

Овој прашалник е дизајниран да ви помогне реално да ја процените вашата подготвеност за официјална IFS Food v8 проверка. Посебен акцент е ставен на „Нокаут“ (КО) барањата, бидејќи тие се најкритичниот дел од проверката.

Прашалник за компаниска самопроценка за IFS Food v8

Цел: Да се изврши интерна, објективна проценка на усогласеноста на вашата компанија со клучните барања на IFS Food стандардот и да се идентификуваат областите на кои им е потребно итно внимание пред официјалната проверка.

Упатство: За секое прашање, оценете го вашето моментално ниво на имплементација. Бидете искрени и темелете ја оценката на реални докази (документи, записи, практики).

Клуч за оценување:

- **2 = Да, целосно имплементирано:** Постои документирана процедура, таа доследно се применува и постојат записи како доказ.
- **1 = Делумно / Во процес:** Започнати се активности, но практиката не е доследна, не е целосно документирана или не се водат записи.
- **0 = Не / Не е започнато:** Не постои активност или процедура за ова барање.

Секција А: 10-те „Нокаут“ (КО) барања

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Било кој одговор со оценка „0“ во оваа секција претставува **автоматски неуспех** на вистинска IFS проверка, без разлика на вкупниот резултат. Ова е вашиот највисок приоритет.

КО #	Прашање	Оценка (0-2)	Забелешки / Потребни докази
КО 1	Дали највисокото раководство има јасно дефинирана, имплементирана и комуницирана политика за квалитет и безбедност на храна и дали ја докажува својата посветеност кон неа?		Политика, записници од состаноци на раководството
КО 2	Дали за секоја дефинирана Критична Контролна Точка (ККТ) постои ефикасен систем за мониторинг кој се применува и евидентира во реално време?		НАССР план, записи од мониторинг на ККТ

КО #	Прашање	Оценка (0-2)	Забелешки / Потребни докази
КО 3	Дали барањата за лична хигиена на вработените (миење раце, работна облека, здравствена состојба) се документирани, имплементирани и редовно се следат?		Процедури за хигиена, записи од обуки, визуелни инспекции
КО 4	Дали за сите сировини постојат детални спецификации и дали се спроведува процедура за проверка при прием за да се осигура нивната усогласеност?		Спецификации, договори со добавувачи, записи од прием
КО 5	Дали постојат процедури кои осигуруваат дека финалните производи се целосно усогласени со рецептурите и формулите договорени со клиентите?		Рецептури, производни налози, записи од контрола на процес
КО 6	Дали компанијата има ефективни мерки за да го спречи ризикот од контаминација на производите со надворешни материјали (стакло, метал, пластика, дрво)?		Анализа на ризик, процедури, записи од детектор за метал/X-ray
КО 7	Дали имате целосно функционален систем за следливост кој овозможува поврзување на секоја серија финален производ со конкретни сировини, амбалажа и записи од производство?		Процедура за следливост, тест за следливост (mock recall)
КО 8	Дали спроведувате редовни и ефективни интерни проверки (internal audits) според однапред дефиниран план, кои ги покриваат сите аспекти на IFS стандардот?		План за интерни проверки, извештаи од проверки
КО 9	Дали имате јасна и тестирана процедура за повлекување и отповикување на производи од пазарот?		Процедура, извештај од симулација на повлекување
КО 10	Дали се дефинираат и спроведуваат корективни мерки за секоја		Процедура, записи за корективни мерки



КО #	Прашање	Оценка (0-2)	Забелешки / Потребни докази
	неусогласеност со цел да се отстрани причината и да се спречи нејзино повторување?		

Секција Б: Управување, квалитет и безбедносна култура

Прашање	Оценка (0-2)	Забелешки / Потребни докази
Б.1	Дали имате воспоставено и документирано програма за унапредување на позитивна култура за безбедност и квалитет на храна во компанијата?	
Б.2	Дали постојат јасно дефинирани и мерливи цели за квалитет и безбедност на храна и дали раководството редовно го прегледува нивното остварување?	
Б.3	Дали имате воспоставено систем за одобрување и редовна евалуација на вашите добавувачи на сировини и услуги?	
Б.4	Дали постои ефективна процедура за управување со поплаки од клиенти и власти?	

Секција В: Оперативни процеси и добри производствени практики (GMP)

Прашање	Оценка (0-2)	Забелешки / Потребни докази
В.1	Дали имате воспоставено сеопфатен план за управување со алергени, вклучувајќи анализа на ризик, спречување на вкрстена контаминација и етикетирање?	

Прашање	Оценка (0-2)	Забелешки / Потребни докази
B.2	Дали е спроведена и документирана анализа на ранливост за измами со храна (Food Fraud) и дали се имплементирани контролни мерки?	
B.3	Дали е спроведена и документирана анализа на закани за одбрана на храната (Food Defense) и дали се имплементирани мерки за заштита на објектот?	
B.4	Дали процедурите за чистење и дезинфекција се валидирани и дали се води евиденција за нивното спроведување?	
B.5	Дали имате ефективна програма за контрола на штетници со јасно дефинирани одговорности и записи?	
B.6	Дали се спроведува ризик-базирана програма за мониторинг на работната средина (на пр. тестирање за Listeria, Salmonella)?	

Евалуација и следни чекори

1. **Соберете ги поените:** Пресметајте го вкупниот резултат.
2. **Анализирајте ги резултатите:**
 - **Прво, погледнете ја Секција А:** Секоја оценка „0“ или „1“ во оваа секција е **ЦРВЕН АЛАРМ**. Овие прашања мора да имаат оценка „2“ без исклучок.
 - **Потоа, погледнете ги другите секции:** Идентификувајте ги сите прашања со оценка „0“ или „1“. Ова се вашите области на неусогласеност.
3. **Креирајте акциски план:** За секоја идентификувана неусогласеност, пополнете ја следнава табела:

Идентификувана неусогласеност (Прашање бр.)	Основна причина за неусогласеноста	Корективна акција	Одговорно лице	Рок
<i>Пример: B.1</i>	<i>Немаме формална анализа на ризик од</i>	<i>1. Да се направи матрица на алергени. 2.</i>	<i>Технолог/Тим за квалитет</i>	<i>30.09.2025</i>

Идентификувана неусогласеност (Прашање бр.)	Основна причина за неусогласеноста	Корективна акција	Одговорно лице	Рок
	<i>вкрстена контаминација со алергени.</i>	<i>Да се ревидира дијаграмот на тек. 3. Да се воведат процедури за чистење и одвојување.</i>		

Овој прашалник ќе ви даде јасна слика каде се наоѓате и ќе ви послужи како патоказ за успешна подготовка за IFS сертификација.