



WHITEPAPER

IFS Logistics versie 3

De belangrijkste wijzigingen



Normec
Foodcare

Improve Quality. Reduce Risk.



De definitieve versie van IFS Logistics 3 is op 6 december 2023 gepubliceerd. Audits volgens IFS Logistics versie 3 kunnen plaatsvinden vanaf 1 juni 2024. Lees in deze paper de belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 2.3 en bekijk de tips om te voldoen aan deze nieuwe eisen.

Tijdslijn

IFS Logistics versie 3 audits zijn mogelijk **vanaf 1 juni 2024** en voor alle gecertificeerde bedrijven verplicht per **1 december 2024**. Enkele specifieke situaties:

- **Voor onaangekondigde audits:** versie 3 is van toepassing wanneer de periode van de onaangekondigde audit begint op of na 1 juni 2024.
- **Voor multi-site audits:** sites en hoofdkantoor moeten volgens dezelfde versie worden geaudit. Daarom geldt dat de nieuwe versie wordt geaudit op de hoofdkantoren vanaf 1 december 2024.
- **Wat betreft follow-up audits:** wanneer de audit waarop de follow-up audit is gebaseerd voor 1 december 2024 heeft plaatsgevonden volgens versie 2.3, zal de follow-up audit ook nog volgens versie 2.3 worden uitgevoerd.
- **Wat betreft uitbreidingsaudits:** wanneer de audit waarop de extensie-audit is gebaseerd voor 1 december 2024 heeft plaatsgevonden volgens versie 2.3, zal de extensie-audit ook nog volgens versie 2.3 worden uitgevoerd.

Algemeen

Scoringsysteem

De B-score wordt weer geclassificeerd als afwijking. Dit is duidelijker voor alle betrokken partijen. En door een correctie of corrigerende actie te definiëren, draagt dit bij aan continue verbetering van het kwaliteitssysteem.

Notificatie

Zoals ook aan IFS Food versie 8 werd toegevoegd, is bepaald in welke omstandigheden de certifiërende organisatie op de hoogte moet worden gebracht. Minimaal de volgende zaken dienen gemeld te worden:

- Verandering in officiële naam en gegevens van het bedrijf;
- Verandering in locatie van het bedrijf;
- Elke product recall/terugroeping veroorzaakt door het logistieke bedrijf dat eigenaar is van de betrokken producten;
- Elk bezoek van autoriteiten dat resulteert in verplicht te ondernemen acties aangaande voedselveiligheid en fraude.

Deze notificatie moet binnen de 3 werkdagen plaatsvinden.

Bestuur en betrokkenheid

Beleid

Naast voedselveiligheid worden nu ook productkwaliteit en food safety culture benoemd als eisen voor het bedrijfsbeleid. De focus van het bedrijfsbeleid ligt nog steeds op de klant en duurzaamheid. Bijkomend dienen er minimaal doelstellingen te worden geformuleerd over de volgende vier pijlers:

- Communicatie over het voedselveiligheidsbeleid en de verantwoordelijkheden
- Opleiding (aantoonbaar en meetbaar in effectiviteit)
- Feedback van medewerkers over voedselveiligheidskwesties
- Meting van de prestaties

Structuur van de organisatie

Een nieuwe Knock-Out* eis is toegevoegd aan de norm. Deze beschrijft dat het management zich ervan moet verzekeren dat alle werknemers op de hoogte zijn van hun verantwoordelijkheden in het kader van voedselveiligheid en -kwaliteit. Er moeten systemen werkzaam zijn die de effectiviteit opvolgen van de uitvoering van deze verantwoordelijkheden. Deze toekenning van verantwoordelijkheden moet duidelijk zijn op basis van een organigram dat de structuur van de organisatie weergeeft.



**Een Knock-Out eis wordt ook wel KO genoemd in de norm. Als aan deze eis niet wordt voldaan dan kan een certificaat niet worden toegekend.*

Management review

De eisen voor de management review zijn uitgebreid. Zo moeten nu ook de resultaten van de food defense analyse, fraude analyse en meldingen van overheidsinstanties besproken worden tijdens de management review. Ook moeten compliance vraagstukken beoordeeld worden. Naast de algemene doelstellingen moeten ook de doelstellingen aangaande food safety culture geëvalueerd worden.

In versie 2.3 van de standaard werd al vereist dat het bedrijf moet vaststellen welke infrastructuur en werkomgeving nodig zijn om te voldoen aan de producteisen. Hier zijn nu specifiek de omgevingscondities zoals temperatuur van de omgeving aan toegevoegd. Ook moet in geval activiteiten met betrekking tot levensmiddelen zijn vastgelegd aan welke hygiënemaatregelen dan moet worden voldaan.

Deze eisen moeten iedere 12 maanden opnieuw beoordeeld worden en wanneer significante wijzigingen van toepassing zijn.



Voedselveiligheids- en kwaliteitsmanagementsysteem

Documentbeheersing

Nieuw in deze versie van de standaard is dat documentenbeheersing niet enkel geïmplementeerd moet zijn in de praktijk door onder andere versiebeheer en het registreren van wijzigingen, maar dat dit ook in een procedure moet zijn opgenomen. Belangrijk hierbij is dat alle documenten leesbaar zijn (in de juiste taal), ondubbelzinnig en volledig. Het kwaliteitsmanagementsysteem moet worden onderhouden en bewaard op een veilige wijze en locatie. Het mag niet mogelijk zijn de documenten te manipuleren of niet goedgekeurde wijzigingen aan te brengen. Dit geldt voor zowel fysieke als digitale documentatiesystemen.

Indien er geen wettelijke termijn van toepassing is voor bewaren van documenten, zoals registraties, en hierover geen specifieke klanteneisen aanwezig zijn, dienen deze documenten voor non-food producten minimaal één jaar te worden bewaard en voor food-producten minimaal één jaar na de houdbaarheidsdatum van deze producten.

HACCP-plan

In de vorige versie stond al dat er een HACCP-plan aanwezig moet zijn gebaseerd op de Codex Alimentarius-principes. In versie 3 zijn goede productiepraktijken en goede hygiënepraktijken toegevoegd. Daarnaast moeten ook radiologische gevaren specifiek worden opgenomen in de analyse en dient in het HACCP-plan rekening te worden gehouden met de eisen die van toepassing zijn in het land van bestemming van betrokken goederen.

HACCP-team

Er was reeds beschreven dat de teamleider van het HACCP-team competent moet zijn en op de hoogte moet zijn van de HACCP-principes. Nu staat beschreven dat alle leden van het HACCP-team een passende opleiding moeten krijgen aangaande de principes van de gevaaranalyse en risicobeoordeling/HACCP en specifieke kennis moeten hebben van de logistieke diensten en betrokken goederen.

Flowdiagram

Bijkomende vereisten voor het flowdiagram zijn toegevoegd aan de standaard. Naast alle eigen logistieke activiteiten moeten ook

de activiteiten zijn opgenomen die gedeeltelijk zijn geoutsourcet en activiteiten die gedeeltelijk zijn gedecentraliseerd (bijvoorbeeld uitgevoerd door dochter-/zusterorganisaties). Naast alle stappen dienen ook de CCP's op het flowdiagram te staan en waar van toepassing andere controlemaatregelen. De standaard vermeldt nu specifiek dat een versiedatum op het flowdiagram aanwezig moet zijn.

Beheersmaatregelen

Het bepalen of een beheersmaatregel al dan niet een CCP is, moet gebaseerd zijn op een logische tool zoals een beslisboom. Het toezicht op en de controle van elke CCP moet worden geregistreerd. Deze registraties moeten door een verantwoordelijke persoon binnen de onderneming geverifieerd worden en gedurende een relevante periode bewaard worden. Nieuw is toegevoegd dat ook andere beheersingsmaatregelen dan CCP's moeten worden gemonitord, geregistreerd en gecontroleerd aan de hand van meetbare of waarneembare criteria. Wanneer afwijkingen worden vastgesteld tijdens controles op CCP's of andere beheersmaatregelen dienen gepaste acties te worden ondernomen. Bovendien moet een grondige oorzaakanalyse worden uitgevoerd in geval afwijkingen op CCP's.

De specifieke beheersmaatregelen die in de standaard stonden onder hoofdstuk 4 aangaande vriezen en ontdooien, worden nu geacht volledig te zijn gecoverd door het HACCP-plan.

Validatie

In een volledig nieuwe paragraaf is toegevoegd dat validatieprocedures moeten worden gedocumenteerd, toegepast en gehandhaafd. Dit om te zorgen dat het HACCP-plan geschikt blijft om de geïdentificeerde gevaren effectief te beheersen. Deze eis geldt ook voor het opnieuw valideren van elke wijziging die van invloed kan zijn op de voedselveiligheid. Dit geldt enkel voor bedrijven wiens activiteiten levensmiddelen omvatten.

Verificatie

Voor verificatie-activiteiten is aangegeven dat deze minimaal eenmaal per 12 maanden moeten worden uitgevoerd, of vaker in geval van significante wijzigingen. Resultaten van verificaties moeten geregistreerd worden en het HACCP-plan moet herzien worden op basis van deze resultaten.



Resourcemanagement

Persoonlijke hygiëne

Enkele maatregelen waren reeds opgenomen in de vorige versie van de standaard. Onder andere aangaande handhygiëne, eten en drinken, roken en te nemen maatregelen in geval van wonden. Nu is opgenomen dat op basis van risicoanalyse bepaald moet worden welke maatregelen geïmplementeerd dienen te worden, bijkomend ook wat betreft de volgende items:

- Haar en baarden
- Beschermende kleding inclusief gebruik van deze kleding in de sociale ruimtes zoals de kantine
- Roken inclusief vaping en ander gebruik van tabak
- Juwelen en persoonlijke zaken zoals een mobiele telefoon en medicatie
- Verplichte melding van infectieziektes

De toepassing van deze maatregelen moet regelmatig gecontroleerd worden. De frequentie van deze controles moet bepaald worden op basis van risicoanalyse.

Werkkleding mag gewassen worden door zowel externe erkende diensten als door de werknemers zelf. De keuze voor één van beide moet echter wel gebaseerd zijn op risicoanalyse. Dit betekent onder andere dat wanneer er contact mogelijk is met onverpakte levensmiddelen, de kleding niet door de werknemers zelf gewassen mag worden.

Indien handen wassen van belang is voor de veiligheid en kwaliteit van levensmiddelen, bijvoorbeeld in geval van aanwezigheid van onverpakte producten, dan moet het handwasstation dichtbij de toegang tot de verwerkingsruimte voorzien zijn.

Training en instructie

Als nieuwe eis is toegevoegd dat de effectiviteit van de training moet worden beoordeeld. De opleidingen moeten deel uitmaken van een opleidingsplan en de uitvoering hiervan moet worden opgevolgd.

Operationele processen

Klantafspraken en contractuele overeenkomsten

Het hoofdstuk aangaande klantverwachtingen is flink uitgebreid. Er moet een procedure zijn die ervoor zorgt dat de fundamentele behoeften en verwachtingen van klanten in kaart worden gebracht en die beschrijft hoe aan deze verwachtingen wordt voldaan. De evaluatie van deze verwachtingen moet een input zijn om continue verbetering te realiseren. Een nieuwe Knock-Out eis is toegevoegd aan de standaard. Hierin staat beschreven dat steeds aan de volgende klanteneisen moet worden voldaan:

- Selectie van goederen
- Verwachtingen aangaande processen
- Logistieke diensten en verwachtingen met impact op de productveiligheid en -kwaliteit
- Verpakking

Beheer van binnenkomende goederen en leveranciers

Een aantal extra criteria is opgenomen. De criteria voor monitoring van leveranciers dienden conform de vorige versie van de norm te worden bepaald op basis van risicoanalyse.

Nu is bepaald dat operationele vereisten zoals certificatie en noodgevallen minimaal deel moeten uitmaken van de procedure voor beheer van leveranciers. Op basis van risicoanalyse moeten ook bijkomende maatregelen worden bepaald zoals:

- Audits (uitgevoerd door een ervaren en bekwaam persoon)
- Certificaten en bewijzen zoals analysecertificaten
- Beoordeling van leveranciersbetrouwbaarheid
- Beoordeling van klachten

Beoordeling van de leveranciers moet minimaal eenmaal per periode van 12 maanden worden uitgevoerd en wanneer zich significante wijzigingen voordoen.

Voor dienstenleveranciers is verduidelijkt dat deze in het bezit moeten zijn van een gecertificeerd kwaliteitssysteem volgens een GFSI-erkende standaard die van toepassing is voor de uitgevoerde dienst.

Wanneer een onderneming als derde partij een pakketdienst inhuurt voor het vervoer van een verpakt product, moet ervoor worden gezorgd dat de integriteit en veiligheid van het product tijdens de gehele reis niet in het gedrang kan komen en dat de algemene voorwaarden worden nageleefd. Er dienen beheersmaatregelen te worden bepaald op basis van risicoanalyse en een 'worst case scenario'.

Leveranciers van geoutsourceerde processen

Nieuw in de standaard is het beheer van leveranciers van geoutsourceerde processen. Beheersmaatregelen moeten geïmplementeerd zijn, zodat de veiligheid, kwaliteit, wettelijkheid en authenticiteit van de goederen niet in het gedrang komen. Daarom moet er met deze leveranciers een contract zijn afgesloten. Dit contract dient naast algemene afspraken ook de operationele maatregelen te bevatten die de leverancier moet uitvoeren, zoals procescontroles en monitoringsplannen. Het bepalen van deze maatregelen dient te gebeuren door deze activiteiten op te nemen in de bedrijfseigen HACCP-studie.

De leveranciers dienen minimaal in het bezit te zijn van een certificaat volgens een GFSI-erkende standaard van toepassing voor de uitgevoerde activiteiten. In geval afwezigheid van dit certificaat dient een leveranciersaudit te worden uitgevoerd door een competente en ervaren auditor. Deze audit omvat minimaal de beheersing van productveiligheid, -kwaliteit, -wettelijkheid en -authenticiteit.

Beheersing van contaminatie

Enkele eisen zijn verduidelijkt en toegevoegd. Zo is bepaald dat men bij het bepalen van maatregelen ter voorkoming van contaminatie ook rekening moet houden met de diverse categorieën van goederen zoals food en non-food. Wanneer afwezigheid van bepaalde ingrediënten deel uitmaakt van klantenafspraken, bijvoorbeeld in geval van GMO of allergenen, dan dienen maatregelen ter beheersing te worden geïmplementeerd. In deze versie van de standaard is nu verduidelijkt dat dit vereist is in geval aanwezigheid van open of onverpakt product.

Niet enkel contaminatie veroorzaakt door lampen moet worden vermeden. Ook contaminatie van al het glas en broze materialen die aanwezig zijn in zones waar open product aanwezig is. De werkwijze in geval breuk van glas of broze materialen is uitgebreid. De scope van de goederen die moeten worden geïsoleerd moet bepaald worden. Tevens dient vastgelegd te zijn wie de bevoegde personen zijn voor het uitvoeren van de acties. En naast reinigen is ook desinfectie van de omgeving toegevoegd.

Verpakken en etikettering

Een nieuwe paragraaf aangaande verpakken en etiketteren van goederen is toegevoegd. Tijdens het verpakken en etiketteren van goederen moeten er maatregelen zijn geïmplementeerd die ervoor zorgen dat de goederen correct en volgens klantenafspraken worden verpakt en geëtiketteerd. Regelmatig moet hierop gecontroleerd worden en deze controles moeten worden geregistreerd.

Traceerbaarheid

Traceerbaarheid van goederen moet zo geïmplementeerd zijn dat niet enkel identificatie van goederen mogelijk is, maar ook opmaken van een massabalans. De traceerbaarheid én massabalans moeten deel uitmaken van een test die minimaal eenmaal per 12 maanden wordt uitgevoerd. Dit moet mogelijk zijn binnen een tijdsbestek van 4 uur of minder wanneer een beperkter tijdsbestek door klanten is opgelegd.

Productfraude en defense

Aan het hoofdstuk product defense is nu ook fraude toegevoegd. Zowel voor het fraudeplan als het food defense plan moeten verantwoordelijkheden zijn vastgelegd. Bevoegde personen moeten over de geschikte kennis beschikken om de analyses en plannen uit te voeren.

De analyses en plannen dienen bovendien de beoordeling van alle goederen en activiteiten te bevatten, ook deze die gedeeltelijk worden uitbesteed. Het risico op fraude zoals vervanging, foute labels en vervalsing moet beoordeeld worden. Beheersmaatregelen moeten niet enkel geïmplementeerd worden, maar regelmatig moet ook getest worden of deze effectief zijn.



Het plan moet zowel beheersing van interne als externe bedreigingen omvatten. Minimaal omvat het beheersmaatregelen aangaande:

- Wettelijke eisen
- Identificatie van gevarenczones
- Toegang door personeel, bezoekers en externe werknemers
- Hoe externe inspecties en bezoeken door de overheid moeten worden beheerd
- Beveiliging van de site, transport, laden & lossen, dispatch van goederen
- IT/Cyberattacks

Dit plan dient minimaal eenmaal per 12 maanden te worden herzien en wanneer significante wijzigingen optreden. Het gaat dan onder andere over wijzigingen die een invloed kunnen hebben op inschatting van de risico's of bijkomende gevaren kunnen veroorzaken.

Locatie en omgeving

Omgeving

Er was reeds bepaald dat alle zones buiten schoon en opgeruimd moeten zijn. Bijkomend is vastgelegd dat wanneer de natuurlijke afwatering ontoereikend is, er een geschikt afwateringssysteem moet worden aangelegd.

Infrastructuur

Aan de eisen aangaande infrastructuur is toegevoegd dat deze zo ontworpen moet zijn dat:

- aanwezigheid van ongedierte wordt vermeden;
- het bestand is tegen slechte weersomstandigheden (voornamelijk laad- en los-zone);
- ophoping van vuil wordt vermeden;
- er gedesinfecteerd kan worden indien nodig;
- en dat deze zo wordt onderhouden dat contaminatie van de goederen kan worden vermeden.

Water en lucht

De standaard heeft nu verduidelijkt dat dit ook gassen, stoom en ventilatiesystemen betreft. De vereisten voor water en ijs gelden nu dus ook voor stoom in direct contact met levensmiddelen of verpakkingen die bestemd zijn voor levensmiddelen. De kwaliteit van water (met inbegrip van gerecycled water), stoom of ijs moet gecontroleerd worden aan de hand van een op risico's gebaseerd bemonsteringsplan.

Volledig nieuw is toegevoegd dat niet-drinkbaar water, of gerecycled water, dat in het proces wordt gebruikt, geen verontreinigingsrisico's mag opleveren. Niet-drinkbaar water moet worden vervoerd in afzonderlijke, goed gemarkeerde leidingen. Deze leidingen mogen niet op het drinkwatersysteem worden aangesloten en mogen ook geen terugvloeiing mogelijk maken die het drinkwater kan contamineren.

Schoonmaak en desinfectie

Het reinigingsplan moet nu ook duidelijke doelstellingen omvatten en naast de frequentie van reinigen moet ook de frequentie van desinfectie bepaald zijn. Het bedoeld gebruik van schoonmaakmateriaal moet gedefinieerd zijn. Verder is nu aangegeven dat dit materiaal geïdentificeerd moet zijn. De wijze waarop dit gebeurt, kan je nu zelf kiezen. Terwijl de vorige versie van de standaard aangaf dat dit door middel van labels diende te gebeuren.

Een volledig nieuwe paragraaf is toegevoegd aangaande voertuigen en materialen die een impact kunnen hebben op de levensmiddelen. Het betreft hier onder andere materiaal gebruikt voor bulktransport zoals slangen van silo-installaties, pompen, filters van tankwagens en tankcontainers. Hygiënevereisten moeten zijn vastgelegd voor deze voertuigen en materialen. De bepaling hiervan dient te gebeuren op basis van risicoanalyse. Deze vereisten moeten geïmplementeerd zijn en monitoring hiervan moet geregistreerd worden.

Uitvoering van het reinigingsplan moet geverifieerd worden. Verificatie moet bepaald zijn op basis van een risicoanalyse. De standaard specificeert nu ook welke verificatiemethodes gebruikt kunnen worden, namelijk: visuele inspectie, sneltesten of analyses.

Als reiniging wordt uitgevoerd door een derde partij, moet het contract minimaal de volgende zaken omvatten:

- frequentie van reiniging en desinfectie;
- de gebruikte producten;
- de zones die gereinigd dienen te worden;
- en de vereisten aangaande registratie.

Ook van deze reiniging en desinfectie moet de effectiviteit gecontroleerd worden.

Afvalbeheer

De procedure aangaande afvalbeheer moet zo opgesteld zijn dat contaminatie kan worden vermeden. Hiervoor dient afval nu zo snel mogelijk te worden verwijderd uit ruimtes waar levensmiddelen aanwezig zijn. Ophoping van afval moet te allen tijde vermeden worden. De vorige versie van de standaard gaf aan dat afvalcontainers goed moeten worden onderhouden. Nu staat verduidelijkt dat deze geschikt moeten zijn voor beoogd gebruik, goed moeten worden onderhouden en gemakkelijk moeten kunnen worden gereinigd en gedesinfecteerd.

Ongediertebestrijding en -controle

Het bedrijf moet adequate ongediertecontrolemaatregelen hebben. Deze beheersmaatregelen moeten nu ook gebaseerd zijn op een risicoanalyse. Het plan dient niet enkel de eigen locaties te omvatten, maar ook de locaties die gehuurd zijn. Er is nu ook gespecificeerd dat het contract met een externe

ongediertebestrijder alle voorwaarden uit de standaard moet omvatten. Er moet een persoon op de locatie worden aangesteld die bevoegd is om toezicht te houden op de ongediertebestrijding. Zelfs als dit wordt uitbesteed aan een externe partij, blijft de verantwoordelijkheid voor de uit te voeren acties (inclusief continu toezicht op uitvoering van het plan) binnen het bedrijf.

Ingangscontrole

Alle binnenkomende goederen moeten gecontroleerd worden ten opzichte van de overeengekomen specificaties. Er is nu verduidelijkt dat dit ook verpakkingsmateriaal betreft.

Transport

Nieuw toegevoegd aan de standaard is dat de binnenzijde van de voertuigen en containers gecontroleerd moet worden voordat er wordt geladen. Deze controle moet geregistreerd worden en omvat onder andere:

- temperatuur (in geval geconditioneerd transport);
- afwezigheid van vreemde geuren;
- afwezigheid van vuil, stof, vocht en schimmel;
- afwezigheid van (sporen van) ongedierte;
- afwezigheid van vreemde materialen.

Wanneer transport dient te gebeuren onder bepaalde condities, zoals een bepaalde temperatuur, dan moeten deze condities gegarandeerd worden gedurende de gehele transporttijd. Controle hierop moet geregistreerd worden en frequentie van deze controle moet bepaald worden door middel van een risicoanalyse.

Onderhoud

Een onderhoudsplan moet geïmplementeerd zijn. Niet enkel voor transport maar ook voor de opslaglocaties. Dit plan dient nu ook de verantwoordelijkheden en prioriteiten te bevatten. Per onderhoud moet bepaald zijn wanneer dit uiterlijk moet worden uitgevoerd. Wanneer herstelwerkzaamheden moeten worden uitgevoerd, dan moet dit op korte termijn gebeuren.

Nieuw toegevoegd is het beheer van materiaal en machines. Wanneer deze een impact kunnen hebben op de levensmiddelen, moet er bewijs aanwezig zijn dat aantoon dat deze voldoen aan de wettelijke voorschriften. Dit kan door middel van een conformiteitstest, technische specificaties of een verklaring van de leverancier welke aantoon dat materiaal geschikt is voor beoogd gebruik.



Metingen, analyse en verbeteringen

Interne audit

In Knock-Out nummer 5 is aangegeven dat het interne auditprogramma moet worden gedocumenteerd, geïmplementeerd en uitgevoerd, zodat alle eisen van de IFS-standaard worden beoordeeld. Zowel de positieve als negatieve vaststellingen moeten duidelijk gedocumenteerd zijn en gecommuniceerd worden aan betrokken personeel. De frequentie en de scope worden vastgesteld op basis van een risicoanalyse. De interne audits moeten minimaal eenmaal per 12 maanden gepland staan. De uitvoering kan hierop vertraging hebben, maar mag niet later zijn dan 15 maanden na de vorige audit met dezelfde scope.

Site inspecties

Naast interne audits dienen ook inspecties te worden uitgevoerd. Deze moeten nu ook de toepassing van de hygiëneregels en de controles op goederen omvatten. Frequentie van deze inspecties moet bepaald worden op basis van risicoanalyse en eerdere resultaten van deze inspecties.

Validatie en controle van processen

Procesparameters die essentieel zijn om de voedselveiligheid en productkwaliteit te waarborgen, moeten worden beveiligd tegen onbevoegde toegang en/of wijzigingen. Wanneer goederen bewaard en getransporteerd dienen te worden onder bepaalde temperatuur, dan moet deze temperatuur geregistreerd worden. Deze registraties moeten voorzien zijn van datum en tijd en moeten minimaal op aanvraag beschikbaar gesteld kunnen worden.

Kalibratie, afstelling en controle van meetapparatuur

Van alle meetapparatuur moet de kalibratie geregistreerd zijn. De apparatuur dient te voldoen aan de van toepassing zijnde wettelijke vereisten en dient goedgekeurd te zijn op basis van deze vereisten.

Hoeveelheidscontrole

Een nieuwe paragraaf is toegevoegd aangaande hoeveelheidscontrole. Criteria voor hoeveelheidscontrole moeten bepaald zijn, zo ook de frequentie en methode voor het uitvoeren van deze controle. De genomen steekproeven moeten representatief zijn voor de betrokken batch. Deze monitoring dient te voldoen aan de wettelijke eisen die van toepassing zijn in het land van bestemming van de goederen en aan de met

de klant overeengekomen specificaties. Deze controle moet geregistreerd worden.

Klachten

In deze versie van de standaard is verduidelijkt dat het beheer van klachten vastgelegd moet zijn in een procedure. Deze dient niet enkel klachten van klanten te omvatten, maar ook afwijkingen die tijdens officiële controles zijn vastgesteld. Alle klachten moeten geregistreerd worden, zo ook de ondernomen acties.

Management van product recalls, productterugroepingen en incidenten

Voor de recall procedure zijn enkele nieuwe punten toegevoegd. Het gaat hierbij om:

- de opleiding van verantwoordelijke personen;
- het beslissingsproces;
- een 24u contactpersoon binnen het bedrijf;
- een contactlijst inclusief alle klanten, overheidscontacten, betrokken diensten en adviseurs;
- een communicatieplan dat de eigenaars van de goederen en de betrokken overheden omvat.

Vermeld is dat de recall-test het 'end-to-end proces' moet bevatten. Deze test moet binnen de 12 maanden gepland worden en de uitvoering ervan moet zeker binnen de 15 maanden plaatsvinden. De resultaten van deze test moeten leiden tot verbeteracties.

Beheer van afwijkingen, non-conformiteiten, correcties en corrigerende maatregelen

Corrigerende acties zijn gewijzigd naar correcties en/of corrigerende acties. De procedure moet niet enkel goederen omvatten, maar ook afwijkingen vastgesteld met betrekking tot verpakkingsmateriaal. Dit geheel is nu uitgebreider beschreven. Een oorzaakanalyse moet uitgevoerd worden voor afwijkingen en non-conformiteiten met betrekking tot veiligheid, wettigheid, authenticiteit en/of herhaling van afwijkingen en non-conformiteiten. Bij het vaststellen van afwijkingen en non-conformiteiten moeten correcties doorgevoerd worden. Niet enkel het uitvoeren van de acties moet opgevolgd worden, maar ook de effectiviteit moet beoordeeld worden.

IFS Logistics versie 3

In deze whitepaper las je de belangrijkste wijzigingen van de IFS Logistics norm versie 3. Raadpleeg voor de exacte eisen de complete IFS Logistics norm versie 3.

Snel van start met de nulmeting IFS Logistics versie 3

Laat een nulmeting IFS Logistics versie 3 uitvoeren door onze specialisten. Zo weet je direct welke aanpassingen je moet doorvoeren. Stoom je bedrijf snel klaar voor IFS Logistics versie 3.

Zet de eerste stap

Kies voor een gerichte aanpak. Neem contact op met onze Commercieel Manager Peter Zirkzee. Hij helpt je graag.



Peter Zirkzee

peter.zirkzee@normecgroup.com

+31 (0)6 82 31 50 81

normecfoodcare.com

→ **Neem contact met ons op**