

## December 2011

Via deze nieuwsbrief willen we u op de hoogte brengen van de nieuwigheden betreffende de **IFS Food Standaard**. Begin 2012 zal versie 6 van deze standaard gepubliceerd worden, die vervolgens 6 maanden later in voege zal treden. De grote veranderingen in versie 6 versus versie 5 liggen niet zozeer in de inhoudelijke technische vereisten maar eerder in de certificatieregels. Hieronder een overzicht van de verdere inhoud van deze nieuwsbrief:

- Nieuwe berekening van de auditduur voor IFS Food v6
- Handelsproducten vallen binnen de scope van IFS Food
- Wijzigingen betreffende het certificatieproces
- Nieuw quoteringssysteem
- Nieuwe vereisten betreffende kwaliteit en verpakking
- Invoering van "Food defence" vereisten
- IFS Integrity Program
- IFS v6 training
- Varia

### Nieuwe berekening van de auditduur voor IFS Food v6

De kwaliteit van de audit en het auditrapport is in sterke mate gerelateerd aan de auditduur. IFS heeft een systeem ontwikkeld zodat alle certificeringsbedrijven op een geüniformiseerde manier de minimale auditduur berekenen. De berekeningswijze houdt rekening met volgende eigenschappen van het bedrijf :

- De aard en het aantal product scopes
- De aard en het aantal proces scopes (de technologische productieprocessen in het bedrijf)
- Het aantal werknemers

De invoering van 'proces scopes' is nieuw voor versie 6. Dit impliceert dat de IFS auditoren niet enkel voor product scopes maar ook voor proces scopes gekwalificeerd moeten zijn. Dit brengt dus met zich mee dat de expertise van de IFS auditoren verder zal verdiept en gespecificeerd worden met betrekking tot welbepaalde producten en processen.

Er zijn 11 product scopes en 13 proces scopes gedefinieerd (zie tabel hieronder).

IFS product scopes	IFS proces scopes
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rood en wit vlees, gevogelte en vleesproducten</li> <li>2. Vis en visproducten</li> <li>3. Ei en eiproducten</li> <li>4. Zuivelproducten</li> <li>5. Fruit en groenten</li> <li>6. Graanproducten, brood en banket, snacks, snoepgoed</li> <li>7. Gecombineerde producten *</li> <li>8. Dranken</li> <li>9. Oliën en vetten</li> <li>10. Droge goederen, voedingsadditieven en supplementen</li> <li>11. Huisdierenvoeding</li> </ol> <p>* typisch voorbeeld: bereide maaltijden, convenience producten. Gecombineerde producten met ingrediënten van dierlijke oorsprong vallen in de respectievelijke groep 1, 2, 3 of 4</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. sterilisatie</li> <li>2. thermische pasteurisatie en andere pasteurisatie technieken</li> <li>3. doorstraling</li> <li>4. bewaarstechnieken: zouten, suikeren, verzuren, drogen, roken, fermentatie</li> <li>5. drogen/dehydrateren, vacuüm filtratie, vriesdrogen, microfiltratie</li> <li>6. diepvriezen, snelvriezen, koelen</li> <li>7. dompelen in/besproeien met antimicrobiële vloeistof, fumigatie</li> <li>8. MAP verpakking, verpakking onder vacuüm</li> <li>9. processen om contaminatie te voorkomen, in het bijzonder microbiologische contaminatie</li> <li>10. specifieke scheidingsprocessen zoals omgekeerde osmose, gebruik van actieve kool</li> <li>11. koken, bakken, bottelen, brouwen, fermentatie, drogen, frituren, roosteren, extrusie</li> <li>12. voorzien van een coating, paneren, met beslag omgeven, versnijden, in schijfjes snijden, in blokjes snijden, mixen/mengen, slachten, sorteren; bewaring onder gecontroleerde atmosfeercondities</li> <li>13. distillatie, purificatie, stomen, bevochtigen, hydrogenatie, vermalen</li> </ol>

## Handelsproducten vallen binnen de scope van IFS Food

In geval uw bedrijf, naast de eigen productie van voedingsproducten, ook actief is in de aankoop, opslag en verdere verhandeling van niet zelf geproduceerde producten, is tot heden een IFS Cash & Carry / Wholesale certificaat nodig om deze activiteit te certificeren. De nieuwe IFS Food versie 6 standaard is echter uitgebreid met vereisten die dienen om ook deze producten en activiteiten te controleren. M.a.w. voor IFS Food gecertificeerde bedrijven kunnen deze handelsproducten op de scope van het IFS Food versie 6 certificaat komen zodat een tweede audit voor IFS Cash & Carry /Wholesale niet meer nodig is.

## Wijzigingen betreffende het certificatieproces

- Voor producenten van “seizoensproducten” is het mogelijk om vanaf versie 6 een uitbreidingsaudit te laten uitvoeren zodat seizoensproducten kunnen toegevoegd worden aan een bestaand IFS certificaat zonder de noodzaak van een volledig nieuwe audit. Hierdoor zal de totale kost voor audits verminderd worden.
- Ook voor bedrijven met meerdere sites zal het certificatieproces vereenvoudigd worden. Bij bedrijven met meerdere sites en 1 centrale administratie zullen de centrale processen slechts één maal ge-audit worden in het hoofdkantoor en deze auditresultaten worden vervolgens meegenomen bij de audit van de individuele sites.
- Betreffende de planning van audits: de hercertificatie-audit zal uitgevoerd moeten worden in een tijdsvenster van 8 weken vóór en 2 weken na de verjaardag van de initiële audit. Als dit tijdsvenster gerespecteerd wordt, dan zal er steeds een naadloze aansluiting van certificaten zijn. En bijgevolg zal de datum waarop het certificaat vervalt van jaar tot jaar hetzelfde zijn.

## Nieuw quoteringssysteem

IFS Food versie 6 zal strenger zijn in geval blijkt dat vereisten niet of niet toereikend zijn geïmplementeerd. Een “D” score zal gegeven worden in geval van niet-geïmplementeerde vereisten die geen bedreiging vormen voor de voedselveiligheid en/of niet in tegenspraak zijn met de wetgeving. Tot heden werd voor een dergelijke non-conformiteit “0” punten toegekend, bij IFS versie 6 zal een dergelijke non-conformiteit “-20” punten krijgen. Onderstaande tabel geeft een overzicht van de mogelijke scores.

A	Volledig in orde	20
B	Bijna volledig in orde	15
C	Slechte een klein deel van de vereiste is vervuld	5
D	<b>De vereiste is niet geïmplementeerd</b>	<b>-20</b>

## Nieuwe vereisten betreffende kwaliteit, verpakkingen en handelsproducten

- De IFS Food standaard is niet enkel een standaard met betrekking tot voedselveiligheid maar is ook een kwaliteitsstandaard. Versie 6 wil dit verder benadrukken door de integratie van verder doorgedreven kwaliteitsvereisten i.v.m. nutritionele analyses en meer vereisten betreffende gewichtscntrole en de juistheid van de informatie op de verpakking. Zo zal er meer in detail gecontroleerd worden of de informatie betreffende de nutritionele waarden, die te lezen is op de verpakking, overeenstemt met de werkelijke eigenschappen van het voedingsproduct.

- De keuze van de juiste verpakking is even essentieel als de kwaliteit van het voedingsproduct zelf. IFS Food versie 6 breidt de vereisten betreffende de te implementeren risico-analyses i.v.m. verpakkingen verder uit.

## Invoering van “Food defence” vereisten

“Food defence” vindt zijn oorsprong in de VS en heeft te maken met de bescherming van de voedselketen tegen terrorisme. Het is in het bijzonder van belang voor bedrijven die leveren aan de VS markt, maar gezien het wereldwijde belang van deze maatregelen, heeft IFS in versie 6 hier aandacht aan besteed door de toevoeging van extra vereisten onder “safety assessment”, “site safety”, “personnel and visitors” en “external controls”. Er zullen ook leidraden ter beschikking gesteld worden omtrent hoe deze criteria te implementeren om in overeenstemming te zijn met de specifieke wetgeving van het land naar waar u uw producten wilt exporteren. (Deze leidraden zullen gepubliceerd worden na de publicatie van IFS v6.)

## IFS Integrity Program

Het IFS Integrity Program werd reeds in 2010 gecreëerd om de implementatie van de IFS standaard in de praktijk te kunnen controleren om alzo de waarde en betrouwbaarheid van een IFS certificaat continue te vergroten. Het IFS Integrity Program maakt nu integraal deel uit van IFS Food versie 6 en al deze procedures zijn contractueel vastgelegd.

Het IFS Integrity Program bestaat uit 2 pijlers:

1. QA activiteiten controleren het hele IFS systeem: de performantie van certificeringsbedrijven en auditoren wordt gecontroleerd vanuit de overtuiging dat de beheerder van de standaard zelf controles moet uitvoeren, in plaats van enkel hiervoor te beroepen op de accreditatie organisaties. Concreet komt dit neer op het feit dat IFS regelmatig *toezichtsaudits* uitvoert bij zowel de certificeringsbedrijven als ‘on-site’ bij de bedrijven zelf. (In april 2011 werd een dergelijke toezichtsaudit uitgevoerd bij TÜV NORD INTEGRA met gunstig resultaat.)
2. Klachtenbehandeling: supermarkten, certificeringsbedrijven, werknemers van IFS gecertificeerde bedrijven of andere personen kunnen bij IFS een klacht neerleggen betreffende IFS audits, rapporten, certificaten of andere omstandigheden waarin de integriteit van IFS in vraag gesteld kan worden. IFS onderzoekt in detail al deze klachten en organiseert indien nodig *onderzoeksaudits*. Het IFS Quality Assurance Management kan ingelicht worden over klachten via een daartoe voorzien formulier in de IFS database ([www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)) of via email naar : [complaintmanagement@ifs-certification.com](mailto:complaintmanagement@ifs-certification.com)

De audits in het kader van het Integrity Program worden uitgevoerd door auditoren tewerkgesteld bij IFS die totaal onafhankelijk van de geauditeerde partij zijn.

## IFS v6 training

Deze nieuwsbrief gaf een overzicht van de belangrijkste wijzigingen en nieuwigheden betreffende de certificatieregels van IFS versie 6 t.o.v. versie 5. Om deze items en ook de wijzigingen in de technische vereisten verder in detail toe te lichten en om u de mogelijkheid te bieden om uw vragen hieromtrent te beantwoorden, willen wij u reeds op de hoogte stellen dat TÜV NORD INTEGRA een trainingssessie zal organiseren op **22 maart 2012**. U krijgt hiervoor later nog een uitnodiging met inschrijvingsformulier.

## Varia

- Vanaf 2012 zal de bijdrage per IFS certificaat verhogen van 150 euro naar 200 euro. Deze bijdrage is bestemd voor de IFS eigenaar.
- De IFS website zal vernieuwd worden begin 2012.
- De IFS Food Standard versie 6 wordt gratis ter beschikking gesteld in verschillende talen vanaf de publicatie begin 2012 (downloaden via de IFS website).

*Deze digitale nieuwsbrief is opgemaakt door het Food Safety Management Systems team van TÜV NORD INTEGRA. Voor meer info over bovenstaande kan u steeds bij ons terecht op 03/287 37 60 of [info@tuv-nord-integra.com](mailto:info@tuv-nord-integra.com)*