



NUEVAS VERSIONES DE LOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



British Retail Consortium (BRC) publicó en Julio de 2011 la versión 6 de la norma BRC Global Standard for Food Safety.

La nueva edición no supone un cambio sustancial en el planteamiento del sistema de gestión de la seguridad alimentaria, sino que pretende mejorar los sistemas en la práctica.

Esta nueva norma:

- ✓ Esta vigente desde **Enero del 2012**
- ✓ En esta nueva versión, ciertos requisitos han sido reordenados y otros combinados entre sí de modo que todos los requisitos tengan un mismo peso cualitativo.
- ✓ Unifica ciertos requisitos que se encontraban separados en la versión 5 con la idea de que tengan un peso equitativo a la hora de establecer no conformidades.
- ✓ Se amplía especialmente la importancia de ciertos aspectos como la Gestión de Proveedores y Servicios, Cuerpos Extraños, Alérgenos y Materiales con Identidad Preservada.
- ✓ Incluye nuevos requisitos como por ejemplo uno relativo al **tratamiento de las No Conformidades** estableciendo específicamente que aquellas identificadas en la auditoría anterior deben ser eficazmente tratadas para prevenir su reaparición.
- ✓ Se incluyen además diversas nuevas exigencias concretas:
 - ❖ **Análisis de Riesgo para las materias primas.**
 - ❖ **Análisis de Riesgo de las medidas de seguridad** de las instalaciones ante intentos deliberados de contaminación o daño de los productos.
 - ❖ Que el ejercicio de trazabilidad permita obtener resultados en un plazo de 4 horas como máximo.
 - ❖ La retirada y recuperación de producto incluye la obligatoriedad de notificar las retiradas de producto en un período máximo de 3 días a la entidad de certificación.
 - ❖ Se extiende la lista de controles de alérgenos incluyendo por ejemplo la posible dispersión por el aire o la comida que puedan introducir los empleados, visitas o máquinas de vending.
- ✓ Introduce un **Código de Colores** proporcionando una guía a los auditores sobre los aspectos que en principio deberían ser auditados siguiendo las prácticas de producción (color salmón) y aquellos aspectos a auditar en registros y documentos (color grisáceo)
- ✓ Tiene reestructuraciones en cuanto al orden y la numeración de las secciones.
- ✓ Unifica ciertos requisitos que se encontraban separados en la versión 5 con la idea de que tengan un peso equitativo a la hora de establecer no conformidades.



Ejercicio de trazabilidad en un tiempo máximo de 4 horas

International Food Standard (IFS) tiene como objetivo publicar su nueva versión a comienzos del año 2012 y ésta será de aplicación 6 meses después.

La nueva norma ha contado con la colaboración de entidades de certificación, distribuidores e industriales que dio como resultado la elaboración del borrador de la nueva versión en junio del 2011.



Según IFS las novedades de la versión 6 son:

- ✓ Se modifica el **sistema de puntuación**, de forma que se permite identificar y valorar a aquellas empresas que hayan implantado las mejores prácticas.

RESULTADO	EXPLICACIÓN	PUNTOS
A	Conformidad total	20
B	Conformidad casi total	15
C	Se ha implantado una pequeña parte del requisito	5
D	El requisito no ha sido implantado	-20

- ✓ Se han creado unas reglas inequívocas para la determinación de la **duración de la auditoría**, basadas en una herramienta de cálculo, que será aplicada por todas las entidades de certificación y que permitirá obtener el tiempo mínimo aplicable en cada caso.
- ✓ Hay un nuevo **Protocolo de Auditoría**, que engloba el "IFS Integrity Program", que fue creado en 2010 para el seguimiento de las auditorías realizadas por las entidades de certificación.

Las normas IFS van a estar a disposición de los usuarios mediante descarga gratuita



- ✓ Según IFS, su norma *IFS Food* no sólo es una norma de Seguridad Alimentaria, sino además, una norma de Calidad. Por ello, la nueva versión incluirá nuevos requisitos relacionados con la **Calidad de los Productos** como por ejemplo los Análisis Nutricionales, el Control de Peso y el Etiquetado.
- ✓ Con el ánimo de cumplir con el *GFSI Guidance Document* versión 6 y al igual que ha pasado con la nueva versión de BRC, la nueva norma de IFS incluirá nuevos requisitos específicos relacionados con la **Seguridad** y con las **Medidas de Seguridad** ante intentos deliberados de contaminación o daño de los Productos.
- ✓ Los **auditores** de la nueva norma estarán **cualificados** no sólo para productos sino además para sectores tecnológicos específicos.

MAS INFORMACIÓN EN www.deplan.es

Para más información contactar con:

María Iglesias
DEPLAN, S.L.
Tlf: 96 310 65 16
e-mail: m.iglesias@deplan.es

Desde DEPLAN le ofrecemos el asesoramiento y apoyo necesario para dar cumplimiento a estas normativas entre los que incluye la implantación de APPCC, ISO 22000, BRC, IFS, la actualización legislativa de las actividades industriales en materia de seguridad alimentaria y medio ambiente. Siempre con la garantía de calidad y el conocimiento que aporta una Ingeniería y Consultoría fundada en 1992 que se rige con los estándares de calidad según la normativa ISO 9001.





NOVES VERSIONS DELS ESTÀNDARDS

DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA



British Retail Consortium (BRC) va publicar al Juliol de 2011 la versió 6 de la norma BRC Global Standard for Food Safety.

La nova edició no suposa un canvi substancial en el plantejament del sistema de gestió de la seguretat alimentària, sinó que pretén millorar els sistemes en la pràctica. Aquesta nova norma:

- ✓ Està vigent des de **Gener del 2012**
- ✓ En aquesta nova versió, certs requisits han estat reordenats i altres combinats entre si de manera que tots els requisits tinguin un mateix pes qualitatiu.
- ✓ Unifica certs requisits que es trobaven separats en la versió 5 amb la idea que tinguin un pes equitatiu a l'hora d'establir no conformitats.
- ✓ S'amplia especialment la importància de certs aspectes com la Gestió de Proveïdors i Serveis, Cossos Estranys, Al·lèrgens i Materials amb Identitat Preservada.
- ✓ Inclou nous requisits com per exemple un relatiu al **tractament de les No Conformitats** establert específicament que aquelles identificades en l'auditoria anterior han de ser eficaçment tractades per prevenir la seva reaparició.
- ✓ S'inclouen a més diverses noves exigències concretes:
 - ❖ **Anàlisi de Risc per a les matèries primeres.**
 - ❖ **Anàlisi de Risc de les mesures de seguretat** de les instal·lacions davant intents deliberats de contaminació o dany dels productes.
 - ❖ Que l'exercici de traçabilitat permeti obtenir resultats en un termini de 4 hores com a màxim.
 - ❖ La retirada i recuperació de producte inclou l'obligatorietat de notificar les retires de producte en un període màxim de 3 dies a la entitat de certificació.
 - ❖ S'estén la llista de controls d'al·lèrgens incloent per exemple la possible dispersió per l'aire o el menjar que puguin introduir els treballadors, visites o màquines de vendent.
- ✓ Introdueix un **Codi de Colors** proporcionant una guia als auditors sobre aspectes que en principi haurien de ser auditats seguint les pràctiques de producció (color salmó) i aquells aspectes a auditar en registres i documents (color gris)
- ✓ Té reestructuracions en l'orde i la numeració de les seccions.
- ✓ Unifica certs requisits que es trobaven separats en la versió 5 amb la idea que tinguin un pes equitatiu a l'hora d'establir no conformitats.



*Exercici de traçabilitat
en un temps màxim
de 4 hores*

International Food Standard (IFS) té com objectiu publicar la nova versió a inicis del 2012 i serà d'aplicació 6 mesos després.

La nova norma ha comptat amb la col·laboració d'entitats de certificació, distribuïdors i industrials que va donar com a resultat l'elaboració de l'esborrany de la nova versió al juny del 2011.



Segons IFS les novetats de la versió 6 són:

- ✓ Es modifica el **sistema de puntuació**, de forma que es permet identificar i valorar a aquelles empreses que hagin implantat les millors pràctiques.

RESULTAT	EXPLICACIÓ	PUNTS
A	Conformitat total	20
B	Conformitat gairebé total	15
C	S'ha implantat una petita part del requisit	5
D	El requisit no ha estat implantat	-20

- ✓ S'han creat unes regles inequívokes per a la determinació de la **duració de l'auditoria**, basades en una eina de càlcul, que serà aplicada per totes les entitats de certificació i que permetrà obtenir el temps mínim aplicable en cada cas.
- ✓ Hi ha un nou **Protocol d'Auditoria**, que engloba el "IFS Integrity Program", que va ser creat al 2010 per al seguiment de les auditories realitzades per les entitats de certificació.

Les normes IFS estaran a disposició dels usuaris mitjançant descàrrega gratuïta



- ✓ Segons IFS, la seva norma *IFS Food* no només és una norma de Seguretat Alimentària, sinó que a més és una norma de Qualitat. És per això, que la nova versió inclourà nous requisits relacionats amb la **Qualitat dels Productes** com per exemple els Anàlisis Nutricionals, el Control de Pes i l'Etiquetat.
 - ✓ Amb l'ànim de complir amb el *GFSI Guidance Document* versió 6 i al igual que ha passat amb la nova versió de BRC, la nova norma de IFS inclourà nous requisits específics relacionats amb la **Seguretat** i amb les **Mesures de Seguretat** davant d'intents deliberats de contaminació o dany dels Productes.
- ✓ Els **auditors** de la nova norma estaran **qualificats** no només per productes sinó també per sectors tecnològics específics.

MÉS INFORMACIÓ A www.deplan.cat

Per més informació contactar amb:

Miren Lizancos
DEPLAN, S.L.
Tlf: 615 35 77 89
e-mail: m.lizancos@deplan.es

Des de **DEPLAN** us oferim l'assessorament i suport necessari per donar compliment a aquestes normatives, entre el que inclou la implantació de APPCC, ISO22000, BRC, IFS, la actualització de legislativa de les activitats industrials en matèria de seguretat alimentària i medi ambient. Sempre amb la garantia de qualitat i el coneixement que aporta una Enginyeria i Consultoria mediambiental fundada el 1992.

