



20 otázek před IFS Food readiness assessmentem

Otázky slouží vedení a týmu kvality k první orientaci. Nejde o úplný výklad IFS Food 8 ani oficiální checklist nebo scoring. Posuzujte dokumentaci, důkazy i skutečnou praxi.

A · Vedení a systém řízení

01 Je rozsah certifikace navržen přesně podle produktů, procesů a činností závodu?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

02 Umí vedení doložit závazek, cíle, zdroje a pravidelné přezkoumání systému?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

03 Jsou odpovědnosti, zastupitelnost a eskalační pravidla prakticky funkční?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

04 Je dokumentace řízena, aktuální a dostupná lidem, kteří ji používají?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

05 Jsou interní audity založené na riziku a vedou k účinným opatřením?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

B · Provozní procesy

06	Odpovídají specifikace surovin, obalů a výrobků skutečnosti a zákaznickým požadavkům?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
07	Je HACCP aktuální, ověřený v provozu a propojený s programy předpokladů?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
08	Jsou alergeny, cizí tělesa, food fraud a food defence řízeny podle rizika?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
09	Je sanitace validovaná, ověřovaná a přizpůsobená zařízení a produktu?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
10	Jsou změny receptur, procesů, obalů a technologií předem posuzovány?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		

C · Sledovatelnost, incidenty a zlepšování

11	Dokáže podnik provést úplný test sledovatelnosti a množstevní bilanci v přiměřeném čase?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
12	Je postup stažení a odvolání výrobku prakticky testován včetně komunikace?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
13	Jsou neshodné výrobky bezpečně identifikovány, blokovány a rozhodovány?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
14	Vedou reklamace a incidenty k analýze kořenové příčiny?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		
15	Ověřuje se účinnost nápravných opatření před jejich uzavřením?	☐ ANO ☐ ČÁSTEČNĚ ☐ NE
Poznámka / důkaz: _____		

D · Přípravenost na audit

16 Jsou klíčové záznamy rychle dostupné a umí je odpovědní lidé vysvětlit?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

17 Odpovídá dokumentovaný postup tomu, co auditor uvidí během směny?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

18 Jsou otevřené CAPA realisticky prioritizované a řízené?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

19 Je tým připraven na rozhovory bez naučených nebo nepravdivých odpovědí?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

20 Byla zohledněna aktuální verze standardu, doktríny a relevantních zákaznických požadavků?

☐ ANO
☐ ČÁSTEČNĚ
☐ NE

Poznámka / důkaz: _____

Souhrn priorit a nápravných kroků

Zapište pouze podstatná zjištění. Prioritu určujte podle rizika pro bezpečnost potravin, právní a zákaznické požadavky a schopnost opatření skutečně provést.

ZJIŠTĚNÍ / RIZIKO	OPATŘENÍ	ODPOVĚDNOST	TERMÍN

Tento materiál je obecnou pomůckou pro vlastní orientaci. Nenahrazuje posouzení konkrétního provozu, právní stanovisko, kontrolu orgánu dozoru ani certifikační audit.