



IFS Food

Tiêu chuẩn để đánh giá chất lượng và mức độ an toàn của các sản phẩm thực phẩm

Phiên bản 6

Tháng 1 năm 2012

LỜI CẢM ƠN

IFS xin gửi lời cảm ơn tới những người đã tham gia trả lời các câu hỏi của cuộc điều tra toàn cầu được thực hiện vào năm 2010, đó là cơ sở cho việc phát triển và cải tiến các phiên bản mới của IFS Food. Ý kiến và thông tin đóng góp của các bạn là sự hỗ trợ quan trọng cho IFS. Chúng tôi xin cảm ơn các bạn đã dành thời gian để đưa ra những phản hồi tích cực đối với các câu hỏi điều tra. IFS cũng chân thành cảm ơn tất cả các thành viên của Ban Kỹ thuật quốc tế IFS và các nhóm làm việc tại Pháp, Đức, Italia và Hoa Kỳ.

Thành viên của Ban Kỹ thuật quốc tế IFS

Andrea Artoni	CONAD, đại diện của ANCD (Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti), Italia
Sabrina Bianchini	Det Norske Veritas, Italia
Yvan Chamielec	EMC Distribution – Groupe Casino, Pháp
Fayçal Bellatif	Eurofins certification, Pháp
Roberta Denatale/ Eleonora Pistochini	Auchan, đại diện của Federdistribuzione, Italia
Gerald Erbach	METRO AG, Đức
Jean-François Feillet	Meralliance, Pháp
Cécile Gillard-Kaplan	Groupe Carrefour, Pháp
Luc Horemans	Scamark – Groupement Leclerc, Pháp
Dr. Joachim Mehnert	DQS, Đức
Dr. Angela Moritz	REWE Group; REWE-Zentral-AG, Đức
Bizhan Pourkomaillian	Mc Donalds Europe, Anh
Horst Roeser	COOP, Thụy Sĩ
Sergio Stagni	COOP, đại diện của ANCC (Associazione Nazionale Cooperative Consumatori), Italia
Stephen Thome	Dawn Food Products, Hoa Kỳ
Bert Urlings	Vion Food, Hà Lan
Karin Voß	EDEKA Zentrale AG & Co. KG, Đức
Roman Wißner	HARIBO GmbH & Co. KG, Đức
Stefano Zardetto	Voltan, Italia

IFS cũng chân thành cảm ơn sự đóng góp hữu ích trong quá trình soát xét tiêu chuẩn của

Javier Bernal	Chuyên gia IFS
Dr. Anna K. Boertz	Chuyên gia IFS
Jutta Brendgen	Rewe Group, Đức
Christina Brüggemann	ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, Đức
Alfonso Cappuchino	DNV, Business Assurance, Hoa Kỳ
Rosanna Casciano	CONAD, đại diện của ANCD (Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti), Italia
Ivano Crippa	CSI, Italia
Paul Daum	Kaisers Tengelmann AG, Đức
Timo Dietz	Lidl Stiftung & Co KG, Đức
Gianni di Falco	Federdistribuzione, Italia
Sandrine Dupin	COFRAC (Comité Français d'Accréditation)
Lauren Fleming	Intertek, Hoa Kỳ
Marcus Fraude	Kaufland Fleischwaren SB GmbH & Co. KG, Đức
Isabelle Formaux	Scamark – Groupement Leclerc, Pháp
Arnaud Gautier	Groupement des mousquetaires, Pháp
Massimo Ghezzi	Carrefour, Italia
Eric Gibson	Intertek, Hoa Kỳ
Marco Jermini	Chuyên gia IFS
Annegret Karsch-Keller	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Đức
Jon Kimble	Diamond Foods, Hoa Kỳ
Dr. Ulrike Kleiber	HANSA-HEEMANN AG, Đức
Marguerite Knefel	Système U, Pháp
Martine Kocken	Laiterie Saint Denis de l'hôtel, Pháp
Dr. Kerstin Kunz	real,- SB-Warenhaus GmbH, Đức
Dr. Horst Lang	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG, Đức
Wolfgang Leiste	EDEKA Handelsgesellschaft Südwest mbH, Đức
Prof. Dr Lindemann	Chuyên gia IFS

Susan Linn	Sysco Corporation, Hoa Kỳ
Anke Lorencz	Wirtschaftskammer Österreich, Áo
Flavia Mare	Carrefour, Italia
Ralf Marggraf	EDEKA Minden-Hannover Stiftung & Co. KG, Đức
Jay Mayr	ConAgra Foods, Hoa Kỳ
Laurence Manuel	Provera Alimentaire, Pháp
Dr. Andrea Niemann-Haberhausen	Det Norske Veritas, Đức
Viola Obladen	Zentis GmbH & Co KG, Đức
Sarah Oxendale	Target Corporation, Hoa Kỳ
Charlotte Pilz	Metro Cash + Carry Deutschland GmbH, Đức
Florian-Fritz Preuß	Quant Qualitätssicherung GmbH, Đức
Rodrigo Quintero	DQS, Chi Lê
Dr. Gereon Schulze-Althoff	Vion Food Group, Đức
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Đức
Alain Soroste	Chuyên gia IFS
Marie Squigna	Loblaw, Canada
Kevin Swoffer	KPS Resources Ltd., Anh
François Thiébault	Meralliance, on behalf of FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France)
Béatrice Thiriet	Auchan, Pháp
Ute Welsch-Alles	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG, Đức
Patricia Wester	Eurofins certification, Hoa Kỳ
Christel Wieck	Hochwald Nahrungsmittel-Werke GmbH, Đức
Kathleen Wybourn	DNV Business Assurance, Hoa Kỳ

Thành viên IFS

George Gansner – Giám đốc Phát triển Kinh doanh/Marketing
 Dr. Helga Hippe – Giám đốc Quản lý Đảm bảo Chất lượng
 Seon Kim – Quản lý IFS Shop
 Christin Kluge – Quản lý Dự án Đảm bảo Chất lượng
 Nina Lehmann – Quản lý Dự án IFS mảng Học thuật/Marketing/Truyền thông
 Stéphanie Lemaitre – Giám đốc Kỹ thuật
 Lucie Leroy – Quản lý Dự án
 Clemens Mahnecke – Trợ lý Dự án mảng Kỹ thuật
 Marek Marzec – Trung tâm tư vấn IFS/Khu vực Đông Âu
 Caroline Nowak – Đại diện IFS khu vực Nam Mỹ
 Ksenia Otto – Quản lý Văn phòng IFS
 Sabine Podewski – Quản lý Dự án IFS mảng Kiểm tra/Phê duyệt đánh giá viên
 Maria Thalmann – Quản lý Dự án
 Serena Venturi – Quản lý Dự án
 Stephan Tromp – Giám đốc điều hành

Là một phần của quá trình soát xét tiêu chuẩn, các cuộc đánh giá thử cũng đã được thực hiện. Chúng tôi xin cảm ơn các công ty sau đã tham gia quá trình này:

- Biscuiterie Bouvard, Pháp
- Freiberger, Đức
- Hansa-Heemann, Đức
- Jus de fruits d'Alsace, Pháp
- Rheinberg Kellerei GmbH, Đức
- Roncadin, Italia
- Sunray, Thụy Sĩ
- Vion, Đức
- Voltan, Italia

Table of Contents

Phần 1: Quy định về đánh giá

1	Lịch sử hình thành của tổ chức IFS và tiêu chuẩn IFS Food	11
2	Giới thiệu	12
2.1	Mục đích và nội dung của quy định về đánh giá.....	12
2.2	Thông tin bất thường mà công ty được đánh giá phải thông báo cho tổ chức chứng nhận	13
2.3	Các yêu cầu chung đối với hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	13
3	Các loại đánh giá	14
3.1	Đánh giá ban đầu	14
3.2	Đánh giá tiếp theo	14
3.3	Đánh giá lại (để cấp lại chứng chỉ).....	15
3.4	Đánh giá mở rộng	15
4	Phạm vi đánh giá	16
5	Quá trình chứng nhận	18
5.1	Chuẩn bị đánh giá	18
5.2	Lựa chọn tổ chức chứng nhận – thương thảo hợp đồng	18
5.3	Thời lượng đánh giá	19
5.4	Lập lịch trình đánh giá	21
5.5	Đánh giá các yêu cầu	22
5.5.1	Tính điểm đối với một yêu cầu xuất hiện sai lỗi.....	22
5.5.2	Tính điểm đối với một yêu cầu xuất hiện điểm không phù hợp ...	23
5.5.2.1	Điểm không phù hợp Nặng	23
5.5.2.2	KO (Knock out).....	23
5.5.3	Tính điểm đối với một yêu cầu N/A (không áp dụng)	24
5.6	Xác định tần suất đánh giá	24
5.7	Báo cáo đánh giá	25
5.7.1	Cấu trúc của báo cáo đánh giá	25
5.7.2	Các giai đoạn hoàn thành báo cáo đánh giá.....	25
5.7.2.1	Lập báo cáo đánh giá sơ bộ và dự thảo kế hoạch hành động	25
5.7.2.2	Công ty hoàn thành bản kế hoạch hành động khắc phục	26
5.7.2.3	Đánh giá viên xác nhận bản kế hoạch hành động	27
5.7.3	Các qui định khác về báo cáo đánh giá	27
5.7.3.1	Mối quan hệ giữa hai báo cáo đánh giá liên kế (đánh giá ban đầu và đánh giá lại)	27

5.7.3.2	Dịch báo cáo đánh giá	27
5.8	Tính điểm, điều kiện ban hành báo cáo đánh giá và cấp chứng chỉ	29
5.8.1	Quản lý quá trình đánh giá (báo cáo, chứng chỉ, tải lên mạng) trong trường hợp có một hoặc nhiều KO bị đánh giá mức D trong quá trình đánh giá (xem thêm Phụ lục 4)	29
5.8.2	Quản lý quá trình đánh giá (báo cáo, chứng chỉ, tải lên mạng) trong trường hợp có một hoặc nhiều điểm không phù hợp Nặng (xem thêm Phụ lục 4)	30
5.8.3	Quản lý quá trình đánh giá trong trường hợp điểm cuối cùng < 75 %	31
5.8.4	Quản lý quá trình đánh giá trong trường hợp công ty có nhiều địa điểm	32
6	Cấp chứng chỉ	32
6.1	Thời hạn cấp chứng chỉ	32
6.2	Chu trình chứng nhận	33
6.3	Thông tin về điều kiện thu hồi chứng chỉ	34
7	Phân phát và lưu báo cáo đánh giá	34
8	Hành động bổ sung	35
9	Thủ tục kháng nghị và khiếu nại	35
10	Sở hữu và sử dụng biểu tượng IFS Food	35
11	Soát xét Tiêu chuẩn	37
12	Chương trình đảm bảo tính toàn vẹn IFS (IFS Integrity Program)	37
12.1	Hành động đảm bảo chất lượng phòng ngừa	37
12.2	Hành động đảm bảo chất lượng sau khi có khiếu nại	38
12.3	Xử phạt	39
PHỤ LỤC 1		
Phân loại phạm vi áp dụng các Tiêu chuẩn IFS		40
Ma trận xác định đúng Tiêu chuẩn IFS		41
PHỤ LỤC 2		
Quá trình chứng nhận		42
PHỤ LỤC 3		
Phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ		43
PHỤ LỤC 4		
Lưu đồ quản lý KO bị đánh giá mức D và các điểm không phù hợp Nặng ...		45

Phần 2: Danh mục các yêu cầu đánh giá

1	Trách nhiệm của lãnh đạo cấp cao	47
1.1	Chính sách công ty/Nguyên tắc hoạt động công ty	47
1.2	Cơ cấu công ty	47
1.3	Hướng vào khách hàng	48
1.4	Xem xét của lãnh đạo	48
2	Hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	49
2.1	Quản lý chất lượng	49
2.1.1	Các yêu cầu về hệ thống tài liệu	49
2.1.2	Lưu giữ hồ sơ	50
2.2	Quản lý an toàn thực phẩm	50
2.2.1	Hệ thống HACCP	50
2.2.2	Đội HACCP	51
2.2.3	Phân tích HACCP	51
3	Quản lý nguồn lực	53
3.1	Quản lý nguồn nhân lực	53
3.2	Nguồn nhân lực	53
3.2.1	Vệ sinh cá nhân	53
3.2.2	Quần áo bảo hộ cho nhân viên, nhà thầu phụ và khách	54
3.2.3	Thủ tục áp dụng cho các bệnh truyền nhiễm	54
3.3	Đào tạo và hướng dẫn	55
3.4	Trang thiết bị vệ sinh, thiết bị cho vệ sinh cá nhân và phương tiện cho cán bộ công nhân viên	55
4	Quá trình sản xuất và hoạch định	57
4.1	Thỏa thuận hợp đồng	57
4.2	Tiêu chuẩn kỹ thuật và công thức chế biến	57
4.2.1	Tiêu chuẩn kỹ thuật	57
4.2.2	Cách làm/Công thức chế biến	58
4.3	Phát triển sản phẩm/sửa đổi sản phẩm/sửa đổi các quá trình sản xuất	58
4.4	Mua hàng	59
4.4.1	Mua hàng nói chung	59
4.4.2	Kinh doanh hàng hóa đã được sản xuất	59
4.5	Bao gói sản phẩm	60
4.6	Địa điểm nhà máy	60
4.7	Khu vực bên ngoài nhà máy	60
4.8	Mặt bằng nhà máy và các quá trình	61
4.9	Yêu cầu về xây dựng cho khu vực sản xuất và lưu kho	61
4.9.1	Yêu cầu về xây dựng	61
4.9.2	Tường	61
4.9.3	Sàn	61
4.9.4	Trần/Cấu trúc bên trên	62

4.9.5	Cửa sổ và các chỗ hở khác	62
4.9.6	Cửa ra vào và cổng	62
4.9.7	Chiếu sáng	62
4.9.8	Điều hòa không khí/thông gió	62
4.9.9	Cung cấp nước	63
4.9.10	Khí nén	63
4.10	Vệ sinh và khử trùng	63
4.11	Xử lý rác thải	64
4.12	Rủi ro từ ngoại vật, kim loại, mảnh thủy tinh vỡ và gỗ	65
4.13	Giám sát động vật gây hại/Kiểm soát động vật gây hại	66
4.14	Tiếp nhận hàng hóa và lưu kho	67
4.15	Vận chuyển	67
4.16	Bảo trì và sửa chữa	68
4.17	Thiết bị	68
4.18	Truy xuất nguồn gốc (bao gồm GMOs và các chất gây dị ứng)	69
4.19	Các chất biến đổi gen (GMOs)	70
4.20	Chất gây dị ứng và điều kiện sản xuất cụ thể	70
5	Đo lường, phân tích, cải tiến.....	71
5.1	Đánh giá nội bộ	71
5.2	Kiểm tra nhà máy	71
5.3	Kiểm soát và xác nhận giá trị sử dụng của quá trình	72
5.4	Hiệu chuẩn, hiệu chỉnh và kiểm tra các thiết bị đo lường và giám sát	72
5.5	Kiểm tra số lượng (kiểm soát số lượng/khối lượng đóng gói)	72
5.6	Phân tích sản phẩm	73
5.7	Cách ly sản phẩm(phong tỏa/tạm giữ) và giải phóng sản phẩm ...	74
5.8	Quản lý khiếu nại từ cơ quan có thẩm quyền và khách hàng	74
5.9	Quản lý sự cố, thu hồi sản phẩm, triệu hồi sản phẩm	74
5.10	Quản lý sự không phù hợp và sản phẩm không phù hợp	75
5.11	Hành động khắc phục	75
6	An ninh thực phẩm và thanh tra từ bên ngoài	76
6.1	Đánh giá an ninh thực phẩm	76
6.2	An ninh tại cơ sở	76
6.3	An ninh đối với nhân sự của công ty và khách đến làm việc	77
6.4	Điều tra từ bên ngoài	77
PHỤ LỤC 1		
DANH MỤC THUẬT NGỮ/ĐỊNH NGHĨA		78
PHỤ LỤC 2		
NỘI DUNG BẮT BUỘC MÀ ĐÁNH GIÁ VIÊN PHẢI HOÀN THÀNH		83

Phần 3: Yêu cầu đối với cơ quan công nhận, tổ chức chứng nhận và đánh giá viên

Quá trình chứng nhận và công nhận IFS

0	Giới thiệu	87
1	Yêu cầu đối với cơ quan công nhận	87
1.1	Yêu cầu chung	87
1.2	Đào tạo của Ban công nhận (hoặc người có đủ năng lực)	87
1.3	Năng lực của đánh giá viên của cơ quan công nhận	88
1.4	Tần suất đánh giá công nhận các tổ chức chứng nhận	88
1.5	Công nhận các tổ chức chứng nhận hoạt động quốc tế	89
1.6	Điều kiện phục hồi sau khi bị thu hồi hoặc treo quyết định công nhận	89
1.7	Chuyển giao chứng nhận	89
2	Yêu cầu đối với tổ chức chứng nhận	90
2.1	ISO/IEC Guide 65(tương lai là ISO/IEC 17065), quá trình công nhận IFS	90
2.2	Ký hợp đồng với Tổ chức giữ quyền sở hữu IFS	90
2.3	Quyết định chứng nhận	90
2.4	Trách nhiệm của tổ chức chứng nhận đối với giảng viên IFS và đánh giá viên IFS (gồm cả cộng tác viên)	91
2.5	Yêu cầu cụ thể đối với giảng viên IFS	92
2.6	Khóa “Đào tạo giảng viên”	93
3	Yêu cầu đối với đánh giá viên IFS	93
3.1	Yêu cầu trước khi đăng ký tham dự kỳ thi IFS	93
3.2	Yêu cầu chung đối với đánh giá viên khi đăng ký tham dự kỳ thi IFS	94
3.3	Quá trình kiểm tra IFS	96
3.4	Mở rộng phạm vi cho đánh giá viên IFS được phê duyệt	97
3.5	Đoàn đánh giá	97
3.5.1	Quy tắc chung	97
3.5.2	Các quy tắc cụ thể cho đoàn đánh giá và đánh giá 3 lần liên tiếp ..	98
PHỤ LỤC 1		
Phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ cho đánh giá viên		99

Phần 4: Báo cáo, phần mềm auditXpress™ và Cổng thông tin Đánh giá IFS

0	Giới thiệu	101
1	Báo cáo	101
1.1	Tổng quan về đánh giá (Phụ lục 1)	101
1.2	Báo cáo đánh giá (Phụ lục 2)	102
1.3	Kế hoạch hành động (Phụ lục 3)	103
1.4	Các yêu cầu tối thiểu cho chứng chỉ IFS (Phụ lục 4)	103
2	Phần mềm auditXpress™	104
3	Cổng thông tin đánh giá IFS và cơ sở dữ liệu IFS (www.ifs-certification.com)	105
PHỤ LỤC 1		
	Tổng quan về cuộc đánh giá	108
PHỤ LỤC 2		
	Báo cáo đánh giá	111
PHỤ LỤC 3		
	Kế hoạch hành động	113
PHỤ LỤC 4		
	GIẤY CHỨNG NHẬN	114
PHỤ LỤC		
		115

Phần 1: Quy định về đánh giá

1 Lịch sử hình thành của tổ chức IFS và tiêu chuẩn IFS Food

Nhiều năm qua, hoạt động đánh giá nhà cung cấp đã trở thành một phần không thể thiếu trong quy trình và hệ thống của các nhà bán lẻ. Cho đến năm 2003, các cuộc đánh giá này vẫn được tiến hành bởi bộ phận đảm bảo chất lượng của mỗi nhà bán buôn, bán lẻ và dịch vụ cung cấp thực phẩm. Với sự gia tăng nhu cầu của người tiêu dùng, trách nhiệm pháp lý của các nhà bán buôn, bán lẻ và dịch vụ cung cấp thực phẩm, các yêu cầu luật pháp ngày càng nhiều, cùng với quá trình toàn cầu hóa chuỗi cung ứng thực phẩm đã dẫn đến yêu cầu phải hình thành một tiêu chuẩn chung về an toàn thực phẩm và đảm bảo chất lượng. Mặt khác, cần phải tìm ra một giải pháp để cắt giảm thời gian liên quan tới các cuộc đánh giá, áp dụng cho tất cả các bên liên quan.

Các thành viên của Liên minh các nhà bán lẻ Đức (HDE) cùng với Liên minh các tổ chức thương mại và phân phối Pháp (FCD) đã xây dựng một tiêu chuẩn về chất lượng và an toàn cho các mặt hàng thực phẩm gắn nhãn hiệu của nhà bán lẻ, gọi là IFS Food, với mục đích đánh giá hệ thống chất lượng và an toàn thực phẩm của các nhà cung cấp theo hướng tiếp cận nhất quán. Tiêu chuẩn này hiện do IFS Management GmbH, công ty thuộc sở hữu của HDE và FCD, quản lý và được áp dụng cho tất cả các công đoạn chế biến thực phẩm sau các quá trình tại trang trại. IFS Food được đối sánh với Tài liệu hướng dẫn GFSI và được công nhận bởi GFSI (Tổ chức An toàn Thực phẩm toàn cầu).

Phiên bản đầu tiên của Tiêu chuẩn IFS (phiên bản 3) được HDE hoàn thiện và ban hành năm 2003.

Phiên bản 4 của tiêu chuẩn đã được giới thiệu vào tháng 1/2004 với sự tham gia xây dựng của FCD. Năm 2005/2006, Hiệp hội các nhà bán lẻ Italia tham gia vào tổ chức IFS và phiên bản 5 của tiêu chuẩn đã được phát triển bởi sự hợp tác của Hiệp hội các nhà bán lẻ Pháp, Hiệp hội các nhà bán lẻ Đức và Hiệp hội các nhà bán lẻ Italia cũng như các nhà bán lẻ đến từ Thụy Sĩ và Áo.

Quá trình phát triển IFS Food phiên bản 6, bên cạnh sự tham gia của các nhà bán lẻ, đại diện các ngành công nghiệp, dịch vụ cung cấp thực phẩm và các tổ chức chứng nhận, còn có sự hỗ trợ tích cực của Ban kỹ thuật quốc tế và các nhóm làm việc tại Pháp, Đức và Italia. Cũng trong quá trình này, IFS đã nhận được thông tin đầu vào từ tổ công tác IFS mới được thành lập tại Bắc Mỹ và các nhà bán lẻ đến từ Tây Ban Nha, châu Á và Nam Mỹ.

Mục tiêu cơ bản của IFS Food cũng như các tiêu chuẩn IFS khác là:

- thiết lập một tiêu chuẩn chung cùng hệ thống đánh giá nhất quán,
- dành cho các tổ chức chứng nhận được công nhận và đánh giá viên được phê duyệt bởi IFS,

- đảm bảo khả năng so sánh và sự minh bạch trong toàn bộ chuỗi cung ứng,
- giảm chi phí và thời gian của cả nhà bán lẻ và nhà cung cấp

Kinh nghiệm từ thực tế áp dụng, những thay đổi về luật pháp và sự soát xét lại Tài liệu hướng dẫn GFSI làm nảy sinh nhu cầu soát xét phiên bản 5. Một bảng câu hỏi chi tiết và bao quát đã được lập và được đưa lên mạng trực tuyến từ tháng 1 đến tháng 2 năm 2011, cho phép tất cả các bên liên quan có thể tham gia vào quá trình phát triển IFS Food. Toàn bộ bảng câu hỏi thu về được phân tích một cách chi tiết. Hơn nữa, đại diện các ngành công nghiệp và các tổ chức chứng nhận cũng được tham gia vào từng giai đoạn của quá trình soát xét, đảm bảo sự minh bạch và chia sẻ chuyên môn nhiều hơn.

Các mục tiêu sau đây là kết quả của quá trình phân tích bảng câu hỏi cũng như thông tin đầu vào nhận được từ các bên liên quan, đây cũng là cơ sở để soát xét IFS phiên bản 5:

- loại bỏ sự trùng lặp,
- kiểm tra đảm bảo sự hiểu đúng từng yêu cầu của tiêu chuẩn,
- điều chỉnh tiêu chuẩn để phù hợp với luật pháp hiện hành,
- đưa các điều kiện và yêu cầu để kiểm soát sự ô nhiễm thực phẩm vào bảng kiểm tra đánh giá chung,
- bao hàm toàn bộ học thuyết IFS Food,
- cải tiến đảm bảo sự hiểu đúng các quy định về đánh giá,
- xác định các quy tắc rõ ràng hơn để tính toán thời gian đánh giá,
- cải tiến các định nghĩa về phạm vi đánh giá,
- cập nhật tiêu chuẩn để phù hợp với phiên bản mới của Tài liệu hướng dẫn GFSI.

IFS Food phiên bản 6 có hiệu lực từ 01.07.2012. Có nghĩa là các công ty chỉ có thể đánh giá theo IFS Food phiên bản 5 đến 30.06.2012; sau thời gian này, chỉ những cuộc đánh giá theo IFS Food phiên bản 6 mới được chấp nhận.

IFS Food là một trong những tiêu chuẩn được gắn nhãn hiệu của tổ chức IFS (International Featured Standards).

2 Giới thiệu

2.1 Mục đích và nội dung của quy định về đánh giá

Quy định về đánh giá mô tả các yêu cầu cụ thể được xây dựng cho các tổ chức tham gia vào các cuộc đánh giá theo IFS Food.

Mục đích của quy định đánh giá là để xác định các chuẩn mực mà một tổ chức chứng nhận phải tuân thủ để thực hiện các cuộc đánh giá theo yêu cầu IFS và quy tắc công nhận theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065).

Quy định về đánh giá cũng nêu chi tiết những thủ tục mà công ty được đánh giá phải tuân theo, và giải thích rõ lý do của việc đánh giá. Chỉ những tổ chức chứng nhận được công nhận cho phạm vi của IFS Food theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065), và ký biên bản hợp tác với tổ chức giữ quyền sở hữu IFS Food mới được phép thực hiện các cuộc đánh giá phù hợp theo IFS Food và có thể cấp chứng chỉ IFS. Các yêu cầu của IFS liên quan đến tổ chức chứng nhận được nêu cụ thể trong Phần 3 của tài liệu này.

2.2 Thông tin bất thường mà công ty được đánh giá phải thông báo cho tổ chức chứng nhận

Theo ISO/IEC Guide 65, công ty phải thông báo cho tổ chức chứng nhận bất kỳ thay đổi hay thông tin nào cho thấy sản phẩm của công ty có thể không còn phù hợp với yêu cầu của hệ thống chứng nhận (vd: hủy bỏ sản phẩm, báo động đối với sản phẩm, v.v). Riêng IFS, thông tin dạng này phải được báo cáo trong vòng 3 ngày làm việc.

2.3 Các yêu cầu chung đối với hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

Về tổng quan, khi thực hiện đánh giá theo IFS, đánh giá viên tiến hành đánh giá xem các yếu tố của hệ thống chất lượng và an toàn thực phẩm có được lập thành văn bản, thực hiện, duy trì và cải tiến thường xuyên hay không. Đánh giá viên phải kiểm tra các yếu tố sau:

- sơ đồ tổ chức, trong đó làm rõ trách nhiệm, quyền hạn, trình độ/năng lực và mô tả công việc,
- các thủ tục dạng văn bản và hướng dẫn liên quan,
- kiểm tra và thử nghiệm: các yêu cầu được qui định cụ thể và các tiêu chí chấp nhận/sai lệch cho phép được xác định,
- các hành động được thực hiện khi phát hiện sự không phù hợp,
- điều tra nguyên nhân của sự không phù hợp và tiến hành các hành động khắc phục,
- phân tích sự phù hợp của dữ liệu về chất lượng và an toàn, xem xét việc triển khai chúng trong thực tế,
- sắp xếp, bảo quản và sử dụng hồ sơ chất lượng và an toàn thực phẩm, như dữ liệu về truy xuất nguồn gốc, kiểm soát tài liệu.

Toàn bộ các thủ tục và quá trình phải rõ ràng, súc tích, không mập mờ, và mỗi cá nhân phải có trách nhiệm nắm vững các nguyên tắc của hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.

Hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm được xây dựng theo phương pháp sau:

- xác định các quá trình cần thiết trong hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm,
- xác định trình tự và mối tương tác giữa các quá trình này,
- xác định các chuẩn mực và phương pháp cần thiết để đảm bảo việc tác nghiệp và kiểm soát các quá trình này có hiệu lực,
- đảm bảo sự sẵn có của các thông tin cần thiết để hỗ trợ hoạt động tác nghiệp và theo dõi các quá trình này,
- đo lường, theo dõi và phân tích các quá trình này, thực hiện các hành động cần thiết để đạt được kết quả đã định và cải tiến liên tục.

3 Các loại đánh giá

3.1 Đánh giá ban đầu

Đánh giá ban đầu là cuộc đánh giá chứng nhận theo IFS Food lần đầu tiên tại một công ty. Thời điểm tiến hành cuộc đánh giá phụ thuộc vào thỏa thuận giữa công ty và tổ chức chứng nhận được lựa chọn. Trong quá trình đánh giá, toàn bộ công ty sẽ được đánh giá, bao gồm cả hệ thống tài liệu và các quá trình. Tất cả các chuẩn mực theo yêu cầu của IFS sẽ được đánh giá viên tiến hành đánh giá. Trong trường hợp có cuộc đánh giá trước chứng nhận, đánh giá viên tham gia cuộc đánh giá trước chứng nhận sẽ không được thực hiện cuộc đánh giá ban đầu.

3.2 Đánh giá tiếp theo

Đánh giá tiếp theo được yêu cầu thực hiện trong tình huống cụ thể, khi kết quả của cuộc đánh giá (đánh giá ban đầu hoặc đánh giá lại) không đủ để ra quyết định cấp chứng chỉ (xem Bảng số 6). Trong cuộc đánh giá tiếp theo, đánh giá viên tập trung đánh giá việc thực hiện các hành động khắc phục điểm không phù hợp Nặng đã chỉ ra trong cuộc đánh giá trước đó. Cuộc đánh giá tiếp theo phải được tiến hành **trong vòng 6 tháng** tính từ ngày tiến hành cuộc đánh giá trước. Thường thì đánh giá viên phát hiện ra điểm không phù hợp Nặng khi thực hiện cuộc đánh giá trước sẽ phải thực hiện cuộc đánh giá tiếp theo này.

Nếu điểm không phù hợp Nặng liên quan tới lỗi sản xuất, cuộc đánh giá tiếp theo phải được tiến hành sau ít nhất 6 tuần và không quá 6 tháng tính từ ngày tiến hành cuộc đánh giá trước. Đối với các lỗi khác (VD: hệ thống tài liệu), tổ chức chứng nhận có trách nhiệm xác định ngày tổ chức cuộc đánh giá tiếp theo.

Nếu sau 6 tháng không có cuộc đánh giá tiếp theo nào được tiến hành, cần thiết phải có một cuộc đánh giá mới hoàn toàn.

Nếu cuộc đánh giá tiếp theo không đạt, cũng cần phải tiến hành một cuộc đánh giá mới hoàn toàn. Việc loại bỏ điểm không phù hợp Nặng phải được đánh giá viên thực hiện tại công ty.

3.3 Đánh giá lại (để cấp lại chứng chỉ)

Đánh giá lại được thực hiện sau cuộc đánh giá ban đầu. Giai đoạn phải tiến hành đánh giá lại được ghi trên chứng chỉ. Cuộc đánh giá lại sẽ được tiến hành cho phạm vi toàn công ty, kết quả của nó là cơ sở để quyết định cấp chứng chỉ mới. Trong quá trình đánh giá, tất cả các chuẩn mực đánh giá theo yêu cầu IFS phải được đánh giá bởi đánh giá viên. Cuộc đánh giá tập trung đặc biệt vào các sai lỗi và điểm không phù hợp được xác định trong cuộc đánh giá trước đó, cũng như hiệu lực và việc triển khai các hành động khắc phục – phòng ngừa được nêu trong kế hoạch hành động khắc phục của công ty.

Lưu ý: các kế hoạch hành động khắc phục từ cuộc đánh giá trước phải luôn được đánh giá viên xem xét, thậm chí nếu cuộc đánh giá đó được tiến hành từ hơn một năm trước. Vì thế, công ty được đánh giá phải thông báo cho tổ chức chứng nhận biết nếu đã từng được cấp chứng chỉ IFS.

Thời điểm tiến hành cuộc đánh giá lại được tính từ ngày tiến hành cuộc đánh giá trước chứ không phải tính từ ngày cấp chứng chỉ. Hơn nữa, cuộc đánh giá lại có thể được lên lịch sớm nhất là 8 tuần trước và muộn nhất là 2 tuần sau thời điểm phải tiến hành đánh giá lại (Xem phần 6.2). Các công ty có trách nhiệm tự duy trì chứng chỉ của mình. Qua Cổng thông tin đánh giá trực tuyến IFS, thông báo nhắc nhở sẽ được gửi đến các công ty đã được chứng nhận IFS ba tháng trước ngày hết hiệu lực của chứng chỉ.

Tổ chức chứng nhận phải liên hệ trước với công ty để thống nhất thời gian cho cuộc đánh giá mới.

Nhìn chung, thời gian dự kiến của từng cuộc đánh giá phải được cập nhật lên Cổng thông tin đánh giá IFS, nhờ chức năng Nhật ký, ít nhất 2 tuần (14 ngày) trước khi hết thời hạn đánh giá (có thể thay đổi ngày trong ngắn hạn).

3.4 Đánh giá mở rộng

Trong các trường hợp cụ thể, ví dụ như phạm vi đánh giá có thêm sản phẩm mới và/hoặc quá trình mới hay khi phạm vi đánh giá cần phải được cập nhật trên chứng chỉ, công ty đã được chứng nhận theo IFS Food không nhất thiết phải thực hiện một cuộc đánh giá mới hoàn toàn mà có thể chỉ cần tiến hành cuộc đánh giá mở rộng trong thời gian hiệu lực của chứng chỉ hiện có. Tổ chức chứng nhận có trách nhiệm xác định các yêu cầu đánh giá liên quan và thời gian đánh giá thích hợp. Báo cáo đánh giá mở rộng phải được đưa vào báo cáo đánh giá hiện tại như phần Phụ lục. Điều kiện để qua cuộc đánh giá mở rộng cũng giống như các cuộc đánh giá khác (điểm $\geq 75\%$) nhưng khác ở chỗ là đánh giá mở rộng chỉ tập trung vào các yêu cầu cụ thể; điểm đánh giá ban đầu không thay đổi.

Nếu cuộc đánh giá mở rộng chứng minh được sự phù hợp, phạm vi ghi trên chứng chỉ phải được cập nhật và phải được đưa lên Cổng thông tin đánh giá trực tuyến IFS.

Chúng chỉ cập nhật phải giữ nguyên thời hạn hết hiệu lực như chúng chỉ hiện tại.

Nếu trong quá trình đánh giá mở rộng, phát hiện ra điểm không phù hợp Nặng hoặc KO (điểm không phù hợp Knock Out), toàn bộ cuộc đánh giá coi như bị thất bại và chúng chỉ hiện tại phải bị treo như mô tả tại mục 5.8.1 và 5.8.2.

4 Phạm vi đánh giá

IFS Food là tiêu chuẩn đánh giá nhà cung cấp thực phẩm được gắn nhãn hiệu của nhà bán buôn, bán lẻ cũng như các đơn vị sản xuất mặt hàng thực phẩm khác, và chỉ liên quan tới các công ty chế biến thực phẩm hoặc các công ty đóng gói các mặt hàng thực phẩm dạng rời. Chỉ có thể sử dụng IFS Food khi sản phẩm “được chế biến” hoặc khi xuất hiện mối nguy về lây nhiễm sản phẩm trong quá trình đóng gói sơ cấp. Vì thế, không áp dụng IFS Food cho những hoạt động sau:

- nhập khẩu (khối văn phòng, ví dụ: các công ty môi giới đặc thù)
- vận chuyển, lưu kho và phân phối.

Tham khảo Phụ lục 1 để phân biệt rõ phạm vi giữa IFS Food và các tiêu chuẩn IFS khác (Broker – Môi giới, Logistics – Hậu cần, Cash & Carry/Bán buôn và HPC).

Nếu công ty có hoạt động kinh doanh sản phẩm đã được sản xuất như sản phẩm cuối cùng thì các nhà cung cấp những mặt hàng này phải được chứng nhận IFS Food và các yêu cầu cụ thể trong bảng kiểm tra đánh giá (Phần 2) liên quan tới kinh doanh sản phẩm đã được sản xuất (4.4.2.1 đến 4.4.2.3) phải được đáp ứng. Nếu không thuộc trường hợp kể trên, những sản phẩm này phải được loại ra khỏi chứng chỉ và chứng chỉ phải nêu rõ: “không bao hàm hoạt động kinh doanh”.

Nếu những yêu cầu nêu trên được đáp ứng, các sản phẩm đã được sản xuất này phải được ghi rõ trên chứng chỉ, nêu chi tiết trong phạm vi sản phẩm, và định rõ trong báo cáo cả mục phạm vi đánh giá lẫn mô tả công ty.

Phạm vi của cuộc đánh giá phải được định rõ và thống nhất giữa công ty và tổ chức chứng nhận trước khi bắt đầu cuộc đánh giá. Phạm vi phải được nêu rõ ràng và không mập mờ trong Hợp đồng giữa công ty và tổ chức chứng nhận, trong báo cáo đánh giá và trên chứng chỉ.

Cuộc đánh giá phải được tiến hành vào thời điểm mà toàn bộ phạm vi liên quan tới sản phẩm và quá trình, như được đề cập tới trong báo cáo và trên chứng chỉ, có thể được đánh giá một cách có hiệu lực.

Nếu giữa hai cuộc đánh giá chứng nhận, xuất hiện quá trình hoặc sản phẩm mới khác với quá trình và sản phẩm được nêu trong phạm vi của cuộc đánh giá IFS hiện tại (ví dụ: sản phẩm mùa vụ), công ty được chứng nhận phải thông báo cho tổ chức chứng nhận để tổ chức này tiến hành đánh giá rủi ro để quyết định xem liệu có cần thiết phải thực hiện cuộc đánh giá mở rộng hay không (xem 3.4). Kết quả của đánh giá rủi ro – rủi ro về an toàn và vệ sinh, phải được lập thành văn bản.

Cuộc đánh giá phải được tiến hành tại nơi diễn ra toàn bộ quá trình chế biến sản phẩm. Đối với một công ty có cấu trúc phân tán và cuộc đánh giá tại một địa điểm

nào đó là không đủ thông tin để có cái nhìn toàn diện về các quá trình của công ty, tất cả các thiết bị, công cụ, phương tiện khác liên quan cũng phải thuộc phạm vi của cuộc đánh giá. Chi tiết phải được văn bản hóa trong báo cáo đánh giá, mục mô tả công ty.

Phạm vi đánh giá phải bao gồm hoạt động hoàn chỉnh của công ty (tức là cùng một loại sản xuất tại nhiều dây chuyền cho ra đời các sản phẩm gắn nhãn hiệu của nhà cung cấp, bán buôn/lẻ) và không chỉ dây chuyền sản xuất ra sản phẩm gắn nhãn hiệu của các nhà bán buôn/lẻ. Phạm vi đánh giá phải được xem xét và thống nhất tại thời điểm bắt đầu cuộc đánh giá sau khi đánh giá rủi ro ban đầu. Hơn nữa, phạm vi có thể được điều chỉnh sau khi đánh giá rủi ro (ví dụ: nếu có thêm một hoạt động liên quan nào đó gây tác động đến phạm vi đánh giá)

Phạm vi đánh giá phải tham chiếu tới phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ (xem Phụ lục 3).

Ví dụ 1: đối với công ty sản xuất kem, phạm vi đánh giá phải tham chiếu tới phạm vi sản phẩm 4 (bơ sữa) và phạm vi công nghệ B (tiệt trùng), D (làm mát/đông lạnh), F (phối trộn).

Ví dụ 2: đối với công ty sản xuất pasta tươi đi kèm với các loại sốt (được làm từ thịt, kem, khoai tây), phạm vi đánh giá phải tham chiếu tới phạm vi sản phẩm 7 (sản phẩm hỗn hợp) và phạm vi công nghệ B (thanh trùng), D (làm mát/đông lạnh), E (bao gói với điều kiện khí quyển kiểm soát), F (thái lát, trộn, nhồi).

Lưu ý: phạm vi công nghệ có thể được thêm vào hoặc bớt đi, phụ thuộc vào quá trình cụ thể của công ty.

Đặc biệt đối với phạm vi sản phẩm 7, có nhiều tham số khác nhau để xác định phạm vi và thời lượng đánh giá. Phạm vi sản phẩm 7 phải được sử dụng khi sản phẩm của công ty được sản xuất từ nhiều nguyên liệu thô (như cá, thịt, trứng, v.v.); nếu công ty sơ chế những nguyên liệu thô này tại chỗ, chỉ chọn phạm vi sản phẩm 7 khi xác định phạm vi đánh giá và ghi trên chứng chỉ. Tuy nhiên, để tính toán thời lượng đánh giá, tất cả các phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ phải được lựa chọn (xem ví dụ ở mục 5.3).

Trường hợp ngoại lệ, nếu công ty quyết định loại trừ sản phẩm (dây chuyền sản xuất) cụ thể ra khỏi phạm vi đánh giá, điều này phải được ghi lại và nêu rõ ràng trong báo cáo đánh giá và trên chứng chỉ IFS.

Đánh giá công ty tại nhiều địa điểm và có hoạt động quản lý tập trung

Nếu công ty có nhiều địa điểm sản xuất và các quá trình được quản lý tập trung (ví dụ: mua hàng, quản lý nhân sự, quản lý khiếu nại), khu vực quản lý trung tâm – trụ sở chính – cũng phải được đánh giá và kết quả đánh giá theo các yêu cầu liên quan phải được xem xét trong báo cáo đánh giá của mỗi địa điểm sản xuất.

Lưu ý: Mỗi địa điểm sản xuất phải được đánh giá riêng biệt tối đa là 12 tháng sau khi đánh giá khu vực quản lý trung tâm và phải có báo cáo đánh giá cũng như chứng chỉ riêng. Mỗi địa điểm phải được đề cập tới trong hợp đồng thích hợp và phải phụ thuộc vào báo cáo cũng như chứng chỉ riêng. Nếu khu vực quản lý trung tâm không có bất kỳ hoạt động sản xuất nào, khu vực này không được chứng nhận IFS như một cơ sở độc lập. Thời gian đánh giá khu vực trung tâm phải được mô tả trong báo cáo đánh giá, mục mô tả công ty.

Phải tiến hành đánh giá khu vực quản lý trước khi đánh giá từng địa điểm sản xuất để có cái nhìn sơ bộ về công ty.

Lưu ý: Nếu không thể đánh giá tại khu vực quản lý, phải đảm bảo rằng trong quá trình đánh giá địa điểm sản xuất, toàn bộ thông tin cần thiết từ khu vực quản lý phải sẵn có (ví dụ: đại diện của khu vực quản lý nên tham dự vào (các) cuộc đánh giá (các) địa điểm sản xuất).

5 Quá trình chứng nhận

5.1 Chuẩn bị đánh giá

Trước khi được đánh giá, công ty phải nghiên cứu chi tiết toàn bộ yêu cầu của IFS. Vào ngày đánh giá, phiên bản hiện hành của Tiêu chuẩn phải sẵn có tại địa điểm được đánh giá. Công ty có trách nhiệm thực hiện theo phiên bản hiện hành của Tiêu chuẩn. Để chuẩn bị cho cuộc đánh giá ban đầu, công ty có thể tiến hành đánh giá trước chứng nhận, chỉ phục vụ mục đích nội bộ, không được đưa ra bất kỳ khuyến nghị nào.

Công ty cũng phải thông báo cho tổ chức chứng nhận biết nếu đây không phải là đánh giá ban đầu để đánh giá viên có thể kiểm tra kế hoạch hành động khắc phục từ cuộc đánh giá trước.

Thời điểm dự kiến cho cuộc đánh giá ban đầu hoặc đánh giá lại phải được thông báo cho các văn phòng IFS thông qua Cổng thông tin đánh giá IFS. Đây phải là trách nhiệm của tổ chức chứng nhận.

5.2 Lựa chọn tổ chức chứng nhận – thương thảo hợp đồng

Để cam đoan thực hiện cuộc đánh giá IFS, công ty phải lựa chọn tổ chức chứng nhận được phép thực hiện các cuộc đánh giá dạng này. Chỉ những tổ chức chứng nhận được IFS phê duyệt – tổ chức phải được công nhận theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065) đối với IFS Food và phải ký thỏa thuận hợp tác với IFS (xem Phần 3) – là có thể thực hiện các cuộc đánh giá IFS Food và cấp chứng chỉ. Danh sách các tổ chức chứng nhận đã được phê duyệt, xếp theo quốc gia, được liệt kê trên trang web www.ifs-certification.com.

Tổ chức chứng nhận có thể sử dụng những đánh giá viên có đủ năng lực thực hiện một hoặc nhiều phạm vi. Phải có được sự xác nhận về phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ mà tổ chức chứng nhận đủ khả năng đánh giá.

Các cuộc đánh giá IFS có thể được thực hiện bởi đoàn đánh giá chỉ khi toàn bộ thành viên đều là đánh giá viên được IFS phê duyệt. Yêu cầu khác dành cho đoàn đánh giá được mô tả chi tiết trong Phần 3 của Tiêu chuẩn, mục 3.5.

Một đánh giá viên không được phép thực hiện liên tiếp quá 3 cuộc đánh giá tại cùng một địa điểm của một công ty (không kể thời gian giữa các cuộc đánh giá);

nguyên tắc trong trường hợp đoàn đánh giá cũng được mô tả chi tiết trong Phần 3, mục 3.5.

Hợp đồng phải được lập giữa công ty và tổ chức chứng nhận, nêu chi tiết về phạm vi đánh giá, thời gian và yêu cầu báo cáo. Hợp đồng phải tham chiếu đến Chương trình đảm bảo tính toàn vẹn IFS (xem Phần 12), liên quan tới các cuộc đánh giá tại chỗ được tổ chức bởi Bộ phận Quản lý Đảm bảo Chất lượng của các văn phòng IFS.

Cuộc đánh giá phải diễn ra khi sản phẩm thuộc phạm vi đánh giá đang được chế biến.

Ngôn ngữ được sử dụng trong cuộc đánh giá phải ưu tiên là ngôn ngữ mà công ty sử dụng và tổ chức chứng nhận phải cố gắng lựa chọn đánh giá viên cũng sử dụng ngôn ngữ đó như bản ngữ hoặc ngôn ngữ chính. Hơn nữa, ngôn ngữ đánh giá viên hoặc trưởng đoàn đánh giá sử dụng phải được IFS phê duyệt trước khi tiến hành cuộc đánh giá (cũng xem Phần 3).

Công ty có thể xác nhận việc được công nhận cho chứng nhận IFS Food của tổ chức chứng nhận.

5.3 Thời lượng đánh giá

IFS vừa đưa vào triển khai một công cụ giúp tính toán thời lượng đánh giá tối thiểu, dựa trên các tiêu chí sau:

- tổng số cán bộ công nhân viên (bao gồm lao động bán thời gian, lao động ca kíp, nhân viên tạm thời, nhân viên văn phòng, v.v),
- số lượng phạm vi sản phẩm,
- số lượng các công đoạn chế biến (các công đoạn “P”).

Công cụ này có trên trang web www.ifs-certification.com.

Một số ví dụ về việc tính toán thời lượng đánh giá (ứng với phạm vi về sản phẩm và công nghệ được mô tả trong Phụ lục 3):

Ví dụ 1: đối với công ty sản xuất kem:

- Phạm vi đánh giá phải tham chiếu tới phạm vi sản phẩm 4 (bơ sữa) và phạm vi công nghệ B (thanh trùng), D (làm mát/đông lạnh), F (phối trộn).
- Để tính toán thời lượng đánh giá, phải lựa chọn phạm vi sản phẩm và công đoạn “P” sau: phạm vi sản phẩm 4 (bơ sữa), P2 (tiệt trùng), P6 (làm mát/đông lạnh) và P12 (trộn).

Ví dụ 2: đối với công ty sản xuất pasta tươi đi kèm với các loại sốt (được làm từ thịt, kem, khoai tây):

- Phạm vi đánh giá phải tham chiếu tới phạm vi sản phẩm 7 (sản phẩm hỗn hợp) và phạm vi công nghệ B (thanh trùng), D (làm mát/đông lạnh), E (bao gói với điều kiện khí quyển kiểm soát), F (cắt lát/trộn/nhồi).

- Để tính toán thời lượng đánh giá, phải lựa chọn phạm vi sản phẩm và công đoạn “P” như sau: phạm vi sản phẩm 7 (sản phẩm hỗn hợp), phạm vi sản phẩm 1 (thịt), phạm vi sản phẩm 4 (bơ sữa), phạm vi sản phẩm 5 (rau và quả), phạm vi sản phẩm 6 (sản phẩm dạng hạt), P2 (tiệt trùng), P6 (làm mát/đông lạnh), P8 (MAP) và P12 (thái lát/trộn/nhồi).

Lưu ý 1: đặc biệt đối với phạm vi sản phẩm 7, có nhiều tham số khác nhau để xác định phạm vi và thời lượng đánh giá.

Lưu ý 2: phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ có thể được thêm vào hoặc bớt đi, phụ thuộc vào quá trình cụ thể của công ty.

Lưu ý 3: để tính toán thời lượng đánh giá, mỗi công đoạn “P” chỉ được tính một lần trong công thức dù cho công đoạn đó có lặp lại trong nhiều phạm vi sản phẩm.

Các tổ chức chứng nhận bắt buộc phải sử dụng công cụ này để xác định thời lượng đánh giá tối thiểu.

Tổ chức chứng nhận có trách nhiệm đưa ra thời lượng đánh giá cuối cùng và thời lượng đánh giá này có thể dài hơn thời lượng đánh giá tối thiểu tính toán được (phụ thuộc vào cấu trúc cụ thể của công ty).

Dựa vào kinh nghiệm chuyên môn của mình, nếu tổ chức chứng nhận thấy rằng cần giảm thời lượng đánh giá tính toán được để đảm bảo hiệu quả của cuộc đánh giá, một số điều chỉnh linh hoạt được chấp nhận, phụ thuộc vào các điều kiện sau:

- Nếu công cụ tính toán cho ra kết quả ≤ 2 ngày, thời lượng này được xem là giá trị tối thiểu.
- Nếu công cụ tính toán cho ra kết quả > 2 ngày và ≤ 3 ngày, tổ chức chứng nhận có thể giảm thời lượng nhưng phải luôn luôn ≥ 2 ngày. Trong trường hợp này, phải giải thích trong báo cáo đánh giá, mục mô tả công ty.
- Nếu công cụ tính toán cho ra kết quả > 3 ngày và ≤ 4 ngày, tổ chức chứng nhận có thể giảm thời lượng nhưng phải luôn luôn ≥ 3 ngày. Trong trường hợp này, phải giải thích trong báo cáo đánh giá, mục mô tả công ty.
- V.v.

Thời lượng đánh giá tính toán được không bao gồm thời gian cho việc chuẩn bị đánh giá và tổng hợp báo cáo.

Thời lượng đánh giá cho một ngày thông thường là 8 tiếng.

Độc lập với thời lượng đánh giá, bên cạnh hoạt động đánh giá trực tiếp tại cơ sở, thời gian cho việc chuẩn bị đánh giá phải ít nhất là 2 tiếng.

Phải sử dụng tối thiểu 1/3 thời lượng đánh giá tại khu vực sản xuất.

Thêm vào đó, thời gian cho việc tổng hợp báo cáo thường là 0,5 ngày.

Lưu ý 4: Đối với công ty có nhiều địa điểm, thời lượng đánh giá có thể được giảm tối đa 0,5 ngày nếu các yêu cầu đã được đánh giá tại khu vực quản lý trung tâm.

Lưu ý 5: Đối với đoàn đánh giá, thời lượng đánh giá tối thiểu phải là 1 ngày. Hơn nữa, bên cạnh thời lượng đánh giá tính toán được nhờ công cụ trên, cần thêm 2 tiếng cho cả đoàn đánh giá (không phải cho mỗi đánh giá viên) để thực hiện các nhiệm vụ chung (ví dụ: họp khai mạc, họp kết thúc, thảo luận về các phát hiện trong quá trình đánh giá, v.v)

Tham khảo phần 3, mục 3.5 về đoàn đánh giá.

5.4 Lập lịch trình đánh giá

Tổ chức chứng nhận phải lập lịch trình đánh giá. Mức độ chi tiết của lịch trình đánh giá phụ thuộc vào phạm vi và sự phức tạp của cuộc đánh giá. Lịch trình đánh giá cũng cần linh hoạt để có thể có những thay đổi cần thiết khi tiến hành đánh giá tại chỗ trong một cuộc đánh giá chứng nhận. Báo cáo đánh giá và kế hoạch hành động của cuộc đánh giá trước phải được xem xét, không tính đến thời điểm diễn ra cuộc đánh giá trước. Lịch trình cũng chỉ rõ sản phẩm hoặc nhóm sản phẩm nào của công ty được đánh giá. Công ty chỉ có thể được đánh giá khi sản phẩm đã nêu trong phạm vi đánh giá được đưa vào sản xuất thực tế. Lịch trình đánh giá phải được gửi cho công ty trước khi cuộc đánh giá diễn ra để đảm bảo sự có mặt của những người có trách nhiệm liên quan vào ngày đánh giá.

Trong trường hợp sử dụng đoàn đánh giá, lịch trình phải chỉ rõ đánh giá viên nào thực hiện phần nào của cuộc đánh giá.

Nếu cuộc đánh giá được thực hiện tích hợp với tiêu chuẩn/quy chuẩn khác, lịch trình phải chỉ rõ lúc nào tiêu chuẩn nào hoặc một phần của tiêu chuẩn nào được áp dụng

Cuộc đánh giá được tiến hành theo năm hoạt động sau:

- họp khai mạc
- xem xét thực trạng hệ thống chất lượng và an toàn thực phẩm; bằng cách kiểm tra hệ thống tài liệu (hệ thống tài liệu quản lý chất lượng, hệ thống tài liệu HACCP)
- đánh giá tại chỗ và phỏng vấn nhân viên của công ty
- chuẩn bị cho kết luận cuối cùng của cuộc đánh giá
- họp kết thúc.

Công ty hỗ trợ và hợp tác với đánh giá viên trong suốt cuộc đánh giá. Nhân sự ở các cấp quản lý khác nhau sẽ được phỏng vấn, đây là một phần của cuộc đánh giá. Quản lý cấp cao nên phát biểu trong buổi họp khai mạc và họp kết thúc, qua đó có thể thảo luận về tất cả các sai lỗi và điểm không phù hợp được phát hiện.

(Các) đánh giá viên sẽ tiến hành đánh giá toàn bộ các yêu cầu của IFS Food tương ứng với cấu trúc và chức năng của công ty.

Trong cuộc họp kết thúc, đánh giá viên (hoặc trưởng đoàn đánh giá trong trường hợp đoàn đánh giá) trình bày mọi phát hiện khi đánh giá và thảo luận về những sai lỗi và các điểm không phù hợp tìm thấy. Theo qui định trong ISO/IEC Guide 65

(tương lai là ISO/IEC 17065), đánh giá viên có thể chỉ cần trình bày kết quả đánh giá sơ bộ về tình trạng của công ty trong cuộc họp kết thúc. Tổ chức chứng nhận phải lập báo cáo đánh giá sơ bộ và dự thảo kế hoạch hành động cho công ty, trên cơ sở đó công ty sẽ thực hiện các hành động khắc phục tương ứng.

Tổ chức chứng nhận có trách nhiệm đưa ra quyết định chứng nhận và chuẩn bị báo cáo đánh giá chính thức sau khi nhận được bản kế hoạch hành động hoàn chỉnh. Việc cấp chứng chỉ phụ thuộc vào kết quả đánh giá và sự nhất trí với kế hoạch hành động phù hợp.

5.5 Đánh giá các yêu cầu

Đánh giá viên tiến hành xem xét bản chất và mức độ sai lỗi và sự không phù hợp. Để xác định xem công ty có đáp ứng được các yêu cầu của IFS Food không, đánh giá viên phải đánh giá từng yêu cầu của Tiêu chuẩn. Có nhiều cấp độ khác nhau để xếp loại các phát hiện của cuộc đánh giá.

5.5.1 Tính điểm đối với một yêu cầu xuất hiện sai lỗi

Theo IFS Food, có 4 mức tính điểm như sau:

Tính điểm:

A: Đáp ứng hoàn toàn các yêu cầu của tiêu chuẩn

B: Đáp ứng phần lớn các yêu cầu của tiêu chuẩn, nhưng có một chút sai lỗi nhỏ

C: Chỉ một phần nhỏ yêu cầu được thực hiện

D: Yêu cầu của Tiêu chuẩn không được thực hiện

Điểm được tính cho từng yêu cầu theo bảng sau:

Bảng số 1: Tính điểm

Kết quả	Diễn giải	Điểm đạt được
A	Đáp ứng hoàn toàn	20 điểm
B (sai lỗi)	Đáp ứng phần lớn	15 điểm
C (sai lỗi)	Một phần nhỏ yêu cầu được thực hiện	5 điểm
D (sai lỗi)	Yêu cầu không được thực hiện	-20 điểm

Đánh giá viên phải diễn giải tất cả các mức điểm B, C, D trong báo cáo đánh giá.

Ngoài hệ thống tính điểm này, đánh giá viên cũng có thể đánh giá công ty ở mức “điểm không phù hợp Nặng” hoặc “KO”. Điều này sẽ khiến tổng số điểm mà công ty đạt được bị trừ đi. Chi tiết được trình bày ở mục tiếp theo.

5.5.2 Tính điểm đối với một yêu cầu xuất hiện điểm không phù hợp

Trong IFS, có hai (2) dạng không phù hợp là điểm không phù hợp Nặng và KO, cả hai đều khiến công ty bị trừ điểm từ tổng số điểm đạt được. Chỉ cần phát hiện một điểm không phù hợp nêu trên, chứng chỉ sẽ không được cấp.

5.5.2.1 Điểm không phù hợp Nặng

Điểm không phù hợp nặng được xác định như sau:

Điểm không phù hợp Nặng có thể được đưa ra với bất cứ yêu cầu nào mà không phải là yêu cầu KO.

Khi yêu cầu của Tiêu chuẩn chắc chắn không được thực hiện, bao gồm cả các yêu cầu về an toàn thực phẩm và/hoặc yêu cầu luật định về sản xuất và yêu cầu của các quốc gia mục tiêu. Điểm không phù hợp Nặng có thể được đưa ra khi điểm không phù hợp được nhận biết có thể tạo ra mối nguy nghiêm trọng về sức khỏe.

Điểm không phù hợp Nặng sẽ bị trừ 15 % tổng số điểm đạt được.

Bảng số 2: Đánh giá điểm không phù hợp Nặng

Đánh giá	Tính điểm	Kết quả
Điểm KPH Nặng	Bị trừ 15 % tổng số điểm đạt được	Không được cấp chứng chỉ

Xem thêm mục 5.8 về quản lý quá trình đánh giá trong trường hợp có (các) điểm không phù hợp Nặng.

5.5.2.2 KO (Knock out)

Trong IFS, có những yêu cầu cụ thể được định rõ là những yêu cầu KO (KO – Knock Out).

Nếu trong quá trình đánh giá, đánh giá viên chỉ ra rằng những yêu cầu này không được công ty đáp ứng, công ty sẽ không được chứng nhận.

Trong IFS Food, 10 yêu cầu sau được xác định là các yêu cầu KO:

- 1.2.4 Trách nhiệm của lãnh đạo cấp cao
- 2.2.3.8.1 Hệ thống theo dõi mỗi CCP
- 3.2.1.2 Vệ sinh cá nhân
- 4.2.1.2 Các quy định về nguyên liệu thô
- 4.2.2.1 Đáp ứng công thức chế biến
- 4.12.1 Quản lý ngoại vật
- 4.18.1 Hệ thống truy xuất nguồn gốc
- 5.1.1 Đánh giá nội bộ
- 5.9.2 Quy trình hủy bỏ và thu hồi sản phẩm
- 5.11.2 Hành động khắc phục

Các yêu cầu KO phải được đánh giá theo các quy tắc tính điểm sau:

Bảng số 3: Tính điểm cho yêu cầu KO

Kết quả	Diễn giải	Điểm đạt được
A	Đáp ứng hoàn toàn	20 điểm
B (sai lỗi)	Đáp ứng phần lớn	15 điểm
C (sai lỗi)	Một phần nhỏ yêu cầu được thực hiện	Điểm “C” không được áp dụng
KO (= D)	Yêu cầu không được thực hiện	Bị trừ 50 % tổng số điểm đạt được => Không được cấp chứng chỉ

Lưu ý quan trọng

Điểm “C” không được áp dụng khi đánh giá yêu cầu KO. Khi đánh giá yêu cầu này, đánh giá viên chỉ có thể cho điểm A, B hoặc D (= KO).

Khi yêu cầu KO bị đánh giá mức “D”, 50 % tổng số điểm đạt được sẽ bị trừ đi, điều đó có nghĩa là công ty “không được duyệt” cho chứng nhận IFS Food.

Không thể sử dụng N/A để tính điểm một yêu cầu KO, ngoại trừ KO 2.2.3.8.1 và 4.2.2.1

Xem thêm mục 5.8 về quản lý quá trình đánh giá khi có một hoặc nhiều yêu cầu KO.

5.5.3 Tính điểm đối với một yêu cầu N/A (không áp dụng)

Khi đánh giá viên quyết định một yêu cầu nào đó không áp dụng, đánh giá viên phải sử dụng điểm

N/A: Không áp dụng cùng với giải trình ngắn gọn trong báo cáo đánh giá.

Điểm N/A có thể được tính cho bất kỳ yêu cầu nào của bảng kiểm tra đánh giá IFS Food miễn là các yêu cầu đó không phải là các yêu cầu KO (ngoại trừ KO 2.2.3.8.1 và 4.2.2.1).

Các yêu cầu N/A không phải nêu trong kế hoạch hành động nhưng phải được liệt kê trong một bảng riêng biệt của báo cáo đánh giá.

Nếu thấy rằng có thể không áp dụng một số lượng lớn yêu cầu, việc sử dụng tổng điểm của cuộc đánh giá có thể gây ra nhầm lẫn; tuy nhiên, hệ thống tính điểm IFS Food được thiết lập dựa trên phần trăm tổng điểm đạt được và là cơ sở để quyết định tình trạng của địa điểm được đánh giá, nghĩa là mức Cơ bản (Foundation level) hay mức Cao cấp (Higher level).

5.6 Xác định tần suất đánh giá

Tất cả các loại sản phẩm và mức chứng nhận đều áp dụng chung một tần suất đánh giá IFS Food là 12 tháng, tính từ ngày tiến hành cuộc đánh giá chứ không phải tính từ ngày cấp chứng chỉ. Các quy định khác được nêu rõ trong mục 6.2 (chu trình đánh giá).

5.7 Báo cáo đánh giá

Sau mỗi cuộc đánh giá, phải lập báo cáo đánh giá bằng văn bản theo đúng định dạng đã thống nhất (xem Phần 4).

5.7.1 Cấu trúc của báo cáo đánh giá

Báo cáo đánh giá phải rõ ràng và tin cậy đối với người đọc và do đánh giá viên lập. Báo cáo đánh giá được chia thành các phần khác nhau.

- Thông tin chung về công ty theo các nội dung bắt buộc (xem Phụ lục 2, Phần 2)
- Kết quả đánh giá chung với phạm vi được mô tả chi tiết
- Tóm tắt chung tất cả các mục theo dạng bảng. Kết quả đánh giá sẽ chỉ rõ mức chứng chỉ và tỷ lệ phần trăm điểm đạt được
- Tóm tắt chung tất cả các mục và khuyến nghị về việc thực hiện các hành động khắc phục từ cuộc đánh giá trước
- Bảng chứng quan sát được về sự vi phạm yêu cầu KO và điểm không phù hợp Nặng
- Tóm tắt tất cả những sai lỗi và điểm không phù hợp được phát hiện của mỗi mục (1 đến 6)
- Một danh mục riêng (bao gồm phần giải thích) tất cả các yêu cầu được đánh giá là N/A (không áp dụng)
- Báo cáo chi tiết theo các nội dung bắt buộc phải được hoàn thiện bởi các đánh giá viên đối với một số yêu cầu IFS Food (xem Phụ lục 2, Phần 2).

Toàn bộ sai lỗi (B, C, D) và các yêu cầu KO được đánh giá ở mức B, điểm không phù hợp (điểm không phù hợp Nặng, các yêu cầu KO bị đánh giá mức D) đưa ra trong cuộc đánh giá được trình bày trong một bản kế hoạch hành động riêng. Theo sự phân cấp đó, công ty phải lập một bản kế hoạch hành động khắc phục. Bằng cách này, người đọc báo cáo có thể dễ dàng thấy rõ những điểm không phù hợp và sai lỗi, cũng như những hành động khắc phục mà công ty đề xuất.

5.7.2 Các giai đoạn hoàn thành báo cáo đánh giá

5.7.2.1 Lập báo cáo đánh giá sơ bộ và dự thảo kế hoạch hành động

Đánh giá viên phải diễn giải tất cả các điểm không phù hợp (các yêu cầu KO bị đánh giá mức D và điểm không phù hợp Nặng), toàn bộ các sai lỗi (B, C, D), các yêu cầu KO được đánh giá mức B, và các yêu cầu được xác định là N/A.

Đánh giá viên cũng phải mô tả/ diễn giải một số yêu cầu được tính điểm A (xem Phụ lục 2, Phần 2).

Kế hoạch hành động phải bao gồm toàn bộ các yêu cầu được đánh giá trừ các yêu cầu được tính điểm A hoặc N/A. Bản dự thảo kế hoạch hành động phải thích hợp với phần mềm auditXpress™ (phần mềm hỗ trợ lập báo cáo đánh giá IFS). Kế hoạch phải bao gồm đầy đủ các yếu tố liệt kê trong bảng sau.

Đánh giá viên phải hoàn thành toàn bộ Mục A trong Bảng số 4, diễn giải và chỉ rõ các sai lỗi và điểm không phù hợp được phát hiện trước khi gửi bản kế hoạch này cùng báo cáo đánh giá sơ bộ đến công ty.

Tổ chức chứng nhận hoặc đánh giá viên phải gửi đến công ty báo cáo đánh giá sơ bộ và bản dự thảo kế hoạch hành động trong vòng 2 tuần sau ngày đánh giá.

Bảng số 4: Bản dự thảo kế hoạch hành động

Yêu cầu	Yêu cầu IFS	Đánh giá	Diễn giải (bởi đánh giá viên)	Hành động khắc phục (bởi công ty)	Trách nhiệm Thời gian và tình trạng triển khai (bởi công ty)	Kết luận bởi đánh giá viên
			Mục A	Mục B	Mục C	Mục D
1.2.1	Sơ đồ tổ chức ...	B				
1.2.2	Năng lực và trách nhiệm ...	C				
1.2.3	Mô tả công việc ...	D				
1.2.4 KO	Quản lý cấp cao phải ...	KO/D				
1.2.5	Nhân viên chịu ảnh hưởng ...	Major				
2.2.3.8.1 KO	Các qui trình theo dõi cụ thể phải được ...	KO/B				

5.7.2.2 Công ty hoàn thành bản kế hoạch hành động khắc phục

Công ty phải đề xuất các hành động khắc phục (Mục B của Bảng số 4) cho các sai lỗi (B, C, D), các yêu cầu KO được đánh giá mức B, và điểm không phù hợp (điểm không phù hợp Nặng, các yêu cầu KO bị đánh giá mức D) đã được đánh giá viên liệt kê.

Đối với các sai lỗi được đánh giá mức C và D, cũng như điểm không phù hợp Nặng hoặc các yêu cầu KO được đánh giá mức B và/hoặc D, công ty phải chỉ rõ trách nhiệm xử lý và thời hạn hoàn thành các hành động khắc phục (Bảng số 4, mục C). Công ty phải gửi kế hoạch hành động khắc phục đến tổ chức chứng nhận trong vòng 2 tuần sau khi nhận được báo cáo đánh giá sơ bộ và bản dự thảo kế hoạch hành động. Nếu không hoàn thành đúng kỳ hạn, công ty sẽ phải thực hiện lại một cuộc đánh giá ban đầu hoàn chỉnh hoặc đánh giá lại.

Chứng chỉ IFS không được cấp trừ khi bản kế hoạch hành động nêu rõ trách nhiệm xử lý và thời hạn triển khai các hành động khắc phục cho các yêu cầu được đánh giá mức C hoặc D, và các yêu cầu KO được đánh giá mức B.

Quyết định cuối cùng về việc cấp chứng chỉ IFS phụ thuộc vào cả điểm số công ty đạt được lẫn bản kế hoạch hành động khắc phục mà công ty gửi cho tổ chức chứng nhận.

Công ty phải gửi kế hoạch hành động khắc phục bằng văn bản đến tổ chức chứng nhận trước khi nhận được báo cáo chính thức và chứng chỉ. Mục đích của bản kế hoạch hành động khắc phục là giúp công ty đạt được những cải tiến liên tục.

5.7.2.3 Đánh giá viên xác nhận bản kế hoạch hành động

Đánh giá viên hoặc đại diện của tổ chức chứng nhận phải xác nhận tính thích đáng của các hành động khắc phục trong cột cuối cùng của bản kế hoạch hành động trước khi viết báo cáo đánh giá chính thức (Mục D của Bảng số 4). Nếu hành động khắc phục chưa đạt yêu cầu hoặc không đầy đủ, tổ chức chứng nhận phải gửi trả bản kế hoạch hành động để công ty hoàn thành trong thời hạn đã định.

5.7.3 Các qui định khác về báo cáo đánh giá

5.7.3.1 Mối quan hệ giữa hai báo cáo đánh giá liên kế (đánh giá ban đầu và đánh giá lại)

Khi đánh giá viên quyết định mức C hoặc D cho một yêu cầu, hành động khắc phục phải được thực hiện trước cuộc đánh giá lại. Nghĩa là, tổ chức chứng nhận phải đọc báo cáo đánh giá và bản kế hoạch hành động của cuộc đánh giá trước dù cho báo cáo đó là do tổ chức chứng nhận khác lập.

Nếu trong cuộc đánh giá tiếp theo, yêu cầu bị đánh giá mức C và/hoặc D đó không thay đổi hoặc bị đánh giá thấp hơn, đánh giá viên phải xem xét mục “Hành động khắc phục” (mục 5.11 của bảng kiểm tra đánh giá, Phần 2). Mối quan hệ giữa hai cuộc đánh giá liên kế này đảm bảo quá trình cải tiến liên tục.

5.7.3.2 Dịch báo cáo đánh giá

Vì Tiêu chuẩn IFS được sử dụng trên phạm vi quốc tế, do vậy cần đảm bảo khách hàng hiểu được ngôn ngữ sử dụng trong báo cáo đánh giá; đặc biệt quan trọng đối với các sai lỗi và điểm không phù hợp được đánh giá viên phát hiện, cũng như hành động khắc phục do công ty được đánh giá đề xuất. Để có thể sử dụng IFS trên phạm vi quốc tế và nhiều người có thể hiểu được, bản mô tả sau đây về các sai lỗi và điểm không phù hợp phải được dịch sang tiếng Anh trong bản kế hoạch hành động (Bảng số 5, Mục A) và trong báo cáo đánh giá:

- Các yêu cầu được đánh giá mức C hoặc D
- Điểm không phù hợp Nặng
- Yêu cầu KO được đánh giá mức B hoặc D
- Phạm vi đánh giá (nằm ở trang thích hợp của báo cáo đánh giá)
- Hoạt động chi tiết của công ty (các quá trình tác nghiệp, nếu có các hoạt động thuê khoán, kinh doanh như marketing cho các sản phẩm được mua vào, v.v) được nêu trong mô tả công ty. Diễn giải chi tiết hơn nội dung cần dịch được làm rõ trong Phụ lục 2, Phần 2.

Các hành động khắc phục liên quan tới sai lỗi và điểm không phù hợp phải được dịch sang tiếng Anh trong bản kế hoạch hành động (Bảng số 5, Mục B).

Bảng số 5: Bản dự thảo kế hoạch hành động cần dịch

Yêu cầu	Yêu cầu IFS	Đánh giá	Diễn giải (bởi đánh giá viên)	Hành động khắc phục (bởi công ty)	Trách nhiệm Thời gian và tình trạng triển khai (bởi công ty)	Kết luận bởi đánh giá viên
			Mục A	Mục B		
1.2.1	Sơ đồ tổ chức ...	B				
1.2.2	Năng lực và trách nhiệm ...	C				
1.2.3	Mô tả công việc ...	D				
1.2.4 KO	Quản lý cấp cao phải ...	KO/D				
1.2.5	Nhân viên chịu ảnh hưởng ...	Major				
2.2.3.8.1 KO	Các qui trình theo dõi cụ thể phải được ...	KO/B				

Tổ chức chứng nhận có nghĩa vụ và trách nhiệm dịch phần diễn giải và các hành động khắc phục này. Đoạn dịch phải được đặt dưới từng câu theo bản gốc và đính kèm cùng báo cáo đánh giá, trước khi đăng tải báo cáo đánh giá chính thức lên Cổng thông tin đánh giá.

5.8 Tính điểm, điều kiện ban hành báo cáo đánh giá và cấp chứng chỉ

Bảng số 6: Tính điểm và cấp chứng chỉ

Kết quả đánh giá	Tình trạng	Hành động của công ty	Dạng báo cáo	Chứng chỉ
Ít nhất 1 KO với điểm D	Không được duyệt	Hành động và thống nhất về cuộc đánh giá ban đầu mới	Báo cáo nêu rõ tình trạng	Không
> 1 điểm KPHNặng và/hoặc < 75 % yêu cầu được đáp ứng	Không được duyệt	Hành động và thống nhất về cuộc đánh giá ban đầu mới	Báo cáo nêu rõ tình trạng	Không
Tối đa 1 điểm KPHNặng và ≥ 75 % yêu cầu được đáp ứng	Không được duyệt trừ khi triển khai cách hành động cụ thể và được xác nhận sau cuộc đánh giá tiếp theo	Gửi kế hoạch hành động hoàn chỉnh trong vòng 2 tuần sau khi nhận được báo cáo sơ bộ. Cuộc đánh giá tiếp theo được tiến hành không muộn hơn 6 tháng sau ngày đánh giá	Báo cáo bao gồm bản kế hoạch hành động nêu rõ tình trạng triển khai	Chứng chỉ được cấp ở mức cơ bản (Foundation level) nếu điểm không phù hợp Nặng được giải quyết triệt để vì được kiểm soát trong quá trình đánh giá tiếp theo
Tổng điểm ≥ 75 % và < 95 %	Duyệt ở mức IFS Food cơ bản (Foundation level) sau khi nhận được kế hoạch hành động	Gửi kế hoạch hành động hoàn chỉnh trong vòng 2 tuần sau khi nhận được báo cáo sơ bộ	Báo cáo bao gồm bản kế hoạch hành động nêu rõ tình trạng triển khai	Có, chứng chỉ được cấp ở mức cơ bản (Foundation level) và có hiệu lực trong 12 tháng
Tổng điểm ≥ 95 %	Duyệt ở mức IFS Food cao cấp (Higher level) sau khi nhận được kế hoạch hành động	Gửi kế hoạch hành động hoàn chỉnh trong vòng 2 tuần sau khi nhận được báo cáo sơ bộ	Báo cáo bao gồm bản kế hoạch hành động nêu rõ tình trạng triển khai	Có, chứng chỉ được cấp ở mức cao cấp (Higher level) và có hiệu lực trong 12 tháng

Lưu ý: tổng điểm được tính như sau:

Tổng điểm = (tổng số yêu cầu IFS – số yêu cầu N/A) × 20

Điểm cuối cùng (theo %) = điểm nhận được/tổng điểm.

5.8.1 Quản lý quá trình đánh giá (báo cáo, chứng chỉ, tải lên mạng) trong trường hợp có một hoặc nhiều KO bị đánh giá mức D trong quá trình đánh giá (xem thêm Phụ lục 4)

Khi có một hoặc nhiều KO bị đánh giá mức D trong quá trình đánh giá, tổ chức chứng nhận phải treo chứng chỉ IFS hiện tại trên Cổng thông tin đánh giá IFS càng sớm càng tốt và không quá 2 ngày làm việc tính từ ngày tiến hành cuộc đánh giá.

Trong phần dữ liệu, mục diễn giải lý do treo chứng chỉ hiện tại phải **bằng tiếng Anh**. Sự giải trình rõ ràng về (các) điểm không phù hợp phải được đưa ra cùng với số điều khoản của yêu cầu KO liên quan. Phần diễn giải này phải thật chi tiết và phải có cùng nội dung như trong kế hoạch hành động.

Lưu ý: Tất cả những ai đã từng truy cập vào Cổng thông tin đánh giá IFS và đưa tên công ty vào danh sách ưa thích của mình thì đều nhận được email thông báo từ Cổng thông tin đánh giá IFS về tình trạng treo chứng chỉ này.

Trong từng trường hợp, cuộc đánh giá phải được hoàn thành và tất cả các yêu cầu phải được đánh giá để cung cấp cho công ty cái nhìn toàn diện nhất về tình trạng hiện tại.

Hơn nữa, công ty nên hoàn thành kế hoạch hành động vì mục đích cải tiến.

Báo cáo của cuộc đánh giá mà có một hoặc nhiều KO bị đánh giá mức D phải luôn được tải lên Cổng thông tin đánh giá IFS (chỉ phục vụ mục đích quản lý, nhưng sẽ không hiển thị).

Trong những trường hợp này, một cuộc đánh giá mới hoàn toàn phải được thực hiện và không sớm hơn 6 tuần sau cuộc đánh giá phát hiện ra KO bị đánh giá mức D.

5.8.2 Quản lý quá trình đánh giá (báo cáo, chứng chỉ, tải lên mạng) trong trường hợp có một hoặc nhiều điểm không phù hợp Nặng (xem thêm Phụ lục 4)

Khi có một hoặc nhiều điểm không phù hợp Nặng bị phát hiện trong quá trình đánh giá, tổ chức chứng nhận phải treo chứng chỉ IFS hiện tại trên Cổng thông tin đánh giá IFS càng sớm càng tốt và không quá 2 ngày làm việc tính từ ngày tiến hành cuộc đánh giá.

Trong phần dữ liệu, mục diễn giải lý do treo chứng chỉ hiện tại phải **bằng tiếng Anh**. Sự giải trình rõ ràng về (các) điểm không phù hợp phải được đưa ra cùng với số điều khoản của yêu cầu liên quan. Phần diễn giải này phải thật chi tiết và phải có cùng nội dung như trong kế hoạch hành động.

Trong những trường hợp này, một cuộc đánh giá mới hoàn toàn phải được thực hiện và không sớm hơn 6 tuần sau cuộc đánh giá phát hiện ra các điểm không phù hợp Nặng.

Nếu điểm không phù hợp Nặng liên quan tới lỗi sản xuất, cuộc đánh giá tiếp theo phải được thực hiện ít nhất là 6 tuần và không quá 6 tháng sau cuộc đánh giá trước. Với những lỗi khác (chẳng hạn: hệ thống tài liệu), tổ chức chứng nhận có trách nhiệm xác định thời điểm của cuộc đánh giá tiếp theo.

Báo cáo của cuộc đánh giá phát hiện ra một hoặc nhiều điểm không phù hợp Nặng phải luôn được tải lên Cổng thông tin đánh giá IFS sau khi nhận được bản kế hoạch hành động (chỉ phục vụ mục đích quản lý, nhưng sẽ không hiển thị).

Trường hợp cụ thể của cuộc đánh giá tiếp theo:

Nếu tổng điểm của cuộc đánh giá lớn hơn hoặc bằng 75% và phát hiện một điểm không phù hợp Nặng nhưng sau đó được giải quyết, và kết quả đánh giá có nhiều dấu hiệu tích cực:

- Tổ chức chứng nhận phải nêu trong báo cáo đánh giá cập nhật:
 - mục “ngày”: ghi rõ ngày tiến hành cuộc đánh giá tiếp theo bên cạnh ngày của cuộc đánh giá đã phát hiện ra điểm không phù hợp Nặng,
 - mục “kết quả cuối cùng của cuộc đánh giá”: ghi rõ cuộc đánh giá tiếp theo đã được tiến hành và điểm không phù hợp Nặng đã được giải quyết,
 - mục “bằng chứng quan sát được liên quan tới điểm không phù hợp Nặng và KO” diễn giải tại yêu cầu nào điểm không phù hợp Nặng đã được giải quyết.
- Công ty không thể được cấp chứng chỉ ở mức Cao cấp dù cho tổng điểm cuối cùng lớn hơn hoặc bằng 95 %
- Ngày có hiệu lực của chứng chỉ không thay đổi trong chu trình chứng nhận như được mô tả ở mục 6.2.
- Trên chứng chỉ phải ghi rõ ngày của cuộc đánh giá ban đầu và ngày của cuộc đánh giá tiếp theo.
- Nếu vẫn trong thời hạn chứng chỉ được cấp lần đầu, tính từ ngày của cuộc đánh giá ban đầu, thời gian có hiệu lực của chứng chỉ là dài nhất thì ngày có hiệu lực của chứng chỉ sẽ được cộng thêm 1 năm và 8 tuần.

Ví dụ:

Cuộc đánh giá ban đầu 1:	01.10.2012
Ngày cấp chứng chỉ:	26.11.2012
Chứng chỉ có hiệu lực đến:	25.11.2013
Ngày đánh giá lại (cuộc đánh giá phát hiện ra điểm không phù hợp Nặng) 2:	25.09.2013
Cuộc đánh giá tiếp theo:	03.12.2013
Ngày cuối cùng chứng chỉ có hiệu lực:	25.11.2014.

Báo cáo (ban đầu khi phát hiện ra điểm không phù hợp Nặng và cập nhật sau đó với kết quả của cuộc đánh giá tiếp theo) phải được tải lên Cổng thông tin đánh giá IFS sau khi tiến hành cuộc đánh giá tiếp theo và với điều kiện điểm không phù hợp Nặng đã được giải quyết triệt để.

5.8.3 Quản lý quá trình đánh giá trong trường hợp điểm cuối cùng < 75 %

Trong những trường hợp này, công ty không được cấp chứng chỉ và một cuộc đánh giá mới hoàn toàn phải được triển khai, không sớm hơn 6 tuần sau cuộc đánh giá có điểm cuối cùng < 75 %.

5.8.4 Quản lý quá trình đánh giá trong trường hợp công ty có nhiều địa điểm

- Tất cả các yêu cầu KO phải được đánh giá tại tất cả các địa điểm dù cho một số yêu cầu được thực hiện một phần tại khu vực quản lý trung tâm.
- Trong báo cáo đánh giá tại mỗi địa điểm, chỉ phải nêu ngày đánh giá tại địa điểm đó, không cần thiết phải nêu ngày đánh giá khu vực quản lý.
- Trong trường hợp có điểm không phù hợp Nặng hoặc KO bị đánh giá mức D khi đánh giá khu vực quản lý trung tâm, toàn bộ địa điểm sản xuất đã được đánh giá đều bị ảnh hưởng và chứng chỉ đã cấp cho những địa điểm này phải bị treo (theo qui trình nêu trên).
- Sau khi đánh giá thành công khu vực quản lý trung tâm (hoặc sau cuộc đánh giá tiếp theo đầy tích cực sau khi phát hiện điểm không phù hợp Nặng tại khu vực quản lý trung tâm), chứng chỉ của các địa điểm sản xuất được phục hồi. Phụ thuộc vào điểm không phù hợp Nặng được phát hiện, có thể cần tiến hành cuộc đánh giá mới tại các địa điểm sản xuất.

6 Cấp chứng chỉ

Chứng chỉ phải được cấp cho một địa điểm cụ thể.

Dịch phạm vi đánh giá trên chứng chỉ: để đảm bảo việc sử dụng Tiêu chuẩn IFS trên phạm vi quốc tế và nhiều người có thể hiểu, phạm vi đánh giá trên chứng chỉ IFS Food phải luôn được dịch ra tiếng Anh. Đây là nghĩa vụ và trách nhiệm của tổ chức chứng nhận.

Thông tin chi tiết tối thiểu bắt buộc phải nêu trên chứng chỉ IFS Food có trong Phần 4.

Lưu ý: điểm đánh giá cuối cùng, theo phần trăm, cũng có thể được nêu trên chứng chỉ, nếu có yêu cầu từ phía khách hàng và/hoặc công ty được đánh giá.

6.1 Thời hạn cấp chứng chỉ

Tổ chức chứng nhận có trách nhiệm đưa ra quyết định cấp hay không cấp chứng chỉ IFS Food. Quyết định này được đưa ra bởi một (nhiều) người, mà không phải là những người đã tiến hành cuộc đánh giá. Chứng chỉ phải có hiệu lực từ ngày cấp được ghi trên chứng chỉ và hết hiệu lực sau 12 tháng. Ngày tiến hành cuộc đánh giá lại phải được tính từ ngày tiến hành cuộc đánh giá ban đầu, không phải từ ngày cấp chứng chỉ. Nếu cuộc đánh giá không được thực hiện theo đúng thời hạn, các nhà bán lẻ hoặc những người liên quan khác sẽ được thông báo thông qua Cổng thông tin đánh giá.

Khoảng thời gian giữa ngày tiến hành cuộc đánh giá và ngày cấp chứng chỉ được quy định như sau:

- 2 tuần để lập báo cáo đánh giá sơ bộ
- 2 tuần để công ty xử lý những sai lỗi và điểm không phù hợp được phát hiện (tức là lập kế hoạch hành động)
- 2 tuần cho đánh giá viên kiểm tra xác nhận các hành động khắc phục được gửi đến, hoàn thành các thủ tục chứng nhận và đăng tải báo cáo đánh giá lên Cổng thông tin đánh giá.

Tổng cộng: 6 tuần tính từ thời điểm tiến hành cuộc đánh giá và đăng tải báo cáo đánh giá lên Cổng thông tin đánh giá cho đến ngày cấp chứng chỉ:

- Thời gian dự kiến: 6 tuần,
- Thời gian tối đa: 8 tuần.

6.2 Chu trình chứng nhận

Dù cho ngày bắt buộc phải tiến hành cuộc đánh giá lại thay đổi hàng năm và không hoàn toàn trùng với ngày có hiệu lực cuối cùng tính từ ngày đánh giá ban đầu, thời gian có hiệu lực của chứng chỉ vẫn không thay đổi. Ngày hết hạn của chứng chỉ được xác định như sau: ngày của cuộc đánh giá ban đầu + 8 tuần.

Điều này giúp tránh được sự gián đoạn giữa hai (2) chứng chỉ liên tiếp và công ty cũng không bị xếp lịch đánh giá sớm dẫn đến việc phí mất vài tháng hiệu lực của chứng chỉ.

Ví dụ:

Ngày của cuộc đánh giá ban đầu (IA): 01.10.2012

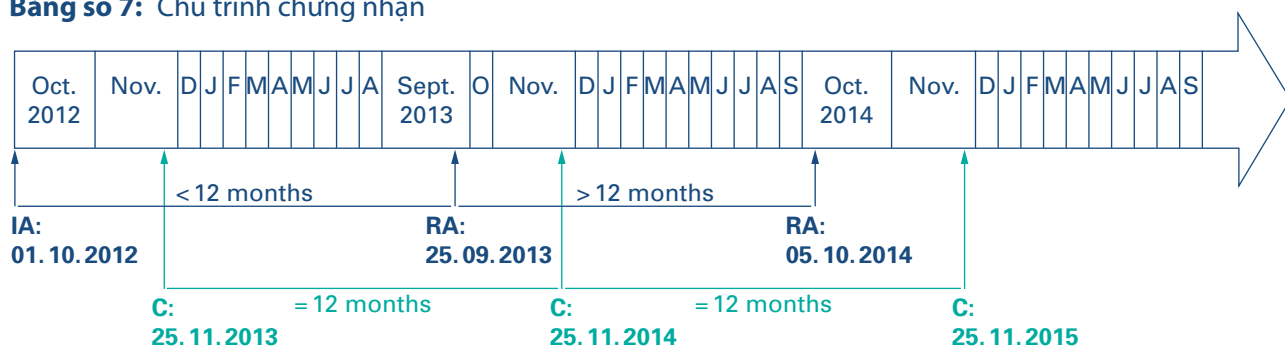
Ngày cấp chứng chỉ: 26.11.2012

Chứng chỉ có hiệu lực đến (C): 25.11.2013

Ngày của cuộc đánh giá lại (RA): 25.09.2013

Chứng chỉ có hiệu lực đến (C): 25.11.2014 (độc lập với ngày của cuộc đánh giá lại)

Bảng số 7: Chu trình chứng nhận



IA: Initial audit

RA: Renewal audit

C: Issue a certificate valid until

Lưu ý: thông tin ghi trên chứng chỉ phải luôn căn cứ vào quyết định chứng nhận và sau khi thực hiện các bước để ra quyết định chứng nhận theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065).

Tốt nhất, cuộc đánh giá lại phải được thực hiện trong vòng tám (8) tuần trước ngày hết hiệu lực của chứng chỉ để có đủ thời gian cho các giai đoạn của quá trình chứng nhận.

Cuộc đánh giá lại phải được lên lịch sớm nhất là tám (8) tuần trước và muộn nhất là hai (2) tuần sau ngày đến hạn đánh giá (ngày đến hạn đánh giá là ngày có hiệu lực cuối cùng tính từ ngày đánh giá ban đầu). Nếu không, hoặc các giai đoạn của quá trình đánh giá không được hoàn thành đúng thời hạn, chứng chỉ không thể được cấp mới đúng “ngày đến hạn” nhưng được cấp theo ngày thực tế. Điều này sẽ dẫn đến sự gián đoạn trên chứng chỉ.

Trong ví dụ nêu trên, cuộc đánh giá không bao giờ được xếp lịch trước 06.08 và sau 15.10.

Báo cáo của cuộc đánh giá trước được lưu thêm tám (8) tuần (sau ngày đến hạn đánh giá) trên Cổng thông tin đánh giá, nhưng nếu cuộc đánh giá lại được tiến hành muộn hơn thời điểm nêu trên, báo cáo sẽ tự động bị xóa khỏi Cổng thông tin đánh giá IFS.

6.3 Thông tin về điều kiện thu hồi chứng chỉ

Tổ chức chứng nhận chỉ được phép thu hồi chứng chỉ khi có thông tin cho thấy sản phẩm không còn đáp ứng các yêu cầu của hệ thống chứng nhận (ISO/IEC Guide 65, tương lai là ISO/IEC 17065).

Chỉ có một ngoại lệ cho quy tắc này là công ty được đánh giá không thanh toán các chi phí cho cuộc đánh giá hiện tại.

Hợp đồng giữa tổ chức chứng nhận và công ty được đánh giá phải hài hòa với chu trình đánh giá (xem Bảng số 7).

7 Phân phát và lưu báo cáo đánh giá

Báo cáo đánh giá phải được lưu giữ như một phần tài sản của công ty và không được công bố, toàn phần hoặc một phần, cho bên thứ ba nếu không có sự chấp thuận từ công ty (ngoại trừ trường hợp theo yêu cầu luật định). Việc chấp thuận phân phát báo cáo đánh giá phải được lập thành văn bản và có thể phải được sự chấp thuận của công ty với sự chứng kiến đảm bảo của tổ chức chứng nhận và/hoặc các bên liên quan. Tổ chức chứng nhận sẽ giữ bản sao của báo cáo đánh giá. Báo cáo đánh giá phải được lưu một cách an toàn và đảm bảo an ninh trong 5 năm.

Điều kiện tiếp cận thông tin của báo cáo đánh giá được quy định chi tiết trong Phần 4.

8 Hành động bổ sung

Quyết định về mức độ của các hành động bổ sung cần thiết dựa trên chứng chỉ phải được đưa ra tùy theo sự xem xét của từng tổ chức mua hàng.

9 Thủ tục kháng nghị và khiếu nại

Tổ chức chứng nhận phải lập thủ tục dạng văn bản cho việc xem xét và giải quyết các trường hợp kháng nghị đối với kết quả của cuộc đánh giá. Thủ tục này phải độc lập với đánh giá viên và sẽ được xem xét bởi quản lý cấp cao của tổ chức chứng nhận. Các kháng nghị phải được giải quyết trong 20 ngày làm việc tính từ ngày nhận được thông tin từ bên được đánh giá.

Tổ chức chứng nhận phải lập thủ tục dạng văn bản cho việc xử lý các khiếu nại của công ty và/hoặc các bên liên quan. Phức đáp ban đầu phải được đưa ra trong vòng mười (10) ngày làm việc tính từ ngày nhận được khiếu nại. Thư xác nhận tiếp nhận khiếu nại được gửi đi trong vòng tối đa là năm (5) ngày làm việc. Văn bản phức đáp hoàn chỉnh sẽ được hoàn thành sau khi tiến hành thẩm tra kỹ lưỡng khiếu nại.

Để xử lý khiếu nại do các văn phòng IFS nhận được, cơ sở cho việc quản lý khiếu nại được mô tả trong bản thỏa thuận chương trình làm việc của IFS với tổ chức chứng nhận:

- Nếu khiếu nại liên quan tới nội dung các cuộc đánh giá IFS hoặc báo cáo đánh giá IFS, văn phòng IFS sẽ yêu cầu tổ chức chứng nhận đưa ra nguyên nhân và giải pháp trong vòng 2 tuần.
- Nếu khiếu nại liên quan tới quản trị như trong các báo cáo đánh giá IFS, chứng chỉ IFS hoặc dữ liệu IFS, văn phòng IFS sẽ yêu cầu tổ chức chứng nhận tường trình và giải quyết trong vòng một (1) tuần. Thông báo của tổ chức chứng nhận phải được gửi đến bằng văn bản qua email hoặc thư tín.

10 Sở hữu và sử dụng biểu tượng IFS Food

Bản quyền biểu tượng IFS Food và nhãn hiệu hoàn toàn thuộc quyền sở hữu của IFS Management GmbH. Biểu tượng IFS có thể được tải về từ phần bảo mật của Cổng thông tin đánh giá IFS.

Hơn nữa, các điều khoản và điều kiện dưới đây phải được đánh giá viên kiểm tra trong quá trình đánh giá và kết quả phải được mô tả trong báo cáo đánh giá, mục mô tả công ty như là phần bắt buộc (xem thêm Phụ lục 2, Phần 2, các nội dung bắt buộc).

Điều khoản và điều kiện sử dụng biểu tượng IFS Food và truyền thông về chứng nhận IFS Food

Áp dụng

Điều khoản và điều kiện này áp dụng cho cả biểu tượng IFS Food lẫn các biểu tượng IFS nói chung.

Mẫu, thiết kế và màu sắc của Biểu tượng IFS Food

Khi sử dụng, biểu tượng IFS Food phải phù hợp với mẫu mã và màu sắc theo tỷ lệ đã định. Nếu sử dụng trên văn bản, cho phép dùng màu in đen trắng.

Biểu tượng IFS Food có thể được sử dụng trong tài liệu dạng bản in, bản cứng, bản điện tử, phim, tuân thủ định dạng và mẫu mã đã qui định. Điều kiện này cũng được áp dụng cho việc sử dụng biểu tượng này như một mẫu dấu của công ty.

Hạn chế về chú thích và thuyết minh

Khi công ty được chứng nhận IFS Food, công ty hỗ trợ IFS Food hoặc tổ chức chứng nhận IFS Food phát hành những tài liệu mang biểu tượng IFS Food, sự chú thích và thuyết minh liên quan tới IFS phải được nhận biết rõ ràng.

Sử dụng biểu tượng IFS Food trong các tài liệu quảng bá

Công ty được chứng nhận IFS Food, công ty hỗ trợ IFS Food (môi giới, sản xuất thực phẩm, bán lẻ, cung cấp dịch vụ hậu cần hoặc bán buôn) chấp nhận chứng chỉ IFS từ nhà cung cấp hoặc cung cấp dịch vụ cho họ hoặc tổ chức chứng nhận IFS có thể sử dụng biểu tượng IFS cho mục đích quảng bá và công bố thông tin về việc chứng nhận IFS, tuy nhiên không được phép hiển thị trên bao gói của sản phẩm cuối cùng đến tay người tiêu dùng.

Các công ty cung cấp sản phẩm và/hoặc dịch vụ cho công ty hoặc công ty hỗ trợ được chứng nhận IFS nhưng bản thân họ chưa được chứng nhận IFS (chẳng hạn: nhà sản xuất công cụ, quần áo, phụ liệu vệ sinh hoặc nhà cung cấp dịch vụ muốn quảng bá rằng sản phẩm và/hoặc dịch vụ của họ hỗ trợ việc đáp ứng các yêu cầu IFS) phải yêu cầu để được sự chấp thuận bằng văn bản của IFS Management GmbH trong việc sử dụng biểu tượng IFS Food và/hoặc bất kỳ biểu tượng IFS nào khác.

Biểu tượng IFS Food và thông tin về chứng nhận có thể được sử dụng cho phù hợp với từng đối tượng liên quan. Bài trình bày để cập tới IFS trên Internet chỉ được phép nếu các bài trình bày này có mối liên quan trực tiếp đến an toàn sản phẩm (chẳng hạn như thông tin về hệ thống quản lý chất lượng/an toàn).

Biểu tượng IFS Food có thể được hiện thị trên bất kỳ phương tiện truyền thông nào (ví dụ: hội chợ triển lãm dành cho doanh nghiệp, tờ giới thiệu, báo điện tử về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, phương tiện vận chuyển). Tiêu chuẩn IFS được các nhà sản xuất, bán lẻ, dịch vụ cung cấp thực phẩm phát triển nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm của các nhà cung cấp.

Phải đảm bảo rằng mọi thông tin liên quan đến chứng nhận được chỉ dẫn rõ ràng đến IFS. Biểu tượng IFS có thể không được sử dụng trong các bài trình bày mà không thể hiện rõ sự kết nối đến IFS.

Các hạn chế khác về việc sử dụng biểu tượng IFS Food

Biểu tượng IFS Food không được sử dụng theo cách mà nội dung có thể khiến mọi người tin rằng tổ chức giữ quyền sở hữu IFS chịu trách nhiệm đối với các yêu cầu chứng nhận. Ngoài ra, điều này cũng được áp dụng đối với những quan điểm và thuyết minh có thể gây ra suy luận như vậy. Trong trường hợp đình chỉ hoặc thu hồi chứng chỉ IFS Food, công ty được chứng nhận phải ngay lập tức ngừng việc sử dụng biểu tượng IFS Food trên tài liệu cũng như ngừng toàn bộ việc truyền thông liên quan tới IFS. Công ty được đánh giá phải chứng minh rằng họ đã tuân thủ theo các yêu cầu này.

Truyền thông về chứng nhận IFS Food

Tất cả các quy định nêu trên được áp dụng đối với mọi dạng truyền tải thông tin liên quan tới IFS Food. Điều này cũng có nghĩa là việc sử dụng từ “IFS”, “International Featured Standards”, hoặc “IFS Food” hay các từ tương tự là không được phép khi truyền thông sản phẩm cuối cùng đến người tiêu dùng.

11 Soát xét Tiêu chuẩn

Ủy ban soát xét tập trung vào kiểm soát chất lượng và nội dung của Tiêu chuẩn, cũng như sẽ xem xét Tiêu chuẩn và quy định đánh giá để đảm bảo rằng chúng vẫn phù hợp với các yêu cầu. Ủy ban soát xét phải được hình thành với sự tham gia của tất cả các thành viên có liên quan đến quá trình đánh giá: đại diện của các nhà bán lẻ, đại diện của ngành công nghiệp, đại diện khối dịch vụ cung cấp thực phẩm, và đại diện của tổ chức chứng nhận. Mục đích của Ủy ban này là chia sẻ kinh nghiệm, thảo luận và quyết định việc thay đổi Tiêu chuẩn, các yêu cầu của báo cáo đánh giá và đào tạo.

12 Chương trình đảm bảo tính toàn vẹn IFS (IFS Integrity Program)

Chương trình đảm bảo tính toàn vẹn IFS được khởi xướng triển khai từ đầu năm 2010, đưa ra nhiều phương pháp khác nhau nhằm đảm bảo chất lượng của hoạt động chứng nhận IFS. Chương trình tập trung xem xét các cuộc đánh giá được thực hiện bởi các tổ chức chứng nhận và đánh giá viên của họ.

Hai yếu tố bản lề của Chương trình này là:

12.1 Hành động đảm bảo chất lượng phòng ngừa

Các hoạt động đảm bảo chất lượng giám sát phần còn lại của hệ thống IFS. Các cuộc đánh giá giám sát tại văn phòng của các tổ chức chứng nhận và các cuộc đánh giá nhà cung cấp tại cơ sở được thực hiện thường xuyên để xem xét hệ thống IFS. Việc triển khai các cuộc đánh giá dạng này không phụ thuộc vào khiếu nại nhận được và dựa trên lựa chọn ngẫu nhiên theo các tiêu chí đã định. Các tiêu

chỉ này bao gồm cả các tiêu chí về kinh tế (ví dụ: số chứng chỉ đã ban hành) và các tiêu chí về chất lượng (ví dụ: xem xét và phân tích quá trình chứng nhận IFS và các báo cáo tương ứng).

Đánh giá giám sát tại tổ chức chứng nhận (CB) được thực hiện tại tổ chức chứng nhận được công nhận để xác minh tính đúng đắn của việc áp dụng các quy định IFS tại văn phòng các tổ chức này, đồng thời khuyến khích sự cải tiến liên tục.

Ngoài ra, đánh giá giám sát nhà cung cấp tại công ty được chứng nhận có thể được thực hiện. Nhìn chung, các cuộc đánh giá giám sát nhà cung cấp tại cơ sở được thông báo 48 tiếng trước ngày đánh giá. Trong các cuộc đánh giá này, hệ thống tài liệu sẽ được xem xét tại văn phòng của tổ chức đánh giá và sau đó được so sánh với thực tế quan sát được tại công ty được đánh giá.

Đánh giá chứng kiến cũng có thể được thực hiện. Trong trường hợp này, các đánh giá viên của Chương trình sẽ giám sát đánh giá viên IFS trong một cuộc đánh giá IFS thực tế.

12.2 Hành động đảm bảo chất lượng sau khi có khiếu nại

Quá trình xử lý khiếu nại phân tích toàn bộ thông tin cần thiết. Các nhà bán lẻ hay các bên liên quan khác có quyền gửi cho IFS bất kỳ điểm không phù hợp nào để yêu cầu điều tra như một phần của Chương trình.

Các văn phòng IFS tập hợp các khiếu nại liên quan đến các cuộc đánh giá IFS, báo cáo, chứng chỉ hoặc các tình huống mà tính toàn vẹn của nhãn hiệu IFS bị nghi ngờ. Các nhà bán lẻ, tổ chức chứng nhận, nhân viên của công ty được chứng nhận IFS hay bất kỳ ai cũng có thể sử dụng mẫu khiếu nại trên trang web của IFS www.ifs-certification.com hoặc có thể gửi email đến địa chỉ complaintmanagement@ifs-certification.com để thông báo cho IFS biết vấn đề hiện tại cần khiếu nại. Khi nhận được khiếu nại, IFS sẽ phân tích dữ liệu IFS để xác định các thiếu sót. Nếu bộ phận Quản lý Đảm bảo Chất lượng IFS được thông báo về sự thiếu nhất quán đáng kể giữa kết quả của cuộc đánh giá IFS và cuộc đánh giá nhà bán lẻ sau đó, sẽ cần điều tra quá trình xử lý khiếu nại như mô tả bên dưới.

Các văn phòng IFS tập hợp toàn bộ thông tin cần thiết để đánh giá nguyên nhân của khiếu nại và để công bố nếu có sai lỗi từ phía công ty được chứng nhận, tổ chức chứng nhận được công nhận hoặc đánh giá viên được IFS phê duyệt trong việc đáp ứng các yêu cầu IFS. Các bước tiếp theo sẽ được tiến hành để điều tra khiếu nại một cách đầy đủ nhất, có thể bao hàm cả việc yêu cầu tổ chức chứng nhận thực hiện đánh giá nội bộ và thông báo kết quả cho IFS.

Trong trường hợp không thể giải quyết khiếu nại chỉ dựa vào kết quả đánh giá do tổ chức chứng nhận tiến hành, một cuộc đánh giá thẩm tra tại (các) công ty được chứng nhận sẽ được triển khai. Thông thường, các cuộc đánh giá thẩm tra được thông báo 48 tiếng trước ngày đánh giá, tuy nhiên, trong một vài trường hợp đặc biệt, các cuộc đánh giá này không cần phải thông báo trước.

Đánh giá chứng kiến cũng có thể được thực hiện. Trong trường hợp này, các đánh giá viên của Chương trình sẽ giám sát đánh giá viên IFS trong một cuộc đánh giá IFS thực tế.

Các cuộc đánh giá trong khuôn khổ Chương trình được thực hiện bởi các đánh giá viên do IFS tuyển dụng và hoàn toàn độc lập với bên được đánh giá.

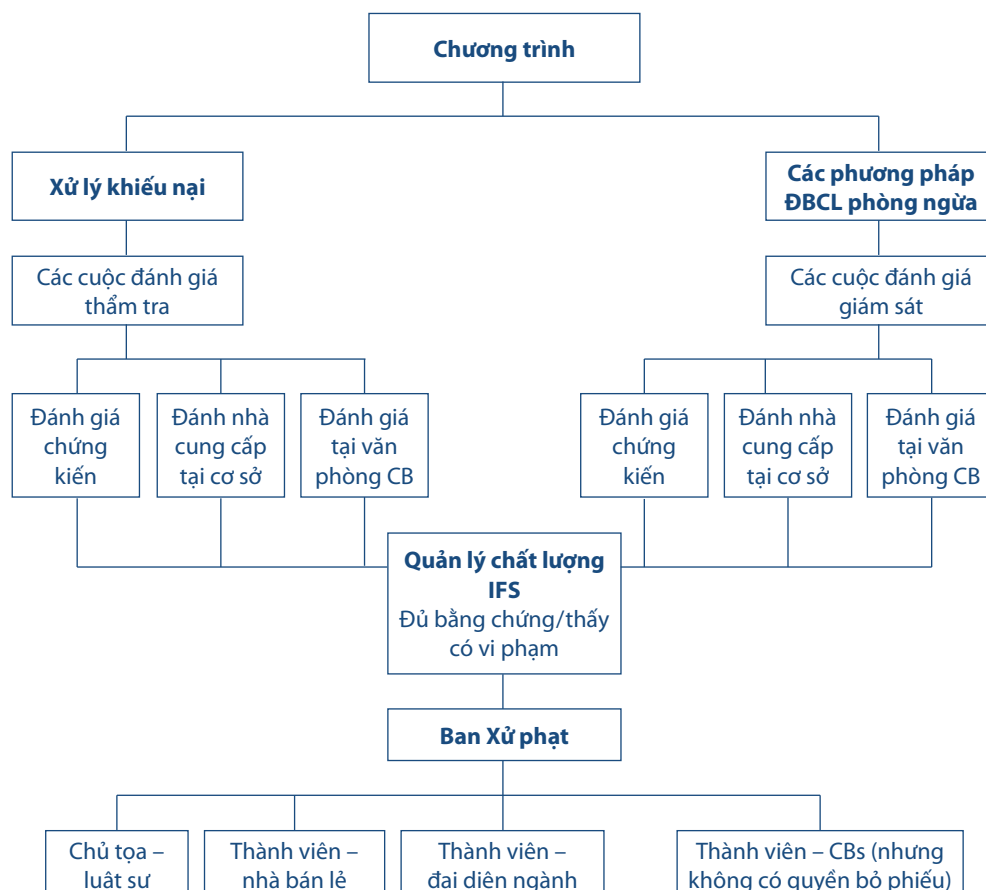
12.3 Xử phạt

Căn cứ khiếu nại hoặc các hành động đảm bảo chất lượng phòng ngừa, nếu nguyên nhân của thiếu sót là do lỗi của tổ chức chứng nhận và/hoặc đánh giá viên, IFS sẽ gửi toàn bộ thông tin cần thiết đến Ban xử phạt mà không để lộ danh tính. Ban này, bao gồm luật sư và các thành viên là đại diện ngành công nghiệp, nhà bán lẻ và tổ chức chứng nhận, phải đưa ra quyết định xem liệu có sự vi phạm hay không và mức độ nghiêm trọng như thế nào.

Chế tài được đưa ra cho tổ chức chứng nhận và/hoặc đánh giá viên nếu Ban xử phạt kết luận có sự vi phạm. Mức chế tài phụ thuộc vào số vi phạm cũng như mức độ nghiêm trọng của các vi phạm đó. IFS Management sẽ thông báo cho cơ quan công nhận liên quan biết nếu vi phạm của tổ chức chứng nhận và/hoặc đánh giá viên bị cáo buộc.

Toàn bộ thủ tục này có trong biên bản thỏa thuận giữa IFS với mỗi tổ chức chứng nhận và tất cả các bên liên quan đến hệ thống IFS đều được thông báo quá trình này. Chương trình bảo đảm tính toàn vẹn IFS củng cố tính đáng tin cậy của hệ thống IFS bằng việc kiểm tra khả năng triển khai Tiêu chuẩn IFS trong thực tế.

Bảng số 8: Tóm tắt các hoạt động của Chương trình đảm bảo tính toàn vẹn IFS (IFS Integrity Program)



PHỤ LỤC 1: Phân loại phạm vi áp dụng các Tiêu chuẩn IFS

IFS Food là tiêu chuẩn đánh giá nhà cung cấp/sản xuất thực phẩm và chỉ liên quan tới các công ty chế biến thực phẩm hoặc các công ty đóng gói mặt hàng thực phẩm dạng rời. IFS Food chỉ được áp dụng khi sản phẩm “được chế biến” hoặc khi xuất hiện mối nguy về lây nhiễm sản phẩm trong quá trình đóng gói sơ cấp.

IFS Logistics là tiêu chuẩn đánh giá các công ty thực hiện các hoạt động hậu cần cho mặt hàng thực phẩm và phi thực phẩm, như vận chuyển, lưu kho, phân phối, xếp hàng/dỡ hàng, v.v. Có thể áp dụng cho tất cả các dạng hoạt động: giao hàng bằng đường bộ, đường sắt hoặc đường biển; sản phẩm đông lạnh/được làm lạnh hoặc sản phẩm ổn định với môi trường nhiệt độ bên ngoài.

Phân loại/ví dụ về phạm vi áp dụng giữa IFS Food và IFS Logistics:

- IFS Logistic liên quan tới các hoạt động hậu cần, khi các công ty chỉ có mối liên quan vật lý với sản phẩm đã được đóng gói sơ cấp (vận chuyển, bao gói các mặt hàng thực phẩm đã có bao bì, lưu kho và/hoặc phân phối, vận chuyển và lưu kho với tấm nâng, túi trong hộp). IFS Logistic cũng áp dụng cho các mặt hàng không bao bì như thịt sống, vận chuyển hàng rời/lông với khối lượng lớn (glucoza, si-rô, sữa, hạt, v.v).
- Khi các công ty chế biến thực phẩm có hoạt động/bộ phận hậu cần và/hoặc vận chuyển riêng (lưu trữ và phân phối) thì hoạt động này được qui định trong mục về vận chuyển và lưu kho của IFS Food.

Lưu ý: Nếu hoạt động hậu cần của công ty chế biến thực phẩm ở cùng địa điểm với các hoạt động khác của công ty, và nếu công ty hoặc khách hàng có mong muốn được chứng nhận theo IFS Logistics cho hoạt động hậu cần, cuộc đánh giá theo IFS Logistic có thể được thực hiện.

Trong trường hợp này, phải đáp ứng các yêu cầu sau:

- hoạt động hậu cần chỉ phục vụ cho việc bao gói các sản phẩm đã có bao bì,
- trong trường hợp công ty có hai (2) chứng chỉ (Food và Logistics), phạm vi đánh giá và chứng chỉ tương ứng phải được xác định rõ ràng,
- các yêu cầu của IFS Food liên quan tới vận chuyển và lưu kho phải luôn được xem xét trong quá trình đánh giá theo IFS Food,
- công ty chế biến thực phẩm phải được đánh giá theo IFS Food, trong khi đánh giá theo IFS Logistics chỉ là cuộc đánh giá thêm,
- toàn bộ tài liệu liên quan phải được lưu trên cùng nền tảng.
- Nếu công ty chế biến thực phẩm phải thuê ngoài các hoạt động hậu cần và/hoặc vận chuyển, các yêu cầu về lưu kho và vận chuyển trong IFS Food phải được làm rõ trong hợp đồng tương ứng, hoặc IFS Logistics được áp dụng.

IFS Broker là tiêu chuẩn đánh giá các công ty như đại diện thương mại, môi giới hay bất kỳ dạng công ty nào mà không có mối liên quan vật lý với sản phẩm (ví dụ

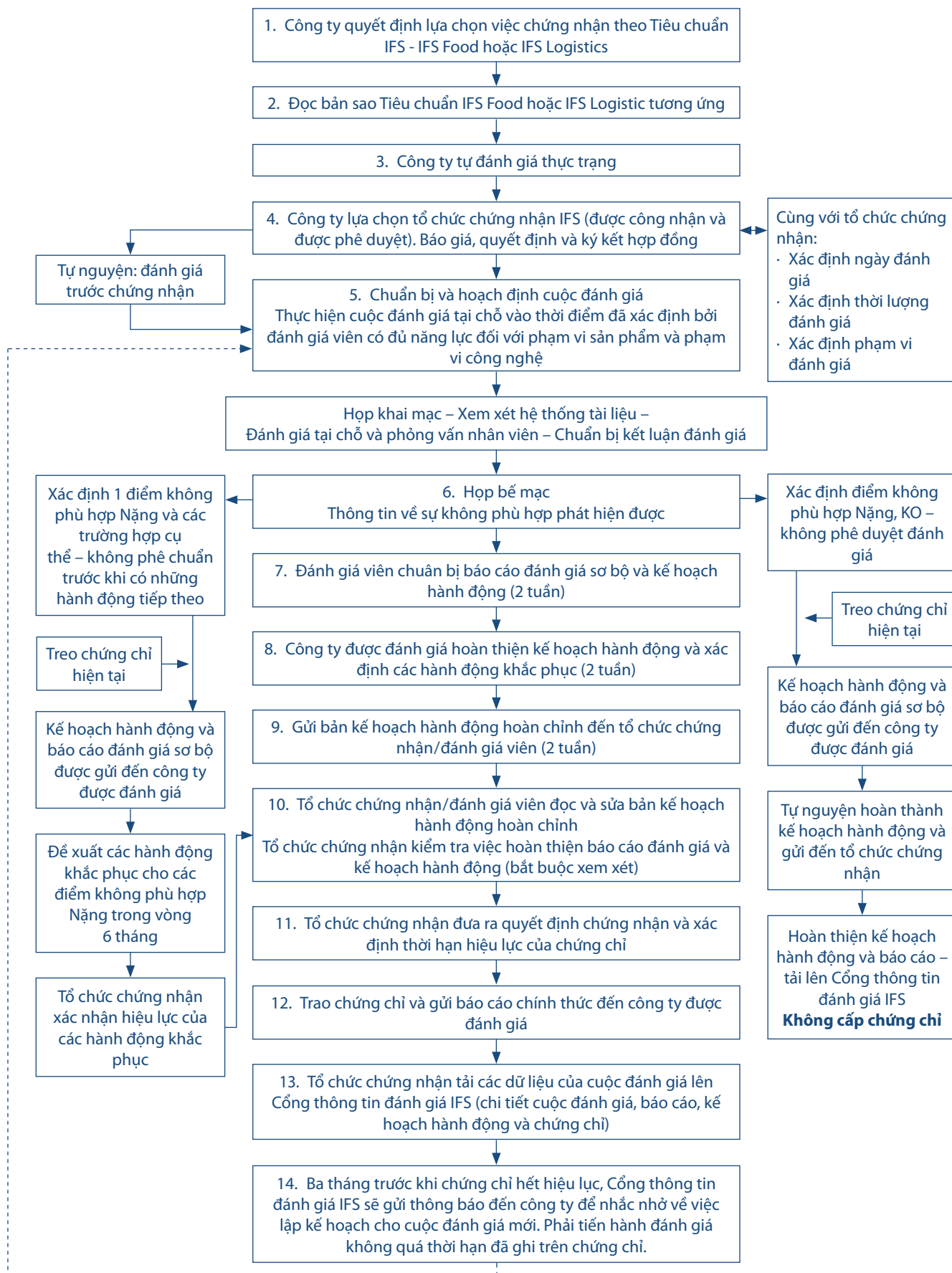
như không có nhà kho, khu vực đóng gói hoặc đội xe, nhưng là một pháp nhân với hòm thư, văn phòng, v.v).

Tiêu chuẩn áp dụng cho thực phẩm và các sản phẩm chăm sóc cá nhân và gia đình.

Ma trận xác định đúng Tiêu chuẩn IFS

TT	Hoạt động chính của công ty	Tiêu chuẩn IFS				
		IFS Food	IFS HPC	IFS Log. 2	IFS Broker	IFS C&C/W.
1	Chế biến thực phẩm (khi sản phẩm được chế biến hoặc khả năng xuất hiện mối nguy về lây nhiễm sản phẩm)	X				
2	Chế biến HPC (khi sản phẩm được chế biến hoặc khả năng xuất hiện mối nguy về lây nhiễm sản phẩm)		X			
3	Hoạt động hậu cần cho thực phẩm, phi thực phẩm, HPC Hoạt động hậu cần chỉ làm dịch vụ, không liên quan đến hoạt động kinh doanh thương mại (khi công ty có mối liên quan vật lý với sản phẩm đã được đóng gói sơ cấp hoặc một số sản phẩm không bao gói nhất định như thịt tươi, vận chuyển sản phẩm dạng rời/ lỏng với khối lượng lớn (glucoza, si-rô, sữa, hạt, v.v))			X		
4	Kinh doanh thực phẩm, HPC mà không có liên hệ với sản phẩm (khi không có bất kỳ mối liên quan vật lý nào với sản phẩm, chỉ mua – bán từ văn phòng, không có hoạt động hậu cần)				X	
5	Cash & Carry/Bán buôn (khi phân phối sản phẩm, có thể có một vài hoạt động chế biến nhỏ, theo các yêu cầu cụ thể)					X
Chứng chỉ hỗn hợp						
6	Kinh doanh thực phẩm/HPC và hậu cần cho thực phẩm/HPC Cuộc đánh giá hỗn hợp cho cả hoạt động kinh doanh thương mại VÀ hậu cần, sử dụng bảng kiểm tra đánh giá hỗn hợp			X	X	

PHỤ LỤC 2: Quá trình chứng nhận



PHỤ LỤC 3: Phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ

Trong IFS Food phiên bản 6, tất cả các hoạt động đều có liên quan tới phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ.

Bảng 1: Phạm vi sản phẩm

IFS Food phiên bản 6 Phạm vi sản phẩm mới
1. Thịt trắng, thịt đỏ, thịt gia cầm và các sản phẩm từ thịt
2. Cá và các sản phẩm từ cá
3. Trứng và các sản phẩm từ trứng
4. Sản phẩm từ bơ sữa
5. Rau quả
6. Các sản phẩm dạng hạt, ngũ cốc, bánh ngọt và bánh mì công nghiệp, kẹo, snacks
7. Sản phẩm hỗn hợp
8. Đồ uống
9. Dầu và mỡ
10. Thực phẩm khô, các nguyên liệu và phụ gia thực phẩm khác
11. Thức ăn cho vật nuôi trong nhà

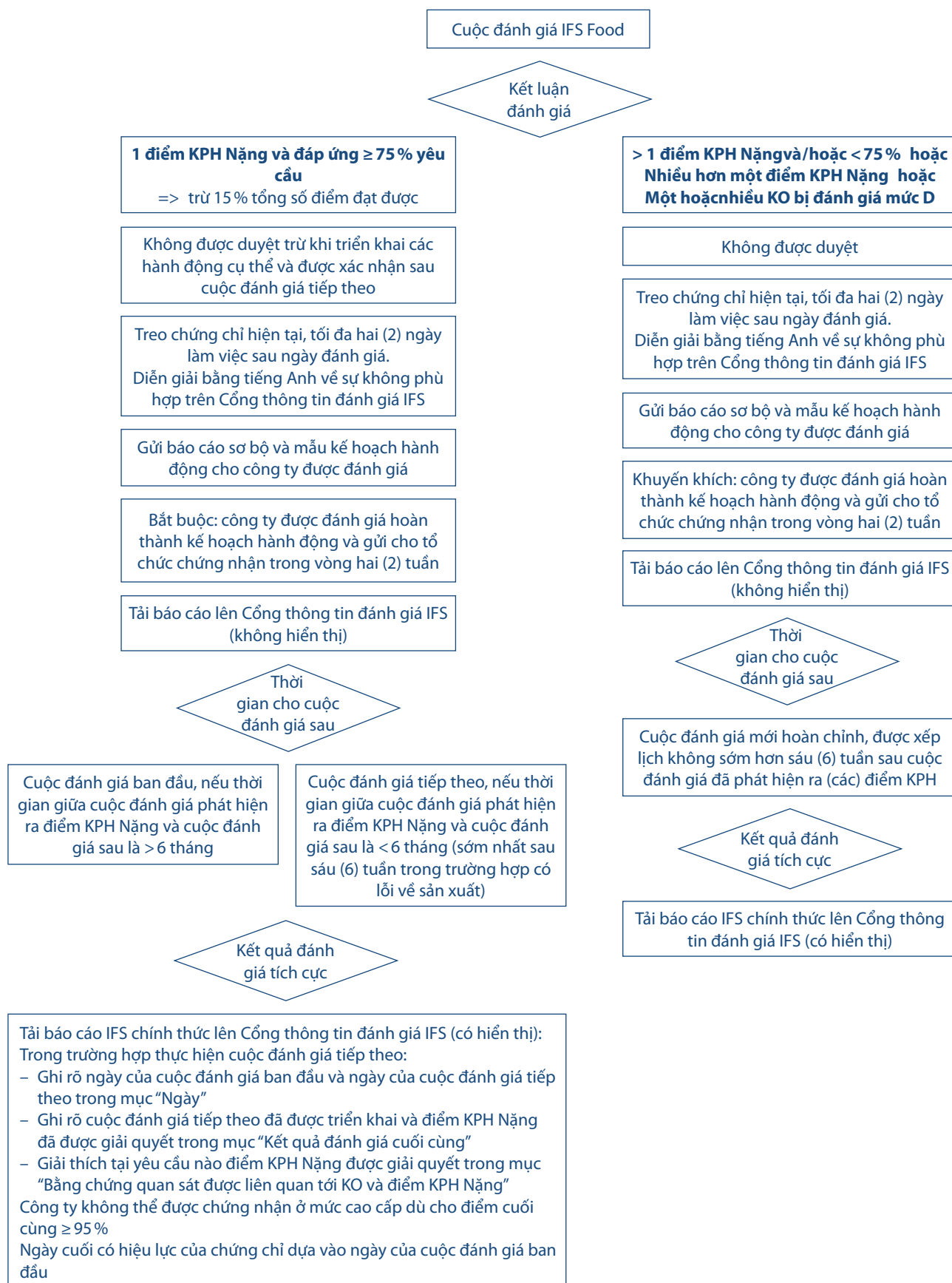
Lưu ý: bảng ví dụ các loại thực phẩm và vị trí tương ứng trong phạm vi sản phẩm có trên trang web IFS: www.ifs-certification.com.

Bảng 2: Phạm vi công nghệ

Phạm vi công nghệ IFS	Các công đoạn chế biến IFS– Bao gồm chế biến/ xử lý/ thao tác thủ công/ bảo quản		Phân loại theo công nghệ cũng xem xét đến các mối nguy liên quan tới sản phẩm
A	P1	Tiệt trùng (ví dụ: đồ hộp)	Tiệt trùng (trong công đoạn bao gói cuối cùng) với mục đích loại bỏ các vi sinh vật gây bệnh Sản phẩm được tiệt trùng (ví dụ: trong nồi hấp)
B	P2	Thanh trùng bằng nhiệt, UHT/rót vô trùng, rót nóng Các kỹ thuật thanh trùng khác như thanh trùng bằng áp suất cao, vi sóng	Thanh trùng với mục đích giảm các mối nguy về an toàn thực phẩm (và quá trình UHT)
C	P3	Chiếu Xạ thực phẩm	Sản phẩm được chế biến: Xử lý với mục đích biến đổi sản phẩm và/hoặc gia tăng thời hạn sử dụng và/hoặc giảm các mối nguy về an toàn thực phẩm bằng các kỹ thuật bảo quản và các kỹ thuật chế biến khác. Lưu ý – ngoại lệ: Chiếu Xạ được đưa vào mục này mặc dù mục đích là để loại bỏ các vi sinh vật.
	P4	Bảo quản thực phẩm: ướp muối, dùng nước sốt, ướp đường, axit hóa/ngâm dấm, sấy khô, hun khói, v.v Lên men, axit hóa	
	P5	Làm khô/khử nước, lọc chân không, sấy đông, vi lọc (kích thước lỗ sàng lọc < 10 µ)	
D	P6	Đông lạnh (ít nhất –18 °C/0 °F) bao hàm cả việc bảo quản Làm đông lạnh nhanh, làm mát, làm lạnh và bảo quản lạnh	Các hệ thống, cách xử lý để duy trì tính toàn vẹn và/hoặc an toàn của sản phẩm Xử lý với mục đích duy trì chất lượng và/hoặc tính toàn vẹn của sản phẩm, bao gồm việc xử lý để loại bỏ và/hoặc phòng ngừa sự lây nhiễm.
	P7	Ngâm tẩm/phun, xịt, chống nấm mốc	
E	P8	Bao gói MAP, bao gói chân không	Các hệ thống, cách xử lý để phòng ngừa sự lây nhiễm sản phẩm Các quá trình phòng ngừa sự lây nhiễm sản phẩm đặc biệt là lây nhiễm vi sinh bằng cách kiểm soát tốt công tác vệ sinh và/hoặc điều kiện cơ sở hạ tầng trong quá trình bốc dỡ, xử lý và/hoặc chế biến như công nghệ phòng vô trùng, “phòng trắng”, kiểm soát nhiệt độ tại khu vực làm việc để đảm bảo an toàn thực phẩm, tẩy uế sau khi làm sạch, hệ thống áp suất tích cực (như lọc dưới 10 µ, tẩy uế sau khi làm sạch) Các kỹ thuật phân tách cụ thể như lọc bằng thẩm thấu ngược, dùng than hoạt tính
	P9	Các quá trình phòng ngừa sự lây nhiễm sản phẩm đặc biệt là lây nhiễm vi sinh, bằng cách kiểm soát tốt công tác vệ sinh và/hoặc điều kiện cơ sở hạ tầng trong quá trình bốc dỡ, xử lý và/hoặc chế biến như công nghệ phòng vô trùng, “phòng trắng”, kiểm soát nhiệt độ tại khu vực làm việc để đảm bảo an toàn thực phẩm, tẩy uế sau khi làm sạch, hệ thống áp suất tích cực (như lọc dưới 10 µ, tẩy uế sau khi làm sạch)	
	P10	Các kỹ thuật phân tách cụ thể như lọc bằng thẩm thấu ngược, dùng than hoạt tính	
F	P11	Nấu, nướng lò, chiết chai, ủ, lên men (như rượu), sấy khô, rán, quay, nhồi	Tất cả các thao tác thủ công, xử lý, chế biến chưa được liệt kê ở mục A, B, C, D, E
	P12	Phủ, tẩm bột, nhào, cắt, thái lát, thái hạt lựu, chặt, trộn, nhồi, giết mổ, phân loại, thao tác thủ công, bảo quản với điều kiện được kiểm soát (không khí) ngoại trừ nhiệt độ	
	P13	Chưng cất, tinh chế, hấp, làm ẩm, hydro hóa, xay, nghiền	

Lưu ý: chỉ những phạm vi công nghệ (từ A đến D) được dùng để xác định phạm vi đánh giá IFS. Các công đoạn chế biến (từ P1 đến P13) chỉ tham chiếu đến khi tính toán thời lượng đánh giá.

PHỤ LỤC 4: Lưu đồ quản lý KO bị đánh giá mức D và các điểm không phù hợp Nặng



Phần 2: Danh mục các yêu cầu đánh giá

1 Trách nhiệm của lãnh đạo cấp cao

1.1 Chính sách công ty/Nguyên tắc hoạt động công ty

1.1.1 Lãnh đạo cấp cao phải thiết lập, thực hiện chính sách công ty. Chính sách này tối thiểu bao gồm các nội dung sau:

- Hướng vào khách hàng
- Trách nhiệm đối với môi trường
- Sự bền vững
- Đạo đức và trách nhiệm nhân viên
- Các yêu cầu về sản phẩm (bao gồm: An toàn sản phẩm, chất lượng, tính hợp pháp, qui trình sản xuất, tiêu chuẩn sản phẩm).

Chính sách này phải được truyền đạt đến tất cả nhân viên

1.1.2 Nội dung chính sách của công ty phải triển khai thành các mục tiêu cụ thể của từng phòng ban liên quan. Trách nhiệm và tiến độ thời gian đạt được mục tiêu phải được xác định cho mỗi phòng ban của công ty.

1.1.3 Từ chính sách công ty, mục tiêu chất lượng và an toàn thực phẩm phải được truyền đạt đến tất cả nhân viên của các phòng ban tương ứng và phải được thực hiện có hiệu lực.

1.1.4 Lãnh đạo cấp cao phải đảm bảo rằng kết quả thực hiện của tất cả các mục tiêu phải được định kỳ xem xét, tối thiểu mỗi năm một lần.

1.1.5 Công ty phải đảm bảo rằng tất cả các thông tin liên quan đến chất lượng và an toàn thực phẩm phải được truyền đạt có hiệu quả và kịp thời đến tất cả nhân sự thích hợp.

1.2 Cơ cấu công ty

1.2.1 Phải có sẵn sơ đồ tổ chức chỉ rõ cơ cấu công ty.

1.2.2 Năng lực và trách nhiệm, bao gồm việc ủy quyền trách nhiệm phải được xác định rõ ràng.

1.2.3 Phải có sẵn bản mô tả công việc xác định rõ trách nhiệm của nhân viên thực hiện các công việc có ảnh hưởng đến các yêu cầu của sản phẩm.

- 1.2.4 KO KO số 1: Lãnh đạo cấp cao phải đảm bảo rằng các nhân viên hiểu rõ trách nhiệm của họ về chất lượng và an toàn thực phẩm đồng thời có sẵn các cơ chế giám sát hiệu quả hoạt động của họ. Cơ chế này phải được nhận biết rõ và được lập thành văn bản.**
- 1.2.5 Các nhân viên có ảnh hưởng đến các yêu cầu của sản phẩm phải hiểu rõ trách nhiệm của mình và phải có khả năng chứng tỏ được sự hiểu biết về trách nhiệm đó.
- 1.2.6 Lãnh đạo cấp cao phải bổ nhiệm một đại diện về IFS
- 1.2.7 Lãnh đạo cấp cao phải cung cấp đủ và thỏa đáng các nguồn lực để đáp ứng yêu cầu của sản phẩm.
- 1.2.8 Phòng ban chịu trách nhiệm về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm phải có quyền báo cáo trực tiếp lên lãnh đạo cấp cao
- 1.2.9 Công ty phải đảm bảo rằng tất cả các quá trình (lập thành văn bản hoặc không được lập thành văn bản) được nhận biết bởi các nhân viên có liên quan và được áp dụng nhất quán
- 1.2.10 Công ty phải có sẵn một hệ thống để đảm bảo cập nhật tất cả các quy định pháp lý về an toàn thực phẩm, các vấn đề về chất lượng, các thành tựu khoa học và kỹ thuật và các tiêu chuẩn ngành
- 1.2.11 Công ty phải thông báo cho khách hàng sớm nhất có thể tất cả các vấn đề liên quan tới tiêu chuẩn sản phẩm, đặc biệt là (các) điểm không phù hợp do cơ quan thẩm quyền có đủ năng lực chỉ ra mà có thể, đã và đã từng ảnh hưởng đến khía cạnh an toàn và pháp lý của sản phẩm. Điều này có thể, nhưng không giới hạn trong các vấn đề mang tính cảnh báo.

1.3 Hướng vào khách hàng

- 1.3.1 Phải có sẵn một thủ tục dạng văn bản để xác định các nhu cầu cơ bản và mong đợi của khách hàng.
- 1.3.2 Kết quả của thủ tục này phải được đánh giá và xem xét nhằm xác định mục tiêu chất lượng và an toàn thực phẩm.

1.4 Xem xét của lãnh đạo

- 1.4.1 Lãnh đạo cấp cao phải đảm bảo rằng hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm được xem xét ít nhất là năm một lần hoặc với tần suất dày hơn nếu có thay đổi. Việc xem xét này ít nhất phải bao gồm kết quả của cuộc đánh giá trước, phản hồi của khách hàng, sự đáp ứng quá trình và sự phù hợp sản phẩm, tình trạng của hành động khắc phục phòng ngừa, các hành động tiếp theo từ cuộc họp xem xét trước, những thay đổi có thể ảnh hưởng đến hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, và các khuyến nghị cải tiến.

1.4.2 Xem xét này phải bao gồm việc đo lường đánh giá nhằm kiểm soát hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, và quá trình cải tiến liên tục.

1.4.3 Công ty phải xác định và xem xét định kỳ (ví dụ thông qua đánh giá nội bộ hay kiểm tra tại chỗ), cơ sở hạ tầng cần thiết để đạt được sự phù hợp với các yêu cầu của sản phẩm. Việc xem xét này phải bao gồm tối thiểu các yêu cầu:

- Nhà xưởng
- Hệ thống cung cấp
- Máy móc và thiết bị
- Vận chuyển

Kết quả xem xét phải được đánh giá trên cơ sở có tính toán đến các rủi ro cho việc hoạch định đầu tư

1.4.4 Công ty phải xác định và xem xét định kỳ (ví dụ thông qua đánh giá nội bộ hay kiểm tra tại chỗ), môi trường làm việc cần thiết để đạt được sự phù hợp với các yêu cầu của sản phẩm. Việc xem xét này phải bao gồm tối thiểu các yêu cầu:

- Trang thiết bị cho công nhân viên
- Điều kiện môi trường
- Điều kiện vệ sinh
- Thiết kế không gian làm việc
- Các tác động bên ngoài (ví dụ: độ ồn, độ rung động)

Kết quả xem xét phải được đánh giá trên cơ sở có tính toán đến các rủi ro cho việc hoạch định đầu tư.

2 Hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

2.1 Quản lý chất lượng

2.1.1 Các yêu cầu về hệ thống tài liệu

2.1.1.1 Hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm phải được lập thành văn bản, và phải được lưu giữ ở một nơi (sổ tay chất lượng và an toàn thực phẩm hoặc hệ thống được lập thành văn bản điện tử).

2.1.1.2 Phải có thủ tục bằng văn bản cho việc kiểm soát tài liệu và sửa đổi.

- 2.1.1.3 Toàn bộ tài liệu phải rõ ràng, dễ hiểu, không mơ hồ và bao quát. Các tài liệu này phải sẵn có cho tất cả các nhân viên có liên quan vào bất cứ thời gian nào.
- 2.1.1.4 Toàn bộ tài liệu cần thiết cho việc đáp ứng yêu cầu của sản phẩm phải có sẵn với phiên bản mới nhất.
- 2.1.1.5 Phải lưu hồ sơ nguyên nhân của các sửa đổi của tài liệu có ảnh hưởng quan trọng đến các yêu cầu sản phẩm.

2.1.2 Lưu giữ hồ sơ

- 2.1.2.1 Toàn bộ hồ sơ liên quan cần thiết cho yêu cầu của sản phẩm phải đầy đủ, chi tiết và được lưu giữ, đồng thời phải sẵn sàng khi có yêu cầu.
- 2.1.2.2 Hồ sơ phải rõ ràng và chính xác. Chúng phải được duy trì theo cách mà sự sửa đổi bằng tay sau đó là không được phép.
- 2.1.2.3 Toàn bộ hồ sơ phải được lưu giữ theo yêu cầu luật định và trong tối thiểu một năm sau khi sản phẩm hết hạn sử dụng. Đối với sản phẩm không có hạn sử dụng, thời gian lưu giữ hồ sơ phải được giải trình và sự giải trình này phải được lập thành văn bản.
- 2.1.2.4 Bất kỳ sửa đổi hồ sơ nào chỉ được phép thực hiện bởi người có thẩm quyền.
- 2.1.2.5 Hồ sơ phải được lưu giữ tại nơi an toàn và dễ tiếp cận.

2.2 Quản lý an toàn thực phẩm

2.2.1 Hệ thống HACCP

- 2.2.1.1 Cơ sở của hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm của công ty phải là một hệ thống HACCP được thực hiện một cách đầy đủ, có hệ thống và toàn diện, dựa trên các nguyên tắc của Codex Alimentarius. Hệ thống này phải xem xét đến các yêu cầu luật định về sản xuất và yêu cầu của các quốc gia nằm ngoài khuôn khổ các nguyên tắc này. Hệ thống HACCP phải được thực hiện cho từng dây chuyền sản xuất.
- 2.2.1.2 Hệ thống HACCP phải bao hàm tất cả nguyên liệu, sản phẩm hay nhóm sản phẩm cũng như mọi quá trình từ vận chuyển hàng hóa bao gồm phát triển sản phẩm và bao gói sản phẩm.
- 2.2.1.3 Công ty phải đảm bảo rằng hệ thống HACCP phải được dựa trên các nghiên cứu khoa học hoặc các tiêu chuẩn đã được xác nhận có liên quan đến các sản phẩm được sản xuất và các quy trình. Điều này phải được duy trì cùng với quá trình phát triển kỹ thuật công nghệ mới.
- 2.2.1.4 Hệ thống HACCP phải được xem xét và các thay đổi cần thiết phải được thực hiện khi có sự biến đổi trên sản phẩm, quá trình hay bất kỳ công đoạn nào.

2.2.2 **Đội HACCP**

2.2.2.1 **Thành lập đội HACCP** (CA Bước 1)

Đội HACCP phải đa năng và phải có sự tham gia của người trực tiếp sản xuất. Thành viên đội HACCP phải có kiến thức về HACCP, hiểu biết về sản phẩm, quá trình và các mối nguy có liên quan. Khi không có đủ các năng lực cần thiết, phải sử dụng chuyên gia bên ngoài.

2.2.2.2 Trách nhiệm của đội HACCP là xây dựng và duy trì hệ thống HACCP, do đó phải có đội trưởng là một trong số cán bộ công nhân viên của công ty và đội HACCP phải được đào tạo đầy đủ về việc áp dụng các nguyên tắc HACCP.

2.2.2.3 Đội HACCP phải nhận được sự hỗ trợ mạnh mẽ từ lãnh đạo cao nhất và phải được biết đến cũng như được thành lập từ các phòng ban trong toàn công ty.

2.2.3 **Phân tích HACCP**

2.2.3.1 **Mô tả sản phẩm** (CA Bước 2)

Phải có bảng mô tả đầy đủ về sản phẩm bao gồm các thông tin thích hợp về an toàn sản phẩm như:

- Thành phần
- Các chỉ tiêu về vật lý, cảm quan, hoá học và vi sinh.
- Các yêu cầu pháp lý về an toàn thực phẩm
- Phương pháp xử lý
- Bao gói
- Thời hạn sử dụng
- Điều kiện bảo quản và phương pháp vận chuyển và phân phối

2.2.3.2 **Xác định mục đích sử dụng** (CA Bước 3)

Mục đích sử dụng sản phẩm phải được mô tả ở theo mục đích sử dụng mong đợi của người sử dụng sản phẩm, có xem xét đến nhóm đối tượng nhạy cảm với sản phẩm.

2.2.3.3 **Lập lưu đồ quy trình sản xuất** (CA Bước 4)

Mỗi sản phẩm, nhóm sản phẩm phải có một lưu đồ quy trình sản xuất bao gồm các quá trình chính và và quá trình phụ trợ (gồm cả tái chế và chế biến lại). Lưu đồ phải ghi rõ ngày, phải được cập nhật và chỉ rõ các CCP theo số nhận dạng. Lưu đồ phải được cập nhật khi có thay đổi.

2.2.3.4 **Thẩm tra tại chỗ lưu đồ quy trình sản xuất** (CA Bước 5)

Đội HACCP phải xem xét quy trình sản xuất tại tất cả các bước bằng cách kiểm tra tại chỗ. Phải tiến hành sửa đổi lưu đồ khi cần thiết.

2.2.3.5 Thực hiện phân tích mối nguy cho từng bước

(CA Bước 6 – Nguyên tắc 1)

- 2.2.3.5.1 Phân tích mối nguy phải sẵn có và bao gồm toàn bộ mối nguy vật lý, hóa học và sinh học có thể tiên đoán, bao gồm cả chất gây dị ứng.
- 2.2.3.5.2 Phân tích mối nguy phải xem xét đến khả năng gây hại và mức độ nghiêm trọng của các mối nguy đến sức khỏe.

2.2.3.6 Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CA Bước 7 – Nguyên tắc 2)

- 2.2.3.6.1 Phải xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP's) liên quan bằng cách sử dụng cây quyết định hoặc (các) công cụ khác mà thể hiện được cách tiếp cận biện luận chặt chẽ, lô-gic.
- 2.2.3.6.2 Tại các bước quan trọng đối với an toàn thực phẩm, nhưng lại không phải là CCP's, công ty phải triển khai và cung cấp tài liệu về các điểm kiểm soát (CP's). Phải thực hiện các biện pháp kiểm soát thích hợp.
- 2.2.3.7 **Thiết lập giới hạn tới hạn cho mỗi CCP** (CA Bước 8 – Nguyên tắc 3)
Tại mỗi CCP, phải xác định và thẩm định các giới hạn tới hạn thích hợp để xác định rõ khi quá trình nằm ngoài kiểm soát.

2.2.3.8 Thiết lập hệ thống giám sát cho mỗi CCP

(CA Bước 9 – Nguyên tắc 4)

- 2.2.3.8.1 **KO số 2: Phải thiết lập các thủ tục giám sát cụ thể cho mỗi CCP để phát hiện bất kỳ sự mất kiểm soát nào tại CCP đó. Hồ sơ theo dõi phải được lưu giữ trong một khoảng thời gian thích hợp. Mỗi CCP đã xác định phải được kiểm soát. Việc giám sát và kiểm soát cho mỗi CCP phải được minh chứng thông qua hồ sơ. Hồ sơ phải nêu rõ người chịu trách nhiệm cũng như ngày và kết quả của các hoạt động giám sát.**
- 2.2.3.8.2 Người chịu trách nhiệm giám sát CCP's phải được đào tạo/hướng dẫn.
- 2.2.3.8.3 Hồ sơ giám sát CCP phải được kiểm tra.
- 2.2.3.8.4 Phải giám sát CP's và việc giám sát này phải được lưu hồ sơ.
- 2.2.3.9 **Thiết lập các hành động khắc phục** (CA Bước 10 – Nguyên tắc 5)
Khi hoạt động giám sát chỉ ra rằng một CCP hoặc CP cụ thể không được kiểm soát, phải thực hiện hành động khắc phục thỏa đáng và ghi nhận bằng văn bản. Hành động khắc phục vậy phải cân nhắc các sản phẩm không phù hợp.
- 2.2.3.10 **Thiết lập các thủ tục thẩm tra** (CA Bước 11 – Nguyên tắc 6)
Thủ tục thẩm tra phải được thiết lập để xác nhận rằng hệ thống HACCP có hiệu quả. Việc thẩm tra hệ thống HACCP phải được thực hiện ít nhất một năm một lần. Ví dụ các hoạt động thẩm tra bao gồm:

- Đánh giá nội bộ
- Phân tích
- Lấy mẫu
- Đánh giá
- Ý kiến của người có thẩm quyền hay khiếu nại của khách hàng.

Kết quả của việc thẩm tra này phải được đưa vào hệ thống HACCP.

2.2.3.11 **Thiết lập hệ thống văn bản và lưu giữ hồ sơ**

(CA Bước 12 – Nguyên tắc 7)

Hệ thống văn bản phải có sẵn, bao gồm tất cả các quá trình, thủ tục, phương pháp kiểm soát và hồ sơ. Lưu giữ tài liệu và hồ sơ phải phù hợp với bản chất và quy mô của từng công ty.

3 **Quản lý nguồn lực**

3.1 **Quản lý nguồn nhân lực**

- 3.1.1 Tất cả cán bộ công nhân viên thực hiện công việc có ảnh hưởng đến chất lượng, tính pháp lý và an toàn sản phẩm có đủ năng lực theo bằng cấp, kinh nghiệm làm việc và/hoặc đào tạo chuyên môn phù hợp với vị trí được đảm nhiệm, dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan.

3.2 **Nguồn nhân lực**

3.2.1 **Vệ sinh cá nhân**

- 3.2.1.1 Phải có các yêu cầu bằng văn bản liên quan tới vệ sinh cá nhân, tối thiểu phải bao gồm:

- quần áo bảo hộ
- rửa tay và khử trùng
- ăn và uống
- hút thuốc
- các hành động phải thực hiện khi bị cắt vào tay hoặc trầy xước da
- sơn móng tay, trang sức và đồ dùng cá nhân
- tóc và râu.

Các yêu cầu này phải dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan tới sản phẩm và quá trình.

3.2.1.2 KO số 3: Các yêu cầu về vệ sinh cá nhân phải sẵn có và được áp dụng cho tất cả các cán bộ công nhân viên, nhà thầu phụ và khách.

3.2.1.3 Phải thường xuyên kiểm tra việc tuân thủ các yêu cầu về vệ sinh cá nhân.

3.2.1.4 Không được mang đồ trang sức (bao gồm cả vật sắc nhọn) và đồng hồ. Bất kỳ ngoại lệ nào cũng phải được đánh giá toàn diện thông qua phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan đến sản phẩm và quá trình. Điều này phải được quản lý một cách có hệ thống.

3.2.1.5 Các vết cắt và trầy xước da phải được băng lại bằng băng dán/băng cuộn có màu (màu khác với màu sản phẩm) – có chứa sợi kim loại, khi thích hợp – và trong trường hợp bị thương ở tay, ngoài băng dán/băng cuộn phải đeo găng tay sử dụng một lần.

3.2.2 Quần áo bảo hộ cho nhân viên, nhà thầu phụ và khách

3.2.2.1 Công ty phải có sẵn thủ tục để đảm bảo rằng toàn bộ cán bộ công nhân viên, nhà thầu phụ và khách hiểu rõ các quy định liên quan đến quản lý và thay trang phục bảo hộ trong các khu vực làm việc cụ thể nhằm đáp ứng các yêu cầu sản phẩm.

3.2.2.2 Trong khu vực làm việc, ở những nơi phải đội mũ trùm và/hoặc lưới trùm, râu và tóc phải được trùm kín hoàn toàn để phòng ngừa lây nhiễm vào sản phẩm.

3.2.2.3 Phải có sẵn các quy định sử dụng tại nơi làm việc/cho những hoạt động yêu cầu đeo găng tay (có màu khác với màu của sản phẩm). Phải kiểm tra định kỳ việc tuân thủ các quy định này.

3.2.2.4 Phải có sẵn quần áo bảo hộ với số lượng đủ cho mỗi cán bộ công nhân viên.

3.2.2.5 Toàn bộ quần áo bảo hộ phải được giặt định kỳ. Phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cùng với việc xem xét đến quá trình và sản phẩm của công ty phải được cân nhắc khi quyết định thuê giặt bên ngoài hay do cán bộ công nhân viên giặt tại cơ sở.

3.2.2.6 Phải có hướng dẫn cách giặt quần áo bảo hộ và thủ tục để kiểm tra mức độ giặt sạch.

3.2.3 Thủ tục áp dụng cho các bệnh truyền nhiễm

3.2.3.1 Phải có thủ tục bằng văn bản và cách thức thông báo đến cán bộ công nhân viên, nhà thầu và khách khi xuất hiện bệnh truyền nhiễm có thể ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm. Khi có thông báo, phải triển khai các hành động nhằm giảm thiểu rủi ro của việc lây nhiễm sản phẩm.

3.3 Đào tạo và hướng dẫn

- 3.3.1 Công ty phải triển khai các chương trình đào tạo và/hoặc hướng dẫn dạng văn bản có xem xét đến các yêu cầu của sản phẩm và nhu cầu đào tạo của cán bộ công nhân viên. Chương trình này phải bao gồm:
- Nội dung đào tạo
 - Tần suất đào tạo
 - Nhiệm vụ của cán bộ công nhân viên
 - Ngôn ngữ
 - Người đào tạo/giảng viên có đủ năng lực
 - Phương pháp đánh giá
- 3.3.2 Chương trình đào tạo và/hoặc hướng dẫn dạng văn bản phải áp dụng cho tất cả cán bộ công nhân viên, bao gồm người lao động thời vụ và tạm thời, nhân viên của công ty khác, được tuyển dụng cho các khu vực làm việc tương ứng. Khi tuyển dụng, trước khi vào làm việc chính thức, họ phải được đào tạo theo chương trình đào tạo của công ty.
- 3.3.3 Phải có sẵn hồ sơ của các khóa đào tạo đã triển khai, nêu rõ:
- danh sách học viên (bao gồm chữ ký)
 - ngày
 - thời lượng
 - nội dung đào tạo
 - tên người đào tạo/giảng viên
- Phải có sẵn thủ tục hoặc chương trình để chứng minh hiệu quả của các khóa đào tạo và/hoặc hướng dẫn.
- 3.3.4 Nội dung đào tạo và/hoặc hướng dẫn phải được xem xét và cập nhật định kỳ, đồng thời phải tính đến các vấn đề cụ thể của công ty, an toàn thực phẩm, yêu cầu pháp lý liên quan tới thực phẩm và các thay đổi về sản phẩm/quá trình.

3.4 Trang thiết bị vệ sinh, thiết bị cho vệ sinh cá nhân và phương tiện cho cán bộ công nhân viên

- 3.4.1 Công ty phải trang bị cho cán bộ công nhân viên các phương tiện tương ứng với quy mô và số lượng người, được thiết kế và có khả năng vận hành sao cho tối thiểu hóa các rủi ro về an toàn thực phẩm. Những phương tiện này phải được duy trì trong điều kiện sạch sẽ và tốt.
- 3.4.2 Phải đánh giá và giảm thiểu các rủi ro lây nhiễm sản phẩm bởi các ngoại vật từ các phương tiện cho cán bộ công nhân viên. Phải xem xét đến thực phẩm mang vào nơi làm việc của cán bộ công nhân viên và các đồ dùng cá nhân.

- 3.4.3 Phải sẵn có các quy tắc và phương tiện để đảm bảo việc quản lý đồ dùng cá nhân, thực phẩm do người lao động mang vào nơi làm việc, thực phẩm từ nhà ăn và máy bán hàng tự động. Phải cất và/hoặc sử dụng thực phẩm đúng nơi quy định.
- 3.4.4 Công ty phải trang bị phòng thay đồ hợp lý cho người lao động, nhà thầu phụ và khách. Khi cần thiết, quần áo mặc đi ngoài đường và quần áo bảo hộ phải được để ở các vị trí riêng biệt.
- 3.4.5 Nhà vệ sinh không được mở cửa trực tiếp vào khu vực chế biến thực phẩm. Nhà vệ sinh phải được trang bị phương tiện rửa tay thích hợp, sử dụng thông gió tự nhiên hoặc quạt gió. Phải tránh luồng khí đi từ khu vực này sang các khu vực sạch.
- 3.4.6 Phải trang bị phương tiện rửa tay thích hợp tại điểm tiếp giáp với và bên trong khu vực sản xuất. Căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan mà các khu vực khác (như: khu vực bao gói) cũng có thể được trang bị phương tiện tương tự.
- 3.4.7 Phương tiện rửa tay tối thiểu phải có:
- vòi nước sạch ở nhiệt độ thích hợp
 - dung dịch rửa tay
 - thiết bị làm khô tay.
- 3.4.8 Khi chế biến các sản phẩm thực phẩm có khả năng thổi rửa cao, phương tiện rửa tay cần có thêm:
- vòi nước tự động (không đóng mở bằng tay)
 - khử trùng tay
 - thiết bị vệ sinh thích hợp
 - bảng nhắc nhở bằng hình ảnh các yêu cầu vệ sinh tay
 - thùng rác với nắp đóng mở tự động (không dùng tay).
- 3.4.9 Căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, phải có chương trình kiểm soát hiệu lực của việc vệ sinh tay.
- 3.4.10 Phòng thay đồ phải được bố trí để cửa mở trực tiếp vào khu vực chế biến thực phẩm. Căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, trường hợp ngoại lệ phải được giải trình và quản lý.
- 3.4.11 Khi phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cho thấy sự cần thiết, phải trang bị các phương tiện làm sạch cho ủng, giày và quần áo bảo hộ khác.

4 Quá trình sản xuất và hoạch định

4.1 Thỏa thuận hợp đồng

- 4.1.1 Các yêu cầu được xác định giữa các bên trong hợp đồng phải được lập, thống nhất và xem xét trước khi ký kết thỏa thuận cung cấp. Toàn bộ điều khoản liên quan tới chất lượng và an toàn thực phẩm phải được biết đến và thông tin đến từng bộ phận thích hợp.
- 4.1.2 Các thay đổi của bản thỏa thuận hiện tại phải được lập thành văn bản và thông tin đến các bên trong hợp đồng.

4.2 Tiêu chuẩn kỹ thuật và công thức chế biến

4.2.1 Tiêu chuẩn kỹ thuật

- 4.2.1.1 Tiêu chuẩn kỹ thuật phải sẵn có cho toàn bộ thành phẩm. Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm phải được cập nhật, không mơ hồ và đáp ứng các yêu cầu luật định cũng như yêu cầu của khách hàng.
- 4.2.1.2 KO số 4: Tiêu chuẩn kỹ thuật phải sẵn có cho toàn bộ nguyên liệu thô (nguyên liệu/thành phần, phụ gia, nguyên liệu bao gói, tái chế). Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm phải được cập nhật, không mơ hồ và đáp ứng các yêu cầu luật định cũng như yêu cầu của khách hàng.**
- 4.2.1.3 Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm phải được thống nhất một cách chính thức khi có yêu cầu từ phía khách hàng.
- 4.2.1.4 Tiêu chuẩn kỹ thuật và/hoặc nội dung tiêu chuẩn kỹ thuật phải được cung cấp cho các khu vực liên quan và phải đảm bảo tất cả cán bộ công nhân viên liên quan có khả năng tiếp cận.
- 4.2.1.5 Phải có qui trình thiết lập, sửa đổi và phê duyệt các tiêu chuẩn kỹ thuật cho tất cả các công đoạn của quá trình. Qui trình này phải nhận được sự chấp thuận sơ bộ từ phía khách hàng nếu các tiêu chuẩn này đã từng được thống nhất với khách hàng trước đây.
- 4.2.1.6 Qui trình kiểm soát tiêu chuẩn kỹ thuật phải bao gồm cả việc cập nhật các tiêu chuẩn kỹ thuật của thành phẩm khi có sửa đổi về:
- nguyên liệu thô
 - cách làm/công thức chế biến
 - quá trình có ảnh hưởng đến sản phẩm cuối cùng
 - hoạt động bao gói có ảnh hưởng đến sản phẩm cuối cùng.

4.2.2 Cách làm/Công thức chế biến**4.2.2.1 KO số 5: Phải đáp ứng những điều khoản đã thỏa thuận với khách hàng về cách làm/công thức chế biến và yêu cầu công nghệ.****4.3 Phát triển sản phẩm/sửa đổi sản phẩm/sửa đổi các quá trình sản xuất**

4.3.1 Phải sẵn có quy trình phát triển sản phẩm phù hợp với các nguyên tắc phân tích mối nguy, theo hệ thống HACCP.

4.3.2 Phải thiết lập và đảm bảo công thức chế biến, quy trình sản xuất, thông số quá trình và việc đáp ứng các yêu cầu sản phẩm thông qua hoạt động sản xuất thử và thử nghiệm sản phẩm.

4.3.3 Phải thực hiện các cuộc thử nghiệm về thời hạn sử dụng sản phẩm hoặc các hoạt động thích đáng khác có tính đến công thức chế biến, bao gói, sản xuất và các điều kiện được công bố; theo đó, phải xác định "Hạn sử dụng" hoặc "Sử dụng tốt nhất trước ngày".

4.3.4 Phải cân nhắc đến kết quả đánh giá bằng cảm quan khi thiết lập và xác nhận thời hạn sử dụng sản phẩm (bao gồm cả những sản phẩm có thời hạn sử dụng dài, được gắn nhãn "Sử dụng tốt nhất trước ngày").

4.3.5 Phát triển sản phẩm phải xem xét đến kết quả của đánh giá bằng cảm quan.

4.3.6 Phải sẵn có quá trình để đảm bảo rằng nhãn gắn trên sản phẩm phù hợp với các quy định pháp lý hiện hành của quốc gia mục tiêu và yêu cầu của khách hàng.

4.3.7 Phải đưa ra các khuyến nghị về việc chuẩn bị và/hoặc sử dụng mặt hàng thực phẩm. Phải bao gồm cả các yêu cầu của khách hàng khi thích hợp.

4.3.8 Công ty phải chứng minh thông qua các cuộc nghiên cứu và/hoặc thực hiện các thử nghiệm thích hợp để xác nhận thông tin về dinh dưỡng hoặc các nội dung được nêu trên nhãn. Điều này được áp dụng cho cả sản phẩm mới lẫn trong quá trình bán hàng.

4.3.9 Phải lưu hồ sơ đầy đủ tiến độ và kết quả của phát triển sản phẩm.

4.3.10 Công ty phải đảm bảo rằng khi công thức chế biến thay đổi, bao gồm cả tái chế và thay đổi vật liệu bao gói, các đặc trưng của quá trình được xem xét để các yêu cầu sản phẩm chắc chắn được đáp ứng.

4.4 Mua hàng

4.4.1 Mua hàng nói chung

- 4.4.1.1 Công ty phải kiểm soát các quá trình mua hàng để đảm bảo rằng toàn bộ dịch vụ và nguyên liệu mua ngoài mà có ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm đáp ứng được các yêu cầu. Công ty cũng phải kiểm soát các quá trình thuê ngoài mà có ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm. Việc kiểm soát các quá trình này phải được nhận biết và lập thành văn bản thuộc hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.
- 4.4.1.2 Phải có quy trình phê duyệt và giám sát nhà cung cấp (bên trong và bên ngoài), thuê ngoài hoàn toàn hoặc một phần.
- 4.4.1.3 Quy trình phê duyệt và giám sát nhà cung cấp phải bao gồm các tiêu chí đánh giá rõ ràng, chẳng hạn như: các cuộc đánh giá, kết quả phân tích sản phẩm, độ tin cậy và khiếu nại của nhà cung cấp, cũng như các tiêu chuẩn về kết quả hoạt động được yêu cầu.
- 4.4.1.4 Phải thường xuyên xem xét kết quả đánh giá nhà cung cấp, căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan. Phải lưu hồ sơ việc xem xét và các hành động đã thực hiện như là kết quả của cuộc đánh giá.
- 4.4.1.5 Phải kiểm tra tính phù hợp của sản phẩm mua vào với các tiêu chuẩn kỹ thuật hiện hành. Kế hoạch kiểm tra phải tối thiểu xem xét đến các tiêu chí sau: yêu cầu sản phẩm, tình trạng nhà cung cấp (dựa trên kết quả đánh giá) và ảnh hưởng của sản phẩm mua vào đến thành phẩm. Nguồn gốc sản phẩm phải được kiểm tra thêm nếu tiêu chuẩn kỹ thuật có đề cập tới.
- 4.4.1.6 Phải kiểm tra tính phù hợp của dịch vụ mua vào với các tiêu chuẩn kỹ thuật hiện hành. Kế hoạch kiểm tra phải tối thiểu xem xét đến các tiêu chí sau: yêu cầu dịch vụ, tình trạng nhà cung cấp (dựa trên kết quả đánh giá) và ảnh hưởng của dịch vụ mua vào đến thành phẩm.

4.4.2 Kinh doanh hàng hóa đã được sản xuất

- 4.4.2.1 Đối với trường hợp công ty kinh doanh hàng hóa đã được sản xuất, phải đảm bảo rằng có quá trình phê duyệt và giám sát nhà cung cấp, và quá trình này phải được thực hiện.
- 4.4.2.2 Trong trường hợp kinh doanh hàng hóa đã được sản xuất, quá trình phê duyệt và giám sát nhà cung cấp phải bao gồm các tiêu chí đánh giá rõ ràng như: các cuộc đánh giá, biên kết quả phân tích sản phẩm, độ tin cậy và khiếu nại của nhà cung cấp, cũng như các tiêu chuẩn về kết quả hoạt động được yêu cầu.
- 4.4.2.3 Trong trường hợp sử dụng nhãn hiệu riêng, phải có hệ thống phê duyệt nhà cung cấp đáp ứng các yêu cầu của khách hàng dành cho nhà cung cấp thành phẩm hoặc bán thành phẩm của nhà cung cấp.

4.5 Bao gói sản phẩm

- 4.5.1 Công ty phải xác định các thông số thiết yếu cho vật liệu bao gói, căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan.
- 4.5.2 Phải có các tiêu chuẩn kỹ thuật chi tiết cho vật liệu bao gói phù hợp với quy định luật pháp hiện hành.
- 4.5.3 Đối với vật liệu bao gói có ảnh hưởng đến sản phẩm, phải có giấy chứng nhận cho thấy sự phù hợp với các yêu cầu luật pháp hiện hành. Trong trường hợp không có bất kỳ yêu cầu luật pháp cụ thể nào có thể áp dụng, phải có bằng chứng để chứng minh rằng những vật liệu này là có thể sử dụng. Điều này được áp dụng cho vật liệu bao gói, thành phẩm và bán thành phẩm.
- 4.5.4 Công ty phải xác nhận tính thích hợp của vật liệu bao gói cho từng sản phẩm, căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan (ví dụ: đánh giá bằng cảm quan, thử nghiệm lưu kho, phân tích hóa học, thử nghiệm thời nhiễm).
- 4.5.5 Công ty phải đảm bảo rằng bao bì được sử dụng là phù hợp với sản phẩm được bao gói. Phải thường xuyên kiểm tra và phải lập thành văn bản việc kiểm tra này.
- 4.5.6 Thông tin ghi trên nhãn phải rõ ràng, dễ đọc, không thể bị tẩy, xóa, và phải phù hợp với tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm đã thống nhất với khách hàng. Phải thường xuyên kiểm tra và phải lập thành văn bản việc kiểm tra này.

4.6 Địa điểm nhà máy

- 4.6.1 Công ty phải đánh giá tác động của các yếu tố môi trường tại nhà máy (ví dụ: đất, không khí) có thể ảnh hưởng tiêu cực đến chất lượng và an toàn sản phẩm. Phải thiết lập các phương pháp kiểm soát thích hợp khi thấy chất lượng và an toàn sản phẩm có thể bị tổn hại. Phải định kỳ xem xét hiệu lực của các phương pháp này (ví dụ: không khí bị nhiễm bụi, nặng mùi).

4.7 Khu vực bên ngoài nhà máy

- 4.7.1 Khu vực bên ngoài nhà máy phải luôn sạch sẽ, gọn gàng.
- 4.7.2 Tất cả các khu vực bên ngoài nhà máy phải ở trong tình trạng tốt. Phải lắp đặt hệ thống thoát nước thích hợp khi thoát nước tự nhiên là không đủ.
- 4.7.3 Phải hạn chế việc lưu kho bên ngoài. Khi hàng hóa được lưu bên ngoài, phải thực hiện phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan để đảm bảo không có nguy cơ lây nhiễm hoặc tác động tiêu cực đến chất lượng và an toàn thực phẩm.

4.8 Mặt bằng nhà máy và các quá trình

- 4.8.1 Phải sẵn có bản mô tả rõ ràng các đường di chuyển nội bộ cho thành phẩm, vật liệu bao gói, nguyên liệu thô, phế liệu, nhân sự, nước, v.v. Phải sẵn có sơ đồ mặt bằng của tất cả các khu vực, tòa nhà thuộc phạm vi nhà máy.
- 4.8.2 Phải sẵn có quá trình từ lúc tiếp nhận hàng đến khi xuất hàng để để tránh sự lây nhiễm của nguyên liệu thô, bao bì, thành phẩm và bán thành phẩm. Phải tối thiểu hóa nguy cơ lây nhiễm chéo bằng các phương pháp hữu hiệu.
- 4.8.3 Phải vận hành và giám sát các khu vực sản xuất được xác định là nhạy cảm với vi sinh để đảm bảo an toàn sản phẩm không bị tổn hại.
- 4.8.4 Các trang thiết bị phòng thí nghiệm và phương tiện kiểm soát trong quá trình phải không ảnh hưởng đến an toàn sản phẩm.

4.9 Yêu cầu về xây dựng cho khu vực sản xuất và lưu kho

4.9.1 Yêu cầu về xây dựng

- 4.9.1.1 Phải thiết kế và xây dựng các phòng sơ chế, xử lý, chế biến và lưu kho sản phẩm để đảm bảo an toàn thực phẩm.

4.9.2 Tường

- 4.9.2.1 Phải thiết kế và xây tường sao cho ngăn ngừa sự tích bụi, giảm thiểu sự đọng nước và sự phát triển mốc, và dễ vệ sinh.
- 4.9.2.2 Bề mặt tường phải ở trong tình trạng tốt, dễ vệ sinh, bằng vật liệu trơ và không thấm nước.
- 4.9.2.3 Phải thiết kế các chỗ nối giữa tường, sàn, trần sao cho dễ vệ sinh.

4.9.3 Sàn

- 4.9.3.1 Toàn bộ sàn phải được thiết kế đáp ứng các yêu cầu sản xuất và phải ở trong tình trạng tốt, dễ vệ sinh. Bề mặt sàn phải bằng vật liệu trơ và không thấm nước.
- 4.9.3.2 Hệ thống xả nước thải phải đảm bảo vệ sinh. Phải thiết kế hệ thống thoát nước sao cho dễ vệ sinh và tối thiểu hóa nguy cơ lây nhiễm sản phẩm (ví dụ: sự xâm nhập của động vật gây hại; v.v).
- 4.9.3.3 Phải sử dụng các phương pháp thích hợp để nước hoặc chất lỏng dễ dàng chảy đến hệ thống thoát nước. Phải tránh việc ứ đọng nước hoặc chất lỏng thành vũng.

- 4.9.3.4 Tại khu vực sản xuất, phải sắp xếp máy móc và đường ống sao cho nước thải, nếu có thể, chảy trực tiếp vào ống thoát nước.

4.9.4 Trần/Cấu trúc bên trên

- 4.9.4.1 Trần (hoặc nơi không lắp trần, mặt dưới của mái) và các cấu trúc lắp đặt bên trên (gồm có đường ống, dây cáp, đèn, v.v) phải được xây dựng sao cho tối thiểu hóa sự tích tụ bụi bẩn và không tạo ra các nguy cơ lây nhiễm vật lý và/hoặc vi sinh.
- 4.9.4.2 Những nơi sử dụng trần giả, phải có lối vào khoảng giữa trần giả và mái phù hợp để dễ vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng và kiểm tra hoạt động kiểm soát động vật gây hại.

4.9.5 Cửa sổ và các chỗ hở khác

- 4.9.5.1 Cửa sổ và các chỗ hở khác phải được thiết kế và lắp đặt sao cho tránh sự tích tụ bụi bẩn và phải ở trong tình trạng tốt.
- 4.9.5.2 Phải đóng kín cửa sổ và lỗ thông gió trên mái trong quá trình sản xuất khi xuất hiện nguy cơ lây nhiễm.
- 4.9.5.3 Khi cửa sổ và lỗ thông gió trên mái được thiết kế mở để phục vụ mục đích thông gió, chúng phải được lắp lưới chắn côn trùng loại tốt và dễ dàng tháo lắp hoặc các biện pháp khác nhằm tránh sự lây nhiễm.
- 4.9.5.4 Ở những khu vực chế biến sản phẩm chưa bao gói, cửa sổ phải được bảo vệ chống bể vỡ.

4.9.6 Cửa ra vào và cổng

- 4.9.6.1 Cửa ra vào và cổng phải ở trong tình trạng tốt (ví dụ: không bị bong tróc, bị bong sơn, hay bị rỉ sét) và dễ vệ sinh.
- 4.9.6.2 Phải lắp đặt cửa bên ngoài và cổng để ngăn ngừa sự xâm nhập của các động vật gây hại; nếu có thể phải là cửa tự đóng.

4.9.7 Chiếu sáng

- 4.9.7.1 Tất cả các khu vực làm việc phải có đủ ánh sáng.
- 4.9.7.2 Tất cả các thiết bị chiếu sáng phải được bảo vệ bởi chụp chống vỡ và phải được lắp đặt để tối thiểu hóa nguy cơ, bể vỡ.

4.9.8 Điều hòa không khí/thông gió

- 4.9.8.1 Phải có hệ thống thông gió tự nhiên hoặc nhân tạo tại tất cả các khu vực.

- 4.9.8.2 Nếu lắp đặt thiết bị thông gió, phải dễ dàng tiếp cận các tấm lưới lọc và các bộ phận cần làm vệ sinh hoặc thay thế khác.
- 4.9.8.3 Thiết bị điều hòa không khí hoặc luồng khí tự tạo phải không tạo ra bất kỳ nguy cơ chất lượng và an toàn sản phẩm nào.
- 4.9.8.4 Phải lắp đặt thiết bị hút bụi tại những nơi nhiều bụi.

4.9.9 Cung cấp nước

- 4.9.9.1 Nước được sử dụng như là thành phần trong quá trình chế biến hoặc vệ sinh phải là nước sạch, có thể uống được; điều này cũng áp dụng đối với hơi nước và đá được sử dụng trong khu vực sản xuất. Nước uống được phải luôn có sẵn.
- 4.9.9.2 Khi sử dụng nước tái sử dụng trong quá trình chế biến phải không tạo ra bất kỳ nguy cơ lây nhiễm nào. Nước phải đáp ứng các yêu cầu luật pháp về nước uống được; phải sẵn có hồ sơ kiểm nghiệm.
- 4.9.9.3 Phải theo dõi chất lượng nước, hơi nước, nước đá theo kế hoạch lấy mẫu kiểm tra dựa trên phân tích rủi ro.
- 4.9.9.4 Nước không uống được phải sử dụng đường ống riêng có đánh dấu rõ ràng. Các đường ống này phải không được kết nối với hệ thống nước uống được cũng như không cho phép chảy ngược dẫn đến lây nhiễm các nguồn nước có thể uống được hoặc môi trường nhà máy.

4.9.10 Khí nén

- 4.9.10.1 Phải theo dõi chất lượng khí nén tiếp xúc tiếp với thực phẩm hoặc vật liệu bao gói sơ cấp, dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan.
- 4.9.10.2 Khí nén phải không tạo ra nguy cơ lây nhiễm

4.10 Vệ sinh và khử trùng

- 4.10.1 Dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, phải có và triển khai trong thực tế kế hoạch vệ sinh và khử trùng. Kế hoạch này phải làm rõ:
- mục tiêu
 - trách nhiệm
 - dụng cụ được sử dụng và hướng dẫn sử dụng
 - các khu vực được vệ sinh và/hoặc khử trùng
 - tần suất vệ sinh
 - yêu cầu về hệ thống tài liệu
 - biểu tượng mối nguy (nếu cần).

- 4.10.2 Phải triển khai và lập thành văn bản kế hoạch vệ sinh và khử trùng.
- 4.10.3 Chỉ những người đủ năng lực mới được phép thực hiện vệ sinh và khử trùng. Những người này phải được đào tạo và đào tạo lại để có thể triển khai các kế hoạch vệ sinh.
- 4.10.4 Hiệu quả của công tác vệ sinh và khử trùng, dựa vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, phải được thẩm tra và lập thành văn bản theo kế hoạch thông qua việc áp dụng các thủ tục thích hợp. Kết quả của hành động khắc phục phải được lập thành văn bản.
- 4.10.5 Phải xem xét và điều chỉnh kế hoạch vệ sinh và khử trùng, nếu cần, khi sản phẩm, quá trình hoặc thiết bị vệ sinh thay đổi.
- 4.10.6 Phải nhận biết rõ ràng mục đích sử dụng của các thiết bị vệ sinh và phải sử dụng chúng sao cho tránh việc lây nhiễm.
- 4.10.7 Phải có sẵn bản dữ liệu an toàn hóa chất (MSDS) hiện hành và hướng dẫn sử dụng hóa chất và các chất tẩy rửa. Người chịu trách nhiệm về công tác vệ sinh phải chứng tỏ có đủ kiến thức trình bày trong các hướng dẫn luôn sẵn có tại nơi sử dụng.
- 4.10.8 Phải gắn nhãn rõ ràng, sử dụng và lưu trữ các hóa chất tẩy rửa một cách thích đáng để tránh lây nhiễm.
- 4.10.9 Phải thực hiện công tác vệ sinh khi không có hoạt động sản xuất. Nếu điều này là không thể, phải kiểm soát sao cho không ảnh hưởng đến sản phẩm.
- 4.10.10 Khi công ty thuê dịch vụ vệ sinh và khử trùng bên ngoài, phải nêu rõ tất cả các yêu cầu của mục 4.10 trong hợp đồng thuê khoán.

4.11 Xử lý rác thải

- 4.11.1 Phải có và triển khai trong thực tế qui trình quản lý rác thải để tránh lây nhiễm chéo.
- 4.11.2 Phải đáp ứng tất cả các yêu cầu luật pháp hiện hành về xử lý rác thải.
- 4.11.3 Rác thực phẩm và các loại rác thải khác phải được di chuyển nhanh chóng ra khỏi khu vực chế biến thực phẩm. Phải tránh các trường hợp tích tụ rác.
- 4.11.4 Thùng chứa rác phải có dấu hiệu nhận biết rõ ràng, được thiết kế thích hợp, trong tình trạng bảo trì tốt, dễ vệ sinh và khử trùng khi cần thiết.
- 4.11.5 Thùng chứa và khu vực chứa rác (bao gồm cả phương tiện ép) phải được thiết kế đảm bảo điều kiện vệ sinh để tối thiểu hóa sự thu hút động vật gây hại.

- 4.11.6 Rác phải được phân loại và thu thập riêng phù hợp với từng biện pháp xử lý. Việc xử lý rác thải phải được thực hiện bởi bên thứ ba có năng lực hợp pháp. Hồ sơ về xử lý rác thải phải được công ty lưu giữ.

4.12 Rủi ro từ ngoại vật, kim loại, mảnh thủy tinh vỡ và gỗ

4.12.1 **KO số 6: Phải sẵn có các qui trình phòng tránh sự lây nhiễm từ ngoại vật, dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan. Các sản phẩm bị lây nhiễm phải được xử lý như sản phẩm không phù hợp.**

- 4.12.2 Không được phép sử dụng gỗ tại tất cả các khu vực, như xử lý nguyên liệu, chế biến, bao gói và lưu kho, mà phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cho thấy có nguy cơ lây nhiễm sản phẩm. Khi việc sử dụng gỗ là không thể tránh khỏi, rủi ro phải được kiểm soát và gỗ phải được sắp xếp hợp lý và đảm bảo vệ sinh.
- 4.12.3 Khi được yêu cầu, phải lắp đặt các thiết bị dò kim loại và/hoặc ngoại vật khác để đảm bảo khả năng phát hiện là cao nhất nhằm tránh sự lây nhiễm theo chuỗi. Phải thường xuyên bảo dưỡng thiết bị để tránh hỏng hóc.
- 4.12.4 Sản phẩm có khả năng bị lây nhiễm phải được cách ly. Việc tiếp cận và thực hiện các hành động tiếp theo hoặc kiểm tra đối với những sản phẩm này phải được thực hiện bởi những người có thẩm quyền theo qui trình. Sau khi kiểm tra, các sản phẩm bị lây nhiễm phải được xử lý như sản phẩm không phù hợp.
- 4.12.5 Độ chính xác của các thiết bị phát hiện ngoại vật phải được định rõ. Phải thường xuyên kiểm tra khả năng vận hành chính xác của các chức năng của thiết bị của. Khi có hỏng hóc hoặc sai lệch, phải xác định các hành động khắc phục và phải lập thành văn bản việc triển khai những hành động này.
- 4.12.6 Trong trường hợp sử dụng thiết bị hoặc biện pháp phát hiện ngoại vật đặc biệt, phải xác nhận giá trị sử dụng và bảo trì thích hợp.
- 4.12.7 Phải đảm bảo không có sự hiện diện của thủy tinh và vật liệu dễ vỡ tại tất cả các khu vực, như xử lý nguyên liệu thô, chế biến, bao gói và lưu kho, mà phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cho thấy có nguy cơ lây nhiễm sản phẩm. Khi sự hiện diện của thủy tinh và các vật liệu dễ vỡ là không thể tránh khỏi, các phương pháp thích hợp phải sẵn sàng để tránh việc nứt vỡ.
- 4.12.8 Tất cả dụng cụ vận phòng phẩm làm từ hoặc có chứa thủy tinh hoặc vật liệu dễ vỡ tại các khu vực xử lý nguyên liệu thô, chế biến, bao gói và lưu kho phải được liệt kê trong bảng đăng ký có ghi chính xác vị trí của từng dụng cụ. Phải thường xuyên kiểm tra và lưu hồ sơ về tình trạng của các dụng cụ này. Tần suất kiểm tra phải được giải trình bằng văn bản.

- 4.12.9 Phải lưu hồ sơ việc nứt vỡ thủy tinh và vật liệu dễ vỡ. Các trường hợp ngoại lệ phải được giải trình và lập thành văn bản.
- 4.12.10 Phải sẵn có các thủ tục mô tả phương pháp xử lý khi xảy ra nứt vỡ thủy tinh và/hoặc vật liệu dễ vỡ. Các phương pháp này phải bao gồm việc nhận biết phạm vi sản phẩm bị cách ly, qui định người có thẩm quyền, vệ sinh môi trường sản xuất và cho phép tiếp tục sản xuất.
- 4.12.11 Dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, phải sẵn có các biện pháp phòng ngừa cho các bao bì thủy tinh, lọ thủy tinh hoặc các dạng bao bì khác trong quá trình sản xuất (như đảo, thổi, rửa, v.v). Sau bước này, phải không có bất kỳ nguy cơ lây nhiễm nào.
- 4.12.12 Khi sử dụng hình thức kiểm tra bằng trực quan để phát hiện ngoại vật, người lao động phải được đào tạo và sự thay đổi người phải được thực hiện với tần suất thích hợp để tối đa hóa hiệu lực của quá trình này.

4.13 Giám sát động vật gây hại/Kiểm soát động vật gây hại

- 4.13.1 Công ty phải có hệ thống kiểm soát động vật gây hại đáp ứng các yêu cầu luật pháp địa phương, tối thiểu bao gồm:
- Môi trường xung quanh nhà máy (động vật gây hại tiềm tàng)
 - Sơ đồ nhà máy với các khu vực đặt bẫy (sơ đồ bẫy)
 - Xác định vị trí mỗi bẫy
 - Trách nhiệm, nội bộ/bên ngoài
 - Sản phẩm/môi sử dụng và bảng chỉ dẫn sử dụng và an toàn.
 - Tần suất kiểm tra
- Hệ thống kiểm soát động vật gây hại phải dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan.
- 4.13.2 Công ty phải có nhân viên đủ năng lực và được đào tạo nội bộ và/hoặc thuê dịch vụ của một đơn vị bên ngoài có đủ năng lực. Khi sử dụng nhà cung cấp bên ngoài, các hoạt động cần thiết tại cơ sở phải được quy định rõ trong hợp đồng.
- 4.13.3 Phải lập thành văn bản hoạt động kiểm tra giám sát động vật gây hại và kết quả. Phải theo dõi và lưu hồ sơ việc triển khai hoạt động này trong thực tế.
- 4.13.4 Mỗi bẫy và các thiết bị diệt côn trùng phải hoạt động, đủ về số lượng và sẵn có tại vị trí thích hợp. Chúng phải được lắp đặt ở những nơi không gây ra bất kỳ nguy cơ lây nhiễm nào.
- 4.13.5 Phải kiểm tra sự hiện diện của động vật gây hại trong các lô hàng nhập vào nhà máy. Phải lập thành văn bản và thực hiện các biện pháp kiểm soát khi phát hiện có sự xâm nhập động vật gây hại.

- 4.13.6 Phải giám sát hiệu lực của công tác kiểm soát động vật gây hại với sự hỗ trợ của các phân tích xu hướng có hệ thống.

4.14 Tiếp nhận hàng hóa và lưu kho

- 4.14.1 Phải kiểm tra sự phù hợp của tất cả hàng hóa nhập vào, bao gồm cả vật liệu bao gói và nhãn mác, so với tiêu chuẩn kỹ thuật và theo kế hoạch kiểm tra đã lập. Kế hoạch kiểm tra phải dựa trên rủi ro. Phải lập thành văn bản kết quả kiểm tra.
- 4.14.2 Điều kiện lưu kho đối với nguyên liệu thô, bán thành phẩm, thành phẩm cũng như bao bì phải phù hợp với yêu cầu sản phẩm trong từng trường hợp (ví dụ: bảo quản lạnh, bao bì bảo vệ sản phẩm) và phải không làm tổn hại đến sản phẩm khác.
- 4.14.3 Nguyên liệu thô, bao bì, thành phẩm và bán thành phẩm phải được lưu giữ sao cho tối thiểu hóa nguy cơ lây nhiễm chéo.
- 4.14.4 Phải sẵn có các phương tiện lưu kho thích hợp để quản lý và lưu giữ nguyên vật liệu phục vụ công việc, các dụng cụ hỗ trợ quá trình chế biến, và các chất phụ gia khác. Người chịu trách nhiệm quản lý các phương tiện lưu kho phải được đào tạo.
- 4.14.5 Phải nhận biết rõ tất cả các sản phẩm. Việc sử dụng phải được thực hiện theo nguyên tắc Vào trước (First In)/Ra trước (First Out) và/hoặc Hết hạn trước (First Expired)/Ra trước (First Out).
- 4.14.6 Khi công ty thuê kho bên ngoài, đơn vị cung cấp dịch vụ cho thuê kho phải đáp ứng các yêu cầu của IFS Logistics. Nếu đơn vị đó không được chứng nhận theo IFS Logistics, các yêu cầu như yêu cầu đối với kho do công ty sở hữu phải được đáp ứng và nêu rõ trong hợp đồng.

4.15 Vận chuyển

- 4.15.1 Trước khi xếp hàng lên phương tiện vận chuyển, điều kiện của phương tiện (ví dụ: không có mùi lạ, bụi bẩn, ẩm ướt, vật phá hoại, mốc) phải được kiểm tra và có các hành động, nếu cần thiết.
- 4.15.2 Phải thực hiện thủ tục phòng ngừa lây nhiễm trong suốt quá trình vận chuyển (thực phẩm/phi thực phẩm/các loại hàng hoá khác).
- 4.15.3 Khi hàng hoá phải được vận chuyển trong điều kiện nhiệt độ nhất định, trước khi xếp hàng lên phương tiện, nhiệt độ bên trong phương tiện phải được kiểm tra và lập thành văn bản.
- 4.15.4 Khi hàng hoá phải được vận chuyển trong điều kiện nhiệt độ nhất định, việc duy trì nhiệt độ trong phạm vi cho phép trong suốt quá trình vận chuyển phải được đảm bảo và phải lập thành văn bản.

- 4.15.5 Phải có kế hoạch vệ sinh thích hợp cho tất cả phương tiện vận chuyển và thiết bị bốc dỡ (ví dụ như lắp đặt vòi silo). Phải lưu hồ sơ của các biện pháp đã thực hiện.
- 4.15.6 Khu vực bốc dỡ hàng hóa phải có thiết bị bảo vệ sản phẩm khỏi bị ảnh hưởng bởi các tác động bên ngoài.
- 4.15.7 Khi công ty thuê dịch vụ vận chuyển bên ngoài, tất cả yêu cầu quy định trong mục 4.15 phải được nêu rõ trong hợp đồng hoặc bên cung cấp dịch vụ phải tuân thủ các yêu cầu của tiêu chuẩn IFS Logistics.
- 4.15.8 Phải duy trì điều kiện an ninh của phương tiện vận chuyển ở mức độ thích hợp.

4.16 Bảo trì và sửa chữa

- 4.16.1 Phải sẵn có, duy trì và lập thành văn bản hệ thống bảo trì phù hợp cho các thiết bị trọng yếu (bao gồm vận chuyển) để đáp ứng các yêu cầu sản phẩm. Điều này áp dụng cho cả công tác bảo trì nội bộ hoặc bên ngoài.
- 4.16.2 Các yêu cầu sản phẩm và phòng ngừa lây nhiễm phải được đảm bảo trong suốt và sau công tác bảo trì và sửa chữa. Phải lưu hồ sơ bảo trì, sửa chữa và các hành động khắc phục đã thực hiện.
- 4.16.3 Tất cả vật tư dùng cho bảo trì và sửa chữa phải phù hợp với mục đích sử dụng.
- 4.16.4 Các sai lệch của nhà xưởng hay thiết bị (bao gồm vận chuyển) trong phạm vi của hệ thống bảo trì phải được lập thành văn bản và xem xét trên quan điểm nhằm điều chỉnh hệ thống bảo trì cho phù hợp hơn.
- 4.16.5 Sửa chữa tạm thời phải được thực hiện đảm bảo các yêu cầu sản phẩm không bị ảnh hưởng. Các công việc này phải được lập thành văn bản và phải quy định thời hạn trong ngắn hạn để khắc phục các sự cố này.
- 4.16.6 Khi công ty thuê bảo trì và sửa chữa bên ngoài, tất cả các yêu cầu đã định liên quan tới nguyên vật liệu và thiết bị phải được định rõ, lập thành văn bản và duy trì.

4.17 Thiết bị

- 4.17.1 Thiết bị phải được thiết kế thích hợp và chuyên dùng theo đúng mục đích sử dụng. Trước khi đưa vào sử dụng, chúng phải được xác nhận giá trị sử dụng đảm bảo phù hợp với yêu cầu sản phẩm.

- 4.17.2 Đối với tất cả các thiết bị và công cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, phải có chứng nhận về sự phù hợp khẳng định khả năng đáp ứng các yêu cầu luật pháp hiện hành. Trong trường hợp không có yêu cầu luật pháp cụ thể nào có thể áp dụng, phải có bằng chứng chứng minh rằng toàn bộ thiết bị và dụng cụ là thích hợp để sử dụng. Điều này áp dụng cho tất cả các thiết bị và công cụ tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu thô, thành phẩm và bán thành phẩm.
- 4.17.3 Thiết bị phải được thiết kế và lắp đặt để hoạt động vệ sinh và bảo trì có thể được thực hiện hiệu quả.
- 4.17.4 Công ty phải đảm bảo rằng tất cả thiết bị ở trong tình trạng tốt mà không có bất kỳ ảnh hưởng xấu nào đối với an toàn thực phẩm.
- 4.17.5 Công ty phải đảm bảo xem xét các đặc tính của quá trình để chắc chắn yêu cầu sản phẩm được đáp ứng khi thiết bị và phương pháp chế biến thay đổi.

4.18 Truy xuất nguồn gốc (bao gồm GMOs và các chất gây dị ứng)

- 4.18.1 **KO số 7: Phải sẵn có hệ thống truy xuất nguồn gốc để đảm bảo nhận biết lô sản phẩm và mối liên hệ với nguyên liệu thô, bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, bao bì có thể hoặc dự tính sẽ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. Hệ thống truy xuất nguồn gốc phải lưu giữ tất cả hồ sơ của quá trình giao nhận và phân phối thích hợp. Truy xuất nguồn gốc phải được đảm bảo và lập thành văn bản cho đến khi sản phẩm đến tay khách hàng.**
- 4.18.2 Phải sẵn có hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuôi dòng (từ cơ sở sản xuất đến khách hàng). Thời gian lập hồ sơ để xem xét phải phù hợp với yêu cầu của khách hàng.
- 4.18.3 Phải sẵn có truy xuất nguồn gốc để nhận biết mối quan hệ giữa lô sản phẩm cuối cùng và nhãn mác.
- 4.18.4 Phải định kỳ kiểm tra hệ thống truy xuất nguồn gốc – ít nhất là hàng năm và mỗi khi hệ thống này thay đổi. Việc kiểm tra phải xác nhận truy xuất nguồn gốc theo cả hai chiều (từ sản phẩm được phân phối đến nguyên liệu và ngược lại), bao gồm cả kiểm tra về số lượng. Phải lưu hồ sơ kiểm tra.
- 4.18.5 Truy xuất nguồn gốc phải được đảm bảo ở tất cả các công đoạn, bao gồm trong quá trình chế biến, sau xử lý và tái chế.
- 4.18.6 Phải thực hiện việc gắn nhãn cho lô bán thành phẩm hoặc thành phẩm vào thời điểm khi hàng hoá được đóng gói trực tiếp để đảm bảo xác định nguồn gốc sản phẩm rõ ràng. Khi hàng hoá được gắn nhãn vào thời điểm sau đó, phải gắn nhãn cụ thể cho từng lô hàng được lưu tạm thời. Thời hạn sử dụng (ví dụ: sử dụng tốt nhất trước ngày) của hàng hóa đã gắn nhãn phải được tính từ ngày sản xuất đầu tiên.

- 4.18.7 Nếu khách hàng yêu cầu, phải lưu mẫu của từng lô thành phẩm cho đến khi hết hạn sử dụng được ghi trên nhãn hoặc trong một khoảng thời gian nhất định sau đó nếu cần thiết.

4.19 Các chất biến đổi gen (GMOs)

- 4.19.1 Đối với sản phẩm được phân phối đến khách hàng và/hoặc quốc gia có yêu cầu về GMO, công ty phải sẵn có một hệ thống và các quy trình cho phép việc nhận dạng sản phẩm có chất biến đổi gen GMOs, chứa chất biến đổi gen GMOs, hoặc có nguồn gốc từ chất biến đổi gen GMOs, bao gồm các thành phần thực phẩm, phụ gia và chất tạo hương.
- 4.19.2 Phải sẵn có tiêu chuẩn kỹ thuật nguyên liệu thô và tài liệu giao hàng chỉ rõ thành phần sản phẩm, được sản xuất từ, hoặc chứa GMOs. Việc bảo đảm tình trạng GMO trong nguyên liệu phải được thỏa thuận trong hợp đồng với nhà cung cấp hoặc các tài liệu kỹ thuật thích hợp phải chỉ rõ tình trạng GMO. Công ty phải duy trì một danh sách cập nhật liên tục tất cả các nguyên liệu có sử dụng GMOs tại cơ sở sản xuất và cũng nhận biết rõ tất cả các hỗn hợp và công thức trong đó có nguyên liệu chứa GMOs.
- 4.19.3 Phải có đầy đủ thủ tục đảm bảo rằng phòng ngừa lây nhiễm sang sản phẩm phi GMOs khi các sản phẩm bao gồm hoặc có chứa GMOs được sản xuất. Hiệu lực của thủ tục này phải được giám sát thông qua thử nghiệm.
- 4.19.4 Thành phẩm có chứa GMOs hoặc gắn nhãn không chứa GMOs phải được công bố theo yêu cầu của luật pháp hiện hành. Hồ sơ giao hàng phải bao gồm các tài liệu liên quan đến GMOs.
- 4.19.5 Các yêu cầu của khách hàng liên quan đến tình trạng GMOs của sản phẩm phải được công ty thực hiện rõ ràng.

4.20 Chất gây dị ứng và điều kiện sản xuất cụ thể

- 4.20.1 Phải sẵn có tiêu chuẩn kỹ thuật nguyên liệu để nhận biết các chất gây dị ứng cần công bố theo yêu cầu, phù hợp với thị trường mục tiêu. Công ty phải duy trì một danh sách cập nhật liên tục tất cả các nguyên liệu có chứa chất gây dị ứng được sử dụng tại cơ sở sản xuất cũng như nhận biết tất cả các hỗn hợp và công thức trong đó có chất gây dị ứng.
- 4.20.2 Phải thực hiện việc công bố khi sản xuất sản phẩm có chứa chất gây dị ứng để đảm bảo tối thiểu hóa lây nhiễm chéo, trong phạm vi có thể.

- 4.20.3 Phải thực hiện việc công bố theo yêu cầu pháp luật hiện hành khi thành phẩm có chứa chất gây dị ứng. Trong trường hợp sự xuất hiện của chất gây dị ứng là ngẫu nhiên và không có chủ ý, việc ghi nhãn các chất gây dị ứng cần công bố theo yêu cầu luật định và nguồn gốc để truy xuất phải được thực hiện dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan.
- 4.20.4 Phải sẵn có các thủ tục có khả năng thẩm tra xác nhận khi khách hàng yêu cầu cụ thể rằng sản phẩm không chứa các chất hoặc thành phần nhất định (ví dụ: gluten, thịt lợn, v.v) hoặc phương pháp xử lý hoặc sản xuất đó đã được loại trừ.

5 Đo lường, phân tích, cải tiến

5.1 Đánh giá nội bộ

- 5.1.1 **KO số 8: Phải thực hiện các cuộc đánh giá nội bộ có hiệu lực theo một chương trình đánh giá đã định. Cuộc đánh giá này phải bao hàm ít nhất là toàn bộ yêu cầu của Tiêu chuẩn IFS. Phạm vi và tần suất đánh giá phải được xác định dựa vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan. Điều này cũng áp dụng cho khu vực kho bên ngoài nhà máy nhưng thuộc sở hữu của công ty hoặc do công ty thuê ngoài.**
- 5.1.2 Phải thực hiện đánh giá nội bộ các hoạt động liên quan tới an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm ít nhất một năm một lần.
- 5.1.3 Đánh giá viên phải có đủ năng lực và độc lập với bộ phận được đánh giá.
- 5.1.4 Kết quả đánh giá phải được thông tin đến người có trách nhiệm của bộ phận liên quan. Hành động khắc phục cần thiết và kế hoạch thực hiện phải được xác định và lập thành văn bản và thông tin đến những người thích hợp.
- 5.1.5 Phải lập thành văn bản cách thức và thời điểm triển khai các hành động khắc phục theo kết quả đánh giá nội bộ.

5.2 Kiểm tra nhà máy

- 5.2.1 Phải hoạch định và triển khai việc kiểm tra nhà máy (ví dụ: kiểm soát sản phẩm, vệ sinh, mối nguy từ ngoại vật, vệ sinh cá nhân và vệ sinh chung). Tần suất kiểm tra tại mỗi khu vực (bao gồm khu vực bên ngoài) và mỗi hoạt động phải dựa vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cũng như kinh nghiệm thực tế trước đó.

5.3 Kiểm soát và xác nhận giá trị sử dụng của quá trình

- 5.3.1 Phải xác định rõ tiêu chí kiểm soát và xác nhận giá trị sử dụng quá trình.
- 5.3.2 Trong trường hợp khi kiểm soát quá trình và các thông số môi trường làm việc (nhiệt độ, thời gian, áp lực, đặc tính hoá học, v.v) là cần thiết để đảm bảo các yêu cầu của sản phẩm, các thông số này phải được liên tục giám sát và lưu hồ sơ và/hoặc với khoảng thời gian thích hợp.
- 5.3.3 Phải xác nhận giá trị sử dụng, giám sát và lập thành văn bản tất cả các hoạt động tái chế. Những hoạt động này phải không ảnh hưởng đến yêu cầu sản phẩm.
- 5.3.4 Phải có các thủ tục phù hợp để khuyến khích việc thông báo, lưu hồ sơ và giám sát sự hỏng hóc thiết bị và sự sai lỗi của quá trình.
- 5.3.5 Phải xác nhận giá trị sử dụng quá trình dựa trên dữ liệu thu thập được có liên quan đến an toàn sản phẩm và quá trình. Nếu có sự điều chỉnh đáng kể, phải xác nhận lại giá trị sử dụng của quá trình.

5.4 Hiệu chuẩn, hiệu chỉnh và kiểm tra các thiết bị đo lường và giám sát

- 5.4.1 Công ty phải xác định các thiết bị theo dõi và đo lường cần thiết để đảm bảo phù hợp với các yêu cầu sản phẩm. Những thiết bị này phải được lập hồ sơ và được nhận dạng rõ ràng.
- 5.4.2 Tất cả thiết bị đo lường phải được kiểm tra, hiệu chỉnh và hiệu chuẩn theo một hệ thống giám sát tại những thời điểm đã định và phù hợp với tiêu chuẩn/phương pháp đã định. Kết quả kiểm tra, hiệu chỉnh và hiệu chuẩn phải được lập thành văn bản. Phải thực hiện các hành động khắc phục đối với thiết bị, quá trình và sản phẩm, khi cần thiết.
- 5.4.3 Tất cả các thiết bị đo lường phải được sử dụng chuyên biệt cho những mục đích đã định. Khi kết quả đo có sự sai lệch, phải lập tức sửa chữa hoặc thay thế.
- 5.4.4 Phải nhận biết rõ ràng tình trạng hiệu chuẩn của thiết bị đo (gắn nhãn lên thiết bị hoặc lên danh mục thiết bị).

5.5 Kiểm tra số lượng (kiểm soát số lượng/khối lượng đóng gói)

- 5.5.1 Tần suất và phương pháp kiểm tra số lượng phải được xác định đảm bảo đáp ứng yêu cầu luật pháp và tiêu chuẩn kỹ thuật đã thỏa thuận với khách hàng, hoặc nếu phù hợp, đáp ứng các hướng dẫn về khối lượng danh nghĩa.

- 5.5.2 Phải có qui trình xác định các tiêu chí đáp ứng khi kiểm tra số lượng lô sản phẩm. Qui trình này cũng như các qui trình khác phải cân nhắc đến các yếu tố như khối lượng tịnh, khối lượng riêng và các thuộc tính quan trọng khác.
- 5.5.3 Phải thực hiện và lưu hồ sơ hoạt động kiểm tra theo kế hoạch lấy mẫu để đảm bảo tính đại diện hợp lý cho lô sản phẩm.
- 5.5.4 Kết quả kiểm tra phải đáp ứng các tiêu chí đã định cho toàn bộ sản phẩm đã sẵn sàng để giao hàng.
- 5.5.5 Đối với sản phẩm đã được bao gói sơ cấp mua của bên thứ ba, phải có bằng chứng cho thấy sự phù hợp với các yêu cầu luật pháp về khối lượng danh nghĩa.
- 5.5.6 Nếu có thể, tất cả thiết bị sử dụng cho khâu kiểm tra cuối cùng phải được phê chuẩn hợp pháp.

5.6 Phân tích sản phẩm

- 5.6.1 Phải có thủ tục đảm bảo rằng tất cả yêu cầu sản phẩm cụ thể được đáp ứng, bao gồm yêu cầu luật pháp và tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm. Phân tích vi sinh, vật lý và hoá học theo mục đích này phải được thực hiện nội bộ và/hoặc bởi nhà thầu phụ.
- 5.6.2 Các phân tích có liên quan đến an toàn thực phẩm phải được thực hiện bởi phòng thí nghiệm được công nhận (ISO 17025). Nếu việc phân tích được thực hiện bởi phòng thí nghiệm nội bộ hoặc phòng thí nghiệm không được công nhận thì kết quả phải được thẩm tra định kỳ bởi một phòng thí nghiệm được công nhận (ISO 17025).
- 5.6.3 Phải có các thủ tục để đảm bảo độ tin cậy của kết quả phân tích nội bộ trên cơ sở các phương pháp phân tích được công nhận chính thức. Điều này phải được chứng minh thông qua thử nghiệm đối chứng hoặc các thử nghiệm thành thạo khác.
- 5.6.4 Phải lập kế hoạch thử nghiệm nội bộ và bên ngoài trên cơ sở phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cho nguyên liệu thô, bán thành phẩm và thành phẩm cũng như thiết bị chế biến và vật liệu bao gói, và khi cần thiết bao gồm các thử nghiệm môi trường. Kết quả thử nghiệm phải được lập thành văn bản.
- 5.6.5 Kết quả phân tích phải được đánh giá tức thì. Các biện pháp khắc phục thích hợp phải được thực hiện ngay khi không thỏa mãn với kết quả nhận được. Kết quả phân tích phải được xem xét thường xuyên để nhận biết xu hướng. Phải cân nhắc đến những xu hướng cho thấy có khả năng xuất hiện kết quả không thỏa mãn.
- 5.6.6 Để thực hiện phân tích nội bộ, phải có sẵn nhân viên có năng lực và được đào tạo cũng như thiết bị và cơ sở hạ tầng thích hợp.

5.6.7 Để xác nhận chất lượng thành phẩm, phải thường xuyên thực hiện thử nghiệm cảm quan nội bộ. Thử nghiệm này phải phù hợp với tiêu chuẩn kỹ thuật và liên quan tới các tác động đến thông số tương ứng của các đặc tính sản phẩm. Kết quả thử nghiệm phải được lập thành văn bản.

5.6.8 Căn cứ vào thông tin nội bộ hoặc bên ngoài liên quan tới rủi ro sản phẩm có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm, công ty phải cập nhật kế hoạch kiểm soát và/hoặc thực hiện các biện pháp thích hợp để kiểm soát ảnh hưởng đến thành phẩm.

5.7 Cách ly sản phẩm(phong tỏa/tạm giữ) và giải phóng sản phẩm

5.7.1 Phải có thủ tục cho việc cách ly (phong tỏa/tạm giữ) và giải phóng tất cả nguyên liệu thô, bán thành phẩm, thành phẩm và vật liệu bao gói, trên cơ sở phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan. Thủ tục phải đảm bảo rằng chỉ những sản phẩm và nguyên liệu phù hợp với yêu cầu sản phẩm được đưa vào chế biến và chuyển tiếp.

5.8 Quản lý khiếu nại từ cơ quan có thẩm quyền và khách hàng

5.8.1 Phải sẵn có hệ thống quản lý các khiếu nại về sản phẩm.

5.8.2 Tất cả các khiếu nại phải được đánh giá bởi nhân viên có năng lực. Khi đã được giải trình, các hành động thích hợp phải được thực hiện ngay lập tức, nếu cần.

5.8.3 Các khiếu nại phải được phân tích trên quan điểm thực hiện các hành động phòng ngừa nhằm tránh việc tái diễn của sự không phù hợp.

5.8.4 Kết quả phân tích dữ liệu về các khiếu nại phải sẵn có cho những người có trách nhiệm và lãnh đạo cấp cao.

5.9 Quản lý sự cố, thu hồi sản phẩm, triệu hồi sản phẩm

5.9.1 Phải xác định, thực hiện và duy trì một thủ tục dạng văn bản để quản lý sự cố và các trường hợp khẩn cấp tiềm tàng mà có ảnh hưởng đến chất lượng, tính pháp lý và an toàn thực phẩm. Thủ tục này tối thiểu bao gồm: bổ nhiệm và đào tạo đội xử lý sự cố, danh sách những người cần cảnh báo, các cơ quan tư vấn pháp lý (nếu cần), thông tin của những người cần liên lạc, thông tin của khách hàng, và kế hoạch truyền thông, bao gồm thông tin đến khách hàng.

5.9.2 KO số 9: Phải có quy trình thu hồi và triệu hồi hữu hiệu cho tất cả sản phẩm để đảm bảo rằng các khách hàng có liên quan được thông báo sớm nhất. Thủ tục này phải bao gồm việc phân công trách nhiệm rõ ràng.

5.9.3 Phải sẵn có các thông tin chi tiết liên lạc khẩn cấp được cập nhật nhất (như tên và số điện thoại của nhà cung cấp, khách hàng và các cơ quan chức năng). Người đại diện hợp pháp của công ty để giải quyết các sự cố phải luôn luôn sẵn sàng.

5.9.4 Tính khả thi, hiệu lực và thời gian triển khai quy trình thu hồi sản phẩm phải thường xuyên được diễn tập trong nội bộ trên cơ sở phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan nhưng tối thiểu thực hiện mỗi năm một lần. Điều này phải được tiến hành để đảm bảo thực hiện và vận hành có hiệu quả thủ tục này.

5.10 Quản lý sự không phù hợp và sản phẩm không phù hợp

5.10.1 Phải có một thủ tục quản lý tất cả nguyên liệu thô, bán thành phẩm, thành phẩm, thiết bị chế biến và vật liệu bao gói không phù hợp. Thủ tục này phải tối thiểu bao gồm:

- Thủ tục cô lập/cách ly
- Phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan
- Nhận dạng (ví dụ: nhãn)
- Quyết định sử dụng trong tương lai (ví dụ: xuất kho, tái chế/sau xử lý, phong tỏa, cách ly, hủy bỏ/loại bỏ)

5.10.2 Phải nhận biết rõ ràng trách nhiệm quản lý các sản phẩm không phù hợp. Quy trình quản lý sản phẩm không phù hợp phải được thấu hiểu bởi tất cả cán bộ công nhân viên có liên quan.

5.10.3 Trong trường hợp xuất hiện sự không phù hợp, phải có hành động khắc phục ngay lập tức để đảm bảo các yêu cầu của sản phẩm được đáp ứng.

5.10.4 Sản phẩm được bao gói cuối cùng hoặc vật liệu bao gói mà không đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật, kể cả có nhãn riêng cũng không được phép xuất hiện trên thị trường dưới nhãn hiệu của công ty. Trường hợp ngoại lệ phải được thống nhất bằng văn bản với các bên trong hợp đồng.

5.11 Hành động khắc phục

5.11.1 Phải có thủ tục để ghi nhận và phân tích các điểm không phù hợp với mục đích ngăn ngừa sự tái diễn thông qua hành động khắc phục và/hoặc phòng ngừa.

- 5.11.2 KO số 10: Phải xây dựng, lập thành văn bản và thực hiện hành động khắc phục sớm nhất có thể để phòng ngừa việc tái diễn sự không phù hợp. Trách nhiệm và thời gian cho các hành động khắc phục phải được xác định rõ ràng. Hệ thống tài liệu phải được lưu giữ an toàn và dễ dàng truy cập.**
- 5.11.3 Phải lập thành văn bản kết quả triển khai các hành động khắc phục và hiệu lực của các hành động này phải được kiểm tra.

6 An ninh thực phẩm và thanh tra từ bên ngoài

6.1 Đánh giá an ninh thực phẩm

- 6.1.1 Phải xác định rõ ràng trách nhiệm đối với an ninh thực phẩm. Đó phải là những nhân viên chủ chốt hoặc phải được phép làm việc trực tiếp với Ban lãnh đạo. Phải chứng minh có đủ kiến thức trong lĩnh vực này.
- 6.1.2 Phải thực hiện và lập thành văn bản việc phân tích mối nguy về an ninh thực phẩm và đánh giá rủi ro liên quan. Dựa trên kết quả đánh giá và yêu cầu luật pháp, phải nhận biết các tiêu chí về an toàn.
- Phải thực hiện việc phân tích mối nguy về an ninh thực phẩm và đánh giá rủi ro liên quan hàng năm hoặc khi có sự thay đổi ảnh hưởng tới tính toàn vẹn của thực phẩm.
- Hệ thống báo động phù hợp phải được xác định và kiểm tra định kỳ để đảm bảo hiệu lực của hệ thống.
- 6.1.3 Nếu cần phải đăng ký theo luật định hoặc thẩm tra tại chỗ, phải cung cấp được bằng chứng.

6.2 An ninh tại cơ sở

- 6.2.1 Dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, phải triển khai những biện pháp bảo vệ đầy đủ tại các khu vực quan trọng cần đảm bảo an ninh để tránh sự xâm nhập bất hợp pháp. Các điểm ra vào phải được kiểm soát.
- 6.2.2 Phải sẵn có thủ tục để phòng tránh sự giả mạo và/hoặc cho phép treo các bảng hiệu mô tả sự giả mạo.

6.3 An ninh đối với nhân sự của công ty và khách đến làm việc

- 6.3.1 Chính sách dành cho khách đến làm việc phải bao gồm các khía cạnh của kế hoạch an ninh thực phẩm. Nhân viên giao nhận và bốc dỡ hàng hóa có liên hệ với sản phẩm phải được nhận biết và phải tuân thủ các quy tắc của công ty. Khách đến làm việc và các nhà cung cấp dịch vụ bên ngoài phải được nhận biết tại các khu vực lưu giữ sản phẩm và phải đăng ký khi đến. Có thể thông báo cho họ về các chính sách tại cơ sở chế biến và theo đó họ sẽ bị kiểm soát khi đến làm việc.
- 6.3.2 Phải đào tạo cho tất cả cán bộ công nhân viên về an ninh thực phẩm hàng năm hoặc khi chương trình có sự thay đổi đáng kể. Các nội dung đào tạo phải được lập thành văn bản.

Công tác tuyển dụng và cho thôi việc cũng phải xem xét đến khía cạnh an ninh theo luật định.

6.4 Điều tra từ bên ngoài

- 6.4.1 Phải có thủ tục bằng văn bản để quản lý các cuộc điều tra từ bên ngoài và các cuộc làm việc của cơ quan chức năng. Những người liên quan phải được đào tạo để thực hiện qui trình này.

PHỤ LỤC 1: DANH MỤC THUẬT NGỮ/ĐỊNH NGHĨA

Các định nghĩa nếu không được đề cập tới trong phần thuật ngữ thì có thể được tìm thấy trong các chỉ dẫn và quy định liên quan. Đối với các thuật ngữ được sử dụng trong tài liệu này, những định nghĩa sau đây phải được tuân theo.

Allergen (EU) Chất gây dị ứng (EU)	Thực phẩm gây nên những phản ứng xấu do cơ chế miễn dịch của cơ thể. Chất gây dị ứng được xác định gồm: – Ngũ cốc có chứa gluten (như lúa mì, lúa mạch đen, lúa mạch, yến mạch, lúa mì spelta, kamut hoặc các giống lai) và sản phẩm từ ngũ cốc – Loài giáp xác và các sản phẩm từ loài này – Trứng và các sản phẩm từ trứng – Cá và các sản phẩm từ cá – Lạc/đậu phộng và các sản phẩm từ lạc/đậu phộng – Đậu nành và các sản phẩm từ đậu nành – Sữa và các sản phẩm từ sữa (bao gồm cả lactose) – Các loại hạt như Quả hạnh nhân (<i>Amygdalus communis</i> L.), Quả phỉ (<i>Corylus avellana</i>), Quả óc chó (<i>Juglans regia</i>), Hạt điều (<i>Anacardium occidentale</i>), Quả hồ đào (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Hạt lạc Brazil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Quả hồ trăn (<i>Pistacia vera</i>), Hạt Macadamia và hạt Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) và các sản phẩm từ đó – Cẩn tây và các sản phẩm từ cẩn tây – Đậu Lupin và các sản phẩm từ đậu Lupin – Loài nhuyễn thể và các sản phẩm từ loài nhuyễn thể – Mù tạt và các sản phẩm từ mù tạt – Hạt vừng và các sản phẩm từ hạt vừng – Nồng độ Sulphur dioxide (SO₂) và sulphites trong thực phẩm không vượt quá 10 mg/kg hoặc 10 mg/lít. Chỉ dẫn số 2007/68 EC ngày 27/11/2007 sửa đổi Chỉ dẫn số 2000/13/EC của Nghị Viện Châu Âu và Hội đồng quy định thành phần nguyên liệu có trong thực phẩm (phụ lục III).
Assessor (for accreditation bodies) Đánh giá viên (dành cho cơ quan công nhận)	Người được chỉ định bởi cơ quan công nhận để tiến hành cuộc đánh giá của Cơ quan Đánh giá Sự phù hợp, với tư cách đánh giá viên độc lập hoặc thành viên của đoàn đánh giá.
Audit Đánh giá	Quá trình có hệ thống, độc lập và được lập thành văn bản để nhận được bằng chứng đánh giá và xem xét chúng một cách khách quan để xác định mức độ thực hiện các chuẩn mực đánh giá.
Calibration Hiệu chuẩn	Tập hợp các thao tác để xác định quan hệ giữa giá trị của đại lượng cần đo được bởi dụng cụ đo hoặc hệ thống đo, hoặc giữa giá trị được thể hiện bằng vật đo với những chuẩn giá trị tương ứng đã biết trong điều kiện nhất định.
CCP – Critical Control Point CCP – Điểm kiểm soát tới hạn	Giai đoạn tại đó có thể áp dụng việc kiểm soát và là giai đoạn thiết yếu để ngăn ngừa hoặc loại trừ mối nguy hại về an toàn thực phẩm hoặc giảm nguy cơ này đến mức độ chấp nhận được.
Company Công ty	Tổ chức nói chung (trong đó các địa điểm/khu vực là một bộ phận của công ty).
Contamination Sự lây nhiễm	Sự có mặt hoặc xuất hiện của tạp chất gây ô nhiễm trong thực phẩm hoặc môi trường thực phẩm. Sự lây nhiễm bao gồm: sự lây nhiễm sinh học, hóa học, vật lý. Sự lây nhiễm cũng có thể là tổ hợp giữa các yếu tố này.
Corporate Tổng công ty	Công ty.

Correction Khắc phục	Hành động để loại bỏ điểm không phù hợp hoặc sai lỗi được phát hiện.
Corrective action Hành động khắc phục	Hành động để loại bỏ nguyên nhân của điểm không phù hợp đã được phát hiện hoặc tình trạng không mong muốn khác.
CP – Control point Điểm kiểm soát	Được nhận biết thông qua phân tích mối nguy như là điểm chính yếu để kiểm soát sự xâm nhập và gia tăng các mối nguy an toàn thực phẩm trong thực phẩm và/hoặc môi trường. Một CP có thể được xem như một OPRP (Chương trình tiên quyết điều hành), như được xác định trong ISO 22000.
Customer Khách hàng	Khách hàng là công ty kinh doanh hay cá nhân mua sản phẩm, bao gồm cả thành phẩm và bán thành phẩm.
Deviation Sai lỗi	Sự không đáp ứng một yêu cầu nhưng không gây ra bất kỳ tác động nào về an toàn thực phẩm liên quan đến sản phẩm và quá trình chế biến. Trong IFS, sai lỗi là các yêu cầu được đánh giá mức B, C hoặc D và các yêu cầu KO được đánh giá mức B.
End-consumer Người tiêu dùng	Người sử dụng thực phẩm cuối cùng, người mà không sử dụng thực phẩm đó như một phần của bất kỳ hoạt động kinh doanh thực phẩm nào.
Factory inspection (versus Internal audits) Kiểm tra nhà máy (thông qua các cuộc đánh giá nội bộ)	Kiểm tra nhà máy bao gồm những đối tượng cụ thể và có thể được tiến hành bởi bất cứ ai phù hợp. Điều đó có nghĩa là các đợt xem xét thực tế thường xuyên tại bất kỳ khu vực nào, với bất kỳ mục đích nào để kiểm tra sự phù hợp (vệ sinh, kiểm soát vật phá hoại, kiểm soát sản phẩm, sản xuất, các mối nguy về ngoại vật, kiểm soát môi trường xung quanh, v.v).
Flow diagram Lưu đồ	Sự thể hiện có hệ thống trình tự các bước hoặc các công đoạn được triển khai trong quá trình chế biến hoặc sản xuất một loại thực phẩm cụ thể.
Food defense An ninh thực phẩm	An ninh thực phẩm là một thuật ngữ chung được sử dụng bởi Cục quản lý dược phẩm và thực phẩm Hoa Kỳ (FDA), Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA), Bộ An ninh nội địa Hoa Kỳ (DHS), v.v bao hàm các hoạt động liên quan tới việc bảo vệ nguồn cung cấp thực phẩm quốc gia khỏi sự can thiệp hoặc lây nhiễm có chủ ý. Thuật ngữ này còn bao hàm cả cách diễn tả tương tự khác (chẳng hạn như khủng bố sinh học, chống khủng bố, v.v). Cục Thanh tra và an toàn thực phẩm thuộc USDA định nghĩa An ninh thực phẩm là “sự phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm một cách chủ ý bởi các tác nhân sinh học, hóa học, vật lý hoặc phóng xạ”.
Formula Công thức chế biến	Mô tả chi tiết về số lượng và chất lượng nguyên liệu thô được sử dụng để chế biến sản phẩm như được yêu cầu trong bản thỏa thuận với khách hàng. Công thức chế biến có thể bao gồm các thông số về công nghệ và “bí quyết” chế biến.
GMO Chất biến đổi gen	Là sinh vật, ngoại trừ con người, mà yếu tố di truyền của nó đã bị biến đổi theo phương thức khác với phép nhân tự nhiên hoặc sự tái tổ hợp tự nhiên.
HACCP	Là hệ thống nhận diện, đánh giá và kiểm soát các mối nguy có ý nghĩa đối với an toàn thực phẩm.
Hazard Mối nguy	Tác nhân sinh học, hóa học hay vật lý có trong thực phẩm hoặc môi trường chế biến thực phẩm có khả năng gây tác hại đến sức khỏe.
Hazard analysis Phân tích mối nguy	Quá trình thu thập và đánh giá thông tin về mối nguy và điều kiện dẫn tới sự hiện diện của chúng nhằm xác định mức độ đáng kể đối với an toàn thực phẩm, vì thế nên được đưa vào kế hoạch HACCP.

Head office assessment (for accreditation bodies) Đánh giá trụ sở chính (dành cho cơ quan công nhận)	Cuộc đánh giá của Trụ sở Cơ quan Đánh giá Sự phù hợp.
Highly perishable products Sản phẩm dễ bị hỏng	Sản phẩm, theo quan điểm vi sinh, gây nên mối nguy hiểm trực tiếp đến sức khỏe con người chỉ sau một thời gian ngắn.
Integrity Program Chương trình đảm bảo tính toàn vẹn	Chương trình đảm bảo tính toàn vẹn bởi IFS để: – Giám sát, như hành động phòng ngừa hiệu quả hoạt động của đánh giá viên và tổ chức chứng nhận cũng như công ty được đánh giá, – Quản lý, như hành động khắc phục bất kỳ khiếu nại nào do IFS giải quyết.
Internal audit Đánh giá nội bộ	Quá trình đánh giá tổng thể toàn bộ các hoạt động của công ty, được tiến hành bởi công ty hoặc đại diện của công ty với mục đích nội bộ. Đánh giá nội bộ là hoạt động độc lập với mục đích đưa ra các khuyến nghị khách quan phục vụ cho công tác phòng ngừa. Đánh giá nội bộ được thiết kế nhằm gia tăng giá trị và cải tiến hoạt động của tổ chức. Điều này giúp tổ chức đạt được mục tiêu bằng cách tiếp cận có kỷ luật và hệ thống để đánh giá và cải tiến hiệu lực của các quá trình quản lý rủi ro, kiểm soát và quản trị.
Monitoring Theo dõi/giám sát	Hành động thực hiện một chuỗi các quan sát hoặc phương pháp để đánh giá xem liệu CCP có nằm trong sự kiểm soát hay không. Xem thêm Luật Thực phẩm, Nguyên tắc chung về Vệ sinh thực phẩm, Hướng dẫn áp dụng hệ thống HACCP, phần 9.
MSDS (Material Safety Data Sheet) Bảng chỉ dẫn an toàn hóa chất	Bảng chỉ dẫn an toàn chứa các dữ liệu phục vụ chủ yếu cho việc sử dụng của người chuyên nghiệp và phải giúp họ thực hiện các biện pháp cần thiết liên quan tới bảo vệ sức khỏe, an toàn và môi trường tại nơi làm việc. Bảng chỉ dẫn an toàn có thể được cung cấp dưới dạng tài liệu giấy hoặc tài liệu điện tử, được cung cấp cho người nhận theo cách thức cần thiết để tiếp nhận bảng này.
Non-conformity Sự không phù hợp	Sự không đáp ứng một yêu cầu đã định. Sự không phù hợp có thể xuất phát từ việc không tuân thủ yêu cầu luật định, an toàn thực phẩm, sự bất thường nội bộ và các vấn đề liên quan đến khách hàng. Trong IFS, sự không phù hợp được xác định là điểm không phù hợp Nặng và KO bị đánh giá mức D.
Pasteurisation Thanh trùng	Quá trình được áp dụng cho sản phẩm với mục đích tối thiểu hóa khả năng xuất hiện các mối nguy có hại cho sức khỏe do vi sinh vật gây bệnh có trong sản phẩm gây ra (ví dụ: sữa, kem, trứng, hoa quả, sản phẩm lên men, súp, các loại đồ uống, v.v). Đó là những sản phẩm có thay đổi nhỏ về hóa học, vật lý và cảm quan.
Procedure Thủ tục/quy trình	Cách thức cụ thể để tiến hành một hành động hay quá trình. Thủ tục/quy trình phải được thực hiện và việc chi tiết của các thủ tục/quy trình này phải được thể hiện qua các tài liệu hoặc mô tả quá trình (ví dụ: lưu đồ).
Product Sản phẩm	Kết quả của một quá trình hoặc hoạt động biến đầu vào thành đầu ra. Sản phẩm bao hàm cả dịch vụ.
Product development Phát triển sản phẩm	Việc tạo sản phẩm với các đặc tính mới hoặc khác trước mang lại những lợi ích mới hoặc gia tăng cho khách hàng. Phát triển sản phẩm có thể liên quan tới biến đổi sản phẩm hiện có hoặc hình thức của sản phẩm, hoặc tạo ra công thức chế biến cho sản phẩm mới hoàn toàn để thỏa mãn khách hàng mục tiêu mới thuộc thị trường ngách. Trong Tiêu chuẩn IFS, yêu cầu về phát triển sản phẩm được áp dụng dù cho chỉ là biến đổi sản phẩm, sử dụng vật liệu bao gói mới hay điều chỉnh quá trình sản xuất.

Product recall Triệu hồi sản phẩm	Biện pháp được thực hiện nhằm triệu hồi sản phẩm nguy hiểm đã được nhà sản xuất hoặc nhà phân phối cung cấp hoặc đã đến tay người tiêu dùng.
Product requirements Yêu cầu sản phẩm	Yêu cầu sản phẩm gồm: an toàn sản phẩm, chất lượng sản phẩm, tính hợp pháp của sản phẩm, quá trình và qui định.
Product withdrawal Thu hồi sản phẩm	Biện pháp được sử dụng nhằm ngăn ngừa việc phân phối, trưng bày và cung cấp sản phẩm gây nguy hiểm cho người tiêu dùng.
Reviewer Người xem xét	Nhân sự của tổ chức chứng nhận chịu trách nhiệm xem xét các báo cáo đánh giá IFS trước khi đưa ra quyết định chứng nhận. Nhiệm vụ của người xem xét, ít nhất bao gồm: – Kiểm tra tính nhất quán của báo cáo đánh giá. – Kiểm tra nếu báo cáo đánh giá được hoàn thành hợp lệ (ví dụ: các nội dung bắt buộc, v.v) – Kiểm tra nếu các phát hiện được mô tả tốt và sự giải trình là hợp lý. – Kiểm tra nếu hành động khắc phục do công ty được đánh giá đề xuất là hợp lý và đã được đánh giá viên (hoặc đại diện của tổ chức chứng nhận) xác nhận. Việc xem xét phải được lập thành văn bản.
Risk Rủi ro	Khả năng xuất hiện những tác động có hại đến sức khỏe và mức độ nghiêm trọng của các tác động này, hậu quả gây nên một (nhiều) mối nguy trong thực phẩm.
Seasonal products Sản phẩm mùa vụ	Sản phẩm được chế biến trong một khoảng thời gian nhất định của năm, hoặc các quá trình được vận hành trong một khoảng thời gian nhất định của năm để tạo ra các sản phẩm mới/khác những sản phẩm được chế biến quanh năm.
Senior management Lãnh đạo cấp cao	Quản lý điều hành.
Services Dịch vụ	Xem định nghĩa về sản phẩm.
Site Địa điểm	Một bộ phận của công ty.
Sterilisation Tiệt trùng	Quá trình được áp dụng cho sản phẩm trong bao gói cuối cùng (ví dụ: sữa, sản phẩm lên men, súp, đồ uống, v.v) với mục đích tạo ra các sản phẩm vô trùng về mặt thương mại có thời hạn sử dụng dài hơn trong điều kiện nhiệt độ bình thường. Phương pháp chính là khử hoạt tính của phần lớn bào tử sinh bệnh có khả năng kháng nhiệt, có tên là <i>C. botulinum</i> .
System Hệ thống	Tập hợp các yếu tố có liên quan hoặc tương tác lẫn nhau. Hệ thống là một tập hợp các hoạt động được hoạch định và có cấu trúc ổn định. Tùy thuộc vào tính phức tạp để xem xét xây dựng hệ thống tài liệu. Hệ thống bao gồm: hệ thống tài liệu, các thủ tục, kiểm soát/giám sát, hành động khắc phục, kế hoạch nhà xưởng.
Traceability Truy xuất nguồn gốc	Khả năng để truy tìm và theo dõi thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, động vật được chế biến thành thực phẩm, chất liệu dự kiến hoặc mong muốn đưa vào thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi, qua tất cả các công đoạn sản xuất, chế biến và phân phối.
Validation Xác nhận giá trị sử dụng	Sự xác nhận thông qua việc cung cấp bằng chứng khách quan rằng các yêu cầu đối với mục đích sử dụng dự kiến hoặc việc áp dụng đã được đáp ứng.
Verification Kiểm tra xác nhận	Sự xác nhận thông qua việc cung cấp bằng chứng khách quan rằng các yêu cầu qui định đã được đáp ứng.

Witness assessment (by accreditation bodies) Đánh giá chứng kiến (bởi cơ quan công nhận)	Đánh giá của Cơ quan Đánh giá Sự phù hợp khi đang thực hiện các dịch vụ đánh giá sự phù hợp trong phạm vi được công nhận.
Witness audit before applying to IFS examinations Đánh giá chứng kiến trước khi đăng ký tham gia kỳ thi IFS	Đánh giá viên phải được một quan sát viên của tổ chức chứng nhận đi theo để chứng kiến trong suốt một cuộc đánh giá <u>hoàn chỉnh</u> để đánh giá năng lực của đánh giá viên đó. Quan sát viên phải không là một phần của cuộc đánh giá (như một thành viên của đoàn đánh giá). Quan sát viên phải đáp ứng các yêu cầu tương tự như yêu cầu dành cho giảng viên hoặc phải là một đánh giá viên IFS. Cuộc đánh giá chứng kiến này phải là cuộc đánh giá an toàn thực phẩm và/hoặc cuộc đánh giá theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065). Trong hồ sơ của đánh giá viên (được gửi sau đó tới các văn phòng IFS), tổ chức chứng nhận phải ghi rõ tên công ty, ngày đánh giá và tên người quan sát đánh giá viên. Theo yêu cầu, tổ chức chứng nhận phải có khả năng cung cấp các biên bản về cuộc đánh giá chứng kiến.
Witness audit, to be performed every 2 years, for IFS approved auditors Đánh giá chứng kiến, được thực hiện 2 năm một lần, dành cho đánh giá viên được IFS phê duyệt	Quan sát viên của tổ chức chứng nhận phải đi theo để chứng kiến đánh giá viên trong cả cuộc đánh giá <u>hoàn chỉnh</u> để đánh giá năng lực của đánh giá viên đó. Quan sát viên phải không là một phần của cuộc đánh giá (như thành viên của đoàn đánh giá). Quan sát viên phải đáp ứng các yêu cầu tương tự như yêu cầu dành cho giảng viên hoặc phải là một đánh giá viên IFS. Đối với quan sát viên, việc phê chuẩn cho phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ thích hợp liên quan tới sản phẩm/quá trình của cuộc đánh giá là không bắt buộc. Cuộc đánh giá chứng kiến phải là cuộc đánh giá IFS Food, hoặc IFS Cash & Carry phiên bản 1 dạng 1 hoặc IFS Cash & Carry phiên bản 2. Tổ chức chứng nhận phải ghi rõ tên quan sát viên trong danh sách thành viên của báo cáo đánh giá IFS và phải có khả năng cung cấp các biên bản về cuộc đánh giá chứng kiến này theo yêu cầu.

PHỤ LỤC 2: NỘI DUNG BẮT BUỘC MÀ ĐÁNH GIÁ VIÊN PHẢI HOÀN THÀNH

Các yêu cầu sau đây, khi có nội dung bắt buộc phải hoàn thành, phải đưa đến một **báo cáo đánh giá IFS có tính mô tả và ý nghĩa** hơn dù cho bên được đánh giá gần như đáp ứng hết các yêu cầu. Những lưu ý này gia tăng thêm giá trị cho người sử dụng báo cáo đánh giá. **Trong quá trình đánh giá, và thậm chí trong trường hợp đánh giá mức A**, đánh giá viên được yêu cầu giải trình thêm và/hoặc cung cấp thêm thông tin cần thiết cho những yêu cầu IFS cụ thể này.

Các điểm sau đây phải được hoàn thành bất luận kết quả thế nào:

Phần của báo cáo đánh giá	Số yêu cầu IFS v6	Các ghi nhận bắt buộc phải có ** phải được mô tả thêm bằng tiếng Anh, nếu mô tả công ty được viết bằng ngôn ngữ khác
Mô tả công ty	Trang đầu của báo cáo đánh giá	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: - Năm xây dựng nhà máy, - Các số đăng ký của công ty được cấp bởi cơ quan có thẩm quyền nếu có (ví dụ như ở Châu Âu, những nơi sản xuất thịt và bơ sữa có số đăng ký thú y) và số GS1, nếu có, - COID (mã nhận biết IFS), trong trường hợp đánh giá lại, - Thời điểm đầu tư mới nhất vào sản xuất, đầu tư định hướng sản phẩm liên quan đến an toàn và chất lượng (thay đổi kiến trúc nhà xưởng, máy móc). Chỉ rõ loại hình đầu tư đã thực hiện đối với khu vực sản xuất, - Tên và thông tin (số điện thoại/fax/e-mail) của người liên lạc trong trường hợp khẩn cấp (ví dụ: thu hồi/triệt hồi), - Các nhóm sản phẩm và sản phẩm trong mỗi nhóm được sản xuất tại công ty, - Mô tả tổng quát toàn diện các quá trình trong công ty (vui lòng miêu tả một số phạm vi công nghệ, như định nghĩa bởi IFS),** - Nếu công ty được đánh giá có các sản phẩm thương mại (đã chế biến), chỉ rõ từng loại sản phẩm đó,** - Tổng số cán bộ công nhân viên, liệt kê theo số lượng cán bộ công nhân viên làm việc toàn thời gian và bán thời gian (nhân viên trong công ty, công ty bên ngoài), làm theo ca,** - Số lượng và tên các công ty con (địa điểm khác) của công ty (vị trí các công ty đó, nếu chúng đã được chứng nhận IFS), chính xác tên và loại hình của các công đoạn thầu phụ trong quá trình,** - Diện tích nhà máy theo đơn vị mét vuông, - Chỉ rõ nếu công ty đáp ứng các yêu cầu về việc sử dụng biểu tượng IFS, như đã định nghĩa trong quy định về đánh giá IFS, - Nếu tổ chức chứng nhận quyết định giảm thời lượng đánh giá (xem các quy định trong mục 5.3 phần quy định đánh giá), phải giải thích lý do tại sao. - Nếu như địa điểm đánh giá được chứng nhận theo các mô hình khác, vui lòng làm rõ.
Cấu trúc doanh nghiệp	KO N° 1: 1.2.4	Mô tả trách nhiệm của lãnh đạo cấp cao.
Phân tích HACCP	2.2.1.1	Mô tả kế hoạch HACCP và những lưu đồ hiện có.
Phân tích HACCP	2.2.2.1	Mô tả đội HACCP (chức năng công việc).
Phân tích HACCP	2.2.3.7	Mô tả tất cả CCP về: - Quá trình - Giai đoạn - CCP - Những giới hạn tối hạn tương ứng.
Phân tích HACCP	KO N°2: 2.2.3.8.1	Mô tả quy trình theo dõi cho từng CCP. Vì yêu cầu KO này có thể được đánh giá là N/A, nên nếu trong tình huống này, đánh giá viên phải giải thích lý do tại sao.

Phần của báo cáo đánh giá	Số yêu cầu IFS v6	Các ghi nhận bắt buộc phải có ** phải được mô tả thêm bằng tiếng Anh, nếu mô tả công ty được viết bằng ngôn ngữ khác
Tiêu chuẩn kỹ thuật/nguyên liệu thô	KO N° 4: 4.2.1.2	Mô tả nội dung của các tiêu chuẩn kỹ thuật (ví dụ: cho nguyên liệu thô, thành phần, các chất phụ gia, vật liệu bao gói) đã được kiểm tra trong suốt cuộc đánh giá IFS.
Tiêu chuẩn kỹ thuật/nguyên liệu thô	4.2.1.3	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Đánh giá viên đã kiểm tra những tiêu chuẩn kỹ thuật nào? – Nếu cần thiết (gắn nhãn hiệu của nhà bán lẻ), những tiêu chuẩn kỹ thuật của sản phẩm cuối cùng đã được thỏa thuận với khách hàng chưa?
Cách làm/Công thức chế biến	KO N° 5: 4.2.2.1	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Có bao nhiêu yêu cầu công nghệ và/hoặc công thức đã được thỏa thuận giữa các bên trong hợp đồng được kiểm tra trong suốt cuộc đánh giá IFS? Những loại yêu cầu nào? – Nếu không có yêu cầu công nghệ và/hoặc công thức nào được thỏa thuận giữa các bên trong hợp đồng, có thể đánh giá là N/A.
Kinh doanh sản phẩm đã được sản xuất	4.4.2.1	Mô tả quá trình phê duyệt và giám sát nhà cung cấp sản phẩm đã được sản xuất.
Kinh doanh sản phẩm đã được sản xuất	4.4.2.2	Nếu công ty chế biến thực phẩm cũng kinh doanh sản phẩm đã được sản xuất (đã được chế biến), phải cung cấp mô tả sau đây: – Danh mục sản phẩm kinh doanh và mô tả các tiêu chí đánh giá.
Kinh doanh sản phẩm đã được sản xuất	4.4.2.3	Nếu có các yêu cầu khách hàng cụ thể đối với thành phẩm/bán thành phẩm sử dụng nhãn hiệu riêng, phải mô tả ngắn gọn việc những yêu cầu này được đáp ứng khi đánh giá nhà cung cấp của nhà cung cấp.
Vật liệu bao gói	4.5.1	Mô tả loại vật liệu bao gói nào được sử dụng cho sản phẩm cuối cùng.
Cung cấp nước	4.9.9.1	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Nước uống/nước đã sử dụng từ đâu (nguồn)? – Nước uống/nước đã sử dụng được kiểm tra như thế nào, đặc biệt chỉ rõ nước được kiểm tra bởi phòng thí nghiệm của công ty hay phòng thí nghiệm bên ngoài? – Những phép phân tích nào được thực hiện?
Rủi ro ngoại vật	KO N° 6: 4.12.1	Mô tả. Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Thiết bị dò tìm ngoại vật (ví dụ: lọc, sàng, tia X, dò tìm kim loại), – Mô tả ngắn gọn các biện pháp đã sử dụng, – Nếu không có thiết bị dò tìm ngoại vật nào, các biện pháp phòng ngừa đã thực hiện phải được mô tả (ví dụ: các phương pháp dò tìm trực quan).
Giám sát động vật gây hại/kiểm soát vật phá hoại	4.13.1	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Có dùng người kiểm soát động vật gây hại nội bộ hay bên ngoài không? – Tần suất và hình thức kiểm tra, – Khi phát hiện vật phá hoại, có những hành động khắc phục nào được triển khai?
Truy xuất nguồn gốc	KO N° 7: 4.18.1	Mô tả: – hệ thống truy xuất nguồn gốc và các văn bản truy xuất nguồn gốc trong công ty, – chi tiết các kết quả kiểm tra truy xuất nguồn gốc trong suốt cuộc đánh giá và các mẫu đã được dùng cho (những) phép kiểm tra này. (Các cuộc kiểm tra truy xuất nguồn gốc phải luôn dựa trên mẫu được mua từ một cửa hàng bán lẻ hoặc ít nhất là được chọn bởi đánh giá viên (ví dụ trong những trường hợp mà “sản phẩm” không được bán cho người tiêu dùng mà cho khách hàng công nghiệp).
Truy xuất nguồn gốc	4.18.4	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Bao nhiêu cuộc kiểm tra truy xuất nguồn gốc được thực hiện bởi công ty trong năm? – Lần cuối kiểm tra trong công ty là khi nào?

Phần của báo cáo đánh giá	Số yêu cầu IFS v6	Các ghi nhận bắt buộc phải có ** phải được mô tả thêm bằng tiếng Anh, nếu mô tả công ty được viết bằng ngôn ngữ khác
GMO	4.19.1	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Công ty có làm việc với những sản phẩm bao gồm GMO, chứa GMO hay được sản xuất từ GMO không? – Trong trường hợp sử dụng những chất hỗ trợ chế biến, chất mang, “dung môi” (không được coi là thành phần) được bắt nguồn từ GMO, ngay cả khi luật pháp không yêu cầu ghi trên nhãn sản phẩm, đánh giá viên phải nêu rõ có hay không quá trong quá trình chế biến
Chất gây dị ứng	4.20.1	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Các chất gây dị ứng được quản lý trong công ty như thế nào? – Chất gây dị ứng nào hiện có?
Đánh giá nội bộ	5.1.2	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Công ty đã xác định những hoạt động nào là mang tính quyết định tới an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm?
Kiểm tra số lượng	5.5.1	Mô tả tần suất và phương pháp kiểm tra số lượng.
Phân tích sản phẩm/Phòng thí nghiệm	5.6.1	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Các phân tích đối với kiểm soát tới hạn được thực hiện bởi phòng thí nghiệm của công ty hay phòng thí nghiệm bên ngoài? – Phân tích nào được thực hiện trong phòng thí nghiệm của công ty? – Phân tích nào được thực hiện bởi phòng thí nghiệm bên ngoài?
Quản lý khiếu nại	5.8.1	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Tần suất tiếp nhận các khiếu nại (liên quan tới an toàn và chất lượng thực phẩm)? Sự khác nhau giữa khiếu nại của khách hàng, nhà bán lẻ và các cơ quan có thẩm quyền. – Số lượng khiếu nại từ khách hàng (trên một triệu đơn vị đã bán) – Số lượng khiếu nại từ các cơ quan chức năng – Số lượng khiếu nại có liên quan tới phân tích sản phẩm không phù hợp (số lượng phân tích sự không phù hợp trên tổng số)
Thu hồi/triệu hồi	KO N° 9: 5.9.2	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Bao nhiêu lần thu hồi và triệu hồi đã được thực hiện từ lần đánh giá trước? – Lý do thu hồi và triệu hồi là gì: chỉ rõ nguyên nhân thu hồi và vấn đề an toàn thực phẩm trong trường hợp triệu hồi.
Thu hồi/triệu hồi	5.9.3	Tên và số điện thoại/địa chỉ e-mail của người liên lạc khẩn cấp.
An ninh thực phẩm	6.2.1	Đánh giá viên phải cung cấp những thông tin sau: – Công ty đã xác định khu vực nào là mang tính quyết định tới an ninh bằng đánh giá giá rủi ro và có biện pháp ngăn ngừa tiếp cận trái phép?

Phần 3: Yêu cầu đối với cơ quan công nhận, tổ chức chứng nhận và đánh giá viên

Quá trình chứng nhận và công nhận IFS

0 Giới thiệu

Chứng nhận IFS là chương trình chứng nhận sản phẩm và quá trình. Tất cả các bên liên quan phải đáp ứng các quy định quốc tế và yêu cầu IFS cụ thể được mô tả trong tài liệu này. Phần 3 của Tiêu chuẩn IFS chủ yếu dành cho cơ quan công nhận, tổ chức chứng nhận và đánh giá viên.

1 Yêu cầu đối với cơ quan công nhận

1.1 Yêu cầu chung

Cơ quan công nhận phải đáp ứng các yêu cầu của ISO/IEC 17011 “Đánh giá sự phù hợp – Các yêu cầu chung đối với hoạt động công nhận tổ chức đánh giá sự phù hợp”, và phải ký MLA (thỏa thuận đa phương) về Chứng nhận sản phẩm với Công nhận châu Âu (EA) hoặc Diễn đàn công nhận quốc tế (IAF).

Ngay khi có hiệu lực thi hành, cơ quan công nhận cũng phải đáp ứng các yêu cầu GFSI về việc áp dụng ISO/IEC 17011: 2004, bổ trợ cho các yêu cầu bên dưới.

Để đảm bảo sự trao đổi thông tin mang tính tương tác, cơ quan công nhận phải chỉ định người làm đầu mối phụ trách về IFS.

1.2 Đào tạo của Ban công nhận (hoặc người có đủ năng lực)

Nhìn chung, những người của cơ quan công nhận cam kết tham gia vào hoạt động công nhận IFS đều phải có đủ kiến thức về IFS Food, các tài liệu viện dẫn liên quan và ngành công nghiệp thực phẩm.

Quyết định công nhận chỉ có thể được đưa ra dựa trên khuyến nghị của người có đủ năng lực hoặc ban công nhận. Người chịu trách nhiệm, hay ít nhất một thành viên của ban công nhận, phải tham gia vào chương trình đào tạo IFS (Khóa “Đào tạo giảng viên”) – do IFS tổ chức hoặc phải có khả năng chứng minh được trình độ kiến thức tương ứng như IFS qui định. Đối với ban công nhận, thành viên đã được đào tạo sẽ chia sẻ cho các thành viên còn lại thông tin cần thiết. Đó là những nội dung chính của khóa “Đào tạo giảng viên”, chủ yếu là Phần 1 (Quy định về đánh

giá IFS), Phần 3 (Yêu cầu đối với cơ quan công nhận, tổ chức chứng nhận và đánh giá viên), Phần 4 (Báo cáo đánh giá, chứng chỉ) và quá trình phê duyệt đánh giá viên IFS.

1.3 Năng lực của đánh giá viên của cơ quan công nhận

(Các) đánh giá viên của cơ quan công nhận có trách nhiệm:

- đi cùng để giám sát đánh giá viên IFS trong suốt cuộc đánh giá IFS đã được đăng ký (đánh giá chứng kiến),
- đánh giá tại trụ sở chính của cơ quan chứng nhận (đánh giá trụ sở chính) theo qui định của ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17025) và các yêu cầu IFS cụ thể.

Tóm lại, đánh giá viên của cơ quan công nhận phải tuân theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17025) và các yêu cầu IFS.

Các đánh giá viên đi cùng để giám sát đánh giá viên IFS phải, ít nhất:

- Đã từng tham gia khóa “Đào tạo giảng viên”,
- Đã từng tham gia khóa đào tạo về HACCP,
- Có ít nhất hai (2) năm kinh nghiệm trong lĩnh vực thực phẩm.

Các đánh giá viên đánh giá tại trụ sở chính của cơ quan công nhận phải, ít nhất:

- Có kiến thức cụ thể về IFS Food,
- Có kiến thức cụ thể về các tài liệu viện dẫn liên quan.

1.4 Tần suất đánh giá công nhận các tổ chức chứng nhận

Đối với đánh giá công nhận lần đầu, phải thực hiện cuộc đánh giá công nhận trụ sở chính (với việc xem xét ít nhất một quá trình chứng nhận hoàn chỉnh) và ít nhất một đánh giá chứng kiến.

Tổ chức chứng nhận được phép thực hiện tối đa 5 cuộc đánh giá trước khi được công nhận. Trong trường hợp này, ít nhất một trong số các cuộc đánh giá phải được đánh giá bởi cơ quan công nhận (cuộc đánh giá chứng kiến) và tất cả các cuộc đánh giá (bao gồm ít nhất một quá trình chứng nhận hoàn chỉnh) phải được xem xét bởi cơ quan công nhận trong cuộc đánh giá trụ sở chính lần đầu.

Đối với đánh giá lại, phải thực hiện cuộc đánh giá công nhận trụ sở chính (với việc xem xét ít nhất một quá trình chứng nhận hoàn chỉnh) và ít nhất một đánh giá chứng kiến.

Trong quá trình giám sát của chu trình công nhận:

- Tối thiểu một năm phải có một cuộc đánh giá công nhận tại trụ sở chính,
- Tối thiểu hai (2) năm phải có một cuộc đánh giá chứng kiến.

Chú ý: có thể linh hoạt cho phép khoảng thời gian tối đa giữa hai (2) cuộc đánh giá công nhận là ba (3) tháng, tùy theo qui định của cơ quan công nhận.

Trong quá trình đánh giá trụ sở chính, các tài liệu sau đây phải được lấy mẫu và đánh giá, tối thiểu gồm:

- Ít nhất 10 % hoặc hai (2) hồ sơ đánh giá viên IFS, lựa chọn ngẫu nhiên là tốt nhất,
- Ít nhất hai (2) hồ sơ đánh giá hoặc 2 % số các cuộc đánh giá đã thực hiện, lựa chọn ngẫu nhiên là tốt nhất.

Đối với các cuộc đánh giá chứng kiến liên tiếp, cơ quan công nhận phải, khi có thể, lựa chọn hai đánh giá viên IFS của tổ chức chứng nhận với phạm vi khác nhau.

1.5 Công nhận các tổ chức chứng nhận hoạt động quốc tế

Đánh giá chứng kiến phải bao trùm các hoạt động điển hình (gồm các hoạt động quốc tế và các khu vực trọng yếu) của tổ chức chứng nhận. Nếu cơ quan công nhận thực hiện thuê khoán chuyên môn, cơ quan công nhận được thuê phải là bên đã ký kết IAF MLA về Chứng nhận sản phẩm. Phải áp dụng Chính sách xuyên đường biên IAF GD 3.

1.6 Điều kiện phục hồi sau khi bị thu hồi hoặc treo quyết định công nhận

Trong trường hợp cơ quan công nhận quyết định thu hồi hoặc treo việc công nhận, các tổ chức chứng nhận phải ngừng các hoạt động đánh giá IFS và cấp chứng chỉ IFS. Để phục hồi quyết định công nhận sau khi bị thu hồi, phải áp dụng các điều kiện tương tự như đánh giá ban đầu. Trong trường hợp treo quyết định công nhận, IFS và cơ quan công nhận sẽ cùng nhau xác định các yêu cầu để dỡ bỏ quyết định treo này.

1.7 Chuyển giao chứng nhận

Trong trường hợp tổ chức chứng nhận quyết định chuyển giao hoạt động chứng nhận cho tổ chức khác, tổ chức chứng nhận mới phải xác nhận toàn bộ chứng chỉ IFS hiện tại để quyết định xem liệu có cần thực hiện các hành động tiếp theo không (ví dụ: thu hồi chứng chỉ hiện hành hoặc thực hiện thêm các cuộc đánh giá lại).

2 Yêu cầu đối với tổ chức chứng nhận

Tổ chức chứng nhận có mong muốn thực hiện các cuộc đánh giá IFS phải tuân theo các qui định sau. Các thủ tục do IFS soạn thảo.

2.1 ISO/IEC Guide 65(tương lai là ISO/IEC 17065), quá trình công nhận IFS

Tổ chức chứng nhận phải được công nhận IFS theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065) bởi cơ quan công nhận được IAF hoặc EA thừa nhận (xem mục 1). Tổ chức chứng nhận trong quá trình công nhận theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065) có thể tiến hành đánh giá chứng kiến trước khi được công nhận. Các tổ chức chứng nhận này phải chứng minh rằng họ đang tích cực để được công nhận theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065).

Lưu ý: Trong trường hợp thu hồi hoặc treo quyết định công nhận IFS, toàn bộ quá trình chứng nhận phải ngừng và tổ chức chứng nhận không được phép cấp bất kỳ chứng chỉ IFS nào. Cụ thể, tổ chức chứng nhận không thể cấp chứng chỉ IFS từ ngày bị thu hồi hoặc treo, thậm chí cả đối với các cuộc đánh giá đã được thực hiện nhưng vẫn đang trong quá trình chứng nhận (xem xét báo cáo, quyết định chứng nhận, v.v).

2.2 Ký hợp đồng với Tổ chức giữ quyền sở hữu IFS

Sau khi đăng ký và được công nhận IFS theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065), để được phép thực hiện các cuộc đánh giá IFS, tổ chức chứng nhận phải ký hợp đồng với IFS cam kết đáp ứng tất cả các yêu cầu IFS. Tổ chức chứng nhận không có quyền thực hiện các cuộc đánh giá IFS (ngoại trừ cuộc đánh giá chứng kiến đầu tiên thuộc quá trình công nhận) trước khi ký vào bản hợp đồng này.

2.3 Quyết định chứng nhận

Quyết định liên quan đến chứng nhận chỉ có thể được đưa ra dựa vào khuyến nghị của người có năng lực hoặc ban chứng nhận. Chịu trách nhiệm xem xét các báo cáo đánh giá (người xem xét) phải hoặc là đánh giá viên được phê duyệt, hoặc là giảng viên IFS, hoặc phải đáp ứng các quy định sau:

- Có bằng đại học về thực phẩm và hai (2) năm kinh nghiệm làm việc liên quan tới chất lượng và an toàn thực phẩm
- Đã từng tham gia (tối tư cách là đánh giá viên hoặc quan sát viên của mười (10) cuộc đánh giá hoàn chỉnh (liên quan tới các tiêu chuẩn GFSI qui định hoặc các mô hình an toàn thực phẩm khác) trong năm (5) năm qua
- Đã từng tham dự khóa đào tạo về vệ sinh
- Đã từng tham dự khóa đào tạo giảng viên IFS
- Khác với người đã thực hiện cuộc đánh giá

Việc xem xét phải được lập thành văn bản.

Quyết định liên quan đến chứng nhận chỉ có thể được đưa ra dựa vào khuyến nghị của người có năng lực hoặc ban chứng nhận. Hơn nữa, quyết định chứng nhận chỉ có thể được đưa ra bởi người khác với người thực hiện cuộc đánh giá. Người có đủ năng lực ra quyết định chứng nhận hay ít nhất một thành viên của ban chứng nhận phải là đánh giá viên IFS, giảng viên IFS hoặc người xem xét IFS.

Theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO 17065), quyết định chứng nhận cuối cùng chỉ có thể được đưa ra bởi tổ chức chứng nhận và không được thuê ngoài.

2.4 Trách nhiệm của tổ chức chứng nhận đối với giảng viên IFS và đánh giá viên IFS (gồm cả cộng tác viên)

Tổ chức chứng nhận có trách nhiệm:

- Tạo điều kiện cho các cuộc đánh giá chứng kiến (bởi cơ quan công nhận và/hoặc Chương trình đảm bảo tính toàn vẹn).
- Đảm bảo có ít nhất một nhân viên là giảng viên IFS người đã tham gia khóa “Đào tạo giảng viên”; người này có trách nhiệm đào tạo nội bộ cho tất cả các đánh giá viên mong muốn trở thành đánh giá viên IFS hoặc đã là đánh giá viên IFS. Người có mong muốn trở thành giảng viên IFS phải đáp ứng các yêu cầu được đề cập ở mục 2.5.
- Đảm bảo rằng đánh giá viên có đủ năng lực cho phạm vi đánh giá và cách thức đánh giá, đồng thời có khả năng tiếp cận và áp dụng các yêu cầu luật pháp liên quan, theo yêu cầu của IFS cũng như yêu cầu của tổ chức chứng nhận; tổ chức chứng nhận phải duy trì năng lực này (được giám sát liên tục bởi tổ chức chứng nhận) và phải theo dõi việc đánh giá bằng hình thức quan sát tại chỗ. Mỗi đánh giá viên phải được theo dõi bởi sự giám sát tại chỗ ít nhất hai (2) năm một lần. Kết quả của các cuộc đánh giá chứng kiến phải được lập thành văn bản. Quan sát viên phải là đánh giá viên được IFS phê duyệt hoặc phải tuân thủ theo các quy định cho giảng viên (xem mục 2.5).
- Duy trì hồ sơ về năng lực của đánh giá viên
- Đảm bảo rằng không có đánh giá viên nào phạm vào các qui tắc IFS, ví dụ: tham gia vào các dự án với tư cách một chuyên gia tư vấn, hoặc làm việc cho và/hoặc làm đại diện cho công ty được đánh giá trong vòng hai (2) năm trước khi thực hiện cuộc đánh giá. Điều đó có nghĩa là, trong quá trình chứng nhận, giữa bên được đánh giá và đánh giá viên không được phép có bất kỳ mối quan hệ thương mại và/hoặc cá nhân nào.
- Đảm bảo rằng không có đánh giá viên nào thực hiện hơn ba (3) cuộc đánh giá liên tiếp tại cùng một công ty (chỉ áp dụng cho các cuộc đánh giá hoàn chỉnh, không cần biết khoảng thời gian giữa chúng là bao nhiêu; các cuộc đánh giá mở rộng và tiếp theo không chịu sự chi phối của quy tắc này).
- Đảm bảo rằng đánh giá viên chỉ được tuyển dụng bởi một tổ chức chứng nhận IFS duy nhất để thực hiện các cuộc đánh giá IFS trong thời hạn tối thiểu là 12 tháng. Trong trường hợp đặc biệt, phải liên hệ với các văn phòng IFS và có thể có ngoại lệ.

- Ký vào yêu cầu đánh giá đối với từng cuộc đánh giá, bao gồm bản tuyên bố chấp nhận tất cả các yêu cầu nêu trên.
- Tổ chức chương trình đào tạo 2 ngày cho đánh giá viên IFS hàng năm để chia sẻ kinh nghiệm, điều chỉnh và cập nhật kiến thức về các yêu cầu luật định, v.v. Giảng viên phải chỉ dẫn một phần của khóa đào tạo.
- Tiến hành quan sát tại chỗ đánh giá viên trong các cuộc đánh giá về an toàn thực phẩm hoặc các cuộc đánh giá được ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065) công nhận để đảm bảo năng lực của đánh giá viên (xem phần thuật ngữ) trước khi anh ta/cô ta tham dự kỳ thi IFS. Tổ chức chứng nhận phải nêu rõ thời gian đánh giá, tên của công ty được đánh giá, nơi diễn ra cuộc đánh giá chứng kiến, và tên quan sát viên trong hồ sơ đăng ký. Các biên bản của cuộc đánh giá chứng kiến phải được gửi đến IFS bằng tiếng Anh, tiếng Pháp hoặc tiếng Đức. Giám sát viên phải tuân thủ theo các quy định cho giảng viên (xem mục 2.5).
- Nêu tên của giám sát viên khi đăng tải dữ liệu lên Cổng thông tin đánh giá khi lên kế hoạch đánh giá chứng kiến theo mục 4.7 của ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065) về đánh giá nội bộ.
- Nhận thức đầy đủ các qui định về việc xem xét hồ sơ đăng ký do các văn phòng IFS cung cấp.

Tổ chức chứng nhận có trách nhiệm lựa chọn đánh giá viên phù hợp với phạm vi, ngôn ngữ, năng lực, v.v cho từng cuộc đánh giá IFS.

2.5 Yêu cầu cụ thể đối với giảng viên IFS

Giảng viên IFS phải:

- Đáp ứng các yêu cầu đối với đánh giá viên IFS như được mô tả trong mục 3.2 a), b), c) và d)
- Có kinh nghiệm về các tiêu chuẩn GFSI qui định và các mô hình an toàn thực phẩm khác,
- Có kiến thức về các yêu cầu luật định liên quan đến thực phẩm,
- Đã từng tham gia khóa “Đào tạo giảng viên” do IFS tổ chức,
- Viết và nói thành thạo ngôn ngữ được sử dụng trong quá trình tham gia khóa đào tạo hoặc đào tạo; phải thông báo cho các văn phòng IFS về ngôn ngữ có thể sử dụng khi giảng dạy.

Để cập nhật kiến thức về IFS, mỗi giảng viên IFS phải tham gia vào khóa đào tạo IFS 2 ngày được tổ chức hai (2) năm một lần. Những khóa đào tạo này do IFS tổ chức và phải là cơ sở của các khóa đào tạo nội bộ cho tất cả đánh giá viên.

2.6 Khóa “Đào tạo giảng viên”

Khóa “Đào tạo giảng viên” do IFS tổ chức.

Khi phiên bản mới của tiêu chuẩn được ban hành, giảng viên của tổ chức chứng nhận phải tham gia vào khóa “Đào tạo giảng viên” mới do IFS tổ chức và tiến hành đào tạo nội bộ cho tất cả đánh giá viên đã được IFS phê duyệt trước khi thực hiện các cuộc đánh giá theo phiên bản mới.

Trong trường hợp ban hành học thuyết mới, giảng viên phải đào tạo cho tất cả đánh giá viên IFS trước khi học thuyết mới có hiệu lực.

3 Yêu cầu đối với đánh giá viên IFS

Nhìn chung, đánh giá viên phải đáp ứng các yêu cầu của mục 7.2 và 7.3.1 của ISO 19011.

Trong cuộc đánh giá IFS, vì là thực hành đánh giá tốt IFS, đánh giá viên phải lựa chọn mẫu sản phẩm thích hợp để tiến hành thẩm tra tại chỗ các quá trình sản xuất và hệ thống tài liệu của cơ sở được đánh giá nhằm kiểm tra việc đáp ứng các yêu cầu IFS. Cụ thể, trong cuộc đánh giá, đánh giá viên phải thực hiện thử nghiệm truy suất nguồn gốc tại công ty.

IFS ban hành Hướng dẫn cung cấp thêm thông tin về các nội dung cần kiểm tra và/hoặc yêu cầu đánh giá tại công ty được đánh giá.

3.1 Yêu cầu trước khi đăng ký tham dự kỳ thi IFS

Trước khi đăng ký tham dự kỳ thi IFS, đánh giá viên phải đáp ứng các yêu cầu sau:

- Phải ký hợp đồng với tổ chức chứng nhận (xem mục 4.4 của ISO/IEC Guide 65, tương lai là ISO/IEC 17065)
- Xác nhận với tổ chức chứng nhận rằng, trong vòng ít nhất 12 tháng, họ sẽ chỉ thực hiện các cuộc đánh giá IFS cho cơ quan đó. Tuy nhiên, họ có thể làm việc cùng lúc cho nhiều tổ chức chứng nhận khác nhau liên quan tới các tiêu chuẩn khác. Trong trường hợp đặc biệt, phải liên hệ với IFS và có thể có ngoại lệ.
- Phải đã từng tham dự khóa đào tạo IFS nội bộ do tổ chức chứng nhận tổ chức.
- Phải đệ trình toàn bộ thông tin thích hợp chứng minh năng lực cho tổ chức chứng nhận
- Tổ chức chứng nhận phải xem xét và xác nhận năng lực và trình độ chuyên môn của đánh giá viên

3.2 Yêu cầu chung đối với đánh giá viên khi đăng ký tham dự kỳ thi IFS

Ứng viên có mong muốn trở thành đánh giá viên IFS phải đáp ứng các yêu cầu sau và cung cấp bằng chứng cùng hồ sơ đăng ký. IFS có sẵn mẫu CV.

a) Học vấn trong lĩnh vực thực phẩm

- 1) **Bằng đại học liên quan đến thực phẩm** (bằng cử nhân và/hoặc bằng cao học, và/hoặc tương đương) và **hai (2) năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực thực phẩm liên quan tới các hoạt động chế biến thực phẩm** (chất lượng, sản xuất, nghiên cứu & phát triển, ...)
hoặc
- 2) Nếu ứng viên là **đánh giá viên ngay sau khi hoàn thành bằng đại học liên quan đến thực phẩm** thì ứng viên đó phải có năm (5) năm **kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực thực phẩm**.
hoặc
- 3) Nếu ứng viên có bằng đại học nhưng không liên quan đến thực phẩm (bằng cử nhân và/hoặc bằng cao học, và/hoặc tương đương) thì ứng viên đó phải có **năm (5) năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực thực phẩm liên quan tới các hoạt động chế biến thực phẩm** (chất lượng, sản xuất, nghiên cứu & phát triển, ...).
hoặc
- 4) **Học vấn chuyên môn về chế biến thực phẩm (trình độ cao) và năm (5) năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực thực phẩm liên quan tới các hoạt động chế biến thực phẩm** (chất lượng, sản xuất, nghiên cứu & phát triển, ...).

b) Kinh nghiệm chung về đánh giá

Phải hoàn thành ít nhất mười (10) cuộc đánh giá cho ngành công nghiệp chế biến thực phẩm trong vòng hai năm trước đó. Các cuộc đánh giá phải được thực hiện tại nhiều công ty khác nhau.

c) Đào tạo về vệ sinh thực phẩm (bao gồm HACCP)

Khóa đào tạo đủ điều kiện dựa trên Quy định chung của Codex về Vệ sinh thực phẩm.

d) Đào tạo về kỹ thuật đánh giá dựa trên Hệ thống Quản lý Chất lượng hoặc Hệ thống Quản lý An toàn thực phẩm

Thời lượng: một tuần/40 giờ hoặc tương đương.

e) Kiến thức cụ thể và thực tế về phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ cụ thể mà đánh giá viên đăng ký (xem Phụ lục 1 về phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ)

Đối với phạm vi sản phẩm:

Ít nhất hai (2) năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực thực phẩm có liên quan đến các hoạt động chế biến thực phẩm cho mỗi phạm vi đăng ký.
hoặc

Ít nhất mười (10) cuộc đánh giá về an toàn thực phẩm GFSI qui định và/hoặc cuộc đánh giá bên thứ hai bao gồm đánh giá chất lượng và đánh giá an toàn thực phẩm mà có thể truy xuất hồ sơ và được xác nhận bởi nhà bán lẻ hoặc ngành công nghiệp cho mỗi phạm vi đăng ký.

Các cuộc đánh giá phải được thực hiện tại các công ty khác nhau.

Lưu ý: việc phê duyệt phạm vi 7 (sản phẩm hỗn hợp) và phạm vi 11 (thức ăn cho vật nuôi trong nhà) có liên quan tới các phạm vi khác. Diễn giải chi tiết có trong Phụ lục 1.

Đối với phạm vi công nghệ:

Ít nhất hai (2) năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực thực phẩm có liên quan đến các hoạt động chế biến thực phẩm cho mỗi phạm vi đăng ký.
hoặc

Ít nhất năm (5) cuộc đánh giá về an toàn thực phẩm GFSI qui định và/hoặc cuộc đánh giá bên thứ hai bao gồm đánh giá chất lượng và đánh giá an toàn thực phẩm mà có thể truy xuất hồ sơ và được xác nhận bởi nhà bán lẻ hoặc ngành công nghiệp cho mỗi phạm vi đăng ký.

Các cuộc đánh giá phải được thực hiện tại các công ty khác nhau.

f) Ngôn ngữ

Nếu đánh giá viên mong muốn thực hiện cuộc đánh giá bằng(các) ngôn ngữ khác với bản ngữ, đánh giá viên đó phải cung cấp đầy đủ bằng chứng cho thấy anh ta/cô ta sử dụng thành thạo (các) ngôn ngữ đăng ký. Trong trường hợp này, các văn phòng IFS có thể yêu cầu anh ta/cô ta tham dự cuộc kiểm tra vấn đáp.

g) Đào tạo IFS nội bộ

Tài liệu đào tạo IFS nội bộ phải dựa trên tài liệu mà IFS cung cấp. Đánh giá viên phải tham gia khóa đào tạo nội bộ (để cập tới IFS, các yêu cầu luật định liên quan đến thực phẩm, vệ sinh thực phẩm) được thực hiện bởi giảng viên IFS đủ năng lực và được tổ chức bởi tổ chức chứng nhận. Thời gian tối thiểu của khóa đào tạo này là hai (2) ngày. Đánh giá viên phải sử dụng thành thạo ngôn ngữ dùng trong quá trình đào tạo (bản ngữ và/hoặc ngôn ngữ được đánh giá viên lựa chọn trong đơn đăng ký với IFS).

Lưu ý: Đối với đánh giá viên có mong muốn thực hiện các cuộc đánh giá theo các tiêu chuẩn IFS khác, xem Phần 3, mục 1 về từng Tiêu chuẩn.

IFS có trách nhiệm xác nhận về mặt kỹ thuật hồ sơ đăng ký của các đánh giá viên trước khi họ tham dự kỳ thi IFS. Nếu CV của đánh giá viên không đáp ứng các yêu cầu nêu trên, IFS có thể loại hồ sơ đăng ký. Nếu đánh giá viên không đưa ra đủ bằng chứng cho phạm vi sản phẩm và/hoặc phạm vi công nghệ đã đăng ký, IFS có thể loại bỏ hồ sơ đăng ký đối với phạm vi sản phẩm và/hoặc phạm vi công nghệ liên quan.

Toàn bộ nội dung của CV phải được xác nhận bởi người của cơ quan công nhận, người mà phải nêu tên và vị trí ở phía cuối của CV.

Lưu ý: các văn phòng IFS có thể thu hồi quyết định phê duyệt đánh giá viên IFS hoặc không chấp nhận anh ta/cô ta nếu thông tin trong CV là sai. Sự vi phạm này cũng sẽ được chuyển đến Chương trình đảm bảo tính toàn vẹn IFS.

3.3 Quá trình kiểm tra IFS

Những đánh giá viên đáp ứng các yêu cầu nêu trong mục 3.1 và 3.2 có thể tham dự kỳ thi viết và, nếu đạt, sẽ tham gia kỳ thi vấn đáp. Nếu đạt yêu cầu của cả hai kỳ thi trên, đánh giá viên đó được quyền thực hiện các cuộc đánh giá IFS. Đánh giá viên được đăng ký trên Cổng thông tin đánh giá và được cấp chứng chỉ đánh giá viên IFS cá nhân, có hiệu lực trong 2 năm (tính từ ngày đạt kỳ thi vấn đáp) cho phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ mà đánh giá viên đủ năng lực. Chứng chỉ nêu rõ thời hạn của chứng chỉ, tên của tổ chức chứng nhận, các ngôn ngữ mà đánh giá viên có thể sử dụng, phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ.

Đánh giá viên không được thực hiện các cuộc đánh giá IFS khi chứng chỉ IFS của anh ta/cô ta hết hạn. Tổ chức chứng nhận có trách nhiệm duy trì việc phê duyệt đánh giá viên IFS để không bị gián đoạn trong quá trình phê duyệt đánh giá viên.

Trong thời hạn hiệu lực của chứng chỉ IFS, đánh giá viên phải được đào tạo liên tục – ít nhất là hai (2) ngày trong năm – về các yêu cầu luật định liên quan đến thực phẩm, yêu cầu tiêu chuẩn, thực hành đánh giá, v.v bởi tổ chức chứng nhận. Hoạt động đào tạo này phải được tổ chức chứng nhận lập thành văn bản.

Đánh giá viên phải được kiểm tra lại sau hai năm. Đối với kiểm tra lại, đánh giá viên phải thực hiện số cuộc đánh giá IFS tối thiểu (xem qui định kiểm tra hiện hành). Các yêu cầu khác đối với quá trình kiểm tra lại có trong qui định về kiểm tra.

Thêm vào đó, như đã đề cập tới trong mục 2.4, mỗi đánh giá viên phải được giám sát tại chỗ thông qua cuộc đánh giá chứng kiến IFS ít nhất hai (2) năm một lần. Cuộc đánh giá này có thể được thực hiện vào bất kỳ thời gian nào trong năm cuối có hiệu lực của chứng chỉ.

Việc phê duyệt đánh giá viên phải được đánh giá lại trước khi chứng chỉ của đánh giá viên hết hiệu lực. Để được phê duyệt lại, đánh giá viên phải thực hiện ít nhất mười (10) cuộc đánh giá IFS (với tư cách là đánh giá viên trưởng hoặc thành viên đoàn đánh giá chứ không phải là tập sự, xem thêm các quy định kiểm tra hiện hành) và phải đã từng tham dự khóa đào tạo hiệu chỉnh do IFS tổ chức dưới sự dẫn dắt của giảng viên đủ năng lực cùng tài liệu đào tạo IFS cập nhật. Sau khi đạt kỳ thi lần đầu, khóa đào tạo hiệu chỉnh bắt buộc đầu tiên phải được tổ chức trước khi kết thúc năm thứ hai có hiệu lực của chứng chỉ (tính từ ngày đạt kỳ thi lần đầu). Sau đó, việc phê duyệt lại phải được quản lý theo chu kỳ hai (2) năm, cũng theo nguyên tắc trên.

Ví dụ:

Ngày thi vấn đáp lần đầu: 25.05.2012

Ngày cuối có hiệu lực của chứng chỉ đánh giá viên IFS (phê duyệt lần đầu): 31.12.2014

Đánh giá viên phải tham gia khóa đào tạo hiệu chỉnh trong giai đoạn từ 01.01.2014 đến 31.12.2014

Đánh giá viên được phép thực hiện các cuộc đánh giá IFS trong giai đoạn từ 25.05.2012 đến ngày tổ chức khóa đào tạo hiệu chỉnh (nếu tổ chức trong năm 2014)

Đến năm 2014, nếu đánh giá viên đã thực hiện 10 cuộc đánh giá IFS, và nếu anh ta/cô ta đã tham gia khóa đào tạo hiệu chỉnh chẳng hạn vào ngày 08–09 tháng 09 năm 2014, ngày cuối có hiệu lực của chứng chỉ đánh giá viên IFS (phê duyệt lại): 31.12.2016

Nếu không đáp ứng được các quy định này (ít nhất 10 cuộc đánh giá IFS và tham gia khóa đào tạo hiệu chỉnh vào thời điểm thích hợp). đánh giá viên phải kiểm tra lại từ đầu (thi viết và thi vấn đáp). Các yêu cầu khác của quá trình phê duyệt lại được nêu trong qui định về kiểm tra.

Qui định chi tiết về kế hoạch kiểm tra do IFS đưa ra và có trực tuyến trên Cổng thông tin đánh giá mà các tổ chức chứng nhận có thể truy cập để lấy thông tin.

3.4 Mở rộng phạm vi cho đánh giá viên IFS được phê duyệt

Việc mở rộng phạm vi có thể không được xét đến trong 12 tháng đầu sau khi đánh giá viên IFS được phê duyệt lần đầu. Để mở rộng phạm vi sản phẩm, đánh giá viên phải cung cấp bằng chứng tương tự như phê duyệt lần đầu, dựa trên những kinh nghiệm mới (mới so với đăng ký lần đầu). Ít nhất mười (10) cuộc đánh giá IFS trong phạm vi mở rộng với tư cách tập sự cũng có thể được chấp nhận như một bằng chứng. Đánh giá viên phải tham gia tất cả các giai đoạn của cuộc đánh giá (đánh giá tại chỗ, quá trình xem xét và quyết định).

Để mở rộng phạm vi công nghệ, đánh giá viên phải cung cấp bằng chứng tương tự như phê duyệt lần đầu và phải đạt thêm kỳ thi viết do các văn phòng IFS tổ chức. Đánh giá viên chỉ có thể thực hiện các cuộc đánh giá cho phạm vi được IFS công bố.

3.5 Đoàn đánh giá

3.5.1 Quy tắc chung

Nhìn chung, đoàn đánh giá phải là các đánh giá viên được IFS phê duyệt.

Trong trường hợp đánh giá theo đoàn, phải áp dụng các quy tắc chung sau:

- Đoàn đánh giá IFS gồm các đánh giá viên được IFS phê duyệt có hồ sơ (phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ) phù hợp với hoạt động của nhà máy được đánh giá.
- Phải luôn chỉ định trưởng đoàn đánh giá.
- Thành viên của đoàn đánh giá phải luôn được phê duyệt cho ít nhất một phạm vi sản phẩm hoặc phạm vi công nghệ thuộc phạm vi đánh giá. Hai (2) tiếng của thời lượng đánh giá là không thể phân chia; thời gian thêm này phải dành cho cả đoàn đánh giá, không phải cho cá nhân đánh giá viên, để thực hiện các nhiệm vụ chung (ví dụ: họp khai mạc và bế mạc, thảo luận về các phát hiện, v.v)

- Thời gian còn lại của thời lượng đánh giá có thể được phân chia miễn là đánh giá viên có đủ năng lực đối với phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ thuộc phạm vi đánh giá. Không được phép có sự “giao thoa”. Có nghĩa là, nếu trưởng đoàn đánh giá và (các) đánh giá viên không có đủ năng lực cho tất cả phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ cần thiết cho cuộc đánh giá, họ phải tiến hành toàn bộ cuộc đánh giá cùng nhau.

Ví dụ về việc không được phép có sự “giao thoa” trong trường hợp phân chia thời gian đánh giá:

- Một công ty sản xuất thịt hộp, được xác định phạm vi sản phẩm 1 (thịt) và phạm vi công nghệ A, D, E và F. Trong trường hợp này, không thể có một đoàn đánh giá gồm một đánh giá viên có phạm vi sản phẩm 1 (thịt) và phạm vi công nghệ C đến F (trộn, cắt, thái lát, bao gói MAP, các quá trình làm mát, ướp muối, lên men) và đánh giá viên thứ hai có phạm vi sản phẩm 5 (rau và quả) và phạm vi công nghệ khác trong đó có phạm vi công nghệ A (khử trùng).
- Một công ty sản xuất rau ngâm dấm tiệt trùng, được xác định phạm vi sản phẩm 5 (rau và quả) và phạm vi công nghệ B, C, D và F. Trong trường hợp này, không thể có một đoàn đánh giá gồm một đánh giá viên có phạm vi sản phẩm 5 (rau và quả) và phạm vi công nghệ F (phân loại) và đánh giá viên thứ hai có phạm vi sản phẩm 2 (cá) và phạm vi công nghệ B đến F (cắt, “phòng trắng”, các quá trình làm mát và làm lạnh, ướp muối, hun khói, tiệt trùng).

Phải chỉ rõ trong lịch trình đánh giá đánh giá viên nào đã thực hiện phần nào của cuộc đánh giá.

Thời lượng đánh giá tối thiểu phải luôn được tuân thủ.

Các đánh giá viên không phù hợp với phạm vi đánh giá thì không được phép thực hiện đánh giá IFS và không thể được xem là đánh giá viên đủ năng lực (chỉ có thể tham gia cuộc đánh giá với tư cách tập sự).

3.5.2 Các quy tắc cụ thể cho đoàn đánh giá và đánh giá 3 lần liên tiếp

Đối với đoàn đánh giá, thêm một quy tắc có thể được áp dụng cho các cuộc đánh giá liên tiếp. Trong trường hợp ngoại lệ (nếu tổ chức đánh giá không thể bố trí đoàn đánh giá mới cho năm 4–6 do thiếu đánh giá viên được phê duyệt cho phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ được yêu cầu), có thể chấp nhận cách sắp xếp:

Năm 1–3: Trưởng đoàn đánh giá A + Thành viên B

Năm 4–6: Trưởng đoàn đánh giá B + Thành viên C

Năm 7: Trưởng đoàn đánh giá A hoặc C + Thành viên A hoặc C.

PHỤ LỤC 1: Phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ cho đánh giá viên

Phạm vi sản phẩm

Phạm vi sản phẩm IFS
1. Thịt trắng, thịt đỏ, thịt gia cầm và các sản phẩm từ thịt
2. Cá và các sản phẩm từ cá
3. Trứng và các sản phẩm từ trứng
4. Sản phẩm từ bơ sữa
5. Rau và quả
6. Các sản phẩm dạng hạt, ngũ cốc, bánh ngọt và bánh mì công nghiệp, kẹo, snack
7. Sản phẩm hỗn hợp
8. Đồ uống
9. Dầu và mỡ
10. Thực phẩm khô, các nguyên liệu và phụ gia thực phẩm khác
11. Thức ăn cho vật nuôi trong nhà

Để được phê duyệt phạm vi “sản phẩm hỗn hợp”, đánh giá viên phải:

- có hai (2) năm kinh nghiệm làm việc trong phạm vi hoặc mười (10) cuộc đánh giá về an toàn thực phẩm GFSI qui định và/hoặc cuộc đánh giá bên thứ hai bao gồm đánh giá chất lượng và đánh giá an toàn thực phẩm mà có thể truy suất hồ sơ và được xác nhận bởi nhà bán lẻ hoặc ngành công nghiệp.

VÀ

- được phê duyệt ít nhất một phạm vi từ 1 đến 4

VÀ

- được phê duyệt thêm một phạm vi từ 1 đến 6.

Để được phê duyệt phạm vi “thức ăn cho vật nuôi trong nhà”, đánh giá viên phải:

- có hai (2) năm kinh nghiệm làm việc trong phạm vi hoặc năm (5) cuộc đánh giá về an toàn thực phẩm GFSI qui định và/hoặc cuộc đánh giá bên thứ hai bao gồm đánh giá chất lượng và đánh giá an toàn thực phẩm mà có thể truy suất hồ sơ và được xác nhận bởi nhà bán lẻ hoặc ngành công nghiệp

VÀ

- phải được phê duyệt cho phạm vi sản phẩm 1 hoặc 2

VÀ

- phải được đào tạo về các yêu cầu luật pháp cụ thể.

Phạm vi công nghệ

Phạm vi công nghệ IFS	Các công đoạn chế biến IFS – Bao gồm chế biến/xử lý/thao tác thủ công/bảo quản		Phân loại theo công nghệ cũng xem xét đến các mối nguy liên quan tới sản phẩm
A	P1	Tiệt trùng (ví dụ: đồ hộp)	Tiệt trùng (trong công đoạn bao gói cuối cùng) với mục đích loại bỏ các vi sinh vật gây bệnh Sản phẩm được tiệt trùng (ví dụ: trong nồi hấp)
B	P2	Thanh trùng bằng nhiệt, UHT/trám vô trùng, trám nóng Các kỹ thuật thanh trùng khác như tiệt thanh bằng áp suất cao, vi sóng	Thanh trùng với mục đích giảm các mối nguy về an toàn thực phẩm (và quá trình UHT)
C	P3	Chiếu Xạ thực phẩm	Sản phẩm được chế biến: Xử lý với mục đích biến đổi sản phẩm và/hoặc gia tăng thời hạn sử dụng và/hoặc giảm các mối nguy về an toàn thực phẩm bằng các kỹ thuật bảo quản và các kỹ thuật chế biến khác. Lưu ý – ngoại lệ: Chiếu Xạ được đưa vào mục này mặc dù mục đích là để loại bỏ các vi sinh vật.
	P4	Bảo quản thực phẩm: ướp muối, dùng nước sốt, ướp đường, axit hóa/ngâm dấm, sấy khô, hun khói, v.v Lên men, axit hóa	
	P5	Làm khô/khử nước, lọc chân không, sấy đông, vi lọc (kích thước lỗ sàng lọc < 10 µ)	
D	P6	Đông lạnh (ít nhất –18 °C/0 °F) bao hàm cả việc bảo quản Làm đông lạnh nhanh, làm mát, làm lạnh và bảo quản lạnh	Các hệ thống, cách xử lý để duy trì tính toàn vẹn và/hoặc an toàn của sản phẩm Xử lý với mục đích duy trì chất lượng và/hoặc tính toàn vẹn của sản phẩm, bao gồm việc xử lý để loại bỏ và/hoặc phòng ngừa sự lây nhiễm.
	P7	Ngâm tẩm/phun, xịt, chống nấm mốc	
E	P8	Bao gói MAP, bao gói chân không	Các hệ thống, cách xử lý để phòng ngừa sự lây nhiễm sản phẩm Các quá trình phòng ngừa sự lây nhiễm sản phẩm đặc biệt là lây nhiễm vi sinh bằng cách kiểm soát tốt công tác vệ sinh và/hoặc điều kiện cơ sở hạ tầng trong quá trình bốc dỡ, xử lý và/hoặc chế biến như công nghệ phòng vô trùng, “phòng trắng”, kiểm soát nhiệt độ tại khu vực làm việc để đảm bảo an toàn thực phẩm, tẩy uế sau khi làm sạch, hệ thống áp suất tích cực (như lọc dưới 10 µ, tẩy uế sau khi làm sạch) đóng gói (như MAP)
	P9	Các quá trình phòng ngừa sự lây nhiễm sản phẩm đặc biệt là lây nhiễm vi sinh, bằng cách kiểm soát tốt công tác vệ sinh và/hoặc điều kiện cơ sở hạ tầng trong quá trình bốc dỡ, xử lý và/hoặc chế biến như công nghệ phòng vô trùng, “phòng trắng”, kiểm soát nhiệt độ tại khu vực làm việc để đảm bảo an toàn thực phẩm, tẩy uế sau khi làm sạch, hệ thống áp suất tích cực (như lọc dưới 10 µ, tẩy uế sau khi làm sạch)	
	P10	Các kỹ thuật phân tách cụ thể như lọc bằng thẩm thấu ngược, dùng than hoạt tính	
F	P11	Nấu, nướng lò, chiết chai, ủ, lên men (như rượu), sấy khô, rán, quay, nhồi	Tất cả các thao tác thủ công, xử lý, chế biến chưa được liệt kê ở mục A, B, C, D, E
	P12	Phủ, tẩm bột, nhào, cắt, thái lát, thái hạt lựu, chặt, trộn, nhồi, giết mổ, phân loại, thao tác thủ công, bảo quản với điều kiện được kiểm soát (không khí) ngoại trừ nhiệt độ	
	P13	Chưng cất, tinh chế, hấp, làm ẩm, hydro hóa, xay, nghiền	

Lưu ý: chỉ những phạm vi công nghệ (từ A đến F) được dùng để xác định năng lực đánh giá viên IFS. Các công đoạn chế biến (từ P1 đến P13) chỉ tham chiếu đến khi tính toán thời lượng đánh giá.

Phần 4: Báo cáo, phần mềm auditXpress™ và Cổng thông tin Đánh giá IFS

0 Giới thiệu

Sau khi thực hiện đánh giá IFS Food, phải hoàn thành báo cáo đánh giá chi tiết và theo cấu trúc qui định. Nói chung, ngôn ngữ dùng trong báo cáo phải là bản ngữ hoặc ngôn ngữ làm việc của công ty. Trong những trường hợp đặc biệt, khi bản ngữ của các nhà bán lẻ hoặc người mua hàng khác với ngôn ngữ làm việc của công ty, phải lập một bản báo cáo bằng tiếng Anh (Xem thêm các nguyên tắc trong Phần 1).

Báo cáo đánh giá IFS phải được lập theo định dạng sau:

1 Báo cáo

1.1 Tổng quan về đánh giá (Phụ lục 1)

Phần đầu tiên của báo cáo đánh giá phải bao gồm thông tin chung sau:

Chi tiết cuộc đánh giá

Trang đầu tiên của báo cáo đánh giá phải bao gồm:

- tên và địa chỉ của tổ chứng chứng nhận
- biểu tượng của tổ chức chứng nhận
- chi tiết về đăng ký công nhận của tổ chức chứng nhận
- tên của công ty hoặc khu vực được đánh giá
- ngày đánh giá

Trang đầu tiên phải tóm tắt các hạng mục báo cáo đánh giá quan trọng nhất và phải bao gồm:

- tên và địa chỉ của khu vực được đánh giá
- tên và địa chỉ của công ty (nếu là trụ sở chính)
- mã số mã vạch EAN, mã vùng UCC, nếu có
- COID như được xác định
- ngày đánh giá (trong trường hợp thực hiện cuộc đánh tiếp theo, phải bổ sung thêm ngày thực hiện cuộc đánh giá tiếp theo)
- thời gian đánh giá
- ngày của cuộc đánh giá trước

- tên của tổ chức chứng nhận và đánh giá viên thực hiện cuộc đánh giá trước
- thông tin chi tiết về phiên bản của Tiêu chuẩn
- phạm vi đánh giá (bắt buộc mô tả chi tiết về các quá trình/sản phẩm). Phạm vi đánh giá phải luôn được dịch sang tiếng Anh.
- mã/số phạm vi sản phẩm và phạm vi công nghệ
- danh sách những người chủ chốt có mặt tại cuộc đánh giá
- tên của trưởng đoàn đánh giá
- nếu có thêm tên thành viên của đoàn đánh giá
- nếu có thêm tên đánh giá viên tập sự
- kết quả đánh giá (trong trường hợp thực hiện cuộc đánh giá tiếp theo, phải nêu rõ cuộc đánh giá tiếp theo đã được triển khai và điểm không phù hợp Nặng đã được giải quyết)
- mô tả công ty: thông tin chung về công ty (số lượng lao động, quy mô, cấu trúc, các hoạt động chi tiết của công ty, v.v) với các nội dung bắt buộc (xem Phụ lục 2, Phần 2). Cụ thể, hoạt động cụ thể của công ty (tất cả công đoạn chế biến, các quá trình, nếu có các hoạt động được thuê khoán chuyên môn, kinh doanh sản phẩm, v.v) phải được mô tả để nhận biết toàn bộ quá trình và công đoạn chế biến liên quan tới phạm vi công nghệ. Phần này phải được mô tả thêm bằng tiếng Anh nếu được chuẩn bị bằng ngôn ngữ khác tiếng Anh (xem Phụ lục 2, Phần 2)
- diễn giải thêm về cách tính điểm và tần suất
- phía dưới phần mô tả công ty: tên người chịu trách nhiệm đánh giá báo cáo (người xem xét)

1.2 Báo cáo đánh giá (Phụ lục 2)

Báo cáo đánh giá phải có cấu trúc như sau:

Kết quả của cuộc đánh giá gồm mức đạt được và phần trăm điểm đạt được

- kết quả đánh giá với mức và phần trăm
- bảng chứng quan sát được liên quan tới KO và các điểm không phù hợp Nặng (trong trường hợp thực hiện cuộc đánh giá tiếp theo, thêm phần diễn giải về yêu cầu mà điểm không phù hợp Nặng đã được giải quyết)
- bảng tóm tắt chung tất cả các mục
- tóm tắt chung về cuộc đánh giá
- tóm tắt tất cả các mục
- danh mục toàn bộ sai lỗi và điểm không phù hợp được phát hiện đối với từng mục (1 đến 6)

- diễn giải bắt buộc đối với một số yêu cầu IFS Food, ngay cả khi được đánh giá mức A (xem Phụ lục 2, Phần 2)
- mô tả thực trạng của các hành động khắc phục từ cuộc đánh giá trước
- danh mục riêng (có diễn giải) tất cả các yêu cầu được đánh giá là N/A (không áp dụng)
- báo cáo đánh giá chi tiết

1.3 Kế hoạch hành động (Phụ lục 3)

Tổ chức chứng nhận/đánh giá viên mô tả và giải thích tất cả sai lỗi và các điểm không phù hợp được phát hiện (KO, các điểm không phù hợp Nặng) đối với mỗi mục của kế hoạch hành động theo định dạng được quy định trong phần phụ lục.

1.4 Các yêu cầu tối thiểu cho chứng chỉ IFS (Phụ lục 4)

Sau khi thực hiện thành công quá trình đánh giá IFS Food, tổ chức chứng nhận sẽ cấp chứng chỉ. Nhằm đạt mục đích được nhận biết và công nhận trên phạm vi quốc tế, chứng chỉ IFS được cấp bởi tổ chức chứng nhận phải bao gồm các thông tin tối thiểu sau:

- tên và địa chỉ của tổ chức chứng nhận, bao gồm biểu tượng
- biểu tượng hoặc tên và đăng ký của cơ quan công nhận (yêu cầu được đề cập tới trong ISO/IEC Guide 65, G.12.7); biểu tượng của cơ quan công nhận phải được sử dụng phù hợp với các quy định của cơ quan công nhận
- tên và địa chỉ của công ty được đánh giá
- COID như được xác định trên Cổng thông tin IFS
- nếu cơ sở được đánh giá là một chi nhánh/công ty con, ghi tên của trụ sở chính
- khi cần thiết, ghi mã bao gói, và số đăng ký thú y
- phạm vi đánh giá (bắt buộc có phần mô tả các quá trình/sản phẩm và bao gồm cả, ví dụ, hoạt động kinh doanh nếu có). Phạm vi đánh giá phải luôn được dịch sang tiếng Anh.
- tên và số phạm vi sản phẩm
- mã/tên phạm vi công nghệ
- mức đạt được
- điểm đánh giá theo phần trăm nếu khách hàng hoặc công ty được đánh giá yêu cầu
- ngày đánh giá (ngày đánh giá cuối cùng)
- ngày của cuộc đánh giá tiếp theo nếu cần

- ngày gần nhất có thể cho cuộc đánh giá sau (đánh giá lại)
- ngày cấp chứng chỉ
- thời hạn hiệu lực của chứng chỉ, tức là 12 tháng sau khi chứng chỉ được cấp (thời hạn hiệu lực của chứng chỉ phải không thay đổi hàng năm như mô tả trong quy định về đánh giá, Phần 1)
- nơi và ngày ký
- tên và chữ ký của người chịu trách nhiệm đưa ra quyết định đánh giá của tổ chức chứng nhận như mô tả trong Phần 3 của Tiêu chuẩn
- biểu tượng IFS Food

Hãy chú ý: Phần mềm auditXpress™ thiết kế mẫu chứng chỉ với những nội dung yêu cầu tối thiểu, nhưng mỗi tổ chức chứng nhận được công nhận theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065) có thể sử dụng cách trình bày riêng, nhưng phải bao gồm những yêu cầu tối thiểu này.

2 Phần mềm auditXpress™

Phần mềm auditXpress™ được phát triển nhằm làm tăng sự chuẩn hóa của báo cáo IFS. Phần mềm này có những lợi thế sau:

- thu thập một cách dễ dàng các dữ liệu thông qua giao diện thân thiện với người sử dụng
- lập báo cáo đánh giá IFS nhanh và không bị lỗi
- tự động tính kết quả đánh giá bằng máy tính theo các hạng mục tương ứng
- tự động tạo ra các báo cáo đánh giá được chuẩn hóa
- lưu tạm thời những dữ liệu đánh giá chưa hoàn thiện để hoàn thành sau đó
- gửi báo cáo chính thức tới Cổng thông tin Đánh giá IFS một cách đơn giản và an toàn
- trao đổi hồ sơ đánh giá giữa các đánh giá viên và tổ chức chứng nhận đủ năng lực trở nên đơn giản
- làm việc ngoại tuyến (offline), nghĩa là không yêu cầu kết nối internet liên tục
- cập nhật những phiên bản mới nhất của IFS.

3 **Cổng thông tin đánh giá IFS và cơ sở dữ liệu IFS (www.ifs-certification.com)**

Mỗi cuộc đánh giá phải được tổ chức chứng nhận đăng tải trên Cổng thông tin đánh giá IFS (đăng tải báo cáo, kế hoạch hành động và chứng chỉ).

Có 3 nhóm sử dụng có quyền truy cập vào cơ sở dữ liệu của IFS:

- Các tổ chức chứng nhận
- Các công ty được chứng nhận
- Các nhà bán lẻ và người sử dụng khác

Các nhóm khác nhau có những quyền truy cập khác nhau như sau:

Các tổ chức chứng nhận:

- quản lý các công ty được chứng nhận và đăng tải các báo cáo đánh giá, kế hoạch hành động và chứng chỉ
- có thể treo chứng chỉ trong những tình huống cụ thể
- có thể quản lý tất cả các ngày đánh giá IFS thông qua chức năng nhật ký cho phép các nhà bán lẻ và công ty có cái nhìn tổng quan về lịch trình đánh giá. Bắt buộc phải đăng tải ngày đánh giá ít nhất là 2 tuần trước khi đánh giá.
- quản lý các tài khoản
- có thể so sánh hai báo cáo đánh giá và kế hoạch hành động liên tiếp cho mục đích đào tạo đánh giá viên nội bộ và hiệu chỉnh
- tải xuống (các) biểu tượng IFS.

Công ty/nhà cung cấp được chứng nhận:

- được truy cập các dữ liệu đánh giá của họ
- có thể tiết lộ về phần trăm đạt được, báo cáo đánh giá chi tiết và kế hoạch hành động cho các nhà bán lẻ và những người sử dụng khác
- có thể so sánh hai báo cáo đánh giá và kế hoạch hành động liên tiếp cho mục đích cải tiến
- tải xuống (các) biểu tượng IFS
- quản lý các tổ chức chứng nhận của họ
- quản lý các truy cập cá nhân của công ty (tạo tài khoản phụ) tới các dữ liệu đánh giá
- tìm kiếm các công ty đã được chứng nhận khác
- quản lý các nhà cung cấp của họ qua thư mục “ưa thích”

Việc truy cập đối với trụ sở chính của công ty được chứng nhận

Truy cập của “trụ sở chính” đối với các công ty được chứng nhận có thể được thiết lập cho phép một công ty ở trụ sở chính quản lý tất cả các địa điểm được chứng nhận thông qua điểm truy cập riêng.

Nhà bán lẻ và những người sử dụng khác:

- tìm kiếm các công ty được chứng nhận
- quản lý các công ty được chứng nhận của họ qua thư mục “ưa thích”
- nhận thông tin qua email trong trường hợp những công ty trong mục “ưa thích” bị treo chứng chỉ

Tài liệu hướng dẫn sử dụng Cổng thông tin đánh giá IFS sẵn có an toàn tương ứng cho mỗi nhóm sử dụng.

Sự an toàn của cơ sở dữ liệu

Hệ thống an ninh được sử dụng cho các dữ liệu được xây dựng dựa vào hệ thống an ninh được sử dụng nhiều nhất và được thừa nhận quốc tế. Truy cập các nhà bán lẻ và các công ty được chứng nhận cung cấp thông tin chung về các công ty được chứng nhận. Nếu không được cấp quyền cao hơn từ các công ty được chứng nhận thì các nhóm sử dụng khác chỉ có thể xem được các thông tin sau:

- tên và địa chỉ của công ty
- tên và địa chỉ của tổ chức chứng nhận
- tên của đánh giá viên (bao gồm phạm vi của đánh giá viên)
- phạm vi đánh giá
- ngày và thời lượng đánh giá
- mức chứng chỉ đạt được
- ngày cấp chứng chỉ IFS và hiệu lực của chứng chỉ

Bằng việc sử dụng chức năng truy cập được bảo vệ, bản thân các công ty được chứng nhận cũng có thể cấp quyền truy cập các thông tin chi tiết như sau:

- Báo cáo đánh giá và kế hoạch hành động.

Các nhà bán lẻ và những người sử dụng khác/các công ty được chứng nhận tự động được cấp quyền truy cập vào những dữ liệu của các công ty được chứng nhận sau khi các dữ liệu này đã được mở cho phép truy cập. Các trao đổi thông tin với nhà bán lẻ và những người sử dụng khác được bảo vệ trong quá trình đăng tải lên Web đảm bảo chỉ có những nhà bán lẻ và những người sử dụng khác/các công ty được chứng nhận được trao quyền mới xem được các dữ liệu cụ thể của các công ty/nhà cung cấp được chứng nhận.

PHỤ LỤC 1

Trang bìa của báo cáo đánh giá

Biểu tượng của tổ chức chứng nhận

IFS Food
Phiên bản 6

Báo cáo Đánh giá Chính thức

Công ty được đánh giá: "Fruit and Vegetables GmbH"

Ngày đánh giá: 02.07./03.07.2012

Tên và địa chỉ của tổ chức chứng nhận

Số hiệu công nhận của tổ chức chứng nhận

Trang đầu của báo cáo đánh giá

IFS Food Phiên bản 6, Tháng 01 năm 2012 Tổng quan về cuộc đánh giá					
Thông tin về cuộc đánh giá					
Trưởng đoàn đánh giá: Max Mustermann Thành viên đoàn đánh giá: Falk Lehmann Tập sự: Mr. Example		Ngày/thời gian của cuộc đánh giá hiện tại: 02.07.2012 (09:00–18:00) 03.07.2012 (08:30–17:30)		Ngày/thời gian của cuộc đánh giá trước: 06.07.2011 (09:00–18:00) 03.07.2011 (08:30–12:30) Tổ chức chứng nhận và đánh giá viên của cuộc đánh giá trước: TEST GmbH/Frank Test	
Tên và địa chỉ của công ty (hoặc trụ sở chính) Fruit and Vegetables AG Example street 12345 Witzenhausen Germany			Tên và địa chỉ của địa điểm được đánh giá Fruit and Vegetable GmbH Musterstraße 12346 Berlin Germany		
			EAN Code/UCC Global Location Number COID		
Phone: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Phone: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88		
Phạm vi đánh giá					
Sản xuất nước ép dâu tây và mâm xôi Production of strawberry and raspberry puree (Bắt buộc dịch ra tiếng Anh phạm vi đánh giá)					
Phạm vi sản phẩm: 5 Phạm vi công nghệ: B, D, E, F					
Audit participants					
Tên:	Vị trí:	Hộp khai mạc	Xem xét tài liệu	Đánh giá tại chỗ	Hộp kết thúc
Mr. Quality	Quản lý Chất lượng	X	X	X	X
Mr. Manager	Quản lý chung	X			X
Mr. Transport	Quản lý Vận chuyển	X		X	X
Kết quả đánh giá chính thức					
Theo kết quả đánh giá thực hiện ngày 02.07. và 03.07.2012, “xyz” xác nhận rằng các hoạt động chế biến của công ty Fruit and Vegetable GmbH cho phạm vi đánh giá nêu trên phù hợp với yêu cầu IFS Food, Phiên bản 6, đạt Mức Cơ bản , với số điểm XX %.					Cuộc đánh giá tiếp theo sau 12 tháng
Mô tả công ty					
(Bắt buộc dịch ra tiếng Anh hoạt động chi tiết của công ty bao gồm toàn bộ công đoạn chế biến). Thời lượng đánh giá được tính toàn bởi công cụ: Thời lượng đánh giá do tổ chức chứng nhận quyết định (nếu khác trên): Diễn giải nguyên nhân điều chỉnh thời lượng đánh giá (nếu có):					
Người xem xét:					

Các diễn giải liên quan tới báo cáo đánh giá

Đánh giá các yêu cầu

Kết quả	Diễn giải	Điểm
A	Đáp ứng hoàn toàn	20 điểm
B (sai lỗi)	Đáp ứng phần lớn	15 điểm
Yêu cầu KO được đánh giá mức B	Đáp ứng phần lớn	15 điểm
C (sai lỗi)	Một phần nhỏ yêu cầu được thực hiện	5 điểm
D (sai lỗi)	Yêu cầu không được thực hiện	20 điểm

Điểm KPH Nặng	Khi có lỗi nặng trong việc đáp ứng các yêu cầu của Tiêu chuẩn, bao gồm an toàn thực phẩm và/hoặc yêu cầu luật định về sản xuất và của quốc gia mục tiêu. Điểm KPH Nặng cũng có thể hình thành khi sự KPH được nhận biết dẫn đến mối nguy nghiêm trọng về sức khỏe. Điểm KPH Nặng có thể xuất hiện đối với tất cả các yêu cầu không là yêu cầu KO	Bị trừ 15 % tổng số điểm đạt được
Yêu cầu KO được đánh giá mức D	Yêu cầu KO không được thực hiện	Bị trừ 50 % tổng số điểm đạt được

N/A	Không áp dụng Yêu cầu không áp dụng đối với công ty	Yêu cầu N/A requirements sẽ bị loại ra khỏi điểm số cuối cùng
------------	--	---

Tính điểm và cấp chứng chỉ

Kết quả đánh giá	Tình trạng	Hành động của công ty	Dạng báo cáo	Chứng chỉ
Ít nhất 1 KO với điểm D	Không được duyệt	Hành động và thống nhất về cuộc đánh giá ban đầu mới	Báo cáo nêu rõ tình trạng	Không
> 1 điểm KPH Nặng và/hoặc < 75 % yêu cầu được đáp ứng	Không được duyệt	Hành động và thống nhất về cuộc đánh giá ban đầu mới	Báo cáo nêu rõ tình trạng	Không
Tối đa 1 điểm KPH Nặng và ≥ 75 % yêu cầu được đáp ứng	Không được duyệt trừ khi triển khai các hành động cụ thể và được xác nhận sau cuộc đánh giá tiếp theo	Gửi kế hoạch hành động hoàn chỉnh trong vòng 2 tuần sau khi nhận được báo cáo sơ bộ. Cuộc đánh giá tiếp theo được tiến hành không muộn hơn 6 tháng sau ngày đánh giá	Báo cáo bao gồm bản kế hoạch hành động nêu rõ tình trạng triển khai	Chứng chỉ được cấp ở mức cơ bản (Foundation level) nếu điểm không phù hợp Nặng được giải quyết triệt để vì được kiểm soát trong quá trình đánh giá tiếp theo
Tổng điểm ≥ 75 % và < 95 %	Duyệt ở mức IFS Food cơ bản (Foundation level) sau khi nhận được kế hoạch hành động	Gửi kế hoạch hành động hoàn chỉnh trong vòng 2 tuần sau khi nhận được báo cáo sơ bộ	Báo cáo bao gồm bản kế hoạch hành động nêu rõ tình trạng triển khai	Có, chứng chỉ được cấp ở mức cơ bản (Foundation level) và có hiệu lực trong 12 tháng
Tổng điểm ≥ 95 %	Duyệt ở mức IFS Food cao cấp (Higher level) sau khi nhận được kế hoạch hành động	Gửi kế hoạch hành động hoàn chỉnh trong vòng 2 tuần sau khi nhận được báo cáo sơ bộ	Báo cáo bao gồm bản kế hoạch hành động nêu rõ tình trạng triển khai	Có, chứng chỉ được cấp ở mức cao cấp (Higher level) và có hiệu lực trong 12 tháng

PHỤ LỤC 2

IFS Food Phiên bản 6, Tháng 01 năm 2012

Báo cáo đánh giá

Kết quả:

Các hoạt động chế biến của công ty "Fruit and Vegetable GmbH" đáp ứng yêu cầu của IFS Food, Phiên bản 6.

Công ty đạt số điểm XX % ở mức:

Cơ bản (Cao cấp)
... %

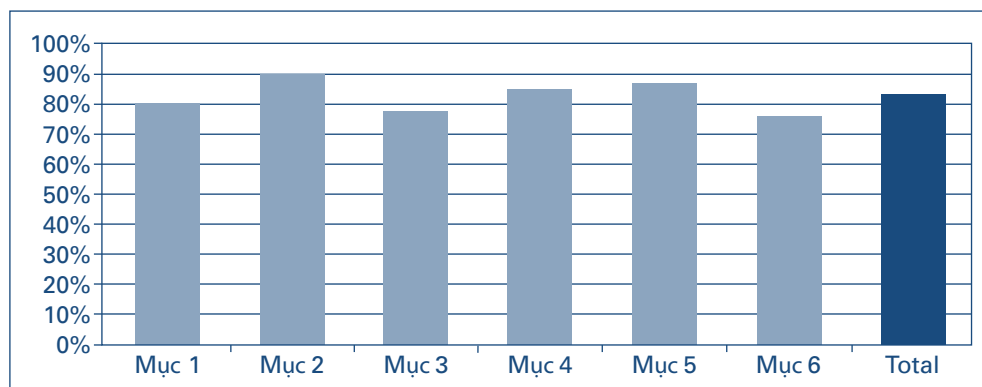
Ngày đánh giá lại: trong khoảng thời gian từ XX/XX đến XX/XX.

Tóm tắt:

	Mục 1	Mục 2	Mục 3	Mục 4	Mục 5	Mục 6
	Trách nhiệm của lãnh đạo cấp cao	Hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	Quản lý nguồn lực	Quá trình hoạch định và sản xuất	Đo lường, phân tích và cải tiến	An ninh thực phẩm
KO	0	0	0	0	0	0
Điểm KPH Nặng	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

Bảng chứng quan sát được liên quan tới điểm không phù hợp Nặng và KO:

Bảng tóm tắt chung cho tất cả các mục:



Tóm tắt chung về cuộc đánh giá:

Mô tả thực trạng triển khai các hành động khắc phục từ cuộc đánh giá trước:

Mục 1: Trách nhiệm của lãnh đạo cấp cao

Tóm tắt toàn bộ sai lỗi và điểm không phù hợp phát hiện theo nội dung mục 1:

STT	Viện dẫn	Yêu cầu IFS	Đánh giá	Diễn giải
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Báo cáo đánh giá các điểm N/A

STT	Viện dẫn	Yêu cầu IFS	Đánh giá	Diễn giải
1.				

Báo cáo đánh giá chi tiết

STT	Viện dẫn	Yêu cầu IFS	Đánh giá	Diễn giải
1.				
2.				

PHỤ LỤC 3

Kế hoạch hành động

Tên và địa chỉ của công ty được đánh giá

Kế hoạch hành động phải được gửi tới cho tổ chức chứng nhận trước ngày:

Số hiệu yêu cầu	Yêu cầu IFS	Đánh giá	Diễn giải (bởi đánh giá viên)	Hành động khắc phục (bởi công ty)	Trách nhiệm/Thời gian/Tình trạng triển khai (bởi công ty)	Kết luận bởi đánh giá viên

PHỤ LỤC 4

GIẤY CHỨNG NHẬN

Do tổ chức chứng nhận

Tên của tổ chức chứng nhận

là tổ chức chứng nhận đã được công nhận theo ISO/IEC Guide 65 (tương lai là ISO/IEC 17065) đối với hoạt động chứng nhận IFS và đã ký cam kết với Tổ chức giữ quyền sở hữu IFS, xác nhận rằng

Tên của công ty được đánh giá

Địa chỉ

(mã bao gói)

(Số đăng ký thú y)

COID

(Trụ sở chính)

phạm vi đánh giá:

(mô tả chi tiết quá trình/sản phẩm, nếu thích hợp, thêm hoạt động kinh doanh sản phẩm)

Số và tên của phạm vi sản phẩm

Mã số và tên của phạm vi công nghệ

đáp ứng các yêu cầu của

IFS Food

Phiên bản 6, Tháng 01 năm 2012

đạt mức Cơ bản/Cao cấp

với điểm số XX % (nếu được yêu cầu)

Chứng chỉ – số đăng ký: _____

Ngày đánh giá: _____

(Nếu thích hợp: ngày của cuộc đánh giá tiếp theo)

Ngày cấp chứng chỉ: _____

Chứng chỉ có hiệu lực đến: _____

Cuộc đánh giá sau được thực hiện trong khoảng thời gian: _____

(nếu rõ ngày đánh giá sớm nhất và muộn nhất, theo yêu cầu của qui định đánh giá, Phần 1)

Ngày, tháng, nơi ký

Tên và chữ ký của người có trách nhiệm
thuộc tổ chức chứng nhận

Địa chỉ của tổ chức chứng nhận

Biểu tượng của cơ quan công
nhận hoặc tên và số đăng ký



PHỤ LỤC

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
1	Trách nhiệm của lãnh đạo cấp cao						
1.1	Chính sách công ty/Nguyên tắc hoạt động công ty						
1.1.1	Lãnh đạo cấp cao phải thiết lập, thực hiện chính sách công ty. Chính sách này tối thiểu bao gồm các nội dung sau: – Hướng vào khách hàng – Trách nhiệm đối với môi trường – Sự bền vững – Đạo đức và trách nhiệm nhân viên – Các yêu cầu về sản phẩm (bao gồm: An toàn sản phẩm, chất lượng, tính hợp pháp, qui trình sản xuất, tiêu chuẩn sản phẩm). Chính sách này phải được truyền đạt đến tất cả nhân viên						
1.1.2	Nội dung chính sách của công ty phải triển khai thành các mục tiêu cụ thể của từng phòng ban liên quan. Trách nhiệm và tiến độ thời gian đạt được mục tiêu phải được xác định cho mỗi phòng ban của công ty.						
1.1.3	Từ chính sách công ty, mục tiêu chất lượng và an toàn thực phẩm phải được truyền đạt đến tất cả nhân viên của các phòng ban tương ứng và phải được thực hiện có hiệu lực.						
1.1.4	Lãnh đạo cấp cao phải đảm bảo rằng kết quả thực hiện của tất cả các mục tiêu phải được định kỳ xem xét, tối thiểu mỗi năm một lần.						
1.1.5	Công ty phải đảm bảo rằng tất cả các thông tin liên quan đến chất lượng và an toàn thực phẩm phải được truyền đạt có hiệu quả và kịp thời đến tất cả nhân sự thích hợp.						
1.2	Cơ cấu công ty						
1.2.1	Phải có sẵn sơ đồ tổ chức chỉ rõ cơ cấu công ty.						
1.2.2	Năng lực và trách nhiệm, bao gồm việc ủy quyền trách nhiệm phải được xác định rõ ràng.						
1.2.3	Phải có sẵn bản mô tả công việc xác định rõ trách nhiệm của nhân viên thực hiện các công việc có ảnh hưởng đến các yêu cầu của sản phẩm.						
1.2.4 KO	KO số 1: Lãnh đạo cấp cao phải đảm bảo rằng các nhân viên hiểu rõ trách nhiệm của họ về chất lượng và an toàn thực phẩm đồng thời có sẵn các cơ chế giám sát hiệu quả hoạt động của họ. Cơ chế này phải được nhận biết rõ và được lập thành văn bản.						
1.2.5	Các nhân viên có ảnh hưởng đến các yêu cầu của sản phẩm phải hiểu rõ trách nhiệm của mình và phải có khả năng chứng tỏ được sự hiểu biết về trách nhiệm đó.						
1.2.6	Lãnh đạo cấp cao phải bổ nhiệm một đại diện về IFS						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
1.2.7	Lãnh đạo cấp cao phải cung cấp đủ và thỏa đáng các nguồn lực để đáp ứng yêu cầu của sản phẩm.						
1.2.8	Phòng ban chịu trách nhiệm về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm phải có quyền báo cáo trực tiếp lên lãnh đạo cấp cao						
1.2.9	Công ty phải đảm bảo rằng tất cả các quá trình (lập thành văn bản hoặc không được lập thành văn bản) được nhận biết bởi các nhân viên có liên quan và được áp dụng nhất quán						
1.2.10	Công ty phải có sẵn một hệ thống để đảm bảo cập nhật tất cả các quy định pháp lý về an toàn thực phẩm, các vấn đề về chất lượng, các thành tựu khoa học và kỹ thuật và các tiêu chuẩn ngành						
1.2.11	Công ty phải thông báo cho khách hàng sớm nhất có thể tất cả các vấn đề liên quan tới tiêu chuẩn sản phẩm, đặc biệt là (các) điểm không phù hợp do cơ quan thẩm quyền có đủ năng lực chỉ ra mà có thể, đã và đã từng ảnh hưởng đến khía cạnh an toàn và pháp lý của sản phẩm. Điều này có thể, nhưng không giới hạn trong các vấn đề mang tính cảnh báo.						
1.3	Hướng vào khách hàng						
1.3.1	Phải có sẵn một thủ tục dạng văn bản để xác định các nhu cầu cơ bản và mong đợi của khách hàng.						
1.3.2	Kết quả của thủ tục này phải được đánh giá và xem xét nhằm xác định mục tiêu chất lượng và an toàn thực phẩm.						
1.4	Xem xét của lãnh đạo						
1.4.1	Lãnh đạo cấp cao phải đảm bảo rằng hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm được xem xét ít nhất là năm một lần hoặc với tần suất dày hơn nếu có thay đổi. Việc xem xét này ít nhất phải bao gồm kết quả của cuộc đánh giá trước, phản hồi của khách hàng, sự đáp ứng quá trình và sự phù hợp sản phẩm, tình trạng của hành động khắc phục phòng ngừa, các hành động tiếp theo từ cuộc họp xem xét trước, những thay đổi có thể ảnh hưởng đến hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, và các khuyến nghị cải tiến.						
1.4.2	Xem xét này phải bao gồm việc đo lường đánh giá nhằm kiểm soát hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, và quá trình cải tiến liên tục.						
1.4.3	Công ty phải xác định và xem xét định kỳ (ví dụ thông qua đánh giá nội bộ hay kiểm tra tại chỗ), cơ sở hạ tầng cần thiết để đạt được sự phù hợp với các yêu cầu của sản phẩm. Việc xem xét này phải bao gồm tối thiểu các yêu cầu: – Nhà xưởng – Hệ thống cung cấp – Máy móc và thiết bị – Vận chuyển Kết quả xem xét phải được đánh giá trên cơ sở có tính toán đến các rủi ro cho việc hoạch định đầu tư						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
1.4.4	Công ty phải xác định và xem xét định kỳ (ví dụ thông qua đánh giá nội bộ hay kiểm tra tại chỗ), môi trường làm việc cần thiết để đạt được sự phù hợp với các yêu cầu của sản phẩm. Việc xem xét này phải bao gồm tối thiểu các yêu cầu: – Trang thiết bị cho công nhân viên – Điều kiện môi trường – Điều kiện vệ sinh – Thiết kế không gian làm việc – Các tác động bên ngoài (ví dụ: độ ồn, độ rung động) Kết quả xem xét phải được đánh giá trên cơ sở có tính toán đến các rủi ro cho việc hoạch định đầu tư.						
2	Hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm						
2.1	Quản lý chất lượng						
2.1.1	Các yêu cầu về hệ thống tài liệu						
2.1.1.1	Hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm phải được lập thành văn bản, và phải được lưu giữ ở một nơi (sổ tay chất lượng và an toàn thực phẩm hoặc hệ thống được lập thành văn bản điện tử).						
2.1.1.2	Phải có thủ tục bằng văn bản cho việc kiểm soát tài liệu và sửa đổi.						
2.1.1.3	Toàn bộ tài liệu phải rõ ràng, dễ hiểu, không mơ hồ và bao quát. Các tài liệu này phải sẵn có cho tất cả các nhân viên có liên quan vào bất cứ thời gian nào.						
2.1.1.4	Toàn bộ tài liệu cần thiết cho việc đáp ứng yêu cầu của sản phẩm phải có sẵn với phiên bản mới nhất.						
2.1.1.5	Phải lưu hồ sơ nguyên nhân của các sửa đổi của tài liệu phục vụ cho việc đáp ứng các yêu cầu sản phẩm.						
2.1.2	Lưu giữ hồ sơ						
2.1.2.1	Toàn bộ hồ sơ liên quan cần thiết cho yêu cầu của sản phẩm phải đầy đủ, chi tiết và được lưu giữ, đồng thời phải sẵn sàng khi có yêu cầu.						
2.1.2.2	Hồ sơ phải rõ ràng và chính xác. Chúng phải được duy trì theo cách mà sự sửa đổi bằng tay sau đó là không được phép.						
2.1.2.3	Toàn bộ hồ sơ phải được lưu giữ theo yêu cầu luật định và trong tối thiểu một năm sau khi sản phẩm hết hạn sử dụng. Đối với sản phẩm không có hạn sử dụng, thời gian lưu giữ hồ sơ phải được giải trình và sự giải trình này phải được lập thành văn bản.						
2.1.2.4	Bất kỳ sửa đổi hồ sơ nào chỉ được phép thực hiện bởi người có thẩm quyền.						
2.1.2.5	Hồ sơ phải được lưu giữ tại nơi an toàn và dễ tiếp cận.						
2.2	Quản lý an toàn thực phẩm						
2.2.1	Hệ thống HACCP						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
2.2.1.1	Cơ sở của hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm của công ty phải là một hệ thống HACCP được thực hiện một cách đầy đủ, có hệ thống và toàn diện, dựa trên các nguyên tắc của Codex Alimentarius. Hệ thống này phải xem xét đến các yêu cầu luật định về sản xuất và yêu cầu của các quốc gia nằm ngoài khuôn khổ các nguyên tắc này. Hệ thống HACCP phải được thực hiện cho từng dây chuyền sản xuất.						
2.2.1.2	Hệ thống HACCP phải bao hàm tất cả nguyên liệu, sản phẩm hay nhóm sản phẩm cũng như mọi quá trình từ vận chuyển hàng hóa bao gồm phát triển sản phẩm và bao gói sản phẩm.						
2.2.1.3	Công ty phải đảm bảo rằng hệ thống HACCP phải được dựa trên các nghiên cứu khoa học hoặc các tiêu chuẩn đã được xác nhận có liên quan đến các sản phẩm được sản xuất và các quy trình. Điều này phải được duy trì cùng với quá trình phát triển kỹ thuật công nghệ mới.						
2.2.1.4	Hệ thống HACCP phải được xem xét và các thay đổi cần thiết phải được thực hiện khi có sự biến đổi trên sản phẩm, quá trình hay bất kỳ công đoạn nào.						
2.2.2	Đội HACCP						
2.2.2.1	Thành lập đội HACCP (CA Bước 1) Đội HACCP phải đa năng và phải có sự tham gia của người trực tiếp sản xuất. Thành viên đội HACCP phải có kiến thức về HACCP, hiểu biết về sản phẩm, quá trình và các mối nguy có liên quan. Khi không có đủ các năng lực cần thiết, phải sử dụng chuyên gia bên ngoài.						
2.2.2.2	Trách nhiệm của đội HACCP là xây dựng và duy trì hệ thống HACCP, do đó phải có đội trưởng là một trong số cán bộ công nhân viên của công ty và đội HACCP phải được đào tạo đầy đủ về việc áp dụng các nguyên tắc HACCP.						
2.2.2.3	Đội HACCP phải nhận được sự hỗ trợ mạnh mẽ từ lãnh đạo cao nhất và phải được biết đến cũng như được thành lập từ các phòng ban trong toàn công ty.						
2.2.3	Phân tích HACCP						
2.2.3.1	Mô tả sản phẩm (CA Bước 2) Phải có bảng mô tả đầy đủ về sản phẩm bao gồm các thông tin thích hợp về an toàn sản phẩm như: – Thành phần – Các chỉ tiêu về vật lý, cảm quan, hoá học và vi sinh. – Các yêu cầu pháp lý về an toàn thực phẩm – Phương pháp xử lý – Bao gói – Thời hạn sử dụng – Điều kiện bảo quản và phương pháp vận chuyển và phân phối						
2.2.3.2	Xác định mục đích sử dụng (CA Bước 3) Mục đích sử dụng sản phẩm phải được mô tả ở theo mục đích sử dụng mong đợi của người sử dụng sản phẩm, có xem xét đến nhóm đối tượng nhạy cảm với sản phẩm.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
2.2.3.3	Lập lưu đồ quy trình sản xuất (CA Bước 4) Mỗi sản phẩm, nhóm sản phẩm phải có một lưu đồ quy trình sản xuất bao gồm các quá trình chính và và quá trình phụ trợ (gồm cả tái chế và chế biến lại). Lưu đồ phải ghi rõ ngày, phải được cập nhật và chỉ rõ các CCP theo số nhận dạng. Lưu đồ phải được cập nhật khi có thay đổi.						
2.2.3.4	Thẩm tra tại chỗ lưu đồ quy trình sản xuất (CA Bước 5) Đội HACCP phải xem xét quy trình sản xuất tại tất cả các bước bằng cách kiểm tra tại chỗ. Phải tiến hành sửa đổi lưu đồ khi cần thiết.						
2.2.3.5	Thực hiện phân tích mối nguy cho từng bước (CA Bước 6 – Nguyên tắc 1)						
2.2.3.5.1	Phân tích mối nguy phải sẵn có và bao gồm toàn bộ mối nguy vật lý, hóa học và sinh học có thể tiên đoán, bao gồm cả chất gây dị ứng.						
2.2.3.5.2	Phân tích mối nguy phải xem xét đến khả năng gây hại và mức độ nghiêm trọng của các mối nguy đến sức khỏe.						
2.2.3.6	Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CA Bước 7 – Nguyên tắc 2)						
2.2.3.6.1	Phải xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP's) liên quan bằng cách sử dụng cây quyết định hoặc (các) công cụ khác mà thể hiện được cách tiếp cận biện luận chặt chẽ, lô-gic.						
2.2.3.6.2	Tại các bước quan trọng đối với an toàn thực phẩm, nhưng lại không phải là CCP's, công ty phải triển khai và cung cấp tài liệu về các điểm kiểm soát (CP's). Phải thực hiện các biện pháp kiểm soát thích hợp.						
2.2.3.7	Thiết lập giới hạn tới hạn cho mỗi CCP (CA Bước 8 – Nguyên tắc 3) Tại mỗi CCP, phải xác định và thẩm định các giới hạn tới hạn thích hợp để xác định rõ khi quá trình nằm ngoài kiểm soát.						
2.2.3.8	Thiết lập hệ thống giám sát cho mỗi CCP (CA Bước 9 – Nguyên tắc 4)						
2.2.3.8.1 KO	KO số 2: Phải thiết lập các thủ tục giám sát cụ thể cho mỗi CCP để phát hiện bất kỳ sự mất kiểm soát nào tại CCP đó. Hồ sơ theo dõi phải được lưu giữ trong một khoảng thời gian thích hợp. Mỗi CCP đã xác định phải được kiểm soát. Việc giám sát và kiểm soát cho mỗi CCP phải được minh chứng thông qua hồ sơ. Hồ sơ phải nêu rõ người chịu trách nhiệm cũng như ngày và kết quả của các hoạt động giám sát.						
2.2.3.8.2	Người chịu trách nhiệm giám sát CCP's phải được đào tạo/hướng dẫn.						
2.2.3.8.3	Hồ sơ giám sát CCP phải được kiểm tra.						
2.2.3.8.4	Phải giám sát CP's và việc giám sát này phải được lưu hồ sơ.						
2.2.3.9	Thiết lập các hành động khắc phục (CA Bước 10 – Nguyên tắc 5) Khi hoạt động giám sát chỉ ra rằng một CCP hoặc CP cụ thể không được kiểm soát, phải thực hiện hành động khắc phục thỏa đáng và ghi nhận bằng văn bản. Hành động khắc phục vậy phải cân nhắc các sản phẩm không phù hợp.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
2.2.3.10	Thiết lập các thủ tục thẩm tra (CA Bước 11 – Nguyên tắc 6) Thủ tục thẩm tra phải được thiết lập để xác nhận rằng hệ thống HACCP có hiệu quả. Việc thẩm tra hệ thống HACCP phải được thực hiện ít nhất một năm một lần. Ví dụ các hoạt động thẩm tra bao gồm: – Đánh giá nội bộ – Phân tích – Lấy mẫu – Đánh giá – Ý kiến của người có thẩm quyền hay khiếu nại của khách hàng. Kết quả của việc thẩm tra này phải được đưa vào hệ thống HACCP.						
2.2.3.11	Thiết lập hệ thống văn bản và lưu giữ hồ sơ (CA Bước 12 – Nguyên tắc 7) Hệ thống văn bản phải có sẵn, bao gồm tất cả các quá trình, thủ tục, phương pháp kiểm soát và hồ sơ. Lưu giữ tài liệu và hồ sơ phải phù hợp với bản chất và quy mô của từng công ty.						
3	Quản lý nguồn lực						
3.1	Quản lý nguồn nhân lực						
3.1.1	Tất cả cán bộ công nhân viên thực hiện công việc có ảnh hưởng đến chất lượng, tính pháp lý và an toàn sản phẩm có đủ năng lực theo bằng cấp, kinh nghiệm làm việc và/hoặc đào tạo chuyên môn phù hợp với vị trí được đảm nhiệm, dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan.						
3.2	Nguồn nhân lực						
3.2.1	Vệ sinh cá nhân						
3.2.1.1	Phải có các yêu cầu bằng văn bản liên quan tới vệ sinh cá nhân, tối thiểu phải bao gồm: – quần áo bảo hộ – rửa tay và khử trùng – ăn và uống – hút thuốc – các hành động phải thực hiện khi bị cắt vào tay hoặc trầy xước da – sơn móng tay, trang sức và đồ dùng cá nhân – tóc và râu. Các yêu cầu này phải dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan tới sản phẩm và quá trình.						
3.2.1.2 KO	KO số 3: Các yêu cầu về vệ sinh cá nhân phải sẵn có và được áp dụng cho tất cả các cán bộ công nhân viên, nhà thầu phụ và khách.						
3.2.1.3	Phải thường xuyên kiểm tra việc tuân thủ các yêu cầu về vệ sinh cá nhân.						
3.2.1.4	Không được mang đồ trang sức (bao gồm cả vật sắc nhọn) và đồng hồ. Bất kỳ ngoại lệ nào cũng phải được đánh giá toàn diện thông qua phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan đến sản phẩm và quá trình. Điều này phải được quản lý một cách có hiệu lực.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
3.2.1.5	Các vết cắt và trầy xước da phải được băng lại bằng băng dán/băng cuộn có màu (màu khác với màu sản phẩm) – có chứa sợi kim loại, khi thích hợp – và trong trường hợp bị thương ở tay, ngoài băng dán/băng cuộn phải đeo găng tay sử dụng một lần.						
3.2.2	Quần áo bảo hộ cho nhân viên, nhà thầu phụ và khách						
3.2.2.1	Công ty phải có sẵn thủ tục để đảm bảo rằng toàn bộ cán bộ công nhân viên, nhà thầu phụ và khách hiểu rõ các quy định liên quan đến quản lý và thay trang phục bảo hộ trong các khu vực làm việc cụ thể nhằm đáp ứng các yêu cầu sản phẩm.						
3.2.2.2	Trong khu vực làm việc, ở những nơi phải đội mũ trùm và/hoặc lưới trùm, râu và tóc phải được trùm kín hoàn toàn để phòng ngừa lây nhiễm vào sản phẩm.						
3.2.2.3	Phải có sẵn các quy định sử dụng tại nơi làm việc/cho những hoạt động yêu cầu đeo găng tay (có màu khác với màu của sản phẩm). Phải kiểm tra định kỳ việc tuân thủ các quy định này.						
3.2.2.4	Phải có sẵn quần áo bảo hộ với số lượng đủ cho mỗi cán bộ công nhân viên.						
3.2.2.5	Toàn bộ quần áo bảo hộ phải được giặt định kỳ. Phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cùng với việc xem xét đến quá trình và sản phẩm của công ty phải được cân nhắc khi quyết định thuê giặt bên ngoài hay do cán bộ công nhân viên giặt tại cơ sở.						
3.2.2.6	Phải có hướng dẫn cách giặt quần áo bảo hộ và thủ tục để kiểm tra mức độ giặt sạch.						
3.2.3	Thủ tục áp dụng cho các bệnh truyền nhiễm						
3.2.3.1	Phải có thủ tục bằng văn bản và cách thức thông báo đến cán bộ công nhân viên, nhà thầu và khách khi xuất hiện bệnh truyền nhiễm có thể ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm. Khi có thông báo, phải triển khai các hành động nhằm giảm thiểu rủi ro của việc lây nhiễm sản phẩm.						
3.3	Đào tạo và hướng dẫn						
3.3.1	Công ty phải triển khai các chương trình đào tạo và/hoặc hướng dẫn dạng văn bản có xem xét đến các yêu cầu của sản phẩm và nhu cầu đào tạo của cán bộ công nhân viên. Chương trình này phải bao gồm: – Nội dung đào tạo – Tần suất đào tạo – Nhiệm vụ của cán bộ công nhân viên – Ngôn ngữ – Người đào tạo/giảng viên có đủ năng lực – Phương pháp đánh giá						
3.3.2	Chương trình đào tạo và/hoặc hướng dẫn dạng văn bản phải áp dụng cho tất cả cán bộ công nhân viên, bao gồm người lao động thời vụ và tạm thời, nhân viên của công ty khác, được tuyển dụng cho các khu vực làm việc tương ứng. Khi tuyển dụng, trước khi vào làm việc chính thức, họ phải được đào tạo theo chương trình đào tạo của công ty.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
3.3.3	Phải có sẵn hồ sơ của các khóa đào tạo đã triển khai, nêu rõ: – danh sách học viên (bao gồm chữ ký) – ngày – thời lượng – nội dung đào tạo – tên người đào tạo/giảng viên Phải có sẵn thủ tục hoặc chương trình để chứng minh hiệu quả của các khóa đào tạo và/hoặc hướng dẫn.						
3.3.4	Nội dung đào tạo và/hoặc hướng dẫn phải được xem xét và cập nhật định kỳ, đồng thời phải tính đến các vấn đề cụ thể của công ty, an toàn thực phẩm, yêu cầu pháp lý liên quan tới thực phẩm và các thay đổi về sản phẩm/quá trình.						
3.4	Trang thiết bị vệ sinh, thiết bị cho vệ sinh cá nhân và phương tiện cho cán bộ công nhân viên						
3.4.1	Công ty phải trang bị cho cán bộ công nhân viên các phương tiện tương ứng với quy mô và số lượng người, được thiết kế và có khả năng vận hành sao cho tối thiểu hóa các rủi ro về an toàn thực phẩm. Những phương tiện này phải được duy trì trong điều kiện sạch sẽ và tốt.						
3.4.2	Phải đánh giá và giảm thiểu các rủi ro lây nhiễm sản phẩm bởi các ngoại vật từ các phương tiện cho cán bộ công nhân viên. Phải xem xét đến thực phẩm mang vào nơi làm việc của cán bộ công nhân viên và các đồ dùng cá nhân.						
3.4.3	Phải sẵn có các quy tắc và phương tiện để đảm bảo việc quản lý đồ dùng cá nhân, thực phẩm do người lao động mang vào nơi làm việc, thực phẩm từ nhà ăn và máy bán hàng tự động. Phải cất và/hoặc sử dụng thực phẩm đúng nơi quy định.						
3.4.4	Công ty phải trang bị phòng thay đồ hợp lý cho người lao động, nhà thầu phụ và khách. Khi cần thiết, quần áo mặc đi ngoài đường và quần áo bảo hộ phải được để ở các vị trí riêng biệt.						
3.4.5	Nhà vệ sinh không được mở cửa trực tiếp vào khu vực chế biến thực phẩm. Nhà vệ sinh phải được trang bị phương tiện rửa tay thích hợp, sử dụng thông gió tự nhiên hoặc quạt gió. Phải tránh luồng khí đi từ khu vực này sang các khu vực sạch.						
3.4.6	Phải trang bị phương tiện rửa tay thích hợp tại điểm tiếp giáp với và bên trong khu vực sản xuất. Căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan mà các khu vực khác (như: khu vực bao gói) cũng có thể được trang bị phương tiện tương tự.						
3.4.7	Phương tiện rửa tay tối thiểu phải có: – vòi nước sạch ở nhiệt độ thích hợp – dung dịch rửa tay – thiết bị làm khô tay.						
3.4.8	Khi chế biến các sản phẩm thực phẩm có khả năng thối rữa cao, phương tiện rửa tay cần có thêm: – vòi nước tự động (không đóng mở bằng tay) – khử trùng tay – thiết bị vệ sinh thích hợp – bảng nhắc nhở bằng hình ảnh các yêu cầu vệ sinh tay – thùng rác với nắp đóng mở tự động (không dùng tay).						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
3.4.9	Căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, phải có chương trình kiểm soát hiệu lực của việc vệ sinh tay.						
3.4.10	Phòng thay đồ phải được bố trí để cửa mở trực tiếp vào khu vực chế biến thực phẩm. Căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, trường hợp ngoại lệ phải được giải trình và quản lý.						
3.4.11	Khi phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cho thấy sự cần thiết, phải trang bị các phương tiện làm sạch cho ủng, giày và quần áo bảo hộ khác.						
4	Quá trình sản xuất và hoạch định						
4.1	Thỏa thuận hợp đồng						
4.1.1	Các yêu cầu được xác định giữa các bên trong hợp đồng phải được lập, thống nhất và xem xét trước khi ký kết thỏa thuận cung cấp. Toàn bộ điều khoản liên quan tới chất lượng và an toàn thực phẩm phải được biết đến và thông tin đến từng bộ phận thích hợp.						
4.1.2	Các thay đổi của bản thỏa thuận hiện tại phải được lập thành văn bản và thông tin đến các bên trong hợp đồng.						
4.2	Tiêu chuẩn kỹ thuật và công thức chế biến						
4.2.1	Tiêu chuẩn kỹ thuật						
4.2.1.1	Tiêu chuẩn kỹ thuật phải sẵn có cho toàn bộ thành phẩm. Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm phải được cập nhật, không mơ hồ và đáp ứng các yêu cầu luật định cũng như yêu cầu của khách hàng.						
4.2.1.2 KO	KO số 4: Tiêu chuẩn kỹ thuật phải sẵn có cho toàn bộ nguyên liệu thô (nguyên liệu/thành phần, phụ gia, nguyên liệu bao gói, tái chế). Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm phải được cập nhật, không mơ hồ và đáp ứng các yêu cầu luật định cũng như yêu cầu của khách hàng.						
4.2.1.3	Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm phải được thống nhất một cách chính thức khi có yêu cầu từ phía khách hàng.						
4.2.1.4	Tiêu chuẩn kỹ thuật và/hoặc nội dung tiêu chuẩn kỹ thuật phải được cung cấp cho các khu vực liên quan và phải đảm bảo tất cả cán bộ công nhân viên liên quan có khả năng tiếp cận.						
4.2.1.5	Phải có qui trình thiết lập, sửa đổi và phê duyệt các tiêu chuẩn kỹ thuật cho tất cả các công đoạn của quá trình. Qui trình này phải nhận được sự chấp thuận sơ bộ từ phía khách hàng nếu các tiêu chuẩn này đã từng được thống nhất với khách hàng trước đây.						
4.2.1.6	Qui trình kiểm soát tiêu chuẩn kỹ thuật phải bao gồm cả việc cập nhật các tiêu chuẩn kỹ thuật của thành phẩm khi có sửa đổi về: – nguyên liệu thô – cách làm/công thức chế biến – quá trình có ảnh hưởng đến sản phẩm cuối cùng – hoạt động bao gói có ảnh hưởng đến sản phẩm cuối cùng.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.2.2	Cách làm/Công thức chế biến						
4.2.2.1 KO	KO số 5: Phải đáp ứng những điều khoản đã thỏa thuận với khách hàng về cách làm/công thức chế biến và yêu cầu công nghệ.						
4.3.	Phát triển sản phẩm/sửa đổi sản phẩm/sửa đổi các quá trình sản xuất						
4.3.1	Phải sẵn có qui trình phát triển sản phẩm phù hợp với các nguyên tắc phân tích mối nguy, theo hệ thống HACCP.						
4.3.2	Phải thiết lập và đảm bảo công thức chế biến, quy trình sản xuất, thông số quá trình và việc đáp ứng các yêu cầu sản phẩm thông qua hoạt động sản xuất thử và thử nghiệm sản phẩm.						
4.3.3	Phải thực hiện các cuộc thử nghiệm về thời hạn sử dụng sản phẩm hoặc các hoạt động thích đáng khác có tính đến công thức chế biến, bao gói, sản xuất và các điều kiện được công bố; theo đó, phải xác định "Hạn sử dụng" hoặc "Sử dụng tốt nhất trước ngày".						
4.3.4	Phải cân nhắc đến kết quả đánh giá bằng cảm quan khi thiết lập và xác nhận thời hạn sử dụng sản phẩm (bao gồm cả những sản phẩm có thời hạn sử dụng dài, được gắn nhãn "Sử dụng tốt nhất trước ngày").						
4.3.5	Phát triển sản phẩm phải xem xét đến kết quả của đánh giá bằng cảm quan.						
4.3.6	Phải sẵn có quá trình để đảm bảo rằng nhãn gắn trên sản phẩm phù hợp với các quy định pháp lý hiện hành của quốc gia mục tiêu và yêu cầu của khách hàng.						
4.3.7	Phải đưa ra các khuyến nghị về việc chuẩn bị và/hoặc sử dụng mặt hàng thực phẩm. Phải bao gồm cả các yêu cầu của khách hàng khi thích hợp.						
4.3.8	Công ty phải chứng minh thông qua các cuộc nghiên cứu và/hoặc thực hiện các thử nghiệm thích hợp để xác nhận thông tin về dinh dưỡng hoặc các nội dung được nêu trên nhãn. Điều này được áp dụng cho cả sản phẩm mới lẫn trong quá trình bán hàng.						
4.3.9	Phải lưu hồ sơ đầy đủ tiến độ và kết quả của phát triển sản phẩm.						
4.3.10	Công ty phải đảm bảo rằng khi công thức chế biến thay đổi, bao gồm cả tái chế và thay đổi vật liệu bao gói, các đặc trưng của quá trình được xem xét để các yêu cầu sản phẩm chắc chắn được đáp ứng.						
4.4	Mua hàng						
4.4.1	Mua hàng nói chung						
4.4.1.1	Công ty phải kiểm soát các quá trình mua hàng để đảm bảo rằng toàn bộ dịch vụ và nguyên liệu mua ngoài mà có ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm đáp ứng được các yêu cầu. Công ty cũng phải kiểm soát các quá trình thuê ngoài mà có ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm. Việc kiểm soát các quá trình này phải được nhận biết và lập thành văn bản thuộc hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.4.1.2	Phải có qui trình phê duyệt và giám sát nhà cung cấp (bên trong và bên ngoài), thuê ngoài hoàn toàn hoặc một phần.						
4.4.1.3	Qui trình phê duyệt và giám sát nhà cung cấp phải bao gồm các tiêu chí đánh giá rõ ràng, chẳng hạn như: các cuộc đánh giá, kết quả phân tích sản phẩm, độ tin cậy và khiếu nại của nhà cung cấp, cũng như các tiêu chuẩn về kết quả hoạt động được yêu cầu.						
4.4.1.4	Phải thường xuyên xem xét kết quả đánh giá nhà cung cấp, căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan. Phải lưu hồ sơ việc xem xét và các hành động đã thực hiện như là kết quả của cuộc đánh giá.						
4.4.1.5	Phải kiểm tra tính phù hợp của sản phẩm mua vào với các tiêu chuẩn kỹ thuật hiện hành. Kế hoạch kiểm tra phải tối thiểu xem xét đến các tiêu chí sau: yêu cầu sản phẩm, tình trạng nhà cung cấp (dựa trên kết quả đánh giá) và ảnh hưởng của sản phẩm mua vào đến thành phẩm. Nguồn gốc sản phẩm phải được kiểm tra thêm nếu tiêu chuẩn kỹ thuật có đề cập tới.						
4.4.1.6	Phải kiểm tra tính phù hợp của dịch vụ mua vào với các tiêu chuẩn kỹ thuật hiện hành. Kế hoạch kiểm tra phải tối thiểu xem xét đến các tiêu chí sau: yêu cầu dịch vụ, tình trạng nhà cung cấp (dựa trên kết quả đánh giá) và ảnh hưởng của dịch vụ mua vào đến thành phẩm.						
4.4.2	Kinh doanh hàng hóa đã được sản xuất						
4.4.2.1	Đối với trường hợp công ty kinh doanh hàng hóa đã được sản xuất, phải đảm bảo rằng có quá trình phê duyệt và giám sát nhà cung cấp, và quá trình này phải được thực hiện.						
4.4.2.2	Trong trường hợp kinh doanh hàng hóa đã được sản xuất, quá trình phê duyệt và giám sát nhà cung cấp phải bao gồm các tiêu chí đánh giá rõ ràng như: các cuộc đánh giá, biên kết quả phân tích sản phẩm, độ tin cậy và khiếu nại của nhà cung cấp, cũng như các tiêu chuẩn về kết quả hoạt động được yêu cầu.						
4.4.2.3	Trong trường hợp sử dụng nhãn hiệu riêng, phải có hệ thống phê duyệt nhà cung cấp đáp ứng các yêu cầu của khách hàng dành cho nhà cung cấp thành phẩm hoặc bán thành phẩm của nhà cung cấp.						
4.5	Bao gói sản phẩm						
4.5.1	Công ty phải xác định các thông số thiết yếu cho vật liệu bao gói, căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan.						
4.5.2	Phải có các tiêu chuẩn kỹ thuật chi tiết cho vật liệu bao gói phù hợp với quy định luật pháp hiện hành.						
4.5.3	Đối với vật liệu bao gói có ảnh hưởng đến sản phẩm, phải có giấy chứng nhận cho thấy sự phù hợp với các yêu cầu luật pháp hiện hành. Trong trường hợp không có bất kỳ yêu cầu luật pháp cụ thể nào có thể áp dụng, phải có bằng chứng để chứng minh rằng những vật liệu này là có thể sử dụng. Điều này được áp dụng cho vật liệu bao gói, thành phẩm và bán thành phẩm.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.5.4	Công ty phải xác nhận tính thích hợp của vật liệu bao gói cho từng sản phẩm, căn cứ vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan (ví dụ: đánh giá bằng cảm quan, thử nghiệm lưu kho, phân tích hóa học, thử nghiệm thời nhiễm).						
4.5.5	Công ty phải đảm bảo rằng bao bì được sử dụng là phù hợp với sản phẩm được bao gói. Phải thường xuyên kiểm tra và phải lập thành văn bản việc kiểm tra này.						
4.5.6	Thông tin ghi trên nhãn phải rõ ràng, dễ đọc, không thể bị tẩy, xóa, và phải phù hợp với tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm đã thống nhất với khách hàng. Phải thường xuyên kiểm tra và phải lập thành văn bản việc kiểm tra này.						
4.6.	Địa điểm nhà máy						
4.6.1	Công ty phải đánh giá tác động của các yếu tố môi trường tại nhà máy (ví dụ: đất, không khí) có thể ảnh hưởng tiêu cực đến chất lượng và an toàn sản phẩm. Phải thiết lập các phương pháp kiểm soát thích hợp khi thấy chất lượng và an toàn sản phẩm có thể bị tổn hại. Phải định kỳ xem xét hiệu lực của các phương pháp này (ví dụ: không khí bị nhiễm bụi, nặng mùi).						
4.7	Khu vực bên ngoài nhà máy						
4.7.1	Khu vực bên ngoài nhà máy phải luôn sạch sẽ, gọn gàng.						
4.7.2	Tất cả các khu vực bên ngoài nhà máy phải ở trong tình trạng tốt. Phải lắp đặt hệ thống thoát nước thích hợp khi thoát nước tự nhiên là không đủ.						
4.7.3	Phải hạn chế việc lưu kho bên ngoài. Khi hàng hóa được lưu bên ngoài, phải thực hiện phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan để đảm bảo không có nguy cơ lây nhiễm hoặc tác động tiêu cực đến chất lượng và an toàn thực phẩm.						
4.8	Mặt bằng nhà máy và các quá trình						
4.8.1	Phải sẵn có bản mô tả rõ ràng các đường di chuyển nội bộ cho thành phẩm, vật liệu bao gói, nguyên liệu thô, phế liệu, nhân sự, nước, v.v. Phải sẵn có sơ đồ mặt bằng của tất cả các khu vực, tòa nhà thuộc phạm vi nhà máy.						
4.8.2	Phải sẵn có quá trình từ lúc tiếp nhận hàng đến khi xuất hàng để tránh sự lây nhiễm của nguyên liệu thô, bao bì, thành phẩm và bán thành phẩm. Phải tối thiểu hóa nguy cơ lây nhiễm chéo bằng các phương pháp hữu hiệu.						
4.8.3	Phải vận hành và giám sát các khu vực sản xuất được xác định là nhạy cảm với vi sinh để đảm bảo an toàn sản phẩm không bị tổn hại.						
4.8.4	Các trang thiết bị phòng thí nghiệm và phương tiện kiểm soát trong quá trình phải không ảnh hưởng đến an toàn sản phẩm.						
4.9	Yêu cầu về xây dựng cho khu vực sản xuất và lưu kho						
4.9.1	Yêu cầu về xây dựng						
4.9.1.1	Phải thiết kế và xây dựng các phòng sơ chế, xử lý, chế biến và lưu kho sản phẩm để đảm bảo an toàn thực phẩm.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.9.2	Tường						
4.9.2.1	Phải thiết kế và xây tường sao cho ngăn ngừa sự tích bụi, giảm thiểu sự đọng nước và sự phát triển mốc, và dễ vệ sinh.						
4.9.2.2	Bề mặt tường phải ở trong tình trạng tốt, dễ vệ sinh, bằng vật liệu trơn và không thấm nước.						
4.9.2.3	Phải thiết kế các chỗ nối giữa tường, sàn, trần sao cho dễ vệ sinh.						
4.9.3	Sàn						
4.9.3.1	Toàn bộ sàn phải được thiết kế đáp ứng các yêu cầu sản xuất và phải ở trong tình trạng tốt, dễ vệ sinh. Bề mặt sàn phải bằng vật liệu trơn và không thấm nước.						
4.9.3.2	Hệ thống xả nước thải phải đảm bảo vệ sinh. Phải thiết kế hệ thống thoát nước sao cho dễ vệ sinh và tối thiểu hóa nguy cơ lây nhiễm sản phẩm (ví dụ: sự xâm nhập của động vật gây hại; v.v).						
4.9.3.3	Phải sử dụng các phương pháp thích hợp để nước hoặc chất lỏng dễ dàng chảy đến hệ thống thoát nước. Phải tránh việc ứ đọng nước hoặc chất lỏng thành vũng.						
4.9.3.4	Tại khu vực sản xuất, phải sắp xếp máy móc và đường ống sao cho nước thải, nếu có thể, chảy trực tiếp vào ống thoát nước.						
4.9.4	Trần/Cấu trúc bên trên						
4.9.4.1	Trần (hoặc nơi không lắp trần, mặt dưới của mái) và các cấu trúc lắp đặt bên trên (gồm có đường ống, dây cáp, đèn, v.v) phải được xây dựng sao cho tối thiểu hóa sự tích tụ bụi bẩn và không tạo ra các nguy cơ lây nhiễm vật lý và/hoặc vi sinh.						
4.9.4.2	Những nơi sử dụng trần giả, phải có lối vào khoảng giữa trần giả và mái phù hợp để dễ vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng và kiểm tra hoạt động kiểm soát động vật gây hại;.						
4.9.5	Cửa sổ và các chỗ hở khác						
4.9.5.1	Cửa sổ và các chỗ hở khác phải được thiết kế và lắp đặt sao cho tránh sự tích tụ bụi bẩn và phải ở trong tình trạng tốt.						
4.9.5.2	Phải đóng kín cửa sổ và lỗ thông gió trên mái trong quá trình sản xuất khi xuất hiện nguy cơ lây nhiễm.						
4.9.5.3	Khi cửa sổ và lỗ thông gió trên mái được thiết kế mở để phục vụ mục đích thông gió, chúng phải được lắp lưới chắn côn trùng loại tốt và dễ dàng tháo lắp hoặc các biện pháp khác nhằm tránh sự lây nhiễm.						
4.9.5.4	Ở những khu vực chế biến sản phẩm chưa bao gói, cửa sổ phải được bảo vệ chống bể vỡ.						
4.9.6	Cửa ra vào và cổng						
4.9.6.1	Cửa ra vào và cổng phải ở trong tình trạng tốt (ví dụ: không bị bong tróc, bị bong sơn, hay bị rỉ sét) và dễ vệ sinh.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.9.6.2	Phải lắp đặt cửa bên ngoài và cổng để ngăn ngừa sự xâm nhập của các vật phá hoại; nếu có thể phải là cửa các động vật gây hại; nếu có thể phải là cửa tự đóng.						
4.9.7	Chiếu sáng						
4.9.7.1	Tất cả các khu vực làm việc phải có đủ ánh sáng.						
4.9.7.2	Tất cả các thiết bị chiếu sáng phải được bảo vệ bởi chụp chống vỡ và phải được lắp đặt để tối thiểu hóa nguy cơ, bề vỡ.						
4.9.8	Điều hòa không khí/thông gió						
4.9.8.1	Phải có hệ thống thông gió tự nhiên hoặc nhân tạo tại tất cả các khu vực.						
4.9.8.2	Nếu lắp đặt thiết bị thông gió, phải dễ dàng tiếp cận các tấm lưới lọc và các bộ phận cần làm vệ sinh hoặc thay thế khác.						
4.9.8.3	Thiết bị điều hòa không khí hoặc luồng khí tự tạo phải không tạo ra bất kỳ nguy cơ chất lượng và an toàn sản phẩm nào.						
4.9.8.4	Phải lắp đặt thiết bị hút bụi tại những nơi nhiều bụi.						
4.9.9	Cung cấp nước						
4.9.9.1	Nước được sử dụng như là thành phần trong quá trình chế biến hoặc vệ sinh phải là nước sạch, có thể uống được; điều này cũng áp dụng đối với hơi nước và đã được sử dụng trong khu vực sản xuất. Nước uống được phải luôn có sẵn.						
4.9.9.2	Khi sử dụng nước tái sử dụng trong quá trình chế biến phải không tạo ra bất kỳ nguy cơ lây nhiễm nào. Nước phải đáp ứng các yêu cầu luật pháp về nước uống được; phải sẵn có hồ sơ kiểm nghiệm.						
4.9.9.3	Phải theo dõi chất lượng nước, hơi nước, nước đá theo kế hoạch lấy mẫu kiểm tra dựa trên phân tích rủi ro.						
4.9.9.4	Nước không uống được phải sử dụng đường ống riêng có đánh dấu rõ ràng. Các đường ống này phải không được kết nối với hệ thống nước uống được cũng như không cho phép chảy ngược dẫn đến lây nhiễm các nguồn nước có thể uống được hoặc môi trường nhà máy.						
4.9.10	Khí nén						
4.9.10.1	Phải theo dõi chất lượng khí nén tiếp xúc tiếp với thực phẩm hoặc vật liệu bao gói sơ cấp, dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan.						
4.9.10.2	Khí nén phải không tạo ra nguy cơ lây nhiễm						
4.10	Vệ sinh và khử trùng						
4.10.1	Dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, phải có và triển khai trong thực tế kế hoạch vệ sinh và khử trùng. Kế hoạch này phải làm rõ: – mục tiêu – trách nhiệm – dụng cụ được sử dụng và hướng dẫn sử dụng – các khu vực được vệ sinh và/hoặc khử trùng – tần suất vệ sinh – yêu cầu về hệ thống tài liệu – biểu tượng mối nguy (nếu cần).						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.10.2	Phải triển khai và lập thành văn bản kế hoạch vệ sinh và khử trùng.						
4.10.3	Chỉ những người đủ năng lực mới được phép thực hiện vệ sinh và khử trùng. Những người này phải được đào tạo và đào tạo lại để có thể triển khai các kế hoạch vệ sinh.						
4.10.4	Hiệu quả của công tác vệ sinh và khử trùng, dựa vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, phải được thẩm tra và lập thành văn bản theo kế hoạch thông qua việc áp dụng các thủ tục thích hợp. Kết quả của hành động khắc phục phải được lập thành văn bản.						
4.10.5	Phải xem xét và điều chỉnh kế hoạch vệ sinh và khử trùng, nếu cần, khi sản phẩm, quá trình hoặc thiết bị vệ sinh thay đổi.						
4.10.6	Phải nhận biết rõ ràng mục đích sử dụng của các thiết bị vệ sinh và phải sử dụng chúng sao cho tránh việc lây nhiễm.						
4.10.7	Phải có sẵn bản dữ liệu an toàn hóa chất (MSDS) hiện hành và hướng dẫn sử dụng hóa chất và các chất tẩy rửa. Người chịu trách nhiệm về công tác vệ sinh phải chứng tỏ có đủ kiến thức trình bày trong các hướng dẫn luôn sẵn có tại nơi sử dụng.						
4.10.8	Phải gắn nhãn rõ ràng, sử dụng và lưu trữ các hóa chất tẩy rửa một cách thích đáng để tránh lây nhiễm.						
4.10.9	Phải thực hiện công tác vệ sinh khi không có hoạt động sản xuất. Nếu điều này là không thể, phải kiểm soát sao cho không ảnh hưởng đến sản phẩm.						
4.10.10	Khi công ty thuê dịch vụ vệ sinh và khử trùng bên ngoài, phải nêu rõ tất cả các yêu cầu của mục 4.10 trong hợp đồng thuê khoán.						
4.11	Xử lý rác thải						
4.11.1	Phải có và triển khai trong thực tế qui trình quản lý rác thải để tránh lây nhiễm chéo.						
4.11.2	Phải đáp ứng tất cả các yêu cầu luật pháp hiện hành về xử lý rác thải.						
4.11.3	Rác thực phẩm và các loại rác thải khác phải được di chuyển nhanh chóng ra khỏi khu vực chế biến thực phẩm. Phải tránh các trường hợp tích tụ rác.						
4.11.4	Thùng chứa rác phải có dấu hiệu nhận biết rõ ràng, được thiết kế thích hợp, trong tình trạng bảo trì tốt, để vệ sinh và khử trùng khi cần thiết.						
4.11.5	Thùng chứa và khu vực chứa rác (bao gồm cả phương tiện ép) phải được thiết kế đảm bảo điều kiện vệ sinh để tối thiểu hóa sự thu hút động vật gây hại.						
4.11.6	Rác phải được phân loại và thu thập riêng phù hợp với từng biện pháp xử lý. Việc xử lý rác thải phải được thực hiện bởi bên thứ ba có năng lực hợp pháp. Hồ sơ về xử lý rác thải phải được công ty lưu giữ.						
4.12	Rủi ro từ ngoại vật, kim loại, mảnh thủy tinh vỡ và gỗ						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.12.1 KO	KO số 6: Phải sẵn có các qui trình phòng tránh sự lây nhiễm từ ngoại vật, dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan. Các sản phẩm bị lây nhiễm phải được xử lý như sản phẩm không phù hợp.						
4.12.2	Không được phép sử dụng gỗ tại tất cả các khu vực, như xử lý nguyên liệu, chế biến, bao gói và lưu kho, mà phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cho thấy có nguy cơ lây nhiễm sản phẩm. Khi việc sử dụng gỗ là không thể tránh khỏi, rủi ro phải được kiểm soát và gỗ phải được sắp xếp hợp lý và đảm bảo vệ sinh.						
4.12.3	Khi được yêu cầu, phải lắp đặt các thiết bị dò kim loại và/hoặc ngoại vật khác để đảm bảo khả năng phát hiện là cao nhất nhằm tránh sự lây nhiễm theo chuỗi. Phải thường xuyên bảo dưỡng thiết bị để tránh hỏng hóc.						
4.12.4	Sản phẩm có khả năng bị lây nhiễm phải được cách ly. Việc tiếp cận và thực hiện các hành động tiếp theo hoặc kiểm tra đối với những sản phẩm này phải được thực hiện bởi những người có thẩm quyền theo qui trình. Sau khi kiểm tra, các sản phẩm bị lây nhiễm phải được xử lý như sản phẩm không phù hợp.						
4.12.5	Độ chính xác của các thiết bị phát hiện ngoại vật phải được định rõ. Phải thường xuyên kiểm tra khả năng vận hành chính xác của các chức năng của thiết bị của. Khi có hỏng hóc hoặc sai lệch, phải xác định các hành động khắc phục và phải lập thành văn bản việc triển khai những hành động này.						
4.12.6	Trong trường hợp sử dụng thiết bị hoặc biện pháp phát hiện ngoại vật đặc biệt, phải xác nhận giá trị sử dụng và bảo trì thích hợp.						
4.12.7	Phải đảm bảo không có sự hiện diện của thủy tinh và vật liệu dễ vỡ tại tất cả các khu vực, như xử lý nguyên liệu thô, chế biến, bao gói và lưu kho, mà phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cho thấy có nguy cơ lây nhiễm sản phẩm. Khi sự hiện diện của thủy tinh và các vật liệu dễ vỡ là không thể tránh khỏi, các phương pháp thích hợp phải sẵn sàng để tránh việc nứt vỡ.						
4.12.8	Tất cả dụng cụ vận phòng phẩm làm từ hoặc có chứa thủy tinh hoặc vật liệu dễ vỡ tại các khu vực xử lý nguyên liệu thô, chế biến, bao gói và lưu kho phải được liệt kê trong bảng đăng ký có ghi chính xác vị trí của từng dụng cụ. Phải thường xuyên kiểm tra và lưu hồ sơ về tình trạng của các dụng cụ này. Tần suất kiểm tra phải được giải trình bằng văn bản.						
4.12.9	Phải lưu hồ sơ việc nứt vỡ thủy tinh và vật liệu dễ vỡ. Các trường hợp ngoại lệ phải được giải trình và lập thành văn bản.						
4.12.10	Phải sẵn có các thủ tục mô tả phương pháp xử lý khi xảy ra nứt vỡ thủy tinh và/hoặc vật liệu dễ vỡ. Các phương pháp này phải bao gồm việc nhận biết phạm vi sản phẩm bị cách ly, qui định người có thẩm quyền, vệ sinh môi trường sản xuất và cho phép tiếp tục sản xuất.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.12.11	Dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, phải sẵn có các biện pháp phòng ngừa cho các bao bì thủy tinh, lọ thủy tinh hoặc các dạng bao bì khác trong quá trình sản xuất (như đảo, thổi, rửa, v.v). Sau bước này, phải không có bất kỳ nguy cơ lây nhiễm nào.						
4.12.12	Khi sử dụng hình thức kiểm tra bằng trực quan để phát hiện ngoại vật, người lao động phải được đào tạo và sự thay đổi người phải được thực hiện với tần suất thích hợp để tối đa hóa hiệu lực của quá trình này.						
4.13	Giám sát động vật gây hại/Kiểm soát động vật gây hại						
4.13.1	Công ty phải có hệ thống kiểm soát động vật gây hại đáp ứng các yêu cầu luật pháp địa phương, tối thiểu bao gồm: – Môi trường xung quanh nhà máy (động vật gây hại tiềm tàng) – Sơ đồ nhà máy với các khu vực đặt bẫy (sơ đồ bẫy) – Xác định vị trí mỗi bẫy – Trách nhiệm, nội bộ/bên ngoài – Sản phẩm/mối sử dụng và bảng chỉ dẫn sử dụng và an toàn. – Tần suất kiểm tra Hệ thống kiểm soát động vật gây hại phải dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan.						
4.13.2	Công ty phải có nhân viên đủ năng lực và được đào tạo nội bộ và/hoặc thuê dịch vụ của một đơn vị bên ngoài có đủ năng lực. Khi sử dụng nhà cung cấp bên ngoài, các hoạt động cần thiết tại cơ sở phải được quy định rõ trong hợp đồng.						
4.13.3	Phải lập thành văn bản hoạt động kiểm tra giám sát động vật gây hại và kết quả. Phải theo dõi và lưu hồ sơ việc triển khai hoạt động này trong thực tế.						
4.13.4	Mỗi, bẫy và các thiết bị diệt côn trùng phải hoạt động, đủ về số lượng và sẵn có tại vị trí thích hợp. Chúng phải được lắp đặt ở những nơi không gây ra bất kỳ nguy cơ lây nhiễm nào.						
4.13.5	Phải kiểm tra sự hiện diện của động vật gây hại trong các lô hàng nhập vào nhà máy. Phải lập thành văn bản và thực hiện các biện pháp kiểm soát khi phát hiện có sự xâm nhập động vật gây hại.						
4.13.6	Phải giám sát hiệu lực của công tác kiểm soát động vật gây hại với sự hỗ trợ của các phân tích xu hướng có hệ thống.						
4.14	Tiếp nhận hàng hóa và lưu kho						
4.14.1	Phải kiểm tra sự phù hợp của tất cả hàng hóa nhập vào, bao gồm cả vật liệu bao gói và nhãn mác, so với tiêu chuẩn kỹ thuật và theo kế hoạch kiểm tra đã lập. Kế hoạch kiểm tra phải dựa trên rủi ro. Phải lập thành văn bản kết quả kiểm tra.						
4.14.2	Điều kiện lưu kho đối với nguyên liệu thô, bán thành phẩm, thành phẩm cũng như bao bì phải phù hợp với yêu cầu sản phẩm trong từng trường hợp (ví dụ: bảo quản lạnh, bao bì bảo vệ sản phẩm) và phải không làm tổn hại đến sản phẩm khác.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.14.3	Nguyên liệu thô, bao bì, thành phẩm và bán thành phẩm phải được lưu giữ sao cho tối thiểu hóa nguy cơ lây nhiễm chéo.						
4.14.4	Phải sẵn có các phương tiện lưu kho thích hợp để quản lý và lưu giữ nguyên vật liệu phục vụ công việc, các dụng cụ hỗ trợ quá trình chế biến, và các chất phụ gia khác. Người chịu trách nhiệm quản lý các phương tiện lưu kho phải được đào tạo.						
4.14.5	Phải nhận biết rõ tất cả các sản phẩm. Việc sử dụng phải được thực hiện theo nguyên tắc Vào trước (First In)/Ra trước (First Out)và/hoặcHết hạn trước (First Expired/)/Ra trước (First Out).						
4.14.6	Khi công ty thuê kho bên ngoài, đơn vị cung cấp dịch vụ cho thuê kho phải đáp ứng các yêu cầu của IFS Logistics. Nếu đơn vị đó không được chứng nhận theo IFS Logistics, các yêu cầu như yêu cầu đối với kho do công ty sở hữu phải được đáp ứng và nêu rõ trong hợp đồng.						
4.15	Vận chuyển						
4.15.1	Trước khi xếp hàng lên phương tiện vận chuyển, điều kiện của phương tiện (ví dụ: không có mùi lạ, bụi bẩn, ẩm ướt, vật phá hoại, mốc) phải được kiểm tra và có các hành động, nếu cần thiết.						
4.15.2	Phải thực hiện thủ tục phòng ngừa lây nhiễm trong suốt quá trình vận chuyển (thực phẩm/phi thực phẩm/các loại hàng hoá khác).						
4.15.3	Khi hàng hoá phải được vận chuyển trong điều kiện nhiệt độ nhất định, trước khi xếp hàng lên phương tiện, nhiệt độ bên trong phương tiện phải được kiểm tra và lập thành văn bản.						
4.15.4	Khi hàng hoá phải được vận chuyển trong điều kiện nhiệt độ nhất định, việc duy trì nhiệt độ trong phạm vi cho phép trong suốt quá trình vận chuyển phải được đảm bảo và phải lập thành văn bản.						
4.15.5	Phải có kế hoạch vệ sinh thích hợp cho tất cả phương tiện vận chuyển và thiết bị bốc dỡ (ví dụ như lắp đặt vòi silo). Phải lưu hồ sơ của các biện pháp đã thực hiện.						
4.15.6	Khu vực bốc dỡ hàng hóa phải có thiết bị bảo vệ sản phẩm khỏi bị ảnh hưởng bởi các tác động bên ngoài.						
4.15.7	Khi công ty thuê dịch vụ vận chuyển bên ngoài, tất cả yêu cầu quy định trong mục 4.15 phải được nêu rõ trong hợp đồng hoặc bên cung cấp dịch vụ phải tuân thủ các yêu cầu của tiêu chuẩn IFS Logistics.						
4.15.8	Phải duy trì điều kiện an ninh của phương tiện vận chuyển ở mức độ thích hợp.						
4.16	Bảo trì và sửa chữa						
4.16.1	Phải sẵn có, duy trì và lập thành văn bản hệ thống bảo trì phù hợp cho các thiết bị trọng yếu (bao gồm vận chuyển) để đáp ứng các yêu cầu sản phẩm. Điều này áp dụng cho cả công tác bảo trì nội bộ hoặc bên ngoài.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.16.2	Các yêu cầu sản phẩm và phòng ngừa lây nhiễm phải được đảm bảo trong suốt và sau công tác bảo trì và sửa chữa. Phải lưu hồ sơ bảo trì, sửa chữa và các hành động khắc phục đã thực hiện.						
4.16.3	Tất cả vật tư dùng cho bảo trì và sửa chữa phải phù hợp với mục đích sử dụng.						
4.16.4	Các sai lệch của nhà xưởng hay thiết bị (bao gồm vận chuyển) trong phạm vi của hệ thống bảo trì phải được lập thành văn bản và xem xét trên quan điểm nhằm điều chỉnh hệ thống bảo trì cho phù hợp hơn.						
4.16.5	Sửa chữa tạm thời phải được thực hiện đảm bảo các yêu cầu sản phẩm không bị ảnh hưởng. Các công việc này phải được lập thành văn bản và phải quy định thời hạn trong ngắn hạn để khắc phục các sự cố này.						
4.16.6	Khi công ty thuê bảo trì và sửa chữa bên ngoài, tất cả các yêu cầu đã định liên quan tới nguyên vật liệu và thiết bị phải được định rõ, lập thành văn bản và duy trì.						
4.17	Thiết bị						
4.17.1	Thiết bị phải được thiết kế thích hợp và chuyên dùng theo đúng mục đích sử dụng. Trước khi đưa vào sử dụng, chúng phải được xác nhận giá trị sử dụng đảm bảo phù hợp với yêu cầu sản phẩm.						
4.17.2	Đối với tất cả các thiết bị và công cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, phải có chứng nhận về sự phù hợp khẳng định khả năng đáp ứng các yêu cầu luật pháp hiện hành. Trong trường hợp không có yêu cầu luật pháp cụ thể nào có thể áp dụng, phải có bằng chứng chứng minh rằng toàn bộ thiết bị và dụng cụ là thích hợp để sử dụng. Điều này áp dụng cho tất cả các thiết bị và công cụ tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu thô, thành phẩm và bán thành phẩm.						
4.17.3	Thiết bị phải được thiết kế và lắp đặt để hoạt động vệ sinh và bảo trì có thể được thực hiện hiệu quả.						
4.17.4	Công ty phải đảm bảo rằng tất cả thiết bị ở trong tình trạng tốt mà không có bất kỳ ảnh hưởng xấu nào đối với an toàn thực phẩm.						
4.17.5	Công ty phải đảm bảo xem xét các đặc tính của quá trình để chắc chắn yêu cầu sản phẩm được đáp ứng khi thiết bị và phương pháp chế biến thay đổi.						
4.18	Truy xuất nguồn gốc (bao gồm GMOs và các chất gây dị ứng)						
4.18.1 KO	KO số 7: Phải sẵn có hệ thống truy xuất nguồn gốc để đảm bảo nhận biết lô sản phẩm và mối liên hệ với nguyên liệu thô, bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, bao bì có thể hoặc dự tính sẽ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. Hệ thống truy xuất nguồn gốc phải lưu giữ tất cả hồ sơ của quá trình giao nhận và phân phối thích hợp. Truy xuất nguồn gốc phải được đảm bảo và lập thành văn bản cho đến khi sản phẩm đến tay khách hàng.						
4.18.2	Phải sẵn có hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuôi dòng (từ cơ sở sản xuất đến khách hàng). Thời gian lập hồ sơ để xem xét phải phù hợp với yêu cầu của khách hàng.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.18.3	Phải sẵn có truy xuất nguồn gốc để nhận biết mối quan hệ giữa lô sản phẩm cuối cùng và nhãn mác.						
4.18.4	Phải định kỳ kiểm tra hệ thống truy xuất nguồn gốc – ít nhất là hàng năm và mỗi khi hệ thống này thay đổi. Việc kiểm tra phải xác nhận truy xuất nguồn gốc theo cả hai chiều (từ sản phẩm được phân phối đến nguyên liệu và ngược lại), bao gồm cả kiểm tra về số lượng. Phải lưu hồ sơ kiểm tra.						
4.18.5	Truy xuất nguồn gốc phải được đảm bảo ở tất cả các công đoạn, bao gồm trong quá trình chế biến, sau xử lý và tái chế.						
4.18.6	Phải thực hiện việc gắn nhãn cho lô bán thành phẩm hoặc thành phẩm vào thời điểm khi hàng hoá được đóng gói trực tiếp để đảm bảo xác định nguồn gốc sản phẩm rõ ràng. Khi hàng hoá được gắn nhãn vào thời điểm sau đó, phải gắn nhãn cụ thể cho từng lô hàng được lưu tạm thời. Thời hạn sử dụng (ví dụ: sử dụng tốt nhất trước ngày) của hàng hóa đã gắn nhãn phải được tính từ ngày sản xuất đầu tiên.						
4.18.7	Nếu khách hàng yêu cầu, phải lưu mẫu của từng lô thành phẩm cho đến khi hết hạn sử dụng được ghi trên nhãn hoặc trong một khoảng thời gian nhất định sau đó nếu cần thiết.						
4.19	Các chất biến đổi gen (GMOs)						
4.19.1	Đối với sản phẩm được phân phối đến khách hàng và/hoặc quốc gia có yêu cầu về GMO, công ty phải sẵn có một hệ thống và các quy trình cho phép việc nhận dạng sản phẩm có chất biến đổi gen GMOs, chứa chất biến đổi gen GMOs, hoặc có nguồn gốc từ chất biến đổi gen GMOs, bao gồm các thành phần thực phẩm, phụ gia và chất tạo hương.						
4.19.2	Phải sẵn có tiêu chuẩn kỹ thuật nguyên liệu thô và tài liệu giao hàng chỉ rõ thành phần sản phẩm, được sản xuất từ, hoặc chứa GMOs. Việc bảo đảm tình trạng GMO trong nguyên liệu phải được thỏa thuận trong hợp đồng với nhà cung cấp hoặc các tài liệu kỹ thuật thích hợp phải chỉ rõ tình trạng GMO. Công ty phải duy trì một danh sách cập nhật liên tục tất cả các nguyên liệu có sử dụng GMOs tại cơ sở sản xuất và cũng nhận biết rõ tất cả các hỗn hợp và công thức trong đó có nguyên liệu chứa GMOs.						
4.19.3	Phải có đầy đủ thủ tục đảm bảo rằng phòng ngừa lây nhiễm sang sản phẩm phi GMOs khi các sản phẩm bao gồm hoặc có chứa GMOs được sản xuất. Hiệu lực của thủ tục này phải được giám sát thông qua thử nghiệm.						
4.19.4	Thành phẩm có chứa GMOs hoặc gắn nhãn không chứa GMOs phải được công bố theo yêu cầu của luật pháp hiện hành. Hồ sơ giao hàng phải bao gồm các tài liệu liên quan đến GMOs.						
4.19.5	Các yêu cầu của khách hàng liên quan đến tình trạng GMOs của sản phẩm phải được công ty thực hiện rõ ràng.						
4.20	Chất gây dị ứng và điều kiện sản xuất cụ thể						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
4.20.1	Phải sẵn có tiêu chuẩn kỹ thuật nguyên liệu để nhận biết các chất gây dị ứng cần công bố theo yêu cầu, phù hợp với thị trường mục tiêu. Công ty phải duy trì một danh sách cập nhật liên tục tất cả các nguyên liệu có chứa chất gây dị ứng được sử dụng tại cơ sở sản xuất cũng như nhận biết tất cả các hỗn hợp và công thức trong đó có chất gây dị ứng.						
4.20.2	Phải thực hiện việc công bố khi sản xuất sản phẩm có chứa chất gây dị ứng để đảm bảo tối thiểu hóa lây nhiễm chéo, trong phạm vi có thể.						
4.20.3	Phải thực hiện việc công bố theo yêu cầu pháp luật hiện hành khi thành phẩm có chứa chất gây dị ứng. Trong trường hợp sự xuất hiện của chất gây dị ứng là ngẫu nhiên và không có chủ ý, việc ghi nhãn các chất gây dị ứng cần công bố theo yêu cầu luật định và nguồn gốc để truy xuất phải được thực hiện dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan.						
4.20.4	Phải sẵn có các thủ tục có khả năng thẩm tra xác nhận khi khách hàng yêu cầu cụ thể rằng sản phẩm không chứa các chất hoặc thành phần nhất định (ví dụ: gluten, thịt lợn, v.v) hoặc phương pháp xử lý hoặc sản xuất đó đã được loại trừ.						
5	Đo lường, phân tích, cải tiến						
5.1	Đánh giá nội bộ						
5.1.1 KO	KO số 8: Phải thực hiện các cuộc đánh giá nội bộ có hiệu lực theo một chương trình đánh giá đã định. Cuộc đánh giá này phải bao hàm ít nhất là toàn bộ yêu cầu của Tiêu chuẩn IFS. Phạm vi và tần suất đánh giá phải được xác định dựa vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan. Điều này cũng áp dụng cho khu vực kho bên ngoài nhà máy nhưng thuộc sở hữu của công ty hoặc do công ty thuê ngoài.						
5.1.2	Phải thực hiện đánh giá nội bộ các hoạt động liên quan tới an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm ít nhất một năm một lần.						
5.1.3	Đánh giá viên phải có đủ năng lực và độc lập với bộ phận được đánh giá.						
5.1.4	Kết quả đánh giá phải được thông tin đến người có trách nhiệm của bộ phận liên quan. Hành động khắc phục cần thiết và kế hoạch thực hiện phải được xác định và lập thành văn bản và thông tin đến những người thích hợp.						
5.1.5	Phải lập thành văn bản cách thức và thời điểm triển khai các hành động khắc phục theo kết quả đánh giá nội bộ.						
5.2	Kiểm tra nhà máy						
5.2.1	Phải hoạch định và triển khai việc kiểm tra nhà máy (ví dụ: kiểm soát sản phẩm, vệ sinh, mối nguy từ ngoại vật, vệ sinh cá nhân và vệ sinh chung). Tần suất kiểm tra tại mỗi khu vực (bao gồm khu vực bên ngoài) và mỗi hoạt động phải dựa vào phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cũng như kinh nghiệm thực tế trước đó.						
5.3	Kiểm soát và xác nhận giá trị sử dụng của quá trình						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
5.3.1	Phải xác định rõ tiêu chí kiểm soát và xác nhận giá trị sử dụng quá trình.						
5.3.2	Trong trường hợp khi kiểm soát quá trình và các thông số môi trường làm việc (nhiệt độ, thời gian, áp lực, đặc tính hoá học, v.v) là cần thiết để đảm bảo các yêu cầu của sản phẩm, các thông số này phải được liên tục giám sát và lưu hồ sơ và/hoặc với khoảng thời gian thích hợp.						
5.3.3	Phải xác nhận giá trị sử dụng, giám sát và lập thành văn bản tất cả các hoạt động tái chế. Những hoạt động này phải không ảnh hưởng đến yêu cầu sản phẩm.						
5.3.4	Phải có các thủ tục phù hợp để khuyến khích việc thông báo, lưu hồ sơ và giám sát sự hỏng hóc thiết bị và sự sai lỗi của quá trình.						
5.3.5	Phải xác nhận giá trị sử dụng quá trình dựa trên dữ liệu thu thập được có liên quan đến an toàn sản phẩm và quá trình. Nếu có sự điều chỉnh đáng kể, phải xác nhận lại giá trị sử dụng của quá trình.						
5.4	Hiệu chuẩn, hiệu chỉnh và kiểm tra các thiết bị đo lường và giám sát						
5.4.1	Công ty phải xác định các thiết bị theo dõi và đo lường cần thiết để đảm bảo phù hợp với các yêu cầu sản phẩm. Những thiết bị này phải được lập hồ sơ và được nhận dạng rõ ràng.						
5.4.2	Tất cả thiết bị đo lường phải được kiểm tra, hiệu chỉnh và hiệu chuẩn theo một hệ thống giám sát tại những thời điểm đã định và phù hợp với tiêu chuẩn/phương pháp đã định. Kết quả kiểm tra, hiệu chỉnh và hiệu chuẩn phải được lập thành văn bản. Phải thực hiện các hành động khắc phục đối với thiết bị, quá trình và sản phẩm, khi cần thiết.						
5.4.3	Tất cả các thiết bị đo lường phải được sử dụng chuyên biệt cho những mục đích đã định. Khi kết quả đo có sự sai lệch, phải lập tức sửa chữa hoặc thay thế.						
5.4.4	Phải nhận biết rõ ràng tình trạng hiệu chuẩn của thiết bị đo (gắn nhãn lên thiết bị hoặc lên danh mục thiết bị).						
5.5	Kiểm tra số lượng (kiểm soát số lượng/khối lượng đóng gói)						
5.5.1	Tần suất và phương pháp kiểm tra số lượng phải được xác định đảm bảo đáp ứng yêu cầu luật pháp và tiêu chuẩn kỹ thuật đã thỏa thuận với khách hàng, hoặc nếu phù hợp, đáp ứng các hướng dẫn về khối lượng danh nghĩa.						
5.5.2	Phải có qui trình xác định các tiêu chí đáp ứng khi kiểm tra số lượng lô sản phẩm. Qui trình này cũng như các qui trình khác phải cân nhắc đến các yếu tố như khối lượng tịnh, khối lượng riêng và các thuộc tính quan trọng khác.						
5.5.3	Phải thực hiện và lưu hồ sơ hoạt động kiểm tra theo kế hoạch lấy mẫu để đảm bảo tính đại diện hợp lý cho lô sản phẩm.						
5.5.4	Kết quả kiểm tra phải đáp ứng các tiêu chí đã định cho toàn bộ sản phẩm đã sẵn sàng để giao hàng.						
5.5.5	Đối với sản phẩm đã được bao gói sơ cấp mua của bên thứ ba, phải có bằng chứng cho thấy sự phù hợp với các yêu cầu luật pháp về khối lượng danh nghĩa.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
5.5.6	Nếu có thể, tất cả thiết bị sử dụng cho khâu kiểm tra cuối cùng phải được phê chuẩn hợp pháp.						
5.6	Phân tích sản phẩm						
5.6.1	Phải có thủ tục đảm bảo rằng tất cả yêu cầu sản phẩm cụ thể được đáp ứng, bao gồm yêu cầu luật pháp và tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm. Phân tích vi sinh, vật lý và hoá học theo mục đích này phải được thực hiện nội bộ và/hoặc bởi nhà thầu phụ.						
5.6.2	Các phân tích có liên quan đến an toàn thực phẩm phải được thực hiện bởi phòng thí nghiệm được công nhận (ISO 17025). Nếu việc phân tích được thực hiện bởi phòng thí nghiệm nội bộ hoặc phòng thí nghiệm không được công nhận thì kết quả phải được thẩm tra định kỳ bởi một phòng thí nghiệm được công nhận (ISO 17025).						
5.6.3	Phải có các thủ tục để đảm bảo độ tin cậy của kết quả phân tích nội bộ trên cơ sở các phương pháp phân tích được công nhận chính thức. Điều này phải được chứng minh thông qua thử nghiệm đối chứng hoặc các thử nghiệm thành thạo khác.						
5.6.4	Phải lập kế hoạch thử nghiệm nội bộ và bên ngoài trên cơ sở phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan cho nguyên liệu thô, bán thành phẩm và thành phẩm cũng như thiết bị chế biến và vật liệu bao gói, và khi cần thiết bao gồm các thử nghiệm môi trường. Kết quả thử nghiệm phải được lập thành văn bản.						
5.6.5	Kết quả phân tích phải được đánh giá tức thì. Các biện pháp khắc phục thích hợp phải được thực hiện ngay khi không thỏa mãn với kết quả nhận được. Kết quả phân tích phải được xem xét thường xuyên để nhận biết xu hướng. Phải cân nhắc đến những xu hướng cho thấy có khả năng xuất hiện kết quả không thỏa mãn.						
5.6.6	Để thực hiện phân tích nội bộ, phải có sẵn nhân viên có năng lực và được đào tạo cũng như thiết bị và cơ sở hạ tầng thích hợp.						
5.6.7	Để xác nhận chất lượng thành phẩm, phải thường xuyên thực hiện thử nghiệm cảm quan nội bộ. Thử nghiệm này phải phù hợp với tiêu chuẩn kỹ thuật và liên quan tới các tác động đến thông số tương ứng của các đặc tính sản phẩm. Kết quả thử nghiệm phải được lập thành văn bản.						
5.6.8	Căn cứ vào thông tin nội bộ hoặc bên ngoài liên quan tới rủi ro sản phẩm có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm, công ty phải cập nhật kế hoạch kiểm soát và/hoặc thực hiện các biện pháp thích hợp để kiểm soát ảnh hưởng đến thành phẩm.						
5.7	Cách ly sản phẩm(phong tỏa/tạm giữ) và giải phóng sản phẩm						
5.7.1	Phải có thủ tục cho việc cách ly (phong tỏa/tạm giữ) và giải phóng tất cả nguyên liệu thô, bán thành phẩm, thành phẩm và vật liệu bao gói, trên cơ sở phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan. Thủ tục phải đảm bảo rằng chỉ những sản phẩm và nguyên liệu phù hợp với yêu cầu sản phẩm được đưa vào chế biến và chuyển tiếp.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
5.8	Quản lý khiếu nại từ cơ quan có thẩm quyền và khách hàng						
5.8.1	Phải sẵn có hệ thống quản lý các khiếu nại về sản phẩm.						
5.8.2	Tất cả các khiếu nại phải được đánh giá bởi nhân viên có năng lực. Khi đã được giải trình, các hành động thích hợp phải được thực hiện ngay lập tức, nếu cần.						
5.8.3	Các khiếu nại phải được phân tích trên quan điểm thực hiện các hành động phòng ngừa nhằm tránh việc tái diễn của sự không phù hợp.						
5.8.4	Kết quả phân tích dữ liệu về các khiếu nại phải sẵn có cho những người có trách nhiệm và lãnh đạo cấp cao.						
5.9	Quản lý sự cố, thu hồi sản phẩm, triệu hồi sản phẩm						
5.9.1	Phải xác định, thực hiện và duy trì một thủ tục dạng văn bản để quản lý sự cố và các trường hợp khẩn cấp tiềm tàng mà có ảnh hưởng đến chất lượng, tính pháp lý và an toàn thực phẩm. Thủ tục này tối thiểu bao gồm: bổ nhiệm và đào tạo đội xử lý sự cố, danh sách những người cần cảnh báo, các cơ quan tư vấn pháp lý (nếu cần), thông tin của những người cần liên lạc, thông tin của khách hàng, và kế hoạch truyền thông, bao gồm thông tin đến khách hàng.						
5.9.2 KO	KO số 9: Phải có qui trình thu hồi và triệu hồi hữu hiệu cho tất cả sản phẩm để đảm bảo rằng các khách hàng có liên quan được thông báo sớm nhất. Thủ tục này phải bao gồm việc phân công trách nhiệm rõ ràng.						
5.9.3	Phải sẵn có các thông tin chi tiết liên lạc khẩn cấp được cập nhật nhất (như tên và số điện thoại của nhà cung cấp, khách hàng và các cơ quan chức năng). Người đại diện hợp pháp của công ty để giải quyết các sự cố phải luôn luôn sẵn sàng.						
5.9.4	Tính khả thi, hiệu lực và thời gian triển khai qui trình thu hồi sản phẩm phải thường xuyên được diễn tập trong nội bộ trên cơ sở phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan nhưng tối thiểu thực hiện mỗi năm một lần. Điều này phải được tiến hành để đảm bảo thực hiện và vận hành có hiệu quả thủ tục này.						
5.10	Quản lý sự không phù hợp và sản phẩm không phù hợp						
5.10.1	Phải có một thủ tục quản lý tất cả nguyên liệu thô, bán thành phẩm, thành phẩm, thiết bị chế biến và vật liệu bao gói không phù hợp. Thủ tục này phải tối thiểu bao gồm: – Thủ tục cô lập/cách ly – Phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan – Nhận dạng (ví dụ: nhãn) – Quyết định sử dụng trong tương lai (ví dụ: xuất kho, tái chế/sau xử lý, phong tỏa, cách ly, hủy bỏ/loại bỏ)						
5.10.2	Phải nhận biết rõ ràng trách nhiệm quản lý các sản phẩm không phù hợp. Qui trình quản lý sản phẩm không phù hợp phải được thấu hiểu bởi tất cả cán bộ công nhân viên có liên quan.						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
5.10.3	Trong trường hợp xuất hiện sự không phù hợp, phải có hành động khắc phục ngay lập tức để đảm bảo các yêu cầu của sản phẩm được đáp ứng.						
5.10.4	Sản phẩm được bao gói cuối cùng hoặc vật liệu bao gói mà không đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật, kể cả có nhãn riêng cũng không được phép xuất hiện trên thị trường dưới nhãn hiệu của công ty. Trường hợp ngoại lệ phải được thống nhất bằng văn bản với các bên trong hợp đồng.						
5.11	Hành động khắc phục						
5.11.1	Phải có thủ tục để ghi nhận và phân tích các điểm không phù hợp với mục đích ngăn ngừa sự tái diễn thông qua hành động khắc phục và/hoặc phòng ngừa.						
5.11.2 KO	KO số 10: Phải xây dựng, lập thành văn bản và thực hiện hành động khắc phục sớm nhất có thể để phòng ngừa việc tái diễn sự không phù hợp. Trách nhiệm và thời gian cho các hành động khắc phục phải được xác định rõ ràng. Hệ thống tài liệu phải được lưu giữ an toàn và dễ dàng truy cập.						
5.11.3	Phải lập thành văn bản kết quả triển khai các hành động khắc phục và hiệu lực của các hành động này phải được kiểm tra.						
6	An ninh thực phẩm và thanh tra từ bên ngoài						
6.1	Đánh giá an ninh thực phẩm						
6.1.1	Phải xác định rõ ràng trách nhiệm đối với an ninh thực phẩm. Đó phải là những nhân viên chủ chốt hoặc phải được phép làm việc trực tiếp với Ban lãnh đạo. Phải chứng minh có đủ kiến thức trong lĩnh vực này.						
6.1.2	Phải thực hiện và lập thành văn bản việc phân tích mối nguy về an ninh thực phẩm và đánh giá rủi ro liên quan. Dựa trên kết quả đánh giá và yêu cầu luật pháp, phải nhận biết các tiêu chí về an toàn. Phải thực hiện việc phân tích mối nguy về an ninh thực phẩm và đánh giá rủi ro liên quan hàng năm hoặc khi có sự thay đổi ảnh hưởng tới tính toàn vẹn của thực phẩm. Hệ thống báo động phù hợp phải được xác định và kiểm tra định kỳ để đảm bảo hiệu lực của hệ thống.						
6.1.3	Nếu cần phải đăng ký theo luật định hoặc thẩm tra tại chỗ, phải cung cấp được bằng chứng.						
6.2	An ninh tại cơ sở						
6.2.1	Dựa trên phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro liên quan, phải triển khai những biện pháp bảo vệ đầy đủ tại các khu vực quan trọng cần đảm bảo an ninh để tránh sự xâm nhập bất hợp pháp. Các điểm ra vào phải được kiểm soát.						
6.2.2	Phải sẵn có thủ tục để phòng tránh sự giả mạo và/hoặc cho phép treo các bảng hiệu mô tả sự giả mạo.						
6.3	An ninh đối với nhân sự của công ty và khách đến làm việc						

Điều khoản	Yêu cầu	Điểm KPH Nặng	A	B	C	D	Nhận xét/ Khuyến nghị
6.3.1	Chính sách dành cho khách đến làm việc phải bao gồm các khía cạnh của kế hoạch an ninh thực phẩm. Nhân viên giao nhận và bốc dỡ hàng hóa có liên hệ với sản phẩm phải được nhận biết và phải tuân thủ các quy tắc của công ty. Khách đến làm việc và các nhà cung cấp dịch vụ bên ngoài phải được nhận biết tại các khu vực lưu giữ sản phẩm và phải đăng ký khi đến. Có thể thông báo cho họ về các chính sách tại cơ sở chế biến và theo đó họ sẽ bị kiểm soát khi đến làm việc.						
6.3.2	Phải đào tạo cho tất cả cán bộ công nhân viên về an ninh thực phẩm hàng năm hoặc khi chương trình có sự thay đổi đáng kể. Các nội dung đào tạo phải được lập thành văn bản. Công tác tuyển dụng và cho thôi việc cũng phải xem xét đến khía cạnh an ninh theo luật định.						
6.4	Điều tra từ bên ngoài						
6.4.1	Phải có thủ tục bằng văn bản để quản lý các cuộc điều tra từ bên ngoài và các cuộc làm việc của cơ quan chức năng. Những người liên quan phải được đào tạo để thực hiện quy trình này.						