



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Mezinárodní potravinářské standardy BRC, IFS

- Jednotná forma posouzení systému dodavatele v oblasti bezpečnosti a kvality potravin (normy poskytují jednotná kritéria, která umožňují audit třetí stranou – certifikačním orgánem).
- Vztahuje se na veškeré fáze procesu zpracování potravin poté, co surovina opustí zemědělskou prvovýrobu.
- Doba trvání auditu obvykle 1,5 dne, vypracování zprávy z auditu 0,5 dne.

## 1. International Food standard (IFS)

- navržen německou (HDE), francouzskou (FCD) a italskou (od 5. verze) maloobchodní federací
- 251 požadavků (z toho 10 KO)
- Nyní platí 5. verze (3. verze-2003; 4. verze-2004; 5. verze-2007), připravuje se 6. Verze
- Typy auditu

**Výchozí audit** = první audit podle normy IFS

### Opakovaný audit

- ✓ pro aktualizaci certifikátu;
- ✓ úplný audit (zvláštní pozornost odchylkám a neshodám v předchozím auditu);
- ✓ oznámení o opakovaném auditu obdrží organizace 3 měsíce před vypršením certifikátu;
- ✓

### Následný audit

- ✓ Pokud při výchozím nebo opakovaném auditu nemohl být udělen certifikát;
- ✓ Zaměření na nápravu neshod z předchozího auditu;
- ✓ Do 6 měsíců od předchozího auditu;
- ✓

### Předaudit

- ✓ Za účelem přípravy na výchozí audit; pouze pro vnitřní potřebu



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### 1.1 IFS - vyhodnocení požadavků

**Audit zjišťuje povahu a závažnost ODCHYLEK a NESHOD.**

#### ODCHYLKY (4 možnosti bodování)

Body se přičítají; bodování B, C, D vysvětlí auditor ve zprávě z auditu.

Výsledek	Vysvětlení	Body
A	Plná shoda	20 bodů
B (odchylka)	Téměř plná shoda	15 bodů
C (odchylka)	Byla zavedena malá část požadavku	5 bodů
D (odchylka)	Požadavek nebyl zaveden	0 bodů

#### NESHODY (Velká a KO) - body se odečítají

##### **Velká neshoda**

- ✓ podstatný nedostatek vůči IFS, nedodrženy požadavky legislativy, neshoda vážně ohrožující zdraví
- ✓ Může být obdržena u jakéhokoliv požadavku, který není KO požadavek.

Hodnocení	Ohodnocení	Výsledek
Velká neshoda	<b>Odečítá se 15 % z celkového možného počtu bodů</b>	Není možné udělit certifikát

##### **KO neshoda** (Knock out – vylučovací)

- ✓ Certifikát – nelze vydat, odebere se, pozastaví se platnost
- ✓ Audit se dokončí, aby firma získala přehled o situaci
- ✓ Nový audit nejdříve za 6 týdnů

Výsledek	Vysvětlení	Udělené počty bodů
A	Plná shoda	20 bodů
B (odchylka)	Téměř plná shoda	15 bodů
C (odchylka)	Zavedena malá část požadavku	Hodnocení „C“ není možné
KO (=D)	Požadavek není zaveden	<b>Odečítá se 50 % z celkového možného počtu bodů – není možné udělit certifikát</b>

10 požadavků definovaných jako KO (IFS)

Úkol: doplňte čísla KO požadavků

číslo	KO-požadavek	číslo	KO-požadavek
	Odpovědnost vrcholového vedení		Řízení cizích těles
	System monitoringu každého CCP		System sledovatelnosti
	Osobní hygiena		Interní audity
	Specifikace surovin		Postup v případě stažení výrobku z trhu
	Specifikace (receptury) hotových produktů		Nápravná opatření



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### 1.2 IFS potraviny, verze 5 – příklad 2 požadavků

Číslo	Požadavek (-ky) IFS potraviny	KO/velká/ neapliko- vatelná	A	B	C	D	Poznámky/ komentáře
2.1.3.7	<b>Stanovení kritických mezí pro každý CCP</b> Pro každý CCP musí být stanoveny a ověřeny vhodné kritické meze za účelem jednoznačné identifikace stavu, kdy je proces mimo kontrolu.						
<b>2.1.3.8 KO</b>	<b>Stanovení systému monitoringu pro každý CCP</b> Pro každý CCP musí být stanoveny specifické metody sledování za účelem odhalení jakékoli kontroly daného CCP...						

- Četnost auditu – **12 měsíců**
- Auditor vysvětlí všechny neshody (velká neshoda, KO/B, KO/D) a odchylky (B, C, D) = **akční plán** (do 2 týdnů) → podnik doplní navržená nápravná opatření (do 2 týdnů) → auditor schvaluje
- Certifikační orgán překládá v akčním plánu **do angličtiny** vysvětlení k odchylkám a neshodám

### 1.3 Výsledek auditu

Výsledek auditu	Certifikát IFS
Alespoň 1 KO	Ne
> 1 velká neshoda nebo > 75 % splněných požadavků	Ne
Nejvíce 1 velká neshoda a $\geq 75$ % splněných požadavků	Certifikát vydán podle výsledků následného auditu
Celkové hodnocení 75 – 95 %	Ano - certifikát na základní úrovni (platnost 12 měsíců)
Celkové hodnocení $\geq 95$ %	Ano - certifikát na vyšší úrovni (platnost 12 měsíců)



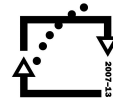
evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### 1.4 Struktura požadavků normy IFS verze 5

#### 1. Odpovědnost vrcholového vedení

- 1.1 Vnitropodniková politika/vnitropodnikové principy
- 1.2 Struktura podniku
- 1.3 Zaměření na zákazníka
- 1.4 Přezkoumání systému řízení

*Poznámky:*

#### 2. Systém řízení kvality

- 2.1 HACCP
- 2.2 Požadavky na dokumentaci
- 2.3 Udržování záznamů

*Otázky:*

1. *Musí v týmu HACCP být vždy externista?*
2. *Jaké údaje jsou požadovány u popisu výrobku?*
3. *Musí být součástí HACCP předpokládané (určené) použití produktu?*
4. *Musí být v diagramu výrobního procesu vyznačeny CCP?*
5. *Který z principů HACCP je KO?*
6. *Kolikrát ročně se nejméně provádí ověřování systému HACCP?*

*Poznámky:*

#### 3. Řízení zdrojů

- 3.1 Řízení lidských zdrojů
- 3.2 Lidské zdroje
- 3.3 Školení
- 3.4 Sanitární zařízení, vybavení pro hygienu zaměstnanců a zařízení pro zaměstnance

*Poznámky:*



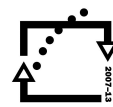
evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### 4. Výrobní proces

- 4.1 Přezkoumání smlouvy
- 4.2 Specifikace výrobků
- 4.3 Vývoj produktu
- 4.4 Nakupování
- 4.5 Balení výrobků
- 4.6 Standardy prostředí závodu
- 4.7 Úklid a hygiena
- 4.8 Odpady/nakládání s odpady
- 4.9 Riziko cizích předmětů, kovu, úlomků skla, dřeva
- 4.10 Kontrola škůdců
- 4.11 Příjem a skladování zboží
- 4.12 Doprava
- 4.13 Údržba a opravy
- 4.14 Zařízení
- 4.15 Validace procesu
- 4.16 Sledovatelnost (včetně GMO a alergenů)
- 4.17 GMO
- 4.18 Alergeny a specifické podmínky výroby

*Poznámky:*

### 5. Měření, analýzy, zlepšování

- 5.1 Interní audity
- 5.2 Inspekce v provozu
- 5.3 Řízení procesu
- 5.4 Kalibrace a kontrola měřicích a monitorovacích zařízení
- 5.5 Kontrola množství (hmotnosti/objemu)
- 5.6 Analýza produktů
- 5.7 Karanténa a uvolňování produktů
- 5.8 Řešení reklamací dozorových orgánů a zákazníků
- 5.9 Řízení incidentů, stahování výrobků z trhu a od zákazníků
- 5.10 Řízení neshodných výrobků
- 5.11 Nápravná opatření

*Poznámky:*



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### 2. British Retail Consortium (BRC) - nově nazýváno jako Global Standard for Food Safety (Globální norma pro bezpečnost potravin)

- Navržena společností British Retail Consortium v roce 1998 (původně zveřejněna pro výrobce potravin dodávajících zboží pod vlastními značkami na britský maloobchodní trh);
- Nyní platí 5. verze.

#### 2.1 BRC - vyhodnocení požadavků

- **Neshody: kritická** (závažný nedostatek), **velká** (značný nedostatek), **malá** (není dosaženo naprosté shody)
- 326 požadavků - 10 požadavků definovaných jako **fundamentálních (zásadních)**

*Otázka: Jakým symbolem jsou označeny fundamentální (zásadní) požadavky BRC?*

*Úkol: doplňte čísla požadavků*

číslo	FUNDAMENTÁLNÍ (ZÁSADNÍ) požadavek BRC
	Závazek vrcholového vedení a neustálé zlepšování
	Plán bezpečnosti potravin - HACCP
	Interní audity
	Opatření k nápravě a preventivní opatření
	Sledovatelnost
	Uspořádání, tok výrobku a oddělení
	Úklid a hygiena
	Požadavky na zacházení se specifickými materiály - alergenů
	Řízení výrobních činností
	Školení

**Nesplnění fundamentálního požadavku vede k neudělení nebo odebrání certifikace.**

#### 2.2 Struktura požadavků normy BRC

1. Odpovědnost vrcholového vedení a trvalé zlepšování
2. HACCP

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

3. Systém řízení bezpečnosti a kvality potravin
4. Standardy výrobního závodu
5. Řízení produktu
6. Řízení procesu
7. Personál

### 2.3 Výsledek auditu a četnost auditů

Stupeň	Neshoda (kritická, velká) u fundament. požadavku	Kritická	Velká	Malá	Opatření k nápravě
A			0	> 10	Objektivní důkaz do 28 kalendářních dnů
B			1	> 10	Objektivní důkaz do 28 kalendářních dnů
B			0	11-20	Objektivní důkaz do 28 kalendářních dnů
C			2	> 20	<b>Opakovaná návštěva auditora do 28 kal. d.</b>
C			> 2	> 30	<b>Opakovaná návštěva auditora do 28 kal. d.</b>
D	1 nebo více				NE certifikát
D		> 1			NE certifikát
D			> 3		NE certifikát
D			2	> 21	NE certifikát
D			> 2	> 31	NE certifikát



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### 2. Případové studie

*Distribuce masných výrobků, které mají být chlazeny na maximálně 4 °C, byla označena jako CCP. Teplota v chladicím voze je po celou dobu distribuce zaznamenána do datalogeru. V monitoringu CCP je popsáno, že záznamy z datalogeru se vyhodnocují jedenkrát měsíčně.*

Neshoda dle:

IFS:

BRC:

*Ve skladu koření jsou na paletách neuzavřené pytle s kořením a omítka na stěnách skladu se na mnoha místech skladu odlupuje.*

Neshoda dle:

IFS:

BRC:

*Dva pracovníci, kteří se pohybují kolem výrobní linky, mají v kapse pláště propisku a u dvou žen pracujících v bezprostřední blízkosti výrobní linky s nezabaleným produktem jsou patrné náušnice.*

Neshoda dle:

IFS:

BRC:

*V mlékárenském provozu v hale s výrobní linkou nebylo několik oken chráněno před rozbitím folií.*

Neshoda dle:

IFS:

BRC:

*Provozovna masné výroby nemá k dispozici pro tepelné opracování svých masných výrobků průběžný typ udírny. Patří produkty této výroby mezi vysoce rizikové výrobky?*

Neshoda dle:

IFS:

BRC:

*Při chlazení masných výrobků (CCP s kritickou mezí 4 °C) byla v letních měsících několikrát překročena kritická mez, ale chybí záznamy o provedení nápravných opatření.*

Neshoda dle:

IFS:

BRC:

*Na konci porážecí linky se nachází pracovní stůl s dřevěnou pracovní plochou pro těžení masa z hovězích hlav.*

Neshoda dle:

IFS:

BRC:





evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ