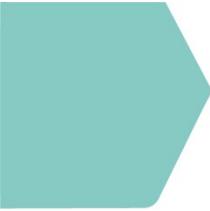


IFS FOOD V8

Industry training

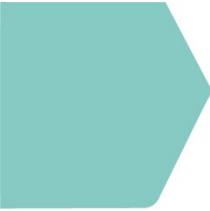




IMPORTANT INFORMATION



Las sesiones de formación con este material están disponibles después de la tercera semana de abril de 2023 (publicación de la norma IFS Food Versión 8).



CONTENTS



01. Información general y últimas noticias

02. Proceso de revisión – Resumen de los principales cambios



03. Protocolo de certificación

04. Lista de comprobación de auditoría

05. Informes



- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. INFORMACIÓN GENERAL**
- 3. ÚLTIMAS NOTICIAS**



MISIÓN Y VISIÓN IFS

La misión de IFS:

"Entregando productos confiables"

La visión de IFS:

"Proporcionar estándares y servicios confiables para cooperar dentro de la cadena de suministro para mejorar la integridad del producto".



**6 estándares y
4 programas**

**Estándares en
hasta 20
idiomas**

**1250 auditores
en 100 países**

**5 Grupos de trabajo nacionales
con 117 Miembros**

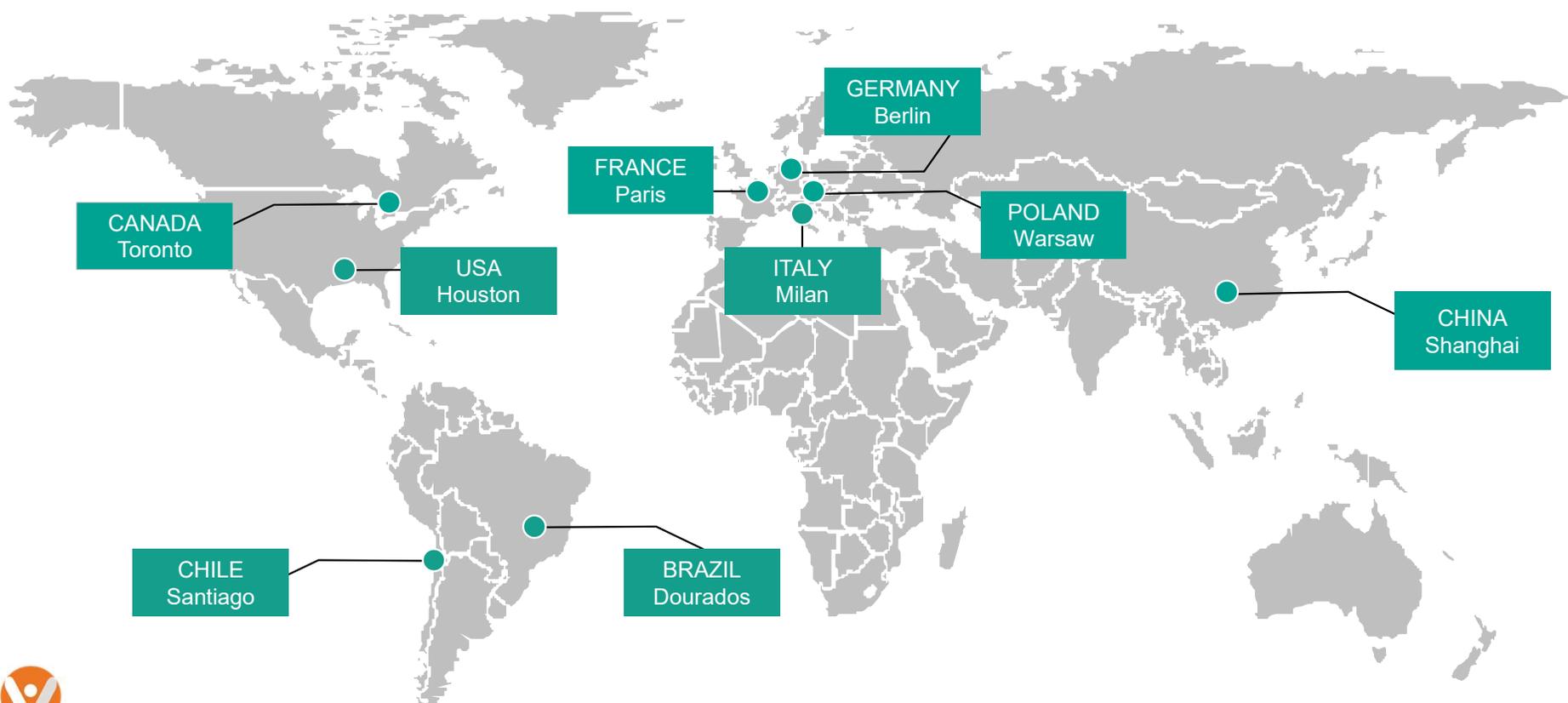
**40 empleados que
hablan más de 10
idiomas**

8 oficinas en todo el mundo

**2000 +
minoristas que
trabajan con IFS**

**110 Organismos de certificación y
proveedores de servicios de
evaluación**

IFS HABLA TU IDIOMA



IFS STRUCTURE



FAMILIA DE ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y CALIDAD



IFS Standards in 2021	Number
Food	19 466
Logistics	3 031
Broker	2 205
PACsecure	246
HPC	469
Wholesale /Cash & Carry	799
Global Markets Program	
Global Markets Food	1875
Global Markets Logistics	55
Global Markets HPC	18

Número total de auditorías realizadas en 2021: 28 000

En 2021, el número total de auditorías y evaluaciones aumentó un 7%

En 2022, el número de auditorías y evaluaciones aumentó un 8,9 % hasta los 23 147 en comparación con 2021 (21 244)

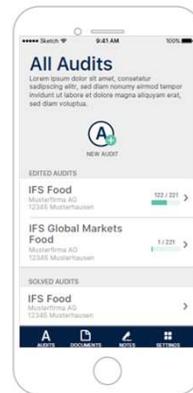


La misión de IFS: "Ofrecer productos de confianza"

APOYO ANTES DE LA AUDITORÍA



Seminarios web
E-learnings
Cursos presenciales



La aplicación
IFS Audit
Manager



Folletos
Documentos
técnicos



IFS Foreign Body
Management guideline

Guidelines
management



IFS
International
Featured Standards
delivering
trusted
products

Directrices

IFS
Pest Control Guideline

Guidelines for implementing
pest control requirements in
IFS Food, version 6 chapter 4.13



Alcanza
FORMACIÓN ACREDITADA



Programa de
Consultores
Reconocidos IFS



DOCUMENTOS NORMATIVOS Y DE APOYO DE IFS



¿Conoces toda la documentación de apoyo que IFS proporciona con acceso gratuito (descargar)?



Documentos normativos:

Norma IFS Alimentaria
Doctrina IFS Alimentaria
(Herramienta de cálculo de la duración de la auditoría IFS)

Directrices:

Gráfico con ejemplos de productos
IFS Fraude Alimentario -> IFS Fraude de Productos
Gestión de Cuerpos Extraños
Control de plagas

Actualizaciones por venir:

IFS Defensa Alimentaria
IFS Embalaje
Buenas Prácticas de Auditoría
Comparación V7-V8



Documentos normativos:

IFS Broker Estándar
Doctrina IFS Broker

Directrices:

Genérico (para auditores y corredores)
BPA (para auditores)
IFS Product Fraud (próximamente)

Otros:

Comparación V3-V3.1
Ficha informativa
Preguntas frecuentes para organismos de certificación



Documentos normativos:

Norma IFS Logística
Doctrina IFS Logística
Certificación multisitio

Directrices:

Buenas prácticas de auditoría

Otros:

V2.2-V2.3 Comparación
Ficha informativa
Preguntas frecuentes para auditorías no anunciadas



IFS AUDIT MANAGER – APLICACIÓN IFS GRATUITA

MEJORAR LAS AUDITORÍAS INTERNAS



IFS AUDIT MANAGER – APLICACIÓN GRATUITA IFS

Lista de verificación para auditorías internas

01

Preguntas del auditor, directrices, documentos de apoyo

02

Guarde y cargue sus auditorías, solo en su dispositivo

03



04

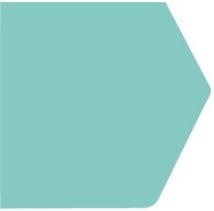
Una variedad de funciones: notas, cámara, voz a texto, marcadores

05

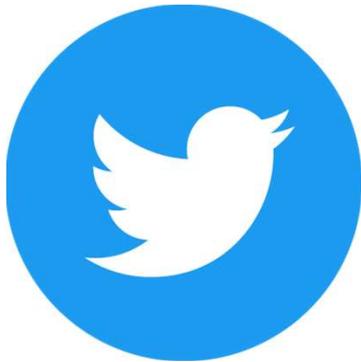
Crear informes de auditoría y exportarlos a Excel o auditXpress

06

Actualizaciones y noticias importantes a través de mensajes push



SÍGUENOS EN LAS REDES SOCIALES



@IFS_Standards



IFS - International Featured Standards



MANTÉNGASE CONECTADO



www.ifs-certification.com

Regístrese para seminarios web: encuentre proveedores de capacitación

01

Descargar noticias, normas y directrices

02



03

Suscríbete a la Newsletter IFS

04

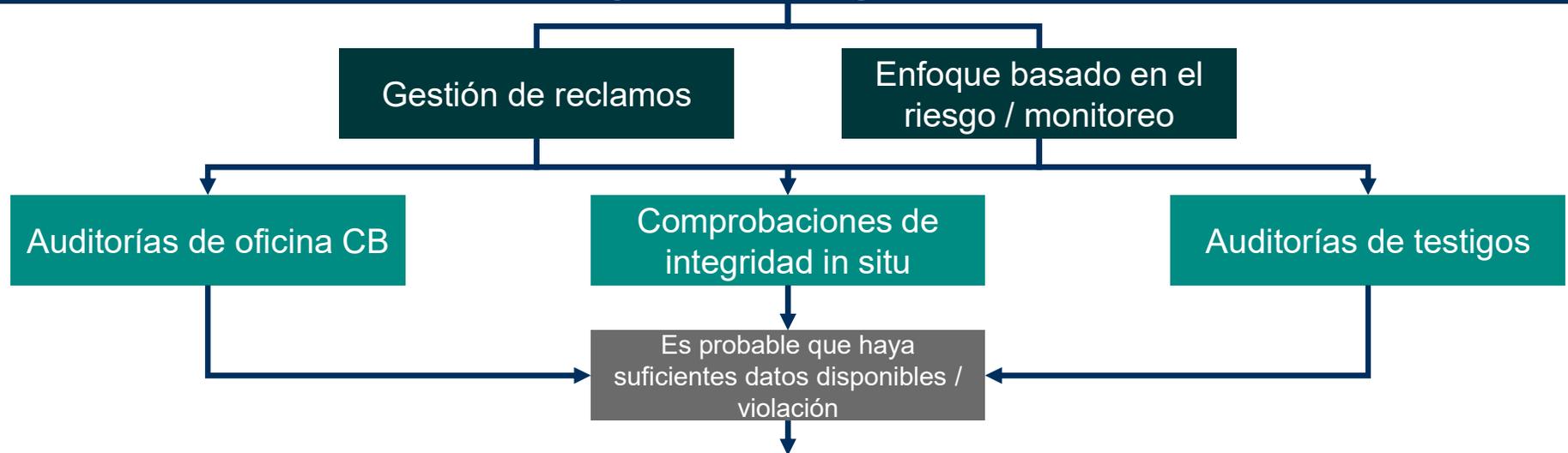
Inicio de sesión en la base de datos IFS



IFS GESTIÓN DE CALIDAD



Programa de Integridad IFS



Comité de sanciones

Decisión sobre infracciones y puntos negativos para los OC y/o los auditores

Presidente abogado

Minoristas

Participantes de la industria

Participantes de OC (sin derecho a voto)

CONTROLES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA IFS





FORMACIÓN ACREDITADA



2. PROCESO DE REVISIÓN DE IFS

RESUMEN DE LOS PRINCIPALES CAMBIOS

PRINCIPALES OBJETIVOS DE LA REVISIÓN IFS FOOD V8

Alineación con las últimas publicaciones reglamentarias/normativas

- Codex Alimentarius – Principios generales de higiene
-
- ISO 22003-2

Reducción de Burocracia Más apoyo para CBs y Auditores

↓
Reducir el tiempo invertido en el informe manteniendo el mismo nivel de calidad de la información*

↓
Reglas doctrinales (e inclusión en la norma alimentaria IFS)

Consideración de los comentarios de IFS Food V7

- Armonización de la terminología utilizada
- Mejora continua, mediante la inclusión de los comentarios de las partes interesadas

RESUMEN DE CAMBIOS

1

PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA IFS

- Desviación B (para requisitos regulares y KO)
- Se aclaró la regla de auditorías sin previo aviso
- Posibles reclamos en el ámbito del certificado IFS
- Mejora del tiempo de generación de informes
- Carta simplificada de "fin de auditoría"

2

LISTA DE REQUISITOS DE AUDITORIAS IFS FOOD

- Secuencia mejorada
- Terminología mejorada
- Términos aclarados
- 4 nuevos requisitos (232 requisitos en total, 237 en v7)

3

REQUISITOS PARA ABS, CBS Y AUDITORES

- Requisitos simplificados para obtener la calificación para los ámbitos de productos y tecnología
- AIP integrado en el proceso de calificación general
- Reglas de conversión
- Revisores puros no exclusivos

4

INFORMES DE AUDITORÍA

- Mejora de las normas de presentación de informes
- Mejora de los campos obligatorios



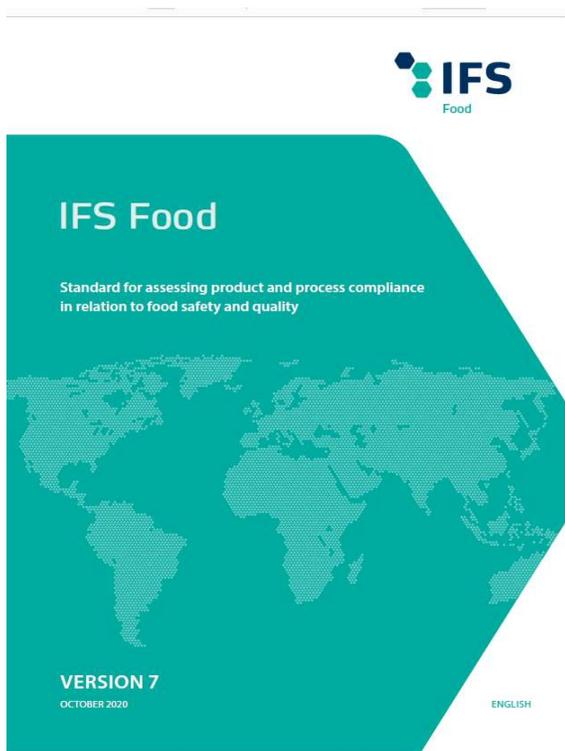
CRONOLOGÍA IFS FOOD V8



IFS FOOD V8 ESTRUCTURA



REMINDER



LA VERSIÓN EN INGLÉS ES LA VERSIÓN MADRE

En caso de dudas o falta de claridad de traducción, vuelva siempre a la versión en inglés para conocer el significado original



3. PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN

NEW STRUCTURE: FOLLOWING THE AUDIT PATH

IFS Food 7 Parte 1 : protocolo de certificación	IFS Food 8 Part 1: certification protocol
0. Propósito y contenido	0. Propósito y contenido
1. El proceso de certificación IFS Food	1. El proceso de certificación IFS Food
2. Antes de la IFS Food Audit	2. Antes de la IFS Food Audit
3. Realización de IFS Auditoría Alimentaria	3. Realización de Auditoría Alimentaria IFS
4. Acciones de auditoría alimentaria posteriores a IFS	4. Acciones de auditoría alimentaria posteriores a IFS
5. IFS Integrity Program	5. Programa de Integridad IFS
6. Logos IFS	6. Logos IFS





3. PROTOCOLO CERTIFICACIÓN

A) TIPO DE AUDITORÍA Y OPCIONES DE AUDITORÍA

AUDITORÍA IFS INICIAL



- Primera inicial: primera auditoría IFS
- Nueva auditoría inicial: primera auditoría IFS:
 - después de una interrupción en el ciclo de certificación o
 - después de una auditoría de certificación fallida debido a una o varias no conformidades, o
 - una puntuación total < 75 % o
 - después de una auditoría de seguimiento fallida o
 - Después de una auditoría de extensión fallida.



Todos los requisitos



Toda la empresa

Los resultados son una referencia para las siguientes auditorías

AUDITORÍA INICIAL VS PRE-AUDITORÍA

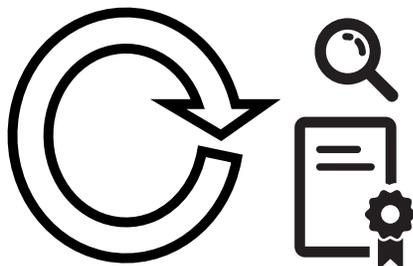


Auditoría inicial	Pre-auditoría
<p>Puede ser:</p> <ul style="list-style-type: none">la primera auditoría IFS Food de una planta de producción ola auditoría después de una interrupción del ciclo de certificación, oUna nueva auditoría después de una evaluación D de un requisito de KO (no conformidad Knock Out) se emitió durante una auditoría de recertificación ola auditoría después de una auditoría fallida con una puntuación del <75%.	<p>Auditoría voluntaria para evaluar el cumplimiento de la empresa ante la Auditoría IFS real.</p> <p>El auditor debe ser diferente del que realiza la auditoría de certificación.</p> <p>Dicha auditoría previa no proporcionará ninguna recomendación..</p>

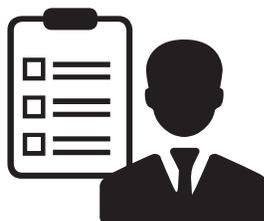
¿QUÉ SIGNIFICA??

- En ambos casos, se ha firmado un contrato específico con la empresa (para una pre-auditoría no acreditada o para una Auditoría Inicial IFS bajo acreditación ISO/IEC 17065) En caso de fallo de IFS Audit, **NO es posible cambiar el estado de la auditoría a una auditoría previa, de acuerdo con las normas contractuales, IFS y de acreditación.**
- Consulte también la nota en el Protocolo de Certificación IFS, capítulo 3.3.1: el informe de auditoría fallido se cargará en la Base de Datos IFS y esta auditoría no puede considerarse como una auditoría previa.

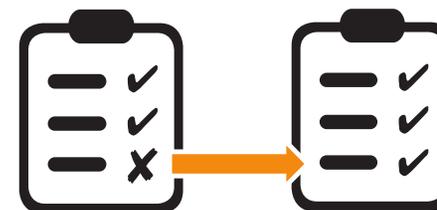
AUDITORÍA DE RECERTIFICACIÓN IFS



Renewal of the
certification cycle
Auditoría
de recertificación IFSe



Todos los requisitos



Comprobación del plan de
acción

Mantenimiento de la certificación

AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO IFS



Si es superior al 75% y 1
Mayor



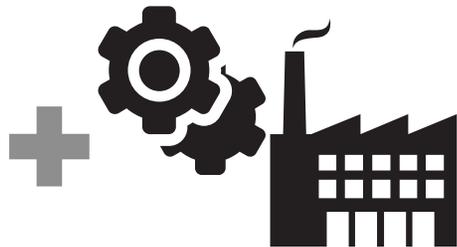
Comprobación sólo de la
no conformidad mayor



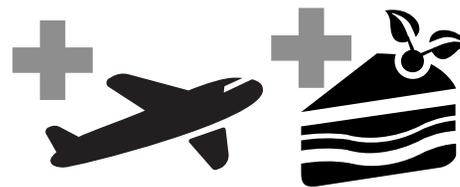
No antes de 6 semanas –
dentro de 6 meses

El error da como resultado una nueva auditoría completa

AUDITORÍA IFS EXTENSION



La empresa **introduce nuevos** productos o procesos o productos de temporada



La empresa **Cambia** productos o procesos



Comunicar todos los cambios al organismo de certificación

La empresa **DEBE** informar a CB sobre cada cambio:

Siempre se realizará una auditoría de extensión siempre que los alcances de los productos y / o tecnología y el plan HACCP (y especialmente las ECC) sean diferentes de los auditados durante la auditoría "principal" (esta regla también se aplica en el caso de líneas de producción que no funcionaban durante la auditoría "principal") y / o si se ha realizado un cambio significativo en el proceso de producción y / o su entorno.

Notificación de la empresa al CB (1.2.6):

Aclaración de los eventos que deben notificarse, por ejemplo, legalidad adicional por razones de retiro + cualquier visita de las autoridades que resulte en una acción obligatoria relacionada con la seguridad alimentaria, el fraude alimentario y / o la legalidad de los productos (en lugar de las autoridades sanitarias, notificación / sanciones)

AUDITORÍAS NO ANUNCIADAS



Auditoría inicial o de
recertificación



Mismo procedimiento que
para las auditorías anunciadas

Al menos una (1) auditoría IFS
cada tercera auditoría de
certificación no se anunciará
(GFSI v2020.1)

Los organismos de certificación
deben registrar las empresas (At
latest four (4) weeks before the start of the
audit time window)

Ventana de tiempo de
auditoría [- 16 semanas; + 2
semanas]

AUDITORÍAS NO ANUNCIADAS (SIN PREVIO AVISO)

Regla sobre auditorías no anunciadas:

- Al menos una vez cada tercera auditoría alimentaria IFS
- La auditoría no anunciada fallida **cuenta**
- La auditoría anunciada fallida **no cuenta**
- No hay cambios para la ventana de tiempo y las reglas del período de bloqueo

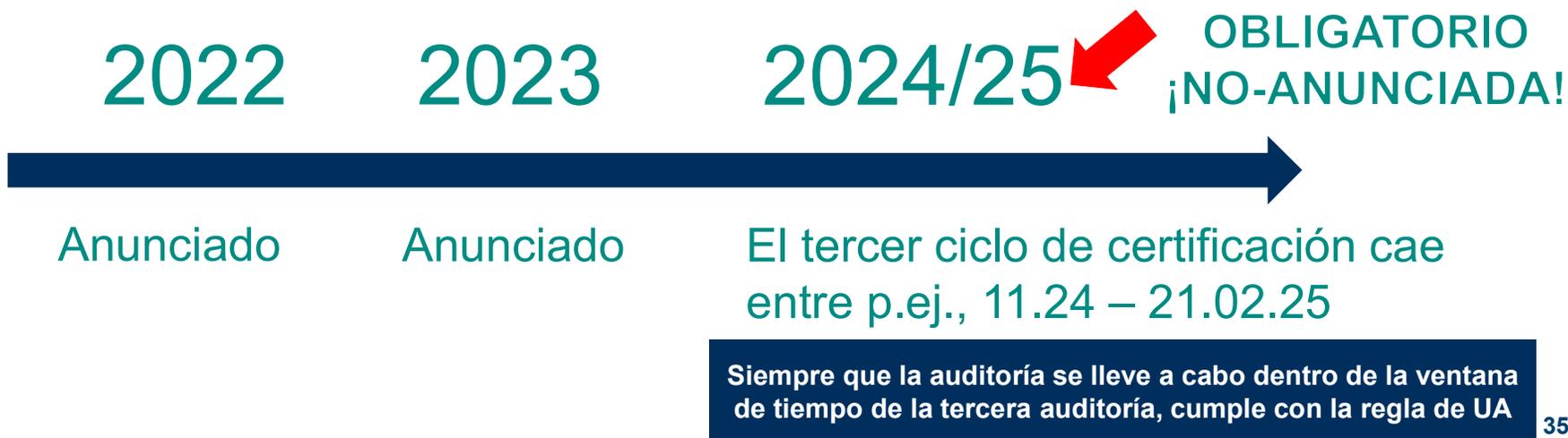


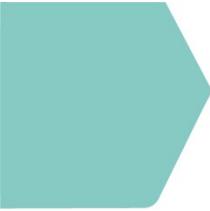
EJEMPLOS

1



2





EJEMPLOS

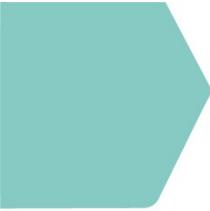


3



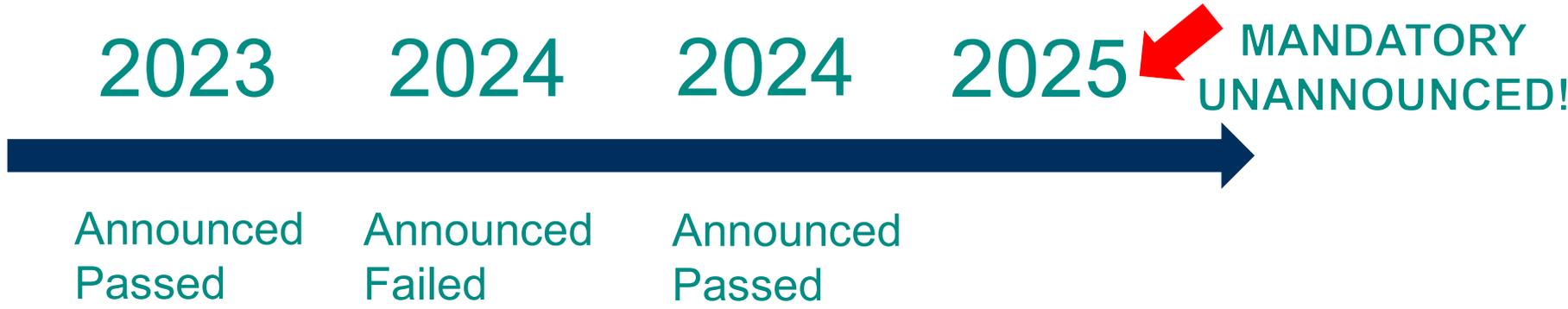
4





EXAMPLES

5



6



*Unannounced rule fulfilled even if failed

NUEVO ESTATUS DE "ESTRELLA"



Nuevo estado llamado STAR para proveedores que tuvieron una auditoría no anunciada

Cómo:

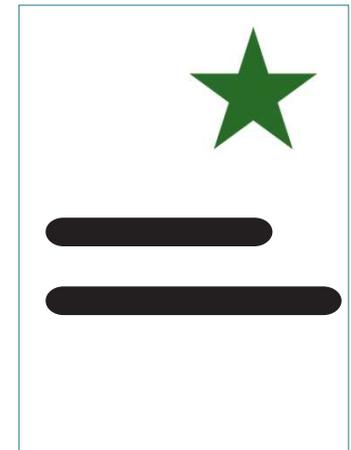
Estado visible en la base de datos y en el certificado.

Perdido cuando la empresa vuelve a una auditoría anunciada

Razón y beneficio:

Alentar a las empresas a mantener este estado

- Hazlo visible para los socios comerciales



TIEMPOS DE BLOQUEO

Máx. 10 días operativos al año
(se puede dividir en un máximo
de tres (3) períodos)

Períodos no operativos
(por ejemplo, tiempo de
Navidad)

Se notificará al CB 4 semanas
a más tardar antes del inicio del
período de tiempo de auditoría
sin previo aviso



3. PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN B) PROCEDIMIENTO DE AUDITORÍA

PROCEDIMIENTO DE AUDITORÍA DESDE EL PUNTO DE VISTA DEL AUDITOR



CÁLCULO DEL TIEMPO DE AUDITORÍA



Número total de
trabajadores

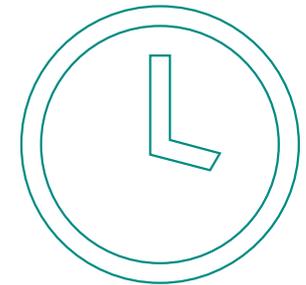


Alcances de
productos



Pasos P
(Ámbitos técnicos)

Duración de la
auditoría



Herramienta de cálculo del tiempo de auditoría disponible en línea

DURACIÓN DE LA AUDITORÍA

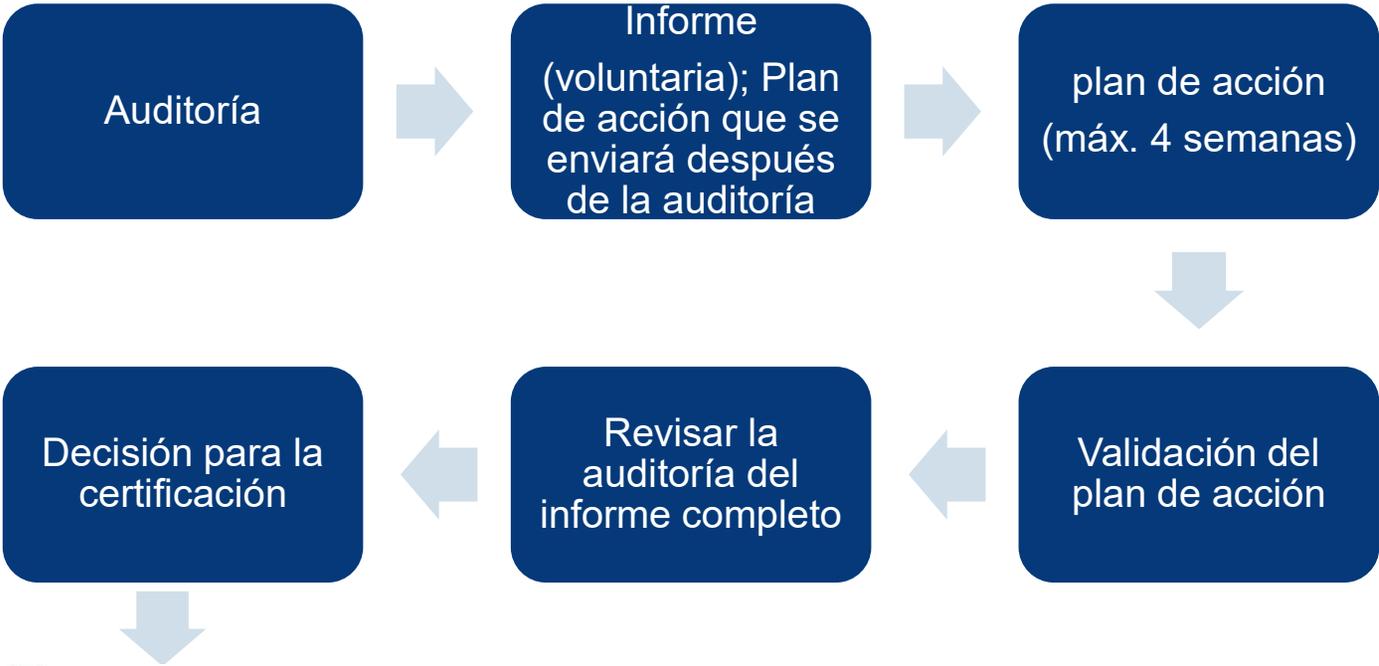


- Duración mínima de la auditoría: **2 días** (requisitos de evaluación comparativa de GFSI versión 2020) Food
- De los cuales: **mínimo 50% del tiempo ocupado es** en el sitio
- **Esto se puede reducir a 1/3 si un sitio tiene procesos simples y la duración total de la auditoría se redujo a un máximo de 1,25 días..**
- Razones limitadas de reducción de la duración de la auditoría a las mencionadas en los documentos normativos.
- Los mismos parámetros que V7 para la herramienta de cálculo de auditoría – disponible en el sitio web de IFS
 - Número total de empleados
 - Alcances del producto y pasos P
- 1 día de auditoría=
 - 8 horas (sin pausa para el almuerzo) práctica habitual
 - 10 horas máximo tolerado pero práctica excepcional

Además:

- Preparación de auditoría: mínimo 2 horas
- Aumento de la redacción del informe de auditoría de 0,5 a un mínimo de 0,75 días

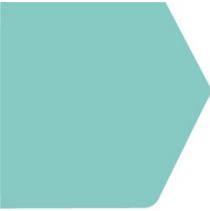
AUDIT PROCEDURE AFTER THE AUDIT



Objetivo:
6 semanas –
máximo 8 semanas



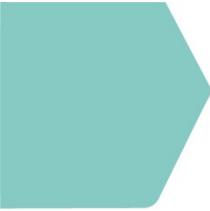
Exceder los plazos respectivos resultará en incumplimientos (CB) o en una certificación fallida (empresas)



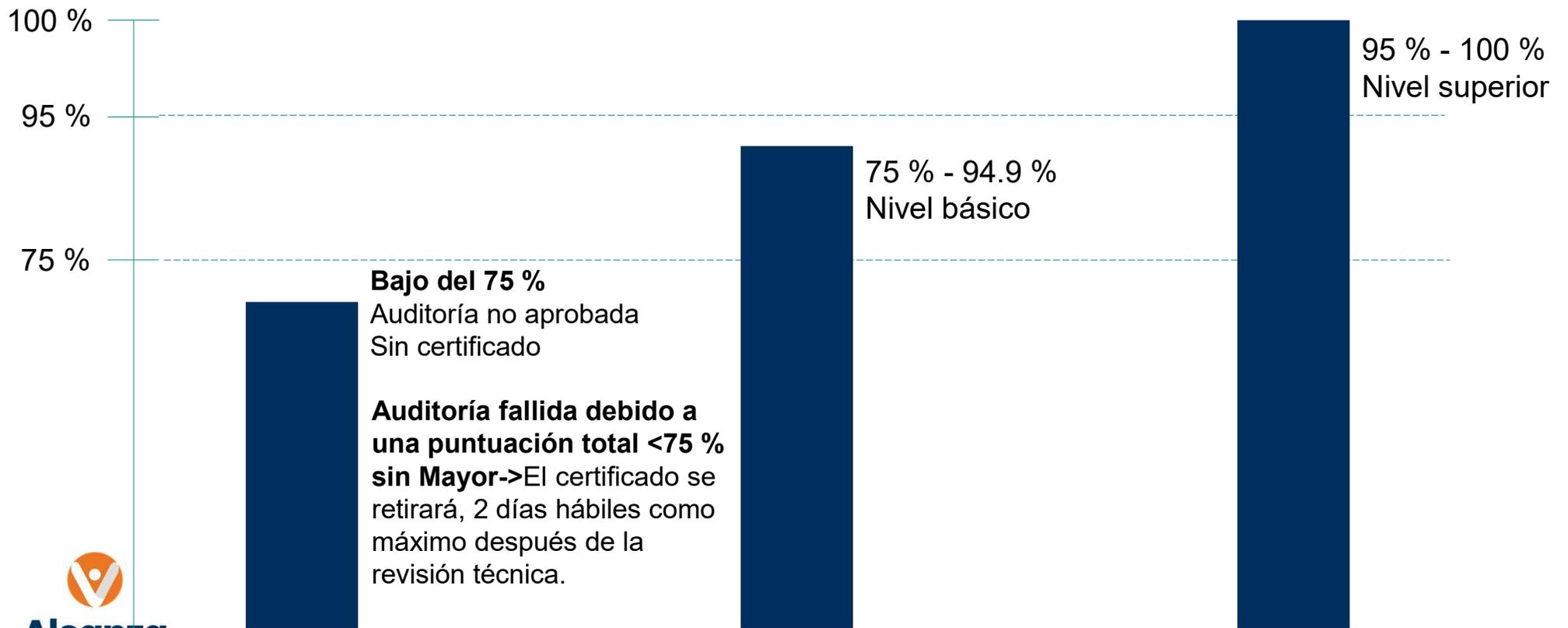
FIN DE LA CARTA DE AUDITORÍA



- Firmar una sola vez al final de la auditoría
- Por todos los participantes: auditor principal, co-auditor, participantes de la empresa, etc.



NIVELES DE CERTIFICACIÓN



INFORMACIÓN EXTRAORDINARIA AL CB POR PARTE DE LA EMPRESA



La alta dirección se asegurará de que el organismo de certificación esté informado de cualquier cambio que pueda afectar a la capacidad de la empresa para cumplir los requisitos de certificación. Esto incluirá:

Como mínimo:

- cualquier cambio de nombre de entidad legal
- Cualquier cambio de ubicación en el sitio de producción.

Para las siguientes situaciones específicas:

- cualquier retirada de productos
- cualquier retirada y/o retirada de productos decidida por las autoridades para la seguridad alimentaria y/o alimentaria

Razones de fraude

- cualquier visita de las autoridades que dé lugar a una acción obligatoria relacionada con la seguridad alimentaria, y/o

Fraude alimentario

El organismo de certificación será informado días.

En un plazo de 3 días laborables

INFORMACIÓN DEL CÓDIGO QR

El código QR muestra los siguientes datos

Certificado en Base de Datos IFS Sí/no	COID	Nombre de la empresa	Nombre del CB
Certificado válido hasta	El certificado sigue siendo válido (o bloqueado)	Fecha de expedición del certificado	Standard

XX.XX in case of unannounced Assessment)

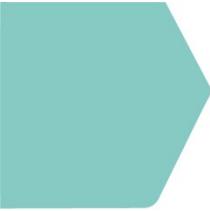
Date and place:

Name and signature of the responsible person at the certification body:

Address of the certification body:

Logo of the accreditation body or its name and registration number





BASE DE DATOS IFS – GESTIÓN DE PROVEEDORES



Cada informe se
carga en la base de
datos IFS

Estar en la lista de clientes "favoritos"

Vea sus resultados

Descargar informes

DIFERENTES TIPOS DE SITIOS DE PRODUCCIÓN

4 Diferentes tipos de producción:

- **Un solo sitio de producción:**
1 auditoría – 1 COID – 1 certificado
- **Sitios de producción con múltiples ubicaciones:**
Varias auditorías – varios COIDs – Varios certificados
- **Sitio de producción de entidades multijurídicas:**
 - Mismo alcance: 1 auditoría – varios COIDs – varios informes/certificados (duplicados)
 - Different scopes: 1/ several auditorías – varios COIDs – varios informes/certificados (individuales)
- **Planta de producción con estructura(s) descentralizada(s)**
1 auditoría – 1 COID – 1 certificado

Additional information

Exclusions: [yes/no] and [description]
Partly outsourced processes: [yes/no] and [description]
Decentralised structure(s): [yes/no] and [description]
Multi-location production sites: [yes/no] and [description]

Información sobre el
informe

SISTEMA DE PUNTUACIÓN: B Y KOB

- Para los requisitos IFS regulares, B se convierte en una desviación

Almost full compliance	15 points	Implemented correction with evidence needed within 4 weeks of receipt of the action plan template	Proposed corrective action needed within 4 weeks of receipt of the action plan template
------------------------	-----------	---	---

- KO: B puntuación posible, C puntuación ya no es posible

Small part of the requirement is not implemented, with no impact on food safety, legality and customer requirements	0 <u>point</u>	Implemented correction with evidence needed within 4 weeks of receipt of the action plan template	Proposed corrective action needed within 4 weeks of receipt of the action plan template
---	----------------	---	---

SISTEMA DE PUNTUACIÓN: C Y D

Result	Explanation	Points
A	Full compliance.	20 points
B (deviation)	Almost full compliance.	15 points
C (deviation)	Part of the requirement is not implemented.	5 points
D (deviation)	The requirement is not implemented.	-20 points

- **Corrección:** Acción para eliminar una desviación y/o no conformidad detectada.
Se aplicará lo antes posible y se cerrará antes de expedir el certificado.
- **Medidas correctivas:** Acción para eliminar la causa de una desviación y/o no conformidad detectada.
Se implementará y cerrará antes de la próxima auditoría de recertificación.



3. PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN

C) ALCANCE DE LA AUDITORÍA

IFS FOOD



La norma IFS Food es aplicable a los fabricantes de productos alimenticios y solo se puede utilizar para empresas de procesamiento de alimentos y/o empresas que envasan productos alimenticios sueltos..

IFS Food solo se aplica cuando el producto es "procesado o manipulado", o si existe peligro de contaminación del producto durante el envasado primario.

EL ALCANCE DE LA AUDITORÍA IFS FOOD



Los procesos más característicos que hacen que el producto sea diferenciable de otros y que no se explican por sí mismos deben mencionarse claramente, por ejemplo, .:

- Producción, corte, secado, fritura y envasado de patatas fritas en bolsa tubular
- Producción, corte, molienda, horneado y envasado de patatas fritas en bolsas tubulares
- Producción de queso crudo o queso pasteurizado en porciones envasadas en cajas de cartón

ALCANCES DE PRODUCTOS

 <p>1 Carne</p>	 <p>2 Pescado</p>	 <p>3 Huevos</p>	 <p>4 Lechería</p>
 <p>5 Frutas / Verduras</p>	 <p>6 Granos / Panadería / Confitería</p>	 <p>7 Productos Combinado</p>	 <p>8 Bebestibles</p>
 <p>9 Aceites / grasas</p>	 <p>10 Productos secos</p>	 <p>11 Alimentos para mascotas</p>	

ver IFS Food para
descripciones
completas



QUIZ



Una empresa produce chocolate, ¿qué alcance de producto IFS es aplicable?

6

4

2

QUIZ

Una empresa produce sushi,
qué alcance del producto IFS es aplicable?

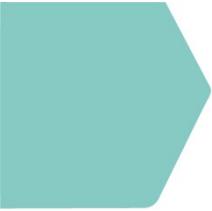
3

8

7

ALCANCES TECNOLÓGICOS (TS) Y PASOS P (P)

P1 (TS A) Esterilización	P2 (TS B) Pasteurización técnica	P3 (TS C) Irradiación	P6 (TS D) Congelación	P8 (TS E) MAP / Vacío	P11 (TS F) Cocción etc.
<p>*consulte la norma alimentaria IFS para obtener descripciones completas</p>		P4 (TS C) Preservar	P7 (TS D) Inmersión antimicrobiana etc.	P9 (TS E) Prevención de la contaminación	P12 (TS F) Corte, etiquetado etc.
		P5 (TS C) Evaporación/deshidratación		P10 (TS E) Técnicas de separación	P13 (TS F) Destilación



QUIZ



La evaporación/deshidratación son procesos en el ámbito tecnológico...

D

E

C



QUIZ



El proceso de pasteurización es parte del paso del proceso...

- P5
- P2
- P12

RECLAMOS ACEPTABLES EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN



Sistemas de indicaciones geográficas (de conformidad con el Reglamento (UE)No 1151/2012, e.g. PDO, PGI):

- Aceptado en el certificado
- Con un descargo de responsabilidad obligatorio: "El esquema de indicación geográfica "a especificar" es una calidad extrínseca del producto (s), pero su auditoría no está cubierta en el alcance de la Certificación IFS Food".

Razón y beneficio:

- Más transparencia de la DOP/IGP en el Certificado IFS Food, para las empresas auditadas
- Mayor visibilidad de estos productos en el Certificado IFS y en la Base de Datos IFS, para minoristas y otros Usuarios IFS



DECLARACIONES ACEPTABLES EN CERTIFICADOS IFS

Correcto o incorrecto?

Producción y envasado de queso Feta y queso blanco envasado en latas, envases de plástico con salmuera y envases al vacío. Producción de queso Ladotyri Mytilinis envasado al vacío. Mantequilla y crema de leche en bolsa de plástico.



Debe añadirse el siguiente descargo de responsabilidad:

"La indicación geográfica para Feta y Ladotyri Mytilinis es una calidad extrínseca de los productos, pero su auditoría no está cubierta en el alcance de la Certificación IFS Food"

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>

DECLARACIONES ACEPTABLES EN CERTIFICADOS IFS

Correcto o incorrecto?



Producción de queso duro (orgánico) y blando (orgánico), mantequilla de crema agria y suero (orgánico)



La indicación de orgánico es una cualidad extrínseca del producto, su evaluación no está incluida en el ámbito de la Certificación Alimentaria IFS.



Procesamiento (transformación, filtración, envejecimiento en barricas) y envasado en botellas de vidrio (mignon desde 10 cl hasta 3 l) de Grappa (GI). Procesamiento (mezcla y filtración) y envasado en botellas de vidrio (mignon desde 10 cl hasta 3 l) de licores a base de Grappa (IG) y alcohol, aperitivos y amargos.



El sistema de indicación "GI" es una cualidad extrínseca del producto o productos, su evaluación no está incluida en el ámbito de la Certificación IFS Food.

Spirit drink	Italy	GI	Transmission as existing / established GI	PGI-IT-01844	Grappa	6. Grape marc spirit or grape marc	Registered	13/02/2008	
--------------	-------	----	---	--------------	--------	------------------------------------	------------	------------	---



4. CHECKLIST DE AUDITORIA

LA SECUENCIA CORRECTA



¿Cuál es la secuencia correcta para los pasos de monitoreo, validación y verificación?

1. Validación → ANTES
2. Monitoreo → DURANTE
3. Verificación → DESPUÉS

¿Cuál es la secuencia correcta para la revisión, el registro y el procedimiento??

1. Procedimiento
2. Registro
3. Revisión

LOS PILARES DE IFS

- ✓ **Seguridad alimentaria**
- ✓ **Calidad del producto**
- ✓ **Legalidad**
- ✓ **Autenticidad**
- ✓ **Requisitos del cliente**

1.1.1 Política	4.3.3 R&D/ especificaciones	4.17 Equipo
1.1.2 Comunicación	4.4.2 Evaluación de materias primas	5.6 Plan de pruebas
1.3.3 Examen de la infraestructura y el medio ambiente por la alta dirección	4.4.4 Control de procesos parcialmente externalizados	5.7 Lanzamiento del producto
2.1.1.1 Documentation	4.4.6 Procesos parcialmente externalizados	5.9 Procedure for Retiro, recuperación e incidentes
3.1.1 Competencia del personal	4.16. – 4.16.2 Mantenimiento	5.11 ACR para desviaciones y no conformidades

REQUISITOS 3 EN 1



1. Documentado

→ Se escribirá



2. Implementado

→ Se hará



3. Mantenido

→ Se mantendrá actualizado y revisado regularmente para una mejora continua.

FRECUENCIAS

ANUALMENTE?

Al menos una vez dentro de un período de 12 meses o cuando ocurran cambios significativos



En un plazo de 12 meses con una ejecución no superior a 15 meses

- 1.3.3 Examen de la infraestructura y el medio ambiente por parte de la alta dirección
 - 4.4.7 Revisión del abastecimiento de materiales y evaluación de proveedores
 - 4.12.4 Mantenimiento de detec de metal/materias extrañastor
 - 4.18.2 Prueba del sistema de trazabilidad / balance de masa
 - 4.20.4 Revisión de la evaluación de vulnerabilidad
 - 4.21.3 Revisión plan defence
 - 5.6.3 Verificación cruzada de los resultados de laboratorio con los resultados de métodos acreditados
-
- 1.3.1 Revisión por la dirección
 - 5.1.1 Auditoría interna
 - 5.9.2 Prueba interna del procedimiento de recuperación/retiro/incidentes

FRECUENCIAS

REGULARMENTE?

Basado en el riesgo

- 4.12.5 Pruebas de funcionalidad de equipos y métodos diseñados para detectar y/o eliminar materiales extraños
- 5.6.5 Revisión de los resultados de las pruebas y el monitoreo para identificar tendencias

Al menos una vez dentro de un período de 3 meses

- 3.2.3 Control del cumplimiento de los requisitos de higiene personal

Al menos al principio y al final de un ejecución de la producción, así como en cada Cambio de producto

- 4.5.3 Monitoreo de la legibilidad de la información de etiquetado

OBLIGATORIO O VOLUNTARIO?



“POR EJEMPLO” (antiguo "tales como")

5.2.1 Las inspecciones in situ y de fábrica se planificarán y llevarán a cabo para determinados temas, como **por ejemplo**:

- Estado de la construcción de las instalaciones de producción y almacenamiento
- Áreas externas
- Control del producto durante el procesamiento
- Higiene durante el procesamiento y dentro de la infraestructura
- Peligros de materiales extraños
- higiene personal.[...]

→ **VOLUNTARIO**

COMO MÍNIMO

5.6.1 Los planes de ensayo y seguimiento de los análisis internos y externos se basarán en el riesgo para garantizar que se cumplen los requisitos específicos del cliente en materia de seguridad, calidad, legalidad, autenticidad y seguridad. Los planes cubrirán un mínimo de:

- Materias primas
- Productos semiacabados (si procede)
- Productos terminados
- Materiales de embalaje
- Superficies de contacto de equipos de procesamiento
- parámetros pertinentes para el seguimiento ambiental.[...]

→ **OBLIGATORIO**

DEFINICIÓN DE MATERIALES DE EMBALAJE



Materiales de envasado en contacto con alimentos:

Materiales que:

- estén destinados a entrar en contacto con alimentos, o
- ya están en contacto con alimentos y estaban destinados a tal fin, o
- cabe esperar que entren en contacto con alimentos o que transfieran sus componentes a los alimentos en condiciones normales o previsibles de uso.

Cobertura HACCP (2.2.1.2)

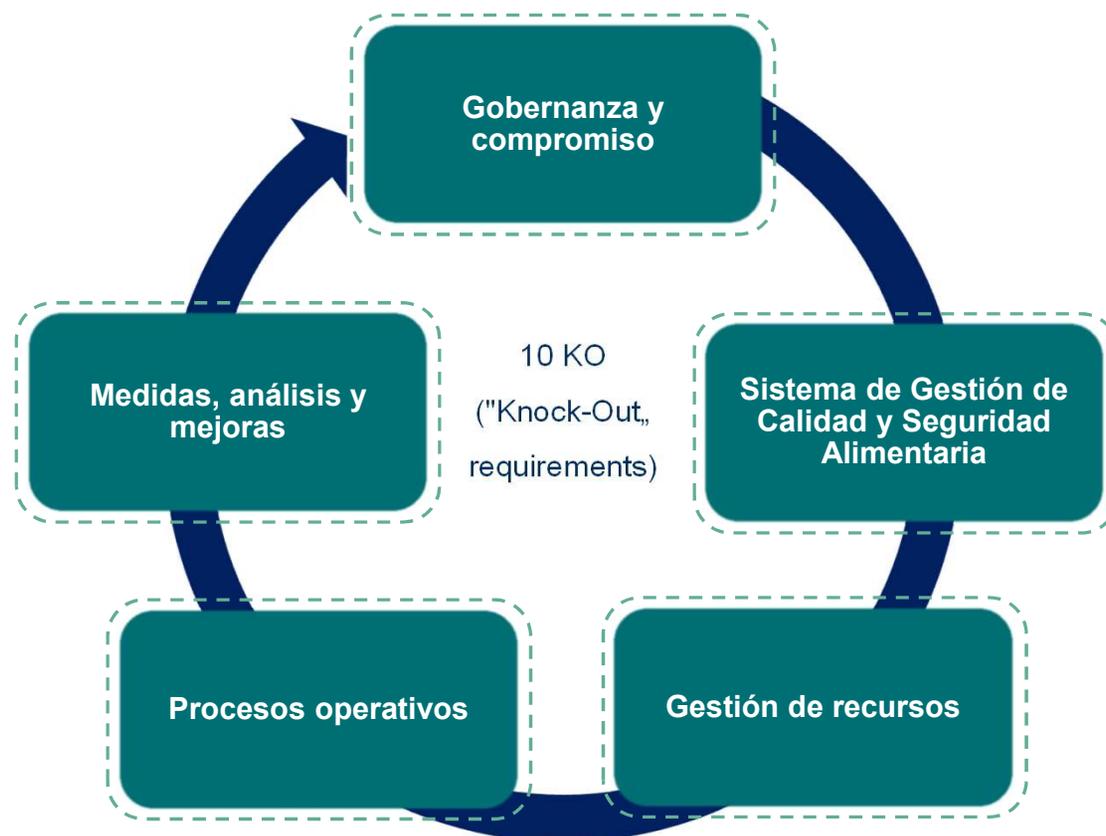
Validación de idoneidad y existencia de barreras funcionales (4.5.1)

Monitoreo de aire comprimido y gases en contacto (4.9.10.1 y 4.9.10.2)

Trazabilidad (+ materiales que llevan información legal y/o relevante para la Seguridad Alimentaria) (4.18.1)

Empaque versus Embalaje

IFS FOOD 8: 5 CAPÍTULOS



SUMMARY OF CHANGES

Requisitos de auditoria

- De 237 a 232 requisitos

- 4 Nuevos requisitos:

2.3.11.1 Procedimientos de validación, incluida la revalidación después de cualquier modificación que pueda afectar a la inocuidad de los alimentos, se documentará, implementará y mantendrá para garantizar que el plan HACCP sea adecuado para controlar eficazmente los peligros identificados.

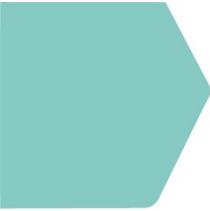
4.12.3 Todos los productos químicos dentro de la instalación deberán ser aptos para su propósito, etiquetados, almacenados y manipulados de manera que no supongan ningún riesgo de contaminación..

5.6.2 Basado en riesgos, **Los criterios para el programa de monitoreo ambiental** se documentará, implementará y mantendrá.

5.11.2 Donde las desviaciones y se detectan las no conformidades, se aplicarán correcciones.

Motivo: asegurar que se implemente una corrección, como mínimo, para cada desviación/no conformidad.





REQUISITOS DE KO



1. Gobernanza y compromiso (1.2.1)
2. Sistema de seguimiento de cada ECC (2.2.3.9.1)
3. Higiene personal (3.2.2)
4. Acuerdo con el cliente (4.1.3)
5. Especificación de materias primas (4.2.1.3)
6. Mitigación del riesgo de materiales extraños (4.12.1)
7. Trazabilidad (4.18.1)
8. Auditorías internas (5.1.1)
9. Procedimiento para retiradas, retiradas e incidencias (5.9.1)
10. Acciones correctivas (5.11.3)

Solo KO n°2 y KO n°4 pueden abordarse como « No aplicable », con justificaciones.



CAPÍTULO 1



1. Gobernanza y compromiso

1.1 Política

1.2 Estructura corporativa

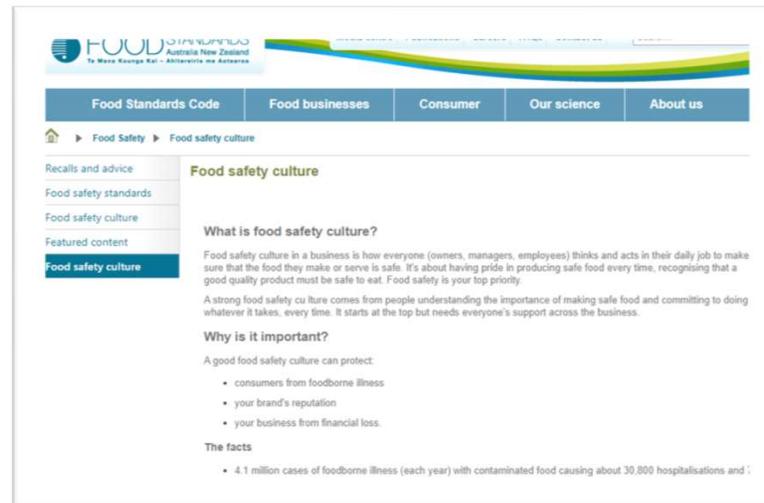
1.3 **Orientación al cliente (Trasladado al capítulo 4)**

1.3 Revisión por la dirección

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA I



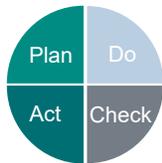
- **4 dimensiones de la cultura de seguridad alimentaria**(de la definición) añadida en 1.1.1, para aclarar el tipo de objetivos que se esperan.
- Definición en el glosario



CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



¿Cuáles son los beneficios?



Impulse la mejora continua



Quedar preparado para Auditorías No Anunciadas



Obtenga una tarifa de seguro de compañía disminuida

FOOD SAFETY CULTURE III



Preguntas típicas de los auditores:

- ¿Se aborda la cultura de seguridad alimentaria en la política corporativa? ¿Se definen objetivos para cada una de las 4 dimensiones?
- ¿Se comunicó la política corporativa, incluida la cultura de seguridad alimentaria, a todos los empleados?
- ¿Cómo se implementaron los elementos de la cultura de seguridad alimentaria dentro de la empresa?
- ¿Existen objetivos específicos relacionados con la cultura de seguridad alimentaria? ¿Y se comunican a los departamentos pertinentes?
- ¿Se revisan esos objetivos de la cultura de seguridad alimentaria durante la revisión anual de la dirección??

FOOD SAFETY CULTURE III



Ejemplos de objetivos de la cultura de seguridad alimentaria:

- Eventos especiales de comunicación sobre seguridad alimentaria (por ejemplo, día de seguridad alimentaria, seminario para compartir los objetivos de seguridad alimentaria de la empresa, etc.)
 - Mecanismo de retroalimentación de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos
 - Medición del rendimiento individual relacionada con la seguridad alimentaria (por ejemplo, objetivos sobre el número de reclamaciones, índice de presencia de cuerpos extraños, etc.)
 - Priorización por parte de la alta dirección en la resolución de problemas de seguridad alimentaria
 - Reuniones posteriores a incidentes de seguridad alimentaria con el personal para comprender la causa raíz, aprender de los errores y prevenir la recurrencia
 - Mecanismo de denuncia
 - Etc.
-
- No se requieren objetivos específicos Pero la empresa necesita tener objetivos específicos de seguridad alimentaria definidos
 - No hay posibilidad de calificar el requisito 1.4.1 como no aplicable: los auditores verificarán que se planifique una revisión de la dirección el año siguiente e incluya una revisión de los objetivos de la cultura de seguridad alimentaria.

CHAPTER 1 RESPONSIBILITIES

KO #1
1.2.1

La alta dirección se asegurará de que los empleados sean conscientes de sus responsabilidades relacionadas con la seguridad alimentaria y la calidad de los **productos** y de que existan mecanismos para supervisar la eficacia de su funcionamiento. Dichos mecanismos se identificarán y documentarán.

Todos los empleados están informados

Supervisión de la eficacia

Documentación en el lugar



CAPÍTULO 2



2. Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

2.1 Gestión de Calidad

2.1.1 Gestión documental

2.1.2 Información sobre registros y documentación

2.2 Gestión de la seguridad alimentaria

2.2.1 Plan HACCP

2.3 Análisis HACCP

2.3.1 Equipo HACCP

2.3.2 Descripción del producto

2.3.3 Identificar el uso previsto y los usuarios del producto

2.3.4 Diagrama de flujo de construcción

2.3.5 Confirmación in situ del diagrama de flujo

2.3.6 Realizar un análisis de peligros para cada paso

2.3.7 Determinación de los puntos críticos de control y otras medidas de control

2.3.8 Establecer límites críticos validados para cada ECC

2.3.9 Establecer un sistema de seguimiento para cada ECC

2.3.10 Establecer acciones correctivas

2.3.11 Validar el plan HACCP y establecer procedimientos de verificación

2.3.12 Establecer documentación y mantenimiento de registros

HACCP



Alineación con el Codex Principios generales de higiene alimentaria

- Referencia a GMP y GHPs (2.2.1.1)
- Alineación del engorde de los requisitos IFS con la numeración de los pasos HACCP
- 2.3.1 Equipo
- 2.3.2 Descripción del producto
- Etc.
- Identificar el uso previsto y los usuarios (2.3.3)
- Peligro "significativo"
- Validación de límites críticos (2.3.8)
- Validación del plan HACCP (2.3.11.1) + nota importante en el glosario sobre el proceso de validación
- Adaptación del glosario
- "Otras medidas de control"

2.1.1 GESTIÓN DE LA DOCUMENTACION



Procedimiento **Documentado, implementado y mantenido** para el control de documentos y sus modificaciones para el cumplimiento de la **seguridad alimentaria, la calidad del producto, la legalidad, la autenticidad y los requisitos del cliente**. La última versión estará disponible y se registrará el motivo de las modificaciones críticas para los requisitos del producto.

Sistema de gestión de seguridad alimentaria y calidad del producto retenido en una ubicación segura (**se aplica a sistemas documentados físicos y / o digitales**).

A disposición del personal pertinente, documentos legibles, completos y sin ambigüedades

2.1.2 REGISTROS E INFORMACIÓN DOCUMENTADA

Legible, **debidamente completado** y genuino. Si se documenta electrónicamente, se establece un sistema para garantizar que solo el personal autorizado tenga acceso.

Almacenamiento seguro y fácil acceso.

Mantenimiento de registros de acuerdo con los requisitos legales y del cliente. Si no se conserva durante un mínimo de un año después de la vida útil especificada. Si no hay vida útil, duración justificada y documentada.

2.2.1 PLAN HACCP

Implementado -
Sistemático - Integral

GMPs, GHPs

Legalidad

Cada sitio de
producción

Incluye todo:
Materias primas

Material de
envasado en
contacto con
alimentos

Grupos de productos

Procesos

Basado en literatura
relevante u otro
asesoramiento de
expertos

Revisar y cambiar
cuando sea
necesario

QUIZ

¿Qué documento(s) proporciona(n) los principios básicos para el Plan HACCP a implementar?

- Codex Alimentarius
- Contratos con proveedores
- Compendio de Higiene
- Los principios básicos son diferentes para cada empresa individual

2.3.1 EQUIPO HACCP



Equipo
multidisciplinario
Conocimientos
específicos

Líder de equipo
interno
Formación adecuada
para cada miembro

NUEVO 2.3.11

2.3.11.1

Procedimientos de validación, incluida la revalidación después de cualquier modificación que pueda afectar a la seguridad alimentaria, se documentará, implementará y mantendrá para garantizar que el plan HACCP sea adecuado para controlar eficazmente los peligros identificados..



CAPÍTULO 2 MONITOREO DE PCCs

KO #2
2.3.9.1

Se **documentarán, aplicarán y mantendrán** procedimientos de seguimiento específicos en términos de método, frecuencia de medición u observación y registro de resultados para cada ECC, a fin de detectar cualquier pérdida de control en dicha ECC. Cada ECC definida estará bajo control. El seguimiento y el control de cada ECC se demostrarán mediante registros.

LOs PCC requieren un monitoreo constante

Los empleados necesitan ser entrenados

La documentación y los registros deben estar completos



CAPÍTULO 3



3. Gestión de recursos

3.1 Recursos humanos

3.2 Higiene personal

3.3 Formación e instrucción

3.4 Instalaciones para el personal

3.1 RECURSOS HUMANOS

Educación, experiencia
laboral y/o capacitación
apropiadas para el personal

Responsabilidades,
competencias y descripciones
de puestos claramente
definidas, documentadas y
establecidas.

QUIZ

¿A quién se aplican los requisitos de higiene personal según Requisito IFS Food V8?

- Production staff
- External auditors
- Seasonal workers
- External repair workers (only repairing a broken device in the production area for 2 hours)

3.2 HIGIENE PERSONAL

Requisitos documentados para la higiene personal (vapeo, uñas postizas / pestañas añadidas)

Aplicado por todo el personal relevante, contratistas y visitantes

Monitoreo de la frecuencia de los requisitos de higiene personal en función del riesgo, pero al **menos una vez dentro de un período de 3 meses.**

Un programa basado en el riesgo para controlar la eficacia de la higiene de las manos

Joyas / accesorios usados

Comprobaciones de cumplimiento periódicas

Lesiones menores y yesos (impermeables y de color)

Acciones en caso de problema de salud o enfermedades infecciosas que puedan tener impacto en la seguridad alimentaria



CAPÍTULO 3

HIGIENE PERSONAL

KO #3
3.2.2

Los requisitos de higiene personal deberán ser comprendidos y **aplicados** por todo el personal, contratistas y visitantes pertinentes.

Formación para todos los empleados

Sistema para hacer cumplir la aplicación

Incluir personal externo

3.2.4



3.2.4

Se implementará y mantendrá un programa basado en el riesgo para controlar la efectividad de la **higiene de las manos**.

Motivo: Falta un requisito específico sobre la **higiene de las manos** (y no sobre el lavado).

HIGIENE PERSONAL ROPA DE PROTECCIÓN

Todo el personal,
contratistas y
visitantes
concedores de los
requisitos

Cobertura del
cabello en áreas
relevantes

Responsabilidad por
el lavado de ropa
protectora por
contratistas o
empleados
(justificada por
auditoría de riesgos)

Disponibilidad de
ropa protectora

Normas internas
para el uso de
guantes

3.3 ENTRENAMIENTO E INSTRUCCIÓN

Adaptación a necesidades específicas

Incluyendo a todo el personal, también a los trabajadores estacionales y temporales

Registros de entrenamientos

Actualizar y revisar capacitaciones

Entrenamientos implementados y documentados

Comprobación de la eficacia

3.4 INSTALACIONES PARA EL PERSONAL

Contaminación por cuerpos
extraños de las
instalaciones del personal

Instalaciones de limpieza
para botas, zapatos y ropa
protectora usados

Acceso directo al área
de producción de
alimentos desde
vestuarios, o medidas
alternativas mantenidas
para minimizar el riesgo

Instalaciones de higiene
de manos

Vestuarios para
personal, contratistas y
visitantes



CAPÍTULO 4 – PARTE 1



4. Procesos operativos

4.1 Orientación al cliente y acuerdo contractual

4.2 Especificaciones y fórmulas

4.2.1 Especificaciones

4.3 Desarrollo de productos/Modificación de productos/Modificación de
Procesos de producción

4.4 Compras

4.5 Embalaje del producto

4.6 Ubicación de la fábrica

4.7 Exterior de la fábrica

4.8 Diseño de la planta y flujos de proceso

CAPÍTULO 4

PROCESOS OPERATIVOS



KO #4
4.1.3

Cuando existan acuerdos con clientes, relacionados con:

- Receta del producto (incluidas las características de las materias primas)
- proceso
- Requisitos tecnológicos
- Planes de pruebas y monitoreo
- embalaje
- etiquetado

Deberán cumplirse.

Tenga cuidado con la falta de comunicación

Actualizar las etiquetas en caso de receta, proceso, requisitos tecnológicos, envasado, etiquetado. cambio

Informar sobre escasez/problemas

CAPÍTULO 4

ESPECIFICACIONES

KO #5
4.2.1.3

Se **documentarán y aplicarán** especificaciones para todas las materias primas (ingredientes, aditivos, materiales de envasado, reelaboración). Las especificaciones deberán estar actualizadas, sin ambigüedades y cumplir con los requisitos legales y, si se definen, con los requisitos del cliente.

Incluir material de retrabajo y embalaje

Sistema de almacenamiento para especificaciones

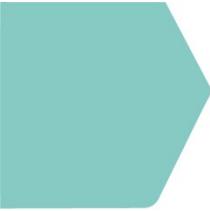
Preste atención a los detalles en las especificaciones



4.3 R&D DISEÑO Y DESARROLLO



- Procedimiento (4.3.1)
- Especificaciones para el retrabajo y la supervisión del proceso en caso de desarrollo/modificación del producto/proceso (4.3.3)
- Validación y documentación de recomendaciones para la preparación y/o instrucciones relacionadas con la inocuidad y/o calidad de los alimentos(4.3.5)



ADQUISICIONES: PROCESOS EXTERNALIZADOS

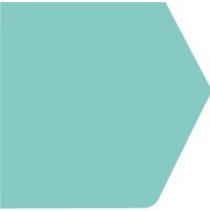


Adquisiciones (4.4):

4.4.1 * Un procedimiento para el abastecimiento de materias primas, productos semiacabados y materiales de embalaje y la aprobación y el seguimiento de los proveedores (internos y externos) se documentará, implementará y mantenido.

Este procedimiento incluirá, como mínimo, :

- **Materias primas y/o riesgos de los proveedores**
 - **Estándares de desempeño requeridos (por ejemplo, certificación, origen, etc.)**
 - **situaciones excepcionales (por ejemplo, compra de emergencia)**
- y, en función de los riesgos, criterios adicionales, por ejemplo.:**
- Auditorías realizadas por una persona experimentada y competente
 - Resultados de las pruebas
 - Fiabilidad del proveedor
 - Quejas
 - Cuestionario al proveedor.



ADQUISICIONES: PROCESOS EXTERNALIZADOS



Adquisiciones (4.4):

4.4.2 Los materiales comprados se evaluarán, en función de los riesgos y el estado de los proveedores, para la seguridad alimentaria, calidad, legalidad y autenticidad del producto. Los resultados serán la base para los ensayos y el seguimiento.
Planes.

4.4.7 El abastecimiento de materiales y las evaluaciones de proveedores se revisarán al menos una vez dentro de un plazo de 12 meses o siempre que ocurran cambios significativos. Registros de las revisiones y las acciones consiguientes de la evaluación deberá documentarse.

PROCESOS/ PRODUCTOS EXTERNALIZADOS



- Leamos juntos: Parte 1, capítulo 2.2.1, Definiciones en el glosario de productos "parcialmente subcontratados", "totalmente subcontratados" y "comerciales"

	Proceso parcialmente subcontratado	Productos totalmente externalizados	Productos comerciales
Requisitos	Aplicar a todo tipo de marcas Incluye: embalaje primario, etiquetado, procesos parcialmente subcontratados gestionados por empresas hermanas dentro del mismo grupo Excluye: actividades de almacenamiento/transporte (según lo auditado en los puntos 4.14 y 4.15)	Fabricado, envasado y etiquetado por una empresa diferente Incluye productos de clientes y de marca propia	Solo incluye marcas de la industria / fabricante (las marcas de los clientes son productos totalmente subcontratados)
¿Qué auditar?	<ul style="list-style-type: none"> • Contrato, incluidos controles en proceso, muestreo, pruebas • Certificación IFS de GFSI reconocida (incluyendo, por ejemplo, IFS Logistics para congelación y/o descongelación). Si no: programa documentado de auditoría de proveedores que incluye seguridad, calidad y autenticidad del producto • Requisitos 4.4.6, 4.4.7 	Estos productos están fuera del alcance de la IFS Food Audit Recomendación: certificación de los productos subcontratados a través de IFS Broker o un estándar reconocido por GFSI equivalente basado en ISO/ IEC 17065 Se puede realizar una auditoría combinada IFS Food/ Broker	Estos productos están fuera del alcance de la IFS Food Audit Recomendación: certificación de los productos comerciales a través de IFS Broker o un estándar reconocido por GFSI equivalente basado en ISO / IEC 17065. Se puede realizar una auditoría combinada IFS Food/ Broker
¿Qué indicar en el certificado?	Debajo de la descripción del alcance de la auditoría: "Además de la producción propia, la empresa ha externalizado en parte los procesos".	Descripción del estado de certificación para los productos totalmente subcontratados añadiendo la frase: escribiendo la frase: "La empresa tiene actividades propias de bróker que son/no son IFS Broker/otro estándar reconocido por GFSI certificado".	Descripción del estado de certificación para los productos comerciales añadiendo la frase: "La empresa tiene sus propias actividades de bróker que son/no están certificadas por IFS Broker/otro estándar reconocido por GFSI".
¿Qué indicar en el informe?	En el resumen de auditoría: Descripción detallada de los procesos externalizados "Además de la producción propia, la empresa ha externalizado en parte los procesos". Estado de certificación relacionado de los proveedores Si se certifica IFS, se pueden administrar COIDs	En el perfil de la empresa: - Descripción de estos productos	En el perfil de la empresa: - Descripción de estos productos

EMBALAJE DEL PRODUCTO – REQUISITOS REFORZADOS

- Packing vs packaging (→traducción al español no se entiende)
Definición añadida sobre el material de envasado en contacto con alimentos

- **Validación de barreras funcionales**
- **Supervisión de la coincidencia entre el embalaje y el etiquetado al menos al principio, al final de la producción y en cada cambio de producto**
- **Volver a etiquetar la legibilidad!**



PLANIFICAR EL DISEÑO Y LOS FLUJOS DE PROCESO ZONA SENSIBLE

Disposición de la instalación y flujo del proceso (4.8.1):

4.8.1 Se dispondrá de un mapa del sitio que abarque todos los edificios de la instalación. Se establecerán planes que describan claramente el flujo del proceso de:

- Productos terminados
- productos semiacabados, incluido el retrabajo- reproceso
- Materiales de embalaje
- Materias primas
- Personal
- Desechos
- Agua.

4.8.3 En el caso de que se hayan identificado áreas sensibles a riesgos microbiológicos, químicos y físicos, se diseñarán y operarán de manera que se garantice que la seguridad del producto no se vea comprometida.





CAPÍTULO 4 – PARTE 2



- 4. Procesos operativos
- 4.9 Instalaciones de producción y almacenamiento
- 4.10 Limpieza y desinfección
- 4.11 Gestión de residuos
- 4.12 Mitigación del riesgo de materiales extraños
- 4.13 Vigilancia y control de plagas
- 4.14 Recepción y almacenamiento de mercancías
- 4.15 Transporte
- 4.16 Mantenimiento y reparación
- 4.17 Equipo
- 4.18 Trazabilidad
- 4.19 Mitigación del riesgo de alérgenos
- 4.20 Fraude alimentario
- 4.21 Defensa alimentaria

4.6 – 4.9 UBICACIÓN Y LOCALES



Ubicación de la fábrica (4.6):

Las medidas para controlar el impacto adverso del medio ambiente se revisarán para determinar su eficacia al menos una vez dentro de un período de 12 meses o cada vez que se produzcan cambios significativos.

Infraestructura (4.7)

"Buen estado" "de una manera de evitar la contaminación"

Flujo (4.8)

Inclusión de productos semiacabados (retrabajo) en el(los) plano(s) del sitio

Locales (4.9)

Diseñado, construido y mantenido

Limpieza y, en su caso, desinfección

Supresión del requisito de puertas de "cierre automático" (4.9.6.2)

Aire comprimido que entra en contacto con materiales de contacto (no más embalaje primario)

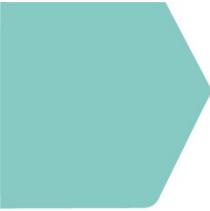




4.10 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



- Validación de horarios (4.10.1)
- Inclusión de PIC (4.10.1)
- Aclaración de los registros de seguimiento: principios de los cuatro ojos (4.10.3)
- El etiquetado de productos químicos ahora se aborda en el nuevo 4.12.3



4.12 MATERIALES EXTRAÑOS



- Nuevo 4.12.3 sobre todos los productos químicos (no limitado a productos químicos de limpieza)
- Mantenimiento obligatorio anual de los detectores de metales (4.12.4)
- Pruebas de equipos/ métodos para detectar/eliminar materiales extraños que deben realizarse al menos al inicio/final de la producción y en cada cambio de producto (4.12.5)

NUEVO 4.12.3



4.12.3

Todos los productos químicos dentro de la instalación deberán ser aptos para su propósito, etiquetados, almacenados y manipulados de manera que no supongan ningún riesgo de contaminación.

Motivo: Nuevo requisito para todos los productos químicos que utiliza la empresa.

CAPÍTULO 4

CONTAMINACIÓN POR CUERPOS EXTRAÑOS



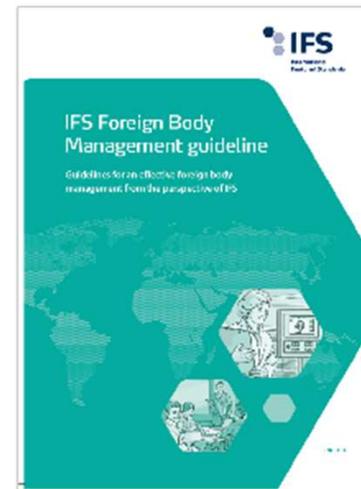
KO #6
4.12.1

Sobre la base de los **riesgos**, se documentarán, implementarán y mantendrán procedimientos para prevenir la contaminación con material extraño. Los productos contaminados se tratarán como productos no conformes.

Prevención: Buenas prácticas de fabricación

Capacitaciones para el personal

Dispositivos de detección



4.13 MONITOREO Y CONTROL DE PEST



- 4.13.1 Las instalaciones y el equipo del sitio se diseñarán, construirán y mantendrán para prevenir la infestación de plagas.
- 4.13.2 Se documentarán, aplicarán y mantendrán medidas de control de plagas basadas en el riesgo. Deberán:
 - cumplir con los requisitos legales locales y tendrá en cuenta, como mínimo:
 - entorno de la fábrica (plagas potenciales y específicas)
 - tipo de materia prima/productos terminados
 - Plano del sitio con área de aplicación (mapa de cebo)
 - diseños de construcción susceptibles a la actividad de plagas, por ejemplo, techos, bodegas, tuberías, esquinas
 - Identificación de los cebos in situ
 - Responsabilidades, internas / externas
 - Agentes utilizados y sus instrucciones de uso y seguridad
 - frecuencia de las inspecciones
 - Almacenamiento alquilado si corresponde.

4.15 TRANSPORTE

4.15.3 Los procedimientos para prevenir la contaminación durante el transporte, incluidas la carga y descarga, serán documentado, implementado y mantenido. Las diferentes categorías de productos (alimenticios/no alimenticios) deberán: se tendrán en cuenta, si procede.

4.16 MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN



4.16.1 Se documentará, implementará y mantendrá un plan de mantenimiento que cubra todos los aspectos críticos.

equipos (incluidos los locales de transporte y almacenamiento) para garantizar la seguridad alimentaria, la calidad de los productos y legalidad. Esto se aplica tanto a las actividades de mantenimiento interno como a los proveedores de servicios. El plan deberá:
Incluir responsabilidades, prioridades y fechas de vencimiento.

4.16.2 La seguridad alimentaria, la calidad del producto, la legalidad y la autenticidad se garantizarán durante y después del mantenimiento y trabajos de reparación. Se llevarán registros de los trabajos de mantenimiento y reparación.

4.17 EQUIPO

4.17.4 Todo el equipo del producto debe estar en condiciones que no comprometan la seguridad alimentaria y la calidad del producto.

4.17.5 En caso de cambios en el equipo, se revisarán las características del proceso para garantizar que:
Se cumplen los requisitos de seguridad alimentaria, calidad del producto, legalidad, autenticidad y requisitos del cliente.

CAPÍTULO 4

TRAZABILIDAD

KO #7
4.18.1

Se documentará, aplicará y mantendrá un sistema de trazabilidad que permita la identificación de los lotes de productos y su relación con lotes de materias primas, materiales de envasado en contacto con alimentos y/o materiales que contengan seguridad alimentaria legal y/o pertinente.

Información. El sistema de trazabilidad incorporará todos los registros pertinentes de:

- recibo
- procesamiento en **todos los pasos**
- Uso de retrabajo
- Distribución.

La trazabilidad se garantizará y documentará hasta la entrega al cliente.

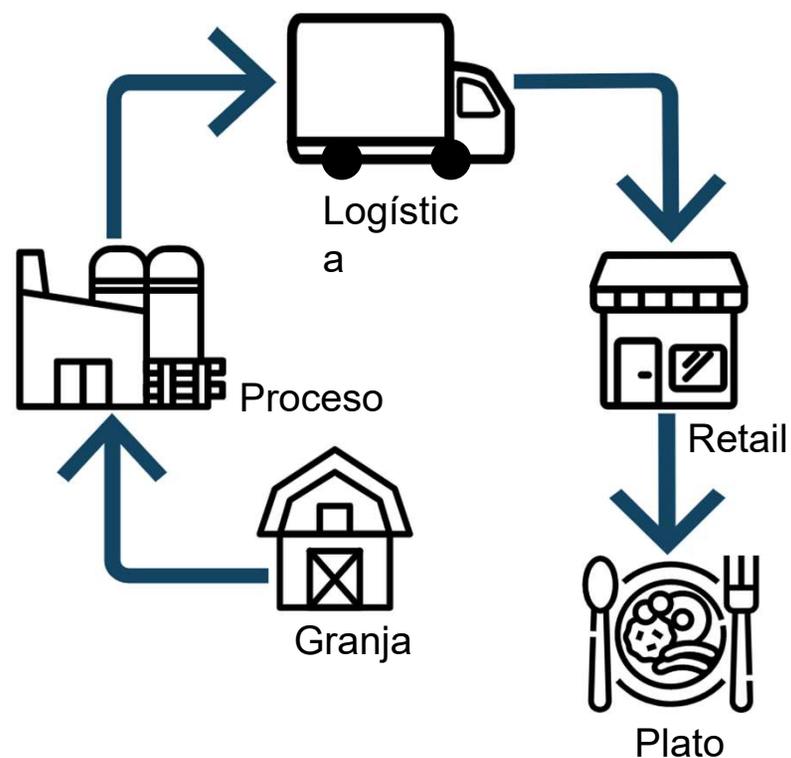
→ Gestione la trazabilidad desde la entrada de mercancías

→ Identificación durante el procesamiento

→ Etiquetado de productos finales

4.18 TRAZABILIDAD

- Adición de trabajos en curso en el ámbito de la trazabilidad (KO 4.18.1)
- Balance de masa incluido en el requisito de pruebas anuales (anteriormente solo en la información de campo obligatoria) (4.18.2)
- Aclaración del alcance de la trazabilidad que debe realizarse en un plazo de 4 horas (4.18.3)



4.19 MITIGACIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS

- Aclaración de la información sobre alérgenos para las materias primas: presencia y trazas (4.19.1)
- Personal considerado como riesgo potencial de contaminación cruzada (4.19.2)



DEFINICIÓN DEL GLOSARIO FRAUDE ALIMENTARIO

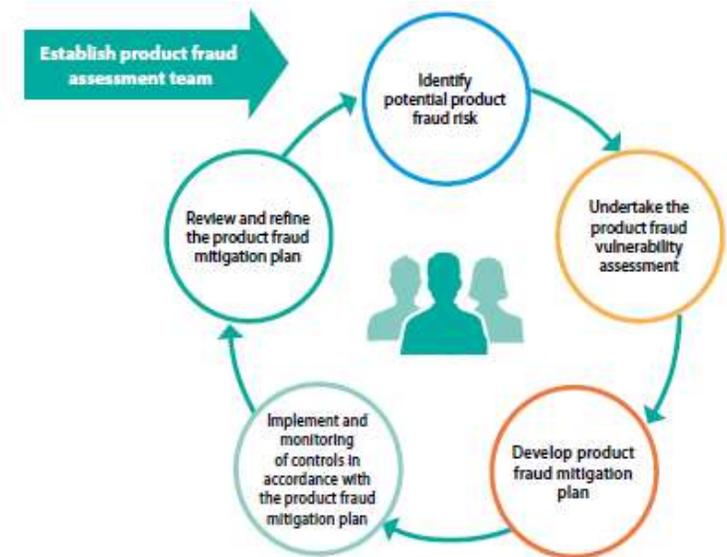


La sustitución intencionada, el etiquetado **incorrecto**, la **adulteración** o la **falsificación** de alimentos, materias primas, ingredientes o envases comercializados con fines económicos. Esta definición también se aplica a los procesos subcontratados.

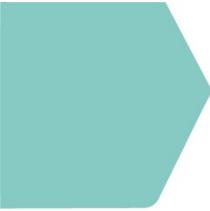
FRAUDE ALIMENTARIO



4.20.1 Se definirán las responsabilidades de un plan de evaluación y mitigación de la vulnerabilidad al fraude alimentario. La(s) persona(s) responsable(s) deberá(n) tener(n) los conocimientos específicos adecuados.



Source: IFS Product Fraud Guidelines



EVALUACIÓN DE LA VULNERABILIDAD AL FRAUDE ALIMENTARIO



4.20.2

Se documentará, aplicará y mantendrá una evaluación documentada de la vulnerabilidad al fraude alimentario, incluidos los criterios de evaluación. El alcance de la evaluación abarcará todas las materias primas, ingredientes, materiales de envasado y procesos externalizados, para determinar los riesgos de actividad fraudulenta en relación con la sustitución, el etiquetado incorrecto, la adulteración o la falsificación.

4.20.2 EVALUACIÓN DE VULNERABILIDADES PREGUNTAS



¿Todas las materias primas, ingredientes y envases están sujetos a evaluación de vulnerabilidad?

¿Existe una metodología definida de evaluación de la vulnerabilidad?

¿Cuáles son los factores de riesgo definidos para el producto (materia prima, ingrediente y envase) y los proveedores?



Procedimiento de evaluación de vulnerabilidades

Registros de evaluación de vulnerabilidades

Lista de materias primas, ingredientes y envases y sus proveedores

Resultados del examen de la auditoría interna

PLAN DE MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO



4.20.3

Se documentará, aplicará y mantendrá un plan de mitigación del fraude alimentario con referencia a la evaluación de la vulnerabilidad, e incluirá los métodos de ensayo y seguimiento.

4.20.3 PLAN DE MITIGACIÓN

PREGUNTAS DEL AUDITOR



¿Se aplican las medidas de control de manera adecuada y coherente de acuerdo con los riesgos identificados?

¿Existe un procedimiento de plan de mitigación del fraude alimentario?

¿Quién supervisa y, de ser necesario acciones, las medidas identificadas por las medidas de control?

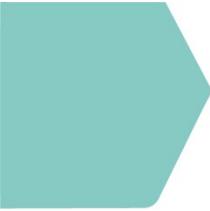


Procedimientos del Plan de Mitigación del Fraude Alimentario

Quejas

Plan de Mitigación del Fraude Alimentario controla los registros de medidas y la revisión (y las acciones)

Resultados de la auditoría interna



FOOD FRAUD ASSESSMENT REVIEW



4.20.4

The food fraud vulnerability assessment shall be reviewed, at least once within a 12-month period or whenever significant changes occur. If necessary, the food fraud mitigation plan shall be revised/updated accordingly.

4.21 PLAN FOOD DEFENCE

Req #
4.21.2

Se desarrollará un procedimiento y un plan de defensa alimentaria para identificar amenazas potenciales y definir medidas de defensa alimentaria. Esto incluirá, como mínimo:

- Requisitos legales
- Identificación de áreas y/o prácticas críticas y política de acceso por parte de los empleados
- Visitantes y contratistas
- Cómo gestionar las inspecciones externas y las visitas reglamentarias
- cualquier otra medida de control adecuada.

Crear un "Plan de Defensa Alimentaria"

Evaluar la situación y los riesgos relacionados

Revisado y actualizado

Añadido en el capítulo 4 (no más capítulo 6)

4.21 DEFENSA ALIMENTARIO

PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA:

Req #
4.21.3

Se comprobará la eficacia del plan de defensa alimentaria y se revisará al menos una vez en un plazo de 12 meses o cada vez que se produzcan cambios significativos.

Prueba sobre la eficacia

Incluido en el plan de auditoría e inspección
interna



CAPÍTULO 5



5. Mediciones, análisis, mejoras

5.1 Auditorías internas

5.2 Inspecciones de fábrica in situ

5.3 Validación y control de procesos

5.4 Calibración, ajuste y comprobación de la medición y Dispositivos de monitoreo

5.5 Control cuantitativo

5.6 Producto, pruebas y monitoreo ambiental

5.7 Lanzamiento del producto

5.8 Gestión de reclamaciones de autoridades y clientes

5.9 Gestión de retiradas de productos, retiradas de productos e incidencias

CAPÍTULO 5

AUDITORÍAS INTERNAS



KO #8
5.1.1

KO N° 8: Un programa de auditoría interna eficaz debe ser documentado, implementado y mantenido y debe asegurar, como mínimo, que todos los requisitos de la Norma IFS sean auditados. Esta actividad se planificará en un plazo de 12 meses y su ejecución no excederá de 15 meses.

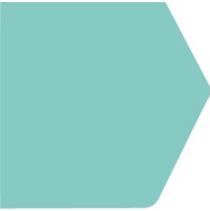
La empresa deberá contar con una evaluación de riesgos en la que las actividades que sean críticas para la seguridad alimentaria y la calidad de los productos se auditen con mayor frecuencia.

También se aplicará a los lugares de almacenamiento fuera del sitio propiedad o alquilados por la empresa.

Cubrir todos los requisitos IFS

Análisis lógico de peligros y evaluación de riesgos

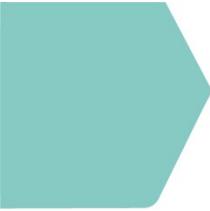
Incluye todas las áreas dentro y fuera del sitio



5.1 AUDITORÍAS INTERNAS



- Frecuencia anual para la auditoría interna de todos los requisitos de la norma IFS Food (5.1.1, KO N° 8)
- Aclaración del resultado de la auditoría interna: cumplimientos, desviaciones y NC (5.1.4)



5.3 VALIDACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS



- Monitoreo del entorno eliminado (y movido en 5.6)
- Los parámetros del proceso deben protegerse contra el acceso no autorizado y/o el cambio (5.3.2)

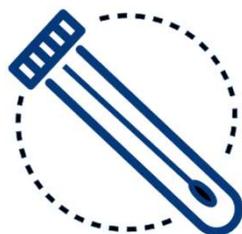
5.6 PRUEBAS DE PRODUCTOS Y MONITOREO AMBIENTAL

- Autenticidad incluida en los planes de ensayo y seguimiento (5.6.1)
- Nuevo 5.6.2 sobre monitoreo ambiental (desde el 5.3 anterior)
- Verificación cruzada de los resultados de programas/métodos "no" acreditados dentro de un período de 12 meses (mínimo) (5.6.3)
- Aplicación de correcciones inmediatas en caso de resultados insatisfactorios (5.6.5)
- Personal competente en lugar de personal capacitado (5.6.6)

NUEVO 5.6.2

5.6.2

Basado en los riesgos, los criterios para el programa de monitoreo ambiental deben ser documentados, implementados y mantenidos..



Motivo: Adición de un requisito específico sobre monitoreo ambiental, para una mayor claridad y alineación con los requisitos de evaluación comparativa de GFSI.

CAPÍTULO 5

RETIROS, RECUPERACION, INCIDENTES



KO #9 5.9.1

KO N° 9: Se documentará, implementará y mantendrá un procedimiento eficaz para la gestión de retiradas, recuperación, incidentes y posibles situaciones de emergencia con impacto en la seguridad alimentaria, la calidad del producto, la legalidad y la autenticidad. Incluirá, como mínimo:

- la asignación de responsabilidades
- la formación de las personas responsables
- el proceso de toma de decisiones
- el nombramiento de una persona, autorizada por la empresa y permanentemente disponible, para iniciar el proceso necesario de manera oportuna
- una lista de contactos de alerta actualizada que incluye información del cliente, fuentes de asesoramiento legal, contactos disponibles
- un plan de comunicación que incluya clientes, autoridades y, en su caso, consumidores.

Un buen sistema de trazabilidad es clave

Crear una lista de responsabilidades y adjuntos

Asegurar el flujo de información a todas las partes necesarias

5.9 RETIRADA, RECUPERACIÓN E INCIDENTES DE PRODUCTOS

- Sólo se necesita un procedimiento (5.9.1, KO N° 9)
- Prueba requerida anualmente, para la pieza de recuperación / retiro, que cubre el proceso de extremo a extremo

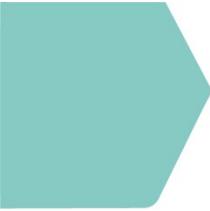
5.11 DESVIACIONES, NO CONFORMIDADES

Gestión de desviaciones, no conformidades, correcciones y acciones correctivas

La causa raíz necesaria se extendió a todas las desviaciones y NC relacionadas con la seguridad, legalidad, autenticidad y recurrencia de desviaciones y NC.

Desviaciones y NC

Correcciones y acciones correctivas



NUEVO 5.11.2

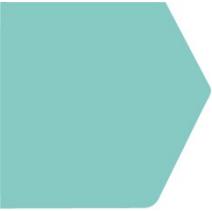


5.11.2

Cuando se detecten desviaciones y no conformidades, se aplicarán correcciones.

Motivo: garantizar que se implemente una corrección, como mínimo, para cada desviación / no conformidad

NUEVO



QUIZ



Los resultados deben ser realizados o verificados por un laboratorio
Acreditado contra...

- ISO 17065
- ISO 17025
- ISO 9001
- ISO 17021

CAPÍTULO 5

ACCIONES CORRECTIVAS

KO #10
5.11.3

Las acciones correctivas se formularán, documentarán y **aplicarán** lo antes posible para evitar que se produzcan nuevas desviaciones y no conformidades. Se definirán las responsabilidades y los plazos para las acciones correctoras.

→ Sistema claramente definido

→ Capacitar a todos los miembros responsables del personal

→ Mantener documentación y registros completos

QUIZ



La determinación de las medidas de control es un requisito de KO en la norma IFS Food.

- True
- False

QUIZ



El monitoreo de CCPs es un requisito de KO en la norma IFS Food.

- True
- False

¿QUÉ CAPÍTULOS INCLUYEN REQUISITOS DE KO?

Higiene personal

Manejo de alérgenos

Acciones correctivas

Mantenimiento

Food fraud

Especificaciones de la
materia prima

QUIZ



El capítulo "Monitoreo y control de plagas" contiene un requisito de KO.

- Verdadero
- Falso

QUIZ



El capítulo "Orientación al cliente y acuerdo contractual" contiene un requisito de KO.

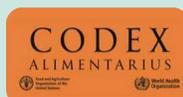
- Verdadero
- Falso

NUEVAS DEFINICIONES

Mass balance

Test performed to measure the input quantity of ingredients and outputs of finished products during a traceability test.

Validation



Confirmation, through the provision of objective evidence, that the requirements for a specific intended use or application have been fulfilled. Validation of control measures defined for CCPs and other control measures is obtaining evidence that a control measure or combination of control measures, if properly implemented, is capable of controlling the hazard to a specified outcome.

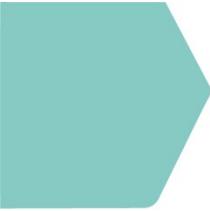
Note: For pre-existing HACCP plans, continuously conducted and documented verification procedures may act as validation.

Incident

A situation within the supply chain where there are possible and/or confirmed risks associated with product safety, quality, legality and authenticity; or any force majeure event (e.g. critical resources/ services disruption, natural disasters, loss, emergency situations, crisis, etc.) with a direct impact on delivering trusted products.



5. PRESENTACIÓN DE INFORMES



NUEVA ÁREA DE INICIO DE SESIÓN



- Cambios y beneficios
- Nueva estructura de menú claramente organizada
- Se han mejorado las listas "mis clientes" y todas las "auditorías/certificados"
- Navegación rápida entre las listas con varios enlaces
- Más transparencia a través de pantallas de datos de cuentas y CB

CREACIÓN DE INFORMES Y CERTIFICADOS



The screenshot displays the IFS software interface. At the top, there is a dark blue header with the IFS logo, a home icon, an 'Auto save' toggle set to 'off', and a save icon. Below the header is a navigation bar with tabs: 'Master data', 'Company Profile', 'Audit/Assessment Data', 'ESG Check', and 'Carbon Footprint'. The 'ESG Check' tab is active. Underneath, there is a sub-navigation bar with tabs: 'Summary (highlights)', 'Checklist', 'Improvement Action Plan', 'Status', 'Result', 'Report', and 'Confirmation Letter'. The 'Report' tab is highlighted with a red rectangular box. Below this, the 'Audit Report Preview' section shows a document viewer. The viewer displays a document titled 'Report IFS ESG Check Version 1' (June 2022). The document content includes the IFS logo, the title, the date, and a list of modules: 'ESG Check general module' and 'Carbon Footprint module'. The viewer interface includes a sidebar menu, a page indicator '1 / 2', a zoom level of '50%', and icons for download, print, and refresh.



FORMATO ESTANDARIZADO DEL INFORME

Información general sobre la auditoría

Portada
Información general sobre la auditoría
Detalles de la auditoría
Alcance de la auditoría
Información adicional
Resultado final de la auditoría
Observaciones sobre no conformidades
(D evaluación de los requisitos de KO y
Majors)
Observaciones relativas a las
correcciones de seguimiento y las
medidas correctivas
Perfil de la empresa
Datos de la empresa
Datos de auditoría

Contenido principal

Resumen general en formato de tabla
Resumen general (= cuadro de
información obligatoria)
Lista de desviaciones y no
conformidades para cada requisito, por
capítulo
Lista de requisitos de NA con
explicaciones
Informe de auditoría detallado (lista de
verificación)
Anexos:
Lista de participantes
Tablas preformateadas sobre alcances
de producto y tecnología, Sistema de
puntuación IFS y condiciones para la
concesión del certificado

Action plan

- Lista de desviaciones y no conformidades identificadas
- Correcciones
- Acciones correctivas
- Responsabilidades, fecha y estado de aplicación



AUDITORÍA VISIÓN GENERAL



Audit overview

- Portada
- Información general sobre la auditoría
- Detalles de la auditoría
- Alcance de la auditoría
- Información adicional
- Resultado final de la auditoría
- Observaciones sobre no conformidades
- Observaciones relativas a las correcciones de seguimiento y las medidas correctivas de anteriores
- Auditoría
- Perfil de la empresa
- Datos de la empresa
- Datos de auditoría

- Número GLN

- Fecha y hora para el líder y el co-auditor
- Nombre del auditor testigo, en su caso
- Nombre del revisor (arriba a la izquierda)
- Persona de contacto en caso de emergencia: nombre, e-mail y teléfono

- Exclusiones: [sí/no] y [descripción]
- Procesos parcialmente subcontratados: [sí/no] y [descripción]
- Estructuras descentralizadas: [sí/no] y [descripción]
- Producción en múltiples ubicaciones: [sí/no] y [descripción]

- Datos de la empresa (preformateados): año de construcción, área del sitio de producción, número de empleados, etc.
- Datos de auditoría (preformateados): idioma de la auditoría, duración de la auditoría, etc.

Audit overview			
IFS Food Version 8, JANUARY 2023			
Audit details			
Lead auditor: Max Mustermann date/time: 02.11.2023 (09:00-18:00)	Date/time of current audit: 02.11.2023 (08:30-17:30)	Date/time of previous audit: 09.11.2022 (09:00-18:00) 10.11.2022 (08:30-12:30)	
Co-auditor: date/time:		Certification body and auditor of previous audit: TEST GmbH/Frank Test	
Trainee:			
Witness auditor:			
Reviewer:			
Interpreter:			
Technical expert:			
Name and address of the company (or head office): Fruits and Vegetables AG Example street 12345 Witzhausen Germany		Name and address of the assessed site: Fruits and Vegetables GmbH Musterstraße 12346 Berlin Germany	
COD:			
Contact person in case of emergency (e.g. recall): (Name, e-mail and phone number at a minimum):			
Phone: 0 1234 56	Fax: 01 2345 67 89	Phone: 012 34 57	Fax: 012345 6788
Website: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.com	Website: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.de
Scope of the audit			
Production of frozen strawberries in PET bags and raspberry purée in UHT pouches. (Mandatory translation of the audit scope into English)			
Product scope(s): 5 Technology scope(s): B, D, F			
Additional information			
Exclusions: [yes/no] and [description]			
Partly outsourced processes: [yes/no] and [description]			
Decentralised structure(s): [yes/no] and [description]			
Multi-location production sites: [yes/no] and [description]			
Final result of the audit			
As a result of the audit performed on 02.11. and 03.11.2023, "xyz" found that the processing activities of Fruits and Vegetables GmbH for the above-mentioned scope of audit comply with the requirements set out in the IFS Food standard, Version 8, at Foundation level, with a score of XX %.		Recertification audit between XX, XX and XX, XX in case of announced audit and between XX,XX and XX,XX in case of unannounced audit.	
Observations regarding non-conformities (D evaluation of NO requirements and Majors):			
Description of follow-up on corrections and corrective actions from previous audit			

CAMBIOS EN EL PLAN DE ACCIÓN

ANNEX 7: Action plan

N° of the requirement	IFS requirement	Evaluation	Explanation (by the auditor)	Correction (by the company)	Responsibility (by the company)	Date (by the company)	Status of implementation (by the company)	Corrective action (by the company)	Responsibility (by the company)	Date (by the company)	Release (by the auditor)	Validation date (by the auditor)
1.1.2	All relevant information related to food safety ...	C										
1.2.4	The senior management shall ensure that all processes	B										
1.2.1	KO n°1: The senior management shall ensure that employees ...	KO/B										
1.2.2	The senior management shall provide sufficient ...	D										
1.2.3	The department responsible for quality ...	Major										
2.2.3.9.1	KO n°2: Specific monitoring procedures in terms of method ...	KO/D										

¿QUÉ SE TRADUCIRÁ AL INGLÉS?

Informe de auditoría

Perfil de la empresa (datos de la empresa + datos de auditoría)
Alcance de la auditoría
Resumen general de la información obligatoria
Desviaciones y no conformidades

Plan de acción

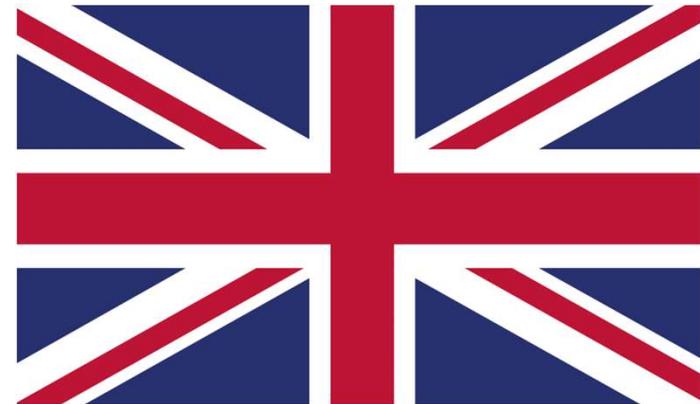
Correcciones y acciones correctivas por desviaciones (C, D y KO puntuadas con C)

Certificado

Alcance de la auditoría

En caso de suspensión del certificado:

- Explicaciones sobre la(s) no conformidad(es) identificada(s)
- Número/referencia del requisito IFS implicado
- El mismo contenido que en el plan de acción



CERTIFICADO IFS



¿Qué hay de nuevo?

- Frase sobre la externalización total del estado de certificación / logística: "La empresa tiene sus propias actividades de bróker/logística que son/no son IFS Broker y/o IFS Logistics/otro estándar reconocido por GFSI certificado".
- Nuevo estado llamado STAR para los proveedores que tuvieron una auditoría no anunciada.
- Estado visible en la base de datos y el certificado. Se perderá tan pronto como se lleve a cabo una auditoría anunciada para este sitio.



¡Gracias!

