

Description of the TÜV NORD CERT Certification Procedure for HACCP Food Safety System based on on General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certification

Opis certifikacijske TÜV NORD CERT procedure za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema Generalnim principima higijene hrane CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certifikacija

CONTENT

1.	CERTIFICATION PROCEDURE.....	2
1.1	AUDIT PREPARATION.....	2
1.2	CERTIFICATION AUDIT.....	3
1.3	ISSUE OF CERTIFICATE.....	4
2.	SURVEILLANCE AUDIT.....	5
3.	RECERTIFICATION AUDIT.....	6
4.	EXTENSION OF SCOPE AUDIT	6
5.	ANNOUNCED SHORT NOTICE AUDITS.....	7
6.	TRANSFER OF CERTIFICATION FROM OTHER CERTIFICATION BODIES.....	7
7.	CERTIFICATION OF COMPANIES WITH MULTIPLE LOCATIONS (MULTI-SITE)	8
8.	MANAGEMENT OF NON-CONFORMITIES.....	8
9.	ANNEX A: RULES FOR MULTI-SITE CERTIFICATION.....	8

SADRŽAJ

1.	CERTIFIKACIJSKA PROCEDURA.....	2
1.1	PRIPREMA AUDITA.....	2
1.2	CERTIFIKACISKI AUDIT.....	3
1.3	IZDAVANJE CERTIFIKATA.....	4
2.	NADZORNI AUDIT.....	5
3.	RECERTIFIKACISKI AUDIT.....	6
4.	AUDIT RADI PROŠIRENJA OPSEGA CERTIFKACIJE.....	6
5.	NENAJAVLJENI KRATKI AUDITI.....	7
6.	PRIJENOS CERTIFIKATA OD DRUGIH CERTIFIKACIJSKIH TIJELA.....	7
7.	CERTIFIKACIJA ORGANIZACIJA SA VIŠE LOKACIJA (MULTI-SITE).....	8
8.	UPRAVLJANJE NESUKLADNOSTIMA.....	8
9.	ANEKS A: PRAVILA ZA MULTI-SITE CERTIFIKACIJU....	8

Description of the TÜV NORD CERT Certification Procedure for HACCP Food Safety System based on on General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certification

Opis certifikacijske TÜV NORD CERT procedure za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema Generalnim principima higijene hrane CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certifikacija

The certification of TÜV NORD CERT Certification Scheme - HACCP Food Safety System Certification based the updated Codex Alimentarius Commission (CXC 1-1969 Rev.5 2020) (following called HACCP 2020 Standard) respectively, consists of the offer and contract phase, the audit preparation, performance of the Certification Audit, issue of certificate and surveillance/recertification. The changeover to the new version will take place over the next three years from 01.06.2022 to 01.06.2025. The additional effort for the upgrade audit will be invoiced with the corresponding costs in addition to the regular audit days. The auditors are selected by the Head of the Certification Body of TÜV NORD CERT GmbH in accordance with their approvals for the particular sector and their qualification.

1. CERTIFICATION PROCEDURE

1.1 AUDIT PREPARATION

Audit preparation serves to determine the certifiability of the client. This audit preparation can take the form of a preliminary audit. The preliminary audit consists of the following two stages:

- Review of the documents submitted by the client (Manual/handbook, possibly procedural and/or HACCP concept)
- Performance of a preliminary audit at the client's site

The purpose of the preliminary audit is to uncover weaknesses in the documents and in the implementation of the system (in relation to the scope of the HACCP Standard). The findings of the preliminary audit are explained to the client or, upon request, documented in a report. The scope of the preliminary audit is laid down in cooperation with the client.

Certifikacija prema certifikacijskoj shemi za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema ažuriranom Povjerenstvu Codex Alimentarius CXC 1-1969, Rev. 5 (2020) (dalje u tekstu HACCP 2020 standard) sastoji se odvojeno od faze nuđenja i ugovaranja, pripreme audita, provedbe certifikacijskog audita, izdavanja certifikata i nadzora/recertifikacije. Prijelaz na novu verziju odvijat će se u sljedeće tri godine od 01.06.2022. do 01.06.2025. Dodatno vrijeme za reviziju bit će fakturirani s odgovarajućim troškovima uz redovno vrijeme za audit.

Auditore certifikacijsko tijelo odabire u skladu s njihovim odobrenjima za određeni sektor i njihovim kvalifikacijama.

1. CERTIFIKACIJSKA PROCEDURA

1.1 PRIPREMA AUDITA

Priprema audita služi da se utvrdi spremnost klijenta za certifikaciju. Ova priprema audita može se provesti u formi predaudita. Predaudit se sastoji od sljedeće dvije faze:

- Pregled dokumentacije dostavljene auditorima od strane klijenta (priručnik/poslovnik, po mogućnosti procedura i/ili HACCP studija),
- Provedba predaudita kod klijenta.

Svrha predaudita je otkrivanje slabosti u dokumentaciji i primjeni sustava (u odnosu na opseg HACCP standarda). Nalazi predaudita se objašnjavaju klijentu ili se na zahtjev dokumentiraju u izvještaju. Opseg predaudita utvrđuje se u dogovoru s klijentom.

Description of the TÜV NORD CERT Certification Procedure for HACCP Food Safety System based on on General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certification

Opis certifikacijske TÜV NORD CERT procedure za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema Generalnim principima higijene hrane CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certifikacija

1.2 CERTIFICATION AUDIT

In order that the certification audit can be prepared and planned, the company shall provide at least the following documents:

- Company organisation chart or other documents, which show the organisational structure.
- HACCP analysis, however at the least the structure of the HACCP analysis and the defined CCPs
- Overview of the documents or a table of contents of the manual/handbook, documented procedures, work instructions.

If considered necessary, the auditor can request further documents.

The detailed document review can be performed before the certification audit. However, any deviations or nonconformities will be included in the overall audit evaluation, i.e. any deviations and nonconformities that are identified must be counted as such in the certification audit; it is not possible to carry out corrections before the audit. After this, individual employees are questioned at their workstations and applicable documents, records, orders, standards, guidelines etc. are viewed.

The task of the company during the audit is to demonstrate the practical application of its documented procedures. For this purpose, all product groups and processes which are to be included in the scope of the certification must be in the course of production or running at the time of the audit. If this is not the case, it will be necessary to undertake an additional audit of these product groups/processes, which will involve additional time and therefore additional costs for the client. Following the end of the audit, the client is informed of the audit findings in a final

Auditori koji provode preaudit ne mogu sudjelovati u certifikacijskom auditu.

1.2 CERTIFIKACIJSKI AUDIT

U svrhu pripreme i planiranja certifikacijskog audita, organizacija mora najmanje osigurati slijedeće dokumente:

- Organizacijsku shemu tvrtke ili druge dokumente koji prikazuju strukturu organizacije,
- HACCP analize, odnosno barem strukturu HACCP analize i utvrđenih KKT-a,
- Pregled dokumenata ili tablicu sa sadržajem priručnika/poslovnika, dokumentiranih procedura, radnih uputa

Ukoliko smatra potrebnim auditor može zatražiti dodatne dokumente.

Detaljan pregled dokumentacije može se provesti prije certifikacijskog audita, Međutim, bilo koja odstupanja ili nesukladnosti uključit će se završnu ocjenu audita, odnosno bilo koja utvrđena odstupanja i nesukladnosti moraju se kao takva ubrojiti u nalaze certifikacijskog audita; nije moguće izvršiti popravke prije audita (auditor ne obavještava klijenta o navedenim odstupanjima prije certifikacijskog audita). Nakon ovoga, pojedini djelatnici se ispituju na njihovim radnim mjestima i pregledavaju se primjenjivi dokumenti, zapisi, nalozi, standardi, vodiči itd.

Zadatak tvrtke je da tijekom audita pokaže praktičnu primjenu dokumentiranih procedura. U tu svrhu, sve grupe proizvoda i procesi koji su uključeni u područje certifikacije moraju biti u fazi proizvodnje i biti u pogonu u vrijeme audita. Ukoliko to nije slučaj, potrebno je provesti dodatni audit za ove grupe proizvoda/procese što će zahtijevati dodatno vrijeme i

Description of the TÜV NORD CERT Certification Procedure for HACCP Food Safety System based on on General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certification

Opis certifikacijske TÜV NORD CERT procedure za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema Generalnim principima higijene hrane CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certifikacija

meeting. The auditor can submit an estimate of the audit result, but cannot state the result in final form.

The findings of the audit are documented in a report; the nonconformities are documented in an action plan.

The audit can only cover one operating/production site.

The task of the auditors is to compare the practical application of the food safety system with the documented processes and to assess them in relation to fulfilment of the requirements of the HACCP 2020 Standard. This is achieved by means of interviewing of the employees, reviewing the relevant documents, records, orders and guidelines and also by inspecting relevant areas of the organization.

A final meeting takes place at the end of the on-site audit. At least those employees take part in the audit who have management functions within the organization and whose areas were included in the audit. The lead auditor reports on the individual elements and explains the positive and negative results. If nonconformities are established, the lead auditor can only recommend the organization for issue of the certificate after acceptance or verification of the corrective actions by the audit team, see Section 8 "Management of nonconformities".

The audit is documented in the audit report and is completed by means of further records (e.g. audit questionnaire and hand-written records).

1.3 ISSUE OF CERTIFICATE

The certificate is issued when the certification procedure has been reviewed and released by the head of the certification body or his deputy or nominated representative. The person who reviews and releases the procedure shall not have participated in the audit.

dodatne troškove za klijenta. Na kraju audita tijekom završnog sastanka klijenta se izvještava o nalazima audita. Auditor može iznijeti procjenu rezultata audita, ali ne može utvrditi rezultat u završnoj formi.

Nalazi audita dokumentiraju se u izvještaju, a nesukladnosti u akcijskom planu.

Auditom se može pokriti samo jedna proizvodna lokacija/pogon.

Zadatak auditora je da usporede praktičnu primjenu sustava upravljanja sigurnošću hrane s dokumentiranim procesima i da ih ocjene u vezi s ispunjenjem zahtjeva HACCP 2020 standarda. Ovo se postiže pomoću intervjuiranja zaposlenika, pregledom relevantnih dokumenata, zapisa, narudžbi i vodiča te inspekcije relevantnih područja organizacije.

Na kraju on-site audita održava se završni sastanak kojem prisustvuju barem oni zaposlenici koji imaju upravljačku ulogu unutar organizacije i čija su područja bila uključena u audit. Lead auditor izvještava o pojedinačnim elementima i objašnjava pozitivne i negativne nalaze audita. U slučaju utvrđenih nesukladnosti, lead auditor može samo predložiti da se organizaciji dodjeli certifikat tek nakon što audit tim prihvati ili verificira popravne radnje (vidi poglavlje 8, Upravljanje nesukladnostima).

Audit se dokumentira u izvještaju s audita i kompletira se kroz ostale zapise (npr. audit upitnu listu i rukom pisane zapise).

1.3 IZDAVANJE CERTIFIKATA

Certifikat se izdaje nakon što voditelj certifikacijskog tijela, njegov zamjenik ili drugi imenovani predstavnik od strane certifikacijskog tijela pregleda i odobri certifikacijski postupak. Osoba koja je sudjelovala u auditu ne smije pregledavati i odobravati postupak.

Description of the TÜV NORD CERT Certification Procedure for HACCP Food Safety System based on on General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certification

Opis certifikacijske TÜV NORD CERT procedure za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema Generalnim principima higijene hrane CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certifikacija

The certificate can only be issued when the nonconformities have been accepted or verified by the audit team. The certificates are valid for 3 years.

2. SURVEILLANCE AUDIT

The company data are updated before the surveillance audit, in order to take any changes which have a significant influence on the area of activity or the operational methods of the client into consideration.

- **First surveillance audit following the initial certification audit**

The **date of the first surveillance audit following the initial certification audit** is based on the PRD and may not be later than 12 months after the certification decision date. In case of exceeding the deadline **the suspension is carried out.**

- **Following surveillance audits**

Surveillance audits must be conducted once per year during the period of validity of the certificate. Surveillance audits shall be performed prior to the due date / planning-relevant date. The planning based on the PRD ensures that the surveillance audits will be performed in time and once a year

- Each surveillance audit including review and acceptance and verification, if appropriate, of the measures for correction of nonconformities, drafting of the audit report and release by the certification body, must be completed at the latest 3 months after the planning-relevant date.

In case of nonconformities, the same procedure is followed as for the certification audit. The certificate can be withdrawn in case of major

Certifikat se može izdati tek nakon što audit tim prihvati ili verificira popravne radnje radi otklanjanja eventualno utvrđenih nesukladnosti. Certifikati se izdaju na period važenja od 3 godine.

2. NADZORNI AUDIT

Podaci o tvrtki ažuriraju se prije nadzornog audita s ciljem uzimanja u obzir bilo kojih promjena koje imaju značajan utjecaj na područje aktivnosti ili operativne metode klijenta.

- **Prvi nadzorni audit nakon inicijalnog certifikacijskog audita**

Datum prvog nadzornog audita nakon inicijalnog certifikacijskog audita temelji se na PRD (relevantni datum za planiranje) i ne može biti kasnije od 12 mjeseci nakon odluke o certifikaciji. Prekoračenje roka ima za posljedicu suspenziju certifikata.

- **Naredni nadzorni auditi**

Nadzorni auditi moraju se provesti jednom godišnje tijekom perioda važenja certifikata. Nadzorni auditi moraju se provesti prije zadanog roka (relevantni datum za planiranje). Planiranje temeljeno na relevantnom datumu za planiranje osigurava provedbu nadzornih audita na vrijeme i jednom godišnje.

- Svaki nadzorni audit uključujući pregled, prihvaćanje i verifikaciju, ako je prikladno, mjera za popravak nesukladnosti, izradu izvještaja i odobravanje od strane certifikacijskog tijela mora biti završen najkasnije 3 mjeseca nakon relevantnog datuma za planiranje.

U slučaju nesukladnosti, primjenjuje se ista procedura kao za certifikacijski audit. Certifikat se može povući u slučaju velikih nesukladnosti. Nakon nadzornog audita klijent zaprima izvještaj s audita.

Description of the TÜV NORD CERT Certification Procedure for HACCP Food Safety System based on on General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certification

Opis certifikacijske TÜV NORD CERT procedure za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema Generalnim principima higijene hrane CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certifikacija

nonconformities. Following the surveillance audit, the client receives a report.

3. RECERTIFICATION AUDIT

Recertification audits – including the review of corrective actions of identified nonconformities – have to be completed prior to the expiry of the certificate. The recertification shall consider a continuous certification.

In the recertification audit, a review of the documentation of the food safety system of the organization takes place and an on-site audit is conducted, whereby the results of the previous surveillance programme(s) over the period of the certification are to be taken into consideration. All requirements of the standard are audited.

Changes to the food safety system must be submitted in advance by the client in writing along with the corresponding documents.

The audit methods used in the recertification audit correspond to those used in a certification audit.

4. EXTENSION OF SCOPE AUDIT

If it is intended to extend the scope of an existing certificate, this can be implemented by means of an extension audit. An extension audit can be conducted within the framework of a surveillance audit, a recertification audit or at a time which is set independently.

The period of validity of a certificate does not change as a result. Exceptions must be justified in writing.

3. RECERTIFIKACIJSKI AUDIT

Recertifikacijski audit uključujući i pregled popravni radnji za utvrđene nesukladnosti mora biti završen prije isteka certifikata. Recertifikacija mora značiti kontinuiranu certifikaciju.

U recertifikacijskom auditu provode se pregled dokumentacije za sustav upravljanja sigurnošću hrane i on site audit pri čemu se u obzir moraju uzeti rezultati prethodnih nadzornih audita tijekom certifikacijskog perioda. Auditiraju se svi zahtjevi standarda.

Promjene u sustavu upravljanja sigurnošću hrane klijent mora unaprijed dostaviti u pisanom obliku uz odgovarajuću dokumentaciju.

Metode audita koje se koriste u recertifikacijskom auditu odgovaraju onima korištenim u certifikacijskom auditu.

4. AUDIT PROŠIRENJA PODRUČJA CERTIFIKACIJE

Ukoliko se namjerava proširiti područje certifikacije postojećeg certifikata potrebno je provesti audit proširenja. Audit proširenja može se provesti u okviru nadzornog audita, recertifikacijskog audita ili u neko drugo određeno vrijeme.

Period važenja certifikata ostaje nepromijenjen. Izuzeća moraju biti opravdana pisanim putem.

Description of the TÜV NORD CERT Certification Procedure for HACCP Food Safety System based on on General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certification

Opis certifikacijske TÜV NORD CERT procedure za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema Generalnim principima higijene hrane CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certifikacija

5. ANNOUNCED SHORT NOTICE AUDITS

If the client becomes aware that legal action could be taken with regard to the safety or legality of a product, he shall inform the certification body immediately. For its part, the certification body will instigate suitable steps in order to assess the situation and its impact on the certification, and will take appropriate action.

If the certification body gains knowledge of incidents which have an impact on the safety or legality of the product, the certification body is entitled to perform announced or unannounced audits at any time, and, following assessment of the situation and its effects, to withdraw the certificate(s).

In the case of a product recall/withdrawal, the client shall inform the certification body at the latest 3 working days after the recall occurs and will describe the details regarding the incident. For its part, the certification body will take suitable steps in order to assess the situation and its impact on the certification and will take appropriate action. The information regarding the product recall must be sent to the following email address:

TNCert-Food-Recall@tuv-nord.de

6. TRANSFER OF CERTIFICATION FROM OTHER CERTIFICATION BODIES

A transfer of Certificates from other Certification Bodies is not possible. All requests for certification against TÜV NORD CERT Certification

5. NAJAVLJENI IZVANREDNI AUDITI

Ukoliko klijent postane svjestan da bi se mogle poduzeti pravne radnje s obzirom na sigurnost ili ispravnost proizvoda, mora odmah obavijestiti certifikacijsko tijelo. Sa svoje strane, certifikacijsko tijelo će potaknuti prikladne korake s ciljem da ocijeni situaciju i njezin utjecaj na certifikaciju te poduzeti odgovarajuće radnje.

Ukoliko certifikacijsko tijelo stekne spoznaju o incidentima koji imaju utjecaj na sigurnost i ispravnost proizvoda, certifikacijsko tijelo ima pravo provesti najavljeni ili nenajavljeni audit u bilo koje vrijeme i nakon ocjene situacije i njezinog utjecaja na certifikaciju povući certifikate.

U slučaju opoziva proizvoda/povlačenja proizvoda, klijent mora obavijestiti certifikacijsko tijelo najkasnije tri radna dana nakon što se opoziv dogodio i detaljno opisati incident. Sa svoje strane, certifikacijsko tijelo će potaknuti prikladne korake s ciljem da ocijeni situaciju i njezin utjecaj na certifikaciju te poduzeti odgovarajuće radnje. Informacija o opozivu proizvoda mora se poslati na slijedeću email adresu:

mjambrekovic@tuv-nord.com

6. PRIJENOS CERTIFIKATA OD DRUGIH CERTIFIKACIJSKIH TIJELA

Prijenos certifikata od drugih certifikacijskih tijela nije moguć. Svi zahtjevi za certifikacijom prema certifikacijskoj shemi za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema Povjerenstvu Codex Alimentarius CXC 1-1969,

Description of the TÜV NORD CERT Certification Procedure for HACCP Food Safety System based on on General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certification

Opis certifikacijske TÜV NORD CERT procedure za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema Generalnim principima higijene hrane CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certifikacija

Scheme - HACCP Food Safety System Certification based on Codex Alimentarius Commission (CXC 1-1969, Rev. 5 (2020)) starts with an initial certification.

7. CERTIFICATION OF COMPANIES WITH MULTIPLE LOCATIONS (MULTI-SITE)

A Multisite-certification is only applicable within the categories A, B, E, F, and G for sites with more than 20 sites. The rules for certification of Multisite-certification are defined in Annex A.

8. MANAGEMENT OF NON-CONFORMITIES

Critical nonconformity will be issued when food safety is directly impacted or when legality and/or certification integrity are at risk. When a critical nonconformity is issued at a certified company the certificate will be suspended within 48 hours for a maximum period of 6 month. A follow-up audit has to be conducted within 6 month to verify the effective closure of the critical nonconformity. The Certificate will be withdrawn when the critical nonconformity is not effectively closed within 6 month.

In case of an initial certification, a fully new initial audit has to be conducted.

An analysis of the causes must be performed for each nonconformity and corresponding corrective actions must be implemented. The organization has the duty, depending on the seriousness of the nonconformity, to inform the audit team within 90 days either with regard to the corrective actions which have been laid down and the dates for their implementation or that the corrective actions have been implemented. If this period is not observed, the audit is considered not

Rev. 5 (2020) (dalje u tekstu HACCP standard počinju s inicijalnom certifikacijom.

7. CERTIFIKACIJA TVRTKI S VIŠE LOKACIJA (MULTI-SITE)

Multi-site certifikacija je primjenjiva za kategorije A, B, E, F i G za tvrtke s više od 20 lokacija. Pravila za multi-site certifikaciju su definirana u Aneksu A.

8. UPRAVLJANJE NESUKLADNOSTIMA

Kritična nesukladnost bit će izdana kada je sigurnost hrane izravno ugrožena ili kada je ugrožena zakonitost i / ili integritet certifikata. Kada je kritična nesukladnost izdana u certificiranoj tvrtki, certifikat će biti suspendiran u roku od 48 sati na period od maksimalno 6 mjeseci. Naknadni audit mora se provesti u roku od 6 mjeseci kako bi se potvrdilo učinkovito zatvaranje kritične nesukladnosti. Certifikat će biti povučen kada kritična nesukladnost nije učinkovito zatvorena unutar roka od 6 mjeseci. U slučaju inicijalne certifikacije, potrebno je provesti potpuno novi inicijalni audit.

Analiza uzroka mora se provesti za svaku nesukladnost i odgovorajuća se popravna radnja mora primijeniti. Organizacija je obvezna ovisno o ozbiljnosti nesukladnosti informirati audit tim unutar 90 dana ili o utvrđenim popravnim radnjama i datumima za njihovu primjenu ili da su popravne

Description of the TÜV NORD CERT Certification Procedure for HACCP Food Safety System based on on General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certification

Opis certifikacijske TÜV NORD CERT procedure za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema Generalnim principima higijene hrane CXC 1-1969 Rev.5 2020

Certifikacija

to be successful, i. e. not to be passed. No certificate can be issued, or an existing certificate is withdrawn.

9. ANNEX A: RULES FOR MULTI-SITE CERTIFICATION

An organisation with several sites (multi-site organisation) is defined as an organisation that has a fixed, central headquarters (referred to hereafter as central office, but not necessarily the headquarters of the organisation) in which certain activities are planned, supervised or managed, and also a network of local offices or branches (locations), in which such activities are performed in whole or in part. An organisation with several sites does not necessarily need to form one single legal entity.

Conditions for Multi-site:

- Applicable only for the food chain categories Farming (plants and animals), Catering, Retail, Transport and Storage and more than 20 sites operating similar processes within these categories.
- all sites are operating under one centrally controlled and administered food safety system
- all sites are working in the same country and have same activities
- an internal audit has been conducted on each site within one year prior to certification, the annual internal audit programme shall include all sites of the organisation
- audit findings of the individual sites shall be considered indicative of the entire system and correction shall be implemented accordingly.
- TN CERT will perform an annually audit of the central office

radnje implementirane. Ukoliko se ovaj period ne ispoštuje, audit se smatra neuspješnim. Certifikat se ne može izdati ili se postojeći certifikat povlači.

9. ANEKS A: PRAVILA ZA MULTI-SITE CERTIFIKACIJU

Organizacija s više lokacija (multi-site organizacija) se definira kao organizacija koja ima utvrđeno sjedište (u daljnjem tekstu centralni ured, ali ne nužno sjedište organizacije) u kojem se određene aktivnosti planiraju, nadziru ili se njima upravlja i također mrežu lokalnih ureda ili podružnica (lokacija) u kojima se ove aktivnosti provode u cijelosti ili djelomično. Organizacija sa više lokacija ne mora nužno tvoriti jednu pravnu osobu.

Uvjeti za multi-site certifikaciju:

- Primjenjiva samo za ove kategorije u lancu hrane: uzgoj biljaka i životinja, ugostiteljstvo (catering), maloprodaju, transport i skladištenje i za više od 20 lokacija koje rade slične procese unutar ovih kategorija.
- Sve lokacije posluju pod centralno kontroliranim i primjenjenim sustavom upravljanja sigurnošću hrane.
- Sve lokacije posluju u istoj državi i imaju iste aktivnosti.
- Interni audit proveden na svakoj lokaciji unutar jedne godine prije TNC audita; godišnji program internog audita mora uključiti sve lokacije.
- Nalazi audita za pojedinačne lokacije moraju se indikativno uzeti u obzir za cijeli sustav i odgovarajući popravak se mora primjeniti.
- TN CERT provodi jednom godišnje audit u centralnom uredu

<p>Description of the TÜV NORD CERT Certification Procedure for HACCP Food Safety System based on on General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev.5 2020</p> <p style="text-align: right;">Certification</p>	<p>Opis certifikacijske TÜV NORD CERT procedure za HACCP Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema Generalnim principima higijene hrane CXC 1-1969 Rev.5 2020</p> <p style="text-align: right;">Certifikacija</p>
--	--

<p>If you should require any further information then please do not hesitate to contact us. We will be please to help you.</p> <p>Please contact us via mail to info.tncert@tuev-nord.de or by telephone 0800 245 74 57 (Free-phone from within Germany) or +49 511 9986-1222 from abroad.</p> <p>TÜV NORD CERT GmbH Am TÜV 1 D-45307 Essen Germany</p> <p>www.tuev-nord-cert.com</p>	<p>U slučaju potrebe za dodatnim informacijama slobodno nas kontaktirajte. Rado ćemo Vam pomoći.</p> <p>Kontaktirajte nas putem maila na mjambrekovic@tuv-nord.com ili telefone +385 (0) 1 3668 307, +385 (0) 99 5294 170</p> <p>.</p> <p>TÜV NORD ADriatic d.o.o. Bani 110 10010 Zagreb Hrvatska www.tuvnord-adriatic.com</p>
---	---