

IFS 食品标准

食品质量与食品安全的审核标准

第6.1版
2017年11月



The IFS publishes information, opinions and bulletins to its best knowledge, but cannot take any responsibility for any mistakes, omissions or possibly misleading information in its publications, especially in this document.

The Standard owner of the present document is:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin
Germany

Managing Director: Stephan Tromp
AG Charlottenburg HRB 136333 B
VAT-N°: DE278799213

Bank: Berliner Sparkasse
Bank code number: 100 500 00
Account number: 190 029 765
IBAN number: DE96 1005 0000 0190 02 97 65
BIC-/Swift-Code: BE LA DE BE

All rights reserved. All publications are protected under international copyright laws. Without the expressed written consent of the IFS Standard owner any kind of unauthorised use is prohibited and subject to legal action. This also applies to the reproduction with a photocopier, the inclusion into an electronic database/software, or the reproduction on CD-Rom.
No translation may be made without official permission by the IFS Standard owner.

The IFS Food is available online via:
www.ifs-certification.com

Or by Mail, Fax and E-mail:
IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin
Germany

Phone: +49-(0) 30-72 62 50-74
Fax: +49-(0) 30-72 62 50-79
Email: info@ifs-certification.com



IFS 食品标准

食品质量与食品安全的审核标准

第6.1版
2017年11月

鸣谢

IFS感谢加入2010年全球问卷调查的所有参与者们，这次调查是新版IFS Food标准发展和进步的基础。你们的意见与看法对IFS提供了巨大的帮助。感谢各位花费宝贵的时间积极参与问卷的调查。对于IFS国际技术委员会成员及法国、德国、意大利、美国的联合工作组，IFS深表感激。

IFS国际技术委员会：

Andrea Artoni	Conad Soc. Coop., Italy
Fayçal Bellatif	Eurofins certification, France
Sébastien Bian	Groupe Casino, France.
Sabrina Bianchini	DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., Italy
Cristina Díez	Palacios Alimentación, Spain
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Switzerland
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Germany
Frank Ferko	Consultant (former on behalf of US Foods), USA
Massimo Ghezzi	Carrefour Italia – GS SPA (on behalf of Federdistribuzione), Italy
Cécile Gillard-Kaplan	Groupe Carrefour, France
Almudena Hernández	AENOR, Spain
Luc Horemans	Scamark, France
Prof. Dr. Horst Lang	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co.KG, Germany
Maria Lopez de Montenegro	DIA, Spain
Aline Maysse	Europe snacks, on behalf of FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France), France
Joachim Mehnert	DQS CFS GmbH, Germany
Dr. Angela Moritz	REWE Group, Germany
Alberto Peiró	Mercadona, Spain
Ute Pieper	METRO AG, Germany
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Germany
Gabriele Speri	A.I.A. SPA, Italy
Stephen Thome	Dawn Food Products, USA
Lucia Tortoreto	Coop Italia società cooperativa, Italy
Bert Urlings	Vion Food Group, Netherlands
Karin Voss	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Germany

IFS同时要感谢以下所有人员提供的帮助。

IFS团队

Helga Barrios	Senior Technical Project Manager
Chryssa Dimitriadis	Technical Project Manager
Julia Deroche	Project Manager IFS Academy
Julia Füllenbach	Technical Project Manager
Pius Gasser	Representative North America
Anne Kathrin Gönner	Project Manager Communications/Marketing
Daniela Gröting	Senior Quality Assurance Manager
Eric Hinzpeter	Technical Project Manager
Dr. Helga Hippe	Director Quality Assurance Management
Seon Kim	Shop Manager
Christin Kluge	Senior Quality Assurance Manager
Marek Marzec	Business consultant Central/Eastern Europe
Britta Müller-Wahl	Director Auditor Management
Caroline Nowak	IFS Operations Manager Brazil
Ksenia Otto	Project Manager
Daniela Poblete	Director IFS LATAM and Technical Project Manager
Sabine Podewski	Project Manager Auditor Management
Rodrigo Quintero	Senior Adviser LATAM
Irmtraut Rathjens	
de Suster	Senior Quality Assurance Manager
Nevin Rühle	Director Market Development
Stefanie Sattler	Operative Manager
Nadja Schmidt	Project Manager
Ilona Schrecker	Senior Quality Assurance Manager
Bruno Séchet	Technical Director
Sandra Schulte	Senior Technical Project Manager
Beatriz Torres Carrió	Senior Quality Assurance Manager
Stephan Tromp	Managing Director
Serena Venturi	Senior Technical Project Manager
Nicole Zilat	Office Manager

目录

第一部分：审核协议

1	国际公认标准和IFS Food标准的历史	13
2	介绍	14
2.1	审核协议的目的与内容	14
2.2	获证公司为认证机构提供的额外信息	15
2.3	质量和食品安全管理体系的基本要求	15
3	审核类型	15
3.1	首次审核	15
3.2	跟踪审核	16
3.3	换证审核（再次认证）	16
3.4	扩展审核	16
4	审核范围	17
5	认证过程	18
5.1	审核的准备	18
5.2	认证机构部分—合同协议	19
5.3	审核时间	19
5.4	制定审核计划	21
5.5	对要求的评估	21
5.5.1	偏离的得分要求	22
5.5.2	不符合项的评分规则	22
5.5.2.1	主要不符合项	22
5.5.2.2	KO项	23
5.5.3	对N/A（不适用）的评分规定	24
5.6	审核频率的确定	24
5.7	审核报告	24
5.7.1	审核报告的结构	24
5.7.2	审核报告完成的不同阶段	25
5.7.2.1	起草初步的审核报告和纠正措施计划大纲	25
5.7.2.2	企业纠正措施的完成	25
5.7.2.3	审核员对纠正措施的确认	26
5.7.3	审核报告的其他规定	26
5.7.3.1	前后两次审核报告之间的联系（首次审核与换证审核）	26
5.7.3.2	审核报告的翻译	26

5.8	评分, 得分与审核报告及证书的签发条件	27
5.8.1	一个或几个KO项在审核中被判为D (见附件4) 时审核过程 (报告、证书、上传) 的管理	28
5.8.2	出现一个或几个主要不符合项 (见附件4) 时审核过程 (报告、证书、上传) 的管理 当审核中有一个或几个主要不符合项时, 认证机构应在审核后尽快且不超过 2个工作日内在IFS客户端暂停现有的IFS证书。	28
5.8.3	总分 < 75 % 时审核过程的管理	29
5.8.4	多现场公司审核过程的管理	29
6	证书颁发	30
6.1	发证的最后期限	30
6.2	认证周期:	30
6.3	关于证书撤销条件的信息	31
7	审核报告的分发和留存	32
8	附加措施	32
9	申诉和投诉程序	32
10	IFS Food标志的所有权以及使用	32
11	标准的评审	34
12	IFS诚信计划	34
12.1	投诉管理	34
12.2	基于风险的方法和对IFS质量保证的监控	35
12.3	制裁	35
附件 1	不同IFS标准应用范围的声明	37
附件 2	认证流程	39
附件 3	产品类别和技术类别	40
附件4	判为D的KO项和主要不符合项的管理流程图	42

第二部分：审核要求

1	高级管理层职责	43
1.1	企业方针/企业原则	43
1.2	组织结构	43
1.3	以客户为关注焦点	44
2	质量和食品安全管理体系	45
2.1	质量管理	45
2.1.1	文件要求	45
2.1.2	记录保存	45
2.2	食品安全管理	46
2.2.1	HACCP体系	46
2.2.2	HACCP小组	46
2.2.3	HACCP分析	46
3	资源管理	48
3.1	人力资源管理	48
3.2	人力资源	48
3.2.1	个人卫生	48
3.2.2	员工、承包商和来访者的防护服	49
3.2.3	传染病程序	49
3.3	培训和指导	49
3.4	卫生设施，个人卫生设备和员工设施	50
4	策划和产品实现过程	51
4.1	合同评审	51
4.2	产品规格书和配方	51
4.2.1	产品规格书	51
4.2.2	配方和配料	52
4.3	产品开发/产品变更/生产过程变更	52
4.4	采购	53
4.5	产品包装	53
4.6	工厂位置	54
4.7	工厂外部环境	54
4.8	工厂布局和加工流程	54
4.9	生产和仓储区域建筑要求	54
4.9.1	建筑要求	54
4.9.2	墙	54
4.9.3	地面	55
4.9.4	天花板/顶棚	55
4.9.5	窗户和其他开口	55
4.9.6	门和入口	55
4.9.7	灯光	55
4.9.8	空调与通风系统	56

4.9.9	供水.....	56
4.9.10	压缩空气.....	56
4.10	清洁和消毒.....	56
4.11	废弃物处置.....	57
4.12	异物、金属、碎玻璃和木制品的风险.....	57
4.13	虫害监控/虫害控制.....	58
4.14	货物接收和储存.....	59
4.15	运输.....	59
4.16	保养与维修.....	60
4.17	设备.....	60
4.18	可追溯性（包括转基因和过敏原）.....	61
4.19	转基因（GMOs）.....	61
4.20	过敏原和特定的生产条件.....	62
4.21	食品欺诈.....	62
5	测量、分析和改进	63
5.1	内部审核.....	63
5.2	工厂现场检查.....	63
5.3	过程确认和控制.....	63
5.4	监视和测量设备的校准、调整 and 检查.....	64
5.5	数量检查（数量控制/灌装量）.....	64
5.6	产品分析.....	64
5.7	产品隔离（扣留和封存）和产品放行.....	65
5.8	官方和客户投诉的管理.....	65
5.9	应急管理，产品撤回和产品召回.....	65
5.10	不合格和不合格品管理.....	66
5.11	纠正措施.....	66
6	食品防护计划和外部检查	66
6.1	防护评估.....	66
6.2	现场安全.....	67
6.3	员工和来访者安全.....	67
6.4	外部检查.....	67
附件1		
	术语和定义列表.....	68
附件2		
	审核员应完成的审核内容.....	73

第三部分: 对认可机构、认证机构和审核员的要求

IFS认可和认证过程

0	介绍	75
1	对认可机构的要求	75
1.1	基本要求.....	75
1.2	认可委员会（或有资质的人员）的培训.....	75
1.3	认可机构评审员的资质.....	75
1.4	对认证机构的评审频率.....	76
1.5	国际认证机构的认可.....	76
1.6	撤销或暂停后恢复认可的条件.....	77
1.7	认证的转让.....	77
2	对认证机构的要求	77
2.1	ISO/IEC 标准17065标准.....	77
2.2	与IFS的所有者签署合同.....	77
2.3	认证决定.....	78
2.4	认证机构对IFS培训师和IFS审核员的责任.....	78
2.5	对IFS培训师的具体要求.....	79
2.6	“培训师培训”课程.....	79
3	对IFS审核员的要求	80
3.1	申请IFS考试之前的要求.....	80
3.2	对审核员申请IFS考试的一般要求.....	80
3.3	IFS考试过程.....	82
3.4	IFS审核员的范围扩展.....	83
3.5	审核组.....	83
3.5.1	通则.....	83
3.5.2	审核组和连续3次审核的具体规定.....	84
附件1	审核员的产品和技术类别	85

第四部分：报告，AuditXpress软件以及IFS客户端

0	介绍	87
1	报告	87
1.1	审核概述（附件1）.....	87
1.2	审核报告（附件2）.....	88
1.3	纠正措施计划（附件3）.....	89
1.4	IFS证书的最低要求（附件4）.....	89
1.4.1	IFS证书上的二维码.....	90
2	AuditXpress软件	91
3	IFS 客户端以及IFS数据库 (www.ifs-certification.com)	91
附件1		
	审核报告封面.....	94
附件2		
	审核报告.....	98
附件3		
	纠正措施计划.....	100
附件4		
	证书.....	101

第五部分: 非通知审核的审核协议

0	介绍	103
0.1	非通知审核协议.....	103
1	审核计划	103
1.1	注册为非通知审核的时间框架.....	103
1.2	实施审核的时间窗口.....	104
1.3	企业提供给认证机构的其它信息.....	104
1.4	审核范围.....	104
1.4.1	对集中管理的多场所公司的具体审核过程.....	104
1.4.2	公司有季节性产品的具体要求.....	105
1.5	审核时间.....	105
1.6	审核计划.....	105
2	审核准备	105
3	现场审核实施	106
3.1	开始非通知审核.....	106
3.2	对要求的评估.....	106
4	审核报告	106
5	审核报告及获证条件	107
6	颁发证书	107
7	此标准第一部分适用于非通知审核协议的其它要求	107
附件1	最终审核报告	108
附件2	非通知审核报告	112
附件3	纠正措施计划	114
附件4	证书	115

第一部分：审核协议

1 国际公认标准和IFS Food标准的历史

多年来，供应商审核已成为在零售商体系和程序中固定的组成部分。直到2003年，供应商审核都是由零售商、批发商和食品服务机构的质量部门来执行的。随着顾客要求的不断上升，以及零售商、批发商和食品服务机构对质量可靠性要求的不断提升，法律的日益严格和产品供应链的全球化，这些都有效的促使了制定统一的产品质量与食品安全标准。还应找到一个解决方案来减少审核的数量，为零售商与供应商节约时间。

德国零售联盟的成员-德国零售业联合会（HDE）与其法国的搭档-法国批发和零售联合会（FCD）-为了用统一的标准来评估供应商的食品安全与产品质量管理体系，共同起草了有关零售商品牌食品的产品质量与食品安全的标准：国际食品标准（IFS）。该标准现由FCD和HDE所属的公司——IFS管理有限公司进行管理，并适用于所有除农场收获外的食品加工阶段。IFS Food标准已与GFSI指南文件进行了比对，并经GFSI（全球食品安全倡议）的认可。

IFS第三版由德国零售业联合会（HDE）在2003年发布并执行。2004年1月，在法国批发和零售联合会（FCD）的协助下，第四版IFS发布并出版。从2005年到2006年，意大利零售联合会（ANCC）同样表现出了对国际食品标准（IFS）的兴趣。IFS Food（第五版）现在是由来自德国、法国、意大利及瑞士、奥地利等国的零售业联合同盟共同推出。

而IFS Food标准（第六版）除了零售商、相关方以及行业协会、食品服务机构、认证机构的代表外，也有来自法国、德国、意大利的工作组和国际技术委员会的积极参与。在IFS Food标准第6版编制期间，IFS还得到了最近刚成立了IFS北美工作组和西班牙、亚洲、南美洲零售商的大力支持。

IFS Food标准及其他IFS标准的基本目标：

- 建立统一评估体系的通用标准
- 与认可的认证机构和有资质的IFS审核员进行合作
- 确保整个供应链的可比性与透明度
- 为供应商与零售商节省成本与时间

经验、法律变更以及GFSI指南文件的修订，导致了对第五版进行重新修订。

为使所有的使用者共同参与IFS新标准的制定，主办方设计了一份细致而详尽的调查问卷。2011年1月至2月，这份调查问卷在网上向公众开放，使每一个参与者都变成了这个过程中的一员。我们收集了所有完成的调查问卷，并做了详细的分析。此外，来自行业协会和认证机构的代表参与了修订过程的所有阶段，进一步提高了该标准的专业性和透明度。

通过对问卷的分析，结合收到的所有相关方提出的建议，实现如下目标，它们也构成了IFS第五版改版的基础：

- 减少标准条款的重复
- 逐项核对标准的条款，以确保对标准的正确理解
- 调整标准以符合现有的法律要求
- 通用检查表中包含了食品防护的检查表
- 包含了所有IFS的声明
- 审核协议更易理解
- 对审核时间制定了更明确的计算规则
- 重新定义了审核范围
- 根据新版GFSI指南更新了标准相关内容

IFS Food标准（第六版）将于2012年7月1日起生效。2012年6月30日前，公司只能进行IFS Food标准（第五版）的审核，该日期之后，只接受IFS Food标准（第六版）的审核。

2014年6月发布的IFS Food第六版不是新的标准换版，而是一个汇总版本，将2012年1月发布第六版与对具体主题提供进一步解释的IFS勘误（Erratum）第二版进行整合，同时交叉参考IFS正式声明（Doctrine）第三版。2012年1月发布第六版的所有修改地方都进行了标注。2014年6月发布的第六版将在2014年7月1日起实行。

2017年11月发布的现行IFS食品6.1版本，是在2014年4月发布的第六版基础上进行必要的修改，此更新版本及其参考的现行指导文件将在2018年7月1日起实行。

IFS Food标准是IFS（国际卓越标准）统御性品牌下属的一个标准。

2 介绍

2.1 审核协议的目的与内容

该审核协议对IFS食品标准审核的相关审核机构提出具体要求。

第一部分该协议的目的是向从事通知审核的认证机构详细说明IFS的条款要求，并与认证规范ISO/IEC 标准17065相一致。

此文件的第五部分对于非通知审核的协议进行了描述。

同时，该协议也详细说明了对被审企业应遵守的程序及审核的基本原则。只有通过ISO/IEC标准17065认可并与IFS签订协议的认证机构，才可以根据IFS Food标准进行审核和发放IFS证书。本标准的第三部分将明确说明IFS对审核机构的要求。

2.2 获证公司为认证机构提供的额外信息

当公司发生的任何变化可能影响其满足认证体系要求时（如召回，产品警告等），获证公司应在3个工作日内将相关信息通知其认证机构。

2.3 质量和食品安全管理体系的基本要求

一般而言，在IFS审核中，审核员将评估企业的质量和食品安全体系各要素是否文件化并得到贯彻，体系是否维持良好并持续改进。审核员会检查以下要素：

- 组织机构，以及与其相关的职责、权限、资质及工作描述
- 文件化的程序和执行说明
- 检查和测试：具体的要求，以及合格的标准
- 不符合时采取的纠正措施
- 调查不符合的原因和纠正措施的执行
- 对安全和质量数据与执行符合性的分析
- 对质量记录的处理、存储和检索，如追溯信息和文件控制等。

所有的程序和过程应清晰、简洁和明确。员工应理解质量和食品安全管理体系的原则。

质量和食品安全管理体系应根据下列步骤建立：

- 识别质量和食品安全管理体系所需的过程；
- 明确这些过程的顺序和相互作用；
- 明确所需的准则和方法，以确保这些过程的有效实施和控制；
- 确保提供必要的信息，以支持这些过程的运作和监控；
- 测量、监控和分析这些过程，并采取必要的措施，使之达到预期的效果并持续改进。
- 验证质量和食品安全管理体系运行持续有效地运行。

3 审核类型

3.1 首次审核

首次审核是企业通过IFS Food标准所接受的第一次审核。审核时间由企业 with 认证机构双方商定。首次审核的内容包括整个企业的相关文件及过程。在审核过程中，审核员将评估IFS Food标准的全部条款要求。如果有预审核，负责预审核的审核员不能与进行首次审核的审核员是同一人。

3.2 跟踪审核

当审核结果（首次审核或换证审核）未能达到颁发证书的要求时（详见表NO.6），将安排跟踪审核。跟踪审核主要关注上次审核中针对主要不符合项所采取的纠正措施的执行情况。跟踪审核应在距前一次审核的6个月内进行。一般来说，应由审核中确定主要不符合项的审核员进行跟踪审核。

若主要不符合项涉及生产过程的偏离，则跟踪审核需在前一次审核的6周后至6个月间进行；若为其他类型的不符合项（如：文件管理），则跟踪审核的时间可由认证机构决定。

若跟踪审核未在6个月内完成，则须重新进行全面审核。如果公司不进行跟踪审核而进行一次全新审核，新的审核应当在开出主要不符合项的审核日期后至少6周后进行。

如果跟踪审核不合格，则需重新进行全面审核，新的审核应在跟踪审核6周后进行。主要不符合项应经过审核员现场观察方可关闭。

3.3 换证审核（再次认证）

换证审核在首次审核后，换证审核执行的周期将在证书上注明。换证审核将对组织进行一次全面的审核，并换发新的证书。审核期间，审核员将对IFS所有条款进行评估，审核的重点将放在上次审核发现的不符合项及与此相关的纠正及预防措施的有效性以及执行情况上。

注意：即使从上次审核到现在，其时间已经超过一年，审核员也应对上次审核的纠正措施计划进行评审。因此受审核公司应就过去是否进行了IFS认证通知其认证机构。

换证审核的日期应从上次审核的日期开始起算，而不应从颁发证书的日期起算。换证审核可安排在证书到期日的前8周至2周（参见6.2部分）。证书由企业自行保管。所有通过IFS认证的企业会在证书到期三个月前收到通过IFS在线网上的审核门户网站发出的提示。

认证机构也会提前联系企业并确定新的审核日期。

一般而言，每次审核的预计日期应至少在审核日期前2周（14个日历天）通过日志功能上传到审核客户端（以便对审核日期进行短期调整）。

3.4 扩展审核

在某些特别情况下，如经IFS Food认证的公司有新产品和（或）新工艺需要纳入审核范围，或认证证书上审核范围的更新，则无需进行一次完整的重新审核，但要在现有证书有效期内组织一次现场的扩展审核。认证机构负责决定需审核的相应条款及审核时间。扩展审核的报告应以附件的形式加入现有的审核报告。扩展审核的通过条件与正常审核相同（相对分数 $\geq 75\%$ ），但仅限于受审条款，原始的审核分数不改变。

若扩展审核通过，证书将更新范围，并上传至审核客户端。

更新后的证书应与现有证书的有效期保持一致。如在扩展审核中发现主要不符合或KO项，则整个审核不通过，现有证书将依据5.8.1和5.8.2的规定被暂停。

说明：参见IFS doctrine正式声明（第1.3.4部分）对扩展审核的要求。

4 审核范围

IFS Food标准作为零售商及批发商品品牌食品供应商和其他食品制造商的审核标准，它仅涉及食品加工企业或食品包装企业。IFS Food标准仅适用于涉及“加工”的食品，或在初级包装过程中存在风险的产品。因此，IFS Food 标准不适用于以下方面：

- 进口商（办事处，如贸易公司）
- 运输，仓储及配送

有关IFS 食品标准与IFS其他标准（贸易商、物流、现购自运/批发和HPC）的解释，请详见第一部分的附件1 说明：同时参见IFS doctrine正式声明中对于外部采购过程的管理（第1.4.2部分）和贸易产品（第1.4.3部分）的要求。

审核的范围由受审核方和认证机构双方在审核前商定，并在双方签订的合约上明确写明，同时应在审核报告与证书上注明。

审核应在适当的时间进行，以确保报告和证书中提及的所有产品和工艺均能得到有效评估。

若在两次认证审核之间有不同于现有IFS审核范围的产品或工艺（如季节性产品）出现，受审公司应立即通知其认证机构，认证机构进行风险评估以确定是否需要扩展审核（参见3.4），应基于卫生和安全风险进行评估，结果应形成文件。

应对所有产品的加工现场进行审核。当生产场所分散存在时，如某一现场的审核不足以全面了解公司生产过程时，则所有相关的其他设施都应进行审核。完整的细节应在审核报告的公司简介中记录。

审核范围应包括企业的完整活动（例如不同生产线生产同一种产品，产品既是供应商品品牌，也是零售商/批发商品品牌），不能仅包括生产零售商/批发商品品牌产品的生产线，审核范围应该在开始阶段的初步风险评估之后确定，而且审核范围可以在风险评估之后进行修改（例如后续的活动会影响目前审核范围内的某项活动）。

审核范围应参考所审核的产品类别和技术类别（详见附件3）。

例1：对于一个生产冰淇淋的公司，审核范围应参照产品类别4（乳制品）和技术类别B（杀菌），D（冷冻/冷藏）和F（调配/包装）。

例2：对于一个生产新鲜馅饼的公司，使用自制的馅料（如肉、奶油、番茄），审核应参照产品类别7（复合产品）和技术类别B（杀菌），D（冷冻/冷藏），E（气调包装）和F（切片/调配/填充）注意：根据公司的具体工艺，技术类别可作增加或删除。

对于特定的第7类产品类别，有不同的参数界定审核范围和审核时间。当公司生产的产品由多种原料（如鱼、肉、蛋等）组成时，应使用产品类别7（复合产品）；如果在现场加工这些原料，只能选择产品类别7确定审核范围和认证范围。而在计算审核时间时，应考虑所有产品类别和技术类别（见5.3章节的例证）。

在特殊的情况下，如企业决定从审核范围中取消某种产品（生产线），那么审核报告和IFS证书中应清楚的写明这种情况。

说明：同时参见IFS doctrine正式声明中对于IFS食品审核范围的产品排除管理的要求。

对集中管理的多现场企业的审核

如果公司有多个生产现场，并且确定的过程（如采购、人员管理、投诉管理）由公司集中管理，那么该集中管理现场——总部——应接受审核，且每个生产现场的审核报告均应考虑总部相关条款的审核结果。

注意：每个生产现场应在集中管理现场被审核后的12个月内进行独立审核，且形成独立的审核报告和证书。每个现场都应在相应的合同中被涉及，并与其自身的审核报告和证书相一致。如果集中管理现场不从事生产活动，则该现场不能作为一个独立公司获得IFS认证。集中管理现场的审核时间应在审核报告的公司简介中被明确描述。

管理现场的审核应在每个生产现场的审核之前进行，以便获得初步的总体概况。

注意：如果无法对管理现场进行审核，则应在生产现场的审核中确保获得来自管理现场的必要信息（如管理现场的代表应参加生产现场的审核）。

5 认证过程

5.1 审核的准备

审核之前，企业应仔细学习IFS Food标准的所有要求。审核当日在被审核现场应能获得标准的最新版本，企业应持有IFS最新版本的标准；为了更好的迎接首次审核，企业可进行预审，预审只在内部使用，不带有任何推荐性意见。

如果不是首次审核，被审核公司应通知其认证机构，以便审核员检查上次审核中的纠正措施计划。

首次或换证审核的计划日期由认证机构通过IFS客户端与IFS办公室沟通确认。

5.2 认证机构部分—合同协议

为了执行IFS标准审核，企业应指定一个有资质的认证机构。只有那些获IFS批准的认证机构——通过了ISO/IEC 标准 17065认可，且就IFS审核范围与IFS签订了合同（参见第三部分）——可以从事IFS审核和颁证。获IFS批准的所有认证机构，可以从网址www.ifs-certification.com上查询。

认证机构应有单一或多领域有资格的审核员，认证机构能执行审核的产品类别和技术类别可从认证机构处获得确认。

IFS审核可由一个审核组实施，前提是所有成员均为IFS认可的审核员。对于审核组的其他要求参见标准第三部分3.5章节。

同一审核员不允许连续超过三次对同一生产现场实施审核（无论审核间隔时间多长），对审核组的规定在标准第三部分3.5章节详细描述。

企业应与认证机构签订合同，详细说明审核范围、审核时间和报告要求。合同应提及IFS诚信审核计划，即由IFS代表处质量保证管理部门组织的现场审核的可能性（参见第12章）。

审核时审核范围内的产品应处于加工状态。

认证机构最好应指派母语或工作语言与受审核企业工作语言相同的审核员承担审核工作，并且主持审核的审核员所使用的语言——母语——应在实施审核前经IFS代表处批准（详见第三部分）。

说明：同时参见IFS doctrine正式声明中（第1.5.2部分）对于使用翻译人员的要求。

企业有责任验证认证机构从事IFS认证的资格。

5.3 审核时间

IFS基于以下标准，使用工具来计算最少的审核时间。

- 总人数（兼职员工、倒班员工、临时员工、管理人员等）
- 产品类别的数量
- 加工步骤的数量（“P”步骤）

该工具可从网站www.ifs-certification.com 获得。

审核时间计算举例（产品和技术类别在附件3中描述）：

例1：对于一个生产冰淇淋的公司而言：

- 审核范围应参照产品类别4（乳制品）和技术类别B（巴杀），D（冷冻/冷藏）和F（调配/包装）。
- 计算审核时间时应选择以下的产品类别和加工步骤：产品类别4（乳制品），P2（巴杀），P6（冷冻/冷藏）和P12（调配/包装）。

例2：对于一个生产新鲜馅饼的公司，使用自制的馅料（如使用新鲜肉进行切片和蒸煮、自制的奶油、清洗、切片和蒸煮的番茄）：

- 审核应参照产品类别7（复合产品）和技术类别B（巴杀），D（冷冻/冷藏），E（气调包装）和F（切片/调配/填充）
- 计算审核时间时应选择如下的产品类别和加工步骤：产品类别7（复合产品），1（肉类），4（乳制品），5（果蔬），6（谷物产品），P2（巴杀），P6（冷冻/冷藏），P8（气调包装）和P12（切片/调配/填充）

注1：对于特定的第7类产品类别，有不同的参数界定审核范围和审核时间。

注2：根据公司的具体工艺，技术类别可作增加或删减。例如，在上述例子中，如果是采购可直接使用的成品奶油，则不选择产品范围P4。

注3：即便“P”步骤在不同的产品类别中重复出现，在计算审核时间的公式中每个“P”步骤只计作一次。

所有认证机构在确定最少审核时间时均要求强制使用该计算工具。

认证机构有责任确定最终的审核时间，根据受审核公司的具体情况，最终审核时间可能多于计算得到的审核时间。如果认证机构通过其专业经验评估而得到的审核时间过长，需要进行缩减，在以下情况下，可对审核时间进行灵活调整：

- 如计算得到的审核时间 ≤ 2 天，则该计算出的时间应作为最少工作时间。
- 如计算得到的审核时间 > 2 天且 ≤ 3 天，认证机构可缩短审核时间，但应始终 ≥ 2 天。在此情况下，应在审核报告的公司简介中陈述理由。
- 如计算得到的审核时间 > 3 天且 ≤ 4 天，认证机构可缩短审核时间，但应始终 ≥ 3 天。在此情况下，应在审核报告的公司简介中陈述理由。
- 以此类推。

计算得到的审核时间不包括审核准备和生成报告的时间。

通常，一个审核工作日为8小时。

除去现场审核，审核准备的时间应至少为2小时。

应至少有1/3的审核时间用在现场生产区域。

另外，生成审核报告的时间通常为0.5天。

注4：对于多现场的公司而言，如果相关条款已在管理现场被审核过，审核时间最多可缩减0.5天。

注5：对于一个审核组而言，最少的审核时间为0.75天。除了根据上述原则计算得到的审核时间，应至少增加2小时。增加的时间应分配于审核组，而不是审核员，用于公共任务（如首末次会议、讨论审核发现等）。

参见第三部分，第3.5章节，关于审核组。

说明：同时参见IFS doctrine正式声明中（第1.5.3部分）对于审核时长的要求。

5.4 制定审核计划

认证机构负责制订审核计划。审核计划包括具体的审核范围和审核复杂性，同时也要有足够地灵活性，以应对现场认证审核期间可能发生的不可预测的情况。审核计划要考虑到审核报告和有关上次审核的纠正计划（无论上次审核在何时进行）。同时也要详细说明所审核企业的产品或产品范围。审核时，审核范围内的产品应处于生产状态。审核计划应在审核前送达受审核方，以便审核当日相关的负责人员在场。如果是审核组，审核计划应明确哪个审核员负责哪部分的审核工作。如果IFS审核与其他标准进行结合审核，审核计划应明确何时审核何种标准或其部分。

审核由以下五个部分组成：

- 首次会议
- 通过核查有关文件（HACCP，质量管理），对现有的质量和食品安全体系状况进行评价；
- 现场审核并与员工交谈
- 准备审核结论
- 末次会议

在审核过程中，企业应协助和配合审核员的工作。作为审核的内容之一，应会见不同层面的员工。建议企业的最高管理者参加首次和末次会议，以便就一些偏离和不符合项进行沟通，并着手落实纠正措施。

审核员将评估与企业架构和功能有关的IFS的所有要求。

末次会议期间，审核员（或审核组长，如果是审核组）提出所有的审核发现并讨论识别出的所有偏离和不符合项。根据ISO/IEC 标准17065的要求，审核员在末次会议上只对企业的状况做初步地评价。认证机构应该给企业提供一份初步的审核报告和纠正措施计划大纲，以此作为制定针对偏离和不符合项纠正措施的依据。

认证机构应在收到企业提交的完整的纠正措施计划后才能做出认证决定和准备正式的审核报告。证书的发放取决于审核的结果。

5.5 对要求的评估

审核要对偏离或不符合项的性质和重要性进行评估。为了判定是否符合IFS的要求，审核员须逐项评估标准的要求。对审核发现可以有多种分级方法。

5.5.1 偏离的得分要求

在IFS中，有4种得分的可能性：

得分

A：完全符合标准规定的要求

B：几乎完全符合标准的要求，但是发现有小的偏离。

C：只执行了少部分的要求。

D：没有执行标准的要求。

按照以下表格对各项要求打分。

图表 1: 得分

A	完全符合	20分
B (偏离)	基本符合	15分
C (偏离)	部分符合	5分
D (偏离)	没有执行标准条款	- 20分

审核员在审核报告中应就得分B,C,D的项进行说明

除评分外，审核员可通过判“KO”或Major（主要不符合项），并从总分中扣除相应分数。这种可能性将在下一章进行解释。

5.5.2 不符合项的评分规则

在IFS中，有两种不符合项 Major（主要不符合）和KO，这两种不符合项都会导致从总分中扣分。如果企业有一个这种不符合项，将不能授予证书。

5.5.2.1 主要不符合项

主要不符合项定义如下：

任何非KO项都可判为主要不符合项。当出现实质性的标准条款不符合时，包括不符合食品安全和/或生产国和销售目的地的法律要求时，可判为主要不符合项。当被识别出的不符合项会导致严重的健康危害时，也可以视为主要不符合项。

每个主要不符合项将扣除总分数的15%。

表2： 主要不符合项的评价

评价	得分	结果
主要不符合项	扣除总分数的15%	不予颁发证书

关于审核过程中出现主要不符合项时的通用管理要求，详见章节5.8

5.5.2.2 KO项

在IFS中，有特定要求的条款被确定为KO项。如果审核期间审核员发现企业这些要求不合格，将导致不能发证。

在IFS中，以下10个要求被定义为KO要求

1.2.4 高级管理层职责

2.2.3.8.1 每个关键控制点的监控体系

3.2.1.2 员工卫生

4.2.1.2 原材料标准规格书

4.2.2.1 配方规范

4.12.1 异物管理

4.18.1 追溯系统

5.1.1 内审

5.9.2 撤回和召回的程序

5.11.2 纠正措施 KO项要求根据以下规则进行评分：

表 3： KO项要求的分数

结果	解释	可得分数
A	完全符合	20 分
B (偏离)	基本符合	15 分
C (偏离)	部分执行	不可评为“C”级
KO (= D)	没有执行标准条款	从总分数中扣除50%=不予发证

注意

KO项不能评价为“C”级。按标准的要求，审核员只能用A、B或是 D(=KO)来表述。

当一个KO项的要求被列为“D”时，总分的50%将被自动扣除，这意味着受审核方的IFS认证“不能通过”。

KO项中除了2.2.3.8.1和4.2.2.1外不能列为N/A。

关于审核过程中出现一个或多个KO项的通用管理要求，详见章节5.8

5.5.3 对N/A（不适用）的评分规定

当审核员决定某项要求不适用时，审核员可以用N/A表示：

N/A：不适用，并作简短的解释。

N/A不可用于对KO项的判定，2.2.3.8.1和4.2.2.1这两个KO项除外。

而且2.2.3.6.1条款关于CCP点判定的要求（即使公司没有任何的CCP点，公司应形成书面的符合逻辑的判定方法，审核员需要对此进行评估）不能判定为N/A，N/A的条款要求应不包含在纠正措施计划大纲中，但是应在审核报告中单独的表格中列出。如果不适用的条款数量较多，那么用总分作为审核分数可能会产生误解。IFS Food标准的评分体系用得分率代替总得分，并用以确定工厂的状况，如基础级或高级。

说明：同时参见IFS doctrine正式声明中（第2.6.1部分）对于食品防护要求判定为不适用的要求。

5.6 审核频率的确定

对所有产品及所有认证级别IFS Food认证的审核频率均为12个月，从审核之日起算，而不是从发证之日起算。更多规则详见章节6.2（认证周期）。

5.7 审核报告

每次审核之后，应按照固定格式准备一份完整的书面报告（参见第四部分）。

5.7.1 审核报告的结构

审核报告应具备透明度，并能给读者以信心，这都由审核员来完成。审核报告划分为若干部分。

- 包括强制内容的公司基本信息（参见第二部分，附件2）
- 审核摘要应详细描述审核的范围
- 每章节的基本摘要。审核结果详细说明级别和百分数。
- 上次审核中纠正措施的跟踪情况的基本概述
- 对KO项和主要不符合项的审核发现
- 每章中偏离和不符合项的摘要（第一到第六章）
- 所有被评定为N/A（不适用）的条款都要用单独的表格列出来，并做出解释
- 由审核员完成的包含IFS Food条款中强制内容的详细审核报告（第二部分附件2）

所有在审核期间发现的偏离项 (B,C,D) 和得分为B的KO项, 不符合项 (主要不符合项, 得分为D的KO项) 要形成专门的纠正措施计划。企业应根据所得的分数、不符合项和偏离项来完成纠正措施计划。这样审核报告的读者可以看到不符合项以及纠正措施。

5.7.2 审核报告完成的不同阶段

5.7.2.1 起草初步的审核报告和纠正措施计划大纲

审核员应解释所有不符合项 (KO项得分为D的和主要不符合项), 所有的偏离项 (B,C,D) 和评为B的KO项, 以及所有发现的不适用项。审核员同时应对某些评为A的条款做出解释 (见第二部分附件2)。

审核报告各部分的篇幅长短根据报告的具体需要而定, 但是, 报告的整体形式应相对固定, 并且应符合相应的要求。纠正措施计划应包含所有未评为A或N/A的条款。纠正措施计划大纲由AuditXpress软件 (IFS审核报告书写助手) 生成。报告应包括下表内容。

审核员应完成表4中A栏的所有内容, 在将初步的审核报告和纠正措施计划大纲发给企业之前, 要对偏离和不符合项做出解释和判定。

认证机构应在审核完成之后的两周内将初步的审核报告和纠正措施计划大纲发给企业。

表 4: 纠正措施计划大纲

标准条款编号	IFS要求	评价	解释 (由审核员填写)	纠正措施 (由企业填写)	责任/期限/执行情况 (由企业填写)	审核员确认
			A栏	B栏	C栏	D栏
1.2.1	组织机构图 ...	B				
1.2.2	能力和职责 ...	C				
1.2.3	岗位职责描述 ...	D				
1.2.4 KO	高级管理层应确保 ...	KO/D				
1.2.5	员工 ...	Major				
2.2.3.8.1 KO	明确的监控程序应 ...	KO/B				

5.7.2.2 企业纠正措施的完成

企业针对审核员判定的偏离项(B, C, D), 以及得分为B的KO项或不符合项(主要不符合项, 得分为D的KO项), 要在表4的B栏中列出纠正措施。

所有得分为C, D的偏离项以及不符合项, 主要不符合项或者得分为B和 (或) D的KO项, 企业需要列明职责和整改期限(在表5的C栏)。纠正措施及其计划需在收到初步的审核报告两周内递交至认证机构。逾期者, 受审核方须重新接受一次审核或换证审核。

如果在计划中没有就得分C, D, 以及得分B的KO项列明纠正措施、责任人和执行期限, 将不会颁发IFS证书。

是否颁发认证证书取决于最终审核分数及企业向认证机构提交的纠正措施的符合性。

企业在收到最终审核报告和证书之前应当提交书面的纠正措施, 以促使企业持续改进。

5.7.2.3 审核员对纠正措施的确认

审核员或者认证机构代表在准备最终的审核报告之前需要确认纠正措施的适宜性(在表4的D栏)。如果纠正措施无效或者不恰当, 认证机构应及时告知企业。

5.7.3 审核报告的其他规定

5.7.3.1 前后两次审核报告之间的联系 (首次审核与换证审核)

被审核员判为C或D的条款, 在换证审核之前应当完成纠正措施。这意味着即使上次审核由另外一个认证机构实施, 执行本次审核的认证机构也应查看上次审核的报告和纠正措施计划。如果上次被判为C或D的条款没有得到整改, 或得分更低, 审核员应根据IFS中关于“纠正措施”章节的条款(第二部分审核检查表5.11章节)进行评价。两次连续审核之间的联系能确保企业的持续改进过程。

5.7.3.2 审核报告的翻译

由于IFS是在国际上使用的标准, 因此让客户能看懂审核报告的所用语言已变得很重要——特别是审核员开出的偏离和不符合项, 以及受审核公司提交的纠正措施。为了使IFS国际化以及被广泛的认同, 在纠正措施计划中(表5的A栏), 以及以下的内容应译成英文:

- 得分C或者D的项
- 主要不符合项
- 得分B或者D的KO项
- 审核范围 (出现在审核报告的相关页面)
- 受审核公司简介中描述的详细活动 (操作过程, 如有分包活动, 贸易活动, 如采购产品的营销等)。更多需翻译的内容在第二部分附件2中有详细规定。
- 公司简介中, 如果减少审核时长, 需描述原因。

纠正措施计划中与偏离和不符合有关的纠正措施 (表5中B栏) 也应被翻译成英语。

表 5: 需要翻译的纠正措施

标准条款号	IFS 要求	评定	解释 (审核员填写)	纠正措施 (企业填写)	责任/期限, 以及 执行情况 (企业填写)	审核员确认
			A栏	B栏		
1.2.1	组织结构图 ...	B				
1.2.2	能力和职责 ...	C				
1.2.3	岗位描述 ...	D				
1.2.4 KO	高级管理层应确保 ...	KO/D				
1.2.5	员工 ...	Major				
2.2.3.8.1 KO	明确的监控程序应 ...	KO/B				

认证机构有责任和义务翻译这些解释和纠正措施。译文要列在每句原文的下方, 并且包括在最终的审核报告中, 然后, 将报告上传至审核客户端 (Audit portal)。

5.8 评分, 得分与审核报告及证书的签发条件

表 6: 评分以及发证

出现了1个 KO 项	不批准	协商重新进行审核	报告描述现状	否
>1主要不符合项和/或总得分 <75%	不批准	协商重新进行审核	报告描述现状	否
只有1个主要不符合项, 并且总得分 ≥ 75%	采取纠正措施并经跟踪审核确认后方批准	在收到首次审核报告之后的2周内提交纠正措施计划。首次审核后的6个月内做跟踪审核。	报告中包含对现状采取的纠正措施	如主要不符合项在跟踪审核中已整改, 发基础级证书
总分 ≥ 75% 和 <95%	接受纠正措施计划后批准为基础水平	在收到首次审核报告后的2周内提交纠正措施计划。	报告中包含对现状采取的纠正措施	是, 为基础级, 证书有效期12个月
总分 ≥ 95%	接受纠正措施计划后批准为高级水平	在收到首次审核报告后的2周内递交纠正措施计划	报告中包含对现状采取的纠正措施	是, 为高级, 证书有效期为12个月

注意: 总分计算规则如下:

总分 = (IFS要求条款总数 - 判为N/A的条款数量) * 20

最终得分 (按百分比) = 得分 / 总分

5.8.1 一个或几个KO项在审核中被判为D（见附件4）时审核过程（报告、证书、上传）的管理

当审核中有一个或几个KO项判为D时，认证机构应在审核日期后尽快且不超过2个工作日内在IFS客户端暂停现有的IFS证书。

应在数据库中用英语解释暂停现有证书的原因，对被识别为不符合项的条款做出清晰解释并注明条款号，解释应详细并与纠正措施计划中所述一致。

注意：所有有权限进入IFS客户端的用户和将相应公司放入收藏夹的用户，在现有证书被暂停后将从IFS客户端得到一封邮件通知（说明发现的主要不符合）。

每次审核都应完成整个审核过程并评价所有条款要求，以便对受审核公司的状况做出一个整体概述。

另外，建议完成整改计划以促进企业提升。

当审核中有一个或多个KO项被判为D时，审核报告应上传到IFS客户端（仅作管理目的，不可见）。在上述情况下，应重新开始新的审核，新审核应安排在上次KO项为D的审核结束6周后进行。

5.8.2 出现一个或几个主要不符合项（见附件4）时审核过程（报告、证书、上传）的管理 当审核中有一个或几个主要不符合项时，认证机构应在审核后尽快且不超过2个工作日内在IFS客户端暂停现有的IFS证书。

应在数据库中用英语解释暂停现有证书的原因，对被识别为不符合项的条款做出清晰解释并注明条款号，解释应详细并与纠正措施计划中所述一致。

注意：所有有权限进入IFS客户端的用户和将相应公司放入收藏夹的用户，在现有证书被暂停后将从IFS客户端得到一封邮件通知（说明发现的主要不符合）。

当出现一个以上主要不符合项时，应重新开始新的审核，新审核应安排在上次发现主要不符合项的审核结束6周后进行。

如果主要不符合与生产过程偏离有关，跟踪审核应在前次审核结束至少6周后且不超过6个月内进行。对于其他类型的失控（如文件），认证机构负责决定跟踪审核的日期。

当审核中有一个或多个主要不符合项时，在收到纠正措施计划后应将审核报告上传到IFS客户端。（仅供管理需要，不可见）跟踪审核中的特殊情况：

若总分在75%或以上，而只有一个主要不符合项，且已完成整改，审核结果为通过认证：

- 认证机构应在更新的审核报告中提及：

- 在“日期”部分，除了注明开出主要不符合项的审核日期外，还应说明跟踪审核的日期；

- 在“最终审核结果”部分，应说明已进行了跟踪审核，并且主要不符合项已作整改；
- 在“KO和主要不符合项发现”部分，解释哪个主要不符合项条款要求已作整改；
- 即使受审公司的总分等于或高于95%，也不能获得高级证书；
- 证书有效期与6.2章节中所述的认证周期保持一致；
- 首次审核和跟踪审核的日期应精确；
- 如果是首次审核，最长的证书有效期应从首次审核的日期加上一零零8周。

例：

首次审核日期1：	2018年10月1日
发证日期：	2018年11月26日
证书有效期至：	2019年11月25日
换证审核日期（开出主要不符合项的审核日期）：	2019年9月25日
跟踪审核日期：	2019年12月3日
最后的证书有效期：	2020年11月25日

在进行了跟踪审核，且主要不符合项已作整改后，审核报告（首次评估主要不符合项的审核，更新后的跟踪审核结果）应上传至IFS客户端。

5.8.3 总分 < 75 %时审核过程的管理

在此情况下不能获得认证，并重新开始新的审核。新的审核应安排在最终得分 < 75 %的那次审核结束6周后进行。

5.8.4 多现场公司审核过程的管理

- 所有现场都应审核所有的KO条款，即使有些现场部分由集中管理现场管理。
- 在每个现场的审核报告中只需提及相应现场的审核日期，而无需说明管理现场的审核日期。
- 在集中管理现场开出主要不符合项或KO项被判为D时，所有审核的生产现场都受到影响，这些现场的证书应被暂停（暂停程序参见上述）。
- 集中管理现场审核通过后（或集中管理现场审核时开出的主要不符合项在跟踪审核后被关闭），生产现场的证书才可恢复。根据集中管理现场审核时开出的不符合项，生产现场可能需要进行新的审核。

说明：同时参见IFS doctrine正式声明中（第1.5.8.4部分）对于多场所公司审核过程管理的要求。

6 证书颁发

证书只颁发给某个具体的审核现场。

证书中审核范围的翻译：为了在全球范围使用IFS标准，并使其得到更广泛的理解，IFS Food证书上的审核范围应被翻译成英语。翻译审核范围是认证机构的义务和责任。

强制要求印刷在IFS Food证书上的最少信息详见第四部分。

注意：如果客户或受审公司要求，最终的审核得分（按百分比）也可印刷在证书上。

6.1 发证的最后期限

认证机构负责决定是否颁发IFS Food认证证书。认证的决定人与审核人不得是同一个人。证书自签发之日起生效，有效期一年。换证审核的日期从首次审核的日期起算，而非发证日期。如果审核不能如期进行，会通过审核客户端通知零售商及其他用户。

审核后的获证时间取决于以下因素：

- 审核之后的两周内起草初步的审核报告
- 企业有两周的时间就偏离及不符合项做出决定（即，制订纠正措施计划）
- 审核员有两周的时间审查纠正措施，按照认证的程序，将审核报告、纠正措施计划和证书上传至网上的审核客户端（Audit portal）

总计：从审核之日起到将审核报告上传至网上的审核客户端和颁发证书共计6周时间。

- 目标：6周
- 最多：8周

说明：同时参见IFS doctrine正式声明中（第1.6.1部分）对于颁发证书的要求。

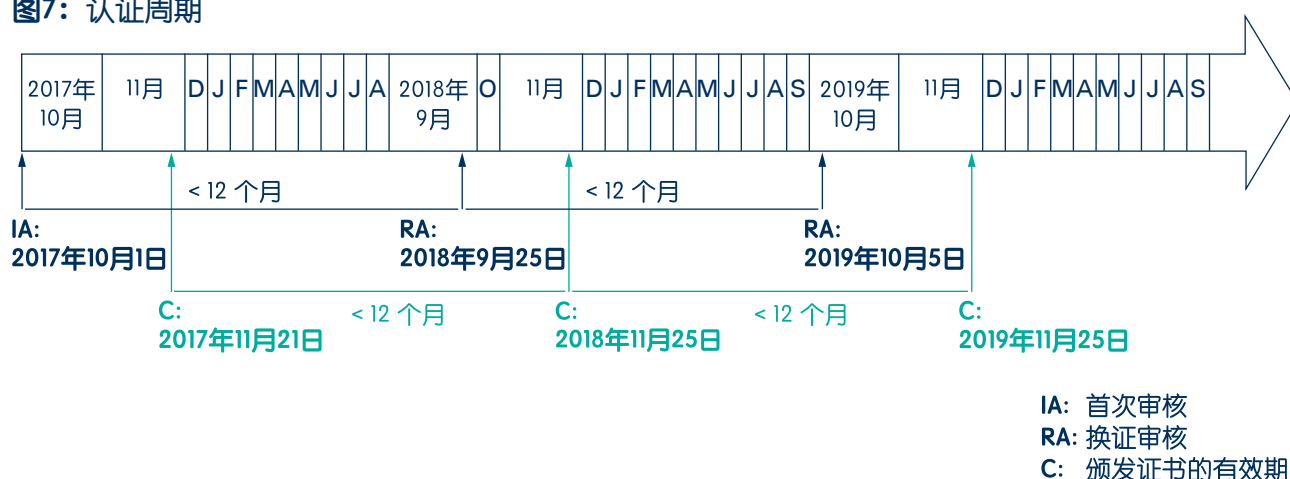
6.2 认证周期：

虽然换证审核的日期每年都不相同，并且不一定完全与认证周期一致，证书的有效期应每年都保持统一。证书的到期日期应确定为：首次审核日期 + 8周。这样会避免在两次连续的证书之间留下空隙，并且不会因为提前对公司安排审核而损失证书的有效期限。

例:

首次审核: 2018年10月1日
 发证日期: 2018年11月26日
 证书有效期至: 2019年11月25日
 换证审核日期: 2019年9月25日
 证书有效期至: 2020年11月25日 (不受换证审核日期限制)

图7: 认证周期



注意: 证书应在认证决定的基础上并在认证决定过程结束后根据ISO/IEC标准17065进行编辑。

换证审核原则上应该在证书到期之日前8周内进行, 以便留出足够的时间安排认证过程。

换证审核应安排在证书到期之日 (首次审核后的周年日期) 前8周, 最迟不能推迟2周。如果换证审核不安排在此期间, 或者认证过程没有及时完成, 更换的证书上日期应与实际日期一致, 而不是原来证书上的日期, 因为会导致认证的中断。在上例中, 审核不应安排在8月6日前或10月15日之后进行。

前次审核的报告在证书到期之日后在审核客户端会保留8周, 但若换证审核在前述阶段之后发生, 前次审核报告将自动从审核客户端失效。

6.3 关于证书撤销条件的信息

只有当有信息显示受审核公司产品不再满足认证体系要求时, 认证机构才可以撤销证书。例外情况是 受审核公司没有支付本次审核的费用。认证机构和与受审核公司间的合同应与认证周期一致 (见上图7)。

7 审核报告的分发和留存

审核报告归受审核企业所有，除非经过事先同意(或另有法律规定)，其任何内容不得泄漏给第三方。审核报告的发放应经过书面的同意。这种书面的确认文件，可以在受审核方与认证机构之间签订，或者在受审核方与零售商之间签订。认证机构将保留一份审核报告。审核报告应存放在安全可靠的地方，保存期限为5年。进入关于审核报告信息的权限详见第四部分。

8 附加措施

采购方可根据审核报告，就所采取的纠正措施提出附加要求。

9 申诉和投诉程序

认证机构应有书面的程序，以审查和解决对审核结果的申诉。这些程序应独立于审核员个人，并由认证机构的高级管理人员负责申诉的处理工作。申诉应该在收到受审核方申诉的20个工作日内处理完毕。

认证机构应有书面程序处理来自受审核方和其他相关方的投诉。在接到投诉的10个工作日内给予初步的反馈意见。认证机构在收到投诉后的5个工作日内将发出确认函。认证机构在完成对投诉的全面调查后应该给投诉者提交一份详细的书面报告。

对于IFS办事处收到的投诉的处理，在与认证机构的框架协议中对投诉的管理原则如下：

- 若投诉与IFS审核本身内容或审核报告的质量有关，IFS代表处要求认证机构在2周内提供原因陈述和问题的改正措施。
- 若投诉与管理失误有关，如出现IFS审核报告、证书或数据库中的错误，IFS代表处要求认证机构在1周内提供陈述并改正，陈述应以电子邮件或邮件形式发布。

10 IFS Food标志的所有权以及使用

国际食品标准（IFS Food标准）及其注册商标的版权完全归IFS管理股份有限公司所有。IFS标志可以在IFS客户端受限制的下载。

另外，审核员在审核中应检查以下条款和条件，并作为强制性内容（见第二部分附件2，强制性内容），在审核报告的公司简介中陈述检查结果。

若审核员发现IFS标志没有按照规定的条款和条件进行使用，应通知IFS组织。

使用IFS Food标志的条款和条件和IFS Food认证的宣传

申请

该条款和条件适用于IFS Food标志和通用IFS标志。

IFS Food标志的样式，设计和颜色

IFS Food标志使用时应按比例满足其形状和颜色要求。如在文件中使用，也可以黑白印刷。IFS Food标志在保证其形状及格式的情况下，可以用物理的或者电子的及胶片方式印制，IFS标志作为图章的使用也是如此。

对注释和解释的限制

IFS Food认证企业、IFS Food支持公司（经销商、食品生产者、零售商、物流提供者或者批发商）或IFS Food认证机构在印刷带有IFS标志的文件时，相关的注释，解释应当清晰明确。

促销资料中IFS标志的使用

IFS Food认证企业、IFS Food支持公司（经销商、食品生产者、零售商、物流提供者或者批发商）从他们的供应商或者服务商处获得IFS证书，或IFS Food认证机构可将IFS标志用于促销宣传及发布其通过IFS认证的信息，但须保证该标志不会出现在终产品上，并被最终的消费者看到。

IFS Food标志和认证信息可以出示给相关的IFS使用者。只有当直接与产品安全相关时，提及IFS的陈述才能出现在网络上（如与安全和质量管理体系有关的信息）。

IFS Food的标识可以出现在任何形式的常规交流中（如商业展会、宣传册与食品安全和质量有关的普通物品、车辆等）。

IFS Food标准是生产商、零售商和食品服务公司为保证其供应商的产品安全和质量而制定的。

应保证与认证有关的，所有引用了IFS的信息是清晰明确的。IFS标志不得用于与IFS无明确关联的演示之中。

对IFS标志使用的其它限制

IFS Food标志的使用不能让人认为IFS标准的所有人负有认证决定权，同样，在使用上也不能引出类似的感觉和解读。如果被中止或撤消了IFS认证资格，获认证的企业应立即停止在其文件或其他有关材料中使用IFS标志，停止有关通过IFS认证的宣传。此外，接受审核的企业应证明他们已遵守这些规定。

有关IFS认证的宣传

所有上述条款同样适用于有关IFS Food的宣传。这意味着，不得使用“IFS”，“International Featured Standard”，“IFS Food”等类似的词语在终产品上进行宣传，被最终的消费者看到。

11 标准的评审

审查委员会应保证标准的质量和內容，每年对标准和协议进行一次评审，以确保它们仍符合规定。审查委员会应包括所有参与审核过程的人员、零售商代表、行业机构代表、食品服务机构代表及认证机构。评审每年至少举行一次。目的是要分享经验、讨论和决定有关标准的更新，审核报告和培训的要求。

12 IFS诚信计划

说明：由于IFS诚信计划流程改变，此章节全部进行了更新。

IFS诚信计划于2010年初开始实施，该计划采用不同的措施来保证IFS认证的质量，通过审核报告的评审和若干措施来分析和提升认证机构和审核员的工作，IFS诚信计划通过在实践中检查IFS标准运行来加强IFS认证计划的可靠性。

IFS诚信计划的主要程序在框架协议附件4中进行描述，这些程序在由国际成员组成的IFS质量保证工作组定期会议上已经制定。框架协议4协议必须由所有认证机构签署，认证机构与IFS管理有限公司签订合同。审计员执行IFS审核必须接受IFS诚信计划程序以确保IFS审核的质量，认证机构有义务通知他们申请IFS审核证书的客户关于当前版本框架协议附件4的内容。诚信计划主要开展以下活动：

12.1 投诉管理

详细的投诉管理流程分析所有必要的信息。零售商或任何其他利益相关方有权给IFS转发任何可能的投诉问题作为IFS诚信项目的一部分进行调查。相应的信息可以通过发送邮件至complaintmanagement@ifs-certification.com或通过IFS网站www.ifs-certification.com填写投诉表格。

IFS办事处将收集所有必要信息来调查投诉原因，并确定获证企业、经认可的认证机构是否有缺陷，IFS批准的审核员是否满足IFS要求。采取适当步骤充分调查投诉，这可能包括要求认证机构进行内部调查，则应并将调查结果提供给IFS。

最后，IFS质量保证管理将决定采用哪种方法是评估和解决投诉的最佳选择。这可能是安排一次诚信现场检查，在IFS认证的企业公司进行调查或者组织一次对涉及投诉案例的IFS审核进行诚信见证审核（在这种情况下，诚信审核员在下次常规IFS审核中评价IFS审核员）。

根据投诉原因，诚信现场检查将主要为非通知进行（在开始诚信现场检查前30分钟通知），在某些特殊情况下，诚信现场检查可能是通知性进行（一般是在提前48小时通知）

12.2 基于风险的方法和对IFS质量保证的监控

IFS诚信计划的质量保证活动通过不同的工具来监控整个IFS系统：

为了关注IFS标准和相关规范文件中规定的所有程序得到执行，IFS诚信项目定期对认证机构进行办公室审核（对认证机构办公室进行诚信审核）。在此审核工作中，通过若干报告案例和数据库分析来检查IFS批准的审核员和认证机构的工作表现。如果在此审核中，若有特殊的主题必须澄清，这将导致对IFS批准的审核员进行诚信见证审核或对认证机构发证的企业进行诚信现场检查。

此外 - 考虑到基于风险的方法 - 认证企业的报告经IFS质量保证部门管理人员进行分析和阅读。基于风险的方法，IFS质量保证工作组制定了不同的标准，报告分析是IFS质量保证管理的持续监控程序，同时考虑到经济标准（例如在某国家颁发的证书数量）或质量标准（例如审核结果，审计时间等）。如前所述，诚信现场检查将主要通过非通知方式进行及在某些特殊情况下将可能采用通知方式进行。对IFS批准的审核员进行诚信见证审核可能也是IFS质量保证管理的基于风险分析方法。

对第12.1和12.2节的总体评论：

拥有有效IFS证书的公司必须接受非通知/通知的诚信现场检查并支持委托的诚信审核员。接受IFS诚信计划是IFS标准规定中的一部分。

同时，在IFS日常审核中，必须接收由指定的诚信审核员见证IFS批准的认证机构审核员。

诚信现场检查或诚信见证审核及诚信认证机构办公室审核作为诚信项目的一部分进行，由IFS组织聘用或委托诚信审核员，诚信审核员是完全独立于被审核方和IFS认证机构。

12.3 制裁

如果，在投诉之后或遵循基于风险的方法/监控的质量保证行动，发现缺陷的原因是认证机构和/或审核员的过错，IFS将匿名发送所有必要的信息至独立制裁委员会，制裁委员会由一位律师及来自行业、零售商和认证机构的参与者组成，制裁委员会应该做出是否存在违规行为及其严重程度决定。

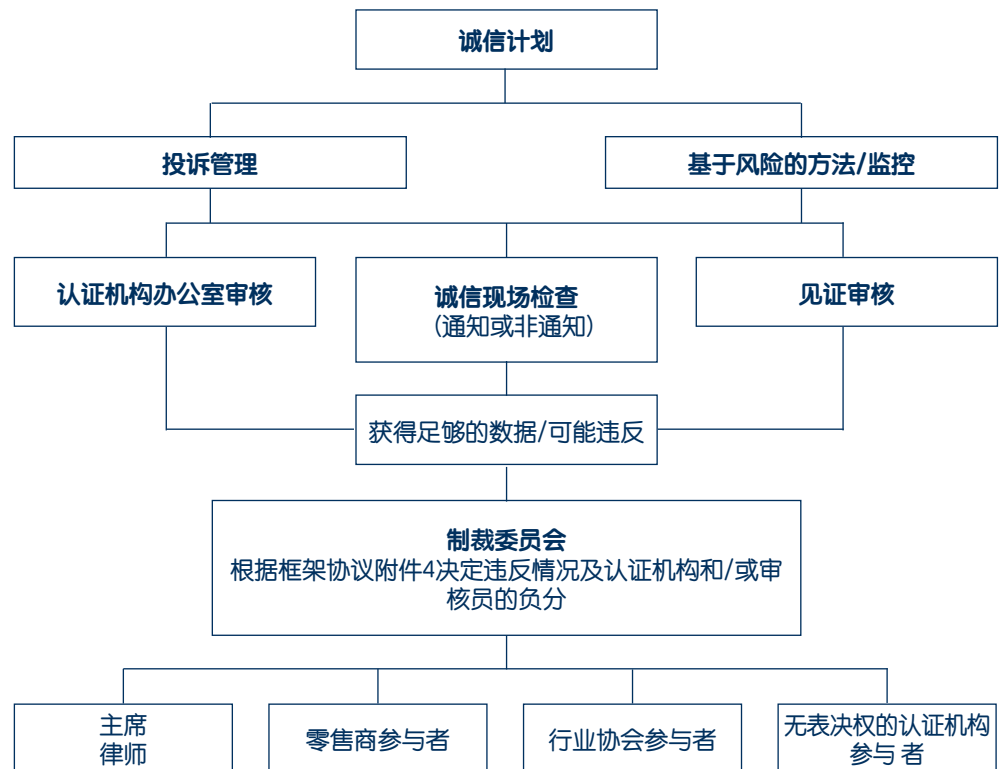
根据数据库调查发现的认证机构管理缺陷的事宜，可由IFS质量保证管理直接评估，但是必须由制裁委员会（律师）进行确认。

如果制裁委员会认定有违反行为，将对认证机构和/或审核员进行制裁和/或处罚。制裁和/或处罚的类型取决于违反的严重程度。每次最终判定认证机构和/或审核员存在违反情况时，将会获得一定数量的“负分”，这些“负分”每二年汇总一次（循环计分系统），认证机构和/或审核员只有存在非常严重问题时，将可能暂停一段时间或取消合同。IFS诚信项目的总体目标通过要求整改措施提升认证机构和/或审核员表现，如在发生违反行为时，参加进一步的培训。

当认证机构和/或审核员被判定存在违反行为，IFS组织将通知相应的认可机构。

所有关于违反、处罚和“负分”的这些程序在IFS和每个认证机构签订的框架协议中的附件4进行了规定。

表8: IFS诚信计划活动摘要



附件 1：不同 IFS 标准应用范围的声明

IFS 食品标准是用于审核食品产品的供应商/生产商，仅涉及加工企业或者从事散装食品包装的企业。IFS Food 标准仅用于加工产品或者存在污染危害的初级产品包装。

IFS 物流标准是用来审核主要从事物流活动的食品和非食品产品公司，包括运输，储藏，分销，装载/卸运等等。适用于公路，铁路或海运；冷冻/冷藏产品或密封包装产品。

关于 IFS Food 和 IFS 物流应用范围的说明和范例：

- IFS 物流仅涉及物流，即企业与初级包装产品有接触（包括运输，预包装产品的包装，储存和/或分销，货盘、带纸箱的包装袋的运输和储藏）。也适用于特殊的未包装产品，如白条肉或散装/罐装运输（如糖浆、牛奶、谷物等）。
- 对于任何形式意味着产品特性发生了变化的加工过程，IFS 物流将不适用，除了在特别情况下（作为服务，需要审核额外的要求）的冷冻/解冻过程。
- 如果食品加工企业有自己的物流和/或运输部门/行为（储存和分销），包含于 IFS Food 标准的相关条款之中，具体在运输或者储藏分节中。

注意：如果从事物流经营活动的食品加工企业与公司处于相同的地理位置，并且公司或客户期望此项经营活动获得 IFS 物流认证，可进行 IFS 物流审核。在此情况下，需满足如下要求：

- 物流经营活动只用于预包装食品；
- 如果同时有两个证书（食品和物流），每次审核的相应范围和证书须明确界定；
- IFS Food 标准的审核中任何情况下都应评估 IFS Food 标准中与运输、储存有关的条款；
- 食品加工企业任何情况下都应进行 IFS Food 标准的审核；IFS 物流是附加审核；
- 所有相关的文件应放置在平台上。
- 如 IFS 物流和/或运输由加工企业外包，在 IFS Food 标准中与储存和运输有关的章节中特定的条款应在相应的合同中明确界定，或适用 IFS 物流标准。

IFS 贸易商标准是用来审核如贸易机构、代理商或其他公司等不拥有实际产品（如没有仓库、包装车间、运输车队，但在法律上有邮箱、办公地点等信息）这类公司的标准。

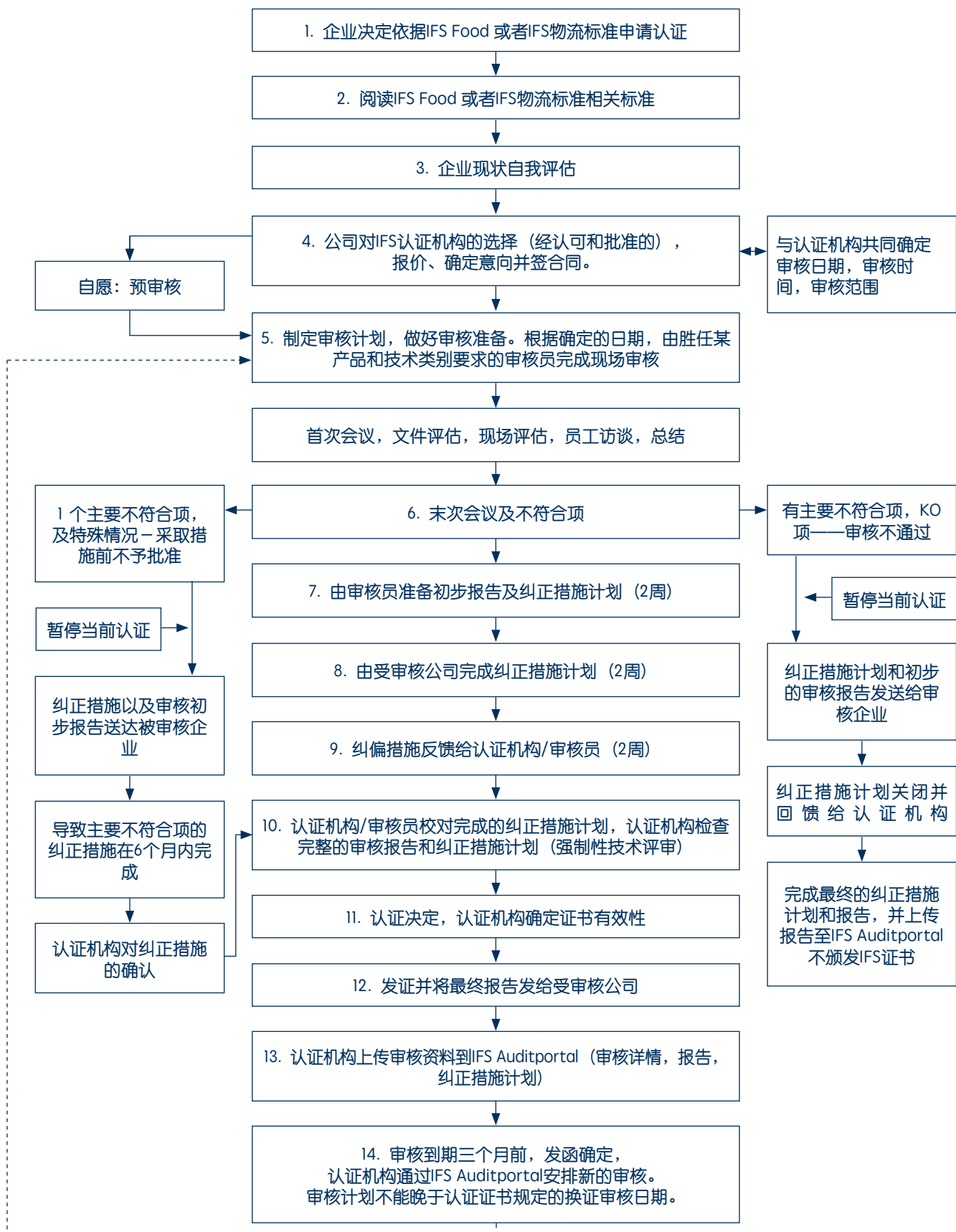
该标准适用于食品、家用、个人护理产品等

IFS PACsecure 包装标准是用于审核食品和非食品包装材料生产商，且仅关注包装加工和/或改装的企业。

确定正确IFS标准的模板

编号	公司主要活动	国际卓越标准					
		IFS Food 标准	IFS HPC 标准	IFS 物流 标准	IFS 贸易 商标准	IFS 现购 自运/批 发标准	IFS 包装标 准
1	食品加工 (产品加工中存在产品污染危害)	X					
2	HPC 加工 (产品加工中存在产品污染危害)		X				
3	食品、非食品、HPC物流活动 物流活动仅作服务，无贸易活动 (公司与初级包装产品有物理接触或仅针对特定的未包装产品，如白条肉或散装/罐装运输(糖浆、牛奶、谷物等))			X			
4	无产品接触的食品、HPC产品贸易 (没有实际产品，仅通过办公室进行买卖，无物流活动)				X		
5	现购自运/批发 (某些特殊要求下，可包括产品的配送，小量的加工活动)					X	
6	包装材料加工 (当食品/非食品包装材料被加工/改装)						X
结合认证							
7	食品或HPC或包材贸易和食品或HPC或包装材料加工 对贸易服务和加工活动采用结合审核	X	X		X		X
8	食品/HPC/包材贸易和食品/HPC/包材物流服务 对贸易服务和物流活动采用结合审核			X	X		

附件 2：认证流程



附件 3：产品类别和技术类别

IFS Food 第6.1版中，公司的所有活动均为产品类别和技术类别的组合。

表1: 产品类别

IFS Food 第6.1版 新产品类别
1. 红、白肉，家禽及肉制品
2. 水产及水产品
3. 蛋及蛋类产品
4. 奶制品
5. 果蔬
6. 谷物、谷物产品、烘焙产品、糕点、糖果、小吃
7. 复合产品
8. 饮料
9. 油脂
10. 干燥食品、其他食品原料和配料
11. 宠物食品

注意：关于产品和其在产品类别中所处位置的例证表格可见IFS网站：www.ifs-certification.com。

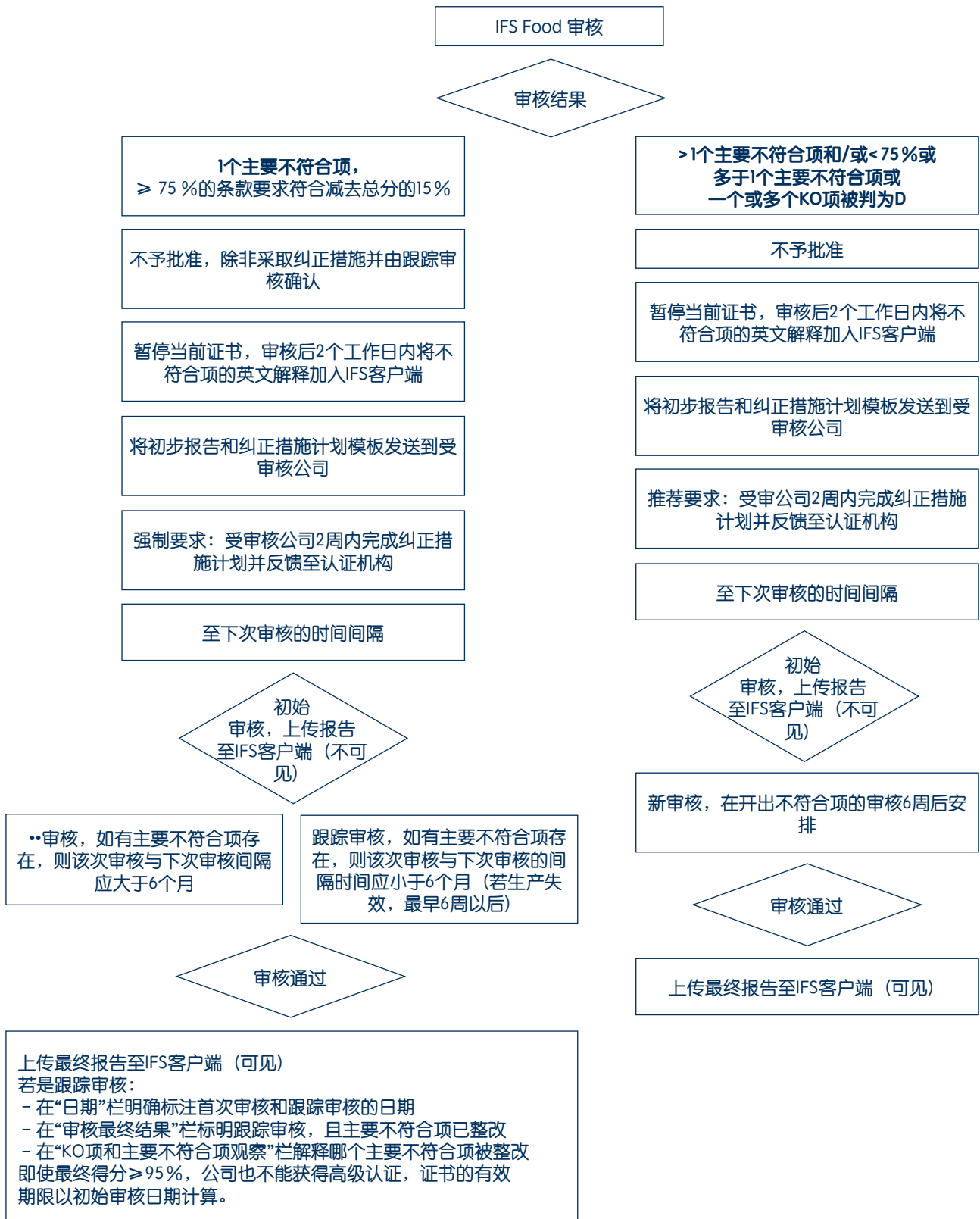
说明：同时参见IFS doctrine正式声明中（第1.15部分）的进一步解释。

表2: 技术类别

IFS技术类别	IFS加工步骤- 包括加工/处理/使用/储存		考虑了产品风险的技术分类
A	P1	杀菌 (如罐头)	以杀灭致病菌为目的的杀菌方式 (最终包装产品): 最终包装中的杀菌 (如高压灭菌) 产品。
B	P2	巴氏杀菌、UHT/无菌灌装、热灌装, 其他巴杀技术, 如高压巴杀、微波	以降低食品安全危害为目的的巴杀 (和UHT过程)。
C	P3	食品辐照	已加工的产品: 通过食物保藏技术和其他加工工艺以改变产品形态和/或延长保质期和/或降低食品安全危害为目的的处理过程。 注意 - 例外情况: 虽然辐照目的是破坏微生物, 也归于此类别。
	P4	保存: 盐渍、卤制、糖渍、酸化/酸渍、干制、烟熏等, 发酵、酸化	
	P5	蒸发/脱水、真空过滤、冻干、微孔过滤 (孔径小于10 μm)	
D	P6	包括储存在内的冷冻 (-18℃以下)、速冻、冷藏、冷却过程和低温储存。	保持产品完整性和或安全性的系统的处理方式: 包括消除和/或预防污染的处理措施在内的以保持产品质量和/或完整性为目的的处理过程。
	P7	抗菌浸泡/喷雾、熏蒸	
E	P8	气调包装、真空包装	预防产品污染的系统和处理措施。 在处理、处置和/或加工和或包装 (如气调包装) 中, 通过高清洁控制和/或特殊设施预防产品污染, 特别是微生物的污染。
	P9	通过高标准的卫生控制和/或在操作、处理和/或加工过程中使用特殊的设施, 如无菌室技术、“绝尘室”, 以食品安全为目的的车间温度控制、清洗后消毒、正压系统 (如小于10μm过滤) 等以预防产品污染, 特别是微生物污染的过程	
	P10	特殊的隔离技术: 如反向渗透过滤、活性炭过滤	
F	P11	蒸煮、烘焙、装瓶、半流体产品填充、酿造、发酵 (如酒类)、干燥、油炸、烘烤、挤压、搅拌	A、B、C、D、E中没有列出的其他操作、处理和加工过程
	P12	包衣、裹粉、打浆、分割、切片、切丁、分割、调配/混和、填充、屠宰、分选、包装、控制条件 (空气) 下的储存 (除温度)。	
	P13	蒸馏、纯化、蒸煮、水煮、氢化、碾磨	

注意: 只有技术类别 (A到F) 用于确定IFS审核范围。加工步骤 (P1到P13) 仅用于确定审核时间。

附件4：判为D的KO项和主要不符合项的管理流程图



第二部分：审核要求

1 高级管理层职责

1.1 企业方针/企业原则

1.1.1 企业高级管理层应制定和实施企业的方针。应至少包括：

- 以客户为中心
- 保护环境的责任
- 可持续
- 道德和员工职责
- 产品要求（包括：产品的安全性、质量、合法性、过程和规格书）
- 企业方针应传达给所有员工。

1.1.2 企业方针应在相关部门分解成具体的目标。各部门应明确其完成目标的职责和时限。

1.1.3 根据企业的方针，企业的质量和食品安全目标应传达给各个相关部门的员工，并应得到切实执行。

1.1.4 最高管理者应确保定期评审所有目标的完成情况，至少每年一次。

1.1.5 企业应确保所有与食品安全和质量有关的信息能有效并及时地向有关人员通报。

1.2 组织结构

1.2.1 企业应建立组织结构图，表明其组织结构。

1.2.2 应明确规定职责和权限，包括职责代理。

1.2.3 应明确描述从事影响产品要求工作的员工的工作职责。

1.2.4 **第一个KO项：最高管理者应确保员工都了解其与食品安全和质量有关的职责，并且建立机制，以监控其操作的有效性。此机制须明确并形成文件。**

1.2.5 对产品要求有影响的员工，应意识到自己的职责，并应能够证明他们了解自己的职责。

- 1.2.6 企业应有最高管理者任命的一位IFS代表。
- 1.2.7 最高管理者应提供充足的资源，以满足产品的要求。
- 1.2.8 负责质量和食品安全管理的部门应直接向最高管理者进行报告。
- 1.2.9 企业应确保相关员工了解所有程序（文件化的和非文件化的）并且持续应用。
- 1.2.10 企业应建立相应的体系，以确保及时掌握与食品安全和质量有关的法规、科学和技术的发展，以及行业规范方面的信息。
- 1.2.11 企业应尽快通知其顾客与产品规格有关的任何问题，特别是由主管当局指出的可能发生的，已经发生的或者曾经发生的与产品安全性和/或合法性有关的所有不符合，这些问题包括但不限于警示问题。

1.3 以客户为关注焦点

- 1.3.1 应建立文件化的程序，以识别顾客的基本需求和期望。
- 1.3.2 应对识别的结果进行评估，并以此来确定质量和食品安全目标。

1.4 管理评审

- 1.4.1 最高管理者应确保定期评审质量和食品安全管理体系，至少每年一次，当体系有变化时应增加评审的频率。此评审须至少包括：审核的结果，顾客反馈，过程符合性和产品符合性，预防和纠正措施的状态，上次管理评审的整改情况，可能影响食品安全和质量管理体系的变化和对于持续改进的建议。

- 1.4.2 管理评审应包括评估质量和食品安全管理体系的控制措施，以及持续改进的过程。

- 1.4.3 企业应识别并定期评审（例如通过内部审核或现场检查）满足符合产品要求所需的基础设施。至少应包括以下内容：

- 建筑物
- 供应系统
- 机器及设备
- 运输。

评审的结果应为投资规划提供参考，并充分考虑到风险。

1.4.4 企业应识别并定期评审（例如通过内部审核或现场检查）满足符合产品要求所需的工作环境。至少应包括以下内容：

- 员工设施
- 环境条件
- 卫生条件
- 工作场所设计
- 外部影响（如噪音，振动）。

评审的结果应为投资规划提供参考，并充分考虑到风险。

2 质量和食品安全管理体系

2.1 质量管理

2.1.1 文件要求

2.1.1.1 食品安全和质量管理体系应形成文件并得到执行，体系文件应保存在适当的地方（体系文件指纸质的或电子版的安全和质量手册）。

2.1.1.2 应建立文件化的文件及其修改控制程序。

2.1.1.3 所有文件应清晰易读，意思明确、完整，并能随时供相关人员使用。

2.1.1.4 为符合产品要求所需的所有文件应是最新版本。

2.1.1.5 应记录任何修改文件的原因，特别是修改与产品要求相关的文件的原因。

2.1.2 记录保存

2.1.2.1 所有与产品要求相关的记录都应完整，详尽，得到妥善的保管，并应在需要时予以提供。

2.1.2.2 记录应清楚、真实，应得到妥善保管，禁止事后修改记录。

2.1.2.3 所有记录的保存期限应符合法规的要求，并至少保存至货架期结束后一年。对于没有货架期的产品，记录保存时间应有合理的理由，并且理由应形成文件。

2.1.2.4 任何记录修改只能由经过授权的人员实施。

2.1.2.5 记录应安全保存，并容易获得。

2.2 食品安全管理

2.2.1 HACCP体系

2.2.1.1 企业的食品安全控制体系应基于食品法典委员会的原则，应是系统的、综合的、全面实施HACCP体系。应考虑到以上原则之外的生产国和目的国的法规要求，HACCP体系应在每个生产场所予以实施。

2.2.1.2 HACCP体系应涵盖所有原材料，产品或产品系列，以及从产品到发货的所有过程，包括产品开发和产品包装。

2.2.1.3 企业应确保HACCP体系的建立参考了与产品生产和程序有关的科学文献或技术资料，并应随着新技术的发展及时更新。

2.2.1.4 应评审HACCP体系，且当产品、加工过程或任何步骤有任何变更时，HACCP体系应有必要的修订。

2.2.2 HACCP小组

2.2.2.1 组建HACCP小组（步骤1） HACCP小组应是多学科的，并且包括操作人员。HACCP小组成员应具有HACCP体系的专门知识，了解产品工艺知识及相关的危害。

当公司内人员能力不充分时，应获得外部专家的建议。

2.2.2.2 负责建立和维护HACCP体系的人员应有一个内部的HACCP组长，并应接受足够的关于HACCP原理的应用方面的培训。

2.2.2.3 HACCP小组应获得高层管理的有力支持，应在整个组织内部得到组建和充分传达。

2.2.3 HACCP分析

2.2.3.1 产品描述（步骤2）
全面描述与产品安全有关的信息，例如：

- 成分
- 物理、感官、化学和微生物参数
- 产品的食品安全法规要求
- 处理方法
- 包装
- 保质期（货架期）
- 储存条件，运输和配送方法。

- 2.2.3.2 识别预期用途（步骤3）
产品预期用途须考虑到使用该产品的最终消费者，包括敏感消费群体的利益。
- 2.2.3.3 制定工艺流程图（步骤4）
每种产品或产品类别都应有生产流程图，并包括所有的过程和子过程的变化（包括返工和重新加工）。流程图应标注日期，注明所有的CCP及编号。有任何变化时，流程图应更新。
- 2.2.3.4 现场确认流程图（步骤5）
HACCP小组应通过现场检查验证流程图中的所有操作步骤，适当时应对应流程图进行修订。
- 2.2.3.5 对每一个步骤进行危害分析（步骤6-原则1）**
- 2.2.3.5.1 危害分析应包括各种潜在的物理的、化学的和生物的危害，包括过敏原。
- 2.2.3.5.2 危害分析应考虑危害发生的可能性和危害对消费者健康影响的严重性。
- 2.2.3.6 确定关键控制点（步骤7-原则2）**
- 2.2.3.6.1 关键控制点（CCP's）须通过判断树或其他工具的协助来确定，表明其推理方法符合逻辑性。
- 2.2.3.6.2 所有与食品安全有关但没有被识别为CCP的步骤，企业应运行书面的控制点（CP's）。应执行适当的控制措施。
- 2.2.3.7 确定关键限值（步骤8-原则3）应确定每个CCP的关键限值，以便确定过程是否失控。
- 2.2.3.8 为每一个CCP建立监控体系（步骤9-原则4）**
- 2.2.3.8.1 **第二个KO项：应为每个CCP建立具体的监控程序，从而判断 CCP 是否失控。监控记录应保留相应的时间。每个CCP都应受到监控。应通过记录来证实每个CCP的监控。记录应注明负责人、日期和监控活动结果。**
- 2.2.3.8.2 执行CCP监控的操作人员应接受专门的培训/指导。
- 2.2.3.8.3 应检查CCP监控记录。
- 2.2.3.8.4 应监控控制点，并保留监控记录。
- 2.2.3.9 建立纠正措施（步骤10-原则5）
如果监控表明某个CCP或CP失控，应采取相应的纠正措施，并保留记录。纠正措施应考虑到不合格产品。

2.2.3.10 建立验证程序（步骤11-原则6）
应建立验证程序，以确认HACCP体系的有效性。对HACCP体系的验证应至少每年进行一次。验证活动包括：

- 内部审核
- 分析
- 抽样
- 评审
- 官方和客户的投诉。

此验证的结果应纳入HACCP体系。

2.2.3.11 建立文件和记录保存（步骤12-原则7）
文件应涵盖所有生产过程、相关的程序、控制措施和记录。文件和记录的保存应与企业的性质和规模相符合。

3 资源管理

3.1 人力资源管理

3.1.1 基于危害分析和相关风险评估，所有参与影响产品安全性、合法性和质量的人员应通过教育、工作经验和/或培训获得与其职责要求相称的能力。

3.2 人力资源

3.2.1 个人卫生

3.2.1.1 应有文件化的个人卫生要求。至少包括：

- 防护服
- 洗手和消毒
- 吃饭和饮水
- 吸烟
- 伤口或皮肤创伤的处理措施
- 指甲、首饰及个人用品
- 头发和胡须。

这些要求应基于危害分析和与产品、过程相关的风险评估。

3.2.1.2 **第三个KO项：应制定个人卫生要求，并适用于所有员工、承包商和来访者。**

- 3.2.1.3 应定期检查与个人卫生要求的符合性。
- 3.2.1.4 不得佩戴可见的首饰（包括身体上穿孔或环、坠类装饰品）及手表。任何例外情况都应基于危害分析和与产品、过程相关的风险评估，以上情况应得到有效的管理。
- 3.2.1.5 割伤和皮肤擦伤应使用带颜色的创可贴/绑带（与产品不同颜色），在适当情况下，含有金属条。在手部外伤处，除了创可贴还应戴上一次性手套。

3.2.2 员工、承包商和来访者的防护服

- 3.2.2.1 企业应建立相应的程序，以确保所有员工、承包商和来访者都知道在指定的区域根据产品的要求穿着和更换防护服。
- 3.2.2.2 在工作区要求佩戴发网和/或胡须套，头发应被完全覆盖以免产品受到污染。
- 3.2.2.3 需要戴手套（颜色不同于产品的颜色）的工作/活动区域，应有明确的使用规则。应定期检查对这些规则的遵守情况。
- 3.2.2.4 应为员工提供足够数量的防护服。
- 3.2.2.5 所有防护服应定期进行彻底地清洗，根据危害分析和相关风险的评估，同时要考虑公司的过程和产品，来确定工作服是由外包的洗衣房，还是由工厂内的洗衣房，或由员工自己清洗。
- 3.2.2.6 应制定防护服清洗指导书，并建立制度，对其清洁程度进行检查。

3.2.3 传染病程序

- 3.2.3.1 应为员工、承包商和来访者建立针对传染病或疑似病例的沟通措施，特别是那些有可能威胁食品安全的传染病，一旦有传染的报告，应采取行动来减少产品污染的风险。

3.3 培训和指导

- 3.3.1 企业应制定文件化的培训和/或指导计划，应考虑到产品的要求和不同岗位员工的培训需求。内容包括：
 - 培训内容
 - 培训频率
 - 员工的任务
 - 语言
 - 有资格的培训师/讲师
 - 评估方法

3.3.2 文件化的培训和/或指导计划应涵盖所有人员，包括季节工、临时工和外部公司的员工。在员工入职时和上岗工作之前，应当按计划对其进行相应的培训。

3.3.3 培训活动应当记录：

- 参训人员名单及签字
- 日期
- 课时
- 内容
- 培训师/讲师的姓名

应建立程序或计划来验证培训和/或指导计划的有效性。

3.3.4 应定期评估和修订培训和/或指导内容，并考虑到企业的具体问题，食品安全，食品相关的法律法规要求和产品/过程的变更。

3.4 卫生设施，个人卫生设备和员工设施

3.4.1 企业应提供与其规模和数量相适应的员工设施，其设计和使用可以减少食品安全的风险，这些设施应保持清洁并且状况良好。

3.4.2 应评估并减少由员工设施造成的产品的异物污染风险，也应考虑员工自带的食品。

3.4.3 应制定规则并提供相关的设施来正确管理员工个人物品和由员工带入工作区域的食品，来自餐厅的食品和自动售货机的食品。这些食品应在指定的区域存放和/或使用。

3.4.4 企业应为员工、分包商和来访者提供适当的更衣室，必要时，户外服装和工作防护服应分开存放。

3.4.5 厕所不得直接通向食品加工区域。厕所应当设置充分的洗手设施。卫生设施应当有足够的自然通风或机械通风。机械通风的空气流向应避免从污染区流向洁净区。

3.4.6 生产区的入口处和生产区内应提供充足的洗手设施以及员工设施。基于危害分析和相关风险的评估，其它领域（如包装区）也应配备这些设施。

3.4.7 洗手设施应至少提供：

- 有适合温度的自来水
- 皂液
- 适当的干手设施

- 3.4.8 易腐败变质食品的加工区，洗手设施还应满足下列要求：
- 非手动开关
 - 手消毒设施
 - 充分的清洁设施
 - 标识和洗手示意图
 - 突出手清洁要求的标识
 - 非手动开启的垃圾箱
- 3.4.9 基于危害分析和相关风险的评估，应制定控制手部卫生有效性的计划。
- 3.4.10 更衣室的布局应能让员工直接进入食品加工区。对于可能出现的例外情况，应该在危害分析和相关风险的评估时予以考虑和管理。
- 3.4.11 如果危害分析和相关风险的评估结果显示需要清洁设施时，应提供靴子、鞋子和防护服的清洁设施。

4 策划和产品实现过程

4.1 合同评审

- 4.1.1 在书面的供货合同签订之前，合同方之间应确定产品的要求和可接受程度。所有与产品质量和安全相关的要求，应传达至所有相关部门。
- 4.1.2 应在合同方之间对已商定合同的修改进行协商和沟通，并将变化之处文件化。

4.2 产品规格书和配方

4.2.1 产品规格书

- 4.2.1.1 应为所有成品建立产品规格书，产品规格书应及时更新、明确，并符合法规和顾客的要求。
- 4.2.1.2 **第四个KO项：应制定所有原材料（原料/成分，添加剂，包装材料，返工产品）的产品规格书。产品规格书应及时更新、明确，且符合法规要求，适用时，包括顾客要求。**
- 4.2.1.3 当顾客要求时，产品规格书应经过正式的确认。
- 4.2.1.4 产品规格书和/或内容应提供给相关部门和人员。

- 4.2.1.5 应建立程序控制过程所有部分的产品规格书的制定、修改和批准，如果产品规格书已经顾客确认，则应包括顾客的初步验收。
- 4.2.1.6 产品规格书控制程序应包括以下各因素的变更而导致的成品规格书的更新，包括：
- 原料
 - 配方和配料
 - 对成品有影响的过程
 - 对成品有影响的包装

4.2.2 配方和配料

- 4.2.2.1 **第五个KO项：所有与客户确认的配方、配料和技术要求都应得到遵守。**

4.3 产品开发/产品变更/生产过程变更

- 4.3.1 应建立包含危害分析原理的产品开发程序，并与HACCP体系一致。
- 4.3.2 应通过工厂试制和产品测试来建立和确认产品配方、加工过程、加工参数和产品要符合情况。
- 4.3.3 应采用货架期试验或类似的过程，来验证产品的配方、包装、制造和储存条件，并据此建立“使用期”或“最佳食用期”。
- 4.3.4 对产品货架期进行建立或确认时（包括长货架期产品，如标明“最佳使用日期”），应考虑产品感官评定的结果。
- 4.3.5 产品开发应考虑到感官评定的结果。
- 4.3.6 应建立相应流程，确保标签符合目的销售国法规要求和顾客要求。
- 4.3.7 应提供食品的制备和食用方法。适当时，应包括顾客的要求。
- 4.3.8 企业应通过研究和/或执行相关的测试来确认标签上提到的营养信息或声明。这适用于新产品和产品销售的各个阶段。
- 4.3.9 应适当的记录产品开发的进展和结果。
- 4.3.10 企业应确保在产品配方发生改变时，包括返工和包装，对过程特性进行评审以满足产品要求。

4.4 采购

- 4.4.1 企业应控制采购过程来确保所有来自外部的影响食品安全和质量的材料和服务符合要求。当企业选择的外包过程可能影响食品安全和质量时，其应确保这些过程受控。应识别对外包过程的控制，并在食品安全和质量管理体系中描述。
- 4.4.2 应建立程序批准和监控供应商（内部和外部）、外包生产的全部或部分活动。
- 4.4.3 批准和监控程序应有明确的评估标准，例如：审核，检测报告，供应商的可靠性和投诉情况，以及要求的考核标准。
- 4.4.4 应对供应商的评估结果进行定期评审。评审应基于危害分析和相关风险的评估。应记录评审及评审后所采取的措施。
- 4.4.5 应按照现行的规格书对所购买的产品及根据危害分析和相关风险评估对产品真实性进行检查。检查的计划应至少考虑到下列准则：产品的要求、供应商的状态（按照其评估结果）和采购的产品对成品的影响。如果规格书中提到，应检查其源头。
- 4.4.6 应按照现行的规格书对采购的服务进行验收，验收的计划应最少考虑如下项目：服务的要求、供应商的状态（按照其评估结果）和对成品的影响。

4.5 产品包装

- 4.5.1 基于危害分析和相关风险、预期用途的评估，企业应确定包装材料的关键参数。
- 4.5.2 所有包装材料应有详细规格书，并应符合现行法规的要求。
- 4.5.3 对所有可能影响产品的包装材料，应有符合性证明，表明其符合现行的法规要求。当没有特定的法规要求时，应有证据证明包装材料符合预期用途。这适用于可能影响原料、半成品和成品的包装材料。
- 4.5.4 基于危害分析和相关风险的评估，企业应验证每种产品包装材料的适用性（如，通过感官分析、贮存试验、化学分析和迁移测试）。
- 4.5.5 企业应确保包装材料适用于包装的产品。应定期检查包装材料的正确使用，应文件化检查的结果。
- 4.5.6 标识的信息应是可读的和不易擦除的，并应符合顾客的产品规格书。应定期检查，应文件化检查的结果。

4.6 工厂位置

- 4.6.1 企业应当调查工厂的环境（如地面、空气等）对产品安全 and 产品质量造成不利影响的因素，并制定相应的控制措施。应定期评审所采取措施的效果（例如空气中的大量灰尘、浓重的气味）。

4.7 工厂外部环境

- 4.7.1 工厂的周围应当保持干净和整洁。
- 4.7.2 工厂内所有外部区域应当维护良好，如果自然排水不畅，应当安装相应的排水系统。
- 4.7.3 尽量减少在室外存放的情况发生，如果货物要存放在室外，应进行危害分析和相关风险的评估以保证没有污染的风险或对质量和食品安全产生不良的影响。

4.8 工厂布局和加工流程

- 4.8.1 应制定计划清楚地描述所有内部流程，包括成品、包装材料、原材料、废弃物、人员和水等，应有包含所有建筑设施在内的厂区平面图。
- 4.8.2 从原料接收至发货的整个生产加工流程，应当避免原材料、包装材料、半成品和成品受到污染。要采取有效的措施降低交叉污染的风险。
- 4.8.3 如果有易污染微生物的生产区域，这些区域应当运行良好并得到监控，以确保产品安全不受影响。
- 4.8.4 实验室设施和其过程控制应不影响产品的安全性。

4.9 生产和仓储区域建筑要求

4.9.1 建筑要求

- 4.9.1.1 食品制备、处理、加工和储藏车间的设计和构造应能保证食品的安全。

4.9.2 墙

- 4.9.2.1 墙壁的设计和建造应能够防止灰尘的堆积，减少冷凝水的凝集和霉菌的生长，并易于清洁。
- 4.9.2.2 墙面应维护良好，并易于清洁。墙壁的表面应防渗和耐磨损。
- 4.9.2.3 墙壁、地板和天花板的连接处应易于清洁。

4.9.3 地面

- 4.9.3.1 地面的设计应满足生产的需要，维护良好，并易于清洁，地面应防渗和耐磨损。
- 4.9.3.2 废水的处理应符合卫生要求。排水系统的设计应易于清洁和避免对产品的污染（如有虫害进入等）。
- 4.9.3.3 通过合适的措施，使得下水系统易于排水或其它液体，地面不应出现积水。
- 4.9.3.4 在食品处理的区域，如可能，应安装将生产废水直接排入下水系统的管道装置。

4.9.4 天花板/顶棚

- 4.9.4.1 天花板（如果无天花板时，则房顶的内面）和屋顶装置（包括管道、线缆和灯）在设计和建造上应能减少灰尘的堆积，且不造成物理的和/或微生物污染的风险。
- 4.9.4.2 当使用吊顶时，应设置进入顶层的入口，以便实施清洁、维护作业和检查虫害控制情况。

4.9.5 窗户和其他开口

- 4.9.5.1 窗户和其它开口在设计和建造上应能避免灰尘的堆积，并维护良好。
- 4.9.5.2 如果会导致产品污染，在生产时应将窗户和天窗关闭并加以固定。
- 4.9.5.3 如果窗户和天窗被用于通风，应当用抽取式的、良好的防虫网或其它措施加以密封，以避免污染。
- 4.9.5.4 在产品裸露区的窗户应采取防爆裂措施。

4.9.6 门和入口

- 4.9.6.1 门和入口应维护良好（如：无裂缝或油漆剥落，无腐蚀），并易于清洁和消毒。
- 4.9.6.2 外部的门和入口应能自动关闭，并在设计上能防止虫害的进入。

4.9.7 灯光

- 4.9.7.1 所有的工作区域应有充足的光线。
- 4.9.7.2 所有照明设施应安装防爆罩防护并减少破碎的风险。

4.9.8 空调与通风系统

- 4.9.8.1 所有区域要有足够的自然和/或人工通风设施。
- 4.9.8.2 如果安装通风系统，应当使用容易清洁或替换的组件。
- 4.9.8.3 空调设备和人工气流不应引起任何产品安全或质量风险。
- 4.9.8.4 粉尘较多的区域应安装防除尘设施。

4.9.9 供水

- 4.9.9.1 作为产品成分的水或清洁用水应达到饮用水质量，并且水量充足；这同样适用于在生产区域使用的蒸汽和冰，任何时候都应有饮用水的供应。
- 4.9.9.2 生产中循环使用的水应不会对造成产品污染，水质要符合适用的饮用水法规要求，并有符合性的检测记录。
- 4.9.9.3 水、蒸汽或冰的质量应通过基于风险的抽样方案来监控。
- 4.9.9.4 非饮用水管道应独立传送，采用不同的标识加以区分。这些管道应不会与饮用水管路连通，并且不会因回流而污染饮用水系统。

4.9.10 压缩空气

- 4.9.10.1 与食品或内包装直接接触的压缩空气的质量应依据危害分析和相关风险的评估定期监测。
- 4.9.10.2 压缩空气不应有造成污染的风险。

4.10 清洁和消毒

- 4.10.1 依据危害分析和相关风险的评估，建立并执行清洁和消毒计划。

计划中要说明：

- 目标；
- 职责；
- 清洁消毒使用的产品及其说明书；
- 清洗消毒的区域；
- 清洁频率；
- 记录要求；
- 危害标志（必要时）。

- 4.10.2 清洁和消毒计划应形成文件，并有效运行。
- 4.10.3 只有胜任的员工才能实施清洁和消毒。员工应通过培训和再教育来满足执行清洁计划的要求。
- 4.10.4 基于危害分析和相关风险的评估，按照相应的程序制定抽样计划，来验证和记录清洗和消毒方法的有效性和安全性。并记录相应的纠正措施。
- 4.10.5 如需要，如产品变化、过程变化或清洁设备变化，应评估和修改清洁和消毒计划。
- 4.10.6 应明确规定清洁工具的预期用途，清洁工具的使用应避免污染。
- 4.10.7 应有在用化学品和清洗剂的安全数据表（SDS）和使用说明书，随时可以获得。负责清洁工作的人员应理解说明书上的规定。
- 4.10.8 清洁用化学品应有清晰的标识，并单独存放，以避免污染的风险。
- 4.10.9 清洁活动应在不生产时进行。如果无法做到，应确保清洁活动受控，不会对产品构成影响。
- 4.10.10 当公司雇佣第三方服务提供商来实施清洁和消毒活动时，所有4.10章节的要求应在合同中明确规定。

4.11 废弃物处置

- 4.11.1 应建立并运行废弃物管理程序，以防止交叉污染。
- 4.11.2 废弃物处理应符合相应的法规规定。
- 4.11.3 食品加工区应及时清理食品废料和其它废弃物，避免废料的堆积。
- 4.11.4 存放废弃物的容器要有清晰的标识、设计合理、维护良好、便于清洗，并在必要时进行消毒。
- 4.11.5 存放废弃物的房间和容器（包括垃圾捣碎机）在设计上应能保持清洁，避免招引和滋生害虫。
- 4.11.6 应按照不同的处理方法将废弃物分类存放于不同的容器。废弃物只能由具有相应资质的第三方处理。企业应保存废弃物的处理记录。

4.12 异物、金属、碎玻璃和木制品的风险

- 4.12.1 **第六个KO项：基于危害分析和相关风险的评估，应建立程序来避免异物的污染，被污染的产品应按不合格品处理。**

- 4.12.2 危害分析和相关风险的评估已经识别有潜在产品污染的区域，例如原料处理、加工、包装和仓储，应避免使用木制品；当木制品的使用是不可避免的，应控制风险，木制品应清洁且状态良好。
- 4.12.3 当需要使用金属和/或异物探测器时，应当配置相应的设备以确保转往下道工序的产品尽可能的不受异物的污染。探测器应定期维护以防止出现故障。
- 4.12.4 应隔离可能受污染的产品。仅有获得授权的人才能按照确定的程序，进一步处理或检查这些被隔离的产品。检查后，被污染的产品应按照不合格产品进行处理。
- 4.12.5 应确定探测器适当的测量精度，应定期检查探测器的性能状况。当金属和/或异物探测器出现异常或故障时，应确定、实施并记录所采取的纠正措施。
- 4.12.6 当使用特定的设备和方法来检测异物时，应进行适当的确认和保持。
- 4.12.7 危害分析和相关风险的评估已经识别有潜在产品污染的区域，例如原料处理、加工、包装和仓储，应避免使用玻璃和易碎材料。当无法避免使用玻璃和易碎塑料时，应采取适当措施防止破碎。
- 4.12.8 在原材料处理、加工、包装和储存区域，所有由玻璃或易碎材料构成的固定物品都应列在指定的登记表中，并详细记录其准确位置。应定期对这些物品的登记状况和实际状况进行核对并记录。应有文件来证实检查频率。
- 4.12.9 应记录所有玻璃和易碎品的破损。如有例外情况，应被证明是合理的，并保留说明理由的文件。
- 4.12.10 应建立玻璃或易碎品破碎处理程序。该程序应包括确定需隔离的产品范围，明确负责处理的人员，对生产环境的清理，以及生产线放行重新开始生产。
- 4.12.11 根据危害分析和相关风险的评估，应对在生产过程中进行的玻璃包装、玻璃容器或其它容器的处理采取相应的预防措施（翻转、吹瓶、冲洗等）。应确保此步骤后不会存在污染的风险。
- 4.12.12 如使用目视方法检查异物，员工应接受培训，并且员工应按照一定的频率轮换，以便最大程度地保证过程的有效性。

4.13 虫害监控/虫害控制

- 4.13.1 公司应建立虫害控制体系并符合当地法规要求，至少要考虑：
- 工厂环境（潜在的虫害）；
 - 使用虫害控制装置的布局图（诱饵布点图）；
 - 诱饵站的现场标识；

- 职责（内部和外部的）；
- 使用的药品/化学试剂及使用和安全说明书；
- 检查的频率；

虫害控制系统应基于危害分析和相关风险的评估。

- 4.13.2 企业应有具备相应资质且经过培训的内部员工和/或聘用有资质的外部服务商。若聘用外部服务商，现场服务内容应写入合同。
- 4.13.3 应记录虫害控制检查和随后所采取的措施。应监控和记录措施的执行情况。
- 4.13.4 应在适当的位置安放足够数量的，有效的诱饵、诱捕装置和害虫驱除剂。这些设施的结构和放置不能造成任何污染的风险。
- 4.13.5 收货时应在到货现场检查有无害虫，如果有虫害应加以记录，并采取相应的控制措施。
- 4.13.6 应通过定期的趋势分析来监控虫害控制的有效性。

4.14 货物接收和储存

- 4.14.1 应对所有采购的物资，包括包装材料和标签，进行收货检查，至少应当依据产品规格书中规定的交货要求和检查计划来确认这些物资的符合性。检查计划应当基于风险，应记录检查结果。
- 4.14.2 原材料、半成品、成品以及包装材料的存放条件（如，冷藏、遮盖）应符合相应的产品要求，并不会对其他产品造成不良影响。
- 4.14.3 原料、包装材料、半成品和成品应储存良好，避免产生交叉污染的风险。
- 4.14.4 应有适当的储存设施来管理和储存生产物料、加工助剂和添加剂。负责管理储存设施的人员应经过培训。
- 4.14.5 库内的所有物品应当标识清楚，货物周转按“先进先出”或“先到期先使用”的原则领用。
- 4.14.6 如果企业的仓储活动外包给第三方服务提供商，该提供商应遵从IFS物流标准的有关要求；如果第三方服务提供商没有获得IFS物流标准认证，则应当满足所有企业自有仓库的管理要求，而且这些要求应当清楚地列入相应的合同里。

4.15 运输

- 4.15.1 运输车辆装载之前应接受检查（如：有无异味、积尘、潮湿、虫害和霉菌）。必要时，采取相应的纠正措施。

- 4.15.2 车辆运输过程中应执行程序防止污染发生（食品/非食品/不同种类的货物）。
- 4.15.3 如果货物应在特定温度条件下运输，在装载之前应检查车厢内部的温度，并保持记录。
- 4.15.4 如果货物应在特定温度条件下运输，应确保货物在运输过程的温度维持在适当的范围内，并保持记录。
- 4.15.5 应建立所有运输车辆和装/卸载设备（如，筒仓的进料软管）的清洁要求。应当记录所采取的措施。
- 4.15.6 装卸区应设置必要的设备以防止运输的产品受到外界的影响。
- 4.15.7 如企业雇佣第三方运输服务提供商，4.15条款所规定的要求应列入合同，或者服务提供商遵从IFS物流方面的要求。
- 4.15.8 运输车辆的安全性应当得到适当的维护。

4.16 保养与维修

- 4.16.1 为符合产品要求，应建立充分的、文件化的、覆盖所有主要设备（包括运输工具）的维护体系。适用于内外部的维护保养活动。
- 4.16.2 在设备保养和维修活动的实施过程中和完成后，均应符合产品的要求，并能防止污染。应保留维修保养活动及采取的纠正措施的记录。
- 4.16.3 维修保养所采用的材料应符合预期的使用目的。
- 4.16.4 应记录和评审包含在维护体系内的工厂设施和设备（包括运输工具）所发生的故障，用于修定维护体系。
- 4.16.5 为确保产品要求不受影响应进行临时性维修，应保留记录，并确定消除故障的时限。
- 4.16.6 当企业雇佣第三方维修保养服务提供商时，公司规定的所有上述关于材料和设备的要求都应得到清晰的、文件化的确定，并保持。

4.17 设备

- 4.17.1 设备的设计应与预期用途相适应，并详细说明。正式投入使用之前，应验证其能保证满足产品的要求。
- 4.17.2 直接与食品接触的所有设备和工具都应有符合性的证明，以证明满足现行的法规要求。如果没有适用的专门法规要求，应提供证据表明所有的设备和工具是适合使用的。这也适用于直接与原材料、半成品和成品接触的所有设备和工具。

- 4.17.3 设备的设计和布局应便于清洗和保养作业的有效进行。
- 4.17.4 企业应确保所有生产设备的状况良好，并且不会造成食品安全的不良影响。
- 4.17.5 当设备和加工方法出现变化时，应再次评估过程特性，确保符合产品要求。

4.18 可追溯性（包括转基因和过敏原）

- 4.18.1 **第七个KO项：** 应建立可追溯性体系，以识别产品批次与其原材料、直接接触食品的包装材料、预期可能直接接触食品的包装材料批次之间的关系。追溯体系应包括所有接收、加工和分销记录。直到产品交付顾客，都应确保和文件化产品的可追溯性。
- 4.18.2 应获得追踪记录（从生产现场到顾客）。评审这些记录的时间应符合客户要求。
- 4.18.3 应建立追溯体系来识别成品批次与其标签的关系。
- 4.18.4 应定期测试追溯体系，至少一年一次或者在每次追溯体系发生变化时。测试应验证追溯的回溯和追踪能力（从交货到原材料，以及相反方向），包括数量检查。应记录测试结果。
- 4.18.5 应实现对生产过程各环节的追溯，包括加工过程、后处理和返工。
- 4.18.6 为了实现对货物清晰地追溯，半成品或成品的批次标识应当在包装时直接加贴。如果是稍后加贴标识，在临时存放的货物上应采用专用的标识。货物标识上标注的货架期（如保质期）应从产品的原生产批次开始计算。
- 4.18.7 如果顾客要求，可识别的、代表生产批次的样品应被适当保存直到成品“使用日期”或“保质期”结束。如果需要，确定一个更长的期限。

4.19 转基因（GMOs）

- 4.19.1 当货物交付的顾客或国家有转基因要求时，企业应建立相应的体系和程序，以识别由转基因组成、含转基因或由转基因生产的产品，包括配料、添加剂和调味料。
- 4.19.2 应保留原料规格书和交货记录，其中应注明由转基因组成、用转基因生产的产品，或含转基因的产品。应通过与供应商的合同来获得有关原料转基因状态的声明或通过相关技术文件来获得转基因的状态。对在用的转基因原料，企业应保存一份及时更新的目录，同时要识别所有配料和配方中添加的转基因原料。

- 4.19.3 应建立相应的程序，确保当由转基因组成的或含转基因的产品生产时不会对非转基因产品构成污染。应采取相应的控制措施，避免转基因交叉污染的发生。应通过测试的方法对这些程序的有效性进行监控。
- 4.19.4 含转基因的成品或标识显示不含转基因的成品应按照现行法规的要求做相应的声明。交货记录应包含所涉及的转基因物质。
- 4.19.5 企业要明确执行客户在转基因方面的要求。

4.20 过敏原和特定的生产条件

- 4.20.1 企业应保留识别了产品销售国所要求声明的过敏原的原料规格书，以及持续更新的在工厂内使用的含过敏原的原料清单，并在清单中注明使用含有过敏原原料的混合料和配方。
- 4.20.2 根据危害分析和相关风险评估，应建立从接收至发货的控制措施，保证产品最少程度地受到过敏源交叉污染。控制措施应进行验证。
- 4.20.3 含需声明的过敏原的成品要按照现行的法规要求进行过敏原声明。对于偶然或不经意的引入，法定要求的过敏原标识和追溯应当基于危害分析和相关风险的评估。
- 4.20.4 如果客户明确要求成品中不得含有某种物质或成分（如，麸质，猪肉等）和不得使用某种生产工艺或处理方法，应建立可证实满足以上要求的程序。

4.21 食品欺诈

- 4.21.1 应对所有的原料、配料、包装材料和外包过程进行文件化的食品欺诈脆弱性评估，以确定与替代、错误标注、掺假或假冒的相关欺诈活动风险。应明确规定脆弱性评估中考虑到的标准。
- 4.21.2 根据脆弱性评估，应建立书面的食品欺诈缓解计划并执行，从而控制所有识别的风险，应规定并执行控制和监控的方法。
- 4.21.3 当风险增加时，应评审食品欺诈脆弱性评估，否则所有的脆弱性评估应至少每年进行评审。应根据需要对食品欺诈缓解计划的控制和监控要求进行评审和修改。

5 测量、分析和改进

5.1 内部审核

- 5.1.1 **第八个K0项：应按照确定的内审方案实施有效的内部审核，并至少涵盖IFS标准的所有要求。应通过危害分析和相关风险的评估来确定内部审核的范围和频率。该条款同样适用于非现场的自有或租赁的仓储设施。**
- 5.1.2 与食品安全和产品规格书有关的活动的内部审核应至少每年进行一次。
- 5.1.3 审核员应具备从事审核工作所需要的能力，并独立于被审核的部门。
- 5.1.4 审核结果应与最高管理者和相关部门的负责人进行沟通，应确定需采取的纠正措施和执行计划，文件化并通知所有相关的人员。
- 5.1.5 应验证内部审核后所采取纠正措施的完成方式和完成时间，并形成文件。

5.2 工厂现场检查

- 5.2.1 应制定并实施工厂进行定期检查计划（如产品控制、卫生、异物危害、个人卫生和现场管理等）。每个区域（包括户外区域）和每个单个活动的检查的频率须依据危害分析、相关风险评估及以往的检查结果。

5.3 过程确认和控制

- 5.3.1 应明确规定过程确认和控制的标准。
- 5.3.2 当生产过程和工作环境的参数（温度、时间、压力、化学性质等）对实现产品要求至关重要时，应连续和/或定期的监控这些参数，并记录。
- 5.3.3 应验证、监控和记录所有的返工，返工不应对产品质量构成不良影响。
- 5.3.4 应制定适宜的程序，对通告、记录和监控任何设备故障和过程偏离情况进行管理。
- 5.3.5 应使用与产品安全和加工过程有关的数据来实施过程确认。如果发生实质性的改变，应重新进行确认。

5.4 监视和测量设备的校准、调整 and 检查

- 5.4.1 企业要对满足产品要求所需的监视和测量设备进行识别，并对这些设备进行记录和标识。
- 5.4.2 所有测量设备应根据监控体系规定的周期，按照确定的认可标准/方法进行检查、调整 and 校准，应记录检查、调整 and 校准的结果。需要时，应对设备、过程 or 产品采取相应的纠正措施。
- 5.4.3 所有测量设备只能应用于规定的用途。当显示表明测量设备出现故障时，应及时对故障设备进行维修 or 更换。
- 5.4.4 测量仪器的校准状况应清楚地加以标识（在机器上贴标签 or 在仪器总表中标明）。

5.5 数量检查（数量控制/灌装量）

- 5.5.1 应确定数量检查的频率 and 方法，以确保标识的数量符合法规要求、顾客要求 or 指南等。
- 5.5.2 应建立程序确定批次数量检查标准的符合性。本程序尤其应考虑皮重、密度 and 其它关键因素。
- 5.5.3 应按照能够代表生产批次的抽样计划执行数量检查，并记录。
- 5.5.4 检查结果应符合即将发货产品标准的要求。
- 5.5.5 从第三方购入的预包装产品，应当有证据表明其标识数量符合法规要求。
- 5.5.6 如适用，所有用于最终检查的设备应符合法规要求。

5.6 产品分析

- 5.6.1 应建立程序，确保产品符合规定的要求，包括法规要求 and 产品规格书。为此，要对相关的微生物、物理 and 化学指标进行分析（由内部 and/或外包进行）。
- 5.6.2 与食品安全相关的分析应由经过认可（ISO 17025）的实验室实施，如果由工厂实验室 or 没有经过认可的实验室进行分析，结果应定期得到认可实验室的验证。
- 5.6.3 应建立程序，以确保企业依照官方认可的分析方法所得到结果的可靠性，应通过比对实验 or 水平测试得到证明。
- 5.6.4 应以原材料、半成品 and 成品及加工设备和包装材料的危害分析 or 相关风险的评估为基础制定内部 and 外部检测计划，必要时，包括环境检测，应记录检测结果。

- 5.6.5 分析的结果应即时评价。当出现不满意结果时，应及时采取相应的措施。应定期评审分析结果，进行趋势分析，应关注潜在不满意结果的趋势。
- 5.6.6 应为内部分析工作配备具有相应资质并经过培训人员，以及必要的设施和设备。
- 5.6.7 为了验证成品质量，应定期在内部进行感官测试，以确保符合产品规格书和影响产品特性有关的参数，结果应形成记录。
- 5.6.8 基于任何可能影响食品安全的、内部的或外部的风险，公司应更新其控制计划和/或采取合理的措施来控制对成品的影响。

5.7 产品隔离（扣留和封存）和产品放行

- 5.7.1 应以危害分析和相关风险的评估为基础，建立所有原材料、半成品、成品和包装材料的隔离（扣留和封存）和放行的程序。该程序应确保只有合格的产品和原料方可放行和使用。

5.8 官方和客户投诉的管理

- 5.8.1 应建立产品投诉控制程序。
- 5.8.2 所有的投诉应由具备相应能力的人员进行评估。如果确认属实，应采取相应的措施，必要时，应立即采取相应的措施。
- 5.8.3 应对投诉进行分析以采取预防措施，避免不合格再次发生。
- 5.8.4 投诉数据的分析结果应报告相关责任人和最高管理者。

5.9 应急管理，产品撤回和产品召回

- 5.9.1 应建立、实施和保持应急管理程序，至少包括经过任命和培训的应急管理小组、紧急联系名单、司法建议及可利用的资源（必要时）、联系方法、客户信息、撤回和/或召回的产品以及沟通方案（包括通知消费者）。
- 5.9.2 **第九个KO项：应建立一个有效的、能将所有产品撤回和召回的程序，要确保尽快地通知相关客户，该程序应包括明确的职责分工。**
- 5.9.3 应有更新的紧急联系人信息（如供应商、客户和主管当局的名字和电话号码）。公司应授权一人启动应急事件管理程序，此人应随时可以取得联系。

- 5.9.4 对撤回程序的可行性、有效性以及响应时间进行内部测试，测试频率可依据危害分析和相关风险评估的结果，但每年至少进行一次。测试的方式应确保该程序能有效的执行和操作。

5.10 不合格和不合格品管理

- 5.10.1 应建立管理不合格的原材料、半成品、成品、加工设备和包装材料的程序。该程序至少应包括：

- 隔离/检疫程序；
- 危害分析和相关风险的评估；
- 标识（如，标签）；
- 进一步处理的决定（如，放行、返工/后处理、隔离、检疫、拒收/废弃）；

- 5.10.2 应明确不合格品的管理职责。要让相关员工了解不合格品的处理程序和要求。

- 5.10.3 应针对不合格品即时采取相应的措施，以确保产品符合要求。

- 5.10.4 与自有品牌相关的不满足要求的成品或包装材料，不可投放市场。例外情况应在合同各方通过书面进行确认。

5.11 纠正措施

- 5.11.1 应建立对不合格的记录和分析程序，以便通过纠正和预防措施防止不合格的再次发生。

- 5.11.2 **第十个KO项：应明确的表述、记录和采取纠正措施，及时避免不合格的再次发生。应明确规定实施纠正措施的责任人和期限。相关文件应妥善保管并便于取阅。**

- 5.11.3 应记录纠正措施的执行情况，并对效果进行验证。

6 食品防护计划和外部检查

6.1 防护评估

- 6.1.1 应明确规定食品防护的责任。责任人应由关键员工或应由高级管理团队担任，且应证实他们在此领域有能胜任的知识。

6.1.2 应实施食品防护危害分析和相关风险的评估，并形成文件。基于评估和法规要求，应识别与安全有关的关键区域。应每年执行食品防护危害分析和相关风险的评估，或当有影响食品完整性的变化时执行。

应建立一个适当的预警系统，并定期测试其有效性。

6.1.3 如果法规需要登记或者现场检查，应提供证据。

6.2 现场安全

6.2.1 基于危害分析和相关风险的评估，已识别的与安全有关的关键区域应有足够的保护来防止非授权的进入，各种入口应受控。

6.2.2 应建立程序来防止破坏和/或识别破坏的迹象。

6.3 员工和来访者安全

6.3.1 参观政策应包含食品防护计划方面的内容。应识别接触产品的运输和卸货人员，并遵守进入公司的规则。应识别在产品仓储区域的来访者和外部服务提供者，并在进入时登记，应告知他们现场政策，且进入时应受控。

6.3.2 所有员工应根据产品要求和员工培训需求或计划发生显著改变时接受食品防护的培训。培训应形成记录。员工终止雇佣和合同结束时，应在法律许可的范围内考虑安全方面的因素。

6.4 外部检查

6.4.1 应建立文件化的程序来管理外部检查和定期参观，相关员工应接受培训来执行此程序。

附件1: 术语和定义列表

术语表中没有提及的定义可以在相关法规和指令中查找。以下定义适用于本文所使用的术语，请予留意。

过敏原 (欧盟)	由食物引起的，以免疫反应为主要症状的不良反应。确定的过敏 原有： - 含麸质的谷类食品（例如小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦、卡姆(kamut)以及其杂交品种）及其制品 - 甲壳类动物及其制品 - 鸡蛋以及蛋制品 - 鱼以及鱼制品 - 花生及花生制品 - 大豆以及豆制品 - 牛奶以及奶制品（包括乳糖） - 坚果类，例如杏仁(<i>Amygdalus communis</i> L.)、榛实(<i>Corylus avellana</i>)、胡桃(<i>Juglans regia</i>)、腰果(<i>Anacardium occidentale</i>)、山核桃(<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)、巴西坚果(<i>Bertholletia excelsa</i>)、阿月浑子果实(<i>Pistacia vera</i>)、澳大利亚坚果、昆士兰坚果(<i>Macadamia ternifolia</i>)及其制品 - 芹菜及其制品 - 羽扇豆及其制品 - 软体动物及其制品 - 芥末及其制品 - 芝麻籽及其制品 - 二氧化硫和亚硫酸盐（以SO ₂ 计，含量超过10 mg/kg或10 mg/L）欧盟议会和理事会的 (EU) No 1169/2011法规。
评审员 (认可机构适用)	由认可机构指派的，单独或作为评审组成员之一，对某个合格审核机构进行评审的人员。
审核	为获得审核证据并对其进行客观评价，以确定满足审核标准要求的过程而进行的系统的、独立的并形成文件的过程。
审核时间窗口	可能进行非通知审核的时间段，此时间窗口的参考日期是审核到期日（首次认证审核的日期）。在IFS协议中，审核时间窗口是审核到期日的前16周和后二周。若首次审核直接采用的是非通知审核，不会有特定的时间窗口。
不接收审核期间	公司可通知其认证机构非通知审核不能进行的时间段（如员工假期，维修日，非生产日等），这最多包含10个工作日加上非工作日。 说明：公司不能提供10个独立的日期，而是提供公司不能满足审核员在最适宜情况下进行审核的时间段（如计划的客户拜访、质量经理的假期等）
校准	在规定条件下，为确定计量检测设备或系统的示值，或实物量具标准物质所代表的量值与相对应的由参考标准获得的量值之间关系的一组操作。
CCP-关键控制点	通过对其实施控制，能预防、消除或最大限度地降低食品危害降低到可接受水平的步骤。
企业	一般的组织（然而，现场是企业的一个单元）
污染	食品中或食品环境中污染物的引入或产生。污染包括：物理污染、化学污染和生物污染。污染也包括包装材料之间的相互污染。
公司	企业。
纠正	消除某种不符合或偏离。

纠正措施	为消除某种不符合、偏离或其他不良情况的原因所采取的措施。
CP-控制点	由危害分析所识别的，是对产品和/或环境中的食品安全危害的引入或增加可能性进行控制的基础。 依照ISO 22000中的定义，控制点可以视为OPRP（操作性前提方案）
客户	产品或半成品的销售对象，它可以是一个企业或个人。
偏离	不符合要求但是不会影响产品和加工过程的食品安全。在本标准中，偏离是指得分为B、C或D的要求以及得分为B的KO要求。
最终消费者	食品的最终消费者是指不将食品用于食品商业生产活动的人。
工厂检查 (相对于内部审核)	工厂检查包括具体的内容，可以由任何适当的人员来执行。是指有目的，定期对某些区域进行的巡查，以检查是否符合要求（卫生、虫害控制、产品控制、建筑物构造、异物危害、环境控制等）。
流程图	对食品生产或制作过程的步骤和顺序的系统表示。
食品防护	保护产品免受故意的以导致伤害为目的的生物的、化学的、物理的或辐射的污染或掺杂。
食品欺诈	以获得经济利益为目的，对食品、原料、配料、或包装材料采取故意或有意的替代、错误标注、掺假或假冒，此同样适用于外部采购过程。
食品欺诈缓解计划	规定何时、何地和如何缓解由食品欺诈脆弱性评估识别出的欺诈活动的流程，由此产生的计划将确定有效缓解已确定的风险所需的措施和控制，需要实施的控制措施可能根据性质而异： <ul style="list-style-type: none"> - 食品欺诈（替代，贴错标签，掺假或假冒） - 检测方法 - 监控类型（检查，审核，分析，产品认证） - 原料，配料和包装的来源。
食品欺诈脆弱性评估	进行系统的书面形式的风险评估，以识别供应链中（包括所有原材料、配料、食品、包装、和外部采购过程）可能的食品欺诈活动风险。 不同公司的风险评估方法可能不相同，但是食品欺诈脆弱性评估的系统性方法应当至少包括： <ul style="list-style-type: none"> - 利用已知和可靠的数据源，识别潜在的食品欺诈活动 - 评价产品和供应源头的风险水平 - 评价需要额外控制措施的需求 - 利用食品欺诈脆弱性评估结果去制定和执行食品欺诈缓解计划 - 每年进行评估，或根据制定的风险标准识别出风险增加的变化。 <p>评价风险的标准可能是：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 历史的食物欺诈事件 - 经济因素 - 欺诈活动的减轻 - 供应链复杂度 - 现在的控制措施 - 供应商信心
配方	按照顾客规格书的规定，详细描述用于加工产品的原材料的数量和质量的说明。配方也可以包括工艺参数和特殊的加工技术。
转基因	除了人类，遗传物质被改变的生物体，改变方式不是通过自然增殖或自然重组的方式。

HACCP	危害分析和关键控制点。一个识别，评估和控制食品安全显著危害的体系。
危害	对健康有潜在影响的生物的、化学的或物理的因素或食品所处状态。
危害分析	是一个过程，用于收集和评估危害和导致危害发生的条件的信息，以确定显著影响食品安全的因素，从而将其列入HACCP计划中。
总部评审 (适用于认可机构)	对合格评审机构管理总部的评审。
极易腐败产品	从微生物学的角度出发，那些在很短时间存放后会对人体健康构成直接危害的产品。
首次见证审核	<p>需要有一位认证机构的观察员陪同被见证的审核员完成一次完整的审核，来评价该审核员的能力。观察员不能是审核中的一部分（作为审核组成员），观察员应满足IFS培训师的要求或应当是IFS审核员。</p> <p>见证审核应当是食品安全审核和/或ISO/IEC17065标准认可的审核。</p> <p>说明：见证审核也可以在通过考试后进行，所以也可以进行IFS审核，此情况下，观察下的审核员（AUO）和见证人员应包含整个审核范围。由于观察下的审核员还未被批准为IFS审核员（观察下的审核员列在参加人员清单中），审核由见证人员作为主任审核员进行上传。</p> <p>审核员申请材料中（发送至IFS办公室），认证机构应详细描述企业名称，审核日期和观察审核员的人员名称。需要时，认证机构应能提供见证审核的记录。</p>
诚信计划	<p>IFS为了以下目的实施的计划：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 监控，作为规范审核员、认证机构和受审核公司行为的预防措施； - 管理，作为IFS收到的任何抱怨的纠正措施。
内部审核	<p>对企业内部各种活动进行审核的过程，由企业根据自身的目的进行。</p> <p>内部审核是一项旨在增值和提升组织运行的独立的、目标明确和咨询性质的活动。它通过运用系统的、有规律的方法来评价和改进组织风险评估、风险控制和管理过程的有效性，从而帮助组织实现目标。</p>
监控	<p>按照制定的计划对控制参数进行观察或测量来判定一个CCP是否受控。</p> <p>可以参见食品法典，食品卫生的通用原则，HACCP体系应用指南，第九章。</p>
不符合	不满足某项规定要求。它可以是不遵守法律法规、食品安全、内部系统紊乱以及不符合客户要求。在本标准中，将不符合定义为不符合项（Major）和得分为D的KO项。
非生产期间	生产线完全不在生产的停工时期，如计划的维修工作，银行假期，公司计划的停工假期等。
巴氏杀菌	为了将与产品（例如：牛奶、奶油、冰淇淋、鸡蛋、果汁、发酵产品、汤和其他饮料等）相关的致病微生物产生的健康危害的可能性降至最低限度的杀菌方式，它能使得产品产生最低程度的化学、物理和感官的变化。

程序	执行活动或过程的具体方法。程序应得到执行，它的具体内容可以通过文件或过程描述（如流程图）的方式来表达。
产品	将输入转换为输出的一个过程或一组活动的结果，产品包括服务。
产品开发	生产出新产品或者不同特色的产品，给顾客提供全新的价值或者附加值。产品开发可以包括对于已经存在产品的改进，包括外观的改进；或者是开发出一种全新的产品来满足新兴的客户群体从而填补市场空白。在IFS标准中，即使只是产品改进，使用新的包材或者改进生产工艺，产品开发这一章条款的要求都适用。
产品召回	采取任何措施，旨在收回生产者或分销商已经供应或被消费者获得的不安全食品。
产品要求	产品要求包括：产品安全、产品质量、产品合法性、工艺与标准规书。
产品撤回	旨在阻止进一步分销、展示或向消费者提供危险产品的任何措施。
评审员	在认证机构内负责评估IFS审核报告以便做出最终认证决定的人员。 评审员的任务至少包括以下内容： - 检查报告的整体一致性。 - 检查审核报告是否正确的完成（例如，应填写的内容等）。 - 检查审核发现的描述是否详尽，解释说明是否中肯。 - 检查受审核公司提出的纠正措施是否与审核员（或者与认证机构的代表）进行了确认，纠正措施是否合理。 评审工作应形成记录。
风险	食品中危害对健康影响的可能性和严重程度的函数。
安全数据表 (SDS)	物质安全数据表的信息主要供专业人员使用，并且，应让他们在作业现场采取必要的健康和安全防护措施。物质安全数据表既可以是书面的，也可以电子版的，前提是有关人员确实能获得这些资料。
季节性产品	那些只在一年中特定时间加工的产品，或者为了获得新的/不同于那些常年加工的产品而只在一年中特定时间生产的产品。
最高管理者	企业的管理执行人。
服务	参见产品的定义。
场所	企业的一个单元。
灭菌	为了生产商业无菌产品，从而在室温下获得更长的保质期，而应用于最终包装的产品（例如：牛奶、发酵产品、汤和饮料等）的生产流程。主要关注灭活最耐热的致病菌芽孢，肉毒梭状芽孢杆菌。
体系	相互关联、相互作用的一组要素。体系是计划的、有秩序的一组过程的组合。根据体系的复杂性，建议使之文件化。体系包括：文件、程序描述、控制/监控、纠正措施、现场计划。
可追溯性	指在生产、加工和分销的整个过程，追踪和回溯某种食品、饲料、食用性动物或可能成为食品或饲料的某种物质的能力。
确认	通过提供客观证据，对特定的预期用途或应用要求已经得到满足的认定。
验证	通过提供客观证据，对规定要求已经得到满足的认定。
见证评审 (认可机构实施)	认证机构在其认可的范围内从事评审服务时所接受的评审。

<p>见证审核，每两年实施一次，适用于IFS食品批准的审核员</p>	<p>需要有一位认证机构的观察员陪同被见证的审核员完成一次完整的审核，来评价该审核员的能力。观察员不能是审核中的一部分（作为审核组成员），观察员应满足IFS培训师的要求或应当是IFS审核员。对于见证者，并不一定强制要求具有与受审核产品/工艺相关的IFS批准的产品范围和技术范围。</p> <p>见证审核应当是一次IFS Food 或者一次IFS现购自运版本1类型1或者IFS现购自运版本2的审核。</p> <p>认证机构应当在IFS审核报告的参与人列表中注明见证者的姓名，而且根据要求，认证机构应当可以提供见证审核的记录。</p> <p>说明1：当审核组在审核时分开审核（由于每个审核员有受审核公司的产品范围和技术范围），观察员不能进行见证审核，因为被见证的审核员不是进行一次完整的审核。但是如查审核组没有分开审核，则可能由观察员对主任审核员进行见证审核，因为审核员进行一次完整的审核。</p> <p>说明2：可接受由认可机构进行见证审核替代认证机构观察员进行的见证审核。</p> <p>说明3：在一个完整的IFS食品审核中，由IFS诚信项目进行的见证审核也是可接受的。</p>
---	---

附件2：审核员应完成的审核内容

即使受审核方几乎满足所有的IFS要求，审核员也应完成以下审核内容，从而形成一份更加有效和充分描述的IFS审核报告。这些内容对于使用报告的所有人都是有益的。在一次审核中，即使这些特定的IFS要求被评价为A，审核员也需要为其提供额外的说明和/或额外的背景信息。

无论如何，以下内容都需要提供审核发现：

审核报告的部分	IFS v6的条款号或位置	应要提供的描述内容 ** 若公司简介用其它语言撰写，还需要用英语进行描述。
公司简介	审核报告的第一页	审核员应当提供以下信息： <ul style="list-style-type: none"> - 审核场所的建设年份 - 适用时公司的官方注册编号（例如，在欧盟，肉类和乳制品生产加工场所具有兽医注册编号）和GSI编码 - 换证审核时的COID（IFS识别码编号） - 最近一次关于产品质量和安全性的投资（建筑的改造，添置设备）的时间，详细说明在生产区域投资的类别。 - 紧急联系人（例如：撤回，召回）的姓名和联系方式（电话，传真，邮件） - 企业生产产品的类别和每种类别具体的产品 - 概括企业的加工流程（按照IFS定义的技术类别进行描述）** - 如果被审核的公司也进行产品贸易活动（加工好的产品），列举产品类别** - 雇员数量，列出全职员工和兼职员工（内部员工，外部公司员工）和班次** - 公司子公司（分厂）的数量和名称（具体地址，是否通过IFS认证）准确描述分包的加工过程的名称和类别** - 厂区占地面积，单位平方米。 - 按IFS审核协议，声明公司是否满足使用IFS Logo的要求 - 如果认证机构决定缩短审核时间（参见审核协议5.3章节的规则），需要解释缩短时间的理由。 - 如果通过了其他认证，需要详细说明认证的名称。
公司结构	KO N ¹ : 1.2.4	描述高层管理者的职责。
HACCP 分析	2.2.1.1	描述HACCP计划和现有的流程图。
HACCP 分析	2.2.2.1	描述HACCP小组（职责分工）。
HACCP 分析	2.2.3.7	描述所有CCP点的： <ul style="list-style-type: none"> - 流程 - 步骤 - 关键控制点 - 相应的关键限值。
HACCP 分析	KO N ² : 2.2.3.8.1	描述每个CCP的监控程序。因为这个KO项可以给出N/A的评价，所以当评价为N/A时，审核员需要说明评价的理由。
产品规格书/原料	KO N ⁴ : 4.2.1.2	描述在IFS审核中检查到的产品规格书的名称（例如，原料的产品规格书，辅料的产品规格书，添加剂的产品规格书，包材的产品规格书）
产品规格书/终产品	4.2.1.3	审核员需要提供以下信息： <ul style="list-style-type: none"> - 审核员检查了哪些产品规格书？ - 适用时（零售商品牌），成品规格书是否与顾客商定的一致？
配料/配方	KO N ⁵ : 4.2.2.1	审核员需要提供以下信息： <ul style="list-style-type: none"> - 在IFS审核中，审核员检查了多少种合同方之间认可的配方和/或技术规范？哪些类型的规范？ - 如果没有特别的技术规范，或者没有合同方之间认可的配方，该条款可以评价N/A。
加工产品的贸易	4.4.2.1	描述批准和监控加工产品的供应商的流程。
加工产品的贸易	4.4.2.2	如果食品生产企业同时也进行加工产品（已经完成加工）的贸易，需要提供以下信息： <ul style="list-style-type: none"> - 审核准则和进行贸易的产品清单

审核报告的部分	IFS v6的条款号或位置	应要提供的描述内容 ** 若公司简介用其它语言撰写，还需要用英语进行描述。
加工产品的贸易	4.4.2.3	如果针对自有品牌的成品/半成品有特殊的客户要求，需要简单描述供应链前端的供方是如何满足客户要求的。
产品包装	4.5.1	描述成品使用何种包装材料。
供水	4.9.9.1	审核员需要提供以下信息： - 饮用水/生产用水的水源？ - 如何检验饮用水/生产用水，尤其是要说明，水质检验是有公司自有实验室实施还是通过外部实验室实施？ - 做了哪些分析？
异物风险	KO N°6: 4.12.1	审核员需要提供以下信息： - 使用的异物检测设备（例如，过滤器，筛网，X光机，金属探测仪） - 简单描述异物检测方法 - 如果没有配置异物检测设备，需要描述应用的异物预防措施（例如，目视检测方法）。
虫害监测/虫害控制	4.13.1	审核员需要提供以下信息： - 有内部或者外部的虫害控制人员吗？ - 虫害检查的频率和类型。 - 如果发现虫害，有什么样的纠正措施？
可追溯性	KO N°7: 4.18.1	描述： - 描述公司的可追溯体系和追溯文件 - 详细的描述审核过程中的追溯测试的结果，和这（些）测试中使用的样本。 追溯测试应当来自零售商店买到的样品，起码应当由审核员来选择样品（例如，当产品未被销售给终端消费者而是销售给其他客户）
可追溯性	4.18.4	审核员需要提供以下信息： - 每年企业自身进行几次追溯测试？ - 企业最近一次追溯测试是什么时候进行的？
转基因	4.19.1	审核员需要提供以下信息： - 企业使用由转基因构成，含有转基因成分或者由转基因原料生产的产品吗？ - 当使用源自转基因成分的加工助剂时，带人物（通过食品配料带人）“溶剂”（不视为产品成分），即使法律不要求相关内容在产品标签中出现，审核员也应当提及加工过程中是否存在这些加工助剂。
过敏原	4.20.1	审核员需要提供以下信息： - 企业是如何管理过敏原的？ - 存在哪些过敏原？
内部审核	5.1.2	审核员需要提供以下信息： - 哪些是公司识别出来的对食品安全和产品规格书有关键影响的活动？
数量检查	5.5.1	描述数量检查的频率和方法。
产品分析/化验室	5.6.1	审核员需要提供以下信息： - 是否考虑将关键的控制项目在公司化验室检测或者送至外部实验室检测？ - 哪些分析是在公司内部化验室进行的？ - 哪些分析是在外部实验室检测的？
投诉管理	5.8.1	审核员需要提供以下信息： - 多久收到一次投诉（与食品安全和质量有关）？官方，零售商和消费者投诉之间的区别。 - 消费者提出投诉的数量（每百万售出单位） - 官方提出投诉的数量 - 与产品不合格相关的投诉数量（分析的不合格数量占总数的比例）
撤回/召回	KO N°9: 5.9.2	审核员需要提供以下信息： - 自最近一次审核起，企业进行了几次撤回和召回？ - 撤回和召回的原因：详细说明撤回的原因和引起召回的食品安全问题。
撤回/召回	5.9.3	紧急联络人的姓名，电话或电子邮件地址。
食品防护	6.2.1	审核员需提供以下信息： - 公司的哪些区域通过风险评估被确定为与安全有关的关键区域，是否有措施来阻止未授权的进入？

第三部分：对认可机构、认证机构和审核员的要求

IFS认可和认证过程

0 介绍

IFS认证是产品认证和过程认证。所有机构应符合国际规则和本文所规定的IFS的具体要求。IFS标准的第三部分主要涉及认可机构、认证机构和审核员。

1 对认可机构的要求

1.1 基本要求

认可机构应符合ISO/IEC 17011标准“合格评估——对认可合格评定机构的通用要求”的规定，并与欧洲认可组织（EA）或国际认可论坛（IAF）就产品认证签订多边协定。

一旦生效，认可机构还应满足GFSI关于ISO/IEC 17011:2004申请的要求，作为以下要求的增补。认可机构应在其内部指派一名IFS联络人员以确保相互之间的沟通。

1.2 认可委员会（或有资质的人员）的培训

一般来说，认可机构所有涉及IFS认可活动的人员应具备充分的IFS Food标准、相关规范文件和食品行业的知识。只有在获得有资质的人或认可委员会推荐的情况下才能就认可做出决定。委员会的负责人或至少该委员会的一名成员应参加过IFS标准培训课程（培训师培训课程），或者能够证明具备IFS要求的同等知识水平。如果是一个委员会，接受培训的人员要给认可委员会的其它成员提供必要的信息。这些信息是以培训师培训课程的要点为基础，重点强调第一部分（IFS审核协议）、第三部分（认可机构、认证机构和审核员要求）、第四部分（审核报告、证书）和IFS标准审核员的批准程序。

1.3 认可机构评审员的资质

认可机构的评审员负责以下工作：

- 在IFS注册审核中陪同IFS审核员（见证评审）；
- 根据ISO/IEC 17065标准和IFS标准的特定要求，对认证机构的总部进行评审（总部评审）。
- 一般来说，评审员应满足ISO/IEC 17065标准和IFS要求。

见证评审员应至少：

- 参加了IFS“培训师培训”课程，或能证明具有IFS确认的同等知识水平；
- 参加了HACCP课程；
- 食品行业至少2年的工作经验。

总部评审员应至少：

- 具备特定的IFS Food标准知识；
- 具备特定的与规范化文件相关的知识。

1.4 对认证机构的评审频率

在首次评审中，应进行总部评审（至少审查一次完整的认证过程）和至少一次见证评审。

认证机构在获得认可前，最多允许进行五次审核。在这种情况下，至少有一次审核由认可机构见证（见证性评审），所有的审核（至少包括一次完整的认证过程）由认可机构在首次总部评审中进行。

对于换证审核，应执行一次总部审核（至少审查一次完整的认证过程）和至少一次见证性评审。

在认可周期内的监督评审：

- 每年至少进行一次总部评审；
- 两年至少进行一次见证评审。

注意：

根据认可机构规则，两次评审之间最多允许有3个月的机动期。

进行总部评估时，应至少对下列文件进行抽样评估：

- 至少10%或2个审核员的档案，选择多者；
- 至少2个或2%已经完成的审核档案，选择多者。

对于连续的见证评审，认可机构应尽可能从2个不同认证机构选择不同类别的IFS审核员进行评审。

1.5 国际认证机构的认可

见证评审应涵盖认证机构具有代表性的活动（包括国际性的活动和关键场所）。如果认可机构将评审外包，承接评审的认可机构应是IAF MLA产品认证的签约方，应遵守IAF GD 3的跨国境政策。

1.6 撤销或暂停后恢复认可的条件

在认可机构决定撤销或暂停认可的情况下，认证机构应停止实施IFS审核和颁发IFS证书。要恢复认可，应满足与首次评审同样的条件。

在暂停认可的情况下，IFS和认可机构将共同决定撤销暂停的条件。

1.7 认证的转让

当一个认证机构决定将其认证活动转让给另一个认证机构时，新的认证机构应核实当前的IFS证书，以确定是否有必要采取进一步措施（如撤销当前证书或新增IFS换证审核）。

2 对认证机构的要求

从事IFS审核业务的认证机构应符合下列要求，与申请有关的程序由IFS负责提供。

2.1 ISO/IEC 标准17065标准

认证机构从事IFS业务应取得国际认可论坛（IAF）或欧洲认可组织（EA）承认的认可机构依据ISO/IEC导则65（将来的ISO/IEC 标准17065标准）做出的认可（见第一部分）。按照ISO/IEC 17065标准认可认证机构，在取得认可之前应安排见证评审。认证机构应表明其正在积极申请ISO/IEC 17065标准的认可。

注意：ISO/IEC 17065标准认可的IFS认证资格被撤销或暂停的情况下，认证机构应终止所有的认证活动，并停止颁发IFS证书。认证机构自撤销或暂停之日起不能再颁发IFS证书，包括审核已经实施，但仍处于认证过程中（报告评审，认证决定等）的认证。

2.2 与IFS的所有者签署合同

已申请并获得ISO/IEC 17065标准认可的IFS认证资格后，为了获准实施IFS审核，认证机构应与IFS签订一份合同，以承诺遵守IFS的有关要求。在签署合同之前，认证机构不得开展IFS审核业务（除首次认可过程中的见证评审之外）。

2.3 认证决定

负责评审审核报告的人（评审员）应是IFS批准的审核员、IFS培训师或满足以下条件：

- 具备食品专业大学学位和2年食品安全和质量相关的工作经验
- 在过去5年（作为审核员或观察员）参加过10次完整审核（与GFSI认可的标准或其他食品安全标准相关）
- 参加过一次卫生培训课程
- 参加过IFS培训师培训课程
- 与实施审核的不是同一个人。

评审应形成文件。

说明：评审员，若不是培训师或审核员，每年应至少参加一次认证机构的2天内部培训。

只能在胜任的人员或认证委员会的推荐下作出与认证有关的决定，实施审核的人员不能作认证决定。作出认证决定的胜任人员或认证委员会的至少一名成员应是IFS审核员、IFS培训师或评审员。

最终认证决定应由认证机构作出，不得外包。

2.4 认证机构对IFS培训师和IFS审核员的责任

认证机构有义务确保符合ISO/IEC17065规范和IFS框架协议

认证机构有以下责任：

- 协助见证审核（由认可机构和/或诚信计划实施）；
- 保证其中至少一位员工是参加过IFS培训师培训课程的培训师，由该培训师负责所有有志于成为IFS审核员或已是IFS审核员的内部培训；
- 希望成为IFS培训师的人员应满足2.5章节中提及的要求；
- 注意：刚刚开展IFS业务的认证机构，其内部培训可要求由IFS组织实施。
- 为了保证审核员能胜任相应领域的审核，并按照IFS和认证机构的内部要求能获得和应用相关的法律法规。认证机构应通过认证（连续性的监督）和现场见证审核来保持这方面的能力，每名审核员每两年至少要接受一次现场见证，并保留见证审核结果的记录；观察员应为IFS批准的审核员或满足与培训师同样的条件（见章节2.5）。
- 保留审核员能力的记录。
- 确保没有审核员违反IFS规定，例如进行咨询或在过去两年内在被审核企业工作过或者代表被审核企业进行工作，也就是说，在认证过程中，审核员和被审核方之间没有任何商业和（或）私人的关系。

- 保证没有审核员连续3次以上对同一生产厂所进行IFS标准审核（仅指完整审核，无论间隔多长时间；跟踪审核与扩展审核与此项规定无关）；
- 确保所有的审核员与认证机构签定一份有效的合同。
- 每次审核都要签定一份审核合同，包括接受上述要求的声明。
- 为了分享经验、校准和更新法规要求知识等，每年为IFS审核员安排一次为期2天的培训，培训师应主持部分培训课程；
- 在申请IFS考试之前，应进行一次现场见证审核，如食品安全审核ISO/IEC17065 标准认可的审核，以保证审核员的能力（参见术语表）。在IFS标准考试申请书中，审核机构应说明日期、进行现场见证审核时被审核企业名称和观察员的姓名。现场见证审核的记录应根据IFS的要求提供英语、法语或德语版本。对申请IFS考试的审核员进行现场见证审核的观察员应满足与培训师相同的要求（见章节2.5）或者是IFS食品审核员。
- 对于内部审核的要求安排特定的IFS现场见证审核时，在上传的审核资料中应包括观察员的姓名；
- 要充分了解IFS标准办公室制定的考试规则。
- 认证机构负责为每次IFS审核选派适合相应行业领域、语言和能力的审核员。

2.5 对IFS培训师的具体要求

IFS培训师应具备以下条件：

- 满足章节3.2 a)、b)、c)和d)所述IFS审核员的要求；
- 具备GFSI标准或其他食品安全标准的审核经验；
- 食品法规的知识；
- 参加过IFS组织的培训师培训课程；
- 对培训和主持培训所使用语言有良好的写说能力；应告知IFS标准办公室其教学时使用的语言。

为了确保掌握与IFS标准相关的最新知识，每个IFS标准培训师应检查由IFS提供的更新信息，并在对所有培训师进行内部培训时使用IFS更新的信息。

2.6 “培训师培训”课程

“培训师培训”课程由IFS负责组织。

当有新版的标准发布时，认证机构的培训师和评审员应参加由IFS组织的新的“培训师培训”课程，以便在实施新版标准审核之前对所有IFS批准的审核员进行内部培训。在新标准发布时，IFS内部培训课程时长至少为2天。

当有新的正式声明Doctrine发布时，培训师应在审核员进行任何新的审核之前对所有IFS审核员进行培训。

3 对IFS审核员的要求

一般情况下，审核员要符合ISO19011中的章节7.2.2和7.2.3的要求。

根据IFS良好审核实践，审核员在IFS审核中应利用抽取产品的样品，对受审核方的生产过程和文件进行现场调查，以确定满足IFS要求的程度。审核员在审核中应特别注意要进行公司内的可追溯测试。

IFS发布的指南为审核中受审核方需要进行检查和/或有要求的项目提供更多信息。

3.1 申请IFS考试之前的要求

申请IFS考试之前，审核员应符合以下要求：

- 应与认证机构签定合同ISO/IEC 17065标准主题6.1.3；
- 应参加认证机构组织的IFS内部培训或IFS提供的等效的IFS培训；
- 应向认证机构提交与其能力相关的资料；
- 认证机构对审核员的专业资质和能力进行了验证和确认。

3.2 对审核员申请IFS考试的一般要求

申请IFS审核员资质的人员应符合以下要求，并在提交申请时附上相关证明资料。个人简历表可以从IFS获取。

a) 食品行业的教育

- 1) 食品相关专业的大学学历（学士和/或硕士学位及同等学历），以及在食品行业从事与食品生产活动相关的（质量、生产、研发）两年工作经验；

或者

- 2) 如果申请者完成其食品相关专业的大学学位后直接成为审核员，那么申请者应当具有5年以上的食品生产行业的从业经验；

或者

- 3) 如果申请者具有的是非食品相关专业的大学学历（学士和/或硕士学位及同等学历），那么申请者应具有在食品行业从事与食品生产活动相关的（质量、生产、研发）5年以上的工作经验；

或者

4) 受过食品加工方面的专业教育（高级），并且具有在食品行业从事与食品生产活动相关的（质量、生产、研发）5年以上工作经验；

b) 一般审核经验

近两年内至少承担过10次对食品生产行业的完整审核。这些审核应该是分别在不同的企业进行的。

c) 食品卫生（包括HACCP）培训

合格的以法典的食品卫生通则为基础的培训。

d) 基于质量管理体系和食品安全管理体系的审核技巧培训

时间：一周/40小时或同等时间

e) 审核员申请各种产品类别和技术类别时相应的专业知识（产品类别和技术类别参加附件1）

产品类别：

对每个拟申请的产品类别，在食品行业中从事与本产品生产活动相关的专业工作2年以上。

或

对于每个拟申请的产品类别，至少进行10次GFSI认可的食品安全审核和/或由零售商或行业确认的包括质量和可溯源的食品安全调查的二方审核。

审核应分别在不同公司进行。

注意：类别7（复合产品）和类别11（宠物食品）的批准与其他类别有关，更多解释见附件1。

技术类别：

对每个拟申请的技术类别，在食品行业中从事与食品生产活动相关的专业工作2年以上。

或

对于每个拟申请的技术类别，至少进行5次GFSI认可的食品安全审核和/或由零售商或行业确认的包括质量和可溯源的食品安全调查的二方审核。

审核应分别在不同生产场所进行。

f) 语言

如果审核员打算使用母语之外的语言实施审核，应提供流利使用这种语言进行交流的证据。在此情况下，IFS办公室可以要求其参加以该语言进行的面试。

说明：同时参见IFS doctrine正式声明（第3.3.2部分）对于语言的要求。

g) IFS内部培训

IFS内部培训应以IFS提供的资料为基础。审核员应参加由有资质的IFS培训师主讲，由认证机构组织的内部培训（包括IFS、食品相关法规、食品卫生知识）。培训时间至少持续两天。培训期间，审核员应熟练掌握所用的语言（母语和/或审核员在IFS考试申请表中声明的语言）。

说明：同时参见IFS doctrine正式声明（第3.3.2.1，3.3.2.2和3.3.2.3部分）对于语言的要求，对“批准过程中的审核员”具体的培训计划及审核员的产品范围和技术范围。

备注：拟从事IFS其他标准审核的审核员可参阅IFS的相应标准，III部分，第 I 章。

IFS负责在审核员参加IFS考试之前对其申请材料进行技术确认。IFS可能拒绝简历不符合以上相关要求的审核员的考试申请。IFS可能因审核员提交的证据不充分而拒绝批准审核员所申请的产品或技术类别。

对于专职为一个认证机构工作的审核员，审核员的简历应由认可的认证机构的人员确认，在简历上签名其姓名和职位。非专职于某个认证机构的审核员应确认其提供的数据的真实性和完整性。所有审核员都必须签署IFS条款和条件。

注意：如简历中有虚假的信息，IFS办公室会撤销IFS审核员的批准或拒绝接受其考试申请。此类违规也会递交至IFS诚信计划相关部门。

3.3 IFS考试过程

满足3.1和3.2要求的审核员可以参加IFS的笔试，通过后，参加面试。面试合格后，审核员将正式获准从事IFS审核。审核员在IFS客户端进行注册，并颁发审核员证书。自通过面试之日起，审核员获准在IFS办公室批准的产品和技术类别内实施审核，直至第二个日历年末。证书上将显示有效期、以及审核员使用的语言和产品和技术类别。

IFS审核员证书过期的审核员不能再进行IFS审核，认证机构负责保持审核员的IFS资格以保证审核员的资格有效期不出现间断。

在IFS审核员证书有效期内，认证机构应不间断地对审核员进行培训——每年至少2天，包括食品相关法律标准要求，审核技巧等。认证机构应将这些培训记录在案。

另外，如2.4中提及，每个审核员应至少每2年接受一次由认证机构进行的IFS现场见证审核的监督。这次审核可以在审核员证书有效期内的任何时间实施。

在审核员证书有效期到期之前应对其资格重新进行评审。要再次获得批准，审核员应至少实施10次IFS审核（每年5次）（作为审核组长或组员，而不是作为实习审核员，见现行考试规则），并参加了由IFS组织的校正培训课程，该培训应由经批准的校正培训师主持，使用IFS培训材料。在通过首次考试后，在首次考试通过日期后的第二个日历年底之前应完成第一次强制的校正培训。然后，根据同样规则每2个日历年对资格进行再次评审和批准。

例：

首次面试的日期：2017年5月25日

IFS审核员证书（首次批准）有效期至：2019年12月31日

审核员应在2019年1月1日至2019年12月31日之间参加校正培训课程审核员获准在2017年5月25日至校正培训日期之间实施IFS审核在2019年，如果审核员已完成10次IFS食品审核（每年5次），并参加了校正培训，如2019年9月8日、9日，新的IFS审核员证书（再次获得批准）的有效期截止日期为：2021年12月31日。

如果未满足任一条件（至少10次IFS食品审核（每年5次）和及时参加校正培训），审核员应再次参加IFS首次考试（笔试和口试）。对于再次批准过程的更多要求参见考试规则。

IFS将在线提供详细的考试规则及国际IFS考试时间表，认证机构可以从审核客户端的相应区域内获取这些资料。

说明：同时参见IFS doctrine正式声明（第3.3.3部分）对于再批准过程的要求。

3.4 IFS审核员的范围扩展

IFS审核员在证书有效期内，可以扩展其产品和技术类别的范围。

IFS审核员首次批准后的12个月内不可申请扩展类别范围。

对于产品类别范围的扩展，审核员应提供与首次批准相同的证据，但基于新的经验（不同于首次申请）。作为实习审核员在相应产品类别范围内至少完成10次IFS食品审核也可作为可接受的证据。审核员应参加审核的所有过程（现场审核、评审和决定过程）。

对于技术类别范围的扩展，审核员应提供与首次批准相同的证据，技术范围至少5次审核和参加培训，也都可以作为证据。审核员应当参加审核的所有阶段（现场审核，评估和决定过），审核员应通过由IFS办公室组织的笔试。审核员只能根据IFS规定的类别范围实施IFS审核。

说明：在IFS食品审核中，作为观察员进行见证审核可以作为产品或技术范围扩展批准的依据。

3.5 审核组

3.5.1 通则

一般来说，审核组的所有成员均应为IFS批准的审核员。

审核组应满足以下要求：

- 一个IFS审核组应由IFS批准的审核员组成，审核员的资质（产品类别和技术类别）应与被审核企业的活动相适应。
- 应指派一名审核组长

- 审核组长和审核组成员应至少获得审核范围内的一个产品和技术类别的资质。应有2小时的审核时间为共同时间；这些额外的时间应分配给审核组（如首末次会议、讨论审核发现等），而不是用于单个审核员。
- 审核过程中，只要审核员的产品和技术类别与审核活动相适应，其余时间可分开实施审核。不允许“交叉审核”，意即如果组长或组员个人不具备审核所需的所有产品和技术类别审核资质，应共同审核相关的产品和技术类别部分。

在分开审核情况下不允许交叉审核的例证：

- A公司生产肉类罐头，要求产品类别1（肉类）和技术类别A、D、E和F。在此情况下，不能由一个产品类别1（肉类）、技术类别C至F（搅拌、分割、切片、气调包装、冷却过程、盐制、发酵）的审核员和一个产品类别5（果蔬）、包括技术类别A（灭菌）在内的其他技术类别的审核员组成的审核组对其进行审核。
- A公司生产灭菌酸渍蔬菜，要求产品类别5（果蔬）和技术类别B、C、D和F。在此情况下，就不能由一个产品类别5（果蔬）、技术类别F（分选）的审核员和一个产品类别2（鱼类）、技术类别B至F（分割、绝尘室、冷藏、冷却过程、盐渍、烟熏、巴氏杀菌）的审核员组成审核组对其进行审核。

在审核安排时间表中应对哪个审核员审核哪个部分作出明确规定。

应遵守最小审核时间。

无相应类别资质的审核员不允许实施IFS审核，也不考虑其作为相关的审核员（仅能作为实习审核员）。

3.5.2 审核组和连续3次审核的具体规定

对于审核组来说，一项特殊规定适用于连续审核。作为例外情况（如由于缺少相应产品和技术类别的审核员，认证机构无法在第4至6年组成一个审核组）可按下列审核员顺序安排审核计划：

- 第1至3年： 审核组长A + 审核员B
- 第4至6年： 审核组长B + 审核员C
- 第7年： 审核组长A或C + 审核员A或C

附件1: 审核员的产品和技术类别

IFS产品类别

IFS产品类别
1. 红、白肉，家禽及肉制品
2. 鱼及鱼类产品
3. 蛋及蛋类产品
4. 乳制品
5. 果蔬
6. 谷物、谷物产品、烘焙产品、糕点、糖果、小吃
7. 复合产品
8. 饮料
9. 油脂
10. 干货、其他食品原料和配料
11. 宠物食品

要获得“复合产品”类别的批准，审核员应：

- 在相应类别具备2年工作经验或参加至少10次GFSI认可的食品安全审核和/或由零售商或行业确认的包括质量和可溯源的食品安全调查的二方审核。

并且

- 至少获得从产品类别1到4中一个类别的批准

同时

- 额外获得产品类别1到6中一个类别的批准。

要获得“宠物食品”类别的批准，审核员应：

- 在相应类别具备2年工作经验或参加至少5次GFSI认可的食品安全审核和/或由零售商或行业确认的包括质量和可溯源的食品安全调查的二方审核。

并且

- 获得产品类别1或2的批准

同时

- 接受特定法规的培训。

技术类别

IFS技术类别	IFS加工步骤- 包括加工/处理/操作/储存		基于产品风险的技术分类
A	P1	杀菌（如罐头）	以杀灭致病菌为目的的杀菌方式（最终包装产品）：最终包装中的杀菌（如高压灭菌）产品。
B	P2	巴氏杀菌、UHT/无菌灌装、热灌装，其他巴杀技术，如高压巴杀、微波	以降低食品安全危害为目的的巴杀（和UHT过程）。
C	P3	食品辐照	已加工的产品：通过保存技术和其他加工工艺以改变产品形态和/或延长保质期和/或降低食品安全危害为目的的处理过程。 注意 - 例外情况：虽然辐照目的是破坏微生物，也归于此类别。
	P4	保存：盐渍、卤制、糖渍、酸化/酸渍、干制、烟熏等，发酵、酸化	
	P5	蒸发/脱水、真空过滤、冻干、微孔过滤（孔径小于10µm）	
D	P6	包括储存在内的冷冻（-18℃以下）、速冻、冷藏、冷却过程和低温储存。	保持产品完整性和/或安全性的系统的处理方式：包括消除和/或预防污染的处理措施在内的以保持产品质量和/或完整性为目的的处理过程。
	P7	抗菌浸泡/喷雾、熏蒸	
E	P8	气调包装、真空包装	预防产品污染的系统和处理措施。 在处理、处置和/或加工和或包装（如气调包装）中，通过高清洁控制和/或特殊设施预防产品污染，特别是微生物的污染。
	P9	通过高标准的卫生控制和/或操作、处理和/或加工过程中使用特殊的设施，如无菌室技术、“无尘室”，以食品安全为目的的车间温度控制、清洗后消毒、正压系统（如小于10µm过滤）等以预防产品污染，特别是微生物污染的过程	
	P10	特殊的隔离技术：如反向渗透过滤、活性炭过滤	
F	P11	蒸煮、烘焙、装瓶、半流体产品填充、酿造、发酵（如酒类）、干燥、油炸、烘烤、挤压、搅拌	A、B、C、D、E中没有列出的其他操作、处理和加工过程
	P12	包衣、裹粉、打浆、分割、切片、切丁、分割、调配/混和、填充、屠宰、分选、包装、控制条件（空气）下的储存（除温度）	
	P13	蒸馏、纯化、蒸煮、水煮、氢化、碾磨	

注意：只有技术类别（A到F）用于确定IFS审核范围。加工步骤（P1到P13）仅用于确定审核时间。

第四部分：报告，AuditXpress软件以及IFS客户端

0 介绍

IFS审核完成后，要形成一份详细的且结构合理的报告。通常情况下，报告采用企业的母语或者工作语言。如果零售商或者采购商的母语与企业的工作语言不同，应同时准备一份英文的报告（参见第一部分中的要求）。

IFS的审核报告应按以下格式准备：

1 报告

1.1 审核概述（附件1）

报告第一部分应该包含下列基本信息：

审核详情

审核报告封面应该包括：

- 认证机构名称、地址
- 认证机构的标志
- 认证机构的认可详情
- 被审核企业的或场所的名称
- 审核日期

第一页应当对最重要的审核报告项目进行总结，应主要包括：

- 被审核场所的名称及地址
- 企业名称和地址（如果为总部）
- EAN.UCC全球位置码（如果有）
- IFS客户端中确定的COID
- 审核日期（如果是跟踪审核，则应明确跟踪审核的日期）
- 审核时间
- 上一次审核日期
- 实施上一次审核的认证机构以及审核员名称
- 标准版本信息

- 审核范围（加工过程/产品的强制性详细描述），审核范围应翻译成英文。
- 产品和技术类别的代码/编号
- 受审核企业出席的主要人员清单，适用时包括在审核现场的咨询师
- 审核组长姓名
- 审核组员姓名（如适用）
- 实习审核员姓名（如适用）
适用时，审核观察员的姓名
适用时，翻译人员的姓名
- 审核结果（如果是跟踪审核，注明跟踪审核，且主要不符合已经整改）
- 公司简介：企业基本信息（员工人数、规模、组织结构、详细活动等）以及强制要求填写的内容（见附件2，第二部分）。特别是描述企业的具体活动（所有加工步骤、过程、是否有分包活动、外来产品贸易等）以确定与所有过程和加工步骤相适合的技术类别。如公司简介不是英文，其中部分内容应翻译成英文（见附件2，第二部分）。
- 关于得分和频率的详细解释
- 企业简介下方：负责评审报告人员（评审员）姓名
- 在附件2中的第二部分描述的包含公司所有加工步骤的详细活动的所有必须描述和必须翻译成英文
- 若审核时间与审核工具计算的时长不一样，解释修改审核时长的原因。

1.2 审核报告（附件2）

审核报告的结构如下

- 审核结论，包括审核等级以及百分数结果
- KO项以及主要不符合项的描述（如果是跟踪审核，应注明已经整改的主要不符合项）
- 所有章节的概述表
- 审核的全面总结
- 所有章节的小结
- 每个章节（1 - 6）所有偏离或者不符合项清单
- 部分IFS Food 标准条款（即便评为A）的强制性描述（见第二部分附件2）
- 上一次审核纠正措施跟踪的描述
- 所有N/A条款的清单（包括解释）
- 详细审核报告

1.3 纠正措施计划（附件3）

按照附件给定的纠正措施计划模板，认证机构/审核员应当对每章中的所有偏离和不符合项（KO项，主要不符合项）进行描述和解释。

1.4 IFS证书的最低要求（附件4）

成功完成IFS Food 审核后，认证机构会颁发认证证书。为了使证书获得国际认可和易于理解，认证机构颁发的IFS证书应至少包含以下信息：

- 认证机构的名称和地址，以及标志
- 认可机构的标志或名称和注册号；认可机构标志的使用应符合认可机构规定
- 被审核企业的名称及地址
- IFS客户端中确定的COID
- 如果被审核企业是分部，总部的名称也应注明
- 包装码和卫生注册号（适用时）
- 审核范围（过程/产品的详细描述，）。审核范围应翻译成英文。
- 产品类别的名称和编号
- 技术类别的代码和编号
- 达到的水平
- 审核得分的百分比，如客户和被审核企业要求
- 审核日期（审核的最后一天）
- 相关的跟踪审核日期
- 下次审核最迟日期（换证审核）
- 发证日期
- 证书有效期限，即发证日期后12个月（根据审核协议第一部分所述，证书有效期每年应保持一致）。
- 签字的地点和日期
- 标准第三部分所述认证机构负责认证决定人员的姓名和签名
- IFS Food 标志
- 包含COID，审核标准和认证颁发日期信息的二维码（二维码在上传新的IFS报告时自动生成）

请注意：AuditXpress软件包含一份最基本的证书内容格式，按照ISO/IEC 17065) 认可的各IFS认证机构可以按照最基本内容要求设计自己的证书格式。

1.4.1 IFS证书上的二维码

1) 通过AuditXpress软件在IFS证书上的二维码

二维码将在通过AuditXpress导出证书时自动生成。二维码包含连接至IFS数据库验证证书有效性的公共链接。链接包含一个密钥验证证书颁布的日期。

二维码的颜色是默认的标准颜色，用户可以通过模板调整二维码颜色和位置。

2) 对于非AuditXpress的使用者，从IFS数据库手动下载二维码。

对于没有使用AuditXpress的认证机构，IFS数据库将提供一个独立页面用于上传二维码致数据库，以便生成证书。二维码可以通过从“我的客户端”提供如下信息进行创立：

a) COID

b) 标准

c) 证书的颁发日期（与数据库重要关联）

d) 颜色：显示的标准色是一个建议，二维码也可以替换为黑白。

3) 在IFS证书上的位置

二维码应当在IFS证书的右上角或下方的中央。

4) 通过二维码验证证书有效性：

为二维码验证增加一个安全机制，以便在一定时间内不会有太多的二维码来自同一个IP地址进行验证。

二维码数据：

二维码包含如下数据：

- i. 在IFS数据库中是否有些证书
- ii. COID
- iii. 企业名称
- iv. 认证场所的地址
- v. GLN，如果有的话
- vi. 标准
- vii. 证书颁发日期
- viii. 证书有效期直至
- ix. 证书是否依然有效（或锁定）

2 AuditXpress软件

为了提高IFS报告的标准化，IFS开发了AuditXpress软件。可以提供以下便利：

- 友好的界面，方便收集审核数据
- 快速生成IFS审核报告，自动纠错
- 动态计算所有相关项，自动评估审核结果
- 自动生成标准审核报告
- 自动保存临时的审核数据，备后期使用
- 简洁可靠的向IFS客户端导入完整的审核报告
- 在审核员与认可机构之间进行审核文件的简单交换
- 离线工作，无需永久网络连接
- 自动更新选项，即时提供最新IFS标准版本

3 IFS 客户端以及IFS数据库 (www.ifs-certification.com)

认证机构应把每个IFS审核上传到IFS审核客户端（上传报告、纠正措施计划及证书）。

有4类用户组可以使用IFS数据库：

- 认证机构
- 被审核企业
- 零售商和其他用户
- 食品安全主管机构

每类用户组的使用权限如下：

认证机构：

- 管理认证客户，上传审核报告、纠正措施计划及证书
- 特定情况下暂停证书
- 通过日志管理所有IFS审核日期，零售商和被审核企业可以方便查看审核安排。强制要求认证机构最迟在审核前2周通过客户端日志功能上传所有的审核日期。
- 管理自己的账号

- 可以比较两次连续审核的报告和纠正措施计划，以供内部审核员培训和比对
- 下载IFS的标志

已认证企业/供应商

- 获取自己的审核数据
- 可以向零售商和其他用户公开得分、详细的审核报告及纠正措施计划
- 可以比较两次连续审核的报告、纠正措施计划，以便改进
- 下载IFS标志
- 管理他们的认证机构
- 管理公司人员访问审核数据的权限（创建下级账户）
- 搜索其它被认证的企业
- 使用“我的审核”中“收藏夹”选项管理供应商

已认证企业总部的使用权限

已取得认证的企业可以设定“总部”权限；这样企业总部可以通过简单的访问权限来管理其所有的已取得认证现场。

零售商及其他用户：

- 搜索通过认证的企业
- 使用“我的审核”中“收藏夹”选项管理通过认证的公司

食品安全主管机构

- 查找获得认证的企业
- 使用“我的审核”中“收藏夹”选项管理通过认证的公司

每个用户组可以在各自的受保护区域获得IFS 客户端的使用手册。

数据资料的安全

数据资料的安全系统是基于国际认可的并广泛使用的安全系统。

数据保护

数据保护是IFS组织非常重视的问题，其满足所有公司适用的数据保护法规，IFS组织的数据政策在官网www.ifs-certification.com上可获得。

使用者可以访问数据库获得所有通过认证企业的基本信息。如果未获得已获证企业的更多授权，使用者只能浏览到以下信息：

- 公司的名称和地址
- 认证机构的名称和地址
- 审核员姓名
- 审核范围

- 审核日期及有效期
- 获得的审核水平
- IFS证书的颁发日期及有效期
- IFS证书本身
- 如果适，关于运行FSMA美国食品安全现代化法案的状态信息。

通过安全登录，获证企业可以通过授权开放更多的信息，如：

- 审核报告和纠正措施计划

数据解锁后，用房将自动获得已获证企业的开放信

息。与零售商和其他用户的信息沟通是通过安全的网络进行的，以确保只有被授权的零售商和其他用户才可以获取已取得认证企业/供货商的特定信息。

工具“我的审核”

工具“我的审核”使不同的用户组能够从IFS数据库列出的所有已认证企业的清单中选择他们的收藏清单并存储在单独的列表中。

存放在“我的审核”中收藏夹的认证企业，用户能够通过邮件收到如下通知：

- 证书到期日前3个月提醒
- 证书已过期，且有效的证书不存在
- 监督审核的记录
- 证书在到期前被认证机构撤回
- 证书被编辑
- 现行证书3个月前过期，直到现在还没有进行新的审核
- 每月邮件关于收藏夹清单的企业当月所有新登记的审核
- 每月邮件关于当月所有过期的审核
- 通过邮件收到收藏夹企业的纠正措施比较
- 收藏夹企业清单中某个企业确定新的审核日期
- 当诚信现场检查发现的主要不符合，认证机构决定暂停证书时，收到邮件
- 适用时，收到邮件关于IFS 全球市场项目的状态
- 若某企业更改了负责的认证机构时，收到邮件
- 若审核编辑或删除审核日历中的日期时，收到邮件
- 当IFS数据库中的二家企业合并时，收到通知邮件

附件1

审核报告封面

认证公司标志

IFS Food 标准
第6.1版
2017年11月

最终审核报告

被审核企业: “Fruit and Vegetables GmbH”

审核日期: 02.07./03.07.2018

认证机构名称及地址

认证机构认可编码

审核报告第一页

IFS Food 标准 第6.1版，2017年11月 审核概述					
审核详情					
审核组长： Max Mustermann		本次审核日期及时间 02.07.2018 (09:00 – 18:00)		上次审核日期及时间 03.07.2017 (09:00 – 18:00) 04.07.2017 (08:30 – 12:30)	
组员： Falk Lehmann		03.07.2018 (08:30 – 17:30)		上次审核机构及审核员： TEST GmbH/Frank Test	
实习审核员： Mr. Example					
公司名称和地址 (或者总部) Fruit and Vegetables AG Heinrich-Heine-Allee 12345 Witzenhausen Germany			审核地点名称及地址 Fruit and Vegetable GmbH Musterstraße 12346 Berlin Germany		
			EAN Code/全球位置编码 COID		
电话： 012 34 56	传真： 0123 45 67 89	电话： 012 34 57	传真： 0123 45 67 88		
审核范围					
Production of strawberry and raspberry puree (强制翻译成英文的审核范围)					
产品范围： 5 技术范围： B, D, E, F					
审核参与者					
姓名：	职位：	首次会议	文件审阅	现场评估 审核)	末次会议
品管 (先生)	QS	X	X	X	X
经理 (先生)	总经理	X			X
运输 (先生)	运输部	X		X	X
最终审核结论					
通过2018年7月2日和3日的审核，“XYZ”认为果蔬股份有限公司在上述范围的生产活动符合IFS标准第6.1版的要求，达到基础水平。得分为XX%					下次审核在12个月内进行
公司简介					
(强制翻译成英文部分包括所有加工步骤的详细活动) 根据计算规则计算出的审核时间： 认证机构决定的审核时间 (如有不同)： 修改审核时间原因的解释 (适用时)：					
评审员：					

审核报告的详细介绍

评估要求

结果	解释	分数
A	完全符合	20 分
B (偏离)	基本符合	15 分
KO 要求项B得分	基本符合	15 分
C (偏离)	少部分要求得到了执行	5 分
D (偏离)	要求没有得到执行	- 20 分

主要不符合项	如果出现对标准要求的实质性违背，包括不符合食品安全和/或生产和目的国的法律要求。可能导致严重健康危害的不合格也可判为主要不符合项。除KO项以外的条款要求均可判为主要不符合项；	减去可获得总分的15 %
KO要求项D得分	KO项要求没有执行	减去可获得总分的50 %

N/A	不适用 该要求不适用于该公司	不适用要求应从结果得分中排除
-----	-------------------	----------------

得分及证书的颁发

审核结果	状态	被审核企业的措施	报告形式	证书
有1个以上KO项	不批准	采取纠正措施及协商再次审核	报告描述现状	否
主要不符合项超过1个或者总分低75%	不批准	采取纠正措施及协商再次审核	报告描述现状	否
只有1个主要不符合项，而且总分大于等于75%	采取纠正措施并经跟踪审核确认后方批准	收到初步的审核报告后的两周内提交完整的纠正措施计划，在审核后的6个月内进行跟踪审核	报告包括对现状采取的纠正措施计划	如主要不符合项在跟踪审核中已整改，发基础级证书
总分大于等于75%，低于95%	收到纠正措施计划后即予以批准（IFS基础水平）	收到初步的审核报告后两周内提交完整的纠正措施计划	报告包括对现状采取的纠正措施计划	基础水平证书，12个月有效期
总分大于等于95%	收到纠正措施计划后即予以批准（IFS高级水平）	收到初步的审核报告后两周内提交完整的纠正措施计划	报告包括针对现状采取的纠正措施计划	高级水平证书，12个月有效期

附件2

IFS Food 标准 第6.1版，2017年11月

审核报告

结论:

“Fruit and Vegetable GmbH”公司的加工活动符合2017年11月发布的IFS Food 标准（第6.1版）。

T公司以XX%通过:

基础（高级）水平
...%

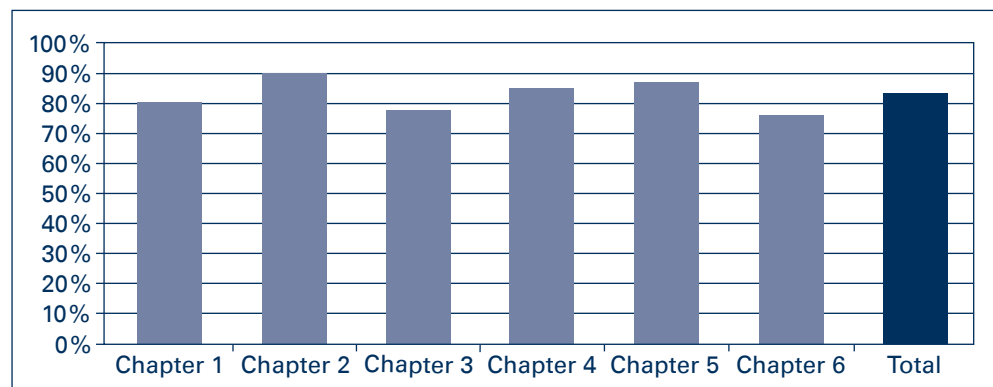
换证审核日期：XX/XX 和XX/XX之间

概述:

	第一章	第二章	第三章	第四章	第五章	第六章
	最高管理者的职责	质量和食品安全管理体系	资源管理	策划和生产过程	测量, 分析, 改进	食品防护
KO	0	0	0	0	0	0
Majors	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

对KO项和主要不符合项的描述:

各章节的摘要表:



审核的全面总结：

对上一次审核纠正措施跟踪的描述：

第一章：最高管理者的职责

第一章发现的偏离和不符合项摘要：

No.	条款编号	IFS条款要求	评估	解释
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

本章总结：

N/A条款报告

No.	条款编号	IFS条款要求	评估	解释
1.				

审核报告详细内容

No.	条款编号	IFS条款要求	评估	解释
1.				
2.				

附件3

纠正措施计划

被审核方名称和地址

纠正措施计划应于下列日期前提交到认证机构： _____

标准条款编号	IFS条款要求	评价结果	解释（审核员）	纠正措施（被审核企业）	职责/日期/执行情况（被审核企业）	审核员确认

附件4

证书

认证公司

认证机构名称

ISO/IEC 17065准则认可的认证机构，与IFS组织签订了协议，证实加工活动

被审核企业名称**地址**

(包装代码)

(卫生注册号)

COID

(总部)

审核范围：

(过程/产品的详细描述)

产品类别编号和名称**技术类别代码****满足IFS Food 标准的要求，第6.1版，2017年11月****基础水平/高级水平**

得分XX% (如要求)

证书-注册号: _____

审核日期: _____

(如适用，跟踪审核日期)

发证日期: _____

证书有效期: _____

下一次审核的日期范围: _____

(根据审核协议第一部分的要求，说明最早和最迟的审核日期)

日期和地点

认证机构负责人姓名和签名

认证机构地址

认可机构的标志
(或其名称和注册号)



第五部分：非通知审核的审核协议

0 介绍

由于来自市场需求的增长，IFS董事会和国际技术委员会决定进行依据IFS食品标准开展非通知审核。

0.1 非通知审核协议

在制定审核计划和实施审核前，企业应通知认证机构其选择的选项：

IFS食品通知审核（选项“通知”）：适用于IFS食品标准中现行审核协议规定的要求。

IFS食品非通知审核（选项“非通知”）：接下来描述的信息将适用于此选项。此选项根据IFS食品标准进行一个完整的审核，取代每年安排的审核。在审核前不应当通知企业具体审核日期。

此选项最好针对再次审核（即已经获得IFS食品认证的企业），但如果企业一开始就喜欢直接采用非通知审核，非通知审核也可以用于初次审核。

对于再次审核，企业应当通知认证机构关于选择的选项。

1 审核计划

1.1 注册为非通知审核的时间框架

为了注册为非通知审核，公司应当在审核时间窗口（见下文）开始前通知认证机构。这适用于公司使用相同的认证机构和更改认证机构的情况。

在认证机构和公司的合同上应声明注册日期。

说明：如果公司在审核时间窗口前没有通知认证机构，则不能选择“非通知”选项。

由于审核日期不能让受审核企业知道，认证机构不应在IFS audit portal中使用日志功能与企业沟通预期的审核日期。

认证机构应当在IFS audit portal中勾选“非通知审核”的选项框。当实施审核时，认证机构应当在审核第一天后最迟2个工作日在系统中提供审核日期。这将确保IFS audit portal的使用人员能获得企业已经进行审核且认证正在进行中的相关通知。

1.2 实施审核的时间窗口

认证机构实施非通知审核的时间应当在审核到期日的前16周和后2周，审核应当在连续的日子进行。

例如：

IFS食品认证首次审核日期

(通知审核)： 2018年11月1日

首次IFS食品认证换证审核日期

(通知审核)： 2019年10月25日 (审核到期日为11月1日，根据IFS通知审核协议，审核窗口为2019年9月6日至2019年11月15日)

第二次IFS食品认证换证审核日期

(非通知审核)： 2020年7月12日至2020年11月5日，(审核到期日为11月1日，根据IFS非通知通知审核协议)。

说明：如果认证机构将审核安排在审核时间窗口之外，审核将不是一个有效的非通知审核，而应当视为通知审核。

非生产期间

当在认证机构注册为非通知审核，企业有机会要求最多10个工作日加上非工作日期间，生产场所不接受审核。

企业在认证机构登记为非通知审核的同时，应当通知认证机构这些不接收审核的日期并说明原因。说明的原因可能在审核时受到认证机构或审核员的挑战。

说明：企业要求的10个工作日最多能分成三个阶段 (如计划的客户参观，质量经理休假等)

1.3 企业提供给认证机构的其它信息

企业应提供现场的联系人姓名给认证机构，进行非通知审核进入生产场所时，便于审核员进入。

对于通知审核，审核机构可能要求企业在审核时间窗口开始前提供一些公司的文件以便于审核准备。

1.4 审核范围

审核范围的决定与现行的IFS食品标准 (第一部分，第4章) 中的要求相同。

1.4.1 对集中管理的多场所公司的具体审核过程

如果公司有多个生产现场，并且确定的过程 (如采购、人员管理、投诉管理) 由公司集中管理，

- 那么该集中管理场所——总部，应接受通知或非通知审核，总部审核应在每个场所应在实施每个生产场所审核前进行，且应在每个生产场所审核的非通知审核时间窗口前进行。
- 生产场所应进行非通知审核
- 总部审核（通知或非通知）和生产场所的非通知审核应当不在连续的日子进行（例如：如果总部与一个生产场所是在一个地点，应当进行2次不同的审核，一次是对集中管理过程进行的通知或非通知审核，另一次是对生产场所进行的非通知审核）
- 所有的审核，包括总部，应当在最多一年的时间间隔内进行。

1.4.2 公司有季节性产品的具体要求

如果公司生产季节性商品且希望注册为非通知审核，应当通知认证机构预期的季节性生产日期（之前描述的时间窗口不再适用），对于这类公司，不允许向认证机构提供非生产期间，认证机构可能在季节性生产日期中的任何时间进行非通知审核。

1.5 审核时间

审核时间的计算与通知审核（第一部分，第5.3章）中的要求相同。

1.6 审核计划

由于非通知审核不能提前发送审核计划，审核员应当在审核当天展示一个暂定的审核计划，此审核计划在审核过程中可能进行调整。

2 审核准备

审核前，企业应仔细回顾IFS食品标准的所有要求及IFS正式声明和勘误。审核当天，在受审核的场所应可获得最新版的标准。企业负责获得标准的最新版本。

如果审核不是首次审核，且公司已经更改认证机构，公司应通知认证机构（认证机构应事先考虑到企业的审核报告），以便审核员可以检查之前审核的整改行动计划。

3 现场审核实施

3.1 开始非通知审核

企业应给审核员准备一套最低限度的文件。

当进入企业时，根据公司在注册时提供的联系人姓名，审核员要求见此联系人。

说明：如果企业拒绝审核员进入（除了“不可抗力”），认证机构应在审核日期后最多二个工作日内暂停现行有效的IFS认证（此信息也被通知到在IFS audit portal中将此企业放入收藏清单的客户），且此信息在Audit portal的公司历史中部分也能看到。认证机构应当向公司开具审核总体费用的发票。而且，下一次的审核只能安排为通知审核且最好由同一认证机构实施。

到达和介绍后，审核员可大致评审下企业准备的文件并立马进行现场审核（生产区域），首次会议和文件审核应在之后进行。

对于IFS食品认证的通知审核，不可能对于生产场所在审核期间没有运行的生产线纳入认证范围，除非此生产线与审核时运行的生产线是一个HACCP计划，同一个产品范围和技术范围。

在非通知审核时，如果有此生产没有运行且在不同的HACCP计划及不同的产品范围和技术范围，对生产线在生产状态时进行额外的审核是必须的。实施审核时，可能有二种选择：

- 如果可能，审核员可以要求企业在审核第一天稍晚时或第二天运行生产线，以便在非通知审核时生产线得到评估。
- 如果企业在审核期间不可能运行生产线，审核员应在扩展审核时审核在生产状态的生产线（如果企业希望这些产品纳入审核范围和/或没有例外情况），扩展审核应实施通知审核。

3.2 对要求的评估

对要求的评估与IFS食品标准通知审核（第一部分，第5.5章）中的要求相同。

4 审核报告

审核报告与IFS食品标准通知审核（第一部分，第5.7章）中的要求相同。在审核报告中将清晰地描述“非通知”选项。

5 审核报告及获证条件

获证条件与IFS食品标准通知审核（第一部分，第5.8章）中的要求相同。在IFS证书中将清晰地描述“非通知”选项。

6 颁发证书

证书颁发与IFS食品标准通知审核（第一部分，第6章）中的要求相同。

证书的有效日期每年保持相同，且是由首次审核的日期来决定。

IFS食品认证首次审核日期

（通知审核）： 2018年11月1日

证书有效期至： 2019年12月26日

首次IFS食品认证换证审核日期

（通知审核）： 2019年10月25日（审核到期日为11月1日，根据IFS通知审核协议，审核窗口为2019年9月6日至2019年11月15日）

证书有效期至： 2020年12月26日

第二次IFS食品认证换证审核日期

（非通知审核）： 2020年7月12日至2020年11月5日，（审核到期日为11月1日，根据IFS非通知通知审核协议）。

证书有效期至： 2021年12月26日

说明：如果已经实施过审核，企业希望将新产品包含在证书范围中，可能有二种选择：

- 企业决定在认证周期内实施一次通知的扩展审核
- 在换证审核时，将新产品的生产纳入审核范围进行评估。

7 此标准第一部分适用于非通知审核协议的要求

此IFS食品标准第一部分的所有要求，若没有详细说明也同样适用于非通知审核，其中包括：

- 评分系统
- 审核时长计算
- 审核组开展审核的可能
- 审核时见证审核员的可能

附件1

报告封面

非通知审核

认证公司标志

**IFS Food 标准
第6.1版2017年11月**

最终审核报告

被审核企业: “Fruit and Vegetables GmbH”

审核日期: 02.07./03.07.2018

认证机构名称及地址

认证机构认可编码

审核报告第一页

IFS Food 标准 第6.1版，2017年11月 非通知审核概览					
审核详情					
审核组长： Max Mustermann		本次审核日期及时间 10.07.2018 (09:00 – 18:00)		上次审核日期及时间 01.08.2017 (09:00 – 18:00) 02.08.2017 (08:30 – 12:30)	
组员： Falk Lehmann		11.07.2018 (08:30 – 17:30)		上次审核机构及审核员： TEST GmbH/Frank Test	
实习审核员： Mr. Example					
公司名称和地址（或者总部） Fruit and Vegetables AG Heinrich-Heine-Allee 12345 Witzenhausen Germany			审核地点名称及地址 Fruit and Vegetable GmbH Musterstraße 12346 Berlin Germany		
			EAN Code/UCC Global Location Number COID 全球位置编码		
电话： 012 34 56	传真： 0123 45 67 89	电话： 012 34 57	传真： 0123 45 67 88		
审核范围					
Production of strawberry and raspberry puree (强制翻译成英文的审核范围)					
产品范围: 5 技术范围: B, D, E, F					
审核参与者					
姓名:	职位:	首次会议	文件审阅	现场评估 审核)	末次会议
姓名:	QS	X	X	X	X
品管 (先生)	总经理	X			X
运输 (先生)	运输部	X		X	X
最终审核结论					
通过2018年7月10日和11日的审核，“XYZ”认为果蔬股份有限公司在上述范围的生产活动符合IFS标准第6.1版的要求，达到基础水平。得分为XX%					下次审核在12个月内进行
公司简介					
(强制翻译成英文部分包括所有加工步骤的详细活动) 根据计算规则计算出的审核时间： 认证机构决定的审核时间 (如有不同)： 修改审核时间原因的解释 (适用时)：					
评审员：					

审核报告的详细介绍

评估要求

结果	解释	分数
A	完全符合	20 分
B (偏离)	基本符合	15 分
KO要求项B得分	基本符合	15 分
C (偏离)	少部分要求得到了执行	5 分
D (偏离)	要求没有得到执行	- 20 分

主要不符合项	如果出现对标准要求的实质性违背，包括不符合食品安全和/或生产和目的国的法律要求。可能导致严重健康危害的不合格也可判为主要不符合项。除KO项以外的条款要求均可判为主要不符合项；	减去可获得总分的15%
KO要求项D得分	KO项要求没有执行	减去可获得总分的50%

得分及证书的颁发

审核结果	状态	被审核企业的措施	报告形式	证书
有1个以上KO项	不批准	采取纠正措施及协商再次审核	报告描述现状	否
主要不符合项超过1个或者总分低75 %	不批准	采取纠正措施及协商再次审核	报告描述现状	否
只有1个主要不符合项，而且总分大于等于75 %	采取纠正措施并经跟踪审核确认后方批准	收到初步的审核报告后的两周内提交完整的纠正措施计划，在审核后的6个月内进行跟踪审核	报告包括对现状采取的纠正措施计划	如主要不符合项在跟踪审核中已整改，发基础级证书
总分大于等于75 %，低于95 %	收到纠正措施计划后即予以批准 (IFS基础水平)	收到初步的审核报告后两周内提交完整的纠正措施计划	报告包括对现状采取的纠正措施计划	基础水平证书，12个月有效期
总分大于等于95 %	收到纠正措施计划后即予以批准 (IFS高级水平)	收到初步的审核报告后两周内提交完整的纠正措施计划	报告包括针对现状采取的纠正措施计划	高级水平证书，12个月有效期

附件2

IFS Food 标准 第6.1版，2017年11月

非通知审核报告

结论:

“Fruit and Vegetable GmbH”公司的加工活动符合2017年11月发布的IFS Food 标准（第6.1版）。

公司以XX%通过:

基础（高级）水平
...%

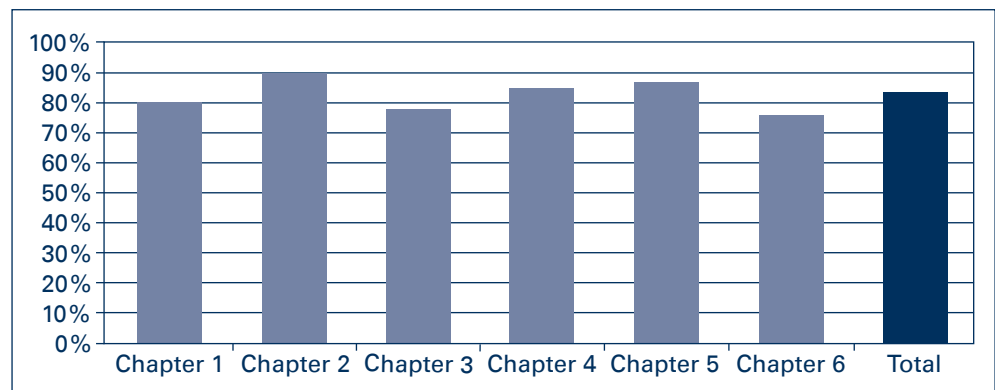
换证审核日期：XX/XX 和XX/XX之间

概述:

	第一章	第二章	第三章	第四章	第五章	第六章
	最高管理者的职责	质量和食品安全管理体系	资源管理	策划和生产过程	测量，分析，改进	食品防护
KO	0	0	0	0	0	0
Majors	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

对KO项和主要不符合项的描述:

各章节的摘要表: :



审核的全面总结:

对上一次审核纠正措施跟踪的描述:

第一章：最高管理者的职责

第一章发现的偏离和不符合项摘要:

N°	条款编号	IFS条款要求	评估	解释
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

本章总结：
N/A条款报告

N°	条款编号	IFS条款要求	评估	解释
1.				

审核报告详细内容

N°	条款编号	IFS条款要求	评估	解释
1.				
2.				

附件3

非通知审核

纠正措施计划

被审核方名称和地址

纠正措施计划应于下列日期前提交到认证机构： _____

标准条款编号	IFS条款要求	评价结果	解释 (审核员)	纠正措施 (被审核企业)	职责/日期/执行情况 (被审核企业)	审核员确认

附件4

非通知审核

证书

认证公司

认证机构名称

ISO/IEC 17065准则认可的认证机构，与IFS组织签订了协议，证实加工活动

被审核企业名称

地址

(包装代码)

(卫生注册号)

COID

(总部)

审核范围:

(过程/产品的详细描述)

产品类别编号和名称

技术类别代码

满足IFS Food 标准的要求，
第6.11版2017年11月

基础水平/高级水平

得分XX% (如要求)

证书-注册号: _____

审核日期: _____

(如适用, 跟踪审核日期)

发证日期: _____

证书有效期: _____

下一次审核的日期范围: _____

(根据审核协议第一部分的要求, 说明最早和最迟的审核日期)

日期和地点

认证机构负责人姓名和签名

认证机构地址

认可机构的标志
(或其名称和注册号)



CONTACT DETAILS OF THE IFS OFFICES

BRASIL | DOURADOS

IFS Office Brasil
Rua Benjamin Constant 1935
79824-120 Dourados/MS, Brasil
Phone: +55 (0)67 8151 45 60
Email: cnowak@ifs-certification.com

CANADA | TORONTO

PAC – Packaging Consortium
15 Allstate Parkway
Suite 600
Markham, ON
L3R 5B4
Toronto, Canada
Phone: +14 16 4 90 78 60
Email: pacinfo@pac.ca

CHILE | SANTIAGO CHILE

IFS Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 11,
Las Condes, Santiago, Chile
Phone: + 56 2 28 82 01 63
Email: chile@ifs-certification.com

CHINA | SHANGHAI

StarFarm
1425 Zhenbei Road,
Shanghai 200333
Phone: +86 (0)21-22 07 86 88
Email: china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com

FRANCE | PARIS

IFS Office Paris
FCD
14 rue de Bassano
F-75016 Paris
Phone: +33 (0)1 40 76 17 23
Email: ifs-paris@ifs-certification.com

GERMANY | BERLIN

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1A
D-10117 Berlin
Phone: +49 (0)30 72 62 50 74
Fax: +49 (0)30 72 62 50 79
Email: info@ifs-certification.com

ITALY | MILAN

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
I-20122 Milano
Phone: +39 02 89 07 51 50
Fax: +39 02 6 55 11 69
Email: ifs-milano@ifs-certification.com

POLAND | WARSAW

IFS Office Central & Eastern Europe
ul. Serwituty 25
PL-02-233 Warsaw
Phone: +48 6 01 95 77 01
Email: marzec@ifs-certification.com

USA | CANADA

IFS Technical Support
Pius Gasser
Email: gasser@ifs-certification.com

