

HACCP & IFS Logistics: het certificeringstraject voor transporteurs

Wat het inhoudt, waarom het voor uw opdrachtgever geen vrije keuze meer is, en hoe u stap voor stap gecertificeerd raakt.

START → TRAJECT → GECERTIFICEERD

01 Waarom dit geen vrije keuze is

DE WET

HACCP is al verplicht

Wie levensmiddelen vervoert valt onder EU-verordening (EG) 852/2004 en moet werken op HACCP-principes, in NL via de Hygiëncode TOD + NVWA-registratie. Een werkend HACCP-systeem hoort er dus al te zijn.

DE KETEN

Uw opdrachtgever is medeverantwoordelijk

Een IFS Food-opdrachtgever blijft verantwoordelijk voor uitbesteed vervoer (IFS Food 4.14/4.15). Een erkend certificaat is het sterkste bewijs en beperkt hun auditlast.

DE KERN

Het certificaat formaliseert grotendeels wat u wettelijk toch al moet doen. Voor de opdrachtgever is het, vanuit hun IFS-verplichting, de voorwaarde geworden om te blijven samenwerken.

02 HACCP, of een certificaat?

Niveau 1

HACCP-systeem: de wettelijke basis

Verplicht voor iedereen. Een werkwijze (Hygiëncode TOD + NVWA), geen certificaat.

Niveau 2

Niet-erkend certificaat

Losse toetsing, maar **niet GFSI-erkend**, vaak onvoldoende bij een IFS-opdrachtgever.

Niveau 3

GFSI-erkend certificaat

IFS Logistics, BRCGS S&D of FSSC 22000. Dit verwachten IFS-opdrachtgevers in de praktijk.

"OF VERGELIJKBAAR"

Vraagt men om "een HACCP-certificaat of vergelijkbaar", dan betekent *vergelijkbaar* in IFS-context: een **GFSI-erkende standaard**. Niveau 2 voldoet meestal niet.

03 Het advies: IFS Logistics

Omdat de opdrachtgever **IFS-gecertificeerd** is, sluit IFS Logistics naadloos aan: zelfde normenkader, zelfde IFS-database (COID) en een gecombineerde audit mogelijk. BRCGS S&D en FSSC 22000 zijn gelijkwaardige alternatieven. De huidige **versie 3** is verplicht voor alle (her)certificeringen sinds 1 dec 2024.

TOEPASSING

Transport, opslag & distributie. Food én non-food; ambient, gekoeld of bevroren.

GETOETST

Managementsysteem, HACCP, hygiëne, temperatuur, traceerbaarheid, fraude, personeel, klachten & recall.

AUDIT & GELDIGHEID

Jaarlijks, min. 1 dag, ≥50% op locatie. 1 jaar geldig. 1 op 3 audits onaangekondigd.

ERKENNING

Erkend door GFSI; afgestemd op IFS Food v8 en ISO/IEC 17065.

04 Wat u nodig heeft

- NVWA-registratie als vervoerder
- Reiniging & ontsmetting laadruimtes
- Temperatuurbeheersing & -registratie
- Gescheiden vervoer / allergenen
- Klachten-, incident- & recallprocedures
- Werkend HACCP- / voedselveiligheidsplan
- Hygiëne, ongedierte & onderhoud
- Traceerbaarheid van ladingen
- Opgeleide chauffeurs & medewerkers
- Directiebetrokkenheid & interne audit

05 Het stappenplan

- 1 Intake & scope**
Activiteiten, producten, locaties; keuze CI + offerte.
- 2 Nulmeting**
Gap-analyse met concrete verbeterpunten en prioriteiten.
- 3 Systeem opbouwen**
HACCP-plan, procedures en registraties op orde brengen.
- 4 Implementeren & trainen**
Invoeren op de werkvloer; chauffeurs opleiden.
- 5 Interne audit**
Zelf toetsen + directiebeoordeling vóór de auditor.
- 6 Pre-audit OPTIONEEL**
Generale repetitie door de CI om hiaten te vinden.
- 7 Certificeringsaudit**
Geaccrediteerde auditor, min. 1 dag, ≥50% op locatie.
- 8 Afwijkingen → certificaat**
Actieplan; bij ≥75% volgt het certificaat, 1 jaar geldig.

06 Doorlooptijd

Afhankelijk van het startpunt. Met de basis grotendeels op orde bent u doorgaans in ca. **3 tot 6 maanden** klaar voor de audit. Moet er nog veel worden opgebouwd, dan loopt dat op richting een jaar. Een nulmeting geeft snel een realistisch beeld van wat er voor uw situatie nodig is en hoeveel tijd dat kost.

07 Wat het oplevert

Oprachten behouden & winnen

Blijf rijden voor deze opdrachtgever en kwalificeer bij andere verladers.

Eén certificaat, minder audits

Veel opdrachtgevers accepteren het, wat losse klantaudits scheelt.

Minder incidenten & afkeur

Betere beheersing = minder schade, klachten en geweigerde ladingen.

Aantoonbare zorgvuldigheid

U toont controleerbaar aan dat u uw plichten serieus invult.

Zichtbaar bij klanten

Gecertificeerde bedrijven zijn vindbaar in de IFS-database.

Professionalisering

Geborgde processen maken het bedrijf minder kwetsbaar.

08 Veelgehoorde vragen

Te veel bureaucratie?

Een HACCP-systeem is al wettelijk verplicht. Certificering legt vooral vast wat er toch al hoort te zijn.

Te zwaar voor een klein bedrijf?

Inspanning en audittijd schalen mee met de omvang. Een kleine vervoerder doorloopt een proportioneel traject.

Kost te veel tijd?

De audit is één keer per jaar (minimaal 1 dag), geen continue belasting van de dagelijkse operatie.

Dit doen we eigenlijk al?

Des te beter. Dan is het traject vooral een kwestie van vastleggen, aanscherpen en laten toetsen.

Boostlogix: het adres voor logistiek advies en kwaliteit

Voor vragen over voedselveiligheid, certificering en kwaliteit in de logistiek kunt u bij Boostlogix terecht. Wij kennen het hele traject, van nulmeting tot certificaat, en denken graag met u mee.