

IFS Global Markets V2

X

IFS Food V.61

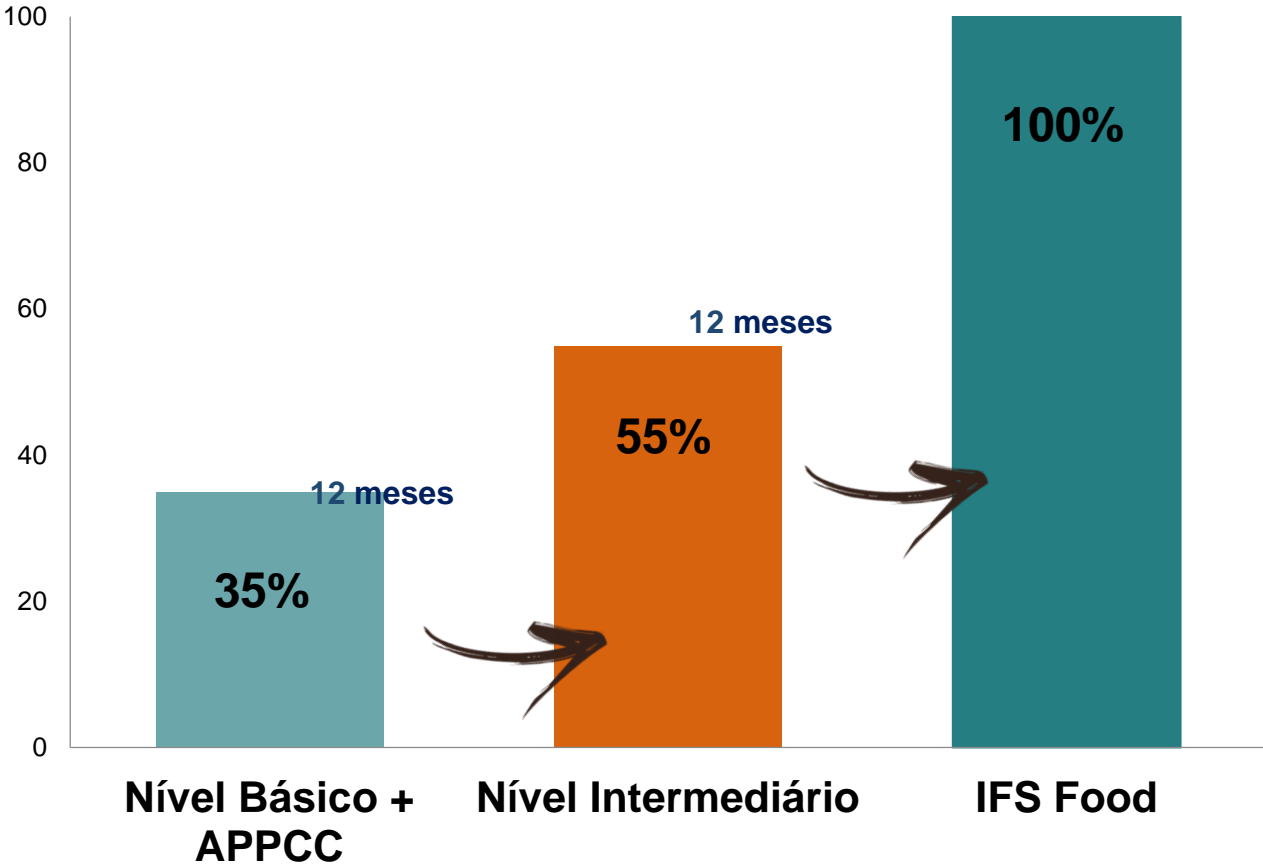


NÚMERO ATUAIS IFS GLOBAL MARKETS LATAM



IFS Global Markets Food	2018 (01.01. – 31.12.18)	2019 (01.01. – 12.11.19)
Brasil	253	501
Chile	146	102
Colombia	131	62
Mexico	18	26
Argentina	45	88
Piloto IFS Global Markets PACSecure	2018	2019
Brasil	9	29

GM FOOD - PRINCIPIOS DO PROGRAMA



- 1) Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos e Qualidade
- 2) Boas Práticas de Fabricação
- 3) Controle de Perigos no Alimento

- 1) Responsabilidade da Direção
- 2) Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos
- 3) Gestão de Recursos
- 4) Planejamento e Processo de Produção
- 5) Medições, Análises e Melhorias
- 6) Plano de Food Defense e Inspeções Externas



IFS GM Food v2 ESTRUTURA DO PROGRAMA

Basico	Basico + APPCC	Intermediário
71 Requisitos	83 Requisitos (71 do nível basico + 12 APPCC do nível intermediário)	83 Requisitos (basico + APPCC)
		117 Requisitos do nível intermediário

O CAMINHO PARA A IFS FOOD



Nível Intermediário
55%

Nível Básico
35%



COMPARATIVO BASICO X INTERMEDIARIO

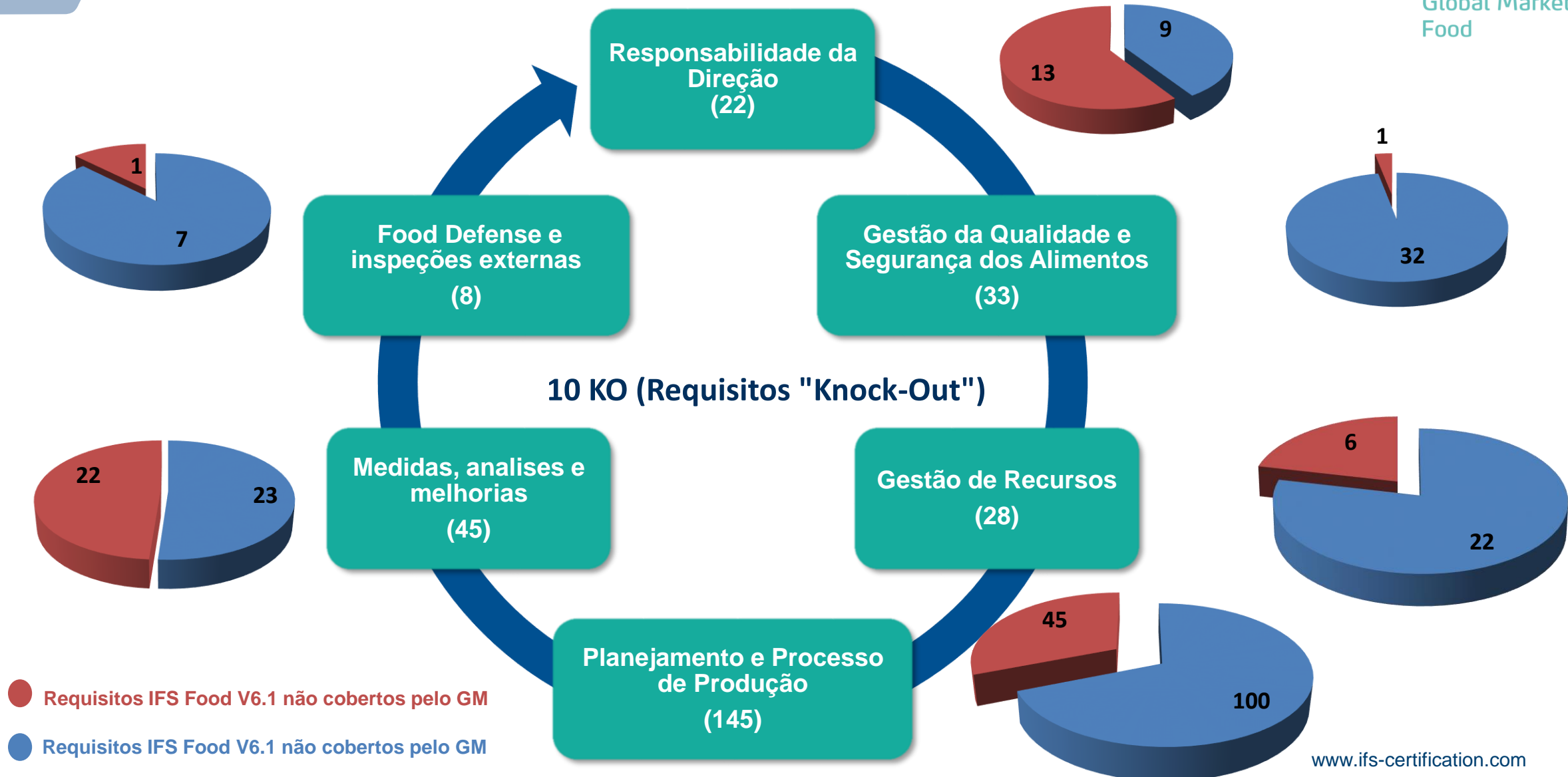
	Basico	Basico + APPCC	Intermediário (Todos Basico + requisitos adicionais/novos)
Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos e Qualidade	Especificações Incluindo liberação de produto (8) Rastreabilidade (4) Gestão de Incidentes (2) Controle de produto não conforme (2) Ação Corretiva (2) Responsabilidade da Direção (1) Requisitos de manutenção de registros (2)	Controle de Instrumentos de Medida e Monitoramento (1) Treinamento (2) Gestão de Reclamações (2) Análise de Produto (1) Acordos contratuais e Aquisição (2)	+ Rastreabilidade: +2 (6) Gestão de Incidentes: +4 (6) Responsabilidade da Direção: +3 (4) Requisitos Gerais de Documentação (1) Controle de Instrumentos de Medida e Monitoramento +2 (3) Treinamento +3 (5) Procedimentos (2) Análise de Produto +2 (3) Acordos contratuais e Aquisição +2 (4) Aprovação de fornecedores e monitoramento de performance (2)
Boas Práticas de Fabricação	Higiene pessoal (6) Ambiente das instalações (6) Limpeza e desinfecção (3) Controle de contaminação de produtos (2) Controle de Pragas (3) Qualidade da água (2)	Instalação para colaboradores (4) Gestão de Resíduos (2) Armazenamento e transporte (3)	+ Armazenamento e transporte +3 (6) Manutenção das instalações e equipamentos (5)
Controle de Perigos no Alimento	Tarefas preliminares (6) Controle de Alergenicos (5)	+ APPCC (12)	+ Food Defense (3)

Requisito (número de itens)

RESUMO COMPARATIVO IFS FOOD X IFS GM

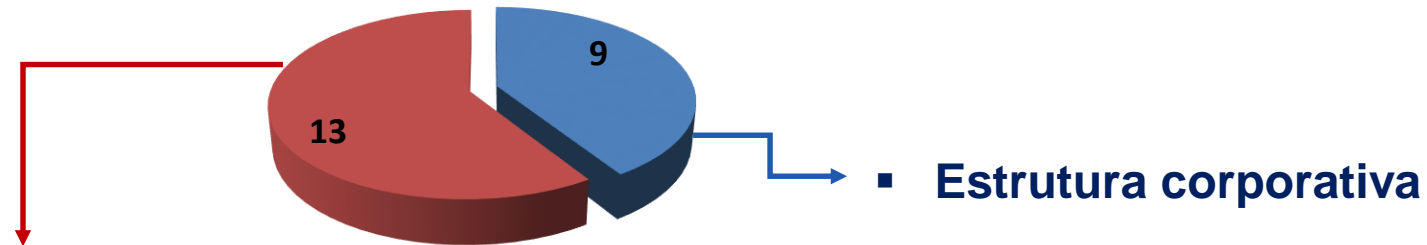
Critério	IFS Global Markets - Food	IFS Food
Escopo de Aplicação	Fabricante de alimentos pequenos, medios e menos desenvolvidos	Fabricantes de Alimentos
Requisitos KO	Não, porém em todos requisitos pode ser concedida uma NC maior	Sim
Auditor	Deve atender requisitos IFS Certificadora escolhe, são listados no Portal IFS Auditores	IFS aprova auditores através de exame (GFSI + Escrito + Escopo + Oral)
Aplicação Sistêmica	1 avaliação completa por ano, movendo-se a outro nível no ano seguinte, se aplicável	1 auditoria completa por ano
Suporte base de dados IFS	Sim Taxa upload do relatório 25,- € (35,- € em 2020)	Sim Taxa upload do relatório 250,- € (299,- € in 2020)

QUANTO DA NORMA IFS FOOD V 6.1 ESTÁ COBERTO PELO GM V2 NÍVEL INTERMEDIÁRIO?



IFS FOOD X IFS GM V2

CAPITULO 1: RESPONSABILIDADE DA DIREÇÃO



Não contemplado:

- Política Corporativa/Princípios corporativos
- Foco no cliente

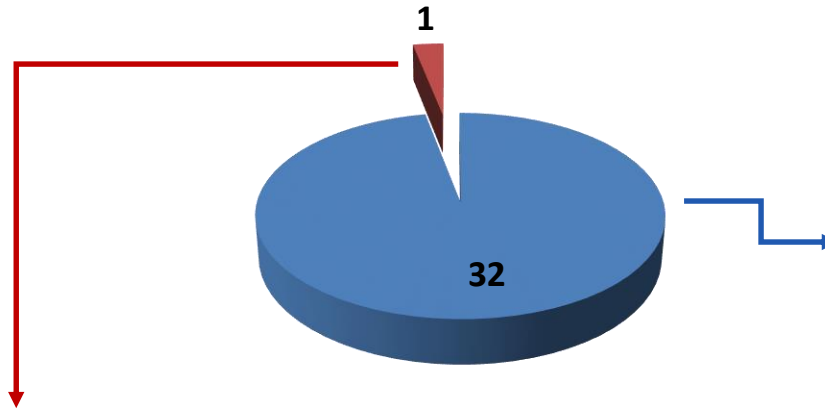
Parcialmente contemplado:

- **Análise crítica pela direção** (falta: identificação e revisão crítica de infraestrutura e ambiente de trabalho para identificar necessidades de investimentos)

IFS GM:

Responsabilidade da Direção

CAPITULO 2: GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS



- **Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos**

Não contemplado:

- **HACCP (Pontos de Controle - PC)**

IFS GM:

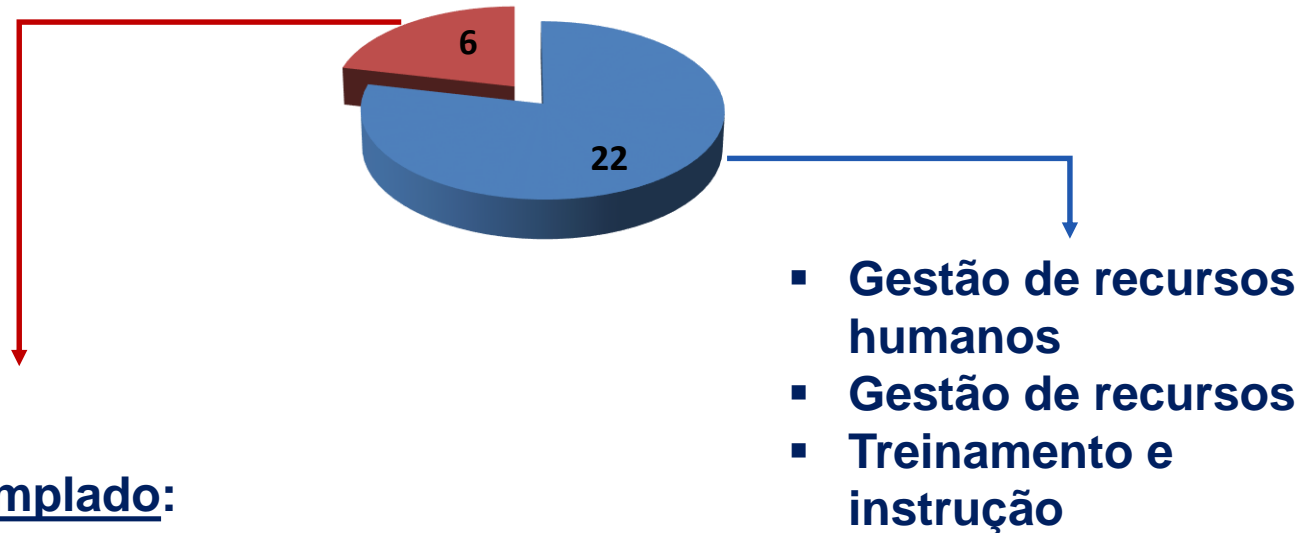
Requisitos de Manutenção de Registros

Requisitos gerais de documentação

Ações Preliminares HACCP

IFS FOOD X IFS GM V2

CAPITULO 3: GESTÃO DE RECURSOS



Parcialmente contemplado:

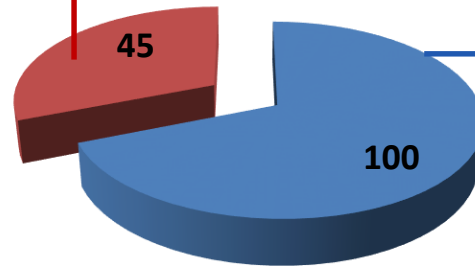
- Instalações sanitárias, equipamento para higiene pessoal e instalações para o pessoal (não contemplado: foco em material estranho, objetos pessoais, análise de risco para programa para controle de eficácia, exceções, estações de limpeza de calçados, etc).

IFS GM:

- Responsabilidade da Direção
- Higiene Pessoal
- Treinamento
- Insalação para colaboradores

IFS FOOD X IFS GM V2

CAPITULO 4: PLANEJAMENTO DE PROCESSO E PRODUÇÃO



Não contemplado:

- Desenv e modificação de produto, modificação de fluxo de processo
- Utilidades (falta: ar comprimido)
- OGM

Parcialmente contemplado:

- Purchasing (falta: serviços de aquisição)
- Product packaging (falta: AR para parâmetros chave e testes de verificação aplicáveis)
- Layout ad fabrica e fluxos de processo
- Limpeza e desinfecção (falta: AR para calendario de limpeza, descrição detalhada de contrato terceirizado, limpeza em periodos de não produção).
- Monitoramento e controle de pragas (falta: contrato com prestador de serviços, análise de tendencias)
- Recebimento de materiais e armazenamento (falta: condições para armazenamento terceirizado)
- Manutenção e reparos (falta: maior detalhamento requisites, reparos temporários e contratação de serviços)
- Equipamentos (falta: certificado de conformidade para superficies de contato, validação de processo para alterações de equipamentos)
- Food Fraud (falta: análise de vulnerabilidade, plano de mitigação, plano de revisão mencionado nas especificações).

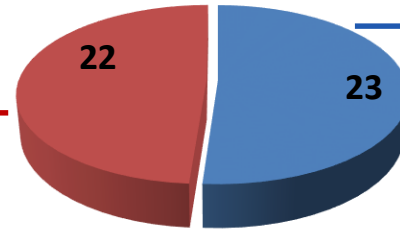
- Acordos contratuais
- Especificações e fórmulas
- Localização, área externa
- Gestão de Resíduos
- Requisitos de Contrução
- Risco de Material Estranho
- Transporte
- Rastreabilidade
- Alergênicos e condições específicas de produção

IFS GM:

- Acordos contratuais e Aquisição
- Especificações Incluindo liberação de produto
- Aprovação de fornecedores e monitarameto de performance
- Ambiente das instalações
- Qualidade da água
- Controle de Pragas
- Gestão de Resíduos
- Limpeza e Desinfecção
- Controle de Contaminação de Produto
- Armazenamento e Transporte
- Controle de Alergênicos
- Manutenção das instalações e equipamentos
- Rastreabilidade

IFS FOOD X IFS GM V2

CAPITULO 5: MEDIDA ANÁLISES E MELHORIAS



Não contemplado:

- Auditorias internas
- Inspeção da fábrica
- Validação e controle de processo
- Verificação da quantidade

Parcialmente contemplado:

- Análise de produto (falta: análise de tendências, foco em qualificação de pessoas e testes sensoriais)
- Gestão de não conformidades e produtos não conformes (falta: foco em ações corretivas imediatas e liberações com exceção para produtos MP)

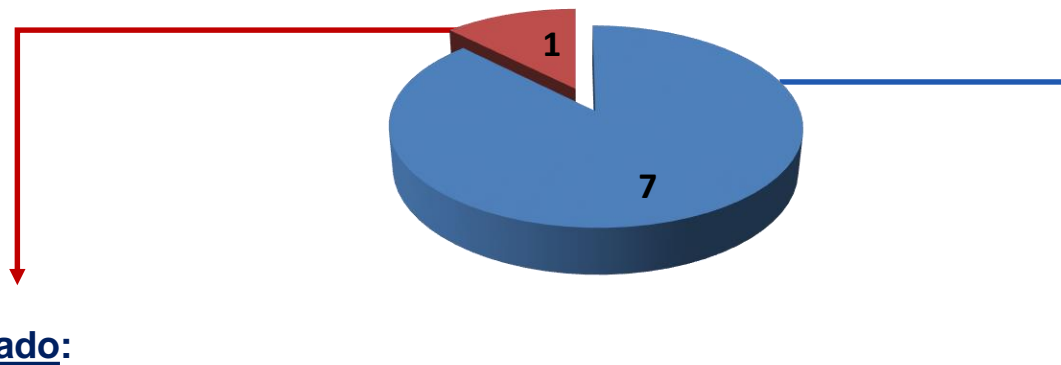
- Calibração, ajuste verificação dos equipamentos de medição e monitoramento
- Quarentena de Produtos
- Gestão das reclamações de clientes e autoridades
- Gestão de incidentes, recolhimento e recall de produto

IFS GM:

- Controle de instrumentos de medida e monitoramento
- Análise de Produto
- Controle de Produto não conforme
- Gestão de Reclamações
- Gestão de Incidentes

IFS FOOD X IFS GM V2

CAPITULO 6: FOOD DEFENSE E INSPEÇÕES EXTERNAS



Não contemplado:

- Inspeção externa

- Avaliação da Defesa dos Alimentos
- Site Security (Segurança do local)
- Segurança do Pessoal e do Visitante

IFS GM:
Food Defense

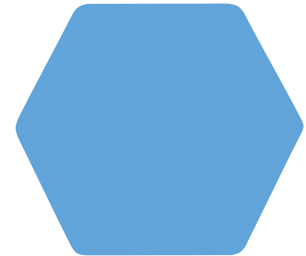
IFS Food v6.1 – KO's (Requisitos Knock out's)

KO

1.2.4	Responsabilidade da Direção
2.2.3.8.1	Sistema de Monitoramento de cada PCC's
3.2.1.2	Higiene Pessoal
4.2.1.2	Especificação de Materiais Primas
4.2.2.1	Cumprimento da formulação
4.12.1	Gestão de material estranho
4.18.1	Sistema de Rastreabilidade
5.1.1	Auditorias Internas
5.9.2	Procedimento de recolhimento e recall
5.11.2	Ações Corretivas

Obs: O GM não possui requisitos KO.

Obrigado!



João Ricardo Stein
IFS Senior Technical Manager
stein@ifs-certification.com