

Svenska Livsmedels utgåva nr 4 Hösten 2018

Kvalitet
OnLine

TEMA: Nyheter i standarder - ISO 22000 och BRC ver. 8. Läs mer!

EXPERT: Intertek

Intervjuade är våra medlemmar Evalotte Dahlgren, Saturnus och Nermin Jazavac, Lyceby Culinar och även Kvalitet OnLines experter Karin Hansson och Sophie Albrektsson, Intertek.

**Skruvat och hållbart
på branschdag**

*Det skruvade matlandskapet
var temat för årets Livsmedelsdag*

**Ny tekniklösning
ökar spårbarheten**

*Nu tar blockkedjetekniken klivet
in i livsmedelskedjan*

**Digitaliserade
rengöringssystem**

*Lagafors nya rengöringssystem
styrs och övervakas via nätet*

svenska

Livsmedel

Nummer 4 | Hösten 2018



**...70% AV ALLA FÖRPACKNINGAR
ANVÄNDS I LIVSMEDELSINDUSTRIN?**

**MISSA INTE
SCANPACK 2018**

INNEHÅLL

Nummer 4 • 2018



- 4 Ledare
- 6 Livsmedelsakademin: Ursprungsmärkning med drag från handeln
- 8 Blockkedjan kan öka spårbarheten i livsmedelskedjan
- 10 IBM utvecklar blockkedjan för livsmedelssektorn
- 12 Digitaliseringen driver rengöringstekniken
- 16 Frys saftpinne slog världens första insektsbröd

- 20 Uppdaterade standarder med ny struktur och skärpta krav



- 24 Fiberflaskan snart klar för testlansering
- 28 Skruvat och hållbart på Livsmedelsdagarna
- 31 Livsmedelspriset
- 32 Scanpack – Ögonblicket är inne
- 55 Bristande kunskap om förpackningars funktion
- 56 Högtryckshomogenisatorn – en skum mejerimaskin
- 58 Livsmedelsnyheter.se





Hygiansäkra tillverkningslokaler

Antibakteriella vattenbaserade ytskyddsfärger från Esgard Inc. AB
Motverkar: Svartmögel, e-coli, listeria mm



ESGARD INC. AB
08-776 44 95
www.esgard.se
info@esgard.se

CERTIFIERING

Av Carina Malm

Uppdaterade standarder med ny struktur och skärpta krav



I augusti kom den senaste versionen av BRC Global Standard for Food, som är en av de vanligaste standarderna för livsmedelssäkerhet i Europa. Även ledningssystemstandarden ISO 22000 har uppdaterats. Båda standarderna har fått nya strukturer och innehåller både förtydliganden och några nyheter.

BRC Global Standard for Food uppdateras i snitt var tredje år och nu lanseras version 8. Flera av nyheterna är uppdateringar och förtydliganden av tidigare krav. Det berättar Karin Hansson och Sophie Albrektsson från certifieringsbolaget Intertek, vid en av Kvalitet OnLines nätverksträffar.

– Uppdateringar görs för att begränsa utrymmet för fria tolkningar, som gör att kraven inte får avsedd effekt, men även för att standarderna ska bli mer användarvänliga och anpassade till verkligheten ute i livsmedelsindustrin.

Helt nya krav uppstår även på grund av olika händelser. Ökningen av livsmedelsbedrägerier, som hästköttskandalen, har till exempel lett till att krav på förebyggande åtgärder mot kriminella handlingar, som livsmedelsfusk (Food Fraud Prevention) och sabotage och hot (Food Defense) numera ingår i alla standarder som är godkända av organisationen GFSI (Global Food Safety Initiative).

VISSELBLÅSARFUNKTION

BRC Food version 8 ställer bland annat tydligare krav på spårbarhetssystem, analys av grundorsaken till avvikelser och kontroll av främmande föremål

som kan kontaminera produkterna, till exempel förpackningsmaterial och pennor. De anställdas skyldighet att rapportera oegentligheter förstärks, liksom kravet på rätt förpacknings- och tillagningsinformation.

– Skärpningen av förpackningsinformationen beror på att de flesta produktåterkallelser fortfarande görs på grund av felmärkning, förklarar Karin.

Certifierade företag måste också säkerställa att även deras legotillverkare är certifierade för livsmedelssäkerhet.

Några helt nya punkter är krav på validerade tillagningsinstruktioner till konsument och en "visseblåsarfunk-

Intervjuade är våra medlemmar Evalotte Dahlgren, Saturnus och Nermin Jazavac, Lyckebý Culinar och även Kvalitet OnLines experter Karin Hansson och Sophie Albrektsson, Intertek.

tion", som anställda kan vända sig till anonymt.

– BRC 8 har också fått en tydligare struktur än tidigare versioner, som har upplevts som lite röriga. I de första kapitlen ligger nu det som gäller alla företag, det vill säga låg risk, medan kraven för hög risk ligger sist. Även krav rörande risker inom olika områden, till exempel glas, har samlats ihop, berättar Karin Hansson.

PROCESSFOKUS

I somras kom även en ny version av den globala ledningssystemstandarden ISO 22000, som ersätter den första versionen från 2005. En svensk översättning förväntas vara klar i slutet av året.

– Den övergripande förändringen är en ny struktur för att ISO 22000 ska harmoniseras med övriga ISO-standarder, som är mer processorienterade. ISO 22000:2018 får därmed samma processfokus som ISO 9001 och 14001, vilket underlättar för företag som har flera ISO-standarder och integrerade ledningssystem i sin verksamhet, berättar Karin och Sophie.

Ledningens ansvar för kvalitetsarbetet förstärks. Riskanalyser ska inte bara göras av livsmedelssäkerheten utan även av ledningsprocesser. I detta ligger även riskvärdering och validering av företagets intressenter.

– Intressenter innebär alla eller allt som kan påverka verksamheten, eller som verksamheten kan påverka, till exempel leverantörer, kunder, medarbetare, nya lagar, med mera.

Tydligare krav på kundfokuserade mål och styrning av processer/tjänster som utförs av extern part är andra nyheter.

OANMÄLDA REVISIONER

I början av 2018 kom även den nya versionen 4.1 av ledningssystemstandarden FSSC22000. En nyhet är att en av tre revisioner inom en treårscykel blir oanmäld. För BRC och IFS är det fortfarande valbart att ha enbart oanmälda eller enbart planerade revisioner, till exempel om kunderna kräver det.

Vilken typ av certifiering passar bäst för olika verksamheter?

– Det beror på vilka krav som kunderna ställer. I grund och botten har standarderna samma syfte och de flesta har idag kompletta portföljer.

– BRC och IFS är produktstandarder, som är mer beskrivande och tydliga checklistor, medan ledningssystemstandarder, som ISO och FSSC, är mindre



Sophie Albrektsson, Lead Auditor, Intertek



Karin Hansson är Head of Food Nordics Business Assurance på Intertek.

INTERTEK är en ledande global leverantör av kvalitetssäkringstjänster med över 42 000 anställda på fler än 1000 kontor runt om i världen.

beskrivande och mer kopplade till riskanalyser. De bygger på att verksamheten själv kommer fram till hur man ska hantera olika delar systematiskt.

Enligt Karin och Sophie finns det ingen vinst med att ha flera certifieringar, om inte kunderna kräver det. Men det finns företag som har flera.

Var hittar ni som revisorer de största avvikelserna?

– Det går inte att säga generellt, eftersom verksamheterna ser så olika ut. Men ofta handlar det om att inte avsätta tillräckligt med tid och resurser för att fastställa orsakerna till varför olika avvikelser uppstår. Det är en utmaning att ta sig tid att reflektera över gjorda insatser och utvärdera om det man har gjort hade avsedd effekt eller om det krävs ytterligare agerande för att en händelse inte ska upprepas.

Ett tips är att träna inför oanmälda kontroller i samband med internrevisio-

KRAV PÅ CERTIFIERING EFTER LIVSMEDELSSKANDALER

Det finns flera olika standarder för livsmedelssäkerhet, kvalitet och ledningssystem, som kräver tredjepartscertifiering. Standarderna har i grunden liknande innebörd och syften, men lite olika innehåll och upplägg. De kan delas in i ledningssystem- och produktstandarder. Standarderna har tillkommit efter olika livsmedelsskandaler och ställer krav som i de flesta fall går utöver lagstiftningen. BSE-utbrottet i Storbritannien ledde till exempel till att den brittiska dagligvarubranschen tog fram BRC Global Standard for Food.

BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD

utvecklades i slutet av 1990-talet av British Retail Consortium, som en hjälp för detaljhandeln att utvärdera sina leverantörer av egna märkesvaror. Standarden uppdateras vart tredje år och den senaste är version 8.

IFS FOOD är en liknande standard som BRC och lanserades av tyska detaljhandelsföretag 2004. IFS har uppdaterats till version 6.1 inför version 7, som förväntas komma under 2019. Både BRC och IFS har tilläggsmoduler för non-food.

ISO 22000 är en standard för kvalitetsledning inom livsmedelsindustrin, som har funnits sedan 2005. Standarden är baserad på riskbaserad styrning enligt HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). ISO 22000 är inte godkänd av GFSI. Den andra versionen, ISO 22000:2018, har nyligen publicerats.

FSSC 22000 är en stiftelseägd standard för ledningssystem för livsmedelssäkerhet, som innehåller standarderna ISO 22000 och ISO/TS 22002-x, berende på vilken del i livsmedelskedjan som avses. Den är godkänd av GFSI. Standarden har funnits sedan 2010/11 och version 4.1 kom i början av 2018.

GFSI (Global Food Safety Initiative) är en icke vinstdrivande organisation som grundades år 2000 i Belgien och har som uppgift att granska, jämföra och godkänna certifierade kvalitetsstandarder för livsmedel. Arbetet bedrivs av The Consumer Goods Forum, ett globalt nätverk bestående av detaljhandel och tillverkare. Till GFSI-godkända standarder hör bland andra BRC Global Standard for Food, IFS Food, FSSC 22000 och Global Gap.

net, så att fler personer har utbildning och tillgång till material, om vissa nyckelpersoner inte skulle vara på plats.

- Plocka även in delar från andra standarder, som ni inte själva är certifierade för, men som ni ser tillför värde.

Ett annat tips är att ha en dialog med sin revisor, informera om vad som händer på företaget och om saker som man har frågor kring inför en revision.

- Det är meningen att ni ska se oss revisorer som ett verktyg och en hjälp i ert förbättringsarbete. Vi kan komma in och se saker med nya ögon.

EGNA RISKBEDÖMNINGAR

Evalotte Dahlgren är QA & Product Development Manager på dryckesföretaget Saturnus, som är certifierat enligt FSSC22000.

- Det är den mest lämpliga certifieringen för vår typ av verksamhet. BRC anses som lite stelbent och detaljstyrd, medan FSSC tillåter mer egna riskbedömningar och lösningar för att hantera eventuella risker i verksamheten. Om ledningen är insatt i vad som behöver göras, är FSSC en enklare standard att arbeta med.

Ser du några utmaningar med den nya versionen, till exempel de oannonserade revisionerna?

- Nej, jag har jobbat med betydligt tuffare standarder tidigare. Oannonserade revisioner är istället något som jag välkomnar. Syftet är ju att verksamheten inte ska vara beroende av vissa nyckelpersoner, utan fungera varje dag, oavsett vem som är på plats. Det är ett bevis på att man har lyckats i sitt kvalitetssäkringsarbete. Om det bara hänger på vissa medarbetare, är det en indikation på att man har en bit kvar.

Har du några tips på hur man lättast uppdaterar sig om nyheter i standarderna?

- På FSSC:s hemsida finns ett doku-

Några nyheter i BRC Food version 8

- Rapporteringsskyldighet för anställda som upptäcker oegentligheter
- Analys av grundorsaken till varför avvikelser uppstår
- Krav på validerade tillagningsinstruktioner till konsument
- Högre krav på rätt förpackningsinformation
- Anonym visseblåsarfunktion för anställda
- Krav på IT-säkerhet och backup
- Krav på att legooperatörer är certifierade
- Förtydligade krav på spårbarhet av råvaror
- Allvarliga incidenter måste rapporteras till certifieringsföretaget
- Kontroll av antalet pennor i produktionen samt deras status

Några nyheter i ISO 22000:2018

- Harmoniserad struktur med övriga ISO-standarder (HLS)
- Riskanalyser inte bara för livsmedelssäkerhet utan även för ledningsprocesser
- Förstärkt ledningsansvar
- Tydligare krav på styrning av processer/tjänster som utförs av extern part
- Riskvärdering och validering av relevanta intressenter
- Kundfokuserade mål
- Fokus på processer

ment med jämförelser mellan den gamla och nya versionen. KvalitetOnLine har också informerat om den nya versionen på olika nätverksträffar.

- Det är en stor fördel att vara med i ett nätverk med andra kvalitetsansvariga i branschen, där man kan bolla olika frågeställningar och utbyta erfarenheter med kollegor som sitter med liknande utmaningar.

TYDLIGA KRAV

Nermin Jazavac, QA System Officer på Lyckeby Culinar, är också medlem i KvalitetOnLine.

- Vi har valt BRC-certifiering, eftersom det är en standard som passar vår verksamhet. Den är lite fyrkantig med tydliga krav som gäller alla och passar därför inte alla verksamheter. Det har gjort att många företag har gått över från BRC till FSSC22000, men vi har valt att stanna kvar. Egentligen är det inga skillnader mellan de olika standar-



Nermin Jazavac, QA System Officer på Lyckeby Culinar

derna. BRC brukar vara först med nya krav, sedan följer de andra efter.

Vad ser du för utmaningar i version 8?

- Den har nyligen kommit så jag har inte riktigt hunnit sätta mig in i den, men nya versioner brukar inte innebära så stora förändringar. Det är positivt att standarden har fått ett tydligare upplägg. ●