

**Popis certifikačního postupu TÜV NORD CERT podle
schématu HACCP Systém bezpečnosti potravin na základě
Komise pro Codex Alimentarius (CAC/RPC 1-1969, Rev. 4
(2003))**

Certification

OBSAH

1. CERTIFIKAČNÍ POSTUP	2
1.1 Příprava auditu	2
1.2 Certifikační audit	2
1.3 Vydání certifikátu	3
2. KONTROLNÍ AUDIT	3
3. RECERTIFIKAČNÍ AUDIT	4
4. ROZŠIŘOVACÍ AUDIT	4
5. Narychlo oznámený audit.....	4
6. PŘEVZETÍ CERTIFIKACE OD JINÝCH CERTIFIKAČNÍCH MÍST	4
7. CERTIFIKACE ORGANIZACE S VÍCE MÍSTY (KONCERNOVÁ CERTIFIKACE).....	4
8. MANAGEMENT NESHOD	5
9. PŘÍLOHA A: PRAVIDLA PRO KONCERNOVOU CERTIFIKACI	5

Pokud budete potřebovat další informace, kontaktujte nás, prosím. Rádi Vám budeme nápomocni.

Kontaktujte nás, prosím, prostřednictvím e-mailu info.tncert@tuev-nord.de nebo telefonicky 0800 245 74 57 (zdarma na území Německa) nebo +49 511 9986-1222 ze zahraničí.

TÜV NORD CERT GmbH
Langemarckstraße 20
45141 Essen
Germany

www.tuev-nord-cert.com

Popis certifikačního postupu TÜV NORD CERT podle schématu HACCP Systém bezpečnosti potravin na základě Komise pro Codex Alimentarius (CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 (2003))

Certifikace TÜV NORD CERT Certifikační schéma - HACCP Food Schéma bezpečnosti potravin na základě Komise pro Codex Alimentarius (CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 (2003)) (dále norma HACCP) se skládá z následujících fází: příprava nabídky a smlouvy, příprava auditu, provedení certifikačního auditu, vydání certifikátu a kontrolní audit/recertifikace.

Auditoři jsou nominováni vedoucím certifikačního místa TÜV NORD CERT GmbH dle jejich kvalifikace a oprávnění pro dané odvětví.

1. CERTIFIKAČNÍ POSTUP

1.1 Příprava auditu

Příprava auditu slouží ke stanovení připravenosti zákazníka na certifikaci. Přípravu auditu lze provést prostřednictvím předauditů. Předaudit je rozdělen do těchto dvou kroků:

- Přezkoumání dokumentace předložené zákazníkem
(příručka, zdokumentované procesy a/nebo koncepce HACCP)
- Provedení předauditů u zákazníka

Cílem předauditů je identifikovat nedostatky v dokumentaci a v zavedení systému (v souvislosti s rozsahem normy HACCP). Zjištění z předauditů jsou zákazníkovi vysvětlena, případně jsou na vyžádání zdokumentována a předána ve formě zprávy. Rozsah předauditů je stanoven po dohodě se zákazníkem.

1.2 Certifikační audit

Za účelem plánování a přípravy certifikačního auditu poskytne organizace minimálně tyto dokumenty:

- Organigram společnosti, nebo jiný dokument znázorňující organizační strukturu společnosti.
- Analýzu HACCP, minimálně však strukturu analýzy HACCP a definované CCP.
- Přehled dokumentů, nebo obsah příručky, zdokumentované postupy, pracovní pokyny.

Auditor si může, v případě potřeby, vyžádat další dokumenty.

Před certifikačním auditem může proběhnout podrobné přezkoumání dokumentace. Do celkového hodnocení auditu však budou zahrnuty jakékoliv odchylky a neshody, tj. při certifikačním auditu se musí vycházet ze zjištěných odchylek a neshod; není možné před auditem provádět nápravy. Následně jsou dotazováni jednotliví zaměstnanci na svých pracovištích a jsou přezkoumávány příslušné dokumenty, záznamy, objednávky, standardy a další směrnice.

Úkolem společnosti je ukázat během auditu praktické používání zdokumentovaných postupů. Všechny skupiny výrobků a procesy, které mají být zahrnuty do rozsahu certifikace, musí být během auditu zapojeny do výroby nebo být v provozu. Pokud to není možné, bude nutné provést dodatečný audit těchto skupin výrobků/procesů, což bude mít za následek dodatečný čas a dodatečné náklady na straně klienta. Po skončení auditu je zákazník při závěrečném rozhovoru informován o zjištěních z auditu. Auditor může poskytnout průběžné výsledky, ale nemůže konstatovat finální výsledky. Zjištění z auditu jsou zdokumentována ve zprávě; neshody jsou zdokumentovány v plánu opatření.

Audit může zahrnovat pouze jedno provozní/výrobní místo.

Úkolem auditorů je porovnat praktické uplatňování systému bezpečnosti potravin s zdokumentovanými procesy a posoudit je v souvislosti s plněním požadavků normy HACCP. Toho je dosaženo prostřednictvím dotazování zaměstnanců, prověřování příslušných dokumentů, záznamů, objednávek a směrnic a také při návštěvě příslušných oblastí organizace.

Na konci auditu se na místě koná závěrečný rozhovor. Audit se zúčastní přinejmenším zaměstnanci, kteří zastávají manažerské posty a jejichž oblasti působení jsou zahrnuty do auditu.

Popis certifikačního postupu TÜV NORD CERT podle schématu HACCP Systém bezpečnosti potravin na základě Komise pro Codex Alimentarius (CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 (2003))

Vedoucí auditor informuje o jednotlivých prvcích a vysvětluje pozitivní a negativní výsledky. Při stanovení neshod může auditor pouze doporučit vydání certifikátu po přijetí nebo verifikaci nápravných opatření ze strany auditního týmu, viz oddíl 7 „Management neshod“.

Audit je zdokumentován v auditní zprávě a je doplněn dalšími záznamy (např. dotazník z auditu a ručně psané poznámky auditora).

1.3 Vydání certifikátu

Certifikát je vydán po provedení auditu a uvolnění certifikačního postupu vedoucím certifikačního místa, příp. jeho zástupcem nebo jmenovanými osobami. Osoba, která dokumentaci kontroluje a uvolňuje, nesmí být účastníkem auditu.

Certifikát může být vydán pouze v případě, že byly neshody odstraněny nebo verifikovány auditním týmem.

Certifikáty mají tříletou platnost.

2. KONTROLNÍ AUDIT

Před kontrolním auditem jsou zaktualizovány údaje o společnosti a jsou vzaty v potaz změny, které mají závažný vliv na oblast či způsob působení organizace.

• První kontrolní audit po prvotním certifikačním auditu

První kontrolní audit po prvotním certifikačním auditu se řídí audit relevantním datem a musí být proveden nejpozději do 12 měsíců po certifikačním rozhodnutí. Při překročení tohoto termínu **proběhne pozastavení certifikátu**.

• Následující kontrolní audity

Kontrolní audity musí probíhat jednou za rok v průběhu platnosti certifikátu v době před audit relevantním datem. Plánování na základě audit relevantního data zaručí, že budou audity provedeny jednou za rok a včas.

- Kontrolní audity, včetně přezkoumání, přijímání a případně ověřování opatření k nápravě neshod, zpracování auditní zprávy a uvolnění certifikačním místem, musí být uzavřeny nejpozději 3 měsíce po audit relevantnímu datu.

V případě neshod platí stejný postup, jako při certifikačním auditu. V případě hlavních neshod je certifikát stažen. Po kontrolním auditu obdrží zákazník zprávu.

Popis certifikačního postupu TÜV NORD CERT podle schématu HACCP Systém bezpečnosti potravin na základě Komise pro Codex Alimentarius (CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 (2003))

3. RECERTIFIKAČNÍ AUDIT

Recertifikační audit, včetně přezkoumání nápravných opatření ke zjištěným neshodám, musí být uzavřen před uplynutím platnosti certifikátu. Recertifikace musí zohlednit kontinuální certifikaci.

Při recertifikačním auditu je provedeno přezkoumání dokumentace systému bezpečnosti potravin organizace a audit na místě, přičemž je třeba zohlednit výsledky předchozího(-ích) auditu(-ů) v rámci certifikace. Jsou auditovány všechny požadavky normy.

Změny týkající se systému bezpečnosti potravin musí klient oznámit včas v písemné formě spolu s příslušnou dokumentací.

Metodika auditu při recertifikačním auditu odpovídá certifikačnímu auditu.

4. ROZŠIŘOVACÍ AUDIT

Má-li být rozšířen obor platnosti (scope) stávajícího certifikátu, může se tak stát při rozšiřovacím auditu. Rozšiřovací audit může být proveden v rámci kontrolního a recertifikačního auditu, nebo ve zvlášť stanoveném termínu.

Doba platnosti certifikátu se tím nemění. Výjimky musí být písemně odůvodněny.

5. NARYCHLO OZNÁMENÝ AUDIT

Pokud se zákazník dozví, že proti němu mohou být podniknuty právní kroky týkající se bezpečnosti či zákonnosti produktu, musí o tom bezodkladně informovat certifikační místo. Certifikační místo bude iniciovat odpovídající kroky k posouzení situace a jejího dopadu na certifikaci a přijme příslušná opatření.

V případě, že se certifikační místo dozví o událostech, které mají dopad na bezpečnost nebo zákonnost produktu, je certifikační místo oprávněno kdykoliv provést ohlášený nebo neohlášený audit a po zhodnocení situace a jejích důsledků stáhnout certifikát(y).

V případě stažení produktu musí klient nejpozději do 3 pracovních dní po jeho stažení informovat certifikační místo a popsat podrobnosti týkající se této události. Certifikační místo přijme příslušné kroky k posouzení situace a jejího dopadu na certifikaci a přijme příslušná opatření. Informace týkající se stažení výrobku musí být zaslána na následující e-mailovou adresu:

TNCert-Food-Recall@tuev-nord.de

6. PŘEVZETÍ CERTIFIKACE OD JINÝCH CERTIFIKAČNÍCH MÍST

Převod certifikátů z jiných certifikačních míst není možný. Proces certifikace TÜV NORD CERT dle certifikačního schématu - HACCP Certifikace bezpečnosti potravin na základě Komise pro Codex Alimentarius (CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 (2003)) začíná u všech žádostí počáteční certifikací.

7. CERTIFIKACE ORGANIZACE S VÍCE MÍSTY (KONCERNOVÁ CERTIFIKACE)

Koncernová certifikace je možná pouze pro kategorie A, B, E, F, a G, pro organizace s více než 20 místy. Pravidla certifikace organizace s více místy jsou definována v Příloze A.

Popis certifikačního postupu TÜV NORD CERT podle schématu HACCP Systém bezpečnosti potravin na základě Komise pro Codex Alimentarius (CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 (2003))

8. MANAGEMENT NESHOD

Pro každou neshodu musí organizace provést analýzu příčin a zavést příslušná nápravná opatření. Organizace je povinna, v závislosti na závažnosti neshod, informovat během 90 dní auditní tým buď o stanovených nápravných opatřeních a plánovaných termínech jejich zavedení, nebo o zavedení nápravných opatření. Nebude-li tato lhůta dodržena, nebude audit považován za úspěšný, tj. audit nebude vykonán. Certifikát nemůže být vydán, příp. stávající certifikát bude stažen.

9. PŘÍLOHA A: PRAVIDLA PRO KONCERNOVOU CERTIFIKACI

Organizace s více místy (koncernové schéma) je definována jako organizace, která má pevně danou centrální funkci (uvedenou jako hlavní kancelář, nikoliv však nutně jako centrálu společnosti), ve které probíhá plánování, dozor a řízení činností a síť lokálních kanceláří nebo poboček (lokací), ve kterých jsou tyto činnosti prováděny, ať již jako celek nebo částečně. Organizace s více pracovišti nemusí nutně být jedna právnická osoba.

Podmínky pro koncern:

- Používá se pouze pro tyto kategorie potravinového řetězce: Zemědělství (rostliny a zvířata), Catering, Maloobchod, Doprava a Skladování a více než 20 míst provozujících stejné procesy v rámci těchto kategorií.
- všechna místa spadají pod jeden centrálně řízený a spravovaný systém bezpečnosti potravin
- činnosti ve všech místech jsou identické a probíhají v jedné zemi
- během jednoho roku před certifikací proběhly na všech pracovištích interní audity; roční program interních auditů musí zahrnovat všechna pracoviště organizace
- zjištění z auditu na jednotlivých pracovištích jsou považována za určující pro celý systém a nápravy musí být zavedeny příslušným způsobem.
- TNC provede jednou za rok audit funkce centrálního řízení.