

# IFS 食品标准

与食品安全和质量有关的产品和过程符合性审核标准



**第8版**

2023年4月

中文

# IFS 办公室联系方式

---

## 德国

IFS Office Berlin  
Am Weidendamm 1A  
DE - 10117 Berlin  
Phone: +49 (0)30726105374  
Email: [info@ifs-certification.com](mailto:info@ifs-certification.com)

## 意大利

IFS Office Milan  
Federdistribuzione  
Via Albricci 8  
IT - 20122 Milan  
Phone: +39 0289075150  
Email: [ifs-milano@ifs-certification.com](mailto:ifs-milano@ifs-certification.com)

## 波兰

IFS Representative CEE Marek Marzec  
IFS Representative Poland Beata Studzińska-Marciniak  
ul. Serwituty 25  
PL - 02-233 Warsaw  
Phone: +48 888787440  
Email: [ifs-poland@ifs-certification.com](mailto:ifs-poland@ifs-certification.com)

## 捷克共和国

IFS Representative Miroslav Šuška  
Phone: +420 603893590  
Email: [msuska@qualifood.cz](mailto:msuska@qualifood.cz)

## 巴西

IFS Office Brazil  
Rua Antônio João 800  
BR - 79200-000 Aquidauana / MS Brazil  
Phone: +55 67981514560  
Email: [cnowak@ifs-certification.com](mailto:cnowak@ifs-certification.com)

## 北美洲

IFS Representative Pius Gasser  
Phone: +1 4165642865  
Email: [gasser@ifs-certification.com](mailto:gasser@ifs-certification.com)

## 法国

IFS Office Paris  
14 rue de Bassano  
FR - 75016 Paris  
Phone: +33 140761723  
Email: [ifs-paris@ifs-certification.com](mailto:ifs-paris@ifs-certification.com)

## 西班牙

IFS Representative Beatriz Torres Carrió  
Phone: +34 610306047  
Email: [torres@ifs-certification.com](mailto:torres@ifs-certification.com)

## 匈牙利

IFS Representative László Győrfi  
Phone: +36 301901342  
Email: [gyorfi@ifs-certification.com](mailto:gyorfi@ifs-certification.com)

## 土耳其

IFS Representative Ezgi Dedevas Ugur  
Phone: +90 5459637458  
Email: [ifs-turkiye@ifs-certification.com](mailto:ifs-turkiye@ifs-certification.com)

## 罗马尼亚

IFS Representative Ionut Nache  
Phone: +40 722517971  
Email: [ionut.nache@inaq.ro](mailto:ionut.nache@inaq.ro)

## 拉丁美洲

IFS Office Chile  
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,  
CL - Las Condes, Santiago  
Phone: +56 954516766  
Email: [chile@ifs-certification.com](mailto:chile@ifs-certification.com)

## 亚洲

IFS Office Asia  
IQC (Shanghai) Co., Ltd.  
Man Po International Business Center Rm 205,  
No. 660, Xinhua Road, Changning District,  
CN - 200052 Shanghai  
Phone: +86 18019989451  
Email: [china@ifs-certification.com](mailto:china@ifs-certification.com)  
[asia@ifs-certification.com](mailto:asia@ifs-certification.com)



# IFS 食品标准

与食品安全和质量有关的产品和过程符合性审核标准

**第8版**

2023年4月

中文

# 鸣谢

---

IFS 感谢在2022年五月开始进行的标准公开征求意见时的所有参与者。您的投入和意见是对提升IFS食品标准的巨大支持。我们非常感谢您花时间积极参与和回应。

IFS 感谢IFS 工作组的成员、IFS 国际技术委员会的成员和在法国、德国、意大利、西班牙以及波兰的IFS 相关国家工作组成员。

## IFS 国际技术委员会成员

|                         |                                                       |
|-------------------------|-------------------------------------------------------|
| Alberto Peiró           | Mercadona, Spain                                      |
| Andrea Artoni           | CONAD, Italy                                          |
| Andreas Dörr            | Coop Genossenschaft, Switzerland                      |
| Belén Barber            | Kiwa España, Spain                                    |
| Bert Urlings            | Vion Food Group, Netherlands                          |
| Charlotte Rosendahl     | Rewe Group, Germany                                   |
| Christina Brüggemann    | Aldi Süd Dienstleistungs- SE &Co. oHG, Germany        |
| Christophe Quéré        | SILL, France                                          |
| Claudio Truzzi          | METRO Italia (on behalf of Federdistribuzione), Italy |
| Cristina Diez           | Palacios Alimentación, Spain                          |
| Dr. Horst Lang          | GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG, Germany            |
| Dr. Jean Charles Gander | Migros-Genossenschafts-Bund , Switzerland             |
| Dr. Jürgen Sommer       | Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Germany        |
| Fayçal Bellatif         | Eurofins, France                                      |
| Giampaolo Rossi         | Sterilgarda Alimenti S.p.A., Italy                    |
| Guillaume Hurtrez       | Auchan, France                                        |
| Isabel Barcenilla       | DIA, Spain                                            |
| Jürgen Eichmann         | Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Germany           |
| Karin Voß               | EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Germany                   |
| Lucia Tortoreto         | Coop Italia società cooperativa, Italy                |
| Marion Giere            | TÜV Nord Cert, Germany                                |
| Michael Zschocke        | Rewe Group, Germany                                   |
| Sabrina Bianchini       | DNV Assurance Italy S.r.l., Italy                     |
| Stefan Follmann         | KFC Europe, Germany                                   |
| Ute Pieper              | METRO AG, Germany                                     |

## IFS 团队

Chryssa Dimitriadis

Joachim Schulz

Britta Müller Wahl

Director IFS Standard Management

Director Quality Assurance / Integrity Program

Director Auditor & CB Management

**如果对IFS 标准和项目的解释有任何疑问，请联系如下地址：**

**[standardmanagement@IFS-certification.com](mailto:standardmanagement@IFS-certification.com)**

# 目录

---

|          |               |           |
|----------|---------------|-----------|
| <b>0</b> | <b>介绍</b>     | <b>12</b> |
| 0.1      | 国际卓越标准的历史     | 12        |
| 0.2      | IFS 的目标、使命和愿景 | 12        |
| 0.3      | IFS 食品标准覆盖的范围 | 13        |
| 0.4      | 食品标准的内容       | 13        |
| 0.5      | IFS 食品标准的评审   | 13        |

## 第一部分

### IFS 食品认证协议

|          |                          |           |
|----------|--------------------------|-----------|
| <b>0</b> | <b>目的和内容</b>             | <b>16</b> |
| <b>1</b> | <b>IFS 食品标准认证过程</b>      | <b>16</b> |
| <b>2</b> | <b>IFS 食品标准审核的准备</b>     | <b>19</b> |
| 2.1      | 与认证机构签订合同                | 19        |
| 2.2      | IFS 食品标准审核的范围            | 20        |
| 2.2.1    | 外包过程和 IFS 食品标准审核范围       | 21        |
| 2.2.2    | 在不同类型的生产场所，实施 IFS 食品标准审核 | 22        |
| 2.3      | IFS 食品标准审核的类型            | 24        |
| 2.3.1    | 首次审核                     | 24        |
| 2.3.2    | 换证审核                     | 25        |
| 2.3.3    | 跟踪审核                     | 26        |
| 2.3.4    | 扩展审核                     | 26        |
| 2.4      | IFS 食品标准通知审核和非通知审核方案     | 27        |
| 2.4.1    | 通知审核方案                   | 27        |
| 2.4.2    | 非通知审核方案                  | 27        |
| 2.5      | 制定IFS 食品标准审核计划           | 29        |
| 2.5.1    | 制定审核时间表                  | 29        |
| <b>3</b> | <b>IFS 食品标准审核的实施</b>     | <b>30</b> |
| 3.1      | 审核时间                     | 30        |
| 3.2      | 审核实施                     | 32        |
| 3.2.1    | IFS 评分系统                 | 32        |
| <b>4</b> | <b>IFS 食品标准审核后的行动</b>    | <b>35</b> |
| 4.1      | 行动计划                     | 35        |
| 4.1.1    | 企业行动计划的完成                | 35        |
| 4.1.2    | 行动计划的确认                  | 36        |
| 4.1.3    | 技术评审                     | 36        |

|          |                                         |           |
|----------|-----------------------------------------|-----------|
| 4.2      | 颁发 IFS 证书                               | 36        |
| 4.2.1    | 评分, 评估报告和 IFS 证书的颁发条件                   | 37        |
| 4.2.1.1  | 在出现一个或多个不符合项和/或得分 < 75%的情况下, 对审核过程的特殊管理 | 37        |
| 4.2.1.2  | IFS 证书签发期限                              | 38        |
| 4.3      | 认证周期                                    | 38        |
| 4.3.1    | 关于撤回/暂停证书条件的信息                          | 38        |
| 4.4      | 审核报告的分发和留存                              | 39        |
| <b>5</b> | <b>IFS 诚信计划</b>                         | <b>39</b> |
| 5.1      | IFS 诚信计划活动                              | 40        |
| 5.1.1    | IFS 数据库分析                               | 40        |
| 5.1.2    | IFS 诚信现场检查                              | 40        |
| 5.1.3    | IFS 认证机构办公室诚信审核                         | 40        |
| 5.1.4    | IFS 诚信见证审核                              | 40        |
| 5.2      | IFS 投诉管理                                | 41        |
| 5.3      | 制裁                                      | 41        |
| <b>6</b> | <b>IFS 标志</b>                           | <b>42</b> |

## 第二部分

### IFS 食品标准审核检查表 —

### IFS 食品标准审核要求清单

|          |                    |           |
|----------|--------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>治理与承诺</b>       | <b>46</b> |
| 1.1      | 方针                 | 46        |
| 1.2      | 公司架构               | 46        |
| 1.3      | 管理评审               | 47        |
| <b>2</b> | <b>食品安全和质量管理体系</b> | <b>48</b> |
| 2.1      | 质量管理               | 48        |
| 2.1.1    | 文件管理               | 48        |
| 2.1.2    | 记录和文件化的信息          | 48        |
| 2.2      | 食品安全管理             | 48        |
| 2.2.1    | HACCP 计划           | 48        |
| 2.3      | HACCP 分析           | 49        |
| 2.3.1    | HACCP 小组           | 49        |
| 2.3.2    | 产品描述               | 49        |
| 2.3.3    | 识别产品的预期用途和用户       | 49        |
| 2.3.4    | 制定工艺流程图            | 49        |
| 2.3.5    | 现场确认流程图            | 49        |
| 2.3.6    | 对每一个步骤进行危害分析       | 49        |
| 2.3.7    | 确定关键控制点和其它控制措施     | 50        |
| 2.3.8    | 为每一个CCP点确定关键限值     | 50        |
| 2.3.9    | 为每一个 CCP 建立监控体系    | 50        |
| 2.3.10   | 建立纠正措施             | 50        |
| 2.3.11   | 确认 HACCP 计划并建立验证程序 | 50        |
| 2.3.12   | 建立文件和记录保存          | 51        |
| <b>3</b> | <b>资源管理</b>        | <b>51</b> |
| 3.1      | 人力资源               | 51        |
| 3.2      | 个人卫生               | 51        |
| 3.3      | 培训和指导              | 52        |
| 3.4      | 员工设施               | 53        |
| <b>4</b> | <b>操作过程</b>        | <b>54</b> |
| 4.1      | 以客户为关注焦点和合同协议      | 54        |
| 4.2      | 产品规范与配方            | 54        |
| 4.2.1    | 产品规范               | 54        |
| 4.3      | 产品开发/产品变更/生产过程变更   | 55        |
| 4.4      | 采购                 | 55        |
| 4.5      | 产品包装               | 56        |
| 4.6      | 工厂位置               | 56        |
| 4.7      | 工厂外部环境             | 56        |
| 4.8      | 工厂布局和加工流程          | 57        |
| 4.9      | 生产和储存场所            | 57        |
| 4.9.1    | 建筑要求               | 57        |

|          |                      |           |
|----------|----------------------|-----------|
| 4.9.2    | 墙                    | 57        |
| 4.9.3    | 地面                   | 57        |
| 4.9.4    | 天花板/顶棚               | 58        |
| 4.9.5    | 窗户和其它开口              | 58        |
| 4.9.6    | 门和入口                 | 58        |
| 4.9.7    | 光照                   | 58        |
| 4.9.8    | 空调与通风系统              | 58        |
| 4.9.9    | 水                    | 59        |
| 4.9.10   | 压缩空气和气体              | 59        |
| 4.10     | 清洁和消毒                | 59        |
| 4.11     | 废弃物管理                | 60        |
| 4.12     | 异物和化学品风险缓解           | 60        |
| 4.13     | 有害生物监控与控制            | 61        |
| 4.14     | 货物的接收与存储             | 62        |
| 4.15     | 运输                   | 62        |
| 4.16     | 保养和维修                | 63        |
| 4.17     | 设备                   | 63        |
| 4.18     | 可追溯性                 | 64        |
| 4.19     | 过敏原风险缓解              | 64        |
| 4.20     | 食品欺诈                 | 65        |
| 4.21     | 食品防护                 | 65        |
| <b>5</b> | <b>测量，分析与改进</b>      | <b>66</b> |
| 5.1      | 内部审核                 | 66        |
| 5.2      | 工厂现场检查               | 66        |
| 5.3      | 过程确认和控制              | 66        |
| 5.4      | 监视和测量设备的校准、调整 and 检查 | 66        |
| 5.5      | 数量检查监控               | 67        |
| 5.6      | 产品测试和环境监测            | 67        |
| 5.7      | 产品放行                 | 68        |
| 5.8      | 官方和客户投诉的管理           | 68        |
| 5.9      | 对产品召回、产品撤回和事件的管理     | 68        |
| 5.10     | 不合格品管理               | 68        |
| 5.11     | 偏离、不符合项、纠正和纠正措施的管理   | 69        |

## 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

|          |                                                                                      |           |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>0</b> | <b>介绍</b>                                                                            | <b>72</b> |
| <b>1</b> | <b>对认可机构的要求</b>                                                                      | <b>72</b> |
| 1.1      | 基本要求                                                                                 | 72        |
| 1.2      | 认可委员会（或有资质的人员）的培训                                                                    | 72        |
| 1.3      | 认可机构评审员的资质                                                                           | 72        |
| 1.4      | 对认证机构的评估频率                                                                           | 73        |
| 1.5      | 国际认证机构的认可                                                                            | 73        |
| 1.6      | 撤回或暂停后恢复认可的条件                                                                        | 74        |
| <b>2</b> | <b>对认证机构的要求</b>                                                                      | <b>74</b> |
| 2.1      | 与 IFS 管理有限公司签署合同                                                                     | 74        |
| 2.2      | ISO/IEC 17065:2012 标准 IFS 认可流程                                                       | 74        |
| 2.3      | 投诉和申诉程序                                                                              | 74        |
| 2.4      | 认证决定                                                                                 | 75        |
| 2.5      | 认证转移                                                                                 | 75        |
| 2.6      | 认证机构对 IFS 审核员，报告评审员，培训师和见证审核员的责任                                                     | 75        |
| <b>3</b> | <b>IFS 食品审核员，报告评审员，内部培训师和见证审核员的要求</b>                                                | <b>76</b> |
| 3.1      | IFS 食品审核员要求                                                                          | 76        |
| 3.1.1    | 审核员批准流程                                                                              | 76        |
| 3.1.2    | 审核员申请 IFS 考试的基本要求                                                                    | 77        |
| 3.1.3    | IFS 考试流程和签署审核                                                                        | 80        |
| 3.1.4    | 对于已经获得其他GFSI认可的后农场环节的食品安全认证标准授权的审核员，并符合ISO/IEC 17065:2012标准的审核员，可以选择转为获得IFS 食品标准的授权。 | 81        |
| 3.1.5    | 审核员资质的维护                                                                             | 81        |
| 3.1.6    | 暂时不活跃审核员的具体情况                                                                        | 82        |
| 3.1.7    | 批准后 IFS 审核员的范围扩展                                                                     | 82        |
| 3.1.8    | 有关非独家审核的更多规则和解释                                                                      | 83        |
| 3.1.9    | 关于审核小组的基本规则                                                                          | 84        |
| 3.2      | IFS 评审员的要求                                                                           | 84        |
| 3.2.1    | 对全职 IFS 评审员的基本要求                                                                     | 84        |
| 3.2.2    | 保持全职 IFS 食品评审员资质                                                                     | 85        |
| 3.3      | 对 IFS 内部培训师的要求                                                                       | 85        |
| 3.3.1    | 对 IFS 内部培训师的基本要求                                                                     | 85        |
| 3.3.2    | 保持 IFS 内部培训师资格                                                                       | 86        |
| 3.4      | IFS 见证审核员的要求                                                                         | 86        |
| 3.5      | 认证机构中每个 IFS 相关角色的初次批准维持资质的要求和任务的概述                                                   | 87        |

## 第四部分

### 报告，IFS 软件以及 IFS 数据库

|       |                                                                                      |    |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1     | 介绍                                                                                   | 92 |
| 2     | 报告                                                                                   | 92 |
| 2.1   | IFS 审核报告的最低要求：审核概述（附件9）                                                              | 92 |
| 2.2   | IFS 审核报告的最低要求：主要内容（附件10）                                                             | 93 |
| 2.3   | 行动计划（附件7）                                                                            | 94 |
| 2.4   | IFS 证书的最低要求（附件11）                                                                    | 94 |
| 2.4.1 | IFS 证书上的二维码                                                                          | 95 |
| 3     | IFS 软件                                                                               | 95 |
| 4     | IFS 数据库 ( <a href="http://www.IFS-certification.com">www.IFS-certification.com</a> ) | 95 |

## 附件

|        |                                  |     |
|--------|----------------------------------|-----|
| 附件 1:  | 不同 IFS 标准和 IFS 项目的适用范围           | 100 |
| 附件 2:  | 认证流程                             | 103 |
| 附件 3:  | 产品和技术范围                          | 104 |
| 附件 4:  | 排除树                              | 106 |
| 附件 5:  | 一个主要不符合项和总分 $\geq 75\%$ 的管理流程图   | 108 |
| 附件 6:  | KO 条款要求评价为“D”的管理流程图              | 109 |
| 附件 7:  | 行动计划                             | 110 |
| 附件 8:  | 一个或几个主要不符合项和/或总分 $< 75\%$ 的管理流程图 | 111 |
| 附件 9:  | IFS 审核报告：审核概述                    | 112 |
| 附件 10: | IFS 审核报告：主要内容                    | 115 |
| 附件 11: | IFS 证书                           | 122 |
| 附件 12: | 术语                               | 123 |

# 0 介绍

## 0.1 国际卓越标准的历史

2003 年，德国零售联合会（Handelsverband Deutschland，简称 HDE）和法国零售商联盟（Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution，简称 FCD）共同制定了一项食品安全和质量标准，以便对食品供应商进行审核。为食品供应商审核提供了统一的方法。这是 IFS 食品标准的第一个版本，适用于生产零售自有品牌食品的供应商进行认证。

IFS 管理有限公司是国际卓越标准的所有者，是一家由 FCD 和 HDE 共同拥有的公司。它拥有一整套有关全球安全和质量的标准和项目，为整个农场生产之后的供应链提供透明的和可比较的评估工具。IFS 标准适用于食品和非食品部门的各种经营和活动。所有 IFS 标准都遵循基于风险的方法，使用户可以根据产品和流程的具体风险，灵活地在业务中实现需求。

IFS 食品标准是建立在食品安全和质量管理体系的一个通用要求。然而，它主要的工作重点是建立对产品和过程的信心，这意味着通过现场评估和文件审查和检查，确保产品的安全性、质量、合法性和与客户要求的符合性。

IFS 食品标准第8版已由下列国际工作组进行修订：国家工作组、国际技术委员会和 IFS 技术工作组。这些杰出的工作组汇集了来自欧洲、北美、南美和亚洲的意见，其中包括零售商、食品供应链相关行业、食品服务和认证机构的代表。

从2023年10月1日开始，可以开始进行 IFS 食品标准第8版的审核。从 2024 年 1 月 1 日起，IFS 食品标准第 8 版的审核将强制执行。

## 0.2 IFS 的目标、使命和愿景

IFS 食品标准认证的目的，是评估制造商的加工活动是否能够生产安全、合法及符合客户规范的产品。这就是为什么产品安全 and 质量是所有 IFS 标准的重要组成部分。IFS 审核以产品和过程为中心。这些相应的运作流程确保开发出高质量的产品。

IFS 标准是统一的全球安全和质量标准，为整个农场生产之后的供应链提供了透明的和可比较的评估工具。通过这种方式，IFS 除了应对零售商负责的自有品牌产品重要性不断增长的要求之外，IFS 还努力应对全球化带来的所有挑战。IFS 认证降低了长时间重复审核的成本，并通过统一的报告和一个现代化的、用户友好的数据库为公司管理提供了额外的支持。

IFS 的使命明确指出，IFS 标准超越了产品安全，其目的是“交付可信赖的产品”，以满足采购公司的期望。IFS 证书的目的是证明该生产场所已经实现了产品安全 and 质量管理体系的功能，IFS 连同其庞大的网络正在不断增加和优化其标准组合，审核协议和支持工具及文档。因此，IFS 将“提供可信赖的标准和服务，以促进供应链内的合作，提高产品诚信”作为其今天和未来的目标。持续改进不仅是认证企业的目标，它也适用于 IFS 管理有限公司本身。

### 0.3 IFS 食品标准覆盖的范围

IFS 食品标准适用于食品生产企业，仅适用于食品加工企业和/或散装食品包装企业。

有关 IFS 审核范围的详细信息，请参阅第一部分2.2章节。

IFS 食品标准与 IFS 其他标准之间的范围确定，在附件1中做了详细说明。

### 0.4 食品标准的内容

IFS 食品标准的内容如下：

第一部分 – IFS 食品认证协议

第二部分 – IFS 食品审核检查表（IFS 食品审核要求清单）

第三部分 – 认可机构、认证机构和审核员的要求

第四部分 – 报告、IFS 软件和 IFS 数据库

IFS 食品标准还关联着另一规范性文件-- IFS 食品标准释义。IFS 食品标准释义对一些 IFS 食品标准的要求提供了附加规则和澄清。这两项规范性文件均应在正式发布后按照规定的日期内实施。

### 0.5 IFS 食品标准的评审

IFS 技术小组及其工作小组需要对 IFS 食品标准的内容和质量进行控制。他们需要进行年度评审，以确保符合所有相关要求。工作组成员代表所有参与审核过程的利益相关方：零售商、认证机构、食品相关行业以及服务提供商。除年度评审外，工作组的主要目标是分享实践经验，评审 IFS 食品标准的变化或调整情况以及 IFS 食品标准释义的澄清需求，讨论审核报告的要求并决定培训需求。



# 第一部分

---

|                  |    |
|------------------|----|
| 0 目的和内容          | 16 |
| 1 IFS 食品标准认证过程   | 16 |
| 2 IFS 食品标准审核的准备  | 19 |
| 3 IFS 食品标准审核的实施  | 30 |
| 4 IFS 食品标准审核后的行动 | 35 |
| 5 IFS 诚信计划       | 39 |
| 6 IFS 标志         | 42 |

---



# 第一部分

## IFS 食品认证协议

### 0 目的和内容

这部分为食品标准的认证审核前、审核期间和审核后的活动提供了一个详细的程序。此外，本章还解释了 IFS 食品认证过程的原则，包括被审核的企业和认证机构应遵守的要求。

### 1 IFS 食品标准认证过程

在开始认证流程之前，企业需要阅读最新版本的以下两个规范性文件：IFS 食品标准和 IFS 食品标准释义。

申请认证的企业应当提前为 IFS 食品标准认证流程做好准备，该流程包括附件2所示的不同步骤。

IFS 审核是认证过程的核心部分，因为生产现场及其生产过程将根据 IFS 食品审核检查表（第二部分）中规定的所有条款要求进行提问，以评估产品和生产过程的符合性。

IFS 认证是一种产品和过程认证。因此，该认证过程的主要部分由 IFS 审核组成。审核员根据审核检查表向被审核企业提出问题，以确定过程和产品的符合水平。审核始终关注以下基本要素：

#### a) 产品和过程方法 (PPA)

产品和过程方法 (PPA) 意味着根据生产国家和销售目的地，评估与客户相关规范的符合性以及产品的法律合规性。

为确保 PPA，IFS 食品认证始终针对某个生产场所。此外，相关生产场所的所有产品和过程应包括在 IFS 食品标准审核的范围内。

在 IFS 食品审核期间，审核员应收集客观证据，以评估是否符合 IFS 食品审核要求（见 IFS 食品审核检查表，第二部分）。

**进行 IFS 食品标准审核并确保PPA实施高度统一的关键要素之一是遵循审核轨迹。审核轨迹包括以下主要步骤：**

#### • 产品抽样：

样本的选择应基于风险，但也可以遵循其他标准。其目的是对认证范围内的所有产品和过程进行有代表性的选择，以获得有关生产场所及其产品的最大信息。

使用相关产品样本（由审核员一开始在现场采样或者在审核前提前进行采样）是一个至关重要的元素，允许 IFS 审核员遵循统一的审核轨迹从而获得所有必要的证据。此外，审核员应在审核期间对抽样产品进行可追溯性试验。

**注释：**IFS 已经发布了指南文件（例如 IFS 审核员指南、IFS 良好审核实践 (GAP) 指南），提供了在 IFS 食品标准审核期间需要检查和/或被审核企业要求检查的主题的进一步信息。

- **全面现场评审**

应将至少 50% 的 IFS 审核时间分配给现场评审（在生产现场的生产区域内）。这可以让审核员对产品和过程进行全面审核，并应尽快实施。如果现场流程简单，则审核时间可减少到 1/3，且缩短后的总审核时间至少为 1.25 天，见第一部分 3.1 章节）。

**生产现场的评审应包括（但不限于）以下方面：**

- 生产流程，
- 收货、仓储、发货区，
- 良好生产规范 (GMP)，包括维护、卫生、虫害控制、清洁和消毒活动，
- 产品开发，
- 现场实验室，
- 维护设施，
- 员工和卫生设施，
- 外部区域。

**审核员还应利用这段时间通过以下检查对运行过程进行评价：**

- 检查 CCP 的控制措施和其他控制措施，以便与 HACCP 计划信息交叉核对
- 对员工进行观察和访谈
- 检查产品和技术特点
- 必要时进一步取样进行交叉检查
- 审查生产过程中使用的配方
- 观察实际的成品发货和/或原材料交付情况
- 在实践中评估已实施的食品安全和质量管理体系的运行情况。

- **文件及记录的审查和检查：**

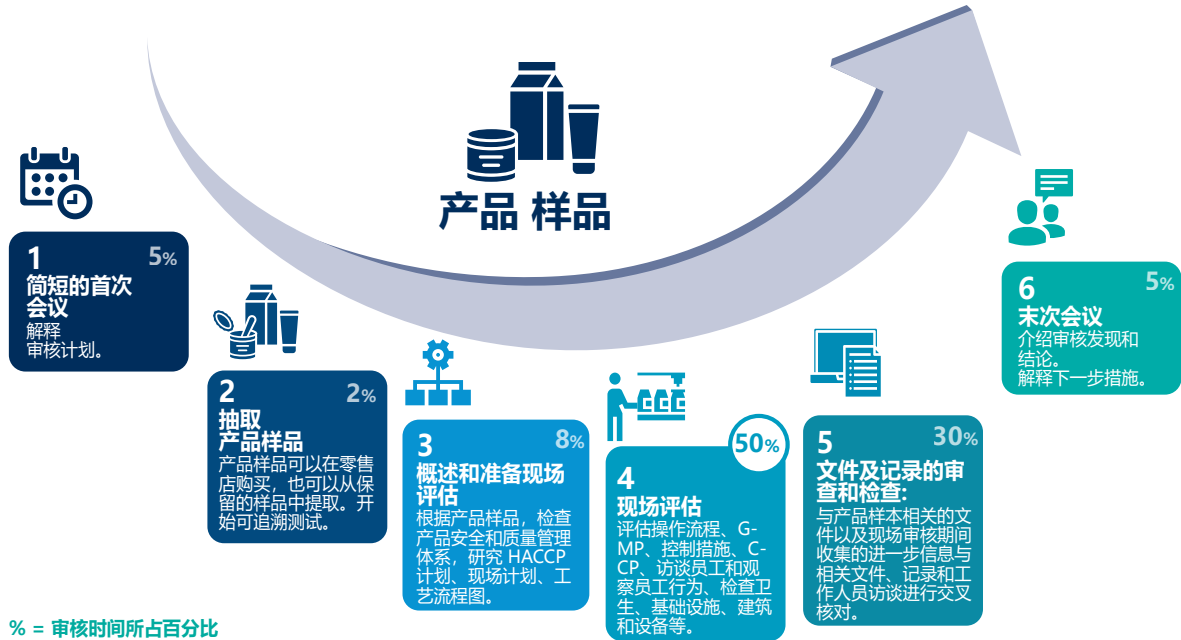
现场评审需要在全面的文件和记录审查之后进行，包括对相关文件的交叉核对。这部分审核的目的是验证从现场收集的信息，并评价进一步的需求。

为掌握 IFS 审核轨迹，审核员应深入评估生产现场的符合性。在线学习课程“IFS 产品和过程方法”为大家提供了进一步的解释和示例。

以下图表（图1）概述了主要步骤。

**注释：**该图表显示的是 IFS 通知审核的主要步骤。步骤2至步骤5可以交替进行。百分比仅供参考。

图 1：IFS 审核的产品和过程方法



#### b) IFS 审核员资质

IFS 审核员的专业知识是生产现场审核的重要基础。因此，审核员进行特定产品和技术范围资质的批准，对保证审核结果的高质量和可重复性至关重要。更多信息请参见第三部分。

#### c) 年度认证周期

每一个生产场所每年需要通过一个完整的 IFS 食品标准认证过程，包括一个全面的 IFS 食品标准审核。这包括依据完整的 IFS 食品审核检查表进行的审核（第二部分）。如果适用，还应验证上次 IFS 审核的行动计划实施情况。关于认证周期的更多信息可以在第一部分 4.3 章节中找到。

#### d) 由符合 ISO/IEC 17065:2012 标准的并与 IFS 管理有限公司签约的认证机构进行认证

认证的可靠性由获得国际认可的、独立的、第三方的认证机构保证。除此以外，认证机构还应与 IFS 管理有限公司签订合同，并应遵守第三部分中描述的具体规则。

#### e) IFS 标准所有者的监督和协调规则

作为 IFS 质量保证活动的一部分，IFS 实施了对 IFS 认可的认证机构、IFS 审核员和 IFS 认证公司的绩效监督的程序：IFS 诚信计划确保 IFS 标准执行的质量和完整性。在风险分析的基础上采取了不同的措施，对利益相关方提出的投诉进行管理。认证机构应将 IFS 诚信计划的程序和规则通知被审核的生产场所。有关诚信计划的更多信息，请参见第一部分第 5 章节。

## 2 IFS 食品标准审核的准备

为了准备首次审核，生产场所可以自愿进行预审核，以评估其现状和水平。预审核不能上传到 IFS 数据库，执行预审核的审核员不能与后续执行正式审核的审核员是同一人。

任何计划开始新流程的生产场所应确保在首次审核时，所有的 IFS 条款要求都能够得到审核。IFS 建议在首次审核前至少运行三（3）个月。

### 2.1 与认证机构签订合同

为了进行 IFS 食品标准的审核，企业应指定一个 IFS 认可的认证机构来完成认证，该认证机构应符合 ISO/IEC 17065:2012 规范并执行 IFS 食品标准。IFS 网站 ([www.IFS-certification.com](http://www.IFS-certification.com)) 提供了与 IFS 管理有限公司签订有效合同的所有国际 IFS 认证机构的名单。

企业与认证机构之间应签订认证审核合同，合同应包括以下内容：

#### a) 认证过程信息

它至少应包括：

- 双方约定的审核范围。更多信息见第一部分2.2章节和附件3。
- 审核持续时间。更多信息请参见第一部分3.1章节。
- 有关报告和证书详情的信息。更多信息请参见第四部分2.2和2.4章节。
- 关于 IFS 诚信计划。更多信息请参见第一部分第5章节。
- 涉及企业及其员工的信息，根据通用数据保护规定存储在 IFS 数据库中。更多信息请参见第四部分第4章节。

#### b) 将生产现场的详细活动与认证机构进行沟通。

认证机构应确保 IFS 审核员具备审核产品和技术范围的资格，以及确保使用当前适用的 IFS 标准版本。

为协助 IFS 食品审核员准备审核，企业应明确告知认证机构以下信息：

- IFS 食品标准审核范围所涵盖的全部现场产品及相关流程，包括分支结构。
- 申请 IFS 食品认证的生产场所将部分生产活动或产品外包给第三方的情况。
- 产品出口的情况，包括产品销往的不同目的地国家。
- 在特殊情况下，任何要求排除某些产品组的要求。认证机构将仔细验证这一点，以便审查是否可以排除。
- IFS 或任何其他 GFSI 认可标准的认证状态历史，例如认证类型/范围、上次认证审核日期（即使由其他认证机构执行）、上次非通知审核的年份、过去是否曾有撤回证书等。

关于外包过程和免除责任的更多信息，请参见第一部分2.2.1章节和附件 4。

如果 IFS 食品审核与其他标准/规范一起进行，则所有 IFS 要求(例如审核时间表、审核持续时间、审核员能力等)都应被满足。

### c) 对认证机构的通知

认证周期内，生产场所的高级管理者人员应确保可能会影响生产场所的能力符合认证要求（如召回、产品预警、组织架构和管理层的变化，重要的产品修改和/或生产方法的改变，联系地址的变化和生产现场的变化，新的生产现场等）的任何更改会被规定的时间通知到认证机构。具体内容由双方约定达成。根据 IFS 食品审核检查表（第二部分）1.2.6条款要求，某些特殊情况需要在三（3）个工作日内通知认证机构。

从现场收到这些信息后（仅限于 IFS 食品审核检查表1.2.6中提到的三（3）种特定情况），认证机构应：

- 用英文填写 IFS 数据库中提供的相关特殊信息表，并在收到生产场所提供的信息后三（3）个工作日内将其回传给 IFS 管理有限公司。
- 在提交表格后十（10）个工作日内，向 IFS 管理有限公司提供根本原因分析和调查进展报告。

认证机构有责任对每种情况进行调查，并决定是否对 IFS 认证状态采取任何行动。

### d) IFS 食品标准审核的语言

IFS 食品标准审核应使用生产场所的工作语言进行。如果需要翻译，认证机构应提供一名与企业无关的合格口译员。更多信息请参见第三部分3.1.2章节。

## 2.2 IFS 食品标准审核的范围

IFS 食品标准只适用于“加工”的产品或初级包装过程中存在污染风险的产品的审核。

审核范围由双方在审核前约定。

它应包括生产场所的全部活动，包括所有生产线和生产场所生产的产品（包括客户品牌产品和公司自有品牌产品）。

关于 IFS 食品标准和其他 IFS 标准之间范围确定的更多信息，请参见附件 1。

认证通常是针对特定场所（一个法律实体，一个地址，一个证书）的实际加工生产活动有关进行的。审核属于同一生产场所的分散结构，并将其包括在审核范围内，以便能够了解加工过程的完整状况。更多关于不同类型生产场所的信息，以及审核报告和证书中需要提供的信息，请参见第一部分2.2.2章节。

IFS 提供产品和技术范围，以确定生产现场的审核范围。

产品范围的选择取决于生产场所生产的成品。技术范围是根据成品生产所涉及的加工步骤来选择的。

IFS 食品证书和报告中应注明所有适用范围。

有关确定审核范围的更多信息，请参阅：

- 本标准附件 3
- IFS 网站上关于 IFS 食品标准产品范围和加工步骤指南。

**例如：**对于生产冰淇淋的公司，审核范围应涉及产品范围4 (乳制品) 以及技术范围 B (巴氏杀菌)、D (冷冻/冷却) 和 F (混合/包装)。根据生产场所的具体工艺，可以增加或删除技术范围。

审核范围应在审核报告和证书上详细说明。它应清晰、明确，并应符合以下规则：

- 应充分详细地描述不同类型的产品：  
正确描述示例：生产“发酵香肠、酿造香肠、熟制烟熏香肠、熟制火腿和生腌火腿”。  
错误描述示例：生产“肉制品”。
- 应描述包装材料的类型（如“铝箔包装（真空或气调包装）、塑料袋包装”）。
- 需要清楚地说明产品与其他产品不同的最有特色的工艺，而这些工艺并不是不言自明的，例如：
  - 生产、切割、烘干、油炸和包装管状袋装薯片
  - 生产、切割、碾磨、烘烤和包装管状袋装薯片
  - 生产用纸盒包装的生奶酪
  - 生产用纸盒包装的巴氏杀菌奶酪。

#### 范围中不应提及以下内容：

- 生产场所的某些活动始终是 IFS 食品审核的一部分，因此不会特别提及。在范围说明中不得提及以下字眼：储存、运输、销售、分销、研究、开发和设计。只有当贴标签活动是生产场所的基本/相关加工步骤时，例如，这是部分外包产品生产的唯一相关加工步骤时，才应提及贴标签活动。
- 不允许使用品牌信息，因为它无法提供有关生产场所产品和工艺的任何信息。
- 不允许提及引用申明。不过，如果产品属于地理标志产品时，允许在证书产品范围内提及产品名称（根据法规 (EU) N°1151/2012及其修正案）。例如PDO（受保护的原产地名称）/PGI（受保护的地理标志）。  
由于地理标志产品声明未获得 IFS 食品认证，因此应在证书上添加免责声明“地理标志产品XXX是产品的外在质量，但对它的评估不包含在 IFS 认证中”。  
例如：
  - “菲达奶酪”的地理标志产品是产品的外在质量，但其评估不在 IFS 食品认证的范围之内。

关于进一步声明的信息只能在报告中提供。

- 生产过程，储存和运输等生产过程不允许被排除在审核范围之外。
- 一般情况下产品是不允许被排除在审核范围之外的，但在附件4列出的特殊情况下可以接受：约定的范围应在合同中提及，并在 IFS 食品标准审核首次会议时由审核员进行评审和确认。

### 2.2.1 外包过程和 IFS 食品标准审核范围

#### a) 部分外包过程：

**部分外包过程**在 IFS 食品标准中，被定义为由第三方公司以申请 IFS 食品标准认证的企业的名义，在非审核现场进行的加工步骤或生产过程（包括初级包装和贴标过程）。这还包括由同一集团公司内的兄弟公司进行部分外包的流程，既适用于客户品牌产品，也适用于企业自有品牌产品。

**注释1：**由第三方进行的储存和/或运输活动不属于上述定义的部分外包过程，应根据 IFS 食品标准审核检查表（第二部分4.14和4.15）的相关章节进行评估，特别是4.14.6和4.15.7的要求。

**注释2：**在 IFS 中，原材料和来自部分外包工序的产品之间的区别取决于所有权：

- 原材料从供应商处购买（之前没有所有权和法律责任），并由经过 IFS 审核的生产基地进行加工（深加工）。
- 来自部分外包过程的产品始终属于接受审核的生产场所。

当公司将部分过程外包时，应适用以下规则：

- 适用 IFS 食品审核检查表（第二部分）中的4.4.5、4.4.6和4.4.7项要求适用，并应由审核员进行审核，以评估受审核的生产场所是否确保了对此类过程的控制。
- 对于审核范围（和审核员资质），不应选择与部分外包过程相关的处理步骤。审核范围只包括受审核生产场所管理的过程，不包括第三方管理的过程。
- 在被审核场所的审核报告（审核概述）中：应详细描述第三方公司的部分外包过程及相关认证情况。
- 如果指定的第三方公司获得了 IFS 食品标准认证的，还应注明其 COID 编号（IFS 标识码）。
- 如果部分外包过程只涉及冷冻和/或解冻活动，第三方公司如果获得了 IFS 物流认证或任何其他 GFSI 认可的食品安全标准认证，那么也是可以接受。
- 在颁发给受审核场所的认证证书上，在产品和工艺描述下面还应该增加以下的句子：“本公司除自行生产外，亦有部分外包过程”，有关 IFS 证书的更多信息，请参见第四部分2.4章节和附件11。

#### **b) 完全外包产品和贸易产品**

**完全外包产品**是指全部产品由申请审核的企业之外的另一个生产场所以本企业或客户的品牌制造、包装并贴标的产品。

**贸易产品**是指由不同的公司制造、包装和贴标的产品，该生产场所的食品已获 IFS 认证。

从本质上讲，完全外包产品和贸易产品不在 IFS 食品认证范围内。

建议这些贸易活动应通过 IFS 贸易商认证或其他基于 ISO/IEC 17065:2012规范的，GFSI 认可的食品安全标准认证。（例如，可以进行 IFS 食品标准/IFS 贸易商标准结合审核，见附件1）。

无论这些活动是否获得认证，都应在证书和审核报告的企业简介部分添加以下句子：“企业有自己的贸易/物流活动，是/不是 IFS 贸易和/或 IFS 物流/其他 GFSI 认可标准认证”。

### **2.2.2 在不同类型的生产场所，实施 IFS 食品标准审核**

IFS 的审核是针对生产现场的：一个生产现场需要接受一个审核并获得一张证书

**IFS 定义了以下四种生产场所类型：**

**单一生产场所**

**多地点生产场所**

**多个法人实体生产场所**

**有分散结构的场所**

**单一生产场所：**

单一生产场所是指没有总部/中央管理机构集中管理的场所，即只有一个法人实体，没有分公司的企业。该现场应只接受一次审核、拥有一个 COID 编号、一份报告和一张证书。

**多地点生产场所：**

多地点生产场所是指在不同地点有多个生产场所的场所，这些生产场所拥有一个总部/中央管理机构。以下规则适用于这两种情况：

**a) 企业拥有总部/中央管理机构**

如果总部/中央管理机构也有额外的加工活动，则应对该场所进行审核，并出具自己的 IFS 食品证书和审核报告。

如果总部/中央管理机构没有加工活动，但进行了评估，则不能拥有自己的 IFS 食品标准证书。企业可以决定是否对总部/中央管理机构的活动组织专门的审核（在这种情况下也可以是远程审核）。这一点应在审核前与认证机构事先确定：

- 如果不对总部/中央管理机构进行审核：企业应确保在对每个生产场所进行审核时，（必要时）提供总部/中央管理机构的所有必要信息和负责人员，以确保审核员能够对中央管理机构的活动进行适当审核。例如，总部/中央管理机构的代表可以参加对生产场所的审核，总部/中央管理机构的文件可以在现场查阅等。
- 如果进行的是总部/中央管理机构审核，则适用以下规则：
  - 对总部/中央管理机构的审核应始终在每个认证周期相关的各个生产场所的审核之前进行
  - 对总部/中央管理机构的审核与所有生产场所的审核之间的最长间隔时间为十二（12）个月。
  - 认证机构必须确定总部/中央管理机构审核的哪些部分涵盖现场运营部分。
  - 每个生产现场应有单独的证书和报告。
  - 中央管理机构的活动以及审核结果应在每个生产场所的审核报告中描述。
  - 在总部/中央管理机构审核期间发现的偏离无法在每个生产基地的审核报告中解决。例如，可以将偏离降级为不符合项，但既不能修正也不能改进为更好的评分。
  - 如果在总部/中央管理机构的审核中发现不合格，则所有接受审核的生产场所也受到影响，这些生产场所的认证证书将被暂停。在总部/中央管理机构进行积极的跟踪审核后，可以取消生产场所证书的暂停。根据总部/中央管理机构审核发现的不合格类型，可能还需要对生产场所进行新的审核。
  - 各个生产场所和总部/中央管理机构的审核日期均应在审核报告中显示。
  - 与总部/中央管理机构相关联的所有生产现场的 COID 编码，应分别在每份审核报告中写明。

**b) 没有总公司/中央管理机构的企业**

如果企业在不同的地点设有多个独立的生产场所，不设总部/中央管理机构的，每个生产场所应当进行一次评估、拥有一个 COID 编号、发送一份报告和一份证书。

**注释：**一个多地点的生产场所可以选择作为生产现场的一部分进行认证，也可以作为一个单一的生产场所进行认证，或者选择完全不进行认证。

### 3) 多个法人实体生产场所:

a) 如果生产现场在同一物理地点且有多个法人实体，经营范围是相同的，适用以下规则：

- 应进行一次审核
- 应为每个法人实体复制证书和报告
- 每个法人实体都应拥有自己的COID编号。

b) 如果生产场所在同一物理地点且有多个法人实体，但是经营范围并不相同，适用以下规则：

- 每个法人实体应拥有自己的COID编号、报告和证书
- 每个 COID 编号下的企业的审核期限应分别计算。可以指定一个总部/中央管理机构，允许将其审核时间最多减少0.5天（对于多地点现场的情况）。

在以上两种情况下，如果他们之间存在合同关系，则各法人实体的 COID 编号应在 IFS 数据库中进行关联。如果其中某一法人实体的证书被暂停时，除非认证机构能够证明其他法人实体不受影响，否则其他所有法人实体的证书也应被暂停。

### 4) 有分散结构的生产场所

分散的结构是指由企业拥有的一个设施（例如一个车间或一个仓库），一部分的生产加工和操作过程是在这里进行的。当对这个生产场所的到时候不足以全面了解企业的生产过程时，所有其他相关设施也应被包括在审核中。经营范围和全部细节应记录在审核报告的审核概述中。

## 2.3 IFS 食品标准审核的类型

根据生产场所的认证状态和周期，应进行不同类型的审核。

### IFS 审核（全面现场审核）：

IFS 食品审核应始终在现场和连续的工作日内进行，包括通知审核和非通知审核。

### IFS 拆分审核：

在特殊情况下（如公认的危机），当全面现场审核几乎不可能进行时，公司可与认证机构商定进行 IFS 拆分审核。首先进行现场审核，然后利用 ICT（信息和通信技术）进行远程审核。为了实施 IFS 拆分审核，应使用规范性文件“IFS 拆分审核协议”，并在 IFS 审核报告中提供充分的理由。更多信息请参阅“IFS 拆分审核协议”。

### 2.3.1 首次审核

#### 审核描述：

首次审核分为两（2）种类型：

#### a) “第一次”首次审核

第一次首次审核是指对生产场所第一次进行 IFS 食品认证审核，审核员应在审核期间对 IFS 食品审核检查表中的所有要求进行审核。这种类型的审核只适用于没有以往认证历史记录的情况。

#### b) “新的”首次审核

新的首次审核是以下情况的 IFS 食品审核：

- 在认证周期中断后执行的审核（见第一部分4.3章节）或
- 因一个或多个不符合项或总分 < 75%导致认证审核失败，或

- 跟踪审核失败后，或
- 扩展审核失败后。

在这种情况下，适用下列规则：

- 应检查 IFS 食品标准认证的历史记录，以确保符合执行非通知审核频率的规则（关于非通知审核的更多信息，请参见第一部分2.4.2章节）。
- 审核员应审查上次 IFS 食品审核的审核报告和行动计划，以检查纠正和纠正措施的实施情况和有效性。即使是其他认证机构出具的审核报告，这一点也适用。

**注释：**如果首次 IFS 食品标准审核未通过，IFS 食品标准审核报告应上传至 IFS 数据库，此次审核不能视为预审核。

对于根据新版标准进行的“第一次”首次审核和/或“新的”首次审核，应在审核前确认适用版本标准的所有规则和要求，并应实施和验证（如通过内部审核、管理评审等）。这也包括要求进行年度审查的规定。

#### **审核选项：**

首次审核可以是通知审核，也可以是非通知审核。关于审核选项的更多信息可以在第一部分2.4章中找到。

### **2.3.2 换证审核**

#### **审核描述：**

为保持认证，生产场所应每年进行换证审核。因此，换证审核是对生产场所的全面审核，审核员在审核期间应审核 IFS 食品标准审核检查表中的所有要求，并最终更新现有的 IFS 食品标准认证证书。

换证审核应在证书上显示的有效期内进行，以保持认证周期。

生产场所责任及时更新其认证。因此，所有获得 IFS 食品标准认证的企业将在认证到期前3个月收到 IFS 数据库的提醒。

如果企业没有及时进行审核，所有在其收藏列表中有相应生产场所的IFS 数据库用户将收到自动电子邮件通知。

审核员应审查上次 IFS 食品标准审核的行动计划，检查纠正和纠正措施的执行情况和有效性。如果生产场所更换了认证机构，则应更新 IFS 数据库中的信息，并通知新的认证机构，以便审核员检查上次审核的行动计划。

如果在实际换证审核中仍存在偏离，或评分被降低，审核员应根据 IFS 食品审核检查表第二部分第5.11章节对情况进行评估。

两个连续审核之间的应确保有一个持续改进的过程。

#### **审核选项：**

换证审核可以是通知审核也可以是非通知审核。关于审核选项的更多信息可以在第一部分2.4章节中找到。

### 2.3.3 跟踪审核

#### 审核描述：

当审核结果（首次审核或换证审核）存在一个主要不符合项并且总得分 $\geq 75\%$ 而导致未能达到颁发证书的要求时，需要进行跟踪审核。

跟踪审核的重点是关注为解决主要不符合项而采取的措施的执行情况，并应遵守以下规则：

- 应在现场进行。
- 一般应由执行主要审核（首次审核或换证审核）的同一审核员执行。
- 跟踪审核应在上一次审核完成后的六（6）周到六（6）个月之间完成。如果未在此期限内完成，或生产场所决定不进行跟踪审核，则应重新进行首次审核。

#### 审核结果：

- 如果跟踪审核成功：
  - 应在审核报告中提供跟踪审核的积极结果。
  - 更新后的报告应上传到IFS 数据库。
  - 即使最终总分 $\geq 95\%$ ，也只能颁发基础级证书。
  - 如第一部分4.3章节所述，证书在认证周期内仍保持有效。
- 如果跟踪审核失败：
  - 跟踪审核失败的报告应上传到IFS 数据库。
  - 应在跟踪审核结束后六（6）周内进行新的首次审核。

所有步骤的详细流程图见附件 5。

上传跟踪审核报告是免费的。

#### 审核选项：

跟踪审核只能以通知审核的形式进行。

### 2.3.4 扩展审核

#### 审核描述：

扩展审核是为扩展当前认证范围而进行的额外审核。此类审核应始终在现场进行。此外，在下列情况下，应在现有证书的有效期内执行：

- 如果某些生产线在主要认证审核期间没有运行，涉及的产品范围和/或技术范围和/或 HACCP 计划（尤其是 CCP）与首次审核/换证审核期间不同。
- 如果是季节性产品，在主要审核时无法对其运行期间进行审核。在接下来的一年里，将会进行一次换证审核和一次扩展审核，以覆盖所有的产品和过程。主要审核应始终在进行风险最高的加工步骤时进行。
- 如果在两（2）次认证审核之间，生产过程和/或其环境发生了重大变化。例如，当引入的新工艺或产品不同于当前证书范围内的工艺或产品时。这两种情况都适用下列规则：
  - 认证机构根据风险评估决定是否有必要进行扩展审核。
  - 风险评估应以卫生和食品安全风险为基础，并应记录在案。

#### 审核结果：

扩展审核的通过条件与首次审核或换证审核的条件是相同，但它们只是将侧重点放在被审核的特定条款要求上。IFS 证书上的原始审核分数不得更改，但在扩展审核未通过时，证书将被撤回。

扩展审核可能会有以下两（2）种结果：

- 扩展审核成功后，应执行以下规定：
  - 证书应根据新的范围进行更新
  - 证书的有效期限应与主要审核证书的有效期限相同
  - 更新的证书和扩展审核报告应上传至 IFS 数据库。
- 在以下情况下，扩展审核将失败：
  - 如果出现一个或多个不符合项
- 如果扩展审核未通过，将产生以下后果：
  - 全面审核（包括主要审核）失败，以及
  - 则应撤回当前证书。

扩展审核报告需要作为单独的报告来完成，并应作为现有审核报告的附件提交。上传扩展审核报告是免费的。

IFS 提供了以下例子：一个生产场所在一年的不同时期加工两种产品（A 和 B）：

- 主要审核重点是产品 A 的加工活动以及与产品 A 和 B 的加工有关的文件。
- 审核结束后，证书和报告应具体说明：“产品 A 的生产-产品B 的生产将在扩展审核期间进行检查”，并在后续进行扩展审核，对产品B的加工活动进行现场验证。
- 扩展审核后，应更新证书，注明“A 和 B 产品的生产[.....]”。
- 每年适用上述相同年度程序。

#### **审核选项：**

扩展审核只能执行通知审核。

## **2.4 IFS 食品标准通知审核和非通知审核方案**

在安排和执行 IFS 食品标准审核之前，认证机构应决定并通知生产场所审核是通知审核还是非通知审核，确保从 2021 年 1 月 1 日起，每三次 IFS 食品标准审核至少有一次是以非通知审核方式进行的（与 IFS 食品标准版本无关）。

认证机构应提前联系其客户，以确定通知审核的日期或为其注册进行非通知审核。

### **2.4.1 通知审核方案**

通知审核应在公司与认证机构商定的时间和日期进行，并应在连续的天数内完成。通知的换证审核可以安排在审核截止日期前八（8）周至两周（2）周的时间进行（首次审核的周年日）。

### **2.4.2 非通知审核方案**

非通知审核应在审核截止日期前16周和两周（2）周的时间窗口内进行，并应在不通知企业的情况下进行，以确保审核的非通知性质。

所有 IFS 检查表要求均应在审核时间窗口开始前执行。

经过非通知的审核的场所，将获得 IFS 星级状态，该状态将在 IFS 数据库和 IFS 证书上显示。一旦进行通知审核，该状态将被撤回。

自2021年1月1日起，至少每三次 IFS 食品审核中要进行一次非通知审核。

如果通知审核未通过，不计入“至少每三次审核需要有一次非通知的规则”。由认证机构与生产场所共同决定下一次审核是否应客户要求要求进行非通知审核，或者是否可以通知审核。无论结果是通过还是不通过，非通知审核的计数规则都适用。

如果认证周期内因非通知审核到期而导致证书中断，则下一次认证审核（=新的首次审核）应在非通知的情况下进行。

认证机构应：

- 决定在哪一年进行首次强制性非通知审核，并在审核截止日期前至少六（6）个月通知生产场所。
- 即使生产场所（COID）更换了认证机构，也要确保满足这一频率要求。

除了这一最低强制频率外，还可根据生产场所的决定更频繁地进行非通知审核。

**注释：**针对不同的 IFS 标准认证，非通知审核认证的频率是分别计算的。

生产场所所有责任在审核时间窗口开始前最迟四（4）周将以下信息通知认证机构（以便认证机构在 IFS 数据库中注册）：

- 生产场所联系人姓名。
- 如果需要，生产场所最多设置十（10）个工作日的非运营期，不接受审核。这十（10）个工作日可以分成最多三（3）个时间段。
- 如果生产场所生产季节性产品，则应通知认证机构预期的季节性生产日期，时间窗口[-16 周，+两（2）周]不适用。在这种情况下，不允许申请非运营期不接受审核，认证机构可以在季节性生产期间的任何时间进行非通知的审核。

如果企业拒绝审核员的非通知审核到访（除“不可抗力”外），认证机构应在审核之日起最多两（2）个工作日内撤回企业当前有效的 IFS 证书。所有 IFS 数据库在其收藏列表中收藏了该生产场所的用户，都将收到来自 IFS 数据库的电子邮件通知，通知他们当前的证书已被撤回。该信息将在 IFS 数据库中的生产场所历史中可见。认证机构应就审核的总费用向生产场所开具发票并收费。

对总部/中央管理机构设在多个地点的生产场所进行非通知审核登记应遵守以下规定：

- 总部/中央管理机构可以选择进行通知审核，也可以选择进行非通知审核。
- 总部/中央管理机构的审核应在每个生产场所的审核之前进行，并应在生产场所进行非通知审核的时间窗口开始之前进行。
- 当总部/中央管理机构申请进行通知审核时：审核总部/中央管理机构的通知审核不得和审核生产场所的非通知审核在连续的天数内进行（例如：如果总部/中央管理机构和生产场所位于同一地点，那么应当有两（2）个不同的审核进行：对总部组织流程的通知审核和对生产场所进行的非通知审核）。
- 当总部/中央管理机构申请进行非通知审核时：审核总部/中央管理机构的非通知审核可以和审核生产现场的非通知审核在同一天进行（例如：如果总部/中央管理机构和生产场所位于同一地点，那么只开展一个审核：集中对总部组织流程和生产场所进行的非通知审核。审核应从生产过程开始）。

下图（图 2）概述了审核类型和选项。

图2：审核类型和选项

|                      |      |                                    | IFS 审核的执行模式                         |                                     |                                              |                                              |
|----------------------|------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
|                      |      |                                    | IFS 全面现场审核                          |                                     | IFS 拆分审核                                     |                                              |
|                      |      |                                    | IFS 审核选项                            |                                     |                                              |                                              |
|                      |      |                                    | 通知审核                                | 非通知审核                               | 通知审核                                         | 非通知审核                                        |
| 审核类型                 | 解释   |                                    | 通知审核                                | 非通知审核                               | 通知审核                                         | 非通知审核                                        |
| 至少每三（3）次审核应进行一次非通知审核 | 首次审核 | 第一次首次审核：对以前没有 IFS 认证历史的生产场所进行审核。   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/><br>(不推荐) | <input checked="" type="checkbox"/><br>(不推荐) |
|                      |      | 新的首次审核：周期中断后或审核失败后进行的审核。           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/>          |
|                      | 换证审核 | 在重新审核所有要求后，审核更新现有证书。               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/>          |
|                      | 跟踪审核 | 在主要审核期间有一个主要不符合项，且总得分 ≥ 75% 时进行审核。 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/>          |
|                      | 扩展审核 | 通过首次/换证审核，扩大当前认证范围的审核。             | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>          | <input checked="" type="checkbox"/>          |

## 2.5 制定IFS 食品标准审核计划

- 对于通知审核，认证机构应在审核前至少两 (2) 周 (14个日历日) 内通过日记功能将审核第一天的信息录入 IFS 数据库。
- 对于非通知审核，认证机构决定非通知审核进行的年份，生产场所应最迟在审核时间窗口开始前四 (4) 周提供注册非通知选项所需的信息。所有审核日应在非通知审核时间窗口内进行，以确保非通知的审核性质。

### 2.5.1 制定审核时间表

认证机构应向生产场所提供审核时间进度表，其中应包括：

- 审核范围的适当细节
- 审核期限
- 充分灵活地应对在进行现场审核部分可能出现的任何意外事件
- 将之前评估审核的审核报告和整改计划纳入考虑范围
- 指明要审核的生产场所产品或产品范围
- 如果是审核小组：应明确说明由哪位审核员负责哪一部分的审核。关于每个审核员的审核日期和时间的信息应在 IFS 数据库中上传。

- 如果是 IFS 拆分审核：说明 ICT 将用于审核检查表要求的日期和时间。
- 如果 IFS 食品标准审核与另一项标准/规范同时进行：请说明何时审核了哪项标准/规范的哪一部分。

如果选择了通知审核方案，那么应在审核前将时间表送达审核场所，以确保审核当日负责人可以使用该时间表。

对于非通知审核，应在首次会议上分享时间表。时间表可以根据被审核的参与者的实际情况和当前的时间流程进行修改或调整。

## 3 IFS 食品标准审核的实施

IFS 食品标准审核的实施应始终考虑以下因素：

- 审核应在审核范围内的产品正在生产时进行。（以便审核所有加工步骤）
- 在 IFS 审核期间，生产线应正常运行。

如果某些生产线在 IFS 审核期间没有运行，且产品和/或技术范围和/或 HACCP 计划（尤其是 CCP）与运行中的生产线不同，则有两种可能的选择：

- 生产线可以在审核期间的后期开启运行，并被纳入“主要”评估的范围。
- 在审核期间生产线不能开启运行，则应进行扩展审核。有关扩展审核的更多信息，请参见第一部分2.3.4章节。

### 3.1 审核时间

**IFS 计算工具提供了最短审核时长的计算方法：**

IFS 开发了一种强制性计算工具，可在 IFS 网站上获取，该工具可根据以下标准计算 IFS 食品标准审核在生产场所所需的最短时间：

- 员工总数（包括兼职员工、轮班员工、临时员工、行政人员等），考虑可能的全年最大的员工总数量，
- 产品范围的数量，
- 加工步骤的数量）。

为了便于选择正确的产品范围和加工步骤，IFS 发布了IFS 食品产品范围和加工步骤的分配指南，在必要时会进行回顾和更新。该文件可在 IFS 网站上查阅。

**关于产品范围7的说明：**

- 在计算审核持续时间时，应选择用于加工产品范围7原材料的附加产品范围。
- 为了确定审核员的能力并定义 IFS 证书的审核范围，不得选择这些额外的产品范围。

计算工具提供的最短审核时间总是两（2）天（16小时）。每一天的审核时间为八（8）小时（不包括午餐时间），且不得超过十（10）小时。

**可能延长审核时间的因素：**

最终审核时间的确定由认证机构的负责，最终定义的时间可能高于计算得到的最短时间。

可能导致最短审核持续时间计算增加的典型因素如下：

- 首次审核：审核员可能需要额外的时间，例如首次会议和末次会议
- 生产线数量，例如进行较长时间的 HACCP 审查
- 生产工艺的复杂性
- 生产场所的规模和使用年限
- 沟通问题，如语言、ICT信息和通信技术（在IFS 拆分审核的情况下）
- 生产现场准备工作的质量，如文件、HACCP 计划
- 上次审核的偏离/不符合项数量
- 审核期间需要进一步调查的问题
- 其他储存设施、地点。

对于审核小组，至少在工具计算的时间基础上增加两（2）小时。这些额外的时间应分配给团队，而不是分配给单个审核员，用于共同的任务（例如，召开首末次会议，讨论审核发现等）。

**可能缩短审核时间的因素：**

在特定情况下，仅在以下有限的情况下，认证机构可决定将计算出的最短审核时间减少0.5天：

- IFS 结合审核：如 IFS 食品/IFS 物流、IFS 食品/IFS 经纪人，条件是某些部分同时接受两种标准的审核。
- 多地点企业，如果某些要求已在总部/中央管理机构审核过。
- 多法人生产场所：如果各法人实体在同一地点拥有不同的业务范围，并指定了总部/中央管理机构。
- 基于风险评估，对于具有劳动密集型简单重复流程的场所。在这个理由下，很少的过程，很少的雇员和/或小面积没有被考虑。
- 由于产品/工艺的季节性，每年都应进行扩展审核的生产场所的主要审核。
- 对于在非通知审核中无法对所有流程进行审核的场所，应在以后进行扩展审核。

在特定情况下，仅在下列有限的情况下，认证机构可决定将计算出的最短审核时间减少0.75天：

- 对于产品范围5（水果和蔬菜）的生产场所，只需进行简单的处理，不需要对产品的原始收获形态进行重大改变（根据 GFSI 范围 BIII）。
- 对于产品范围3、6、8、9、10和/或11的场所，其简单流程仅限于：
  - 分类/分级
  - 装瓶
  - 简单包装（如：无 MAP 或真空包装）
  - 仅适用于产品范围 10：混合/搅拌。

认证机构/审核员应在 IFS 审核报告中说明作出减少决定的理由。

唯一可接受的减少原因是 IFS 食品标准中规定的原因。不可能同时存在不同的减少原因，包括IFS 结合审核的情况。

IFS 诚信计划将定期审查减少审核时间的理由，以确保其相关性并符合上述规则。

**注释：**如果 IFS 食品标准审核与其他标准/规范合并和/或结合，认证机构应确保满足 IFS 食品标准审核持续时间的所有要求，并确保总体持续时间高于 IFS 食品审核持续时间。

至少50%的IFS 审核时间应分配给现场评价（在生产现场的生产区域内），以便审核员对产品和过程进行全面的审核。如果一个场所有简单的流程（如上所述），这可以减少到1/3，减少后的总审核持续时间至少为1.25天。

除计算出的审核持续时间外，还应至少加上以下时间：

- 2小时的审核准备
- 0.75天（6小时）审核报告的撰写时间。

## 3.2 审核实施

审核应按照以下步骤进行：

- 首次会议。首次会议和对现有食品安全质量管理体系的评价应尽量简短，以使审核员能尽快开始现场评价（一般在进入现场后30分钟）。
- 通过检查文件（HACCP 计划、质量管理文件等）对现有食品安全和质量管理体系进行评估。
- 现场评估：对所有现场生产领域进行详细考察，生产线和生产工艺，包括对现场工作人员的访问，同时还要收集关键生产环节的信息，如关键控制点 (CCP) 控制措施的监测和 HACCP 计划中关于控制措施交叉检查的信息等。
- 文件和记录的审查和检查：文件和程序的评估，根据调查和现场评估发现交叉检查文件和记录。
- 从审核中得出最终结论。
- 末次会议：在审核最后的末次会议上，审核员（或审核小组的主任审核员）应提交审核过程所有的审核发现，并对的所有偏离和不符合项（主要不符合项，和/或得分为 D 的 KO 条款）进行讨论。

生产场所应协助和配合审核员进行审核。作为审核的一部分，审核员应和来自不同级别的管理人员及操作人员进行面谈。高级管理者在审核期间应出席首次会议和末次会议，以便对任何偏离和不符合项进行讨论。

**注释：**在审核期间，IFS 审核员应根据 IFS 食品标准对所有评估做详细的记录，以此作为审核报告的基础。

IFS 强制要求认证机构/审核员提供一份证明文件，以确认审核员和被审核生产场所代表在审核期间确实在进行现场审核。本文件应：

- 说明每天审核的开始和结束时间。
- 最迟在审核的最后一天，由公司代表、审核员、实习审核员（如适用）、被观察审核员、见证审核员或任何其他在场观察员签字。

该文件是审核文件的一部分，应在认证机构要求时提供。

### 3.2.1 IFS 评分系统

为了确定是否符合 IFS 食品标准要求，审核员应评估 IFS 食品审核检查表（第二部分）中归类为常规条款或 KO 条款的所有要求。

IFS 评分系统根据符合要求的程度，从完全符合到偏离和/或不符合，涵盖了一个评分范围。在评估每项要求时，审核员应评估该要求是否得到满足。

在此过程中，审核员还应评估公司为执行要求而采取的措施的有效性。如果采取的措施无效，对食品安全造成负面影响，违反生产国和/或目的地国的法律要求，或违反客户协议，则审核员应将其评定为偏离或不符合项。

在 IFS 食品标准中，有六（6）种评分可能性和不适用选项。根据下列图表（图3），每项要求均可获得相应的分数：

**图3: IFS 评分系统**

| 结果                      | 解释                                                                                                                                                                             | 得分                          |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>A</b>                | 完全符合                                                                                                                                                                           | 20 分                        |
| <b>B (偏离)</b>           | 几乎完全符合。                                                                                                                                                                        | 15 分                        |
| <b>C (偏离)</b>           | 部分要求不符合。                                                                                                                                                                       | 5 分                         |
| <b>D (偏离)</b>           | 没有执行标准条款。                                                                                                                                                                      | -20 分                       |
| <b>Major (主要不符合)</b>    | 任意一个常规条款（不定义为KO项的条款）都可以被评分为主要不符合。<br>主要不符合评分的原因有： <ul style="list-style-type: none"> <li>出现实质性的标准条款不符合，包括但不限于不符合食品安全和/或生产和/或目的地国家的法律要求。</li> <li>过程失控，可能会对食品安全造成影响。</li> </ul> | 主要不符合项应扣除总分数的15%，不予颁发证书。    |
| <b>KO 条款评分为 D (不符合)</b> | 没有执行标准条款。                                                                                                                                                                      | KO 条款的不符合应扣除总分数的50%，不予颁发证书。 |
| <b>N/A 不适用</b>          | 标准条款不适用。<br>N/A可适用于任何要求，但 KO项1、3和5至10除外。<br>审核员应在报告中作出解释。                                                                                                                      | 不计入总分。                      |

#### **KO 项**

在 IFS 食品标准中，有些特定要求的条款被称为 KO 项。这些条款是确保生产场所符合标准要求的必须条款。

在 IFS 食品标准中，以下10个条款被定义为 KO 项：

- 1) 1.2.1 治理和承诺
- 2) 2.3.9.1 每个关键控制点的监控体系
- 3) 3.2.2 个人卫生

- 4) 4.1.3 客户协议
- 5) 4.2.1.3 原材料产品规范
- 6) 4.12.1 异物风险缓解
- 7) 4.18.1 可追溯性
- 8) 5.1.1 内部审核
- 9) 5.9.1 产品召回、撤回和事故的处理程序
- 10) 5.11.3 纠正措施

以下图表（图4）解释了 KO 项的评分。

**图4：KO 项的评分**

| 结果                 | 解释                           | 得分                          |
|--------------------|------------------------------|-----------------------------|
| <b>A</b>           | 完全符合                         | 20 分                        |
| <b>KO B 偏离</b>     | 小部分要求未执行，对食品安全、合法性和客户要求没有影响。 | 0 分                         |
| <b>C (偏离)</b>      |                              | 不可以评分为 “C”                  |
| <b>D (= KO不符合)</b> | 没有执行标准条款。                    | KO 条款的不符合应从总分数中扣除50%，不予颁发证书 |

如果审核员发现一个或多个主要不符合项和/或KO项，则不能授予认证，如果是换证审核，则应根据以下规则撤回当前的IFS 证书：

- 认证机构应尽快将其从IFS 数据库中撤回，最迟在最后一个审核日之后两（2）个工作日内撤回。
- 在IFS 数据库中，认证机构应提供英文解释，说明撤回当前证书的原因，包括不符合项的条款编号。这些说明应提供与行动计划中所述相同的细节。

**注释：**所有在其收藏列表中有相应生产场所的IFS 数据库用户将收到一封来自IFS 数据库的电子邮件通知（包含对已识别的不符合/不合格的解釋），通知他们当前的证书已被撤回。

关于审核失败的更多信息，请参见第一部分4.2.1.1章。

如果被判定为不适用的条款数量较多，那么使用总分作为评估分数可能会产生误解。因此，IFS 评分系统用得分率来决定生产场所的认证结果，如基础级或高级。

总分的计算方法如下：

总分数 = (IFS 食品标准条款总数 (分) - 评定 N/A 不适用的条款数 (分)) × 20 最终得分 (%)  
= 所得分数/总分数。

审核员应当在审核报告中对以下条款进行说明：

- 被定义为必填项的条款，即使条款得分为A，
- 所有得分为B、C、D的条款，
- 主要不符合项/KO 不符合项
- 审核认为不适用的条款。

## 4 IFS 食品标准审核后的行动

### 4.1 行动计划

审核员和/或认证机构最迟应在最后一个审核日后的两（2）周内向公司发布行动计划（附有审核发现清单）。初步的分数和报告可根据要求提供。

行动计划是企业针对偏离和不符合项制定纠正和纠正措施的依据。更多信息见附件 7。

#### 4.1.1 企业行动计划的完成

企业应在行动计划中提供以下内容：

- 对审核员列出的所有偏离（B、C、D）、KO 项（评分B）和不符合项（主要不符合项或评分为D的 KO 项）实施了纠正和纠正措施的证据。
- 纠正和纠正措施的职责和实施期限（见图5）。

图5：纠正和纠正措施的时间表

| 时间表                                     |                                                                    |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 纠正<br>在四（4）周内提供并实施                      | 纠正措施<br>在四（4）周内提供，但可稍后实施                                           |
| 在收到整改行动计划后，公司应尽快向认证机构提供实施证据，最长时限为四（4）周。 | 可以持续改进和成功实施的措施（可能需要在颁发证书截止时间后的更长时间内进行，需要由公司给出合理证据）。最迟需要在换证审核前完成实施。 |

实施纠正的可接受证据范例：

- 培训记录
- 可追溯修改的更新程序
- 前后对比照片
- 与相关人员沟通的文件证据（如电子邮件）
- 内部审核或检查报告
- 维修发票。不接受维修提议，因为这只能证明有改正的意向，而不能作为改正的证据
- 新的监测程序（如针对受损的基础设施）
- 对于更新的文件，可能有必要获得对公司人员进行与更新文件有关的培训和/或沟通的证据，以备其他人员/部门使用。
- 对于更新的表格，根据其重要性和使用频率，可能有必要将完整的表格发送给认证机构/审核员。

公司应在收到整改行动计划后最多四（4）周内，将完成的行动计划（包括实施纠正的证据）提交给认证机构/审核员。

纠正和纠正措施应翻译成英文。

### 4.1.2 行动计划的确认

审核员或认证机构代表应确认：

- 纠正、纠正措施及其实施日期的相关性
- 实惩戒纠正的证据
- 纠正措施

在最终审核报告发布之前，在行动计划的分配栏中填写。

如果纠正和/或纠正措施的证据无效或不充分，和/或实施日期不相关，审核员/认证机构应将整改行动计划返回给企业，以便在规定的时间内完成。如果企业不能及时发布行动计划，可能无法颁发认证证书给企业。

具体的证据应由认证机构保存，有效期为3年。

### 4.1.3 技术评审

对报告的技术评审应由认证机构指定的评审员进行（见术语表）。如果对审核发现和评分有不清楚或怀疑的情况，需要在 IFS 审核员与评审员之间进行澄清。技术审查至少应包括 IFS 评审员的所有任务（附件 12，IFS 评审员定义）。

根据技术评审的结果，指定的评审员将对是否颁发 IFS 食品标准认证证书给出建议。

## 4.2 颁发 IFS 证书

根据技术评审的结果，认证机构负责做出是否颁发 IFS 食品标准认证证书的最终决定。该决定需要由进行现场审核的审核员之外的人做出。

### 4.2.1 评分，评估报告和 IFS 证书的颁发条件

图6：评分和颁发证书

| 审核结果                            | 状态                             | 企业的行动                                                  | 报告的形式        | 颁发证书                                        |
|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------|
| <b>总分 ≥ 95%</b>                 | 在收到行动计划后，通过 IFS 食品标准高级水平       | 在收到附有审核发现清单的行动计划后四（4）周内发送完成的行动计划。                      | 报告中包括行动计划的状态 | 是，高级证书，有效期为12个月。<br>该证书仅在纠正关闭之后颁发           |
| <b>总分 ≥ 75% 并且 &lt; 95%</b>     | 在收到行动计划后，通过 IFS 食品标准基础级水平      | 在收到附有审核发现清单的行动计划后四（4）周内发送完成的行动计划。                      | 报告中包括行动计划的状态 | 是，基础级证书，有效期为12个月。<br>该证书仅在纠正关闭之后颁发          |
| <b>只有一个主要不符合项并且总分 ≥ 75%</b>     | 除非采取进一步的整改措施并在跟踪审核后获得确认，否则不能通过 | 在收到附有审核发现清单的行动计划后四（4）周内发送完成的行动计划。<br>跟踪审核需要在随后的6个月内完成。 | 报告中包括行动计划的状态 | 如果主要不符合项在跟踪审核中最终得到解决，则颁发基础级证书。该证书仅在纠正关闭之后颁发 |
| <b>多于一个主要不符合项和/或总分 &lt; 75%</b> | 不通过                            | 采取行动并就新的首次审核与认证机构达成一致                                  | 报告中包括行动计划的状态 | 不予发证                                        |
| <b>至少有一个KO项被评分为D</b>            | 不通过                            | 采取行动并就新的首次审核与认证机构达成一致                                  | 报告中包括行动计划的状态 | 不予发证                                        |

#### 4.2.1.1 在出现一个或多个不符合项和/或得分 < 75%的情况下，对审核过程的特殊管理

根据不符合项的类型和数量以及总分，将适用具体规则。

- **如果只有一个主要不符合项，且总分 ≥ 75%：**  
可以进行跟踪审核。关于跟踪审核的更多信息，请参见第一部分2.3.3章节。
- **如果超过1个主要不符合项，或1个或1个以上 KO项评分为D，和/或总分 < 75%：**  
IFS 食品审核不通过，将不颁发证书，并适用以下规则：
  - 对于换证审核：应撤回当前证书。
  - 撤回当前证书的截止日期是：
    - 如果审核因一个或多个不符合项而审核失败，则需两（2）个工作日。

- 如果是由于审核总得分 < 75% 而审核失败，且不符合项没有增加，则在做出认证决定后两（2）个工作日内。
- 需要进行一次完整的对所有条款都评价的审核，以全面了解公司状况。
- 建议以改进的目的完成行动计划。
- 在开出了不符合项后的六（6）周内，应进行一次全新的全面审核。

**注释：**任何未通过的 IFS 食品标准审核不得视为预审核。

关于审核失败和证书撤回程序的更多信息，请参见第一部分4.3.1章节和附件5、6和8。

#### 4.2.1.2 IFS 证书签发期限

如果审核员和指定的技术评审员对企业提交的纠正措施实施证据，进行了积极的确认后，推荐获得 IFS 食品认证，认证机构可以做出颁发证书的决定。审核报告、行动计划和证书应在最后一个审核日后六（6）周至八（8）周之间上传到 IFS 数据库，具体时间安排如下：

- 审核员向企业发送行动计划：自审核最后一天起最多两（2）周
- 企业完成行动计划并提供纠正证据：最长四（4）周
- 认证机构进行技术审查、做出认证决定、签发报告/证书并将其上传到 IFS 数据库：最多两（2）周。

更多信息见附件 2。

### 4.3 认证周期

IFS 食品标准证书的有效性定义如下：

- 从证书签发日期开始，
- 到首次审核时间的最后一天开始+8周-1天-1年

换证审核开启的时间窗口按照如下方式计算：

- 对于通知审核，自收次审核的最后一天（审核到期日）起[-八（8）周；+ 两（2）周]。
- 对于非通知审核，[-审核到期日最后一天前16周；+审核到期日最后一天后两（2）周]。

换证审核的日期应从首次审核日期开始计算，而不是从证书颁发日期开始计算。这样，即使换证审核日期每年都有变化，与周年/到期日期不完全一致，证书的有效期也能保持不变。

如果换证审核没有按时进行，或者认证过程中的某些步骤没有及时完成，这将导致认证中断，只能开始新的首次认证周期。

之前的审核报告将在 IFS 数据库中继续显示三（3）个月（证书有效期结束后）。如果换证审核的时间晚于上述三（3）个月，公司的认证将不再可见，COID 将自动在 IFS 数据库中设置为非激活状态。

#### 4.3.1 关于撤回/暂停证书条件的信息

在下列情况下，认证机构应撤回 IFS 证书：

- 当有任何信息表明产品/过程可能不再符合认证体系的要求时，特别是在审核（主要审核或跟踪审核）期间发现不符合项的情况下，或当准入被拒绝时（不可抗力除外）。
- 生产停止并转移到新的地点的情况。
- 在取消认证合同的情况下（认证机构与企业之间）。

**注释：**关于上述规则，认证机构可自行决定撤回证书。

在下列情况下，认证机构应暂停 IFS 证书：

- 在食品安全事故或其他事件发生后，认证机构正在进行调查的情况。
- 对于与总部/中央管理机构有关联的所有企业的证书，当在总部/中央管理机构审核期间出现不符合项时。
- 如果被审核企业未支付本期审核费用。

如果暂停后恢复认证，认证机构应对公开信息、品牌使用授权等进行所有必要的修改，以确保所有标识内容适当，并确保产品/工艺继续得到认证。

如果决定减少认证的范围作为恢复认证的条件，认证机构应当对正式的证明文件公开信息、品牌使用授权等进行所有必要的修改，以确保减少认证范围的信息能够传达给所有客户。

#### 4.4 审核报告的分发和留存

审核报告归受审核企业所有，未经企业事先同意，不得将其全部或部分内容发布给第三方（有法律要求、认可机构要求和/或 GFSI 监控活动除外）。IFS 食品标准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企业和认证机构之间签订，也可以在受审核企业相关用户之间签订。认证机构应将 IFS 食品审核报告和相关文件（包括审核员笔记）的副本安全可靠地保存五（5）年。关于获取 IFS 数据库中审核报告信息条件的更多信息，请参见第四部分。

##### 附加措施

采购方可以根据认证证书，要求企业采取附加的纠正措施

## 5 IFS 诚信计划

IFS 诚信计划于2010年初开始实施，该计划采用不同的措施来确保 IFS 标准的质量，具体措施包括评审受认证公司的IFS 审核报告，以及通过多种措施分析和改进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 标准的运行来加强了 IFS 标准的可靠性。此外，IFS 诚信计划旨在确保市场参与者不会因不遵守IFS 规则而获得竞争优势。IFS 诚信计划的大部分活动遵循基于风险的方法（基于风险的监测），小部分活动基于投诉和/或举报人（投诉管理）。IFS 诚信计划通过监督 IFS 标准在实践中的执行情况，加强 IFS 标准的可靠性和可信度。

IFS 诚信计划的主要程序在 IFS 管理有限公司和认证机构之间的《IFS 评估和认证框架协议》附件4中进行了描述。这些程序是通过 IFS 质量保证工作组的定期会议制定的，该工作组由国际成员组成。IFS 框架协议附件4应由所有与 IFS 管理有限公司签订过合同的认证机构签署。执行 IFS 审核的审核员在进行任何 IFS 审核之前应接受 IFS 诚信计划程序。认证机构有义务告知申请 IFS 证书的客户，有关当前版本的 IFS 框架协议附件4的内容。

## 5.1 IFS 诚信计划活动

IFS 诚信计划主要涉及以下活动：

### 5.1.1 IFS 数据库分析

上传到IFS 数据库中的每个报告都会根据定义的参数（如审核员的资格和审核持续时间）自动进行检查。

与认证机构澄清明显的差异。为此，IFS 诚信计划可能会要求提供全面详细的声明。

此外，还对上传的数据进行基于风险的评估，为 IFS 认证机构办公室诚信审核做准备。

### 5.1.2 IFS 诚信现场检查

IFS 诚信现场检查是为了评估通过 IFS 认证的场所而进行的，可以根据风险或投诉情况组织检查。一般来说，诚信现场检查是在非通知通知的情况下进行的（开始前30分钟发通知）。在某些特殊情况下，诚信现场检查也可能以通知的方式进行（通常在48小时前通知获证企业）。对于通知的诚信现场检查，认证机构可以陪同检查。但是，禁止事先与所选场所联系。

在 IFS 证书有效期内的企业必须接受非通知/通知的诚信现场检查，接受 IFS 委托的诚信审核员的来访并提供支持。接受 IFS 诚信计划是 IFS 所有标准规定的一部分。

如果在 IFS 诚信现场检查过程中，根据客观证据发现了主要不符合项或 KO项，这对当前 IFS 证书的影响与常规 IFS 审核相同。

如果生产场所拒绝 IFS 诚信审计员进入生产现场，则需要将此视为违约行为，通常会导致撤回当前的 IFS 证书。

每次诚信现场检查都会编写一份报告，该报告只提供给公司、负责的认证机构，并应要求提供给主管部门、认可机构和 GFSI。如果是基于投诉的“诚信现场检查”，报告也可与投诉人共享。

### 5.1.3 IFS 认证机构办公室诚信审核

为确保正确执行 IFS 标准及相关法规文件规定的程序，IFS 诚信计划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）。在这些办公室审核过程中，通过审查报告样本和数据库中的信息，对认证机构及其人员的表现进行检查。如果在这些认证机构的办公室诚信审核中，某些发现的问题也可能导致对IFS 审核员进行诚信见证审核，或对由各自认证机构对认证的公司进行诚信现场检查。

### 5.1.4 IFS 诚信见证审核

IFS 诚信见证审核是 IFS 诚信计划活动的常规部分；审核可以通过基于风险的方法或基于投诉的方法启动。每次认证机构办公室审核后，至少要进行一次诚信见证审核。公司应将见证审核作为IFS 常规审核的一部分。由于组织方面的原因，诚信见证审核可以在很短的时间内宣布。

**注释：**作为诚信计划的一部分，IFS 诚信现场检查、诚信见证审核和认证机构办公室诚信审核由 IFS 管理有限公司雇用或委托的诚信审核员进行。诚信审核员完全独立于被审核企业和认证机构。

## 5.2 IFS 投诉管理

作为诚信计划的一部分，零售商或任何其他相关方都有权将可能的投诉或问题提交 IFS 进行调查。相关信息可通过邮件发送至 [complaintmanagement@IFS-certification.com](mailto:complaintmanagement@IFS-certification.com) 或通过 IFS 网站填写投诉表格。

所有投诉都会得到保密处理。IFS 诚信计划工作人员将中立地评估所有投诉。IFS 将采取适当步骤对投诉进行全面调查，包括要求认证机构进行内部调查，并向 IFS 提供调查结果。为澄清投诉是否合理，可采用上述 IFS 诚信计划的一项或多项活动。

如果需要，将向投诉人通报调查结果。

## 5.3 制裁

如果基于投诉或基于风险的方法/监控质量的保证措施，发现缺陷的原因是认证机构和/或审核员的过错，IFS 将把所有必要的信息匿名提交给独立的制裁委员会。制裁委员会由一名律师和来自行业、零售商和认证机构的参与者组成，制裁委员会对是否存在违规行为及其严重程度做出决定。

根据数据库调查发现的关于认证机构管理缺陷的问题，可以由 IFS 质量保证管理部门直接评估，但必须由制裁委员会主席（律师）确认。

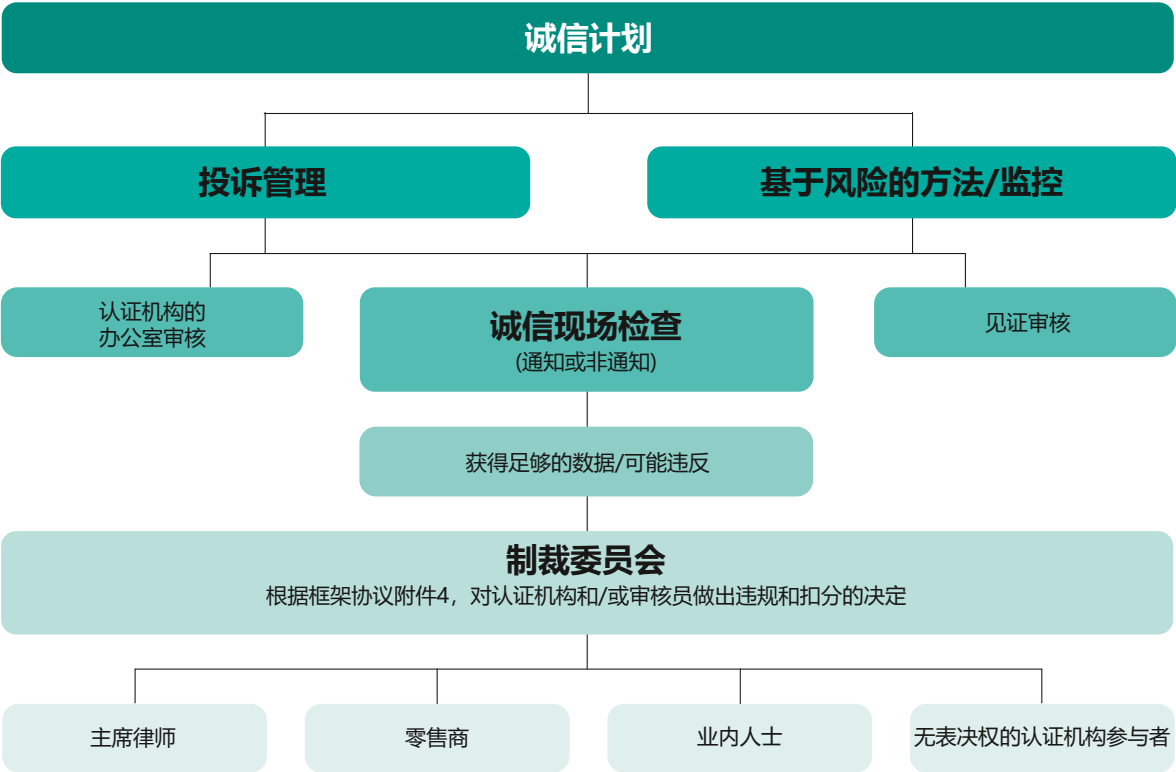
如果认证委员会认定认证机构和/或其审核员有违规行为，将对认证机构和/或其审核员进行制裁和/或处罚。制裁和/或处罚的类型取决于违规的严重程度。

每个最终被判定为违规的行为，认证机构和/或审核员将会得到一定数量的“扣分”。这些“扣分”是累积的，但期限为两（2）年（循环计分系统）。只有在非常严重的情况下，认证机构或审核员才可能在一定时间内被暂停资格或被取消合同（更多信息可参见《IFS 框架协议》附件4）。

如果认证机构和/或审核员违反了规定，IFS 管理有限公司将通知相应的认可机构。

所有有关违规、处罚和“扣分”的程序都在 IFS 与各认证机构之间签订的《IFS 框架协议》附件4中做出了规定（图7）。

图7：IFS 诚信计划活动汇总



## 6 IFS 标志

IFS 食品标准的版权和注册商标完全归 IFS 管理有限公司所有。IFS 标志应通过 IFS 数据库进行安全下载。

此外，以下条款和条件应由认证机构传达给被审核公司，并由审核员在审核期间进行检查。检查的结果应作为一个强制的部分在审核报告的公司简介中进行描述。如果审核员发现公司没有满足这些条款和条件，应通知 IFS 组织。

**使用 IFS 标志的条款和条件，以及有关 IFS 食品认证/申请的沟通**  
这些条款和条件适用于所有 IFS 标志。

### IFS 标志的样式、设计和颜色

必须使用最新版本的 IFS 标志。使用时，IFS 标志必须按比例满足其形状和颜色的要求。如果用在文件上，黑白印刷也是允许的。企业只能使用其已经获得认证的标准对应的标志。从宣布获得 IFS 认证到认证有效期结束，都可以使用相应的标志。

IFS 通用标志只能用于认证机构或帮助企业进行 IFS 认证的 IFS 咨询顾问，或认证机构有多个 IFS 标准认证时使用。IFS 标志用于其他任何形式时都应该与 IFS 总部进行商定。只要形式和样式满足要求，IFS 食品标准标志可以用在印刷品、电子文档和影像资料上。同样的条件也适用于将 IFS 标志作为印章使用。

### 对注释和解释的限制

获得 IFS 食品标准认证的生产场所、IFS 食品标准获证公司配套企业或者进行 IFS 食品标准认证的认证机构发布带有 IFS 标志的文件时，应当对 IFS 标志进行明确说明。

**在宣传材料中使用 IFS 食品标志**

IFS 食品标志不得在产品本身、产品的初级包装或任何可能到达终端消费者的广告文件上出现，（如公司之间销售的包装、针对终端消费者的展览、给终端消费者的产品宣传册等）。该标志只能出现在公司网站上与质量管理或产品质量和安全相关的部分。不得用于任何形式的针对消费者的企业营销。应明确所有信息均与 IFS 认证相关。

IFS 标志不得用于与 IFS 没有明确联系的展示中。

经 IFS 食品认证的生产场所，接受其供应商或服务提供商（贸易商、物流服务提供商或批发商）或从 IFS 认证机构获得 IFS 证书后，可以使用 IFS 通用标志进行宣传，并发布 IFS 认证信息。如果公司自己没有认证，应明确说明公司是支持或与 IFS 认证公司合作的。任何使用 IFS 标志后可能使人产生误解，认为公司本身是经过认证的行为都是不被接受的。

**IFS 食品标志使用的其他限制**

IFS 食品标志的使用不得使人认为 IFS 管理有限公司对认证决定负有责任。如果 IFS 食品认证证书被暂停或撤回，被审核的生产场所和公司必须立即停止在其文件和/或网站上使用 IFS 标志。如果不在审核范围内，可以使用 IFS 食品标志，但应在底部写明以下声明：“有些产品不在 IFS 食品审核范围内。可应要求提供不包括在内的详细信息”。也可以只列出属于相应 IFS 认证范围的产品。

**IFS 食品认证的宣传**

上述所有规则均适用于任何关于 IFS 食品认证的宣传。这也意味着，不允许在最终消费者可以获得的产品上使用“IFS”、“国际卓越标准”或“IFS 食品认证”等类似文字。



## 第二部分

---

|               |    |
|---------------|----|
| 1 治理与承诺       | 46 |
| 2 食品安全和质量管理体系 | 48 |
| 3 资源管理        | 51 |
| 4 操作过程        | 54 |
| 5 测量，分析与改进    | 66 |

---



## 第二部分

# IFS 食品标准审核检查表 — IFS 食品标准审核要求清单

---

带有 “\*” 的要求是 IFS 食品标准报告摘要中必须提供的相关信息。

## 1 治理与承诺

### 1.1 方针

1.1.1\* 企业高级管理者应制定、实施和保持企业的方针。应至少包括：

- 食品安全、产品质量、合法性和真实性
- 以客户为中心
- 食品安全文化
- 可持续发展。

企业方针应传达给所有员工，并在相关部门分解成具体的目标。

有关食品安全文化的目标至少应包括有关食品安全政策和责任的沟通、培训、员工对食品安全相关问题的反馈以及绩效衡量。

1.1.2 企业应确保所有与食品安全，产品质量，合法性和真实性有关的信息能有效并及时地向相关人员通报。

### 1.2 公司架构

1.2.1\* **第一个KO项：高级管理者应确保员工都了解其与食品安全和产品质量有关的职责，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。**

1.2.2 高级管理者应提供充足和适当的资源，以满足产品和过程的要求。

1.2.3\* 负责质量和食品安全管理的部门应直接向高级管理者进行汇报。企业应编制和维护书面的组织结构图，表明其组织架构。

1.2.4 高级管理者应确保相关员工了解所有过程（文件化的非文件化的）并且一致地应用。

1.2.5\* 高级管理者应维护相应的体系，以确保及时掌握与食品安全和产品质量有关的法规、科学和技术的发展，以及行业规范，食品安全和产品质量问题方面的信息，同时具备知晓影响食品防护和食品欺诈风险的因素。

1.2.6\* 高级管理者应确保任何可能影响企业符合认证要求的能力变化时，及时通知认证机构。这至少应包括：

- 任何法人名称变更
- 任何生产地址变更

针对以下具体情况：

- 任何产品召回
- 任何因食品安全和/或食品欺诈原因而被官方要求的产品召回和/或撤回
- 当局的任何访问导致与食品安全和/或食品欺诈有关的强制性行动

企业应在3个工作日内通知认证机构。

## 1.3 管理评审

1.3.1\* 高级管理者应确保对食品安全和质量管理体系进行评审。管理评审活动应计划在12个月的周期内进行，并且执行时间不得超过15个月。此评审须至少包括：

- 目标和方针的回顾，包括食品安全文化的要素
- 审核和现场检查的结果
- 客户正面和负面的反馈
- 过程符合性
- 食品欺诈评估结果
- 食品防护评估结果
- 合规问题
- 纠正和纠正措施的状态
- 主管部门的通知。

1.3.2 管理评审的行动应明确以支持改进为目的。管理评审应评价以往管理评审的后续行动以及可能影响食品安全和质量管理体系的任何变更。管理评审应形成完整的文件。

1.3.3 高级管理者应识别并评审（如通过内部审核或现场检查）基础设施和工作环境，以确保食品安全、产品质量、合法性和真实性，至少在12个月的周期内进行一次，或在发生重大变化时进行。  
这至少应包括：

- 建筑物
- 供应系统
- 机器和设备
- 运输
- 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）。

基于风险，评审结果应考虑用于投资规划。

## 2 食品安全和质量管理体系

### 2.1 质量管理

#### 2.1.1 文件管理

- 2.1.1.1 应编制、执行和维护文件化的文件控制及其修订程序。所有与食品安全、产品质量、合法性、真实性和客户要求相关的必要文件应是最新版本。对与这些要求至关重要的文件的任何修改的理由应予以记录。
- 2.1.1.2 食品安全和质量管理体系应形成文件并得到执行和维护、体系文件应保存在适当的地方。这适用于物理的和/或数字化的文件体系。
- 2.1.1.3\* 所有文件应清晰易读，意思明确、完整。相关人员可随时查阅。

#### 2.1.2 记录和文件化的信息

- 2.1.2.1 记录和文件化的信息应清晰、完整且真实。它们应得到妥善保管，禁止事后修改记录。如果记录是以电子方式记录的，应设置和维护一套系统以确保只有授权人员有权创建或修改这些记录（例如：密码保护）。
- 2.1.2.2\* 所有记录和文件化的信息的保存必须符合法律和客户的要求。如果没有此类要求的规定，则应至少保存至货架期结束后一年。对于没有货架期的产品，记录和文件化的信息保存时间应有恰当的理由，并且理由应形成文件。
- 2.1.2.3 记录和文件化的信息应安全保存，并容易获得。

### 2.2 食品安全管理

#### 2.2.1 HACCP 计划

- 2.2.1.1\* 企业的食品安全管理体系基础是一项全面实施的、系统的、综合的基于 HACCP 的计划，遵循食品法典委员会的原则、良好操作规范、良好卫生规范和考虑超出这些原则之外的生产国和目的国的法规要求。HACCP 计划应是具体的，在生产现场实施。
- 2.2.1.2\* HACCP 计划应涵盖所有原材料，产品或产品系列，以及从货物接收到成品发货的所有过程，包括产品开发。
- 2.2.1.3 HACCP 计划的建立应基于科学文献或从其它来源获得的专家建议，这些来源可能包括：贸易和行业协会、独立专家和主管机构。这些信息应与任何新的技术发展保持一致。
- 2.2.1.4 当原材料、包装材料、加工方法、基础设施和/或设备变更时应评审 HACCP 计划，以确保 HACCP 计划符合产品安全要求。

## 2.3 HACCP 分析

### 2.3.1 HACCP 小组

#### 2.3.1.1 组建 HACCP 小组：

HACCP 小组应具有适当的专业知识和技能，是一个包括操作人员在内的多学科小组。

2.3.1.2 负责制定和保持HACCP计划的人员应有一个内部组长，并接受过HACCP原理应用以及具体产品和过程知识的适当培训。

### 2.3.2 产品描述

2.3.2.1 应对产品进行全面描述，并形成文件和维护，其中应包含有关产品安全的所有相关信息，至少包括以下内容：

- 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。

### 2.3.3 识别产品的预期用途和用户

2.3.3.1 产品预期用途须描述使用该产品的最终消费者的预期用途，包括易受伤害的脆弱消费群体。

### 2.3.4 制定工艺流程图

2.3.4.1 应对每个产品或产品组、以及所有有变化的过程和子过程（包括返工和再加工）建立文件化的流程图并维护。流程图应识别每一个步骤和为CCP和其他控制措施所确定的每个控制措施。应注明维护日期，如有任何变更，应予以更新。

### 2.3.5 现场确认流程图

2.3.5.1 HACCP 小组代表应在所有操作阶段和班次以现场的方式验证流程图。适当时应对流程图进行修订。

### 2.3.6 对每一个步骤进行危害分析

2.3.6.1 危害分析应包括各种潜在和预期的物理的、化学的（包括辐照和过敏原）和生物的危害。该分析还应包括与食品接触的材料、包装材料和与工作环境相关的危害。危害分析应考虑危害发生的可能性和危害对健康不利影响的严重性。应考虑为控制每一种显著危害而应采取的具体控制措施。

### 2.3.7 确定关键控制点和其它控制措施

2.3.7.1 在 HACCP 体系中，步骤是否使用 CCP 作为控制措施，应通过判断树或其它工具来确定，表明其推理方法符合逻辑。

### 2.3.8 为每一个 CCP 点确定关键限值

2.3.8.1\* 对于每个 CCP 点，应定义和确定其关键限值，以便识别过程是否失控。

### 2.3.9 为每一个 CCP 建立监控体系

2.3.9.1\* 第二个 KO 项：在监控或观察方法和频率，结果记录方面，应为每个关键控制点（CCP）制定文件化的具体监控程序、并实施和维护，以监测该关键控制点的任何失控。每个确定的关键控制点（CCP）应处于控制之下。每个关键控制点（CCP）的监控应形成记录。

2.3.9.2 关键控制点（CCP）的监控记录应由企业内的负责人进行验证，并保持一段时间。

2.3.9.3 负责执行对 CCP 和其它控制措施的监控操作人员应接受专门的培训/指导。

2.3.9.4 控制措施，除定义的关键控制点（CCP）外，应按可测量或可观察的准则进行监控记录和控制。

### 2.3.10 建立纠正措施

2.3.10.1 如果监测结果表明关键控制点（CCP）或其它控制措施中的某个特定控制措施失控，应采取相应的纠正措施，实施并保留记录。此类纠正措施还应考虑与不合格品有关的任何措施，并确定关键控制点（CCP）失控的根本原因。

### 2.3.11 确认 HACCP 计划并建立验证程序

2.3.11.1 应制定文件的确认程序、并实施和维护，包括在可能影响食品安全的任何修改后重新确认，以确保 HACCP 计划控制识别的危害的有效性和适宜性。

2.3.11.2\* 应实施和维护文件化的验证程序，以确认 HACCP 计划的有效性。HACCP 计划的验证活动，例如：

- 内审
- 测试
- 取样
- 偏离和不符合项
- 投诉

应至少在 12 个月内执行一次，或在发生重大变化时。此验证的结果应记录并纳入 HACCP 计划。

### 2.3.12 建立文件和记录保存

2.3.12.1 与 HACCP 计划有关的文件和记录，例如：

- 危害分析
- CCP点 的控制措施和其它控制措施的确定
- 关键限值的确定
- 过程
- 程序
- 关键控制点和其它控制措施监控活动的结果
- 负责 CCP 监测人员的培训记录
- 观察到的偏离和不符合项，以及实施的纠正措施。

## 3 资源管理

### 3.1 人力资源

- 3.1.1 所有从事影响产品的安全性、质量、合法性和真实性工作的人员应通过教育、工作经验和/或培训获得与其职责要求相称的能力。
- 3.1.2 对食品安全和产品质量有影响的所有岗位的职责、能力和岗位描述应形成文件并实施和维护。应定义关键角色的任务分配。

### 3.2 个人卫生

3.2.1\* 基于风险确定的个人卫生要求应形成文件、实施并维护，至少应包括以下方面：

- 头发和胡须
- 防护服（包括其在员工设施中的使用条件）
- 洗手、消毒和卫生
- 饮食、喝水、吸烟/电子烟或其它烟草产品
- 如果出现割伤或皮肤擦伤，应采取的措施
- 指甲、珠宝、假指甲/睫毛和个人物品（包括药品）
- 告知传染病和通过体检程序了解影响食品安全的情况。

**3.2.2\* 第三个KO项：所有员工、承包商和访客都应理解并遵守个人卫生要求。**

3.2.3 应根据风险确定监测个人卫生要求遵守的频率，至少每3个月进行一次监测。

3.2.4 应实施和维护基于风险的程序，以控制手部卫生的有效性。

3.2.5 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风险进行综合评估，并得到有效的管理。

- 3.2.6 割伤和皮肤擦伤应使用不会造成污染风险的创可贴/绷带包扎。创可贴/绷带应防水，颜色应与产品颜色不同。在适当的情况下：
- 含有金属条的创可贴/绷带
  - 佩戴一次性手套。
- 3.2.7 在要求佩戴发网和/或胡须套的工作区，毛发应被完全覆盖以免产品受到污染。
- 3.2.8\* 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并执行。
- 3.2.9 应为员工提供适合且足够数量的防护服。
- 3.2.10 所有防护服应由经批准的服务商或员工在厂内定期彻底清洗。这一决定应有文件记录并以风险评估为依据。与洗衣有关的要求应至少确保以下几点：
- 在任何时候，脏衣服和干净衣服进行隔离
  - 明确洗涤条件下的水温和洗涤剂用量
  - 使用前避免污染。
- 应当对洗涤的有效性进行适当的监控。
- 3.2.11 一旦出现任何可能影响食品安全的健康问题和传染病，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，应考虑到产品和过程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
  - 员工任务
  - 语言
  - 有资格的培训师/讲师
  - 培训效果的评估。
- 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、临时工和外部企业的员工，各个区域的员工。在员工入职时和上岗工作之前，应当按文件化的培训/指导计划对其进行相应的培训。
- 3.3.3 所有的培训和指导活动应当记录，陈述：
- 参训人员名单（包括签字）
  - 日期
  - 课时
  - 培训内容
  - 培训师/讲师的姓名
- 应建立验证培训和/或指导计划的有效性的文件化程序或计划，实施并维护。

3.3.4 培训和/或指导的内容应在必要时进行评审和更新。至少应特别考虑这些以下问题：

- 食品安全
- 产品的真实性，包括食品欺诈
- 产品质量
- 食品防护
- 食品相关法规要求
- 产品/过程的修改
- 从以前的文件化培训/指导计划中得到的反馈。

### 3.4 员工设施

3.4.1\* 企业应提供与其规模和员工数量相适应的充足的员工设施，其设计和控制可以减少食品安全的风险。这些设施的维护应能防止污染。

3.4.2 由食品和饮料及/或外来物质造成的产品污染风险应减至最低。应考虑从自动售货机、食堂和/或由工作人员带到工作场所的食物和饮料。

3.4.3 更衣室的位置应可以直接进入未包装食品加工区域。在基础设施无法满足要求的情况下，应采取替代措施并持续维护，以最大限度地降低产品污染风险。除非采取了替代措施并加以维护，以防止污染风险，否则室外服装和防护服应分开存放。

3.4.4 厕所不得直接通向产品加工区域，也不能构成污染风险。厕所应当设置充分的洗手设施。这些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。

3.4.5\* 应提供洗手设施，应至少包括：

- 有足够数量的洗手池
- 适当的位于入口处和/或内部生产区域
- 仅用于清洁双手。

在其它区域（如包装区域）使用类似设备的必要性应基于风险来确定。

3.4.6 洗手设施应提供：

- 有适合温度的自来水
- 充足的清洗和消毒设备
- 充足的干手设施。

3.4.7 当过程对卫生控制有更高要求时，洗手设备还应提供：

- 非手动开关
- 手消毒设施
- 非手动开启的垃圾箱。

3.4.8 如有需要时，应提供用于靴子、鞋子和进一步的防护服的清洗和消毒设施。

## 4 操作过程

### 4.1 以客户为关注焦点和合同协议

4.1.1 应实施并维护程序来识别客户的基本需求和期望。从该过程中得到的反馈应作为企业持续改进的输入。

4.1.2 客户协议中所有与食品安全和产品质量有关的要求，以及对这些条款的任何修改，应传达给各相关部门，并由各相关部门实施。

#### 4.1.3\* 第四个KO项：客户协议涉及：

- 产品配方（含原料特性）
- 过程
- 工艺要求
- 测试和监测计划
- 包装
- 标签

这些应得到遵守。

4.1.4 根据顾客的要求，在食品安全或合法性发生任何问题，包括主管部门发现偏离和不符合问题时，高级管理者应尽快通知受影响的顾客。

### 4.2 产品规范与配方

#### 4.2.1 产品规范

4.2.1.1\* 所有成品均须制定并实施文件化的产品规范。产品规范应及时更新、明确，且符合法规要求和顾客要求。

4.2.1.2 应制定文件化的程序、实施并维护产品规范的创建、批准和修改，必要时应包括顾客的验收。如客户要求，产品规范应正式同意。

本程序应包括成品规范的更新，以备以下方面的任何修改：

- 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材料。

4.2.1.3\* 第五个KO项：应制定所有原料（配料，添加剂，包装材料，返工产品）文件化的产品规范，并实施。产品规范应及时更新、明确，且符合法规要求，包括确定的顾客要求。

4.2.1.4 相关人员在现场应能够获得产品规范和/或其内容。

4.2.1.5\* 如果要求产品在标签和/或宣传时作出声明，或排除某些处理或生产方法，则应采取措施证明符合此类声明。

### 4.3 产品开发/产品变更/生产过程变更

- 4.3.1 应编制产品和/或过程开发或变更文件化的程序，并实施和维护，其中应至少包括危害分析和相关风险评估。
- 4.3.2\* 应建立相应程序，确保标签符合目的销售国法规要求和顾客要求。
- 4.3.3\* 开发和/或变更过程应形成有关配方、返工、包装材料、生产过程的规范，并符合食品安全、产品质量、合法性、真实性和客户要求。这包括工厂试产、产品测试和过程监控。应记录产品开发/变更的进度和结果。
- 4.3.4 应通过微生物、化学和感官评价进行保质期试验或适当确认，并考虑产品的配方、包装、制造和声明条件。货架期应根据本评估确定。
- 4.3.5 与食品安全和/或产品质量有关的食品的制备建议和/或使用说明进行确认并记录在案。
- 4.3.6 标签上宣称的营养信息或声明应在产品的整个保质期内通过研究和/或测试进行确认。

### 4.4 采购

- 4.4.1\* 对原料、半成品和包装材料的采购以及供应商（内部和外部）的批准和监控程序应形成文件，并实施和维护。  
该程序至少应包括：
- 原料和/或供应商风险
  - 所需的品质标准（如认证、原产地等）
  - 特殊情况（如紧急采购）
- 并且根据风险，还应包含其它条件，例如：
- 由经验丰富、有能力的人员进行审核
  - 测试结果
  - 供应商的可靠性
  - 投诉
  - 供应商调查问卷。
- 4.4.2 应根据风险和供应商的状况，对采购的材料进行评估，以确保食品安全、产品质量、合法性和真实性。其结果应作为测试和监测计划的基础。
- 4.4.3\* 对在基于风险的情况下对食品安全和产品质量产生影响的采购服务，应进行评估以确保其符合规定的要求。  
这至少应考虑以下因素：
- 服务要求
  - 供应商的状态（按照其评估结果）
  - 服务对成品的影响。
- 4.4.4\* 如果产品加工的某个环节和/或初级包装和/或贴标是外包的，则应在食品安全和质量管理系统中形成文件，并对这些过程进行控制，以保证食品安全、产品质量、合法性和真实性不受影响。对此类外包过程的控制应进行识别并形成文件。当客户要求时，应有证据表明客户已得到通知并同意此类外包过程。

- 4.4.5 外包过程应形成书面协议并予以实施，协议应描述与外包过程相关的任何安排，包括过程控制、测试和监控计划。
- 4.4.6 外包过程的供应商应通过以下方式获得批准：
- 通过IFS 食品标准认证或其他GFSI认可的食品安全标准认证，或
  - 文件化的供应商审核，由有经验的合格人员进行，至少应包括食品安全、产品质量、合法性和真实性的要求。
- 4.4.7 材料采购和供应商评估应至少每12个月进行一次评审，或在发生重大变化时进行。应记录评审及评审后所采取的措施。

## 4.5 产品包装

- 4.5.1\* 基于风险和预期用途，应根据当前相关法规和其他相关危害或风险，制定符合详细规范要求的包装材料的关键参数。  
针对每个相关产品，应确认食品接触包装材料的适用性和功能障碍的存在。可以通过测试/分析等方式进行监测和证实，例如：
- 感官测试
  - 存储测试
  - 化学分析
  - 迁移测试。
- 4.5.2 所有可能对产品产生影响的包装材料，应记录证明符合法律要求的符合性声明。。当没有特定的法规要求时，应保留证据确保包装材料被恰当的使用。这适用于可能影响原料、半成品和成品的包装材料。
- 4.5.3 企业应确保包装材料和标签适用于包装的产品，并符合与客户约定的产品规范。标签信息应清晰可读，不可擦除。至少在生产开始和结束时，以及在每次产品切换时，都应对此进行监控和记录。

## 4.6 工厂位置

- 4.6.1\* 应调查工厂环境（如地面、空气）对食品安全和/或产品质量的潜在不利影响。如果已确定存在风险（如空气中灰尘极多、气味浓烈），则应制定文件化的措施，并实施和定期对措施的有效性进行评审，至少每12个月一次，或在发生重大变化时进行。

## 4.7 工厂外部环境

- 4.7.1 工厂的所有外部区域应保持清洁、整齐，其设计和维护应能防止污染。如果自然排水系统不足，则应安装合适的排水系统。
- 4.7.2 室外储存应尽量减少。货物在室外存放时，应确保不存在污染风险或对食品安全和质量产生不良影响。

## 4.8 工厂布局和加工流程

- 4.8.1 应编制并保留覆盖所有建筑物文件化的场地平面图，该平面图至少应描述以下工序流程：
- 成品
  - 半成品，包括返工
  - 包装材料
  - 原料
  - 人员
  - 废弃物
  - 水。
- 4.8.2\* 应实施并保持和评审从原料接收到发货的工艺流程，并在必要时进行更新，以确保原材料、包装材料、半成品和成品避免微生物、化学和物理污染风险。通过有效的措施将交叉污染的风险降到最低。
- 4.8.3 对于确定存在微生物、化学和物理风险敏感的区域，其设计和操作应确保产品安全不受影响。
- 4.8.4 实验室设施和其在线控制应不影响产品的安全性。

## 4.9 生产和储存场所

### 4.9.1 建筑要求

- 4.9.1.1\* 食品制备、处理、加工和储藏的场所的设计、建造和维护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满足生产要求，以防止污染、减少冷凝水的聚集和霉菌生长、便于清洁和必要时的消毒。
- 4.9.2.2 墙壁表面应进行维护，以防止污染并便于清洁；应该是防渗和耐磨的，以最大限度地降低产品污染的风险。
- 4.9.2.3 墙壁、地板和天花板的连接处应便于清洁和必要时的消毒。

### 4.9.3 地面

- 4.9.3.1 地面的设计和建造必须满足生产要求，其维护方式应能防止污染，便于清洁和必要时的消毒。表面应不透水且耐磨。
- 4.9.3.2 应确保废水和其他液体的卫生排放。排水系统应便于清洁，设计、建造和维护应尽量减少产品污染风险（例如，有害生物进入、气味或污染物容易传播的敏感区域）。
- 4.9.3.3 在食品处理的区域，如果可能的话机械设备和管道应布置得可以使废水直接流入排水口。水或其他液体应通过适当的措施顺利流向排水口。应避免形成积水。

#### 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、线缆和灯等），应在设计、建造和维护时减少灰尘的堆积，冷凝水，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，应设置进入吊顶夹层的入口，以便实施清洁、维护作业和检查虫害控制情况。

#### 4.9.5 窗户和其它开口

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，并应以防止污染的方式进行维护。

4.9.5.2 如果会导致产品污染，在生产时应将窗户和天窗保持关闭并加以固定。

4.9.5.3 如果窗户和天窗被用于通风，应配备便于清洁的防虫网或其它措施，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 门和入口应以防止污染的方式进行维护并便于清洁。它们应采用非吸附材料设计和建造，以避免：

- 部分开裂
- 油漆剥落
- 腐蚀。

4.9.6.2 外部门 and 入口的建造应能防止有害生物进入。

4.9.6.3 用于分隔区域的塑料胶帘应以防止污染的方式进行维护并便于清洁。

#### 4.9.7 光照

4.9.7.1 所有生产、储存、收发货区域应有充足的光照。

#### 4.9.8 空调与通风系统

4.9.8.1 所有区域要有设计、建造和维护足够的自然和/或人工通风设施。

4.9.8.2 如果安装通风设备，过滤器和其他部件应易于靠近，监控、清洁或必要时更换。

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 粉尘较多的区域应设计、建造和维护防除尘设施。

## 4.9.9 水

4.9.9.1\* 用于洗手、清洁和消毒的水，或作为生产工艺成分的水，应符合饮用水质量，并有足够的供应量。

4.9.9.2 水（包括循环水）、蒸汽或冰的质量应按照基于风险的采样计划进行监测。

4.9.9.3 生产过程使用的循环水应不会造成污染风险。

4.9.9.4 非饮用水管道应独立输送，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水源和工厂环境。

## 4.9.10 压缩空气和气体

4.9.10.1\* 应基于风险评估，监测直接与食品或内包装材料接触的压缩空气质量。压缩空气不应有造成污染的风险。

4.9.10.2 与食品或食品接触材料直接接触的气体，必须证明其安全和质量符合预期用途。

## 4.10 清洁和消毒

4.10.1\* 基于风险的清洁和消毒计划应进行确认、文件化并实施。应规定以下内容：

- 目标
- 职责
- 使用的产品及其使用说明
- 清洗消毒化学品用量
- 清洁和消毒活动的区域和时间段
- 清洁频率
- 如果适用，应指定CIP（在线清洗）的标准
- 文件要求
- 危害标志（必要时）。

4.10.2 应执行清洁和消毒活动，使场所、设施、设备得到有效清洁。

4.10.3 清洁和消毒活动应形成文件，并由公司指定的负责人进行核实相应记录。

4.10.4\* 只有合格人员才能实施清洁和消毒活动。员工应通过培训和再教育来满足执行清洁和消毒计划。

4.10.5\* 应明确规定清洁和消毒设备的预期用途。使用和储存时应避免污染。

4.10.6 应在现场提供清洁和消毒化学品的安全数据表 (SDS) 和说明书。负责清洁和消毒工作的人员应了解说明书上的规定。

4.10.7 应验证清洁和消毒措施的有效性。验证应基于风险的抽样计划，并应考虑一项或多项行动，例如：

- 目视检查
- 快速测试
- 分析测试方法。

应记录所采取的纠正措施。

4.10.8 如果产品、过程或清洗和消毒设备发生变化时，必要时应评审和修改清洗和消毒计划。

4.10.9 如果企业聘请第三方服务商在生产区域进行清洁和消毒活动，上述要求应在服务合同中进行记录。

## 4.11 废弃物管理

4.11.1\* 应制定、实施和维护文件化的废物管理程序，以防止交叉污染。

4.11.2 废弃物处理应符合当地的法规规定。

4.11.3 食品加工区应及时清理食品废料和其它废弃物。应避免废弃物堆积。

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 如果企业决定对食品废弃物进行分类并将其重新引入饲料供应链，则应采取措施或程序来防止这些物料受到污染或变质。

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。企业应保存废弃物处理的记录。

## 4.12 异物和化学品风险缓解

**4.12.1\* 第六个KO项：应基于风险，制定、实施和维护文件化的异物管理程序，以防止异物污染。被污染的产品应按照不合格产品进行处理。**

4.12.2 产品加工过程应防止物理污染，包括但不限于：

- 环境污染物
- 机械上的油或滴液
- 粉尘泄漏。

还应特别考虑以下原因引起的产品污染风险：

- 设备和用具
- 管道
- 走道
- 平台
- 楼梯。

由于技术特性和/或需要，产品不能得到保护时，应确定并采取相应的控制措施。

- 4.12.3 所有在现场使用的化学品时应符合使用目的，并且进行标识、储存和处理，以免造成污染风险。
- 4.12.4 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。探测器应至少每12个月维护一次，或在发生重大变化时进行维护，以防止出现故障。
- 4.12.5 应规定用于检测和/或消除异物的所有设备的测量精度和方法。应根据风险的频率对此类设备和方法进行功能检查。一旦发生故障或失效，应评估对产品和过程的影响。
- 4.12.6 隔离可能受污染的产品。仅有获得授权的人才能进一步处理或检测这些被隔离的产品。
- 4.12.7 在处理原材料、半成品和成品时，不得使用玻璃和/或脆性材料；然而，当玻璃和/或脆性材料无法避免的情况下，应控制风险，玻璃和/或脆性材料应是干净的，并对产品安全不构成风险。
- 4.12.8 应实施和维护基于风险的措施，在生产过程中（翻转、吹瓶、冲洗等）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。应确保此步骤后不会存在污染的风险。
- 4.12.9 应制定、实施和维护文件化的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，必要时对生产环境进行消毒，以及生产线放行重新开始生产。
- 4.12.10 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，并保留文件。
- 4.12.11 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。
- 4.12.12 在处理原材料、半成品和成品时，不得使用木材；但是，在不能避免木材存在的情况下，应当控制风险，木材应当干净，不对产品安全构成风险。

## 4.13 有害生物监控与控制

- 4.13.1 工厂场地和设备的设计、建造和维护应能防止有害生物侵扰。
- 4.13.2\* 应当基于风险制定、实施和维护文件化的有害生物控制措施。它们应符合当地的法律要求，并应至少考虑以下因素：
- 工厂环境（潜在和目标有害生物）
  - 原料和成品的类型
  - 使用有害生物控制装置的布局图（诱饵布点图）
  - 易于有害生物活动的建筑设计，如天花板、地窖、管道、角落
  - 诱饵站的现场标识
  - 职责（内部和外部的）
  - 使用的药剂及其使用和安全说明书
  - 检查的频率
  - 租赁的仓库（如适用）。

- 4.13.3 如果公司聘请第三方服务商进行有害生物控制，上述各项要求应在服务合同中形成文件要求。公司应指派一名有能力的人员监控有害生物的控制活动。即使有害生物的控制服务外包，必要行动（包括持续监督有害生物控制活动）的责任仍应由公司承担。
- 4.13.4 应记录有害生物控制的检查和采取的措施。应监控和记录措施的执行情况。任何侵扰都应记录在案并采取控制措施。
- 4.13.5 诱饵、诱捕装置和灭蝇灯应功能齐全，数量足够，设计合理，在适当的位置安放，使用过程避免污染。
- 4.13.6 来料到货时要检查有无有害生物。任何发现都要记录。
- 4.13.7 应监控有害生物控制措施的有效性，包括趋势分析，以便及时采取行动。应能提供这种监控的记录。

#### 4.14 货物的接收与存储

- 4.14.1\* 所有来料，包括包装材料和标签，都应按照规范和基于风险的监控计划进行检验。监控计划应根据风险评估来进行调整。应提供这些检验的记录。
- 4.14.2\* 应实施和保持体系，以确保原材料、半成品、成品以及包装材料的存放条件应符合相应的产品规范，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和任何其它不利影响。
- 4.14.4 应有足够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，该服务提供商应通过IFS 物流或任何其他GFSI 认可的认证标准认证，该认证标准涵盖了相应的活动范围。如果没有，则应满足与企业所有相关存储相同的要求，并应在合同中明确规定。

#### 4.15 运输

- 4.15.1\* 车辆内部应该没有以下状况，例如：

- 怪味
- 积尘
- 潮湿
- 有害生物
- 发霉

应在装货前进行检查并形成记录，以确保符合规定的条件。

- 4.15.2 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。

- 4.15.3 车辆运输（包括装卸）过程中应制定、执行并维护防止污染的书面程序。如适用，应考虑不同类别的货物（食品/非食品）。
- 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 应基于风险，实施所有运输车辆和装/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 装卸货区域须符合其预期用途。它们应按照以下方式建造：
- 减少有害生物入侵的风险
  - 保护产品免受恶劣天气条件的影响
  - 避免垃圾堆积
  - 防止冷凝水和霉菌生长
  - 便于清洁，以及必要时方便进行消毒。
- 4.15.7 如果企业雇佣第三方运输服务提供商，该服务提供商应根据IFS 物流或任何其他 GFSI 认可的认证标准进行认证，该认证标准涵盖了相应的活动范围。如果没有，则应满足与企业所有相关运输相同的要求，并应在合同中明确规定。

## 4.16 保养和维修

- 4.16.1\* 应实施和维护文件化的保养计划件，涵盖所有关键设备（包括运输和储存设施），以确保食品安全、产品质量和合法性。这适用于内部保养活动和服务提供商。该计划应包括职责、优先事项和截止日期。
- 4.16.2 在设备保养和维修活动的实施过程中和完成后，均应确保产品安全、产品质量、合法性和真实性。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，不应产生污染的风险。
- 4.16.4 对食品安全和产品质量至关重要的车间和设备（包括运输）的故障，应加以识别、记录和评审，以便及时采取行动并改进保养计划。
- 4.16.5 临时维修应避免影响食品安全和产品质量。应将这些工作记录在案，并设定消除故障的最短时限。
- 4.16.6 当企业雇佣第三方维修保养服务提供商时，企业对材料，设备和操作规则的所有要求都应在服务合同中确定和保持，以防止任何产品污染。

## 4.17 设备

- 4.17.1\* 设备的设计与确定应与预期用途相适宜。在新设备投入使用之前，应对其进行确认，以确保符合食品安全、产品质量、合法性、真实性和客户要求。

- 4.17.2 针对所有可能对产品产生影响的设备和器具，应有相关文件以证明其符合法律要求。在没有具体法律要求的情况下，应提供证据，例如：
- 合格证书
  - 技术规范
  - 制造商的自我声明
- 以证明它们适用于预期的用途。
- 4.17.3 设备的布局应便于清洁消毒和保养作业的有效进行。
- 4.17.4 所有生产设备应处于不会影响食品安全和产品质量的状态。
- 4.17.5 在设备发生变化时，应对工艺特征进行审查，以确保符合食品安全、产品质量、合法性、真实性和客户要求。

## 4.18 可追溯性

- 4.18.1\* 第七个KO项：应制定、实施和维护文件化的可追溯体系，以便识别产品批次及其与原材料批次、与食品接触的包装材料和/或带有法律和/或相关食品安全信息的材料批次之间的关系。追溯体系应包括所有相关的记录：**

- 接收
- 所有加工步骤
- 返工
- 发货。

**直到产品交付给顾客，都应确保可追溯性并形成记录。**

- 4.18.2\* 可追溯体系，包括物料平衡，必须至少在12个月内测试一次，或在发生重大变化时进行。测试样品应代表企业产品范围的复杂性。测试记录应证明追溯的回溯和追踪能力（从交付的产品到原材料，反之亦然）。
- 4.18.3 从成品到原材料再到客户的可追溯性应在最多四（4）小时内完成。测试结果，包括获取信息的时限应予以记录，必要时应采取适当措施。如果客户要求的时间目标小于4小时，应符合客户要求。
- 4.18.4 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。商品标签上的货架期（如最佳赏味期）应按照原生产批次建立。
- 4.18.5 如果顾客要求，生产批号标识的代表性样品应妥善保存，直至成品的“使用日期”或“最佳使用日期之前”结束，如有必要，应在该日期之后的更长期限内保存。

## 4.19 过敏原风险缓解

- 4.19.1 针对所有原料，应进行风险评估以识别需要声明的过敏原，包括法律需要声明的偶然带入或技术上无法避免的交叉污染和痕量过敏原。这些信息应与成品销售国/地区相关，并形成文件和维护所有原料的信息。应维护一个持续更新的过敏原原料清单。此清单还应识别添加了此类过敏原的所有混合物和配方。

4.19.2\* 从收货到货的整个过程中，必须实施和保持基于风险的措施，以确保最大限度地减少过敏原对产品的潜在交叉污染。至少应考虑与以下相关的潜在交叉污染风险：

- 环境
- 运输
- 存储
- 原料
- 人员（包括承包商和访客）。

应监控已实施的措施。

4.19.3 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。偶然带入或技术上无法避免的法定过敏原和痕量物质的交叉污染应予以标注。决定应基于风险。产品标签还应考虑来自企业内过敏原原料加工过程的潜在交叉污染。

## 4.20 食品欺诈

4.20.1 应明确确定食品欺诈脆弱性评估和缓解计划的职责。负责人应具备相应的专业知识。

4.20.2\* 应制定、实施和维护一份详细文件化的食品欺诈脆弱性评估报告，包括评估准则。该评估的范围应涵盖所有原料、配料、包装材料和外包过程，以确定与替代、误标、掺假或伪造相关的欺诈风险。

4.20.3 应制定、实施和维护一份详细的文件化的食品欺诈缓解计划，该缓解计划应参考脆弱性评估，并包括检测和监测方法。

4.20.4\* 食品欺诈脆弱性评估应至少每12个月进行一次评审，或在发生重大变化时进行。如有必要，应对食品欺诈缓解计划进行相应的修订/更新。

## 4.21 食品防护

4.21.1 应明确食品防护的责任。负责人应具备相应的专业知识。

4.21.2\* 应制定、实施和维护文件化的食品防护程序和计划，以识别潜在威胁并确定食品防护措施。这至少应包括以下内容：

- 法律要求
- 识别关键区域和/或员工出入的惯例和政策
- 访客和承包商
- 如何管理外部检查和监管访问
- 任何其它合适的控制措施。

4.21.3 食品防护计划应定期进行有效性测试和评审，至少每12个月进行一次，或在发生重大变化时进行。

## 5 测量，分析与改进

### 5.1 内部审核

**5.1.1\* 第八个KO项：**应制定、实施和维护有效的文件化的内部审核程序，至少确保IFS 标准的所有要求被审核。管理评审活动应计划在12个月的周期内进行，并且执行时间不得超过15个月。企业应进行风险评估，对食品安全和产品质量至关重要的活动应更频繁地进行审核。这也适用于企业拥有或租用审核场所以外的仓储设施。

5.1.2 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。

5.1.3 内部审核应形成记录，并将结果传达给高级管理者和负责相关活动的人员。合规、偏离和不符合项情况应记录在案并通报相关人员。

### 5.2 工厂现场检查

5.2.1\* 应针对特定主题进行策划和实施现场和工厂检查，例如：

- 生产和储存场所的构造状况
- 外部区域
- 加工过程中的产品控制
- 加工过程和基础设施内的卫生
- 异物危害
- 个人卫生。

检查的频率应基于风险和以往的历史结果。

### 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准则。

5.3.2 对确保食品安全和产品质量至关重要的工艺参数（温度、时间、压力、化学性质等）应进行持续或适当间隔的监测和记录，并防止未经授权的访问或更改。

5.3.3\* 所有返工作业都必须经过确认、监控和记录。返工操作不得影响食品安全和产品质量要求。

5.3.4 应制定、执行并维护对设备故障和工艺偏差及时通知、记录和监控的文件化程序。

5.3.5 应利用收集到的与食品安全和过程有关的数据进行过程确认。如果发生重大修改，应进行重新确认。

### 5.4 监视和测量设备的校准、调整 and 检查

5.4.1\* 应识别并记录确保符合食品安全和产品质量要求所需的测量和监控装置。应记录其校准状态。如果当前相关法律要求，测量和监视设备应经合法批准。

5.4.2\* 所有测量设备应在定义的时间间隔内进行检查、监测、调整 and 校准，根据规定的、公认的标准/方法，并在相关的过程参数值范围内进行。结果应形成记录。

- 5.4.3 所有测量设备只能应用于规定的用途。当测量结果或者设备状态表明出现故障时，应及时对故障设备进行维修或更换。一旦发现故障，应评估对过程和产品的影响，确定是否已处理了不合格产品。

## 5.5 数量检查监控

- 5.5.1\* 应规定批次数量控制的符合性准则。应实施和维护关于数量控制频率和方法的体系，以满足目的地国家的法律要求和客户的规格要求。
- 5.5.2 应根据能够代表生产批次的抽样计划，实施并记录数量控制监测。这些监测结果应符合所有即将发货产品的规定要求。

## 5.6 产品测试和环境监测

- 5.6.1\* 应制定和执行内部和外部分析的文件化检测和监控计划，并且应基于风险，以确保产品的安全性、质量、合法性、真实性和特定客户要求得以满足。计划应至少包括：
- 原料
  - 半成品（如适用）
  - 成品
  - 包装材料
  - 加工设备的接触面
  - 环境监测的相关参数。
- 所有测试结果应记录。
- 5.6.2\* 根据风险，应该制定、实施和维护文件化的环境监控计划的准则。
- 5.6.3\* 与食品安全有关的分析最好由具有适当认可程序/方法（ISO/IEC 17025）的实验室进行。如果分析是在内部进行，或由未获得相应认可程序/方法的实验室进行，则应至少在12个月内或在发生重大变化时，与获得这些认可程序/方法（ISO/IEC 17025）的实验室的检测结果进行一次交叉核对。
- 5.6.4 必须制定文件化的程序、并运行和保持以确保根据官方认可的分析方法进行的内部分析结果的可靠性。这应通过比对试验或其他能力测试来证明。
- 5.6.5 分析结果应及时由有能力的人员进行评估。对任何不满意的结果应立即采取纠正措施。应根据风险和法律要求，应规定检测和监控计划结果的评审频率，以便识别趋势。当发现不满意的趋势时，应评估其对过程和产品的影响以及采取行动的必要性。
- 5.6.6 进行内部分析或控制时，应按照规定的程序，由有能力的和经批准的人员，在规定的区域或实验室，使用适当的设备进行。
- 5.6.7 为了监控成品质量，必须进行内部感官测试。这些测试应符合规范要求，并与对产品特性各参数的影响有关。测试结果应记录在案。
- 5.6.8 测试和监控计划应根据测试结果、法律变化或可能影响产品安全、质量、合规性和真实性的问题，定期评审和更新。

## 5.7 产品放行

- 5.7.1\* 应制定、实施和维护产品隔离（封锁/扣留）文件化程序，以确保只有符合食品安全、产品质量、合法性、真实性和客户要求的原材料、半成品和成品才能进行加工和发货。

## 5.8 官方和客户投诉的管理

- 5.8.1\* 应制定、执行并维护文件化的程序以管理产品投诉和主管当局控制范围内发出的任何书面通知，以及在发现不符合时应采取的任何命令行动或措施。
- 5.8.2\* 所有投诉均应记录，随时可获取，并由具备相应能力的人员进行评估。当投诉被证实时，应当立即采取适当行动。
- 5.8.3 应对投诉进行分析以采取措施，避免偏离和/或不符合再次发生。
- 5.8.4 投诉数据的分析结果应报告相关责任人。

## 5.9 对产品召回、产品撤回和事件的管理

- 5.9.1\* **第九个KO项：应制定、实施和维护有效的文件化程序，以管理涉及影响食品安全、产品质量、合法性和真实性的召回、撤回、事件和潜在的紧急情况。该程序应至少包括以下内容：**
- 职责分配
  - 负责人的培训
  - 决策过程
  - 指定一名由企业授权并随时可联系上的人员，及时启动必要的流程
  - 最新的紧急联络表，包括客户信息，法律咨询来源，可用的联系方式
  - 沟通计划，包括客户、当局和必要时的消费者。
- 5.9.2\* 该程序应进行内部撤回/召回测试，涵盖端到端的过程。管理评审活动应计划在12个月的周期内进行，并且执行时间不得超过15个月。测试的结果应进行评审，以实现持续改进。

## 5.10 不合格品管理

- 5.10.1\* 应制定、执行并维护管理不合格的原材料、半成品、成品和加工设备的文件化的程序。程序至少应包括：
- 确定的责任
  - 隔离/检疫程序
  - 风险评估
  - 标识，包括标签
  - 进一步处理的决定，如放行、返工/再加工、隔离、检疫、拒收/废弃。
- 5.10.2 不合格品的管理程序应被所有的相关人员知晓和实施。
- 5.10.3 在发现不合格品时，应立即采取行动，以确保食品安全和产品质量的要求得到满足。

- 5.10.4 不满足规范要求的成品（包括包装材料），除非得到品牌方的书面批准，否则不得加贴品牌方相应标签，并流向市场。

## 5.11 偏离、不符合项、纠正和纠正措施的管理

- 5.11.1\* 应建立、实施和维护纠正和纠正措施的文件化管理程序，记录、分析和向相关人员沟通偏离、不符合和不合格品的情况，目的是通过纠正措施来解决偏离和/或不符合，并避免再次发生。与安全、合法性、真实性和/或偏离和不符合的再发生有关的偏离和不符合应进行根本原因分析。
- 5.11.2 在发现偏离和不符合时，应实施纠正。
- 5.11.3\* **第十个KO项：应尽快制定文件化的纠正措施程序、并实施以避免进一步发生偏离和不符合。应明确规定纠正措施的职责和时间表。**
- 5.11.4 对已实施的纠正和纠正措施的有效性进行评价，并将评价结果形成记录。



## 第三部分

---

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 0 介绍                                  | 72 |
| 1 对认可机构的要求                            | 72 |
| 2 对认证机构的要求                            | 74 |
| 3 IFS 食品审核员, 报告评审员,<br>内部培训师和见证审核员的要求 | 84 |

---



# 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适用于认可机构、认证机构和审核员的要求。

## 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，并与国际认可论坛 (IAF) 就产品认证签订多边协定。

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 组织的 IFS 标准培训课程 (培训师培训课程 (TTT 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 IFS 标准中的第一部分 (IFS 食品认证协议)、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，IFS 食品释义和 IFS 审核员考试流程。

### 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 食品注册审核中陪同 IFS 审核员 (认可见证评估)
- 评估认证机构总部 (总部评估)

依据 ISO/IEC 17065:2012 标准和 IFS 的特定要求。

一般来说，评估人员应具备 ISO/IEC 17065:2012 标准和 IFS 标准文件 (IFS 食品标准和释义) 的工作知识。负责 IFS 标准的认可机构的人员可以参加 IFS 官方培训/认证机构会议/认可机构会议，以对评估人员进行内部培训。

见证评估员应至少：

- 能够展示 IFS 的工作知识（例如，参加每年的 IFS 认证机构会议，IFS 校准培训，IFS 培训讲师课程；或由参加过 IFS 培训/认证机构会议的认可机构领导人进行内部培训）
- 参加了 HACCP 课程
- 食品行业至少2年的工作经验。

总部评估员应至少：

- 具备特定的 IFS 当前版的规范化文件相关的知识。

## 1.4 对认证机构的评估频率

在初次评估期间，须进行一次总部评估（包括至少一次完整的IFS 食品认证过程评审）及至少一次认可见证评估。

认证机构在取得“IFS 食品”认可资格前，最多允许进行十（10）次“IFS 食品审核”，且最多可运作一年。在这种情况下，认可机构须至少完成一次 IFS 审核（认可见证评估），和所有 IFS 审核（包括至少一次完整的认证过程）须在总部初次评估期间由认可机构评审。

对于更新评估，应执行一次总部评估（至少审查一次完整的认证过程）和至少一次认可见证性评估。

在认可周期内的监督评估中，以下数量的评估须完成：

- 每年至少进行一次总部评估，
- 每两（2）年至少进行一次认可见证评估。认可见证评估中应考虑不同的 IFS 产品范围。

**注释：**根据认可机构规则，两（2）次评估之间最多允许有三（3）个月的机动期。

在总部评估期间，至少应抽查和评估以下文件：

- 对于拥有证书达到200个的认证机构：至少三（3）个 IFS 食品认证现场文件
- 对于拥有证书达到400个的认证机构：至少五（5）个 IFS 食品认证现场文件。

每增加200个证书，至少增加一个 IFS 食品认证现场文件。

- 对于有10名审核员的认证机构：至少三（3）个审核员文件
- 对于有超过20名审核员的认证机构：至少五（5）个审核员文件。

每增加20个审核员，至少增加一份审核员文件。

非独家审核员的使用应在审核员文件样本中充分说明。对于连续进行的认可见证评审，认可机构须尽可能选择认证机构的两（2）名不同的IFS 食品审核员，以涵盖不同的范围。

## 1.5 国际认证机构的认可

总部评估及认可见证评估须涵盖认证机构的典型活动（包括国际活动及关键场所）。如果认可机构将评估分包，分包的认可机构应是 IAF MLA ISO/IEC 17065:2012 标准的签约单位。适用于在多个国家开展活动的合格评定机构的 IAF MD 12:2016 认可评定。

## 1.6 撤回或暂停后恢复认可的条件

如认可机构决定撤回或暂停认可，认证机构应停止进行 IFS 的审核和颁发 IFS 证书。撤销后恢复认可须遵守与初次评估相同的条件。如认可暂停，IFS 对暂停获得认可资格的认证机构保留进一步活动的权利。

# 2 对认证机构的要求

从事 IFS 食品审核业务的认证机构应符合下列规则。

## 2.1 与 IFS 管理有限公司签署合同

认证机构在授权进行任何 IFS 审核前（包括认可过程中的第一次评估），须签署 IFS 框架协议。认证机构应证明他们正在积极申请 ISO/IEC 17065:2012 IFS 食品标准的认可。作为 IFS 框架协议的一部分，认证机构有义务派遣至少一名参与者参加年度 IFS 认证机构会议。该人员应是 IFS 标准经理、经批准的 IFS 内部培训师或其正式委派的代理人，且英语流利。

## 2.2 ISO/IEC 17065:2012 标准 IFS 认可流程

认证机构从事 IFS 食品认证应取得国际认可论坛 (IAF) 的认可机构，依据 ISO/IEC 17065 标准做出的认可。认证机构在取得认可资格前，可进行最多十（10）次审核，包括认可见证评审。所有审核（包括至少一个完整的认证过程）须由认可机构在总部首次评审期间进行评审。

**注释：**如有违反 ISO/IEC 17065:2012 标准认可资格撤回或暂停，则整个认证过程须停止，认证机构将不再允许颁发 IFS 证书。从撤回或暂停之日起，认证机构不能颁发 IFS 证书，即使是已经进行但仍在认证过程中的审核（报告评审、认证决定等）。

## 2.3 投诉和申诉程序

认证机构应能提供书面的程序来考虑和解决对 IFS 审核结果提出的申诉。这些程序应独立于审核员个体之外，并应由认证机构的高级管理者考虑。申诉应在收到审核现场的资料后 20 个工作日内完成。

认证机构应对企业和/或其他相关方的投诉应有书面的处理程序。最多须于五（5）个工作日内发出信件，确认已收到投诉。须在收到投诉的十（10）个工作日内作出初步的反馈。在完成对投诉的全面和彻底调查后，应给予书面的完整答复。

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 审核质量或审核报告的内容有关，IFS 代表处要求认证机构在十（10）个工作日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五（5）个工作日内提供陈述并改正。陈述应以书面、电子邮件或邮寄方式发布。

## 2.4 认证决定

有关认证的决定只能根据有能力的个人或认证委员会的建议做出（图8）。此外，该决定只能由与执行审核的人所不同的人员做出。

图8：与认证决定过程相关的功能和要求

| 功能             | 档案/要求                                 | 进一步要求                                                           |
|----------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 技术报告评审和认证决定的建议 | 由认证机构任命，是批准的 IFS 食品审核员或全职的IFS 食品报告评审员 | 此人不应是执行审核的人员。评审工作应形成文件记录。                                       |
| 认证决定           | 由认证机构决定（认证机构须有认证决定的权力）                | 认证决定应遵循有相应能力的人的建议。认证决定须由认证机构做出，可以是一个任命的个人或委员会，但参与审核的人员不能参与认证决定。 |

## 2.5 认证转移

如一家认证机构决定将其认证活动转移至另一家认证机构，新的认证机构须核实所有现有的 IFS 证书，以决定是否有必要采取进一步行动（例如撤回最近的证书或进行额外的IFS 换证审核）。

## 2.6 认证机构对IFS 审核员，报告评审员，培训师和见证审核员的责任

认证机构应确保符合 ISO/IEC 17065:2012标准和 IFS 框架协议。

认证机构的责任是确保相关流程到位，以监控和维护所有审核员的能力，使其达到 IFS 标准所要求的水平。因此，认证机构的职责如下：

- 管理见证审核/评估（通过认可机构、诚信计划和认证机构的监控程序和签署审核）。
- 确保审核员或评估审核团队有资格进行全面的审核，并能够采用相关的法律、法规、IFS 要求和认证机构自己的规则。
- 保持审核员的能力（通过认证机构的持续监督），并至少每两年一次现场见证审核员的审核表现（更多详细信息，请查阅第三部分3.1.5章节）。在 IFS 数据库中，所有与满足维持批准要求有关的信息都应保持更新。
- 在开始为认证机构进行 IFS 审核时，见证已经是IFS 审核员但新加入认证机构的审核员（此见证审核可算作定期监控审核，所以下一次定期监控审核在第二年进行）。
- 确保审核员行为公正（例如，在过去两（2）年中未违反IFS 规则、未担任咨询顾问、未参与或代表被审核企业行事）。
- 确保任何审核员不得在同一生产现场连续进行三（3）次以上的 IFS 食品审核（仅适用于全面审核，不论两次审核之间的时间长短；这不适用于跟踪审核、扩展审核和作为实习审核员参与的审核）。
- 确保所有审核员和评审员都与认证机构签订了有效合同。
- 每次审核都要获得审核员的签署确认，其中包括声明：
  - 遵守认证机构确定的所有规则，包括保密性和独立于商业和其他利益
  - 目前或过去两（2）年内没有利益冲突，包括与被审核企业有任何关联的声明。

当审核员是认证机构的正式员工时，可以使用一般的确认来覆盖这一要求。

- 确保认证机构至少有一名员工负责认证机构内部的 IFS 培训。获批准的 IFS 培训师必须参加过 IFS 组织的TTT课程。

**注释：**如认证机构正在开展 IFS 活动，IFS 可根据要求举办内部培训。

- 每年为IFS 审核员和报告评审员组织16小时的内部培训，以分享经验、校准和更新相关法律要求的知识等。内容应包括 IFS 最佳审核实践指南。IFS 培训师对培训内容负责，并至少主导部分的培训内容。培训主题包括法规、评估实践、食品安全更新等，可以与 GFSI认可的其他食品安全认证标准培训相同。16小时的培训应包括至少一天的面对面会议。另外八（8）小时的培训可以通过面对面的会议或在线课程进行，只要它是专门针对 IFS 的。根据要求，应提供参会签字名单和培训日程。
- 充分了解 IFS 提供的可以在 IFS 网站上获取的考试规则。
- 确保审核报告和相关文件（包括审核员记录）安全可靠地保存五（5）年。

认证机构负责指派一名审核员或一个审核小组，为每次IFS 审核提供相应的产品和技术范围、语言、能力/技能等。

每个认证机构至少应有一名签约审核员、一名签约报告评审员、一名批准的 IFS 培训师和一名 IFS 负责人 (IFS 联系人)。如果有任何变化，认证机构应通知IFS 办公室。

### 3 IFS 食品审核员，报告评审员，内部培训师和见证审核员的要求

认证机构应确保认证机构工作人员的具体角色和职能符合以下规则。

#### 3.1 IFS 食品审核员要求

IFS 审核员可以只与一个认证机构进行独家工作，也可以与一个或多个认证机构进行非独家工作。

独家审核员必须向认证机构提交有关其能力的所有相关信息，认证机构在将其注册为 IFS 数据库中的新的独家审核员之前，必须对其资格进行评估和确认。

非独家审核应对自己作为 IFS 审核员的申请负全部责任，并应在 IFS 数据库中注册为新的非独家审核。IFS 审核员管理部门通过在线简历直接评估非独家审核员的能力。

##### 3.1.1 审核员批准流程

一般来说，审核员应满足 ISO/IEC 19011 第7.2.2章和第7.2.3章的要求。

对于独家的审核员，在申请 IFS 考试之前，须与认证机构签署包括第2.6章节所述要求的合同（见ISO/IEC 17065:2012标准）。

对于非独家审核员，可在 IFS 考试后与一个（或多个）认证机构签订合同。

所有审核员均应认可《IFS 管理有限公司对 IFS 审核员的通用条款和许可条件》和《审核员诚信计划规则》。

### 3.1.2 审核员申请 IFS 考试的基本要求

申请 IFS 审核员资格的候选人应满足以下最低要求，并提供申请文件的证据。简历必须通过 IFS 数据库提交。

#### a) 教育

食品相关或生物学学位（至少具有学士学位或同等学历）或至少成功完成食品相关的专业高等教育。

#### b) 工作经验

最少三（3）年全职与食品行业有关的工作经验，包括下列职能：与食品行业或零售业有关的生产活动（例如品质保证、食品安全、研发）；食品安全审核和/或食品安全检查或执法。

如能提供客户合同、发票、订单或确认书证明，有关食品生产活动的顾问工作经验最多可认可一年。

#### c) 资格

候选人应具备：

- 参加认可的主任审核员课程（如：IFS，IRCA），时长至少40小时。
- 参加食品卫生和 HACCP 课程，至少2天/16小时。

#### d) 基本审核经验

- **如果候选人有审核经验：**在近五（5）年期间，审核员在食品加工行业应当实施至少七（7）次完整的食品安全审核（GFSI 认可的食品安全认证审核和/或认可的二方审核）和/或 IFS 全球市场项目-食品评估（中级水平或至少八（8）小时的评估时长）（根据 IFS 向认证机构提供的“认可的 IFS 食品审核经验肯定清单”）。
- **如果候选人没有审核经验：**如果候选人没有自己的审核经验，则应参加七（7）次 IFS 食品审核或任何全面的食品安全审核（GFSI 认可的食品安全认证标准审核和/或认可的二方审核）和/或 IFS 全球市场项目-食品评估（中级水平或至少八（8）小时的评估时长（根据 IFS 提供给认证机构的“认可的 IFS 食品审核经验肯定清单”）。候选人在头两（2）次审核中以影子观察员身份被动参与。在三（3）至七（7）次审核期间，候选人应在经验丰富的主任审核员的监督和负责下积极参与审核。在审核过程中，实习审核员与主任审核员不得分开。三（3）至七（7）次审核的审核计划应反映出实习生参与审核的部分。这些计划应根据 IFS 办公室的要求提供。
- **有审核经验与无审核经验组合的情况：**如果同时具备自己的审核经验和实习审核经验，则可以将两者结合起来，只要符合上述所提到的对于审核类型和实习审核期间监督的要求。
- **适用于所有候选人：**第八（8）和第九（9）次审核应为全面的 IFS 食品标准审核，要求实习生在 IFS 批准的审核员的监督和负责下积极参与。这些审核的时间表应反映实习审核员所审核的部分。这些计划应根据 IFS 办公室的要求提供。  
这些审核可以被接受用于范围扩展，并可在任何产品和技术范围内进行。

**审核应在不同的生产场所进行，同一场所最多只接受三（3）次审核。**

在申请考试时，候选人应至少执行或观察过两（2）次审核。第八（8）和第九（9）次审核只有在候选人通过基本笔试和口试后才能进行。基本审核经验应在进行最终审核之前完成。

从通过口试到在 IFS 数据库中激活，整个审批过程不得超过两（2）年。

图9：基本审核经验加签署审核

| 审核/数量<br>评估                  | 任务/角色                                                | 可能的审核/<br>评估类型                                                                                                             |
|------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2<br><br>可在第1次和第2次审核之后参加考试 | 作为主要审核员或共同审核员开展审核工作<br>或<br>作为实习生参与（不积极参与）           | 审核员应在食品加工行业进行过全面的食品安全审核（GFSI 认可的食品安全认证审核和/或认可的二方审核）和/或 IFS 全球市场项目-食品评估（中级或至少持续八（8）小时）。<br>或<br>IFS 食品标准审核（只有作为实习生才有可能参加）   |
| 3-7                          | 作为主要审核员或共同审核员开展审核工作<br>或<br>在经验丰富的主任审核员的监督下积极参与审核/评估 | 审核员应在食品加工行业进行过全面的食品安全审核（GFSI 认可的食品安全认证审核和/或认可的二方审核）和/或 IFS 全球市场项目-食品评估（中级或至少持续八（8）小时）。<br>或<br>IFS 食品标准审核（只有作为实习审核员才有可能参加） |
| 在第8和第9次审核之前，需要通过基本笔试和口试      |                                                      |                                                                                                                            |
| 8-9                          | 在 IFS 认可的审核员的监督和负责下作为实习审核员积极参与 IFS 的审核               | IFS 食品标准审核                                                                                                                 |
| 10                           | 在签署审核中接受观察的审核员（见术语表）                                 | IFS 食品标准审核<br>在一家公司中，全部审核范围与“被观察审核员”申请的产品和技术范围相匹配                                                                          |

**e) 每个产品范围和技术范围具体的实践知识**

候选人应具有产品和技术范围特定的和实践的知识（见附件3 产品和技术范围）。

**对于产品范围：**

- 对每个拟申请的产品范围，在食品行业中从事与本产品生产活动相关的专业工作一年以上。对于食品加工活动相关的咨询工作经验，如果能够从客户合同、发票、订单或确认书中得到证明，最多可以被认定为六（6）个月的工作经验。

或

- 每个范围至少五（5）次审核，属于以下范畴：
  - GFSI 认可的食品安全认证审核（如果有出席的证据，其中也接受实习审核）。
  - IFS 全球市场项目-食品评估（中级或至少八（8）小时的评估）
  - 二方审核包括有确认证据的食品安全和质量方面的审核（根据 IFS 向认证机构提供的“认可的 IFS 食品审核经验肯定清单”）。

候选人应参与审核的所有步骤（现场审核和审核员现场决策过程）。审核应当在不同的生产场所进行，同一生产场所的审核最多不得超过两（2）次。

如果专业工作经验或审核经验单独不符合申请产品范围的要求，可以接受两者的组合（例如六（6）个月的工作经验加上三（3）次审核或同等的组合）。

为了获得产品范围7（复合产品）的批准，审核员应：

- 在该范围内至少有一年的专业经验，或在该范围内进行过五（5）次 GFSI 认可的食品安全认证审核，和/或在该范围内进行过包括食品安全和质量方面的二方审核，能够提供确凿证据  
并且
- 获得从产品范围1到4中至少一个范围的批准  
并且
- 额外获得从产品范围1到6中一个范围的批准。

要获得产品范围11（宠物食品）的批准，审核员应：

- 在该范围内至少有一年的专业经验，或在该范围内进行过五（5）次 GFSI 认可的食品安全认证审核，和/或在该范围内进行过包括食品安全和质量方面的二方审核，能够提供确凿证据  
并且
- 获得产品范围1或2的批准  
并且
- 接受相关特定法规的培训

#### 对于技术范围：

- 对每个拟申请的技术范围，在食品行业中从事与食品生产活动相关的专业工作一年以上。对于食品加工活动相关的咨询工作经验，如果能够从客户合同、发票、订单或确认书中得到证明，最多可以被认定为六（6）个月的工作经验。

或

- 每个范围至少五（5）次审核，属于以下范畴：
  - GFSI 认可的食品安全认证审核（如果有出席的证据，其中也接受实习审核）。
  - IFS 全球市场项目-食品评估（中级或至少八（8）小时的评估）
  - 二方审核包括有确认证据的食品安全和质量方面的审核（根据 IFS 向认证机构提供的“认可的 IFS 食品审核经验肯定清单”）。

候选人应参与审核的所有步骤（现场审核和审核员现场决策过程）。审核应当在不同的生产场所进行，同一生产场所的审核最多不得超过两（2）次。

如果专业工作经验或审核经验单独不符合申请产品范围的要求，可以接受两者的组合（例如六（6）个月的工作经验加上三（3）次审核或同等的组合）。

#### f) 语言

如果审核员希望用不同于其母语的语言进行审核，他们应提供以下证据给IFS 办公室，以证明其使用这个/这些其他语言的流利程度：

- 接受与 CEFR（欧洲语言共同参考标准）B2 及以上级别相当的语言证书  
或
- 在相关国家食品行业有两（2）年工作经验  
或

- 至少在使用该语言的国家中进行十（10）次审核（不接受实习生审核），包括使用该语言编写报告而无需翻译。
- 或
- 仅限首次批准：在无翻译的情况下，使用相关语言成功通过口试或基本笔试。

#### g) 最初的 IFS 内部培训（2天/16小时）

候选人应当参加由认证机构或者 IFS 官方组织的最初内部培训（基于 IFS 提供的材料（例如 TTT 材料和 IFS 最佳审核实践指南），内容覆盖食品安全、食品相关法规、审核实践等，由一个认可的内部培训师实施）。最初的内部培训不得在首次申请 IFS 考试日期前一年以上进行。这门课程的目的是为 IFS 考试做好准备。

#### h) IFS 提供的在线学习（模块式教学）

IFS 关于产品和过程方法的培训。

如果审核员的简历不符合上述要求，IFS 可以拒绝审核员的考试申请。

对于独家审核员，审核员的简历应由认证机构的人员确认。非独家审核员必须亲自确认简历中提供的数据的正确性和完整性。

**注释：**如果简历中提供的信息是虚假的，IFS 办公室有可能撤回 IFS 审核员的批准或不接受审核员的考试。

认证机构应根据 ISO/IEC 17065:2012 标准对批准审核员的所有要求进行评估。

### 3.1.3 IFS 考试流程和签署审核

符合第三部分 3.1.2 条款要求的审核员可以参加 IFS 的笔试，如果通过，可以参加 IFS 的口试。

**注释：**IFS 考试细则（“IFS 考试规则”文件），全球的考试时间表由 IFS 提供，并可在 IFS 网站上查阅。

在成功完成 IFS 笔试和口头考试并获得所需的基本审核经验后（见 3.1.2 章节 d 部分），审核员应在完全合格的见证审核员的观察下，作主任审核员在首次 IFS 食品审核中签署确认（签署审核的定义另见术语表）。

该审核应：

- 在与审核员将要获得批准的产品和技术范围匹配的公司进行
- 由一位在审核范围内获得批准的 IFS 见证审核员见证

签署审核的报告应按照 IFS 提供的模板进行记录。

一旦成功完成签署审核的 IFS 见证审核报告得到 IFS 批准，该审核员将在 IFS 数据库中被激活为 IFS 食品审核员，并为被激活的审核员颁发 IFS 审核员个人证书。IFS 的审核员证书中提到了有效期、被批准的产品和技术范围以及审核员的语言。

自激活之日起，审核员可以对其已获 IFS 办公室批准的产品和技术范围进行 IFS 食品审核。证书的有效期限从在 IFS 数据库中激活之日起开始，基于口试通过的日期而确定。有效期截止到第二个日历年的结束，与成为 IFS 食品审核员的激活日期无关。

**例如：**如果一名审核员在 2022 年 10 月 20 日通过了 IFS 口试，审核员证书有效期至 2024 年 12 月 31 日。

### 3.1.4 对于已经获得其他GFSI认可的后农场环节的食品安全认证标准授权的审核员，并符合ISO/IEC 17065:2012标准的审核员，可以选择转为获得IFS 食品标准的授权。

候选人应：

- 根据 ISO/IEC 17065:2012标准，获得GFSI 认可的后农场环节的食品安全认证标准的审核员授权至少两（2）年以上。
- 参加为期两（2）天的 IFS 内部培训
- 参加有关产品和过程方法的 IFS 在线学习课程
- 通过 IFS 口试（以及成功通过 IFS 技术范围的笔试）
- 进行签署见证审核。

产品和技术范围将根据第三部分3.1.2章节 e) 部分所述的工作和审核经验来接受。

### 3.1.5 审核员资质的维护

批准的审核员应在其审核员证书有效期结束前重新进行评估。

为保持其批准，独家审核员应满足以下要求：

- 每年：参加认证机构每年二（2）天/16小时的内部培训（见第三部分2.6中关于该培训说明）。从通过口试的那一年开始适用。
- 每年：至少作为主任审核员或审核组成员进行五（5）次 IFS 食品审核。从被批准为 IFS 食品审核员后的第一个完整年度起适用。
- 每两（2）个日历年：参加并成功完成由 IFS 组织的二（2）天的 IFS 校准培训。在通过初次IFS 考试之后，强制的第一次 IFS 校准培训应在 IFS 口试通过后的第二个日历年内完成。
- 每二（2）年：在完整的 IFS 食品审核（现场见证审核）期间，由认证机构进行审核员的能力评估。这种审核可以在最后一次见证审核后的第二日历年内的任何时间进行。如果 GFSI 认可的、符合 ISO/IEC 17065:2012标准的食品安全加工认证标准审核期间进行过一次完整的现场见证审核，每第二次（每四（4）年）可由它替换一次 IFS 见证审核。见证审核员不应作为审核的一部分（仅作为团队成员）。对于在 IFS 食品审核期间进行的现场见证审核，见证审核员应是经过批准的 IFS 食品审核员，并应符合3.2章定义的作为 IFS 见证审核员的要求。认证机构应在 IFS 审核报告中注明见证审核员的姓名。应使用 IFS 见证报告模板提供全面的见证审核报告，以证明见证审核的结果。

非独家审核员负责维持自己的 IFS 批准资质。

非独家审核员应满足与独家审核员相同的要求，并有以下不同之处（粗体字），才能继续获得批准：

- 每年：非独家审核员要参加与其在 IFS 数据库中相关的**每家认证机构**的两（2）天/16小时的内部培训。
- 每年：至少作为主任审核员或审核组成员进行五（5）次 IFS 食品评估。从被批准为 IFS 食品审核员后的第一个完整年度起适用。
- 每二（2）年：由**每家认证机构**在完整的 IFS 食品审核（现场见证审核）中进行评估。

**注释1：**随着时间的推移，监督见证审核应该反映审核员所批准的范围。

**注释2：**如果见证审核是在另一个 GFSI 认可的食品安全认证标准审核期间进行的，则见证审核员应在计算出的整个审核时段内见证审核员的工作。除上述规定外，还适用于见证审核员和相应标准的报告格式的规定。

**注释3:** 在 IFS 食品审核期间，成功完成来自认可机构的见证评估或 IFS 诚信计划的见证审核可以替代认证机构的见证审核。

**注释4:** 对于审核小组，只有审核小组在审核期间不分开时才能见证主任审核员。

认证机构应根据 ISO/IEC 17065:2012标准，评估所有批准的IFS 审核员的监督过程结果以及内部和外部培训结果

在 IFS 要求的情况下，在审核员证书有效期结束之前，应将上述要求的证据上传到 IFS 数据库中。

**注释:** 在任何特殊情况下（如新兴市场），如果无法遵守常规规则，则必须联系 IFS 审核员管理部门，以便逐个做出决定。

IFS 每二（2）年更新一次审核员资质的批准：

- 如果满足所有要求，IFS 将重新颁发新的审核员证书，该证书的有效期为二（2）年。
- 如果未全部满足这些要求，审核员证书将不予保持。审核员应成功参加首次 IFS 口试和签署审核，以再次获准成为 IFS 食品审核员。

**满足所有要求的情况举例：**

- 通过 IFS 口试的日期：2022年5月25日
- IFS 审核员证书有效截止日期（首次批准）：2024 年 12 月31日
- 审核员应在2024年1月1日至12月31日之间参加 IFS 校准培训。
- 审核员可以在 IFS 数据库激活之日起到2024年12月31日期间进行 IFS 审核。
- 在2024年，如审核员：
  - 参加 IFS 校准培训（如：2024年9月8日-9日），且
  - 符合3.1.6中提到的所有其他规则，
- 则他的新 IFS 审核员证书（再次批准）有效期截止是2026 年 12 月 31 日。

### 3.1.6 暂时不活跃审核员的具体情况

如果审核员因以下原因而需要暂停（即，中断其作为 IFS 审核员的活动至少六（6）个月且不超过三（3）年）。例如，产假/陪产假或病假，审核员的认证机构应将暂停时间的开始日期和结束日期尽快通知 IFS 审核员管理部。非独家审核应向 IFS 审核员管理部提供上述要求的信息。

如果由于暂停而未能满足3.1.5中提到的保持审核员再批准的要求（每年内部培训，每两年进行见证审核以及每两年进行 IFS 校准培训），审核员应在暂停后的一年内，在恢复IFS 食品审核员的活动之前，完成这些要求。否则，审核员将失去其 IFS 食品审核员资格，并须成功参加 IFS 口试和签署审核，才能再次获得 IFS 食品审核员资格。

如果在临时超时期间标准版本发生变化，则应应用审核员转换过程。

### 3.1.7 批准后 IFS 审核员的范围扩展

IFS 审核员可在其证书有效期内，根据其最初担任 IFS 食品审核员后获得的新的或扩展的经验，扩展其产品和技术范围。

为了扩展产品和技术范围，审核员应根据与初次申请不同的新经验，提供与初次批准过程相同的证据 (见3.1.1.2 e)。

为了扩展技术范围，审核员还应通过 IFS 办公室组织的书面考试（针对每个技术范围）。

**注释1：**在见证审核员的监督下进行的 IFS 食品审核可视为被见证审核员申请产品或技术范围扩展的依据。作为技术专家或口译员参与 IFS 食品审核，也可作为申请产品或技术范围扩展的依据。

**注释2：**如果是审核小组，为了能够将已执行的 IFS 审核作为申请扩大范围的证据，审核人员应在整个 IFS 审核期间呆在一起。

#### 扩展产品范围3、7和11的替代方法

当为申请扩展产品范围（3、7或11）之一时，审核员应满足上述要求（通用方法）或满足表10中定义的所有四（4）个要求。

**表10：扩展产品范围（3，7 or 11）的4个要求**

| 要求            | 产品范围 3<br>(蛋及蛋类产品)                                    | 产品范围 7<br>(复合产品)                               | 产品范围 11<br>(宠物食品)                              |
|---------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 前提条件是批准其他产品范围 | 产品范围1, 2或4 (动物类产品范围) 中的一个产品范围                         | 从产品范围1到4 (动物类产品范围) 中的一个产品范围<br>+产品范围1至6的一个产品范围 | 从产品范围1到4 (动物类产品范围) 中的一个产品范围<br>+产品范围1至6的一个产品范围 |
| 审核经验          | 在任何产品范围内进行十（10）次全面的 IFS 食品评估<br>(作为主任审核员或审核组成员)       |                                                |                                                |
| 特定产品认证机构的内部培训 | 持续时间至少四（4）小时                                          | 持续时间至少八（8）小时                                   | 持续时间至少八（8）小时                                   |
| 见证审核          | 由认证机构见证新产品范围的首次审核；被见证审核员应获得见证审核员产品范围的批准（可用作强制性监督见证审核） |                                                |                                                |

应IFS 要求，应提供成功参加培训的证据。

**认证机构应在见证审核完成并进行评估后，但在 IFS 审核报告上传到 IFS 数据库之前，向 IFS 审核员管理部门提交范围扩展申请。**

### 3.1.8 有关非独家审核的更多规则 and 解释

每个审核员都可以在非独家/独家之间切换其状态（反之亦然）。IFS 将在每次切换时自动通知相关认证机构。

通过上传认证机构执行的见证审核，非独家审核员将与 IFS 数据库中的认证机构建立联系。非独家审核不得在认证机构中承担任何有关IFS 的职责（例如，他不能是IFS 培训师，IFS 负责人或 IFS 的联系人）。

对于非独家审计员，不允许签订个人审核借款协议和 IFS 工作组协议。

### 3.1.9 关于审核小组的基本规则

审核组的所有成员均应为经批准的 IFS 审核员。

在小组审核的情况下，适用以下要求：

- 一个 IFS 审核小组由 IFS 食品审核员组成，他们的资质材料（产品和技术范围）符合被评估生产现场的范围。
- 应指派一名主任审核员。
- 主任审核员和审核组员应至少获得审核范围内的一个产品和技术范围的资质。
- 计算的审核时间应至少增加2小时。这些额外的时间应分配给审核组执行共同的任务（例如，首次次会议，讨论审核发现等），而不是用于单个审核员。
- 审核过程中，只要审核员资质能够覆盖所有产品范围和技术范围，其余时间可以分开审核。如果主任审核员或组员不具备单独审核所必需的所有产品和技术范围，当两者资质都需要时，他们必须一起审核所有审核部分。只有具有所有相关产品和技术范围的审核员才能单独执行审核的各个部分。

在审核安排时间表中应对哪个审核员审核哪个部分做出明确规定。

## 3.2 IFS 评审员的要求

IFS 评审员可以是 IFS 食品审核员或只是全职的 IFS 评审员（如果不是 IFS 食品审核员）。以下部分详细介绍了被批准为全职评审员的要求。全职 IFS 评审员可以选择与一个认证机构进行独家合作，或者以非独家的方式为一个或多个认证机构工作。

### 3.2.1 对全职 IFS 评审员的基本要求

申请成为全职 IFS 评审员的候选人，其资格应满足以下最低要求，并在申请文件中提供证据。

#### a) 教育和工作经验

与 IFS 审核员相同的专业教育和工作背景要求。

#### b) 资格

候选人应参加时间至少为两（2）天/16小时的食物卫生和 HACCP 课程。

#### c) 基本审核经验

候选人应参加过两（2）次完整的 IFS 食品审核（作为观察员）。

#### d) 语言

如果候选人希望用非母语评审审核报告，则他应精通该语言。认证机构应负责决定评审员的语言能力是否足以该语言进行适当的技术评审。

#### e) IFS 内部培训和 IFS 评分课程

候选人应参加以下培训：

- 由认证机构组织的为期一天的与任务相关的内部培训
- 和
- IFS 组织的为期一天的评分课程。

#### f) IFS 提供的在线学习（“IFS 产品和过程方法培训”）

一旦评审员满足上述要求并获得 IFS 的批准，他将被激活为 IFS 数据库中的 IFS 食品全职评审员，并将颁发个人 IFS 评审员证书。

从激活之日开始，允许评审员对 IFS 食品审核报告进行技术评审。证书的有效期限从 IFS 数据库中的激活日期开始，到第二个日历年结束，与实际的激活日期无关。

### 3.2.2 保持全职 IFS 食品评审员资质

全职 IFS 食品评审员的资质应在其评审员证书有效期结束之前重新评估。

为了保持其资质，评审员应满足以下要求：

- 每年：参加认证机构每年进行的二 (2) 天/16 小时的内部培训（请参见 2.6 中的培训规范）。
- 每两 (2) 年：参加一次完整的 IFS 食品审核（作为观察员）。
- 每两 (2) 个日历年：参加并成功完成由 IFS 组织的二 (2) 天的 IFS 校准培训。首次强制的 IFS 校准培训应在初次批准之日后的第二个日历年内完成。

非独家全职评审员负责维护自己的全职 IFS 评审员资质。

非独家全职评审员应满足与独家全职评审员相同的要求，并有以下不同之处（粗体字显示），才能继续获得批准：

- 每年：非独家审核员要参加与其在 IFS 数据库中相关的**每家认证机构**的两 (2) 天/ 16 小时的内部培训。
- 每两 (2) 年：参加**每个认证机构**的一个完整 IFS 审核（作为观察员）

**注释：**在新认证机构开始工作时，全职评审员应参加认证机构举办的为期一天的任务相关的内部培训。

## 3.3 对 IFS 内部培训师的要求

### 3.3.1 对 IFS 内部培训师的基本要求

申请获得 IFS 内部培训师资格的候选人应满足以下最低要求，并提供与申请文件相关的证据。

#### a) 教育和工作经历

与 IFS 审核员相同的专业教育和工作背景要求。

#### b) 资格

候选人应：

- 根据 IFS 审核员的要求参加了主任审核员课程和 HACCP 课程
- 参加了 IFS 组织的“培训师培训”的课程。

#### c) 基本审核经验

在近五 (5) 年期间，审核员在食品加工行业应当实施至少七 (7) 次完整的食品安全审核 (GFSI 认可的食品安全认证审核和/或认可的二方审核) 和/IFS 全球市场项目-食品评估 (中级或至少八 (8) 小时的评估) (根据 IFS 向认证机构提供的“认可的 IFS 食品审核经验肯定清单”)。

此外，申请人必须在过去两 (2) 年内作为主任审核员或审核组成员或学员参加过两 (2) 次完整的 IFS 认证评估审核。

**d) 语言**

IFS 内部培训师应精通英语和进行培训时使用的语言。

**e) IFS 提供的在线学习（“IFS 产品和过程方法培训”）。**

### 3.3.2 保持 IFS 内部培训师资格

为了保持其资格，IFS 培训师应满足以下要求：

- 每年：在认证机构实施或参加二（2）天/16小时的内部培训。
- 持续进行：及时了解有关 IFS 食品标准的任何新信息（由 IFS 向其认证机构提供）。
- 转换为IFS 食品标准第八版的步骤如下：参加由 IFS 组织的新的“培训师培训”课程，并对所有经过批准的 IFS 审核员和评审员进行内部培训，然后他们才能基于新版本执行审核和技术评审。本次IFS 内部培训的持续时间为一天，对所有IFS 审核员、审核员和培训师都是强制性的，并应在年度内部培训之外进行。
- 发布新的 IFS 释义时：在所有经过批准的 IFS 审核员和 IFS 报告评审员进行任何新的审核或技术评审之前，对其进行培训（培训可以面对面、线上或网络研讨）。

### 3.4 IFS 见证审核员的要求

作为见证审核员，应满足以下要求：

- a) 成为一名经验丰富的 IFS 食品标准审核员
- b) 作为主任审核员已经完成了至少十（10）次完整的 IFS 食品评估标准审核
- c) 参加了 IFS 见证审核员在线课程（由 IFS 提供）
- d) 在 IFS 数据库中注册为见证审核员
- e) 被批准了执行审核的语言

认证机构的责任是确保见证审核员具有在人际关系和专业层面上必需的技能，以便能够以建设性的方式见证其他审核员。

见证审核员应提供全面的见证审核报告，并使用IFS 模板按要求向 IFS 提供。

**附加选项：**

IFS 内部培训师如果同时也是经批准的IFS 全职评审员，则可获准担任监督见证审核的见证审核员，但不能担任签署审核的见证审核员。要获准进行监督见证审核，他们应满足上述 c) 至 e) 项要求。

### 3.5 认证机构中每个 IFS 相关角色的初次批准维持资质的要求和任务的概述

下图（图11）概述了初次批准维持资质的要求，以及认证机构中特定IFS 角色的任务。

图11：认证机构中每个 IFS 角色的初次批准、维持资质的要求和任务的概述

| 认证机构中的功能或角色                     | 初次批准的概要/要求                                                                                                                                                                                                                                     | 维持资质的要求                                                                                                                                                                                                                             | 任务                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IFS 审核员</b><br>(参见第三部分3.1章节) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 专业教育背景</li> <li>• 工作经验</li> <li>• 资格</li> <li>• 审核经验（通用和每个范围）</li> <li>• 认证机构组织的为期两（2）天的首次内部培训</li> <li>• IFS 提供的在线模块化课程（“IFS 产品/过程方法培训”）</li> <li>• 通过 IFS 考试（笔试和口试）</li> <li>• 签署审核</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 每年：认证机构组织的两（2）天内部培训</li> <li>• 每年：5次 IFS 食品标准审核</li> <li>• 每2年：一次 IFS 食品见证审核（每两次，即每四（4）年，可由基于 ISO / IEC 17065:2012标准的，GFSI 认可的食品安全认证标准的现场见证审核代替）。</li> <li>• 每两（2）年：IFS 组织的校准培训</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 执行 IFS 审核</li> <li>• 评审IFS 审核报告（如果他们自己没有亲自进行审核）</li> </ul>                                                                                                     |
| <b>IFS 评审员</b><br>(参见第三部分3.2章节) | IFS 食品标准审核员或 IFS 评审员： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 专业教育背景</li> <li>• 工作经验</li> <li>• 资格</li> <li>• 审核经验（作为观察员或执行自己的审核）</li> <li>• 认证机构组织的与任务相关的一天内部培训</li> <li>• IFS 组织的评分课程</li> <li>• IFS 提供的在线模块化课程（“IFS 产品/过程方法培训”）</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 每年：认证机构组织的两（2）天内部培训</li> <li>• 每2年：作为观察员的一次 IFS 食品审核</li> <li>• 每两（2）年：IFS 组织的校准培训</li> </ul>                                                                                              | 评审 IFS 食品审核报告（技术任务）<br>至少要检查一下： <ul style="list-style-type: none"> <li>• IFS 审核报告的整体一致性。</li> <li>• 审核发现是否描述清楚，并与评估相匹配</li> <li>• 审核员（或认证机构的代表）是否验证了被审核员（或认证机构的代表）提出的纠正和纠正措施以及实施的最后期限，并且是相关的</li> </ul> |

| 认证机构中的功能或角色                     | 初次批准的概要/要求                                                                                                                                                                                        | 维持资质的要求                                                                                                                                                                                                                                               | 任务                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IFS 内部培训师 (见第三部分3.3 章节)</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 专业教育背景</li> <li>• 工作经验</li> <li>• 资格</li> <li>• 审核经验</li> <li>• IFS 组织的培训培训师课程</li> <li>• 流利的英文</li> <li>• IFS 提供的在线模块化课程 ( “IFS 产品/过程方法培训” )</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 每年：为期两 (2) 天的内部培训 (参加或授课)</li> <li>• 持续的行动：查看和沟通IFS 提供的最新的信息</li> <li>• 有新的IFS 食品标准版本发布时：IFS 组织的培训培训师课程</li> <li>• 如果有新的标准释义发布：在执行任何新的审核或技术评审之前，对所有经批准的 IFS 审核员和 IFS 审查员进行培训，使其了解 IFS 原则的所有变化和新信息</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 培训审核员和报告评审员</li> <li>• 给认证机构所有 IFS 食品审核员和全职评审员制定培训计划的内容</li> <li>• 为新候选人提供首次内部培训</li> <li>• 当发布新的 IFS 释义时：在所有经过批准的 IFS 审核员和 IFS 评审员进行任何新的审核或技术评审之前，对其进行培训 (培训可以面对面、线上或网络研讨) 。</li> </ul> |
| <b>IFS 见证审核员 (参见第三部分3.4 章节)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 经验丰富的 IFS 审核员 (至少执行过10 次 IFS 食品标准审核) 或兼任 IFS 全职报告评审员的IFS 内部审核员 (仅用于监督见证审核) 。</li> <li>• IFS 提供的见证审核员课程</li> </ul>                                        | 与维持有关批准成为 IFS 食品标准审核员或 IFS 内部培训师/IFS 全职评审员                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 根据 IFS 要求代表认证机构执行见证审核，包括现场见证审核和报告</li> </ul> <p><b>注释：</b> 只有被批准为见证审核员并涵盖全部见证审核范围的IFS 食品审核员才能执行签署审核。</p>                                                                                 |





## 第四部分

---

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 介绍                                                                                   | 92 |
| 2 报告                                                                                   | 92 |
| 3 IFS 软件                                                                               | 95 |
| 4 IFS 数据库 ( <a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a> ) | 95 |

---



## 第四部分

# 报告，IFS 软件以及 IFS 数据库

---

## 1 介绍

在 IFS Food 审核完成后，要形成一份详细且结构合理的审核报告。报告的语言应为企业的工作语言。在被认证机构确定的某些特殊情况下，当零售商或采购方的母语与企业的工作语言不同，则准备英文版本的报告。如果报告用英语以外的其他语言撰写，则公司简介，必填信息表的总体摘要和审核范围应翻译为英语。

**注释：**对于任何结合审核（IFS 食品/ IFS 贸易商或 IFS 食品/ IFS 物流），应撰写两（2）个单独的报告，并应发布两（2）个单独的证书并将其上传到 IFS 数据库中。

IFS 食品的审核报告应按以下格式准备：

- 审核概述（第四部分2.1章节）
- 主要内容（第四部分2.2章节）。

## 2 报告

### 2.1 IFS 审核报告的最低要求：审核概述（附件9）

#### 首页

IFS 审核报告的首页应包括：

- 认证机构的名称和/或标志，地址
- IFS 食品标准标志
- 被审核场所的名称和卫生注册号（如适用）
- 与审核中涉及的场所相关的 GS1 GLN（全球位置编号）。若场所位于欧洲经济区（EEA）、英国以及与欧盟签订双边协议并被视为融入EEA的国家，如瑞士，这个编号是强制性的。
- 审核日期
- 通知审核或非通知审核的状态
- 认证机构的认可详情。

#### 审核概述

IFS 报告的审核概览应包括以下强制性信息：

- **审核详情**
  - 主任审核员、评审员（技术报告评审负责人）、审核组成员、实习生和见证审核员（如适用）的姓名
  - 审核日期（如果是跟踪审核，还应注明跟踪审核的日期）
  - 审核时间（每个审核日的开始和结束时间）

- 上次的审核日期（每个审核日的开始和结束时间）
- 执行上次审核的认证机构和审核员的名称
- 被审核场所的名称和地址
- 公司名称和地址（或总部/中央管理机构）
- IFS 数据库中定义的 COID（IFS 标识码号码）
- 紧急联系人的详细信息（如召回）：至少有姓名、电子邮件和电话号码
- 标准版本号。
- **审核范围**
  - 工艺和产品的详细描述
  - 产品范围和技术范围的代码/编号。
- **额外信息**
  - 排除的描述（如适用）
  - 部分外包过程的描述（解释，分包商的数量，描述包括名称，地址和认证状态，COID），如果适用
  - 分散架构（如适用）和外仓的描述（位置）：
    - 如果获得 IFS 物流认证，提供 COID 编号。
  - 多场所的描述，如适用，参见第一部分 2.2.2 章节。
- **最终审核结果**
  - 最终的审核结果，包括等级和百分比（如果是跟踪审核，则详细说明已经进行了跟踪审核，并且主要符合问题已经解决）
  - 进行换证审核的时间段，或者是非通知的审核。
- **关于不符合项的观察（评分为 D 的 KO 项和主要不符合项）**  
在进行跟踪审核时，应对已解决的重大不合格问题要求进行补充说明。
- **关于纠正和纠正措施的跟进解释**  
对先前审核的纠正和纠正措施的描述（无论是持续有效地执行还是没有执行）。
- **企业简介**  
企业简介要求提供关于企业架构和活动的强制性信息，分为两个标准化部分：企业数据和审核数据。这样可以让读者对企业的架构、组织、生产、过程等有一个清晰的了解。除了必需的强制性信息外，审核员还可以为每个部分添加更多的信息。  
企业简介中包含必要的信息，应翻译成英文。

## 2.2 IFS 审核报告的最低要求：主要内容（附件10）

IFS 审核报告的主要内容结构如下：

- 以表格形式对所有章节进行总结性概述，列出审核的每个章节的得分，及每个章节的结果（百分比）。
- 摘要：具体 IFS 食品审核要求必填条款的表格。对这些必填条款，即使在评分为 A 的情况下，审核员也应提供额外的理由和/或进一步的背景信息。即使被审核的场所几乎满足了所有 IFS 食品标准的要求，这也将使报告更有意义和更具描述性，并为每个用户/阅读者增加价值。包括必填内容的汇总表应翻译为英文。
- 列出每一章每个条款的所有已识别的偏离和不符合项。
- 审核为“N/A（不适用）”的所有条款的列表（包括说明）。

- 详细的审核报告（检查表）。
- 审核报告的附件，包括：
  - 审核参与者清单：审核过程中在场的关键人员清单。
  - IFS 规则提醒：有关产品和技术范围的表格，加工步骤的说明，IFS 评分系统和颁发证书的状况。

## 2.3 行动计划（附件7）

对于每个审核要求，IFS 审核员均应在行动计划中以规定的格式描述和解释所有已发现的偏离和不符合项（评分为D的KO 项和主要不符合项）。有关更多信息，另请参见第一部分4章节。

## 2.4 IFS 证书的最低要求（附件11）

成功完成 IFS Food 审核流程后，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/或标志，地址
- 认可机构的名称和/或标志（按照认可机构的规定使用）以及注册编号
- 被审核场所的名称和地址
- IFS 数据库中确定的 COID (IFS 识别编号)
- 卫生注册号（适用时）
- 与审核期间已覆盖的场所相关的 GS1 GLN 编码（包括场外仓库（如适用））
- 如果是多地点生产场所：场所的总部/中央管理机构的名称（如适用）
- 审核范围的描述应翻译为英文
- 过程和产品的描述
- 产品和技术范围的名称和编号
- 如果是部分外包的过程，则增加以下语句：“除了自己生产，企业还外包了部分过程”
- 产品排除说明，如适用
- 在拥有额外的贸易商活动的情况下：通过以下语句描述认证状态：“企业有自己的贸易/物流活动，是/不是 IFS 贸易和/或 IFS 物流/其他 GFSI 认可标准认证”。（有关更多信息，请参阅第一部分2.2.1章节和附件1）
- 达到的水平
- 审核得分百分比
- 上次非通知审核日期（审核的最后一天）。如果尚未对相应的 COID 进行非通知的 IFS 食品审核，则证书应注明以下内容：“上次非通知审核：不适用”。
- 如果审核是非通知的，可以通过在IFS 食品标志附近添加星号符号来表示“星级状态”。
- 审核日期和时间
- 相关的跟踪审核日期
- 下次审核时间段（换证审核），如果是非通知应做出说明
- 发证日期
- 证书有效期限（证书有效期每年应保持一致，如第一部分所述）
- 认证机构负责人的姓名和签名
- 签字地点和日期
- 现行 IFS 食品标准标志

- 带有 IFS 官方网站验证链接的二维码。

**注释：**IFS 软件包含一份最基本的证书内容格式，按照 ISO/IEC 17065:2012标准认可的各 IFS 认证机构可以按照强制的内容要求设计自己的证书格式。

### 2.4.1 IFS 证书上的二维码

#### 通过IFS 软件生成证书二维码

通过IFS 软件导出证书时，会自动生成二维码。二维码包含指向 IFS 官方网站的公共链接，该链接可验证证书的真实性。

#### 在不使用 IFS 软件的情况下创建证书的二维码

对于不使用IFS 软件生成证书的认证机构，IFS 数据库中有一个区域可以下载相应 COID 的二维码。

#### 在 IFS 食品证书上的位置

二维码应位于IFS 食品证书的右上角或底部，并且应具有适合扫描的大小。

## 3 IFS 软件

为了提高 IFS 审核后报告信息的标准化程度，开发了一款 IFS 软件，用于生成 IFS 报告。

有关其使用的其他信息将在手册中单独提供。

## 4 IFS 数据库 ([www.IFS-certification.com](http://www.IFS-certification.com))

认证机构应把每个 IFS 审核上传到IFS 数据库（上传报告、整改行动计划及证书）。

有六（6）类用户组可以进入 IFS 数据库：

- 获证企业/供应商
- 认证机构
- 审核员
- 零售商
- 核实的主管部门
- 咨询顾问（特殊入口）。

一般来说，只有经认证的公司和进行审核的相应认证机构才能查阅报告全文。

所有其他用户组只能查看已认证公司的认证状态，并使用以下功能：

- 搜索获证企业
- 使用“供应商管理”中“收藏夹”选项管理获证的企业
- 查看供应商即将到来的审核日期
- 接收重要通知及可单独设置的相关清单

只有经过认证的公司向相关用户授予许可，才能获得完整的报告。

### **IFS 数据库的安全性**

IFS 数据库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 管理有限公司非常重视的问题。IFS 遵守所有适用于公司的数据保护规定。IFS 管理有限公司的数据政策可在 IFS 网站 [www.IFS-certification.com](http://www.IFS-certification.com) 上查阅。

数据被解锁后，IFS 数据库用户组将自动获得被认证企业解锁数据的访问权。与零售商和其他 IFS 数据库用户组的通信是通过安全的 Web 流程进行的，以确保只有授权的零售商和其他用户/经认证的企业授权才能查看经认证的企业/供应商的特定数据。有关更多信息，请参见 IFS 网站。

### **“供应商管理”工具**

“供应商管理”工具使零售商，主管部门和供应商可以从 IFS 数据库列出的所有获证企业中选择自己的收藏清单并将其存储在单独的列表中。

对于在“供应商管理”下被列入“收藏夹”的每个认证场所，用户可以预先设置电子邮件通知。





# 附件

## 附件 1：不同 IFS 标准和 IFS 项目的适用范围



### IFS 食品标准

审核食品加工商/制造商的标准。

IFS 食品标准适用于当产品经过加工或存在来自初级包装的产品污染风险。



### IFS 贸易商标准

审核可能拥有，也可能不拥有产品但通常不持有产品实物的人员和/或公司的标准（例如，没有仓库、包装站或卡车车队，但是有邮箱、办公室等的法人实体）。

该标准适用于食品、家庭和个人护理/产品以及包装材料。



### IFS 家庭和个人护理用品标准

审核生产家庭和个人护理产品的企业，或包装松散的家庭和个人护理产品企业的标准。IFS HPC 只能在产品“加工”或在初级包装期间有产品污染危害时使用。



### IFS 物流标准

审核为食品和非食品提供物流服务的企业的标准，如运输、储存、装卸等。适用于公路、铁路、船舶、飞机等各种运输方式，适用于冷冻、冷藏、常温等各类产品。

对于有自己的物流活动的生产企业已经在 IFS 系列标准运输和/或储存具体章节下覆盖。因此，没有必要对 IFS 食品标准、IFS 家庭和个人护理用品标准或 IFS 包装标准与 IFS 物流标准进行结合审核。



### IFS 包装标准

审核食品和非食品包装材料制造商关于包装部件和/或包装材料的生产、加工和/或转换的标准。



### IFS 批发商/现购自运标准

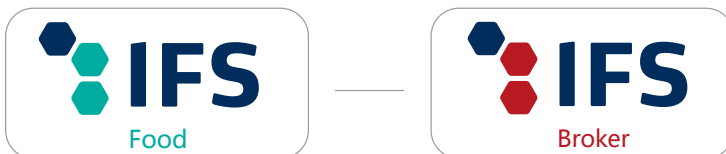
审核从事食品、家庭和个人护理用品和/或包装材料批发活动的企业的标准。此外，某些处理和/或加工活动也包括在本标准中。该标准也适用于水果、蔬菜和/或鸡蛋的包装公司。



### IFS 全球市场项目

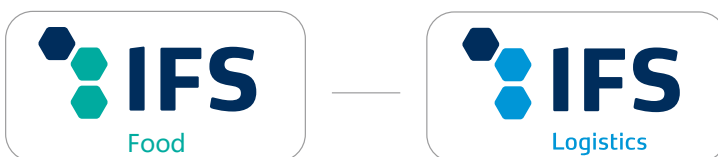
IFS 全球市场项目是标准化的产品安全 and 质量开发和评估项目，可以用于 IFS 食品、IFS 物流和 IFS 家庭和个人护理用品等相关领域。它旨在支持“小型和/或欠发达企业”在规定时间内逐步发展其产品安全 and 质量管理过程。通过 IFS 全球市场项目分步走的方式，将促进 IFS 相关标准的实施。

## IFS 食品标准与IFS 其他标准的范围确定



### IFS 食品标准与IFS 贸易商标准:

如果食品加工企业额外开展贸易活动，并希望让认证这些活动，则应进行 IFS 食品/IFS 贸易商的结合审核。对于结合审核，公司应获得两 (2) 份报告和两 (2) 份证书。



### IFS 食品标准与IFS 物流标准:

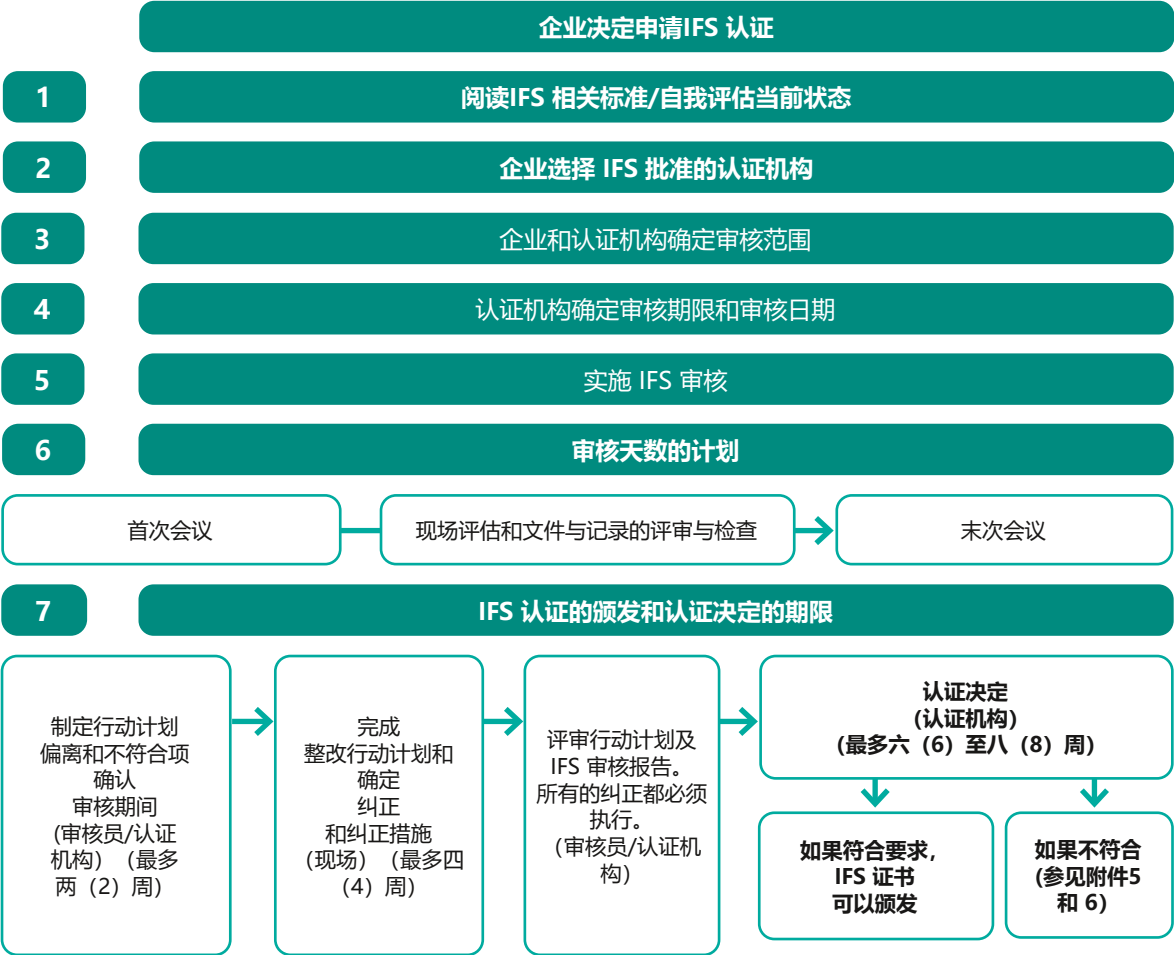
IFS 食品标准与IFS 物流标准应用范围的解释/例子:

- IFS 物流仅涉及企业已进行初级包装的产品有物理接触的物流活动（运输、预包装食品的包装、存储和/或分销、托盘和箱类袋装的运输和存储）。它也适用于特定的散装货物，如肉类胴体或散装/罐式运输（葡萄糖糖浆、牛奶、谷物等）。
- 对于任何类型的物流加工服务，即改变产品特性（或进行初级包装），IFS 物流标准都不适用，但特定的物流加工服务除外。
- 当加工企业进行自己的物流和/或运输活动（存储和分销）时，它已经包括在 IFS 食品中关于运输或储存的具体章节下。

**注释：**

- 如果食品加工企业拥有的物流活动与企业位于同一物理场所，如果企业或客户希望通过 IFS 物流认证，则应进行 IFS 物流审核。在这种情况下，应满足下列要求：
  - 物流活动只对预包装食品进行，
  - 如果有两（2）个证书（IFS 食品认证和 IFS 物流认证），应明确每个审核和证书各自的范围，
  - 在任何情况下，IFS 食品标准审核时应评估 IFS 食品标准的运输和储存要求，
  - 应对食品加工企业进行 IFS 食品标准审核；IFS 物流标准是一个额外的审核（但可以进行结合审核）。
- 如果食品加工企业拥有的物流活动位于厂外，该企业有以下三种可能性：
  - 将其纳入 IFS 食品标准范围，并在 IFS 食品审核报告的企业简介中明确说明其分散架构，
  - 不进行评估，但在企业简介中明确说明该场所未获得 IFS 物流认证；
  - 进行 IFS 物流审核。

附件 2：认证流程



## 附件 3：产品和技术范围

在 IFS 食品标准中，企业的所有活动均为产品范围和技术范围的组合。

### 产品范围

| IFS 食品产品范围 |                       |
|------------|-----------------------|
| 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.        | 干货、其他配料和补充剂           |
| 11.        | 宠物食品                  |

## 技术范围

| IFS 技术范围 | 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                    | 灭菌（例如：罐头）                                                                                                            | <b>以杀灭致病菌为目的灭菌（最终包装）：</b><br>最终包装中的灭菌产品（如高压灭菌）。                                                                                                                                                                               |
|          | P2                    | 巴氏杀菌、UHT/无菌灌装、热灌装其他巴杀技术，如超高压巴杀、微波                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                               |
|          | P3                    | 食品辐照                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                               |
| B        | P4                    | 保存：盐渍、卤制、糖渍、酸化/酸渍、干制、烟熏、发酵等。                                                                                         | <b>根据公司的 HACCP 计划，为减少食品安全危害而进行的任何热处理（或高压处理）。</b><br><br><b>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。</b><br>例外情况：虽然辐照目的是破坏微生物，也归于此类别。                                                                         |
|          | P5                    | 蒸发/脱水、真空过滤、冻干、微孔过滤（孔径小于10 μm）                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                               |
|          | 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。                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                               |
| C        | P7                    | 抗菌浸泡/喷雾、熏蒸                                                                                                           | <b>保持产品诚信和或安全性的系统的处理方式。</b><br>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/或诚信为目的的处理过程。                                                                                                                                                       |
|          | P8                    | 气调包装、真空包装                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                               |
|          | P9                    | 在操作、处理和/或加工过程中，通过高标准的卫生控制和特定的基础设施，防止产品污染，尤其是微生物污染的流程。<br>例如，洁净室技术、“无尘室”、为食品安全为目的的车间温度控制、清洁后消毒、正压空气系统（例如，过滤精度低于10微米）。 |                                                                                                                                                                                                                               |
| D        | P10                   | 特殊的隔离技术：如反向渗透过滤、活性炭过滤                                                                                                | <b>预防产品污染的系统和处理措施</b><br>P9适用于公司至少有2个程序/方法来保证产品安全/产品卫生的任何情况。<br>例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 设备消毒+冷藏室温（如分割肉类）</li> <li>• 消毒+员工专用卫生设备（如卫生闸门）</li> <li>• 房间有正压+员工专用卫生设备（如卫生闸门），</li> <li>• 空气过滤+正压室。</li> </ul> |
|          | 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                                                                           |                                                                                                                                                                                                                               |
|          | 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、处理、包装、控制条件（空气）下的储存（除温度），贴标。                                                      |                                                                                                                                                                                                                               |
| E        | P13                   | 蒸馏、纯化、蒸煮、水煮、氢化、碾磨                                                                                                    | <b>未列入 A、B、C、D、E 的任何其他操作、处理、加工。</b>                                                                                                                                                                                           |
|          |                       |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                               |
|          |                       |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                               |

**注释：**技术范围（从 A 到 F）用于定义 IFS 审核员能力。处理步骤（从 P1 到 P13）仅用于计算审核持续时间。

## 附件 4：排除树

根据定义，在同一场所管理的所有食品加工都应包括在 IFS 食品审核的范围内（如屠宰、去骨、肉类切割、肉类加工等）。

当排除与成品相关时，所有的加工步骤（P）都应进行审核。关键概念是产品风险分析，它将确认排除是否属于例外情况，并且不会对食品安全和质量造成任何影响。

只有在特殊情况下，经 IFS 食品审核的企业想将产品排除在 IFS 食品审核范围之外时，认证机构才应填写以下问卷。

当认证机构（在提交本问卷后）确定并确认排除事项时，应始终在审核报告的公司简介中加以解释，并在审核报告和证书的审核范围中明确说明。

如果定义了产品排除项（在特殊情况下和适用本问卷的情况下），认证机构每年都必须对其进行重新定义和审查，以确保产品排除项仍然有效，审核范围仍然是最新的。

此外，如果企业在 IFS 认证周期内加工新产品/自有产品标签，公司应联系其认证机构，以确保所确定的排除仍然有效，无需采取进一步行动。

审核员应通过评估被排除产品（如污染物、过敏原）可能产生的风险，始终现场检查所确定的排除是否相关，是否与问题清单一致。

在任何情况下（如果某些排除因素被确定或没有确定），计算审核持续时间时要考虑的员工人数应始终是员工总数（而不仅仅是未排除的参与活动的员工人数）。

对于审核员在审核过程中没有合理理由和注意到的任何排除情况，应在审核过程中直接进行审核（对审计范围和可能的审核持续时间进行必要的审查），或在以后通过扩展审核进行审核。

**注释1：**此规则的唯一例外是季节性工艺，只要认证范围明确，并且只考虑评估运行中的过程/产品，就可以排除季节性工艺。

**注释2：**根据定义，所有来自加工的副产品（饲料级/技术级），未列入附件3的，可以排除在 IFS 食品审核的范围。这些产品不应作为在 IFS 证书中规定的排除项，只在 IFS 审核报告的公司介绍中描述。

## 认证机构的 IFS 食品问卷，在特殊情况下确定审核范围内的产品排除

如果在特殊情况下，企业决定将特定产品范围排除在 IFS 食品审核范围之外，认证机构必须填写以下问卷，检查是否允许排除。填写的问卷应作为审核计划的一部分。

企业名称：\_\_\_\_\_ COID编号：\_\_\_\_\_

计划的审核范围：\_\_\_\_\_ 计划的审核日期：\_\_\_\_\_

问卷确认的日期：\_\_\_\_\_

产品或产品组的排除：\_\_\_\_\_

认证机构

填写问卷人员名称：\_\_\_\_\_

企业

申请产品排除人员名称：\_\_\_\_\_

### 1) 希望排除的产品是否是自有品牌（零售/批发品牌）？

☐ 否

☐ 是

不能排除

### 2) 产品是否是季节性/偶发性生产？

☐ 否

☐ 是

季节性/偶发性产品和常规产品的产品和/或技术范围和 HACCP 计划（包括过敏原、污染物等）是否相同？

☐ 否

☐ 是

产品可附带纪录片  
现场评估  
或可以排除

### 3) 是否该产品可以清晰地和被审核的产品进行区别？

☐ 是

☐ 否

不能排除

### 4) 生产将被排除的产品的初始步骤是否与其中一种产品相同？

☐ 是

☐ 否

可能排除（例如，当生产区域/线从一开始就完全独立，没有任何污染风险）

### 5) 被排除在外的产品是否在不同的产品审核范围内？

☐ 是

☐ 否

不能排除

### 6) 被包括的产品和被排除产品之间的污染风险是否得到控制？

（生产商应证明在排除产品和被包括的产品（过敏原、化学、物理、微生物危害，也包括在存储和仓库层面）之间对污染风险的控制。与被排除产品有关的工艺流程图应发送到认证机构）。

☐ 否

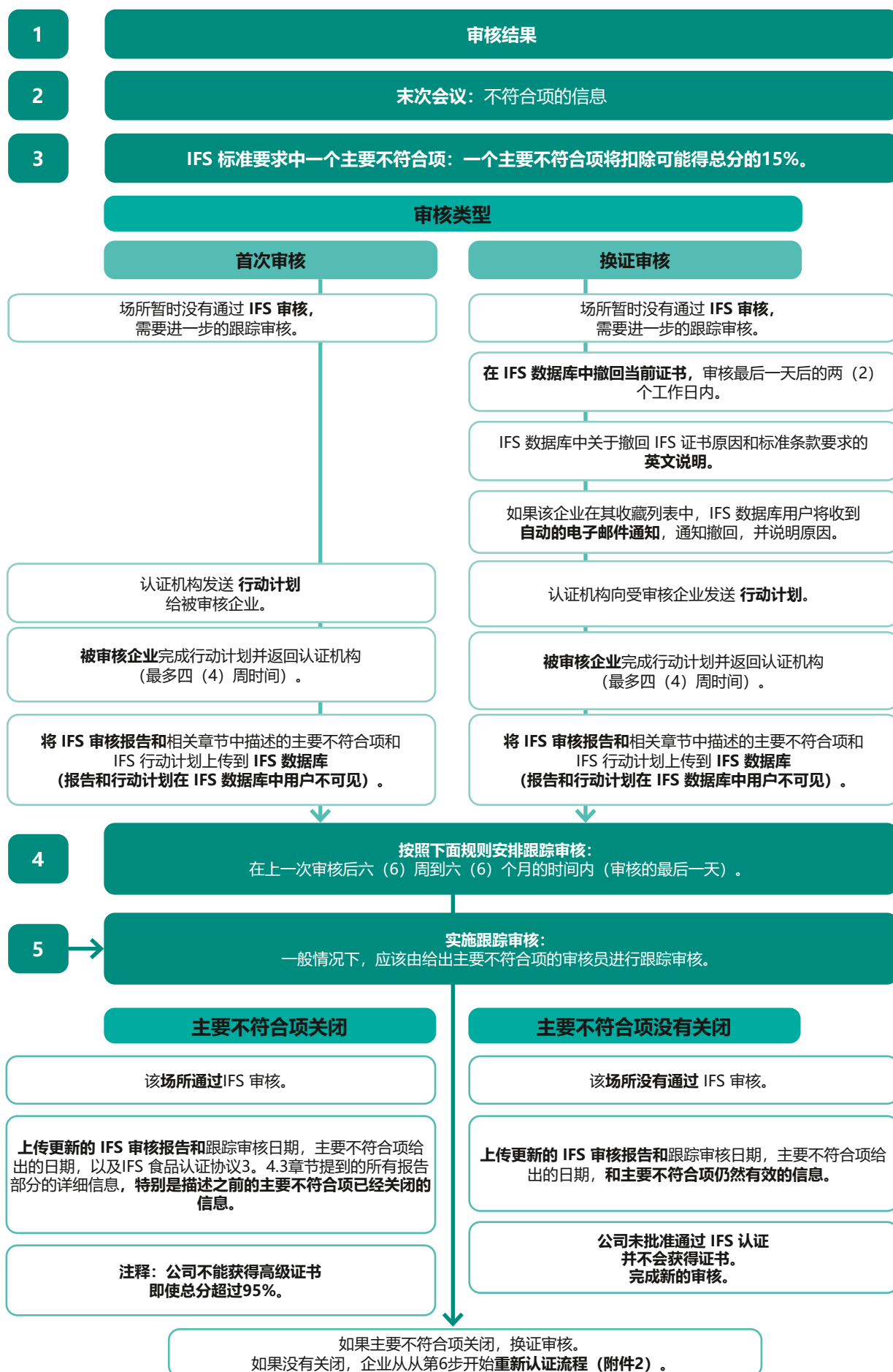
☐ 是

可能排除

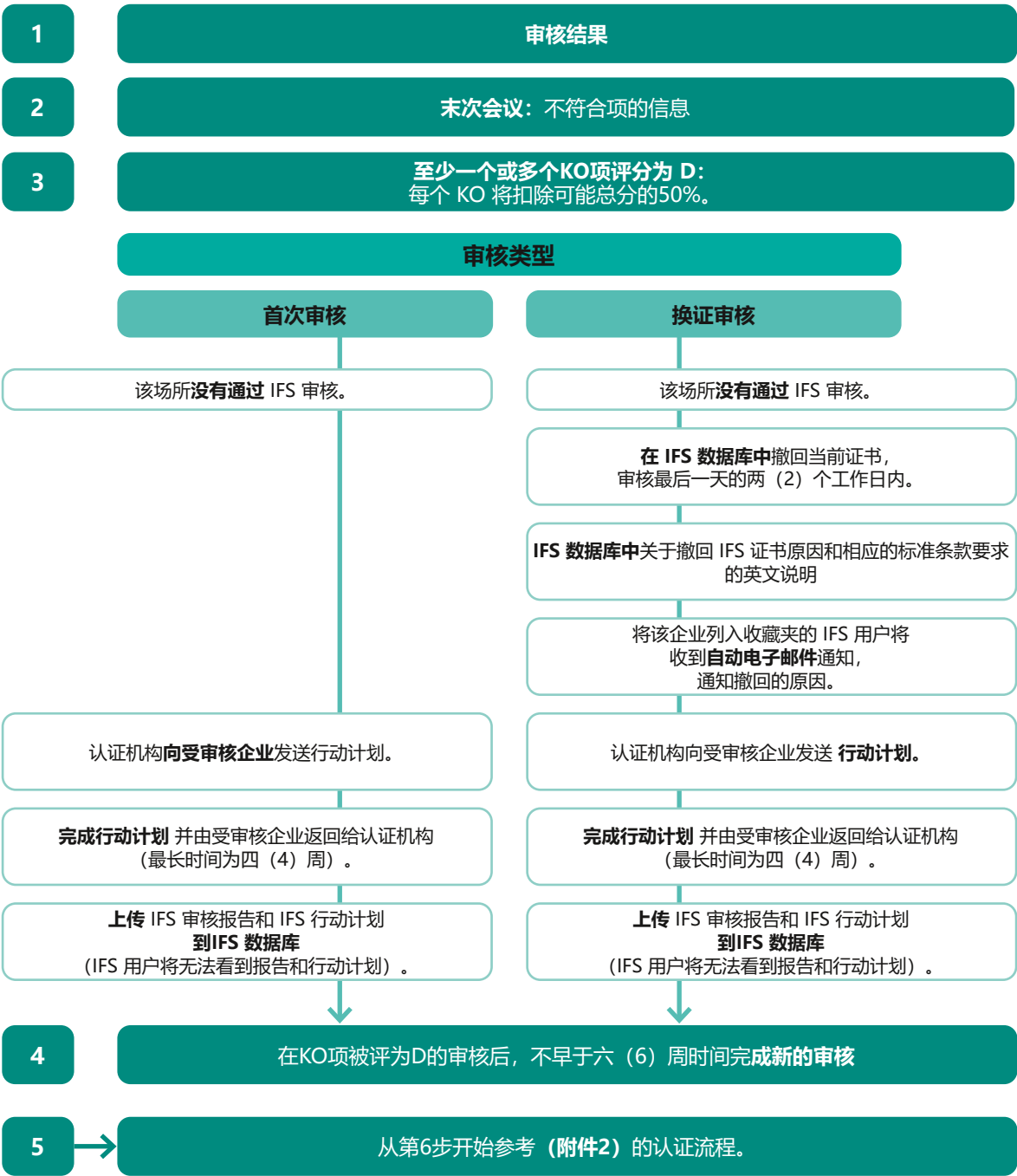
不能排除

注释：审核员应通过评估排除产品（如污染物、过敏原）可能产生的风险，始终在现场检查确定的排除是否相关，是否符合调查表。

## 附件 5：一个主要不符合项和总分 ≥ 75% 的管理流程图



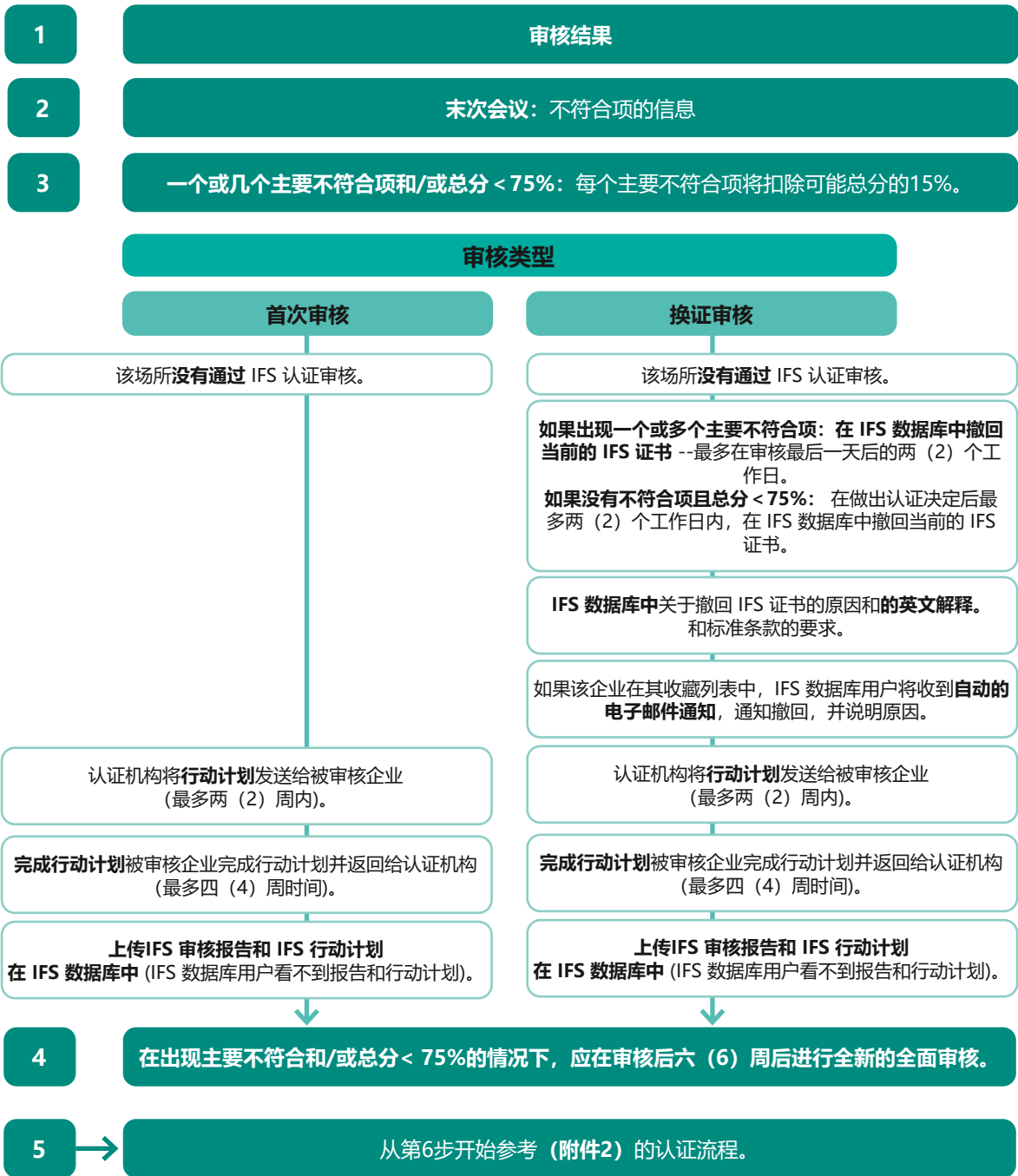
附件 6： KO 条款要求评价为"D"的管理流程图



## 附件 7：行动计划

| 标准条款    | IFS 要求                    | 评价     | 解释<br>(审核员填写) | 纠正<br>(企业填写) | 职责<br>(企业填写) | 日期 (企业填写) | 实施情况 (企业填写) | 纠正措施<br>(企业填写) | 职责<br>(企业填写) | 日期 (企业填写) | 放行<br>(审核员填写) | 验证日期<br>(审核员填写) |
|---------|---------------------------|--------|---------------|--------------|--------------|-----------|-------------|----------------|--------------|-----------|---------------|-----------------|
| 1.1.2   | 食品安全的所有相关信息...            | C      |               |              |              |           |             |                |              |           |               |                 |
| 1.2.4   | 高级管理者应确保所有过程...           | B      |               |              |              |           |             |                |              |           |               |                 |
| 1.2.1   | 第一个KO项：<br>高级管理者应确保员工...  | KO / B |               |              |              |           |             |                |              |           |               |                 |
| 1.2.2   | 高级管理者应提供充分的...            | D      |               |              |              |           |             |                |              |           |               |                 |
| 1.2.3   | 负责质量的部门...                | Major  |               |              |              |           |             |                |              |           |               |                 |
| 2.3.9.1 | 第二个KO项：<br>具体监控程序方面的方法... | KO/D   |               |              |              |           |             |                |              |           |               |                 |

附件 8：一个或几个主要不符合项和/或总分 < 75% 的管理流程图



## 附件 9：IFS 审核报告：审核概述

### 封面

认证机构的标志

**IFS 食品标准第8版**  
**2023年4月**

**IFS 最终审核报告**  
**通知/非通知**

**被审核企业：**“果蔬有限公司”  
[GS1 GLN编码（如适用），卫生注册码]

**审核日期**11月2日至11月3日，2023年

**认证机构名称及地址**

**认证机构认可编码**

| <div style="text-align: center;"> <b>审核概述</b><br/> <b>IFS 食品标准第8版 2023年4月</b> </div>                                                                     |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>审核详情</b>                                                                                                                                              |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |
| <b>审核组长:</b> Max Mustermann<br><b>日期/时间:</b><br><b>组员:</b><br><b>日期/时间:</b><br><b>实习生:</b><br><b>见证审核员:</b><br><b>评审员:</b><br><b>翻译:</b><br><b>技术专家:</b> |                                       | <b>本次审核日期及时间:</b><br>2023年11月2日<br>(09:00--18:00)<br>2023年11月3日<br>(08:30--17:30) | <b>上次审核日期及时间:</b><br>2022年22月9日<br>(09:00--18:00)<br>2022年11月10日<br>(08:30--17:30)<br><br><b>上次审核的认证机构与审核员:</b><br>TEST GmbH/Frank Test |
| <b>企业名称和地址 (或者总部) :</b><br>Fruits and Vegetables AG<br>Example street<br>12345 Witzhausen<br>德国                                                          |                                       | <b>审核场所名称及地址:</b><br>果蔬有限公司<br>Musterstraße<br>12346 Berlin<br>德国                 |                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                          |                                       | <b>COID编号:</b><br><br><b>紧急联系人 (例如, 召回):</b> [至少包括姓名、电子邮件和电话号码]:                  |                                                                                                                                         |
| 电话: 012 34 56                                                                                                                                            | 传真: 01 23 45 67 89                    | 电话: 012 34 57                                                                     | 传真: 01 23 45 67 88                                                                                                                      |
| 网址:<br>www.fruitsandvegetables.com                                                                                                                       | 电子邮箱:<br>info@fruitsandvegetables.com | 网址:<br>www.fruitsandvegetables.com                                                | 电子邮箱:<br>info@fruitsandvegetables.de                                                                                                    |
| <b>审核范围</b>                                                                                                                                              |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |
| <b>生产冷冻 PET 袋草莓和超高温袋装覆盆子果泥。</b><br>(强制翻译成英文的审核范围)                                                                                                        |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |
| <b>产品范围: 5</b><br><b>技术范围: B, D, F</b>                                                                                                                   |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |
| <b>额外信息</b>                                                                                                                                              |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |
| <b>排除:</b> [是/否] 和 [描述]<br><b>部分外包过程:</b> [是/否] 和 [描述]<br><b>分散的架构:</b> [是/否] 和 [描述]<br><b>多场所生产地址:</b> [是/否] 和 [描述]                                     |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |
| <b>最后的审核结果</b>                                                                                                                                           |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |
| 根据2023年11月2日至11月3日进行的审核结果, “xyz” 发现上述 <b>果蔬有限公司</b> 的加工活动在上述审核范围内, 符合 IFS 食品标准第8版的 <b>基础级水平</b> 要求, 得分为XX%。                                              |                                       | 换证审核应在XX年XX月和XX年XX月之间进行通知审核。如果是非通知审核, 应在在XX年XX月和XX年XX月之间进行。                       |                                                                                                                                         |
| <b>关于不符合项的观察 (评分为D的KO项和主要不符合项) :</b>                                                                                                                     |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                          |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |
| <b>对以往审核的纠正和纠正措施的跟进描述:</b>                                                                                                                               |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                          |                                       |                                                                                   |                                                                                                                                         |

|                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>企业简介</b>                                                                                                      |
| <b>企业数据</b>                                                                                                      |
| 受审核场所的建造年份：                                                                                                      |
| 如果该场所已完全重建，则记下年份：                                                                                                |
| 生产场所面积：                                                                                                          |
| 建筑物、楼层和生产线的数量和描述<br>(包括分散架构，如适用)：                                                                                |
| 一个日历年内旺季最多员工人数及说明：                                                                                               |
| 详细描述企业生产的产品和产品组的范围：<br>全面了解企业的现场流程：从原材料接收到成品：                                                                    |
| 受审核的生产场所是否有季节性生产？<br>如果“是”，请进行描述：                                                                                |
| 如果在生产过程中有超过一周的季节性休息时间，详细描述时间表并提供解释：                                                                              |
| 除主要工艺/产品外，受审核场所是否还有完全外包的产品？如果“是”，则说明这些产品，如果该场所获得了 IFS 贸易商认证和/或描述认证状态和 COID 编号（如果适用），或描述分包商的认证状态和 COID 编号（如果适用）。  |
| 除主要工艺/产品外，受审核场所是否还有贸易产品？<br>如果“是”，则说明这些产品，如果该场所获得了 IFS 贸易商认证和/或描述认证状态和 COID 编号（如果适用），或描述分包商的认证状态和 COID 编号（如果适用）。 |
| 近12个月企业在生产和产品安全质量方面的重点投资（施工变更、机械等）：                                                                              |
| 企业是否满足 IFS 食品认证协议（第一部分）中关于使用 IFS 食品标志的要求？<br>如果“否”，请作出解释：                                                        |
| 场所工作语言及食品安全质量管理体系编写语言：                                                                                           |
| 如果该场所通过了其他标准的认证，请描述这些标准的名称：                                                                                      |
| <b>额外信息：</b>                                                                                                     |
| <b>审核数据</b>                                                                                                      |
| IFS 审核时使用的语言：                                                                                                    |
| 审核时间（只适用于 IFS 食品标准审核）：                                                                                           |
| 如要缩短/延长审核时长，请说明理由：                                                                                               |
| 在现场评审过程中生产了哪些产品，运行了哪些过程？                                                                                         |
| <b>额外信息：</b>                                                                                                     |

# 附件 10：IFS 审核报告：主要内容

IFS 食品标准第8版，  
2023年4月

## IFS 审核报告

各章节汇总表及每章结果（百分比）

|                | 第1章   | 第2章             | 第3章  | 第4章  | 第5章          |
|----------------|-------|-----------------|------|------|--------------|
|                | 治理和承诺 | 食品安全和质量管理<br>体系 | 资源管理 | 操作过程 | 测量，<br>分析与改进 |
| KO<br>不符合      | 0     | 0               | 0    | 0    | 0            |
| Major<br>主要不符合 | 0     | 0               | 0    | 0    | 0            |
| A              | 0     | 0               | 0    | 0    | 0            |
| B              | 0     | 0               | 0    | 0    | 0            |
| C              | 0     | 0               | 0    | 0    | 0            |
| D              | 0     | 0               | 0    | 0    | 0            |
| N/A不适用         | 0     | 0               | 0    | 0    | 0            |
| 每章结果<br>(%)    |       |                 |      |      |              |

## 总体概述：强制要求填写的特定IFS 食品审核要求和关键要素表

| 部分IFS 审核报告 | IFS 食品标准第8版条款号要求  | 强制填写的信息                                                                                                                                                                                             |
|------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 方针         | 1.1.1             | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
| 公司架构       | 1.2.1<br>第一个KO项   | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
|            | 1.2.3             | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
|            | 1.2.5             | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
|            | 1.2.6             | <ul style="list-style-type: none"> <li>主管单位名称：[单位名称]</li> <li>主管单位最近一次到访（即使是12个月以前）：[日期]</li> <li>是否有任何与食品安全、食品欺诈和/或产品合法性有关的强制性行动？[是/否]</li> </ul>                                                  |
| 管理评审       | 1.3.1             | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
| 文件管理       | 2.1.1.3           | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
| 记录和文件化的信息  | 2.1.2.2           | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
| HACCP 计划   | 2.2.1.1           | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
|            | 2.2.1.2           | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
| HACCP 体系   | 2.3.8.1           | 企业有[数量] CCP。<br>下列不同的CCP<br>[列出所有 CCPs]均已实施。                                                                                                                                                        |
|            | 2.3.9.1<br>第二个KO项 | <ul style="list-style-type: none"> <li>CCP [编号]: <ul style="list-style-type: none"> <li>过程步骤：[信息]</li> <li>控制方法：[信息]</li> <li>关键限值：[信息]</li> <li>控制频率：[信息]</li> </ul> </li> </ul> 如果评估为N/A不适用，提供解释。 |
|            | 2.3.11.2          | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
| 个人卫生       | 3.2.1             | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
|            | 3.2.2<br>第三个KO项   | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
|            | 3.2.8             | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
| 培训和指导      | 3.3.1             | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |
|            | 3.3.2             | 摘要*                                                                                                                                                                                                 |

| 部分IFS 审核报告    | IFS 食品标准第8版条款号要求 | 强制填写的信息                                                                                                                                                                                                          |
|---------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 员工设施          | 3.4.1            | 摘要*                                                                                                                                                                                                              |
|               | 3.4.5            | 摘要*                                                                                                                                                                                                              |
| 以客户为关注焦点和合同协议 | 4.1.3 第四个 KO 项   | <p>客户协议与以下 6 种类型中的哪一种有关[复选框]:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食谱</li> <li>• 过程</li> <li>• 工艺要求</li> <li>• 测试和监测计划</li> <li>• 包装</li> <li>• 标签</li> </ul> <p><b>注释:</b> 如果没有达成客户协议, 则不需要进行评估。</p>    |
| 规范/成品         | 4.2.1.1          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 评估期间审查了以下成品规范 (至少2项):<br/>[产品/最后更新日期]</li> <li>• 在评估过程中审查过的零售品牌的成品规范已与客户达成一致: [是/否]</li> </ul>                                                                          |
| 规范/原料         | 4.2.1.3 第五个 KO 项 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 评估期间审查了以下原材料规范 (至少5种, 根据已确定的风险, 可能需要审查更多规范):<br/>[添加材料和最后更新日期]</li> <li>• 摘要*</li> </ul>                                                                                |
| 特别宣称/声明       | 4.2.1.5          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 客户对宣称有具体要求:<br/>[是/否] / [清单]</li> <li>• 客户对某些处理或制造方法 (如转基因生物、辐照) 有特殊要求:<br/>[是/否] / [清单]</li> <li>• 企业使用的产品/原材料是否含有转基因组分、含有转基因生物还是由转基因生物生产的<br/>[是/否] / [清单]</li> </ul> |
| 产品开发          | 4.3.2            | 摘要*                                                                                                                                                                                                              |
|               | 4.3.3            | 摘要*                                                                                                                                                                                                              |
| 采购            | 4.4.1            | 摘要*                                                                                                                                                                                                              |
|               | 4.4.3            | 摘要*                                                                                                                                                                                                              |
|               | 4.4.4            | 摘要*                                                                                                                                                                                                              |
| 产品包装          | 4.5.1            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 列出成品使用的食品接触包装材料种类。[清单]</li> </ul>                                                                                                                                       |
| 工厂位置          | 4.6.1            | 摘要*                                                                                                                                                                                                              |
| 工厂布局和加工流程     | 4.8.2            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 只适用于动物屠宰场: [进一步详细说明在饲养和/或开膛破肚时是否有检查计划, 以确保动物是否适合人类食用]。</li> <li>• 如果“是”: 描述计划。</li> </ul>                                                                               |
| 建筑要求          | 4.9.1.1          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基础设施条件概述: 基本情况、控制措施、监控、产品污染风险等。[描述]</li> </ul>                                                                                                                          |

| 部分IFS 审核报告 | IFS 食品标准第8版条款号要求     | 强制填写的信息                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 水供应        | 4.9.9.1              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 饮用水/废水的来源：</li> <li>• 自有来源：[是/否]</li> <li>• 当地供水商：[是/否]</li> <li>• 内部实验室：[是/否]</li> <li>• 外部实验室：[是/否]</li> <li>• 水分析的频率：[信息]</li> <li>• 进行分析：</li> <li>• 微生物（参数）：[清单]</li> <li>• 化学（参数）：[清单]</li> </ul>                                                                                      |
| 压缩空气和气体    | 4.9.10.1             | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 清洁和消毒      | 4.10.1               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|            | 4.10.4               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|            | 4.10.5               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 废弃物管理      | 4.11.1               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 异物风险缓解     | 4.12.1<br>第六个<br>KO项 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 为了控制和缓解异物污染的风险，企业使用了以下设备和方法：[设备和地点清单]</li> <li>• 对于未确定为 CCP 的异物检测器，使用以下测试件和尺寸： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 铁[尺寸或尺寸范围]</li> <li>• 非铁：[尺寸或尺寸范围]</li> <li>• 不锈钢：[尺寸或尺寸范围]</li> <li>• 其他：[材料/尺寸或尺寸范围]</li> </ul> </li> <li>• 如果没有异物检测设备，则采取以下措施来缓解异物污染的风险：[清单]</li> </ul>           |
| 有害生物监控和控制  | 4.13.2               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 外部服务提供商：[是/否]</li> <li>• 有害生物监测活动由内部员工进行：[是/否]</li> <li>• 频率：[每日、每周、每月]</li> <li>• 检查包括：[目标生物]</li> <li>• 最近一次检查：[日期]</li> <li>• 检查报告显示，自上次 IFS 审核以来，设施内没有特别的有害生物活动。</li> </ul> <p>[或]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 检查报告显示，自上次 IFS 审计以来，设施内的害虫活动采取了以下行动：[一种或多种行动]</li> </ul> |
| 货物的接收与存储   | 4.14.1               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|            | 4.14.2               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|            | 4.14.5               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 运输         | 4.15.1               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 保养和维修      | 4.16.1               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 设备         | 4.17.1               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| 部分IFS 审核报告 | IFS 食品标准第8版条款号要求     | 强制填写的信息                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 可追溯性       | 4.18.1<br>第七个<br>KO项 | <ul style="list-style-type: none"> <li>在评估过程中，由审核员发起进行了以下可追溯性测试。</li> <li>产品样本的来源： <ul style="list-style-type: none"> <li>零售点：[是/否]</li> <li>由审核员现场选定：[是/否]</li> </ul> </li> <li>成品：[物品编号/产品/批次编号/保质期/生产日期]</li> <li>根据用于验证上游和下游可追溯性（从交付产品到原材料，反之亦然）的可追溯性样本，可以证明给定的时间；包括包装和物料平衡：[时间]</li> <li>在可追溯性测试框架内，对以下成分和包装材料规范进行了检查： <ul style="list-style-type: none"> <li>[材料/日期或规范版本]</li> </ul> </li> <li>评估期间的可追溯性测试结果符合要求。</li> </ul> |
|            | 4.18.2               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 过敏原风险缓解    | 4.19.2               | <ul style="list-style-type: none"> <li>现场存在的过敏原：[清单]</li> <li>已采取缓解措施：[清单]</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 食品欺诈       | 4.20.2               | <ul style="list-style-type: none"> <li>在脆弱性评估中被确定为有风险的原材料组/产品组：[清单]</li> <li>在脆弱性评估中选择的标准：[描述]</li> <li>脆弱性评估的详细信息（日期、职责、讨论要点等）：</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|            | 4.20.4               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 食品防护       | 4.21.2               | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 内部审核       | 5.1.1<br>第八个<br>KO项  | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 工厂现场检查     | 5.2.1                | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 工艺验证和控制    | 5.3.3                | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 测量与监控设备    | 5.4.1                | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|            | 5.4.2                | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 数量检查监控     | 5.5.1                | <ul style="list-style-type: none"> <li>描述数量检查的频率和方法：[描述]</li> <li>企业在包装上使用“e”标志：[是/否]</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 产品测试和环境监测  | 5.6.1                | <ul style="list-style-type: none"> <li>内部：进行以下分析：[分析参数或参数组]</li> <li>外部：进行以下分析：[分析参数或参数组]</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|            | 5.6.2                | <ul style="list-style-type: none"> <li>环境监测计划参数清单：[清单]</li> <li>[仅供动物屠宰场填写：]<br/>对于产品的冷藏或冷冻，有明确的屠宰后时间和温度参数。[时间 - 温度参数]</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|            | 5.6.3                | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 产品放行       | 5.7.1                | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| 部分IFS 审核报告                          | IFS 食品标准第8版条款号要求 | 强制填写的信息                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 投诉管理                                | 5.8.1            | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                     | 5.8.2            | <ul style="list-style-type: none"> <li>产品投诉（12个月内）：</li> <li>共计：[数字]</li> <li>来自消费者：[数字]</li> <li>来自零售商/客户：[数字]</li> <li>来自官方：[数目，包括投诉理由]</li> <li>消费者/零售商投诉的主要原因：[列出前三名]</li> <li>异物投诉（12个月内）：[数量] [异物类型]</li> <li>投诉最频繁的异物：[列出前三名]</li> </ul> |
| 撤回、召回、事件                            | 5.9.1 第九个 KO项    | <ul style="list-style-type: none"> <li>自上次审核以来的撤回次数：[数字]</li> <li>自上次审核以来的召回次数：[数字]</li> <li>撤回原因：[描述]</li> <li>召回时的食品安全问题的类型：[描述]</li> </ul>                                                                                                   |
|                                     | 5.9.2            | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                             |
| 不合格品的管理                             | 5.10.1           | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                             |
| 管理偏离、不符合项、纠正和纠正措施                   | 5.11.1           | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                     | 5.11.3 第十个 KO项   | 摘要*                                                                                                                                                                                                                                             |
| 如适用，额外的信息                           |                  |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 注释：对于未列为必填项或任何其他审核员备注的要求，也可以提供其他信息。 |                  |                                                                                                                                                                                                                                                 |

摘要\*：不是自由文本，而是需要审核员检查和验证的摘要。

对每一章和要求中发现的所有偏离和不符合项进行汇总：

| 编号 | 条款    | IFS 要求 | 评价 | 解释 |
|----|-------|--------|----|----|
| 1. | 1.1.1 |        |    |    |
| 2. | 1.1.2 |        |    |    |

被视为不适用（N/A）的所有要求摘要：

| 编号 | 条款    | IFS 要求 | 评价 | 解释 |
|----|-------|--------|----|----|
| 1. | 1.1.1 |        |    |    |
| 2. | 1.1.2 |        |    |    |

详细的 IFS 审核报告：

| 编号 | 条款    | IFS 要求 | 评价 | 解释 |
|----|-------|--------|----|----|
| 1. | 1.1.1 |        |    |    |
| 2. | 1.1.2 |        |    |    |

审核报告的附件

关键参与人员的清单：

| 审核参与者 |      |      |      |      |      |
|-------|------|------|------|------|------|
| 名字    | 岗位   | 首次会议 | 现场评估 | 文件评审 | 末次会议 |
| XXX先生 | 质量经理 | X    | X    | X    | X    |
| XXX先生 | 总经理  | X    |      |      | X    |
| XXX先生 | 翻译   | X    | X    | X    | X    |

产品和技术范围（以附件3为准）

IFS 评分系统（基于第一部分图3）

证书的评分和颁发（根据第一部分图6）

## 附件 11：IFS 证书

### 证书



兹认证机构

#### 认证机构名称

作为 ISO/IEC 17065 标准认可的认证机构，与 IFS 组织签订了协议，证实企业加工活动

#### 被审核企业的名称

地址

(GS1 GLN 和卫生注册号 (如适用)) COID 编号，

(总公司名称和地址 (如适用) 审核范围：

(过程/产品的详细描述)，额外信息：

如有部分外包过程，应增加以下句子：

“本公司除自行生产外，亦有部分外包过程”，

产品排除说明 (如适用)，

如果公司进行了额外的贸易或物流活动，认证状态可以这样写：“公司有自己的贸易/物流活动，是/不是 IFS 贸易和/或 IFS 物流/其他 GFSI 认可标准认证”。

产品范围的编号和名称、技术范围的编号

符合要求。

#### IFS 食品标准第8版 2023年4月

基础级/高级

及其他相关规范性文件 得分XX%

因非通知审核而获得 IFS 星级标志 (如适用)

(在 IFS 食品标志附近加上星形标志)

证书注册号：

上次非通知审核的日期 (审核的最后一天)。

如果相应的 COID 编号尚未进行非通知的 IFS 食品审核，证书应注明以下内容：

“上次非通知审核：不适用”

审核日期 (如果相关：加上跟踪审核的日期))：

证书颁发日期：

证书有效期 (证书有效期应保持每年相同，如 IFS 食品认证协议第一部分所述)：

下一次审核的日期范围：

换证审核应在XX年XX月和XX年XX月之间进行通知审核，

如果进行非通知审核，应于XX年XX月和XX年XX月之间进行)。

日期和地点：

认证机构负责人姓名和签名：

认证机构地址：

认证机构的标志和/或名称及其注册

编号

认证机构的标志和/或名称



## 附件 12：术语

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 过敏原（欧盟）           | <p>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：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 含麸质的谷类食品（例如小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦、卡姆特小麦或其杂交品种）及其制品</li> <li>• 甲壳类动物及其制品</li> <li>• 鸡蛋及其制品</li> <li>• 鱼类及其制品</li> <li>• 花生及其制品</li> <li>• 大豆及其制品</li> <li>• 牛奶及其制品（包括乳糖）</li> <li>• 坚果，即杏仁（<i>Amygdalus communis</i> L.）、榛子（<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>）、开心果（<i>Pistacia vera</i>）、澳洲坚果和昆士兰坚果（<i>Macadamia ternifolia</i>）及其制品</li> <li>• 芹菜及其制品</li> <li>• 羽扇豆及其制品</li> <li>• 软体动物及其产品</li> <li>• 芥末及其制品</li> <li>• 芝麻籽及其制品</li> <li>• 二氧化硫和亚硫酸盐（以SO<sub>2</sub>计，含量超过10mg/kg或10mg/L）。欧洲议会和欧洲理事会的（EU）1169/2011法规。</li> </ul> |
| 过敏原（美国）           | <p>根据2009年美国食品和药品管理局（FDA）食品法典，定义部分第12页以及2023年的FASTER法案，美国有9种主要的过敏原。</p> <p>(1) “主要食品过敏原”是指：</p> <p>(a) 牛奶、鸡蛋、鱼（如鲈鱼、比目鱼、鳕鱼，包括甲壳类贝类，如蟹、龙虾或虾）、树坚果（如杏仁、山核桃或核桃）、小麦、花生、芝麻和大豆。</p> <p>(b) 含有本定义第 (1) (a) 中规定的食品中提取的蛋白质的食品成分。</p> <p>(2) “主要食物过敏原”不包括：</p> <p>(a) 从本定义 (a) 项规定的食品中提取的任何高度精炼的油，以及从该高度精炼的油中提取的任何成分</p> <p>或</p> <p>(b) 根据《2004年食品过敏原标签和消费者保护法》(公法108-282) 规定的申请或通知程序豁免的任何成分。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 评审员<br>(认可机构适用)   | <p>由认可机构指派的，单独或作为评估组成员之一，对某个合格评定机构实施评审的人员。</p> <p><b>注释：</b>在 IFS 标准中，合格评定机构的名称为认证机构。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 审核                | <p>获取与合格评定对象相关的相关信息，并客观评估这些信息，以确定满足指定要求程度的过程。</p> <p>该过程包括任何适用的评估活动，例如检查、检测和管理体系审核。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 审核时间窗口<br>(非通知审核) | <p>可进行非通知审核的时间段。该时间窗口的参考日期是一个审核周期中审核到期日（首次认证审核的日期）。</p> <p>在 IFS 食品认证协议中（第一部分），审核时间窗口是审核到期日的前16周和后2周。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 批号             | 印在标签上的标识，可以追溯生产历史。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 不接受审核期         | <p>公司可通知其认证机构不能进行非通知审核的时间段。这包括最多十（10）个生产现场无法进行审核的运行日（如员工假期、维修日等）以及非运行期。</p> <p><b>注释：</b>这十（10）个工作日最多可分为三（3）个时间段。在进行非通知审核登记时，应当将其与非运行期一并通知认证机构。认证机构将决定是否符合非通知审核的要求。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 校准             | 在规定条件下，为确定测量仪器或测量系统所指示的量值，或实物量具或参考物质所代表的量值，与对应的由标准所复现的量值之间关系的一组操作。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| CCP<br>(关键控制点) | 在HACCP系统中，用于控制一个显著危害所必需的控制措施或控制措施组合的步骤。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 宣称             | <p>这里描述的是任何形式（产品标签、包装、广告、产品标准、产品说明书）中的信息或表示，包括图像、图形或符号表示，它声明、暗示或暗指产品具有特定的特征或效果，而这些特征或效果并非产品固有的，或者不普遍存在于类似产品中。</p> <p>以下列出的特定特征和/或效果的示例，列表并不是详尽的宣称：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 产品的性质或成分（例如有机、“天然”、“无添加”、“富含”、“减少”等），</li> <li>• 产品标识规范（例如肉类产品、特定标签等），</li> <li>• 原产地或出处（如“.....制造”、“.....产品”、“.....”、原产地保护/地理标志保护等），</li> <li>• 生产/加工方法（例如公平贸易、宗教主张等），</li> <li>• 与降低顾客和/或消费者风险有关的特定属性、结构和/或功能（例如与预防或最大限度降低健康疾病风险、防止腐败或病原微生物污染等有关）。</li> <li>• 由于使用该产品，顾客和/或消费者可以获得的特定属性、优势和/或效果（如化妆品中的抗衰老效果、包装中食品保质期的延长、改善或调整与健康相关的生理功能或生物活性等）。</li> </ul> <p>只有在以下情况下，与产品相关的声明才能被宣称：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 有证据支持可以证明其准确性、诚实性、公正性和合规性。</li> <li>• 在适用情况下，经有关机构批准使用。</li> <li>• 向用户（客户、消费者和/或最终用户，如适用）提供清晰易懂的信息，说明产品在预期用途方面所声明的特殊特性和/或效果。</li> </ul> <p>在IFS 食品标准中：<br/>只有地理标志方案（根据欧盟法规（EU）N° 1151/2012及其修订）可以在IFS 食品证书的范围内提及（例如PDO（原产地保护）/PGI（地理标志保护））。更多信息请参见第一部分2.2章节。</p> |
| 企业             | 由一个或多个生产场所组成的任何机构，在其中进行食品生产和分销的任何阶段。企业可以有一个或几个法律注册实体和/或有关机构批准的食品经营者。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 污染             | 食品中或食品环境中引入或产生的污染物。污染物可以是任何生物、化学、物理异物，或任何其它非主观添加可能危及食品安全或适宜性的物质。污染也意味着包装之间相互关联。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 承包商            | 承揽企业现场工作的公司或人员。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>控制措施</b>               | 任何可以用来预防、消除或将危害降低到可接受水平的行动或活动。                                                                                                                                                                                                           |
| <b>纠正</b>                 | 消除已经识别的偏离和/或不合格的措施。<br>对于 IFS 认证审核的整改行动计划，最迟应在颁发证书之前实施纠正。                                                                                                                                                                                |
| <b>纠正措施</b>               | 消除对已经识别的偏离和/或不合格的原因所采取的措施。<br>对于 IFS 认证审核的整改行动计划，最迟应在换证审核之前实施纠正措施。                                                                                                                                                                       |
| <b>客户</b>                 | 以成品或半成品作为产品的销售对象，它可以是一个企业或个人。                                                                                                                                                                                                            |
| <b>客户协议</b>               | 客户与公司之间经协商达成的、通常具有法律效力的谅解。                                                                                                                                                                                                               |
| <b>客户品牌产品</b>             | 由企业的生产场所制造并以客户品牌名称（例如：自有品牌）销售的产品。                                                                                                                                                                                                        |
| <b>分散的架构</b>              | 厂外设施是指公司拥有的场所（例如车间），在这些场所中进行生产现场的一部分工序和操作。                                                                                                                                                                                               |
| <b>偏离</b>                 | 在 IFS 食品标准中：<br>不符合要求但是不会影响产品和加工过程的食物安全。<br>偏离是指被评分为 B、C、D 和 KO 项评分为 B 的条款。                                                                                                                                                              |
| <b>设备</b>                 | 用于或预期用于食品处理或与食品处理有关的机器、仪器、器具、用具或器具，包括用于或预期用于食品场所或设备清洁和消毒的设备。                                                                                                                                                                             |
| <b>工厂检查<br/>(相对于内部审核)</b> | 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）。                                                                                                                                                   |
| <b>工艺流程图</b>              | 对食品生产或制作过程的步骤和顺序的系统表示。                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>食品真实性</b>              | 一种食物的特征与它的来源，和/或生产过程和/或它的固有特性（例如：感官或化学特性）有关。                                                                                                                                                                                             |
| <b>食品接触包装材料</b>           | 材料：<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• 拟与食品接触</li> </ul> 或<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• 已经与食品接触，并且是为此目的而设计</li> </ul> 或<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• 可能在正常或可预见的使用条件下与食品接触，或向食品迁移它们的成分。</li> </ul> |
| <b>食品防护</b>               | 为确保食品及其供应链免受恶意和蓄意威胁而实施的程序。                                                                                                                                                                                                               |
| <b>食品欺诈</b>               | 为获取经济利益，故意替代、错误标识、掺假或者伪造食品、原料或者包装材料投放市场。这一定义也适用于外包流程。                                                                                                                                                                                    |
| <b>食品欺诈缓解计划</b>           | 规定了何时、何地以及如何缓解食品欺诈脆弱性评估所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检查。<br>需要实施的控制措施，可能根据性质而异： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品欺诈（替代、错误标识、掺假或假冒）</li> <li>• 检测方法</li> <li>• 监控类型（检查、审核、分析、产品认证）</li> <li>• 原料和包装材料的来源。</li> </ul>   |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>食品欺诈脆弱性评估</b>        | <p>进行系统的书面形式的风险评估，以识别供应链中（包括所有原料、食品、包装材料、和外包过程）可能的食品欺诈活动风险。</p> <p>不同企业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：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 利用已知的可靠的数据源，识别潜在的食品欺诈活动。</li> <li>• 评估产品和供应源头的风险水平。</li> <li>• 评估是否需要额外的控制措施。</li> <li>• 利用食品欺诈脆弱性评估结果，制定并实施食品欺诈缓解计划。</li> <li>• 每年进行一次评审，如果因风险标准变更而确定风险增加，则应更频繁地进行评审。</li> </ul> <p>评价风险水平的要素，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 历史的食物欺诈事件</li> <li>• 经济因素</li> <li>• 欺诈活动的易发性</li> <li>• 供应链的复杂度</li> <li>• 目前实施的措施</li> <li>• 供应商的信心。</li> </ul> |
| <b>食品安全文化</b>           | <p>影响贯穿整个组织对食品安全的思想和行为上的共同价值观，看法和规范。</p> <p>食品安全文化要素是指公司高级管理层可以用来推行企业内部食品安全文化的食品安全管理要素。</p> <p>这些至少应包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品安全政策和职责的沟通</li> <li>• 培训</li> <li>• 员工对食品安全相关问题的反馈</li> <li>• 绩效测量。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>配方/食谱</b>            | 按照顾客规范的规定，详细描述用于加工产品的原料的数量和质量的说明。配方/食谱也包括工艺参数和特殊的加工技术。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>完全外包产品</b>           | 与被审核企业不同的生产场所、包装并贴上本企业自有品牌或客户品牌标签的产品。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>全球位置编号 GS1 (GLN)</b> | <p>GLN（全球位置编号）在供应链的电子通信中，被要求用于清楚地标识 IFS 认证的场所。对于位于以下地区的场所是强制性使用的：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 欧洲经济区（EEA）内的场所、</li> <li>• 在英国境内的场所、</li> <li>• 与欧洲联盟签署双边协议并被视为融入EEA的国家，例如：瑞士</li> </ul> <p>对于每个认证的场所，GLN在 IFS 审核报告、IFS 证书和IFS 数据库中都是必需的。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>转基因</b>              | 转基因：指除人类外，其遗传物质经过自然繁殖或自然重组以外的其他方式改造的生物。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>HACCP</b>            | 危害分析和关键控制点：一个识别，评价和控制食品安全显著危害的体系。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>HACCP 计划</b>         | 根据 HACCP 原则编写的文件或文件集，以确保控制食品企业中的显著危害。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>危害</b>               | 一种对健康有潜在不利影响的生物的、化学的或物理的因素。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                   |                                                                                                                                                                            |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 危害分析              | 收集和评估在原料和其他配料、环境、食品加工过程中或食品中发现的危害信息，以及导致这些危害出现的条件，以确定它们是否是显著危害的过程。                                                                                                         |
| 总部评估<br>(适用于认可机构) | 对合格评定机构管理总部的评估。<br><b>注释：</b> 在 IFS 标准中，合格评定机构的名称为认证机构                                                                                                                     |
| 事件                | 供应链中可能存在和/或已确认的与产品安全性、质量、合法性、真实性相关的风险的情况；或任何直接影响可信赖产品交付的不可抗力事件（如关键资源/服务中断、自然灾害、损失、紧急情况、危机等）。                                                                               |
| 配料                | 用于食品生产或制备并保留在成品中的任何物质，包括食品添加剂，即使以改性形式。                                                                                                                                     |
| 检查                | 对过程/产品、产品设计或安装进行检查，以确定其是否符合特定要求，或根据专业判断，确定是否符合特定要求。<br>过程的检查包括对产品特性、顾客要求、人员、设施、技术和方法的检查。                                                                                   |
| 指导程序              | 一种确定的程序，旨在为员工提供清晰和简明的指示，以达到食品安全和质量目标。                                                                                                                                      |
| 诚信计划              | IFS 为了以下目的实施的计划： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 作为监督审核员、认证机构和受审核企业绩效的预防措施；</li> <li>• 管理，作为 IFS 收到任何投诉的纠正措施。</li> </ul>                                          |
| 内部审核              | 对企业内部所有活动进行审核的基本过程。由企业或企业代表进行的内部活动。<br>内部审核是一项独立和客观的保证活动，旨在增加价值和改善组织的运营。它通过运用系统的、有条理的方法来评估和改进组织风险管理、控制和治理过程的有效性，从而帮助组织实现目标。                                                |
| 关键角色              | 对产品安全性、质量、合法性和真实性的建立和维护负有重大责任和义务的人员。                                                                                                                                       |
| 法人实体              | 法人实体是指食品经营的注册办公室，按照协议，食品经营者有其行政管理中心。它通常表示企业行政管理机构的所在地。                                                                                                                     |
| 场所                | 生产场所所在的一个物理地址。                                                                                                                                                             |
| 批次号               | 表示同一批次/生产单元生产的产品的一组数字组合。                                                                                                                                                   |
| 物料平衡              | 在可追溯性测试中，为测量原料的输入量和成品的输出量而进行的测试。                                                                                                                                           |
| 监视                | 确定体系、过程、产品、服务或活动的状态。<br>为 CCP 和其他控制措施定义的控制措施：对控制参数进行一系列有计划的观察或测量，以评估 CCP 和其他控制措施所确定的控制措施是否处于受控状态。                                                                          |
| 不符合               | 在本标准中，将不符合定义为主要不符合项（Major）和评分为D的KO项。<br>不符合的情况可以是： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 不遵守法律法规，</li> <li>• 食品安全问题，</li> <li>• 内部功能紊乱，和</li> <li>• 不符合客户要求。</li> </ul> |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 非运行期   | 生产线完全不在生产的停工时期，如计划的维修工作，公共假期，公司计划的停工假期等。                                                                                                                                                                                                          |
| 现场评估   | 对实际场所的生产区域进行检查和审核，包括以下区域： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 生产过程，</li> <li>• 收货、储存、发货区，</li> <li>• 良好生产规范（GMP），包括维护、卫生、有害生物控制、清洁和消毒活动，</li> <li>• 产品开发，</li> <li>• 现场实验室，</li> <li>• 维修设施，</li> <li>• 员工和卫生设施，</li> <li>• 外部区域。</li> </ul> |
| 部分外包过程 | 由第三方代表经 IFS 认证的生产场所在场外进行的生产步骤或生产过程的部分。在 IFS 标准中，初级包装和标签也被认为是生产步骤：如果进行外包，这些应被认为是部分外包过程。                                                                                                                                                            |
| 巴氏杀菌   | 为了减少致病微生物和腐败微生物数量而设计的热处理，在产品中保持最小的化学、物理和感官变化（如超高温灭菌法、高压巴氏杀菌）。它与其他因素（pH值， $a_w$ 水分活度，冷冻储存）结合使用，使食品在指定的货架期内安全。                                                                                                                                      |
| 饮用水    | 适合人类或动物饮用的水（例如：饮用、烹调和食物制备），原则上必须不含可能危害公众健康的微生物和其他污染物。                                                                                                                                                                                             |
| 产品     | 过程的结果或将输入转化成输出的活动。它包括包装。                                                                                                                                                                                                                          |
| 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。<br>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   | 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的任何措施。                                                                                                                                                                                                                |
| 产品撤回   | 旨在防止进一步分销、展示和提供不合格品和/或可能对消费者构成危险的产品的任何措施。                                                                                                                                                                                                         |
| 生产区域   | 生产场所的一部分，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 生产过程，</li> <li>• 收货、储存、发货区，</li> <li>• 良好生产规范（GMP），包括维护、卫生、有害生物控制、清洁和消毒活动，</li> <li>• 产品开发，</li> <li>• 现场实验室，</li> <li>• 维修设施，</li> <li>• 员工和卫生设施，</li> <li>• 外部区域。</li> </ul>              |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>生产场所或地点</b>    | 一个组织执行 IFS 食品审核的实际地点，可以在该地点进行食品生产和分销的任何阶段。<br>它也可以包括企业拥有的进行部分过程 and 操作的设施（例如：车间或仓库）。                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>防护服</b>        | 企业提供的服装（包括鞋和手套），用于员工、承包商和访客，保护食品不受污染。                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>原料</b>         | 用于产品制造的基础材料（配料、添加剂、包装材料、返工产品）。                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>资源</b>         | 资金、物资、人员和其它资产的储备或供应，以便企业有效地运作和持续地实现目标。                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>报告评审员</b>      | 在认证机构做出认证决定之前，负责评估 IFS 审核报告的人员。<br>IFS 评审员可以是 IFS 食品审核员或全职 IFS 报告评审员。<br>评审员的任务至少包括以下内容，他需要检查： <ul style="list-style-type: none"> <li>• IFS 审核报告的整体一致性。</li> <li>• IFS 审核报告是否正确的完成（例如，必须填写的内容等）。</li> <li>• 审核发现是否描述详尽，并与评估一致。</li> <li>• 受审核企业提出的纠正和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，是否合理。</li> </ul> 报告评审工作应形成记录。 |
| <b>返工</b>         | 再利用食品、配料、原料或包装材料的过程。                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>风险</b>         | 食品暴露于特定的危害时，对健康产生不利影响的可能性及该影响的严重程度的函数。                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>根本原因分析</b>     | 有助于了解问题起因的过程或程序，以确定适当的纠正措施，防止问题再次发生。                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>安全数据表（SDS）</b> | 安全数据表（SDS）是有关处理危险物质的安全指南，主要供专业用户使用，必须使他们能够在工作场所采取保护健康、安全和环境的必要措施。安全数据表可以纸张或电子形式提供，前提是有关人员确实能获得这些资料。                                                                                                                                                                                                            |
| <b>季节性产品</b>      | 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。                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>高级管理者</b>      | 负责经营的管理者。                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>服务提供商</b>      | 为另一家企业提供服务的组织，如运输、储存、订单分拣控制、清洁和消毒等。                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>签署审核</b>       | 在通过 IFS 考试后第一次见证审核，以确认 IFS 食品审核员的能力，最终获得批准。签署审核应在一次完整的 IFS 食品认证审核期间进行。                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>员工设施</b>       | 除食品处理区域外，工作场所内人员使用的区域，如衣帽间、厕所、食堂和休息室。                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>灭菌</b>         | 用于最终包装产品的热处理，旨在环境温度下破坏病原体并生产具有延长货架期的商业无菌产品（例如：使用高压灭菌锅的罐装产品）。<br>主要关注的是最耐热的致病性孢子，即肉毒杆菌的失活。                                                                                                                                                                                                                      |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>暂停<br/>(IFS 食品认证证书)</b> | <p>适用于意图为在取消暂停后恢复完全相同的认证证书（具有相同的签发编号、相同的有效期等）。</p> <p>例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>在食品安全事故或其他事件发生后，认证机构尚未开展调查的情况下。</li> <li>对于与总公司/中央管理机构有关联的所有公司的证书，如果在对总公司/中央管理机构的审核过程中发现了不符合项。</li> <li>当被审核企业不支付当前审核费用时。</li> </ul>      |
| <b>体系</b>                  | <p>相互关联、相互作用的一组要素。体系是计划的、有秩序的一组活动的组合。根据复杂程度，建议文件化。体系包括：文件、程序描述、控制/监控、纠正措施、现场计划。</p>                                                                                                                                                            |
| <b>可追溯</b>                 | <p>指在生产和分销的所有阶段，追踪和回溯某种食品、饲料、食用性动物或预期成为食品或饲料的某种物质的能力。</p>                                                                                                                                                                                      |
| <b>贸易产品</b>                | <p>由经过IFS 食品认证的生产场所进行生产、包装和贴标，但使用不同企业名称进行销售，并且不是客户品牌产品的产品。</p>                                                                                                                                                                                 |
| <b>确认</b>                  | <p>通过提供客观证据，对特定的预期用途或应用要求已得到满足的认定。对为 CCP 和其他控制措施定义的控制措施进行验证，是指获得证据，证明控制措施或控制措施组合在正确实施的情况下，能够将危害控制到规定结果。</p> <p><b>注释：</b>对于已有的 HACCP 计划，持续实施并形成文件的验证程序可作为确认证据的一部分。</p>                                                                         |
| <b>验证</b>                  | <p>通过提供客观证据对规定要求已得到满足的认定。</p> <p>CCP和其它控制措施确定的控制措施验证是除了监测外，还应用方法、程序、测试和其他评价，以确定控制措施是否按照预期运行。</p>                                                                                                                                               |
| <b>撤回<br/>(IFS 食品认证证书)</b> | <p>适用于既不打算也不可能恢复完全相同的证书（相同的签发号、相同的有效期等）。</p> <p>例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>当有任何信息表明产品/过程可能不再符合认证体系的要求时，尤其是在审核（主要审核或跟踪审核）期间发现不符合的情况下，或当准入被拒绝时（不可抗力除外）。</li> <li>以防生产停止并转移到新的地点。</li> <li>在取消认证合同的情况下（认证机构与企业之间）。</li> </ul> |
| <b>见证评估<br/>(认可机构实施)</b>   | <p>对合格评定机构在其认可范围内进行的合格评定服务进行评估。</p> <p><b>注释：</b>在 IFS 标准中，合格评定机构的名称为认证机构。</p>                                                                                                                                                                 |

**每两（2）年进行一次  
见证审核  
针对经批准的 IFS 食品  
审核员（监督见证审  
核）**

认证机构应每两（2）年对每名 IFS 食品审核员进行一次完整的 IFS 食品标准现场见证审核，以评估其能力。本审核可以在最后一次见证审核后的第二个日历年的任何时间进行。见证审核员：

- 不应作为审核员的一部分（仅作为小组成员）。
- 应是经验丰富的 IFS 审核员（见第三部分3.2章节）。

不强制要求审核员具备审核所有产品和技术范围的资格。

认证机构应在 IFS 评估报告的参与者名单中描述见证审核员的姓名，并按要求提供该见证审核员的见证审核报告。

每隔2次（每4年），它可以被另外一次完整的现场见证审核取代，另一次应是 GFSI 认可的符合 ISO/IEC 17065:2012标准的食品安全加工认证标准审核。

**注释1：**如果审核小组在审核过程中可能分头行动

（因为审核员都有生产场所的产品和技术范围），不可能进行见证审核，因为被见证的审核员不是执行完整的 IFS 审核。

但如果审核组没有分开，可以为主任审核员执行见证审核，因为可以在完整的 IFS 审核过程中见证审核员。

**注释2：**由认可机构进行的认可见证评估

可以视为由认证机构观察员实施的见证审核的替代。

**注释3：**由IFS 诚信计划执行一次完整的IFS 食品标准见证审核也是可以接受的。



IFS 将尽其所能发布信息、意见和公告，但不对发布内容中的任何错误、遗漏或可能的误导性信息承担任何责任，特别是在本文件中。

文件的拥有者为：

**IFS Management GmbH**  
**Am Weidendamm 1 A**  
**10117 Berlin**  
**Germany**

总经理: Stephan Tromp  
AG Charlottenburg  
HRB 136333 B  
VAT-Nº: DE278799213

|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| 银行:              | Berliner Sparkasse          |
| 银行账号:            | DE96 1005 0000 0190 0297 65 |
| BIC-/Swift 银行代码: | BE LA DE BE                 |

© IFS, 2023

版权所有。所有出版物均受国际版权法保护。未经文件拥有者的书面同意，禁止任何未经授权的使用，并会采取法律行动。

这也适用于影印复制、包括电子数据库/软件或在光盘上的复制。

未经文件拥有者的正式许可，任何个人或组织不得进行翻译。

英文版本是原始和参考文档。

**IFS 文件可以通过以下网址地址获得：**

[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

