

IFS Food

Norma para auditar el cumplimiento del producto y el proceso en relación a la seguridad alimentaria y la calidad



VERSIÓN 8

ABRIL 2023

ESPAÑOL

Anexo 12: Glosario

Acción correctiva	<p>Acción para eliminar la causa de una desviación y/ono conformidad detectada.</p> <p>Para el plan de acción de la Auditoría de Certificación IFS, la acción correctiva deberá estar implementada, a más tardar antes de la auditoría de recertificación.</p>
Acuerdo con el cliente	Un acuerdo negociado y generalmente exigible legalmente entre un cliente y la compañía.
Agua potable	Agua apta para el consumo humano o animal (por ejemplo, para beber, cocinar y preparar alimentos) que, en principio, debe estar libre de microorganismos y otros contaminantes que puedan poner en peligro la salud pública.
Alérgeno (EE.UU)	<p>Hay 9 principales alérgenos reconocidos en los Estados Unidos según la FDA (Food and Drug Administration) en el documento Model Food Code de 2009, sección Definiciones, página 12 y el documento FASTER Act de 2023.</p> <p>(1) “Principal alérgeno alimentario” significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Leche, huevo, pescado (como lubina, platija, bacalao e incluso mariscos crustáceos como cangrejo, langosta o camarón), nueces de árbol (como almendras, pacanas o nueces), trigo, cacahuetes, sésamo y soja (b) Un ingrediente alimentario que contiene proteína derivada de un alimento, como se especifica en el subpárrafo (1) (a) de esta definición. <p>(2) “Principal alérgeno alimentario” no incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Cualquier aceite altamente refinado derivado de un alimento especificado en el subpárrafo (1) (a) de esta definición y cualquier ingrediente derivado de dicho aceite altamente refinado o (b) Cualquier ingrediente que esté exento bajo el proceso de petición o notificación especificado en el documento Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act de 2004 (Ley Pública 108-282).

Alérgeno (EU)	<p>Alimento que puede causar una reacción dañina provocada por una respuesta inmunológica. Los alérgenos definidos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados • Crustáceos y productos a base de crustáceos • Huevos y productos a base de huevo • Pescado y productos a base de pescado • Cacahuets y productos a base de cacahuets • Soja y productos a base de soja • Leche y sus derivados (incluida lactosa) • Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados • Apio y productos derivados • Altramuces y productos a base de altramuces • Moluscos y productos a base de moluscos • Mostaza y productos derivados • Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo • Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresados como SO₂. <p>Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo.</p>
Análisis de causa raíz	<p>Proceso o procedimiento que ayuda a comprender las causas iniciales de un problema, con el fin de identificar la acción correctiva adecuada que evitará una recurrencia.</p>
Análisis de peligros	<p>El proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros identificados en las materias primas y otros ingredientes, el medio ambiente, en el procesamiento de o en los alimentos, y en las condiciones que conducen a su presencia, para decidir si son o no peligros significativos.</p>
APPCC	<p>Análisis de peligros y puntos críticos de control: un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son significativos para la seguridad alimentaria.</p>
Área de producción	<p>Parte del emplazamiento de producción que incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesos de producción, • Áreas de recepción, almacenamiento y despacho, • Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), incluyendo actividades de mantenimiento, higiene, control de plagas y actividades de limpieza y desinfección, • Desarrollo de producto, • Laboratorio in situ, • Instalaciones de mantenimiento, • Instalaciones para el personal y sanitarias, • Zonas externas.
Auditoría	<p>Proceso para obtener información relevante sobre un objeto de evaluación de la conformidad y evaluarlo objetivamente para determinar en qué medida se cumplen los requisitos especificados. Incluye cualquier actividad de evaluación aplicable, como inspección, pruebas y auditoría del sistema de gestión.</p>

Auditoría de aprobación inicial	Primera auditoría witness de un auditor, después de haber aprobado los Exámenes IFS, cuyo propósito es el de confirmar las competencias para la aprobación final como Auditor IFS Food. La auditoría de aprobación se llevará a cabo durante una Auditoría de Certificación IFS Food completa.
Auditoría interna	Proceso general de auditoría para todas las actividades de la compañía. Realizada por, o en nombre de, la compañía con fines internos. La auditoría interna es una actividad de aseguramiento independiente y objetiva que está diseñada para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización. Ayuda a una organización a lograr sus objetivos aportando un enfoque sistemático y disciplinado para evaluar y mejorar la eficacia de los procesos de gestión de riesgos, control y gobernanza.
Auditoría witness a realizar cada dos (2) años por Auditores IFS Food aprobados (auditoría witness de vigilancia)	<p>Cada Auditor IFS Food será evaluado durante una Auditoría Witness IFS Food In-situ completa, por la entidad de certificación cada dos (2) años, con el fin de evaluar sus competencias. Esta auditoría puede realizarse en cualquier momento durante el segundo año calendario posterior al año en que se realizó la última auditoría witness. El auditor witness:</p> <ul style="list-style-type: none"> • no debe formar parte de la auditoría (como miembro del equipo). • deberá ser un Auditor IFS experimentado (ver los requisitos en 3.4, Parte 3). <p>No es obligatorio que el auditor esté calificado para todos los alcances de productos y tecnológicos de la auditoría. La entidad de certificación debe especificar el nombre del auditor witness en la lista de participantes del Informe de Auditoría IFS y debe poder proporcionar, previa solicitud, un informe de auditoría witness de esta auditoría witness.</p> <p>Cada segunda vez (cada cuatro (4) años) puede ser sustituida por una auditoría witness in situ completa realizada durante otra auditoría en una norma de certificación de seguridad alimentaria de procesamiento post-granja reconocida por GFSI y acreditada según la norma ISO/IEC 17065:2012.</p> <p>Nota 1: En el caso de un equipo de auditoría en el cual el equipo puede dividirse durante la auditoría (ya que ambos auditores tienen los alcances productos y tecnológicos del emplazamiento de producción), no es posible realizar una auditoría witness, ya que el auditor que es observado no realiza una Auditoría IFS completa. Pero si el equipo no se divide, es posible realizar una auditoría witness para el auditor jefe, ya que será posible observar al auditor durante la Auditoría IFS completa.</p> <p>Nota 2: Las evaluaciones witness de acreditación realizadas por los organismos de acreditación se aceptan en sustitución de la auditoría witness realizada por un observador de la entidad de certificación.</p> <p>Nota 3: También pueden ser aceptadas las auditorías witness realizadas por IFS Integrity Program durante una Auditoría IFS Food completa.</p>
Autenticidad del alimento	La característica de un alimento en relación a su origen, y/o a su proceso de producción y/o a sus propiedades inherentes (por ejemplo, organolépticas o químicas).
Balance de masa	Prueba realizada para medir la cantidad de entrada de ingredientes y salidas de productos terminados durante una prueba de trazabilidad.

Calibración	Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones específicas, la relación entre los valores de la magnitud indicados por un instrumento de medida o sistema de medición, o valores representados por un material de medida o un material de referencia, y los valores correspondientes de la magnitud realizados con estándares.
Cliente	Un cliente es una compañía de negocios o una persona a la que se le venden productos, ya sea como producto final o como una parte semi terminada del producto final.
Compañía	Cualquier establecimiento, que puede estar constituido por uno o varios emplazamientos de producción en el cual se lleva a cabo cualquier etapa de producción y distribución de alimentos. La compañía puede tener una o varias entidades legales registradas y/o aprobadas por la autoridad competente en nombre del operador de la compañía alimentaria.
Contaminación	Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el entorno alimentario. Un contaminante puede ser cualquier agente biológico, físico, químico, material extraño, o cualquier otra sustancia añadida no intencionalmente, que puede comprometer la seguridad o la aptitud de los alimentos. La contaminación también puede significar la correlación de los envases entre sí.
Contratista	Una compañía o persona que es contratada por la compañía para realizar trabajos para el emplazamiento.
Corrección	Acción para eliminar una desviación y/o no conformidad detectada. Para el plan de acción de la Auditoría de Certificación IFS, la corrección deberá estar implementada, a más tardar, antes de la emisión del certificado.
Cultura de seguridad alimentaria	<p>Valores, creencias y normas compartidas que afectan la mentalidad y el comportamiento hacia la seguridad alimentaria en, y a través de una organización.</p> <p>Los elementos de la cultura de seguridad alimentaria son aquellos elementos de la gestión de la seguridad alimentaria que la dirección de una compañía puede utilizar para impulsar la cultura de seguridad alimentaria dentro de la compañía.</p> <p>Estos deberán incluir, como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicación sobre políticas y responsabilidades en materia de seguridad alimentaria • Formación • Comentarios de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria • Medición del desempeño.

Declaración

Cualquier mensaje o representación, incluida cualquier forma de representación gráfica, pictórica o simbólica (etiqueta del producto, envase, publicidad, especificaciones, insertos del producto) que afirme, sugiera o implique que el producto tiene una(s) característica(s) o efecto(s) particular(es) que no es(son) inherente(s) al producto y/o no están generalmente presentes en productos similares.

La siguiente lista de ejemplos de características y/o efectos particulares no pretende ser exhaustiva:

- naturaleza o composición (por ejemplo, "orgánico", "natural", "libre de", "fuente de", "reducido", etc.),
- normas de identidad para los productos (por ejemplo, productos cárnicos, etiquetas específicas, etc.),
- origen o procedencia (por ejemplo, "Hecho en ...", "producto de ...", DOP/IGP, etc.),
- métodos de producción/procesamiento (por ejemplo, comercio justo, declaraciones religiosas, etc.),
- propiedades, estructura y/o función específicas relacionadas con la reducción del riesgo para los clientes y/o consumidores (por ejemplo, relacionadas con prevenir o minimizar el riesgo de enfermedades para la salud, prevenir la contaminación por deterioro o microorganismos patógenos, etc.)
- propiedades, beneficios y/o efectos específicos para los clientes y/o consumidores debido al uso del producto (por ejemplo, efecto antienviejimiento en cosméticos, prolongar la vida útil de los alimentos en envases, mejorar o modificar una función fisiológica o actividad biológica asociada a la salud en los alimentos, etc.).

Las declaraciones vinculadas al producto solo pueden ser declaradas si:

- Se dispone de evidencia probatoria para demostrar su precisión, veracidad, legitimidad y cumplimiento legal.
- Están aprobados para ser utilizados por la autoridad pertinente, cuando corresponda.
- Se proporciona información clara y comprensible a los usuarios (cliente, consumidor y/o usuario final, según corresponda) sobre la(s) característica(s) y/o efecto(s) particular(es) declarado(s) en relación con el uso previsto del producto.

En la Norma IFS Food

Solo los regímenes de indicación geográfica (de acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1151/2012 y sus modificaciones) pueden mencionarse en el alcance del Certificado IFS Food (por ejemplo, DOP (Denominación de Origen Protegida) / IGP (Indicación Geográfica Protegida)). Puede encontrar información adicional en el capítulo 2.2, Parte 1.

Desarrollo de producto	<p>La creación de productos con características nuevas o distintas que ofrecen ventajas nuevas o adicionales al cliente.</p> <p>El desarrollo de producto puede implicar la modificación de un producto existente o su preparación, o la formulación de un producto totalmente nuevo que satisface a un cliente nuevo que desee ocupar un nicho de mercado. En la Norma IFS, los requisitos de desarrollo de productos se aplican incluso cuando sólo hay una modificación de producto, el uso de nuevo material de envase o modificaciones en los procesos productivos.</p>
Desviación	<p>En la Norma IFS Food Incumplimiento de un requisito que no genera un impacto en la seguridad alimentaria en relación con los productos y procesos.</p> <p>Las desviaciones son aquellos requisitos puntuados con B, C, D, y los requisitos KO puntuados con B.</p>
Diagrama de flujo	Una representación sistemática de la secuencia de pasos llevados a cabo en la producción o elaboración de alimentos.
Dirección general	Gestión ejecutiva.
Emplazamiento o emplazamiento de producción	<p>Un establecimiento en una localización física concreta donde se realiza la Auditoría IFS Food, en la que se puede llevar a cabo cualquier etapa de producción y distribución de alimentos.</p> <p>También puede incluir instalaciones (por ejemplo, un área de producción o un almacén) propiedad de la compañía donde se llevan a cabo parte(s) de los procesos y operaciones.</p>
Entidad legal	Una entidad legal es el domicilio social de la compañía alimentaria donde, según el acuerdo, el operador de la compañía alimentaria tiene su centro administrativo. Generalmente identifica el lugar donde se encuentra la organización administrativa de la compañía.
Equipo	Máquinas, instrumentos, aparatos, utensilios o dispositivos utilizados o destinados a ser utilizados en la manipulación de alimentos o en relación con ella, e incluye equipos utilizados o destinados a ser utilizados para limpiar y desinfectar las instalaciones de alimentos o los equipos.
Esterilización	<p>Tratamiento térmico aplicado a un producto en su envase final, diseñado para destruir los patógenos y producir productos comercialmente estériles con una vida útil prolongada (larga) a temperatura ambiente (por ejemplo, autoclave para productos en lata).</p> <p>La principal prioridad es la inactivación de la espora patógena más resistente al calor, <i>C. botulinum</i>.</p>
Estructura descentralizada	Instalación fuera del emplazamiento (por ejemplo, un taller) propiedad de la compañía donde se lleva a cabo parte(s) de los procesos y operaciones del emplazamiento de producción.
Evaluación de la oficina central (para organismos de acreditación)	<p>Evaluación de la oficina central de la entidad de evaluación de la conformidad.</p> <p>Nota: En las Normas IFS, la entidad de evaluación de la conformidad se denomina entidad de certificación.</p>

<p>Evaluación de la vulnerabilidad del fraude alimentario</p>	<p>Una forma documentada y sistemática de evaluación de riesgos, para identificar los riesgos de una posible actividad de fraude alimentario dentro de la cadena de suministro (incluyendo todas las materias primas, alimentos, materiales de envase y procesos subcontratados).</p> <p>El método de la evaluación del riesgo puede variar de una compañía a otra, sin embargo esta metodología sistemática para evaluar la vulnerabilidad de fraude alimentario deberá incluir, como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La identificación de posibles actividades de fraude alimentario, utilizando fuentes de información conocidas y fiables. • La evaluación del nivel de riesgo, tanto del producto como de la fuente de suministro. • La evaluación de la necesidad de medidas de control adicionales. • El desarrollo e implementación del plan de mitigación del fraude alimentario, utilizando los resultados de la evaluación de la vulnerabilidad. • Una revisión anual, o más frecuente, cuando se identifica un incremento del riesgo por cambios en los criterios definidos de riesgo. <p>Los criterios utilizados para evaluar el nivel de riesgo deberían ser, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historial de incidentes de fraude alimentario • Factores económicos • Facilidad de la actividad fraudulenta • Complejidad de la cadena de suministro • Medidas actualmente implementadas • Fiabilidad del proveedor.
<p>Evaluación in situ</p>	<p>Inspección y auditoría de áreas de producción del emplazamiento de producción que incluyen las siguientes áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesos de producción, • Áreas de recepción, almacenamiento y despacho, • Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), incluyendo actividades de mantenimiento, higiene, control de plagas y actividades de limpieza y desinfección, • Desarrollo de producto, • Laboratorio in situ, • Instalaciones de mantenimiento, • Instalaciones para el personal y sanitarias • Zonas externas.
<p>Evaluación witness (por organismos de acreditación)</p>	<p>Evaluación de la entidad de evaluación de la conformidad cuando presta servicios de evaluación de la conformidad dentro de su alcance de acreditación.</p> <p>Nota: En la Norma IFS, la entidad de evaluación de la conformidad se denomina entidad de certificación.</p>
<p>Evaluador (para organismos de acreditación)</p>	<p>Persona asignada por un organismo de acreditación para realizar, sola o como parte de un equipo de evaluación, una evaluación de una entidad de evaluación de la conformidad.</p> <p>Nota: En las Normas IFS, la entidad de evaluación de la conformidad se denomina entidad de certificación.</p>

Fichas de datos de seguridad (FDS)	Las fichas de datos de seguridad (FDS) son instrucciones para el manejo seguro de sustancias peligrosas, están principalmente dirigidas a usuarios profesionales y deben permitirles tomar las medidas necesarias relacionadas con la protección de la salud, de la seguridad y del medio ambiente en el lugar de trabajo. La ficha de datos de seguridad puede suministrarse en papel o electrónicamente, siempre que el destinatario disponga de los medios necesarios para su recepción.
Food defence	Procedimientos implementados para asegurar la protección de los alimentos y su cadena de suministro de amenazas maliciosas y por motivos ideológicos.
Fórmula/receta	Descripción exhaustiva de la cantidad y calidad de materias primas que deben utilizarse para procesar los productos, tal y como lo requieren las especificaciones del cliente. Una fórmula/receta también puede incluir parámetros tecnológicos y know-how específico del proceso.
Fraude alimentario	Acto deliberado intencionado de sustitución, etiquetado incorrecto, adulteración o falsificación de los alimentos, materias primas o materiales de envase, que están en el mercado para obtener beneficio económico. Esta definición también es aplicable a los procesos subcontratados.
Funciones clave	El personal que tiene responsabilidades significativas y debe rendir cuentas con respecto al desarrollo y mantenimiento de la seguridad, calidad, legalidad y autenticidad del producto.
Incidente	Una situación dentro de la cadena de suministro en la que hay riesgos posibles y/o confirmados asociados con la seguridad, calidad, legalidad y autenticidad del producto; o cualquier evento de fuerza mayor (por ejemplo, interrupción de recursos/servicios críticos, desastres naturales, pérdida, situaciones de emergencia, crisis, etc.) con un impacto directo en la entrega de productos confiables.
Ingrediente	Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o la preparación de un alimento que permanezca en el producto final, incluso en su forma modificada
Inspección	Examen de un proceso/producto, diseño de un producto o instalación y determinación de su conformidad con los requisitos especificados o, sobre la base del juicio profesional, con los requisitos generales. La inspección de un proceso incluye la inspección de las características del producto, los requisitos del cliente, las personas, las instalaciones, la tecnología y la metodología.
Inspección en fábrica (versus auditorías internas)	La inspección en fábrica cubre aspectos específicos y puede ser llevada a cabo por cualquier persona apropiada. Esto implica visitas periódicas a cualquier área, con cualquier propósito, para verificar la conformidad (higiene, control de plagas, control del producto, fabricación, peligros como materiales extraños, control del entorno, etc.).
Instalaciones para el personal	Áreas dentro de un emplazamiento, distintas de las áreas de manipulación de alimentos, que son utilizadas por el personal, por ejemplo, vestuarios, baños, comedores y salas de descanso.

Integrity Program	<p>Programa implementado por IFS para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vigilar, como acciones preventivas, el desempeño de auditores y entidades de certificación, así como de compañías auditadas, • Gestionar, como acciones correctivas, cualquier reclamación dirigida a IFS.
Localización	Una dirección física en la que se encuentra(n) el(los) emplazamiento(s) de producción.
Materiales de envasado en contacto con alimentos	<p>Materiales que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • están destinados a entrar en contacto con alimentos o • ya están en contacto con los alimentos y estaban destinados a tal fin o • puede esperarse que entren en contacto con alimentos o que transfieran sus componentes a los alimentos en condiciones normales o previsibles de uso.
Materias primas	Material de base utilizado para la fabricación de un producto (ingredientes, aditivos, materiales de envase, reproceso)
Medida de control	Cualquier acción o actividad que se pueda utilizar para prevenir o eliminar un peligro o reducirlo a un nivel aceptable.
No conformidad	<p>En la norma IFS, las no conformidades definidas son las no conformidades Mayores y los requisitos KO evaluados con D.</p> <p>Una no conformidad se puede dar en caso de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • el incumplimiento de la legislación, • cuestiones de seguridad alimentaria, • disfunciones internas, y • problemas de clientes.
Número de Localización Global de GS1 (GLN)	<p>El GLN se requiere para identificar de manera clara el emplazamiento certificado por IFS en las comunicaciones electrónicas de la cadena de suministro. Es obligatorio para los sitios ubicados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dentro del Espacio Económico Europeo (EEE), • dentro del Reino Unido, • dentro de países que han firmado acuerdos bilaterales con la Unión Europea y se consideran integrados en el EEE, como Suiza. <p>Los GLN se solicitan en el Informe de Auditoría IFS, en el Certificado IFS y en la Base de datos IFS para cada emplazamiento certificado.</p>
Número de lote	Combinación de dígitos numéricos que se asignan a un grupo de productos fabricado en el mismo lote / unidad de producción.
Número de lote	Dato que se imprime en una etiqueta que permite trazar el historial de la producción.
OGM	Organismo genéticamente modificado: un organismo, con excepción de los seres humanos, cuyo material genético haya sido modificado de una manera que no se produce naturalmente en el apareamiento ni en la recombinación natural.

Pasteurización	Tratamiento térmico diseñado para reducir el número de microorganismos patógenos y de degradación, que conlleva cambios químicos, físicos y organolépticos mínimos en el producto (por ejemplo, proceso UHT, pasteurización a alta presión). Se utiliza en combinación con otros factores para hacer que los alimentos sean seguros durante una vida útil designada (pH, A _w , almacenamiento refrigerado).
PCC (Punto crítico de control)	Paso en el cual se aplica una medida de control o medidas de control, que es/son esenciales para controlar un peligro significativo, en un sistema APPCC.
Peligro	Un agente biológico, químico o físico en los alimentos, con el potencial de causar un efecto adverso para la salud.
Periodo de bloqueo	Periodo de tiempo que puede ser notificado por la compañía a su entidad de certificación en el cual la auditoría no anunciada no se puede realizar. Esto incluye un máximo de diez (10) días operacionales en los que el emplazamiento de producción no está disponible para la auditoría (por ejemplo, debido a vacaciones del personal, días de mantenimiento, etc.) además de los periodos no operativos. Nota: Los diez (10) días operacionales pueden ser divididos en un máximo de tres (3) periodos. Éstos, junto con los periodos no operativos, se notificarán a la entidad de certificación cuando se registre para la auditoría no anunciada. La entidad de certificación decidirá si se cumple el carácter de auditoría no anunciada.
Periodos no operativos	Periodos en los que las líneas de producción no funcionan en absoluto, por ejemplo, trabajos de mantenimiento planificados, días festivos, paradas previstas del emplazamiento de producción, vacaciones, etc.
Plan APPCC	Documentación o conjunto de documentos, preparados de acuerdo con los principios de APPCC, para asegurar el control de peligros significativos en la industria alimentaria.
Plan de mitigación del fraude alimentario	Un proceso que define los requisitos de cuándo, dónde y cómo mitigar actividades fraudulentas, identificadas a través de la evaluación de la vulnerabilidad de fraude alimentario. El plan resultante definirá las medidas y controles necesarios a ser implementados para mitigar de manera efectiva los riesgos identificados. Las medidas de control requeridas pueden variar según la naturaleza de: <ul style="list-style-type: none"> • el fraude alimentario (sustitución, etiquetado incorrecto, adulteración o falsificación) • la metodología de detección • el tipo de vigilancia (inspección, auditoría, analítica, certificación de producto) • la fuente de las materias primas y materiales de envase.
Procesos parcialmente subcontratados	Etapas de producción o parte(s) de los procesos de producción llevados a cabo fuera del emplazamiento por un tercero, en nombre del emplazamiento de producción que está siendo certificado en IFS. En la Norma IFS, el envasado primario y el etiquetado también se consideran etapas del proceso: si se subcontratan, estos deben ser considerados como procesos parcialmente subcontratados.

Producto	Resultado de un proceso o actividades para transformar los elementos de entrada en resultados. Comprende el envasado.
Producto con marca de cliente	Un producto que se fabrica en el emplazamiento de producción y se vende con la marca de su cliente (por ejemplo, una marca privada).
Productos comercializados	Productos elaborados, envasados y etiquetados bajo el nombre de una compañía diferente al emplazamiento de producción que está siendo certificado en IFS Food y que no son productos con marca de cliente.
Productos de temporada	Productos que se procesan en una época determinada del año, o procesos que se utilizan en un momento específico del año para obtener productos nuevos/ distintos a los procesados durante todo el año.
Productos totalmente subcontratados	Productos que son fabricados, envasados y etiquetados bajo la marca propia o marca de cliente, por un emplazamiento de producción diferente al que está siendo auditado.
Programa de instrucción	Un programa definido diseñado para proporcionar instrucciones claras y concisas al personal para cumplir con los objetivos de seguridad alimentaria y de calidad.
Proveedor de servicios	Organización que presta servicios a otra compañía, por ejemplo, transporte, almacenamiento, control de preparación de pedidos, limpieza y desinfección, etc.
Recuperación de producto	Cualquier medida destinada a lograr la devolución de un producto peligroso que ya ha sido suministrado o puesto a disposición de los consumidores por el productor o distribuidor.
Recursos	La disposición o suministro de dinero, materiales, personal y otros activos a los que la compañía puede recurrir para funcionar con eficacia y lograr objetivos de forma continua.
Reproceso	El proceso de reutilización de alimentos, ingredientes, materias primas o materiales de envase.
Retirada (del Certificado IFS Food)	Se aplica cuando no se pretende ni es posible restituir exactamente el mismo certificado (con el mismo número de emisión, la misma validez, etc.). Ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> • Cuando cualquier información indique que los productos/procesos ya no pueden cumplir con los requisitos del sistema de certificación, especialmente en caso de no conformidad(es) identificada(s) durante la auditoría (auditoría principal o de seguimiento) o cuando se deniega el acceso (salvo en caso de fuerza mayor). • En caso del cese de la producción y su traslado a una nueva ubicación. • En caso de cancelación del contrato de certificación (entre la entidad de certificación y la compañía).
Retirada de producto	Toda medida destinada a impedir la distribución, exhibición y oferta de un producto fuera de especificación y/o de un producto que pueda ser peligroso para el consumidor.

Revisor	<p>Persona de la entidad de certificación a cargo de evaluar los Informes de Auditoría IFS antes de tomar una decisión sobre la certificación. Un Revisor IFS es un Auditor IFS Food o un Revisor Puro IFS. Las tareas del Revisor IFS son como mínimo, comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La coherencia general de los Informes de Auditoría IFS. • Si los Informes de Auditoría IFS se han completado correctamente (por ejemplo, campos obligatorios, etc.). • Si los hallazgos están bien descritos y de acuerdo con la evaluación. • Si las correcciones y las acciones correctivas, así como los plazos de implementación propuestos por el emplazamiento de producción auditado, han sido validadas por el auditor (o por un representante de la entidad de certificación) y son pertinentes. <p>La revisión estará documentada.</p>
Riesgo	<p>Una función de probabilidad de un efecto adverso para la salud y la gravedad de ese efecto, como consecuencia de la presencia de un peligro en un alimento.</p>
Ropa de protección	<p>Ropa suministrada por la compañía (incluyendo calzado y guantes) los cuales son utilizados por los empleados, subcontratistas y visitas para proteger los alimentos de la contaminación.</p>
Sistema	<p>Conjunto de elementos mutuamente relacionados. Un sistema es un rumbo de acción planificado y estructurado de manera sostenible. En función de la complejidad, se recomienda su documentación. Un sistema incluye: documentación, descripción de procedimientos, control/vigilancia, acción correctiva, plano del emplazamiento.</p>
Suspensión (del Certificado IFS Food)	<p>Se aplica cuando la intención es restablecer exactamente el mismo certificado (con el mismo número de emisión, la misma validez, etc.) en caso de que se levante la suspensión.</p> <p>Ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En caso de investigaciones pendientes por parte de la entidad de certificación, después de un incidente de seguridad alimentaria u otro evento. • Para los certificados de todas las compañías vinculadas a una oficina central / gestión centralizada, cuando se emite una no conformidad durante la auditoría de la oficina central / gestión centralizada. • En caso de falta de pago de la auditoría actual por parte de la compañía auditada.
Trazabilidad	<p>La posibilidad de trazar y seguir el rastro de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo, a través de todas las etapas de producción y distribución.</p>
Validación	<p>Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos para un uso o aplicación específicos previstos. La validación de las medidas de control definidas para los PCCs y otras medidas de control consiste en obtener evidencia de que una medida de control, o una combinación de medidas de control, si se implementa correctamente, es capaz de controlar el peligro a un resultado especificado.</p> <p>Nota: Para los planes APPCC preexistentes, los procedimientos de verificación documentados que se han llevado a cabo continuamente pueden actuar como parte de la evidencia de validación.</p>

Ventana de tiempo de auditoría (auditoría no anunciada)	<p>Período de tiempo durante el cual se puede realizar la auditoría no anunciada. La fecha de referencia para esta ventana de tiempo es la fecha de vencimiento de la auditoría (la fecha de la primera auditoría de certificación) en un ciclo de auditoría.</p> <p>Dentro del Protocolo de Certificación de IFS Food (Parte 1), la ventana de tiempo es [-16 semanas; +2 semanas] de la fecha de vencimiento de la auditoría.</p>
Verificación	<p>Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.</p> <p>La verificación de las medidas de control definidas para los PCC y otras medidas de control consiste en la aplicación de métodos, procedimientos, pruebas y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para determinar si una medida de control funciona o ha funcionado según lo previsto.</p>
Vigilancia	<p>Determinar el estado de un sistema, un proceso, un producto, un servicio o una actividad.</p> <p>Para las medidas de control definidas para un PCC y otras medidas de control: El acto de llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de parámetros de control, para evaluar si las medidas de control definidas para un PCC y otras medidas de control están bajo control.</p>

