



SEGURANÇA ALIMENTAR
BRC (Versão 8) vs IFS (Versão 6.1) – Análise Comparativa




Confiança
 Qualidade
 Progresso

Filipa Goucha e Nuno Monteiro Torres Vedras * 22 de Fevereiro de 2018

BRC Global Standard Food Safety – Histórico

- O British Retail Consortium (BRC) surgiu em Janeiro de 1992 quando a Associação dos Retalhistas Britânicos se fundiu com o Consórcio Retalhista.
- Em 1998 ocorreu a publicação da 1.ª Edição do Referencial BRC Food que inicialmente começou no Reino Unido alargando atualmente para a indústria alimentar em todo o mundo.
- Em Fevereiro de 2019 entrou em vigor a Versão 8 do BRC Food.
- Além do BRC Food, existem outros referenciais BRC: Packaging, Storage and Distribution, Agents and Brokers, Consumer Products, Retail.





BRC Global Standard Food Safety – Objetivos Gerais / Benefícios

Objetivos: Critérios de Qualidade, Segurança e Operacionais requeridos para assegurar o cumprimento das exigências regulamentares do sector (legalidade) e garantir a protecção do consumidor (segurança alimentar).

Benefícios:


- Minimização dos riscos alimentares relativamente à segurança alimentar;
- Controlo eficaz dos processos;
- Reconhecimento mundial;
- Promove confiança das partes interessadas;
- Cumprimento legal e regulamentar;
- Abertura a novos mercados.




IFS International Featured Standard – Histórico

- O IFS (International Featured Standard) surgiu em 2003 quando a Federação Alemã da Distribuição (HDE - Handelsverband Deutschland) e a sua homóloga francesa (FCD - Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution) desenvolveram uma norma de qualidade e segurança alimentar.
- Em 2003 ocorreu a publicação do Referencial IFS Food (v3) pela HDE.
- Em 2004 ocorre a publicação da v4 (HDE + FCD)
- Atualmente está em vigor a v6 – desenvolvida por Federações de Distribuição Alemãs, Francesas, Italianas, da América do Norte, da América do Sul, de Espanha e da Ásia.
- Além do IFS Food, existem outros referenciais IFS: Logistics, Brokers, Whole Sale/ Cash & Carry, PACsecure.






IFS International Featured Standard – Objetivos Gerais/ Benefícios

Objetivos:

- Estabelecer um referencial comum com um sistema comum de avaliação;
- Trabalhar com entidades de certificação acreditadas e auditores qualificados e aprovados;
- Maior transparência ao longo da cadeia de fornecedores;
- Redução de custos para fabricantes e distribuidores.

Benefícios:

- Promoção da melhoria contínua;
- Cumprimento de requisitos para entrada nos mercados alemão, francês e italiano;
- Garantia de corretas práticas de segurança alimentar em toda a cadeia;
- Reconhecimento internacional.




NEW IFS Food version 6.1






BRC V8 vs IFS V6.1 - CAPÍTULOS

BRC	IFS
1. Responsabilidade da Direção	1. Responsabilidade da Direção
2. Plano de Segurança Alimentar – HACCP	2. Sistema de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar
3. Sistema de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar	3. Gestão de recursos
4. Instalações	4. Planificação e processo produtivo
5. Controlo de Produto	5. Medição, análises e melhorias
6. Controlo de Processo	6. Food Defense e inspeções externas
7. Pessoal	-
8. Zonas de alto risco, alto cuidado e alto cuidado à temperatura ambiente	-
9. Requisitos para produtos comercializados	-

BRC V8 vs IFS V6.1

BRC – Capítulo 1 – Responsabilidade da Direção
(Responsabilidade e Compromisso da Gestão de Topo e Melhoria contínua)

➔ **NOVIDADES**

1.1.2 - Noção de Cultura de Qualidade e Segurança Alimentar (Food Safety Culture)
- Mais foco e importância dada à gestão de topo durante as auditorias
1.1.6 Reportar uma ocorrência – Os colaboradores são responsáveis pela segurança alimentar devendo denunciar incidentes e ocorrências

IFS – Capítulo 1 – Responsabilidade da Direção
(Política e estrutura corporativa, revisão pela Direção)

BRC V8 vs IFS V6.1

BRC – Capítulo 2 – Plano de Segurança Alimentar - HACCP
(Equipa, Plano de Pré-requisitos, descrição de produto, fluxograma, descrição e análise de perigos, PCC's, limites críticos, monitorização, revisão do plano)

➔ **NOVIDADES**

Alterações em termos de terminologia do plano para compatibilidade de expressões em certos países (EUA).

IFS – Capítulo 2 – Sistema de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar
(Equipa, Plano de Pré-requisitos, descrição de produto, fluxograma, descrição e análise de perigos, PCC's, limites críticos, monitorização, revisão do plano)

BRC V8 vs IFS V6.1

BRC – Capítulo 3 – Sistema de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar
(Manual da Qualidade, Registos, Controlo Documental, Auditorias Internas, Fornecedores, Especificações, Ações correctivas e preventivas, Rastreabilidade, Reclamações, Recall)

➔ **NOVIDADES**

3.4.1 - Têm de ser realizadas no mínimo 4 auditorias internas por ano
3.7.3 - Estabelecer, fundamentar e implementar a análise de causas das NC de forma efetiva

IFS – Capítulo 2 – Sistema de Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar
(Manual da Qualidade, Registos e Controlo Documental)

Capítulo 4 – Planificação e Processo de produção (Especificações, Fornecedores, Rastreabilidade)
Capítulo 5 – Medição, Análises e Melhorias (Auditorias Internas, Reclamações, Recall, Ações correctivas e preventivas)

BRC V8 vs IFS V6.1

BRC – Capítulo 4 – Instalações
(Instalações externas e internas, Food defense, Layout e fluxos de produto, água, equipamento, manutenção, contaminação do produto, corpos estranhos, pragas, higienização e limpeza, resíduos, transporte, armazenagem).

➔ **NOVIDADES**

4.2 - Integração da temática Food Defense num único capítulo
4.11.8 - Monitorização ambiental na área de produção baseada no risco

IFS – Capítulo 3 – Gestão de Recursos (Instalações sanitárias, equipamentos de higiene e instalações para os funcionários)

Capítulo 4 – Planificação e Processo de produção (Instalações externas e internas, layouts e fluxos de produto, água, equipamento, manutenção, contaminação do produto, corpos estranhos, pragas, higienização e limpeza, resíduos, transporte e armazenagem)

Capítulo 6 – Food Defense e Inspeções externas (Food Defense)

BRC V8 vs IFS V6.1

BRC – Capítulo 5 – Controlo de produto
(Desenvolvimento de produto, Rotulagem, Alergénios, Alegações e Food Fraud, Embalagem, Análise de produto, Pet Food)

➔ **NOVIDADES**

5.5.3 - Necessidade de gerir embalagens obsoletas
5.8 - Novo capítulo para Pet Food

IFS – Capítulo 4 – Planificação e Processo de produção
(Desenvolvimento de produto, Rotulagem, Alergénios, Alegações e Food Fraud, Embalagem)
4.19 - OGM's

Capítulo 5 – Medição, Análises e Melhorias (Análise de produto)
4.19 - OGM's

Categoria 11 – Pet Food

IFS Food

BRC V8 vs IFS V6.1
BRC – Capítulo 6 – Controlo de processo
 (Controlo das operações, de rotulagem e de embalagem, Quantidade, Calibração de equipamentos)
Capítulo 7 – Pessoal
 (Formação, Higiene pessoal, Triagem Médica, Fardamento)

➔ **NOVIDADES**
 7.1.5 - Formação em rotulagem e embalagem
IFS – Capítulo 5 – Medição, Análises e Melhorias (Controlo das operações, de rotulagem e de embalagem, Quantidade, Calibração de equipamentos)
Capítulo 3 – Gestão de recursos (Formação, Higiene pessoal, Fardamento)

kiwa SATIVA

IFS Food

BRC V8
Capítulo 8 – Zonas de alto risco, alto cuidado e alto cuidado à temperatura ambiente
Capítulo 9 – Requisitos para produtos comercializados (Traded Products)

➔ **NOVIDADES**
 Capítulo 8 (Antes disperso pelos Capítulos 4 e 7)
 Capítulo 9 (antigo módulo Traded Goods)

kiwa SATIVA

IFS Food

BRC vs IFS – Análise Comparativa Categorias de Produtos

BRC	IFS
Capítulo 1 - Data de validade	Capítulo 1 - Data de validade, prazo de conservação
Capítulo 2 - Data de validade	Capítulo 1 - Data de validade, prazo de conservação
Capítulo 3 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 3 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 4 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 5 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 6 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 7 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 8 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 9 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 10 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 11 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 12 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 13 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 14 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 15 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 16 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 17 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 18 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 19 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 20 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 21 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 22 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 23 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 24 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 25 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 26 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 27 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 28 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 29 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 30 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 31 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 32 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 33 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 34 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 35 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 36 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 37 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 38 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 39 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 40 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 41 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 42 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 43 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 44 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 45 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 46 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 47 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 48 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 49 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento
Capítulo 50 - Procedimento Operacional Padrão de processos	Capítulo 2 - Operações, técnicas de processamento

kiwa SATIVA

IFS Food

IFS – Categorias tecnológicas

Item	Technology scopes	Applicable to
A	Full compliance	Full compliance
B	Partial compliance	Partial compliance
C	Small part of the requirement has been implemented	Small part of the requirement has been implemented
D	Requirement has not been implemented	Requirement has not been implemented
E	Requirement has not been implemented	Requirement has not been implemented
F	Requirement has not been implemented	Requirement has not been implemented

kiwa SATIVA

IFS Food

BRC - Sistema de Classificação

TABLE 1 SUMMARY OF GRADING CRITERIA, ACTION REQUIRED AND AUDIT FREQUENCY

GRADE	ANNOUNCED	UNANNOUNCED	CRITICAL	MAJOR	MINOR	COLLECTIVE ACTION	AUDIT FREQUENCY
AA	AA+				5 or fewer		
A	A+				6-10	Objective evidence within 28 calendar days	12 months
B	B+			1	10 or fewer		
C	C+				17-24	Objective evidence within 28 calendar days	6 months
D	D+			1	25-30		
D	D+			2	31 or more	Re-audit required within 28 calendar days	6 months
Not certified					31 or more	Certificate not granted. Re-audit required	

Note that shaded cells indicate zero non-conformities.

kiwa SATIVA

IFS Food

IFS - Sistema de Classificação

Chart N° 1: Scoring

Result	Explanation	Points
A	Full compliance	20 points
B (deviation)	Partial compliance	15 points
C (deviation)	Small part of the requirement has been implemented	8 points
D (deviation)	Requirement has not been implemented	-20 points

Chart N° 3: Scoring for KO requirement

Result	Explanation	Assessed scores
A	Full compliance	20 points
B (deviation)	Partial compliance	15 points
C (deviation)	Small part of the requirement has been implemented	No "0" scoring is possible
KO in D	The requirement is not implemented	85% of the possible total amount of points is subtracted to the certificate awaiting to process

Chart N° 6: Scoring and awarding of certificates

Process score	Sub-score	Active category	Result basis	Conditions
100% (A)	100%	Full compliance	20 points	Full compliance
90-99% (B)	90-99%	Partial compliance	15 points	Partial compliance
80-89% (C)	80-89%	Small part of the requirement has been implemented	8 points	Small part of the requirement has been implemented
70-79% (D)	70-79%	Requirement has not been implemented	-20 points	Requirement has not been implemented
60-69% (E)	60-69%	Requirement has not been implemented	-20 points	Requirement has not been implemented
50-59% (F)	50-59%	Requirement has not been implemented	-20 points	Requirement has not been implemented

kiwa SATIVA



IFS
Food

BRC V8 vs IFS V6.1

OBRIGADO PELA ATENÇÃO

AGUARDAMOS CONTACTO PARA A VOSSA CERTIFICAÇÃO

www.satva.pt
fg.satva@gmail.com
nsm@satva.pt

kiwa **ESTIVA**

The image is a collage of various food items including grapes, strawberries, tomatoes, and other produce. It features several logos: IFS Food, BRC Food, kiwa, and ESTIVA. The central text is in Portuguese, expressing gratitude and a request for contact regarding certification.