



IFS FOOD VERSIE 7

op welke punten verandert de standaard voor voedselveiligheid in 2020?

IFS FOOD VERSIE 7

op welke punten verandert de standaard voor voedselveiligheid in 2020?

In het eerste kwartaal van 2020 wordt versie 7 van de International Featured Standard (IFS) Food gelanceerd. De herziening is vooral gericht op meer gebruiksgemak en minder papierwerk. Als onderdeel van het herzieningsproces heeft IFS een openbare raadpleging gehouden door de conceptversie op de IFS-website te publiceren. Belanghebbenden mochten hun opmerkingen indienen tot 11 november 2019 - en ook wij hebben de conceptversie bestudeerd. In deze whitepaper hebben we de belangrijkste wijzigingen per hoofdstuk voor u samengevat.

Na de release van IFS Food versie 7 hebben organisaties straks **9 maanden de tijd** om de nieuwe en gewijzigde eisen in te voeren. Het is dus verstandig u op tijd in te lezen. Deze whitepaper helpt u daarbij. Wilt u meer weten? Het team van Carel Lurvink staat altijd voor u klaar als u belt naar **053 - 434 43 43** of een e-mail stuurt naar info@carellurvink.nl.

Aanscherping en detaillering

De inhoud van IFS Food is min of meer hetzelfde gebleven. Het zou ook vreemd zijn als eisen gericht op voedselveiligheid plotseling volledig anders zouden worden. Onderdelen van de norm zijn wel aangescherpt. Zo wordt bij veel normen nu verantwoording geëist op basis van een risicoanalyse. Veel eisen worden gedetailleerder beschreven en ook de terminologie is hier en daar veranderd. De belangrijkste veranderingen zijn:

- kwaliteit is nu *productkwaliteit*
- HACCP-systeem is nu *HACCP-plan*
- voedselveiligheidscontrolesysteem is nu voedselveiligheids*managements*systeem
- controlepunt (CP) is nu controlemaatregel

HOOFDSTUK 1

BESTUUR EN BELEID

In dit onderdeel van IFS Food zijn vooral veel onderdelen samengevoegd en samengevat om meer overzicht te bieden. Soms gaat het om details. Zo is het woord 'procedure' veranderd in 'proces' om klantbehoeften te meten. Het onderdeel 'bedrijfsstructuur' is teruggebracht van 11 naar 6 punten en 'bedrijfsbeleid' bestaat niet meer uit 5, maar uit 2 punten. De strekking van dit hoofdstuk blijft gelijk, maar de focus verschuift wel. De nadruk ligt bijvoorbeeld op de verantwoordelijkheid van het senior management om een voedselveiligheidscultuur te ontwikkelen en onderhouden. Het management is verantwoordelijk voor de productkwaliteit en moet de certificerende instelling informeren over veranderingen die invloed hebben op de certificering. Terughaalacties moeten bijvoorbeeld binnen 3 dagen aan de certificerende instelling worden doorgegeven. Daarnaast beschrijft de nieuwe IFS Food-versie dat uitbestede procesonderdelen moeten worden beheerd als onderdeel van het eigen productieproces (zie hoofdstuk 4). Ook neemt IFS de toename van private labels mee in de normen.

HOOFDSTUK 2

MANAGEMENTSYSTEEM VOOR KWALITEIT EN VOEDSELVEILIGHEID

Wettelijke registraties en documenten

Verandert er iets in de documenten die u nodig heeft om aan de producteisen te voldoen? Dan moet u vanaf nu de reden voor die wijziging vermelden. Als u wettelijke registraties digitaal beheert, mogen alleen daarvoor geautoriseerde medewerkers formulieren aanmaken of wijzigen. Het systeem mag dus niet vrij toegankelijk zijn en moet bijvoorbeeld met een wachtwoord worden afgeschermd.

Aanscherping van beschrijvingen

De redenen voor een herziening van het HACCP-systeem (nu dus het HACCP-plan) zijn gespecificeerd naar aanpassingen in grondstoffen, verpakking, proces, infrastructuur en machines. Het flowdiagram moet naast de CCP's ook de andere controlemaatregelen bevatten en de gevarenanalyse moet radiologische gevaren vermelden en gevaren door materiaal dat in contact komt met het product of de verpakking. Ook het monitoren van CCP's is uitgebreider beschreven. Bij het uitvallen van een CCP moet een oorzakanalyse worden uitgevoerd en in de monitoringprocedures moeten bijvoorbeeld de methode, metingsfrequentie en registratie van resultaten worden beschreven. Deze resultaten moeten vanaf nu niet alleen meer worden gecontroleerd, maar moeten ook worden geverifieerd door een daarvoor verantwoordelijke persoon.

HOOFDSTUK 3

MANAGEMENT VAN MENS EN MIDDELEN

Scherpere eisen voor persoonlijke hygiëne

Uiteraard moeten zowel medewerkers als bezoekers de regels en eisen voor persoonlijke hygiëne nog steeds opvolgen. Ook blijft onveranderd dat u de naleving regelmatig moet controleren. Nieuw in IFS Food versie 7 is dat u vanaf nu ook beschermende kleding voor het bedrijfskantoor moet beschrijven. De eisen voor handen wassen en desinfecteren zijn uitgebreid, de eisen voor het wassen van kleding zijn beter beschreven en bij de eisen voor persoonlijke bezittingen moet u vanaf nu ook rekening houden met medicijnen.

Faciliteiten voor medewerkers

U moet eten en drinken dat wordt verkocht via automaten en uw bedrijfskantine scherper in het oog houden. Dat geldt ook voor uw kleedruimten. Als deze direct aansluiten op uw productie- of opslagruimten, moet u maatregelen treffen om de kans op kruisbesmetting te verkleinen. Medewerkers moeten hun handen kunnen wassen bij de toegang tot een productieruimte en daarbij moet u vermelden dat deze punten alleen zijn bedoeld om de handen te wassen en te desinfecteren. De eis voor vloeibare zeep is vervangen door de eis voor 'middelen voor een adequate reiniging en desinfectie'.

Gedetailleerde eisen voor opleidingen

IFS Food versie 7 beschrijft gedetailleerder welke onderwerpen minimaal tijdens opleidingen en trainingen moeten worden behandeld. U moet de cursusinhoud regelmatig herzien, waarbij u vooral aandacht moet schenken aan voedselveiligheid, voedsel fraude, productkwaliteit, food defense en wijzigingen in wetgeving, producten en processen. Ook moet u de feedback uit eerder gegeven opleidingen verwerken.



HOOFDSTUK 4

OPERATIONEEL PROCES

Betere documentatie voor voedsel fraude

U moet duidelijk vastleggen wie verantwoordelijk is voor het tegengaan van voedsel fraude. Niet alleen moet u het voedsel fraudeplan hiervoor jaarlijks herzien, dit moet nu ook gebeuren als zich incidenten voordoen op het gebied van voedsel fraude.

Eisen voor productontwikkeling en -aanpassing

In de eisen voor de goedkeuring van klantproducten wordt de term 'technische eisen' nu gespecificeerd naar recept/grondstoffen, proces, technologische eisen, verpakking en etikettering. Verder is toegevoegd dat u voor elke nieuwe ontwikkeling of productwijziging een gevarenanalyse en risicobeoordeling moet uitvoeren. U moet de voortgang van uw productontwikkeling vastleggen en voor de houdbaarheid van het product moet u een microbiologische, een chemische en een organoleptische analyse uitvoeren.

Eisen voor productie- en opslagruimten

Hoewel de eisen voor productie- en opslagruimten gedetailleerder zijn beschreven, zijn ze inhoudelijk nauwelijks gewijzigd. Wel geldt een nieuwe eis voor plastic strips die worden gebruikt bij de afsluiting van productieruimten. Daarnaast zijn de eisen voor perslucht uitgebreid met het gebruik van gassen. Deze moeten geschikt zijn voor het doel en een conformiteitsverklaring hebben. Ook is beschreven dat u de overdracht van geuren en contaminanten in productie- en opslagruimten moet vermijden.

Eisen voor verpakkingen

De verpakking en etiketten moeten overeenkomen met het verpakte product en de productspecificaties. Dit moet u regelmatig controleren en vastleggen. IFS Food versie 7 stelt verder dat u voor het verpakkingsmateriaal gedetailleerde specificaties moet opgeven die voldoen aan relevante wetgeving. U moet controleren of de verpakking geschikt is, bijvoorbeeld aan de hand van organoleptische testen, opslagtesten en chemische analyses. Als er geen wettelijke eisen zijn, moet u zelf kunnen bewijzen dat de verpakking geschikt is. Bovendien moet u een conformiteitsverklaring hebben als het verpakkingsmateriaal invloed op uw product kan hebben.

Het beheer van uitbestede processen

Als u processen uitbesteedt, moet u hierover volledige controle hebben. Bovendien moeten externe partijen voldoen aan alle eisen voor voedselveiligheid en productkwaliteit. De bedrijven waarmee u samenwerkt, moeten dan ook een IFS- of GFSI-certificaat hebben. Is dat niet het geval, dan is een leveranciersaudit nodig die is gericht op voedselveiligheid, authenticiteit en productkwaliteit. U moet uitbestede processen bovendien correct documenteren.

Reiniging en desinfectie

Op het gebied van reinigen en desinfecteren is de eis voor monitoringsregistraties toegevoegd. Bovendien is een eis toegevoegd om het risico tegen te gaan van besmetting met productvreemde delen afkomstig van bijvoorbeeld machines, pijpleidingen en ladders. Hierbij ligt de focus op de omgevingsinvloed.

Traceerbaarheid en allergenen

Ook op het gebied van traceerbaarheid en allergenen geldt een aantal nieuwe eisen. Rework wordt onderdeel van de traceerbaarheidstest en het product waarmee de test wordt uitgevoerd moet representatief zijn voor de productrange. Net als bij reiniging en desinfectie wordt de nadruk gelegd op besmetting via de omgeving, bijvoorbeeld via machines. Of u allergenen moet vermelden op het etiket of de verpakking, hangt af van een risicoanalyse.



HOOFDSTUK 5

METINGEN, ANALYSE EN VERBETERINGEN

Incidenten en terughaalacties

Volgens IFS Food versie 7 moet uw procedure voor terughaalacties vanaf nu een informatiebeleid bevatten dat rekening houdt met klanten en consumenten. U moet dus echt een beleid hebben, het is bij een terughaalactie niet langer voldoende om klanten alleen te informeren. Daarnaast bent u verplicht bij een recalltest de contactgegevens te controleren van de personen die bij een incident geïnformeerd moeten worden.

Extra interne audits

IFS Food versie 7 verplicht u ook een risicoanalyse uit te voeren voor het opstellen van uw auditplan. De verplichte jaarlijkse audit wordt aangevuld met een audit die u iedere drie jaar moet uitvoeren voor zaken die geen directe invloed hebben op uw productveiligheid en -kwaliteit. Daarnaast is de productanalyse anders geformuleerd en uitgebreid naar een product- en procesanalyse. Het controleplan hiervoor moet zijn gebaseerd op een risicoanalyse en ook de analyses en intervallen moeten met een risicoanalyse worden verantwoord.



HOOFDSTUK 6

FOOD DEFENSE PLAN

De food defense gevarenanalyse wordt in IFS Food versie 7 een food defense plan genoemd. U bent verplicht te controleren of het plan en de bijbehorende controlemaatregelen effectief zijn om uw productiefaciliteit te beveiligen tegen kwaadwillige acties. Bovendien moet u dit opnemen in uw interne audit- en inspectieplan. Opleidingen en kennisvergroting op dit gebied krijgen een belangrijkere rol.

CAREL LURVINK, OMDAT IEDEREEN EEN SCHONE EN VEILIGE WERKOMGEVING VERDIENT

In 125 jaar tijd heeft Carel Lurvink zich ontwikkeld tot een servicegerichte groothandel met een missie; werkomgevingen schoner en veiliger maken. Dit realiseren wij door onze kennis en ervaring in te zetten bij onze klanten en mee te denken over elk vraagstuk. Bedrijven en instellingen kunnen bij Carel Lurvink terecht voor advies over en inkoop van schoonmaak-, schilder- en veiligheidsartikelen, machines, kantinebenodigdheden, gevelonderhoud, kleding en verpakkingsmateriaal. Ook nemen we graag onze maatschappelijke verantwoordelijkheid. We maken bewuste keuzes als het gaat om producten, productiemethoden, mobiliteit en verbruiksartikelen.

VOORRAAD, SNELLE LEVERINGEN EN BESTELGEMAK

Op de hoofdvestiging in Enschede hebben we 12.500 m² magazijnruimte. Dat betekent veel voorraad en snelle leveringen, vaak al binnen 24 uur. Ons warehouse is compleet geautomatiseerd. Wilt u alleen leveringen ontvangen op maandag of moeten wij de voorraad beheren? Dat kan allemaal. Met ons eigen wagenpark leveren we zelfs op afdelingsniveau tot in de werkkast.

Bestellingen worden vooral geplaatst via ons online bestelsysteem Mijn Carel Lurvink. Hier kunnen klanten hun persoonlijke bestelomgeving vergaand aanpassen, zodat bestellingen extra vlot, accuraat en efficiënt verlopen. Voor nog meer bestelgemak is er de Carel Lurvink app, waarmee bestellingen met tablet of smartphone kunnen worden geplaatst. Maar niet alles speelt zich online af, klanten zijn altijd welkom in een van onze servicecenters in Enschede, Hilversum of Winschoten voor advies of het testen van producten en machines.

HEEFT U VRAGEN?

Onze specialisten helpen u graag verder, bel naar **053 - 434 43 43**

of stuur een e-mail naar info@carellurvink.nl.

SINCE 1893