

# Audit Report

Global Standard for Food Safety Issue 8: August 2018

1. Audit Summary			
Company name	Saba Habib Olive Oil LTD	Site Code	7812904
Site name	Saba Habib Olive Oil LTD		
Scope of audit	Blending and Packing of Olive oil in glass bottles and metal and plastic containers, packaging of pickled olives in glass plastic jars , packaging of Za'atar in glass and plastic jars , and marketing of raw Tehini		
Exclusions from scope	None		
Justification for exclusion	None		
Audit Finish Date	2020-05-01		
Re-audit due date	2021-05-01		

Additional modules included			
Modules	Result	Scope	Exclusions from scope
Choose a module	Choose an item		
Choose a module	Choose an item		

Head Office	Choose an item
-------------	----------------

2. Audit Results					
Audit result	Certificated	Audit grade	B	Audit type	Announced
Previous audit grade	No Grade		Previous audit date	Select a date	
Certificate issue date	2020-06-09		Certificate expiry date	2021-06-12	

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 1 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

Number of non-conformities	Fundamental	0
	Critical	0
	Major	0
	Minor	16

3. Company Details			
Address	Kibbutz Parod 2011000 P.O BOX 60		
Country	Israel	Site Telephone Number	+97246991888
Commercial representative Name	Rotem Segev	Email	Office@sabahabib.com
Technical representative Name	Nivin Abu- Akel	Email	qa@sabahabib.com

4. Company Profile					
Plant size (metres square)	<10K sq.m	No. of employees	1-50	No. of HACCP plans	1-3
Shift Pattern	1 shift 7:30-16:00				
Subcontracted processes	No				
Other certificates held	ISO 9001:2015				
Regions exported to	Europe North America Asia Choose a region Choose a region Choose a region				

Control Union Certifications BV. P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com			
F834 English Food Template v6 05/03/2020	Page 2 of 59	Report No. 840006	Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**  
 If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact tell.brcgs.com

4. Company Profile	
Company registration number	513835496
Major changes since last BRC audit	New client for BRC
<p>Company Description</p> <p>Saba Haviv is a family owned company for olive oil and pickled olives. The company established at 2006. At 2018 the company building burnt and at 2018-2019 the company build new factory building and buy new production equipment. The company buy ready olive oil and done blending and packaging it in various packaging. Additionally, the company buy pickled olives and after the pickling process at the company site, the company packed it in retailers and large scales packaging with or without salt brine and spices. The company also packed Za'atar in small packages, and marketing tehini under private label of their own.</p> <p>the company employs 40 workers all the year. The site is 1000 SQM.</p> <p>the main costumers are locals and include retailers in Israel including private labels.</p>	

5. Product Characteristics					
Product categories		11 - Low/high acid in cans/glass 15 - Dried food and ingredients 18 - Oils and fats Category			
Finished product safety rationale		High concentration of salt, preservatives, low Aw, low pH, fermentation			
High care	No	High risk	No	Ambient high care	No
Justification for area		No heat treatment, product without significant risk for pathogens			

Control Union Certifications BV. P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com			
F834 English Food Template v6 05/03/2020	Page 3 of 59	Report No. 840006	Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**  
 If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact tell.brcgs.com

5.Product Characteristics	
Allergens handled on site	Mustard Sesame Choose an allergen Choose an allergen Choose an allergen Choose an allergen Choose an allergen Choose an allergen Choose an allergen
Product claims made e.g. IP, organic	Kosher
Product recalls in last 12 Months	No
Products in production at the time of the audit	Spiced pickled Olives

6.Audit Duration Details			
On-site duration	18 man hours	Duration of production facility inspection	9 man hours
Reasons for deviation from typical or expected audit duration	none		
Next audit type selected	Announced		

Audit Duration per day			
Audit Days	Audit Dates	Audit Start Time	Audit Finish Time
1 (start date)	2020-04-30	08:30	18:30
2 (end date)	2020-05-01	08:30	18:30

Control Union Certifications BV. P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com			
F834 English Food Template v6 05/03/2020	Page 4 of 59	Report No. 840006	Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**  
If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

	Auditor_(s)_number	Name	Role
Auditor Number	098132	Asaf Ben Yaish	Lead Auditor
Second Auditor Number	N/A	Tetro ishai	Observer

Present at audit				
Note: the most senior operations manager on site should be listed first and be present at both opening & closing meetings (ref: clause 1.1.11)				
Name / Job Title	Opening Meeting	Site Inspection	Procedure Review	Closing Meeting
Rotem Segev-CEO	✓			✓
Nivin Abu -Akel – QA manager	✓	✓	✓	✓
Menem Gaashan- owner	✓			✓
Hagit Shelo- operation manager	✓	✓		✓

GFSI Audit History		
Date	Scheme/Standard	Announced/Unannounced
none		

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tel.brcgs.com](mailto:tel.brcgs.com)

## Non-Conformity Summary Sheet

Critical or Major Non Conformities Against Fundamental Requirements				
No.	Requirement ref.	Details of non-conformity	Critical or Major?	Anticipated re-audit date

Critical			
No.	Requirement ref.	Details of non-conformity	Anticipated re-audit date

Control Union Certifications BV. P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com			
F834 English Food Template v6 05/03/2020	Page 6 of 59	Report No. 840006	Auditor: Asaf Ben Yaish



Major							
No.	Requirement ref.	Details of non-conformity	Correction	Proposed preventive action plan	Root cause analysis	Date reviewed	Reviewed by

Minor							
No.	Requirement ref.	Details of non-conformity	Correction	Proposed preventive action plan	Root cause analysis	Date reviewed	Reviewed by
1	1.1.2	Plan for development and improvement of food safety and quality culture – not detailed	Correct the plan for food safety and quality culture	Correct the plan for food safety and quality culture and the organization will maintain it	The organization define Plan for development and improvement of	2020-06-03	Asaf Ben Yaish

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

				according to the results	food safety and quality culture, but it wasn't precisely to the requirement because of misunderstanding the section requirements – new client.		
2	1.1.3	The 2020 goals were reviewed in the first quarter of this year. The review is documented but not sufficiently detailed	Updated record for monitoring goals - Q1 2020	Done specific recorded target monitoring for each target each quarter	The organization done goals monitoring at management meetings but not record the monitoring result for each target.	2020-06-03	Asaf Ben Yaish
3	1.1.6	The workers not trained for confidential reporting on product safety issues	The workers will be trained for confidential reporting on product safety issues after they come back from the holiday.	The organization add the subject to annually training plan	The organization put box for reporting, but not trained the workers due to the Corona Virus	2020-06-03	Asaf Ben Yaish

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 8 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)



					the permanent was not working.		
4	2.5.1	Flow diagram for salted olives not signed for verification by HACCP team	Flow diagram for salted olives signed for approval by HACCP team	Annually recorded verification for HACCP plan by HACCP team	The flow diagram verified by HACCP team but not signed.	2020-06-03	Asaf Ben Yaish
5	2.7.2	Risk assessment for olive oil not detailed and not include adulteration hazard	Risk assessment corrected	Annually review for HACCP plan by HACCP team	Lack of attention. Monitor the adulteration hazard but not mentioned it at the Risk assessment.	2020-06-03	Asaf Ben Yaish
6	2.9.2	Internal validation doc not detailed for part of the CCP limits	Internal validation doc corrected	Validation plan corrected and will review as required	Lack of attention – validation plan summarized the internal validation process at the factory.	2020-06-03	Asaf Ben Yaish

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 9 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

7	3.4.1	Internal audit plan does not include the subjects that audit each quarter	Internal audit plan corrected	The organization correct the internal audit plan and review it annually according to the audits results	Not understand the requirement precisely.	2020-06-03	Asaf Ben Yaish
8	3.11.1	Emergency procedure 8.3-04 without reference to cyber and data security	Emergency procedure 8.3-04 corrected	Annually FSMS review	Lack of knowledge to include it in emergency procedure .	2020-06-03	Asaf Ben Yaish
9	4.2.1	Risk assessment for site security not detailed – without the relevant security resources and Cases and reactions	Risk assessment for site security corrected	Risk assessment for site security corrected and will review at least annually by HACCP team	The organization perform Risk assessment for site security at relevant procedure, but it was not detailed due to that the organisation not understand the requirement precisely.	2020-06-03	Asaf Ben Yaish

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 10 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

10	4.3.1	Site map does not include part of the routes	Site map corrected	Site map corrected and will review annually or in any changes	Lack of attention- new site	2020-06-03	Asaf Ben Yaish
11	4.5.1	Not done water check previous year	Attached water check COA	Done Surrounding checks according to plan	The subject delayed due to the corona virus situation	2020-06-03	Asaf Ben Yaish
12	4.7.1	Maintenance work instruction WI-05 not include the oil filling machine	Maintenance work instruction WI-05 corrected	Maintenance work instruction WI-05 corrected. Review the maintenance plan with the maintenance manager	lack of attention.	2020-06-03	Asaf Ben Yaish
13	4.9.2.1	Foreign bodies work instruction WI-08 not include knife monitoring	Foreign bodies work instruction WI-08 corrected with knife monitoring	Foreign bodies work instruction WI-08 corrected according to the	Lack of attention – there was knife monitoring but without reference	2020-06-03	Asaf Ben Yaish

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 11 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

				plan knives monitoring plan	at the work instruction.		
14	4.14.11	Trend analysis for 2019 not include Comparison between periods	Trend analysis for 2019 corrected with Comparison between periods	The pest control contractor informed.	Trend analysis done by the pest control contractor.	2020-06-03	Asaf Ben Yaish
15	4.9.4	Not recorded in each batch if there was or not breakage incident	Form 820401 corrected with breakage incident record	Form 820401 corrected and the workers trained on this subject	The organization record breakage incident but not record if there was not breakage incident.	2020-06-03	Asaf Ben Yaish
16	5.3.1	Allergens work instruction and plan currently not applicable – include separate rooms for products that contain sesame	The company will complete the build for products that contain sesame in 2 months – until the company not pack these products	New site- not completed yet the rooms, the packaging done in separate area. The olives and oil in separate rooms.	Allergens work instruction	2020-06-03	Asaf Ben Yaish

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 12 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

				Allergens work instruction corrected			
--	--	--	--	--------------------------------------	--	--	--

Comments on non-conformities

Control Union Certifications BV. P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com			
F834 English Food Template v6 05/03/2020	Page 13 of 59	Report No. 840006	Auditor: Asaf Ben Yaish



## Additional Modules / Head Office Non-Conformity Summary Sheet

Critical			
No.	Requirement ref.	Details of non-conformity	Anticipated re-audit date

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 14 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

Major							
No.	Requirement ref.	Details of non-conformity	Corrective action taken	Proposed preventive action plan	Root cause analysis	Date reviewed	Reviewed by



Minor							
No.	Requirement ref.	Details of non-conformity	Corrective action taken	Root cause analysis and proposed action plan	Evidence provided document, photograph, visit/other	Date reviewed	Reviewed by





Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 17 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

## Detailed Audit Report

### 1. Senior management commitment

#### 1.1 Senior management commitment and continual improvement

1.1.1 - קיימת מדיניות בטיחות מזון ואיכות מתועדת, המציינת את כוונת החברה לייצר מוצרים בטוחים חוקיים ואוטנטיים גרסת רשומה מס' 14-01-2020 נחתם בתאריך 14-01-2020 על ידי המנהל הכללי. המדיניות מוצבת בכניסה למפעל ובמקומות נוספים הבאים : בכניסה למפעל ובחדר אוכל.

1.1.2- ההנהלה הבכירה של האתר הגדירה תוכנית ברורה לפיתוח תרבות של שיפור מתמיד בהיבטי בטיחות המזון ואיכותו תוכנית זו כוללת בין השאר את האלמנטים הבאים : תוכנית קיימת ונוהל מתאים מעודכן 04-2020 . הנוהל כולל התייחסות לשיפורים והתנהגות ארגונית של המפעל כולל פיתוח הצעות/שיפורים מהעובדים ובנוסף הדרכות ישימות. יחד עם זאת **התוכנית לפיתוח תרבות של שיפור מתמיד בהיבטי בטיחות המזון ואיכותו איננה מפורטת ראה אי התאמה מספר 1**

היעדים מפורטים במסמך מספר R540101 וכוללים לדוגמא את היעדים הבאים :

יעדים לשנת 2019 נסקרו ב-05-2019.

יעדים לשנת 2020 במסמך 540101 :

+הכנסת תקן HACCP BRC עד 30-06-2020

+הורדת כמות תלונות לקוחות ב%20 עד 31-12-2020

+שיפור יעילות קווי ייצור ב%10 עד 30-06-2020

נקבע ב 14-01-2020



כולל אחראי ופונקציה ומשאבים. סקירת יעדים רבעונית בוצעה כולל תיעוד אך אינה מתועדת בצורה מפורטת מול כל יעד ראה אי התאמה מספר 2.

**1.1.4** – סקר הנהלה אחרון בוצע בחודש – 13-01-2020 סקר זה הינו לשנת 2019, תדירות סקר הנהלה היא שנתית. בסקר הנהלה השתתפו מנכ"ל, מנהלת האיכות, מנהלת הרכש והנהלה, מנהל הייצור ומנהל השיווק. הסקר כלל את הנושאים הבאים: סקירת יעדים תקופתית, מעקב החלטות סקר קודם, תלונות לקוחות בתקופה, חריגים ואי התאמות, פעולות מתקנות, משוב מלקוחות, תוצאות מבדקים פנימיים וחיצוניים, סקירת ביצועי מערכת בטיחות המזון, תרגיל החזרה יזומה/אירוע החזרה יזומה בפועל, משאבים, מסרים מבעלי עניין, שינויים והתפתחויות בתחום הפעילות של הארגון. אפקטיביות של מערכת בטיחות מזון ומערך הגנת המזון. 128 תלונות על שמן זית 121 תלונות על זיתים, מוצרים לא מתאימים – כגון אריזה לא תקינה מזכוכית, משאבים, מבדקים פנימיים מבדקי לקוח- לא בוצע עקב השריפה.

**1.1.5** - ישיבות הנהלה עם צוות HACCP – בטיחות מזון מתקיימות בתדירות חודשית בזמן פעילות בארגון בכדי להבטיח מודעות ההנהלה לנושאי בטיחות מזון לדוגמא נצפתה ישיבה מתאריך 10-03-2020 פרוטוקול הישיבה תועד בטופס מספר 550301 - נושא הישיבה- דיון בנושא קביעת נקודות קריטיות לקו זיתים מתובלים 215 גרם.

**1.1.6** – לארגון יש תיבת דיווח לדיווחי עובדים באופן אנונימי בכניסה, המאפשר דיווח סודי של נושאים/ בעיות הקשורים בבטיחות המוצר, יושרה, איכות וחוקיות המוצרים. רשומות פניות אלו מתועדות מנותחות ומובאות לידיעת הנהלת הארגון כולל אפשרות ליצור קשר כנדרש. לא נצפו תלונות פנימיות ע"י העובדים.

**העובדים לא הודרכו בנושא של דיווח על אירועי בטיחות מזון ראה אי התאמה מספר 3**

**1.1.7** – הנהלת הארגון מקצה משאבים לבטיחות ולחוקיות מוצרי הארגון, משאבים נידונו במסגרת סקר הנהלה תקופתי.



<p><b>1.1.8</b> - אחראי לקבלת עדכונים בנושאי תקנות הנוגעות לבטיחות מזון, דרישות חוקיות, שינויים מקצועיים/מדעיים בתחום פעילות הארגון בארץ ובמדינת היעד במידה והמוצרים מיועדים ליצוא הוא מנהל האיכות שיטת קבלת העדכונים היא בעיקר אינטרנטית לדוגמא נצפתה התעדכנות באמצעות האתר של מכון התקנים ומשרד הבריאות כולל קבלת שירות בנושאים רלוונטיים.</p>
<p><b>1.1.9</b> - ברשות הארגון עותק של תקן בטיחות מזון BRC גרסה 8.</p>
<p><b>1.1.10</b> - לא ישים ארגון חדש</p>
<p><b>1.1.11</b> - חברי ההנהלה הבכירה נכחו בישיבת הפתיחה ובישיבת הסגירה של המבדק לדוגמא מנכ"ל ומנהלת האיכות</p>
<p><b>1.1.12</b> - לא ישים ארגון חדש</p>
<p><b>1.1.13</b> - לא ישים, אין שימוש בלוגו .</p>

**1.2 Organisational structure, responsibilities and management authority**

<p><b>1.2.1</b> - נצפה תרשים ארגוני מתאריך 14-01-2020 התרשים כולל את ההיררכיה הארגונית לדוגמא פונקציות כגון בעלים, מנכ"ל, מנהל תפעול, מנהל מכירות, מנהל כספים, מחלקת ייצוא, מנהלת האיכות</p>
<p><b>1.2.2</b> - הגדרות תפקידים כוללות תיאור תפקיד, אחריות, סמכויות, מחליף בזמן היעדרות, מתואם עם, בהתאם לנוהל 01-5.5 . לדוגמא נצפתה הגדרות התפקיד עבור מנהלת תפעול, מחליפה מנכ"ל מעודכן 09-01-2020 וחתום ע"י העובדת לעובדים יש גישה להוראות/נהלים הרלוונטיים אליהם לדוגמא: כלל התיק זמין במחשבי הארגון, נצפו הוראות אחזקה למנהל אחזקה.</p>

**Details of non-applicable clauses with justification**

Clause/Section reference	Justification
1.1.10+1.1.12	לקוח חדש מבדק ראשון



**2 The Food Safety Plan – HACCP**

2.1.1- צוות HACCP מסמך מס' 3 מורכב ממנכ"ל, מנהלת איכות-ראש צוות, אחזקה- גורם חיצוני, מנהלת תפעול. מעודכן 2020-04. חברי הצוות הם מתחומים שונים: איכות / אחזקה, ייצור, הנדסה, פונקציות רלוונטיות אחרות. ראש צוות הם מנהל איכות – בעלת ראש צוות בטיחות מזון. הצוות עבר הדרכה פנימית בהתאם לתוכנית הדרכות

2.1.2- היקף תוכנית HACCP מתועד בתוכנית בטיחות מזון- HACCP מסמך מספר 2 וכולל את כלל המוצרים והתהליכים מתהליך קבלה עד המשלוח עבור כלל המוצרים- שמן זית, זיתים בתימלחת אריזת זעתר ומכירת טחינה התוכנית מפרטת מוצרים, חומרי גלם, אריזה, תרשים סקרי סיכונים ונקודות CCP. התוכנית - מסמך 2 בתיק HACCP.

2.2.1- קיימת תוכנית PRP מסמך מספר 6 כאמצעי מניעה וכוללים ניקיון וסניטציה של ציוד וסביבה, ניהול הדברה, היגיינה אישית, ביצוע משלוחים, רכש חומרי גלם ואריזה, אלרגנים, תחזוקת מבנה וציוד, הדרכה, מניעת זיהומים צולבים. אלה מנוטרים על ידי ביקורות פנימיות שוטפות. זוהו 2 נקודות OPRP:

1-OPRP- שבר זכוכית- בקרה אחת לשבועיים

2-OPRP: בקרת טמפ' באיחסון שמן וזיתים- עד 25 מעלות- למניעת חמצון בשמן, או קלקול מיקרוביאלי בזיתים.

2.3.12.3.1- תיאור קבוצת המוצרים זמין במסמך מספר 2: ובמפרטי המוצר וכולל, מאפיינים, אופן השימוש בו, חיי מדף, אחסון, אריזה, הוראות לשימוש, אוכלוסיית יעד. לדוגמא נצפה מפרט עבור זיתים מתובלים- צימצום 215 גרם מפרט M-24. מכיל- זיתים ירוקים מבוקעים, תבלינים, שמן זית כתית מעולה, שמן חמניות, מווסתי חומציות, חומרים משמרים, ערכים תזונתיים, אוכלוסיית יעד- כלל האוכלוסייה, אורגנולפטי, אחסון והפצה מקום קריר ואפל, אלרגנים- עלול להכיל חרדל, דרישות מיקרוביאלית, שאריות חומרי הדברה, מתכות כבדות, pH<4.5.

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 21 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

2.3.2- מקורות המידע לתוכנית בטיחות המזון בהתאם לתקנים. ספרות מדעית, ניסיון והיסטוריה הקשורים בתחום המזון של הארגון, תקנות ורגולציה בתחומי בטיחות מזון כגון תקן שמן זית 192 ותקן עבור שימורים- קיים תיק מעודכן

2.4.1- צורת השימוש הנכון במוצרי הארגון מתואר במפרטי המוצר - וכולל החרגות לקבוצות האוכלוסייה הבאות : ללא החרגות

2.5.1- תרשימי זרימה – תרשימים fsh 001-005  
 קיימים תרשימי זרימה עבור שמן זית- קבלת שמן , אחסון שמן, מילוי ביחידות מכירה, סגירה, סימון, קירטון, מחסן תוצ"ג הפצה.  
 זיתים בתימלחת- קבלת זיתים כבושים בחופיות, המשך כבישה, העברה למיכל מילוי, הפרדה/סינון, מיון ויזואלי, מילוי בצנצנות, הוספת מים מלוחים 5.5-6%, ותבלינים ושמן זית, סגירה, סימון וקירטון אחסון תוצ"ג, הפצה.  
 זיתים מתובלים- קבלת חופיות של זיתים, הפיכת חופיות, מיון זיתים, ערבוב עם תוספים-1CCP, הזרמה לליין אריזה, מילוי סגירה וסימון- 2CCP- PH אחוז מלח, 3CCP- אחוז חמצן, קירטון, אחסנת תוצ"ג, הפצה.  
 תהליך מילוי זעתר- אריזה משקיות של 20 ק"ג, שפיכת זעתר לאמבט מילוי, אחסון באריזה – CCP- שחרור חיובי

2.6.1 תרשימי זרימה מאומתים על ידי צוות ה- HACCP אך **תרשים זרימה עבור זיתים בתימלחת לא נחתמו ע"י כלל הצוות לאימות ראה אי התאמה מספר 4**

2.7.1 ניתוח סיכונים עבור חו"ג לחומרי אריזה קיימים ומפורטים- מסמך מספר 5- כולל התייחסות לזיוף – חומרי גלם עיקריים- תבלינים, זיתים, שמן זית -ללא התייחסות לזיוף. עבור אריזות התייחסות בPRP.  
 קיים סקר סיכונים לתהליך בהתאמה לתרשימים ובניתוח הסתברות וחומרה. לכלל השלבים בוצע ניתוח סיכונים כימי, פיזיקאלי, אלרגנים -ללא אלרגנים במפעל בהתאם לPRP, ביולוגי סיכונים רדיולוגיים- לא ישנים עפ"י מפרטי המוצרים, סיכוני הונאה וגניבה- בהתאם לPRP, סקר סיכונים תקין



2.7.2 ניתוח סיכונים המפורט במסמך מספר HSH001 עבור זיתים מתובלים 002HSH עבור זיתים שחורים 003HSH עבור זיתים על האש, 004HSH אריזת זעתר, 005HSH- אריזת טחינה כולל מטריצת סיכונים. מטריצת הסיכון כוללת דרגת חומרה וסבירות של סיכוני כימיקלים, פיסיקליים, הונאות, אלרגנים, זיהום מכוון, סיכונים ביולוגיים. בכל שלב בוצע ניתוח לחומרת הסיכון והסתברות שלו. הביצוע על פי עץ החלטה. עבור חומרי הגלם נבחנו הסיכונים של שאריות חומרי הדברה, מיקרוביולוגיה, וגופים זרים. עבור חומרי האריזה נדרשים אישורי מגע למזון. אמצעי מניעה מפורטים בניתוח הסיכון על מנת להקטין את הסיכונים לרמה מקובלת.

**סקר סיכונים עבור חו"ג ומילוי שמן זית איננו מפורט, ללא התייחסות לזיוף שמן הזית ראה אי**

**התאמה מספר 5**

2.7.3 צוות בטיחות המזון של HACCP שוקל את אמצעי הבקרה הדרושים למניעת או לביטול סיכון בטיחות מזון או להקטנתו לרמה מקובלת טבלת החלטה נצפתה במסמך מספר 8

2.8.1+2.91 על פי תוכנית בטיחות המזון ומחקר HACCP הארגון זיהה 4 נקודות קריטיות: מוגדרות במסמך 004:

1-CCP חומר משמר בכלל הזיתים ללא תימלחת- 500 חל"מ סורבט ו500 חל"מ בנווהט, שיטה- תיעוד כל שעה, בטופס 820407 פעולה מתקנת- פסילת המנה והשמדתה, אימות: עקיבות בטפסים, רישומים ולידציה – שמירת חיי מדף- וולידציה עצמית באמצעות בדיקות בסוף חיי מדף.

2-CCP אחוז מלח ו- PH של נוזל בכלל הזיתים ללא תימלחת- PH >4.5, % מלח – 11.5-12.5, שיטה- תיעוד כל שעה, בטופס 820407 פעולה מתקנת- פסילת המנה והשמדתה, אימות: עקיבות בטפסים, רישומים

ולידציה – שמירת חיי מדף

3-CCP אחוז חמצן בכלל הזיתים ללא תימלחת- עד 2% חמצן, שיטה- עקיבות אחרי לחץ במערכת, בטופס 820407 פעולה מתקנת- בדיקת המנה והזרמת מנה משעה קודמת, אימות: עקיבות בטפסים, רישומים

4-CCP עבור מוצר זעתר – שליחת דוגמא מכל אצוות ייצור לבדיקה מיקרוביאלית במעבדה חיצונית – שחרור חיובי



2.9.2 - ולידציה לגבולות נקודת ה-CCP מוגדר במסמך – 4 - ומסמך 5 - בעיקר ולידציה בעקבות ניסיונות ומעקב חיי מדף- אך המסמך ולידציה איננו מפורט לגבולות חלק מה CCP ראה אי התאמה מספר 6

2.10.1 - ניטור נקודות CCP נעשה בהתאמה לגבולות ולשיטת הבדיקה ראה סעיף 2.9.1

2.10.2 - נצפו רשומות בקרת CCP טופס בקרה מס' 820407 מה-26-04-2020 לאצווה 801 קלמנטה בטופס 820407 - עבור 1CCP+3 CCP, עבור 2CCP - נצפה טופס 820404 – עבור מנה 21011RRS

2.11.1 – באירוע חריגה מגבולות הבקרה, מוגדרות פעולות המתקנות מפורטות במסמך מספר 4 לדוגמא עצירה ופסילת – מוצר שעבר מאז בדיקה אחרונה. הנוהל כולל גם אחריות ביצוע.

2.12.1 – אימות מערכת בטיחות מזון ותוכנית HACCP מבוצעת באמצעות ביקורות פנימיות, סקירת רשומות, תלונות של לקוחות ואי התאמות. נושאים אלו נדונים בסקר ההנהלה ומול צוות בטיחות מזון. נוהל אימות 06- מבוצע אימות באופן קבוע בסקר הנהלה.

2.13.1 – תיעוד ושמירת רשומות תוכנית בטיחות מזון מוגדרות ע"י נוהל בקרת רשומות- כחלק מניהול מערכת ניהול איכות ובטיחות מזון

2.14.1 - סקירה של תוכנית HACCP נעשית במסגרת סקירת נהלים והוראות שנתית או כאשר ישנם שינויים בספקי חומר גלם מרכזיים, אירועי החזרה יזומה בתעשייה דומה או מוצרים דומים, שינויי בתהליכי ייצור, מיכון וציוד בהתאם לנוהל 03-7.1. סקירת תיק בטיחות מזון ותוכנית HACCP האחרונה נעשתה בתאריך 04-2020 כל השינויים נדונים ומועברים לצוות בטיחות מזון באמצעות: ישיבות והדרכות.

**Details of non-applicable clauses with justification**

Clause reference	Justification
------------------	---------------

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 24 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact tell.brcgs.com




### 3. Food safety and quality management system

#### 3.1 Food safety and quality manual

3.1.1 - ספר נהלים/מדריך האיכות ערוכים היטב בהתאם, זמינים במחשב כרשומות אלקטרוניות וזמינים גם כעותק פיזי. תאריך סקירה אחרון של מדריך האיכות הוא 01-2020 מדריך האיכות נסקר לפחות אחת לשנה

3.1.2 - מערכת הנהלים, ההוראות, טפסים רלוונטיים, מפרטים, חוקים ותקנות הרלוונטיים לאיכות ובטיחות המזון זמינים לבעלי התפקידים השונים בהתאם לצורך יישום. שיטת הפצת מסמכים היא פיזית ומיחשובית קיימת רשימת תפוצת מסמכים על פי מסמך מספר 4.2.3

3.1.3 - נהלים, הוראות, תוכנית בטיחות המזון ומדיניות הארגון הינם ברורים וקריאים בפורמט אלקטרוני או מודפס, מסמכים מתורגמים לשפת העובדים בהתאם לצורך. בנוסף הארגון מבצע שימוש בתרשימים ותמונות בכדי להעביר מסרים הקשורים לבטיחות המזון כאשר מסמכים בכתב אינם מספקים.

#### 3.2 Document Control

3.2.1 - קיימת רשימה ותוכן עניינים של מסמכים לפי סוגי המסמכים. הרשימה כוללת שם מסמך, תאריך השינויים, מהדורה, סיבות לשינוי. שינוי מסמכים מתועד, כולל סיבות השינוי, יוזם השינוי ומהות השינויים.

רשומות איכות ובטיחות מזון נשמרות במשך 1 עד 5 שנים בהתאם לנוהל שמירת רשומות 05-4.2 קיים לחברה שרת מתוחזק ע"י חברת סילבר נט מבוצע גיבוי אחת לשבוע בהתאם לנוהל 03-4.2.



3.3 Record completion and maintenance

3.3.1- רשומות האיכות ובטיחות המזון קריאות נשמרות במצב טוב וניתנות לאחזור. כל שינוי ברשומות מאושר וישנה הצדקה לשינוי. רשומות שהן בצורה אלקטרונית דוגמת טפסים ממוחשבים, מערכת ניהול מרכזית מגובים לפי נוהל/הוראת עבודה מספר 4.2-03 הגיבוי המבוצע כולל את כלל המערכות בתדירות שבועית לכוון חיצוני באחריות מנהלת האיכות.

3.3.2 רשומות נשמרות בהתאם לדרישות לקוח, או לדרישות רגולציה, רשומות איכות ובטיחות מזון נשמרות במשך חיי מדף +12 חודש בהתאם לנוהל שמירת רשומות 4.2-05

3.4 Internal audits

3.4.1 נצפתה תוכנית מבדקים לפי רבעון לפי נוהל מס' 8.2-02 – **תוכנית מבדק פנימית איננה מפורטת לפי רבעון פרקים ישימים לפי רבעון ראה אי התאמה מספר 7**

מבדקים פנימיים נערכים מדי רבעון מבדקים אלו מכסים את כל התחומים של תקן BRC המופרדים לבדיקות בשטח ולבדיקות תיעוד. קיים נוהל המסדיר את נושא המבדקים הפנימיים שמספרו 8.2-02. תדירות הביקורות מתבססת על עונתיות ועל סקירת אי התאמות של הביקורת הפנימית, אשר נדונות בסקירת ההנהלה. המערכת כולה מכוסה לפחות מדי שנה.

3.4.2- מבדקים פנימיים נערכים על ידי גורם חיצוני תפקיד: יועץ חיצוני עורכת המבדקים הפנימיים הינו גורם חיצוני בלתי תלוי. ליועץ קיימת הסמכה חיצונית לביצוע מבדקים. ארגון חדש עדיין לא בוצעו 4 מבדקים יבוצע במהלך 2020

3.4.3- מבדקים פנימיים מזהים את ההתאמה של נושאים/סעיפים לדרישות התקן וגם את אי ההתאמות. אי ההתאמות מדווחת במסגרת המבדק הפנימי בהתאם לנוהל מספר 8.2-02 כולל ניתוח סיבות שורש וקביעת פעולות מתקנות במידה ונדרש. לדוגמא נצפו נתוני מבדק פנימי מתאריך 2020-04-24- בטופס 820201 כולל מעקב ביצוע כגון לא צוין בטופס 820407- CCP על הפרמטר שהוגדר כ-CCP- תוקן ע"י ניבין מנהלת האיכות.



3.4.4 - בדיקות חזותיות של היגיינת הייצור וסביבת העבודה כולל תשתית ומבנה נעשות על בסיס חודשי- נצפה מה04-2020-21 טופס 630101

3.5 Supplier and raw material approval and performance monitoring

3.5.1 Management of suppliers of raw material and packaging

3.5.1.1 - הערכת סיכונים לספקי חומרי אריזה וספקי חומרי גלם מוסדרת במסמך מספר 5, וכוללת את הסיכונים הבאים : כימיים, פיסיקליים אלרגנים, אותנטיות, סיכונים מיקרוביולוגיים או כל סיכון אחר המתייחס לבטיחות וחוקיות המוצר. כלל סיכונים אלו תועדו כסיכונים פוטנציאליים של חומרי גלם ואריזה. הערכת סיכונים זו נבחנת מדי שנה. חומרי הגלם נבדקים במסגרת מחקר HACCP וכוללים סיכונים פיסיקליים, אלרגנים, אותנטיות, ביולוגיים וכימיים. לדוגמא נצפה סקר סיכונים לחומר אריזה צנצנת מסמך מס' 5 הכוללים את כלל ההיבטים לעיל. סקר הסיכונים מעודכן לפחות אחת ל- 3 שנים או כאשר ישנם שינויים בחומרי גלם, שינויי בסיכונים פוטנציאליים, כתוצאה מאירועי החזרה יזומה.

3.5.1.2 - הליך אישור הספקים מוסדר בנוהל מספר 7.4. ישנה רשימת ספקים מאושרת זמינה מתאריך 31-03-2020, כולל כלל האישורים של החברות ותוקף, והערכת ספקים, לדוגמא הספקים הנסיך – ספק טחינה בעל תעודת BRC בתוקף, הספק ארדע עבור אריזות בעל ISO 22000 ו ISO 22002 – בתוקף, ספק תבלינים פרוטרום בעל אישור FSSC . כרגע ללא שימוש בשאלונים וללא מבדק ספק . לספקי חומרי אריזה יש אשור התאמה למגע עם מזון לדוגמא נצפה אשור של חברת ארדע -06-26 2019 בהתאם לדירקטיביות של האיחוד האירופי ודרישות FDA

3.5.1.3 - ללא שימוש בשאלונים.

3.5.1.4 – רשימת ספקים מאושרת קיימת במסמך אקסל זמינה לצוות הבכיר ולאחראי הרכש לדוגמא למנהל התפעול.

3.5.1.5 - לא ישים - אין רכש מסוכנים או מתווכים .

3.5.1.6 - לספקי חומרי גלם וחומרי אריזה ועזר, יש מערכת עקיבות מכיוון שמדובר בספקים מאושרים על פי תקני GFSI או אישורי HACCP-קיימת חובת עקיבות

3.5.1.7 - אשור זמני של ספקים חריגים – לא נדרש אין ספקים באשור חריג.



3.5.2 Raw material and packaging acceptance, monitoring and management procedures

3.5.2.1 קבלה של חומרי גלם ואריזות מוסדר בנוהל מספר 7.4 הערכת סיכונים של חומרי גלם ואריזה

המפורטים כחלק מתוכנית בטיחות המזון HACCP

טופס קבלת סחורה 740101 – נצפתה קבלה של פקקי שעם מה 20-04-21 כולל בקרה ויזואלית והשוואה לדוגמא מאושרת. טופס 740101- טופס קבלה. טופס קבלת תבלינים מוקרנים טופס מספר 3 מחברת פרוטרום נצפה מה 05-01-2020 – כולל אישור הקרנה ואנליזה לתבלין כורכום. טופס קבלת מלח מספר 4 מה 24-02-2020. טופס קבלת זיתים במסמך אקסל נצפה מה 16-01-2020 כולל בדיקות איכות.

3.5.2.2 - נוהל מספר 7.4 מבטיח כי השינויים שאושרו (במידה והיו שינויים) על חומרי גלם לרבות חומרי אריזה ראשונית מועברים לאנשי קבלת הסחורה אשר אמונים על בדיקות הקבלה ולמנהלת התפעול.

3.5.2.3 – לא ישים – הארגון לא מייצר מזון לבעלי חיים

3.5.3 Management of suppliers of services

3.5.3.1 - לנותני השירותים הבאים יש חוזה עם הארגון כנדרש הדברה -איתן עמיחי IPM – נצפה חוזה מה 16-04-2020, אחסון – ללא, מעבדת מילודע ומיגל, כביסה- ללא, אשפה ומחזור – עירייה. ניקיון ואחזקה -עצמי, כביסה ללא – חד פעמי, ללא הסעדה. מעבדה מוסמכת לתקן ISO17025 – מעבדת מילודע ומיגל

3.5.3.2 - החוזים שנערכו עם ספקי השירותים מגדירים בבירור את ציפיות השירות ודואגים שהסיכונים הפוטנציאליים לבטיחות המזון הקשורים לשירות הניתן מטופלים כנדרש. לדוגמא חוזה שרות עם המדביר כולל סעיפי בטיחות מזון .

3.5.4 Management of Out sourced processing

3.5.4.1 – לא ישים
3.5.4.2 - לא ישים
3.5.4.3 - לא ישים



**3.6 Specifications**

מפרטים עבור חומרי גלם וחומר אריזה כוללים אמות מידה לקבלה ואשור המוצרים הנכנסים בשערי הארגון. המפרטים נסקרים לפחות אחת ל- שלוש שנים או במידה וחל שינוי. לדוגמא נצפה מפרט של גביע 643 של חברת ארדע פלסטיק מה 19-02-14- מאושר ע"י היצרן וע"י החברה, נצפה מפרט עבור הפויל לגביעים מחברת פלסטוקשק כולל אישור מגע ישיר לפי תקן 5113

3.6.2 – מפרטי מוצר סופי. נצפה מפרט עבור זיתים מתובלים מפורט בפרק בטיחות מזון

3.6.3 - לארגון יש הסכמה רשמית של מפרטים עם צדדים רלוונטיים. לדוגמא נצפה עבור מפרט אריזה עם חברת ארדע

**3.7 Corrective and preventive actions**

3.7.1 נוהל פעולה מתקנת מספר 8.5-02 - מפרט את אופן בו מטפלים בפעולות מתקנות ומונעות. מקורות פעולות מתקנות ומונעות הם מבדקים, מוצר לא מתאים, תלונות לקוחות או כל אי התאמה אחרת המצריכה זאת.

3.7.2 במקרה של אי התאמה נפתחת פעולה מתקנת על גבי טופס מספר R850201 הפעולה המתקנת כוללת את תיאור אי ההתאמה, תחקיר סיבות שורש לאי ההתאמה, פעולות תיקון נדרשות לטווח הקצר כולל אחראי ביצוע ולו"ז לביצוע, פעילות מנע למניעת הישנות מקרה דומה בעתיד, בהתאם לתחקור סיבות שורש הכוללות אחראי ביצוע ותאריכי יעד לביצוע. בנוסף קיימת בדיקת אפקטיביות הפעולות עם תאריכי יעד ושיטת הבדיקה. לדוגמא נצפתה פעולה מתקנת מה 02-03-2020 מספר 02-2020 עקב תלונה חוזרת מלקוחות קטנים על בעיה בפקק שמסתובב סביב עצמו. נעשתה בדיקה בקו וזוהתה תקלה במכונה – סיבת השורש, התקלה נפתרה ע"י טכנאי חברת נסבאד כולל בדיקת אפקטיביות.

3.7.3 - לארגון יש נוהל לתחקיר שורש הבעיה. שמספרו 8.5.02 ניתוח סיבות שורש מתבצע בשיטת תחקיר לביצוע שיפורים שוטפים ולמנוע הישנות של אי התאמות, מוצר לא מתאים, תלונות לקוחות, או כל אירוע אחר היכול לפגוע בבטיחות המוצר.



3.8 Control of non-conforming product

3.8.1 - נוהל מוצר לא מתאים מספר 8.3-01 מפרט את אופן הטיפול במוצר לא מתאים. הנוהל כולל דרישה מהצוות התפעול /ייצור לזהות מוצר לא מתאים ולדווח על מוצר לא מתאים, זיהוי המנה הרלוונטית לאי ההתאמה, תיעוד נעשה באמצעות טפסים החלטות לגבי המוצר הפסול בסמכות צוות בטיחות מזון. סוגי ההחלטות שיכולות להתקבל הן פסילה או השמשה. קיימת שיטה למניעת שחרור מוצר לא מתאים **בטעות** השיטה היא סימון פיזי.

במקרה שהמוצר מוגדר כמוצר לא מתאים מוגדרת אחריות וסמכות לקבלת החלטה בנושא ולאופן הטיפול בעל התפקיד לקבלת החלטה בנושא הינו צוות בטיחות מזון. מבוצע תחקיר סיבות שורש לאירועי מוצר לא מתאים. נצפה אירוע מה 21-02-2020 בטופס 830101 משלוח של בקבוקים 750 מ"ל מחברת פניציה- לא אחידים התברר כי מדובר בייצור ישן של הספק, טיפול- פסילת במשטחים הבעייתיים, הזמנת נציגי החברה והחזרת המשטחים, במידה ונדרש יפתח טופס פעולה מתקנת לבחינת אפקטיביות.

3.9 Traceability

3.9.1 - נוהל עקיבות מפורט בנוהל מספר 7.5-03. מערכת העקיבות היא באמצעות טפסים ובאופן ממוחשב. העקיבות נרשמת בטפסי בקרה בטפסי הייצור.

3.9.2 - נוהל עקיבות כולל זיהוי של כלל חומרי הגלם, תוספים שונים לתהליך הייצור, האריזות הראשוניות אריזות משניות כדי להבטיח שתמיד ניתן לקשר אותן לספקים הרלוונטיים ולסדרת הייצור הרלוונטית. מערכת המעקב היא ממוחשבת ובאמצעות טפסים. מאזן המסה הוא חלק מממדי הביצוע של הארגון

3.9.3 - בדיקת עקיבות מלאה (חומרי גלם, חומרי עזר, חומרי אריזה) כולל מאזן מסה של הארגון נערכה בתאריך 10-01-2020 עבור שמן זית 750 מ"ל מנה 10003 תוקף 22-12-2020 - זוהה המיכל הרלוונטי- 10, מדובר בבלנד שמנים שהוכן ב-13-12-19 מ2 ספקי שמן מזוהים. זוהו תאריכי קבלת הבקבוקים והפקקים והארגזים. קיים טופס אקסל לזיהוי כלל הלקוחות לאצווה זו. התרגיל ארך כשעתיים וכלל מאזן מסה.



בדיקת עקיבות מלאה (חומרי גלם, חומרי עזר, חומרי אריזה) של הסוקר כולל מאזן מסה נעשתה ביום המבדק, פרטי תרגיל העקיבות – צנצנת זיתים 800 גרם – מנה 21011RRS זוהו תאריך מילוי 02-04-2019, זוהה הספק -רביבים, זן סורי מסיק 2019, צנצנות- מספק KI התקבלו ב 09-03-2020 ת. משלוח 25348 רשומות שנסקרו כחלק מתרגיל העקיבות בזמן המבדק הם טפסי בקרה כגון 8204010. הושלם מאזן מסה בהתאם לדוח אקסל ייצורי.

3.9.4 במידה ותהיה עבודה חוזרת או העברה למוצרים דומים העקיבות תישמר ע"י טפסי בקרה.

### 3.10 Complaint-handling

3.10.1- נוהל תלונה מוסדר במסמך מספר 7.2-03. תלונות נרשמו בטבלת אקסל המכיל את תאריך התלונה, פרטי הלקוח, תיאור התלונה, המוצר או השרות, תחקיר סיבות שורש, פעולות מיידיות לתיקון, פעולות מניעה, לוחות זמנים לביצוע ואחראי ביצוע, נצפה טיפול בתלונה בסעיף 3.7.2

3.10.2- המפעל לא עבד ב2018 עקב שריפה במיקום הישן שלא היה מוסמך לתקן לכן לא ניתן להשוות תלונות שנה מול שנה.

### 3.11 Management of incidents, product withdrawal and product recall

3.11.1- נוהל התמודדות עם מצבי חירום העלולים להשפיע על חוקיות, אוטנטיות, בטיחות ואיכות המזון מפורט במסמך מספר 8.3.04. מקרים של מצבי חירום המפורטות בנוהל הם מצבי שריפה דרכי התמודדות עיקריים עם מצבי חירום אלו הם בהתאם להערכת צוות בטיחות מזון, **נוהל התמודדות עם מצבי חירום ללא התייחסות לסייבר ואבטחת מידע ראה אי התאמה מספר 8**

3.11.2 – נוהל החזרה יזומה מפורט במסמך מספר 8.3.02 רשימת אנשי קשר באירוע החזרה יזומה כוללת את בעלי התפקידים (הפנימיים) הבאים מנכ"ל, מנהלי איכות, מנהלי ייצור ומנהל רכש ואת הרשויות הבאות משרד הבריאות, גוף ההסמכה והלקוחות. רשימת אנשי קשר



נבדקה לאחרונה בתאריך 04-2020. הנוהל כולל התייחסות ללוחות זמנים, ניתוח סיבות שורש לאי עמידה בדרישות ביצוע החזרה יזומה וקביעת תוכנית פעולה

3.11.3 - תרגיל החזרה יזומה מבוצע לפחות אחת לשנה. תרגיל החזרה יזומה בוצע משולב עם תרגיל עקיבות בתאריך 10-01-2020 עבור שמן זית 750 מ"ל מנה 10003 תוקף 22-12-2020 - זוהי המיכל הרלוונטי- 10 , מדובר בבלנד שמנים שהוכן ב-13-12-19 מ2 ספקי שמן מזוהים. זוהו תאריכי קבלת הבקבוקים והפקקים והארגזים. קיים טופס אקסל לזיהוי כלל הלקוחות לאצווה זו. התרגיל הצליח התרגיל ארך כ-2 שעות. הארגון מודע לצורך להודיע לגוף ההסמכה תוך 3 ימי עבודה בהתאם לנוהל 8.3-02.

**Details of non-applicable clauses with justification**

Clause reference	Justification
3.5.1.5	לא ישים- אין רכש מסוכנים או מתווכים
3.5.2.3	לא ישים- אין ייצור מזון לבעלי חיים
3.5.4.1-3.5.4.4	לא ישים- אין תהליכים בקבלנות משנה
3.9.4	לא ישים- אין עבודה חוזרת

**4. Site standards**

4.1 External standards

4.1.1 – האתר ממוקם בקיבוץ פרוד , הרחק מכל מקורות פוטנציאליים של זיהום מתעשיות שכנות. באתר ישנם מס' פונקציות כגון חדרי ייצור, חוות מכלים, משרדים, חוות מכלים, חדרי אריזה, אחסון חומרי אריזה, שירותי עובדים

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 32 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact tell.brcgs.com



4.1.2 - שטחים חיצוניים מתוחזקים היטב. חצר מתוחזקת ללא צמחיה קרובה למבנים. מסביב לאתר חצר מסודרת ומסודרת ללא צמחיה.

4.1.3 - המבנה מבנייה תעשייתית סטנדרטית, אטום. האתר מתוחזק, ללא חורים ובעל דלתות אטומות. באתר ישנם מס' פונקציות כגון חדרי ייצור, חוות מכלים, משרדים, חוות מכלים, חדרי אריזה, אחסון חומרי אריזה, שירותי עובדים

4.2 Site security and food defence

4.2.1 - הערכת סיכוני ביטחון פנימיים וחיצוניים של האתר נעשתה כחלק מתוכנית PRP, עם הגנות על כניסה, גידור אזעקות. **סקר סיכונים אבטחת האתר איננו מפורט - ללא אירועים וצעדי מנע, ללא פירוט אמצעי הביטחון הישימים באתר ראה אי התאמה מספר 9**

4.2.2 ללא חומרי גלם עם סיכון מוגבר בהיבטי ביטחון

4.2.3 - שליטה על כניסת מבקרים וקבלנים באמצעות טופס כניסת מבקרים המפרט דרישות ממבקרים וקבלנים טופס מבקרים, עובדים נכנסים לאתרי ייצור ואחסון בהתאם לתפקידם, עובדים מודרכים בנושא ביטחון האתר ומודעים לדיווח בנושא אנשים זרים הנמצאים באתר ללא אשור /ליווי, בהתאם לתוכנית הדרכה

4.2.4 - לאתר רישיון יצרן של מ. הבריאות מספר 4/1664 ייצור מילוי ואריזת שמן זית, ייצור זעתר מילוי זיתים ומילוי טחינה עד לתאריך 19-02-21

4.3 Layout, product flow and segregation

4.3.1 - פרטי מפת האתר :

- נקודות גישה עבור כוח אדם
- נקודות גישה לחומרי גלם (כולל אריזה)
- מסלולי תנועה של כוח אדם
- מסלולי תנועה לחומרי גלם
- מסלולים לתנועת פסולת
- חדרי מנוחה, שירותים,
- אזורי עישון .



• תזרים תהליך הייצור. **חסרים מספר פרטים במפת האתר ראה אי התאמה מספר 10**

4.3.2 - קבלנים ומבקרים מדווחים על בואם קיים טופס רישום לקבלנים ומבקרים טופס מבקר הכולל היבטי התנהגות מבחינת היגיינה אישית, בטיחות המוצר ובטיחות כללית- קיים תיוק לטפסים אלו

4.3.3 - תזרים התהליך ותזרימי העובדים הינם מעשיים ללא זיהום צולב.

4.3.4 - חצרים ומבנה מאפשרים מרחב עבודה מספיק לאופי העבודה המבוצעת.

4.3.5 - לא נצפו תיקונים זמניים

4.4 Building fabric, raw material handling, preparation, processing, packing and storage areas

4.4.1 - קירות המבנה עשויים ממבנה קשיח מתוחזקים היטב .

4.4.2 - רצפת המבנה עשויה מחומר בטון מוחלק מתוחזקת היטב.

4.4.3 - ניקוזים תקינים.

4.4.4 - התקרה עשויה מבטון ופאנלים שלמה ונקייה.

4.4.5 - לא ישים

4.4.6 - שבילים מוגבהים, סמוכים או עוברים מעל קווי ייצור - לא ישים.

4.4.7 - חלונות מוגנים מפני שבר

4.4.8 - דלתות פנימיות וחיצוניות מתוחזקות בצורה נאותה , נעולות ואטומות למניעת מזיקים מכרסמים.

4.4.9 - התאורה במערכי התפעול/ייצור, מחסנים ואריזה - תקינה מוגנת ומספקת.



4.4.10- אוורור במערכי ייצור ואריזה מספיקים.

4.5 Utilities – water, ice, air and other gases

4.5.1 המים הם לניקיון לייצור ומתקני עובדים . בדיקות מעבדה למיקרוביולוגיה, מתכות כבדות למים נעשה אחת לשנה במעבדת מילודע בהתאם להוראה 11WI, **הארגון לא ביצע בדיקה בשנה האחרונה ראה אי התאמה מספר 11**

4.5.2-תוכנית זרימת מים של האתר – כחלק ממפות האתר

4.5.3 – שימוש באוויר דחוס לצרכי ניקיון בלבד

4.6 Equipment

4.6.1 – ציוד המפעל במערכי הייצור והאריזה כולל מכונות מילוי שמן, מיכלי נירוסטה לשמן, מכונת מילוי זיתים, מערבלים, מלגזות

4.6.2- ציוד הבא במגע ישיר עם המוצר מתאים ואינו מהווה סכנה למוצר נצפה עבור מכונת אריזה של חברת נסבד.

4.7 Maintenance

4.7.1 – נצפה נוהל תחזוקה מספר 6.3-02 הכוללת את הדרישות בעת הזמנת ציוד חדש. נצפתה תוכנית אחזקה מספר WI-05 מפרטת את מדיניות האחזקה באתר וכוללת את רשימת הציוד התפעולי המצריך אחזקה מונעת /מתוכננת. לדוגמא נצפה תכנון ביצוע אחזקה למכונת אריזה גביעים נסבד- ע"י חברת נסבד -טיפול חודשי.

**הוראת עבודה אחזקה WI05 לא כוללת מכונת מילוי שמן ראה אי התאמה מספר 12**

נצפה טופס לתיעוד אחזקה מונעת 630202 – לדוגמא בדיקת מסנני שמן והחלפה בוצע ב-10-03

2020



<p>4.7.2 – קיימת תוכנית לבדיקת ציוד/קו העלול לזהם את המוצר בגופים זרים תדירות הבדיקה היא חודשית בהתאם להו"ע WI-05.</p> <p>טופס לתיעוד תקלות מס' R630201 מה 01-03-2020 החלפת אטם מכני במשאבת מילוי שמן-ע"י נחום טכנאי נסבאד</p>
<p>4.7.3 – לא נצפו תיקונים זמניים.</p>
<p>4.7.4 -מבוצע ע"י מנהלת האיכות בדיקות לניקיון בקו נצפה בטופס 630201</p>
<p>4.7.5 – ללא שמנים או גריז.</p>
<p>4.7.6 - סדנת אחזקה במצב נקי ומסודר.</p>
<p><b>4.8 Staff facilities</b></p>
<p>4.8.1 מתקני העובדים כוללים: שירותי עובדים, , חדר אוכל, חדרי הלבשה, לוקרים קיימת גישה ישירה של עובדים מחדר לבוש והחלפת בגדים עם מבואה סניטרית לאזור ייצור ואריזה</p>
<p>4.8.2 - מתקני האחסון נאותים. קיימים אזורי אחסון לציוד אישי עבור העובדים עבור כל אנשי צוות העובדים.</p>
<p>4.8.3 -ביגוד שאינו בגדי עבודה ופריטים אישיים של עובדים מוחזקים בנפרד מבגדי עבודה.</p>
<p>4.8.4 - נצפו מתקני שטיפת ידיים עם סבון ומים בכניסות לייצור. מתקנים אלו נאותים ומספקים. נעשה שימוש במגבות נייר לייבוש ידיים. נצפו שלטים זמינים לשטיפת ידיים על ידי העובדים. קיים מחסום סניטארי לחיטי ידיים</p>



4.8.5 - שירותים מופרדים באופן מלא מהייצור השירותים עם כיורי רחצה , מתקני ייבוש ידיים נצפו שלטים מספיקים לשטיפת ידיים ידנית.

4.8.6 - מתקני עישון ייעודיים קיימים משולטים כנדרש.

4.8.7- עובדים המביאים מזון מאחסנים אותו במקרר העובדים.

4.8.8 - לא ישים, אין שירותי קייטרינג.

4.9 Chemical and physical product contamination control: raw material handling, preparation, processing, packing and storage areas

4.9.1 Chemical control

4.9.1 - ללא כימיקלים מיוחדים, כימיקלים שנעשה בהם שימוש באתר הינם מאושרים לעבודה עם מזון. קיימת רשימת חומרים מותרת. חומרים מוחזקים במחסן נפרד. מיקום אחסון הכימיקלים סגור עם מנעול, לכימיקלים השונים יש רשומות MSDS לדוגמא נצפה החומר פורמולה 10 מחברת זוהר דליה. רשומות אלו זמינות לצוות הרלוונטי. החומרים בעלי תוויות מקוריות. לא נצפה שימוש במיכלי אחסון מאולתרים.

4.9.2 - לא ישים - אין שימוש בחומרי ריח מבושמים .

4.9.2 Metal control

4.9.2.1 - טיפול במתכות חדות כגון להבי סכינים, סכיני חיתוך וכדו' מוסדר בהוראת עבודה 08WI ובמסמך PRP. שימוש במתכות חדות נעשה על ידי האחראים חלוקת ציוד מתכת כגון סכינים נעשית באופן מבוקר כולל בקרה על מלאי וכולל תחקיר באירוע של שבר או אובדן **נוהל גופים זרים 08-WI לא כולל התייחסות לסכינים ראה אי התאמה מספר 13**

4.9.2.2 - לא נצפה שימוש בסיכות באזורי ייצור

4.9.3 Glass, brittle plastic, ceramics and similar materials

4.9.3.1 - שליטה על זכוכית וציוד שביר אחר כגון פלסטיק קשיח מוסדרים במסמך מספר WI-08 כלל הזכוכית וגופי התאורה שנצפו במהלך הביקורת נמצאו עם כיסוי למניעת שבר.



4.9.3.2- נצפה מסמך מספר 630101 המכיל את רשימת מצאי של זכוכית ופלסטיק קשיח/שבר רשימה זו מכילה מיקום, סוג הפריט, ומצב הפריט נצפה טופס זכוכית מה 18-03-2020

4.9.3.3- נוהל הזכוכית מספר WI-08 מגדיר כיצד לנהוג בעת אירוע שבר זכוכית. הגדרות אלו כוללות אופן הסגר מוצר, ביצוע הניקיון, שיטת בדיקת הסביבה לאחר ביצוע הניקיון, החלפת ביגוד של עובדים ובדיקת נעלי עובדים המעורבים באירוע כולל תיעוד האירוע על פרטיו. העובדים מודרכים בהתאם לתוכנית הדרכה.

4.9.3.4- כלל החלונות מוגנות מפני שבר.

4.9.3.5 - - כל הנורות מוגנות באופן מפני שבר.

4.9.4 Products packed into glass or other brittle containers

4.9.4.1- קיימת אריזה בצנצנת פלסטיק בקרת קופסא מבוצעת בטופס 820401 נצפה מה 01-08-2019, קיימת אריזת שמן בבקבוקי זכוכית הזנה לקו אחד אחרי השני לאחר בקרה ויזואלית והיפוך הבקבוק, הבקבוקים מאוחסנים בנפרד.

4.9.4.2 – בהתאם לנוהל בקרת זכוכית WI-08, כולל התייחסות לציוד ניקיון, ניקיון אירוע שבר, אישור לחזרה לעבודה

4.9.4.3- רשומות לשבר זכוכית מתועדות, אך לא מתועד בסוף כל מנה אם היה אן לא אירוע שבר ראה אי התאמה מספר 15

4.9.5 Wood

4.9.5.1- שימוש במשטחי עץ עבור חו"ג מתקבלים ותוצ"ג עפ"י מסמך PRP. משטחים נצפו שלמים ללא שבר. משטחים נבדקים בעת קבלה על פי הנחיות בתוכנית PRP, כולל התייחסות להוצאה של משטחים פגומים.

4.9.6 Other physical contaminants

4.9.6.1 – נוהל/הוראה למניעת גופים זרים מספר W-08 מציין שיטות מניעת גופים זרים לדוגמא מניעת גופים זרים ממשטחים

4.9.6.2 – עטים וכלי כתיבה שמשמשים בהם באזורי ייצור או אריזה הינם שלמים ללא חלקים קטנים המהווים פוטנציאל לזיהום המוצר בגופים זרים, כמעט ללא שימוש בעטים



4.10 Foreign-body detection and removal equipment

4.10.1 Selection and operation of foreign-body detection and removal equipment

4.10.1.1 - הערכת סיכונים נעשתה במסגרת מחקר HACCP. הערכת הסיכון קבעה כי קיימת בקרה ויזואלית לזיתים, פילטרים לשמן. ללא גלאי מתכות, ללא X-RAY ללא מיון אופטי. בקרה ויזואלית לזעתר וניפוי ידני

4.10.1.2 - הערכת הסיכון קבעה כי קיימת בקרה ויזואלית לזיתים, פילטרים לשמן.

4.10.1.3 - תדירות בדיקות ציוד איתור גופים זרים – בהתאם לסקר סיכונים של הארגון. מוצר חשוד בגופים זרים מטופל על פי נוהל מוצר לא מתאים.

4.10.1.4 - מקורות גופים זרים שאותרו על ידי הציוד לעיל מתוחקרים בהתאם לנוהל מוצר לא מתאים או אי התאמה.

4.10.2 Filters and sieves

4.10.2.1 - קיימים פילטרים לשמן גודל של 100 מיקרון מבד מוחלפים אחת לחצי שנה בהתאם לתוכנית אחזקה – נצפתה החלפה בטופס 630202 מה 10-03-2020. מבוצעת בקרה ויזואלית לזעתר וניפוי.

4.10.2.2 - קיימים פילטרים לשמן גודל של 100 מיקרון מבד מוחלפים אחת לחצי שנה בהתאם לתוכנית אחזקה – נצפתה החלפה בטופס 630202 מה 10-03-2020.

4.10.3 Metal detectors and X-ray equipment

4.10.3.1 - בהתאם לסקר סיכונים אין לארגון גלאי מתכות. קיימות בקרות ויזואליות על מסוע לגופים זרים עבור הזיתים- כולל בקרה על עלים, ענפים, אבנים.

4.10.3.2-4 - לא ישים אין לארגון גלאי מתכות.

4.10.4 Magnets

4.10.4.1 - אין לארגון מגנטים.

4.10.5 Optical sorting equipment

4.10.5.1 - לא ישים אין לארגון ציוד מיון אופטי.



4.10.6 Container cleanliness – glass jars, cans and other rigid containers

4.10.6.1 - קיימת אריזה במיכלי פלסטיק עבור זיתים ובקבוקי זכוכית ומתכת עבור שמן זית . בקרה מתבצעת ע"י העובד המזין -קופסאות או בקבוקים כולל היפוך.

4.10.6.2 - קיימת אריזה במיכלי פלסטיק עבור זיתים ובקבוקי זכוכית עבור שמן זית . בקרה מתבצעת ע"י העובד המזין -קופסאות או בקבוקים כולל היפוך.

4.11 Housekeeping and hygiene

4.11.1 - מבנים וציוד במצב נקי. נהלי הניקיון מפורטים במסמכים הבאים: הוראת עבודה ניקיון- WI-07

4.11.2 -ניקיון של קווי ייצור ואריזה מבוצע בתדירות יומית ושבועית ובהתאם לשעות עבודה בהתאם להוראת עבודה WI-05 על פי סקר הסיכונים מסמך PRP. נצפה טופס ניקיון מה 09-04-2020 הניקיון מבוצע על ידי עובדי הייצור כלי הניקיון הסטנדרטיים הם: סמרטוטים, מגב מטאטא, קיטור- ניקיון רטוב.

4.11.3 -שיטת אימות אפקטיביות הניקיון היא ויזואלית וסובב. באופן ויזואלי נצפה בטופס נגזר מ WI07 מה09-04-2020

הארגון הגדיר גבולות מקובלים לאפקטיביות הניקיון עבור ציוד הבא במגע עם המזון. גבולות אלו הן בדיקה ויזואלית וביצוע סובב משטחים.

4.11.4 - משאבים לביצוע ניקיון זמינים. ציוד מפורק למטרות ניקיון בהתאם לשעות פעילות צוות הניקיון ועבר הדרכה בנושא ביצוע ניקיון, שיטות, ציוד בהתאם לתוכנית הדרכה.





4.11.5 – בדיקות היגיינה חזותית נערכות לצידוד לפחות אחת ל יום, על מנת לאמת את הניקיון אפקטיבי. לדוגמא נצפה בטופס נגזר מ WI07 מה 09-04-2020 חתומים ע"י מנהלת האיכות

4.11.6 - ציוד הניקיון מתאים לייעודו, ציוד הניקיון מסומן ומאוחסן במתלים לפי צבעים ובמקומות המיועדים.

4.11.7 Cleaning in place (CIP)

4.11.7.1 - לא ישים
4.11.7.2 - לא ישים
4.11.7.3 - לא ישים
4.11.7.4 - לא ישים

4.11.8 Environmental monitoring

4.11.8.1 - תוכנית דיגום מתועדת מסמך WI-11 מסדיר את תוכנית הדיגום הסביבתי. תוכנית זו כוללת גודל המדגם, מיקומי דיגום, תדירות דיגום, סוגי החיידקים לבדיקה – קוליפורמים, שמרים ועובשים ספירה כללית. אי קולי. מבוצעות בדיקות מים 50 בדיקות סווב

4.11.8.2 – הארגון כחלק התוכנית הגדיר גבולות בקרה מקובלים לתוצאות המתקבלות עבור הניטור הסביבתי. למשל נצפו גבולות הבקרה הבאים: עבור אי קולי ללא זיהוי עבור מים – בהתאם לגבולות המוגדרות בתקנת מי שתייה. כאשר ישנה חריגה מגבולות אלו הארגון פועל בהתאם לנוהל פעולה מתקנת ומונעת. נצפתה תעודת בדיקה SO20053916 לידי עובדים ומשטחים – כוללת חיידקים אינדיקטוריים ואי קולי-תקין.

4.11.8.3 - בהתאם לתוכנית דיגום סביבתי הארגון בוחן את תוכנית הניטור הסביבתי לפחות אחת לשנה או כאשר ישנם שינויים :



שינויים בתהליכי ייצור ועיבוד , זרימת התהליך או ציוד , התפתחויות חדשות או מידע מדעי חדש. כשלים ואי התאמות , שינויי רגולציה, - כשלים בתוצאות בדיקות מוצרי הארגון- מוצרים עם תוצאות לא קבילות, תוצאות שליליות באופן עקבי. נסקר 04-2020.

**4.12 Waste**

4.12.1 -פסולת מפונת על ידי הרשות המקומית

4.12.2 – קיימים פחים ייעודיים לפסולת מזוהים באפן חד ערכי למניעת זיהומים, פחים סגורים המפונים בתדירות קבועה. מיכל אחד לקרטונים ומיכל אחד לשאר חומרי הגלם.

4.12.3 - פסולת מפונת על ידי הרשות המקומית העירייה באופן תדיר, קרטונים למחזור.

**4.13 Management of surplus food and products for animal feed**

4.13.1 - חומרי האריזה המסחריים אשר ניזוקו או שאינם ניתנים לשימוש, מטופלים באופן הבא: נזרקים לאשפה.

4.13.2 – אין מכירה מוצרים לא מתאימים לעובדים, או העברה של מוצרים אלו לצדקה

4.13.3 – לא ישים אין מכירה למאכל בעלי חיים.

**4.14 Pest management**

4.14.1 – נוהל הדברה מספר 6.3.03 וה PRP מפרט את מדיניות ההדברה של הארגון למניעת מזיקים ומכרסמים העלולים להוות סיכון תברואתי.

4.14.2 - הדברה מבוצעת על ידי IPM מספר רישיון מדביר 2245 בתוקף עד 05/2024, הסכם שירות עם הקבלן מכסה את הטיפול בחולדות ועכברים, מקקים וזבובים. הסכם השירות נחתם בתאריך 16-04-2020. על פי ההסכם תדירות ביקורי המדביר הם דלקמן: טיפול קבוע 1 בחודש.

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 42 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact tell.brcgs.com

תוכנית זו מבוססת על הערכת סיכונים יחד עם המדביר. הערכת הסיכונים נבדקת כאשר יש שינויים ב: מבנה או ייצור, תהליכים שיכולים להשפיע על ניהול הדברה, הייתה בעיה משמעותית בנושא הדברה.

4.14.3 – לא ישים – הארגון שוכר שירותי קבלן הדברה.

4.14.4 – קיימת מפת הדברה מעודכנת מתאריך 13-04-2020 המפרטת את כל נקודות האכלה באתר. המדביר משתמש בחומרים מותרים לשימוש בהתאם להנחיות רשויות המדינה. נקודות האכלה מזוהות, לדוגמא נצפתה נקודת ניטור מספר 01.

5 - תחנות הניטור- הפיתיון מוחלף בהתאם לצורך על פי הבדיקה של קבלן ההדברה. כל תחנה חסרה או שבורה מוחלפת. תחנות האכלה ממוקמות בכניסות, תחנות האכלה עם רעל נמצאות מחוץ לאזורי ייצור ואריזה בלבד. נקודות האכלה בתוך אזור ייצור ותפעול משמשים לאינדיקציה לפעילות מכרסמים ללא רעל. נצפו רשומות הדברה והנחיות של המדביר לדוגמא רשומה 1520255 מה 26-02-2020

4.14.6 – קטלני מעופפים בהתאם להמלצות המדביר.

4.14.7 – באתר ישנם האמצעים הבאים למניעת ציפורים – לא נצפו ציפורים – סגירת דלתות

4.14.8 - לא נרשמה פעילות חריגה של מכרסמים בשנה האחרונה.

4.14.9 - רשומות של בדיקות הדברה והמלצות של קבלן ההדברה מתועדות עבור כל ביקור לדוגמא רשומה 1520255 מה 26-02-2020 ואחת לשנה כגון המלצות – סגירת דלתות.

4.14.10 - סקר צרכי ההדברה נעשה בתדירות המבוססת על הערכת סיכונים לפחות אחת לשנה. הסקר בוצע ב 03-2020 על ידי קבלן ההדברה הסקר כולל בדיקה של האתר להגדרת צורכי הדברה. סקירת אמצעי ההדברה הקיימים ו- המלצות לשינוי.



4.14.11 - ניתוח מגמות השוואתי נעשה לפחות אחת לשנה . הניתוח האחרון בוצע בשנת 2020- עבור שנת 2019, הניתוח איננו כולל השוואה בין תקופות ראה אי התאמה מספר 14

4.14.12 - עובדים מודעים לנושא דיווח בהקשר למזיקים ומכרסמים. הדרכה בוצעה בהתאם לתוכנית הדרכה.

4.15 Storage facilities

4.15.1 אחסון לפי נוהל שימור מוצר מספר 7.5.05 והוראות עבודה עבור מחלקות הייצור , התקני האחסון באתר כוללים : מיכלים לשמן, מידוף לאריזות, איזור אחסון לחופיות סגורות מחסן איחסון.

4.15.2 – קיים אזור נפרד לחומרי האריזה, במידופים ובמחסן. קיים מחסן בסמוך למפעל בבעלות העסק

4.15.3 - ללא אחסון בקירור

4.15.4 - ללא אחסון באווירה מבוקרת

4.15.5 - לא קיים אחסון מחוץ לאתר.

4.15.6 - מלאי חומרי גלם, חומרי אריזה ומוצרים מוגמרים מנוהל על פי FIFO.

4.16 Dispatch and transport

4.16.1 – טיפול במשלוחים על פי נוהל מספר 7.5.5, והוראת עבודה WI-15 טמפרטורות אחסון במחסנים טמפרטורת החדר. משטחי מוצר מוגמר סגורים היטב למניעת תזוזה בזמן הובלה. הובלה בטמפ' החדר.

– נצפה טופס רישום העמסה נגזר מ15wi בו מתועדים הפרמטרים הבאים : בדיקת ניקיון מכולת ההובלה , שם המבצע , וחתימה



לדוגמא נצפה מה 29-04-2020 טופס מלא- סטאטוס מאושר.

4.16.3 – הובלה בטמפי' החדר. לא נדרש קירור.

4.16.4 - ההובלה נעשית מתוך האתר ובדיקת הרכב נעשית לפני כל טעינה.

4.16.5 – ההובלה נעשית מתוך האתר ובדיקת הרכב נעשית לפני כל טעינה. לא נדרשת בקרת טמפרטורה אין משלוחים מעורבים

4.16.6 – ההובלה נעשית מתוך האתר וכלל סעיפי פרק זה מנוהלים על ידי הארגון. אין קבלן חיצוני שמטפל בהובלה בהיבטי הטיפול במשלוח.

**Details of non-applicable clauses with justification**

Clause reference	Justification
4.4.6	לא ישים- אין שבילים מוגבהים
4.8.8	לא ישים- אין שירותי קייטרינג
4.9.2	לא ישים- אין שימוש בחומרי המכילים ריח מבושם, כולל סבון לשטיפת ידיים
4.10.3.1 – 4.10.3.4	לא ישים- אין גלאי מתכות
4.10.5.1	לא ישים- אין מיון אופטי

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 45 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

4.11.7.1	לא ישים- אין CIP
4.13.3	לא ישים- אין מכירה לבעלי חיים
4.14.3	לא ישים- קיים קבלן הדברה
4.15.4	לא ישים-אין אחסון באווירה מבוקרת
<b>5. Product control</b>	
<b>5.1 Product design/development</b>	
5.1.1- קיים נוהל פיתוח 7.3-01- כולל התייחסות לבטיחות מזון. קיים טופס פיתוח 730101. החברה לא עשתה פיתוח מוצרים חדשים בשנה החדשה- לא ישים	
5.1.2- כל שינוי במוצר או באריזה מאושר על ידי צוות HACCP שינויים אלו מאושרים בטרם הגעה למפעל. גם כאשר ישנה דרישת לקוח לשינוי צוות HACCP מעורב בשינויים אלו בכדי למנוע פגיעה בבטיחות, איכות וחוקיות המוצר	
5.1.3- לא ישים אין פיתוח מוצרים .	
5.1.4- בדיקות חיי מדף מבוצעות בהתאם לתוכנית , קיים ארון דוגמאות ונשלח לבדיקות מיקרוביאליות בסיום חיי המדף ולמבחני טעימה	
<b>5.2 Product labelling</b>	

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 46 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)

5.2.1 – סימון אריזות ותוויות מתאים לתקן ישראלי 1145 מזון ארוז מראש. סימון ותיווי מוצרים מותאם לדרישות ותקנות בנושא סימון למדינת היעד אליה המוצר מיוצא, תוויות מוצרי ייצוא או פרייוט ליבל מוגדרות על ידי הלקוחות ומאושרות ע"י החברה. לדוגמא נצפה דוגמא של פרייוט ליבל של רמי לוי זיתים 215 גרם מתאריך 19-02-2020 בחתימת כלל הצוות

5.2.2 – הוראת עבודה בנושא סימון ותוויות מוצרים נוהל 7.5-03 מפרט כי כל שינוי של חומר גלם, שינוי דרישות חוקיות מצריך סקירה של תוויות.

5.2.3 – ללא הצהרות מיוחדות

5.2.4 – אחריות של תכנון ויצירת תיווי למוצר פרייוט ליבל הוא בידי הלקוח, הארגון, מעורב בעניין, וצריך להיות מעורב בשינויים נצפה עבור שמן זית תחת מותג רמי לוי

5.2.5 - לא נדרש הוראות הכנה - מוצרים מוכנים לאכילה

### 5.3 Management of allergens

5.3.1 - ניהול האלרגנים מפורט באמצעות ניתוח סיכונים (HACCP) והוראת עבודה WI-16- האלרגנים הישימים במפעל -זרעי חרדל ושומשום. זיתים -עלול להכיל זרעי חרדל נצפתה הצהרת אלרגנים עבור שמן זית כתית מעולה מעודכן 14-03-2020 עם התייחסות לשומשום וחרדל.

**הוראת עבודה אלרגנים כרגע בחלקה לא ישימה – ללא חדרים נפרדים למוצרי שומשום ראה אי התאמה מספר 16**

5.3.2-5.3.8 - כלל האלרגנים בחברה מזוהים ומבוקרים הערכת הסיכון עבור אלרגנים כחלק מהסקר סיכונים הכללי של הארגון. קיימת אריזה של זעתר המכיל אלרגן שומשום באזור נפרד ובכלים נפרדים וניקוי בנפרד, קיים שימוש בביגוד חד פעמי ללא עיבוד חוזר



5.4 Product authenticity, claims and chain of custody

5.4.1- נושא אוטנטיות מוצר מפורט בסקר סיכונים תוכנית בטיחות מזון, החברה הינה בעלת תו האיכות של ענף הזית במועצת הצמחים כולל בקרה ע"י חברה חיצונית- אגריאור – כולל מבדקים חיצוניים ומאזני מסה
5.4.2 סיכון ספציפי שנדגם בנושא אוטנטיות מוצר הוא זיוף שמן זית תאריך אחרון של סקירת סיכונים בנושא אוטנטיות מוצר הוא: 04-2020, מבוצעת בקרה קבועה ע"י חברה חיצונית למניעת זיוף
5.4.3- שמן זית הינו בסיכון גבוה ומבוצעת בקרה ע"י הארגון וע"י חברה חיצונית אגריאור מטעם מועצת הצמחים
5.4.4, החברה הינה בעלת תו האיכות של ענף הזית במועצת הצמחים כולל בקרה ע"י חברה חיצונית- אגריאור – כולל מבדקים חיצוניים ומאזני מסה
5.4.5-קיימת הצהרת כשרות בהשגחה קבועה של הרבנות המקומית
5.4.6- קיים משגיח המבקר בכניסות כלל החומרים ובתהליך הייצור

5.5 Product packaging

5.5.1- חומרי האריזה שמשמשים בהם בארגון הם צנצנות פלסטיק PP, בקבוקי זכוכית, נצפה מפרט חומר אריזה מספר עבור גביע 643 מפרט זה מפרט תכונות כימיות ופיזיקאליות נצפו אשורי התאמה למזון מחברת ארדע
5.5.2-לחומר הבא במגע ישיר עם מזון ישנם אשורי התאמה כנדרש לדוגמא: נצפה עבור כלל מוצרי הספק ארדע
5.5.3 –נוהל מוצר לא מתאים מסדיר את הטיפול באריזה מיושנת (כולל תוויות). הנ"ל כולל: מנגנוני מניעה לשימוש מקרי באריזות מיושנות השיטה היא שליטה וסילוק של אריזות מיושנות, נהלים מתאימים עבור סילוק של מדבקות מודפסות ישנות או חומר אחר לא שמיש.

5.6 Product inspection and laboratory testing

5.6.1 Product inspection and testing

Control Union Certifications BV.  
 P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
 T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 48 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact tell.brcgs.com



5.6.1.1 - לארגון ישנה תוכנית לבדיקות מוצר וסביבה (מיקרוביולוגיה, זיהומים כימיים) תוכנית מספר 11-WI בנוסף הארגון מבצע בדיקות סופיות למוצר בפרמטרים הבאים :  
 עבור שמן זית -נפח מילוי תקין, סגירה, נראות המוצר בטופס 820401 נצפה מה 01-2020-02.  
 עבור זיתים- אחוז מלח + PH נצפה מה 01-2020-06 טופס 820404

5.6.1.2 - תוצאות הבדיקות נרשמות בטפסי בקרת איכות שונים בכל שלב בתהליך. פעולות מתקנות מפורטות בנהלים במקרה של חריגה מהמפרט. סטיות מתוצאות מקובלות אי התאמה. אי התאמות נדונות בסקירת ההנהלה. רשימות האיכות נבדקת על ידי מנהל האיכות.

5.6.1.3 - ניסיונות חיי מדף נרשמות במסמך אקסל בהתאם לתוצאות , נצפה ארון לשמירת דוגמאות ומבוצעות בדיקות אורגנולופטיות ומיקרוביאליות

5.6.2 Laboratory testing

5.6.2.1 הארגון עובד עם מעבדות מילודע בעלות הסמכה לתקן ISO17025 בהתאמה לתוכנית דיגום מספר 11-WI לדוגמא נצפו בדיקות מלמין PAH ומתכות כבדות תעודה SO19053481 מה 17-06-2019 בדיקות PV FFA ובליעה לשמן זית מה 30-03-2020 תעודה SO20032987 בדיקות מיקרוביאליות עבור זית סורי תעודה SO20031845 מה 22-03-2020 -כללית קוליפורמים, שמרים עובשים אי קולי סלמונלה ליסטריה PH לקטיים פעילות מים- תקין שאריות חומרי הדברה עבור שמן זית בדיקה SO19053257 מה 06-06-2019 -ללא זיהוי.
5.6.2.2 - לא ישים אין מעבדה לבדיקות מיקרו באתר
5.6.2.3 - כלל המעבדות בעלות הסמכה לתקן ISO17025
5.6.2.4 - לא ישים אין מעבדות לבדיקות מיקרו, חומרי הדברה באתר
5.6.2.5 - האחראי לקבלת התוצאות, הבנתן, הבנת מגמות התוצאות וקביעת דרכי פעולה הוא : מנהלת האיכות מאושר בצורה ממוחשבת

5.7 Product release

Control Union Certifications BV.  
 P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
 T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com



This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact tell.brcgs.com

5.7.1 - שחרור מוצר מתבצע בהתאם לנוהל 7.5-06 הבדיקות שנעשות בטרם שחרור הינם עבור שמן זית -טעימה בדיקת חמיצות דוגמא למעבדה. שאר המוצרים שחרור רגיל לא נדרש שחרור חיובי – עבור זעתר שיחרור חיובי לאחר בדיקת מעבדה.

5.8 Pet Food

5.8.1 - 5.8.3 - לא ישים

Details of non-applicable clauses with justification

Clause reference	Justification
5.1.3	לא ישים – אין פיתוח מוצרים
5.2.3	לא ישים - אין פיתוח
5.4.4-5.4.6	לא ישים-No claims made
5.6.2.2	לא ישים- אין מעבדות פנימיות
5.6.2.4	לא ישים- אין מעבדות פנימיות
5.8.3 - 5.8.1	5.8.1 - 5.8.3 – אין מזון לבעלי חיים - לא ישים

6. Process control

6.1 Control of operations

6.1.1 - בקרה בייצור מתבצעת באמצעות הוראות עבודה וטפסי בקרה זמינים ובאמצעות בקרת איכות קבועה. הוראות העבודה והטפסים מכסים את כלל התהליכים במפעל נצפו הוראות



עבודה WI-14- מילוי זעתר, WI-01- מילוי זיתים, WI-03- מילוי זיתים מתובלים בגביעים, WI-02- מילוי שמן לדוגמא נצפו טפסי בקרה בתחומים הבאים : טופס בקרת תהליך זיתים מתובלים- 820407 מה 26-04-2020 עבור זיתי קלמנטה, טופס בקרת תהליך מילוי שמן 820403 מה 2-4-2020 טופס בקרת תוספים זיתים מתובלים 8204010 מה 27-04-2020.

6.1.2- הגדרות ציוד שהן קריטיות לבטיחות וחוקיות המוצר – ללא.

6.1.3- ניטור תהליכים, כגון אחוז מלח, אחוז חמצן, נפח מילוי מבוצע באופן שיטתי.

6.1.4- ללא פרמטרים של תהליך או איכות המוצר אשר נשלטים על ידי מכשירי ניטור בתוך הקו- לא ישם.

6.1.5- ללא מקררים או חדרי קירור.

6.1.6- ללא מקררים או חדרי קירור.

## 6.2 Labelling and pack control

6.2.1- נוהל להנפקת תוויות ומדבקות מספר 7.5-03 מיושם על מנת להבטיח שחומרי האריזה הנכונים, המדבקות/תוויות נכונות נמצאות בקווי האריזה והייצור בהתאם למוצר שנמצא בקווים, עודפים מוחזרים למחסנים הרלוונטיים בסיום העבודה/החלפת מוצר הנפקת תוויות נעשית על ידי גורם מוסמך. הגורם המוסמך בארגון הוא מנהלת התפעול. הודגם בסיוור החלפת תיווי בקבוקי שמן זית.

6.2.2 - הבקרה על תווי המוצר מבוצעת ע"י מנהלת האיכות, הנפקת חומרי אריזה לחדרי הייצור- בכמות הנדרשת מבוצעת על ידי מנהלת הייצור. מדבקות/תוויות מונפקות בהתאם לכמות האריזה הנדרשת. בזמן מעבר ממוצר למוצר אחר ישנה עצירה של הקו והחלפה של המדבקות והאריזות. הבקרה הינה בטופס בקרת תהליך בייצור לדוגמא נצפה טופס עבור שמן זית 820403 מה 2-04-20 בדיקה מבוצעת כל שעתיים.



6.2.3- נוהל/הוראה מתועדת מספר 7.5-03 נועדו להבטיח כי המוצרים ארוזים לתוך האריזה הנכונה מסומנים כראוי. אלה כוללים בדיקות:

- בתחילת האריזה
- במהלך האריזה
- בעת שינוי קבוצות של חומרי אריזה
- בסוף כל מחזור ייצור.

מבוצע מינימום כל שעתיים – נצפה טופס 820403 מה 2-4-2020 פ. תוקף 2-4-2021.

6.2.4- לא ישים, אין ציוד אוטומטי לבדיקת סימון ותוויות.

6.3 Quantity, weight, volume and number control

6.3.1- מערכת בקרת איכות קיימת על מנת להבטיח כי המוצרים ארוזים לפי מפרט של ארץ היעד. הנ"ל כדי להבטיח כי משקלים של מוצרים סופיים נכונים. עבור הארץ למוצרים ארוזים מראש הארגון פועל לפי ת.י 1145 מזון ארוז מראש

6.3.2- בקרת אריזה משקלית נעשה באמצעות בקרה אנושית הבקרה נעשית בתדירות של מינימום אחת לשעתיים הבקרה מתועדת בטופס מספר 820407 עבור זיתים לדוגמא נצפתה רשומה מתאריך 26-04-2020 למוצר קלמנטה בוצע על ידי מנהלת האיכות, עבור שמן זית – מילוי נפחי- בקרה בטופס 820403 מה 2-4-2020

6.3.3 – לא ישים- לא נעשה שימוש בבודק משקל און ליין על הקו

6.4 Calibration and control of measuring and monitoring devices

6.4.1- הארגון זיהה את אמצעי המדידה החשובים והקריטיים לפעולה תקינה של תהליכי הייצור ואריזה להבטחת איכות, חוקיות ובטיחות מוצריה. ברשות הארגון נוהל בדיקת ציוד מספר 7.6.01 רשימת כלי המדידה מתועדת במסמך רשימת ציוד מדידה דורש כיוול וכוללת למשל את משקל 447442



6.4.2- רשימת ציוד מעודכנת לתאריך 08-2019 שיטת זיהוי הציוד היא באמצעות מדבקות מיקום הציוד נרשם בטופס צב"ד נצפתה תעודת כיוול עבור משקל P-30-B מחברת שקל תעודת 33105851.1 בתוקף עד ל-18-04-2020 . קיים טופס טיפולים בכלי מדידה 760101 נצפה עבור משקל P-30-B

6.4.3 ללא ציוד המשמש לבדיקת ציוד אחר ולאומות

6.4.4- ציוד מדידה לא תקין עובר לטיפול של חברה חיצונית פעולות מתקנות הקשורות למוצר ננקטות בגין ציוד בדיקה לא תקין על פי הצורך. לאחר תיקון מכשיר מדידה הארגון מבצע כיוול מחדש או בדיקת אימות מול מאסטר בהתאם לנדרש.

Details of non-applicable clauses with justification

6.2.4 לא ישים, אין ציוד אוטומטי לבדיקת סימון ותוויות.

6.3.3 לא ישים כאשר אין בודק משקל און ליין בארגון

**7. Personnel**

7.1 Training: raw material handling, preparation, processing, packing and storage areas

7.1.1 - הארגון קבע תוכנית הדרכה לעובדים זמניים וקבועים. נצפתה תוכנית הדרכה לשנת 2020 תוכנית ההדרכה כוללת הדרכות כגון : נושאי היגיינת עובדים , דיווח על מזיקים, מודעות אלרגנים, הכרת מדיניות איכות ובטיחות מזון של הארגון הדרכות בתחומי בטיחות עובדים אבטחת אתר, עקב אירועי הקורונה תכנית ההדרכה לא הושלמה **לדוגמא נצפו רשומות ההדרכה הבאות :** הדרכה כללית מה-10-02-2020- בנושאי היגיינה סניטציה, סימון, הו"ע ישימות, זיהוי מזיקים, ביטחון האתר נהלים והוראות עבודה בייצור.

7.1.2- עובדים המעורבים בבדיקה וניטור של נקודות CCP עברו הדרכה רלוונטית לפעילות אותה הם נדרשים לבצע ב-10-02-2020.



7.1.3 -הארגון קבע רשימת תפקידים המצריכה הדרכה והכשרה בהתאם לסוג התפקיד עובדי אריזה עברו הדרכה ב-10-02-2020 .

7.1.4 - כלל העובדים כולל עובדי אחזקה, קבלני המשנה, ספקים, מבקרים אשר באים במגע עם אזורי ייצור מודעים לנושאי סיכונים אלרגנים. עובדים עברו הדרכה בנושא זה בתאריך 10-02-2020 קבלנים ומבקרים חותמים על הצהרת בריאות לפני כניסתם לאזורי ייצור ואריזה. בטופס מבקר מסמך זה כולל התייחסות לנושאי בטיחות מזון, אלרגנים, הוראות בטיחות

7.1.5 – הדרכה בנושא תיווי וסימונים על גבי תוויות /אריזות נעשתה בתאריך 10-02-2020 עבור עובדי האריזה

7.1.6 - רשומות של הדרכה זמינות בטופס מספר 620101 וכוללות שם המודרך, שם המדריך, תיאור הדרכה, תאריך, משך ההדרכה, חתימת עובדים על ביצוע, בדיקת אפקטיביות, נצפה מה-10-02-2020

7.1.7 -הארגון בודק באופן שוטף את יכולות הצוות ומספק הדרכה רלוונטית בהתאם לצרכים. בעל התפקיד האמון על בדיקת צורכי ההדרכה הוא מנהלת האיכות הנ"ל מבוצע אחת לשנה בסקר הנהלה.

7.2 Personal hygiene: raw material handling, preparation, processing, packing and storage areas

7.2.1 -מדיניות היגיינה אישית מוסדרת במסמך מספר 6.4-02 והוראת עבודה WI-06 הנ"ל מועבר לכלל הצוות באמצעות הדרכה המדיניות כוללת איסור בנושאי שעונים או תכשיטים למעט טבעת נישואין, ציפורניים קצרות ונקיות ואסור שימוש בציפורניים מלאכותיות, ביגוד נקי, כיסוי ראש, פינות עישון, אסור הכנסת תרופות לאזור ייצור, ללא שימוש בבושם באופן מופרז.

7.2.2 -קיימים עמדות שטיפת ידיים בכל אחת מהכניסות לאזורי ייצור ואריזה, שירותים ומלתחות וישנם שלטים לשטיפת ידיים במיקומים שונים. לדוגמא בכניסה.



<p>7.2.3 - לארגון יש פלסטרים בצבע שונה עובדים מונחים להשתמש בפלסטר לכיסוי חתכים בידיים. בנוסף עובדים מונחים לשים כפפה מעל על פי הצורך. חלוקת פלסטר מנוטרת ע"י מנהלת האיכות והתפעול.</p>
<p>7.2.4 - לא נעשה שימוש בגלאי מתכות ולא משתמשים בפלסטרים עם רצועות מתכת.</p>
<p>7.2.5 - הנחיות לשימוש ואחסון תרופות אישיות של עובדים מוסדר במסמך מספר WI-06 וכולל את ההנחיות הבאות לא באזורי ייצור</p>
<p>7.3 Medical screening</p>
<p>7.3.1 - עובדים הבאים במגע ישיר עם המזון מודעים לדיווח על סימפטומים של זיהומים ומחלות הדרכה בנושא נעשתה בתאריך 02-2020. העובד מחויב לדווח על כך למנהלת התפעול הפעולה שננקטת בהתאם לאופי הסימפטומים.</p>
<p>7.3.2 - קבלנים ומבקרים חותמים על הצהרת בריאות לפני כניסתם לאזורי ייצור ואריזה. בטופס הצהרת בריאות לדוגמא קיים תיק רשומות אצל מנהלת האיכות. מסמך זה כולל התייחסות לנושאי בטיחות מזון, אלרגנים, הוראות בטיחות ועוד.</p>
<p>7.3.3 - לארגון יש נוהל מספר WI-06 המתייחס לדיווח של סימפטומים למחלות או זיהומים. עובד, מבקר המדווח זאת לא יורשה להיכנס לאזורי ייצור ואריזה. הנ"ל יותר רק לאחר התייעצות עם מומחה/רופא כי הנ"ל אינו מהווה סיכון למוצר.</p>
<p>7.4 Protective clothing: employees or visitors to production areas</p>
<p>7.4.1 – לארגון יש נוהל מתועד המסדיר את נושא בגדי העבודה אלה כוללים מדיניות לבישת ביגוד עבודה בסביבת הייצור. הנ"ל מוסדר במסמך מספר WI-06.</p>
<p>7.4.2 - ביגוד מגן נמצא בהתאם לדרישות התקן וכולל ביגוד חד פעמי- חלוק וכובע</p>
<p>7.4.3 - ללא כביסה- ביגוד חד פעמי.</p>



7.4.4 - מדיניות החלפת ביגוד מבוססת על סקר סיכונים. החלפת ביגוד נעשית אחת ליום
7.4.5 - כפפות המשמשות את הארגון הן בצבע מתאים צבע כחול כפפות מחולקות בעמדה מרכזית אחת והחלפה שלהן היא בהתאם לצורך.
7.4.6 - ביגוד חד פעמי, מבקרים/קבלנים משתמשים בביגוד חד פעמי .

<b>8. High-Risk, High-Care and Ambient High-Care Production Risk Zones</b>
8.1 Layout product flow and segregation in high-risk, high-care and ambient high-care zones
לא ישים
8.2 Building fabric in high-risk and high-care zones
לא ישים
8.3 Maintenance in high-risk and high-care zones
לא ישים
8.4 Staff facilities for high-risk and high-care zones
לא ישים
8.5 Housekeeping and hygiene in the high-risk high-care zones
לא ישים
8.6 Waste/Waste disposal in high risk, high care zones

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 56 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tell.brcgs.com](mailto:tell.brcgs.com)



לא ישים
8.7 Protective clothing in the high-risk high-care zones
לא ישים

Details of non-applicable clauses with justification	
Clause/section reference	Justification

Control Union Certifications BV. P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com			
F834 English Food Template v6 05/03/2020	Page 57 of 59	Report No. 840006	Auditor: Asaf Ben Yaish



## 9 - Traded Products

### 9.1 Approval and performance monitoring of manufacturers/packers of traded food products

הארגון קונה ומוכר טחינה בלבד מיצרן טחינת הנסיך בעל תעודת BRC בתוקף עד 21-11-2020 , אישור הספק מתבצע בהתאם לנוהל רכש 7.4, הספק עובר כל שנה אישור מחדש ובנוסף הערכת ספקים. נצפתה הערכת ספקים מ18-12-2019, המוצר כחלק מסקר סיכונים עבור חומרי גלם מסמך מספר 5 וקיים תרשים נפרד וסקר סיכונים עבור טחינה Hsh005 fsh005 מעודכן 04-2020. המוצר נמכר כרגע ASIS סגור. חוקיות בטיחות מזון ואוטנטיות המוצר מובטח עקב כך שהספק הינו מאושר GFSI.

### 9.2 Specifications

נצפה מפרט עבור טחינה מחברת הנסיך מעודכן 12-19 מאושר ע"י החברה וחברת הנסיך, כרגע הארגון מוכר את המוצר כמוצר מדף. מפרטים נסקרים אחת ל3 שנים בהתאמה לנוהל רכש.

### 9.3 Product inspection and laboratory testing

מבוצעות בדיקות קבלה עבור כל טחינה בהתאם לסקר סיכונים, נצפה טופס קבלה 740101 עבור קבלה של טחינה 500 גרם 15600 יחידות מה20-04-2020 כולל בדיקות ויזואליות והשוואה אל מול דוגמא מאושרת. בנוסף נצפה טופס אקסל כולל בדיקות אורגנולופטיות מה02-02-2020, נצפתה אנליזה מצורפת למשלוח. בהתאם לתוכנית בדיקות WI-11 מבוצעות בדיקות מיקרוביאליות עבור כל אצווה ובדיקות כימיות שנתיות. בדיקות מבוצעות כחלק מתוכנית הבדיקות של האתר במעבדת מילודע בעלת ISO 17025

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 58 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tel.brcgs.com](mailto:tel.brcgs.com)

נצפתה בדיקת מעבדה לטחינה ע"י חברת הנסיך מה 05-03-2020 עבור מנה שנשלחה לארגון מספר בדיקה 20-375095 מה 05-03-2020 כולל פתוגנים רלוונטיים – כגון סלמונלה -תקין. מפעל הנסיך משחרר סחורה בשחרור חיובי בלבד

#### 9.4 Product legality

חוקיות המוצר מובטחת עקב כך שמפעל המייצר הינו בעל BRC כרגע ללא ייצוא. החברה מאשרת את התוויות בנוסף לאישור ע"י היצרן כולל בדיקות משקל מוצהר. והתאמה לדרישות תקן 1145 מזון ארוז מראש.

#### 9.5 Traceability

מדובר ביצרן אחד בלבד ובמוצר אחד. היצרן הינו בעל אישור BRC, לכן בעל מערכת עקיבות אפקטיבית, המוצר נמכר ASIS מערכת העקיבות נשמרת ע"י מסמך אקסל בכניסה ודוחות מכירה. הודגם תרגיל עקיבות על מוצר מורכב יותר בפרק עקיבות.

Control Union Certifications BV.  
P.O. Box 161 8000 AD, Zwolle, The Netherlands  
T +31-(0)38-4260100 E info@controlunion.com www.controlunion.com

F834 English Food Template v6 05/03/2020

Page 59 of 59

Report No. 840006

Auditor: Asaf Ben Yaish



**This report shall not be reproduced in part without the permission of Control Union Certifications B.V.**

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [tel.brcgs.com](mailto:tel.brcgs.com)