



WHITEPAPER

IFS Food versie 8

De belangrijkste wijzigingen



Normec
Foodcare

Improve Quality. Reduce Risk.



De definitieve versie van IFS Food 8 is op 18 april 2023 gepubliceerd. Audits volgens IFS Food versie 8 kunnen plaatsvinden vanaf 1 oktober 2023. Lees in deze paper de belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 7 en bekijk de tips om te voldoen aan deze nieuwe IFS eisen.

Tijdslijn

IFS Food versie 8 audits zijn mogelijk vanaf 1 oktober 2023 en verplicht voor alle gecertificeerde bedrijven per 1 januari 2024. Enkele specifieke situaties:

- Voor onaangekondigde audits: versie 8 is van toepassing wanneer de periode van de onaangekondigde audit begint op of na 1 oktober 2023.
- 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 januari 2024.
- Wat betreft follow-up audits: wanneer de audit waarop de follow-up audit is gebaseerd voor 1 januari 2024 heeft plaatsgevonden volgens versie 7, zal de follow-up audit ook nog volgens versie 7 worden uitgevoerd.
- Wat betreft uitbreidingsaudits: wanneer de audit waarop de extensie-audit is gebaseerd voor 1 januari 2024 heeft plaatsgevonden volgens versie 7, zal de extensie-audit ook nog volgens versie 7 worden uitgevoerd.

Algemeen

Scoringsysteem

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

Wettelijkheid en authenticiteit

Op diverse plaatsen in de standaard zijn naast voedselveiligheid en productkwaliteit de termen wettelijkheid en authenticiteit toegevoegd. Deze wijziging is ook doorgevoerd voor de term 'product requirements', welke nu de volgende vijf aspecten omvat: food safety, product quality, legality, authenticity en customer requirements.

Een opvallende wijziging in de volledige standaard is dat in de nieuwe versie meer gevraagd wordt om processen, wijzigingen en dergelijke bij implementatie te documenteren, valideren en beheersen. De term jaarlijks is verduidelijkt naar 'een 12 maanden periode'.

Getraind personeel

De term gekwalificeerd personeel is in de standaard vervangen door competent. Dit betekent dat de effectiviteit van competenties van personeel aantoonbaar moet zijn.



Tip: Maak de competenties en effectiviteit hiervan aantoonbaar in ons complete online opleidingsplan.

1. Bestuur en betrokkenheid

Beleid

Naast voedselveiligheid en productkwaliteit worden nu ook wettelijkheid en authenticiteit benoemd als eisen voor het bedrijfsbeleid. De focus van het bedrijfsbeleid ligt nog steeds op de klant en de voedselveiligheidscultuur. Dit houdt in dat er minimaal doelstellingen moeten worden geformuleerd over 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

Management review

De eisen voor de management review zijn uitgebreid. Zo moeten nu ook de resultaten van de food defense analyse en fraude analyse worden beoordeeld en besproken tijdens de managementreview. Ook moeten compliance vraagstukken worden beoordeeld, waarbij extra nadruk wordt gelegd op de wettelijkheid en authenticiteit. In versie 7 van de IFS-standaard werd al vereist dat het bedrijf moet vaststellen welke infrastructuur en werkomgeving nodig zijn om te voldoen aan de producteisen. Er wordt nadrukkelijk benoemd dat dit eisen betreft die de voedselveiligheid, productkwaliteit, wettelijkheid en authenticiteit van het product garanderen. Deze eisen moeten iedere 12 maanden opnieuw beoordeeld worden en wanneer significante wijzigingen van toepassing zijn.

Let op!

Rekening houdend met de aanwezige risico's moet het investeringsplan gebaseerd zijn op de resultaten van inspecties aangaande infrastructuur en werkomgeving.

2. Voedselveiligheids- en kwaliteitsmanagementsysteem

Documentbeheersing

Het kwaliteitsmanagementsysteem moet worden onderhouden en bewaard op een veilige locatie. Dit geldt voor zowel fysieke als digitale documentatiesystemen.



Tip: Met onze online handboek software heb je altijd en overal toegang tot de juiste documenten.

HACCP-plan

In de vorige versie stond al dat er een HACCP-plan aanwezig moet zijn gebaseerd op de Codex Alimentarius-principes. In versie 8 zijn goede productiepraktijken en goede hygiënepraktijken toegevoegd.

Beschrijven van producten

In de vorige versie werden enkel voorbeelden weergegeven van gegevens die in productbeschrijvingen kunnen worden opgenomen. Nu moet de volgende informatie minimaal aanwezig zijn in de productbeschrijvingen:

- Samenstelling
- Fysische, sensorische, chemische en microbiologische kenmerken
- Wettelijke eisen voor de voedselveiligheid van het product
- Wijze van bereiding, verpakking en houdbaarheid
- Opslagcondities, wijze van transport en distributie

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.

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.

3. Resource management

Persoonlijke hygiëne

Enkele persoonlijke hygiëne-eisen zijn uitgebreid:

- Bij het onderdeel eten, drinken en roken is toegevoegd dat roken met een e-sigaret of een ander gebruik van tabak niet is toegestaan.
- Bij het onderdeel vingernagels, sieraden en persoonlijke bezittingen (inclusief medicijnen) is toegevoegd dat valse nagels of wimpers enkel is toegestaan indien een risicoanalyse dit onderbouwd.

In versie 7 van de standaard werd beschreven dat regelmatig gecontroleerd moet worden of aan de persoonlijke hygiëne-eisen wordt voldaan. Nu wordt aangegeven dat op basis van risicoanalyse de naleving van de persoonlijke hygiëne-eisen regelmatig en minimaal eens per drie maanden moet worden gecontroleerd.

Gebruik van pleisters

Pleisters moeten naast dat deze een andere kleur hebben dan de productkleur nu ook waterproof zijn. Ook mogen deze geen kruisbesmettingsgevaar veroorzaken.

Training en instructie

Als nieuwe eis is toegevoegd dat de effectiviteit van de training moet worden beoordeeld. Hierbij moet ook aandacht zijn voor productauthenticiteit (inclusief voedsel fraude).



Tip: Laat medewerkers een passend opleidingstraject volgen om te voldoen aan deze eis. Kies bijvoorbeeld uit e-learning, klassikale training, blended learning of training on the job.



4. Operationele processen

Klantafspraken en contractuele overeenkomsten

Als afspraken gemaakt zijn over het onderzoeks- en monitoringsplan, moet hieraan voldaan worden. Deze eis is toegevoegd aan de Knock-Out over klantafspraken.

Productontwikkeling, productaanpassingen en procesaanpassingen

Een procedure voor nieuwe productontwikkeling of productaanpassingen was al verplicht in IFS 7. Nu worden hier ook de aanpassingen in processen benoemd. Deze ontwikkelingen moeten voldoen aan de eisen voor voedselveiligheid, productkwaliteit, wettigheid en authenticiteit en aan klanteisen. Dit werd eerder omschreven als productvereisten. Naast productieproeven en producttesten is nu ook procesmonitoring opgenomen. Instructies met betrekking tot voedselveiligheid en/of productkwaliteit moeten worden gevalideerd en gedocumenteerd.

Beheer van binnenkomende goederen, leveranciers en fraude

Een aantal extra criteria is opgenomen. Een procedure moet aanwezig zijn die niet enkel de beheersing van leveranciers beschrijft, maar ook de aankoop en selectie van binnenkomende goederen. Deze procedure moet nu minimaal de volgende zaken omvatten:

- Risico's betreffende grondstoffen en leveranciers
- Prestatievereisten (zoals certificering, oorsprong)
- Uitzonderlijke situaties (zoals noodaankoop)
- Aanvullende criteria gebaseerd op risico, zoals:
 - Audits (uitgevoerd door een ervaren en bekwaam persoon)
 - Analyses
 - Leveranciersbetrouwbaarheid
 - Klachten
 - Aanleveringsvoorwaarden

In versie 7 moesten aangekochte diensten gecontroleerd worden op basis van de bestaande specificaties. Nu moet het aankoopproces op basis van risico's worden gecontroleerd. Dit om ervoor te zorgen dat alle diensten die van invloed zijn op de voedselveiligheid en de productkwaliteit voldoen aan de gedefinieerde vereisten. Leveranciers moeten op basis van een risicoanalyse geëvalueerd worden. Dit moet minimaal elke 12 maanden en bij wijzigingen plaatsvinden.

Productverpakkingen

Voor het uitvoeren van etiketcontroles zijn specifieke momenten aangegeven. Het etiket moet tenminste bij aanvang en einde van de productieshift en bij iedere productwissel worden gecontroleerd. De etiketinformatie moet daarnaast leesbaar en onuitwisbaar zijn. Dit moet worden gecontroleerd en gedocumenteerd.

De geschiktheid van verpakking voor beoogd gebruik en de eventuele aanwezigheid van functionele barrières moet gevalideerd en gemonitord worden. Bij deze validatie en monitoring dient men gebruik te maken van testen zoals: organoleptische testen, testen gedurende opslag, chemische analyses en migratie analyses.

Fabriekslocatie

Daar waar risico's zijn vastgesteld voor de fabrieksomgeving moeten maatregelen worden gedocumenteerd, uitgevoerd en geëvalueerd. Deze evaluatie moest voorheen periodiek worden uitgevoerd. Nu is beschreven dat deze minimaal elke 12 maanden moet plaatsvinden en in geval van wijzigingen.

Plattegrond en processtromen

Naast de processchema's van eindproducten, verpakkingen, grondstoffen, afval, personeel en water moeten nu ook de processen van halffabricaten, inclusief het opnieuw verwerken van producten, worden opgenomen als processtroom.

Productie- en opslaglocaties

De termen 'preventie van ophoping van vuil' en 'in goede conditie en gemakkelijk te reinigen' uit versie 7 zijn in versie 8 vervangen door de algemene term 'voorkomen van contaminatie'. Voor muren en vloeren is toegevoegd dat bij het schoonmaken indien nodig desinfectie moet plaatsvinden. De eisen voor gebruik van water zijn uitgebreid. Naast water als ingrediënt voor het productieproces en de schoonmaak zijn deze eisen nu ook vermeld voor handen wassen en desinfectie.

Schoonmaak en desinfectie

Aan de zaken die moeten worden vermeld in het schoonmaak- en desinfectieplan zijn nu ook criteria voor CIP-reiniging toegevoegd.

Naast het vermelden van de ruimtes die schoongemaakt en/of gedesinfecteerd zijn, moet in het plan nu ook opgenomen zijn wanneer er schoongemaakt en/of gedesinfecteerd moet worden.

Productvreemde materialen

De tekst over beheer van chemicaliën op het bedrijf is verplaatst naar deze paragraaf. Chemicaliën moeten op een zodanige manier worden gebruikt, geëtiketteerd, opgeslagen en gehanteerd dat er geen besmettingsrisico kan ontstaan.

De frequentie van het onderhoud van metaaldetectoren (en andere toestellen die gebruikt worden om productvreemde delen te detecteren) is gewijzigd van regelmatig naar minimaal binnen een periode van 12 maanden. Dit om storingen te voorkomen.

De frequentie voor het testen van apparaten of methoden die gebruikt worden om vreemde materialen te detecteren en/of elimineren moet gebaseerd zijn op een risicoanalyse. Vaak wil dit zeggen dat de testen worden uitgevoerd bij aanvang en aan het einde van de productie shift en bij een productwissel.

Ongediertebestrijding en -controle

Het bedrijf moet adequate ongedierte controlemaatregelen hebben. Deze beheersmaatregelen moeten nu ook gebaseerd zijn op een risicoanalyse.

Ontvangst en opslag van goederen

In versie 7 was reeds bepaald dat binnenkomende goederen gecontroleerd moeten worden conform overeengekomen specificaties. Versie 8 legt nu vast dat dit bepaald moet zijn in een op risico-gebaseerd monitoringsplan.

Transport

Adequate hygiëneregels moeten aanwezig zijn voor transportvoertuigen en andere middelen die worden gebruikt bij het laden en lossen. Dit dient gebaseerd te zijn op een risicoanalyse.



Onderhoud en reparaties

Nieuw is dat het onderhoudsplan niet enkel voor machines en materiaal moet worden opgesteld, maar naast transport ook de opslaglocaties moet omvatten.

Uitrusting

In IFS 7 werd vermeld dat voor alle apparatuur en gebruiksvoorwerpen die direct in aanraking komen met het product documentatie aanwezig moet zijn om aan te tonen dat deze voldoen aan de wettelijke vereisten. In IFS 8 is dit uitgebreid naar alle apparatuur en gebruiksvoorwerpen die een impact kunnen hebben op het product.

Allergenen

Deze paragraaf is uitgebreid. Op basis van een risicoanalyse van de grondstoffen moet bepaald worden welke declaratie van allergenen noodzakelijk is. Dit met inbegrip van accidentele of technisch onvermijdelijke kruisbesmettingen van wettelijk bepaalde allergenen en sporen.

Daarnaast is toegevoegd dat in de op risicoanalyse gebaseerde beheersmaatregelen voor mogelijke kruiscontaminaties van producten met allergenen ook personeel (inclusief ingehuurd personeel en bezoekers) meegenomen moet worden.

Food defense

De beheersmaatregelen aangaande food defense moeten nu ook regels bevatten over hoe wordt omgegaan met door externen uitgevoerde inspecties en controles door overheidsinstanties.



5. Metingen, analyse en verbeteringen

Interne audit

In Knock-Out n° 8 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.



Tip: Laat objectieve interne audits uitvoeren door onze ervaren auditoren. Na afloop van de audit zijn de verbeterpunten meteen inzichtelijk.

Validatie en controle van processen en werkomgeving

Proces- en werkomgevingsparameters die essentieel zijn om de voedselveiligheid en productkwaliteitseisen te waarborgen, moeten worden beveiligd tegen onbevoegde toegang en/of wijzigingen.

Kalibratie, afstelling en controle van meet- en bewakingsapparatuur

Wanneer afwijkingen worden vastgesteld tijdens kalibratie, afstelling en controle van meetapparatuur moet beoordeeld worden wat de impact hiervan is op processen en producten. Dit om niet-conforme goederen te kunnen identificeren en gepaste acties te kunnen ondernemen.

Producttesten en omgevingsonderzoek

Nieuw is dat op basis van een risicoanalyse de criteria voor het omgevingsonderzoeksprogramma moeten worden gedocumenteerd, geïmplementeerd en onderhouden. Als een intern of extern laboratorium niet (ISO / IEC 17025) is geaccrediteerd moet minimaal binnen een periode van 12 maanden een cross-check plaatsvinden met een geaccrediteerd laboratorium.

Op basis van risico's en wettelijke eisen moet de frequentie voor de beoordeling van test- en monitoringsresultaten worden bepaald om trends te identificeren. Als negatieve trends worden vastgesteld, moeten de gevolgen voor processen en producten en de noodzaak van acties worden beoordeeld.



Tip: Ons geaccrediteerde laboratorium helpt graag met het analyseren van product- en oppervlaktemonsters of het uitvoeren van een cross-check.

Productrelease

Waar een procedure voor quarantaine voorheen op basis van risicoanalyse aanwezig moest zijn, is nu verduidelijkt dat deze altijd aanwezig moet zijn. Daarnaast is toegevoegd dat alleen grondstoffen, halffabricaten, eindproducten en verpakkingsmiddelen mogen worden verwerkt en verzonden die voldoen aan eisen aangaande voedselveiligheid, productkwaliteit, wettigheid en authenticiteit en klanteisen.

Management van product recalls, product terugroepingen en incidenten

Voor de recallprocedure zijn twee nieuwe punten toegevoegd. Het gaat hierbij om de toewijzing van verantwoordelijkheden en de opleiding van verantwoordelijke personen. Daarnaast moeten in het communicatieplan nu ook de klanten en indien nodig consumenten opgenomen worden.

Vermeld is dat de recalltest 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. Deze test moet ook uitgevoerd worden wanneer significante wijzigingen plaatsvinden.

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

Corrigerende acties zijn gewijzigd naar correcties en/of corrigerende acties. 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.

Een nieuwe paragraaf is opgenomen waarin beschreven staat dat bij het vaststellen van afwijkingen en non-conformiteiten correcties doorgevoerd moeten worden.

6. Food defense plan

Dit hoofdstuk is komen te vervallen. Vereisten voor food defense zijn nu opgenomen in de andere hoofdstukken.

7. IFS Food versie 8

In deze whitepaper las je de belangrijkste wijzigingen van de IFS Food norm versie 8. Raadpleeg voor de exacte eisen de complete IFS Food norm versie 8.

8. Snel van start met de nulmeting IFS Food versie 8

Laat een nulmeting IFS Food versie 8 uitvoeren door onze specialisten. Zo weet je direct welke aanpassingen je moet doorvoeren. Stoom je bedrijf snel klaar voor IFS versie 8.

Plan een nulmeting IFS versie 8 →



Hulp nodig?

Heb je vragen over IFS Food versie 8 of kunnen we je ondersteunen bij het uitvoeren van verificaties, validaties, audits, allergenenmanagement, label en specificatiebeheer, voedselveiligheidsadvies, laboratoriumonderzoeken, smaakonderzoek of kwaliteitsmonitoring?

Zet de eerste stap

Kies voor een gerichte aanpak en neem contact op met onze Commercieel Manager Jolien De Corte. Zij helpt je graag.



Jolien De Corte

jolien.de.corte@normecgroup.com

+32 492 33 00 68

Neem contact met ons op →



Normec
Foodcare

Deze whitepaper is tot stand gekomen met medewerking van het Normec Foodcare Kenniscentrum. Blijf op de hoogte van de laatste wijzigingen in wet- en regelgeving voor jouw bedrijf met de Kwartaalupdate Compliance & Regulatory. Of laat ons je helpen met aanvullende consultancy.