

Análise da IFS

UC: Sistemas da qualidade

Empresa: “TUGA Snacks”



Discentes: Jorge Gomes, Laura Machado, Maria Serra, Marta Gonçalves, Patrícia Liberato

IFS: International Featured Standards

Conceito:

A IFS é uma norma que foi desenvolvida pelos membros da federação retalhista alemã com o intuito de:

- Cumprir os requisitos legais de segurança;
- Disponibilizar normas comuns e transparentes para os fornecedores;
- Corresponder às expectativas dos clientes, no que respeita a segurança dos produtos;
- Pretende reduzir custos e tempo para fornecedores e retalhistas.

Campo de Aplicação:

- Direciona-se a todas as etapas posteriores à produção agrícola, ou seja, processamento alimentar;
- A avaliação do sistema da qualidade e de segurança alimentar de fornecedores;
- A todas as organizações que processem alimentos sempre que possa ocorrer um perigo de contaminação dos produtos durante o embalamento.



Principais requisitos da IFS

1. Responsabilidade da gestão:
 - Política corporativa;
 - Estrutura corporativa;
 - Revisão da Gestão.
2. Sistema de gestão da qualidade:
 - Sistema HACCP;
 - Requisitos de documentação;
 - Preservação de documentos.

3. Gestão de recursos:

- Higiene pessoal;
- Roupa de proteção;
- Procedimentos aplicáveis em caso de doenças infecciosas;
- Formação e instalações do pessoal.

4. Processo de produção:

- Requisitos associados às especificações e desenvolvimento de produtos;
- Compras e transporte;
- Embalagens do produto;
- Normas ambientais da fábrica;
- Exteriores;
- Diagrama da fábrica e fluxos dos processos;
- Edifícios e instalações;
- Limpeza e higiene;
- Resíduos e eliminação de resíduos;
- Risco de corpos estranhos e controlo de pragas;
- Receção de materiais e armazenamento;
- Manutenção e reparação;
- Equipamentos;
- Validação do processo;
- Rastreabilidade (inclusive OGM's (Organismos Geneticamente Modificados)) e alergéneos.

5. Avaliações, análises e melhorias:

- Auditorias Internas;
- Inspeção no local de fabrico;
- Controlo de processos;
- Calibração e verificação de EMM;
- Verificação Metrológica;
- Análises ao produto;
- Quarentena e aprovação do produto;
- Gestão de reclamações de clientes e comunicação às autoridades;
- Gestão de ocorrências, retirada e revogação do produto;
- Gestão de produtos não conformes;
- Ações corretivas

Vantagens de aplicação da IFS

Vantagens Gerais:

- Promoção da melhoria contínua;
- Certificação de acordo com a Global Food Safety Initiative;
- Permite aceder a novos mercados, nomeadamente mercado Alemão, Francês e Italiano.

Vantagens do departamento de produção:

- Melhoria do entendimento entre a gerência e a equipe sobre boas práticas, padrões e procedimentos;
- Abrange a área do food defense;
- Permite uma utilização mais eficaz dos produtos;
- Maior flexibilidade através da implementação individual devido a uma abordagem baseada no risco.

Vantagens do departamento de *marketing*:

- Aumento da reputação da empresa como fabricante de produtos de alta qualidade;
- Possibilidade de negociação com clients que requerem auditorias externas;
- Demonstração de conformidade com os elevados padrões desta norma, através do logotipo.

Sistemas de Auditoria:

Tpos de auditorias:

Auditoria Inicial: Primeira auditoria a realizar na empresa. É realizada com marcação prévia acordada entre ao organismo certificador e a empresa.

Auditoria de acompanhamento: Ocorre quando os resultados da auditoria inicial não permitiram a certificação. Deve ser efetuada num período de 6 meses (máximo) a contar da data da auditoria anterior e caso não se cumpra o intervalo de tempo, ter-se-á que efetuar uma nova auditoria completa.

Auditoria de renovação: Realizada após a atribuição de certificado, e a sua periodicidade encontra-se indicada no mesmo. Esta auditoria envolve uma auditoria completa da empresa que resulta na emissão de um novo certificado, num prazo estipulado. Realçam-se as não conformidades e desvios detetados em auditorias anteriores e na eficácia da implementação das respetivas ações corretivas, previstas no plano de ações corretivas.

Auditoria de extensão: Ocorre em situações específicas, tais como novos produtos e alterações de produtos ou processos existentes na empresa, não sendo necessário efetuar uma nova auditoria completa.

Durante uma auditoria, a empresa pode ser avaliada em quatro níveis diferentes:

Resultado	Explicação	Pontos
A	Conformidade total	20 pontos
B	Quase conformidade total	15 pontos
C	Pequena parte dos requisitos foram implementados	5 pontos
D	Requisitos não foram implementados	-20 pontos

10 requerimentos específicos (KO)

- Responsabilidade da gestão de topo;
- Sistema de monitorização de todos os PCCs;
- Higiene pessoal;

- Especificações das matérias primas;
- Cumprimentos legais e normativos;
- Gestão das importações;
- Sistema de rastreabilidade;
- Auditorias internas;
- Procedimento de gestão de crises (de recall);
- Ações corretivas;

Comparação entre as normas NP EN ISSO 2200, BRC e IFS:

	NP EN ISSO 2200	BRC	IFS
Reconhecimento da norma com base na origem e organização a que pertence.	Reconhecimento genérico a nível internacional por parte dos grupos alimentares e marcas próprias. Pertence à ISO (International Standard Organisation).	Criada pelo British Retail Consortium, com o objectivo de fornecer às empresas uma serie de instruções que as ajudam a cumprir a legislação de segurança alimentar vigente no Reino Unido.	Desenvolvida pelos membros da federação retalhista Alemã. É um standard privado que pertence a HDE (Alemanha), FCD (França) e à associação de retalhistas Italianos.
Alcance da Norma	Atinge todos os sectores da cadeia alimentar	Industria Agroalimentar	Industria Agroalimentar
Cumprimento dos requisitos e outro tipo de não conformidades.	Níveis de Requisitos são todos iguais; Tipos de não conformidades: Maior, menor e de observação.	Níveis de requisitos: Fundamentais e o resto sem categorizar; Tipos de não Conformidades: Fundamental, Crítica, Maior e Menor.	Níveis de requisitos todos iguais; Tipos de não Conformidades: KO, Maior
Não conformidades declaradas em auditorias de certificação	Com um periodo de validade de 3 anos, com auditorias anuais, a ISO 22000 dependerá de das não conformidades maiores.	É permitido que esta seja certificada, mesmo que exista uma não conformidade importante e quando a entidade certificada tem provas objetivas de que a não conformidade foi resolvida num prazo de 28 dias.	A existencia de algum tipo de não conformidade impede a certificação desta norma. Tem uma validade de certificação de uma ano.

Entidades certificadoras da IFS:



Empresas nacionais com certificação IFS, no ramo da charcutaria:

