качества</b>	<b>Менеджмент руководства</b>	<b>Производственный процесс</b>	<b>Измерения, анализы, усовершенствования</b>	<b>Защита продукта</b>
КО	0	0	0	0	0	0
Majors	0	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0	0

##### Замечания, касающиеся КО и Major:

##### Общая сводная таблица по всем главам:



**Общая сводка аудита:**

**Описание устраненных недостатков, выявленных при повторном аудите:**

**Глава 1: Ответственность высшего руководства**

**Краткий перечень всех выявленных отклонений и несоответствий, указанных в главе 1:**

№	Ссылка	Требования IFS	Оценка	Пояснения
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

**Отчёт об оценках N/A**

№	Ссылка	Требования IFS	Оценка	Пояснения
1.				

**Подробный отчёт аудита**

№	Ссылка	Требования IFS	Оценка	Пояснения
1.				
2.				

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### План действий:

Название и адрес компании, прошедшей аудит

План корректирующих действий должен быть возвращён в орган по сертификации до: \_\_\_\_\_

Номер требования	Требования IFS	Оценка	Пояснения (даётся аудитором)	Корректирующие действия (даётся аудитором)	Ответственность/ Дата/Статус выполнения (заполняется компанией)	Заключение аудитора



## ПРИЛОЖЕНИЕ 4

# Сертификат

Настоящим орган по сертификации

### Название органа по сертификации

Будучи аккредитованным ISO/IEC Guide 65 (будущая норма ISO/IEC 17065) органом по сертификации для выполнения сертификации в соответствии с IFS и заключив договор с владельцами IFS, подтверждает, что производственные процессы

### Название компании, проходящей аудит

(код на упаковке)

(номер ветеринарного свидетельства)

COID

(головной офис)

Для областей аудита:

(подробное описание процессов/продуктов, если необходимо, промышленные товары)

### Номер и название групп продукта(ов)

### Код и номер групп технологического(их) процесса(ов)

Отвечает требованиям установленным в

**IFS Food**

**Версии 6, январь 2012**

**На базовом/высшем уровне**

С оценкой в XX % (если требуется)

Сертификат – регистрационный номер: \_\_\_\_\_

Дата проведения аудита: \_\_\_\_\_  
(если требуется: дата повторного аудита)

Дата выдачи сертификата: \_\_\_\_\_

Сертификат действителен до: \_\_\_\_\_

Следующий аудит должен быть проведён до: \_\_\_\_\_  
(указать минимальный и максимальный (ближайший и дальнейший) срок проведения аудита, согласно требованиям протокола аудита, Часть 1)

Время и место:

ФИО и подпись ответственного лица органа по сертификации:

Адрес органа по сертификации:

Логотип органа по сертификации  
или его название  
и регистрационный номер





## ПРИЛОЖЕНИЕ: Перечень требований аудита

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
<b>1</b>	<b>Ответственность высшего руководства</b>						
<b>1.1</b>	<b>Корпоративная политика/Корпоративные принципы</b>						
1.1.1	Высшее руководство должно сформулировать и осуществлять корпоративную политику. Она должна предусматривать, как минимум: <ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентацию на потребителя</li> <li>– ответственное отношение к окружающей среде</li> <li>– устойчивое развитие</li> <li>– этику и личную ответственность</li> <li>– требования к продуктам (включая: безопасность и качество, соблюдение законов, процессы и нормативную и техническую документацию [спецификация] – далее НиТД)</li> </ul> Содержание корпоративной политики должно быть доведено до сведения всех сотрудников.						
1.1.2	Содержание корпоративной политики должно включать конкретные цели для соответствующих подразделений. Для каждого подразделения компании должны быть определены ответственность и сроки выполнения.						
1.1.3	Исходя из корпоративной политики, цели обеспечения качества и безопасности должны быть доведены до персонала соответствующих подразделений и эффективно выполняться.						
1.1.4	Высшее руководство должно обеспечить контроль за достижением поставленных целей, который должен проводиться, по крайней мере, 1 раз в год.						
1.1.5	Вся необходимая информация, связанная с пищевой безопасностью и качеством, должна передаваться соответствующему персоналу эффективно и своевременно.						
<b>1.2</b>	<b>Корпоративная структура</b>						
1.2.1	Необходимо иметь схему организации, отражающую структуру компании.						
1.2.2	Должны быть четко определены мера компетентности и ответственность исполнителей, включая делегирование полномочий.						
1.2.3	Для персонала, работа которого влияет на соблюдение требований к качеству продуктов, должны быть в наличии и применяться должностные инструкции, с четким указанием ответственности						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
1.2.4 КО	<b>КО № 1 [исключающее]: Высшее руководство должно гарантировать то, что персонал знает свои обязанности, связанные с безопасностью и качеством продукции, и что в наличии имеются механизмы, контролирующие результативность его работы. Данные механизмы должны быть четко идентифицированы и документированы.</b>						
1.2.5	Сотрудники, отвечающие за выполнение требований к качеству продуктов, должны знать свои обязанности и должны быть готовы продемонстрировать понимание своих обязанностей.						
1.2.6	В компании должен быть представитель по IFS, назначенный высшим руководством.						
1.2.7	Высшее руководство должно обеспечить достаточные и адекватные средства для обеспечения выполнения требований к продуктам.						
1.2.8	Отдел, ответственный за менеджмент качества и безопасности, должен отчетливо сообщать непосредственно перед высшим руководством.						
1.2.9	Компания должна гарантировать то, что все процессы (отраженные и не отраженные в документах) известны соответствующему персоналу и выполняются.						
1.2.10	Компания должна иметь действующую систему, обеспечивающую поступление информации обо всех аспектах безопасности пищевых продуктов, имеющихся в законодательстве, научных и технических разработках, а также о нормах и правилах, действующих в отрасли.						
1.2.11	Компания должна информировать своих потребителей, настолько быстро насколько возможно, обо всех отклонениях продукта от НТД, особенно обо всех несоответствиях продукта, выявленных надзорными органами, которые могут влиять на безопасность и/или соответствие законодательству. Это может включать, но не ограничиваться, предупреждающими предписаниями.						
<b>1.3</b>	<b>Ориентация на потребителя</b>						
1.3.1	Необходимо иметь документированную процедуру, которая бы определяла основные требования и ожидания потребителей.						
1.3.2	Результаты использования этой процедуры должны оцениваться и учитываться при определении целей [в области] качества и безопасности.						
<b>1.4</b>	<b>Пересмотр [системы] менеджмента [качества]</b>						
1.4.1	Высшее руководство должно обеспечивать ежегодный или, если были какие-то изменения, чаще, пересмотр системы менеджмента качества и безопасности. Пересмотр должен учитывать, как минимум, результаты аудитов, отзывы потребителей, соответствие процессов и продукта, статус корректирующих и предупреждающих мероприятий, действия, следующие после предыдущего пересмотра менеджмента, изменения, которые могут влиять на систему качества и безопасности и рекомендации для улучшения.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
1.4.2	Пересмотр должен включать в себя оценку мер по контролю системы менеджмента качества и безопасности и непрерывный процесс улучшений.						
1.4.3	Компания должна определять и регулярно пересматривать (например, с помощью внутренних аудитов или инспекций на месте) инфраструктуру, необходимую для достижения соответствия качества продуктов [заданным] требованиям. Она должна включать, как минимум, следующее: – здания – системы поставок – машины и оборудование – транспорт Результаты пересмотра должны анализироваться на предмет возможных рисков при планировании инвестиций.						
1.4.4	Компания должна определять и регулярно пересматривать (например, с помощью внутренних аудитов и инспекций на месте) производственные условия, необходимые для достижения соответствия качества продукции [заданным] требованиям. Проверки должны включать, как минимум: – помещения для персонала – условия окружающей среды – условия соблюдения гигиены – эргономичность рабочего места – внешние влияния (например, шум, вибрация) Результаты проверки должны анализироваться на предмет рисков для планирования инвестиций.						
<b>2</b>	<b>Система менеджмента качества и безопасности</b>						
<b>2.1</b>	<b>Менеджмент качества</b>						
<b>2.1.1</b>	<b>Требования к документации</b>						
2.1.1.1	Система менеджмента качества и безопасности должна быть отражена в документах и выполняться, а документация должна храниться в одном месте (Руководство по системе качества и безопасности или документация по системе в электронном виде).						
2.1.1.2	Должна существовать документированная процедура по контролю за документацией и изменениями						
2.1.1.3	Все документы должны быть легко читаемыми, достаточно подробными и однозначно понимаемыми. Соответствующий персонал постоянно должен иметь доступ к ним.						
2.1.1.4	Все документы, которые необходимы для обеспечения соответствия продукции требуемому качеству, должны быть последней версии.						
2.1.1.5	Причины любых изменений в документации, важных в части соответствия продукции предъявляемым требованиям, должны быть документированы.						
<b>2.1.2</b>	<b>Хранение записей</b>						
2.1.2.1	Все необходимые записи, относящиеся к выполнению требований к продукту, должны быть полными, подробными, в сохранности и должны предъявляться по запросу.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
2.1.2.2	Записи должны быть легко читаемыми и подлинными. Они должны сохраняться таким образом, чтобы дальнейшее манипулирование ими было невозможно.						
2.1.2.3	Все записи должны храниться в соответствии с требованиями законодательства, на протяжении как минимум одного года после истечения срока годности продукта. Для продуктов, которые не имеют срока годности, продолжительность хранения должна быть обоснована, и данное обоснование должно быть документировано.						
2.1.2.4	Любые поправки в записи должны вноситься только уполномоченными лицами.						
2.1.2.5	Записи должны надежно храниться и быть легко доступными.						
<b>2.2</b>	<b>Система менеджмента безопасности пищевой продукции</b>						
<b>2.2.1</b>	<b>Система ХАССП</b>						
2.2.1.1	Основой системы контроля безопасности пищевых продуктов компании должна быть последовательная, полная и исчерпывающая система ХАССП, основанная на принципах Кодекс Алиментариус. Она должна учитывать любые установленные законодательством требования к производству, которые могут выйти за пределы этих принципов, в т.ч., в странах назначения. Система ХАССП должна быть внедрена на каждом производственном участке.						
2.2.1.2	Систем ХАССП должна охватывать все сырье, продукты или группы продуктов, а также каждый процесс от поступления до отгрузки товаров, включая разработку [нового] продукта и упаковку.						
2.2.1.3	Компания должна обеспечить, чтобы система ХАССП основывалась на научной литературе или утвержденных нормативных и технических документах, относящихся к производимым продуктам или технологиям. Они должны соответствовать новым техническим разработкам.						
2.2.1.4	Система ХАССП должна пересматриваться, если какие-либо изменения были сделаны в продукте, процессе или технологических этапах, система [ХАССП] должна корректироваться.						
<b>2.2.2</b>	<b>Группа ХАССП</b>						
2.2.2.1	<b>Формирование группы ХАССП (КА, ступень 1)</b> В группе ХАССП должны быть специалисты многих областей знаний, включая рабочий персонал. Члены группы ХАССП должны иметь специальные знания по системе ХАССП, знания о продуктах и процессах, а также о присущих им рисках. В случае отсутствия необходимых знаний должны привлекаться соответствующие специалисты со стороны.						
2.2.2.2	Лица, ответственные за развитие и поддержание системы ХАССП должны иметь внутреннего лидера группы, который должен пройти соответствующее обучение в области применения принципов ХАССП.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
2.2.2.3	Группа ХАССП должна иметь мощную поддержку со стороны высшего руководства, должна быть известна и занимать достойное место в компании.						
<b>2.2.3</b>	<b>Анализ ХАССП</b>						
2.2.3.1	<b>Описание продукта</b> (КА, степень 2) Должно быть полное описание продукта, включая всю необходимую информацию по безопасности продукта, например: – состав – физические, органолептические, химические и микробиологические параметры – законодательные требования к безопасности продукта – методы обработки – упаковка – хранимоспособность (срок годности) – условия хранения и способ транспортировки						
2.2.3.2	<b>Определение целевого использования [продукта]</b> (КА, степень 3) Следует описать назначение [продукта] в отношении предполагаемого использования его конечным потребителем, учитывая уязвимые группы потребителей, [для которых употребление в пищу продукта будет иметь неблагоприятные последствия].						
2.2.3.3	<b>Построение технологической схемы процесса</b> (КА, степень 4) Для каждого продукта или группы продуктов и для всех вариантов процессов и подпроцессов (включая переделку и переработку) должна существовать схема технологического процесса. Схемы должны иметь дату, и четко указывать каждую ККТ с присвоенным ей номером. В случае любых изменений, схема технологического процесса должна быть обновлена.						
2.2.3.4	<b>Подтверждение технологической схемы на производственном участке</b> (КА, степень 5) Группа ХАССП должна проверить схему технологического процесса путем проверки на месте всех технологических этапов. Там, где необходимо, следует вносить изменения в схему.						
<b>2.2.3.5</b>	<b>Проведение анализа опасностей для каждого этапа (КА, степень 6 – Принцип 1)</b>						
2.2.3.5.1	Должен проводиться анализ для всех разумно ожидаемых физических, химических и биологических опасностей, включая аллергены.						
2.2.3.5.2	Анализ опасностей должен рассматривать вероятность возникновения опасности и тяжесть ее неблагоприятного последствия для здоровья.						
<b>2.2.3.6</b>	<b>Определение критических контрольных точек (КА, степень 7 – принцип 2)</b>						
2.2.3.6.1	Определение критических контрольных точек (ККТ) должно проводиться с помощью дерева принятия решений или других инструментов, основанных на логически обоснованном подходе.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
2.2.3.6.2	Для всех этапов, которые важны для обеспечения пищевой безопасности, но которые не определены как ККТ, компанией должны применяться и документироваться контрольные точки (КТ). Должны применяться соответствующие процедуры контроля.						
2.2.3.7	<b>Установление критических пределов для каждой ККТ</b> (КА, степень 8 – Принцип 3) Для каждой ККТ должны быть определены и подтверждены соответствующие критические пределы для четкого установления момента выхода процесса из-под контроля.						
<b>2.2.3.8</b>	<b>Установление системы мониторинга для каждой ККТ</b> (КА, степень 9 – Принцип 4)						
<b>2.2.3.8.1</b> КО	<b>КО № 2: Для каждой ККТ должны быть установлены специальные процедуры мониторинга для выявления любого случая потери контроля над этой ККТ. Необходимо вести записи мониторинга в течение соответствующего периода. Каждая ККТ должна быть под контролем. Мониторинг и контроль каждой ККТ должны быть отражены в записях. Соответствующие записи должны указывать ответственное лицо, дату и результат мониторинга.</b>						
2.2.3.8.2	Персонал, отвечающий за проведение мониторинга ККТ, должен пройти специальный тренинг/инструктаж.						
2.2.3.8.3	Записи по мониторингу ККТ должны проверяться.						
2.2.3.8.4	Должен проводиться и документироваться мониторинг КТ.						
2.2.3.9	<b>Установление корректирующих действий</b> (КА, степень 10 – Принцип 5) В том случае, если мониторинг указывает на то, что конкретная критическая контрольная точка или контрольная точка находится вне контроля, должны быть применены и отражены в документах адекватные корректирующие действия. Подобные корректирующие действия должны быть также применены к любым продуктам, имеющим несоответствия.						
2.2.3.10	<b>Установление корректирующих действий</b> (КА, степень 10 – Принцип 5) Для подтверждения эффективности системы ХАССП необходимо ввести процедуру проверки. Проверка [действенности] системы ХАССП должна проводиться, по крайней мере, один раз в год. Примерами такой проверки являются: – внутренние аудиты – анализы – отбор проб – проведение оценок – претензии уполномоченных органов и потребителей. Результаты проверки должны быть включены в систему ХАССП.						



Номер	Требование	КО/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
2.2.3.11	<b>Установление порядка ведения документации и хранения записей</b> (КА, Ступень 12 – Принцип 7) Должна иметься в наличии документация по всем процессам, процедурам, принимаемым мерам и записям. Документация и хранение записей должны соответствовать характеру деятельности и размеру компании.						
<b>3</b>	<b>Менеджмент ресурсов</b>						
<b>3.1</b>	<b>Управление [менеджмент] персоналом</b>						
3.1.1	Весь персонал, выполняющий работу, которая влияет на безопасность, законность производства и качество продукции, должен иметь определенные знания, полученные во время обучения, в результате опыта работы и/или при повышении квалификации, соизмеримые с их ролью, основанной на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков.						
<b>3.2</b>	<b>Персонал</b>						
<b>3.2.1</b>	<b>Личная гигиена</b>						
3.2.1.1	Требования, относящиеся к личной гигиене, должны быть отражены в документах. Они должны, как минимум, включать в себя следующие моменты: – защитная [санитарная] одежда – мытье и дезинфекция рук – принятие пищи и питье – курение – действия, которые следует предпринимать, в случае порезов или ссадин на коже – ногти на пальцах рук, украшения и вещи, принадлежащие персоналу – волосы и бороды Требования должны основываться на анализе опасностей и оценки соответствующих рисков в отношении продукта и процесса.						
<b>3.2.1.2</b> <b>КО</b>	<b>КО № 3 [исключающее]: Требования в отношении личной гигиены должны быть всегда под рукой, и их должен выполнять весь занятый персонал, лица, работающие по договору, и посетители.</b>						
3.2.1.3	Регулярно должно проверяться соответствие требованиям личной гигиены.						
3.2.1.4	Нельзя носить украшения, которые видны (включая пирсинг), а также часы. Любые исключения должны быть тщательно рассмотрены методом анализа опасностей и оценки соответствующих рисков для продукта или процесса. Это должно эффективно контролироваться.						
3.2.1.5	Порезы и ссадины на коже должны быть покрыты цветным пластырем/бандажом (отличающимся от цвета продукта) – содержащим, при необходимости, металлическую полоску, а в случае травм рук, кроме пластыря/бандажа, следует носить одноразовые перчатки.						
<b>3.2.2</b>	<b>Защитная [санитарная] одежда для персонала, лиц, работающих по договору и посетителей</b>						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
3.2.2.1	На предприятии должны существовать процедуры, гарантирующий, что весь персонал, лица, работающие по договору, и посетители осведомлены о правилах относительно ношения и замены защитной одежды в определенных рабочих зонах в соответствии с требованиями к продукту.						
3.2.2.2	На производственных участках, где требуется ношение головных уборов и/или сеток для бороды (других покрытий), волосы должны быть полностью убраны, во избежание загрязнения продукта.						
3.2.2.3	Должны существовать четко определенные правила для производственных участков/процессов, где требуется ношение перчаток (отличающихся по цвету от цвета продукта). Выполнение этих требований должно регулярно проверяться.						
3.2.2.4	Для каждого работника должна иметься в значительных количествах соответствующая защитная одежда						
3.2.2.5	Всю защитную одежду необходимо тщательно и регулярно стирать. В соответствии с анализом опасностей и оценкой соответствующих рисков для процессов и продуктов, компания должна определить, какую одежду необходимо стирать в прачечной, с которой имеется договор, в прачечной на производственном участке или самому персоналу.						
3.2.2.6	Должны быть рекомендации для стирки защитной одежды, и должна быть предусмотрена процедура для проверки ее чистоты.						
<b>3.2.3</b>	<b>Процедуры, применительно к инфекционным заболеваниям</b>						
3.2.3.1	Должны быть предусмотрены и доведены до персонала, работников по договору и посетителей в письменном виде инструкции, обязывающие их уведомлять о любых инфекционных заболеваниях, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции. В случае уведомления об инфекции, должны быть предприняты меры по минимизации риска контаминации продуктов.						
<b>3.3</b>	<b>Обучение/инструктаж [персонала]</b>						
3.3.1	Компания должна применять документированные программы обучения и/или инструктажей в отношении требований к продукту и необходимости обучения персонала, основанной на его работе, программа должна включать: <ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание обучения</li> <li>– периодичность обучения</li> <li>– задания для работников</li> <li>– язык [обучения]</li> <li>– квалифицированный педагог/наставник</li> <li>– методологию оценки</li> </ul>						
3.3.2	Документированные программы обучения и/или инструктажи должны распространяться на весь персонал, включая сезонных и временных рабочих и рабочих из внешних компаний, занятых на соответствующих работах. При найме на работу и до начала работы они должны пройти подготовку в соответствии с документированными программами обучения/инструктажа.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
3.3.3	Обо всех проводимых циклах обучения/инструктажа должны иметься записи с указанием: <ul style="list-style-type: none"> <li>– списка участников (включающий их подписи)</li> <li>– даты</li> <li>– продолжительности [обучения]</li> <li>– содержания обучения</li> <li>– фамилии педагога/наставника</li> </ul> Должны существовать процедуры или записи, доказывающие эффективность программ обучения и/или инструктажей.						
3.3.4	Содержание программ обучения/инструктажей необходимо регулярно пересматривать и обновлять с учетом конкретных проблем компании, пищевой безопасности, законодательных требований к продукту и изменений продукта/процесса.						
<b>3.4</b>	<b>Санитарные зоны, оборудование для личной гигиены и [бытовые] помещения для персонала</b>						
3.4.1	Компания должна иметь помещения, по размеру, и оснащению пропорциональные числу рабочих, сконструированных и содержащихся так, чтобы минимизировать пищевые риски. Помещения должны содержаться в чистоте и хорошем состоянии.						
3.4.2	Следует учесть и свести к минимуму риск загрязнения продуктов посторонними материалами из [бытовых] помещений. Необходимо также обратить внимание на продукты, которые приносят работники, а также на их личные вещи.						
3.4.3	На местах должны быть правила и условия для управления предметами принадлежащих персоналу и для еды, приносимой персоналом на работу, еды из столовой и еды из торговых автоматов. Еда должна употребляться и храниться только в специально отведенных местах.						
3.4.4	Компания должна иметь соответствующие раздевалки для персонала, работающих по договору, и посетителей. В случае необходимости, верхняя одежда и защитная [санитарная] одежда персонала должны храниться отдельно.						
3.4.5	Туалеты не должны выходить прямо в зону обработки продукции. Туалеты должны быть оснащены необходимыми средствами для мытья рук. Санитарные объекты должны иметь соответствующую естественную или механическую вентиляцию. Должен быть исключен забор воздуха из загрязненной зоны в чистую.						
3.4.6	В местах входа в производственные помещения и внутри них, а также в бытовых комнатах, должны быть устройства для мытья рук. Другие помещения (например, участок упаковки) должны быть оснащены аналогичным образом с учетом анализа опасностей и оценки соответствующих рисков.						
3.4.7	Устройства для мытья рук должны иметь, как минимум: <ul style="list-style-type: none"> <li>– проточную питьевую воду соответствующей температуры</li> <li>– жидкое мыло</li> <li>– соответствующее оборудование для сушки рук</li> </ul>						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
3.4.8	При обработке скоропортящихся продуктов, должны выполняться следующие дополнительные требования к гигиене рук: – бесконтактные насадки – дезинфекция рук – соответствующее оборудование для гигиены – рисунки и надписи, показывающие требования по гигиене рук – контейнеры для мусора, с крышкой, открывающейся без контакта с руками						
3.4.9	Должны существовать программы по контролю за эффективностью гигиены рук, основанные на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков.						
3.4.10	Раздевалки должны иметь непосредственный выход на участки, где производится обработка продуктов. Исключения могут быть сделаны с учетом анализа рисков. На основе анализа опасностей и оценке соответствующих рисков, могут быть сделаны исключения, которые должны быть обоснованы и управляться.						
3.4.11	В случае, если анализ опасностей и оценка соответствующих рисков показывает необходимость, должны быть предусмотрены устройства для мытья ботинок, обуви и другой защитной одежды.						
<b>4</b>	<b>Планирование и процесс производства</b>						
<b>4.1</b>	<b>Контрактные соглашения</b>						
4.1.1	Требования, которые определяются контрактом между партнерами, должны быть установлены, согласованы и проанализированы на их приемлемость, прежде чем договор на поставку будет заключен. Все положения, касающиеся качества и безопасности пищевой продукции, должны быть известны и доведены до каждого соответствующего отдела.						
4.1.2	Изменения в существующие контрактные соглашения должны быть документированы и сообщены партнерам.						
<b>4.2</b>	<b>Нормативная и техническая документация [спецификации] и рецептуры</b>						
<b>4.2.1</b>	<b>Нормативная и техническая документация [спецификации]</b>						
4.2.1.1	На месте должна иметься нормативная и техническая документация (далее НТД) на все готовые продукты. НТД должна быть действующей, однозначно понимаемой и всегда соответствовать требованиям, установленным законодательством и потребителем.						
<b>4.2.1.2</b> <b>KO</b>	<b>KO № 4 [исключающее]: Должна быть в наличии и на месте НТД [спецификации] на все сырье (сырье/ингредиенты, добавки, упаковочные материалы, продукцию на переработку). НТД должна быть действующей, однозначно понимаемой и всегда соответствовать требованиям, установленным законодательством, и, если таковые есть, требованиям потребителя.</b>						

Номер	Требование	КО/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.2.1.3	Если это требуется потребителем, НиТД на продукцию должна быть официально согласована.						
4.2.1.4	НиТД и/или ее фрагменты должны иметься в соответствующих местах и быть доступны для всего соответствующего персонала.						
4.2.1.5	Должна существовать процедура по разработке, изменению и утверждению НиТД для всех этапов процесса, которая должна включать предварительное одобрение потребителем, если НиТД согласовывается с потребителем.						
4.2.1.6	Процедура по контролю за НиТД должна включать обновление НиТД на готовую продукцию в случае любого изменения: <ul style="list-style-type: none"> <li>– в сырье</li> <li>– в рецептуре/составе</li> <li>– в процессе, влияющем на готовый продукт</li> <li>– в упаковке, влияющей на готовый продукт</li> </ul>						
<b>4.2.2</b>	<b>Состав/рецептура</b>						
<b>4.2.2.1 КО</b>	<b>КО № 5: Если существуют соглашения с потребителем в отношении состава/рецептуры продукта и технологических требований, они должны быть соблюдены.</b>						
<b>4.3.</b>	<b>Разработка [нового] продукта/изменение продукта. Изменение технологического процесса</b>						
4.3.1	Должен быть определен порядок разработки продукта, который предусматривает соблюдение принципов анализа опасностей в соответствии с системой ХАССП.						
4.3.2	Рецептура продукта, процессы изготовления, параметры процессов и соблюдение требований к продукту должны быть установлены и гарантированы в процессе опытных выработок и испытаний продукции.						
4.3.3	Установление срока годности продуктов или аналогичные процедуры должны проводиться с учетом рецептуры продуктов, упаковки, условий изготовления и хранения. Соответственно, следует установить сроки «Использовать до» или «Годен до».						
4.3.4	При установлении и подтверждении срока годности (в т.ч., для продуктов с длительным сроком годности, т.е., с маркировкой «Годен до»), должны также учитываться органолептические исследования.						
4.3.5	Процесс разработки продукта должен учитывать результаты органолептических анализов.						
4.3.6	Должен существовать процесс, обеспечивающий соответствие маркировки текущему законодательству страны назначения и требованиям потребителей.						
4.3.7	Должны быть установлены рекомендации по приготовлению и/или использованию пищевых продуктов. В случае необходимости, в них должны быть включены требования клиента.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.3.8	Компания должна продемонстрировать, путем исследований и/или проведения соответствующих тестов, подтверждение информации о питательной ценности или заявленных свойств, указанных в маркировке. Данное требование применяется как к новым продуктам, так и к продукту в течение периода его реализации.						
4.3.9	Ход и результаты разработки продукта необходимо должным образом регистрировать.						
4.3.10	Компания должна гарантировать, что в случае любых изменений в составе продукта, включая переработку и упаковочные материалы, для обеспечения соответствия продукта требованиям пересматриваются характеристики процесса.						
<b>4.4</b>	<b>Закупка</b>						
<b>4.4.1</b>	<b>Общие закупки</b>						
4.4.1.1	Для обеспечения соответствия требованиям всего внешнего сырья и услуг, влияющих на безопасность и качество компания должна контролировать процесс закупок. Когда компания передает на субподряд какие-либо процессы, влияющие на безопасность и качество, она должна обеспечивать контроль над каждым процессом. Контроль процессов, переданных на субподряд, должен быть идентифицирован и документирован в системе менеджмента безопасности и качества.						
4.4.1.2	Должна существовать процедура утверждения и мониторинга поставщиков (как внутри компании, так и вне ее), субподрядчика производства продукции или ее части.						
4.4.1.3	Процедура утверждения и мониторинга должна включать в себя четкие критерии оценки, такие как аудиты, протоколы испытаний, надежность и наличие рекламаций у поставщика, а также выполнение требуемых стандартов.						
4.4.1.4	Результаты оценок поставщиков следует регулярно пересматривать, данный пересмотр должен основываться на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков. Должны вестись записи по результатам пересмотров и действий, предпринимаемых в результате оценок.						
4.4.1.5	Закупаемые продукты подлежат проверке в соответствии с существующими НитД. График этих проверок должен учитывать, как минимум, следующие пункты: требования к продукту, статус поставщика (в соответствии с его оценкой) и [степень] влияния сырья на готовый продукт. Дополнительно должно быть проверено происхождение [сырья], если это упоминается в НитД.						
4.4.1.6	Закупаемые услуги подлежат проверке в соответствии с существующими НитД. График этих проверок должен учитывать, как минимум, следующие пункты: требования к услуге, статус поставщика (в соответствии с его оценкой) и [степень] влияния услуги на готовый продукт						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
<b>4.4.2</b>	<b>Торговля промышленными товарами</b>						
4.4.2.1	В случае, если компания занимается торговлей промышленными товарами, должно обеспечиваться существование и применения процесса одобрения и мониторинга поставщиков.						
4.4.2.2	В случае торговли промышленными товарами, процесс утверждения и мониторинга должен включать в себя четкие критерии оценки, такие как аудиты, протоколы испытаний, надежность и наличие рекламаций у поставщика, а также выполнение требуемых стандартов.						
4.4.2.3	В случае собственных торговых марок, для поставщиков готовых или полуготовых продуктов должна быть в наличии система [утверждения] одобрения поставщиков на соответствие требованиям потребителей.						
<b>4.5</b>	<b>Упаковка продукта</b>						
4.5.1	Компания должна определить ключевые параметры для упаковочных материалов, основанные на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков.						
4.5.2	На все упаковочные материалы должны существовать подробные НитД, соответствующие текущему законодательству.						
4.5.3	Для всех упаковочных материалов, способных оказывать влияние на продукт, должны иметься сертификаты соответствия [материала] текущему законодательству. В случае если специальные законодательные требования отсутствуют, то должны быть в наличии свидетельства, демонстрирующие, что материал предназначен для использования [для контакта с пищевым продуктом]. Данное требование применяется к упаковочным материалам, которые могут оказывать влияние на сырье, полуготовый продукт и готовый продукт.						
4.5.4	Основываясь на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков, компания должна подтвердить пригодность упаковочного материала для каждого соответствующего продукта (например, органолептические испытания, испытания в процессе хранения, химические исследования, тест на миграцию).						
4.5.5	Компания должна гарантировать, что продукт упаковывается в требуемую упаковку. Использование правильной упаковки должно регулярно проверяться, проверки должны документироваться.						
4.5.6	Информация, наносимая на маркировку, должна быть четкой, нестираемой и должна соответствовать согласованным с клиентом НитД на продукт. Это должно регулярно проверяться, и проверки должны документироваться.						
<b>4.6</b>	<b>Месторасположение предприятия</b>						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.6.1	Компания должна изучить, в какой степени окружающая среда (например, земля, воздух) может оказывать неблагоприятное влияние на качество и безопасность продукта. Если будет установлено, что безопасность и качество продукта могут быть нарушены, то должны быть утверждены соответствующие меры. Периодически необходимо пересматривать эффективность установленных мер (примеры: чрезмерная запыленность воздуха, сильные запахи).						
<b>4.7</b>	<b>Окружающая территория предприятия</b>						
4.7.1	Необходимо постоянно поддерживать чистоту и опрятность на территории, окружающей предприятие.						
4.7.2	Вся территория внутри производственного участка должна содержаться в хорошем состоянии. В том случае, если естественные стоки недостаточны, должна быть установлена соответствующая дренажная система.						
4.7.3	Хранение вне помещений [на улице] должно быть сведено к минимуму. В том случае, если продукция хранится вне помещений, должен быть проведен анализ опасностей и оценка соответствующих рисков с тем, чтобы гарантировать отсутствие риска загрязнений или неблагоприятного влияния на безопасность и качество.						
<b>4.8</b>	<b>Планировка предприятия и технологические потоки [процессы]</b>						
4.8.1	На месте должен быть план, четко описывающий внутренние потоки готовой продукции, упаковочных материалов, сырья, мусора, персонала, воды и др. Должна быть карта с расположением всех зданий объекта.						
4.8.2	Технологические процессы от приемки до отгрузки должны быть организованы таким образом, чтобы не допустить загрязнения сырья, упаковки, полуготовых и готовых продуктов. Риск перекрестного обсеменения должен быть сведен к минимуму принятием эффективных мер.						
4.8.3	Если производственный участок особо чувствителен к воздействию микроорганизмов, он должен обслуживаться и контролироваться в целях обеспечения уверенности в безопасности продукта.						
4.8.4	Лаборатории и контроль в процессе производства не должны влиять на безопасность продукта						
<b>4.9</b>	<b>Требования к конструкции производственных и складских помещений</b>						
<b>4.9.1</b>	<b>Требования к конструкции</b>						
4.9.1.1	Помещения, где осуществляется подготовка, обработка, переработка и хранение продуктов, должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы можно было обеспечивать соблюдение требований безопасности пищевого продукта.						



Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
<b>4.9.2</b>	<b>Стены</b>						
4.9.2.1	Стены должны быть спроектированы и построены с учетом предотвращения накопления грязи, снижения конденсации и роста плесени и для облегчения санитарной обработки.						
4.9.2.2	Поверхности стен должны быть в хорошем состоянии, и не создавать затруднений для их санитарной обработки, они должны быть водонепроницаемыми и износостойкими.						
4.9.2.3	Соединения между стенами, потолками и полами должны быть выполнены с учетом возможности санитарной обработки						
<b>4.9.3</b>	<b>Полы</b>						
4.9.3.1	Напольные покрытия должны быть выполнены с учетом требований производства и должны быть в хорошем состоянии и легко мыться. Поверхность должна быть водонепроницаемой и износостойкой.						
4.9.3.2	Должно быть обеспечено удаление сточных вод с соблюдением гигиенических требований. Системы стоков должны быть спроектированы таким образом, чтобы их уборка проходила без затруднений, а риск загрязнения продуктов был сведен к минимуму (например, попадание паразитов и т.д.).						
4.9.3.3	Вода и другие жидкости должны достигать дренажной системы без затруднений, для этого должны применяться соответствующие меры. Наличие луж следует избегать.						
4.9.3.4	В помещениях, где обрабатывается продукт, оборудование и трубопроводы должны быть расположены, так чтобы загрязненная вода, насколько это возможно, стекала напрямую в дренажную систему.						
<b>4.9.4</b>	<b>Потолки/подвесные конструкции</b>						
4.9.4.1	Потолки (если потолков нет, то внутренняя поверхность крыш) и висячие конструкции (трубы, проводка, лампы и др.) должны быть сконструированы таким образом, чтобы свести к минимуму накопление грязи и отслоение краски, конденсацию и рост плесени. Потолки и подвесные системы должны иметь конструкцию, облегчающую санитарную обработку и препятствующую загрязнению продукции, не должны нести риска физической и/или микробиологической контаминации.						
4.9.4.2	При использовании подвесных потолков, должен быть обеспечен достаточный доступ к полу пространству для облегчения санитарной обработки, выполнения обслуживания и инспекции на наличие паразитов.						
<b>4.9.5</b>	<b>Окна и другие проемы</b>						
4.9.5.1	Окна и другие проемы должны быть спроектированы и выполнены таким образом, чтобы избежать накопления грязи и должны содержаться в хорошем состоянии.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.9.5.2	Если существует риск загрязнения, то окна и остекленная крыша должны оставаться закрытыми на запоры во время производственного процесса.						
4.9.5.3	Там где окна и остекленная крыша спроектированы таким образом, что должны открываться для вентиляции, необходимо оснастить их легко снимаемыми, в хорошем состоянии москитными сетками или другими способами, для предупреждения попадания любых загрязнений.						
4.9.5.4	На тех участках, где работают с неупакованными продуктами, окна должны быть защищены от угрозы разбивания.						
<b>4.9.6</b>	<b>Двери и ворота</b>						
4.9.6.1	Двери должны быть в хорошем состоянии (не должно быть расщеплений или отслоившейся краски и коррозии); легко чиститься.						
4.9.6.2	Наружные двери должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвращать проникновение вредителей, и если возможно, быть самозакрывающимися.						
<b>4.9.7</b>	<b>Освещение</b>						
4.9.7.1	Все рабочие зоны должны иметь достаточное освещение.						
4.9.7.2	Все осветительные приборы должны быть защищены кожухами от разбивания и установлены так чтобы минимизировать риск разбивания.						
<b>4.9.8</b>	<b>Кондиционирование воздуха/Вентиляция</b>						
4.9.8.1	Все производственные участки должны иметь достаточную естественную и/или искусственную вентиляцию.						
4.9.8.2	Если установлены системы вентиляции, то доступ к фильтрам и другим комплектующим, которые подлежат чистке или замене, должен быть удобным.						
4.9.8.3	Оборудование по кондиционированию воздуха и генераторы искусственного потока воздуха не должны приводить к рискам, влияющим на безопасность и качество продукта.						
4.9.8.4	На участках, где собирается большое количество пыли, должно быть установлено оборудование для ее удаления.						
<b>4.9.9</b>	<b>Подача воды [водоснабжение]</b>						
4.9.9.1	Вода, используемая как ингредиент в производственном процессе, или для санитарной обработки, должна быть питьевого качества и поступать в достаточных количествах, это также относится к пару и льду, используемых в производственных помещениях. Должно быть обеспечено постоянное снабжение питьевой водой.						
4.9.9.2	Рециркулирующая вода, которая используется в процессе, не должна представлять риска загрязнения. Вода должна отвечать требованиям законодательства на питьевую воду; должны иметься записи об испытаниях [воды].						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.9.9.3	Качество воды, пара или льда, должно контролироваться в соответствии с планом отбора проб, основанном на анализе рисков.						
4.9.9.4	Непитьевая вода должна подаваться по отдельным, соответственно маркированным трубопроводам. Такие трубопроводы не должны соединяться с системой подачи питьевой воды, а также никоим образом не должна существовать возможность обратного потока, способного загрязнить источники питьевой воды или производственную среду.						
<b>4.9.10</b>	<b>Сжатый воздух</b>						
4.9.10.1	Качество сжатого воздуха, вступающего в непосредственный контакт с продуктом или материалом потребительской упаковки, должно постоянно контролироваться, основываясь на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков.						
4.9.10.2	Сжатый воздух не должен вызывать риск контаминации.						
<b>4.10</b>	<b>Мойка и дезинфекция</b>						
4.10.1	Необходимо иметь и выполнять графики проведения мойки и дезинфекции, основанные на анализе опасностей и оцененных соответствующих рисках. В них должны быть указаны: <ul style="list-style-type: none"> <li>– цели</li> <li>– ответственные</li> <li>– используемые препараты и инструкции по их применению</li> <li>– участки, которые подлежат мойки и/или дезинфекции</li> <li>– периодичность мойки</li> <li>– требования к документации</li> <li>– указатели опасности (в случае необходимости).</li> </ul>						
4.10.2	Графики мойки и дезинфекции должны выполняться и документироваться.						
4.10.3	Только квалифицированный персонал может быть допущен для проведения мойки и дезинфекции. Для выполнения графика мойки этот персонал должен пройти обучение и проходить переподготовку.						
4.10.4	Эффективность и безопасность действий по мойке и дезинфекции, основанных на анализе опасностей и оценки соответствующих рисков, должна проверяться и отражаться в документах, в соответствии с графиком отбора проб, с использованием соответствующих процедур. Применяемые корректирующие действия должны быть зафиксированы в документах.						
4.10.5	Графики мойки и дезинфекции должны пересматриваться и изменяться, если необходимо, при внесении изменений в продукт, процесс или моеющее оборудование.						
4.10.6	Предназначение инвентаря для мойки должно быть четко идентифицировано. Инвентарь для мойки должен использоваться путем, предотвращающим загрязнение.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.10.7	По химикатам и моющим средствам должны иметься актуализированные информационные листки безопасности материалов (ИЛБМ) и инструкции по применению. Персонал, ответственный за уборку, должен продемонстрировать знание содержания этих инструкций, которые всегда должны быть под рукой.						
4.10.8	Моющие средства должны быть четко промаркированы, и использоваться и храниться соответствующим образом, исключая загрязнение.						
4.10.9	Мойка должна проводиться в период, когда продукция не производится. Если это невозможно, она должна контролироваться, чтобы не оказывать влияние на продукт.						
4.10.10	В случае, когда компания нанимает стороннюю организацию для проведения мойки и дезинфекции, все требования, указанные в статье 4.10, должны быть четко определены в соответствующем контракте.						
<b>4.11</b>	<b>Удаление отходов</b>						
4.11.1	Должна существовать и применяться процедура по управлению удалением отходов, с целью предотвращения загрязнения.						
4.11.2	Должны выполняться все установленные законом требования в отношении удаления отходов						
4.11.3	Пищевые и другие отходы должны удаляться из зон обработки продуктов, по возможности, быстро. Нельзя допускать накопления отходов.						
4.11.4	Контейнеры для сбора отходов должны иметь четкую маркировку, удобную конструкцию, они должны быть в хорошем состоянии, легко поддаваться санитарной обработке, а в случае необходимости – дезинфицироваться.						
4.11.5	Помещения для сбора отходов и контейнеры (включая уплотнители) должны иметь конструкцию, удобную для содержания их в чистоте, с тем, чтобы свести к минимуму [присутствие] вредителей.						
4.11.6	Отходы должны собираться в отдельные контейнеры в соответствии с предполагаемыми способами их удаления. Удалением таких отходов должна заниматься только третья сторона, имеющая на это разрешение. Компания должна вести записи по удалению отходов.						
<b>4.12</b>	<b>Риск попадания инородных материалов, металла, разбитого стекла и дерева</b>						
<b>4.12.1 КО</b>	<b>КО № 6 [исключающее]: Должна быть в наличии процедура, обеспечивающая предотвращение загрязнения посторонними материалами, основанная на анализе опасностей или оценке соответствующих рисков. с загрязненными продуктами следует обращаться как с продуктами с несоответствиями</b>						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.12.2	Везде, например, в зоне обработки сырья, переработки, упаковки и хранения, где в результате анализа опасных факторов и оценки соответствующего риска была установлена вероятность загрязнения продуктов, следует исключить использование дерева. Там где нельзя обойтись без дерева, риск должен контролироваться, дерево должно быть в хорошем состоянии и чистым.						
4.12.3	Если требуется детектор металлов и/или инородных тел, их установка должна быть произведена таким образом, чтобы обеспечилась максимальную эффективность обнаружения и предотвращения последующей контаминации. Детекторы должны регулярно обслуживаться, для предотвращения сбоев.						
4.12.4	Потенциально загрязненный продукт должен быть изолирован. Доступ к этим продуктам и действия, предусматривающие дальнейшую обработку и проверку, должен производить только персонал, наделенный полномочиями, в соответствии с определенной процедурой. После проверки с загрязненной продукцией следует обращаться как с несоответствующей.						
4.12.5	Должна быть указана точность детектора. Проверка функционирования соответствующего детектора должна проводиться регулярно. На случай неисправности или выхода из строя металлодетектора и/или детектора посторонних материалов, должны быть определены, применены и документированы корректирующие мероприятия.						
4.12.6	В случае, если для определения посторонних материалов используется специальное оборудование или метод, это должно соответствующим образом проверяться и обслуживаться.						
4.12.7	На всех участках, например, на участках обработки сырья, переработки, упаковки и хранения, где согласно анализу опасностей и оценки соответствующих рисков выявлена вероятность загрязнения продукта, присутствие стекла и хрупкого материала должно быть исключено. Там, где без стекла и хрупкого пластика нельзя обойтись, должны быть мероприятия по защите от разбивания.						
4.12.8	Все стационарные объекты, сделанные из стекла и хрупких материалов, или с их вставками, присутствующие на участках обработки сырья, переработки, упаковки и хранения, должны быть занесены в специальный регистр, включая информацию об их фактическом местонахождении. Оценка состояния объектов, занесенных в реестр, должна регулярно контролироваться, должны вестись записи. Периодичность проверки должна быть документально обоснована.						
4.12.9	Случаи разбивания стекла и хрупких материалов должны документироваться. Исключения должны быть обоснованы и документированы.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.12.10	Должны быть разработаны процедуры, обеспечивающие принятие мер в случае разбивания стекла и/или хрупкого материала. Такие меры должны включать в себя определение объема товаров, подлежащих изоляции, уполномоченного персонала, занятого уборкой производственных помещений, и освобождение производственной линии для продолжения производственного процесса.						
4.12.11	На основании анализа опасностей и оценки соответствующих рисков, должны быть предусмотрены превентивные меры при обращении со стеклянной тарой, стеклянными или другими контейнерами при осуществлении производственного процесса (переворачивание тары, удары, ополаскивание и т.д.). После этого производственного этапа не должно быть риска последующего загрязнения.						
4.12.12	В случае, если для выявления посторонних материалов используется визуальный метод, персонал [выполняющий визуальную оценку] должен быть обучен и его смена должна происходить с частотой обеспечивающей максимальную эффективность процесса.						
<b>4.13</b>	<b>Мониторинг паразитов/Борьба с паразитами</b>						
4.13.1	Компания должна предусматривать меры борьбы с паразитами, соответствующие национальному законодательству, включающие, как минимум: <ul style="list-style-type: none"> <li>– территорию предприятия (потенциальные паразиты)</li> <li>– план местности с точками для приманок (карта [размещения] приманок)</li> <li>– обнаружение приманок на месте</li> <li>– ответственные на предприятии/сторонние</li> <li>– используемые продукты/реактивы и инструкции по применению и меры предосторожности</li> <li>– периодичность [частота] проведения инспекций.</li> </ul> Контроль паразитов должен основываться на оценке опасностей и анализе соответствующих рисков.						
4.13.2	Компания должна иметь на предприятии квалифицированный и обученный персонал и/или воспользоваться услугами квалифицированного персонала сторонней организации. Если используется сторонняя организация, требуемые действия должны быть изложены в письменном виде в договоре.						
4.13.3	Инспекции на предмет обнаружения паразитов и любые действия должны быть отражены в документах. Должен проводиться мониторинг применяемых мер, по нему должны вестись записи.						
4.13.4	Приманки, ловушки и приборы для уничтожения насекомых должны быть в рабочем состоянии, иметься в необходимом количестве и находиться в соответствующих местах. Они должны быть сконструированы таким образом, чтобы не вызывать никакого риска контаминации.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.13.5	Поступающие продукты должны по прибытии проверяться на отсутствие паразитов. Любой случай заражения должен регистрироваться в документах, и должны быть приняты меры борьбы.						
4.13.6	Эффективность контроля вредителей должна контролироваться с помощью регулярного анализа тенденций.						
<b>4.14</b>	<b>Приемка товаров и хранение</b>						
4.14.1	Все входящие товары, включая упаковочные материалы и этикетки, должны проверяться на соответствие НиТД с периодичностью указанной в плане проверок. Данный план [периодичность] должен быть основан на анализе рисков. Результаты должны документироваться.						
4.14.2	Условия хранения сырья, полуготовых и готовых продуктов, а также упаковочных материалов должны всегда соответствовать требованиям к продукту (например, температура холодильного хранения, защитные покрытия) и не должны оказывать вредное влияние на другие продукты.						
4.14.3	Сырье, упаковочные материалы, полуготовые и готовые продукты должны храниться в условиях, минимизирующих риск перекрестного загрязнения.						
4.14.4	Для управления и хранения рабочих материалов, технологических средств и добавок должны быть обеспечены надлежащие условия. Персонал, ответственный за управление складами, должен быть обучен.						
4.14.5	Все продукты должны быть четко идентифицированы. Использование продуктов должно происходить в соответствии с принципами Первый вошел/Первый вышел и/или Раньше заканчивается срок годности/Раньше вышел.						
4.14.6	Если компания нанимает третье лицо по оказанию услуг хранения, то данная организация должна отвечать требованиям IFS Logistics. Если организация, представляющая услуги, не сертифицирована, все требования, эквивалентные практике организации хранения [нанимающей компании], должны выполняться и быть четко оговорены в соответствующем контракте.						
<b>4.15</b>	<b>Транспорт</b>						
4.15.1	Перед загрузкой транспортных средств необходимо проверить их состояние (отсутствие необычных запахов, высокая степень запыленности, чрезмерная влажность, паразиты, плесени), и в случае необходимости должны быть приняты [надлежащие] меры.						
4.15.2	Должны выполняться действия для предотвращения загрязнения во время транспортировки (пищевые/непищевые продукты/различные категории товаров).						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.15.3	Если продукты должны транспортироваться при определенных температурах, то перед загрузкой температура внутри транспортного средства должна быть проверена и записана в документе [документирована].						
4.15.4	Если при транспортировке продукты должны перевозиться при определенных температурах, то должно быть обеспечено поддержание необходимого диапазона температур, и они должны быть зафиксированы в документах.						
4.15.5	Должны существовать адекватные гигиенические требования для всех транспортных средств и оборудования, используемого для погрузки/разгрузки (например, шлангов, установок в бункерах). Необходимо вести регистрацию всех принимаемых мер.						
4.15.6	Зоны погрузки и загрузки должны быть оборудованы для защиты продукции от внешнего влияния						
4.15.7	В том случае, если компания нанимает третье лицо для осуществления транспортных операций, все требования, определенные в разделе 4.15, должны быть четко прописаны в соответствующем контракте, либо подрядчик должен будет выполнять требования IFS Logistic.						
4.15.8	Безопасность транспортных средств должна обеспечиваться соответствующим образом.						
<b>4.16</b>	<b>Обслуживание и ремонт</b>						
4.16.1	Для всего основного оборудования (включая транспортные средства), для того чтобы оно соответствовало требованиям к продукту должна быть предусмотрена адекватная система обслуживания, которая должна применяться и документироваться. Она касается обслуживания оборудования как внутри, так и вне предприятия.						
4.16.2	Необходимо соблюдать требования к продуктам и предупреждать их загрязнения при проведении работ по обслуживанию и ремонту оборудования, и после их завершения. Необходимо вести записи о проведении работ по обслуживанию и ремонту и выполняемых корректирующих действиях.						
4.16.3	Все материалы, используемые для обслуживания и ремонта, должны отвечать своему назначению.						
4.16.4	Сбои в работе участков или оборудования (включая транспорт), на которые распространяется система обслуживания, должны фиксироваться в документах и пересматриваться для внесения корректив в систему обслуживания.						
4.16.5	Временные ремонтные работы должны проводиться таким образом, чтобы они не повлияли на требования к качеству продукта. Такая работа должна быть зафиксирована в документе, и должен быть установлен короткий срок устранения неисправности.						



Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.16.6	В том случае, если компания нанимает третье лицо для осуществления обслуживания и ремонта, все требования относительно материалов и оборудования должны быть четко определены, документированы и соблюдаться.						
<b>4.17</b>	<b>Оборудование</b>						
4.17.1	Оборудование должно иметь соответствующую конструкцию и отвечать назначению использования. Перед вводом в эксплуатацию оно должно быть проверено на предмет того, что требования к продукту соблюдаются.						
4.17.2	Для всего оборудования и инструмента, имеющего непосредственный контакт с пищевой продукцией, должны иметься сертификаты соответствия, подтверждающие соответствие требованиям законодательства. В случае отсутствия законодательных свидетельств того, что оборудование и инструменты пригодны для использования. Данное требование распространяется на все оборудование и инструменты [инвентарь] имеющие непосредственный контакт с сырьем, полупродуктами и готовыми продуктами.						
4.17.3	Оборудование должно иметь такую конструкцию и быть так установлено, чтобы можно было эффективно осуществлять уборку и обслуживание.						
4.17.4	Компания должна удостовериться, что все пищевое оборудование в хорошем состоянии и не оказывает никакого негативного влияния на безопасность пищевой продукции.						
4.17.5	Компания должна гарантировать, что в случае изменения методов переработки и оборудования, характеристики процессов будут пересматриваться с целью подтверждения, что продукт соответствует требованиям.						
<b>4.18</b>	<b>Прослеживаемость (включая ГМО и аллергены)</b>						
<b>4.18.1 КО</b>	<b>КО № 7 [исключающее]: Компания должна иметь систему прослеживаемости, позволяющую идентифицировать партии пищевой продукции и их связь с партиями сырья, упаковки, находящейся в непосредственном контакте с продукцией, упаковки, которая предназначена или ожидается, что будет иметь непосредственный контакт с пищевыми продуктами. Система прослеживаемости должна включать все записи, относящиеся к процессу производства и распределения [дистрибуции] продукции. Прослеживаемость должна обеспечиваться и документироваться до поставки продукции заказчику.</b>						
4.18.2	Должны иметься записи по прослеживаемости вперед по процессу (от производственной площадки до потребителя). Сроки ведения записей для просмотра должны соответствовать требованиям потребителя.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.18.3	Прослеживаемость должна идентифицировать связь между партиями готовой продукции и ее маркировкой.						
4.18.4	Система прослеживаемости должна периодически тестироваться, как минимум, раз в год и каждый раз, когда в нее вносятся изменения. Во время тестирования проверяется прослеживаемость вперед и назад по процессу (от поставленного продукта к сырью и наоборот), включая контроль качества. Должны вестись записи по результатам тестирования.						
4.18.5	Прослеживаемость должна осуществляться на всех этапах, включая рабочий процесс, последующую обработку и операции по переделке.						
4.18.6	В то время, когда продукция уже упакована, должно осуществляться этикетирование полуготовых или готовых продуктов для обеспечения четкой системы прослеживания продукта. Если товары этикетируются позже, то временно хранящиеся товары должны иметь специальную этикетку партии. Срок годности (например, «употребить до») этикетированных товаров должен быть рассчитан на основе даты выработки партии.						
4.18.7	По требованию потребителя, должны сохраняться идентифицированные репрезентативные образцы произведенной партии, хранение должно осуществляться до срока истечения «Срока годности» или «Годеи до» для готового продукта и, если это необходимо, определенного периода после этой даты.						
<b>4.19</b>	<b>Генетически модифицированные организмы (ГМО)</b>						
4.19.1	Для продукции, которая поставляется покупателю и/или в страну, имеющую требования к ГМО, компания должна иметь системы и процедуры, позволяющие идентифицировать продукты, состоящие из ГМО, содержащие ГМО или изготовленные из ГМО, включая пищевые ингредиенты, а также пищевые и вкусовые добавки.						
4.19.2	Должны быть в наличии НиТД и сопроводительные документы на сырье с указанием продуктов, состоящих из ГМО, изготовленных из ГМО или содержащих ГМО. Гарантии относительно статуса сырья на наличие ГМО должны быть оговорены в контракте с поставщиком или соответствующей технической документации, отражающей статус по ГМО. Компания должна вести постоянно обновляемый список всех сырьевых материалов, содержащих ГМО, используемых на своих предприятиях, который также включает все смеси и рецептуры, в котором также указано такое ГМО сырье.						
4.19.3	Должны быть адекватные процедуры, гарантирующие, что производство продуктов, содержащих ГМО или состоящих из ГМО, налажено таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продуктов, не содержащих ГМО. Должны быть приняты надлежащие меры контроля для предупреждения перекрестного загрязнения продуктами ГМО. Эффективность этих процедур необходимо контролировать путем проверок.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
4.19.4	Готовая продукция, содержащая ГМО или промаркированная информацией об отсутствии ГМО, должна быть задекларирована в соответствии с действующим законодательством. Сопроводительная документация должна иметь соответствующие ссылки на ГМО.						
4.19.5	Компания должна четко выполнять требования потребителя относительно статуса продукта на [содержание] ГМО.						
<b>4.20</b>	<b>Аллергены и особые условия производства</b>						
4.20.1	Компания должна иметь НиТД на сырье, в котором бы указывались аллергены, подлежащие декларированию в соответствии со страной продажи готовой продукции. Компания должна постоянно вести обновляемый список используемого на своем предприятии сырья, содержащего аллергены, в котором также указываются все смеси и рецептуры, в которых используется сырье, содержащее аллергены.						
4.20.2	Производство продукции, содержащей аллергены, требующие декларирования, должно осуществляться таким образом, чтобы перекрестное загрязнение было по возможности сведено к минимуму.						
4.20.3	Готовые продукты, содержащие аллергены, требующие декларирования, должны иметь информацию [на этикетке] в соответствии с действующим законодательством. Для учета случаев непредвиденного или непреднамеренного попадания [аллергенов] указание на этикетке о наличии заявляемых по закону аллергенов и их следов должно быть основано на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков.						
<b>5</b>	<b>Измерения, анализы, улучшения</b>						
<b>5.1</b>	<b>Внутренние аудиты</b>						
<b>5.1.1</b> <b>KO</b>	<b>KO № 8: Должны проводиться эффективные внутренние аудиты в соответствии с определенной согласованной программой аудита, которые должны охватывать, как минимум, все требования Стандарта IFS. Область распространения и периодичность внутренних аудитов должна быть определена на основе анализа опасностей и оценки соответствующих рисков. Это также распространяется на хранение вне производства на собственных или арендуемых площадях.</b>						
5.1.2	Внутренний аудит деятельности критичной для пищевой безопасности и соответствия продукции НиТД должен проводиться, по крайней мере, раз в год.						
5.1.3	Аудиторы должны быть людьми компетентными и независимыми от проверяемого участка.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
5.1.4	Результаты аудита должны быть переданы высшему руководству и ответственным лицам соответствующего участка. Должны быть определены необходимые корректирующие действия и определен график их выполнения, которые должны быть отражены в документах и переданы каждому соответствующему сотруднику.						
5.1.5	В документах должно быть указано, как и когда должна быть осуществлена проверка корректирующих действий по результатам внутреннего аудита.						
<b>5.2</b>	<b>Инспекция предприятий [на месте]</b>						
5.2.1	Должны планироваться и проводиться инспекции предприятия (например, контроль продуктов, гигиена, риски [попадания] инородных тел, гигиена персонала и содержание помещений), Периодичность инспекций каждого участка (в том числе, уличная территория) и каждой деятельности должна основываться на анализе опасностей и оценки соответствующих рисков, а также результатов предыдущего опыта.						
<b>5.3</b>	<b>Валидация и контроль процесса</b>						
5.3.1	Должны быть четко определены критерии для валидации и контроля процессов.						
5.3.2	В обстоятельствах, когда контроль процессов и параметров производственной среды (температура, время, давление, химические свойства и пр.) важен для обеспечения требований к качеству продукции, такие параметры должны постоянно и/или с определенными интервалами контролироваться и регистрироваться.						
5.3.3	Все операции по переделке должны валидироваться, подвергаться мониторингу и документироваться. Данные операции не должны влиять на требования к продукту.						
5.3.4	Должны быть предусмотрены процедуры немедленного уведомления [нотификации], регистрации и мониторинга плохой работы оборудования и отклонений в продукте.						
5.3.5	Валидация процесса должна проводиться с использованием данных связанных с безопасностью продукта и процессов. В случае проведения существенных изменений, должна проводиться повторная валидация.						
<b>5.4</b>	<b>Калибровка, настройка и проверка измерительных приборов и устройств мониторинга</b>						
5.4.1	Компания должна установить требуемые измерительные устройства и аппаратуру мониторинга для обеспечения требований к продукту. Эти устройства должны быть зарегистрированы в документации и четко обозначены.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
5.4.2	Все измерительные устройства должны с определенными интервалами проверяться, настраиваться и калиброваться в системе мониторинга через определенные интервалы, и в соответствии с определенными признаваемыми стандартами/методами. Результаты проверок, настроек и калибровки должны документироваться. В случае необходимости должны выполняться корректирующие действия относительно устройства, и если необходимо, процессов или продуктов.						
5.4.3	Все измерительные устройства должны использоваться исключительно для определенных целей. Если результаты измерений указывают на неисправность, подозрительное устройство должно быть немедленно отремонтировано или заменено.						
5.4.4	Данные калибровки измерительных устройств должны быть четко указаны (на самой машине или в списке испытываемых устройств).						
<b>5.5</b>	<b>Проверка количества (контроль количества/заполняемость)</b>						
5.5.1	Частота и методология проверок количества должны определяться таким образом, чтобы были соблюдены требования законодательства и потребителей, либо, в случае наличия, указания о номинальном количестве.						
5.5.2	Для проверки количества партий должна существовать процедура определения критериев соответствия. Данная процедура, наряду с остальным, должна учитывать тару, плотность и другие критические параметры.						
5.5.3	В соответствии с планом отбора образцов, обеспечивающим надлежащую репрезентативность произведенной партии, должны проводиться проверки и вестись записи.						
5.5.4	Для всех продуктов, готовых к отгрузке, результаты проверок должны быть в соответствии с определенными критериями.						
5.5.5	Для закупаемых у третьих лиц, уже предварительно расфасованных продуктов, должны быть свидетельства о соответствии их номинального количества требованиям законодательства.						
5.5.6	Если применимо, все оборудование, используемое для окончательной проверки, должно быть одобрено уполномоченными органами в установленном порядке.						
<b>5.6</b>	<b>Анализ продукта</b>						
5.6.1	Должны быть предусмотрены процедуры, гарантирующие, выполнение всех указанных требований к продукту, включая требования законодательства и НитД. Микробиологические, физические и химические анализы, требуемые для этой цели, должны выполняться силами компании и/или по субдоговору.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
5.6.2	Анализы, которые относятся к безопасности пищевых продуктов, должны преимущественно выполняться лабораториями, имеющими соответствующие программы/методы аккредитации (ISO 17025). Если анализы выполняются на самом предприятии или лабораторией с неаккредитованными программами/методами, то результаты должны регулярно проверяться лабораторией с аккредитованными программами/методами (ISO 17025).						
5.6.3	Должны существовать процедуры, которые гарантируют надежность результатов анализа, выполненного на самом предприятии, на основе официально признанных методов анализов. Это должны подтверждать [межлабораторные] сверки или другие испытания надежности результатов анализов.						
5.6.4	На основе анализа опасностей и оценки соответствующих рисков должен быть составлен план испытаний на проведение внутренних и внешних анализов, охватывающий сырье, полуготовые и готовые продукты, а также производственное оборудование и упаковочные материалы, а в случае необходимости и проверку окружающей среды. Результаты испытаний должны быть отражены в документах.						
5.6.5	Результаты анализов должны сразу оцениваться. Соответствующие корректирующие мероприятия должны применяться для каждого неудовлетворительного результата. Аналитические результаты должны регулярно пересматриваться для определения тенденций. Необходимо учитывать тенденции, свидетельствующие о неудовлетворительных результатах.						
5.6.6	В случае проведения [компанией] внутренних анализов, там должен быть квалифицированный и обученный персонал, а так же соответствующие оборудование и помещения.						
5.6.7	Для проверки качества готовой продукции должны регулярно проводиться внутренние органолептические исследования. Эти исследования должны проводиться на соответствие НИТД, и должно оцениваться влияние соответствующих параметров на характеристики продукта. Результаты исследований должны документироваться.						
5.6.8	Основываясь на внешней и внутренней информации по риску продукции, имеющего влияние на пищевую безопасность, компания должна обновлять свой план контроля и/или предпринимать соответствующие меры для контроля влияния на готовую продукцию.						
<b>5.7</b>	<b>Карантин продукта (блокирование/задержание) и отпуск продукта</b>						
5.7.1	Для проведения карантина (блокирования/задержания) и отпуска всех сырьевых материалов, полуготовых и готовых продуктов и упаковочных материалов должна быть предусмотрена процедура, основанная на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков. Процедура должна гарантировать, что в производство запускаются и на отгрузку только отвечающие требованиям продукты и материалы.						

Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
<b>5.8</b>	<b>Управление [менеджмент] жалобами со стороны уполномоченных организаций и клиентов</b>						
5.8.1	Организация должна иметь систему управления жалобами на продукцию.						
5.8.2	Все жалобы должны рассматриваться компетентным персоналом. В том случае, когда они обоснованы, то незамедлительно, в случае необходимости, должны быть приняты соответствующие меры.						
5.8.3	Жалобы должны быть проанализированы для осуществления предупреждающих действий и во избежание повторения несоответствия.						
5.8.4	Результаты анализа жалоб должны доводиться до сведения соответствующих ответственных лиц и высшего руководства.						
<b>5.9</b>	<b>Управление [менеджмент] нештатными ситуациями, изъятие продукции и отзыв продукции</b>						
5.9.1	Должна быть определена и документирована процедура управления нештатными и потенциальными кризисными ситуациями, влияющими на безопасность продукции, законодательные требования и качество. Данная процедура должна применяться и поддерживаться. Она включает, как минимум, назначение и обучение кризисной команды, список контактных лиц на случай объявления тревоги, источники получения рекомендаций по законодательству (в случае необходимости), осуществимости контактов, информацию для клиентов, план связи, включая информацию для потребителя.						
<b>5.9.2</b> <b>KO</b>	<b>KO № 9 [исключающее]: Организация должна иметь эффективную процедуру изъятия и отзыва всех продуктов, которая гарантирует скорейшее информирование [о случившемся] всех клиентов. Эта процедура должна включать четкое распределение обязанностей.</b>						
5.9.3	Должны обновляться данные о контактах в чрезвычайных случаях (а именно: имена, номера телефонов поставщиков, клиентов и компетентного руководства). Должностное лицо компании, уполномоченное на инициацию процесса управления нештатными ситуациями, должно быть постоянно доступно.						
5.9.4	Осуществимость, эффективность и своевременность выполнения процедуры отзыва должна подвергаться регулярной внутренней проверке, основанной на анализе опасностей и оценке соответствующих рисков, проверка должна проводиться не реже одного раза в год. Проверки должны проводиться таким образом, чтобы гарантировать эффективное осуществление и действенность процедуры.						
<b>5.10</b>	<b>Управление [менеджмент] несоответствиями и продуктами, имеющими несоответствия</b>						



Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
5.10.1	Должна быть в наличии процедура управления всеми несоответствиями сырья, полуготовой и готовой продукции, технологического оборудования и упаковочных материалов. Как минимум, она должна включать: – изоляцию/процедуры карантина – анализ опасностей и оценку соответствующих рисков – идентификацию (например, этикетка) – решение о дальнейшем использовании (например, выпуск, переработка/последующая обработка, блокировка, карантин, отказ/удаление).						
5.10.2	Ответственность за управление несоответствующей продукцией должна быть четко определена. Процедура по управлению несоответствующей продукцией должна быть понятна всему соответствующему персоналу.						
5.10.3	В случае наличия несоответствий, должны быть предприняты незамедлительные корректирующие мероприятия для обеспечения соответствия продукции требованиям.						
5.10.4	Вне зависимости от НИТД, продукт в потребительской упаковке и упаковочный материал, связанные с частными марками, не должен выставляться на рынке при наличии у них проблем с маркировкой. Исключения должны быть согласованы в письменном виде в контракте между партнерами.						
<b>5.11</b>	<b>Корректирующие действия</b>						
5.11.1	Должна быть предусмотрена процедура регистрации и анализа несоответствий для того, чтобы избежать их повторений выполнением предупреждающих мероприятий и/или корректирующих действий.						
<b>5.11.2</b> <b>KO</b>	<b>KO № 10 [исключающее]:</b> <b>Корректирующие действия должны быть четко сформулированы, документированы и выполняться как можно быстрее во избежании случаев появления дальнейших несоответствий. Необходимо четко определить ответственных за выполнение указанных действий, и обеспечить их осуществление в срок. Документация должна храниться в надежном месте; доступ к ней должен быть простым.</b>						
5.11.3	Выполняемые корректирующие действия должны регистрироваться в документах, а их результативность должна проверяться.						
<b>6</b>	<b>Защита продукта и внешние инспекции</b>						
<b>6.1</b>	<b>Оценка защиты [продукции]</b>						
6.1.1	Должна быть четко определена ответственность за защиту продукции. Данную ответственность должен нести ключевой персонал, либо персонал должен иметь доступ к высшему руководству. Должны быть продемонстрированы достаточные знания по данному вопросу.						



Номер	Требование	KO/ Major/ NA	A	B	C	D	Примечание/ Комментарии
6.1.2	Должен быть проведен и документирован анализ опасности и оценка соответствующего риска по защищенности пищевого продукта. На основе данной оценки и законодательных требований, должны быть идентифицированы критические зоны по безопасности. Анализ опасностей и оценка соответствующих рисков защищенности пищевых продуктов должны проводиться ежегодно или при изменениях, влияющих на пищевую чистоту. Должна быть определена и периодически тестироваться на эффективность соответствующая система экстренного оповещения.						
6.1.3	Если законодательство требует регистрацию или проведение инспекций производства, то должны быть предоставлены доказательства этому.						
<b>6.2</b>	<b>Охрана производственных помещений</b>						
6.2.1	Выявленные, на основе анализ опасностей и оценки соответствующих рисков, области, критические по безопасности, должны быть адекватно защищены и предотвращать несанкционированный доступ. Зоны доступа должны контролироваться.						
6.2.2	Должны существовать процедуры для предотвращения проникновения и/или выявления признаков вмешательства [несанкционированного] проникновения.						
<b>6.3</b>	<b>Безопасность персонала и посетителей</b>						
6.3.1	Политика для посетителей должна содержать аспекты плана по защите продукции. Должен быть определен персонал, занятый на поставке и погрузке продукции и имеющий прямой контакт с продуктом, персонал должен соблюдать правила компании [в отношении] доступа. В зонах хранения должны быть определены посетители и поставщики внешних услуг, которых необходимо регистрировать во время доступа. Они должны быть информированы о политики предприятия и их доступ должен соответственно контролироваться.						
6.3.2	Весь персонал ежегодно должен проходить обучение по программе защиты продуктов, а также в тех случаях, когда происходят значительные изменения в программе. Обучение должно документироваться. Практика найма и увольнения сотрудников должна содержать аспекты безопасности, определенные законодательством.						
<b>6.4</b>	<b>Внешние инспекции</b>						
6.4.1	Должна существовать документированная процедура для управления внешними инспекциями и официальными проверками. Соответствующий персонал должен пройти обучение по практике выполнения данной процедуры.						



## Контактная информация

### GERMANY | BERLIN

IFS Management GmbH  
Am Weidendamm 1 A  
D-10117 Berlin  
Телефон: +49 (0) 30 72 62 50 74  
Факс: +49 (0) 30 72 62 50 79  
Email: ifs-berlin@ifs-certification.com

### FRANCE | PARIS

IFS Office Paris  
FCD  
12, rue Euler  
F-75008 Paris  
Телефон: +33 (0) 1 44 43 99 16  
Факс: +33 (0) 1 47 20 53 53  
Email: ifs-paris@ifs-certification.com

### ITALY | MILAN

IFS Office Milan  
Federdistribuzione  
Via Albricci 8  
I-20122 Milano  
Телефон: +39 (0) 2 89 07 51 50  
Факс: +39 (0) 2 65 51 11 69  
Email: ifs-milano@ifs-certification.com

### POLAND | WARSAW

IFS Office Central & Eastern Europe  
ul. Serwituty 25  
PL-02-233 Warsaw  
Телефон: +48 601 95 77 01  
E-Mail: marzec@ifs-certification.com

### BRAZIL | DOURADOS

Representante IFS Brasil  
Caroline Nowak  
BR-79824 Dourados, MS  
Телефон: +55 (67) 81 51 45 60  
E-mail: cnowak@ifs-certification.com

### CHINA | HEFEI

StarFarm  
Room 2301, C building,  
Fortune Plaza No. 278 Suixi Road, 230041,  
Hefei, Anhui, China  
Телефон: +86 (0) 55 15 66 60 69  
Факс: +86 (0) 55 15 68 13 76  
Email: china@ifs-certification.com  
asia@ifs-certification.com

### USA | ST. LOUIS

IFS Americas  
1610 Des Peres Road, Suite 150  
USA-St. Louis, MO 63131  
Телефон: +1 31 46 86 46 10  
Факс: +1 31 46 86 46 02  
Email: ifs-us@ifs-certification.com

