



IFS

INTERNATIONAL FEATURED STANDARD

ESTÁNDAR INTERNACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

QUÉ ES IFS Estándar Internacional de Seguridad Alimentaria

En 2002, los minoristas alemanes HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) desarrollaron un estándar común de seguridad alimentaria llamado International Food Standard, IFS. En 2003, los minoristas y mayoristas franceses de la FCD (Federation des Entreprises du Commerce et de la Distribution) colaboraron con el IFS Working Group y contribuyeron al desarrollo de la 4.ª edición de IFS. Desde 2005, también las asociaciones comerciales italianas están involucradas en el proyecto conjunto. A estas alturas, el IFS también es muy valorado como un sistema de garantía de calidad específico para alimentos, que pueden utilizar todas las empresas productoras de alimentos. La versión 7 es la última versión de IFS desde el 1 de marzo de 2021.

OBJECTIVOS Y BENEFICIOS DE LA AUDITORÍA

La certificación IFS es una base importante en la que las empresas alimentarias pueden confiar para exportar sus productos a todo el mundo, ya que cada vez más minoristas exigen la certificación IFS a sus proveedores. La normativa tipo define un sistema cuantificado de evaluación del cumplimiento de requisitos y el resultado de la evaluación se expresa en términos porcentuales. Así, el cliente de un proveedor puede cuantificar el desempeño de su proveedor. Sus requisitos son la base para los cuestionarios de evaluación de proveedores de muchos gigantes mundiales involucrados en la cadena alimentaria.

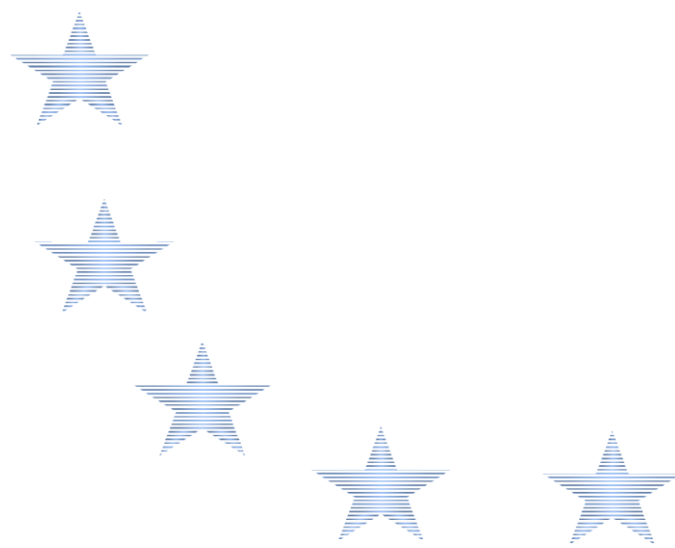
Como resultado, la evaluación exitosa contra ellos asegura el reconocimiento y asegura la continuidad comercial del negocio.

IFS Food (versión 7) cubre seis áreas principales del negocio, y todas se consideran clave para establecer procesos efectivos que garanticen la seguridad y calidad de los productos.

1. **Gobernanza y Compromiso:** revisión del compromiso de la alta dirección para apoyar la sostenibilidad de la cultura de inocuidad alimentaria y la política de garantía de calidad.
2. **Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria:** necesario para cumplir con los requisitos legales y de seguridad alimentaria, así como con las especificaciones del cliente.
3. **Gestión de recursos:** gestión de recursos humanos, condiciones de trabajo, higiene y saneamiento para garantizar la seguridad del producto.
4. **Procesos Operativos** – producción de productos seguros y de calidad de acuerdo con las especificaciones del cliente.
5. **Mediciones, Análisis y Mejoras** – inspecciones, validación de procesos y gestión de quejas y acciones correctivas.
6. **Plan de Defensa Alimentaria** – protección de la integridad de la empresa y de los productos elaborados.

IFS reconoce 10 requisitos de la norma como extremadamente importantes. Estos se llaman 'Knock Outs'.

1. Gobernanza y compromiso
2. Sistema de seguimiento de cada PCC
3. Higiene personal
4. Especificación de materias primas
5. Cumplimiento de recetas y productos
6. Mitigación del riesgo de materiales extraños
7. Trazabilidad



8. Auditorías internas
9. Procedimientos de retiros y retiradas
10. Acciones correctivas

El estándar IFS crea una oportunidad importante para la evaluación y certificación en dos niveles: HIGHER LEVEL y FOUNDATION LEVEL, que ayuda a las empresas a evaluar su capacidad para cumplir con los requisitos necesarios. Los requisitos de FOUNDATION LEVEL se consideran los mismos que los requisitos mínimos que deben cumplir todas las empresas de la industria alimentaria internacional. NIVEL SUPERIOR establece requisitos de nivel superior. IFS también incluye requisitos bajo el título RECOMENDACIONES que representan "mejores prácticas" en la industria alimentaria.

¿POR QUÉ CERTIFICAR CON EUROCERT?

EUROCERT está acreditado por UKAS (Cert. No.180 - B) para que pueda realizar auditorías IFS. Un hecho importante es que las auditorías de IFS solo pueden ser realizadas por auditores aprobados por IFS y bajo la supervisión de IFS. Los organismos de certificación deben publicar sus informes de auditoría en el sitio web de IFS. La validez de IFS es de 12 meses..



CERTIFICACIÓN EB 8 PASOS

1. Solicitud de Certificación IFS enviada a Eurocert.
2. Decisión sobre la fecha de la auditoría. Tenga en cuenta que un paso importante del proceso de certificación IFS es la realización de auditorías internas para determinar el cumplimiento de los requisitos de IFS por parte de la empresa.
3. Manual HACCP-IFS revisado para ser revisado por auditores.
4. Se envía el programa de auditoría a la empresa. La duración de la auditoría está determinada por el tamaño, las personas y la complejidad de los procesos y productos de la empresa.
5. Auditoría.
6. Se envía un informe preliminar a la empresa. Tenga en cuenta que el reglamento de la norma no permite la emisión del certificado IFS en caso de más de un incumplimiento mayor.
7. El Plan de Acción es enviado al Organismo de Certificación. El Organismo de Certificación emite un Informe Final y el certificado IFS.
8. Se envía a la empresa el Certificado IFS y el Informe Final.

El tiempo entre la fecha de la auditoría y la concesión del certificado se determina de la siguiente manera:

- 2 semanas para la elaboración del preinforme de la auditoría
- 4 semanas para que la empresa responda a las desviaciones y no conformidades (es decir, elaborar el plan de acción correctivo)
- 2 semanas para que el auditor/organismo de certificación revise el plan de acción (se implementarán todas las correcciones) y cargue el informe de auditoría, el plan de acción correctivo y el certificado en la base de datos de IFS. El plazo es de 6 semanas (como tiempo objetivo) u 8 semanas (como tiempo máximo) entre la fecha de la auditoría y la carga del informe de auditoría en la base de datos IFS/emisión del certificado