

The background image shows a group of people in a meeting room, sitting around a table with laptops and documents. The image is overlaid with a semi-transparent green filter. The text is centered over this image.

Food Safety Compliance opleiding voor QA managers

Met onze QA opleiding gaan we terug naar de basis, het fundament om op een goede manier de complexe functie van QA manager te kunnen vervullen, nu en in de toekomst.

Inhoud

1. Food Safety Compliance
2. Global Food Safety Initiative
3. FSSC22000
4. IFS Food
5. BRC
6. Waar moet je op letten?
7. FSSC22000, versie 5 HLS
8. QESH normen



Inhoud

- 1. Food Safety Compliance**
2. Global Food Safety Initiative
3. FSSC22000
4. IFS Food
5. BRC
6. Waar moet je op letten?
7. FSSC22000, versie 5 HLS
8. QESH normen



QUALITY HOLISTICS



			Specifications	Quality Activity Monitoring	Traceability	Assessment
QUALITY STANDARDS			CERTIFICATION MANAGEMENT			
EFQM INK ISO9001:2000 ISO17025	SQF Eurepgap GMP Animal Feed AIB	HACCP BRC IFS EFSIS	real time standard requirements	Operational Framework	Test	Risk Quality Standard evidence based practice
ACCREDITATIONAL BODIES		CERTIFICATIONAL BODIES		DEMAND RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)		
CUSTOMERS		CONSUMERS		DEMAND RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)		
Retail Organisations Food Service Wholesalers and Trade Food Manufacturers Out of Home Outlets Hospitals	Habits, Attitudes Preferences Allergens Quality Needs Information Needs	product, process requirements	Information Centre Demand Quality Information Centre (DQIC)	Products Specifications	Customer Satisfaction Consumer Needs	
FOOD AND DRINK FACTORY			BUSINESS PERFORMANCE MANAGEMENT (BPM)			
FOOD & DRINK MANAGEMENT			process, product and people requirements	Training, Support, Procedures, Quality Documents, Quality Database	Ingredients, Semi-products	Business System
LABORATORIES	PRODUCT SUPPLIERS	SERVICE SUPPLIERS	SUPPLY RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)			
Microbiological Analytical	Raw materials Equipment Packaging Machines	Cleaning and Hygiene Pest Control Measurements Cooling Systems	process, product and people requirements	Supply Quality Information Centre (SQIC)	Raw materials Specifications	Suppliers
GOVERNMENT CONTROL BODIES			LEGISLATION MANAGEMENT			
Global International National Where appropriate	General Food Law Codex Alimentarius	legal requirements	legal requirements: - people - products - process - building	Informed	Risks Legal evidence based practice	
LEGISLATIONS						



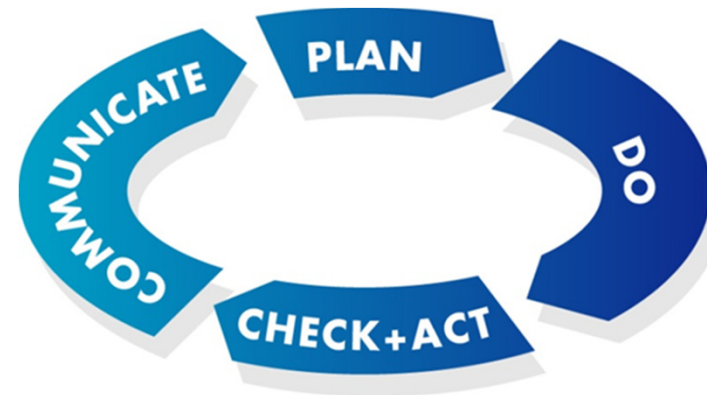
- PLAN**
- Risk Assessment
 - Legal Compliance
 - Blue Print
 - Operational Framework
 - Yearly Plan
- DO**
- Document Generator
 - Audit-system
 - SpecCheck
 - Training
 - Supportive Material
 - Track and Trace
- CHECK AND ACT**
- Quality Data Warehouse
 - Quality Cockpit
 - Standard Reports
- COMMUNICATE**
- Newsletter
 - www.iMISQA.com
 - SpecReport
 - Quality Information Centre
 - Supplier Portal

iMIS Food inhoud & software

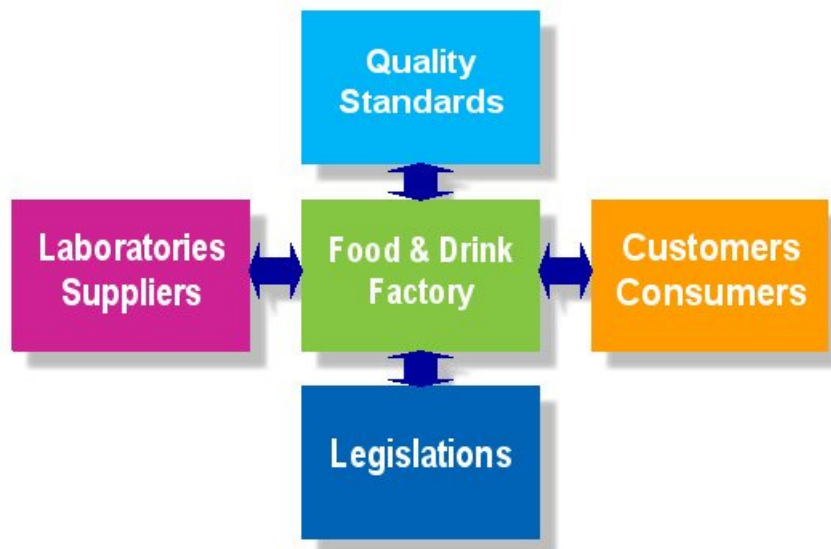
- iMIS: integraal Management & Informatie Systeem
- Food: voor het real-time managen van de voedselveiligheid

- Inhoud
 - ✓ Operationeel raamwerk voor voedselveiligheid
 - ✓ Food Safety normen: HACCP, FSSC22000, BRC, IFS
 - ✓ Extra voor QESH: ISO9001, 14001, 26000

- Software
 - ✓ Gebruikersvriendelijk



Food Management:



Dynamisch speelveld

- ✓ 2000 kwaliteitseisen
- ✓ 100 leveranciers
- ✓ 100 klanten
- ✓ 100 werknemers
- ✓ 400 wetswijzigingen

Standaarden

- Kwaliteit
 - ✓ BRC
 - ✓ IFS
 - ✓ FSSC22000
 - ✓ SQF
 - ✓ Dutch HACCP
 - ✓ Keurmerken zoals HALAL, SKAL, UTZ
- Milieu, ISO14001
- Arbo, ISO45001
- Maatschappelijk verantwoord ondernemen
 - ✓ MVO prestatieladder (ISO26000)



Standaarden

- Food Production parameters
 - ✓ Product
 - ✓ Proces
 - ✓ Persoon
 - ✓ Productieruimte
- Food Defense
- Food Fraud

- Niet alleen voor productie: ook handelaren
 - ✓ HACCP van de hele keten

- Retailklant? 2 CI's en 2 Certificaten!
- ZZP auditoren...
- SKAL <-> NVWA <-> EDP audit





Standaarden in praktijk

- De meeste levensmiddelenbedrijven zijn BRC, IFS of FSSC22000 gecertificeerd.
- Wat zijn de verschillen en overeenkomsten tussen deze normen?
- Hoe richt je je kwaliteitssysteem, documentatie en de naleving ervan?
- Hoe ga je om met moeilijke auditsituaties?
- Kun je als bedrijf zelf de audit afbreken als je dit wilt?
- Op basis van meer dan 500 audits wordt er kennis overgedragen over hoe je het beste aantoonbaar kunt voldoen aan de kwaliteitsstandaarden.
- Hoe zijn Certificerende Instellingen georganiseerd?
- Food Safety systematiek uitbreiden naar ISO9001, ISO14001 en de MVO prestatieladder.

Inhoud

1. Food Safety Compliance
2. **Global Food Safety Initiative**
3. FSSC22000
4. IFS Food
5. BRC
6. Waar moet je op letten?
7. FSSC22000, versie 5 HLS
8. QESH normen



GFSI

- GFSI staat voor Global Food Safety Initiative. Het is een initiatief van de internationale retail om erkende standaarden voor voedselveiligheid te maken.





GFSI erkenden standaarden

- BRC Global Food Standard
- Dutch HACCP Option B.
- SQF 2000 level 2.
- International Food Standard (IFS)
- FSSC 22000



GFSI: beoordelingselementen

- De aanwezigheid van voedselveiligheidsystemen
- De aanwezigheid van codes goede praktijken
- Het werken volgens de principes van HACCP

Inhoud

1. Food Safety Compliance
2. Global Food Safety Initiative
3. **FSSC22000**
4. IFS Food
5. BRC
6. Waar moet je op letten?
7. FSSC22000, versie 5 HLS
8. QESH normen



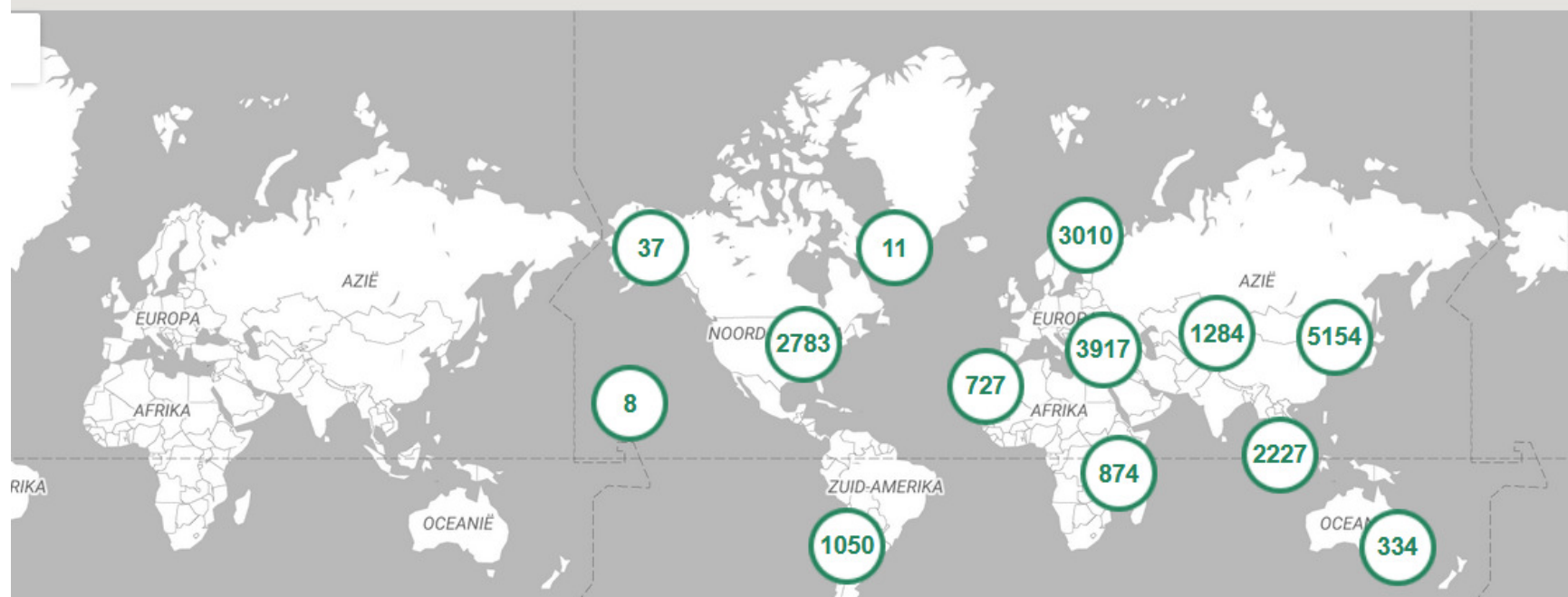
FSSC22000

- FSSC 22000 staat voor Food Safety System Certification 22000 en is een internationaal erkende vorm van aantoonbare voedselveiligheid.
- De FSSC 22000 vindt zijn oorsprong in de Codex Alimentarius en is een standaard die ontwikkeld is door de Stichting Certificatie Voedselveiligheid (SCV).
- De FSSC 22000 standaard wordt steeds populairder binnen de voedingsmiddelenindustrie, omdat deze standaard goedgekeurd is door de GFSI (Global Food Safety Initiative)..



FSSC

Found **23768** Certified Organizations





Waar is FSSC 22000 op gebaseerd?

- ISO 22000:2018
- Sector specifieke Pre Requisite Program (PRP) ISO/TS 22002
- Specifieke FSSC 22000 requirements
- De FSSC 22000 norm is een voedselveiligheidsmanagement systeem welke gericht is op de PDCA benadering
- Zowel het organisatorische niveau als ook op operationeel niveau
- Focus op risico gebaseerd nadenken en op het gebied van HACCP



ISO22000: normeisen

- 4 Context of the organization
- 5 Leadership
- 6 Planning
- 7 Support
- 8 Operation
- 9 Performance evaluation
- 10 Improvement



ISO/TS 22002 15 normeisen

- 4 Construction and layout of buildings
- 5 Layout of premises and workspace
- 6 Utilities – air, water, energy
- 7 Waste disposal
- 8 Equipment suitability, cleaning and maintenance
- 9 Management of purchased materials
- 10 Measures for prevention of cross contamination



ISO/TS 22002 15 normeisen

- 11 Cleaning and sanitizing
 - 12 Pest control
 - 13 Personnel hygiene and employee facilities
 - 14 Rework
 - 15 Product recall procedures
 - 16 Warehousing
 - 17 Product information/consumer awareness
 - 18 Food defence, biovigilance and bioterrorism
-
- Bij FSSC 22000 wordt er niet gewerkt met scores op het certificaat. Wel is er een cyclus van drie jaar waarbij er verplicht één onaangekondigde audit zal plaatsvinden in die drie jaar.



FSSC22000 audits

- Vergeet de appendix niet: extra normeisen (leuke verrassing bij een audit als deze niet in een kruistabel zijn toegelicht)
- Bij FSSC 22000 wordt er niet gewerkt met scores op het certificaat. Wel is er een cyclus van drie jaar waarbij er verplicht één onaangekondigde audit zal plaatsvinden in die drie jaar.
- PAS 96 voor Food Defense gebruiken



Andere standaarden t.o.v. FSSC 22000

- Het grote verschil tussen FSSC 22000 en bijvoorbeeld de BRC en IFS, is dat er geen sprake is van een checklist waarin exact staat wat wel en wat niet geaccepteerd wordt (zoals dat bij BRC/IFS het geval is).
- De FSSC 22000 norm laat meer ruimte voor interpretatie en eigen inzicht. Dit is zowel een voordeel als een nadeel.
- Door middel van goed onderbouwde argumenten in de HACCP analyse kunnen bepaalde risico's worden uitgesloten. Op deze wijze kan er voor elk bedrijf een praktisch en werkbaar systeem ontstaan.

Inhoud

1. Food Safety Compliance
2. Global Food Safety Initiative
3. FSSC22000
4. **IFS Food**
5. BRC
6. Waar moet je op letten?
7. FSSC22000, versie 5 HLS
8. QESH normen





IFS: International Featured Standards

- De International Food Standard, veelal kortweg IFS of ook wel IFS Food genoemd, is een standaard op het gebied van voedselveiligheid die werd opgesteld door HDE, de Duitse brancheorganisatie van distributeurs van voedingsmiddelen. De standaard wordt ook wel aangeduid als International Featured Standard - Food.[1]
- De Franse retail-brancheorganisatie FCD heeft zich aangesloten bij de IFS-norm, terwijl ook de Italiaanse organisaties ANCC, ANCD en Federdistribuzione de norm steunen. Dit, plus het feit dat de IFS-norm werd ontwikkeld op basis van de BRC Global Standard for Food Safety, leidt ertoe dat de norm ook wel de Duits-Franse tegenhanger van BRC Food wordt genoemd.
- IFS staat voor International Featured Standards Food en vertoont een sterke gelijkenis met BRC Food. De eerste variant van IFS Food is ook gebaseerd op de toen geldende variant van BRC Food . Er zijn echter toch wat verschillen. Binnen IFS Food wordt er gewerkt met zogenaamde 'knock-out criteria'. Indien er aan één van deze criteria niet wordt voldaan, wordt de leverancier automatisch niet goedgekeurd voor IFS Food.

IFS achtergrond

- IFS was founded in 2003 under the name International Food Standard. Since then the company, which records an annual growth of 10,9 percent, has expanded its range by six further standards and operates globally.
- All IFS-related information is published in five primary languages: German, English, Spanish, French and Italian. IFS aims to ensure comparability and transparency for the consumer throughout the entire supply chain, and to reduce costs for suppliers and retailers. These goals are implemented not only by the IFS team, but also by the IFS board and the ITC (IFS Technical Committee).
- 8 standards
- 16,800 certificates per year
- 110 certification bodies
- 1,150 auditors
- 90 countries on 4 continents
- 28 employees
- Decisions made by ITC, board, team





IFS normeisen

- Senior management responsibility
- Quality and food safety management system
- Resource management
- Planning and production process
- Measurements, analysis, improvements
- Food Defense



Beoordeling en actieplan

- De richtlijnen van IFS Food en BRC Food komen in grote lijnen (circa 85%) met elkaar overeen.
- Zoals ook uit het bovenstaande blijkt zit het grote verschil met name in de manier van het beoordelen van de criteria uit de standaard. Hierdoor wordt ook het resultaat van de audit bepaald: wel of niet goedgekeurd.
- BRC: Binnen 28 dagen bewijs te leveren dat er aan de geconstateerde tekortkoming voldoende invulling is gegeven.
- IFS Food: actieplan voor jaar. De frequentie van de audits wordt bepaald door het behaalde resultaat en de risico-klasse van het product.
- FSSC vanaf 1 juli 2020 binnen een maand afwijkingen opgelost.
- Monitoringssysteem opzetten om de standaarden bij te houden qua verandering in regels. De standaard verandert om de 3-5 jaar, maar de wijze van beoordeling kan per kwartaal anders zijn door doctrines en guidelines



IFS methode

- Binnen IFS wordt gewerkt met 10 "knock-out-criteria". Wanneer er niet wordt voldaan aan een van deze criteria, wordt de leverancier automatisch niet gecertificeerd. Deze criteria zijn o.a.:
- beheersing van kritische beheerspunten;
- betrokkenheid van het management en medewerkers;
- traceerbaarheid van producten, grondstoffen en verpakkingsmaterialen;
- uitvoering van corrigerende maatregelen
- Score: A,B,C,D per onderdeel



IFS en uitbesteedde processen

- Je moet controle hebben over de uitbesteedde processen en moet gedocumenteerd zijn.
- - Dus het moet in je gevarenanalyse zijn opgenomen
- - Vermeld zijn in je stroomschema
- - Er moet een contract zijn of inkoopspecificaties die met betreffend bedrijf zijn gemaakt.
- - Er moet een procedure zijn voor leveranciersbeoordeling en monitoring (deze heb je al maar wellicht even tegen het licht houden dat hij ook klopt met werkelijkheid)
- - Duidelijke assessment criteria moeten in de procedure staan. Dus moeten ze gecertificeerd zijn, wil je analysis hebben, wat doe je als ze niet gecertificeerd zijn dat je bijvoorbeeld zelf een audit uitvoert of laat uitvoeren
- - resultaten van assessment van leveranciers moeten gecontroleerd worden op basis van mogelijke gevaren en risico. dus je leveranciers moeten de CCP's goed borgen.
- Via ingangscntrole moeten de extern geproduceerde producten gecontroleerd worden.

Inhoud

1. Food Safety Compliance
2. Global Food Safety Initiative
3. FSSC22000
4. IFS Food
- 5. BRC**
6. Waar moet je op letten?
7. FSSC22000, versie 5 HLS
8. QESH normen



BRCGS



- BRC: Britisch Retail Consortium (nu BRCGS)
- Het BRC-schema bestaat uit een inspectieprotocol en een technische standaard.
- Het inspectieprotocol is bedoeld voor inspecterende instellingen. De technische standaard is een uitgebreide checklist (met meer dan 300 punten), waar alle eisen voor leveranciers en producten van levensmiddelen in vermeld staan.



BRC

- Here at BRCGS, we improve brand confidence through our rigorous supply chain assurance services.
- Ever since we were founded in 1996 by retailers who wanted to harmonise food safety Standards across the supply chain
- 28,000 certificated sites in 130 countries.

BRCGS tijdsas





Markontwikkelingen: LGC acquires BRCGS

- 24 November 2016 bLGC acquires BRCGS
- LGC expands its supply chain assurance offering, creating a new business unit within its Standards division to focus on this growing market
- BRCGS' activities are highly complementary to LGC's existing capabilities in reference standards, proficiency testing and sports supplements supply chain assurance
- Today, LGC announced that it has completed the acquisition of BRCGS (formally BRC Global Standards), the world's largest provider of safety and quality standards programmes for food and non-food manufacture, packaging, storage, and distribution, based in London.



Relatie met BRC

- BRCGS has historically been developed as a division of the British Retail Consortium (BRC), which remains a minority shareholder in the business going forwards. Their programme is used by over 25,000 certificated suppliers in 123 countries, with certification issued through a worldwide network of accredited certification bodies.
- BRC will have a seat on BRCGS' Board to ensure continuity and stability for customers and specifiers.
- LGC's Standards division is a leading manufacturer and distributor of reference materials, clinical calibration and verification materials and proficiency testing schemes, supporting customers worldwide with their quality assurance requirements.



BRC: 9 secties

- Senior management commitment
- The food safety plan – HACCP
- Food safety and quality management system
- Site standards
- Product control
- Process control
- Personnel
- High-risk, High-care and ambient High-care production risk zones
- Requirements for traded products



BRC-audit

- Bij een audit kan een bedrijf voldoen aan 5 scores, namelijk AA, A, B, C of D.
- Het is afhankelijk van het aantal afwijkingen dat een bedrijf heet tijdens een audit welke score er aan het bedrijf wordt toegekend.
- Indien een bedrijf score AA, A of B haalt is de auditfrequentie 12 maanden, indien een bedrijf score C haalt is de auditfrequentie 6 maanden en bij score D wordt de certificatie niet toegekend.
- Een onaangekondigde audit
- Ook is er de mogelijkheid om onaangekondigde audits te laten uitvoeren. Hierbij kun je een score behalen van AA+, A+, B+, C+ of D+. afhankelijk van het type en aantal afwijkingen die gevonden worden tijdens de audit. Aan de plus kun je afleiden dat het om een onaangekondigde audit ging.



BRC 8

- BRC 8: De nieuwe eisen zijn op 1 februari 2019 ingegaan
- In augustus 2018 werd de achtste versie gepubliceerd en per 1 februari 2019 is versie acht van de BRC Food zoals gezegd van kracht.
- Hierdoor zal de gehele internationale voedselverwerkende sector zich moeten houden aan deze voorwaarden van de BRC Global Standard For Food Safety.
- Meer informatie en nieuws over BRC kan je op de officiële BRC website vinden.



BRC8: Food Safety Culture

- Voedselveiligheidscultuur
- Senior management plan om de kwaliteits- en voedselveiligheidscultuur te handhaven en te verbeteren.
- Daarnaast wordt de installatie van een klokkenluidersysteem gevraagd
- Het senior management is verantwoordelijk voor het (aantoonbaar) beoordelen en oppakken van de gerapporteerde zaken.



BRC: Voorkomen menselijke fouten

- Van alle medewerkers wordt verwacht dat ze het vanzelfsprekend vinden dat personeel voedselonveiligheid en afwijkingen van kwaliteit melden.
- Bovendien worden er op verschillende gebieden beoordelingen door competent personeel gevraagd.
- Controle door een geautoriseerd personeelslid, bv het vrijgeven van apparatuur na reparatie of onderhoud of het aanpassen van een datumcode bij geprinte etiketten.
- Meer eisen aan de training van personeel (o.a. HACCP-teamleider, maar bijvoorbeeld de glasbreukprocedure
- Wettelijk verplichte trainingen, zoals de Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)-training bij export naar de Verenigde Staten.



TACCP en VACCP eisen

- TACCP:
 - ✓ Fooddefense (TACCP) komt nadrukkelijk terug in de eisen voor de managementverificatie.
 - ✓ Niet alleen de externe risico's, maar ook de interne risico's (lees: eigen personeel) benadrukt.
 - ✓ Fooddefense geldt ook voor externe opslag van ingrediënten en producten.
 - ✓ TACCP-risicoanalyse acties in een gedocumenteerd plan met beheersmaatregelen.
 - ✓ Daarbij hoort ook de review van dit plan, jaarlijks of na een incident.
 - ✓ Trainingen op het gebied van fooddefense- en beveiligingsprocedures
- VACCP:
 - ✓ Ook authenticiteit moet in het beleid van de organisatie en de managementreviews naar voren moet komen.



Kleine wijzigingen

- De claim dat in een product mogelijk een allergeen aanwezig is, is alleen nog maar is toegestaan als door middel van een risicobeoordeling kan worden aangetoond dat kruisbesmetting tijdens het productieproces niet is uit te sluiten. Deze voorwaarde heeft als doel het gebruik van dit soort claims te beperken;
- Toezicht op de aanwezigheid van vogels is onderdeel van het ongediertebestrijdingsprogramma.
- Voorkómen van toegang tot het pand, maar ook het verhinderen van nestelen boven laaddocks specifiek benoemd.



BRC: meer normen naast Food Safety

- Packaging and packaging materials
- Storage and distribution
- Agents and brokers
- Consumer products
- Retail

Inhoud

1. Food Safety Compliance
2. Global Food Safety Initiative
3. FSSC22000
4. IFS Food
5. BRC
- 6. Waar moet je op letten?**
7. FSSC22000, versie 5 HLS
8. QESH normen



Inhoud

1. Food Safety Compliance
2. Global Food Safety Initiative
3. FSSC22000
4. IFS Food
5. BRC
- 6. Waar moet je op letten?**
7. FSSC22000, versie 5 HLS
8. QESH normen





Waar moet je op letten?

- Appendix FSSC niet vergeten, o.a. diensten
- Knock Outs bij IFS
- Fundamentals bij BRC

- Verwachting management directie:
 - ✓ Auditresultaten 80% afhankelijk van de auditor
 - ✓ Focus met QA op een werkend systeem EN gebruik de norm niet als verbeterinstrument.
 - ✓ BRC en IFS zijn vaak een afrekeninstrument, zorg dat de dagen van de audit alles klopt en ook openstaande actiepunten die norm gerelateerd zijn zijn opgelost.
 - ✓ Genoeg QA managers en adviseurs kunnen na een niet gewenste score onterecht iets anders gaan doen.



IFS KO

- 1.2.4 KO no.1: De directie dient ervoor te zorgen dat medewerkers zich bewust zijn van hun verantwoordelijkheden voor de voedselveiligheid en kwaliteit en dat er mechanismen aanwezig zijn om de effectiviteit van hun werkzaamheden te toetsen. Dergelijke mechanismen dienen duidelijk beschreven en gedocumenteerd te zijn.
- 2.2.3.8.1 KO no. 2: Er zijn specifieke monitoringprocedures opgesteld voor elke CCP om vast te stellen of een CCP beheerst wordt. Registraties van deze monitoring worden gedurende een relevante periode bewaard. Alle vastgestelde CCP's dienen aantoonbaar te worden beheerst. Van elke CCP is de monitoring en de beheersing aantoonbaar via registraties. Deze registraties specificeren ook de hiervoor verantwoordelijke persoon, de data en het resultaat van de controles.
- 3.2.1.2 KO no. 3: De eisen voor de persoonlijke hygiëne zijn geïmplementeerd en zijn van toepassing op alle relevante medewerkers, derden en bezoekers.
- 4.2.1.2 KO no. 4: Er dienen specificaties beschikbaar te zijn voor alle grondstoffen (grondstoffen/ingrediënten, additieven, verpakkingsmaterialen, herverwerking). De specificaties dienen actueel en ondubbelzinnig te zijn en dienen te voldoen aan alle wettelijke verplichtingen en – indien van toepassing – klanteisen.
- 4.2.2.1 KO no. 5: Wanneer er klantovereenkomsten bestaan, met betrekking tot de productformulering/recepten en technologische eisen, dienen deze te worden nageleefd.



IFS KO

- 4.12.1 KO no. 6: Op basis van de gevarenanalyse en de beoordeling van de relevante risico's dienen procedures gedefinieerd en geïmplementeerd te zijn om contaminatie met vreemde voorwerpen en materialen te vermijden. Besmette producten dienen als non-conforme producten behandeld te worden.
- 4.18.1 KO no.7: Er dient een traceerbaarheidssysteem aanwezig te zijn, dat een identificatie mogelijk maakt van productpartijen in relatie tot batches grondstoffen, verpakkingen in direct contact met voedsel en verpakkingen, die bestemd zijn voor direct contact met voedsel of waarvan direct contact met voeding verwacht mag worden. In het traceerbaarheidssysteem zijn alle relevante verwerkings- en distributiegegevens opgenomen. De traceerbaarheid dient gegarandeerd en gedocumenteerd te zijn tot aan de aflevering bij de klant.
- 5.1.1 KO no. 8: Er dienen effectieve interne audits verricht te worden conform overeengekomen auditprogramma. Dit dient alle eisen van de IFS-Standaard te omvatten. De scope en de frequentie van de interne audits dient gebaseerd te zijn op een gevarenanalyse en de beoordeling van de daaruit afgeleide risico's. Dit is eveneens van toepassing op opslaglocaties buiten de fabriek die eigendom van het bedrijf zijn of gehuurd worden.
- 5.9.2 KO no. 9: Er is een effectieve procedure voor het terughalen van producten en/of het uitvoeren van een recall. Met deze procedure wordt gewaarborgd, dat de betrokken klanten zo snel mogelijk geïnformeerd worden. Deze procedure geeft een duidelijke omschrijving van de toegekende verantwoordelijkheden.
- 5.11.2 KO no.10: Corrigerende acties worden duidelijk geformuleerd, gedocumenteerd en zo snel mogelijk genomen om verdere non-conformiteiten te voorkomen. Voor elke corrigerende actie worden duidelijk de verantwoordelijkheden en het tijdspad vastgesteld. De documentatie wordt veilig opgeslagen en is gemakkelijk toegankelijk.



BRC Fundamentals

- A requirement of the Standard that relates to a system which must be well established, continuously maintained and monitored by the company as absence or poor adherence to the system will have serious repercussions on the integrity or safety of the product supplied.



BRC Fundamentals

- • Senior management commitment and continual improvement (1.1)
- • The food safety plan – HACCP (2)
- • Internal audits (3.4)
- • Management of suppliers of raw materials and packaging (3.5.1)
- • Corrective and preventive actions (3.7)
- • Traceability (3.9)



BRC Fundamentals

- • Layout, product flow and segregation (4.3)
- • Housekeeping and hygiene (4.11)
- • Management of allergens (5.3)
- • Control of operations (6.1)
- • Labelling and pack control (6.2)
- • Training: raw material handling, preparation, processing, packing and storage areas (7.1)



GFSI: ook GLOBALG.A.P. System

- With more than 700 certified products and over 200,000 certified producers in more than 135 countries,
- We work with more than 2,000 trained inspectors and auditors working for around 159 accredited certification bodies to perform independent third-party producer audits and issue our certificates.
- We have a secure online certification database that our customers can use to check producers and validate certificates.
- And this is why we are the most widely accepted private sector food safety certification in the world.



GFSI: ook SQF

- ONE WORLD. ONE STANDARD.
- The Safe Quality Food (SQF) Program is a rigorous and credible food safety and quality program that is recognized by retailers, brand owners, and food service providers world-wide.
- Recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI), the SQF family of food safety and quality codes are designed to meet industry, customer, and regulatory requirements for all sectors of the food supply chain – from the farm all the way to the retail stores.

Wat moet je minimaal goed regelen?

- Food Production parameters
 - ✓ Product: productborging & ontwikkeling
 - ✓ Proces : Reiniging en Desinfectie
 - ✓ Persoon: screening op ziektes en hygiënisch werken
 - ✓ Productieruimte
- Food Defense
- Food Fraud
- Evidence Based practice:
Bewijs: alles gedaan voor Food Safety
- Zorg ervoor dat alle data in het bedrijf is opgeslagen! Codeer microbiologie zodat je niet het slachtoffer wordt van externe fouten.
- Plant Based koelers // ready to heat

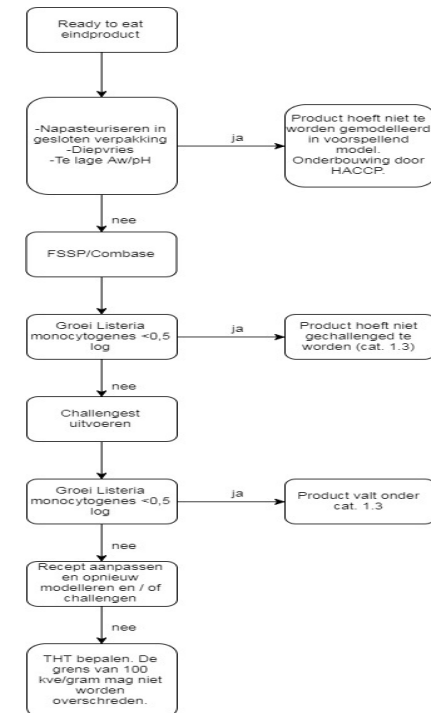


Wat moet je minimaal goed regelen?

- Zorg ervoor dat iedereen de locatie weet van:
 - ✓ HACCP studie
 - ✓ Management rapportages
 - ✓ Listeria en additieven overzicht

- Train relevante collega's in
 - ✓ Het managementsysteem
 - ✓ HACCP
 - ✓ Interne auditeren
 - ✓ Locatie informatiebronnen
 - ✓ Traceerbaarheid
 - ✓ ERP systeem en Backups

- Gebruik een apart systeem voor consumenten & keteninformatie





Websites

- <https://mygfsi.com/>
- https://www.globalgap.org/uk_en/
- <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/>
- <https://www.fssc22000.com/>
- <https://www.sqfi.com/>
- www.brcdirectory.com



IFS -> ISO

Published Date 21 February 2020

IFS certified to ISO/EIC 27001:2013 standard

We are proud to announce that IFS Management GmbH is certified to ISO/EIC 27001:2013 standard! “IFS takes data protection and the management of sensitive data very seriously, especially as we are handling more than 25,000 audit reports, data from auditees, certification bodies, auditors, and consultants. This is why we have strived for ISO 27001 certification”, says our Managing Director Stephan Tromp. The ISO/IEC 27001:2013 specifies the requirements for establishing, implementing, maintaining and continually improving an Information Security Management System (ISMS). IFS has incorporated these requirements successfully. The audit has been conducted by KPMG Cert GmbH. So, it is now officially certified: Your data is safe with us!

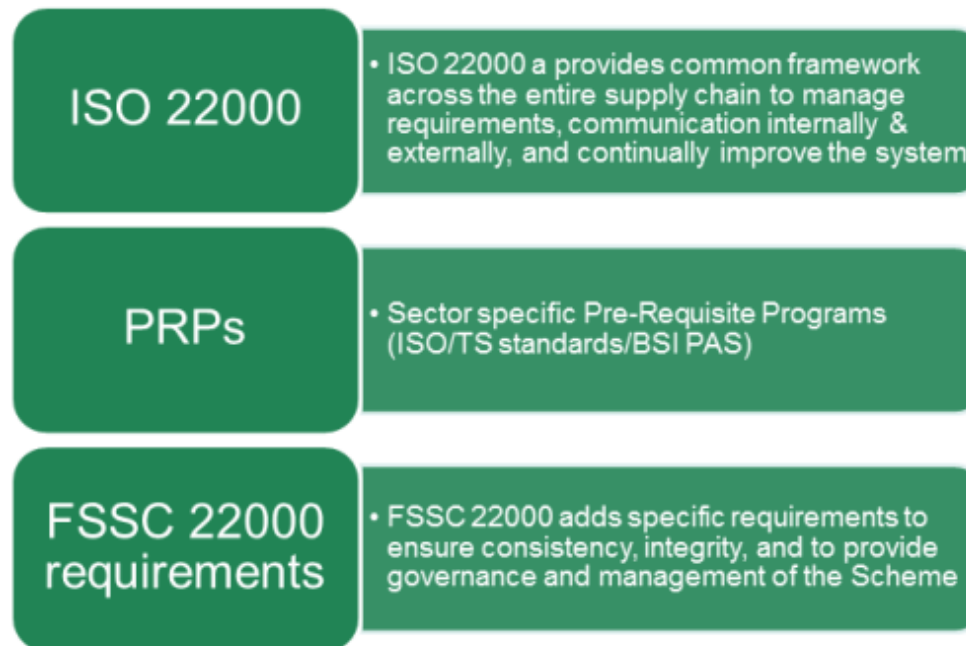
Inhoud

1. Food Safety Compliance
2. Global Food Safety Initiative
3. FSSC22000
4. IFS Food
5. BRC
6. Waar moet je op letten?
7. **FSSC22000, versie 5 HLS**
8. QESH normen



FSSC22000 versie 5: algemeen

The FSSC 22000 Scheme has 3 required components



FSSC22000 versie 5: algemeen

ISO 22000:2018 Het verschil tussen OPRP's en CCP's.	
<p>8.5.4.2. Kritische grenswaarden en actiecriteriën. Actiecriteriën voor OPRP's zijn meetbaar of waarneembaar. Het voldoen aan actiecriteriën draagt bij aan de waarborg dat het aanvaardbare niveau niet wordt overschreden.</p>	<p>8.5.4.2. Kritische grenswaarden en actiecriteriën. Kritische grenswaarden bij CCP's zijn meetbaar. Het voldoen aan kritische grenswaarden zorgt dat het aanvaardbare niveau niet wordt overschreden</p>
<p>8.5.4.3. Monitoringssystemen bij OPRP's: methode en frequentie moet passen bij de kans van falen en de ernst van de gevolgen.</p>	<p>8.5.4.3. Monitoringssystemen bij CCP's: methode en frequentie is in staat elk falen tijdig te detecteren, zodat het product kan worden geblokkeerd.</p>
<p>8.9.2.3 Niet voldaan aan actiecriteriën: a) stel de gevolgen van de afwijking vast; b) bepaal de oorzaken van de afwijking; c) identificeer producten om te behandelen volgens 8.9.4.</p>	<p>8.9.2.2 Niet voldaan aan kritische grenswaarden: identificeer de desbetreffende producten als mogelijk onveilig en behandel deze volgens 8.9.4.</p>

FSSC22000 versie 5: algemeen

- iMIS Food: procedures voor Food Defense en Food Fraud
- TACCP en VACCP Rapportages op basis van FSSC guidelines





FSSC22000 versie 5: ISO22000 wijzigingen

10 clause structure - Main clauses of High Level Structure (HLS)

01	Scope	06	Planning
02	Normative references	07	Support
03	Terms and definitions	08	Operation
04	Context of the organization	09	Performance evaluation
05	Leadership	10	Improvement

FSSC22000 versie 5: ISO22000 wijzigingen

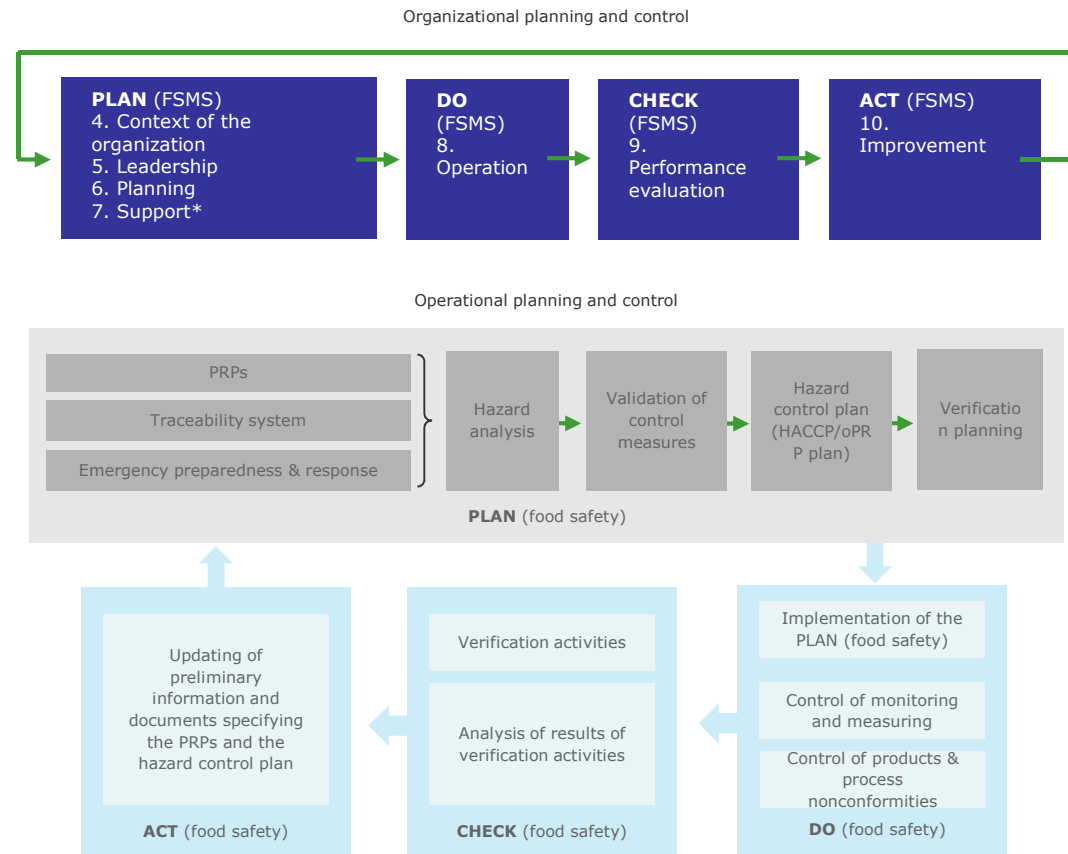
Risico op 2 niveaus

Strategisch

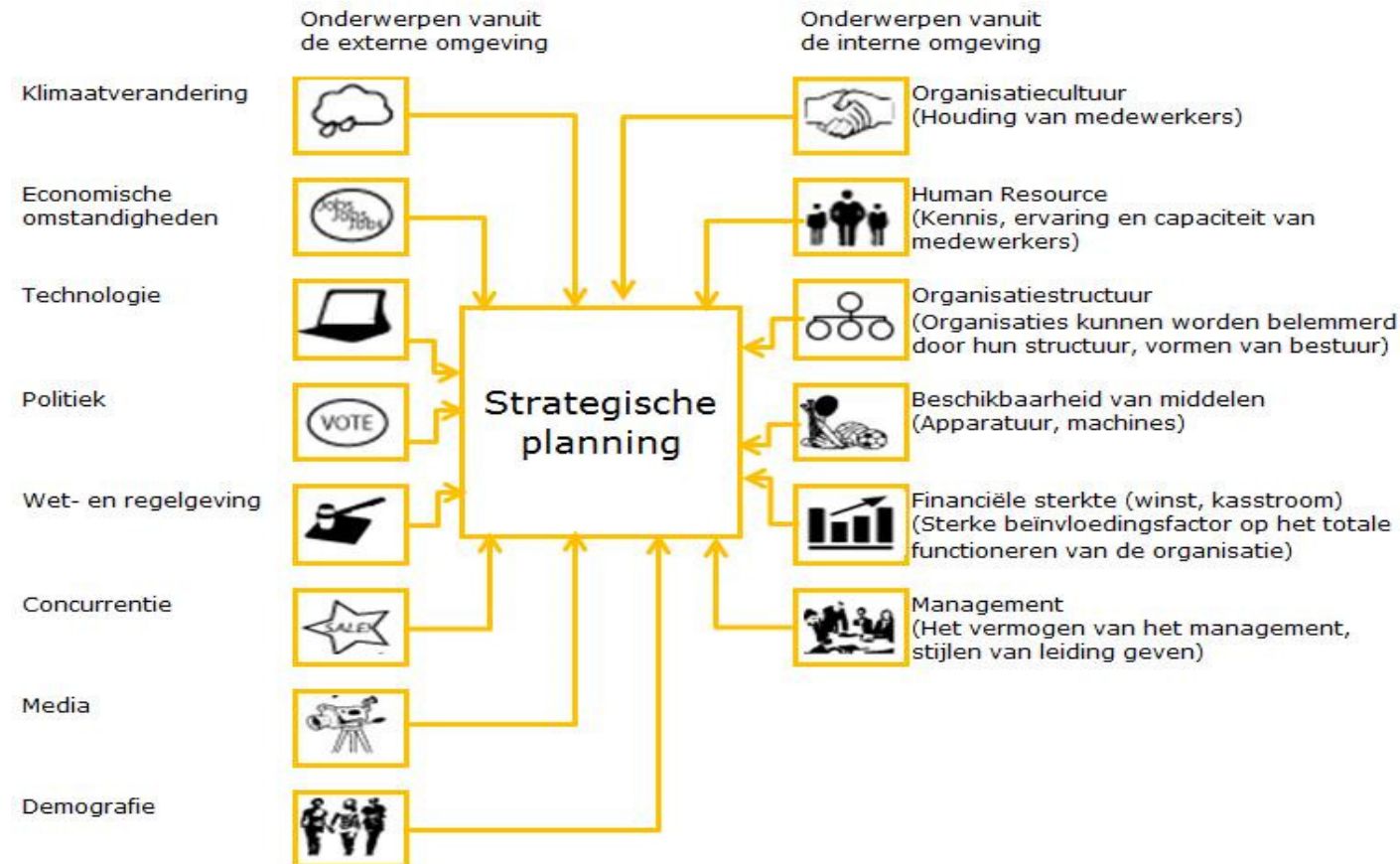
- Bedrijfsrisico's
- Directie is leidend

Operationeel

- HACCP
- QA is leidend



FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT



FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

6.1 Acties om risico's en kansen op te pakken

Bij het **plannen** voor het voedselveiligheid managementsysteem moet de organisatie de in **4.1 genoemde onderwerpen** en de in **4.2 genoemde eisen** overwegen, en de **risico's en kansen** vaststellen die moeten worden aangepakt om:

- Te bewerkstelligen dat het voedselveiligheid managementsysteem zijn beoogde resultaat behaalt;
- Ongewenste effecten te voorkomen of te verminderen;
- Continue verbetering te bereiken.

De organisatie moet:

- Maatregelen plannen om deze risico's en kansen aan te pakken'
- Plannen op welke manier:
 - ✓ de maatregelen in haar voedselveiligheid managementsysteemprocessen worden geïntegreerd en geïmplementeerd;
 - ✓ de doeltreffendheid van deze maatregelen moet worden geëvalueerd.



FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

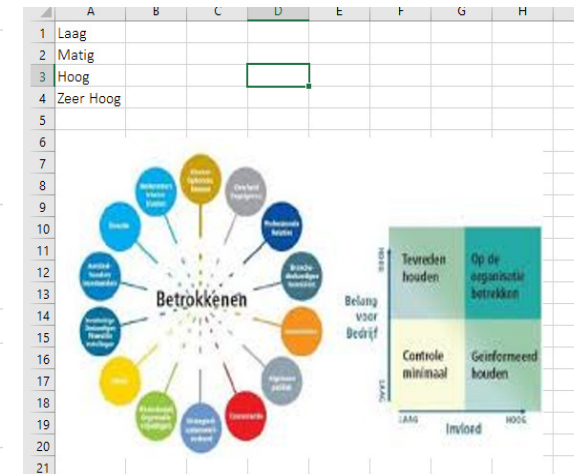
	A	B	C	D	E
1	Stakeholderanalyse				
2	versie 1.0				
3	datum:				
4	uitgevoerd door:				
5	Stakeholder / Indeling	Mate van invloed	Mate van belang	Score	
6	Klanten	Zeer Hoog	Zeer Hoog	24	
7	Consumenten	Zeer Hoog	Zeer Hoog	24	
8	Leveranciers van diensten; uitzendbureau, ongediertebestrijding, transport, bedrijfskleding, onderhoud, schoonmaakbedrijf	Zeer Hoog	Hoog	18	
9	Leveranciers van goederen; grondstoffen, materialen, middelen, apparatuur, gebouw en installaties	Zeer Hoog	Hoog	18	
10	Samenwerkingspartners;	Hoog	Hoog	12	
11	Wetgevers en Bevoegd gezag; NVWA, Omgevingsdienst, Inspectie SZW, Autoriteit Persoonsgegevens	Zeer Hoog	Zeer Hoog	24	
12	Certificerende instantie	Hoog	Hoog	12	
13	Poortwachter / reststromen afvoer	Matig	Matig	4	
14	Concurrentie;	Hoog	Hoog	12	
15	Brancheverenigingen; FNLI	Matig	Matig	4	

◀ ▶ **Stap 1 Bepalen Stakeholder** | Stap 2 Bepalen verwachting | Keuzemogelijkheden | Risk analysis | communicatie

FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

	A	B	C	D	E
1	Stakeholderanalyse				
2	versie 1.0				
3	datum:				
4	uitgevoerd door:				
5	Stakeholder / Indeling	Mate van invloed	Mate van belang	Score	
6	Klanten	Zeer Hoog	Zeer Hoog	24	
7	Consumenten	Laag Matig Hoog Zeer Hoog	Zeer Hoog	24	
8	Leveranciers van diensten; uitzendbureau, ongediertebestrijding, transport, bedrijfskleding, onderhoud, schoonmaakbedrijf	Zeer Hoog	Hoog	18	
9	Leveranciers van goederen; grondstoffen, materialen, middelen, apparatuur, gebouw en installaties	Zeer Hoog	Hoog	18	
10	Samenwerkingspartners;	Hoog	Hoog	12	
11	Wetgevers en Bevoegd gezag; NVWA, Omgevingsdienst, Inspectie SZW, Autoriteit Persoonsgegevens	Zeer Hoog	Zeer Hoog	24	
12	Certificerende instantie	Hoog	Hoog	12	
13	Poortwachter / reststromen afvoer	Matig	Matig	4	
14	Concurrentie;	Hoog	Hoog	12	
15	Brancheverenigingen; FNLI	Matig	Matig	4	

[Stap 1 Bepalen Stakeholder](#) |
 [Stap 2 Bepalen verwachting](#) |
 [Keuzemogelijkheden](#) |
 [Risk analysis](#) |
 [communicatie](#)





FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

- Stap 1 Bepalen stakeholder : alle stakeholders met score 8 of hoger wordt als relevant beschouwd
- **Stap 2 Bepalen verwachting gezien vanuit stakeholder**

	A	B	C	D
1				
2	Relevante Stakeholders	Specifieke verwachtingen	Bijbehorende risico's	Benodigde actie algemeen (huidige beheersmaatregelen)
3	Klanten	Productkwaliteit en voedselveiligheid, beschikbaarheid, prijs/marge, support/service, leverbetrouwbaarheid, certificering, productontwikkeling, merkondersteuning, imago.	Toenemende macht en eisen, prijsdruk, geen/minder afname, niet voldoen aan betalingsverplichtingen of afspraken.	Klanttevredenheidsonderzoek, jaargesprekken, klantbezoeken (retail, horecagroothandels en detailisten, foodservice). Marktonderzoek, klachtenanalyse.
4	Consumenten	Gebruiksgemak, productkwaliteit, smaak, prijs, geen negatieve impact op gezondheid, houdbaarheid, voedselveilig.	Klachten, product voldoet niet aan de verwachtingen of er is geen behoefte aan dit product (te lage vraag).	Marktonderzoek, klachtenanalyse, social media / internet discussies.
5	Leveranciers van diensten; uitzendbureau, ongediertebestrijding, transport, bedrijfskleding, onderhoud, schoonmaakbedrijf, afvalverwerker, lab, advies.	Voldoen aan gemaakte afspraken / overeenkomsten, tijdige betaling, Continuïteit.	Bedrijf voldoet niet aan de eisen, komt afspraken niet na, voldoet niet aan wetgeving / vergunningen. Fouten kunnen leiden tot onveilige situaties. Food defence. Niet leveren of onvoldoende.	Verificatie
6	Leveranciers van goederen; grondstoffen, materialen, middelen, apparatuur, gebouw en installaties	Voldoen aan overeenkomsten / contracten, betalingen. Continuïteit.	Leveren niet volgens voorwaarden en specificaties, onvoldoende beschikbaarheid, prijs / kwaliteit niet goed. Fraude, food defence, recalls, imago, niet voldoen aan leverafspraken (leverbetrouwbaarheid), prijsfluctuaties, toenemende macht door groei.	Verificatie
7	Samenwerkingspartners;	Voldoen aan contracten, financiële verplichtingen. Continuïteit. Mutual benefits.	Zich niet houden aan gemaakte afspraken of leveringsverplichtingen. Product of dienst voldoet niet aan specificatie. Recalls, imagoschade. Fraude, food defence. Certificering kwijt.	Verificatie

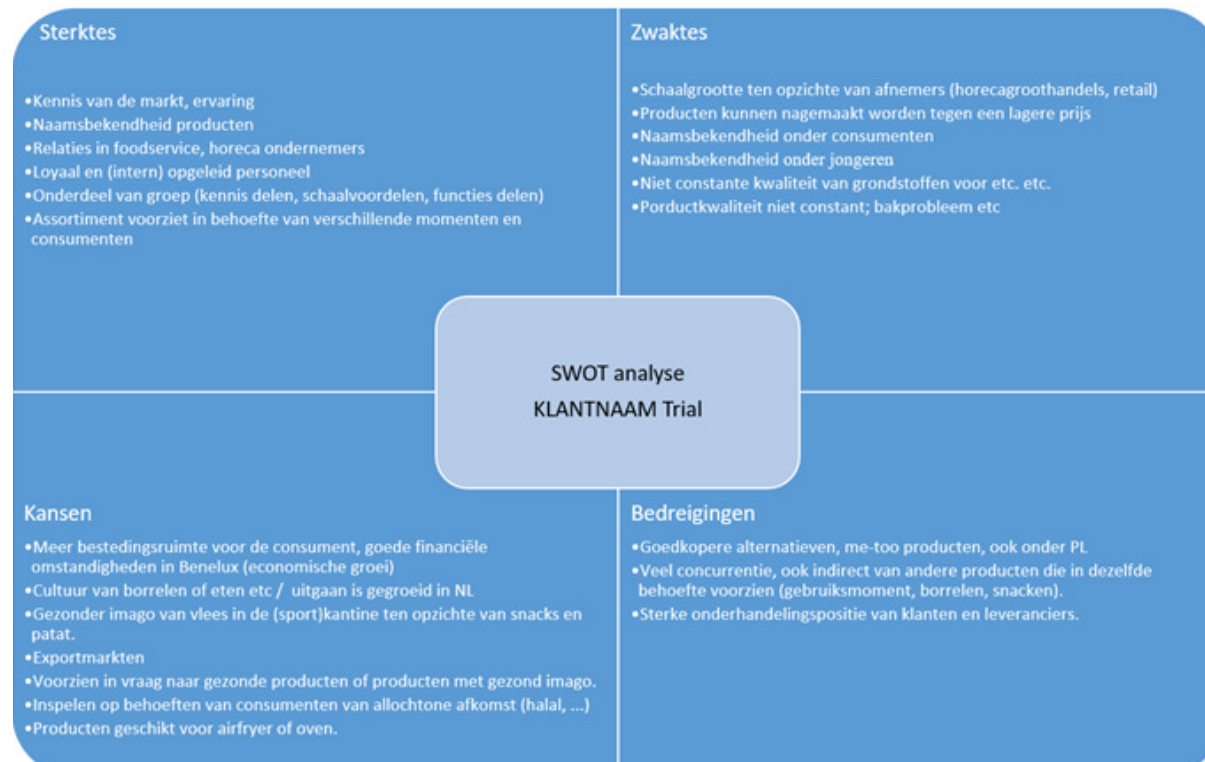


FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

- Stap 1 Bepalen stakeholder : alle stakeholders met score 8 of hoger wordt als relevant beschouwd
- Stap 2 Bepalen verwachting gezien vanuit stakeholder
- **Stap 3 Risk analysis: interne en externe issues**

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
1	External Issues														
2	C ultural, social, political, legal, financial, technological, economic and natural surroundings including the environment in which the organization operates														
3	Who the competitors are and any contractors, subcontractors, suppliers, partners and providers														
4	National and international law														
5	Industry drivers and trends which have influence on the organization														
6	The organization products and services and their influence on food safety														
7	Availability and variety of external providers of services/ products														
8	Changes in consumption patterns														
9	Capacity of changes regarding premises (landlord)														
10															
11															
12	Internal Issues														
13	Governance, organizational structure, roles and accountabilities														
14	Policies, objectives and the strategies in place to achieve them														
15	Competence of personnel														
16	Food Safety culture within the organization and the relationship with workers														
17	Process for the introduction of new products, materials, services, tools, software, premises and equipment														
18	Working conditions														
19	Resources (under-utilisation of resources)														
20	Retention of skilled employees														
21	Number and variety of clients/ customers														
22	Linkage to a certain activity, location and/or period														
23															
24															
25	SWOT														
26	PESTE														
27															

FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT





FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

	A	B	C	D	E	F
	Stakeholder	waarover communiceren	wanneer	met wie	hoe	wie
1	Klanten	Productkwaliteit en voedselveiligheid, klachten, facturen en betalingen, prijswijzigingen, contracten en overeenkomsten, orders en leveringen, beschikbaarheid, support/service, certificering, nieuwe producten, acties en reclame	Reactie op vragen of klachten. Bij wijzigingen of nieuws.	Contactpersoon	Persoonlijk contact, mailing	Verkoop
2	Consumenten	Meldingen (recall), reactie op klachten, reclame en promoties	Reactie op vragen of klachten, bij nieuws	Persoon	Persoonlijk contact, schriftelijk (brief of mail), telefonisch, advertentie	Verkoop
3	Leveranciers van diensten; uitzendbureau, ongediertebestrijding, transport, bedrijfskleding, onderhoud, schoonmaakbedrijf, afvalverwerker, lab, advies.	Overeenkomsten en contracten, kwaliteit van de geleverde diensten	Wijzigingen, nieuwe afspraken, klachten, informatie aanvraag	Contactpersoon	Persoonlijk contact, schriftelijk (brief of mail), telefonisch	Inkoper, KB
4	Leveranciers van goederen; grondstoffen, materialen, middelen, apparatuur, gebouw en installaties	Overeenkomsten en contracten, kwaliteit van de geleverde goederen, informatiebehoefte (specificaties, analyserapporten, certificaten)	Wijzigingen, nieuwe afspraken, klachten, informatie aanvraag	Contactpersoon	Persoonlijk contact, schriftelijk (brief of mail), telefonisch	Inkoper, KB
5						

Stap 1 Bepalen Stakeholder | Stap 2 Bepalen verwachting | Keuzemogelijkheden | Risk analysis | **communicatie** | (+)

















Inhoud

1. Food Safety Compliance
2. Global Food Safety Initiative
3. FSSC22000
4. IFS Food
5. BRC
6. Waar moet je op letten?
7. FSSC22000, versie 5 HLS
8. **QESH normen**






















ISO9001

-  ISO9001_Management review.docx
-  ISO9001_Procedure Intern auditen.docx
-  ISO9001_Procedure Management review.docx
-  ISO9001_SWOT analyse.docx
-  ISO9001_Auditrapport.doc
-  ISO9001_Beleidsverklaring.doc
-  ISO9001_Jaarplanning.xls
-  ISO9001_Klachten, verbeternotitie.doc
-  ISO9001_Leveranciersbeoordeling.xls
-  ISO9001_opleidings en competentieoverzicht.xls
-  ISO9001_Procedure contextanalyse.docx
-  ISO9001_Procedure klachten en verbeteren.docx
-  ISO9001_Procedure Selectie en beheer leveranciers.docx
-  ISO9001_Risico's en kansanalyse.xls
-  ISO9001_Stakeholderanalyse.xls
-  ISO9001_stakholders&risico analyse gecombineerd (ook MVO).xls



ISO14001

-  ISO014001_Procedure Intern auditen.docx
-  ISO014001_Procedure Management review.docx
-  ISO014001_SWOT analyse.docx
-  ISO14001_Auditrapport.doc
-  ISO14001_Beleidsverklaring.doc
-  ISO14001_Jaarplanning.xls
-  ISO14001_Klachten- verbeternotitie.doc
-  ISO14001_Leveranciersbeoordeling.xls
-  ISO14001_Management review.docx
-  ISO14001_milieuaspecten inventarisatie met risico's en kansen.xls
-  ISO14001_opleidings en competentieoverzicht.xls.xlsx
-  ISO14001_Procedure contextanalyse.docx
-  ISO14001_Procedure klachten en verbeteren.docx
-  ISO14001_Procedure milieuaspecten inventarisatie en evaluatie.docx
-  ISO14001_Procedure Selectie en beheer leveranciers.docx
-  ISO14001_Stakeholderanalyse.xls
-  ISO14001_Wettelijk toetsingstabel.xls



ISO26000, duurzaamheid al verplicht in FR! Nederland en EU gaan volgen

-  MVO_Beleidsverklaring MVO en ISO 9001.docx
-  MVO_beleidsverklaring MVO.doc
-  MVO_Bijlage bepalen stakeholders belangen.docx
-  MVO_Bijlage vaststellen stakeholders.docx
-  MVO_hulpvragen sales -Betrokkenheid bij de ontwikkeling van de gemeenschap.docx
-  MVO_hulpvragen sales -eerlijk zaken doen.docx
-  MVO_hulpvragen sales-milieu.docx
-  MVO_indicatoren voorbeeld 2.xlsx
-  MVO_Prestatie indicatoren.xlsx
-  MVO_Procedure Stakeholdersmanagement.docx
-  MVO_Stakeholderanalyse (Ook ISO_9001).xls
-  MVO_vragen stakeholders.docx

MVO certificering

- 33 indicatoren
- Opbouw norm
- Fase 1 audit
- Fase 2 audit
- iMIS generiek sjablonen
- Maart 2021 nieuwe schema





33 indicatoren

- De MVO Prestatieladder maakt het mogelijk om 33 MVO indicatoren door middel van een Managementsysteem en in samenspraak met de stakeholders, voortdurend te ontwikkelen. Daarbij kijkt een organisatie naar een balans tussen People, Planet en Profit, om hiermee duurzaam te ondernemen
- **Voorbeeld:**

23. Grondstoffen	MVO-kernthema VI: Milieu, grondstoffen, energie, emissies De organisatie maakt haar grondstoffenverbruik inzichtelijk en neemt maatregelen om het gebruik van grondstoffen afkomstig uit recycle processen of afval te verhogen.
24. Energie	De organisatie maakt haar energiegebruik inzichtelijk en neemt maatregelen om energieverbruik te beperken of gebruik te maken van energie afkomstig uit duurzame energiebronnen.



Normopbouw

- De opbouw van de norm is identiek aan de structuur van ISO 22000, 9001 en ISO 14001. Het is opgezet volgens de zogenaamde High Level Structuur, en hierdoor als Managementsysteem in te richten en te integreren met reeds bestaande Managementsystemen.
- MVO en duurzaamheid wordt door grote opdrachtgevers en de overheid gewaardeerd in aanbestedingen.
- De MVO Prestatieladder is gebaseerd op communicatie met stakeholders op basis van herkenbare MVO-indicatoren in het Managementsysteem.
- Er zijn vijf niveaus



Fase 1 Audit

- om de documentatie te beoordelen
- de locatie en de locatiespecifieke omstandigheden te evalueren
- om te beoordelen in hoeverre de organisatie voldoet aan de eisen van de norm en de eisen van de norm begrijpt, in het bijzonder ten aanzien van de werking van het managementsysteem
- de scope van het managementsysteem, de processen en locaties en relevante statutaire en wettelijke aspecten
- om te zien welke middelen er zijn
- om een goed begrip te krijgen



Fase 2 Audit

- informatie en bewijs met betrekking tot conformiteit voor alle eisen van de norm
- prestatiebeoordeling, meting, rapportage en beoordelingen die gedaan zijn om vast te stellen in hoeverre doelen en doelstellingen bereikt zijn
- het managementsysteem van de organisatie en de manier waarop de organisatie voldoet aan wettelijke eisen
- de beheersing van de processen van de organisatie
- interne audits en management review (directiebeoordeling)
- betrokkenheid van de directie
- Organisatie in praktijk: PDCA