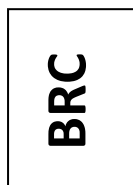


inż. Andrzej Kazimierz Gromek Kontakt: Tel./Fax: (086) 218 20 60, Mobile: 600806137
18-400 Łomża
ul. Kazańska 3/1
E-mail: andrzejgromek@o2.pl andrzejgromek@poczta.onet.pl Skype: andrzej.gromek4

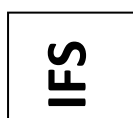
OFERTA NA WDROŻENIE STANDARDÓW BRC I IFS

BRC - For Food Safety (**BRC** (British Retail Consortium) **Global Standard Food – wersja V/2007**),



- 1.→ Rozpoznawalne standardy na rynku z klarownym systemem oceny,
- 2.→ Uaktualnienie wymagań w odniesieniu do wymagań prawnych,
- 3.→ Standardy wspierające przejrzystość w łańcuchu produkcji żywności,
- 4.→ Bardziej zrozumiały język standardów, unikanie powtórzeń,
- 5.→ Współpraca z jednostkami certyfikującymi,
- 6.→ Redukcja kosztów i czasu dla dostawców sieci handlowych.

IFS - For Food Safety (**IFS** – (niemiecki HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) z francuskim FCD (Federation des entreprises du Commerce et de la Distribution) **International Standard Food – wersja IV/2004** - oparta na normie **ISO 9000:2000**),



- 7.→ wymagania dotyczące systemu zarządzania jakością i HACCP,
- 8.→ GMP/GHP jest wyspecyfikowane w poszczególnych rozdziałach standardu,
- 9.→ ściśle określony proces produkcji żywności,
- 10.→ jednostki certyfikacyjne odpowiadają za auditorów .

Wymagania:

1. Zaangażowanie naczelnego kierownictwa i systematyczne doskonalenie,
2. Plan bezpieczeństwa żywności - HACCP.
3. Bezpieczeństwo żywności i system zarządzania jakością.
4. Standardy/warunki zakładu.
5. Kontrola produktu.
6. Kontrola procesu.
7. Personel.

1. Zaangażowanie najwyższego kierownictwa i ciągłe doskonalenie.

- 1.1→ demonstracja pełnego zaangażowania (zasoby, efektywna komunikacja, system przeglądu i podejmowanie działań dla wykazania ciągłego doskonalenia),
- 1.2→ zasoby: ludzkie i finansowe,
- 1.3→ jasna komunikacja i kanały raportowania do naczelnego kierownictwa (działy zaangażowane w monitorowanie standardu),
- 1.4→ cele jakości,
- 1.5→ proces identyfikujący i kierujący na rozwiązanie każdego strategicznego elementu dotyczącego jego bezpieczeństwa i legalności,
- 1.6 → proces przeglądu,
- 1.7→ dostępność aktualnej wersji standardu,
- 1.8→ certyfikacja,
- 1.9→ uczestnictwo kierownictwa w spotkaniu otwierającym i zamykającym audit certyfikacyjny,
- 1.10→ skuteczne działania korygujące do wcześniejszych niezgodności w audicie BRC.

2. HACCP/C.A.

- 2.1 → Zespół HACCP/ Etap 1,
- 2.2 → Opis produktu/ Etap 2,
- 2.3 → Identyfikacja przeznaczenia/ Etap 3 ,
- 2.4 → Diagram procesu/ Etap 4,
- 2.5 → Weryfikacja Diagramu schematu/ Etap 5,
- 2.6 → Analiza zagrożeń/ Etap 6,
- 2.7 → Wyznaczenie CCP/ Etap 7,
- 2.8 → Limity krytyczne/ Etap 8,
- 2.9 → System monitorowania CCP/ Etap 9,
- 2.10 → Plan działań korygujących/ Etap 10,
- 2.11 → Określenie procedur weryfikacji/ Etap 11,

inż. Andrzej Kazimierz Gromek, Kontakt: NIP: 718-000-20-49 , Tel./Fax: (086) 218 20 60, Mobile: 600806137,

E-mail: andrzejgromek@o2.pl , andrzejgromek@poczta.onet.pl , Skype: andrzej.gromek4, Adres: 18-400 Łomża, ul. Kazańska 3/1, Quality Lead Auditor ISO 9001 & ISO 14001 Nr 142 i 156 PCC, Kredyt Bank SA Nr 44 1500 1533 1015 3010 2944 0000. PRAWA AUTORSKIE PRAWNIE ZASTRZEŻONE. POWIELANIE LUB KOPIOWANIE WYŁĄCZNIE W CAŁOŚCI I ZA ZGODĄ AUTORA.

2.12 → Dokumentacja HACCP i archiwizacja zapisów/ Etap 12,

2.13 → Przegląd planu HACCP.

3. Bezpieczeństwo żywności i system zarządzania jakością.

3. IFS & QMS,

3.1 Polityka bezpieczeństwa żywności i jakości,

3.2 Księga jakości i bezpieczeństwa,

3.3 Struktura organizacyjna, Odpowiedzialności i odpowiedzialność kierownictwa,

3.4 Przegląd umów i orientacja na klienta,

3.5 Audit wewnętrzny

3.6 Zakupy (wybór dostawcy i prowadzenie monitoringu,

3.7 Ogólne wymagania dokumentacyjne (kontrola, specyfikacje, zapisy),

3.8 Działania korygujące i zapobiegawcze,

3.9 Identyfikowalność,

3.10 Reklamacje,

3.11 Zarządzanie incydentami, Wycofanie i zwołanie produktu.

4. Standardy zakładu

4.1 Zewnętrzne.

4.2 Ochrona.

4.3 Wewnętrzne – plan, przepływ produktu i segregacja.

4.4 Materiały pomocnicze/ Użyteczności (woda).

4.5 Wyposażenie.

4.6 Utrzymanie ruchu.

4.7 Pomieszczenia dla personelu.

4.8 Chemiczne i fizyczne zanieczyszczenie produktu.

4.9 Czystość i higiena zakładu.

4.10 Odpady i ich dyspozycja.

4.11 DDD.

4.12 Magazynowanie i transport.

4.12 Magazynowanie i transport

4.12.6 Podczas zlecania usług na zewnątrz:

Wszystkie wymagania winny być wyspecyfikowane w umowie

lub firma ta (zewnętrzna) jest certyfikowana wg Global Standard for Storage and Distribution.

5. Kontrola produktu.

5. Kontrola Produktu

5.1 Projektowanie produktu/ Doskonalenie.

5.2 Zarządzanie wymaganiami dla specyficznych materiałów- zawierających alergeny i identycznymi utrwalającymi materiałami

5.3 Detekcja ciał obcych.

5.4 Pakowanie produktu.

5.5 Inspekcja produktu i badania laboratoryjne.

5.6 Kontrola produktu niezgodnego.

5.7 Wydanie produktu.

6. Kontrola procesu.

6. Kontrola Procesu.

6.1 Kontrola operacji.

6.2 Ilość- Waga, objętość i wielkość kontroli.

6.3 Kalibracja i kontrola urządzeń kontrolno- pomiarowych.

7. Personel.

7. Personel.

7.1 Szkolenia

7.2 Dostęp i poruszanie się pracowników.

7.3 Higiena personelu (Surowiec, przygotowanie, przetwarzanie, pakowanie i obszary magazynowe).

7.4 Kontrola medyczna.

7.5 Odzież ochronna (pracownicy i goście w obszarach produkcyjnych).

inż. Andrzej Kazimierz Gromek, Kontakt: NIP: 718-000-20-49 , **Tel./Fax:** (086) 218 20 60, **Mobile:** 600806137,

E-mail: andrzejgromek@o2.pl , andrzejgromek@poczta.onet.pl , **Skype:** andrzej.gromek4, **Adres:** 18-400

Łomża, ul. Kazańska 3/1, Quality Lead Auditor ISO 9001 & ISO 14001 Nr 142 i 156 PCC, Kredyt Bank SA Nr 44 1500 1533 1015 3010 2944 0000. PRAWA AUTORSKIE PRAWNIE ZASTRZEŻONE. POWIELANIE LUB KOPIOWANIE WYŁĄCZNIE W CAŁOŚCI I ZA ZGODĄ AUTORA.