

Audit Report Global Standard Food Safety Issue 9

1. Audit Summary			
Company name	Miriam Shoham LTD.	Site code	2369643
Site name	Miriam Shoham LTD - Moshav Ramot.		
Scope of audit	Processing - Sorting, treating, disinfection and packing of Mangoes, Avocados, lichi, Pomegranates and Citrus Fruits packed in cardboard and plastic tray.		
Exclusions from scope	none		
Justification for exclusion	None		
Audit start date	2024-06-24	Audit finish date	2024-06-26
Re-audit due date	2025-07-15	Head office	No

Additional modules included			
Modules	Result	Scope	Exclusions from Scope
Meeting FSMA requirements for Food	Passed	Processing - Sorting, treating, disinfection and packing of Mangoes, Avocados, lichi, Pomegranates and Citrus Fruits packed in cardboard and plastic tray.	none
Choose a module	Choose an item		

2. Audit Results					
Audit result	Certificated	Audit grade	AA+	Audit programme	Unannounced - Voluntary
Previous audit grade	AA+		Previous audit date	2023-07-11	
Certificate issue date	2024-08-06		Certificate expiry date	2025-08-26	
Number of non-conformities			Fundamental	0	
			Critical	0	
			Major	0	

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 1 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

2. Audit Results

	Minor	4
--	-------	---

3. Company Details

Site address	Sea of Galilee 12935		
Country	Israel	Site telephone number	+97235341010
Commercial representative name	Guy Shoham	Email	rena@mshoham.com
Technical representative name	Rena Russo	Email	rena@mshoham.com

4. Company Profile

Plant size (metres square)	10-25K sq.m	No. of employees	51-500	No. of HACCP plans	1-3
Shift pattern	1 shift: 06:00-16:00				
Seasonal site	Yes				
Seasonal opening times (Start/end date)	2024-06-01		2025-04-01		
Other certificates held	ISO 9001:2015, Global GAP COC, Costco, SMETA				
Outsourced processes	No				
Outsourced process description	None				
Regions exported to	Europe Asia North America Choose a region				

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 2 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

	Choose a region Choose a region
Company registration number	803365
Major changes since last BRCGS audit	BRCGS VER 9.

Company Description

Miriam Shoham was established in 1984 as a family run packing house specializing in the mango fruit. Since then, the packing house has grown rapidly and increased its services immensely. Build new sorting house at 2005. Shoham now handles a wide variety of fruits specializes in new kind of Mango , Pomegranate and Citrus . Main Customer: OGL , westfalia, costco primo fruits DPS and more. There are 350 workers in the peak season at the citrus season , 1 shift from 06:00- 16:00 at the peak season. The plant has production area of 11000 sqm with 1000 sqm cooling store. The packing house is not sorting fruits from April to June. The last year due to the ongoing war the organization has struggled to sustain the operation due to lack of manpower. The organization continued to operate thanks to foreigner agriculture students and volunteers. The amount of fruit decreased notoriously this year due to the war and lack of workers for fruit picking, not only in quantity but in quality too. Although this the organization plans to maintain the same amount of fruit sorted in the previous years.

5. Product Characteristics

Product categories	05 - Fruits, vegetables and nuts VM - Meeting FSMA requirements for Food Category Category Category Category Category				
Finished product safety rationale	Short shelf life, Fresh disinfected chilled fruit, fruits with shell, post-harvest treatment (for part of the fruits), cooling				
High care	No	High risk	No	Ambient high care	No
Justification for area	Product is stored chilled, the product does not supports the growth or survival of pathogens, The fruits undergo a disinfection process- No significant risk for pathogen growth According to appendix 2				



5. Product Characteristics

Allergens handled on site	None Choose an allergen Choose an allergen Choose an allergen Choose an allergen Choose an allergen Choose an allergen Choose an allergen Choose an allergen 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	Mango in various packaging

6. Audit Duration Details

Total audit duration	28 man hours	Duration of production facility inspection	14 man hours
Reasons for deviation from typical or expected audit duration	24 hours for BRCGS +3 hours for FSMA and 1 for Costco		
Combined audits	None		
Next audit type selected	Unannounced - Voluntary		

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
Menachem Shoham	owner	+			+



This report shall not be reproduced in part without 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

Guy Shoham	CEO	+			+
Rena Russo	QA manager	+	+	+	+

GFSI Post Farm Gate Audit History

Date	Scheme/Standard	Announced/Unannounced	Pass/Fail
2023-07-11	BRCGS V9	unannounced	pass

Document control

CB Report number	CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01		
Template name	F908 Food Safety Audit Report Template		
Standard issue	9	Template issue date	2022-12-16
Directory allocation	Food	Version	1.1

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands		
Page 5 of 52	CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01	Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

Non-Conformity Summary Sheet

Critical or Major Non-Conformities Against Fundamental Requirements

Clause	Detail	Critical or Major	Re-audit date

Critical

Clause	Detail	Re-audit date

Major

Clause	Detail	Correction	Proposed preventive action plan	Root cause analysis	Date reviewed	Reviewed by

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands		
Page 6 of 52	CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01	Auditor: Yosef Moiber



Minor						
Clause	Detail	Correction	Proposed preventive action plan	Root cause analysis	Date reviewed	Reviewed by
3.4.3	It was found that the checklist with which the quality management performs the internal audit does not correspond to the essence of the clauses of the standard, for example the above is not related to chapter 2 but to clause 3.5 of the standard	Not correction can be done as the internal audit was already done. Correction will be shown in the next audit	Changed the method for Internal audits. The check list was divided to 3 parts. Each part is checked at a different period of the year and covers different chapters of the check list. Chapters 1-3 is to be reviewed at November (pomegranates season). Chapter 4 is to be reviewed at August (mango season). Chapters 5-7 is to be reviewed at February (Orri Season). This way we can be sure to cover all point of the check list, in our internal audits. The format for the internal audits programs is attached	he format that was in use was not clear on the essence of the clauses of the standard, And without firm scheduling.	2024-07-23	Yosef Moiber
4.4.8	During the audit, external doors were found open for a	Maintenance checked the door an found a faulty sensor that stopped the door from	Another person from maintenance was	Maintenance department manager was not at work for a week, due to severe	2024-07-23	Yosef Moiber

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 7 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

Minor						
	prolonged times in two of the halls, when there is no transit of goods or people	automatically closing, when not in use. The faulty sensor was replaced and the door now closes automatically, when not in use.	appointed to be in charge of maintaining schedules.	personal problems. So, the regular daily check-ups were not properly followed.		
6.2.2	The control of the product labels as well as the type of packaging used is performed by the quality inspectors and the line manager. Stickers/labels are issued according to the amount of packaging required. These controls are performed at the beginning of production, but there are no tests during production and at the end, and there is no documentation for formal tests of the matter.	Every day, the hall manager gets a packing program, for the day. The program includes- destination, type of packaging, labels and stickers. With this program she can make sure that each packing table is issued the correct boxes and stickers. We added another column to the daily program for checking at the finish of each lot, that the whole set was packed in the correct boxes with the correct label	Added another column to the daily program for checking at the finish of each lot, that the whole set was packed in the correct boxes with the correct labels.	We were not aware that there is a need to check again, as we did not get complain from customers regarding wrong boxes or labeling	2024-07-23	Yosef Moiber
7.2.1	Contrary to the personal hygiene instructions, some of the workers were found wearing watches and using	Located some workers that were wearing watches and using wireless headphones.	In The weekly hall manager's meeting, the managers were required to make sure to check on the employees daily	Although all employees receive training on hygiene rules, clothing and other accessories,	2024-07-23	Yosef Moiber

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 8 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

Minor						
	wireless headphones inside the production areas.	All these workers were given a refresh training on hygiene and safety rules		there were employees who ignored the rules. The manager who was supposed to warn them did not make sure to do so		

Comments on non-conformities
All NC closed with root cause analysis .evidence are in CUSI IT system

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands		
Page 9 of 52	CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01	Auditor: Yosef Moiber



Critical		
Clause	Detail	Re-audit date

Major						
Clause	Detail	Correction	Proposed preventive action plan	Root cause analysis	Date reviewed	Reviewed by

Minor						
Clause	Detail	Correction	Proposed preventive action plan	Root cause analysis	Date reviewed	Reviewed by

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands		
Page 10 of 52	CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01	Auditor: Yosef Moiber



Lead auditor		
Auditor number	First name	Second name
36457	Yosef	Moiber

Audit team				Attendance (YYYY/MM/DD, 24hr: MM)			Presence	
First name	Second name	Auditor number	Role	Audit Date	Start time	End time	Remote or physical	Professional recognition number
Yosef	Moiber	36457	Lead auditor	2024-06-24	08:30	19:30	physical	
Yosef	Moiber	36457	Lead auditor	2024-06-25	08:30	19:30	physical	
Yosef	Moiber	36457	Lead auditor	2024-06-26	08:30	17:30	physical	

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands		
Page 11 of 52	CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01	Auditor: Yosef Moiber



Detailed Audit Report

1. Senior management commitment

1.1.1 קיימת מדיניות בטיחות מזון ואיכות מתועדת, המציינת את כוונת החברה לייצר מוצרים בטוחים חוקיים ואוטנטיים נחתם בתאריך 09.06.24 על ידי הבעלים. המדיניות מוצבת בכניסה למפעל ובמקומות נוספים הבאים משרדים ובית אריזה, המדיניות כוללת מחויבות לשיפור מתמיד של תרבות הבטיחות מזון ואיכות של האתר, המדיניות מוצבת בייצור. מדיניות איכות מועברת לעובדים ובפרסומים בשטח המפעל ובהדרכה בהתאם לתוכנית הדרכה, מנחם שוהם הבעלים חתום על המדיניות

1.1.2- ההנהלה הבכירה של האתר הגדירה תוכנית ברורה לפיתוח תרבות של שיפור מתמיד בהיבטי בטיחות המזון ואיכות תוכנית זו כוללת בין השאר את האלמנטים הבאים: תוכנית הדרכות, קבלת דיווחים דרך התיבה האנונימית- חודשי, עדכון לוח המודעות- חודשי, סיורי סניטציה משותפים עם העובדים- חודשי, קיום ישיבות, קבוצות בוואצאפ, משוב לעובדים. תוכנית לפיתוח ושיפור מתמיד של תרבות איכות ובטיחות מזון תוכנית WI-10 מעודכן 09-05-2023 פעילות של פיתוח תרבות ארגונית: ישיבות סקר הנהלה – שנתי, תוכנית הדרכות ע"פ תוכנית וישיבות בטיחות מזון והנהלה חודשיות, נוסף לפעילויות עובדים שמשלבת בילוי ולמידה על תחומי עבודה שונים, סיורי העשרה במטעים, משוב עובדים, שיחות אישיות ומדיניות דלת פתוחה עם ההנהלה. התוכנית נבדקת כחלק מסקר הנהלה שהתקיימה.

משוב עובדים- נצפה מה 05-2023 – ציונים גבוהים.

נמצא שיחות משוב מתועדות במערכת ממוחשבת של משאבי אנוש, דוגמא:

העובד סביל ארעידה – מתאריך 01.05.24. נמצא הערכת העובד לעניין מדיניות החברה לייצור של מוצרים בטיחותיים ואוטנטיים, דרישות היגיינה, השקעה בנוחות ובטיחות העבודה במקום, היצמדות לנהלי העבודה ועוד.

השנה יצאו 4 עובדים לקורס בטיחות מזון, קורס בטיחות בעבודה והגשת עזרה ראשונה. יצא עובד מחסן לקורס אחראי ניהול רעלים.

1.1.3 – ההנהלה של האתר הגדירה יעדים ברורים, מבוססים על חזון ומדיניות החברה.

היעדים מפורטים לשנת 2023-2024, וכוללים לדוגמא את היעדים הבאים

נבחנו בישיבת הנהלה של חודש מאי – 15-05-2024 טופס 550301:

יעדי פרי – יעד פרי של אור לדוגמא 20000 טון, בפועל 21600.

ירידה של 20% בתלונות הנגמרות בזיכוי כספי, הנתונים כרגע מתראים על ירידה 40%, אך יש עדיין נתונים שצריכים להתקבל לעניין זה מהנהלת חשבונות וגבייה שעומדת על הפרק עוד מסוף עונת ההדרים. נתונים לא סופיים עדיין.

שביעות רצון לקוחות ממוצע מעל 3, בפועל היה שביעות רצון התקבלה 3.7 מתוך 4.

תוכנית להשגת היעדים כוללים: סקירת משוב לקוחות באמצעות משוב מקוון וקשר ישיר עם הלקוח, קשר עם מגדלים, שמירה על רמות איכות פרי ומניעת שיווק של פרי ברמת איכות ירודה.

מעקב אחר היעדים הינו לפי תוכנית רבעוני, יעדים מעקב יעדים נצפה לפי רבעון נצפה מרבעונים.

יעדים 2024-2025:

בעיקר כמויות רפי לפי עונה דוגמא – אבוקדו 5000 טון,

מנגו 18000 טון

רימון 3000 טון



ליצי' 130 טון – כניסה לשוק של ליצי' ללא טיפול בגופרית.

אי איבוד מגדלים בשנת העבודה הבאה.

ירידה של 10% בכמות של תלונות ברות זיכוי כספי (claim).

שביעות רצון לקוח מעל 3.

יעדים שנתיים עם מעקב רבעוני. היעדים ברמה הרב שנתית הינם עקביים.

היעדים נסקרו להנהלה ולכל הצוות.

בקרה רבעונית- בישיבות רבעוניות -בד"כ מבוצעות בסוף העונה.

דוגמא נמצא ישיבת הנהלה מתאריך 17.12.23 לסיכום עונת אור ותחילת רימון.

נמצא סקירה של יעד פרי רימון – הייתה עמידה ביעד, למרות שספק ניר עוז לא סיפק פרי בכלל בשל המלחמה.

1.1.4 - סקר הנהלה אחרון בוצע בתאריך 15.05.24 סקר זה הינו לתקופה 05-2023 עד 04-2024 תדירות סקר הנהלה היא שנתי. סקר הנהלה מוגדר בנוהל סקר הנהלה בסקר הנהלה השתתפו הנהלה הבכירה.

הסקר כלל את הנושאים הבאים: סקירה כללית, תלונות, משוב לקוחות, ביצועי תהליך והתאמת המוצר, מוצרים לא מתאימים, תקריות תוצאות חריגה מגבולות בקרה, סקירת מערכת בטחון מזון ואוטנטיות, HACCP התאמת משאבים ומשאבים נדרשים, מבדקים פנימיים וחיצוניים, מבדקי לקוחות, הערכת ספקים ונותני שירותים, סטאטוס פעולות מתקנת ומונעת, מעקב סקרי הנהלה קודמים, עמידה ביעדים, אפקטיביות הפעולות בהתייחס לסיכונים והזדמנויות, סקירת מדיניות איכות ומדריך האיכות, שינויים בסוגיות רלוונטיות, אפקטיביות התוכנית לפיתוח ושיפור תרבות ארגונית, המלצות לשיפור.

ביטחון האתר – גדר האתר, מצלמות, הדרכות. הורדת סבילות ריסוסים ברימון ואור ל70 אחוז מהמותר לתקן האירופאי, הוצאת תכשירים משימוש. תלונות- ירידה בכל סוגי הפרי – ברמה של תלונות בודדות – כגון מנגו 3 תלונות עונתיות, אפקטיביות שמירה על אוטנטיות המוצר ותוכנית להגנת המזון- עמידה בתקני GLOBAL GAP וגראספ, עקיבות מלאה, כל החלקות רשומות אישורי קטיף, מעקב אחר קטיף

בטיחות מזון בדיקת יומני הריסוס ותוכנית בדיקות אפקטיביות באמצעות סקירת תלונות+ בדיקות מדגמיות.

בוצעו 3 תרגילי ריקול- במועדים שונים (ראה סעיפים רלוונטיים). – כולל מסקנות ללא ריקול אמת, מוצר לא מתאים -1 חריגה בחומרי הדברה (רימון). קיבוץ חצור הפרי לא הגיע למפעל, מערכת HACCP-אפקטיבית כולל סקירה להבדלים ב LOQ

קשר עם חברות- דרך המעבדה MAFi

תכנית פיתוח איכות ובטיחות מזון נסקרה במהלך הסקר, נמצא כי בוצעו כלל התשומות לתכנית ובחנת בהקשר של ביצועי מערכת, דוגמא תוצאות מיון וחריגות משקל ואיכות פרי לאחר מיון.

אפקטיביות פעולות בהקשר של סיכונים והזדמנויות – סיכונים- כגון אירועי בטיחות מוצר, לא היו.

אירוע חירום כגון אירועי פגיעה בשל מלחמה, הוכנו ממ"דים וציוד חירום בתוכם כולל אימון והדרכה של עובדים בהקשר של ריצה והתגוננות בתוך הממ"דים בחירום, טיפול והענקת עזרה ראשונה לפצועים.

סיכונים שהתממשו – אירוע שריפה על רקע פלילי כנראה במתחם בתי האריזה, ללא פגיעה בתוצרת נפגעה החצר ומיכלי פרי ריקים בחצר המתחם.

הזדמנויות שזוהו, שחפור מתמד של מערכת המצלמות לאיתור בעיות איכות והגדלת הספק של הקו. שיתוף פעולה עם חוקרים מתחומים שונים מהאקדמיה בתחומים כמו ליצי'.

הפרוטוקול מתועד בטופס סיכום החלטות והוא נסקר כדי לתמוך בשיפור מתמיד ולהשלמת החלטות.



1.1.5 - ישיבות הנהלה עם צוות – HACCP בטיחות מזון מתקיימות בתדירות חודשית, נצפתה ישיבה – 20.03.24 – צוות HACCP ביטחון האתר ואוטנטיות המוצר – דיון במציאת חלופות לעניין חומרי חיטוי לאור ללא שארייתיות כדי להחליף חומרים כמו אימזליל . דיון במצב סטטוס בדיקות מעבדה של לקוחות.

1.1.6 – לארגון יש תיבת תלונות המאפשר דיווח סודי של נושאים/ בעיות הקשורים בבטיחות המוצר, ישרה, איכות וחוקיות המוצרים, התיבה בחדר אוכל עובדים. נושא זה תוקשר מול כלל העובדים בארגון בהדרכה , נבדק אחת לשבוע ע"י מבקרת האיכות – ללא תלונות, או פניות מצד העובדים.

1.1.7- הנהלת הארגון מקצה משאבים לבטיחות ולחוקיות ואוטנטיות מוצרי הארגון ברמת האיכות הנדרשת, משאבים נידונו במסגרת סקר הנהלה תקופתי וישובות צוות – לדוגמא הכנסת רובוט חדש שכרגע בתהליך.

1.1.8- אחראי לקבלת עדכונים בנושאי תקנות הנוגעות לבטיחות מזון, דרישות חוקיות, שינויים מקצועיים/מדעיים בתחום פעילות הארגון בארץ ובמדינת היעד היא ראש צוותו HACCP ומנהלת האיכות – מקורות לעדכונים : אינטרנט , לקוחות- שולחים עדכונים שבועיים , חברת ייעוץ.

רשימת הדרישות החוקיות קיימת הרשימה נסקרת לפחות אחת לשנה או כאשר יש שינוי.

1.1.9- ברשות הארגון עותק של תקן בטיחות מזון BRCGS גרסה 9, הארגון מודע למעקב אחרי שינויים ועדכונים בתקן המפורסמים ע"י BRC

1.1.10- ביצוע המבדק של הארגון הוא במסגרת התאריכים המותרים לארגון בהתאם לכללי מבדקי פתע. בוצעה כניסה לייצור תוך חצי שעה מהגעה.

1.1.11- חברי ההנהלה הבכירה נכחו בישיבת הפתיחה ובישיבת הסגירה של המבדק לדוגמא מנכ"ל +מנהל איכות + בעלים.

1.1.12- כל אי ההתאמות ממבדק קודם נסגרו כולל תחקיר סיבות שורש כולל ראיות מספיקות לסגירתם.

1.1.13- אין שימוש בלוגו BRCGS - הגורם שמודע לדרישות שימוש הוא ראש צוות בטיחות מזון.

1.1.14 האתר הינו בית אריזה ומפעל מזון ופועל בהתאם לחוקים המקומיים, רישיון יצרן מספר 66631 בתוקף עד 05-31-2025 עבור עיבוד וטיפול בפירות

1.2.1- נצפה תרשים ארגוני מעודכן 16.06.24 התרשים כולל את ההיררכיה הארגונית לדוגמא בעלים, מנכ"ל ומנהל מפעל , מנהל תפעול, מנהלת איכות, מנהלת רכש, מנהל שיווק , אחראית ניהול קטיפים וקשר מגדלים לוגיסטיקה וקליטת פרי , מנהלת משאבי אנוש, איש שטח, רכש, מנהלת איכות . נוסף תפקיד לאחרונה רכז ביטחון וחברת שמירה שתהיה תחת אחריותו בעקבות אירוע הצפתה מכוונת שירע לאחרונה.

הגדרות תפקידים מוגדר בטופס והוגדר לכל תפקיד תיאור התפקיד (תחומי אחריות), סמכויות, למי מדווח, מתואם עם, מחליף, וכישורים נדרשים. כל הגדרת תפקיד נצפה חתום על ידי בעל התפקיד וחתימת הממונה.

לדוגמא תפקיד 211 אחראית בטיחות וגהות – אחראית לניקיון השוטף , אחראית ליישום הנחיות והוראות הבטיחות , קיום הדרכות בטיחות ותיעודן , ממונה על מנקות, מחליפו – צוות משאבי אנוש .

1.2.2 לעובדים יש גישה להוראות/נהלים הרלוונטיים אליהם לדוגמא: תוכנית אחזקה אצל האיש הטכני, דוחות מלאי ובדיקות מעבדה אצל מנהל האיכות , המסמכים זמינים באופן ממוחשב, באופן מודפס וחלקם תלויים על לוחות המודעות. קיימת מערכת מרוכזת של מסמכים שנגישה לכלל בעלי התפקידים על פי צורך באופן רחבי בכל הארגון.

1.2.3 הצוות מודע לצורך לדווח אודות סיכון או עדות למוצר, ציוד, אריזה, חומר גלם לא בטיחותי או לא עומד במפרט למנהל ייעודי לאפשר פתרון וטיפול בנושאים הדורשים התערבות מיידית- יבוצע תחקיר עם עובדי הייצור ובהתאם לתוכנית לפיתוח תרבות של בטיחות מזון ואיכות.

1.2.4 האתר נעזר ביועץ חיצוני לנושא איכות ובטיחות מזון- לביצוע מבדקים פנימיים , הניהול היומיומי של מערכת בטיחות מזון הינה באחריות האתר.

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 14 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

Details of non-applicable clauses with justification	
Clause/Section Ref	Justification

2. The Food Safety Plan – HACCP

2.1.1- צוות HACCP כולל VACCP TACCP מורכב מראש צוות וחברי צוות. למפעל תוכנית HACCP מפורטת מעודכנת ל 06-2023

ונוהל 7102 HACCP מעודכן לחודש 29.05.24

מורכב ממנהלת האיכות ורגולציה -יו"ר , בעלים- קשר עם מגדלים (רכש חקלאי) -הכשרה חיצונית , מנכ"ל ומנהל בית האריזה- הדרכה פנימית , מנהל תפעול -הדרכה חיצונית , מנהל אחזקה- הדרכה חיצונית, מנהל לוגיסטיקה -הדרכה חיצונית , אחראי מערך מחשוב, אחראית קשר מגדלים מוגדר במסמך כתב מינוי.

ראש צוות היא מנהלת האיכות בעל הכשרה חיצונית מעודכן מתאריך 19-05-2020 כל שאר חברי הצוות עברו הדרכה פנימית על ידי ראש הצוות .

נמצא הדרכה שמבוצעת באופן שגרתי בכל פתיחת עונה (לפחות 3 פעמים בשנה). אחרונה בוצעה ב 05.06.24

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- פירות טריים- מנגו , רימון, פרי הדר ואבוקדו וליצי' בתהליכי שטיפה מיון ואריזה, ללא תהליך הגידול. מעודכן 05-2024

2.2.1- קיימת תוכנית PRP מסמך מספר 4 מעודכן עדכון 02 מתאריך 30.05.24 מסמך נסקר במאי 2024 , התוכנית כוללת נושאים כגון ניקיון וסניטיציה של ציוד וסביבה, הדברה, היגיינה אישית, ביצוע משלוחים רכש חומרי גלם ואריזה, סילוק פסולת , אספקת גזים מים וחומרים נלווים, אלרגנים , תחזוקה מבנה וציוד ,הדרכה, מניעת זיהומים צולבים, אלה מנוטרים על ידי ביקורת פנימית. קיימים סקרי סיכונים ספציפיים נוספים בנושא ביטחון וספקים. זוהו סיכונים דוגמא סיכון ביולוגי של זיהום מוצר מהתפתחות עובש במערך האוורור של חדרי העבודה , צעדי מנע כגון תכנית ניקיון של מערך האוורור ומיזוג פעם בחצי שנה.

2.3.1- תיאור קבוצת המוצרים זמין במסמך מספר : 2- מבוא למערכת HACCP וכולל, מאפיינים, אופן השימוש בו, חיי מדף, אחסון, אריזה, הוראות לשימוש, אוכלוסיית יעד. בנוסף קיימים מפרטי מוצר מסמך M-01- עבור כלל הפירות מוגדר: אריזות, סימון , אריזות, סוכר, מדדי איכות, שימוש בחומרי הדברה- בהתאם לדרישות רגולציה תיאור של טיפולים לאחר קטיף, הובלה – עד 30 יום, חיי מדף- 10 עד 60 יום, חיי מידע לליצי' 7-21 כחלק מניסיונות איריה מבוקרת. מיועד לכלל האוכלוסייה למעט תינוקות ואנשים שסובלים מרגישות לפרי כלל המפרטים מעודכנים. טמפרטורה 7-12 מעלות צלזיוס חיי מדף 10- 60 יום. למעט אלרגנים למנגו. לא מוכר בתוך רשימות אך עדיין קיימת חוסר סבילות , טיפול לאחר קטיף- שטיפה בכלור 100 PPM , סקולאר- דונג זיודר לאבוקדו . דרישות כמו בריקס מצוינות על פי דרישות לקוח בהתאם לזמן האספקה , מיקום הלקוח, דרישות שוק זן. דרישות אלו מעוגנות בחוזה אספקת מוצר. מסמכים אלו נמצאים בחלק מהמקרים בפלטפורמות מקוונות של הלקוחות כגון VIGILLANCE-U , המגדירות את דרישות הלקוח מול הארגון , ובה הארגון חותם על הסכמה לאספקה בהתאם לדרישות המפרט המוצגות במערכת.

2.3.2- מקורות המידע לתוכנית בטיחות המזון הם דרישות חוק- משרד החקלאות, דרישות לקוח, דרישות האיחוד האירופי. קיימת רשימת דרישות חוק נסקרת אחת לשנה נבחנת או במידה ויש שינוי .

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 15 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

2.4.1- צורת השימוש במוצרי הארגון מתואר במסמך מספר 2 ובמפרטי המוצר וכולל החרגות לקבוצות האוכלוסייה הבאות : פרי מנגו עבור הרגישים למנגו.

2.5.1. קיימים תרשימי זרימה- אבוקדו, רימון, מנגו, הדורים, ליצי', ספידי פאקר- מערך אריזה מהיר במקום האריזה הידנית – עבור ההדרים. התרשימים דומים בתהליכים דומים.

תרשים עבור אבוקדו נדגם מסמך H-05 מתאריך 16.08.22 אומת ב 03.09.23. חתימה של כלל חברי הצוות.

נצפה תרשים זרימה המכיל את כלל שלבי התהליך בצורה מסודרת ברורה ותקינה, כולל שלבי טרום הקבלה והובלה מהשדה. טיפול אחרי קטיף, מיון ואריזה, חיטוי הפרי וטיפולו להארכת חיי המדף של המוצר.

אין קבלנות משנה של תהליכים או עיבוד חוזר .

תרשים זרימה מנגו H-07- בדיקת יומני ריסוס + דגימה CCP1- הובלת פרי מהשדה, קבלה, המתנה באולם ממוזג, קירור, איחסון בחומרי קירור, שטיפה + חיטוי בכלור 100 חלמ, והפרדת גופים זרים ממקור השדה, ניקוי פרי בסבון תפרי, שטיפה עם מים חמים-52 מע"צ + סקולאר 2CCP 0.15%, ייבוש, דינוג (אופציה), ייבוש, בירור ידני, מיון אוטומטי, אריזה, משטח, קירור מהיר, המכלה/העמסה. אופציה של הבחלה.

2.6.1 תרשימי זרימה מאומתות על ידי צוות ה- HACCP בתחילת כל עונה לדוגמא עבור אבוקדו 03.09.23.

2.7.1- ניתוח סיכונים המפורט במסמך מספר HA-03 נצפה עבור הדורים וכולל מטריצת סיכונים בהתאם למבוא למערכת. מטריצת הסיכון כוללת דרגת חומרה וסבירות של סיכונים כימי, פיסיקליים, הונאות, אלרגנים, ביולוגיים. קיימים סקרי סיכונים לחומרי גלם ואריזה- כולל כימיקלים מוספים מסמך מספר 5. 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.

על פי מטריצת סיכונים נמצא אבחון של כל שלב לנקודת בקרה או נקודת בקרה קריטית.

ניתוח סיכונים – עבור אבוקדו מסמך HA-04- כולל שלבים בהתאמה לתרשים כגון שלב קבלת הפרי הסתברות נמוכה חומרה גבוהה, זוהו חיידיקים רלוונטיים. כגון אי קולי, ליסטריה מונו סלמונלה, שלב דינוג מוגדר CP. בנוסף נצפו תרשימי זרימה וסקרי סיכונים עבור מנגו, רימון ליצי' - התהליכים דומים.

הבחלת פרי דוגמא מנגו זיהוי סיכון ביולוגי של עובש שחור והתפתחות ריקבנות- צעד מנע חיטוי חדר קירור בעזרת חומר פונגיצידי.

2.7.2 ניתוח סיכונים כולל מטריצת סיכונים. מטריצת הסיכון כוללת דרגת חומרה וסבירות של סיכונים כימיקלים, פיסיקליים, הונאות, אלרגנים, זיהום מכון, סיכונים ביולוגיים. סיכונים רדיולוגיים. כולל התייחסות לפתוגניים ספציפיים.

בכל שלב בוצע ניתוח לחומרת הסיכון והסתברות שלו. הביצוע על פי עץ החלטה. עבור חומרי הגלם נבחנו סיכונים כגון 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.

2.7.3 צוות בטיחות המזון של HACCP שקל את אמצעי הבקרה הדרושים למניעת או לביטול סיכון בטיחות מזון או להקטנת לרמה מקובלת בהתאם לסקר הסיכונים וחומרה וסבירות הסיכון. דוגמא משלב קודם טיפול בחומר אנטי פטרייתי לחדרי הבחלה וקירור.

2.7.4 חלק מהבקרה הינה באמצעות תוכניות קדם קיימות כגון מניעת מזיקים – אך הארגון לא קבע לעצמו OPRP- במידה והארגון יחליט שנדרש יעבור תיקוף.



2.8.1 על פי תוכנית בטיחות המזון ומחקר HACCP הארגון זיהה 2 נקודות קריטיות. מרכזות במסמך H-01 מעודכן 30.05.20. כולל הגדרה של גבולות, ניטור, רשומה, ולידציה ואימות.

נקודה 1: קבלת פרי שאריות חומה"ד. גבולות הנקודה הקריטית הם: בהתאם ל PPIS ודרישת לקוח, שיטה הניטור/בדיקה היא: בדיקת מעבדה לפני קטיף או בדיקת יומני ריסוס בהתאם לסקר הסיכונים. תדירות בדיקה לפי תוכנית דגימה ובדיקת יומני ריסוס עבור כל מגדל פעולה מתקנת במקרה חריגה היא פסילת פרי או בהתאם להו"ע WI-03- ייעוד הפרי ללקוחות ספציפיים. נצפה יומן ריסוסים עבור קיבוץ מפלסים אור מעונה קודמת-מאושר ע"י מנהלת האיכות. קיימת תוכנית דיגום עם חברה חיצונית דרך המעבדה- במסמך אקסל- כלל הנתונים מרוכזים במסמך אקסל. בדיקות מעבדה בקבלה CCP1

נקודה 2: הברשה עם חומר חיטוי – רשימת חומרים מאושרים, בקרת מינון, בדיקה ויזואלית, פעולה מתקנת עצירת אריזה או משלוח פרי, אימות מבדקים פנימיים או בדיקות שאריות חומרי הדברה.

עבור מנגו- CCP 2, עבור ליצי: אין CCP, עבור אבוקדו- אין CCP שימוש-ללא דונג או שאריות – באבוקדו יש מעט מאוד ריסוסים וכן ללא שאריות, רימון ואור- CCP 2.

2.9.1- גבולות הנקודה הקריטית הם: בהתאם להוראות עבודה ספציפיות- עבור כל פרי - נצפה לדוגמא עבור אבוקדו במסמך WI-06-04 עבור מנגו WI-06-02, המותאמים למחקרים לשאריות עפ"י דרישות חוק ולקוח, שיטת הניטור/בדיקה היא: בטופס שופך, כל יום לפני מיון ובדיקות שבועיות. תדירות בדיקה יומית ובדיקות מעבדה שבועיות פעולה מתקנת במקרה חריגה היא עצירת אריזה או משלוח

2.9.2 – ולידציה לנקודה CCP1 הינה הנחיות משרד הבריאות- שאריות חומרי הדברה ובנוסף היכן שנדרש הנחיות מדינת יעד לשיווק. ולידציה לנקודת CCP2 היא בדיקות מעבדה שבועיות וחודשיות, וכן דרישות חוק EUMRL, GUMRL.

2.10.1-

קיים נוהל ניטור עבור כל CCP - שיטת הניטור/בדיקה היא: בטופס שופך, כל יום לפני מיון ובדיקות שבועיות. תדירות בדיקה יומית ובדיקות מעבדה שבועיות פעולה מתקנת במקרה חריגה היא עצירת אריזה או משלוח

2.10.2- נצפו רשומות בקרת CCP:

טופס דוח הכנת חומרי חיטוי בדונג 820207 דוח הכנת חומרי חיטוי לציפוי בדונג עבור אור. דוגמא 03.01.24 שעה 09:00 אצוות של דונג 2059, הוספת טקטו מס' אצווה 191447 כמות של 600 סמ"ק, אימזליל אצווה 2301 כמות של 600 סמ"ק.

אישור יומן ריסוסים – ע"י רינה – נצפה במסמך אקסל טופס מס' 820407 בדיקות שאריות חומרי הדברה – נצפה לדוגמא מחלקה אור קוז – תאריך 18.12.23 שאריות – קונפידור ומגדילון.רמה מותרת של 0.3 (מותר 0.6) נמצאו והם מותרים על פי התקנות, לא נמצאו חומרים אסורים כגון תרסט ופרטא.

אימות לנקודות אלו מתבצע על ידי שליחת דוגמאות מעבדה של מוצר סופי – דוגמא מתאריך 08.01.24, אור לקוח מהדרין בדיקה עבור אימזליל, TBZ ו OPP. על ידי GC-LC בדיקות תקינות.

2.11.1 – באירוע חריגה מגבולות הבקרה, מוגדרות פעולות המתקנות מפורטות במסמך מספר HI לדוגמא אי קבלת פרי או עצירת אריזה. הנוהל כולל גם אחריות ביצוע.

2.12.1- בהתאם לנוהל HACCP התוכנית תתוקף לפני כל שינוי שעלול להשפיע על בטיחות המוצר.

2.12.2 – אימות מערכת בטיחות מזון ותוכנית HACCP מבוצעת באמצעות ביקורות פנימיות, סקירת רשומות, תלונות של לקוחות ואי התאמות. נושאים אלו נדונים בסקר ההנהלה ונסקרים כחלק ממבדקים פנימיים. בהתאם למסמך מספר 9.



2.12.3 – 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 HACCP 7.1-02. סקירת תיק בטיחות מזון ותוכנית HACCP האחרונה נעשתה בתאריך 05-2024. כל השינויים נדונים ומועברים לצוות בטיחות מזון. באמצעות: ישיבות בהתאם לנוהל תקשורת

2.13.1 רשומות נשמרות בהתאם לנוהל שמירת רשומות והינם זמינות ומספקות לאימות שהמערכת פועלת כנדרש.

Details of non-applicable clauses with justification

Clause/Section Ref	Justification

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 18 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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, 3.2 Document control, 3.3 Record completion and maintenance

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 27.05.24 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 יישומם. שיטת הפצת מסמכים היא טפסים מופצים פיזי לכלל העובדים הרלוונטיים או במייל או בתפוצה בשרת, הנהלים מועברים להנהלה במייל או בשרת ויש הדרכות מתאימות לפי הצורך קיימת רשימת תפוצת מסמכים בהתאם לנוהל 4.2-03. קיים ענן משותף של חברת גיני בעל גיבוי יומי

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, תמונות, סרטוני הדרכה, בכדי להעביר מסרים הקשורים לבטיחות המזון כאשר מסמכים בכתב אינם מספקים. כגון תרשים זרימה של האתר.

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. קיימת רשימת תפוצת מסמכים על פי נוהל 4.2-03 ותוכן עניינים

שיטת הפצת מסמכים שעברו שינוי לבעלי התפקידים הרלוונטיים היא שרת מסמכים על ידי גורם מרכז מוסמך ומאושר – מסמכים מנוהלים בקבצי אקסל, כוללים בגיליון האחרון את פרטי המהדורה ושינוי האחרון. גיבויים מבוצעים ע"י חברה חיצונית המבצעת גיבויים יומיים ושמירה של המידע באתר ומחוצה לו.

מערכת הנהלים, ההוראות, טפסים רלוונטיים, מפרטים, חוקים ותקנות הרלוונטיים לאיכות ובטיחות המזון זמינים לבעלי התפקידים השונים בהתאם לצורך יישומם. שיטת הפצת מסמכים היא ממוחשב- קיים שרת או טפסים אם נדרש - זמינות מסמכים בשרת לפי נושאים/בעלי תפקידים, ובמידת הצורך באופן פיזי, קיימת רשימת תפוצת מסמכים באקסל בהתאם לנוהל בקרת מסמכים ובקרת רשומות.

3.3.1 - רשומות האיכות ובטיחות המזון קריאות נשמרות במצב טוב וניתנות לאחזור. כל שינוי ברשומות מאושר וישנה הצדקה לשינוי. בהתאם נוהל בקרת רשומות 4.2-05 - רשומות האיכות ובטיחות המזון קריאות נשמרות במצב טוב וניתנות לאחזור. כל שינוי מתועד באינדקס טפסים-

3.3.2 רשומות נשמרות בהתאם לדרישות לקוח, או לדרישות רגולציה רשומות נשמרות לפי מאסטר טפסים בהתאם לכל טופס - כגון עבור – כיוול חדרי קירור -שמירה למשך שנתיים, עבור רשומות ממוחשבות אינו מוגבל, ח"י מדף של מוצר סופי קצרים- עד 90 יום ברימון.

3.4 Internal audits

3.4.1 נוהל מבדקים פנימיים נוהל 8.2-02 נצפתה תוכנית מבדקים לפי רבעונים, מבדקים פנימיים נערכים מדי רבעון- באופן עונתי בד"כ בתחילת העונה, מבדקים אלו מכסים את כל התחומים של תקן BRCGS המופרדים לבדיקות בשטח ולבדיקות תיעוד. הנוהל כולל את לוחות הזמנים. תדירות הביקורות מתבססת על סמך ביצועים. המערכת כולה מכוסה לפחות מדי שנה.

המבדקים כוללים את כל הסעיפים של תקן BRCGS-9

תוכנית מבדקים פנימיים עבור 2024- עודכנה בהתאם לגרסה 09 – כל סעיף על פי תכנית נבדק לפי צ'קליסט לפחות פעם בשנה. כאשר נמצא ליקוי באותו סעיף הוא ייבדק במבדקים עוקבים של אותה שנה לפחות עוד פעם אחת.

מבדק כולל לכלל סעיפי התקן מתבצע על ידי יועצת חיצונית לארגון פעם בשנה על פי תכנית. דוגמא מבדק מתאריך 07.06.23

מבדקים מחולקים לפי רבעונים בהתאם לעונות הפעילות.

בשנת 2023 – 2024 בוצעו המבדקים במועדים:
16.08.23, 15.11.23, 28.02.24, מבדק נוסף מתוכנן להתבצע באוגוסט 2024 ללא מועד שנקבע כרגע.

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 19 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

התוכנית כוללת את לוחות הזמנים. תדירות הביקורות מתבססת על סיכונים 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 מנהלת האיכות ומבדק נוסף כללי ע"י יועצת חיצונית מוסמכת בלתי תלויה. – הוכשר במכון התקנים בסך של 50 שעות מ-06-2007

3.4.3 - מבדקים פנימיים מזהים את ההתאמה של נושאים /סעיפים לדרישות התקן וגם את אי ההתאמות. אי ההתאמות מדווחות במסגרת המבדק הפנימי בהתאם לנוהל כולל ניתוח סיבות שורש וקביעת פעולות מתקנות במידה ונדרש.

מבדק כללי ע"י מנהלת האיכות - בתאריך 28.02.24 נמצא סקירה של חלקים מפרק 2 דוגמא נקרו אישורי ספקים לחומרי אריזה. נמצא אי התאמה לעניין זה כי ספק סינקלר חסר אישור התאמה למזון.

נמצא כי הצ'ק ליסט שאיתו מבצעת מנהלת האיכות את המבדקים אינו תואם את מהות סעיפי התקן דוגמא האמור לעיל שאינו קשור לפרק 2 אלא לסעיף 3.5 בתקן

3.4.4 - בדיקות חזותיות של היגיינת הייצור וסביבת העבודה כולל תשתית ומבנה נעשות על בסיס שבועי, כפי שצוין בנוהל סניטציה וסביבת עבודה 01-6.4 לדוגמא נצפתה רשומה בטופס מספר 640104 נצפה מה 18.12.23. כולל חלוקה לאזורים, מיקום, סוג בדיקה מתורך רשימה, נדגמים 5 עובדים לבדיקת לבוש והגיינה אישית. נמצא מלא וחתום, בדיקה מתבצעת על פי אולם. אי התאמות מצוינות בגוף הטופס ומטופלות על פי הצורך על ידי מבקרת איכות, דוגמא כלים שנמצאו על רצפת אולם 2 באותו תאריך, טופל על ידי ראדה באותו מועד.

פעולות מתקנות מנוהלות באמצעות נוהל פעולות מתקנות הכולל אחראי, לוחות זמנים ואימות, סיכום התוצאות מסוקר בסקר הנהלה

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 בתוכנית HACCP ומתועד בגיליון אקסל, וכוללת את הסיכונים הבאים: כימיים, פיסיקליים, אלרגנים, אותנטיות, סיכונים מיקרוביולוגיים, רדיולוגי, כימי. כלל סיכונים אלו תועדו כסיכונים פוטנציאליים של חומרי גלם ואריזה. הערכת סיכונים זו נבחנת מדי שנה, או בשינויים או באירוע החזרה יזומה. חומרי הגלם נבדקים במסגרת מחקר HACCP וכוללים סיכונים פיסיקליים, אלרגנים, אותנטיות, ביולוגיים וכימיים.

לדוגמא נצפה סקר סיכונים לחומר אריזה קרטונים ולחומרי טיפול לאחר קטיף. סקר סיכונים עבור ספקים- מסמך 11- מעודכן 05-2024 בעיקר בנושאי זיוף וחוסר אוטנטיות. הערכת ספקים בוצעה ב 06.06.24 – ללא פסילת ספק – טופס 740301.

מובילי קרית שמונה בע"מ – ציון סופי 92.

ספקים שמקבלים פחות מ 59 לא מאושרים.

סקר הסיכונים מעודכן לפחות אחת ל- שנה או כאשר ישנם שינויים בחומרי גלם, שינויי בסיכונים פוטנציאליים, כתוצאה מאירועי החזרה יזומה

3.5.1.2 - הליך אישור הספקים מוסדר בנוהל מספר: 01-7.4 ישנה רשימת ספקים מאושרת זמינה מעודכנת לשנת 2024 מתאריך 06.06.24.

ספקי חומרי גלם מאושרים על בסיס אחד מהשלשה בהתאם לסקר הסיכונים של הארגון:

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 20 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

ספק מאושר לאחד מתקני GFSI –

המגדלים מוסמכי גלובאל גאפ כולל מספר GGN – כלל המגדלים מורשים גלובאל גאפ רשימת מגדלים מאושרים מופיעים במסמך אשור קטיף. כולל הערות לגבי כל מגדל. לדוגמא מגדל אמנון טל מספר GGN 4063651229134 תוקף תעודה עד 06.1.25. עבור אבוקדו וקליפים.

ספק ללא תעודת GFSI יאושר על בסיס שאלון והערכת ספקים ואחת לשלוש שנים ייערך תרגיל עקיבות. רק במקרה שאין ספק בעל GFSI שיכול לספק את המוצר ובהתאם לסקר סיכונים

סאיפק DECCO ISRAEL – שאלון 29-05-2023 – תעודות – ISO תאריך 07.10.24.

ימא – התאמה למזון עד לשנת 06-2025 ISO 9001 עד לתאריך 02-2024, אישורים לעמידה בדרישות אירופאיות. ובאישורי מגע במזון 02.2022.

ובמידת הצורך יבוצע מבדק ספק

3.5.1.3 - שימוש בשאלונים - נצפה עבור ימ"א ראה סעיף קודם כולל התייחסות לתנאי GMP ועקיבות- 13-06-2023. מבוצע פעם בשלוש שנים על פי נוהל.

3.5.1.4 – רשימת ספקים מאושרת קיימת - ישנה רשימת ספקים מאושרת זמינה מעודכנת לשנת 2024. ישנה רשימת מגדלים מאושרת ורשימת ספקים מאושרת זמינה במסמך אקסל זמינה לצוות לדוגמא היא זמינה למנהלת איכות.

3.5.1.5 - קיימת קנייה מיבואנים / סוכנים- ללא

3.5.1.6 - לספקי חומרי גלם וחומרי אריזה ועזר, יש מערכת עקיבות מכיוון שמדובר בספקים מאושרים על פי תקני GFSI, או במידת הצורך ע"י שאלון שמכיל עקיבות.

3.5.1.7 - אשור זמני של ספקים חריגים מוסדר בנוהל 7.4-01 שיטת האשור היא קבלת התעודות או אישור ע"י צוות HACCP

3.5.2 Raw material and packaging acceptance, monitoring and management procedures

3.5.2.1 - קבלה של חומרי גלם ואריזות מוסדר בנוהל רכש 7.4-01 הערכת סיכונים של חומרי גלם ואריזה המפורטים כחלק מתוכנית בטיחות המזון HACCP. ניתוח סיכונים מוגדר בנוהל HACCP כל מוצר נכנס נבדק, הוראת עבודה זו כוללת פירוט של כל חומרי הגלם ובדיקות הקבלה שצריכים לעבור לדוגמא מגדל תנופורט מהדרין ניר ישראל, תאריך קבלה 22.04.24, תאריך בדיקה מבדק שער 24.04.24. תעודת משלוח מגדל 19006. מס' כניסה GRG2491577. נמצא מתועד בטופס מבדק שער מתוך מערכת פנימית של הביא"ר (טופס מקוון). כולל אחוז פסולים איכות, שפשוים, אחוז פסולת כגון עלים ולכלוך. כולל אחוז ירוק, אקריות, כנימות ועוד. גודל המדגם למבדק שער על פי דרישות משרד החקלאות לפי תקנות.

3.5.2.2 - נוהל מספר 7.4-01 מבטיח כי השינויים שאושרו (במידה והיו שינויים) על חומרי גלם לרבות חומרי אריזה ראשונית מועברים לאנשי קבלת הסחורה אשר אמונים על בדיקות הקבלה.

3.5.3 Management of suppliers of services

3.5.3.1 – לנותני השירותים הבאים יש חוזה עם הארגון כנדרש: קיימים לארגון נותני שירות חיצוניים בתחום הדברה, הובלה, מעבדות, חברות כח אדם והסעות עובדים.

הוצג חוזה עם מובילי קריית שמונה מתאריך 28-06-2021 חידוש אוטומטי אלא אם יש שינוי נצפה גם עם פייסל ובניו 09-06-2022. חוזים מתחדשים אוטומטית אחת לשנה אלא אם צוין אחרת. גוף התעדה- קונטרול יוניון. טל שולמרק הדברות -

דרך המעבדה- שירותי דיגום.

הוצג חוזה עם המדביר טל שולמרק מתחדש אוטומטית כל שנה אלא אם אחד הצדדים הודיע אחרת טל הדברות ראה פרק הדברה המגדיר רמת שירות ודרישות.

פינוי אשפה מבוצע ע"י הרשות המקומית כולל ביצוע הפרדות בין סוגי אשפה. אין שירותי ניקיון כביסה, קייטרינג, כביסה פנימית ע"י המפעל של חלוקים

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 21 of 52

CB Report No. CU0803365 BRCGS FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

מעבדה בקטוכם מוסמכת לתקן . ISO17025 מעבדת GROEN AGRO CONTROL אישור 17025. תפעול מכונות המיין ע"י היצרן MAF – לפי קריאה

לארגון קיים יועץ לבטיחות המוצר אשר גם מעביר הדרכות בנושא- בהתאם להסכם.

3.5.3.2 - החוזים שנערכו עם ספקי השירותים מגדירים בבירור את ציפיות השירות ודואגים הסיכונים הפוטנציאליים לבטיחות המזון הקשורים לשירות. הניתן מטופלים כנדרש. לדוגמא החוזה בין הארגון לחברת הדברה

3.5.3 סקירת ביצועי ספקי השירות כחלק מסקירת ביצועי הספקים בוצע ב 06.06.24 לדוגמא מובילי קרית שמונה ציון 92.

3.5.4 Management of Outsourced processing

לא ישים- ללא מיקור חוץ

3.6 Specifications

3.6.1 – מפרטים עבור חומרי גלם וחומר אריזה כוללים אמות מידה לקבלה ואשור המוצרים הנכנסים בשערי הארגון. המפרטים נסקרים לפחות אחת ל- 3 שנים או במידה וחל שינוי.

לדוגמא נצפה מפרט – עבור שקית לליצי מחברת סטאפק.

3.6.2 – כל המוצרים הסופיים קיימים מפרט מוצר כפי שנצפה בפרק 2. קיימים מפרטי מוצר מסמך M-01- מנינים מוגדר, אריזות, סימון, אריזות, סוכר, מדדי איכות, שימוש בחומרי הדברה- בהתאם לדרישות רגולציה תיאור של טיפולים לאחר קטיף, הובלה – עד 30 יום, חיי מדף- 60 יום, מיועד ל כלל האוכלוסייה למעט תינוקות ואנשים שסובלים מרגישות לפרי. מפרט מוצר מסמך M-01 מעודכן כולל כל הפרמטרים שנצפו מעלה.

3.6.3 - ללא מוצרי private label הכול תחת המותג העצמי.
3.6.4 סקירת מפרטים מבוצעת כל 3 שנים.



3.7 Corrective and preventive actions

3.7.1 נהל פעולה אי התאמות , נוהל 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. מנהל באקסל , הנוהל כולל ניתוח סיבות שורש ויישום פעולות מתקנות.

3.7.2 במקרה של אי התאמה נפתחת פעולה מתקנת. 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 עבור מוצר לא מתאים – טופס 830101 מה 29.10.23 – מגדל קיבוץ חצור – נמצא חריגה של בדיקת חומרי הדברה בפרי רימון וונדרפול , כולל איתור של 4 חומרי הדברה שונים כאשר אחד מהם אינו מאושר למגדלי הארגון. כפעולה מיידית בוצעה פסילת החלקות לקטיף , בוצע תחקיר יסודי שהעלה כי המגדל לא רשם את החומרים שישם בגידול ביומן ריסוסים , וכן לא בדק את רשימת החומרים המאושרים לשימוש על ידי שוהם. המגדל זומן לשיחה והובהר חומרה של הממצא, המגדל נפסל לרכישה.

שאר המגדלים זומנו לשיחה כללית מול מנכ"ל בו הוסבר האירוע והובהר חומרת הנושא והאיסור הבלתי מתפשר לזיוף רשומות ביומן ריסוסים . בדיקת אפקטיביות תתבצע על ידי בחינת מקרים ואי חזרתיות של מקרים דומים. עדיין מתבצעת.

3.7.3- לארגון יש נוהל / הליך לתחקיר שורש הבעיה . שמספרו 8.5.02 ניתוח סיבות שורש מתבצע בשיטת כינוס של צוות HACCP 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 ונוהל פעולה מתקנת 8.5-02 מפרט את אופן הטיפול במוצר לא מתאים ומוצר החוזר לאתר. הנוהל כולל דרישה מהצוות התפעול /ייצור לזהות מוצר לא מתאים ולדווח על מוצר לא מתאים , זיהוי המנה הרלוונטית לאי ההתאמה נעשה באמצעות אצווה ויום יצור החלטות לגבי המוצר הפסול בסמכות צוות HACCP סוגי ההחלטות שיכולות להתקבל הן פסילה והשמדה מיון מחדש או שיווק ליעד אחר. קיימת שיטה למניעת שחרור מוצר לא מתאים בטעות השיטה היא סימון המשטחים באתר .

קיימת שיטה למניעת שחרור מוצר לא מתאים בטעות השיטה היא מניעה בתוכנת ERP וסימון במדבקות מתאימות במקרה שהמוצר מיועד לפסולת מוגדרת אחריות וסמכות לקבלת החלטה בנושא ולאופן הטיפול בעל התפקיד לקבלת החלטה בנושא הוא מנהל איכות/מנהל ייצור. מבוצע תחקיר סיבות שורש לאירועי מוצר לא מתאים .

נצפה מוצר לא מתאים ראה סעיף 3.7.2. מתועד בטופס 830101 מתאריך עדכון 17.05.22.

3.9 Traceability

3.9.1- נוהל עקיבות מפורט בנוהל 7.5-03 . הוא 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 מיחשובית וידנית עבור אריזות וחומרי עזר. מאזן המסה הוא חלק מממדי הביצוע של הארגון

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

3.9.3 - בדיקת עקיבות מוצר (חומרי גלם, חומרי עזר, חומרי אריזה) ומאזן מסה של הארגון נערכה בתאריך 12.02.24 - עבור קלמנטינה אור בוצע בנוסף עבור מנגו ורימון במהלך השנה במועדים שונים. להלן נתוני התרגיל:

ברקוד משטח – 24007672

לקוח – LULU

תעודת משלוח – SHE2400391

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 23 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

תאריך יציאה – 14/02/24

תאריך אריזה – 11/02/2024

מערך – 4

זן – אור

מוצר - אור Cal 1X 50, 50X30X11.8 פרימיום

מס' מיון – AS24000579

מגדל – גבעות החורש

חלקה – 103

תעודת כניסה – GRG2490421

תאריך כניסה – 08/02/2024

כמות בכניסה – 36 מכלים. 15,120 ק"ג

סוג קרטון - 50X30X11.8 פרימיום

יצרן – י.מ.א

מס' אצווה - 8 A52092102

שבוע הקמה – 6

תאריך יצור – 2021/01/24

חומרי חיטוי: אימזליל מס' אצווה - 2210

טקטו מס' אצווה - 90811

דוג מס' אצווה - 2078

OPP – מס' אצווה – 300

תפרי מס' אצווה - 542

זמן תחילת תרגיל – 16:30

זמן סיום תרגיל – 17:00

הארגון עשה תרגיל עקיבות על כל קבוצות המוצרים

בדיקת עקיבות מלאה (חומרי גלם, חומרי עזר, חומרי אריזה) של הסוקר כולל מאזן מסה נעשתה ביום המבדק ,

פרטי תרגיל העקיבות –

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 24 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

בדיקת עקיבות מלאה (חומרי גלם, חומרי עזר, חומרי אריזה) של הסוקר כולל מאזן מסה נעשתה ביום המבדק, פרטי תרגיל העקיבות:
 בוצע על קלמנטינה אור. תאריך אריזה 15.04.24.
 תעודת משלוח מגדל תרום מניב – מהדרין 30684 מתאריך 14.04.24. סה"כ 36 מיכלים.
 חלקה 19144.
 תעודת כניסה למערכת 2491490GRG.
 נצפה דוח מיון במערכת ממוחשבת 24001319AS כולל תוצאות מספריות של גודל ומשקל וכן רמת איכות על פי כמויות.
 שימוש בחומרים על פי דוחות בקרה נמצא רישום של אצוות TBZ לדוגמא 22050.
 נדגם משטח 24025188 מתוך הדוח נמצאה תעודת משלוח 2401346SHE.
 דוח המכלה כולל בקרת המכלה לרבות בדיקת טיב משטוח ואבטחת התוצרת למניעת נפילה של ארגזים, וכן בקרת טמפ' פרי ומכולה בדוח ממוחשב פנימי. מס' מכולה 9202700SEDU, מס' סוגר 2846810.
 עקיבות אריזות – על פי דוח שימוש באריזות ודוח ייצור מחלקת הקמת קרטונים. נמצא כי היה בשימוש באותם תאריכים קרטון מסוג פרימיום 11.8X30X50, ספקי י.מ.א אצווה 52092102A8, תאריך קבלה 31.03.24.

תרגיל ארך כ-45 דקות.

רשומות שנסקרו כחלק מתרגיל העקיבות בזמן המבדק הם טפסי בקרה, טופס קליטת חומ"ג, מפרט חו"ג.

3.9.4 קיים אריזה מחדש כגון לקוח שהתחרט על משלוח – אז ההחזרה לשלב מיום אריזה בלבד כולל תיעוד הרכבות מחדש. עם הוצאה מהמלאי והכנסה למלאי לצורכי עקיבות.

3.10 Complaint-handling

3.10.1

נוהל תלונה מוסדר במסמך מספר 03-7.2. תלונות נרשמו ברשומות הבאות: טופס תלונות במסמך אקסל המכיל את תאריך התלונה, פרטי הלקוח, תיאור התלונה, המוצר או השרות, תחקיר סיבות שורש, פעולות מידידות לתיקון, פעולות מניעה, לוחות זמנים לביצוע ואחראי ביצוע. מנוהל בטופס אקסל. נצפה עבור תלונה – מתאריך 01.08.23, לקוח מהדרין אינטרנשיונל צרפת.

נמצא מספר משטחים של מנגו איה כאשר הם מעורכים בתוך הקרטונים כתוצאה מקריסת הקרטונים עצמם.

בוצע תחקיר ונמצא כי התקלה היתה כתוצאה משהיה ממושכת של המוצרים במכול הקירור בשדה התעופה ביעד וכן חריגת טמפ' בשלב האחרון של שהיית המכולה שם. הדבר גרם לעיבוי ורטיבות על גבי הקרטונים וכך להתרככות החומר וקריסה של מגדלי הארגזים במכולה. הלקוח זוקה כנגד שווי הסחורה וזמן עבודה למיון. הוגשה תביעה כנגד חברת השילוח בהתאם. תלונה נסגרה 24.08.24.

3.10.2 על פי ניתוח מגמות תלונות שהוצג בסקר הנהלה ניתן לראות כי ישנו שיעור דומה ברמת התלונות- קיים ניתוח ויעדים להורדה.

3.11 Management of incidents, product withdrawal and product recall

3.11.1 ניהול התמודדות בטיחות ואיכות המזון מפורט במסמך ניהול 8.3-04, מקרים של מצבי חירום המפורטות בנוהל הם: בטיחות המוצר המסכנים את בריאות הציבור, אירוע הקשור לבטיחות המוצר כגון החזרה ממצב חירום פוטנציאלי המשפיע לבטיחות, חוקיות אותנטיות של המוצר. דרכי התמודדות עיקריים – עצירת כל המלאי החשוד, עדכון הלקוח, אסיפת ודיווח לרשויות. נצפה בניהול התייחסות להפרעות בשירותי מפתח, אירועי שריפות ואסונות חבלה בזדון או זיהום או כשל במערכת הממוחשבת דרכי התמודדות עיקריים עם מצבי חירום אלו הם עפ"י החלטת צוות בטיחות מזון, ואמצעים שונים כגון עבור מקררים- קיימים גנרטורים חירום.

בוצע תרגיל חירום אירוע רב נפגעים כולל טיפול והגשת עזרה ראשונה ופניו פצועים, משולב כב"ש. מתאריך 20.05.24

3.11.2 – ניהול החזרה יזומה מפורט בנוהל מס' 8.3-02 קיימת התייחסות לפניה לאנשי מפתח בארגון וכן הכוללת את הלקוח, משרד הבריאות וגוף ההתעדה, נצפתה רשימת אנשי קשר. הנוהל כולל התייחסות ללוחות זמנים (עד 4 שעות) ניתוח סיבות שורש לאי עמידה בדרישות ביצוע החזרה יזומה וקביעת תוכנית פעולה.

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 25 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

נצפתה רשימת אנשי קשר מעודכנת וכן גוף ההתעדה .
 3.11.3 - תרגיל החזרה יזומה מבוצע לפחות אחת לשנה.
 3.11.1 - נוהל התמודדות עם מ צבי חירום העלולים להשפיע על חוקיות, אוטנטיות, בטיחות ואיכות המזון מפורט במסמך מספר 8.3-04. עם התייחסות למצבי החירום כגון שריפה, הצפה, דרכי התמודדות עיקריים עם מצבי חירום אלו הם עפ"י החלטת צוות בטיחות מזון, ואמצעים שונים כגון עבור מקררים- קיימים גרנטורים חירום.
 בוצע תרגיל חירום מתאריך 20.05.24
 3.11.2 – נוהל החזרה יזומה מפורט במסמך מספר 8.3-02 רשימת אנשי קשר באירוע החזרה יזומה כוללת את כלל הצוות הניהולי, צוות HACCP ואת הרשויות הרלוונטיות
 תרגיל החזרה יזומה מבוצע לפחות אחת לשנה.
 התרגיל בוצע בתאריך 25.02.24 . תרחיש : הימצאות שאריות חומרי הדברה בבדיקה יזומה של הלקוח ביעד.
 פרטי מוצר חשוד:
 מספר תעודה SHE2400426
 מספר מכולה ZCLU9927776
 משטח-24008727
 ההודעה נמסרה על ידי רינה רוטו מנהלת איכות לגיא שהם – מנכ"ל, מנחם שהם- בעלים ואילון אורן- מנהל שיווק. לאחר התייעצות עם רינה רוטו – מנהלת האיכות, צוות בטיחות המזון (לפי מסמך הגדרת צוות בטיחות מזון), וגורמים מקצועיים בדרך המעבדה, הוחלט על ביצוע החזרה יזומה, של הפרי שנקטף ממגדל זה ומחלקה זו. ההחלטה התקבלה על ידי מנחם שהם וגיא שהם בעקבות התייעצות. אחראי מחשבים התבקש לאתר את פרטי הפרי ואת הלקוחות אליהם נשלח הפרי הבעייתי.
 על פי נתונים אלו נמצא נתוני הפרי :
 מגדל- טל מרגלית
 תעודת כניסה- GRG2490506
 חלקה 28160
 תאריך כניסה- 12/02/2024
 סה"כ 36 מיכלים
 מס' מיון - AS24000638 אחוז ייצוא 76.3%.
 זוהו משלוחי מוצרים אחרים המכילים גם הם את הפרי מהמשלוחים של אותו מגדל מאותה חלקה:
 Primafruit LTD
 תעודת משלוח- SHE2400430
 ESU Farm
 תעודת משלוח- SHE2400423- ועוד.
 המסקנות התרגיל עבר בהצלחה. התרגיל ערך כשעה . ללא המלצות נוספות לשיפור
 3.11.4- הארגון מודע להודיע לגוף ההתעדה על ריקול תוך 3 ימי עבודה , ולספק מידע הכולל פעולה מתקנת ניתוח סיבות שורש ופעולה מתקנת תוך 21 יום בהתאם לנוהל החזרה יזומה.

Details of non-applicable clauses with justification	
Clause/Section Ref	Justification

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands		
Page 26 of 52	CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01	Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

3.5.2.3	לא ישים- אין ייצור מזון לבעלי חיים
3.5.4.1-3.5.4.4	לא ישים- אין תהליכים בקבלנות משנה

4. Site standards	
4.1 External standards	
4.1.1	– האתר ממוקם ביישוב רמות . ללא נגישות למקורות פוטנציאליים של זיהום מתעשיות שכנות או טבעי. למניעת זיהום צולב, האתר אטום עם דלתות סגורות
4.1.2	- שטחים חיצוניים מתוחזקים היטב. חצר מתוחזקת ללא צמחיה קרובה למבנים.
4.1.3	- המבנה מבנייה תעשייתית סטנדרטית, אטום. האתר מתוחזק, ללא חורים ובעל דלתות אטומות, ומהירות.
4.1.4	- קיימת מדיניות לבקרת גישה, קיימת מערכת רישום מבקרים- קבלני משנה ומבקרים כולל נהגים מודעים לנהגי גישה לאתר-מודרכים וחותרים על טופס כניסה – עד לאזור המשרד , שנמצא באזור קבלת פרי ומשם רק מורשים יכולים להיכנס עם מלווה ולאחר חתימה על טופס היגיינה לפני כניסה לייצור , רק לצוות מורשה ישנה גישה לאזורי ייצור ואחסון בהתאם נוהל היגיינה אישית , טופס מבקרים-קיים כולל הצהרות היגיינה -אין כניסה לייצור אלא בליווי.
4.2 Site security and food defence	
4.2.1	– קיים צוות ביטחון המזון- צוות TACCP – בהתאם לכתב מינוי אשר הינו בעל ידע והיכרות עם האיומים באתר ונושאי הגנת המזון. ללא דרישות חוק מיוחדות בנושא ביטחון אתר במדינת ישראל, וללא דרישות לקוח מיוחדות
4.2.2	הערכת סיכונים ביטחון פנימיים וחיצוניים של האתר נעשתה כחלק מתוכנית PRP האתר כולל את מרכיבי הביטחון הבאים: מצלמות, גדר ושער נעול, אזעקה, הגנת מחשבים , שומר לאחר שעות העבודה ובסופי שבוע בוצע תרגיל אדם זר . סקר סיכונים אבטחת האתר בוצע מסמך מספר 10 – כולל התייחסות לסיכונים רלוונטיים כגון סיכונים פיזיים סיכונים סייבר, ותוכנית פעולה עבור כל סיכון כגון עבור חבלה מכוונת בבטיחות תוצרת. איחסון כימיקלים, תוכנית זו נסקרת לפחות אחת ל-שנה – עדכון כולל של התכנית נמצא כרגע בביצוע, עקב אירוע הצתה שאירע ב 16.05.24 , בוצעה הערכה מחודשת בעזרת רכז ביטחון חדש שהובא כבעל תפקיד חדש לארגון. כרגע מבוצעת בנייה של תכנית חדשה בהתאם להמלצות של אותו רכז . כוללת פריסת תשתיות מחודשת להגנה מיטבית על שטח האתר, חיזוק של נקודות פרצה אפשריות ועוד. נמצא תיעוד של ישיבה מתאריך 26.05.24 , כולל מספר תובנות ופעולות שבוצעו עד עכשיו כגון עיבוי מערך כיבוי אש אוטומטי של המבנים, פניה לחברת שמירה ועוד.
4.2.3	– ללא חומרי גלם עם סיכון מוגבר בהיבטי ביטחון- הבטי זיוף, רכישה רק מספקים מאושרים.
4.2.4	- לא זוהו חומרי גלם או מוצרים אשר נמצאים בסיכון מסוים בהיבטי ביטחון, עובדים מודרכים בנושא ביטחון האתר ומודעים לדיווח בנושא אנשים זרים הנמצאים באתר ללא אשור /ליווי. העובדים עברו הדרכה בנושא ביטחון האתר בהתאם לתוכנית הדרכה.
4.3 Layout, product flow and segregation	
4.3.1	– קיימת מפת אתר – כלל האזורים הינם LR , ישנם מספר אולמות מיון ואריזה, איזור קבלת פרי
4.3.2	- פרטי מפת האתר: <ul style="list-style-type: none"> • נקודות גישה עבור כוח אדם • נקודות גישה לחומרי גלם (כולל אריזה) • מסלולי תנועה של כוח אדם

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 27 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

- מסלולי תנועה לחומרי גלם
- מסלולים לתנועת פסולת
- חדרי מנוחה, שירותים,
- אזורי עישון .
- תזרים תהליך הייצור.

הכנה של מפה חדשה לאולם מספר 4. נסקרה ב- 12.05.24 במפה עבור מחלקת ייצור חדשה מערך 4 קיימת מפה לכל אולם נפרד באותה שיטה , מלאה ותקינה.

- 4.3.3 - קבלנים ומבקרים מדווחים על בואם קיים טופס רישום לקבלנים ומבקרים 640102, הכולל היבטי התנהגות מבחינת היגיינה אישית, בטיחות המוצר ובטיחות כללית. לדוגמה נצפו רשומות בקלסר מתארכים שונים.
- 4.3.4 - תזרים התהליך ותזרימי העובדים הינם מעשיים ואינם מאפשרים זיהום צולב.
- 4.3.5 – חצרים מחסנים ומבנה מאפשרים מרחב עבודה מספיק לאופי העבודה המבוצעת.
- 4.3.6 - לא נצפו מבנים ארעיים, או שיפוצים באזורי ייצור

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

- 4.4.1 – קירות המבנה עשויים ממבנה קשיח -בטון ופאנלים מתוחזקים היטב.
- 4.4.2 – רצפת המבנה עשויה מחומר בטון מוחלק מתוחזק, חלקה מתוחזקת ניתנת לשטיפה.
- 4.4.3 - ניקוזים תקינים נקיים. לא נצפו הצטברות מים או לכלוך. שיפועים תקינים.
- 4.4.4 – התקרה עשויה מבטון ופאנלים שלמה ונקייה. ללא סימני עובשים או קילוף
- 4.4.5 - קיימות גלריות להקמת קרטונים עם נגישות , בקרה של הדברה בהתאם להחלטת המדביר
- 4.4.6 - אין שבילים מוגבהים, סמוכים או עוברים מעל קווי ייצור, או מדרגות גישה או רצפות קומות ביניים מעל למוצר פתוח.
- 4.4.7 - ללא חלונות באולמות מיון
- 4.4.8 - דלתות פנימיות וחימוניות מתוחזקות בצורה נאותה נעולות ואטומות למניעת מזיקים מכרסמים. וכן לשמירה על ביטחון האתר. קיימות דלתות מהירות

דלתות חימוניות נמצאו במהלך הביקורת פתוחות לאורך זמן בשניים מהאולמות , כאשר אין תנועת סחורות ואנשים דרכם.

- 4.4.9 - התאורה במערכי התפעול/ייצור, מחסנים ואריזה – תקינה מוגנת ומספקת.
- 4.4.10 - אורור במערכי ייצור ואריזה מספיקים. קיים מיזוג באזורי המיון .
- 4.4.11 וילונות מפסי פלסטיק – תקינים ושלמים.

4.5 Utilities – water, ice, air and other gases

- 4.5.1 המים הם מי רשת בלבד, משמשים לשטיפת הפרי , ניקיון ומתקני העובדים , בדיקות מעבדה למיקרוביולוגיה, מתכות כבדות למים עפ"י תוכנית מספר פעמים בשנה במעבדת בקטוכם עבור מי כניסה ומי מערך. נצפה עבור מי מערך תעודת בדיקה. 1113415 של מעבדת בקטוכם. מתאריך 02.04.24 . כולל בדיקות סלמונלה , ליסטריה , קוליפורמים פקאליים ואי קולי. בדיקות תקינות
- מים מוכלים – לשטיפה ראשונית נבדקים ע"י סטיקים ע"י הארגון באופן יומי מתועד בטופס בקרה 2-820206 מה 19.06.24 לדוגמה ובמהלך הסיור במקום.

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 28 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

בנוסף אחת לרבעון מנהלת האיכות בודקת בדיקות של מ. הבריאות.

- 4.5.2 -תוכנית זרימת מים של האתר – כחלק ממפות האתר מעודכן 05-2023 ללא שינויים בשנה החולפת .
- 4.5.3 - לא נעשה שימוש באדים/קיטור או באוויר דחוס, קיים שימוש בנוזל חיתוי בצורת אדים טרהספט לחיתוי כללי-מכשיר נייד. הוצג אישור שימוש במפעלי מזון כחומר אידוד מטעם היצרן מתאריך 19.01.22.

4.6 Equipment

- 4.6.1 – מפרט רכש מתועד לקניית ציוד חדש - בהתאם לדרישות החוק, דרישה להתאמה למזון היכן שנדרש, לא הייתה קנייה של ציוד חדש. במידה ויכנס ציוד חדש יאושר ע"י צוות HACCP, נוהל להכנסת ציוד חדש – נוהל 7.1-03 ניהול שינויים עדכון 00 צוות HACCP – גורם מאשר, מערך ליצי הופעל לפני כשבועיים – לתקופה קצרה – והוקמה מערכת HACCP – לפרי מעודכן 05-2024.
- 4.6.2 – ציוד הבא במגע ישיר עם המוצר מתאים ואינו מהווה סכנה למוצר נצפה קו מיון ואריזה מערכים שונים – מסועי פלסטיק ונירוסטה.
- 4.6.3 הזמנת ציוד חדש בהתאם לנוהל רכש ציוד חדש-03-7.1 . במידת הצורך יהיה תיעוד של מסירת הציוד בהתאם לאופי הציוד והשימוש בו והחלטת צוות HACCP.
- ציוד המפעל במערכי הייצור והאריזה כולל מכונות- קווי מיון אריזה ושקילה וחדרי קירור , כל הציוד מתאים ליעודו, מחומרים מאושרים למזון – נירוסטה ומסועים פלסטיים
- 4.6.4 - ללא תנועת ציוד באזורי ייצור, תנועה של משטחים בלבד מאזורי אריזה, במידה ונדרשת תזוזה בהתאם לנוהל אחזקה ויתועד בטופס אחזקה.
- 4.6.5 איחסון ציוד שלא בשימוש או לא בעבודה- עם כיסוי למניעת הצטברות אבק, בחזרה לעבודה הציוד ינוקה ויבוקר ויזאולית.
- 4.6.6 גק משטחים /מלגזות - שלם, נקי ללא חלודה ומשמש לאזורים סגורים בלבד , במידת הצורך מנוקה, אם בוצע בו שימוש חיצוני.
- 4.6.7 – ציוד טעינה לא באזור ייצור מוצר פתוח, נצפה באזור קבלת פרי.

4.7 Maintenance

- 4.7.1 – נצפה הוראת עבודה לאחזקה ונוהל אחזקה, הכוללת את הדרישות בעת הזמנת ציוד חדש, ותוכנית אחזקה. אחזקה מונעת ואחזקת שבר מבוצעת ע"י צוות אחזקה
- אחזקה מונעת מנהלת בפריוריטי – לדוגמא נצפה – חיזוק ברגים מערך מהפך דולבים בכל אולמות הייצור בתאריך 17.02.24. על פי תכנית הנמצאת בפריוריטי.
- אחזקת שבר- בפריוריטי – נדגם תקלה מתאריך 09.01.24 בקר ראשי מערך הזנה קו מיון אולם 2 תקול , לא ניתן להפעיל את המכונה . החולף לוח פיקוד 8V במכונת ספדיקר. אישור חזרה לעבודה חתום לאותו יום במערכת על ידי מנהל אחזקה דורון.
- 4.7.2 – קיימת תוכנית לבדיקת ציוד/קו העלול לזהם את המוצר בגופים זרים תדירות הבדיקה כחלק מביקורות יומיות- פתיחת יום. קיים נוהל פתיחת מערכים – לבדיקה שהכול עובד. מבוצע ניטור של שעתיים כל בוקר במערך לזיהוי כשלים במערך , לאחר מכן טיפול בעבודות יזומות, מתועד בטופס פתיחת יום ממוחשב נצפה 19.06.24 טופס בגוגל דוקס -השלמת שמן.
- 4.7.3 – לא נצפו תיקונים זמניים

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 29 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

4.7.4 – שחרור קו ובדיקת נקיון לאחר ביצוע עבודות אחזקה מבוצע על ידי מנהל אחזקה / מנהלת איכות בהיעדרו, נמצא כי בטפסי מערכת הפריוריטי שנבדקו מסעיפים קודמים קיימת בקרת נקיון ושחרור מכונה על ידי מנהל אחזקה בכל המקרים.

4.7.5 – שמנים וגריזים מתאימים לעבודה עם מזון לדוגמא נצפה אשור ל- FOODLUBE DISMANTLING רשומות אלו מכילות נתונים על אלרגנים אישור 1H NSF , מאושר ISO 21469 , קיימות רשומות MSDS.

4.7.6 - סדנת /מחלקת אחזקה במצב נקי ומסודר. נמצאת מחוץ לשטחי הייצור.

4.8 Staff facilities

4.8.1 מתקני העובדים כוללים: כניסות מבוקרות, שירותי עובדים, ח"א , חדרי הלבשה, לוקרים, פינות עישון קיימת גישה ישירה של עובדים מחדר לבוש והחלפת בגדים עם מבואה סניטרית לאזור ייצור ואריזה

4.8.2 - מתקני האחסון נאותים. לוקרים קיימים , עבור כל אנשי צוות העובדים.

4.8.3 -ביגוד שאינו בגדי עבודה ופריטים אישיים של עובדים מוחזקים בנפרד מבגדי עבודה.

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. ברזים ללא מגע יד אדם.

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

4.8.6 - מתקני עישון ייעודיים קיימים משולטים כנדרש , ללא סיגריות אלקטרוניות באזורי ייצור.

4.8.7- עובדים המביאים מזון מאחסנים אותו במקרר בחד"א. ללא שירותי קנטינה או הסעדה במקום. אין מכונות ממכר מזון.

18 מקררים – ניקיון , טמפ 4 מע"צ, קיימים פחי אשפה. ללא מזון באזורי ייצור.

4.8.8 – ללא הסעדה.

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 - חומרים מוחזקים במחסן נפרד. מיקום אחסון הכימיקלים לא באזורי ייצור. כימיקלים שנעשה בהם שימוש באתר הינם מאושרים לעבודה בבתי אריזה בעיקר לטיפול פוסט הרבסט. נצפה תעודת רישום תכשיר ע"י משרד החקלאות עבור תכשיר סקולר רישיון של משרד החקלאות מספר 1925 רישיון משרד החקלאות עד ל-31-03-2024 ונצפה MSDS לתכשיר זה מחברת אוקסיים.

רשימה כימיקלים – בתיק כימיקלים.
נצפה MSDS עבור TBZ שימוש בהדרים – נוזלי מחברת DECCO ,

לא נצפה שימוש במכלי אחסון מאולתרים. במידה ויהיה שפך ינוהל בהתאם ל-MSDS של החומר הנרכש ובמידת הצורך בהתאם לנוהל אי התאמה. אריזות ריקות מזרקות לפח, סילוק כימיקלים ע"י נוהל מוצר לא מתאים.

4.9.2 - ללא חומרים מבוסמים או נדיפים. קיים שימוש בכלור בהתאם לנורמות המקובלות של בתי אריזה בהתאם להנחיות משרד הבריאות



4.9.2 Metal control		
<p>4.9.2.1 -4.9.2.1 מקורות אפשריים לסיכוני מתכת כגון להבי סכנים מקטפות וטיפול במתכות חדות כגון להבי סכינים, סכיני חיתוך וכדו' מוסדר בהוראת עבודה מספר WI40. שימוש במתכות חדות נעשה על ידי עובדים להם נדרש כלים אלו, חלוקת ציוד מתכת כגון סכינים (ללא אמצעי חיתוך נוספים במקום), נעשית באופן מבוקר, עובד חותם על קבלת סכין ומדי יום עובר וחותם במשרד על טופס על כך שהסכין נמצאת אצלו והיא שלמה. לדוגמא נצפו רשומות חלוקת והחזרת ציוד חד על גבי טופס מספר 1-640100 מתאריך 11.04.24 עובדת בשם סאג'ע קיבלה סכין כולל חתימת עובד בדיקת תקינות והחזרה.</p> <p>4.9.2.2 - אין באתר חומרי אריזה עם סיכות מתכת או שימוש בסיכות מתכת באזורי ייצור.</p>		
4.9.3 Glass, brittle plastic, ceramics and similar materials		
<p>4.9.3.1 -4.9.3.1 שליטה על זכוכית וציוד שביר אחר כגון פלסטיק קשיח מוסדרים במסמך מספר WI-38</p> <p>כלל הזכוכית וגופי התאורה שנצפו במהלך הביקורת נמצאו עם כיסוי למניעת שבר.</p> <p>4.9.3.2 -4.9.3.2 נצפה מסמך זכוכית ופלסטיק קשיח המכיל את רשימת מצאי של זכוכית ופלסטיק קשיח /שביר רשימה זו מכילה מיקום, סוג הפריט, ומצב הפריט- בדיקה שבועית נבדקה בטופס 820411 דוגמא מתאריכים 20.06.24 עדכון 09-אחת לשבוע בדיקה יזומה ובדיקה בכל בוקר בטופס פתיחת יום. מבצע: איש תחזוקה או מנהלת איכות.</p> <p>4.9.3.3 -4.9.3.3 נוהל הזכוכית מספר WI-38 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. הדרכת עובדים לטיפול באירוע שבר זכוכית בוצעה כחלק מתוכנית הדרכה</p> <p>4.9.3.4 - כלל החלונות מוגנות מפני שבר.</p> <p>4.9.3.5 - כל הנורות מוגנות באופן מפני שבר.</p>		
4.9.4 Products packed into glass or other brittle containers		
<p>4.9.4 -4.9.4 לא ישים. ללא אריזה במכלי זכוכית.</p>		
4.9.5 Wood		
<p>4.9.5.1 -4.9.5.1 אין עץ באזורי מוצר פתוח פרט למשטחים. משטחים נצפו שלמים ללא שבר. משטחים נבדקים בעת קבלה על פי הנחיות במסמך PRP הנוהל כולל התייחסות להוצאה של משטחים פגומים, קיימים שולחנות עץ – מופרדים מאזורי ייצור התייחסות בטופס 640100 נצפה מתאריך 09.06.24 – טופס בקרת עמדת מחשב שבועי.</p>		
4.9.6 Other physical contaminants		
<p>4.9.6.1 -4.9.6.1 נוהל /הוראה למניעת גופים זרים מספר WI-40 ותוכנית PRP מציין שיטות מניעת גופים זרים לדוגמא מניעת גופים זרים כתוצאה מחומרי אריזה.</p> <p>4.9.6.2 -4.9.6.2 עטים וכלי כתיבה באזורי ייצור או אריזה המהווים פוטנציאל לזיהום המוצר בגופים זרים שימוש בעטים לא פריקים ולא סמוך לאזורי ייצור, וכן ציוד נייד נישא- כגון טלפונים ניידים – רק בכיסי העובדים, בהתאם למדיניות הארגון העובדים לא מוציאים שום חפץ באזורי מוצר פתוח – נצפה בסיוור העובדים מודרכים על כך.</p> <p>תיעוד בקרה בטופס 640100 דוגמא מה 14.05.24</p> <p>4.9.6.3 - צמצום גופים זרים כללי בהתאם לנוהל גוף זר WI-40, ובהתאם ל PRP.</p>		



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 לא נדרש גלאי מתכות - קיימות בדיקה ויזואלית, וקווי מיון עם שטיפות ומיון אופטי. קיימות מבקרות איכות אשר בודקות באופן שוטף משטחים לאיכות וגופים זרים. גלאי מתכות איננו קיים בהתאם לעץ החלטה של ה-BRC. קיימת בדיקה מתועדת לגופים זרים באופן מדגמי- בטופס פנימי של מערכת הניהול של ייצור דוגמא מתאריך 24.06.24
4.10.1.2	קיים ציוד אופטי למטרות איכות, שטיפה ובקרה ויזואלית כחלק מקו המיון. ציוד עובר בדיקה בכל תחילת יום עם הפעלת המארך.
4.10.1.3	תדירות בדיקות ציוד איתור גופים זרים בהתאם לתוכנית HACCP. 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	לא ישים – ללא נפות או פילטרים בהתאם לסקר סיכונים
4.10.3 Metal detectors and X-ray equipment	
4.10.3.1	הערכת סיכונים נעשתה במסגרת מחקר HACCP. הערכת הסיכון קבעה כי לא נדרש גלאי מתכות - קיימות בדיקה ויזואלית, וקווי מיון עם שטיפות ומיון אופטי. קיימות מבקרות איכות אשר בודקות באופן שוטף משטחים לאיכות וגופים זרים. גלאי מתכות איננו קיים בהתאם לעץ החלטה של ה-BRC. קיימת בדיקה מתועדת לגופים זרים באופן מדגמי
4.10.3.2	לא ישים - אין לארגון גלאי מתכות
4.10.3.3	לא ישים - אין לארגון גלאי מתכות.
4.10.3.4	לא ישים - אין לארגון גלאי מתכות
4.10.3.5	ללא XRAY
4.10.4 Magnets	
4.10.4.1	לא ישים- אין לארגון מגנטים.
4.10.5 Optical sorting equipment	
4.10.5.1	יש לארגון ציוד מיון אופטי, למטרות איכות בלבד – כלל הפרי עובר מיון אופטי בהתאם ל-WI-01 – הוראת עבודה תפעול מכונת מיון. כיוון עזמי או בעזרת חברת MAF – וויטק אם נדרש תמיכה טכנית מערכת מוגנת באמצעות סיסמא ואין גישה לא מאושרת
4.10.6 Container cleanliness – glass jars, cans and other rigid containers	
4.10.6	לא ישים אין אריזה במכלי זכוכית פחיות ומכלים קשיחים אחרים .
4.10.7 Other foreign-body detection and removal equipment	
4.10.7.1	מיון אנושי – קיים בתחילת הקו

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 32 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

4.11 Housekeeping and hygiene

4.11.1 - נצפו מבנים מחסנים וציוד במצב נקי ע"פ הנצפה במבדק .

4.11.2 - ניקיון של קווי ייצור ואריזה מבוצע בתדירות יומית ותקופתית בהתאם להוראות העבודה.

נהלי הניקיון מפורטים בהוראת עבודה ניקיון בית אריזה וסביבתו התייחסות לניקיון יומי שבועי חודשי, הוראת עבודה WI-37 הוראת עבודה WI48 פתיחה וסגירת יום – ניקיון וסדר במערכים WI-027, ניקוי וחיטוי מערכים לפני החלפת פרי. הניקיון מבוצע על ידי צוות העובדים כלי הניקיון הסטנדרטיים הם: מים, וסבון שיטת אימות אפקטיביות הניקיון היא ויזואלית וסוואבים. טופס ניקיון אולמות יומי 640108 15.04.24 ומימי מבדק 24+25.06.24 כולל חומרים כגון סבון רצפה ייעודי. טופס ניקיון שבועי 640109 דוגמא מ 08.04.24, 15.04.24 ו 22.04.24.

4.11.3 - שיטת אימות אפקטיביות הניקיון היא ויזואלית וסוואבים. נצפתה בדיקת סוואבים – שולחן מיון C4. נמצא בדיקת סוואב מס' דוח 1114346 מתאריך 02.04.24, כולל בדיקת סלמונלה, קוליפורמים צאתיים, אי קולי וליסטריה. בדיקות תקינות.

4.11.4 - משאבים לביצוע ניקיון זמינים. ציוד מפורק למטרות ניקיון בהתאם לצורך, צוות הניקיון עבר הדרכה בנושא ביצוע ניקיון, שיטות, ציוד בהתאם לתוכנית ההדרכה. נמצא הדרכות.

4.11.5 – בדיקות היגיינה חזותית נערכות לציוד אחת ליום – נצפה טופס ריכוז פתיחת יום טופס 630207 – עידכון 01-אימות ע"י עדי 05.24

4.11.6- ציוד הניקיון מתאים ליעודו, ציוד הניקיון ומאוחסן באזור ייעודי. ציוד הניקיון מסומן ומאוחסן באזור נפרד.

4.11.7 Cleaning in place (CIP)

4.11.7- לא ישים ללא CIP

4.11.8 Environmental monitoring

4.11.8.1 - תוכנית בדיקות סביבתיות מסדיר את תוכנית הדיגום הסביבתי ותוכנית זו כוללת גודל המדגם, מיקומי דיגום, תדירות דיגום, סוגי החיידקים לבדיקה – בעיקר פתוגנים ועבור בריכות שטיפה שמרים ועובשים. מסמך מספר 13, מעודכן 04.05.24 – משטחים אחת לשנה 3 סוואבים – מי בריכות אחת לשנה, פרי מוגמר – אחת לשנה עבור כל פרי, אורזים אחת לשנה הארגון קבע סטנדרטים מיקרוביאליים לבדיקות: משטחים- אי קולי- עד 10, קוליפורמים פקאליים עד 10 ליסטריה סלמונלה -שילי ספירה כללית עד 5000 סטפילוקוקים עד 50 הארגון נעזר בחברה חיצונית דרך המעבדה לנטילת הדגימות וניתוח התוצאות. נצפו בדיקות:

סוואב ציוד – שולחן מיון נמצא בדיקת סוואב מס' דוח 1114346 מתאריך 02.04.24, כולל בדיקת סלמונלה, קוליפורמים צאתיים, אי קולי וליסטריה. בדיקות תקינות.

סוואב ידיים- ידי עובדים – מס' דוח 1114364 מתאריך 02.04.24 כולל דיגום שני עובדים דוגמא זיינב בדראן – בדיקת אי קולי, ספירה כללית, סלמונלה, קוליפורמים צאתיים. בדיקות תקינות.

4.11.8.2 – הארגון כחלק התוכנית הגדיר גבולות בקרה מקובלים לתוצאות המתקבלות עבור הניטור הסביבתי, ראה סעיף קודם.

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 33 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

4.11.8.3- 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/חיוביות באופן עקבי. נסקר 17.03.24

4.12 Waste and waste disposal

4.12.1 - פסולת מפונת על ידי הרשות המקומית, פסולת אורגנית בהתאם להחלטת המגדל או בהסכמת המגדל להאכלת בע"ח במשק סמוך. נמצא אישור פינוי לאתר מורשה מטעם קבלן מבצע מטעם הרשות המקומית מס' אישור 52911 מטעם קבלן כ.ה הובלות חקלאיות מתאריך 14.06.24

4.12.2 – קיימים פחים ייעודיים לפסולת מזוהים באופן חד ערכי למניעת זיהומים, פחים סגורים המפונים בתדירות קבועה.

4.12.3 – סילוק פסולת מאזור הייצור מתבצע באופן שוטף – לא נצפתה הצטברות של פסולת העלולה לפגוע בבטיחות המוצר.

4.12.4 – אריזה תחת מותג עצמי, במידת הצורך ותצטרך להיות השמדה תבוצע ע"י הארגון או ע"י קבלן חיצוני בפקוח הארגון. פסולת קרטונים מפונה על ידי י.מ.א 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: השמדה, ללא פרייבט לייבל

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

4.13.3 – נתינה למאכל בע"ח במושב בלבד באופן מקומי, למשק בפקוח הארגון. כולל הפרדה של חומר המיועד למאכל בע"ח מפסולת רגילה.

4.14 Pest management

4.14.1 – הדברה לפי מסמך PRP ונוהל 01-6.3 והוראת WI-70 מפרט את מדיניות ההדברה של הארגון למניעת מזיקים ומכרסמים העלולים להוות סיכון תברואתי. לא נצפו בסיור באתר סימני מזיקים בזמן הסיור.

4.14.2 - - הדברה מבוצעת על ידי מדביר חיצוני חברת טל שולמרק קיים אישור מדביר בהתאם לחוק מספר 2603 דותן המר בתוקף 01-08-26 קיים הסכם שירות עם הקבלן מכסה את כלל פעילות ההדברה. הסכם השירות נחתם מעודכן משנת 2020 כולל הרחבה לאולם 4. הסכם מתחדש אוטומטית. על פי ההסכם תדירות ביקורי המדביר הם דלקמן: טיפול כללי 2 פעמים/בחודש או לפי קריאה. תוכנית זו מבוססת על הערכת סיכונים יחד עם המדביר. הערכת הסיכונים נבדקת כאשר יש שינויים במבנה או ייצור, תהליכים שיכולים להשפיע על ניהול הדברה, הייתה בעיה משמעותית בנושא הדברה.

ההדברה בהתאם לדרישות רגולציה- נצפה תיק הדברה כולל ביטוח בתוקף.

4.14.3 – לא ישים – הארגון שוכר שירותי קבלן הדברה.

4.14.4 – קיימת מפת הדברה מעודכנת מתאריך 04.03.24 המפרטת את כל נקודות האכלה באתר. המדביר משתמש בחומרים מותרים לשימוש בהתאם להנחיות רשויות המדינה. נקודות האכלה מזוהות, קיימת גלריה כולל הדברה כחלק ממפת ההדברה.

4.14.5 - תחנות הניטור- הפיתיון מוחלף בהתאם לצורך על פי תוכנית וביקורת 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 20-06-2023 עבור כלל התחנות עם מספרי תחנות מסודרים. תחנות ללא רעל. טיפול שוטף להרחקת יונים. טיפול נגד מכרסמים

6R- נקודות עם רעל חיצוני. במקרה של מציאה יגיע בתדירות גבוהה יותר.

4.14.6 – קטלני זבובים ממוקמים כראוי מעל הכניסות לאזורים שונים באזורי הייצור. לדוגמא נצפה חרקן באזור אריזה, ללא חשש לזיהום מוצר

4.14.7 – באתר ישנם האמצעים הבאים למניעת ציפורים- דלתות מהירות וסגירות, כל ביקור נבחן נושא ציפורים באתר כגון דוח מה 06.06.24 כולל בדיקת קורות תקרה לאיתור כינון מעופפים.

4.14.8 - לא נרשמה פעילות חריגה של מכרסמים בשנה האחרונה. במידה ויהיה יבוצעו פעולות מתקנות בהתאם להמלצות המדביר ומוצר ינוהל בהתאם לנוהל אי התאמה.

4.14.9 - רשומות של בדיקות הדברה והמלצות של קבלן ההדברה מתועדות. קיים סיכום של כל רבעון ממוחשב נצפה עבור רבעון 4 2023 לדוגמא, פעילות נמוכה של מכרסמים וחרקים לאורך כל התקופה

4.14.10 - סקר הדברה נעשה בתדירות המבוססת על הערכת סיכונים לפחות אחת לשנה הסקר בוצע בתאריך 17.01.24 על ידי קבלן ההדברה הסקר כולל בדיקה מעמיקה של האתר להגדרת צורכי הדברה. סקירת אמצעי ההדברה הקיימים ו- המלצות לשינוי. מערכת ההדברה אפקטיבית, הסקר נערך בנפרד מהניתוח מגמות אך גם מסתמך על הניתוח מגמות כחלק מבקרת ההדברה

4.14.11 - הוצג ניתוח מגמות השוואתי הנעשה לפחות אחת לרבעון וסיכום שנתי. נצפה ניתוח מתאריך 25-01-2023 עבור שנת 2022. במהלך התקופה הנ"ל נראתה נוכחות מכרסמים בינונית בתחנות ניטור דומה לתקופה אשתקד ככל הנראה עקב עבודות שיפוצים באתר.

4.14.12 - עובדים מודעים לנושא דיווח בהקשר למזיקים ומכרסמים הדרכה בוצעה, בהתאם לתוכנית הדרכה. עובדים תושאלו בסיור על הנושא.

4.15 Storage facilities

4.15.1 אחסון מתבצע לפי נוהל שימור מוצר 8.2-04 והוראה WI-035 לטיפול בחדרי קירור. התקני האחסון באתר כוללים: 22 מקררים – בקרה ממוחשבת כולל התראות לנייד- טמפ' /מ"צ 0-25 מע"צ בהתאם לסוג הפרי ושלב הטיפול בו, המקררים מנוהלים ע"י תוכנה ייעודית, במידה וישנה חריגה פועלים לפי נוהל אי התאמה ופעולה מתקנת לא נצפה אחסון בחוץ. ניהול המלאי ע"י תוכנת פריוריטי. בהתאם להזמנות ו FIFO מבוצעת בקרת מקררים בנוסף בטופס ידני. אחסון לכימיקלים לפרי באזור סגור ומשולט

4.15.2 – קיים איחסון נפרד לחומרי האריזה -בעיקר בגלריה . חומרי אריזה פסולים מופרדים למניעת שימוש מוטעה.
4.15.3 - קיים אחסון בקירור מ-24 מע"צ, מבוקר מחשב. באמצעות תוכנה. חיטוי מבוצע פעם בשבועיים או במקרה ויש בו פרי גולמי לתקופה נצפה יומן חיטוי וניקוי חדרי קירור טופס 820404 מה 07.02.24 חדר 17 .

4.15.4 - קיימות מערכות להבחלה ולשמירה באווירה מעוטת חמצן בחדרי הקירור, כולל שימוש באתילן בלבד.

4.15.5 - לא ישים – אין אחסון מחוץ לאתר

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

4.16 Dispatch and transport

4.16.1 – טיפול במשלוחים על פי נוהל מספר 8.2.4 - טמפרטורות אחסון במחסנים מנוהלות במסגרת שליטה ובקרה על חדרי אחסון. משטחי מוצר מוגמר סגורים למניעת תזוזה בזמן הובלה. טמפרטורת מוצר לפני משלוח נרשמת בתוכנת הפריוריטי.

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 35 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

כחלק מתרגיל העקיבות המשלוח נשלח לחו"ל תעודת משלוח 2401346SHE .
 דוח המכלה כולל בקרת המכלה לרבות בדיקת טיב משטוח ואבטחת התוצרת למניעת נפילה של ארגזים, וכן בקרת טמפ' פרי (+2) ומכלה (+1) בדוח ממוחשב פנימי . מס' מכלה 9202700SEDU , מס' סוגר 2846810 .
 4.16.2 בקרה על משאיות -ראה סעיף קודם. הפצה במכולות סגורות ע"י מוביל חיצוני
 4.16.3 - בקרת טמפרטורה של מוצרים מנוטרת לפני המשלוח. ההובלה נעשית תחת קירור. קיים סנסור טמפ' במכלה.
 4.16.4 - ההובלה נעשית ע"י קבלן חיצוני על פי החוזה באחריותו לתחזק ולנקות את המשאיות.
 4.16.5 – קיים הסכם שרות לטיפול בבעיות במשאיות או ביחידות קירור כולל בקרת טמפרטורה בהתאם לדרישות. אין משלוחים מעורבים.
 4.16.6 – ההובלה נעשית מתוך האתר וכלל סעיפי פרק זה מנוהלים על ידי הארגון המכלה נסגרת ע"י סגר ומצולם ע"י הארגון. קיים קבלן חיצוני שמטפל בהובלה בהיבטי הטיפול במשלוח בלבד- מוביל מכלה סגורה מקוררת בהתאם להנחיות הארגון.

Details of non-applicable clauses with justification	
Clause/Section Ref	Justification
4.4.6	לא ישים- אין שבילים מוגבהים
4.5.3	לא ישים- אין שימוש באוויר דחוס או גזים
4.9.2	לא ישים- אין שימוש בחומרי המכילים ריח מבושם, כולל סבון לשטיפת ידיים
4.9.2.2	לא ישים-אי שימוש בסכות מתכת
4.9.4.1- 4.9.4.3	לא ישים- אין אריזה במכלי זכוכית
4.10.6.1- 4.10.6.2	לא ישים- אין אריזה במיכלי זכוכית
4.11.7.1	לא ישים- אין CIP
4.14.3	לא ישים- קיים קבלן הדברה
4.15.4	לא ישים-אין אחסון באווירה מבוקרת
4.15.5	לא ישים- אין אחסון מחוץ לאתר

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 36 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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 control

5.1 Product design/development

5.1.1 - החברה לא עושה פיתוח מוצרים חדשים – לא ישים. שינויים מוגדרים בנוהל HACCP – במידה והיו תבוצע ישיבה של צוות HACCP.

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 – נשמרת דוגמא מכל ממשלוח שבועי ללקוח ונבדקת בהתאם להחלטת מנהלת האיכות. קביעת חיי מדף עפ"י הניסיון ודרישת חוק ודרישות לקוח. הארגון ביצע מחקר חיי מדף, על כל פרי חיי מדף קצרים.

נבחר עבור אבוקדו שילוח ימי לקנדה מתאריך 15.10.23, מס' מכולה 9488531SZU לקוח PRIMA FRUIT נבדק חיי מדף למשך 21 יום בהעמדה במקרר +4 מע"צ, נמצא תוצאות בדיקה עם היעדר ריקבונות ועובש.

5.2 Product labelling

5.2.1 – סימון אריזות ותוויות- סימון ותיווי מוצרים מותאם לדרישות ותקנות בנושא סימון למדינת היעד אליה המוצר מיוצא, תוויות מוצרי ייצוא מוגדרות על ידי החברה בשיתוף עם הלקוחות במידת הצורך.

נצפה תיווי עבור קוסטקו רימון וונדרפול – הנחיות אריזה מיוחדות, קרטון גרפיקה מיוחדת להם -משקל קרטון 4 ק"ג. מדבקה של קוסטקו מאושרת -קיים קובץ מרכז. במידת הצורך קיימת מדבקה קטנה על הפרי עצמו מאושרת במייל – עבור כלל המוצרים, מאושר אלקטרונית ע"י הלקוח ומחלקת שיווק. מדבקה של הארגון כוללת ברקוד- נצפתה עבור אורי CLASS1 כולל התייחסות ליצרן טלפונים .

נוהל אישור גרפיקות וחומר פרסומי – תיק גרפיקות מאושרות נמצא אצל מנהל התפעול. קיימת טבלה מרכזת של מדבקות מאושרות -7.4-04. לא הייתה גרפיקה חדשה השנה. קיימת תוכנית אריזה – נצפה עבור יום המבדק -כולל התייחסות לגרפיקה. קיימת גם תוכנית שפיכה.

5.2.2 – נוהל בנושא סימון ותוויות מוצרים נוהל זיהוי ועקיבות מפרט כי כל שינוי של חומר גלם, שינוי דרישות חוקיות מצריך סקירה של תוויות על ידי צוות HACCP לא הייתה תווית חדשה השנה. מדבקות, מאושרות ע"י הלקוח או ע"י הרשויות. כחלק ממבדק קבוע של מ. החקלאות נבדקות מדבקות, קיימות הנחיות לגרפיקה לייצוא של מ. החקלאות

5.2.3 – ללא הצהרות מיוחדות על גבי המוצר מלבד כשרות

5.2.4 – לא ישים אין הוראות בישול – לא מיועד לבישול

5.3 Management of allergens

5.3.1 - ניהול האלרגנים נשלט באמצעות ניתוח סיכונים (HACCP) מסמך PRP ובהוראת עבודה היגינה אישית. קיימת הצהרת אלרגנים מה 17.05.24

5.3.2 -5.3.8 - הארגון ללא אלרגנים - קיימת התייחסות בשילוט בכניסה לאיסור הכנסת אלרגנים. הארגון ביצע סקר סיכונים לאלרגנים כחלק מסקר סיכונים לחומרי הגלם ולתהליך.



5.4 Product authenticity, claims and chain of custody

- 5.4.1 - צוות HACCP אחראי על נושא הערכת סיכונים זיוף, הצוות מודע לסיכונים של זיופי מזון.
- 5.4.2 נושא אוטנטיות מוצר וח"ג מפורט בסקר סיכונים תוכנית בטיחות מזון מספר 5 לדוגמא נצפה עבור כימיקלים ועבור פרי בכל סקר סיכונים ספציפי לפרי לדוגמא עבור מנגו מסמך RA-01, מעודכן 05-2024. קיים גיליון רלוונטי בסקר סיכונים לגבי אוטנטיות מוצר ומניעת רמאות. התוכנית מבוססת על מידע היסטורי, גורמים כלכליים, אופי שרשרת האספקה, בדיקות לזיהוי זיופים, אופי חומר הגלם. שיטת עדכון המידע לשליטה על זיופים כחלק מעדכון המערכת. הכרות עם מגדלים קיימים במסמך 5 מחקר HACCP לחומרי גלם עזר ואריזות.
- 5.4.3 נושא אוטנטיות מוצר מפורט בסקר סיכונים תוכנית בטיחות מזון נסקר שנתי, או בכל פעם שיש שינוי/ סיכון חדש / אירוע בטיחות מזון משמעותי - בהתאם לנוהל HACCP.
- 5.4.4 ללא חומרי גלם בסיכון ספציפי לזיוף או החלפה בהתאם לסקר סיכונים
- 5.4.5 - ללא הצהרות מיוחדות
- 5.4.6 קיימת הצהרת כשרות - בהתאם לתעודת כשרות. קיים לארגון משגיח גם ברמת המטע וגם ברמת בית האריזה. נמצא תעודת כשרות לשוק מקומי מטעם
- 5.4.7 - קיימת השגחה קבועה ע"י המשגיח, מועצה דתית גולן, בד"ץ. הארגון עומד בדרישות מערכת הכשרות.

5.5 Product packaging

- 5.5.1 חומרי האריזה שמשמשים בהם בארגון הם: קרטונים ואריזות פלסטיות, נצפה מפרט חומר אריזה קרטון פרימיום 11.8X30X50 שחור ייצוא ספק י.מ.א, כולל גרפיקה ומידות.
- אישור מגע למזון מתאריך 06-07-2023
- 5.5.2 לחומר הבא במגע ישיר עם מזון ישנם אשורי התאמה כנדרש קיימת הצהרה כללית של חברת י.מ.א וכן עבור שקיות ליצי של חברת סטפק
- 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 סימון שליטה וסילוק של אריזות מיושנות, נהלים מתאימים עבור סילוק של מדבקות מודפסות ישנות או חומר אחר לא שמיש.

5.6 Product inspection, on-site product testing and laboratory analysis

- 5.6.1 - לארגון ישנה תוכנית לבדיקות מוצר וסביבה - קיים טופס בקרת איכות מוצר סופי- הכולל בדיקות ויזואליות, ריקבנות חריגות איכות, פגיעות קטיף באקסל - בדיקות לפני קטיף הכוללות חומצה, גרעינים, סוכר, יחס הבשלה וכן עבור המנגו בוצע במחלקת האיכות במהלך המבדק.
- וקיימות בדיקות איכות קבועות מתועד בפריוריטי. יומן ריסוסים עבור קיבוץ מפלסים אור מעונה קודמת - מאושר ע"י מנהלת האיכות.
- קיימת בקרה קבועה של מ. החקלאות בעיקר בעונת ההדרים- ואישור על ידם למשטחים נבדקים.
- קיימות בקרות תהליך כגון בקרה על ריכוז חומר חיטוי בבריכות, או על שימוש בחומרים אחרים כגון TBZ, אימזליל, דוג ועוד. כולל בקרת ריכוזים ורישום אצות.
- דוגמא טופס דוח הכנת חומרי חיטוי בדונג 820207 דוח הכנת חומרי חיטוי לציפוי בדונג עבור אור. דוגמא 03.01.24 שעה 09:00 אצות של דונג 2059, הוספת טקטו מס' אצווה 191447 כמות של 600 סמ"ק, אימזליל אצווה 2301 כמות של 600 סמ"ק.

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 38 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

טופס אלקטרוני פנימי של מערכת המיון ממולא במהלך מיון פעם בשעה על ידי מבקרת איכות לפי קו לאימות רמות איכות ומשקלים. דוגמא מתאריך 22.02.24 אולם 4 שעה 08:49 תוצאות בדיקה מעידות על הימצאות 2 ממצאי כנימות בפרי, הועברו למפעיל מצלמות לתיקון וזיהוי על ידי המערכת על ידי feedback.

מתכות כבדות בוצע עבור כלורט ניטרט נצפתה תעודה .

5.6.2- תוצאות הבדיקות נרשמות בטפסי בקרת איכות שונים בכל שלב בתהליך ואנליזות של מעבדה . 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.

5.6.3 – חיי מדף – נשמרות דוגמאות לבדיקה- מכל מכולה, עד לתאריך הגעה +14 יום, במידת הצורך נבדקים, או במידה וקיימת תלונה. נערכים מבחני מדף.

5.6.4 הארגון עובד עם מעבדת בקטום וNORMEC, אין מעבדה לבדיקות מיקרו באתר.

5.6.5 לא ישים אין מעבדה לבדיקות מיקרו באתר .

5.6.6 כלל המעבדות בעלות הסמכה לתקן ISO17025

5.6.7 לא ישים אין מעבדות לבדיקות מיקרו, חומרי הדברה באתר

5.7 Product release

5.7.1 שחרור מוצר מתבצע בהתאם לנוהל מימוש המוצר לא נדרש-שחרור חיובי

5.8 Pet food and animal feed

5.8 - לא ישים

5.9 Animal primary conversion

5.9- לא ישים

Details of non-applicable clauses with justification

Clause/Section Ref	Justification
5.6.2.2	לא ישים- אין מעבדות פנימיות
5.6.2.4	לא ישים- אין מעבדות פנימיות
5.8	אין מזון לבעלי חיים - לא ישים

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 39 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

5.9	לא ישים
5.1.3	ללא פיתוח

6. Process control	
6.1 Control of operations	
6.1.1	ב- בקרה בייצור מתבצעת באמצעות הוראות עבודה וטפסי בקרה זמינים ובאמצעות בקרת איכות קבועה. קיימות הוראות עבודה ופרוטוקולים למיין ואריזה בהתאם לקלאס הנדרש. נצפו טפסי ייצור בהתאם לתרגיל עקיבות שבוצע (ראה סעיף רלוונטי).
	בקרה ע"י מכונות מיון באופן ממוחשב כולל תוצאות מיון באחוזים בסוף כל תהליך מיון, בקורות איכות מתועדות בפריוריטי ובטפסי בקרה. מפעיל משתמש בתוצאות דוחות מבקורות איכות כדי לתת פידבק למצלמות וללמד את המערכת בעניין זיהוי של ליקויים שלא זוהו על ידי המערך בזמן המיון האופטי.
6.1.2	הגדרות ציוד שהן קריטיות לבטיחות וחוקיות המוצר לדוגמא מצלמות מיון – מנהלת מכונה או אחראי תפעול בלבד מתפעלים, מוגן בסיסמא
6.1.3	ניטור תהליכים, כגון משקל, זמן ערבוב, מבוצע באופן שיטתי בטופס ייצור.
6.1.4	בארגון ישנם פרמטרים של תהליך או איכות המוצר נשלטים על ידי מכשירי ניטור בתוך הקו, לדוגמא מצלמות מאומתות ע"י ביקורות איכות קבועות
6.1.5	קיימת בקרה רציפה על המקרר – בהתאם לתוכנית שליטה כולל התראות לנייד. במקרה של כשל פועלים בהתאם לנוהל פעולה מתקנת. נצפה רישום של טמפ' במהלך המבדק בזמן אמת דוגמא טמפ' חדר קירור 15 תאריך 25.06.24 שעה 09:25 נמצא 7.2 מע"צ.
6.1.6	במקרה של כשל בטווחי הטמפרטורה שנקבעו, הארגון פועל לפי נוהל מוצר לא מתאים, ואי התאמה, בהתאם להחלטת מנהלת האיכות או מנהל בית האריזה.
6.1.7	לא ישים- ללא טיפול במוצרים או חומרים מחוץ לסקופ הביקורת
6.2 Labelling and pack control	
6.2.1	נוהל להנפקת תוויות ומדבקות 7.5.5 – הכנסת חומרי אריזה לייצור 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 מבקרי האיכות, מנהל ייצור או מנהל איכות קיימת בקרה על הגלילים ואם יש חוסר עקביות מבוצע תחקיר.
	לא נצפה במהלך הסיור מעבר מגדל. על פי הנוהל מבוצע תהליך של ריקון הקו, החלפת מגדל – פתיחת מיון במחשב והזנת שלם מגדל. על פי תוכנית. אם היו שנויים ישנם עדכונים. כולל כמה מכל מוצר המחשב מחבר את מספר המיון עם שם מגדל. סריקת הקרטונים משויכים למגדל הספציפי הזה. על המדבקה יכול להיות מספר GGN של המגדל.
	ברגע שנגמר המגדל עושה רוח בשפיכה מרוקן את הבריכה ברגע שהרווח מגיע לשולחן בירור נעשה צפצוף למנהל מכונה. ריקון פרי על השולחן. ברגע שהשולחן התרוקן השופך מחדש את השפיכה איתות להגיע נעשה סגירה של מיון ופתיחת מיון

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands		
Page 40 of 52	CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01	Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

חדש על ידי מפעיל תחנת סימון משטחים במערכת ממוחשבת של הקו. קיים וידוא של כמות משטח וידוא ידני לגבי ספירה. פינוי אריזות ישנות ומוצר קודם והחלפה, באחריות אחראי הקו נוהל/הוראת עבודה להנפקת תוויות ומדבקות מספר 7.5-05 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- לקראת סוף כל יום מנהל תפעול ומנהלת תיאום שיווק ייצור מבצעים ישיבה עם תוכנית אריזה ליום העבודה/החלפת מוצר- מערך- נצפתה תוכנית מה 24.06.24, כולל התייחסות לפיתוק ותוויות – בקובץ אקסל מסודר. אחראית מדבקות שמה דוגמאות למדבקות על הקו ובמעברים בין תוויות עוברת בקווים ולוקחת עודפים. ביצוע תהליך קידוד וסימון הינו און ליין. ללא תהליכי הדפסה של גרפיקות או סימון אחר במקום.

6.2.2 - הבקרה על תווי המוצר וכן על סוג האריזה בשימוש מבוצעת ע"י מבקרות האיכות ומנהלת הקו. מדבקות/תוויות מונפקות בהתאם לכמות האריזה הנדרשת. בקרות אלו מבוצעות בתחילת ייצור, אך יחד עם זאת אין בדיקות במהלך הייצור ובגמר וכן אין תיעוד לבדיקות פורמליות של העניין.

6.2.4 - קיימת הדפסה של ברקודים עבור חלק מהלקוחות ומבוצעת בדיקה של קריאות הברקוד ע"י סורקים אוטומטיים על הקו על פי סיווג הפרי ומשקלו בשלב המשטוח האוטומטי.

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 או מפרט לקוח או דרישות חוק.

6.3.2 - בקרת אריזה משקלית נעשה באמצעות בקרה אנושית – נצפה טופס בקרת תהליך - מבוצע בטופס בקרה מינימום אחת לשעתיים. מבוצע בטופס בקרה מינימום אחת לשעתיים. נצפה טופס בקרת תהליך -טופס יומי מנהלת מכונת מנגו 750505 מה 24.06.24 מבוצע - כולל בקרת איכות פרי ומשקל, בקרת סימון, בקרת ניקיון בקו טופס יומי בודקת איכות – מנגו – 750504 נצפה מה 24.06.24 מערך איכות כל שעתיים – כולל בקרת איכות.

6.3.3 - נעשה שימוש בבודק משקל און ליין על הקו עבור משטחים קיים בודק משקל על משטחים. פירוק של משטח במצב לא תקין והתרעה למפעיל. בדיקה לאימות משקלי און ליין מבוצעת כאמור על ידי מבקרות איכות באולם ייצור פעם בשעתיים על פי מפרט משקל בתהאם לפרי, לזן וללקוח המיועד.

נמצא לדוגמא מה 24.06.24 עבור מנגו איה בדיקה מדגמית של המבקר ראניה, שעה 10:32 מדגם פרי 10 יח' ממוצע 92 גר' יח'.

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 אקסל מסודר מעודכן 24.05.24 וכוללת משקלים, רגשי טמפ' במקררים, מד חומציות, תדירות בדיקת הציוד שנתית.

6.4.2 - כיול הציוד מבוצע בהתאם לנוהל 7.6-01 נוהל בקרת ציוד ניטור ומדידה. כל הכיולים יבוצעו במעבדות מאושרות ע"פ החוק.

רשימת כלי המדידה מתועדת במסמך אקסל מסודר מעודכן 24.05.24 וכוללת משקלים, רגשי טמפ' במקררים, מד חומציות, תדירות בדיקת הציוד שנתית.

בדיקת משקל- נצפתה בדיקת משקל- שקל דוח 53838 מתאריך 24.12.23 תוקף עד 24.12.24 עבור משקל פריזמה מס' 3119.

מקררים- רשימה 630204 – מבוצע אימות ע"י רותם ובדיקה ממוחשבת אל מול הטופס נצפה אישור מחברת אינקום, נצפה לדוגמא אימות שבוצע ב 10.06.24 לכלל חדרי הקירור, ללא חריגות. הוגדרו סטיות מותרות על פי בקר ממוחשב של מערכת בקרת הרגשים המסופק על ידי אינקום.

6.4.3 – לכל מכשיר יש את גבול הסטייה המותרת. בהתאם להחלטת המעבדה וכן עבור מקררים עד 2 מעלות

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 41 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

6.4.4- ציוד מדידה לא תקין עובר לטיפול של מחלקת אחזקה או הספק 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

Clause/Section Ref	Justification

2

7. Personnel

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

7.1.1 הארגון קבע תוכנית הדרכה לעובדים זמניים וקבועים לפי נוהל 01-6.2 נצפתה תוכנית הדרכה לשנת 2024 חלק מההדרכות מבוצעות ע"י מנהלת האיכות וראש הצוות וחלק ע"י מנהלת משאבי אנוש תוכנית ההדרכה כוללת הדרכות מטריצה של עובדים ואיזו הדרכה הם צריכים לעבור כגון: נושאי היגיינת עובדים, דיווח על מזיקים, מודעות אלרגנים, הכרת מדיניות איכות ובטיחות מזון של הארגון הדרכות בתחומי בטיחות עובדים אבטחת אתר, סימון. מתוכננות בעיקר בחודש-05 2024

. לדוגמא נצפו רשומות ההדרכה הבאות: הדרכה לצוות HACCP - 05.06.24
הדרכת היגיינה וסניטציה, כללי עבודה, בטיחות בעבודה, קוד אתי, קוד לבוש ומשמעת, חריגות ודיווח תקלות מה 26.03.24
דוגמא העובד בן גרא.
נצפה מה 11.02.24 עבור העובד אבדאללה אסיל.

7.1.2 - הדרכות לביצוע ניטור נקודות CCP –

הדרכה לצוות HACCP - כולל נקודות CCP2 טופס 620101 - טרום עונה עוברים הדרכה בקליטה- כחלק מהדרכה בטיחות 05.06.24 מזון

7.1.3 - הארגון קבע רשימת תפקידים המצריכה הדרכה והכשרה בהתאם לסוג התפקיד לדוגמא עבור בעלי תפקידים בנושאי בטיחות מזון ובקרת איכות וסימון בטופס אקסל.
לכל אחד מהתפקידים יש הגדרת תפקיד מששקים, הדרכות מבחני ידע הכשרה, מבחני ידע לאורך חיי העובד. נמצא בתהליך עבודה, לתפקיד המערך במהלך השנה הקרובה, דרג מנהלה במהלך 24. הערכות עובדים נעשה אחת לשנה מנהל ישיר לכפופים. שיחת חתך.
עובד חדש ליווי – על ידי משאבי אנוש- מעבר על טפסים ושאלות כולל היבטי בטיחות מעבר למנהל הישיר. מבחני הסמכה וחפיפה. תרבות ארגונית ותפיסת עובד.

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 05.05.24. קבלנים ומבקרים חותמים על הצהרת בריאות לפני כניסתם לאזורי ייצור ואריזה. מסמך זה כולל התייחסות לנושאי בטיחות מזון, זיהום צולב, זכויות ועוד. קיים קלסר לתיק בכניסה.

7.1.5 – הדרכה בנושא תיווי וסימונים על גבי תוויות /אריזות נעשתה בתאריך 05.05.24 לאורזות

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 42 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

7.1.6 - רשומות של הדרכה זמינות בטופס הדרכה וכוללות שם העובד , מס' עובד , מחלקה , אישור השתתפות תאריך , נושא הדרכה , פרטי חומר הדרכה , זמן הדרכה. טופס 62010
 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 ואחריות משאבי אנוש הנ"ל מבוצע בהתאם להדרכה . אפקטיביות הדרכה נצפית בשאלות אחרי הדרכה ובתצפית

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

7.2.1 - מדיניות היגיינה אישית מוסדרת בהוראה WI15 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. הדרכת היגיינה לכלל העובדים באירגון בוצעה בתאריך 05.05.24
ביגוד להנחיות אלו נמצאו מספר עובדים עונדים שעונים ומשתמשים באוזניות שמע אלחוטיות בתוך הייצור.
 7.2.2 - קיימים עמדות שטיפת ידיים בכניסה לייצור ואריזה ללא מגע יד אדם, שירותים ומלתחות וישנם שלטים לשטיפת ידיים במקומים שונים. לדוגמא: כניסה לייצור.
 7.2.3 - לארגון יש פלסטרים בצבע שונה עובדים מונחים להשתמש בפלסטר מותאם לכיסוי חתכים בידיים. בנוסף עובדים מונחים לשים כפפה מעל על פי הצורך . חלוקת פלסטר מנטרת וכוללת תיעוד שם העובד ובדיקת הנ"ל בסוף ביום . מתועד ברשומה 640103
 7.2.4 - ללא גלאי מתכות- פלסטר בצבע שונה.
 7.2.5 - הנחיות לשימוש ואחסון תרופות אישיות של עובדים מוסדר במסמך WI-15 וכולל את ההנחיות על איסור הכנסת תרופות אישיות או כל מזון לתוך אולם הייצור. בסיום בייצור לא נצפו חפצים אישים של העובדים באולם הייצור. האחסון היה בתאי ההלבשה ומזון במקרר עובדים.

7.3 Medical screening

7.3.1 - עובדים הבאים במגע ישיר עם המזון מודעים לדיווח על סימפטומים של זיהומים ומחלות הדרכה בנושא נעשתה בתאריך 06-07-2023 ובתחילת כל עונה
 7.3.2 - קבלנים ומבקרים חותמים על הצהרת בריאות לפני כניסתם לאזורי ייצור ואריזה. קבלנים ומבקרים חותמים על הצהרת בריאות לפני כניסתם לאזורי ייצור ואריזה טופס 640102 . מסמך זה כולל התייחסות לנושאי בטיחות מזון לרבות היעדר מחלות מדבקות , זיהום אלרגני , זיהום צולב, זכויות ועוד. הוצגה תיקיה לשמירת טפסים.
 7.3.3 - לארגון יש נוהל היגיינה אישית 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.

7.4 Protective clothing: employees or visitors to production areas

7.4.1 – לארגון יש נוהל מתועד המסדיר את נושא בגדי העבודה. אלה כוללים מדיניות לבישת ביגוד עבודה בסביבת הייצור. הנ"ל מוסדר ב נוהל היגיינה – 15WI
 7.4.2 - ביגוד מגן קיים בהתאם לדרישות התקן וכולל חלוקים וכובעים סטים מונפקים לכל עובד ומכובסים בתדירות יומית הביגוד ללא כיסים חיצוניים.
 7.4.3 - לבוש מגן מכובס ע"י הארגון ללא ריח , לא נדרש בדיקת אפקטיביות כביסה בהתאם ל-PRP- בדיקה ויזואלית בלבד לפני לבישה.
 7.4.4 - מדיניות החלפת ביגוד מבוססת על סקר סיכונים. החלפת ביגוד נעשית מינימום פעם בשבוע או אם הבגד מתלכלך. מבוצעות בדיקות היגיינת עובדים יומית, ניקיון חלוק תכשיטים, שעון בושם- טופס 640112



7.4.5- כפפות המשמשות את הארגון הן צבע כחול כפפות מחולקות בעמדות סידור -עושים ניטור לכפפות- בדיקות שהכפפה קיימת ושלמה. מדיניות כל העובדות עם כפפות, אלא אם העובד לא רוצה- החלפה אם נקרע בהחזרת הכפפה.
7.4.6- כלל הביגוד מתאים לכביסה, מבקרים/קבלנים משתמשים בביגוד חד פעמי או מבד.

Details of non-applicable clauses with justification	
Clause/Section Ref	Justification
7.4.6	ללא ביגוד שאיננו מתאים לכביסה
7.2.4	לא ישים - ללא גלאי מתכות

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 44 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

8. Production risk zones – high risk, high care and ambient high care production risk zones	
8.1 Layout product flow and segregation in high-risk, high-care and ambient high-care zones	
	NA
8.2 Building fabric in high-risk and high-care zones	
	NA
8.3 Equipment and maintenance in high-risk and high-care zones	
	NA
8.4 Staff facilities for high-risk and high-care zones	
	NA
8.5 Housekeeping and hygiene in the high-risk high-care zones	
	NA
8.6 Waste/Waste disposal in high risk, high care zones	
	NA
8.7 Protective clothing in the high-risk high-care zones	
	NA

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 45 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

Details of non-applicable clauses with justification	
Clause/Section Ref	Justification

9. Requirements for traded products
9.1 The food safety plan - HACCP
Not applicable
9.2 Approval and performance monitoring of manufacturers/packers of traded food products
Not applicable
9.3 Specifications
Not applicable
9.4 Product inspection and laboratory testing
Not applicable
9.5 Product legality
Not applicable
9.6 Traceability
Not applicable

Module 11: Meat Supply Chain Assurance	
Scope	Click or tap here to enter text.
11.1 Traceability	
Click or tap here to enter text.	

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands		
Page 46 of 52	CB Report No. CU803365 BRCGS FOOD 9.2024.01	Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

11.2 Approval of meat supply chain

Click or tap here to enter text.

11.3 Raw material receipt and inspection

Click or tap here to enter text.

11.4 Management of cross-contamination between species

Click or tap here to enter text.

11.5 Product testing

Click or tap here to enter text.

11.6 Training

Click or tap here to enter text.

Module 13: Meeting FSMA Requirements for Food – July 2022

Preventive Controls for Human Food: 21 CFR Part 117 (Clauses 13.1.1 – 13.1.33)



אזורי שטיפת ידיים בעלי תאורה מספקת, נבדקו עמדות שטיפה בכניסה וביציאה מחדר אוכל עובדים קיים מערך אל חזור נצפתה בדיקה בתוקף 03.07.24 אביזר 994 של חברת **WATT** לא נצפה ציוד עם חלודה.

ציוד כולל קווי מיון ושפיכה בנוי מנירוסטה עמידה לחלודה ומחומרים פלסטיים. קווי מיון סטנדרטיים אזוריים במגע ישיר עם מזון קלים לניקיון ומתוכננים למניעת הצטברות לכלוך ופסולת אורגנית- קווי מיון ואריזה ברמה טובה ללא שימוש בקרח קיימות הגדרות למיון החל משלב אישור הקטיף כגון עבור אור – מספר גרעינים ואחוז מיץ-ובמידה ולא מתאים הפרי לא נקטף. מכונות המיון ממיינת את הפרי לפי פרקציות – בהתאם להגדרות החוק ופרקטיקות מקובלות בתעשייה, ומבוצעת בקרת איכות קבועה שמתועדת בתוכנת הפריוריטי ובטפסי עבודה כולל הגדרות למספר פסולים. כלל הפרי עובר מיון כולל מיון אופטי.

סקרי סיכונים מסמכים **RA 1-4** ומסמך מספר 5 כוללים התייחסות זיפים עבור כלל הפרי וחומרי העזר- מכוונים ולא מכוונים. מדובר במיון פרי טרי כך שהסיכון לזיוף הינו קטן, סקר הסיכונים כולל התייחסות לסיכוני רדילוגיה. קיימת תוכנית סביבתית לניטור פתוגנים.

בהתאם לסקרי סיכונים עבור כל מוצר ומוצר זיהוי סיכונים כולל טבלת החלטה לזיהוי סיכונים משמעותיים בהתאם לחומרה וסבירות כחלק מסקר הסיכונים

מוגדר עבור כל סיכון וסיכון כחלק מסקר הסיכונים עבור כל שלב ושלב.

הוגדרו 2 נקודות **CCP**:

1. שאריות חומרי הדברה בקבלה.

2. שאריות חומרי חיטוי וציפוי -חומרים לטיפול לאחר קטיף

הנקודות מרוכזות במסמך **HI** מעודכנות ל 05.22

נוהל החזרה יזומה מפורט במסמך מספר 8.3-02 רשימת אנשי קשר באירוע החזרה יזומה כוללת את כלל הצוות הניהולי, צוות **HACCP** ואת הרשויות הרלוונטיות

תרגיל החזרה יזומה מבוצע לפחות אחת לשנה. התרגיל מתועד בגוף הדוח.

בהתאם למסמך **HI** קיימת תוכנית ניטור עבור כל **CCP**: וקיימת התייחסות ספציפית עבור כל **CCP** לדוגמא במסמך **P-03** עבור רימון, כולל טופס הבקרה אחראי, תדירות ניטור .

עבור **CCP1**:

תדירות בדיקה לפי תוכנית דגימה ובדיקת יומני ריסוס עבור כל מגדל _ פעולה מתקנת במקרה חריגה היא פסילת פרי או בהתאם להו"ע **WI-03** - ייעוד הפרי ללקוחות ספציפיים

עבור **CCP2**:

תדירות בדיקה יומית ובדיקות מעבדה שבועיות פעולה מתקנת במקרה חריגה היא עצירת האריזה או המשלוח

קיימת תוכנית לפעולה מתקנת עבור כל חריגה ב**CCP**, הכוללת אי קבלת פרי או ייעוד הפרי ללקוחות ספציפיים לאחר החלטת צוות בטיחות מזון



בנוסף קיים נוהל פעולה מתקנת 8.5.2

ללא חריגות בשנה האחרונה.

מבוצעת ולידציה ואימות שנתי ובנוסף בכל מקרה שיש שינוי בהתאם לנוהל **HACCP 7.1-02**.

אחת לשנה תוכנית **HACCP** עוברת תיקוף כולל התייחסות לאלרגנים סניטציה, בקרת תהליך קבלה ושילוח.

מנהלת האיכות היא ה-**PCQI** – בהתאם לניסיון ולידע, אחראית לניטור **CCP1** – מעבירה אישורים למגדלים לפני קטיף. קורס **BRC GS VER 09** – 26-12-2022 וקורס נוסף בשנת 2023 על מעבר **BRC GS VER 09**

CCP2 – באחריות אדם ספציפי מורשה, במקרה ותהיה חריגה ידווח במייד למנהלת האיכות ובנוסף קיים ניטור נוסף לבדיקות מעבדה חיצוניות שבועיות באישור של מנהלת האיכות.

טפסי **CCP** עוברים אימות ע"י מנהלת האיכות.

קיימות בדיקות פרי לפתוגנים – מוגדרות בהתאם לתוכנית בדיקה – בדיקה אחת לעונה. חברת דיגום חיצונית לוקחת את הדוגמא – דרך המעבדה.

המוצרים הנלקחים לדוגמא אלו מוצרים שנשלחים בים כך שישנו זמן תגובה במידה וימצא ממצא, ובמידת הצורך יופעל ריקול.

פעולה מתקנת תבוצע בשיתוף עם הרשויות בהתאם לחוק בישראל.

בדיקות לשאריות חומרי הדברה מבוצעות ע"י מעבדות חיצוניות. המעבדות מאושרות.

קבלת פרי שאריות חומה"ד. גבולות הנקודה הקריטית הם: בהתאם ל **PPIS** ודרישת לקוח, שיטה הניטור/בדיקה היא: בדיקת מעבדה לפני קטיף או בדיקת יומני ריסוס בהתאם לסקר הסיכונים. תדירות בדיקה לפי תוכנית דגימה ובדיקת יומני ריסוס עבור כל מגדל פעולה מתקנת במקרה חריגה היא פסילת פרי או בהתאם להו"ע **WI-03** – ייעוד הפרי ללקוחות ספציפיים. נצפה יומן ריסוסים עבור קיבוץ מפלסים אור מעונה קודמת – מאושר ע"י מנהלת האיכות. קיימת תוכנית דיגום עם חברה חיצונית דרך המעבדה – במסמך אקסל – כלל הנתונים מרוכזים במסמך אקסל. בדיקות מעבדה בקבלה **CCP1**

קיימת תוכנית סביבתית לפתוגנים – כולל תדירות איזורי בדיקה, שיטת בדיקה, ופעולה מתקנת – מבוצע במעבדה חיצונית מוסמכת **ISO 17025**

אימות - מבוצע במעבדה חיצונית- בדיקות שאריות חומרי הדברה.

תוספת חומרי טיפול לאחר קטיף במשורה - קיימת התייחסות ב **PRP**. מבוצעת החלפת משורות באופן סדיר. ומבוצע אימות שבועי במעבדה חיצונית. קיימות בדיקות כלור יומיות קבועות באמצעות סטיקים.

טיפול במשלוחים על פי נוהל מספר 8.2.4 - טמפרטורות אחסון במחסנים מנהלת במסגרת שליטה ובקרה על חדרי אחסון. משטחי מוצר מוגמר סגורים למניעת תזוזה בזמן הובלה. טמפרטורת מוצר לפני משלוח נרשמת בתוכנת הפריוריטי.

נצפה טיפול במשלוח בגוף הדוח.

סימוני מדבקות משטחים מחוטאים ניקיון מכולה. השארת דוגמא לא הייתה. טמפ' פרי 2 מעלות צלזיוס. לקוח מעורב. טופס בדיקת מכולות מתועד בפריוריטי – טמפרטורת פרי, סגר, ניקיון, משקל, סימונים ניקיון, כולל התייחסות ללוגר טמפ'.

להעתיק מסעיך רלוונטי.

צוות **HACCP** חתם על התרשימים – הצוות כולל את המנכ"ל וה **PCQI** נחתם 05-2024

להעתיק מזעיך רלוונטי.

בהתאם נוהל בקרת רשומות 4.2-05 שמירה למשך 2 שנים. זמינים תוך 24 שעות.

קיימת התייחסות לאחסון והובלה כחלק מה **PRP** – ללא סיכון משמעותי.

קיים מוביל חיצוני בעל חוזה עם הארגון והובלה הינה של מכולות סגורות בלבד עם לוגרים לטמפ'.



טיפול במשלוחים על פי נוהל מספר 8.2.4 - טמפרטורות אחסון במחסנים מנהלת במסגרת שליטה ובקרה על חדרי אחסון. משטחי מוצר מוגמר סגורים למניעת תזוזה בזמן הובלה. טמפרטורת מוצר לפני משלוח נרשמת בתוכנת הפריוריטי סקר סיכונים עבור ספקים- מסמך 11- מעודכן לשנת 2023

הליך אישור הספקים מוסדר בנוהל מספר: 7.4-01 ישנה רשימת ספקים מאושרת זמינה מעודכנת לשנת 2023. כל ספק מאושר לפני הזמנה. נצפה עבור ספק אריזות ימ"א ישנו אישור **ISO 9001** ואישור מגע למזון.

הערכת ספקים בוצעה ב-05-2023 – ללא פסילת ספק נצפה – עבור סאיפאק. הערכת ספקים מבוצעת אחת לשנה ומנותחת בסקר הנהלה

Preventive Controls for Animal Food: 21 CFR Part 507 (Clause 13.2.1)

קיימת נתינה של פסולת אורגנית למאכל בע"ח בחווה סמוכה. התוצרת מוחזקת בנפרד מזבל ומזוהה ומפונה אחת לכמה ימים

Food Defence: 21 Part 121 (Clauses 13.3.1 – 13.3.11)

האחריות לניהול הגנת האתר- צוות **HACCP** וראש הצוות מנהלת האיכות .

הערכת סיכון ביטחון האתר נעשתה במחקר **PRP** האתר כולל את מרכיבי הביטחון הבאים: מצלמות, גדר ושער נעול, אזעקה, שומר.

נצפה סקר סיכונים לביטחון האתר במסמך מספר 10 – כולל התייחסות לסיכונים ותוכנית פעולה עבור כל סיכון כגון עבור חבלה מכוונת בבטיחות תוצרת.

הסקר מעודכן ונסקר עבור שנת 2023

הסקר כולל ניטור, מקרים ותגובות, פעולות מתקנות, ואמצעי ביטחון באתר בהתאם לתרחישים השונים.

בהתאם לנוהל **HACCP** ותוכנית **PRP** מבוצע עדכון אחת לשנה או כל פעם שיש שינוי.

אימות בהתאם לנוהל מספר 9 כחלק מתוכנית בטיחות מזון. האימות כולל ביקורות פנימיות, סקירת רשומות, תלונות של לקוחות ואי התאמות. ובדיקות תקריות.

עידכון ובקרת שינויים מבוצע בהתאם לנוהל **HACCP** מסמך 7.1-02 אחת לשנה או כל פעם שיש שינוי בסיכון, בידע, באמצעי ביטחון באתר או במפעל או בתהליך.

בהתאם לנוהל 4.2 כחלק ממערכת האיכות של הארגון

הבעלים מנחם שוהם ומנהלת האיכות חתומים על התוכנית- חתום על ידי צוות בטיחות מזון

כולל בעלים ומנכ"ל. 05.2023

הנתונים נשמרים בארגון וזמינים. רשומות נשמרות בהתאם לנוהל 4.2-05 למשך שנתיים

Sanitary Transportation: 21 CFR Part 1 Subpart 0 (Clauses 13.4.1 – 13.4.9)



טיפול במשלוחים על פי נוהל מספר 8.2.4 - טמפרטורות אחסון במחסנים מנוהלת במסגרת שליטה ובקרה על חדרי אחסון. משטחי מוצר מוגמר סגורים למניעת תזוזה בזמן הובלה. טמפרטורת מוצר לפני משלוח נרשמת בתוכנת הפריוריטי.

בדיקת מכולות בפריוריטי – טמפרטורת פרי, סגר, ניקיון, משקל, סימונים, ניקיון. בקרת טמפרטורה של מוצרים מנוטרת לפני המשלוח. ההובלה נעשית תחת קירור. קיים סנסור במכולה.

המכולה מגיעה נקייה מחברת המכולות ובמידה ולא היא לא מועמסת.

המוביל הינו מוביל חיצוני עם חוזה ישים מוביל מכולות סגורות בלבד לנמל. החוזה עם המוביל כולל דרישות לטמפ' ואחריות שלו במקרים של כשל. המכולה הינה מכולה סגורה

יציאת סחורה מהנמל הסחורה באחריות הלקוח. הסחורה מגיעה במכולה סגורה.

החוזה עם המוביל כולל דרישות לטמפ ואחריות שלו במקרים של כשל. המכולה הינה מכולה סגורה

המכולות סגורות עם סנסור במכולה שעוקב באופן רציף על טמפ' משלב ההעמסה עד הפריקה.

ללא נגיעה בסחורה של המוביל. קיים חוזה עם המוביל המעגן נושאים של ביטחון וניקיון, מובילים בד"כ קבועים.

שמירת מסמכים מבוצע בהתאם לנוהל 4.2-05. שמירה של מסמכים אלקטרוניים בגיבוי שרת למשך 24 חודש. שמירה ע"י שרת הארגון

כלל הנתונים נשמרים ע"י האתר בהעמסה בתוכנת הפריוריטי של הארגון, קיים גיבוי קבוע ע"י חברה חיצונית

בדיקת מכולות בפריוריטי – טמפרטורת פרי, סגר, ניקיון, משקל, סימונים ניקיון.

Produce Safety: 21 Part 112 (Clauses 13.5.1 – 13.5.18)

ללא NA-PRODUCE

14.1 Additional Specifier Requirements

14.1 Traceability

Click or tap here to enter text.

14.2 Environmental Monitoring

Click or tap here to enter text.

14.3 Product inspection and laboratory testing

Click or tap here to enter text.

14.4 Protective clothing: Employees or visitors to production areas

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 51 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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

Click or tap here to enter text.

Control Union Certifications B.V. (Accredited Certification Body No. C 412) P.O. Box 161, 8000 AD Zwolle, The Netherlands

Page 52 of 52

CB Report No. CU803365 BRCGS
FOOD 9.2024.01

Auditor: Yosef Moiber



This report shall not be reproduced in part without 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