



GFSI SYSTÉMY ŘÍZENÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN PRO ZPRACOVATELE POTRAVIN A KRMIV

Ing. Petra Šotolová

GFSI standardy pro výrobce potravin a krmiv



IFS 7
(1.7.2021)



BRCGS 8
(1.2.2019)



FSSC 22000 5.1
(1.4.2021)

Global Food Safety Initiative



- Od roku 2001: nezávislé mezinárodní sdružení (nyní 38 obchodníků a výrobců)
- Cíl: posílení a harmonizace systémů bezpečnosti potravin
- **Vize:**
 - Důvěra konzumentů v bezpečnost potravin
 - Porozumění vlastní odpovědnosti za bezpečnost a integritu potravin u každého článku řetězce „from farm to fork“
 - Společná práce společností i vlád na světě bez ohledu na rozdílnosti
 - Rozvoj malých a rodinných společností splňováním standardů na mezinárodní úrovni
 - Nezávislí, vzdělaní a schopní inspektoři bezpečnosti potravin
 - Bránění vzniku duplicitních systémů bezpečnosti potravin
- Dosažení: srovnání a harmonizace
- Standardy soukromé i vládní

BRCGS

- První standard bezpečnosti potravin (1998, verze food), dříve BRC
- **Standardy pro různá odvětví**
 - **Potravinářství** (vs. 8, od 1.2.2019) – první GFSI schválený standard
 - **Prodejci a zprostředkovatelé (Agents & Brokers)**, (vs. 2, 1.2.2018)
 - **Spotřební zboží** (vs. 4, 2016)
 - **Obalový materiál** (vs.6, 1.2.2020)
 - **Maloobchod**
 - **Skladování a distribuce** (vs. 3, 1.2.2017)
- **Etika a udržitelnost**
 - **Etický obchod a odpovědné zdroje** (vs. 2. 2021)
- **Ochranné známky pro maloobchodní balení výrobků** – snadná kombinace s auditem FOOD
 - **Bezlepkové výrobky (Gluten – free)**
 - **Výrobky rostlinného původu (Plant - based)**





- Web: www.brcgs.com
 - Všechny základní standardy volně ke stažení
 - Placené publikace – různá doporučení, srovnání, výklady
- BRCSG Directory: <https://directory.brcgs.com/>
 - Platforma pro sdílení informací o auditech
 - Vyhledání certifikovaných dodavatelů



BRCGS pro potraviny 8. vydání

- **Rozsah certifikace:**

- Možnost zahrnout obchodované výrobky – požadavky standardu, uvedení na ...
- Skladové prostory do 50km od závodu – součástí auditu a uvedení ve zprávě, nebo vyloučení z rozsahu
- 6 oblastí a 18 kategorií výrobků podle podmínek zpracování a skladování
- Zpracované potraviny vlastní značky /značky zákazníka
 - Surovin a přísad pro gastronomii, společné stravování a výrobce potravin
 - Primární produkty (ovoce a zelenina)
 - Krmiva pro domácí zvířata

- **Ohlášené nebo neohlášené auditu** – dobrovolná volba

- Přidání + ke klasifikaci auditu v případě neohlášeného auditu

- **Neshody**

- Malá / velká / kritická

- **Klasifikace auditu** AA | A | B | C | D

- Podle počtu a typu neshod
- 12 Zásadních požadavků – nedodržení jejich záměru – neudělení /pozastavení certifikátu

BRCGS pro potraviny 8. vydání



- **Frekvence** auditů vychází z klasifikace
 - 12 měsíců - klasifikace AA, A, B
 - 6 měsíců – klasifikace C, D
- Vydání **certifikátu** do **42** kalendářních dní od auditu
 - Doložení objektivních důkazů o odstranění neshod (AA, A, B,C)
 - Následný audit (kategorie D)
- **Novinky**
 - Kultura bezpečnosti potravin
 - Definice potravinářských podvodů
- **Doprovodné moduly**
 - Účel: Snižování celkového zatížení auditu
 - GlobalGAP Chain of custody (pro výrobce balící čerstvé produkty, pro možnost prohlášení původu z certifikované farmy)
 - Meat Supply Chain Assurance (prokázání transparentnosti řetězce dodavatelů masa)
 - Food Safety Modernization Act (FSMA, pro USA)
 - Food Safety Culture Excellence
 - Private Additional Modules (různí vlastníci značek s dodatečnými požadavky nad rámec normy)
- Kombinace s dalšími audity – ochranné známky na malospotřebitelských obalech (gluten free, rostlinný původ)



PEOPLE

EMPOWERMENT
REWARD
TEAMWORK
TRAINING
COMMUNICATION



PROCESS

CONTROL
COORDINATION
CONSISTENCY
SYSTEMS
PREMISES



PURPOSE

VISION
VALUES
STRATEGY
TARGETS
METRICS



PROACTIVITY

AWARENESS
FORESIGHT
INNOVATION
LEARNING
INVESTMENT

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

Food Safety Culture Excellence

IFS



- V ČR nejrozšířenější standard GFSI
- 2003 – 1. verze (sdružení německých a francouzských a později italských maloobchodníků)
- Standardy pro **různá odvětví**
 - Potravinářství (Food, vs. 7 říjen 2020, platnost od 1.7.2021)
 - Výroba obalových materiálů (PacSecure, vs. 2, 2021)
 - Logistika (Logistics, vs. 2.3 červen 2021, platnost od 1.10.2021)
 - Prodej a zprostředkovatelé (Broker, vs. 3, 2019)
 - Spotřební zboží (HPC, vs. 2 duben 2016, platnost od 1.2.2017)
 - Cash & Carry a velkoobchod (Cash & Carry Wholesale, vs. 2 květen 2016)

IFS



- Web: www.ifs-certification.com
 - Všechny normy volně ke stažení
- Portál IFS pro certifikované společnosti, obchodníky
 - Sdílení informací o auditech
 - Možnost vyhledání certifikovaných dodavatelů
 - Informace IFS – Trend risk monitor, poskytnutí dalších nástrojů (např. pro audity)

IFS FOOD

- 11 kategorií výrobků, 13 oborů technologií – délka auditu, kvalifikace auditora
- Hodnocení požadavků normy body podle míry jejich plnění
 - A = 20 bodů B = 15 bodů C = 5 bodů D = -20 bodů
 - Výsledek auditu v % => vyšší / základní úroveň
- Vydání certifikátu do 8 týdnů od auditu
- Akční plán – nápravná opatření pro odchylky, odsouhlasení s certifikační společností (2 týdny certifikační společnost, 4 týdny certifikovaná společnost)
- Ohlášené / neohlášené audity - dobrovolné

IFS FOOD 7



- Požadavky v souladu s poslední verzí GFSI Guidance dokumentu (2020)
- Jednou za **tři roky audit v neohlášeném** modu (společnost si zvolí daný rok a ohlásí certifikační spol.)
- Snížení počtu požadavků (o 15 %), zestručnění požadavků a sloučení duplicitních požadavků
- Větší důraz na posouzení v provozu – nově 1/2 času
- 12 nových požadavků
 - Kultura bezpečnosti potravin
- Změny v terminologii (audit – posouzení)
- Změna v hodnocení posouzení
 - Odchylka B nově – „bod vyžadující pozornost“
 - Podmínkou vydání certifikátu je vypořádání odchylek C, D (4 týdny)
 - KO požadavky nově hodnoceny A,C,D
- Minimální doba posouzení 2 dny (prodloužení doby u menších firem)
- Vydání čísla GLN – podmínka IFS

FSSC 22000



ISO 22000:2018

TECHNICKÉ SPECIFIKACE
(PROGRAMY
NEZBYTNÝCH
PŘEDPOKLADŮ PRO
JEDNOTLIVÁ ODVĚTVÍ)

DODATEČNÉ
POŽADAVKY

FSSC 22000



- Nejmladší standard, **aktuální verze 5.1** (listopad 2020)
 - Zahrnutí požadavků GFSI vers.2020
 - Posílení licenčního procesu a program integrity a drobné změny a dodatky k požadavkům GFSI
- Nezisková organizace The Foundation FSSC
 - Ahold, Coca-Cola, Mars, Metro, Unilever, Nestle plus svazy
- Pokrývá celý dodavatelský řetězec výroby potravin i krmiv
- Jednotlivé kategorie výrobků A,C, D, E,F,G,I,K seskupené do sektorů
- Pro jednotlivé sektory platné rozdílné Programy nezbytných předpokladů (PNP)
- Web: www.fssc22000.com
 - Ke stažení volně standard (požadavky na certifikaci), ale ne ISO 22000 ani jednotlivé PNP
 - Ke stažení guidelines (obrana potravin, potravinové podvody, kultura bezpečnosti potravin)
 - Ke stažení srovnání (např. ISO TS 22002-5 vs. NEN/NTA 8059 pro přepravu, srovnání vs.5 a 5.1 standardu)
 - Nově přehled certifikovaných firem – vyhledávání platných certifikací

Kategorie, Sektory a PNP

Kategorie	Oblast	Program nezbytných předpokladů
A	Zemědělství	ISO TS 22002-3: 2011
C	Výroba potravin	ISO TS 22002-1:2009
D	Produkce krmiv	ISO TS 22002-6:2016 ISO TS 22002-1 (psi a kočky)
E	Catering	ISO TS 22002-2:2013
F	Obchod a velkoobchod	BSI/PAS 221:2013
G	Přeprava a skladování	ISO TS 2002-5:2019
K	Výroba chemických látek	ISO TS 22002-1:2009
I	Výroba obalů pro potravinářství	ISO TS 22002-4:2013

FSSC 22000

- Systémová certifikace
- Tříletý certifikační cyklus
 - První certifikace: audit 1. stupně (seznámení se společností a systémem) + audit 2. stupně (nejpozději 6 měsíců po 1.stupni)
 - 2 dozorové audity
 - Recertifikační audit
 - Min. jeden ze dvou dozorových auditů **musí** být neohlášený
 - Dobrovolná možnost všech auditů v neohlášeném režimu (kromě 1.)
- Zpráva zvlášť hodnotí požadavky ISO 22000 / PNP / dodatečné požadavky
- **Typy neshod**
 - Kritická – pozastavení certifikátu, analýza příčin a plán nápravných a preventivních opatření do 14 dnů, následný audit 6 týdnů – 6 měsíců od auditu
 - Velká neshoda – objektivní důkazy o odstranění do 28 dní
 - Malá neshoda – akční plán nápravy odsouhlasený s certifikační společností

FSSC 22000



Výhody

- Stálost požadavků normy ISO (verze 2005 a 2018) a PNP
- Možnost integrace dalších systémů řízení ISO (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001 nebo ISO 27001) – stejná struktura

Nevýhody

- Navzdory schválení podle GFSI není uznáván jako rovnocenný všemi obchodními řetězci
- Specifický jazyk ISO standardů, používané termíny, menší popisnost

Základní požadavky GFSI standardů



Závazek vedení



Systém řízení bezpečnosti potravin (HACCP)



Standardy prostředí



Personál



Řízení procesů



Řízení výrobků



Analýzy a trvalé zlepšování

1. Řízení a závazek

- Politika
 - Kultura bezpečnosti potravin
 - Cíle kvality (jasné, měřitelné, s termíny a odpovědnostmi)
- Závazek vedení
 - Zajištění zdrojů pro plnění požadavků norem, vlastních cílů
- Struktura organizace
 - Organizační diagram
 - Nezávislost oddělení kvality na výrobě (přímo podřízené vrcholovému vedení)
 - Definice odpovědností a pravomocí pracovníků, zastupitelnost klíčových pozic
- Zaměření na zákazníka
- Přezkoumání vedením
 - Min. 1 ročně
 - Interní a externí audity, stížnosti zákazníků, neshody a nápravná opatření, HACCP, obrana potravin, autenticita, požadavky z předchozích přezkoumání, problémy týkající se shody s požadavky legislativy nebo kontrolních orgánů

2. Systém řízení kvality a bezpečnosti potravin



- **Systém řízení bezpečnosti a kvality**
 - Požadavky na řízení dokumentace a záznamů, elektronickou dokumentaci a ochranu dat a zálohování (BRCGS)
 - BRCGS přímo vyžaduje Příručku
- **Plán bezpečnosti potravin založený na postupech HACCP**
 - Tým HACCP
 - Popisy produktů
 - Diagramy procesů
 - Analýza nebezpečí a posouzení rizik
 - V rámci BRCGS – programy nezbytných předpokladů
 - Stanovení CCP a jejich sledování
 - Nápravná opatření
 - Ověřovací postupy



3. Řízení zdrojů



- **Osobní hygiena**
 - Stanovení požadavků na osobní hygienu, nošení šperků, zdravotní stav
 - Požadavky na pracovní oblečení vč. jejich ukládání a praní; další ochranné pomůcky (rukavice apod.)
- **Školení a vzdělávání**
 - Programy školení
 - Vedení záznamů o školeních, efektivita školení
 - Bezpečnost potravin, potravinové podvody, kvalita výrobků, obrana potravin, legislativa, zpětná vazba z předchozích školení
- **Sociální zázemí**
 - šatny, denní místnosti, jídelna apod.
 - BRCGS pro mytí rukou – pákové baterie s bezdotykovým ovládáním

4. Provozní procesy

- **Specifikace**
 - Specifikace pro všechny suroviny, meziprodukty, hotové výrobky a přepracované materiály
 - BRCGS: revize specifikací každé 3 roky
- **Smlouvy**
 - Plnění existujících smluv se zákazníky – receptury, vlastnosti surovin, procesů, technologických požadavků, balení, označování (KO požadavek)
- **Vývoj**
 - Analýza nebezpečí a posouzení rizik pro každý vývoj
 - Provozní zkoušky a testování výrobků
 - Testování trvanlivosti – dokumentované zkoušky trvanlivosti
- **Obalový materiál**
 - Specifikace splňující požadavky legislativy
 - Ověření vhodnosti obalu pro daný výrobek (skladování, chemická analýza, migrační testy, organoleptické testy)
 - Dokumentované zajištění, že obal odpovídá danému výrobku

4. Provozní procesy

• Nákup

- Postupy schválení a monitorování dodavatelů a externě zajišťovaných výrob
 - Jasná kritéria – audity, certifikáty o analýze, spolehlivost, reklamace
 - BRCGS – Dokumentované posouzení rizik pro každou surovinu, identifikace rizik pro bezpečnost, legálnost, kvalitu (min. 1x 3 roky)
 - BRCGS – Kritéria pro schválení dodavatelů: certifikace/ audit/ dotazník
 - Seznam schválených dodavatelů
 - BRCGS – nákup od zprostředkovatelů – znalost posledního výrobce nebo certifikace GFSI Broker
- Přezkoumání výsledků hodnocení dodavatelů (např. přezkoumání vedením)
- Kontrola nakupovaných surovin dle specifikací – četnost na základě vlivu suroviny na hotový výrobek, statutu dodavatele
- Externě zajišťované procesy
 - Vždy na základě písemné dohody (vč. postupů kontrol, odběru vzorků)
 - Schválení na základě certifikace GFSI nebo auditu bezpečnosti potravin, kvality, autenticity a legálnosti
- Služby – smlouva s definicí podmínek, seznam dodavatelů a hodnocení

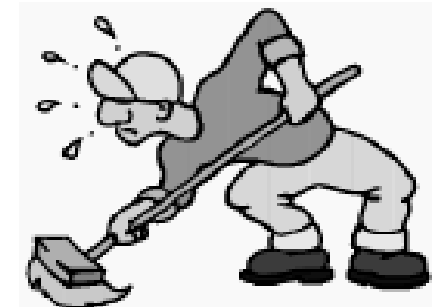
4. Provozní procesy

- **Požadavky na prostředí provozu**

- Plány provozu, rozmístění budov, plány toku surovin, obalů, hotových výrobků, odpadu, vody, pohybu pracovníků; přepracovaných výrobků, a sociálního zázemí pro personál
- Minimalizace křížové kontaminace
- Stěny, podlahy, stropy, podhledy, okna, dveře, vrata, osvětlení, větrání
- Voda, led, pára a stlačený vzduch – sledování kvality

- **Čištění a hygiena**

- Plány obsahují cíle, odpovědnosti, používané prostředky a pokyny, dávkování, četnost čištění jednotlivých prostor/ploch, vedení dokumentace
- Ověřování účinnosti čištění
- Hygienické uskladnění pomůcek na čištění
- BRCGS: CIP – schématický plán, definice parametrů (čas, koncentrace, teplota, rychlost průtoku), kontrola koncentrace přípravků, kontrola výplachových vod



4. Provozní procesy

- **Nakládání s odpady**

- Odstraňování odpadu z výroby, označení nádob na odpad
- Likvidace oprávněnými třetími osobami, vedení evidence
- Pozor na odpad, kde se vyskytuje ochranná známka

- **Monitoring a kontrola škůdců**

- Externí zajištění – požadavky definované smlouvou, i tak je společnost odpovědná za konkrétní opatření
- Plán nástrah, používané prostředky a bezpečnostní listy, frekvence kontrol, odpovědnosti
- Vyhodnocení trendů výskytu škůdců
- Kontrola příchozích materiálů na přítomnost škůdců



4. Provozní procesy

- **Zmírnění rizika spojeného s cizími předměty**
 - Postupy bránění kontaminace cizími předměty na základě analýzy nebezpečí a hodnocení rizik
 - Kontaminanty z prostředí, oleje, úkapy ze zařízení
 - Prach, kontaminace z vybavení, pomůcek, potrubí, lávek, plošin a žebříků
 - Kov, sklo, dřevo, tvrdé plasty
 - Využití zařízení pro detekci a odstraňování cizích předmětů
 - Detektory kovů, rentgeny, optické detektory – pravidelná kontrola funkčnosti zařízení
 - Magnety, síta, filtry – evidence zachycených předmětů, čištění, doklady o síle magnetů
 - Vyloučení přítomnosti cizích předmětů z prostoru otevřeného výrobku
 - Sklo a tříštivé materiály
 - Dřevo
 - Postupy bránění kontaminace v případě, že nelze vyloučit předměty z výroby
 - Předměty čisté, vedení registrů (umístění, počet, frekvence kontroly, záznamy o kontrolách)
 - Postupy pro případ rozbití skla, tříštivých materiálů
 - Skleněné obaly – oddělené skladování, vedení evidence rozbitých obalů na výrobní lince (BRCGS)



4. Provozní procesy

- **Příjem a skladování zboží**

- Plán kontrol příchozích materiálů se specifikacemi, záznam kontrol
- Označení zboží, odpovídající podmínky skladování a jejich monitoring
- Stanovení a řízení podmínek skladování – kontrolovaná atmosféra, teplota
 - Zařízení pro záznam teploty s alarmem nebo manuální záznam teploty typicky po 4 hodinách (BRCGS)
- Minimum venkovního skladování
- Externí poskytovatel – certifikace GFSI nebo požadavky ve smlouvě

- **Doprava**

- Kontrola stavu vozidla před nakládkou (čistota, pachy, teplota)
- Postupy bránění kontaminaci během nakládky/vykládky a přepravy (pozor na hadice a další pomůcky)
- Kontrola teplotních podmínek během přepravy i nakládky/vykládky, záznam teploty
- Místo pro vykládku/nakládku čisté, pokud možno kryté
- Externí poskytovatel – certifikace GFSI nebo požadavky ve smlouvě



4. Provozní procesy

- **Údržba a opravy**

- Systém údržby (externí i interní), vedení záznamů
- Ochrana výrobku před kontaminací během údržby
- Materiály vhodné pro daný způsob použití
- Dočasné opravy – nesmí ohrozit produkt
- BRCGS:
 - Po údržbě – dokumentovaná kontrola hygienických podmínek
 - Známý statut alergenů u prostředků údržby

- **Zařízení**

- Vhodná konstrukce a umístění umožňující čištění
- Před spuštěním ověření splnění požadavků na výrobek
- Důkazy, že zařízení a pomůcky jsou vhodné pro daný účel (technické specifikace, prohlášení o shodě)

4. Provozní procesy

- **Sledovatelnost**

- Zavedený systém sledovatelnosti – identifikace šarží výrobků a vztahu k surovinám i primárním obalům
- Záznamy o příjmu, zpracování, distribuci, vč, použití přepracovaného výrobku
- Testování systému min. jednou ročně a při změnách, v obou směrech. Nově časový limit pro sledovatelnost hotového výrobku 4 hodiny (i IFS)

- **Zmírnění rizika spojeného s alergeny**

- Výskyt alergenů deklarován v rámci specifikací materiálů
- Postupy minimalizace křížové kontaminace od příjmu materiálů, přes výrobu po expedici výrobků, vč. přepracování (pomůcky, zařízení, prostředí)
- Ověřování účinnosti jednotlivých opatření (stěry, spady, analýzy výrobků)
- Nutná deklarace náhodné nebo provozně nevyhnutelné kontaminace (stopy), vychází z analýzy rizik, v souladu s legislativou
- Postupy pro potraviny přinášené personálem
- Tvrzení o vhodnosti pro alergiky /osoby přecitlivělé na obalech musí být pravidelně ověřována



4. Provozní procesy

- **Potravinářské podvody**

- Posouzení zranitelnosti a zavedení plánu na zmírnění potravinových podvodů
 - Pro všechny suroviny, přísady, obalové materiály a externě zajišťované procesy
- Stanovení míry rizika pro produkt z hlediska náhražky, nesprávné označení, falšování nebo padělání
- Stanovení plánu zmírnění podvodů (monitorování vč. testování)
- Přezkoumání min. 1x ročně
- BRCGS: deklarace konkrétního druhu nebo původu výrobku (basmati rýže, Aberdeen angus hovězí maso), ochranné známky nebo kontrolovaného stavu (GlobalGAP, MSC, ASC) – uchovávat důkazy, plus jednou za 6m test hmotnostní bilance suroviny

5. Měření, analýzy, zlepšování

- **Interní audit**
 - Stanovený program auditů na základě posouzení rizik
 - Kompetentní a nezávislý auditor pro posouzení systému
 - Komunikace výsledků auditu vrcholovému vedení
 - Zavedení nápravných opatření
 - BRCGS – alespoň 4 termíny během celého roku
- **Inspekce provozu**
 - Frekvence založená na analýze rizik
 - BRCGS – prostory s otevřeným produktem min. 1x měsíčně
- **Validace a řízení procesu a pracovního prostředí**
 - Zajištění monitorování procesů důležitých pro bezpečnost potravin
- **Kalibrace, seřizování a kontrola měřicích a monitorovacích zařízení**
 - Seznam měřidel, umístění, frekvence a způsob kalibrace/ověření funkčnosti
 - Prevence proti neoprávněnému nastavení, použití
- **Monitorování řízení množství**
 - Postupy pro kontrolu množství v rámci šarže

5. Měření, analýzy, zlepšování



- **Analýzy výrobků a procesů**
 - Plán interních a externích analýz
 - Posouzení bezpečnosti, trvanlivosti výrobků, organoleptické testy
 - Vyhodnocení výsledků analýz a přijímání nápravných opatření
 - ISO /EIC 17025 akreditace laboratoří pro analýzy důležité pro bezpečnost potravin
 - Interní laboratoře – kruhové nebo jiné testy, školený personál, standardní postupy
- **Uvolňování výrobků**
 - Postupy pro blokaci a uvolnění produktů
- **Vyřizování reklamací dozorových orgánů a zákazníků**
 - Systém řízení reklamací, kompetentní pracovníci
 - Analýza reklamací a přijímání NO a PO
 - Výsledky analýzy reklamací pro vrcholové vedení

5. Měření, analýzy, zlepšování

- **Řízení incidentů, zadržení a stahování výrobků z trhu**
 - (BRCGS: řízení nehod, stahování a stornování)
 - Plán řešení incidentů/ nehod / krizí, vč. postupu rozhodování, odpovědností, kontaktů a komunikačního plánu
 - Zavedený účinný systém zadržení a stahování výrobků
 - Testování plánu řešení incidentů i systému zadržení a stahování z trhu min. 1x ročně
 - Významné neshody týkající se bezpečnosti potravin hlásit certifikační společnosti do 3 dnů (BRCGS)
- **Řízení neshod a neshodných výrobků**
 - Postupy pro řízení neshodných surovin, polotovarů, hotových výrobků, obalových materiálů a výrobních zařízení
 - Odpovědnost, postup označení, izolace, posouzení rizik, rozhodnutí o dalším postupu
- **Nápravná opatření**
 - Analýza příčin neshod a zavádění nápravných a preventivních opatření pro zabránění opětovnému výskytu
 - Definování odpovědnosti, termínu
 - Posouzení účinnosti nápravných opatření

6. Plán obrany potravin

- **Stanovení plánu obrany potravin**
 - Na základě pravděpodobnosti a
 - Přezkoumání a aktualizace 1x ročně
- Odpovědnosti, znalosti, školení odpovědných pracovníků
- Podpora vedení
- Test účinnosti plánu obrany potravin 1x ročně



DĚKUJI ZA POZORNOST

Prostor pro dotazy