

Најкритичните аспекти на **IFS Food (верзија 8)**, широко „семејство“ на IFS стандарди практични чекори за имплементација.

IFS Food v8: Детален преглед на клучните аспекти

IFS Food е доминантен стандард кај трговските синџири во континентална Европа (Германија, Франција, Италија итн.). Неговата цел е да обезбеди дека производителот може да испорача безбеден производ кој е целосно усогласен со спецификациите на клиентот.

Најважни и уникатни карактеристики:

1. „Нокаут“ (Knock-Out - КО) барањата

Ова е најкритичниот аспект на IFS. Постојат 10 барања кои се сметаат за апсолутно суштински. Доколку компанијата не успее да исполни **само едно од овие барања** (добие оценка „D“), **целата проверка автоматски е неуспешна**, без разлика колку добро се исполнети сите други точки.

Овие 10 „КО“ барања се:

- КО #1: Управување и посветеност:** Одговорноста на највисокото раководство за имплементација и континуирано подобрување на политиката за безбедност и квалитет на храна.
- КО #2: Мониторинг на секоја Критична контролна точка (ККТ):** Мора да постои и да се применува систем за следење за секоја ККТ дефинирана во HACCP планот.
- КО #3: Хигиена на персоналот:** Примена на барањата за лична хигиена за да се избегне контаминација на производот.
- КО #4: Спецификации на суровини:** Мора да се почитуваат сите релевантни спецификации за суровините.
- КО #5: Усогласеност со рецептурата на производот:** Финалниот производ мора да биде во согласност со рецептурата/формулата договорена со клиентот.
- КО #6: Управување со надворешни материјали:** Спречување на контаминација со надворешни тела (стакло, метал, дрво).
- КО #7: Систем за следливост:** Мора да функционира систем кој овозможува идентификација на производите и нивна поврзаност со суровините и амбалажата.
- КО #8: Интерни проверки (Internal Audits):** Мора да се спроведува ефективна програма за интерни проверки.
- КО #9: Процедура за повлекување и отповикување:** Мора да постои и да функционира процедура за повлекување на небезбедни производи од пазарот.

10. **КО #10: Корективни мерки:** Мора да се преземаат соодветни корективни мерки за да се спречи повторување на неусогласеностите.

2. Системот на бодување

За разлика од едноставното „положил/не положил“, IFS користи детален систем на бодување што овозможува да се види степенот на усогласеност:

- **A:** Целосна усогласеност (20 поени)
- **B:** Речиси целосна усогласеност (има мала девијација) (15 поени)
- **C:** Мал дел од барањето е имплементиран (5 поени)
- **D:** Барањето не е имплементирано (0 поени, а доколку е КО барање, води до неуспешна проверка)

Вкупниот број на освоени поени се претвора во процент кој го одредува финалниот статус:

- **Higher Level (Високо ниво):** $\geq 95\%$
- **Foundation Level (Основно ниво):** $\geq 75\%$ до $< 95\%$
- **Несертифициван:** $< 75\%$

Клиентите (трговците) речиси секогаш го бараат статусот **Higher Level**.

Проширување: Семејството на IFS стандарди

Важно е да се знае дека IFS не е само еден стандард. Тоа е семејство на стандарди дизајнирани да ја покријат безбедноста и квалитетот низ целиот синџир на снабдување:

- **IFS Food:** За компании кои процесираат храна или пакуваат отворени прехранбени производи. (Ова е стандардот за кој зборувавме досега).
 - **IFS Logistics:** За компании кои вршат логистички услуги како транспорт и складирање на спакувана храна и непрехранбени производи. Осигурува дека безбедноста и квалитетот не се нарушуваат за време на транспортот.
 - **IFS Broker:** За компании кои се трговци или увозници – оние кои купуваат и продаваат производи, но никогаш не доаѓаат во физички контакт со нив. Стандардот осигурува дека тие имаат соодветни процеси за избор и контрола на нивните добавувачи.
 - **IFS Global Markets – Food:** Ова е програма за развој, чекор-по-чекор. Наменета е за мали и помалку развиени компании на кои им помага постепено да изградат систем за безбедност на храна и на крајот да достигнат целосна сертификација според IFS Food. **Ова може да биде одлична почетна точка.**
 - **IFS PACsecure:** За производители на материјали за пакување на храна.
-

Практични чекори за имплементација на IFS Food

Ако одлучите да го имплементирате IFS Food, ова се основните чекори:

1. **Обезбедете посветеност од раководството (КО #1):** Највисокото раководство мора да ја разбере важноста, да обезбеди ресурси (финансиски и човечки) и активно да учествува во процесот.
2. **Набавете го стандардот и направете анализа на недостатоци (Gap Analysis):** Купете ја најновата верзија на стандардот IFS Food. Формирајте тим и направете детална споредба на секое барање од стандардот со вашите моментални практики. Ова ќе ви покаже каде се недостатоците.
3. **Изградете и документирајте го системот:**
 - Развијте или ажурирајте го вашиот HACCP план.
 - Напишете ги сите потребни процедури, упатства и политики.
 - Посветете **посебно внимание на 10-те КО барања**. Осигурајте се дека тие се целосно и робусно имплементирани.
4. **Имплементација и обука:**
 - Спроведете обука за сите вработени за новите или изменети процедури кои се однесуваат на нив.
 - Почнете да го применувате системот и да водите записи. Ова е фаза на „живеење“ со системот.
5. **Спроведете целосна интерна проверка (КО #8):** Пред да повикате надворешни проверувачи, направете сопствена, ригорозна интерна проверка. Користете го стандардот како чек-листа. Бидете искрени и критични.
6. **Преземете корективни мерки (КО #10):** За сите неусогласености што сте ги нашле при интерната проверка, дефинирајте и спроведете корективни мерки.
7. **Изберете сертификационно тело и закажете проверка:** Контакттирајте акредитирано сертификационно тело, договорете ги условите и закажете го датумот за официјалната проверка.

Имплементацијата на IFS е сериозен проект кој бара време, ресурси и посветеност од целата организација, но успехот отвора врати кон најпребирливите пазари во Европа.