

# IFS Food

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



**VERSIÓN 7**

OCTUBRE 2020

ESPAÑOL

# Detalles de contacto de las oficinas de IFS

---

## ALEMANIA | BERLIN

IFS Management GmbH  
Am Weidendamm 1 A  
D-10117 Berlin  
Tel.: +49 (0)30 72 61 053 74  
Email: [info@ifs-certification.com](mailto:info@ifs-certification.com)

## BRASIL | AQUIDAUANA

IFS Office Brasil  
Rua Antônio João 800  
79200-000 Aquidauana/MS Brasil  
Tel.: +55 (0)67 81 51 45 60  
Email: [cnowak@ifs-certification.com](mailto:cnowak@ifs-certification.com)

## CHILE | SANTIAGO CHILE

IFS Office Chile  
Av. Apoquindo 4700, Piso 11, Las Condes,  
Santiago, Chile  
Tel.: +56 27 77 61 53  
Email: [ifs-chile@ifs-certification.com](mailto:ifs-chile@ifs-certification.com)

## CHINA | SHANGHAI

Man Po International Business Center Rm 204,  
No. 660, Xinhua Road, Changning District,  
Shanghai 200052, China  
Tel.: +86 1 80 1998 94 51  
Email: [china@ifs-certification.com](mailto:china@ifs-certification.com)  
Email: [asia@ifs-certification.com](mailto:asia@ifs-certification.com)

## COLOMBIA | BOGOTA

IFS Colombia  
Calle 124 No. 7 – 35 Ofc 701  
Edificio 124 Puntos Bogota, Colombia  
Email: [ifs-colombia@ifs-certification.com](mailto:ifs-colombia@ifs-certification.com)

## FRANCIA | PARIS

IFS Office Paris  
14 rue de Bassano  
F-75016 Paris  
Tel.: +33 (0)1 40 76 17 23  
Email: [ifs-paris@ifs-certification.com](mailto:ifs-paris@ifs-certification.com)

## ITALIA | MILAN

IFS Office Milan  
Federdistribuzione Via Albricci 8  
I-20122 Milán  
Tel.: +39 02 89 07 51 50  
Fax: +39 02 6 55 11 69  
Email: [ifs-milano@ifs-certification.com](mailto:ifs-milano@ifs-certification.com)

## POLONIA | VARSOVIA

IFS Office Central & Eastern Europe  
ul. Serwituty 25  
PL-02-233 Varsovia  
Tel.: +48 6 01 95 77 01  
Email: [ifs-poland@ifs-certification.com](mailto:ifs-poland@ifs-certification.com)

## USA | CANADA

IFS Technical Support  
Pius Gasser  
Email: [gasser@ifs-certification.com](mailto:gasser@ifs-certification.com)



# IFS Food

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

**VERSIÓN 7**

OCTUBRE 2020

ESPAÑOL

# Agradecimientos

---

IFS desea agradecer a todos los participantes que han respondido a la consulta pública realizada en 2019. Sus contribuciones y opiniones han supuesto una gran ayuda para IFS de cara a la mejora de la Norma IFS Food. Agradecemos el tiempo empleado en contestar de forma constructiva al cuestionario.

Además, nos gustaría agradecer a Sandra Schulte su valiosa contribución al proceso de revisión de la Norma IFS Food versión 7.

IFS expresa también su agradecimiento a los miembros del IFS Extended Core Group, el Comité Técnico Internacional de IFS y a los Grupos de Trabajo Nacionales en Francia, Alemania, Italia y España.

## Miembros del IFS Extended Core Group

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Alexandra Weber                | Hochland Deutschland GmbH, Alemania             |
| Almudena Hernández             | AENOR, España                                   |
| Andrea Artoni                  | Conad Soc. Coop., Italia                        |
| Dr. Andrea Niemann-Haberhausen | Hygenius/1st Solutions CTC, Alemania            |
| Cristina Díez                  | Palacios Alimentación, España                   |
| Fayçal Bellatif                | Eurofins certification, Francia                 |
| Dr. Gereon Schulze-Althoff     | Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG, Alemania    |
| Dr. Jörg Klinkmann             | August Storck KG, Alemania                      |
| Jürgen Eichmann                | Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Alemania    |
| Kathrin Edler                  | Wirtschaftskammer, Österreich, Austria          |
| Massimo Ghezzi                 | Carrefour Italia – GS SPA, Italia               |
| Sabrina Bianchini              | DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., Italia |
| Stephen Thome                  | Dawn Food Products, USA                         |
| Ute Pieper                     | METRO AG, Alemania                              |

## Miembros del Comité Técnico Internacional IFS

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Andrea Artoni             | Conad Soc. Coop., Italia                               |
| Fayçal Bellatif           | Eurofins certification, Francia                        |
| Sébastien Bian            | Groupe Casino, Francia                                 |
| Sabrina Bianchini         | DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., Italia        |
| Cristina Díez             | Palacios Alimentación, España                          |
| Andreas Dörr              | Coop Genossenschaft, Suiza                             |
| Jürgen Eichmann           | Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Alemania           |
| Dr. Jean Charles Gander   | Migros-Genossenschafts-Bund, Suiza                     |
| Marion Giere              | TÜV Nord Cert, Alemania                                |
| Almudena Hernández        | AENOR, España  |
| Dr. Horst Lang            | Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG, Alemania    |
| María López de Montenegro | DIA, España  |
| Alberto Peirò             | Mercadona, España                                      |
| Ute Pieper                | METRO AG, Alemania                                     |
| Christophe Quéré          | SILL Entreprises, Francia                              |
| Charlotte Rosendahl       | Rewe Group, Alemania                                   |
| Dr. Jürgen Sommer         | Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Alemania        |
| Giovanni Sorlini          | INALCA SPA, Italia                                     |
| Stephen Thome             | Dawn Food Products, USA                                |
| Lucia Tortoreto           | Coop Italia Società Cooperativa, Italia                |
| Claudio Truzzi            | METRO Italia (on behalf of Federdistribuzione), Italia |
| Bert Urlings              | Vion Food Group, Países Bajos                          |
| Karin Voß                 | EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Alemania                   |
| Michael Zschocke          | Rewe Group, Alemania                                   |

## Equipo IFS

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Laura Baasner               | Standard Management/Project Manager                                 |
| Helga Barrios               | Head of Academy/Standard Manager                                    |
| Tina Brune                  | Director Risk Management  |
| Sybil-Marie Deinhard        | Quality Assurance Manager   |
| Julia Deroche               | Academy Project Manager   |
| Chryssa Dimitriadis         | Head of Standard Management/Standard Manager                        |
| Julia Füllenbach            | Technical Manager-Risk Management                                   |
| Pius Gasser                 | Representative North America  |
| Lea Gauter-Korkis           | Team assistance-Auditor Management/Certification<br>Body Management |
| Anne Kathrin Gönner         | Senior IT Project Manager   |
| Lena Hoth                   | Marketing Manager   |
| Umut Karaduman              | Technical Manager-Risk Management                                   |
| Seon Kim                    | Shop Manager  |
| Thomas Klose                | Senior Quality Assurance Manager                                    |
| Christin Kluge              | Senior Quality Assurance Manager                                    |
| Carmen Lützenberg           | IT Support Manager  |
| Jennifer Mannweiler         | Technical Manager-Certification Body Management                     |
| Marek Marzec                | Representative Central/Eastern Europe (CEE)                         |
| Britta Müller-Wahl          | Director Auditor and Certification Body Management                  |
| Thomas Neuhaus              | Deputy Director IFS Quality Assurance/Integrity Program             |
| Caroline Nowak              | Representative Brazil   |
| Daniela Poblete             | Director IFS LATAM and Standard Manager                             |
| Lalaina Randriamanantsoa    | Senior Quality Assurance and Technical Manager                      |
| Irmtraut Rathjens de Suster | Senior Quality Assurance Manager                                    |
| Benjamin Rosenthal          | Technical Manager-Auditor Management                                |
| Nevin Rühle                 | Director Bussiness Development                                      |
| Stefanie Sattler            | Operative Manager Quality Assurance                                 |
| Nadja Schmidt               | Technical Manager-Auditor Management                                |
| Ilona Schrecker             | Senior Quality Assurance Manager                                    |
| Joachim Schulz              | Director Quality Assurance/Integrity Program                        |
| João Ricardo Stein          | Standard Manager-Senior Project Manager                             |
| Beata Studzinska-Marciniak  | Standard Manager  |
| Cheryl Sullivan             | Senior Communication Manager  |
| Torben Suerborg             | Academy/Junior Technical Manager                                    |
| Beatriz Torres              | Senior Quality Assurance Manager                                    |
| Stephan Tromp               | Managing Director   |
| Esther Tromp-Koppes         | Senior Communication Manager  |
| Serena Venturi              | Academy/Senior Technical Manager                                    |
| Nataša Vunduk               | Team Assistant-Standard Management                                  |
| Alexandra Sasha Wagner      | Operative Manager Quality Assurance                                 |
| Michaela Zakorova           | IT Support Manager  |
| Nicole Zilat                | Team Assistance   |

**Como parte del proceso de revisión de la Norma, también se han realizado evaluaciones de prueba para la versión 7. Nos gustaría dar las gracias a las siguientes compañías por su participación:**

- Böklunder Fleischwarenfabrik – Werk Satrup GmbH & Co. KG, Alemania
- Griesson – de Beukelaer GmbH, Alemania
- Backwelt Pilz GmbH, Austria
- Pâtisserie Baillon SAS, Francia
- Saline Cérébos SAS, Francia
- Pomorskie Pralinki Sp. z o. o., Polonia
- Henkell Freixenet Polska Sp. z o.o., Polonia
- Grupo Empresarial Palacios Alimentación – Planta Embutidos S.A.U, España
- Aguas de Cortes SA., España
- Cantine Settesoli Soc. Coop. Agricola, Italia



# Contenidos

---

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>0</b> | <b>Introducción</b>                          | <b>12</b> |
| 0.1      | Historia de International Featured Standards | 12        |
| 0.2      | Objetivos, misión y visión de IFS            | 12        |
| 0.3      | Alcance de la Norma IFS Food                 | 13        |
| 0.4      | Contenido de la Norma IFS Food               | 13        |
| 0.5      | Revisión de la Norma IFS Food                | 14        |

## PARTE 1

### PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>0</b> | <b>Objetivo y contenido</b>  | <b>16</b> |
| <b>1</b> | <b>El proceso de Certificación IFS Food</b>  | <b>16</b> |
| <b>2</b> | <b>Antes de la Evaluación IFS Food</b>   | <b>18</b> |
| 2.1      | Firma del contrato con una entidad de certificación  | 18        |
| 2.2      | Alcance de la Evaluación IFS Food  | 19        |
| 2.2.1    | Procesos subcontratados y alcance de la Evaluación IFS Food  | 21        |
| 2.2.2    | Realización de la Evaluación IFS Food en el caso de diferentes tipos de emplazamientos de producción | 22        |
| 2.3      | Tipos de Evaluaciones IFS Food   | 24        |
| 2.3.1    | Evaluación inicial   | 24        |
| 2.3.2    | Evaluación de recertificación  | 25        |
| 2.3.3    | Evaluación de seguimiento  | 25        |
| 2.3.4    | Evaluación de ampliación   | 26        |
| 2.4      | Opciones de Evaluación IFS Food  | 27        |
| 2.4.1    | Opción de Evaluación anunciada   | 27        |
| 2.4.2    | Opción de Evaluación no anunciada  | 27        |
| 2.5      | Planificación de una Evaluación IFS Food   | 28        |
| 2.5.1    | Diseño de un plan de Evaluación  | 29        |
| <b>3</b> | <b>Realización de la Evaluación IFS Food</b>   | <b>30</b> |
| 3.1      | Duración de la Evaluación  | 30        |
| 3.2      | Realización de la Evaluación   | 31        |
| 3.2.1    | Sistema de Puntuación IFS  | 32        |
| <b>4</b> | <b>Acciones posteriores a la Evaluación IFS Food</b>   | <b>34</b> |
| 4.1      | Plan de acción   | 34        |
| 4.1.1    | Cumplimentación del plan de acción de la compañía  | 34        |
| 4.1.2    | Validación del plan de acción  | 35        |
| 4.1.3    | Revisión técnica   | 35        |

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| 4.2      | Emisión del Certificado IFS   | 35        |
| 4.2.1    | Puntuación y condiciones para emitir el informe y el Certificado de la Evaluación IFS   | 36        |
| 4.2.1.1  | Gestión específica del proceso de Evaluación si se han emitido una o varias no conformidades Mayores o si se han puntuado con D uno o varios requisitos KO durante la Evaluación. | 37        |
| 4.2.1.2  | Plazos para la emisión del Certificado IFS  | 38        |
| 4.3      | Ciclo de certificación  | 39        |
| 4.3.1    | Información sobre las condiciones de retirada/suspensión de un certificado  | 40        |
| 4.4      | Distribución y almacenamiento del informe de Evaluación   | 40        |
| <b>5</b> | <b>IFS Integrity Program</b>  | <b>41</b> |
| 5.1      | Gestión de las reclamaciones IFS  | 41        |
| 5.2      | Enfoque basado en el riesgo y vigilancia del Aseguramiento de la Calidad de IFS   | 42        |
| 5.3      | Sanciones   | 43        |
| <b>6</b> | <b>Logotipos IFS</b>  | <b>44</b> |

## PARTE 2

# LISTA DE REQUISITOS DE EVALUACIÓN IFS FOOD

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Gobernanza y compromiso</b>   | <b>46</b> |
| 1.1      | Política   | 46        |
| 1.2      | Estructura coporativa  | 46        |
| 1.3      | Enfoque al cliente   | 47        |
| 1.4      | Revisión por la dirección  | 47        |
| <b>2</b> | <b>Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad</b>                       | <b>48</b> |
| 2.1      | Gestión de la calidad  | 48        |
| 2.1.1    | Gestión de la documentación  | 48        |
| 2.1.2    | Registros e información documentada  | 48        |
| 2.2      | Gestión de la seguridad alimentaria  | 49        |
| 2.2.1    | Plan APPCC   | 49        |
| 2.2.2    | Equipo APPCC   | 49        |
| 2.2.3    | Análisis APPCC   | 49        |
| <b>3</b> | <b>Gestión de los recursos</b>   | <b>51</b> |
| 3.1      | Recursos humanos   | 51        |
| 3.2      | Higiene personal   | 51        |
| 3.3      | Formación e instrucción  | 52        |
| 3.4      | Instalaciones para el personal   | 53        |
| <b>4</b> | <b>Procesos operativos</b>   | <b>54</b> |
| 4.1      | Convenio contractual   | 54        |
| 4.2      | Especificaciones y fórmulas  | 55        |
| 4.2.1    | Especificaciones   | 55        |
| 4.2.2    | Fórmulas/Recetas   | 55        |
| 4.3      | Desarrollo de producto/Modificaciones de producto/Modificaciones de procesos productivos | 55        |
| 4.4      | Compras  | 56        |
| 4.5      | Envasado del producto  | 57        |
| 4.6      | Ubicación de la fábrica  | 58        |
| 4.7      | Exterior de la fábrica   | 58        |
| 4.8      | Distribución de la planta y flujo del proceso  | 58        |
| 4.9      | Locales de producción y almacenamiento   | 59        |
| 4.9.1    | Requisitos constructivos   | 59        |
| 4.9.2    | Paredes  | 59        |
| 4.9.3    | Suelos   | 59        |
| 4.9.4    | Techos/Estructuras elevadas  | 59        |
| 4.9.5    | Ventanas y otras aberturas   | 60        |
| 4.9.6    | Puertas y accesos  | 60        |
| 4.9.7    | Iluminación  | 60        |
| 4.9.8    | Aire acondicionado/Ventilación   | 60        |
| 4.9.9    | Agua   | 61        |
| 4.9.10   | Aire comprimido y gases  | 61        |
| 4.10     | Limpieza y desinfección  | 61        |

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| 4.11     | Gestión de residuos  | 62        |
| 4.12     | Mitigación del riesgo de material extraño                                  | 63        |
| 4.13     | Vigilancia y control de plagas   | 64        |
| 4.14     | Recepción y almacenamiento de mercancías                                   | 65        |
| 4.15     | Transporte   | 66        |
| 4.16     | Mantenimiento y reparaciones   | 66        |
| 4.17     | Equipos  | 67        |
| 4.18     | Trazabilidad   | 68        |
| 4.19     | Mitigación del riesgo de alérgenos   | 68        |
| 4.20     | Fraude alimentario   | 69        |
| <b>5</b> | <b>Mediciones, análisis, mejoras</b>                                       | <b>70</b> |
| 5.1      | Auditorías internas  | 70        |
| 5.2      | Inspecciones en la fábrica   | 70        |
| 5.3      | Validación y control del proceso y el entorno de trabajo                   | 70        |
| 5.4      | Calibración, ajuste y comprobación de los equipos de medición y vigilancia | 71        |
| 5.5      | Vigilancia del control de cantidades                                       | 71        |
| 5.6      | Análisis de producto y proceso   | 71        |
| 5.7      | Liberación de producto   | 72        |
| 5.8      | Gestión de las reclamaciones de autoridades y clientes                     | 72        |
| 5.9      | Gestión de incidencias, retirada de producto, recuperación de producto     | 73        |
| 5.10     | Gestión de no conformidades y productos no conformes                       | 73        |
| 5.11     | Acciones correctivas   | 74        |
| <b>6</b> | <b>Plan Food defence</b>   | <b>74</b> |

## PARTE 3

# REQUISITOS PARA LOS ORGANISMOS DE ACREDITACIÓN, ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN Y AUDITORES PROCESO DE ACREDITACIÓN Y CERTIFICACIÓN IFS

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>0</b> | <b>Introducción</b>   | <b>76</b> |
| <b>1</b> | <b>Requisitos para los organismos de acreditación</b>   | <b>76</b> |
| 1.1      | Requisitos generales  | 76        |
| 1.2      | Formación del comité de acreditación (o persona competente)   | 76        |
| 1.3      | Competencias de los evaluadores del organismo de acreditación   | 77        |
| 1.4      | Frecuencia de las evaluaciones de las entidades de certificación  | 77        |
| 1.5      | Acreditación de una entidad de certificación con actividad internacional  | 78        |
| 1.6      | Condiciones para la recuperación de la acreditación tras retirada o suspensión  | 78        |
| <b>2</b> | <b>Requisitos para las entidades de certificación</b>   | <b>79</b> |
| 2.1      | Contrato con IFS Management GmbH  | 79        |
| 2.2      | Proceso de acreditación de la Norma ISO/IEC 17065:2012 para IFS   | 79        |
| 2.3      | Procedimiento de reclamaciones y recursos   | 79        |
| 2.4      | Decisión de certificación   | 80        |
| 2.5      | Transferencia de la certificación   | 80        |
| 2.6      | Responsabilidades de la entidad de certificación relativas a los Auditores, Revisores, Formadores y Auditores Witness IFS   | 80        |
| <b>3</b> | <b>Requisitos para Auditores, Revisores, Formadores y Auditores Witness IFS Food</b>  | <b>82</b> |
| 3.1      | Tareas y funciones específicas del personal de la entidad de certificación  | 82        |
| 3.1.1    | Requisitos para Auditores IFS Food  | 82        |
| 3.1.1.1  | Proceso de aprobación del auditor   | 82        |
| 3.1.1.2  | Requisitos generales para los auditores cuando solicitan realizar los Exámenes IFS  | 82        |
| 3.1.1.3  | Proceso de Exámenes IFS   | 85        |
| 3.1.1.4  | Programa de formación específico para “auditores en progreso” (“AEP”)   | 85        |
| 3.1.1.5  | Mantenimiento de la aprobación del auditor  | 87        |
| 3.1.1.6  | Situación específica de auditor temporalmente inactivo  | 89        |
| 3.1.1.7  | Ampliación de alcances para auditores IFS aprobados   | 89        |
| 3.1.1.8  | Otras reglas y explicaciones relativas al enfoque no exclusivo  | 90        |
| 3.1.1.9  | Reglas generales sobre los equipos de Evaluación  | 90        |
| 3.1.2    | Requisitos para revisores IFS   | 91        |
| 3.1.2.1  | Requisitos generales para Revisores puros   | 91        |
| 3.1.2.2  | Mantenimiento de la cualificación para Revisores IFS Food puros   | 92        |
| 3.1.3    | Requisitos para Formadores IFS  | 92        |
| 3.1.3.1  | Requisitos generales para Formadores IFS  | 92        |
| 3.1.3.2  | Mantenimiento de la cualificación para Formadores IFS   | 93        |
| 3.1.4    | Requisitos para Auditores IFS Witness   | 93        |
| 3.2      | Descripción general de los requisitos para la aprobación inicial y el mantenimiento de la aprobación y las tareas de cada cargo IFS en una entidad de certificación | 93        |

## PARTE 4

# INFORMES, SOFTWARE AUDITXPRESSX™ Y BASE DE DATOS IFS

|       |  |     |
|-------|--|-----|
| 1     | <b>Introducción</b>  | 96  |
| 2     | <b>Informe</b>   | 96  |
| 2.1   | Informe de Evaluación IFS: Resumen de la Evaluación (ANEXO 9)  | 96  |
| 2.2   | Informe de Evaluación IFS: contenido principal (ANEXO 10)  | 98  |
| 2.3   | Plan de acción (ANEXO 7)   | 98  |
| 2.4   | Requisitos mínimos del Certificado IFS (ANEXO 11)  | 98  |
| 2.4.1 | Código QR en el certificado IFS  | 99  |
| 3     | <b>Software AuditXpressX™</b>  | 100 |
| 4     | <b>La Base de datos IFS (<a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a>)</b> | 101 |

## ANEXOS

|           |  |     |
|-----------|--|-----|
| ANEXO 1:  | Alcance de aplicación de las diferentes Normas IFS y Programa IFS  | 106 |
| ANEXO 2:  | Proceso de certificación   | 109 |
| ANEXO 3:  | Alcances de producto y tecnológicos  | 110 |
| ANEXO 4:  | Árbol de exclusiones   | 113 |
| ANEXO 5:  | Diagrama de flujo para la gestión de una no conformidad Mayor y una puntuación total $\geq 75\%$           | 115 |
| ANEXO 6:  | Diagrama de flujo para la gestión de un requisito KO puntuado con "D"                                      | 116 |
| ANEXO 7:  | Plan de acción   | 117 |
| ANEXO 8:  | Diagrama de flujo para la gestión de una o varias no conformidades Mayores/o una puntuación total $< 75\%$ | 118 |
| ANEXO 9:  | Informe de Evaluación IFS: Resumen de la Evaluación  | 119 |
| ANEXO 10: | Informe de Evaluación IFS: Contenido principal   | 122 |
| ANEXO 11: | Certificado IFS  | 130 |
| ANEXO 12: | Glosario   | 131 |

## 0 Introducción

### 0.1 Historia de International Featured Standards

En 2003, la Federación Alemana de Distribuidores – Handelsverband Deutschland (HDE) – y su homóloga francesa – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD), elaboraron una norma común de seguridad y calidad alimentaria para permitir la evaluación de los proveedores de alimentos. La evaluación proporcionó un enfoque uniforme hacia los proveedores de alimentos. Esta fue la primera variante de la Norma IFS Food, designada para certificar a los proveedores que producen productos alimentarios de marca privada para la distribución..

IFS Management GmbH representa a International Featured Standards y es una compañía propiedad de FCD y HDE. Incluye un paquete de normas y programas globales de seguridad y calidad que proporcionan transparencia y comparabilidad a lo largo de toda la cadena de suministro más allá de la producción primaria. Las Normas IFS son aplicables a una serie de operaciones y actividades tanto del sector alimentario como del no alimentario. Todas las Normas IFS siguen un enfoque basado en el riesgo, que brinda a los usuarios la flexibilidad de implementar los requisitos en su negocio en función de los riesgos específicos con respecto a los productos y procesos.

La Norma IFS Food está reconocida internacionalmente por GFSI (Global Food Safety Initiative). Se basa en aspectos generales de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad. Sin embargo, el énfasis principal está en infundir confianza en los productos y procesos, lo que significa que la seguridad, la calidad, la legalidad y el cumplimiento de los requisitos específicos del cliente están garantizados a través de una evaluación in situ y una revisión e inspección de la documentación.

La versión 7 de la Norma IFS Food ha sido revisada por los siguientes grupos de trabajo internacionales: Extended Core Group, Grupos de Trabajo Nacionales, Comité Técnico Internacional y el Grupo de Trabajo del Equipo Técnico de IFS. Los representantes de los distribuidores, la industria, los servicios de alimentación y las entidades de certificación formaron parte de estos grupos de trabajo destacados que utilizaron aportes de Europa, Norteamérica, Sudamérica y Asia.

Será posible realizar Evaluaciones IFS Food v7 desde el 1 de Marzo de 2021. Desde el 1 de Julio de 2021, IFS Food v7 será obligatoria.

### 0.2 Objetivos, misión y visión de IFS

El objetivo de la Certificación IFS Food es evaluar si las actividades de procesamiento de un fabricante son capaces de producir productos que sean seguros, legales y que cumplan con las especificaciones del cliente. Es por ello que tanto la seguridad como la calidad del producto son componentes esenciales de todas las Normas IFS. La Evaluación IFS se centra en el producto y el proceso y garantiza que se asegure el desarrollo de productos de alta calidad mediante los correspondientes procesos operativos.

Las Normas IFS son estándares globales de seguridad y calidad uniformes que brindan transparencia y comparabilidad a lo largo de toda la cadena de suministro más allá de la producción primaria. De esta manera, IFS se esfuerza por cumplir con todos los desafíos de la globalización, además de la importancia cada vez mayor de las marcas privadas de las que son responsables los distribuidores. Una certificación IFS facilita la reducción de costes por auditorías repetitivas y además respalda la gestión de la compañía mediante informes uniformes y una base de datos moderna y fácil de utilizar.

La misión de IFS establece claramente que las Normas IFS van más allá de la seguridad de los productos con el objetivo de “suministrar productos de confianza”, que cumplan con las expectativas de la compañía que los adquiere. Con el objetivo de que un Certificado IFS demuestre que la compañía ha implementado un sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad eficaz, IFS junto con su extensa red, está continuamente aumentando y optimizando su abanico de estándares, protocolos de evaluación y herramientas y documentos de apoyo. Por lo tanto, IFS ha definido como su objetivo para el presente y el futuro el “Proporcionar estándares y servicios de confianza para cooperar en la cadena de suministro para mejorar la integridad del producto”. La mejora continua no es solo el objetivo de las compañías certificadas; también es aplicable a IFS.

### 0.3 Alcance de la Norma IFS Food

La Norma IFS Food es aplicable a los fabricantes de productos alimentarios y solo se puede utilizar para compañías que procesen alimentos y/o compañías que envasen productos alimentarios.

Para más detalles sobre el alcance de la Evaluación IFS, ver el capítulo 2.2, Parte 1.

Para aclarar la determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas IFS, véase el ANEXO 1.

### 0.4 Contenido de la Norma IFS Food

El contenido de la Norma IFS Food se presenta de la siguiente manera:

Parte 1 - Protocolo de Certificación IFS Food

Parte 2 - Lista de requisitos de Evaluación IFS Food

Parte 3 - Requisitos para organismos de acreditación, entidades de certificación y auditores

Parte 4 - Informes, software auditXpressX™ y Base de datos IFS.

La Norma IFS Food se complementa con otro documento normativo, la Doctrina IFS Food. La Doctrina IFS Food proporciona reglas y aclaraciones adicionales sobre la interpretación de algunos requisitos de IFS Food. Ambos documentos normativos entrarán en vigor después de la fecha de implementación definida tras la publicación. Cada usuario de la Base de datos IFS recibirá notificaciones a través de la Base de datos IFS en caso de cualquier nueva publicación, revisión, aplicación y/o modificación de los documentos normativos actuales u otros posibles nuevos documentos normativos.

## 0.5 Revisión de la Norma IFS Food

El Equipo Técnico IFS y sus grupos de trabajo deben demostrar el control sobre el contenido y la calidad de la Norma IFS Food, y revisar anualmente la misma para asegurar que cumple con sus requisitos. Los grupos de trabajo están formados por todos los participantes implicados en el proceso de la evaluación: los representantes de los distribuidores, representantes de la industria, de los servicios de alimentación y de las entidades de certificación. El objetivo de los grupos de trabajo es compartir experiencias, intercambiar opiniones y decidir los cambios o armonizaciones en la Norma IFS Food, los requisitos del informe de Evaluación y las necesidades de formación.



# PARTE 1

## Protocolo de Certificación IFS Food

---

### 0 Objetivo y contenido

Esta parte proporciona una descripción detallada de los procedimientos a seguir antes, durante y después de una Evaluación IFS Food. Además, explica los principios del proceso de Certificación de IFS Food, incluidos los requisitos que deben aplicar las compañías evaluadas y las entidades de certificación.

### 1 El proceso de Certificación IFS Food

Es necesario que las compañías se preparen bien con suficiente antelación para una Certificación IFS Food, que comprende los diferentes pasos que se muestran en el ANEXO 2.

La Evaluación de IFS es una parte crucial del proceso de certificación, ya que la compañía y sus procesos de producción se compararán contra todos los requisitos especificados establecidos en la Parte 2, con el fin de evaluar el cumplimiento de los productos y los procesos de producción.

Como una Certificación IFS es una certificación de producto y proceso, una Evaluación IFS siempre está enfocada en los siguientes puntos fundamentales:

#### a) Enfoque basado en producto y proceso:

La Certificación IFS Food siempre es específica para un emplazamiento de producción. Todos los productos y procesos del emplazamiento de producción correspondiente se incluirán en el alcance de la Evaluación IFS Food.

Durante la Evaluación IFS Food, el auditor recopilará evidencias objetivas para evaluar el cumplimiento de los productos y los procesos operativos con los requisitos de la Evaluación (ver la parte 2), mediante la(s) muestra(s) de producto elegida(s) en base al riesgo siguiendo la ruta de evaluación. Esto siempre incluye la evaluación del cumplimiento con las especificaciones de cliente y el cumplimiento legal de los productos, dependiendo del país de producción y del país de destino.

#### La ruta de Evaluación de IFS: énfasis en la recopilación de evidencias para evaluar los productos y los procesos operativos relacionados:

- **Muestreo de producto basado en el riesgo:** el uso de las correspondientes muestras de producto (elegidas por el auditor in situ al principio o antes de la Evaluación) es un elemento vital y permite al Auditor IFS seguir un camino uniforme mediante la realización de la evaluación in situ y la revisión/inspección de documentación y registros, con el fin de obtener todas las evidencias necesarias. Además, los auditores realizarán una prueba de trazabilidad sobre el (los) producto(s) muestreado(s) durante la Evaluación.

**Nota:** IFS ha publicado Guías (por ejemplo, la Guía del Auditor IFS, la Guía de Buenas Prácticas de Evaluación (GAP por sus siglas en Inglés)), que proporcionan más información sobre los temas que se deben comprobar y/o solicitar en la compañía evaluada durante la Evaluación IFS Food.

- **Evaluación in situ general:** al menos un 50% de la duración total de la Evaluación IFS deberá asignarse a la evaluación in situ (dentro de las áreas de producción de la planta) para permitir al auditor el tiempo suficiente para auditar e inspeccionar los productos y los procesos exhaustivamente. Para más información, ver la Doctrina IFS Food.

**La evaluación in situ del emplazamiento de producción incluirá (como mínimo) las siguientes áreas:**

- Procesos de producción,
  - Áreas de recepción, almacenamiento y expedición,
  - Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), incluyendo actividades de mantenimiento, higiene, control de plagas y actividades de desinfección,
  - Desarrollo de producto,
  - Instalaciones de laboratorio y/o mantenimiento in situ,
  - Aseos e instalaciones para el personal,
  - Zonas externas.
- **Evaluación del proceso operativo:** mientras observa y sigue las líneas de producción en funcionamiento, el Auditor IFS deberá recoger información acerca de los parámetros de proceso claves, tales como los puntos de control críticos (PCCs) y las medidas de control, así como su vigilancia para contrastarla con la información del plan APPCC. El auditor también observará y entrevistará a los empleados, inspeccionará las características tecnológicas y del producto, tomará muestras adicionales para realizar comprobaciones cruzadas, revisará las recetas utilizadas durante el proceso de producción, observará la expedición in situ de los productos finales o la recepción de materia prima y evaluará en profundidad el sistema de gestión de seguridad alimentaria y calidad implementado.
  - **Revisión/inspección de documentación y registros:** La Evaluación in situ va seguida de una revisión completa de la documentación y registros, que incluye la comprobación cruzada de los documentos relacionados. Esta parte de la Evaluación tiene por objeto verificar la información recopilada en la evaluación in situ y la evaluación de otros requisitos.

Las actividades antes mencionadas son partes importantes de la ruta de evaluación, en las que el auditor aplica de forma alterna las técnicas de auditoría e inspección, con el fin de evaluar en profundidad el cumplimiento del emplazamiento de producción.

#### **b) Cualificación del auditor**

La experiencia específica del Auditor IFS es la base crucial para la Evaluación del emplazamiento de producción. Tener auditores IFS aprobados para los alcances de producto y tecnológicos específicos es vital para garantizar un alto grado de calidad y reproducibilidad de los resultados de la Evaluación. Para obtener más información, ver la Parte 3.

#### **c) Ciclo de Certificación anual**

El emplazamiento de producción pasará por un proceso completo de Certificación IFS Food que incluye una Evaluación IFS Food completa todos los años. Esto incluye la evaluación del checklist completo de IFS Food (Parte 2) y la verificación de las acciones correctivas de la última Evaluación IFS, si fuera aplicable. Para obtener más información sobre el ciclo de certificación, ver el capítulo 4.3, Parte 1.

#### **d) Certificación por entidades de certificación acreditadas frente a la norma ISO/IEC 17065:2012**

La fiabilidad de la certificación está garantizada mediante entidades de certificación de tercera parte acreditadas, reconocidas internacionalmente e independientes. Además de la acredita-

ción, las entidades de certificación habrán firmado un contrato con IFS Management GmbH y cumplirán las normas específicas descritas en la Parte 3.

**e) Vigilancia y normas armonizadas por el propietario de la Norma IFS**

Como parte de las actividades de Aseguramiento de la Calidad, IFS ha implementado procedimientos para la vigilancia del desempeño de las entidades de certificación aprobadas por IFS, Auditores IFS y compañías certificadas IFS: el programa de Integridad de IFS (IFS Integrity Program) garantiza la calidad y la integridad en la implementación de las Normas IFS.

Las diferentes medidas se adoptan siguiendo un enfoque basado en el riesgo, y considerando la gestión de las reclamaciones que han sido remitidas por las partes interesadas. La compañía será informada por su entidad de certificación sobre los procedimientos y reglas del IFS Integrity Program. Para más información sobre Integrity Program, ver el capítulo 5, Parte 1.

## 2 Antes de la Evaluación IFS Food

Antes de iniciar el proceso de certificación, la compañía debe leer las versiones actuales de los dos (2) documentos normativos: la Norma IFS Food y la Doctrina IFS Food.

Con el fin de preparar la Evaluación inicial, la compañía puede realizar una Evaluación previa voluntaria para evaluar su estado y nivel actual. La Evaluación previa no puede incluir ninguna recomendación y el auditor que realice la Evaluación previa será diferente del que realice la Evaluación IFS posterior.

### 2.1 Firma del contrato con una entidad de certificación

Para llevar a cabo una Evaluación IFS Food, la compañía elegirá una entidad de certificación aprobada por IFS, acreditada según la norma ISO/IEC 17065:2012 para la Norma IFS Food. La lista de todas las entidades de certificación internacionales de IFS que tienen un contrato válido con IFS Management GmbH está disponible por país en la página web de IFS ([www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)).

Firmar un contrato con una entidad de certificación es un paso importante, por lo que la compañía se asegurará de que se consideran los siguientes elementos:

**a) Contrato**

Deberá existir un contrato entre la compañía y la entidad de certificación, detallando el alcance de la Evaluación, la duración y los detalles del informe. También incluirá la notificación obligatoria por parte de la compañía de los cambios que puedan afectar a su capacidad de cumplir con los requisitos de certificación.

El alcance de la Evaluación se acordará entre ambas partes antes de que tenga lugar la Evaluación. Para más información sobre la determinación del alcance de la Evaluación, ver el capítulo 2.2, Parte 1 y ANEXO 3.

El contrato hará una referencia clara al IFS Integrity Program y también mencionará que la información sobre la compañía y sus empleados se almacena en la Base de datos IFS de acuerdo con el Reglamento General de Protección de Datos. Para obtener información adicional sobre el IFS Integrity Program, ver el capítulo 5, Parte 1.

**b) Comunicación con la entidad de certificación sobre las actividades detalladas del emplazamiento de producción**

Como apoyo al Auditor IFS Food en la preparación de la Evaluación, la compañía informará claramente a la entidad de certificación acerca de los siguientes aspectos:

- Todos los productos in situ y los procesos relacionados cubiertos por el alcance de la Evaluación IFS Food, incluidas las estructuras descentralizadas.
- Casos en los que parte de las actividades de producción o productos se subcontratan a un tercero en nombre de la compañía certificada por IFS Food.
- Resumen de los productos exportados, incluidos los diferentes países de destino en los que se venden los productos.
- En circunstancias excepcionales, cualquier solicitud de exclusión de algún grupo de productos. Esto se verificará cuidadosamente por la entidad de certificación con el fin de revisar si la exclusión es posible.
- Evaluación del historial del estado de certificación IFS o cualquier otro estándar reconocido por GFSI, por ejemplo, tipo de certificación / alcance, última auditoría no anunciada, si un certificado ha sido suspendido en el pasado, etc.

Para obtener información adicional sobre los procesos subcontratados y las exclusiones, ver el capítulo 2.2.1, Parte 1 y ANEXO 4.

**c) Notificaciones a la entidad de certificación**

Durante el ciclo de certificación, la dirección de la compañía se asegurará de que la entidad de certificación sea informada a su debido tiempo sobre cualquier cambio que pueda afectar a su capacidad de cumplir con los requisitos de certificación (p. ej. retirada, alerta sobre productos, cambios en organización y gestión, modificaciones importantes en los productos y/o métodos de producción, cambios en la dirección de contacto y los emplazamientos de producción, nueva dirección del emplazamiento de producción, etc.). Los detalles se definirán y acordarán entre ambas partes. Como se requiere en la Parte 2, requisito 1.2.6: para situaciones específicas (en caso de retirada(s) de producto, retirada(s) y/o recuperación(es) de producto por orden oficial con respecto a la seguridad alimentaria y/o por razones de fraude alimentario, o cualquier visita de las autoridades sanitarias que resulte en notificaciones y/o sanciones emitidas por las autoridades), la entidad de certificación deberá ser informada dentro de tres (3) días hábiles.

**d) Idioma de la Evaluación IFS Food**

La Evaluación IFS Food se llevará a cabo en el idioma de trabajo del emplazamiento de producción. Si es necesaria una traducción (para situaciones definidas limitadas), la entidad de certificación proporcionará un intérprete no vinculado a la compañía, tal y como se explica en la Doctrina IFS Food.

## 2.2 Alcance de la Evaluación IFS Food

IFS Food solo se puede aplicar cuando un producto se “procesa” o cuando existe un riesgo de contaminación del producto procedente del envase primario.

Para aclarar la determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas IFS, ver el ANEXO 1.

La certificación siempre es específica del emplazamiento en relación a las actividades de procesamiento reales del mismo, y no se puede aplicar a diferentes emplazamientos o localizaciones bajo una misma certificación.

IFS estableció un sistema de clasificación único, basado en los alcances de producto y en las etapas de procesado (alcances tecnológicos), que permite varias combinaciones, dependiendo de los productos y tecnologías utilizadas por el emplazamiento de producción sujeto a la certificación.

Para determinar el alcance de la Evaluación se utilizarán los alcances de producto (de 1 a 11) y los alcances tecnológicos (de la A a la F). Se indicarán en el Certificado IFS Food y en el informe de la Evaluación IFS Food.

El alcance de la Evaluación indicará los alcances de producto evaluados y los alcances tecnológicos, tal y como se disponen en el ANEXO 3.

**Ejemplo:** para una compañía que produce helados, el alcance de la Evaluación hará referencia al alcance de producto 4 (leche) y a los alcances tecnológicos B (pasteurización), D (congelación/refrigeración) y F (mezcla/envasado). Se pueden añadir o eliminar otros alcances tecnológicos, dependiendo de los procesos detallados de la compañía.

En la página web de IFS está disponible una tabla con ejemplos de productos y su asignación a los alcances de los productos correspondientes (documento "Tabla de ejemplos de productos de IFS").

El alcance de la Evaluación indicará todas las actividades de la compañía, incluyendo todas las líneas de producción y los productos fabricados en el emplazamiento de producción. El alcance acordado será mencionado por el auditor y se acordará durante la reunión inicial de la Evaluación IFS Food.

La descripción del (los) proceso(s)/producto(s) en el alcance del informe de Evaluación y en el certificado será clara e inequívoca. No se permiten explicaciones generales, por ejemplo, la producción de "productos cárnicos", ya que esto no proporciona suficiente información. En tales casos, es necesaria más información, por ejemplo:

- Los diferentes tipos de productos (por ejemplo, la producción de "embutidos, salchichas fermentadas, salchichas cocidas, jamón cocido y jamón curado"),
- El tipo de materiales de envasado (por ejemplo, "envasados en film (vacío o atmósfera modificada)").

La referencia a las certificaciones de producto o etiquetas que se encuentren bajo reglamentos específicos (por ejemplo, Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Ecológico, etc.) no aparecerán en el alcance del Certificado IFS Food, a fin de evitar confusiones sobre el alcance de la Evaluación y certificación IFS Food. Si el emplazamiento de producción solicita la visibilidad de dicho estado, solo se puede hacer una referencia en el informe. Para obtener más información y ejemplos sobre el alcance de la Evaluación, ver la Doctrina IFS Food.

La Evaluación será específica del emplazamiento de producción en el que se lleve a cabo todo el procesado de los productos. Cuando existan estructuras descentralizadas y la Evaluación de una determinada ubicación sea insuficiente para obtener una visión general completa de los procesos de la compañía, todas las demás instalaciones correspondientes también se incluirán en la Evaluación. Los detalles completos se documentarán en el informe de Evaluación. Para obtener más información sobre los diferentes tipos de emplazamientos de producción y la información que se debe proporcionar en el informe de Evaluación y en el certificado, ver el capítulo 2.2.2, Parte 1.

No se permite la exclusión de procesos de producción, incluyendo el almacenamiento y el transporte.

La exclusión de productos en general no está permitida, pero puede aceptarse bajo las siguientes condiciones:

- Los productos no son productos con marca de clientes.
- La entidad de certificación completará el cuestionario proporcionado por IFS (ver ANEXO 4), y confirmará si es posible una exclusión.
- El auditor comprobará si las exclusiones definidas son pertinentes y están en línea con el cuestionario durante la Evaluación.
- Esto estará justificado y documentado, tanto en el alcance de la Evaluación del informe como en el certificado.

### 2.2.1 Procesos subcontratados y alcance de la Evaluación IFS Food

Un **proceso parcialmente subcontratado** se define en la Norma IFS Food como una fase de la producción o parte de un proceso de producción (incluido el envasado primario y el etiquetado) que se lleva a cabo fuera del emplazamiento por un tercero en nombre del emplazamiento de producción certificado IFS Food. Esto también incluye procesos que son parcialmente subcontratados por una compañía hermana dentro del mismo grupo de compañías.

Cuando el emplazamiento evaluado haya subcontratado parte(s) del proceso de producción, se garantizará el control sobre dichos procesos para no comprometer la seguridad alimentaria y la calidad del producto. El auditor evaluará si están controlados.

Se aplicarán los siguientes requisitos para la gestión de los procesos parcialmente subcontratados, también descritos en la Parte 2 (requisitos 4.4.6, 4.4.7 y 4.4.8):

- Se establecerá un contrato por escrito que cubra los procesos parcialmente subcontratados, en el que se describan todos los acuerdos, incluidos los controles en proceso, muestreos y análisis.
- Si el (los) proveedor(es) de estos procesos parcialmente subcontratados no está(n) certificado(s) con IFS Food ni con otra norma de certificación de seguridad alimentaria reconocida por GFSI, se realizará una auditoría documentada al proveedor por una persona con experiencia y competente, que deberá cubrir, al menos, los requisitos relacionados con la seguridad alimentaria, la calidad y autenticidad del producto.
- En el informe de Evaluación del emplazamiento evaluado (resumen de la evaluación): se facilitará una descripción detallada de los procesos parcialmente subcontratados y del estado de certificación correspondiente del tercero designado. Si el tercero designado está certificado IFS Food, también se mencionará su COID (número del código de identificación IFS).
- En el certificado del emplazamiento evaluado se añadirá la siguiente frase al alcance de la Evaluación, debajo de la descripción de los productos y procesos: "Además de la producción propia, la compañía tiene procesos parcialmente subcontratados".
- Las actividades de almacenamiento y/o transporte llevadas a cabo por un tercero no se consideran procesos parcialmente subcontratados y se evaluarán de acuerdo a los capítulos correspondientes del checklist de IFS Food (4.14 y 4.15), especialmente a los requisitos 4.14.6 y 4.15.7.
- Si los procesos parcialmente subcontratados se refieren únicamente a actividades de congelación y/o descongelación, también se puede aceptar una certificación IFS Logística o cualquier otra certificación equivalente de seguridad alimentaria de un tercero reconocida por GFSI.

- Las normas relativas a los procesos parcialmente subcontratados se aplican tanto a los productos de marca del cliente como a los productos de marca propia de la compañía.
- Si no se cumplen los requisitos para los procesos parcialmente subcontratados, esto puede dar lugar a una desviación o a una no conformidad para el emplazamiento de producción evaluado IFS Food.

**Un producto totalmente subcontratado** es un producto fabricado, envasado y etiquetado bajo la marca de la compañía o una marca de cliente, por una compañía diferente a la evaluada.

**Un producto comercializado** es un producto fabricado, envasado y etiquetado por y bajo el nombre de una compañía diferente a la compañía que está siendo certificada IFS.

Los productos totalmente subcontratados y los productos comercializados no están cubiertos por la Certificación IFS Food, pero deberán indicarse en el certificado (estado de certificación Broker, escribiendo la frase: "La compañía tiene actividades propias de broker que están / no están certificadas IFS Broker / otra norma reconocida por GFSI") y en la sección de perfil de la compañía del informe de Evaluación.

Se recomienda que estas actividades estén certificadas IFS Broker o con cualquier norma de certificación de seguridad alimentaria reconocida por GFSI basada en la norma ISO/IEC 17065:2012 (por ejemplo, se puede realizar una Evaluación combinada de IFS Food/IFS Broker, ver ANEXO 1).

## 2.2.2 Realización de la Evaluación IFS Food en el caso de diferentes tipos de emplazamientos de producción

La Evaluación de IFS es específica del emplazamiento de producción: un emplazamiento de producción está sujeto a una Evaluación y un certificado.

**IFS ha definido los siguientes cuatro (4) tipos de emplazamientos de producción:**

- 1) Emplazamiento de producción único
- 2) Emplazamientos de producción multi-localización
- 3) Emplazamiento de producción con entidades legales múltiples
- 4) Emplazamiento de producción con estructura(s) descentralizada(s).

### 1) Emplazamiento de producción único:

Un emplazamiento de producción único es un emplazamiento que no está gestionado centralmente por una oficina central/gestión centralizada, que tiene una sola entidad legal y sin estructuras descentralizadas. Dicho emplazamiento tendrá una Evaluación, un COID y un certificado.

### 2) Emplazamientos de producción Multi-localización:

Los emplazamientos de producción multi-localización se refieren a una compañía con varios emplazamientos de producción en diferentes localizaciones, que pueden tener una oficina central/gestión centralizada. En estos dos (2) casos se aplican las siguientes normas:

#### a) Compañía con oficinas centrales / gestión centralizada

- a<sup>1</sup>) Una compañía con oficina central/gestión centralizada y actividades de procesamiento adicionales será evaluada y dispondrá de su propio Certificado e informe de Evaluación IFS Food.

Si la oficina central/gestión centralizada no tiene actividades de procesado, pero se evalúa, no puede disponer de un Certificado y un informe de Evaluación de IFS Food propio. En ambos casos se aplican las siguientes reglas:

- La Evaluación de la oficina central/gestión centralizada se llevará a cabo siempre antes de la Evaluación de cada emplazamiento de producción.
  - Los procesos con gestión centralizada, así como los resultados de la Evaluación de la oficina central/gestión centralizada se describirán en el informe de Evaluación de cada emplazamiento de producción.
  - Cada emplazamiento se evaluará por separado, en un plazo máximo de doce (12) meses a partir de la Evaluación de la oficina central/gestión centralizada. Todas las Evaluaciones se realizarán por una misma entidad de certificación. Cada emplazamiento obtendrá un certificado e informe individual.
  - Todos los requisitos KO se evaluarán en todos los emplazamientos de producción, incluso si algunos de ellos se gestiona (parcialmente) en la oficina central/gestión centralizada.
  - En el resumen de la Evaluación del informe de Evaluación de cada emplazamiento de producción, se indicarán tanto las fechas de Evaluación del emplazamiento de producción correspondiente como las de la oficina central/gestión centralizada..
  - En cada informe de Evaluación se mencionarán todos los COID de los emplazamientos de producción vinculados a la oficina central/gestión centralizada. Si se ha levantado una no conformidad durante la Evaluación de la oficina central/gestión centralizada, también se verán afectados todos los emplazamientos de producción evaluados y se suspenderán los certificados de dichos emplazamientos de producción. Después de una Evaluación positiva de la oficina central/gestión centralizada se puede levantar la suspensión de los certificados de los emplazamientos de producción. Dependiendo del tipo de no conformidad que se haya emitido en la oficina central/gestión centralizada, también puede ser necesaria una nueva Evaluación de seguimiento de los emplazamientos de producción.
- a<sup>2</sup>) Si la oficina central/gestión centralizada no tiene actividades de procesado y no se evalúa, la compañía se asegurará de que toda la información necesaria y el personal responsable de la oficina central/gestión centralizada esté disponible (cuando sea necesario). De esta forma, se asegurará que el auditor pueda evaluar adecuadamente los procesos gestionados de forma centralizada durante la Evaluación de cada emplazamiento de producción (por ejemplo, un representante de la oficina central/gestión centralizada asiste a la Evaluación de los emplazamientos de producción, los documentos de la oficina central/gestión centralizada están disponibles in situ en los emplazamientos de producción, etc.). Esto será definido por la entidad de certificación, en base a la información facilitada por la compañía, antes de que se lleve a cabo la Evaluación.

#### **b) Compañía sin oficinas centrales / gestión centralizada**

Si una compañía tiene varios emplazamientos de producción independientes en diferentes localizaciones físicas, sin oficina central / gestión centralizada, cada emplazamiento de producción tendrá una Evaluación, un informe y un certificado

**Nota:** Un emplazamiento de producción multi-localización puede elegir individualmente certificarse como parte de emplazamientos de producción multi-localización, como un emplazamiento de producción único o no ser certificado.

### 3) Emplazamiento de producción con entidades legales múltiples:

- a) Si un emplazamiento de producción tiene varias entidades legales en una ubicación física con el mismo alcance, se llevará a cabo una única Evaluación. Cada entidad legal tendrá su propio COID y el certificado y el informe se duplicarán para cada entidad legal. Los COID de cada entidad legal se vincularán en la Base de datos IFS.
- b) Si un emplazamiento de producción tiene varias entidades legales con alcances diferentes en una ubicación física, cada entidad legal tendrá su propio COID, informe y certificado. Si existe una relación contractual, los COID de cada entidad legal se vincularán en la Base de datos IFS. Todas las Evaluaciones se realizarán por una única entidad de certificación. Si se suspende el certificado de una entidad legal, también se suspenderán los certificados de todas las entidades legales, a menos que la entidad de certificación pueda demostrar que las demás entidades legales no se ven afectadas. La duración de la Evaluación se calculará por separado para cada COID. Se puede designar una oficina central/gestión centralizada, lo que puede permitir una reducción de la duración de la Evaluación un máximo de 0,5 días (igual que para el enfoque multi-localización), consultar la Doctrina IFS Food.

### 4) Emplazamiento de producción estructuras descentralizadas:

Una estructura descentralizada es una instalación (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 del emplazamiento de producción. Cuando la Evaluación del emplazamiento de producción sea insuficiente para obtener una visión completa de los procesos de la compañía, todas las demás instalaciones implicadas se incluirán también en la Evaluación. El alcance y los detalles completos se documentarán en el resumen de Evaluación del informe de Evaluación. Si la estructura descentralizada es un almacén con actividades logísticas situadas en la misma ubicación que el emplazamiento de producción, la compañía tiene la opción de incluirlo en el alcance de la Evaluación IFS Food o realizar una Evaluación combinada de IFS Food/IFS Logística. Para obtener información adicional sobre la determinación del alcance entre IFS Food e IFS Logística, ver ANEXO 1.

## 2.3 Tipos de Evaluaciones IFS Food

Se llevarán a cabo diferentes tipos de Evaluaciones, dependiendo del estado de certificación de la compañía.

### 2.3.1 Evaluación inicial

La Evaluación inicial es una Evaluación completa y exhaustiva de un emplazamiento de producción, que, de manera ideal, resulta en la emisión de un certificado. Durante la Evaluación, el auditor evaluará todos los requisitos de IFS Food.

Una Evaluación inicial puede ser:

- la primera Evaluación IFS Food de un emplazamiento de producción
- la Evaluación realizada después de una interrupción en el ciclo de certificación (ver el capítulo 4.3, Parte 1) o
- la Evaluación realizada después de una Evaluación de recertificación fallida debido a una Evaluación D de un requisito KO (no conformidad Knock Out) ó

- la Evaluación realizada después de una Evaluación de recertificación fallida debido a una puntuación total < 75 %.

**Nota:** Si una Evaluación inicial IFS Food no se supera debido a una Evaluación D en un requisito KO y/o a más de una no conformidad Mayor, el informe de Evaluación IFS Food se cargará en la Base de datos IFS y esta Evaluación no podrá considerarse como una Evaluación previa.

### 2.3.2 Evaluación de recertificación

Una Evaluación de recertificación es la Evaluación realizada para renovar la Certificación IFS Food existente. El periodo en el que se realizará una Evaluación de recertificación se muestra en el certificado.

Una Evaluación de recertificación es una Evaluación completa y exhaustiva de un emplazamiento de producción que, de manera ideal, tiene como resultado la emisión de un certificado. Durante la Evaluación, el auditor evaluará todos los requisitos de IFS Food. Se prestará especial atención a las desviaciones y no conformidades identificadas durante la Evaluación anterior, así como a la eficacia e implementación de las correcciones y acciones correctivas establecidas en el plan de acción de la compañía.

Las compañías evaluadas siempre informarán a su entidad de certificación si ya han tenido una certificación IFS en el pasado. El auditor leerá el informe de Evaluación y verificará el plan de acción de la Evaluación anterior, incluso si el informe fue emitido por otra entidad de certificación o si la Evaluación anterior tuvo lugar hace más de un año.

Si las puntuaciones C y/o D de los requisitos siguen existiendo de una Evaluación a la siguiente, o si las puntuaciones empeoran, el auditor evaluará la situación de conformidad con el capítulo 5.11 del checklist de Evaluación, Parte 2.

La relación entre dos (2) Evaluaciones consecutivas garantiza un proceso de mejora continua.

Se puede realizar una Evaluación de recertificación de manera anunciada o no anunciada. La opción no anunciada es obligatoria al menos una vez cada tres Evaluaciones de certificación IFS.

Los emplazamientos de producción son responsables de mantener su certificación. Todas las compañías certificadas IFS Food recibirán un recordatorio de la Base de datos IFS tres (3) meses antes de que expire su certificado.

Las entidades de certificación se pondrán en contacto con sus clientes con antelación para fijar una fecha para una Evaluación anunciada o para registrarlos para una Evaluación no anunciada. Si la Evaluación no es una Evaluación inicial y si la compañía cambia la entidad de certificación, la compañía informará a su nueva entidad de certificación para que el auditor pueda comprobar el plan de acción de la Evaluación anterior.

### 2.3.3 Evaluación de seguimiento

Se requiere una Evaluación de seguimiento en una situación específica en la que el resultado de la Evaluación (inicial o recertificación) no haya permitido que se emita un certificado debido a una no conformidad Mayor y una puntuación total  $\geq 75$  %.

Durante la Evaluación de seguimiento, el auditor se centrará en la aplicación de las medidas adoptadas para corregir la no conformidad Mayor determinada en la Evaluación anterior.

El cierre de la no conformidad Mayor deberá siempre ser verificada por el auditor en una evaluación in situ. La Evaluación de seguimiento será realizada generalmente por el mismo auditor que realizó la Evaluación cuando se identificó la no conformidad Mayor.

La Evaluación de seguimiento se realizará no antes de seis (6) semanas, y a más tardar seis (6) meses, después de la Evaluación anterior.

Si no se realiza una Evaluación de seguimiento en un plazo de seis (6) meses a partir de la fecha de la Evaluación anterior, se realizará una nueva Evaluación inicial completa.

Si la compañía decide no realizar una Evaluación de seguimiento, sino comenzar de nuevo con una nueva Evaluación completa, la nueva Evaluación se programará no antes de seis (6) semanas después de la Evaluación en la que se emitió la no conformidad Mayor (para más información, ver el capítulo 4.2.1.1, Parte 1).

Si la Evaluación de seguimiento es fallida, será necesaria una nueva Evaluación completa, y se programará no antes de seis (6) semanas después de la Evaluación de seguimiento. El informe de la Evaluación de seguimiento fallida se cargará en la Base de datos IFS.

Si la Evaluación de seguimiento tiene éxito, se emitirá la certificación únicamente en nivel básico. Los diferentes pasos se explican en el ANEXO 5.

#### 2.3.4 Evaluación de ampliación

Si se implementan nuevos procesos o productos diferentes a los incluidos en el alcance de la Evaluación actual IFS Food entre dos (2) Evaluaciones de certificación (por ejemplo, productos de temporada), la compañía certificada informará inmediatamente a su entidad de certificación, que realizará una evaluación del riesgo para decidir si se debe realizar o no una Evaluación de ampliación. Deberán documentarse los resultados de esta evaluación del riesgo, basada en los riesgos de higiene y seguridad.

Si la entidad de certificación decide que es necesaria una Evaluación de ampliación, no es necesario realizar una nueva Evaluación completa, sino una Evaluación de ampliación in situ durante el período de validez del certificado existente (ciclo de certificación vigente).

Siempre se realizará una Evaluación de ampliación cuando los alcances de producto y/o alcances tecnológicos y el plan APPCC (y especialmente los PCCs) sean diferentes de los evaluados durante la Evaluación "principal" (esta regla también se aplica en caso de que hubiera líneas de producción que no estaban funcionando durante la Evaluación "principal") y/o si se ha realizado un cambio significativo en el proceso de producción y/o en su entorno.

La entidad de certificación es responsable de determinar los requisitos pertinentes que deben evaluarse y la duración de Evaluación correspondiente necesaria para evaluar estos requisitos exhaustivamente.

El informe de Evaluación de ampliación se genera como un informe individual y se facilitará como anexo al actual informe de Evaluación. La carga de una Evaluación de extensión es gratuita.

Las condiciones para aprobar la Evaluación de ampliación son las mismas que para las Evaluaciones iniciales o de recertificación, pero solo se centrarán en los requisitos específicos que se hayan evaluado. La puntuación de la Evaluación original no cambia.

Si la Evaluación de ampliación demuestra cumplimiento, el certificado se actualizará con el nuevo alcance y se cargará en la Base de datos IFS junto con el informe de Evaluación de ampliación. El certificado actualizado mantendrá la misma fecha de caducidad que el certificado actual.

Cuando se haya realizado una Evaluación de ampliación, la Evaluación de la recertificación incluirá

la actividad evaluada durante la Evaluación de ampliación (todo en un certificado). En caso de no conformidad Mayor, una Evaluación D en un requisito KO o una puntuación total <75% después de una Evaluación de ampliación, la Evaluación completa (incluida la principal) se considera fallida, y se suspenderá el certificado actual.

En lo relativo a los productos de temporada, se realizará una Evaluación de ampliación para evaluar los productos que no pudieron evaluarse en la producción de la Evaluación principal. El certificado especificará todos los productos y procesos evaluados. Durante el año siguiente, habrá una recertificación y una Evaluación de ampliación, con el fin de cubrir todos los productos y procesos.

Para obtener más información acerca de las Evaluaciones de ampliación, consulte la Doctrina IFS Food.

## 2.4 Opciones de Evaluación IFS Food

Antes de programar y realizar la Evaluación IFS Food, la compañía decidirá si la Evaluación se lleva a cabo de forma anunciada o no anunciada, asegurando que al menos una Evaluación IFS Food se realice de manera no anunciada cada tres (3) años.

### 2.4.1 Opción de Evaluación anunciada

La Evaluación anunciada se lleva a cabo en un momento y fecha acordados entre la compañía y la entidad de certificación seleccionada y se realizará en días consecutivos. La Evaluación de recertificación se programará como pronto ocho (8) semanas antes de la fecha de vencimiento y como máximo dos (2) semanas después de la fecha de vencimiento de la Evaluación (fecha de aniversario de la Evaluación inicial).

### 2.4.2 Opción de Evaluación no anunciada

Esta opción se dirige preferiblemente a las Evaluaciones de recertificación, pero también puede aplicarse a las Evaluaciones iniciales, si la compañía prefiere comenzar directamente con una Evaluación no anunciada. Esta opción solo se aplica a las Evaluaciones iniciales y de recertificación y no a las Evaluaciones de ampliación ni a las de seguimiento. La opción "no anunciada" será obligatoria al menos una vez cada tres Evaluaciones IFS de Certificación.

En base a esta regla, en caso de que el ciclo de certificación se interrumpa cuando ha vencido el plazo para una Evaluación no anunciada, la siguiente Evaluación de certificación (= Evaluación inicial) debe realizarse de manera no anunciada.

Es responsabilidad de la entidad de certificación asegurarse de que se cumpla esta regla, también en el caso de que la compañía (COID) cambie de entidad de certificación. La entidad de certificación deberá comentar con los emplazamientos las opciones de auditoría / evaluación y notificarles en qué año se realizará una auditoría / evaluación no anunciada. Si la compañía estaba certificada formalmente con cualquier otro estándar reconocido por GFSI, la entidad de certificación deberá conocer el historial de auditorías/ evaluaciones para mantener la frecuencia de certificación no anunciada. En el caso de diferentes Estándares IFS, la frecuencia de certificación no anunciada cuenta por separado.

La Evaluación no anunciada se realiza dentro de una ventana de tiempo de [-16 semanas antes de la fecha de vencimiento de la Evaluación; + dos (2) semanas después de la fecha de vencimiento de la Evaluación], y tendrá lugar sin notificación previa de la fecha a la compañía, para garantizar el carácter no anunciado de la Evaluación. La Evaluación se realizará en días consecutivos.

Cuando se elige la opción no anunciada se aplican las siguientes reglas:

- La compañía proporcionará a la entidad de certificación el nombre(s) de la(s) persona(s) con las que contactar para facilitar la entrada del auditor al emplazamiento de producción a su llegada.
- Para emplazamientos de producción multi-localización con una oficina central/gestión centralizada:
  - La oficina central/gestión centralizada se evaluará mediante una Evaluación anunciada o no anunciada.
  - La Evaluación de la oficina central/gestión centralizada se llevará a cabo siempre antes de la Evaluación de cada emplazamiento de producción y se realizará antes del inicio de la ventana de la Evaluación no anunciada de los emplazamientos de producción.
  - Se realizará una Evaluación no anunciada en los emplazamientos de producción
  - Cuando se evalúe la oficina central/gestión centralizada mediante una Evaluación anunciada: la Evaluación anunciada de la oficina central/gestión centralizada y la Evaluación no anunciada del emplazamiento de producción no se realizarán en días consecutivos (por ejemplo, si la oficina central/gestión centralizada se encuentra dentro de uno de los emplazamientos de producción, habrá dos (2) Evaluaciones diferentes: una Evaluación anunciada para los procesos gestionados centralmente y una Evaluación no anunciada para el emplazamiento de producción.)
  - Cuando la oficina central/gestión centralizada se evalúa mediante una Evaluación no anunciada: las Evaluaciones no anunciadas de la oficina central/gestión centralizada y el emplazamiento de producción pueden organizarse para tener lugar el mismo día (por ejemplo, si la oficina central/gestión centralizada se encuentra dentro de uno de los emplazamientos de producción, puede haber una única Evaluación: una Evaluación no anunciada para los procesos gestionados centralmente y para el emplazamiento de producción).
  - Todas las Evaluaciones, incluida la de la oficina central/gestión centralizada, se realizarán en un plazo máximo de 12 meses.

Si una compañía niega el acceso del auditor (aparte de por "fuerza mayor"), el Certificado IFS actualmente válido será suspendido por la entidad de certificación dentro de un máximo de dos (2) días hábiles desde la fecha de Evaluación. Todos los usuarios que tengan acceso a la Base de datos IFS y con la compañía correspondiente en su lista de favoritos recibirán una notificación por correo electrónico de la Base de datos IFS, informándoles de que el certificado actual ha sido suspendido. Esta información será visible en el historial de la compañía en la Base de datos IFS. La entidad de certificación facturará a la compañía el coste total de la Evaluación. Además, la próxima Evaluación solo se podrá programar como anunciada.

## 2.5 Planificación de una Evaluación IFS Food

Antes de ser evaluada, la compañía revisará todos los requisitos de la Norma IFS Food y la Doctrina IFS Food.

- Para una Evaluación anunciada, el primer día de Evaluación será introducido por la entidad de certificación en la Base de datos IFS a través de la función agenda al menos dos (2) semanas (14 días naturales) antes del primer día de la Evaluación.

- Para una Evaluación no anunciada, la compañía notificará a la entidad de certificación el registro para esta Evaluación a más tardar cuatro (4) semanas antes del inicio de la ventana de la Evaluación, con el fin de registrarlo en la Base de datos IFS.
- Para la opción no anunciada, existe la posibilidad de seleccionar un período de bloqueo en el que la compañía tiene la oportunidad de identificar un máximo de diez (10) días operativos en los que el emplazamiento de producción no está disponible para la Evaluación, así como los períodos no operativos. Los diez (10) días operativos pueden dividirse en un máximo de tres (3) períodos.

Estos, junto con los períodos no operativos, se notificarán a la entidad de certificación al menos cuatro (4) semanas antes del inicio de la ventana de Evaluación no anunciada y no podrán modificarse en una etapa posterior. La entidad de certificación debe decidir si se cumple el carácter no anunciado de la Evaluación. Se indicarán los motivos y podrán ser cuestionados por la entidad de certificación o por el auditor durante la Evaluación. Si una compañía produce productos de temporada y se ha registrado para la opción de Evaluación no anunciada, las fechas de producción estacional previstas se notificarán a la entidad de certificación y no se aplicará la ventana de tiempo [-16 semanas, + dos (2) semanas]. Estas compañías no están autorizadas a dar un período de bloqueo a la entidad de certificación. La Evaluación no anunciada tendrá lugar en cualquier momento durante este período de producción estacional. La compañía igualmente tiene que seguir el proceso de registro para la Evaluación no anunciada y la fecha de la Evaluación estará dentro de la ventana de tiempo de la Evaluación.

Para obtener más información sobre el proceso de registro de Evaluaciones no anunciadas, consulte la Doctrina IFS Food.

### 2.5.1 Diseño de un plan de Evaluación

La entidad de certificación entregará a la compañía un plan de Evaluación, en el que se indicará la duración de la Evaluación.

La planificación de la Evaluación deberá:

- Incluir los detalles adecuados sobre el alcance cubierto y la complejidad de la Evaluación.
- Ser lo suficientemente flexible para responder a cualquier evento inesperado que pueda surgir durante la parte de la Evaluación in situ.
- Tomar en consideración la revisión del informe de Evaluación y el plan de acción de la Evaluación anterior.
- Especificar los productos o gamas de productos de la compañía que se van a evaluar.
- Indicar claramente qué auditor realizará cada parte de la Evaluación, en caso de que sea realizada por un equipo de Evaluación. La información sobre la fecha y hora de Evaluación para cada auditor se indicará en la Base de datos IFS.
- Indicar claramente cuándo y qué parte de cada norma se ha evaluado si la Evaluación IFS se realiza en combinación con otro estandar o norma.

Si se ha elegido la opción anunciada, la planificación se enviará al emplazamiento antes de la Evaluación, para garantizar la disponibilidad de las personas responsables el día de la Evaluación. Si se ha elegido la opción no anunciada, se compartirá durante la reunión inicial. También puede modificarse o adaptarse según la disponibilidad de los participantes a evaluar y los tiempos de procesado vigentes.

## 3 Realización de la Evaluación IFS Food

La realización de la Evaluación IFS Food siempre tendrá en cuenta los siguientes elementos:

- La Evaluación tendrá lugar en un momento en que se estén procesando los productos incluidos en el alcance de la Evaluación.
- Las líneas de producción estarán operativas durante la Evaluación IFS.

Si las líneas de producción no están en funcionamiento durante la Evaluación IFS, no se incluirán en el alcance de la Evaluación, a menos que tengan el mismo plan APPCC e impliquen los mismos productos y alcances tecnológicos que los incluidos en el alcance de la Evaluación.

Si las líneas de producción no operativas implican un plan APPCC diferente y diferentes alcances de producto y/o tecnológicos, hay dos (2) opciones posibles:

- La(s) línea(s) de producción puede(n) ponerse en funcionamiento más tarde durante la Evaluación y se incluyen en el alcance de la Evaluación "principal".
- La(s) línea(s) de producción no puede(n) ponerse en funcionamiento más tarde durante la Evaluación, y se deberá realizar una Evaluación de ampliación. Para más información sobre la Evaluación de ampliación, ver el capítulo 2.3.4, Parte 1.

### 3.1 Duración de la Evaluación

IFS ha implementado una herramienta obligatoria, que está disponible en la web de IFS, para calcular la duración mínima de la Evaluación en las instalaciones para las Evaluaciones IFS Food iniciales y de recertificación, en base a los siguientes criterios:

- número total de empleados (incluidos los trabajadores a tiempo parcial, los trabajadores por turnos, el personal temporal, el personal administrativo, etc.), teniendo en cuenta el número máximo total de empleados durante un año,
- número de alcances de producto,
- número de etapas de procesado ("etapas P").

La determinación de la duración final de la Evaluación es responsabilidad de la entidad de certificación y esta puede ser superior a la duración mínima calculada (dependiendo de la estructura específica de la compañía y de la complejidad de los procesos). Si la Evaluación IFS Food se combina con otra(s) norma(s), esto aumentará la duración de la Evaluación.

La duración mínima de la Evaluación IFS Food es de dos (2) días (16 horas). Un día de Evaluación equivale a ocho (8) horas (sin pausa para el almuerzo) y nunca excederá de diez (10) horas.

Si, en circunstancias excepcionales, la entidad de certificación llega a la decisión meditada de que la duración de la Evaluación calculada tiene un valor inaceptablemente alto y necesita reducirse, la reducción máxima posible es de 0,5 días y esta reducción se justificará en el perfil de la compañía en el informe de Evaluación. Para obtener más información, consulte la Doctrina IFS Food.

Para un equipo de Evaluación, se añadirá un mínimo de dos (2) horas al tiempo calculado por la herramienta. Este tiempo adicional se asignará al equipo, y no a un auditor individual, para las tareas comunes (por ejemplo, reunión inicial y final, comentar los resultados de la Evaluación, etc.).

La duración de la Evaluación calculada no incluye el tiempo para la preparación de la Evaluación y la redacción del informe, que será, como mínimo:

- dos (2) horas para la preparación de la Evaluación,
- 0,5 días (cuatro (4) horas) para la redacción del informe de Evaluación.

### 3.2 Realización de la Evaluación

La Evaluación se planificará en base a las siguientes fases:

- Reunión inicial
- Evaluación del sistema de gestión de seguridad alimentaria y calidad existente, que se consigue mediante la comprobación de la documentación (planes APPCC, documentación de gestión de la calidad, etc.),
- Evaluación in situ: observación detallada de todas las áreas de producción in situ, líneas de producción y procesos de producción, incluyendo entrevistas con el personal empleado y recopilación de información sobre parámetros clave del proceso, como la vigilancia de los puntos de control críticos (PCC) y las medidas de control relacionadas a contrastar con la información del plan APPCC.
- Documentación y revisión/inspección de registros: evaluación de documentos y procedimientos, comprobación cruzada de documentos y registros en base a investigaciones y hallazgos obtenidos durante la Evaluación in situ.
- Conclusiones finales extraídas de la Evaluación,
- Reunión final

La compañía ayudará y cooperará con el auditor durante la Evaluación. Como parte de la Evaluación, se entrevistará al personal de diferentes niveles operativos y de gestión. El máximo responsable de la dirección a fecha de la Evaluación estará presente en las reuniones iniciales y finales para que sea posible comentar las desviaciones y las no conformidades.

Durante la reunión final realizada al final de la Evaluación, el auditor (o auditor líder de un equipo de Evaluación) presentará todos los resultados y explicará todas las desviaciones y no conformidades (Mayor y/o Evaluación D en un requisito KO) que se hayan identificado durante la Evaluación.

**Nota:** Durante la Evaluación, el Auditor IFS tomará notas detalladas de todas las evaluaciones con respecto a la Norma IFS Food, que se utilizarán como base para el informe de evaluación.

IFS requiere que las entidades de certificación /auditores proporcionen un documento obligatorio que confirme la presencia real del (los) auditor(es) y los representantes de la compañía evaluados durante la Evaluación. Este documento:

- deberá ser firmado por un representante del emplazamiento de producción evaluado al final de cada día de la Evaluación,
- deberá estar firmado por el auditor(es) (y, en su caso, el auditor en formación, el auditor en progreso, el auditor en observación o el observador para una auditoría witness) al final de cada día,
- indicará la hora de inicio y finalización de cada día.

El presente documento formará parte de la documentación de la Evaluación y estará disponible previa solicitud en la oficina de la entidad de certificación.

### 3.2.1 Sistema de Puntuación IFS

Para determinar si se cumple un requisito de IFS Food, el auditor tiene que evaluar todos los requisitos del checklist (Parte 2), que se clasifican como requisitos regulares o como requisitos KO. El sistema de puntuación IFS cubre un rango de puntuación basado en el nivel de cumplimiento de los requisitos, desde el cumplimiento total hasta una desviación y/o no conformidad.

En la Norma IFS Food, hay seis (6) posibles puntuaciones. Se otorgan puntos para cada requisito de acuerdo con la siguiente tabla (gráfico 1):

**Gráfico 1: Sistema de Puntuación IFS**

| Resultado                                    | Explicación  | Puntos   |
|--|--|--|
| A  | Conformidad total.   | 20 puntos  |
| B (punto de atención)                        | Punto de atención, ya que puede conducir a una desviación futura.  | 15 puntos  |
| C (desviación)                               | Parte del requisito no está implementado.  | 5 puntos   |
| D (desviación)                               | El requisito no está implementado.   | -20 puntos   |
| Mayor (no conformidad)                       | Puede darse una no conformidad Mayor a cualquier requisito (que no sea un requisito KO)<br>Las causas para una puntuación de Mayor son: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay un incumplimiento sustancial en el cumplimiento de los requisitos de la norma, incluyendo, pero no limitado a, la seguridad alimentaria, y/o a los requisitos legales de los países de producción y/o destino.</li> <li>• Un proceso está fuera de control, lo cual podría tener un impacto en la seguridad alimentaria.</li> </ul> | La no conformidad Mayor restará el 15% de la puntuación total posible; el certificado no puede emitirse. |
| Requisito KO puntuado con D (no conformidad) | El requisito no está implementado.   | La no conformidad KO restará el 50% de la puntuación total posible; el certificado no puede emitirse.    |

El auditor deberá dar explicaciones en el informe de Evaluación acerca de:

- los requisitos definidos como campos obligatorios, incluso si los requisitos se puntúan con A,
- todos los requisitos puntuados con B, C, D,
- las no conformidades Mayores,
- los requisitos KO, incluso si los requisitos se puntúan con A.

Si el auditor levanta una no conformidad Mayor y/o una no conformidad KO, no se puede emitir el certificado.

#### Requisitos KO

Hay requisitos específicos en la Norma IFS Food que se denominan requisitos KO. Estos requisitos son esenciales y abordan temas clave que debe garantizar el emplazamiento de producción para demostrar cumplimiento. Si el auditor identifica que la compañía no cumple al menos uno de estos requisitos durante la Evaluación, la compañía no obtendrá la certificación.

En la Norma IFS Food, los diez (10) requisitos siguientes se definen como requisitos KO:

- 1) 1.2.1 Gobernanza y compromiso
- 2) 2.2.3.8.1 Sistema de vigilancia de cada PCC
- 3) 3.2.2 Higiene personal
- 4) 4.2.1.3 Especificaciones de materias primas
- 5) 4.2.2.1 Cumplimiento de producto y receta
- 6) 4.12.2 Mitigación del riesgo de materiales extraños
- 7) 4.18.1 Trazabilidad
- 8) 5.1.1 Auditorías internas
- 9) 5.9.2 Procedimientos de retirada y recuperación
- 10) 5.11.2 Acciones correctivas

La puntuación de los requisitos KO se explica en el siguiente gráfico (Gráfico 2).

**Gráfico 2: Puntuación de un requisito KO**

| Resultado                      | Explicación  | Puntos  |
|--------------------------------|--|---|
| <b>A</b>                       | Conformidad total.   | 20 puntos   |
| <b>B (punto de atención)</b>   | <b>Punto de atención, ya que puede conducir a una desviación futura.</b> | <b>No es posible la puntuación "B"</b>  |
| <b>C (desviación)</b>          | Parte del requisito no está implementado.                                | 5 puntos  |
| <b>D (= No conformidad KO)</b> | El requisito no está implementado.                                       | La no conformidad KO restará el 50% de la puntuación total posible, el certificado no puede emitirse. |

**Nota importante:**

No es posible la puntuación "B" para los requisitos KO: Solo son posibles las puntuaciones A, C o D (=no conformidad KO).

Si se puntúa una no conformidad KO durante una Evaluación IFS Food, la Evaluación es fallida, y la siguiente solo se podrá realizar de manera anunciada. Para obtener más información, ver el ANEXO 6.

**No aplicable (N/A)**

Cuando el auditor decida que un requisito no es aplicable para un emplazamiento de producción, el auditor tiene que evaluarlo como N/A (no aplicable) y deberá dar una explicación en el informe de Evaluación.

No es posible evaluar un requisito KO como N/A, excepto para los requisitos KO sobre el sistema de vigilancia de los PCCs (KO N° 2) y el cumplimiento de producto y receta (KO n° 5).

Los requisitos evaluados como N/A no deberán ser incluidos en el plan de acción.

Si hay un número significativo de requisitos que se consideran no aplicables, utilizar un número total de puntos para la Evaluación puede ser engañoso. Por lo tanto, el Sistema de Puntuación IFS se basa en un porcentaje de la puntuación total disponible y esto se utiliza para decidir el estado de certificación del emplazamiento de producción, es decir, el nivel básico o nivel superior.

## 4 Acciones posteriores a la Evaluación IFS Food

### 4.1 Plan de acción

El auditor y/o la entidad de certificación entregarán a la compañía un informe de Evaluación y un plan de acción provisionales con los hallazgos encontrados. Este plan se utilizará como base para el planteamiento de correcciones y acciones correctivas por parte de la compañía para las desviaciones y no conformidades detectadas. Ver ANEXO 7.

#### 4.1.1 Cumplimentación del plan de acción de la compañía

La compañía definirá en el plan de acción lo siguiente:

- correcciones y medidas correctivas propuestas para todas las desviaciones (C, D), requisitos KO puntuados con una C y para las no conformidades (Mayor o evaluación D en un requisito KO) enumeradas por el auditor,
- responsabilidades y plazos de implementación, tanto para las correcciones como para las acciones correctivas (ver el gráfico 3).

#### Gráfico 3: Plazos para las correcciones y las acciones correctivas

| PLAZO  |  |
|--|--|
| Correcciones   | Acciones correctivas   |
| Tan pronto como sea posible. Se deben proporcionar a la entidad de certificación evidencias de la implementación dentro de un máximo de cuatro (4) semanas después de recibir el informe de Evaluación provisional y el plan de acción provisional para su finalización. | Necesarias para una implementación sostenida y eficaz (pueden llevar más tiempo que el plazo para emitir el certificado, debe estar justificado de manera razonable por la compañía).<br>Implementado antes de la Evaluación de recertificación, a más tardar. |

La compañía reenviará el plan de acción a la entidad de certificación en un plazo máximo de cuatro (4) semanas a partir de haber recibido el informe provisional de la Evaluación y el plan de acción provisional.

Si no se cumple este plazo, la compañía deberá realizar una Evaluación inicial o de recertificación completa.

No se emitirá un Certificado IFS, a menos que se implementen todas las correcciones.

Las correcciones y las acciones correctivas se traducirán a Inglés.

En caso de una no conformidad Mayor y una puntuación total < 75% o varias no conformidades Mayores y/o KO, el certificado no se emitirá, el informe se cargará en la Base de datos IFS (ver ANEXO 8) y se programará una nueva Evaluación.

El plan de acción será validado por el auditor y el revisor técnico durante el proceso de decisión de Certificación.

#### 4.1.2 Validación del plan de acción

El auditor o un representante de la entidad de certificación validarán la adecuación de las correcciones, las acciones correctivas y sus fechas de implementación en la columna asignada del plan de acción, antes de preparar el informe final de Evaluación.

Si la evidencia de las correcciones y/o acciones correctivas no es válida o no es adecuada, y/o si las fechas de implementación no son adecuadas, el auditor/entidad de certificación devolverá el plan de acción a la compañía para su cumplimentación definitiva dentro del plazo establecido. Si el plan de acción no se aprueba dentro del plazo establecido, es posible que no se emita la certificación. La entidad de certificación deberá almacenar las evidencias durante un periodo de tres (3) años.

#### 4.1.3 Revisión técnica

Se deberá realizar una revisión técnica del informe por un revisor designado por la entidad de certificación (ver glosario). En el caso de falta de claridad o dudas sobre los hallazgos y las puntuaciones relacionadas, estas deben aclararse entre el auditor de la Evaluación IFS y el revisor.

En base al resultado de la revisión técnica, el revisor designado recomendará o no la emisión de un Certificado IFS Food.

### 4.2 Emisión del Certificado IFS

En base al resultado de la revisión técnica, la entidad de certificación es responsable de tomar la decisión final de emitir o no el Certificado IFS Food. La decisión será tomada por personas diferentes a las que han realizado la Evaluación.

#### 4.2.1 Puntuación y condiciones para emitir el informe y el Certificado de la Evaluación IFS

Gráfico 4: Puntuación y emisión del certificado

| Resultado de la Evaluación                      | Estado   | Acción por la compañía  | Formato de Informe  | Certificado   |
|---|--|---|---|---|
| La puntuación total es $\geq 95\%$              | Aprobado para IFS Food nivel superior tras recibir el plan de acción                                   | Enviar el plan de Acción completado dentro de las cuatro (4) semanas siguientes a la recepción del informe provisional.   | El informe incluye el plan de acción y muestra el estado  | Sí, certificado en nivel superior, 12 meses de validez. El certificado solo se emitirá cuando las correcciones estén cerradas.  |
| La puntuación total es $\geq 75\%$ y $< 95\%$   | Aprobado para IFS Food nivel básico tras recibir el plan de acción                                     | Enviar el plan de Acción completado dentro de las cuatro (4) semanas siguientes a la recepción del informe provisional.   | El informe incluye el plan de acción y muestra el estado  | Sí, certificado en nivel básico, 12 meses de validez. El certificado solo se emitirá cuando las correcciones estén cerradas.  |
| La puntuación total es $< 75\%$                 | No aprobado  | Acciones y se acordará nueva Evaluación inicial (no antes de seis (6) semanas tras la Evaluación en la que la puntuación final fue $< 75\%$ ).  | El informe muestra el estado                              | No  |
| Máximo una Mayor y puntuación total $\geq 75\%$ | No aprobado a no ser que se tomen acciones adicionales y se validen tras la Evaluación de seguimiento. | Enviar plan de acción completado dentro de las cuatro (4) semanas siguientes a la recepción del informe provisional. Evaluación de seguimiento máximo seis (6) meses tras la fecha de Evaluación. | El informe incluye el plan de acción y muestra el estado. | Certificado en nivel básico, si la no conformidad Mayor finalmente se soluciona en la Evaluación de seguimiento. El certificado sólo se emitirá cuando las correcciones estén cerradas. |
| > una Mayor y/o puntuación total $< 75\%$       | No aprobado  | Acciones y acordar nueva Evaluación inicial.  | El informe muestra el estado.                             | No  |
| Al menos un requisito KO puntuado con D         | No aprobado  | Acciones y acordar nueva Evaluación inicial.  | El informe muestra el estado.                             | No  |

**Nota:**

Número total de puntos

= (número total de requisitos IFS Food (puntos) – requisitos evaluados como N/A (puntos)) × veinte (20)

Puntuación total (en %)

= número de puntos obtenidos/número total de puntos.

#### 4.2.1.1 Gestión específica del proceso de Evaluación si se han emitido una o varias no conformidades Mayores o si se han puntuado con D uno o varios requisitos KO durante la Evaluación.

**Si se han emitido una o varias no conformidades Mayores o si se han puntuado con D uno o varios requisitos KO** durante la Evaluación, aplican las siguientes reglas:

- El certificado IFS actual será suspendido en la Base de datos IFS por la entidad de certificación tan pronto como sea posible, y a más tardar dos (2) días hábiles después del último día de la Evaluación de recertificación.
- El informe deberá cargarse en la Base de datos IFS.
- En la Base de datos IFS, la entidad de certificación proporcionará explicaciones en Inglés sobre los motivos para suspender el certificado actual. Las explicaciones sobre la no conformidad/es especificarán el número de requisitos implicados y se aportarán los mismos detalles que los descritos en el plan de acción.

**Nota:** Todos los usuarios de la Base de datos IFS con la compañía correspondiente en su lista de favoritos recibirán por correo electrónico una notificación de la Base de datos IFS (con explicaciones sobre las no conformidades identificadas), informándoles de que el certificado actual ha sido suspendido.

**Si se ha identificado más de una no conformidad Mayor con una puntuación total <75%**, aplicarán las siguientes reglas:

- El informe de Evaluación en la que se hayan identificado una no conformidad Mayor con una puntuación total < 75% o varias no conformidades Mayores siempre se cargará en la Base de datos IFS después de recibir el plan de acción (sólo para fines administrativos, pero no será visible) (ANEXO 8).
- Se realizará una nueva Evaluación completa no antes de seis (6) semanas después de la Evaluación en la que se emitieron las no conformidades Mayores.

**Si se ha identificado una no conformidad Mayor y la puntuación total es  $\geq 75\%$** , se realizará una Evaluación de seguimiento y se aplicarán las siguientes normas:

- La Evaluación de seguimiento se realizará al menos seis (6) semanas después de la Evaluación anterior y a más tardar seis (6) meses después de la Evaluación anterior.
- Si durante la Evaluación de seguimiento, el resultado de la Evaluación se considera positivo, la entidad de certificación mencionará los siguientes detalles en el informe de Evaluación actualizado:
  - en la sección “fecha”: especificar la fecha de la Evaluación de seguimiento además de la fecha de Evaluación en la que se identificó la no conformidad Mayor,
  - en la sección “resultado final de la Evaluación”: especificar que se ha realizado una Evaluación de seguimiento y que se ha resuelto la no conformidad Mayor,
  - en la sección “Observaciones relativas a las no conformidades KO y Mayores”: explicar para qué requisito se ha resuelto la no conformidad Mayor.

- La compañía no puede obtener un certificado en nivel superior, incluso si la puntuación total final es  $\geq 95\%$ .
- La misma fecha de validez del certificado permanece en el ciclo de certificación, como se describe en 4.3 (la fecha de vencimiento válida más larga del certificado se calcula desde el último día de la fecha de Evaluación inicial + ocho (8) semanas -1 día + 1 año).
- El informe (primero con la no conformidad Mayor y posteriormente actualizado con los resultados de la Evaluación de seguimiento) se cargará en la Base de datos IFS después de realizar la Evaluación de seguimiento, siempre que la no conformidad Mayor se resuelva finalmente (ANEXO 5).

**Nota:** Cuando una Evaluación no anunciada resulta fallida, se requiere una nueva Evaluación anunciada completa. Con una única no conformidad Mayor durante una Evaluación no anunciada, la Evaluación de seguimiento deberá realizarse de manera anunciada.

**Si uno o varios requisitos KO han sido puntuados con D**, se aplicarán las siguientes reglas:

- La Evaluación se completará y se evaluarán todos los requisitos a fin de dar a la compañía una visión general completa de su situación.
- El plan de acción debe completarse (recomendado) con fines de mejora
- El Informe de Evaluación en el que se han puntuado con D uno o varios requisitos KO deberá siempre cargarse en la Base de datos de IFS (sólo con propósitos administrativos, pero no será visible).
- Después de esta situación, se realizará una nueva Evaluación completa, no antes de seis (6) semanas después de la Evaluación en la que se puntuaron con D uno o varios requisitos KO (ANEXO 6).

#### 4.2.1.2 Plazos para la emisión del Certificado IFS

Si la Evaluación no se realiza a su debido tiempo, todos los usuarios de la Base de datos IFS con acceso a la Base de datos IFS y con la compañía correspondiente en su lista de favoritos recibirán una notificación por correo electrónico.

El tiempo entre la fecha de la Evaluación y la emisión del certificado lo determina la entidad de certificación. Se asignarán un máximo de dos (2) semanas para que el auditor envíe el informe provisional y el plan de acción provisional para su cumplimentación a la compañía. Se asignará un máximo de cuatro (4) semanas para que la compañía envíe evidencias de que las correcciones se han implementado y responda a las desviaciones y no conformidades (es decir, para que elaboren el plan de acción).

Si el auditor y el revisor técnico designado recomiendan la Certificación IFS Food tras la validación positiva de las evidencias de la implementación de las correcciones, la entidad de certificación puede tomar la decisión de emitir el certificado. El informe de Evaluación, el plan de acción y el certificado se cargarán entonces en la Base de datos de IFS.

El plazo es de seis (6) semanas (como tiempo objetivo) u ocho (8) semanas (como tiempo máximo) entre la fecha de Evaluación y la carga del informe de Evaluación en la Base de datos IFS/emisión del certificado. Para obtener más información, ver ANEXO 2.

### 4.3 Ciclo de certificación

La certificación será válida a partir de la fecha de emisión indicada en el certificado.

Para una Evaluación **anunciada**, la validez del Certificado IFS Food se define como sigue:

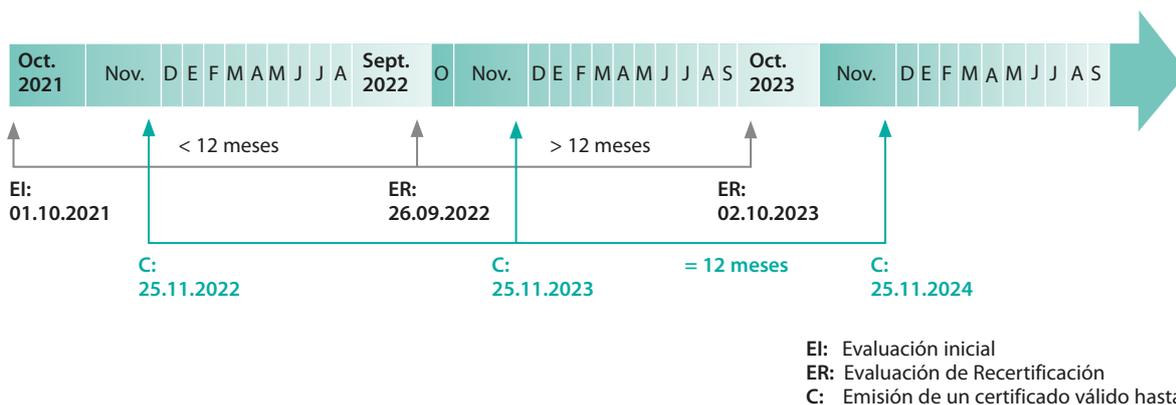
- comienza a partir de la fecha de emisión del certificado,
- termina el último día de la fecha inicial de Evaluación + ocho (8) semanas –1 día + 1 año,

La ventana de tiempo para programar la Evaluación de recertificación anunciada se calcula de la siguiente manera: [– ocho (8) semanas; + dos (2) semanas] desde el último día de la Evaluación inicial. Las compañías son responsables de mantener su certificación.

Ejemplo listado en el siguiente gráfico (gráfico 5):

- Fecha de Evaluación inicial: 1 de octubre de 2021
- Fecha de emisión del certificado: 26 de noviembre de 2021
- Certificado válido hasta: 25 de noviembre de 2022
- Fecha de Evaluación de recertificación: 26 de septiembre de 2022
- Certificado válido hasta: 25 de noviembre de 2023 (independientemente de la fecha de Evaluación de recertificación)
- Ventana de tiempo para programar la recertificación para una Evaluación **anunciada**: [6 de agosto-15 de octubre].
- Ventana de tiempo para programar la recertificación para una Evaluación **no anunciada**: [11 de junio-15 de octubre].

Gráfico 5: Ciclo de certificación



La validez del Certificado IFS sigue siendo la misma cada año y se determina por la fecha de la Evaluación inicial.

La ventana de tiempo para programar la recertificación de una Evaluación no anunciada se calcula como sigue: [–16 semanas antes de la fecha de vencimiento de la Evaluación; + dos (2) semanas después de la fecha de vencimiento de la Evaluación].

Si la Evaluación de recertificación anunciada no está programada en plazo, o si no se han completado en plazo las etapas del proceso de certificación, esto dará lugar a una interrupción en la certificación y únicamente se podrá expedir un nuevo certificado inicial.

La fecha de la Evaluación de recertificación se calculará a partir de la fecha de la Evaluación inicial y no a partir de la fecha de expedición del certificado. De este modo, incluso si la fecha de la Evaluación de recertificación cambia cada año y no se corresponde completamente con la fecha de aniversario, la fecha de validez de la certificación sigue siendo la misma cada año y se evitan brechas entre dos (2) certificados consecutivos. Si la Evaluación se programa antes (pero aún dentro del plazo de Evaluación), la compañía no pierde varias semanas de validez de su certificado.

El certificado se expedirá siempre en base a una decisión de certificación y tras varias etapas de decisión de certificación de acuerdo con la norma ISO/IEC 17065:2012 (ANEXO 2).

El informe de Evaluación anterior permanece visible en la Base de datos IFS durante otros tres (3) meses (después de la validez del certificado). Si la Evaluación de recertificación tiene lugar más tarde que la ventana de tiempo mencionada anteriormente, la certificación de la compañía ya no será visible. Si la compañía no dispone de más certificados activos, el COID pasará automáticamente a encontrarse en estado inactivo en la Base de datos IFS.

#### **4.3.1 Información sobre las condiciones de retirada/suspensión de un certificado**

La retirada de un certificado por parte de la entidad de certificación sólo está permitida en caso de que exista cualquier información que indique que los productos/procesos pudieran no cumplir con los requisitos del sistema de certificación. La única excepción a esta regla puede estar relacionada con la falta de pago de la Evaluación actual por parte de la compañía certificada. El contrato entre la entidad de certificación y la compañía evaluada tendrá en cuenta el ciclo de certificación.

Si la certificación se restablece después de la suspensión, la entidad de certificación hará todas las modificaciones necesarias en los documentos formales de certificación, información pública, autorizaciones de uso de marcas, etc. con el fin de garantizar la existencia de todas las indicaciones adecuadas y que los productos/procesos continúen estando certificados.

Si se toma la decisión de reducir el alcance de la certificación como condición para el restablecimiento, la entidad de certificación efectuará todas las modificaciones necesarias en los documentos formales de certificación, información pública, autorizaciones de uso de marcas, etc., con el fin de garantizar que el alcance reducido de la certificación se comunique claramente al cliente.

#### **4.4 Distribución y almacenamiento del informe de Evaluación**

Los informes de Evaluación seguirán siendo propiedad de la compañía y no se entregarán, total o parcialmente, a un tercero sin el consentimiento previo de esta (excepto cuando así lo exija la ley, los organismos de acreditación y el Integrity Program de GFSI). El consentimiento para la distribución del informe de Evaluación IFS Food se hará por escrito y podrá ser entregado por la compañía a la entidad de certificación y/o al usuario pertinente.

La entidad de certificación conservará una copia del informe de Evaluación IFS Food. El informe de Evaluación y la documentación asociada, incluidas las notas del auditor, se almacenarán de forma adecuada y segura durante un período de cinco (5) años. Las condiciones de acceso detalladas a la información sobre los informes de Evaluación están disponibles en la Parte 4.

##### **Acciones complementarias**

La decisión sobre el nivel de las acciones complementarias requeridas en base al certificado se tomará a discreción del comprador individual.

## 5 IFS Integrity Program

El Programa de Integridad de IFS (IFS Integrity Program), puesto en marcha a principios de 2010, incluye diferentes medidas para asegurar la calidad de las Normas IFS mediante la revisión de los Informes de Evaluación de IFS de compañías certificadas y también mediante el uso de varias medidas para analizar y mejorar el desempeño de las entidades de certificación y auditores. El IFS Integrity Program fortalece la fiabilidad de las Normas IFS al vigilar su implementación en la práctica.

Los principales procedimientos del IFS Integrity Program se describen en el Anexo 4 del Acuerdo Marco de IFS sobre la Evaluación y certificación IFS entre IFS Management GmbH y la entidad de certificación. Estos procedimientos se han desarrollado a través de reuniones periódicas del Grupo de Trabajo de Aseguramiento de la Calidad de IFS, que está compuesto por miembros internacionales. El Anexo 4 del Acuerdo Marco IFS será firmado por todas las entidades de certificación que dispongan de un contrato con IFS Management GmbH. Los auditores que realicen Evaluaciones IFS aceptarán los procedimientos del IFS Integrity Program para asegurar la calidad de las Evaluaciones IFS. Las entidades de certificación están obligadas a informar a sus clientes que soliciten una Evaluación IFS sobre el contenido de la versión vigente del Anexo 4 del Acuerdo Marco de IFS. El IFS Integrity Program se encarga principalmente en las siguientes actividades:

### 5.1 Gestión de las reclamaciones IFS

Los distribuidores o cualquier otra parte interesada tienen el derecho de enviar cualquier posible reclamación o problema a IFS para su investigación como parte del Integrity Program. La información correspondiente puede ser enviada por correo electrónico a través de [complaintmanagement@ifs-certification.com](mailto:complaintmanagement@ifs-certification.com) o a través de un formulario de reclamaciones en la Web de IFS.

El IFS Integrity Program reunirá toda la información necesaria para investigar la causa de la reclamación y para determinar si hay deficiencias en el cumplimiento de los requisitos de IFS por parte de compañías certificadas, entidades de certificación acreditadas o Auditores IFS. Se tomarán las medidas apropiadas para investigar completamente una reclamación, que puede incluir solicitar a una entidad de certificación que lleve a cabo investigaciones internas y proporcionar a IFS una declaración sobre el resultado de dichas investigaciones.

Por último, el departamento de Gestión del Aseguramiento de la Calidad de IFS decidirá qué enfoque es el mejor para evaluar y resolver la reclamación. Esto también podría incluir planificar Integrity on-site check en la compañía certificada IFS para investigar el caso in situ u organizar una auditoría witness de integridad a un Auditor IFS involucrado en el caso objeto de la reclamación (en este caso, un auditor de Integridad evalúa a un Auditor IFS durante una de sus próximas Evaluaciones IFS regulares).

Según la reclamación, el Integrity on-site check se realizará principalmente de forma no anunciada (se anuncia 30 minutos antes del inicio del Integrity on-site check). En algunos casos especiales, el Integrity on-site check también se puede realizar de forma anunciada (en general, anunciado unas 48 horas antes).

## 5.2 Enfoque basado en el riesgo y vigilancia del Aseguramiento de la Calidad de IFS

Las actividades de Aseguramiento de Calidad del IFS Integrity Program supervisan todo el sistema IFS utilizando diferentes herramientas:

Con el fin de garantizar la correcta implementación de todos los procedimientos descritos en las Normas IFS y los correspondientes documentos reglamentarios, el IFS Integrity Program lleva a cabo auditorías regulares en las oficinas de las entidades de certificación (Integrity certification body office audits). Durante estas auditorías, se comprueba el desempeño de los auditores y las entidades de certificación de IFS, tomando como ejemplos varios informes, y mediante el análisis de las bases de datos. Si se tienen que aclarar temas en concreto durante estas auditorías de Integridad en oficinas de las entidades de certificación, esto también podría derivar en Auditorías witness de integridad a los auditores IFS o en Integrity on-site checks en las compañías certificadas por la entidad de certificación correspondiente.

Además, teniendo en cuenta el enfoque basado en el riesgo, los informes de las compañías certificadas son analizados y leídos por el personal de Gestión del Aseguramiento de la Calidad de IFS. El Grupo de Trabajo de Aseguramiento de la Calidad de IFS ha definido diferentes criterios para el enfoque basado en el riesgo. Estos análisis son un procedimiento de vigilancia continua de la Gestión del Aseguramiento de la Calidad de IFS, teniendo en cuenta tanto criterios económicos (por ejemplo, el número de certificados emitidos en determinados países) como criterios de calidad (por ejemplo, resultados de Evaluación, tiempos de Evaluación, etc.). Como se describió anteriormente, los Integrity on-site checks se realizarán principalmente de forma no anunciada y podrían realizarse de forma anunciada en algunos casos especiales. Las Auditorías witness de integridad a los Auditores IFS también se pueden realizar utilizando este enfoque de análisis basado en el riesgo de Gestión del Aseguramiento de la Calidad de IFS.

### **Información adicional sobre los capítulos 5.1 y 5.2 mencionados anteriormente:**

Las compañías con un Certificado IFS válido tienen que aceptar la realización de un Integrity on-site check no anunciado/anunciado y tienen que dar acceso y asistencia al auditor de Integridad designado. La aceptación del IFS Integrity Program es parte de las reglas de todas las Normas IFS. También se deben aceptar auditorías witness de Auditores IFS encargadas a auditores de Integridad durante la realización de una Evaluación IFS regular.

Los Integrity on-site checks, Auditorías witness de integridad y las Auditorías de integridad en oficinas de las entidades de certificación realizadas como parte del Integrity Program se realizan por auditores de Integridad empleados o designados por IFS Management GmbH. Los auditores de integridad son completamente independientes de las compañías evaluadas y de las entidades de certificación IFS.

### 5.3 Sanciones

Si, como consecuencia de una reclamación o tras las acciones de aseguramiento de la calidad con enfoque o vigilancia basadas en el riesgo, se identificara una deficiencia debida a un fallo de una entidad de certificación y/o a un auditor, IFS reenviará toda la información necesaria a un comité de sanciones independiente de manera totalmente anónima. El comité de sanciones, que se compone de un asesor legal y participantes de la industria, distribuidores y entidades de certificación, deberá determinar si se ha producido una infracción y cuál es su gravedad.

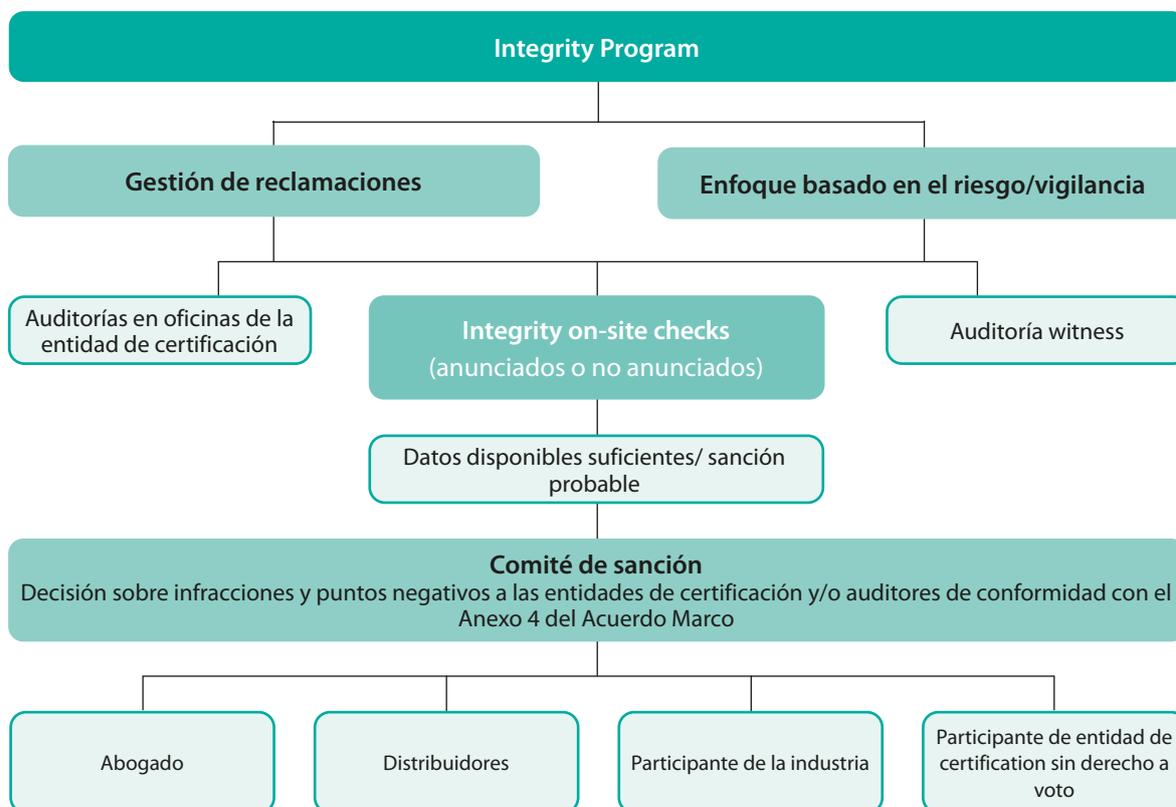
Los temas relativos a las faltas administrativas de las entidades de certificación basados en investigaciones de bases de datos pueden ser evaluados directamente por la Gestión del Aseguramiento de la Calidad de IFS, pero deben ser confirmados por el presidente (abogado) del comité de sanciones.

Si el comité de sanciones concluye que se ha cometido una infracción, se aplicarán las sanciones y/o multas pertinentes a la entidad de certificación y/o sus auditores. El tipo de sanción y/o multa dependerá de la gravedad de la infracción. Por cada infracción que se determine probada, la entidad de certificación y/o auditor podrá recibir una serie de "puntos negativos". Estos "puntos negativos" se irán acumulando, pero su periodo máximo de duración será de 2 años (sistema de renovación). Solo en casos muy graves, las entidades de certificación o los auditores podrán ser suspendidos durante un periodo de tiempo limitado, o sus contratos podrán ser cancelados. En general, el objetivo de las actividades del Integrity Program de IFS es mejorar el rendimiento de las entidades de certificación y/o los auditores mediante la solicitud de acciones correctivas, por ejemplo, la asistencia a formación adicional en caso de infracciones confirmadas.

Cuando se considere confirmada una infracción por parte de una entidad de certificación y/o un auditor, IFS Management GmbH informará a la entidad de acreditación correspondiente.

Todos estos procedimientos relativos a infracciones, sanciones y "puntos negativos" se exponen en el Anexo 4 del Acuerdo Marco entre IFS y cada entidad de certificación (gráfico 6).

Gráfico 6: Resumen de actividades del IFS Integrity Program



## 6 Logotipos IFS

IFS Management GmbH es propietaria de los derechos de autor de IFS Food y de la marca comercial registrada. Los Logotipos IFS pueden descargarse a través de las páginas seguras de la Base de datos de IFS.

Además, la entidad de certificación comunicará a la compañía evaluada las siguientes cláusulas y condiciones y estas deberán ser verificadas por el auditor durante la Evaluación. Los resultados de dicha verificación se describirán en el perfil de la compañía del informe de Evaluación como campo obligatorio. En caso de que el auditor identifique que la compañía no cumple estos términos y condiciones, se dará aviso a IFS.

### Términos y condiciones para el uso de los Logotipos IFS y comunicación sobre la Certificación IFS Food /aplicación.

Estos términos y condiciones aplican para todos los Logotipos IFS.

### Forma, diseño y color de los Logotipos IFS

Sólo se utilizará la última versión de los Logotipos IFS. Cuando se utilice, el Logotipo(s) IFS deberá respetar la forma y el color del dibujo a escala. Cuando se utilice en documentos, se permite también el uso de impresión en blanco y negro. Las compañías solo pueden utilizar el logotipo de la norma para la cual estén certificadas. El Logotipo general de IFS solo se puede utilizar para expresar que la entidad de certificación o el consultor IFS colabora con compañías certificadas IFS, o que la entidad de certificación ofrece certificación para más de una Norma IFS. Todas las demás formas de uso se acordarán con IFS.

El Logotipo IFS Food puede utilizarse en formato impreso, físico y electrónico, y en films, siempre que se respeten su forma y formatos. Las mismas condiciones se aplican al uso del Logotipo en forma de sello.

#### **Restricción de los comentarios e interpretaciones**

Cuando un emplazamiento de producción certificado IFS Food, una compañía colaboradora de IFS Food o una entidad de certificación de IFS Food publiquen documentos con algún Logotipo IFS, los comentarios y las interpretaciones respecto a IFS deben estar identificados como tales de forma clara.

#### **Uso del Logotipo IFS Food en material promocional**

El Logotipo de IFS Food no se mostrará en el propio producto, en el envase primario del producto ni en ningún tipo de documento publicitario que pueda llegar al consumidor final (por ejemplo, envases de venta de compañías vinculadas, exposiciones públicas para consumidores finales, folletos específicos del producto para consumidores finales, etc). El logotipo solo puede aparecer en una sección de la página web relacionada con la gestión de la calidad o con la calidad y la seguridad en general. No se utilizará para ninguna operación de marketing de negocio a cliente. Deberá quedar claro que toda la información relativa a la certificación se refiere claramente a IFS. Los Logotipos IFS no se utilizarán en presentaciones que no tengan una conexión clara con IFS

Un emplazamiento de producción certificado IFS Food, que acepte certificados IFS de sus proveedores o proveedores de servicios (brokers, proveedores de servicio logístico o mayoristas), o una entidad de certificación de IFS Food podrán utilizar el Logotipo IFS general con fines promocionales y publicar información sobre la Certificación IFS.

Si no tienen certificación propia, se indicará claramente que la compañía apoya o trabaja con compañías certificadas IFS. No se acepta ningún tipo de uso que dé la impresión de que la propia compañía está certificada.

#### **Restricción adicional sobre el uso del Logotipo IFS Food**

El Logotipo IFS Food no se utilizará de ninguna manera que pueda implicar que IFS Management GmbH es responsable de la decisión de certificación. En caso de suspensión o retirada del certificado IFS Food, el emplazamiento de producción y compañía evaluados tienen que dejar de incluir inmediatamente los Logotipos IFS en sus documentos y/o sitio web. En caso de exclusión relativa al alcance de la Evaluación, los detalles sobre las exclusiones estarán disponibles previa solicitud. El Logotipo IFS Food puede utilizarse, pero se deberá escribir en la parte inferior la siguiente mención: "Algunos productos están excluidos del alcance de la Evaluación IFS Food y los detalles de la exclusión se pueden proporcionar previa solicitud".

#### **Comunicación de la Certificación IFS Food**

Todas las reglas antes mencionadas se aplican a cualquier comunicación relativa a IFS Food. Esto también significa que no se permite el uso de las palabras "IFS", "International Featured Standards", o "IFS Food" o similares en productos finales que están disponibles para el consumidor final.

## PARTE 2

# Lista de requisitos de Evaluación IFS Food

---

Los requisitos con un "\*" requieren información obligatoria para el resumen del informe IFS Food.

## 1 Gobernanza y compromiso

### 1.1 Política

1.1.1\* La dirección deberá desarrollar, implementar y mantener una política corporativa, que deberá incluir, como mínimo:

- seguridad alimentaria y calidad del producto
- orientación al cliente
- cultura de seguridad alimentaria.

La política corporativa deberá ser comunicada a todos los empleados y se desglosará en objetivos específicos para los departamentos correspondientes.

1.1.2 Toda la información pertinente relacionada con seguridad alimentaria, la calidad del producto y la autenticidad deberá comunicarse de forma efectiva y a su debido tiempo al personal implicado.

### 1.2 Estructura corporativa

1.2.1\* **KO n° 1: La dirección se asegurará de que todos los empleados sean conscientes de sus responsabilidades respecto a la seguridad alimentaria y la calidad del producto, y de que se implanten mecanismos para supervisar la eficacia de su desempeño. Dichos mecanismos deberán estar claramente identificados y documentados.**

1.2.2 La dirección facilitará los recursos apropiados y suficientes para cumplir con los requisitos del producto y del proceso.

1.2.3\* El departamento responsable de la gestión de la seguridad alimentaria y la calidad deberá depender directamente de la dirección. Deberá existir un organigrama, que muestre la estructura de la compañía.

1.2.4 La dirección deberá asegurarse de que todos los procesos (documentados o no) sean conocidos por el personal correspondiente y sean ejecutados de manera consistente.

1.2.5\* La dirección deberá tener un sistema implantado para asegurarse de que la compañía se mantenga informada de toda la legislación pertinente, desarrollos científico-tecnológicos, códigos de prácticas en la industria, aspectos de seguridad alimentaria y calidad del producto y que están al tanto de factores que pueden tener influencia sobre la defensa de los alimentos (food defence) y los riesgos de fraude alimentario.

1.2.6\* La dirección se asegurará de que la entidad de certificación esté informada de cualquier cambio que pueda afectar a la capacidad de la compañía para cumplir con los requisitos de la certificación. Esto incluirá, como mínimo:

- cualquier cambio en el nombre de la entidad legal,
- cualquier cambio de ubicación del emplazamiento de producción.

Para las siguientes situaciones específicas:

- cualquier retirada de producto,
- cualquier retirada/recuperación de producto por orden oficial debida a motivos de seguridad alimentaria y/o fraude alimentario,
- cualquier visita de las autoridades sanitarias que de lugar a notificaciones y/o sanciones emitidas por las autoridades.

se informará a la entidad de certificación en un plazo de tres (3) días hábiles.

### 1.3 Enfoque al cliente

1.3.1 Se implantará un proceso que permita identificar las necesidades y expectativas fundamentales de los clientes. Los resultados de este proceso deberán ser utilizados como elementos de entrada para la mejora continua de la compañía.

### 1.4 Revisión por la dirección

1.4.1\* La dirección debe asegurarse de que el sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad se revisa al menos una vez al año, o con más frecuencia, si se han producido cambios significativos. Dichas revisiones deberán incluir, como mínimo:

- una revisión de los objetivos y políticas, incluyendo elementos de la cultura de seguridad alimentaria
- resultados de auditorías e inspecciones del emplazamiento
- comunicaciones con el cliente positivas y negativas
- cumplimiento del proceso
- aspectos de autenticidad y conformidad
- estado de las correcciones y acciones correctivas
- notificaciones de las autoridades

1.4.2 Las acciones de la revisión por la dirección estarán claramente destinadas a apoyar la mejora. La revisión por la dirección evaluará las acciones de seguimiento de las revisiones por la dirección anteriores y cualquier cambio que pueda afectar al sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad. La revisión por la dirección estará plenamente documentada.

1.4.3 La dirección deberá identificar y revisar periódicamente (por ejemplo mediante auditorías internas o inspecciones in situ) la infraestructura y el ambiente de trabajo necesaria para cumplir con los requisitos del producto. Esta, incluirá, como mínimo:

- edificios
- sistemas de suministro
- maquinaria y equipos

- transporte
- Instalaciones para el personal
- Condiciones ambientales
- Condiciones higiénicas
- Diseño del lugar de trabajo
- Influencias externas (p.e. ruido, vibración).

Los resultados de la revisión, especialmente aquellos que evidencien algún riesgo, se tomarán en consideración para la planificación de inversiones.

## 2 Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad

### 2.1 Gestión de la calidad

#### 2.1.1 Gestión de la documentación

2.1.1.1 El sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad deberá estar documentado e implantado, y se conservará en una ubicación determinada (manual de seguridad alimentaria y calidad o sistema electrónico documental).

2.1.1.2 Todos los documentos deberán ser claramente legibles, exhaustivos y no presentarán ambigüedades. Deberán estar disponibles en todo momento para las personas correspondientes.

2.1.1.3\* Se dispondrá de un procedimiento documentado para el control de los documentos y sus modificaciones. Todos aquellos documentos que sean necesarios para dar cumplimiento a los requisitos del producto estarán disponibles en su última versión. Se registrará el motivo de cualquier modificación en los documentos que se consideren críticos para los requisitos del producto.

#### 2.1.2 Registros e información documentada

2.1.2.1 Los registros y la información documentada serán legibles y auténticos. Se conservarán de manera que se evite una o modificación posterior. Si los registros son electrónicos, se establecerá un sistema para garantizar que sólo el personal autorizado tenga acceso a crear o modificar dichos registros (por ejemplo, protección con contraseña).

2.1.2.2\* Todos los registros e información documentada se conservarán de acuerdo con los requisitos legales y de cliente. Si no existen tales requisitos, los registros y la información documentada se conservará durante un mínimo de un año después de la vida útil especificada. Para productos sin vida útil, el tiempo de conservación de registros e información documentada se justificará y dicha justificación deberá quedar documentada.

2.1.2.3 Los registros y la información documentada se conservarán en lugar seguro y de fácil acceso.

## 2.2 Gestión de la seguridad alimentaria

### 2.2.1 Plan APPCC

- 2.2.1.1 La base del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la compañía será un plan APPCC totalmente implantado, sistemático y exhaustivo que esté basado en los principios del Codex Alimentarius y en cualquier requisito legal de los países de producción y de destino que pueda ir más allá de tales principios. El plan APPCC deberá ser específico y deberá estar implantado en el emplazamiento de producción.
- 2.2.1.2 El plan APPCC deberá abarcar todas las materias primas, material de envasado, productos o grupos de productos, así como todos los procesos, desde la recepción hasta la expedición de producto final, incluyendo el desarrollo de nuevos productos.
- 2.2.1.3 La compañía se asegurará de que el plan APPCC se basa en datos científicos, o asesoramiento experto obtenido mediante otras fuentes, las cuales pueden incluir: asociaciones comerciales y de la industria, expertos independientes y autoridades legales. Esta información deberá estar alineada con cualquier nuevo desarrollo técnico de procesos.
- 2.2.1.4 La compañía debe asegurar que, en caso de que haya cambios en las materias primas, materiales de envasado, métodos de procesado, infraestructura y/o equipos, el plan APPCC será revisado para garantizar que los requisitos de seguridad del producto se cumplen.

### 2.2.2 Equipo APPCC

- 2.2.2.1 **Formación del equipo APPCC:**  
El equipo APPCC deberá tener conocimiento específico y experiencia, y ser un equipo multidisciplinar que incluya personal operativo.
- 2.2.2.2 Las personas responsables del desarrollo y mantenimiento del plan APPCC contarán con un líder del equipo y habrán recibido formación adecuada en la aplicación de los principios del APPCC, así como el conocimiento específico de productos y procesos.

### 2.2.3 Análisis APPCC

- 2.2.3.1 **Descripción del producto:**  
Se dispondrá de una descripción completa del producto, incluyendo toda la información relativa a la seguridad del producto, como:
- composición
  - características físicas, organolépticas, químicas y microbiológicas
  - requisitos legales para la seguridad alimentaria del producto
  - métodos de tratamiento, envasado, durabilidad (vida útil),
  - condiciones de almacenamiento, método de transporte y distribución.
- 2.2.3.2 **Identificar el uso esperado:**  
Se deberá describir el uso previsto del producto, en relación con el uso esperado del mismo por parte del consumidor final, tomando en consideración a los grupos de consumidores vulnerables.

### 2.2.3.3 **Elaboración del diagrama de flujo:**

Cada producto o grupo de productos y cada una de las variaciones de procesos y subprocesos (incluyendo reelaboración y reprocesado) deberán disponer de un diagrama de flujo. El diagrama de flujo deberá estar fechado, y tras la determinación de las medidas de control, deberá identificar con claridad los PCCs y otras medidas de control. El diagrama de flujo se actualizará ante cualquier cambio.

### 2.2.3.4 **Confirmación in situ del diagrama de flujo:**

Los representantes del equipo APPCC deberán verificar el diagrama de flujo, mediante comprobación in situ en todas las etapas y turnos operativos. Si procede, se corregirá el diagrama.

### 2.2.3.5 **Realizar un análisis de peligros para cada etapa:**

Se realizará un análisis de todos los peligros físicos, químicos (incluyendo peligros radiológicos y alérgenos), y biológicos que podrían esperarse razonablemente. El análisis también incluirá los peligros relacionados con los materiales en contacto con alimentos, materiales de envasado y peligros relacionados con el entorno de trabajo. El análisis de peligros deberá considerar la probabilidad de aparición de los peligros y la gravedad de sus efectos adversos en la salud. Se considerarán las medidas de control específicas que se aplicarán para controlar cada peligro.

### 2.2.3.6 **Determinar los puntos de control críticos y otras medidas de control:**

Se facilitará la determinación de los PCC correspondientes y otras medidas de control mediante la aplicación de un árbol de decisiones u otras herramientas, que demuestren un planteamiento lógico y razonado.

### 2.2.3.7\* **Establecer límites críticos para cada PCC:**

Para cada PCC se definirán y validarán límites críticos adecuados para identificar claramente cuándo un proceso está fuera de control.

### 2.2.3.8 **Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC**

**2.2.3.8.1\* KO N° 2: Se establecerán para cada PCC procedimientos específicos de vigilancia que especifiquen métodos, frecuencia de medición u observación y registro de resultados, para que se detecte cualquier pérdida de control en este PCC. Cada PCC definido deberá estar bajo control. La vigilancia y el control de cada PCC se demostrarán mediante registros.**

2.2.3.8.2 Los registros de la vigilancia de los PCCs deberán ser verificados por un responsable de la compañía y ser mantenidos durante un periodo de tiempo adecuado.

2.2.3.8.3 El personal operativo a cargo de la vigilancia de los PCCs y otras medidas de control deberá haber recibido una formación / instrucción específica

2.2.3.8.4 Las medidas de control distintas de los PCCs se vigilarán, registrarán y controlarán mediante criterios medibles u observables.

### 2.2.3.9 **Establecer medidas correctivas:**

Cuando la vigilancia indique que un PCC o una medida de control que no sea un PCC está fuera de control, se deberán emprender y documentar las acciones correctivas adecuadas. Dichas acciones correctivas deberán tomar también en consideración cualquier acción tomada en relación a productos no conformes e identificar la causa raíz de la pérdida de control de los PCCs.

#### 2.2.3.10\* Establecer procedimientos de verificación:

Deberán establecerse procedimientos de verificación para confirmar que el plan APPCC funciona de manera adecuada. La verificación del plan APPCC se llevará a cabo, como mínimo, una vez al año. Ejemplos de las actividades de verificación:

- auditorías internas
- análisis
- muestreo
- desviaciones
- reclamaciones

Los resultados de esta verificación se incorporarán al plan APPCC.

#### 2.2.3.11 Establecer documentación y mantenimiento de registros

Deberá estar en disponible la documentación relacionada con el plan APPCC.

Algunos ejemplos de documentación son:

- análisis de peligros
- determinación de los PCCs y otras medidas de control
- determinación de los límites críticos
- procesos, procedimientos

Algunos ejemplos de registros son:

- resultado de los PCCs y otras actividades de vigilancia de las medidas de control
- desviaciones observadas y acciones correctivas implementadas.

## 3 Gestión de los recursos

### 3.1 Recursos humanos

3.1.1 Todo el personal que lleve a cabo labores que afecten a la seguridad de producto, la calidad y la legalidad debe disponer de las competencias necesarias adecuada a sus funciones, como resultado de estudios, experiencia laboral y/o formación.

3.1.2 Las responsabilidades, competencias y descripciones de puestos de trabajo para todos los puestos de trabajo con un impacto en la seguridad alimentaria y la calidad del producto deberán estar claramente definidas, documentadas y disponibles. Se definirá la asignación de puestos clave.

### 3.2 Higiene personal

3.2.1\* Deberán establecerse requisitos documentados relativos a la higiene personal, e incluirán, como mínimo, las siguientes áreas:

- pelo y barba
- ropa de protección (incluidas las condiciones de uso en las instalaciones del personal)
- lavado de manos, desinfección e higiene
- comer, beber y fumar

- acciones a tomar en caso de cortes o abrasiones en la piel
- uñas, joyas y pertenencias personales (incluyendo medicamentos)
- comunicación de enfermedades infecciosas y condiciones que afecten a la seguridad de los alimentaria a través de un procedimiento de muestreo médico.

Los requisitos se basarán en el análisis de peligros y la evaluación de los riesgos asociados.

**3.2.2\* KO N° 3: Los requisitos relativos a la higiene personal estarán implantados y se respetarán por todo el personal correspondiente, subcontratistas y visitantes.**

3.2.3 Se deberá verificar periódicamente el cumplimiento de estos requisitos de higiene personal.

3.2.4 No se deberán lucir joyas o bisutería (incluidos piercings) y relojes. Cualquier excepción a esta norma deberá haber sido exhaustivamente evaluada a través de un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados y deberá ser gestionada de forma efectiva.

3.2.5 Los cortes y abrasiones en la piel deberán cubrirse con un apósito / venda de color diferente al del producto. Cuando proceda:

- los apósitos / vendas deberán incluir una tira metálica
- se deberán utilizar guantes de un solo uso

3.2.6 En las áreas de trabajo en las que se requiera el uso de gorros o cubrebarbas (protectores), se cubrirá completamente el pelo, para evitar la contaminación del producto.

3.2.7 Se definirán normas claras de uso para aquellas áreas / actividades en las que se requiera el uso de guantes (de un color diferente al del producto).

3.2.8\* Cada empleado deberá disponer de una cantidad suficiente de recambios de ropa de protección.

3.2.9 Toda la ropa de protección deberá ser lavada a fondo regularmente en la propia compañía, por una lavandería subcontratada o por los propios empleados. Esta decisión deberá estar justificada por la evaluación del riesgo. Los requisitos definidos deberán incluir, como mínimo:

- suficiente separación entre la ropa sucia y limpia en todo momento
- condiciones de lavado definidas en cuanto a temperatura del agua y dosis de detergente
- prevención de la contaminación hasta el uso

La eficacia del lavado se controlará adecuadamente.

3.2.10 En caso de cualquier problema de salud o enfermedad infecciosa que pueda tener un impacto en la seguridad de los alimentaria, se tomarán medidas para minimizar los riesgos de contaminación.

### 3.3 Formación e instrucción

3.3.1\* La compañía deberá implantar programas de formación y/o instrucción documentados en función de los requisitos de producto y proceso y las necesidades de formación del personal, y estos deberán incluir:

- contenidos de la formación
- frecuencia de la formación

- tareas del empleado
- idiomas
- tutor/formador cualificado

3.3.2\* El programa documentado de formación y/o instrucción se hará extensivo a todo el personal, incluyendo trabajadores estacionales o temporales y personal de compañías externas, empleados en las correspondientes áreas de trabajo. Se formará/instruirá al personal al ser contratado, y antes de desarrollar su trabajo, de acuerdo con lo especificado en los programas de formación/instrucción.

3.3.3 Deberán conservarse los registros de cada formación/instrucción, indicando:

- lista de asistentes (incluyendo su firma personal)
- fecha
- duración
- contenidos de la formación
- nombre del formador/tutor.

Existirá un procedimiento o programa implantado para demostrar la efectividad de los programas de formación y/o instrucción.

3.3.4 Los contenidos de la formación y/o instrucción se revisarán de manera regular, y se actualizarán cuando sea necesario. Se tendrá en especial consideración, al menos, los siguientes aspectos específicos:

- seguridad alimentaria
- fraude alimentario
- calidad de producto
- food defence
- requisitos legales relativos a los alimentos
- modificaciones en productos/procesos
- comentarios de los anteriores programas de formación/instrucción documentados.

## 3.4 Instalaciones para el personal

3.4.1\* La compañía proporcionará instalaciones adecuadas para el personal, que deberán ser proporcionales en su tamaño, equipadas para la cantidad de empleados y diseñadas y gestionadas de forma que se minimicen los riesgos para la seguridad alimentaria. Estas instalaciones se deberán conservar en buen estado general y de limpieza.

3.4.2 Se deberá minimizar el riesgo de contaminación del producto por alimentos y bebidas, y/o materiales extraños. Se deberá también tomar en consideración los alimentos y bebidas de las máquinas de vending, comedor, y/o los que el personal trae al trabajo.

3.4.3 Los vestuarios se situarán de tal manera que permitan el acceso directo a las áreas en las que se manipulen productos alimentarios. Si esto no fuera posible, deberán estar implantadas medidas preventivas para minimizar los riesgos de contaminación. Cuando sea necesario, la ropa de calle y la de protección se guardarán por separado.

- 3.4.4 Los servicios no tendrán acceso directo a las áreas en las que se manipulen productos alimentarios, ni supondrán un riesgo de contaminación para estas. Los servicios estarán equipados con lavamanos adecuados. Las instalaciones sanitarias deben contar con una ventilación natural o mecánica adecuada. Deberá evitarse un flujo mecánico de aire desde un área contaminada a un área limpia.
- 3.4.5\* Se dispondrá de instalaciones de lavado de manos que deberán incluir, como mínimo:
- número adecuado de lavabos
  - ubicados adecuadamente en los puntos de acceso a y/o dentro de las áreas de producción
  - uso exclusivo para lavado de manos únicamente.
- La necesidad de equipos similares en otras zonas (por ejemplo, zona de envasado) se basará en el análisis de riesgos y evaluación de peligros asociados.
- 3.4.6 Las instalaciones de lavado de manos estarán equipadas con:
- agua potable a una temperatura adecuada
  - equipo adecuado para el lavado y desinfección
  - equipo adecuado para el secado de las manos.
- 3.4.7 Cuando el proceso requiera un nivel mayor de higiene, los equipos de lavado de manos deberán contar además con:
- accionamiento no manual
  - desinfección de manos
  - contenedores de residuos con apertura de accionamiento no manual
- 3.4.8 Deberá estar implantado un programa para controlar la efectividad de la higiene de las manos basado en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados
- 3.4.9 Cuando esté justificado por un análisis del riesgo, se dispondrán y utilizarán instalaciones de limpieza y desinfección para las botas, zapatos y otras prendas de protección.

## 4 Procesos operativos

### 4.1 Convenio contractual

- 4.1.1 Todos los requisitos relacionados con la seguridad alimentaria y la calidad del producto, especificados dentro de los acuerdos con los clientes, y cualquier revisión de estas cláusulas, deberán ser comunicadas y haber sido implementadas por cada uno de los departamentos implicados.
- 4.1.2 De conformidad con los requisitos del cliente, la dirección informará a sus clientes afectados, lo antes posible, de cualquier problema relacionado con la seguridad o legalidad del producto, incluidas las no conformidades que identifiquen las autoridades competentes.

## 4.2 Especificaciones y fórmulas

### 4.2.1 Especificaciones

4.2.1.1\* Las especificaciones de todos los productos finales deberán estar disponibles e implementadas. Deberán estar actualizadas, sin ambigüedades, y cumplirán todos los requisitos legales y del cliente.

4.2.1.2 Se establecerá un procedimiento para el control de la creación, la aprobación y la modificación de especificaciones, que incluirá, cuando se requiera, la aceptación del cliente. Cuando sea requerido por el cliente, las especificaciones de producto se aceptarán formalmente.

Este procedimiento incluirá la actualización de las especificaciones del producto final en caso de modificaciones relacionadas con:

- materias primas
- fórmulas/recetas
- procesos que afectan a los productos finales
- materiales de envasado que afectan a los productos finales

4.2.1.3\* **KO N° 4: Deberá disponerse de especificaciones para todas las materias primas (ingredientes, aditivos, materiales de envasado, reprocesos). Las especificaciones deberán estar actualizadas, sin ambigüedades, cumplirán con los requisitos legales y, en caso de haberlos, con los del cliente.**

4.2.1.4 Las especificaciones y/o su contenido se encontrarán in situ a disposición del personal pertinente.

4.2.1.5\* Se implantarán procedimientos que sean verificables cuando los clientes requieran específicamente que los productos estén "libres de" alguna sustancia o ingrediente (p. ej. gluten, carne de cerdo, etc.), o que se excluyan determinados métodos de tratamiento o producción (p.e. OGMs).

### 4.2.2 Fórmulas/Recetas

4.2.2.1\* **KO N° 5: Cuando existan contratos con clientes en relación con:**

- la receta del producto (incluyendo características de las materias primas)
- proceso
- requisitos tecnológicos
- envasado
- etiquetado

también deberán cumplirse éstos.

## 4.3 Desarrollo de producto/Modificaciones de producto/Modificaciones de procesos productivos

4.3.1 Para cada nuevo desarrollo o modificación de productos, se llevará a cabo un análisis de peligros y una evaluación de riesgos asociados.

- 4.3.2\* El proceso de desarrollo/modificación del producto dará lugar a especificaciones sobre la formulación, requisitos de envasado, procesos de fabricación y parámetros de proceso relacionados con el cumplimiento de los requisitos de producto. Esto incluye ensayos en fábrica y análisis de producto. Se registrarán los progresos y resultados del desarrollo/modificación del producto.
- 4.3.3 Se realizarán ensayos de vida útil o una validación adecuada mediante evaluación microbiológica, química y organoléptica, y se tendrán en cuenta la formulación del producto, el envasado, la fabricación y las condiciones declaradas. De conformidad con esta evaluación, se establecerá la vida útil.
- 4.3.4\* Deberá haberse implementado un procedimiento para asegurar que el etiquetado cumple con la legislación vigente en los países de destino y con los requisitos del cliente.
- 4.3.5 Deberán establecerse recomendaciones para la preparación y/o instrucciones para el uso de los productos alimentarios, cuando sea apropiado.
- 4.3.6 La compañía deberá demostrar mediante estudios y/o realizar ensayos relevantes para validar la información nutricional o las declaraciones mencionadas en la etiquetas, durante toda la vida útil de los productos.
- 4.3.7 La compañía se asegurará de que se cumplen los requisitos de seguridad alimentaria y calidad del producto ante cualquier cambio en las características del producto o la formulación del mismo, incluyendo reprocesos y material de envasado. El etiquetado se revisará y adaptará cuando sea necesario.

## 4.4 Compras

- 4.4.1\* La compañía controlará los procesos de compras para asegurar que todas las materias primas, productos semi-terminados, materiales de envasado y servicios que tengan un impacto en la seguridad alimentaria y la calidad del producto cumplen los requisitos definidos.
- 4.4.2\* Se dispondrá de un procedimiento para la homologación y el seguimiento de los proveedores (internos y externos). El procedimiento de homologación y seguimiento deberá contener criterios de evaluación claros, como:
- auditorías realizadas por una persona experimentada y competente
  - certificados de análisis
  - fiabilidad del proveedor
  - reclamaciones
  - estándares de desempeño requeridos
- 4.4.3\* Los resultados de las evaluaciones a los proveedores serán revisados con regularidad y esta revisión se justificará mediante una evaluación del riesgo. Deberán existir registros de dicha revisión y de las acciones tomadas como consecuencia de la evaluación.
- 4.4.4 Se verificará que las materias primas, productos semi-terminados y materiales de envasado comprados cumplan con las especificaciones existentes y, en base a una evaluación del riesgo, su autenticidad. La planificación de estas comprobaciones deberá, como mínimo, tener en cuenta los riesgos de seguridad alimentaria y calidad del producto definidos. La frecuencia y/o el alcance del muestreo deberá estar basado en:

- el impacto de las materias primas, productos semi-terminados y materiales de envasado en los productos finales
  - el estado del proveedor
- 4.4.5\* Se verificará que los servicios comprados cumplen con las especificaciones existentes. La planificación de estas comprobaciones deberá, como mínimo, tener en cuenta:
- los requisitos de servicio definidos
  - estado del proveedor (según su evaluación)
  - el impacto del servicio en los productos finales.
- 4.4.6 Cuando una compañía subcontrate una parte de la producción y/o el envasado primario y/o el etiquetado del producto, la compañía deberá documentarlo en el sistema de gestión de seguridad alimentaria y calidad, y garantizar el control sobre dichos procesos para garantizar que la seguridad alimentaria y la calidad del producto no se vean comprometidas. El control de dichos procesos subcontratados se identificará y se documentará. Cuando el cliente lo requiera, habrá evidencias de que este ha sido informado y ha aceptado dicho proceso subcontratado.
- 4.4.7 Se establecerá un acuerdo por escrito que abarque los procesos subcontratados y describa cualquier acuerdo que se haga en relación con ellos, incluidos los controles en proceso, el muestreo y los análisis.
- 4.4.8 La compañía aprobará al proveedor de los procesos subcontratados mediante:
- certificación IFS Food u otra norma de certificación de seguridad alimentaria reconocida por GFSI o
  - auditoría documentada al proveedor, realizada por una persona experimentada y competente, que incluirá, como mínimo, requisitos de seguridad alimentaria, calidad del producto, legalidad y autenticidad

## 4.5 Envasado del producto

- 4.5.1\* En base a un análisis de peligros, evaluación de riesgos asociados y uso esperado, la compañía deberá determinar los parámetros clave del material de envasado en especificaciones detalladas que cumplan con la legislación en vigor correspondiente y otros peligros o riesgos pertinentes. La compañía comprobará y verificará la idoneidad y la existencia de barreras funcionales del material de envasado de la unidad de consumo para cada ensayo/análisis del producto pertinente, tales como:
- ensayos organolépticos
  - ensayos de almacenamiento
  - análisis químicos
  - resultados de los ensayos de migración.
- 4.5.2 Se deberá disponer de certificados de conformidad que demuestren cumplimiento de los requisitos legales vigentes para todo el material de envasado que pueda tener una influencia en los productos. Cuando no exista ningún requisito legal específico aplicable, se deberá disponer de evidencias para demostrar que el material de envasado es adecuado para su uso. Esto aplica a materiales de envasado que puedan tener influencia sobre materias primas, productos semi-terminados y productos finales.

- 4.5.3 La compañía debe asegurarse de que el envase y la etiqueta utilizados corresponden al producto que está siendo envasado, y que cumplen con las especificaciones de producto acordadas con el cliente. Esto deberá comprobarse con regularidad y dichas comprobaciones deben ser documentadas.

## 4.6 Ubicación de la fábrica

- 4.6.1\* La compañía investigará hasta qué punto el ambiente de la fábrica (p. ej. suelo, aire) puede tener un impacto adverso sobre la seguridad alimentaria y calidad del producto. Cuando se detecte que la seguridad y calidad del producto puede estar en riesgo o comprometida, se deberán adoptar las medidas de control oportunas. Se revisará periódicamente la eficacia de las medidas adoptadas (p. ej. aire extremadamente polvoriento, olores fuertes).

## 4.7 Exterior de la fábrica

- 4.7.1 Todos los exteriores de la fábrica deberán mantenerse limpios, ordenados y en buen estado. Cuando el drenaje natural sea inadecuado, se instalará un sistema de desagüe apropiado.
- 4.7.2 Se deberá minimizar el almacenamiento en el exterior. Si se almacenan mercancías en el exterior, se deberá justificar en base a la evaluación del riesgo para asegurarse de que no hay riesgos de contaminación o efectos adversos sobre la seguridad alimentaria y la calidad.

## 4.8 Distribución de la planta y flujo del proceso

- 4.8.1 Se deberá disponer de un plano del emplazamiento que cubra todos los edificios de las instalaciones. Deberán existir planos que describan claramente el flujo de proceso de:
- productos finales
  - materiales de envasado
  - materias primas
  - personal
  - residuos
  - agua
- 4.8.2\* Deberá estar instaurado el flujo del proceso, desde la recepción de mercancías hasta la expedición, revisado, y, donde sea necesario, modificado para garantizar que se eviten riesgos de contaminación microbiana, química y física de las materias primas, material de envasado, productos semi-terminados y productos finales. Los riesgos de contaminación cruzada se minimizarán mediante medidas eficaces.
- 4.8.3 En caso de áreas sensibles a riesgos microbianos, químicos y físicos que estén justificados por la evaluación del riesgo, estas se diseñarán y operarán para garantizar que la seguridad del producto no se vea comprometida.
- 4.8.4 Las instalaciones de laboratorio y los controles en proceso no afectarán a la seguridad del producto.

## 4.9 Locales de producción y almacenamiento

### 4.9.1 Requisitos constructivos

4.9.1.1\* Las instalaciones en las que se preparen, manipulen, procesen y almacenen productos alimentarios se diseñarán y construirán de manera que se garantice la seguridad alimentaria.

### 4.9.2 Paredes

4.9.2.1 Las paredes se diseñarán y construirán de manera que se evite la acumulación de suciedad, se reduzca la condensación y el crecimiento de mohos, y se facilite la limpieza.

4.9.2.2 Las superficies de las paredes deberán estar en buenas condiciones y ser fáciles de limpiar; deberán ser impermeables y resistentes al desgaste para minimizar los riesgos de contaminación del producto.

4.9.2.3 Las uniones entre paredes, suelos y techos se diseñarán de manera que faciliten la limpieza.

### 4.9.3 Suelos

4.9.3.1 El revestimiento de los suelos deberá estar diseñado para cumplir los requisitos de producción y deberá estar en buen estado y ser fácil de limpiar. Las superficies serán impermeables y serán resistentes al desgaste.

4.9.3.2 Se asegurará la eliminación higiénica del agua y otros líquidos. Los sistemas de desagüe deberán ser fáciles de limpiar y estar diseñados para minimizar el riesgo de contaminación del producto (por ejemplo, entrada de plagas, áreas sensibles a la transmisión de olores o contaminantes).

4.9.3.3 El agua u otros líquidos alcanzarán los desagües utilizando medidas adecuadas, sin dificultad. Se evitará la formación de charcos.

4.9.3.4 En las áreas de manipulación de alimentos, la maquinaria y las tuberías se dispondrán de tal forma que el agua residual drene, a ser posible, directamente al desagüe.

### 4.9.4 Techos/Estructuras elevadas

4.9.4.1 Los techos (o, cuando no haya techos, la cara interior de los tejados) y las estructuras elevadas (incluyendo tuberías, cableado lámparas, etc.) se construirán de tal forma que se minimice la acumulación de suciedad y condensación, y no deberán suponer riesgo alguno de contaminación física y/o microbiológica.

4.9.4.2 Cuando existan falsos techos, deberá ser posible el acceso a la zona libre para facilitar la limpieza, el mantenimiento y las inspecciones para el control de plagas.

#### **4.9.5 Ventanas y otras aberturas**

- 4.9.5.1 Las ventanas y otras aberturas se diseñarán y construirán de manera que se evite la acumulación de suciedad y se mantendrán en buen estado.
- 4.9.5.2 Cuando haya riesgo de contaminación, las ventanas y claraboyas permanecerán cerradas y aseguradas durante la producción.
- 4.9.5.3 Cuando el diseño de las ventanas y las claraboyas permita mantenerlas abiertas con el fin de ventilar, éstas deberán sellarse con barreras antiplagas en buen estado, de fácil retirada, u otras medidas, con objeto de evitar una contaminación.
- 4.9.5.4 En las áreas en las que se manipulen productos sin envasar, las ventanas estarán protegidas contra roturas.

#### **4.9.6 Puertas y accesos**

- 4.9.6.1 Las puertas y accesos se mantendrán en buen estado y serán fáciles de limpiar. Deberán estar construidas de materiales no absorbentes, para evitar:
  - partes astilladas
  - pintura desconchada
  - corrosión.
- 4.9.6.2 Las puertas al exterior y los accesos deben estar contruidos para evitar la entrada de plagas; deberán ser de cierre automático, a no ser que se justifique mediante análisis de riesgo que no es necesario.
- 4.9.6.3 Las cortinas de tiras de plástico que separen zonas internas deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar.

#### **4.9.7 Iluminación**

- 4.9.7.1 Todas las áreas de producción, almacenamiento y expedición dispondrán de niveles de luz adecuados.

#### **4.9.8 Aire acondicionado/Ventilación**

- 4.9.8.1 Deberá asegurarse una ventilación adecuada, natural o forzada, en todas las áreas.
- 4.9.8.2 Si se instala un equipo de ventilación, los filtros y otros componentes deberán ser fácilmente accesibles, y deberán ser comprobados, limpiados, o reemplazados, siempre que sea necesario.
- 4.9.8.3 Los equipos de aire acondicionado y el caudal de aire generado artificialmente no deberán suponer ningún riesgo para la seguridad o la calidad del producto.
- 4.9.8.4 Se instalará un equipo de extracción de polvo en aquellas áreas en las que se genere una considerable cantidad de polvo.

## 4.9.9 Agua

- 4.9.9.1\* El agua utilizada como ingrediente en el proceso de producción o para limpieza, deberá ser de calidad potable en el punto de uso y ser suministrada en cantidad suficiente; esto se aplica también al vapor y al hielo utilizado en el área de producción.
- 4.9.9.2 El agua reciclada que se use en el proceso no supondrá un riesgo de contaminación.
- 4.9.9.3 La calidad del agua (incluyendo el agua reciclada), del vapor o del hielo se vigilará según un plan de muestreo basado en análisis de peligros y evaluación de los riesgos asociados.
- 4.9.9.4 El agua no potable se transportará por tuberías separadas, debidamente señalizadas. Estas tuberías no estarán conectadas al sistema de agua potable de consumo ni permitirán que pueda haber un reflujo, para evitar la contaminación de las fuentes de agua potable o el ambiente de la fábrica.

## 4.9.10 Aire comprimido y gases

- 4.9.10.1\* La calidad del aire comprimido que entre en contacto con los alimentos o con material de envasado primario estará vigilado según un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Si se utilizan gases, deberán demostrar su seguridad y calidad mediante una declaración de conformidad y deberán ser adecuados para el uso esperado.
- 4.9.10.2 El aire comprimido no supondrá un riesgo de contaminación.

## 4.10 Limpieza y desinfección

- 4.10.1\* Los planes de limpieza y desinfección estarán disponibles e implementados, basados en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Éstos deberán especificar:
- objetivos
  - responsabilidades
  - los productos utilizados y sus instrucciones de uso
  - las dosis de los productos químicos de limpieza y desinfección
  - las áreas a limpiar y/o desinfectar
  - la frecuencia de limpieza y desinfección
  - requisitos de documentación
  - símbolos de peligro (si fuera necesario).
- 4.10.2 El resultado de la limpieza y desinfección serán locales, instalaciones y equipos limpios de manera efectiva. Los métodos definidos se implementarán, documentarán y se supervisarán adecuadamente.
- 4.10.3 Deberán estar disponibles los registros de vigilancia de la limpieza y desinfección.
- 4.10.4 Las labores de limpieza y desinfección sólo podrán ser realizadas por personal cualificado. El personal deberá recibir formación y cursos de refresco para llevar a cabo los planes de limpieza y desinfección.

- 4.10.5 Se verificará y justificará la eficacia de las acciones de limpieza y desinfección, en base a la evaluación del riesgo. La verificación deberá estar basada en un plan de muestreo adecuado, y deberá tener en cuenta:
- inspección visual
  - muestreo rápido
  - métodos de control analítico
- Las acciones correctivas resultantes deberán ser documentadas.
- 4.10.6 Los planes de limpieza y desinfección deberán ser revisados y modificados, en el caso de cambio en los productos, procesos o equipos de limpieza y desinfección, cuando sea necesario.
- 4.10.7 El uso esperado de los utensilios de limpieza y desinfección deberá estar claramente identificado. Los utensilios de limpieza y desinfección se utilizarán de forma que se evite toda contaminación.
- 4.10.8\* Se dispondrá de las ediciones vigentes de las Fichas de Seguridad y las instrucciones de uso de los productos químicos y los productos de limpieza y desinfección. El personal responsable de efectuar la limpieza y desinfección deberá ser capaz de demostrar su conocimiento de dichas instrucciones, las cuales deberán estar permanentemente disponibles en la planta.
- 4.10.9\* Los productos químicos de limpieza deberán estar claramente etiquetados, y se utilizarán y almacenarán de forma correcta para evitar contaminación.
- 4.10.10 Las actividades de limpieza se realizarán durante períodos de no producción. Si esto no fuera posible, se controlarán estas operaciones para que no afecten al producto.
- 4.10.11\* Cuando una compañía contrate a un proveedor de servicios externo para actividades de limpieza y desinfección, todos los requisitos especificados anteriormente deberán estar claramente definidos en el contrato correspondiente.

## 4.11 Gestión de residuos

- 4.11.1\* Deberá existir un procedimiento de gestión de residuos implementado para eliminar contaminación cruzada.
- 4.11.2 Se respetarán todos los requisitos legales locales vigentes para la gestión de residuos.
- 4.11.3 Los residuos alimentarios y de cualquier otro tipo se retirarán lo antes posible de las áreas en las que se manipulan alimentos. Se evitará la acumulación de residuos.
- 4.11.4 Los contenedores de residuos deberán estar claramente identificados, disponer de un diseño adecuado, estar en buen estado de mantenimiento, ser fáciles de limpiar y, si es necesario, desinfectados.
- 4.11.5 Si una compañía decide separar los residuos alimentarios y reintroducirlos a través la cadena de suministro de piensos, se aplicarán las medidas o procedimientos adecuados para evitar una contaminación o deterioro de este material.

- 4.11.6 Los residuos se recogerán en diferentes contenedores, en función del tipo de gestión prevista para los mismos. Tan sólo terceras partes debidamente autorizadas podrán efectuar la gestión de dichos residuos. La compañía deberá mantener los registros de gestión de los residuos.

## 4.12 Mitigación del riesgo de material extraño

- 4.12.1 Los productos que se están siendo procesados estarán protegidos contra la contaminación física, lo cual incluye, pero no se limita a:
- contaminantes del ambiente
  - aceites o líquidos que goteen de la maquinaria
  - derrames de polvo

También se prestará especial atención a los riesgos de contaminación del producto causados por:

- equipos y utensilios
- tuberías
- pasarelas
- plataformas
- escaleras.

Si, debido a las características y/o necesidades tecnológicas, no es posible proteger los productos, se definirán y aplicarán medidas de control adecuadas.

- 4.12.2\* KO N° 6: Deberán existir procedimientos implantados para evitar la contaminación por materiales extraños, basados en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Los productos contaminados se tratarán como producto no conforme.**

- 4.12.3 Cuando se requieran detectores de metales y/o de otros materiales extraños, deberán estar instalados de forma que garanticen una máxima eficiencia de detección para evitar la contaminación posterior. Los detectores deberán estar sujetos a un mantenimiento regular para evitar un mal funcionamiento.
- 4.12.4 Deberá especificarse la precisión adecuada de todos los equipos y métodos diseñados para detectar y/o eliminar materiales extraños. Se comprobará periódicamente el correcto funcionamiento de dichos equipos y métodos. En caso de fallo o defecto en el funcionamiento, se definirán, implantarán y, documentarán acciones correctivas.
- 4.12.5 Los productos potencialmente contaminados deberán ser aislados. El acceso y las acciones para la manipulación posterior o comprobación de estos productos aislados serán realizados sólo por personal autorizado según los procedimientos establecidos. Tras esta comprobación, los productos contaminados se tratarán como producto no conforme.
- 4.12.6 Debe excluirse la presencia de vidrio y/o material quebradizo en todas aquellas áreas en las que se manipulen materias primas, producto semi-terminado y producto final. Sin embargo, cuando no se pueda evitar la presencia de vidrio y/o de material quebradizo, el riesgo deberá estar controlado y el vidrio y/o material quebradizo deberá mantenerse limpio y no suponer riesgos para la seguridad del producto.

- 4.12.7 En base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados, deberán implantarse medidas preventivas para la manipulación de los envases de vidrio, contenedores de vidrio u otros tipos de contenedores utilizados en el proceso productivo (volteo, soplado, enjuagado, etc.). Tras esta etapa de proceso no deberá existir ningún riesgo adicional de contaminación.
- 4.12.8 Se implantarán procedimientos que describan las medidas a tomar en caso de rotura de vidrio y/o material quebradizo. Dichas medidas deberán incluir la descripción del alcance de los productos que requieran ser aislados, la identificación del personal autorizado, la limpieza del entorno de trabajo y la autorización para reemprender la actividad en la línea de producción.
- 4.12.9 Se registrarán las roturas de vidrio o material quebradizo. Las excepciones estarán justificadas y documentadas.
- 4.12.10\* Cuando se utilice la inspección visual para detectar materiales extraños, los empleados deberán estar formados para ello y se realizarán los cambios operativos con la frecuencia adecuada para maximizar la efectividad del proceso
- 4.12.11 No se permitirá el uso de madera en aquellas áreas en las que se manipulen materias primas, producto semi-terminado y producto final. Sin embargo, cuando no se pueda evitar la presencia de madera, los riesgos deberán estar controlados y la madera deberá mantenerse limpia y no suponer riesgos para la seguridad del producto.

### 4.13 Vigilancia y control de plagas

- 4.13.1 La infraestructura y las operaciones del emplazamiento se diseñarán y construirán para evitar la infestación de plagas.
- 4.13.2\* La compañía debe tener implantado un sistema de control de plagas que cumpla los requisitos legales locales y que incluya, como mínimo:
- el entorno de la fábrica (plagas potenciales)
  - tipos de materias primas/productos finales
  - plano de la instalación con puntos de aplicación (plano de cebos)
  - diseños de construcción susceptibles para la actividad de plagas, como techos, bodegas, tuberías, esquinas
  - identificación de los cebos en la instalación
  - responsabilidades internas/externas
  - agentes utilizados y sus instrucciones de uso y seguridad
  - frecuencia de las inspecciones
  - almacenamiento alquilado, si aplica
- Las medidas de control de plagas se basarán en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.
- 4.13.3 Cuando una compañía contrate a un proveedor de servicios externo para el control de plagas, todos los requisitos especificados anteriormente se definirán claramente en el contrato de servicio. Se nombrará y formará a una persona de la compañía para que supervise las medidas de control de plagas. Incluso si el servicio de control de plagas es subcontratado, las responsabilidades de las

acciones necesarias (incluida la supervisión continua de las actividades de control de plagas) seguirán siendo de la propia compañía.

- 4.13.4 Las inspecciones de control de plagas y las acciones resultantes estarán documentadas. Se vigilará y registrará la implantación de las acciones. Cualquier infestación deberá estar documentada y se deberán tomar medidas de control al respecto.
- 4.13.5 Los cebos, las trampas y los equipos de exterminación de insectos deben funcionar correctamente, encontrarse en cantidad suficiente, estar diseñados para dicho propósito, estar situados en una localización adecuada, y utilizarse de modo que se evite cualquier riesgo de contaminación.
- 4.13.6 A la recepción de productos, éstos serán objeto de un control minucioso para verificar la ausencia de plagas. Cualquier hallazgo deberá documentarse.
- 4.13.7 Se vigilará la eficacia de las medidas de control de plagas, incluido el análisis de tendencias, para permitir acciones adecuadas. Se dispondrá de registros de esta vigilancia.

#### 4.14 Recepción y almacenamiento de mercancías

- 4.14.1\* Se comprobará la conformidad de todos los productos entrantes, incluyendo material de envasado y etiquetas, según las especificaciones y un plan de inspección definido. El plan de inspección deberá estar justificado en base a la evaluación del riesgo. Los registros de dichas inspecciones deberán estar disponibles.
- 4.14.2\* Las condiciones de almacenamiento de las materias primas, productos semi-terminados, productos finales, así como del material de envasado corresponderán con las especificaciones del producto y no tendrán un impacto negativo en otros productos. Esto estará definido en un sistema implementado y mantenido.
- 4.14.3 Las materias primas, materiales de envasado, productos semi-terminados y productos finales se almacenarán de manera que se minimicen riesgos de contaminación o cualquier otro efecto negativo.
- 4.14.4 Se dispondrá de instalaciones de almacenamiento adecuadas para la gestión y el almacenamiento de los materiales de trabajo, coadyuvantes tecnológicos y aditivos. Se deberá formar al personal responsable de la gestión de las instalaciones de almacenamiento.
- 4.14.5\* Todos los productos deberán estar claramente identificados. El uso de los productos se realizará de acuerdo con los principios de First In / First Out (Primero que entra / Primero que sale) o First Expired / First Out (Primero que caduca / Primero que sale).
- 4.14.6 Cuando una compañía contrate los servicios de almacenamiento a un tercero, dicho proveedor deberá estar certificado IFS Logística o cualquier otra norma de certificación reconocida por GFSI que cubra el correspondiente alcance de actividad. De lo contrario, se cumplirán todos los requisitos pertinentes equivalentes a las propias prácticas de almacenamiento de la compañía, y esto se definirá claramente en el contrato correspondiente.

## 4.15 Transporte

4.15.1\* Las condiciones en el interior del vehículo, tales como:

- ausencia de olores extraños
- carga de polvo excesiva
- humedad desfavorable
- plagas
- mohos

se comprobaran antes de la carga y se documentaran para garantizar el cumplimiento de las condiciones especificadas

4.15.2 En el caso de mercancías que se transporten a una temperatura determinada, se verificará y documentará la temperatura en el interior del vehículo antes de la carga del mismo.

4.15.3 Se implantarán procedimientos para prevenir la contaminación durante el transporte, incluyendo la carga y la descarga. Se tendrán en cuenta las diferentes categorías de productos (alimentación/ no alimentación), cuando aplique.

4.15.4 En el caso de mercancías que se transporten a una temperatura determinada, se deberá asegurar y documentar el mantenimiento del rango adecuado de temperatura durante el transporte.

4.15.5 Deberán existir requisitos higiénicos adecuados para todos los vehículos de transporte y equipos utilizados para la carga / descarga (como mangueras en instalaciones con silo). Se registrarán las medidas tomadas.

4.15.6 Las áreas de carga/descarga deberán ser adecuadas para su uso esperado. Deberán estar construidas de modo que:

- se mitiguen los riesgos de entrada de plagas
- los productos estén protegidos de las condiciones climáticas adversas
- se evite la acumulación de residuos
- se prevenga la condensación y el crecimiento del moho
- la limpieza se pueda realizar fácilmente.

4.15.7 Cuando la compañía contrate los servicios de transporte a un tercero, dicho proveedor deberá estar certificado IFS Logística o cualquier otra norma de certificación reconocida por GFSI que cubra el correspondiente alcance de actividad. De lo contrario, se cumplirán todos los requisitos pertinentes equivalentes a las propias prácticas de almacenamiento de la compañía, y esto se definirá claramente en el contrato correspondiente.

## 4.16 Mantenimiento y reparaciones

4.16.1\* Deberá implantarse, mantenerse y documentarse un plan de mantenimiento adecuado, que cubra todos los equipos críticos (incluyendo el transporte) para cumplir con los requisitos del producto. Esto será de aplicación tanto para actividades de mantenimiento internas como para los proveedores de servicios. El plan deberá incluir responsabilidades, prioridades y fechas límite.

- 4.16.2 Durante la ejecución de los trabajos de mantenimiento y reparaciones y después de ellos, se asegurarán los requisitos del producto y la prevención de contaminación. Se mantendrán registros del mantenimiento y las reparaciones.
- 4.16.3 Todo el material utilizado en los trabajos de mantenimiento y reparación será adecuado para el uso previsto y no deberá suponer riesgos de contaminación.
- 4.16.4 Se identificarán, documentarán y revisarán las averías y fallos funcionales que se produzcan en las instalaciones y los equipos esenciales para la seguridad alimentaria y la calidad (incluyendo el transporte), para permitir tomar acciones inmediatas y mejorar el plan de mantenimiento.
- 4.16.5 Las reparaciones temporales se llevarán a cabo de manera que no se vea afectada la seguridad alimentaria y la calidad del producto. Se documentarán estos trabajos y se establecerá una fecha límite a corto plazo para la corrección de la avería.
- 4.16.6 Cuando una compañía contrate los servicios de mantenimiento y reparación a un tercero, se definirán claramente, documentarán y mantendrán todos los requisitos especificados por la compañía respecto a materiales, equipamientos y normas operativas en el contrato de servicios, para prevenir cualquier contaminación del producto.

## 4.17 Equipos

- 4.17.1\* Los equipos estarán adecuadamente diseñados y sus características especificadas para el uso previsto. Antes de efectuar el pedido de un equipo, se deberá verificar que cumple con los requisitos especificados.
- 4.17.2 Todos los equipos y utensilios en contacto directo con los alimentos deberán contar con un certificado de conformidad que certifique el cumplimiento con los requisitos legales. Cuando no exista ningún requisito legal específico aplicable, se deberá disponer de evidencias, como:
- certificado de conformidad
  - especificaciones técnicas
  - declaración propia del fabricante
- que demuestren que son aptos para el uso esperado.
- 4.17.3 Los equipos deberán estar ubicados de modo que se permita realizar de manera eficaz las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- 4.17.4 La compañía deberá garantizar que todos los equipos de producto se encuentran en un estado que no ponga en peligro la seguridad alimentaria y la calidad del producto.
- 4.17.5 La compañía se asegurará de que, ante cualquier cambio en los equipos, las características del proceso se revisan para asegurar que se cumplen los requisitos del producto, según lo acordado con los clientes.

## 4.18 Trazabilidad

4.18.1\* **KO N° 7: Se implantará un sistema de trazabilidad, que permita la identificación de los lotes de productos y su relación con los lotes de materias primas y materiales de envasado primario. El sistema de trazabilidad incluirá todos los registros correspondientes de:**

- recepción
- procesado
- uso de reprocesos
- distribución.

**La trazabilidad debe estar garantizada y documentada hasta la entrega al cliente.**

4.18.2\* El sistema de trazabilidad será comprobado a intervalos regulares, al menos una vez al año y cada vez que el sistema de trazabilidad cambie. Las muestras para la comprobación representarán la complejidad de la gama de productos de la compañía. Los registros de la comprobación deberán verificar la trazabilidad hacia atrás y hacia delante (desde los productos expedidos hasta la materia prima y viceversa). La trazabilidad de los productos finales se realizará en un máximo de cuatro (4) horas.

4.18.3 Se registrarán los resultados de las comprobaciones, incluido el tiempo utilizado para obtener la información, y, en su caso, se tomarán las medidas oportunas. Se deberán definir tiempos límite objetivos, que deberán cumplir con los requisitos del cliente.

4.18.4 El sistema de trazabilidad deberá identificar las relaciones entre lotes de productos finales y sus etiquetas.

4.18.5 Deberá asegurarse la trazabilidad en todas las etapas, incluyendo el trabajo en curso, los tratamientos posteriores y los reprocesos.

4.18.6 El etiquetado de los lotes de productos semi-terminados o productos finales se realizará en el momento en que los productos sean envasados directamente, para asegurar una clara trazabilidad de los productos. Si está previsto que el etiquetado se realice a posteriori, los productos almacenados temporalmente se etiquetarán con un número de lote específico. La vida útil (p. ej. fecha de consumo preferente) de los productos etiquetados deberá calcularse utilizando como referencia el lote de producción original.

4.18.7 Si el cliente así lo requiere, se conservarán de forma adecuada muestras representativas de los lotes producidos hasta la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente del producto final y, si fuera necesario, durante un período adicional posterior determinado.

## 4.19 Mitigación del riesgo de alérgenos

4.19.1 Deberán existir especificaciones de materias primas que identifiquen los alérgenos que requieran ser declarados en el país de venta de los productos finales. La compañía mantendrá una lista actualizada permanentemente de todas las materias primas que contengan alérgenos que se utilicen en las instalaciones. Esta lista también indicará todas las mezclas y fórmulas a las que se incorporen esas materias primas que contienen alérgenos.

4.19.2\* En base a un análisis de peligros, y evaluación de riesgos asociados, la compañía dispondrá de medidas de control implementadas desde la recepción hasta la expedición, para asegurar que la con-

taminación cruzada potencial debida a alérgenos se minimiza. Se considerarán los riesgos de contaminación cruzada potencial debidos a:

- ambiente
- transporte
- almacenamiento
- materias primas

Se verificarán las medidas de control.

- 4.19.3 Los productos finales que contengan alérgenos que requieran ser declarados se declararán de acuerdo con los requisitos legales. Deberá etiquetarse la contaminación cruzada accidental o técnicamente inevitable de los alérgenos legalmente declarados y las trazas. La decisión deberá realizarse en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. La contaminación cruzada potencial con alérgenos de las materias primas procesadas en la compañía también deberá tenerse en cuenta en la etiqueta del producto final.

## 4.20 Fraude alimentario

- 4.20.1 Deberán definirse claramente las responsabilidades del plan de evaluación y mitigación de la vulnerabilidad al fraude alimentario. La(s) persona(s) responsable(s) deberán tener conocimientos específicos apropiados y el pleno compromiso de la dirección.
- 4.20.2\* Se realizará un análisis de la vulnerabilidad al fraude alimentario documentado sobre todas las materias primas, ingredientes, materiales de envasado y procesos subcontratados, para determinar el riesgo de actividad fraudulenta relacionada con la sustitución, etiquetado incorrecto, adulteración o falsificación. El criterio elegido para este análisis de vulnerabilidad deberá estar definido.
- 4.20.3\* Se desarrollará un plan de mitigación de fraude alimentario, en base a la evaluación de la vulnerabilidad, y se implementará para controlar cualquier riesgo identificado. Los métodos de control y vigilancia deberán estar definidos e implementados.
- 4.20.4\* El análisis de vulnerabilidad al fraude alimentario será revisado de manera regular, al menos anualmente, y/o en el caso de que se incrementen los riesgos. En caso necesario, el plan de mitigación del fraude alimentario se revisará/actualizará en consecuencia.

## 5 Mediciones, análisis, mejoras

### 5.1 Auditorías internas

- 5.1.1\* **KO N° 8: La compañía deberá tener implementado un programa de auditorías internas efectivo que cubra, al menos, todos los requisitos de la norma IFS.**  
El alcance y la frecuencia de las auditorías internas se determinará y justificará mediante la evaluación del riesgo. El programa de auditorías internas es también aplicable a localizaciones de almacenamiento propias o subcontratadas por la compañía fuera del emplazamiento.
- 5.1.2\* Al menos una vez al año se llevarán a cabo auditorías internas de las actividades que sean críticas para la seguridad alimentaria y la calidad del producto.
- 5.1.3 Los auditores serán competentes e independientes del departamento auditado.
- 5.1.4 Los resultados de las auditorías serán comunicados a la dirección y a las personas responsables de los departamentos afectados. Se establecerán, se documentarán y se comunicarán al personal correspondiente las acciones correctivas necesarias y el plazo para su implantación. Todas las acciones correctivas resultantes de las auditorías internas serán verificadas.

### 5.2 Inspecciones en la fábrica

- 5.2.1\* Se planificarán y se llevarán a cabo inspecciones en la fábrica para aspectos como:
- estado de las construcciones de los locales de producción y almacenamiento
  - áreas externas
  - control del producto durante el procesado
  - higiene durante el procesado y dentro de la infraestructura
  - peligros por materiales extraños
  - higiene personal.
- La frecuencia de las inspecciones se justificará mediante una evaluación del riesgo y se basará en el histórico de la experiencia previa.

### 5.3 Validación y control del proceso y el entorno de trabajo

- 5.3.1\* Se definirán claramente los criterios de validación y control del proceso y del entorno de trabajo. Cuando el control de los parámetros del proceso y del entorno de trabajo (temperatura, tiempo, presión, propiedades químicas, etc.) sea esencial para garantizar los requisitos de seguridad alimentaria y calidad del producto, dichos parámetros se vigilarán y registrarán de manera continua y/o a intervalos apropiados.
- 5.3.2\* Todas las operaciones de reprocesado serán validadas, vigiladas y documentadas. Estas operaciones no afectarán a los requisitos de seguridad alimentaria y calidad del producto.
- 5.3.3 Se dispondrá de los procedimientos apropiados para la rápida comunicación, registro y vigilancia del funcionamiento incorrecto de los equipos y las desviaciones de los procesos.

- 5.3.4 La validación del proceso y del entorno de trabajo se realizará utilizando los datos recogidos que sean pertinentes para la seguridad alimentaria y los procesos. Si se producen modificaciones sustanciales, se llevará a cabo una revalidación.

## 5.4 Calibración, ajuste y comprobación de los equipos de medición y vigilancia

- 5.4.1\* La compañía identificará y registrará los equipos de medición y vigilancia necesarios para asegurar la conformidad con los requisitos de seguridad alimentaria y de calidad del producto. El estado de calibración de estos equipos debe estar registrado. Si la ley lo requiere, estos equipos de medición y vigilancia debe estar legalmente aprobados.
- 5.4.2\* Todos los dispositivos de medición deben comprobarse, ajustarse y calibrarse a intervalos especificados, mediante un sistema de control. Este sistema debe estar de acuerdo con normas / métodos definidos y reconocidos, y dentro de los límites correspondientes de los valores de los parámetros del proceso. Se documentarán los resultados de las comprobaciones, ajustes y calibraciones.
- 5.4.3 Todos los equipos de medida se utilizarán únicamente para su uso especificado. Cuando los resultados de las mediciones o el estado del equipo indiquen un mal funcionamiento, el equipo en cuestión será inmediatamente reparado o sustituido. Cuando sea necesario, se llevarán a cabo correcciones y acciones correctivas sobre los procesos y productos.

## 5.5 Vigilancia del control de cantidades

- 5.5.1\* La compañía debe definir los criterios de cumplimiento para el control de cantidad de los lotes. Se establecerá la frecuencia y metodología para el control de la cantidad, con el fin de cumplir con los requisitos legales de los países de destino y con las especificaciones de los clientes.
- 5.5.2 Las comprobaciones deben estar implantadas y registradas, según un plan de muestreo que garantice una adecuada representación del lote fabricado. Los resultados de estas comprobaciones deben cumplir con los criterios definidos para todos los productos preparados para ser expedidos.

## 5.6 Análisis de producto y proceso

- 5.6.1\* Los planes analíticos para los análisis internos y externos deben estar justificados en base a la evaluación del riesgo para garantizar que la seguridad, calidad, legalidad del producto y los requisitos específicos de los clientes, se cumplen. Los planes deben cubrir aspectos, tales como:
- materias primas
  - productos semiterminados
  - productos finales
  - materiales de envasado
  - superficies de contacto de los equipos de proceso
  - parámetros relevantes para el control ambiental
- Se deben registrar todos los resultados de los análisis.

- 5.6.2\* Los análisis que sean relevantes para la seguridad alimentaria, se realizarán preferiblemente por laboratorios con programas/métodos acreditados (ISO/IEC 17025). Si los análisis se realizan internamente o por un laboratorio sin los apropiados programas/ métodos acreditados, los resultados deben ser verificados de manera regular por laboratorios acreditados para estos programas/métodos (ISO/IEC 17025).
- 5.6.3 Deberán existir procedimientos que aseguren la fiabilidad de los resultados de los análisis realizados internamente, tomando como base métodos de análisis reconocidos oficialmente. Esto debe ser demostrado mediante ensayos interlaboratorios u otras evaluaciones de competencia.
- 5.6.4 Los resultados de los análisis deben ser evaluados sin demora por personal competente. Se deben tomar acciones correctivas apropiadas ante la aparición de resultados no satisfactorios. Los resultados analíticos deben ser revisados regularmente para identificar tendencias y, cuando sea necesario, se deben tomar acciones correctivas.
- 5.6.5 Cuando se realicen análisis o controles internos, éstos deben ser llevados a cabo de acuerdo a procedimientos definidos, por personal formado y aprobado, en áreas definidas o laboratorios utilizando equipos apropiados.
- 5.6.6 Para verificar la calidad del producto final, se realizarán regularmente ensayos organolépticos internos. Estos ensayos se realizarán de acuerdo con las especificaciones y en relación con el impacto sobre los respectivos parámetros de las características del producto. Los resultados de estos tests deben ser documentados.
- 5.6.7 El plan de análisis debe ser revisado y actualizado regularmente, en base a los resultados, cambios en la legislación o aspectos que puedan tener un impacto en la seguridad, calidad o legalidad del producto.

## 5.7 Liberación de producto

- 5.7.1\* Se debe disponer de un procedimiento para la cuarentena (bloqueo/retención), que esté justificado por la evaluación del riesgo. El procedimiento debe asegurar que sólo se procesan y expiden materias primas, productos semi-terminados y productos finales y materiales de envasado conformes con los requisitos del producto.

## 5.8 Gestión de las reclamaciones de autoridades y clientes

- 5.8.1\* Se establecerá un procedimiento para la gestión de las reclamaciones de producto y de cualquier notificación escrita de las autoridades competentes -en el marco de los controles oficiales-, cualquier requerimiento o medida a tomar cuando se detecte un incumplimiento.
- 5.8.2\* Todas las reclamaciones deben ser registradas, estar fácilmente disponibles y ser evaluadas por personal competente. Cuando esté justificado, se deben tomar acciones apropiadas de manera inmediata.
- 5.8.3 Las reclamaciones se analizarán con objeto de aplicar las medidas adecuadas para evitar que se repita la no conformidad.

- 5.8.4 Los resultados de los datos de los análisis de las reclamaciones deben estar disponibles para las personas responsables pertinentes.

## 5.9 Gestión de incidencias, retirada de producto, recuperación de producto

- 5.9.1\* Se dispondrá de un procedimiento implantado y mantenido para la gestión de incidencias y de posibles situaciones de emergencia con impacto en la seguridad alimentaria, la legalidad y la calidad. Debe incluir como mínimo:
- el proceso de toma de decisiones
  - la nominación de una persona, autorizada por la compañía y disponible de forma permanente, para iniciar el proceso de gestión de incidentes en el momento oportuno.
  - la nominación y formación de un equipo de gestión de incidentes
  - un listado actualizado de datos de contacto, incluyendo información de los clientes, fuentes de asesoramiento legal, disponibilidad de contactos
  - un plan de comunicación que incluya a las autoridades
- 5.9.2\* **KO N° 9: Se dispondrá de un procedimiento eficaz para la retirada y/o recuperación de todos los productos. Este procedimiento debe incluir asignaciones claras de responsabilidades y una política detallada de información para los clientes y consumidores.**
- 5.9.3 Los procedimientos para la gestión de incidentes y la retirada/recuperación de productos se someterán, al menos una vez al año, a tests internos regulares. Estos tests se llevarán a cabo para garantizar la implantación y el funcionamiento eficaz del procedimiento completo e incluirá la verificación de la actualización de los datos de contacto.

## 5.10 Gestión de no conformidades y productos no conformes

- 5.10.1\* Se dispondrá de un procedimiento para la gestión de productos no conformes, ya sean estos, materias primas, productos semi-terminados, productos finales, equipos del proceso y materiales de envasado. Este debe incluir, como mínimo:
- responsabilidades definidas
  - procedimientos de segregación/cuarentena
  - evaluación del riesgo
  - identificación incluyendo etiquetado
  - decisión sobre el uso previsto como liberación, reproceso/postratamiento, bloqueo, cuarentena, rechazo/eliminación.
- 5.10.2 El procedimiento para la gestión de los productos no conformes debe ser entendido y aplicado por el personal pertinente.
- 5.10.3 Cuando se identifiquen no conformidades, se deben tomar acciones inmediatas para asegurar que se cumplen con los requisitos de seguridad alimentaria y de calidad del producto.
- 5.10.4 Los productos finales (incluido el envase) que no cumplen con las especificaciones, no se comercializarán con la etiqueta correspondiente, a menos que haya una aprobación por escrito del propietario de la marca.

## 5.11 Acciones correctivas

- 5.11.1\* Se dispondrá de un procedimiento para el registro y el análisis de las no conformidades y de los productos no conformes, con el objetivo de evitar la recurrencia mediante acciones preventivas y/o correctivas. Esto puede incluir un análisis de la causa raíz.
- 5.11.2\* **KO N° 10: Se formularán con claridad, documentarán y emprenderán acciones correctivas, tan pronto como sea posible, para evitar la reaparición de no conformidades. Se definirán con claridad las responsabilidades y los plazos para las acciones correctivas.**
- 5.11.3 Se debe evaluar la efectividad de las acciones correctivas implementadas y se deben documentar los resultados de la evaluación.

## 6 Plan Food defence

- 6.1 Las responsabilidades para el plan Food defence deben estar claramente definidas. Los responsables deben tener conocimiento específico apropiado y formación y tener el apoyo de la dirección.
- 6.2\* Se debe desarrollar un plan de food defence y un procedimiento basado en la probabilidad y ser implementado en relación a las amenazas evaluadas. Esto debe incluir:
- requisitos legales
  - identificación de áreas críticas y/o prácticas y política de acceso para empleados
  - visitas y contratistas
  - cualquier otra medida de control.
- El plan food defence debe ser revisado al menos anualmente y actualizado cuando proceda.
- 6.3 El test de efectividad del plan food defence y de las medidas de control relacionadas debe estar incluido en el plan de auditorías internas y en el plan de inspección.
- 6.4 Debe existir un procedimiento documentado para la gestión de las inspecciones externas y visitas reglamentarias. El personal implicado debe ser formado para aplicar este procedimiento.



## PARTE 3

# Requisitos para los organismos de acreditación, entidades de certificación y auditores

## Proceso de Acreditación y Certificación IFS

---

### 0 Introducción

La Certificación IFS es una certificación de producto y proceso. Todas las entidades implicadas deberán cumplir con normas internacionales y con los requisitos específicos de IFS que se describen en este documento. Esta parte de la Norma IFS hace referencia principalmente a organismos de acreditación, entidades de certificación y auditores.

### 1 Requisitos para los organismos de acreditación

#### 1.1 Requisitos generales

Las entidades de acreditación deberán cumplir con los requisitos de la Norma ISO/IEC 17011 *“Evaluación de la conformidad – Requisitos generales para organismos de acreditación que acrediten la conformidad de entidades de evaluación”*, y deberán haber suscrito el MLA (Acuerdo Multilateral) para la certificación de producto de IAF (Foro de Acreditación Internacional).

Para garantizar la comunicación interactiva, los organismos de acreditación deberán nombrar a una persona de contacto con IFS dentro de su organización.

#### 1.2 Formación del comité de acreditación (o persona competente)

Por norma general, el personal pertinente del organismo de acreditación implicado en actividades de Acreditación IFS deberá tener conocimientos suficientes sobre la Norma IFS Food, en los documentos normativos relacionados y en la industria alimentaria.

Las decisiones relativas a la acreditación tan sólo se pueden tomar siguiendo las recomendaciones de una persona competente o de un comité de acreditación. La persona al cargo, o al menos un miembro del comité de acreditación, deberá haber participado en una sesión de formación IFS (curso “Train the Trainer” (curso TTT))–organizado por IFS o deberá ser capaz de demostrar un nivel de conocimientos equivalente. En el caso de un comité, la persona formada deberá facilitar al resto de miembros de dicho comité de acreditación la información necesaria. Esta información debe basarse en los principales puntos del curso “Train the Trainer” con especial énfasis en la Parte 1 (Protocolo de Certificación IFS Food), Parte 3 (Requisitos para los organismos de acreditación, entidades de certificación y auditores), Parte 4 (Informe de Evaluación, certificado) de la Norma IFS Food, la Doctrina IFS Food y el proceso de exámenes para los Auditores IFS.

### 1.3 Competencias de los evaluadores del organismo de acreditación

Los evaluadores del organismo de acreditación son responsables de lo siguiente:

- Acompañar a los Auditores IFS durante Evaluaciones IFS registradas (evaluación de acreditación witness)
- Evaluar la oficina central de la entidad de certificación (evaluación de la oficina central) de acuerdo a la norma ISO/IEC 17065:2012 y a los requisitos específicos de IFS.

En general, los evaluadores deberán tener conocimientos prácticos de la norma ISO/CEI 17065:2012 y de los documentos normativos de IFS (Norma IFS Food y Doctrina). La persona del organismo de acreditación responsable de las Normas IFS puede participar en las formaciones oficiales de IFS / conferencias de la entidad de certificación / reuniones del organismo de acreditación para formar a los evaluadores internamente.

Los evaluadores witness deben como mínimo:

- Ser capaces de demostrar un conocimiento práctico de IFS (por ejemplo, participando en la conferencia anual de entidades de certificación IFS, en el Calibration Training IFS, en el curso Train the Trainer IFS; o recibiendo formación interna por parte de un responsable del organismo de acreditación que haya participado en formaciones de IFS/conferencia de entidades de certificación)
- Haber participado en un curso de APPCC
- Tener un mínimo de dos (2) años de experiencia en el sector de la industria alimentaria.

Los evaluadores de las oficinas centrales deben como mínimo:

- Tener un conocimiento detallado de las versiones actuales de los documentos normativos de IFS.

### 1.4 Frecuencia de las evaluaciones de las entidades de certificación

Durante la evaluación inicial se realizará una evaluación de la oficina central (con la revisión de al menos un proceso completo de Certificación IFS Food) y al menos una evaluación de acreditación witness.

La entidad de certificación está autorizada a realizar un máximo de diez (10) Evaluaciones IFS Food y a operar durante un máximo de un año antes de lograr la acreditación para IFS Food. En este caso, el organismo de acreditación evaluará al menos una de las Evaluaciones IFS (evaluación de acreditación witness) y todas las Evaluaciones IFS (incluyendo al menos un proceso de certificación completo) serán revisadas por el organismo de acreditación durante la evaluación inicial de la oficina central.

Para la evaluación de recertificación, se llevará a cabo una evaluación de la oficina central (con la revisión de al menos un proceso de certificación completo) y se realizará una evaluación de acreditación witness.

Durante la vigilancia del ciclo de acreditación, se realizará el siguiente número de evaluaciones:

- Un mínimo de una evaluación de la oficina central por año
- Un mínimo de una evaluación de acreditación witness cada dos (2) años. Se deben considerar diferentes Alcances de Producto IFS dentro de las evaluaciones de acreditación witness.

**Nota:** Se permite una flexibilidad de un máximo de tres (3) meses en el intervalo entre dos (2) evaluaciones, de acuerdo a las normas del organismo de acreditación.

Durante la evaluación de oficinas centrales, deberá muestrearse y valorarse como mínimo la documentación siguiente:

- Para las entidades de certificación hasta 200 certificados: al menos tres (3) expedientes de emplazamientos con certificación IFS Food.
- Para las entidades de certificación hasta 400 certificados: al menos cinco (5) expedientes de emplazamientos con IFS Food.

Por cada hasta 200 certificados adicionales, al menos un expediente adicional de un emplazamiento con certificación IFS Food.

- Para las entidades de certificación con hasta diez (10) auditores: al menos tres (3) expedientes de auditores.
- Para las entidades de certificación con hasta veinte (20) auditores: al menos cinco (5) expedientes de auditores.

Por cada hasta 20 auditores adicionales, al menos un expediente adicional de auditor.

El uso de auditores no exclusivos se abordará adecuadamente en el muestreo de expedientes de auditores. Para las evaluaciones de acreditación witness consecutivas, el organismo de acreditación seleccionará, siempre que sea posible, dos (2) Auditores IFS Food diferentes de la entidad de certificación para cubrir diferentes alcances.

## 1.5 Acreditación de una entidad de certificación con actividad internacional

Las evaluaciones a las oficinas centrales y las evaluaciones de acreditación witness deberán cubrir las actividades típicas (incluyendo actividades internacionales y emplazamientos críticos) de la entidad de certificación. Si el organismo de acreditación subcontrata una evaluación, el organismo de acreditación subcontratado deberá haber suscrito el IAF MLA para la norma ISO/IEC 17065:2012. Se aplicará el IAF MD12:2016 para los organismos de Acreditación de entidades de Evaluación de la conformidad con actividades en varios países.

## 1.6 Condiciones para la recuperación de la acreditación tras retirada o suspensión

En caso de que el organismo de acreditación decida retirar o suspender la acreditación, las entidades de certificación deberán suspender las Evaluaciones IFS y la emisión de Certificados IFS. Para recuperar la acreditación tras una retirada se aplican las mismas condiciones que en la Evaluación inicial. En caso de suspensión de la acreditación, IFS se reserva el derecho de realizar otras actividades propias relacionadas con el levantamiento de la suspensión de la acreditación de una entidad de certificación.

## 2 Requisitos para las entidades de certificación

Las entidades de certificación que deseen realizar Evaluaciones IFS Food deberán cumplir con las normas siguientes.

### 2.1 Contrato con IFS Management GmbH

La entidad de certificación deberá haber firmado el Acuerdo Marco de IFS antes de que se le autorice a realizar cualquier Evaluación IFS (incluyendo la(s) primera(s) Evaluación(es) durante el proceso de acreditación). La entidad de certificación deberá demostrar que está solicitando activamente la acreditación según la norma ISO/IEC 17065:2012 para IFS Food. Como parte del Acuerdo Marco de IFS, la entidad de certificación está obligada a enviar al menos un participante a la conferencia anual de entidades de certificación de IFS. Esta persona será el responsable de la Norma IFS, el Formador aprobado de IFS, o uno de sus adjuntos asignados formalmente y deberá hablar inglés con fluidez.

### 2.2 Proceso de acreditación de la Norma ISO/IEC 17065:2012 para IFS

La entidad de certificación deberá estar acreditada conforme a la norma ISO / IEC 17065:2012, para el alcance IFS Food por un organismo de acreditación reconocido por IAF. Las entidades de certificación que estén en proceso de acreditación IFS pueden organizar un máximo de diez (10) Evaluaciones, incluyendo la evaluación de acreditación witness antes de haber conseguido la acreditación. Todas las Evaluaciones (que incluyan al menos un proceso completo de certificación) serán revisadas por el organismo de acreditación durante la evaluación inicial de la oficina central.

**Nota:** en caso de retirada o suspensión de la acreditación según la norma ISO / IEC 17065:2012 para IFS todo el proceso de certificación se paralizará y la entidad de certificación ya no estará autorizada para emitir Certificados IFS. La entidad de certificación no podrá emitir Certificados IFS a partir de la fecha de retirada o suspensión, incluso para las Evaluaciones que ya se hayan realizado pero que aun están en proceso de certificación (revisión del informe, decisión de certificación, etc.).

### 2.3 Procedimiento de reclamaciones y recursos

La entidad de certificación deberá contar con procedimientos documentados para la consideración y la resolución de los recursos contra los resultados de una Evaluación IFS. Estos procedimientos deberán ser independientes del auditor individual y deberán ser considerados por la dirección general de la entidad de certificación. Los recursos deberán finalizarse en un plazo de 20 días hábiles a partir de la recepción de la información del emplazamiento evaluado.

La entidad de certificación deberá tener procedimientos documentados para gestionar las reclamaciones recibidas de las compañías y/o otras partes pertinentes. Se emitirá una carta confirmando la recepción de la reclamación en un plazo máximo de cinco (5) días laborables. Se dará una respuesta inicial en un plazo de diez (10) días laborables tras recibir la reclamación. Se dará una respuesta definitiva por escrito tras una investigación exhaustiva de la reclamación.

Para la tramitación de las reclamaciones recibidas por las Oficinas de IFS, la base para la gestión de las reclamaciones se describe en el Acuerdo Marco de IFS con las entidades de certificación:

- Si la reclamación se refiere a la calidad de las Evaluaciones IFS o al contenido de los informes de Evaluación IFS, las oficinas IFS requerirán a la entidad de certificación que proporcione una declaración sobre la causa y las medidas identificadas para corregir el problema en un plazo de dos (2) semanas.
- Si la reclamación se refiere a errores administrativos, por ejemplo, en los informes de Evaluación IFS, en los Certificados IFS o en la Base de datos IFS, las Oficinas IFS solicitarán a la entidad de certificación que proporcione una declaración y corrija el problema en un plazo de una semana. La declaración se emitirá por escrito, por correo electrónico o por correo postal.

## 2.4 Decisión de certificación

La decisión relativa a la concesión de la certificación solo se puede tomar si se siguen las recomendaciones de una persona competente o de un comité de certificación (Gráfico 7). Además, la decisión sólo podrá ser tomada por una persona distinta a la que haya realizado la Evaluación.

**Gráfico 7: Funciones y requisitos relativos al proceso de decisión de la certificación**

| Función  | Perfil/requisitos  | Otros requisitos   |
|--|--|--|
| Revisión técnica del informe y recomendación de la decisión de certificación | Por una persona designada de la entidad de certificación, que esté aprobada como Auditor IFS Food o Revisor puro IFS Food.             | Esta no será la persona que realizó la Evaluación.<br>La revisión estará documentada.  |
| Decisión de certificación  | por la entidad de certificación (la entidad de certificación conservará la autoridad para sus decisiones relativas a la certificación) | La decisión de certificación se toma tras la recomendación de una persona competente. La decisión será tomada por la entidad de certificación, bien por una persona designada o un comité, y no habrá implicación de la persona que realizó la Evaluación. |

## 2.5 Transferencia de la certificación

En caso de que una entidad de certificación decida transferir sus actividades de certificación a otra, la nueva entidad de certificación verificará todos los Certificados IFS actuales, con el fin de decidir si serán necesarias otras acciones (por ejemplo, la retirada de certificados recientes o Evaluaciones IFS de recertificación adicionales).

## 2.6 Responsabilidades de la entidad de certificación relativas a los Auditores, Revisores, Formadores y Auditores Witness IFS

La entidad de certificación garantizará el cumplimiento de la norma ISO/CEI 17065:2012 y el Acuerdo Marco de IFS.

Es responsabilidad de la entidad de certificación asegurar que se han establecido procesos para supervisar y mantener las competencias de todos los auditores al nivel requerido por la Norma IFS. Por lo tanto, las entidades de certificación tienen las siguientes responsabilidades:

- Gestionar las auditorías witness (por parte de los organismos de acreditación, el Integrity Program y la entidad de certificación, a través del programa de vigilancia y las auditorías de aprobación).
- Garantizar que los auditores o los equipos de Evaluación estén cualificados para el alcance completo de la Evaluación y sean capaces de aplicar las leyes y reglamentos pertinentes, los requisitos de IFS y las propias reglas de la entidad de certificación.
- Mantener las competencias de los auditores (mediante la supervisión continua por parte de la entidad de certificación) y supervisar el desempeño de la Evaluación de cada auditor mediante una auditoría witness presencial al menos una vez cada dos (2) años (ver más detalles en el capítulo 3.1.1.5, Parte 3).
- Realizar auditorías witness a los auditores que ya son Auditores IFS pero que son nuevos en la entidad de certificación cuando comienzan a realizar Evaluaciones IFS Food para ellos (esta auditoría witness puede contar como la Evaluación de seguimiento regular, de forma que la siguiente Evaluación de seguimiento regular se realice durante el segundo año).
- Asegurar que los auditores actúen de manera imparcial (por ejemplo, no actuando en contra de las reglas de IFS, no habiendo actuado como consultor o habiendo participado o actuado en nombre de las compañías evaluadas durante los dos (2) años anteriores).
- Asegurar que ningún auditor realice más de tres (3) Evaluaciones IFS Food consecutivas en el mismo emplazamiento de producción (esto sólo aplica a las Evaluaciones completas, independientemente del tiempo transcurrido entre ellas; esto no aplica a las Evaluaciones de seguimiento, a las Evaluaciones de ampliación, a las Evaluaciones como observador en formación, incluyendo las Evaluaciones (de la 1 a la 9) de auditor en progreso (AEP)).
- Asegurar que todos los auditores tienen un contrato válido con ellas.
- Obtener un acuerdo firmado por los auditores para cada Evaluación, que incluya la declaración:
  - de cumplimiento de todas las reglas definidas por la entidad de certificación, incluyendo la confidencialidad e independencia de intereses comerciales y de otro tipo
  - de ausencia de conflicto de intereses, incluida una declaración en caso de cualquier relación con la compañía que está siendo evaluada, actualmente o en los dos (2) últimos años.
- Asegurar que al menos un miembro del personal de la entidad de certificación sea responsable de la formación interna de IFS en la entidad de certificación. Este Formador aprobado por IFS deberá haber participado en el curso de TTT organizado por IFS.

**Nota:** Para una entidad de certificación que esté iniciando actividades de IFS, la formación interna puede ser organizada por IFS, bajo petición.

- Organizar 16 horas de formación interna para los Auditores y Revisores de IFS cada año, con el fin de compartir experiencias, calibrar y actualizar los conocimientos sobre los requisitos legales pertinentes, etc. El contenido debe cubrir aspectos de la Guía GAP IFS. El Formador de IFS es responsable del contenido de la formación y dirigirá al menos una parte de la misma. Los temas como la legislación, las prácticas de evaluación y las actualizaciones de seguridad alimentaria pueden ser los mismos que para otras normas de certificación de seguridad alimentaria reconocidas por GFSI. Las 16 horas de formación incluirán al menos un día de reunión presencial. Las otras ocho (8) horas de formación pueden tener lugar a través de una reunión presencial o a través de una o varias sesiones on-line, siempre que se dediquen a IFS. La lista de firmas y el programa de formación estarán disponibles bajo petición.
- Tener pleno conocimiento de las reglas para los exámenes proporcionadas por IFS y disponibles en la Web de IFS.
- Asegurar que el informe de Evaluación y la documentación asociada incluyendo las notas del auditor se almacenan de manera segura durante un periodo de cinco (5) años.

La entidad de certificación es responsable de nombrar un auditor o un equipo de Evaluación con los correspondientes alcances de producto y tecnológicos, idioma, competencia/s, etc. para cada Evaluación IFS.

Cada entidad de certificación deberá tener como mínimo un auditor contratado, un revisor contratado, un Formador IFS aprobado y una persona responsable de IFS (persona de contacto para IFS). En caso de cambios, la entidad de certificación deberá informar a las Oficinas de IFS.

## 3 Requisitos para Auditores, Revisores, Formadores y Auditores Witness IFS Food

### 3.1 Tareas y funciones específicas del personal de la entidad de certificación

#### 3.1.1 Requisitos para Auditores IFS Food

Los Auditores de IFS pueden trabajar de forma exclusiva con una sola entidad de certificación o de forma no exclusiva con una o más entidades de certificación.

Un auditor exclusivo deberá haber presentado toda la información pertinente sobre sus competencias a la entidad de certificación y esta deberá haber evaluado y confirmado sus competencias antes de registrarle como nuevo auditor exclusivo en la Base de datos de IFS.

Un auditor no exclusivo es totalmente responsable de su propia solicitud como Auditor IFS y se registrará como un nuevo auditor no exclusivo en la Base de datos de IFS. Las competencias de un nuevo auditor no exclusivo son evaluadas directamente por el IFS Auditor Management mediante su CV on line.

##### 3.1.1.1 Proceso de aprobación del auditor

En general, el auditor cumplirá los requisitos de los capítulos 7.2.2 y 7.2.3 de la norma ISO/CEI 19011.

En el caso de un auditor exclusivo, el contrato, que incluye los requisitos descritos en la sección 2.6, se firmará con la entidad de certificación (ver la norma ISO/CEI 17065:2012) antes de solicitar los Exámenes IFS.

Para un auditor no exclusivo, el contrato con una (o más) entidades de certificación puede firmarse después de los Exámenes IFS.

Todos los auditores deberán haber firmado los "Términos generales y condiciones de licencia de IFS Management GmbH para Auditores IFS" y las "Reglas del Integrity Program para Auditores".

##### 3.1.1.2 Requisitos generales para los auditores cuando solicitan realizar los Exámenes IFS

Los candidatos solicitantes de la cualificación como Auditores IFS deberán cumplir con los siguientes requisitos mínimos, y presentar evidencias con los documentos de solicitud. El CV debe ser enviado a través de la Base de datos de IFS.

**a) Formación reglada**

Una titulación relacionada con los alimentos o en biociencias (como mínimo una licenciatura o equivalente) o al menos una formación profesional superior relacionada con los alimentos completada.

**b) Experiencia laboral**

Un mínimo de tres (3) años de experiencia profesional a tiempo completo en relación con la industria alimentaria, incluidas las siguientes funciones: funciones relacionadas con las actividades de producción de alimentos (por ejemplo, aseguramiento de la calidad, seguridad alimentaria, I+D) en la industria alimentaria o en la distribución; auditorías de seguridad alimentaria y/o inspecciones de seguridad alimentaria o legales.

La experiencia de consultoría en relación con las actividades de producción de alimentos puede reconocerse con un máximo de un año de experiencia laboral, si se puede demostrar mediante contratos con clientes, facturas, pedidos o confirmaciones.

**c) Cualificaciones**

El candidato deberá:

- Haber participado en el curso de Auditor Jefe IFS o en un curso de auditor jefe reconocido (por ejemplo, IRCA) con una duración mínima de 40 horas.
- Haber participado en un curso de higiene de los Alimentos y APPCC, con una duración mínima de dos (2) días/ 16 horas.

**d) Experiencia general en auditorías**

El auditor deberá haber realizado un mínimo de ocho (8) auditorías completas de seguridad alimentaria (auditorías de certificación de seguridad alimentaria reconocidas por GFSI y/o auditorías reconocidas de segunda parte) en la industria de procesado de alimentos durante los cinco (5) años anteriores (de acuerdo con la "Lista positiva de experiencia reconocida en auditorías para IFS Food" que está disponible en el área de acceso de la entidad de certificación a la Base de datos IFS).

Además, el candidato deberá haber participado en dos (2) Evaluaciones de certificación IFS completas en formación durante los últimos dos (2) años.

Las auditorías deben haber sido realizadas en diferentes emplazamientos de producción.

**e) Conocimientos específicos y prácticos por alcance de producto y tecnológico**

Los candidatos deben solicitar conocimiento específico y práctico para cada alcance de producto y tecnológico (ver el ANEXO 3 para los alcances de producto y tecnológicos).

**Para alcances de producto:**

- Al menos dos (2) años de experiencia profesional en la industria alimentaria en relación con actividades de producción de alimentos por cada alcance de producto solicitado. La experiencia en consultoría en relación con las actividades de producción de alimentos puede reconocerse con un máximo de un año de experiencia laboral, si se puede demostrar mediante contratos con clientes, facturas, pedidos o confirmaciones.

O

- Por lo menos diez (10) auditorías por alcance, pertenecientes a las siguientes categorías:
  - Auditorías de certificación de seguridad alimentaria reconocidas por GFSI (de las cuales también se aceptan auditorías en formación si se dispone de evidencias de asistencia)
  - Evaluaciones de IFS Global Market Food (nivel intermedio o al menos ocho (8) horas de duración de la Evaluación)

- Auditorías de segunda parte que incluyan aspectos de seguridad y calidad de los alimentos con una evidencia de confirmación (según la “Lista positiva de experiencia reconocida en auditorías para IFS Food” que está disponible en el área de acceso de la entidad de certificación a la Base de datos IFS).

El candidato habrá participado en todas las etapas de las auditorías (auditoría in situ, evaluación y procesos de toma de decisiones in situ del auditor). Las auditorías se habrán llevado a cabo en diferentes emplazamientos de producción, con un máximo de tres (3) auditorías en el mismo emplazamiento de producción.

Si la experiencia laboral o la experiencia en auditoría de manera individual no cumplen los requisitos para solicitar un alcance de producto, se puede aceptar una combinación de ambas (por ejemplo, un año de experiencia laboral más cinco (5) auditorías o combinaciones equivalentes).

**Nota:** La aprobación de los alcances 7 (productos combinados) y 11 (alimentos para mascotas) está relacionada con otros alcances. En el ANEXO 3 se dan más explicaciones al respecto.

**Para alcances tecnológicos:**

- Al menos dos (2) años de experiencia profesional en la industria alimentaria en relación con actividades de producción de alimentos por cada alcance tecnológico solicitado. La experiencia de consultoría en relación con las actividades de producción de alimentos puede reconocerse con un máximo de un año de experiencia laboral, si se puede demostrar mediante contratos con clientes, facturas, pedidos o confirmaciones.

O

- Por lo menos cinco (5) auditorías por alcance, pertenecientes a las siguientes categorías:
  - Auditorías de certificación de seguridad alimentaria reconocidas por GFSI (de las cuales también se aceptan auditorías en formación si se dispone de evidencias de asistencia)
  - Evaluaciones de IFS Global Market Food (nivel intermedio o al menos ocho (8) horas de duración de la Evaluación)
  - Auditorías de segunda parte que incluyan aspectos de seguridad y calidad de los alimentos con una evidencia de confirmación (según la “Lista positiva de experiencia reconocida en auditorías para IFS Food”).

El auditor habrá participado en todas las etapas de las auditorías (auditoría in situ, evaluación y procesos de toma de decisiones in situ del auditor). Las auditorías se habrán llevado a cabo, preferiblemente, en diferentes emplazamientos de producción, con un máximo de dos (2) auditorías en el mismo emplazamiento de producción.

Si la experiencia laboral o la experiencia en auditoría de manera individual no cumplen los requisitos para solicitar un alcance de producto, se puede aceptar una combinación de ambas (por ejemplo, un año de experiencia laboral más tres (3) auditorías o combinaciones equivalentes).

**f) Idioma**

Si el auditor desea realizar las Evaluaciones en algún idioma distinto de su lengua materna, deberá poder demostrar su fluidez en ese idioma o idiomas. Para más normas aplicables a la aprobación de idiomas, ver la Doctrina IFS Food.

**g) IFS In-house training inicial (dos (2) días/16 horas)**

El candidato deberá haber participado en una formación inicial interna IFS In-house training (organizada por la entidad de certificación (basada en el material proporcionado por IFS (p.ej.:

material TTT o Guía GAP IFS), dirigida por un formador aprobado y que cubra la seguridad alimentaria, la legislación relacionada con los alimentos, las prácticas de auditoría, etc.) o en una formación inicial organizada por IFS. El in-house training inicial no deberá haber tenido lugar más de un año antes de la fecha de solicitud inicial de los Exámenes IFS. La intención de este curso es preparar a los candidatos para los Exámenes de IFS.

#### **h) Curso on line proporcionado por IFS (enfoque modular).**

Formación de IFS enfocada a producto/proceso.

Si el CV del auditor no cumple los requisitos mencionados anteriormente, IFS puede rechazar la solicitud del auditor para realizar el examen.

En el caso de los auditores exclusivos, el CV del auditor será confirmado por una persona de la entidad de certificación. Los auditores no exclusivos tienen que confirmar ellos mismos la exactitud y la integridad de los datos proporcionados en su CV.

**Nota:** Las Oficinas de IFS tendrán la posibilidad de retirar la aprobación a un Auditor IFS o de no aceptarlo para el examen si la información proporcionada en el CV es falsa.

#### **3.1.1.3 Proceso de Exámenes IFS**

Los auditores que cumplan con los requisitos mencionados en el capítulo 3.1.1.2, Parte 3 pueden participar en un Examen IFS escrito y, si lo superan, en el Examen IFS oral.

**Nota:** Las reglas detalladas para los Exámenes IFS (documento "Reglamento de Examen IFS") y la programación a nivel internacional de Exámenes IFS son proporcionados por IFS y están disponibles en la Web de IFS.

Tras la finalización satisfactoria de los Exámenes IFS escrito y oral, el auditor será aprobado durante su primera Evaluación IFS Food (ver también el glosario para la definición de auditoría de aprobación).

Una vez que haya evidencia de que la auditoría de aprobación haya sido aprobada por IFS, el auditor será activado como Auditor IFS Food en la Base de datos IFS y se emitirá un Certificado de Auditor IFS personal para el Auditor activado. El Certificado de auditor IFS menciona la duración de la validez, los alcances de producto y tecnológicos para los que el auditor está aprobado y los idiomas del auditor.

A partir del día de la activación, el auditor puede realizar Evaluaciones IFS Food para los alcances de producto y tecnológicos para los que ha sido aprobado por las Oficinas de IFS. La validez del certificado comienza a partir de la fecha del Examen IFS oral aprobado y termina al final del segundo año natural, independientemente de la fecha de activación como Auditor IFS.

**Ejemplo:** Si un auditor aprueba el Examen oral de IFS el 20. 10. 2020, el certificado del auditor será válido hasta el 31. 12. 2022.

#### **3.1.1.4 Programa de formación específico para "auditores en progreso" ("AEP")**

Si un candidato no tiene todavía experiencia en auditoría pero cumple todos los demás requisitos del apartado 3.1.1.2 excepto "d) Experiencia general en auditoría", puede participar en el programa de formación IFS para "auditores en progreso". Todas las demás reglas de la Norma para los auditores no se ven afectadas y deberán cumplirse.

En el marco del programa AEP, el candidato deberá aprobar los Exámenes IFS antes de participar en un programa ajustado para obtener experiencia en auditoría. Este programa sólo es posible

para los auditores exclusivos. Sin embargo, un auditor puede solicitar inicialmente ser auditor no exclusivo, pero, tras haber aprobado los exámenes IFS, tiene que pasar al estatus exclusivo para poder adquirir experiencia en auditoría y completar el programa AEP bajo la responsabilidad de una entidad de certificación.

#### **Paso 1: CV y otras cualificaciones**

El CV completo se cumplimentará on line a través de la Base de datos IFS. Se proporcionará información sobre todos los requisitos indicados en el apartado 3.1.1.2, excepto “d”) Experiencia general de auditoría”.

#### **Paso 2: Exámenes IFS**

Es obligatorio aprobar los Exámenes IFS escrito y oral, tras lo cual el candidato se convierte en un “Auditor IFS en progreso”.

#### **Paso 3: Experiencia en auditoría/evaluación 1-9**

El “auditor en progreso” participará en seis (6) auditorías de cualquier norma de certificación de seguridad alimentaria reconocida por GFSI o en las evaluaciones de IFS Global Markets Food (de nivel intermedio o con una duración mínima de ocho (8) horas de Evaluación). Las siguientes tres (3) evaluaciones serán Evaluaciones IFS.

Estas auditorías/Evaluaciones se realizarán en el orden descrito en el siguiente gráfico (gráfico 8):

**Gráfico 8: Experiencia en auditoría/Evaluación 1-9 del Auditor en progreso**

| Nº de auditoría/<br>Evaluaciones | Tareas   | Auditorías posibles/<br>Tipos de Evaluación  |
|----------------------------------|--|--|
| 1-3                              | Observador sin participación (Shadow observer)   | Normas de certificación de seguridad alimentaria reconocidas por GFSI o IFS Global Market Food (nivel intermedio o al menos ocho (8) horas de duración). Si el “auditor en progreso” ya ha realizado algún tipo de auditoría de las mencionados anteriormente o auditorías de segunda parte en los últimos dos (2) años, estas auditorías/evaluaciones pueden sustituir a esas tres (3) auditorías/evaluaciones como observador sin participación. |
| 4-6                              | Participación activa en las auditorías/<br>Evaluaciones bajo la supervisión y responsabilidad de un auditor jefe experimentado | Normas de certificación de seguridad alimentaria reconocidas por GFSI o Programa IFS Global Market Food (nivel intermedio o al menos ocho (8) horas de duración).  |
| 7-9                              | Participación activa en las Evaluaciones IFS bajo la supervisión y responsabilidad de un auditor IFS aprobado                  | Cualquier Evaluación IFS Food.   |

**Información adicional importante:**

- El equipo de Evaluación nunca se separará durante las auditorías/Evaluaciones.
- Las auditorías/ Evaluaciones 1-9 se aceptan para extensiones de alcance y pueden realizarse en cualquier alcance de producto y tecnológico.
- Las auditorías/ Evaluaciones 1-3 pueden ser realizadas antes de aprobar los Exámenes IFS escrito y oral.
- Sólo un “auditor en progreso” participará en estas auditorías/Evaluaciones de formación.

**Paso 4: Auditoría witness de aprobación (10ª Evaluación) en el alcance de producto y tecnológicos solicitados por el “auditor en progreso”**

El “auditor en progreso” realizará la 10ª Evaluación bajo su propia responsabilidad como una auditoría de aprobación. Esta auditoría de aprobación que se realiza durante una Evaluación IFS Food, será:

- realizada en una compañía donde el alcance de Evaluación coincida con los alcances de producto y tecnológicos que el “auditor en progreso” está solicitando
- observado por un Auditor Witness IFS que esté aprobado para todos alcances de producto y tecnológicos de la Evaluación.

El informe de la auditoría de aprobación se documentará en una plantilla proporcionada por IFS. La experiencia de auditoría/Evaluación, incluyendo la auditoría de aprobación, deberá completarse en un periodo de dos (2) años tras haber superado los Exámenes IFS.

**Paso 5: Liberación del “auditor en progreso”**

Si la auditoría de aprobación se ha realizado con éxito, la entidad de certificación liberará oficialmente al auditor e informará a IFS. Los informes de desempeño del “auditor en progreso” para las auditorías/Evaluaciones 4 a 9 y el informe de la auditoría de aprobación se proporcionarán a IFS. Si se cumplen todos los requisitos el auditor será activado en la Base de datos IFS como Auditor IFS Food.

**3.1.1.5 Mantenimiento de la aprobación del auditor**

La aprobación del auditor será reevaluada antes de que finalice la validez de su certificado de auditor.

Para mantener su aprobación, el auditor exclusivo deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Cada año: haber participado en una formación interna (In-house training) de dos (2) días/16 horas anuales por parte de la entidad de certificación (ver las especificaciones sobre esta formación en 2.6),
- Cada año: haber realizado un mínimo de cinco (5) Evaluaciones IFS Food como auditor jefe o co-auditor. Esto es aplicable desde el primer año completo después de la aprobación como Auditor IFS Food.
- Cada dos (2) años: ser evaluado por la entidad de certificación durante una Evaluación completa IFS Food (auditoría witness in situ), con el fin de evaluar sus competencias. Esta Evaluación puede realizarse en cualquier momento durante el segundo año natural siguiente al año en que se realizó la última auditoría witness. Esto puede ser reemplazado, cada segunda vez (cada cuatro (4) años) por una auditoría witness completa in situ realizada durante otra auditoría de una norma de certificación de seguridad alimentaria (post-farm) reconocida por GFSI y acreditada por la norma ISO/IEC 17065:2012. El auditor witness no formará parte de la Evaluación (como miembro del equipo). En el caso de la auditoría witness in situ realizada durante una Evaluación IFS Food, el auditor witness será un Auditor aprobado para IFS Food y cumplirá los requisitos para actuar como Auditor witness IFS, tal y como se define en el ca-

pítulo 3.2. La entidad de certificación deberá especificar el nombre del auditor witness en el informe de Evaluación IFS. Las auditorías witness deberán reflejar a lo largo del tiempo los alcances para los que un auditor está aprobado.

Un auditor no exclusivo es responsable de mantener su propia aprobación IFS. Para mantener su aprobación, el auditor no exclusivo deberá cumplir casi los mismos requisitos que los auditores exclusivos, con las siguientes variantes (en negrita):

- Cada año: haber participado en una formación interna (In-house training) de dos (2) días/16 horas **con cada entidad de certificación** a la que el auditor no exclusivo esté vinculado en la Base de datos IFS.
- Cada año: haber realizado un mínimo de cinco (5) Evaluaciones IFS Food como auditor jefe o co-auditor. Esto es aplicable desde el primer año completo después de la aprobación como Auditor IFS Food.
- Cada dos (2) años: ser evaluado **por cada entidad de certificación** durante una Evaluación IFS Food completa (auditoría witness in situ).

**Nota 1:** Si la auditoría witness se realiza durante otra norma de certificación de seguridad alimentaria reconocida por GFSI, el auditor witness observará al auditor durante todo el tiempo que dure la auditoría.

**Nota 2:** Las evaluaciones witness completadas con éxito por parte de los organismos de acreditación o las auditorías witness del Integrity Program de IFS durante Evaluaciones IFS Food pueden reemplazar a las auditorías witness de la entidad de certificación.

**Nota 3:** En el caso de un equipo de Evaluación, el auditor jefe sólo puede ser observado si el equipo de Evaluación no se separó durante la misma.

Para auditores exclusivos y no exclusivos

- Cada dos (2) años naturales: haber asistido y completado con éxito un IFS Calibration Training de dos (2) días, organizado por IFS. Después de pasar los Exámenes IFS iniciales, el primer IFS Calibration Training obligatorio se completará en el segundo año natural siguiente a la fecha en la que se aprobó el Examen IFS oral.

La evidencia de los requisitos mencionados anteriormente deberá cargarse en la Base de datos IFS, cuando IFS lo requiera, antes de que finalice la validez del certificado del auditor.

IFS gestiona la reaprobación del auditor cada dos (2) años:

- Si se cumplen todos los requisitos, IFS vuelve a emitir un nuevo certificado de auditor que es válido durante dos (2) años más.
- Si no se cumplen todos, el auditor participará de nuevo en los exámenes iniciales de IFS.

#### **Ejemplo de la situación cuando se cumplen todos los requisitos:**

Fecha del Examen oral IFS aprobado: 25 de mayo de 2019

Fecha de finalización de la validez del Certificado de Auditor IFS (aprobación inicial): 31 de diciembre de 2021

El auditor participará en un IFS Calibration Training entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2021.

El auditor está autorizado a realizar Evaluaciones IFS desde el día de la activación en la Base de datos IFS hasta el 31 de diciembre de 2021.

En 2021, si el auditor ha:

- realizado cinco (5) Evaluaciones IFS Food por año y
- participado en el IFS Calibration Training (por ejemplo, el 8 y 9 de septiembre de 2021) y
- cumplido todas las reglas mencionadas en 3.1.1.5,

La nueva fecha de fin de validez del Certificado de Auditoría IFS (re-aprobación) es: 31 de diciembre 2023.

#### 3.1.1.6 Situación específica de auditor temporalmente inactivo

Si un auditor necesita tomarse una excedencia (es decir, un descanso de su actividad como Auditor IFS durante al menos seis (6) meses y no más de tres (3) años), debido, por ejemplo, a una baja por maternidad/paternidad o enfermedad, la entidad de certificación del auditor informará a IFS Auditor Management tanto de la fecha de inicio como de finalización del período excedencia. Los auditores no exclusivos proporcionarán ellos mismos a IFS Auditor Management la información solicitada anteriormente.

Si, debido al tiempo de excedencia, no se cumplen los requisitos mencionados en 3.1.1.5 para mantener la aprobación de auditor (formación interna cada año, auditoría witness cada dos años y un IFS Calibration Training cada dos años), el auditor deberá cumplirlos en el periodo de un año tras el tiempo de excedencia y antes de que pueda reanudar su actividad como Auditor IFS. Si no, el auditor perderá su aprobación IFS Food y deberá participar de nuevo en los exámenes iniciales de IFS.

#### 3.1.1.7 Ampliación de alcances para auditores IFS aprobados

Los auditores pueden, durante la validez de su Certificado de Auditor IFS, aumentar los alcances de producto y tecnológicos, en base a experiencia nueva o ampliada después de su solicitud inicial como Auditor IFS Food.

Para la **ampliación de alcances de producto y tecnológicos** el auditor debe aportar las mismas evidencias que para el proceso inicial de aprobación (ver 3.1.1.2 e), en base a la nueva experiencia diferente a la aportada para la solicitud inicial.

Para la **ampliación de alcances tecnológicos**, el auditor además tiene que pasar un Exámen escrito de IFS (por cada alcance tecnológico) organizado por las Oficinas de IFS.

**Nota:** Las Evaluaciones IFS Food que se realizaron bajo la supervisión de un auditor witness pueden contar para que el auditor witness solicite una ampliación de alcances de producto o tecnológicos.

#### Vía alternativa para la ampliación de los alcances de producto 3, 7 y 11

Al solicitar una ampliación del alcance para uno de estos alcances de producto (3, 7 u 11), el auditor deberá cumplir los requisitos mencionados anteriormente (criterio general) o cumplir los cuatro (4) requisitos definidos en el gráfico 9.

**Gráfico 9: Cuatro (4) requisitos para la ampliación de los alcances de producto (3, 7 u 11)**

| Requisito  | Alcance de producto 3<br>(huevo y derivados)   | Alcance de producto 7<br>(productos combinados)  | Alcance de producto 11<br>(alimentos para mascotas)  |
|--|--|--|--|
| Aprobado para otro alcance de producto como requisito previo | Un alcance de producto 1, 2 o 4 (alcances origen animal)   | Un alcance de producto del 1 al 4 (alcances origen animal)<br>+ 1 alcance de producto del 1 al 6 | Un alcance de producto del 1 al 4 (alcances origen animal)<br>+ 1 alcance de producto del 1 al 6 |
| Experiencia en Evaluación                                    | Diez (10) Evaluaciones completas IFS Food en cualquier alcance de producto (realizadas como auditor jefe o co-auditor)   |  |  |
| Formación  | Participación en una formación interna específica impartida por la entidad de certificación en el alcance de producto (formación presencial)   |  |  |
| Auditoría witness  | Una auditoría witness por la entidad de certificación durante la primera Evaluación para el nuevo alcance de producto; el auditor witness estará aprobado para el alcance del producto sobre el que el auditor está siendo observado (esta puede utilizarse como la auditoría witness obligatoria de vigilancia) |  |  |

Las evidencias de la participación con éxito en la formación se pondrán a disposición de IFS bajo petición. El auditor sólo realizará Evaluaciones IFS en línea con los alcances de producto que fueron aprobados por IFS.

#### 3.1.1.8 Otras reglas y explicaciones relativas al enfoque no exclusivo

Cada auditor puede cambiar su estatus entre exclusivo y no exclusivo (y viceversa). IFS notificará automáticamente a las entidades de certificación implicadas cada vez que se cambie de estatus. Un auditor no exclusivo no asumirá ninguna posición de responsabilidad en relación a IFS en una entidad de certificación (por ejemplo, no puede ser un formador IFS, un responsable IFS ni una persona de contacto IFS).

Para más reglas aplicables a los auditores no exclusivos, ver la Doctrina IFS Food.

#### 3.1.1.9 Reglas generales sobre los equipos de Evaluación

Todos los miembros del equipo de Evaluación deben ser Auditores IFS aprobados.

En el caso de evaluación en equipo, aplican los siguientes requisitos:

- Un equipo de Evaluación IFS está formado por Auditores de IFS Food cuyo perfil combinado (alcances(s) de producto y tecnológicos) cubra el alcance del emplazamiento de producción evaluado.
- Siempre se nombrará un auditor jefe.
- El auditor jefe y el co-auditor(es) deberán estar siempre aprobados para al menos un alcance de producto y un alcance tecnológico del alcance de la Evaluación.
- Se añadirán un mínimo de dos (2) horas a la duración calculada de la Evaluación. Este tiempo adicional se asignará al equipo para tareas comunes (por ejemplo, reuniones de apertura y cierre, comentar los hallazgos de la Evaluación, etc.) y no a un auditor individual.
- El tiempo restante puede dividirse, siempre y cuando las competencias del auditor para los alcances de producto y tecnológicos estén siempre cubiertas durante la Evaluación. No se permite el "cruce": si el auditor jefe o los co-auditores no tienen individualmente todos los al-

cances de productos y tecnológicos necesarios para la Evaluación, tienen que permanecer juntos durante todas las etapas de la Evaluación en las que sean necesarias las competencias de ambos auditores. Sólo un auditor con todos los alcances de productos y tecnológicos pertinentes puede realizar las correspondientes partes de la Evaluación por separado.

El plan de la Evaluación indicará claramente qué auditor realizó qué parte de la Evaluación.

### 3.1.2 Requisitos para revisores IFS

Un Revisor IFS será un Auditor IFS Food o un Revisor puro IFS (si no es un Auditor IFS Food). La siguiente sección detalla los requisitos para ser aprobado como Revisor puro.

#### 3.1.2.1 Requisitos generales para Revisores puros

Los candidatos que soliciten cualificarse como Revisores puros IFS deberán cumplir los siguientes requisitos como mínimo y presentar evidencias con los documentos de la solicitud.

##### a) Formación reglada

Una titulación relacionada con los alimentos o en biociencias (como mínimo una licenciatura o equivalente) o al menos una formación profesional superior relacionada con los alimentos completada.

##### b) Experiencia laboral

Un mínimo de tres (3) años de experiencia profesional a tiempo completo en relación con la industria alimentaria, incluidas las siguientes funciones: funciones relacionadas con las actividades de producción de alimentos (por ejemplo, aseguramiento de la calidad, seguridad alimentaria, I+D) en la industria alimentaria o en la distribución; auditorías de seguridad alimentaria y/o inspecciones de seguridad alimentaria o legales.

La experiencia de consultoría en relación con las actividades de producción de alimentos puede reconocerse con un máximo de un año de experiencia laboral, si se puede demostrar mediante contratos con clientes, facturas, pedidos o confirmaciones.

##### c) Cualificaciones

El candidato debe haber participado en un curso de higiene de los Alimentos y APPCC, con una duración mínima de dos (2) días/ 16 horas.

##### d) Experiencia general en auditorías

El candidato deberá haber asistido a dos (2) Evaluaciones IFS Food (como observador) más tres (3) auditorías de seguridad alimentaria (como observador o auditor, durante auditorías de certificación de seguridad alimentaria reconocidas por GFSI y/o auditorías reconocidas de segunda parte) durante los dos (2) años anteriores.

##### e) Idioma

Si el candidato desea revisar los informes de Evaluación en un idioma(s) diferente(s) a su lengua materna, deberá tener fluidez en el idioma. La decisión de si los conocimientos lingüísticos de un revisor son suficientes para llevar a cabo una revisión técnica de manera adecuada, en el idioma correspondiente, es responsabilidad de la entidad de certificación.

#### **f) Formación interna IFS (IFS In-house training) y curso de Puntuación de IFS**

El candidato deberá tomar parte en los siguientes cursos:

- un día de formación interna impartido por la entidad de certificación sobre tareas relacionadas
- y
- un curso de un día sobre Puntuación impartido por IFS.

#### **g) Curso modular on line proporcionado por IFS (Formación IFS enfocada a producto/proceso)**

Una vez que el revisor haya cumplido con los requisitos mencionados anteriormente y haya sido aprobado por IFS, será activado como Revisor puro IFS Food en la Base de datos IFS y se emitirá un Certificado nominal de Revisor IFS. A partir del día de la activación, el Revisor podrá realizar revisiones técnicas de los informes de Evaluación IFS Food. El periodo de validez del certificado comienza a partir de la fecha de activación en la Base de datos IFS y termina al final del segundo año natural, independientemente de la fecha de activación real.

### **3.1.2.2 Mantenimiento de la cualificación para Revisores IFS Food puros**

La aprobación del Revisor puro será reevaluada antes del final de la validez de su certificado de revisor.

Para mantener su aprobación, el revisor deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Cada año: haber participado en una formación interna (In-house training) de dos (2) días/16 horas impartido por la entidad de certificación (ver los requisitos sobre la formación en 2.6).
- Cada dos (2) años: haber participado (como observador) en una Evaluación IFS Food.
- Cada dos (2) años naturales: haber asistido y completado con éxito un IFS Calibration Training de dos (2) días, organizado por IFS. El IFS Calibration Training se completará en el segundo año natural siguiente a la fecha de la aprobación inicial.

### **3.1.3 Requisitos para Formadores IFS**

#### **3.1.3.1 Requisitos generales para Formadores IFS**

Los candidatos que soliciten calificarse como Formadores de IFS deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos y presentar evidencias con los documentos de la solicitud.

##### **a) Formación reglada y experiencia laboral**

La misma formación profesional y experiencia laboral que se requiere para los Auditores IFS.

##### **b) Experiencia general en auditorías**

La misma experiencia general en auditorías que se requiere para los Auditores IFS.

##### **c) Cualificaciones**

El candidato debe haber:

- Haber participado en un curso de auditor jefe y en un curso de APPPC, tal como se solicitó para los Auditores de IFS
- Haber participado en un curso "Train the Trainer" organizado por IFS

##### **d) Idioma**

Los Formadores IFS deberán hablar con fluidez inglés y los idiomas utilizados en sus formaciones.

e) **Curso modular on line proporcionado por IFS (Formación IFS enfocada a producto/ proceso)**

### 3.1.3.2 **Mantenimiento de la cualificación para Formadores IFS**

Para mantener su aprobación, el Formador IFS, deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Cada año: realizar o haber participado en una formación interna de dos (2) días/16 horas impartida por la entidad de certificación.
- En continuo: mantenerse informado sobre cualquier nueva información sobre la Norma IFS Food (proporcionada por IFS a su entidad de certificación).
- Cuando se publique una nueva versión de la Norma: haber participado en el nuevo curso "Train the Trainer" organizado por IFS y llevar a cabo una formación interna de todos los Auditores y Revisores IFS aprobados, antes de que realicen Evaluaciones y revisiones técnicas basadas en la nueva versión. La duración de esta formación interna de IFS será de un día más un día de formación IFS on line enfocada a producto/ proceso (curso modular), el cual es obligatorio para todos los Auditores, Revisores y Formadores IFS, y que deberá realizarse además de la formación in-house anual.
- Cuando se publique una nueva Doctrina IFS: formar a todos los Auditores y Revisores IFS aprobados antes de que realicen cualquier nueva Evaluación o revisión técnica (esta formación puede realizarse presencialmente, on line o por webinar).

### 3.1.4 **Requisitos para Auditores IFS Witness**

Una persona cualificada como auditor witness debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser un auditor IFS Food experimentado o un Formador IFS o un Revisor IFS puro
- Haber realizado al menos diez (10) Evaluaciones completas IFS Food como auditor jefe
- Haber participado en el curso online de Auditor witness IFS (proporcionado por IFS)
- Ser nombrado como Auditor witness en la Base de datos IFS
- Estar aprobado para el idioma o idiomas en que se realiza la Evaluación.

La entidad de certificación tiene la responsabilidad de garantizar que el auditor witness tenga las aptitudes necesarias, tanto a nivel interpersonal como profesional, para poder observar a otros auditores de manera constructiva.

El auditor witness deberá proporcionar informes de auditoría witness completos, que se pondrán a disposición de IFS cuando sean requeridos.

## 3.2 **Descripción general de los requisitos para la aprobación inicial y el mantenimiento de la aprobación y las tareas de cada cargo IFS en una entidad de certificación**

El siguiente gráfico (gráfico 10) ofrece un resumen de los requisitos para la aprobación inicial y el mantenimiento de la aprobación, así como de las tareas de los cargos específicos de IFS en una entidad de certificación.

**Gráfico 10: Descripción general de los requisitos para la aprobación inicial y el mantenimiento de la aprobación y las tareas de cada cargo IFS en una entidad de certificación**

| Función/ cargo en la entidad de certificación | Perfil/requisitos para la aprobación inicial  | Requisitos para el mantenimiento de la aprobación   | Tareas  |
|---|---|---|---|
| <b>Auditor IFS</b><br>(ver capítulo 3.1.1)    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Formación profesional,</li> <li>Experiencia laboral,</li> <li>Cualificaciones,</li> <li>Experiencia en auditorías (general y por alcances),</li> <li>Formación interna inicial de dos (2) días por la entidad de certificación,</li> <li>Aprobar los exámenes IFS (escrito y oral),</li> <li>Auditoría de aprobación,</li> <li>Curso modular on line proporcionado por IFS (Formación IFS enfocada a producto/ proceso).</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cada año: Formación interna de dos (2) días por la entidad de certificación,</li> <li>Cada año: cinco (5) Evaluaciones IFS Food,</li> <li>Cada dos (2) años: una auditoría witness IFS Food (cada segunda vez, es decir, cada cuatro (4) años, puede ser sustituida por una auditoría witness in situ durante otra certificación de seguridad alimentaria bajo un esquema reconocido por GFSI y acreditado según la norma ISO/IEC 17065:2012),</li> <li>Cada dos (2) años: Calibration training organizado por IFS.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar Evaluaciones IFS,</li> <li>Revisar informes de Evaluación IFS (si el auditor no ha realizado la Evaluación).</li> </ul> |
| <b>Revisor IFS</b><br>(ver capítulo 3.1.2)    | Auditor IFS Food o Revisor IFS puro: <ul style="list-style-type: none"> <li>Formación profesional,</li> <li>Experiencia laboral,</li> <li>Cualificaciones,</li> <li>Experiencia en auditorías (como observador o realizadas por el/ella),</li> <li>Un día de formación interna sobre las tareas relacionadas impartido por la entidad de certificación,</li> <li>Curso de puntuación impartido por IFS,</li> <li>Curso modular on line proporcionado por IFS (Formación IFS enfocada a producto/ proceso).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cada año: dos (2) días de formación interna por la entidad de certificación,</li> <li>Cada dos (2) años: una Evaluación IFS Food como observador,</li> <li>Cada dos (2) años: Calibration training organizado por IFS.</li> </ul>  | Revisión de los informes de Evaluación IFS Food.  |

| Función/ cargo en la entidad de certificación   | Perfil/requisitos para la aprobación inicial   | Requisitos para el mantenimiento de la aprobación   | Tareas   |
|---|--|---|--|
| <b>Formador IFS (ver capítulo 3.1.3)</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Formación profesional,</li> <li>Experiencia laboral,</li> <li>Cualificaciones,</li> <li>Experiencia en auditorías,</li> <li>Curso TTT organizado por IFS,</li> <li>Fluidez en el Idioma inglés,</li> <li>Curso modular on line proporcionado por IFS (Formación IFS enfocada a producto/ proceso).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cada año: dos (2) días de formación interna (como asistente o impartiendo),</li> <li>En continuo: comprobar y comunicar la información actualizada proporcionada por IFS,</li> <li>En caso de la publicación de una nueva Norma IFS Food: curso TTT organizado por IFS.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Formar a auditores y Revisores,</li> <li>Organizar el programa de formación para todos los Auditores y Revisores IFS de la entidad de certificación.</li> </ul> |
| <b>Auditor Witness IFS (ver capítulo 3.1.4)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Experiencia como auditor IFS (al menos haber realizado 10 Evaluaciones IFS Food) o un Formador IFS que es también Revisor puro IFS</li> <li>Curso de Auditor witness impartido por IFS.</li> </ul>  | Unido al mantenimiento de la aprobación como Auditor IFS Food/Revisor IFS puro.   | Auditores witness.   |

## PARTE 4

# Informes, software auditXpressX™ y Base de datos IFS

---

## 1 Introducción

Tras haberse realizado una Evaluación IFS Food, se confeccionará un informe de Evaluación detallado y bien estructurado. El idioma del informe será el idioma utilizado en la compañía. En casos especiales definidos por las entidades de certificación, cuando el idioma utilizado por las compañías de distribución o compradores sea diferente del utilizado en la compañía, se podrá también redactar un informe en inglés. Si el informe se redacta en un lenguaje diferente al inglés, el perfil de la compañía, el resumen general de los campos de información obligatoria y el alcance de la Evaluación se traducirán al inglés.

**Nota:** Para cualquier Evaluación combinada (IFS Food/IFS Broker o IFS Food/IFS Logística), se redactarán dos (2) informes por separado y se emitirán dos (2) certificados separados que se cargarán en la Base de datos IFS.

El informe de Evaluación IFS Food se confeccionará de acuerdo al siguiente formato:

- resumen general de la Evaluación (capítulo 2.1)
- contenido principal (capítulo 2.2).

## 2 Informe

### 2.1 Informe de Evaluación IFS: Resumen de la Evaluación (ANEXO 9)

#### Portada

La portada del informe de Evaluación debe incluir:

- logotipo de la entidad de certificación
- logotipo IFS Food
- nombre del emplazamiento evaluado, código de envasador y número de autorización sanitaria, si aplica
- GS1 GLN(s) (Global Location number) relacionados con el/los emplazamientos que han sido cubiertos por la Evaluación. Este número es obligatorio para los emplazamientos situados dentro del Área Económica Europea (AEE), también para Inglaterra si abandona el AEE el 01.01.2021.
- fecha(s) de la Evaluación
- nombre y dirección de la entidad de certificación
- detalles de acreditación de la entidad de certificación.

#### Resumen de la Evaluación

El resumen de la Evaluación debe incluir la siguiente información obligatoria:

- **Detalles de la Evaluación:**
  - nombre del auditor jefe, revisor (persona encargada de la revisión técnica del informe), coauditor, auditor en formación y auditor witness, si procede
  - fecha(s) de Evaluación (en caso de una Evaluación de seguimiento, se especificará adicionalmente la fecha de la misma)
  - duración de la Evaluación (hora de inicio y final de cada día de Evaluación)
  - fechas de la Evaluación anterior (hora de inicio y final de cada día de Evaluación)
  - nombre de la entidad de certificación y del auditor que realizó la Evaluación anterior
  - nombre y dirección del emplazamiento evaluado
  - nombre y dirección de la compañía (o de la oficina central/gestión centralizada)
  - COID ( código de identificación IFS) como se define en la Base de datos IFS
  - datos de la persona de contacto en caso de emergencia (por ejemplo, retirada): nombre, correo electrónico y número de teléfono como mínimo
  - versión de la norma.
- **Alcance de la Evaluación:**
  - descripción detallada de los procesos y productos
  - códigos/números de alcances de producto y alcances tecnológicos.
- **Información adicional:**
  - descripción de las exclusiones, si procede
  - descripción de los procesos parcialmente subcontratados (explicaciones, número de subcontratistas, descripción incluyendo nombre, dirección y estado de certificación, COID(s)), si procede
  - descripción de las estructuras descentralizadas, si procede, y los almacenes externos (nombre de la ubicación):
    - si está certificado según IFS Logística, proporcionar el COID
    - si no, mencionar si ha sido considerado durante la Evaluación IFS Food
    - si no, describir las medidas de control de la compañía.
  - descripción de los emplazamientos de producción multi-localización, si procede, ver el capítulo 2.2.2, parte 1.
- **Resultado final de la Evaluación:**
  - resultado final de la Evaluación con nivel y porcentaje (en caso de una Evaluación de seguimiento, especificar que se ha realizado una Evaluación de seguimiento y que se ha resuelto la no conformidad Mayor).
  - plazo en el que se realizará la Evaluación de recertificación o si será no anunciada
- **Observaciones relativas a las no conformidades (Evaluación D de requisitos KO y Mayores)**

En caso de una Evaluación de seguimiento, se proporcionarán explicaciones adicionales sobre el requisito para el que se haya resuelto la no conformidad Mayor.
- **Comentarios relativos al seguimiento de las correcciones y medidas correctivas**

Descripción de las correcciones y medidas correctivas de la Evaluación anterior (tanto si se han aplicado de manera eficaz y eficiente como si no).
- **Perfil de la compañía**

El perfil de la compañía requiere información obligatoria sobre la estructura y las actividades de la compañía y se divide en dos (2) secciones estandarizadas: datos de la compañía y datos de la Evaluación. Esto permite a los lectores tener una clara comprensión de la estructura, orga-

nización, producción, procesos, etc. de la compañía. Además de la información obligatoria requerida, el auditor puede añadir más información en cada sección.

El perfil de la compañía, que incluye la información obligatoria, debe ser traducido al inglés.

## 2.2 Informe de Evaluación IFS: contenido principal (ANEXO 10)

El contenido principal del informe de Evaluación IFS está estructurado como sigue:

- Resumen general en formato tabular de todos los capítulos, con una lista del número de requisitos evaluados por puntuación para cada capítulo y el resultado (en porcentaje) por capítulo.
- Resumen general: tabla de campos obligatorios para los requisitos específicos de la Evaluación IFS Food. Para esos requisitos específicos, el auditor deberá proporcionar justificaciones adicionales y/o más información de fondo, incluso en el caso de una puntuación A. Esto conduce a un informe más significativo y descriptivo, incluso si el emplazamiento evaluado cumple casi todos los requisitos de IFS Food, y añade valor para cada usuario/lector. La tabla resumen general, que incluye la información obligatoria, se traducirá a Inglés.
- Lista de todas las desviaciones y no conformidades identificadas para cada requisito por capítulo.
- Resumen de los puntos de atención (requisitos puntuados con una B).
- Lista (incluyendo explicaciones) de todos los requisitos evaluados como N/A (no aplicable).
- Informe de Evaluación detallado (check list).
- Anexo del informe de Evaluación, incluyendo:
  - Lista de participantes en la Evaluación: lista del personal clave presente durante la Evaluación.
  - Recordatorio de las reglas de IFS: tablas sobre los alcances de producto y tecnológicos, explicaciones de las etapas del proceso, Sistema de Puntuación IFS y condiciones para la emisión del certificado.

## 2.3 Plan de acción (ANEXO 7)

Para cada requisito de Evaluación, el Auditor IFS describirá y explicará todas las desviaciones y no conformidades identificadas (Evaluación D de requisitos KO, Mayores) en el plan de acción, que tiene un formato concreto. Para información adicional, ver también el capítulo 4, Parte 1.

## 2.4 Requisitos mínimos del Certificado IFS (ANEXO 11)

Tras completar con éxito el proceso de Evaluación IFS Food, la entidad de certificación emitirá un certificado. Con el objetivo de que sean reconocidos a nivel internacional y que sean homogéneos, los Certificados IFS emitidos por la entidad de certificación deberán incluir, como mínimo:

- nombre y dirección de la entidad de certificación, incluyendo su logotipo
- el logotipo del organismo de acreditación (utilizado conforme a las normas del organismo de acreditación) o su nombre y número de registro
- nombre y dirección del emplazamiento evaluado

- COID (número de identificación IFS) como se define en la Base de datos IFS
- código de envasador y número de autorización legal sanitaria, si procede
- GS1 GLN(s) relacionados con los emplazamientos que han sido cubiertos durante la Evaluación (incluyendo almacenes externos, si aplica)
- en caso de emplazamientos de producción multi-localización: nombre de la oficina central/gestión centralizada del emplazamiento, si procede
- descripción del alcance de la Evaluación, que se traducirá siempre a Inglés
- descripción de los procesos/productos
- nombre y número de alcances de producto y tecnológicos
- en caso de procesos parcialmente subcontratados, adición de la siguiente frase: "Además de la producción propia, la compañía tiene procesos parcialmente subcontratados"
- si aplica, descripción de las exclusiones de producto.
- En caso de actividades adicionales de bróker o logística: Estado de Certificación escribiendo la siguiente frase: "La compañía tiene actividades propias de broker/logística que están/no están certificadas IFS Broker y/o IFS Logística/otro estándar reconocido por GFSI" (para más información, ver el capítulo 2.2.1, Parte 1 y ANEXO 1)
- nivel conseguido
- Puntuación en porcentaje de la evaluación
- fecha de la última Evaluación no anunciada (último día de la Evaluación). Si aún no se ha realizado una Evaluación IFS no anunciada para el correspondiente COID, el certificado deberá indicar lo siguiente: "Última Evaluación no anunciada realizada: N/A"
- fecha y hora de la Evaluación
- fecha de la Evaluación de seguimiento, si procede
- plazo para realizar la próxima Evaluación (Evaluación de recertificación), especificar si es no anunciada
- fecha de emisión del certificado
- fecha de caducidad del certificado (la validez del certificado seguirá siendo la misma cada año, como se describe en la Parte 1)
- nombre y firma de la persona responsable de la entidad de certificación
- lugar y fecha de la firma
- Logotipo IFS Food actualizado
- código QR con la información sobre el COID, la norma y la fecha de emisión del certificado (el código QR se generará automáticamente cuando se cargue el nuevo informe de IFS Food).

**Nota:** el software auditXpressX™ incluye un formato de certificado con el contenido mínimo requerido, pero cada entidad de certificación acreditada ISO / IEC 17065:2012 puede utilizar su propio diseño, siempre que incluya esta información obligatoria.

## 2.4.1 Código QR en el certificado IFS

### Código QR en el certificado vía auditXpressX™

El código QR será implementado automáticamente cuando se exporte el certificado vía auditXpressX™.

El código QR incorpora un link público a la Base de datos IFS que verifica la autenticidad del certificado.

Al escanear el QR, permite comprobar el estado de certificación del COID.

El color que lleva por defecto el código QR se corresponde con el color de la Norma IFS correspondiente, si el contraste es suficiente para que se reconozca cuando se escanee dicho código QR. Los usuarios podrán cambiar el color y la posición del código, utilizando la plantilla.

#### **Código QR para usuarios que no utilizan auditXpressX™ para crear el certificado:**

Para las entidades de certificación que generan certificados y no usan el auditXpressX™, existe un área en la Base de datos IFS ("Mis clientes") donde se puede descargar el código QR para el COID correspondiente.

El código QR puede ser creado mediante la función "Mis clientes" proporcionando la siguiente información:

- COID
- nombre de la Norma IFS (ej: IFS Food)
- fecha de expedición del certificado (importante para la correlación en la Base de datos IFS)
- color: el color de la norma IFS se muestra como sugerencia; el contraste será suficiente para hacer reconocible el escaneo del código QR. El código QR también se puede descargar de forma alternativa en blanco y negro.

#### **Posición en el Certificado IFS Food**

El código QR estará en la esquina superior derecha o en la parte inferior del certificado IFS Food y será de un tamaño adecuado para ser escaneado.

#### **Verificación del certificado mediante el código QR**

Se ha añadido un mecanismo de seguridad para la verificación del código QR, de manera que en un cierto periodo de tiempo sólo se pueda verificar un número limitado de códigos QR desde la misma dirección IP.

#### **Datos del código QR**

El código QR muestra los siguientes datos:

- certificado en la Base de datos IFS: sí/no
- COID
- nombre de la compañía
- nombre de la entidad de certificación
- Norma
- fecha de emisión del certificado
- fecha de final de validez del certificado
- validez del certificado (válido o bloqueado).

## **3 Software AuditXpressX™**

El software auditXpressX™ se ha desarrollado con el objetivo de aumentar la estandarización de los informes IFS. Ofrece las ventajas siguientes:

- recogida sencilla de los datos de Evaluación mediante una interfaz de fácil uso para el usuario
- creación de informes de Evaluación IFS rápidos y sin errores
- evaluación automática de los resultados de la Evaluación mediante cálculos dinámicos de todos los elementos relevantes

- generación automática de un informe de Evaluación estándar
- almacenamiento temporal de datos provisionales de la Evaluación para su posterior finalización
- exportación segura de los informes de Evaluación a la Base de Datos IFS
- intercambio de archivos de Evaluación entre auditores y su entidad de certificación
- una opción actualizada permite el acceso constante a la versión más actualizada de la Norma IFS
- accesible sin conexión, es decir, no se necesita conexión permanente a Internet

La entidad de certificación puede encontrar información adicional en el área de acceso de la Base de datos IFS.

## 4 La Base de datos IFS ([www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com))

La entidad de certificación debe cargar cada Evaluación IFS en la Base de datos IFS (carga de informe, plan de acción y certificado).

Hay seis (6) grupos de usuarios que tienen acceso a la Base de datos IFS:

- Auditores
- Entidades de certificación
- Compañías certificadas/proveedores
- Distribuidores
- Autoridades constatadas
- Consultores (acceso especial).

Los derechos de acceso de cada grupo son los siguientes:

### **Auditores**

- Administrar sus propios datos
- Descargar su propio perfil de auditor, que incluye toda la información sobre su aprobación: normas, y alcances
- Supervisar las Evaluaciones realizadas
- Inscribirse en los cursos
- Recibir notificaciones y los IFS Newsletters.

**Nota:** Los auditores no exclusivos también pueden administrar las entidades de certificación con las que están trabajando.

### **Entidades de certificación**

- Gestionar sus compañías certificadas (generar datos de acceso, cargar informes de Evaluación IFS, planes de acción y certificados, actualizar la información de contacto, crear la cuenta de la oficina central/gestión centralizada).
- Suspender/desbloquear certificados en situaciones específicas

- Gestionar todas las fechas de Evaluación de IFS a través de la función agenda, permitiendo a los distribuidores y a las compañías tener una visión general de las Evaluaciones programadas. Todas las fechas de Evaluación para las Evaluaciones anunciadas se introducirán en la función de agenda de la Base de datos IFS: para una Evaluación inicial o antes de la fecha de vencimiento de la Evaluación de recertificación, la fecha se cargará a más tardar dos (2) semanas antes de la fecha de Evaluación. Para las Evaluaciones no anunciadas, se registrarán al menos cuatro (4) semanas antes del inicio del plazo de la ventana de tiempo de la Evaluación.
- Gestionar sus subcuentas
- Gestionar sus auditores mediante la Base de datos IFS
- Descargar Logotipos IFS
- Recibir notificaciones importantes y los IFS Newsletters.

#### **Compañías certificadas/proveedores**

- Tener acceso a sus propios datos
- Comparar dos (2) informes de Evaluación y planes de acción consecutivos, con fines de mejora
- Descargar Logotipos IFS
- Gestionar sus entidades de certificación
- Gestionar los accesos del personal de su propia compañía a los datos de la Evaluación (crear subcuentas)
- Buscar otras compañías certificadas
- Gestionar sus proveedores utilizando la opción "favoritos" mediante "Gestión de proveedores"
- Gestionar todos sus emplazamientos certificados mediante un único punto de acceso vía Oficina central/gestión centralizada (acceso creado por la entidad de certificación)
- Registrarse para los IFS Food Safety Checks
- Recibir notificaciones importantes ( posibilidad de definir preferencias de notificación) y los IFS Newsletters.

#### **Distibuidores**

- Buscar compañías certificadas
- Gestionar sus compañías certificadas utilizando la opción "favoritos" mediante "Gestión de proveedores"
- Ver la próxima fecha de Evaluación de un proveedor
- Comparar dos (2) informes de Evaluación y planes de acción consecutivos (si se autoriza el acceso)
- Descargar una lista de todos los proveedores con certificados suspendidos
- Recibir notificaciones importantes y listas de interés que pueden configurarse individualmente
- Recibir los IFS Newsletters exclusivos traducidos a diferentes idiomas.

#### **Autoridades constatadas**

- Buscar compañías certificadas
- Gestionar sus compañías certificadas utilizando la opción "favoritos" mediante "Gestión de proveedores"

- Recibir un listado de Evaluaciones donde hay más información desbloqueada por los proveedores.
- Ver la fecha próxima de Evaluación de un proveedor
- Comparar dos (2) informes de Evaluación y planes de acción consecutivos (si se autoriza el acceso)
- Descargar una lista de todos los proveedores con los certificados suspendidos.
- Recibir notificaciones importantes y los IFS Newsletters.

#### **Acceso especial para los Consultores IFS**

- Gestionar sus propios datos sobre Normas, alcances, idiomas
- Tener acceso a la formación especial para consultores
- Estar visible en la web de IFS – incluyendo comentarios de los clientes
- Descarga propia individualizada del logo IFS
- Recibir notificaciones importantes y los IFS Newsletters.

#### **Seguridad de la Base de datos IFS**

El sistema de seguridad utilizado para la Base de datos IFS se basa en sistemas de seguridad internacionalmente reconocidos y utilizados habitualmente.

#### **Protección de datos**

La protección de datos es un aspecto importante para IFS Management GmbH. IFS cumple con toda la normativa aplicable en protección de datos de la compañía. La política de datos de IFS Management GmbH está disponible en la Web de IFS [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com).

El acceso a la Base de datos IFS proporciona información general sobre todas las compañías certificadas. Si las compañías certificadas no otorgan autorización adicional, los grupos de usuarios podrán solamente ver la siguiente información:

- el nombre, dirección de la compañía y datos GPS
- el nombre y dirección de la entidad de certificación
- el nombre del auditor
- el alcance de la Evaluación
- la fecha y duración de la Evaluación
- el nivel y porcentaje logrado en la Evaluación
- la fecha de emisión del Certificado IFS, su periodo de validez y el plazo para la realización de la Evaluación de recertificación.
- el propio Certificado IFS
- si se dispone de ella: información sobre si se han evaluado los requisitos de FSMA.

Al utilizar el acceso seguro, las mismas compañías certificadas pueden otorgar autorización de acceso a la siguiente información detallada:

- Informe de Evaluación y plan de acción.

Los grupos de usuarios de la Base de datos IFS reciben automáticamente el acceso a los datos desbloqueados por la compañía certificada, una vez los datos hayan sido desbloqueados. La comunicación con los distribuidores y otros grupos de usuarios de la Base de datos IFS se realiza mediante un proceso Web seguro que garantiza que tan sólo los distribuidores y otros usuarios /

compañías certificadas puedan ver datos específicos de las compañías certificadas/proveedores. Para más información, ver la Web de IFS

#### **Herramienta “ Gestión de proveedores”**

La herramienta “Gestión de proveedores” permite a los distribuidores, las autoridades y a los proveedores seleccionar sus favoritos entre todas las compañías certificadas que figuran en la Base de datos IFS y almacenarlos en una lista separada.

Para cada emplazamiento certificado que está listado como favorito bajo “ Gestión de proveedores”, el usuario puede recibir la siguiente información vía email:

- Recordatorio tres (3) meses antes de la fecha de caducidad del certificado.
- El certificado está caducado y no hay certificado válido.
- Se registra una Evaluación de vigilancia.
- Si el certificado es retirado por la entidad de certificación antes de que la fecha de validez expire.
- Se ha expedido un certificado.
- No se ha registrado una nueva Evaluación aún. El certificado actual caducó hace tres (3) meses.
- Un correo electrónico mensual con todas las nuevas Evaluaciones registradas en el mes actual.
- Se ha registrado un certificado o carta de confirmación
- Se ha retirado o suspendido temporalmente de forma prematura un certificado.
- Se ha editado un certificado los documentos de Evaluación asociados.
- Un certificado o carta de Evaluación caduca en tres (3) meses y no se ha registrado aún una fecha nueva.
- El certificado ha caducado y no se ha emitido un nuevo certificado para esta norma.

**Nota:** por favor comprueba directamente mediante tus favoritos si una Evaluación no se ha llevado a cabo o no se ha superado.

- No hay un certificado válido para una Norma IFS durante al menos tres (3) meses y no se ha introducido ninguna nueva fecha para esta norma.
- Se ha creado una fecha nueva de Evaluación o se ha producido un registro para un IFS Food Safety Check o para una Evaluación no anunciada.
- Se ha eliminado o cambiado una fecha existente de Evaluación o un registro
- Se ha producido un cambio de entidad de certificación

# ANEXOS



## ANEXO 1: Alcance de aplicación de las diferentes Normas IFS y Programa IFS



### IFS Food

Norma para evaluar a empresas que procesan/fabrican alimentos. IFS Food debe utilizarse cuando se procesa un producto o cuando hay un riesgo de contaminación del producto proveniente del envase primario.



### IFS Broker

Norma para evaluar personas y/o compañías que pueden o no ser los propietarios de productos pero que normalmente no tienen posesión física de estos (por ejemplo, no tienen almacén, estaciones de envasado, o flota de camiones, pero son entidades legales con buzones, oficinas, etc.)

La Norma aplica tanto a productos de alimentación como productos de uso doméstico y de cuidado personal, así como a materiales de envasado.



### IFS HPC

Norma para evaluar compañías que elaboran productos para el hogar y para el cuidado personal o a compañías que envasan productos para el hogar y para el cuidado personal a granel. IFS HPC se puede utilizar solo cuando un producto se “procesa” o cuando hay un peligro de contaminación durante el envasado primario.



### IFS Logística

Norma para compañías cuyas actividades sean los servicios logísticos de productos alimentarios y no alimentarios, como transporte, almacenamiento, distribución, carga / descarga, etc. Aplica a todo tipo de transporte: entrega por carretera, tren, barco, avión, etc., y a todo tipo de productos: congelados, refrigerados, estables a temperatura ambiente, etc.

Las Normas IFS de producto cubren las actividades logísticas propias de la compañía productora en el subcapítulo específico relativo al transporte/ almacenamiento. Por lo tanto, no es necesario realizar una auditoría combinada de IFS Food, IFS HPC o IFS Pacsecure con IFS Logística



### IFS PACsecure

Norma para evaluar compañías que fabrican material de envasado para alimentación y no alimentación en relación a la producción, procesado y/o conversión de componentes de envasado y/o materiales de envasado.



### IFS Wholesale/Cash & Carry

Norma para evaluar compañías que tienen actividades de venta al por mayor de alimentos, productos para el hogar y de cuidado personal y/o materiales de envasado. Además, algunas actividades de tratamiento y/o procesado están cubiertas por esta Norma. Esta Norma también se aplica a compañías envasadoras de frutas, verdura, y/o huevos.

### IFS Global Markets

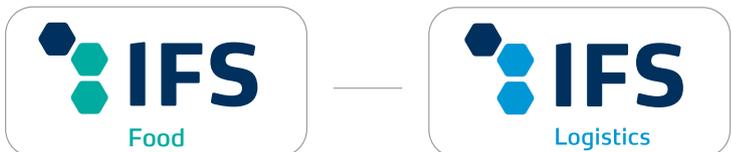
El Programa IFS Global Markets son programas estandarizados de desarrollo y evaluación de la seguridad alimentaria y la calidad de los productos para los alcances de aplicación correspondientes como IFS Food, IFS Logística e IFS HPC. Trata de apoyar a a negocios “pequeños y/o menos desarrollados” en el desarrollo gradual de sus procesos de gestión de seguridad y calidad del producto dentro de un periodo de tiempo definido. Mediante el enfoque gradual de IFS Global Markets se facilitará la implantación de las Normas IFS correspondientes.

## Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas IFS



### IFS Food e IFS Broker:

Si una compañía de procesamiento de alimentos realiza adicionalmente actividades de comercialización y quisiera certificar estas actividades, se debe realizar una Evaluación combinada IFS Food/IFS Broker. Para una Evaluación combinada, la compañía obtendrá dos (2) informes y dos (2) certificados.



### IFS Food e IFS Logística:

Aclaraciones/ejemplos de aplicación del alcance entre IFS Food e IFS Logística:

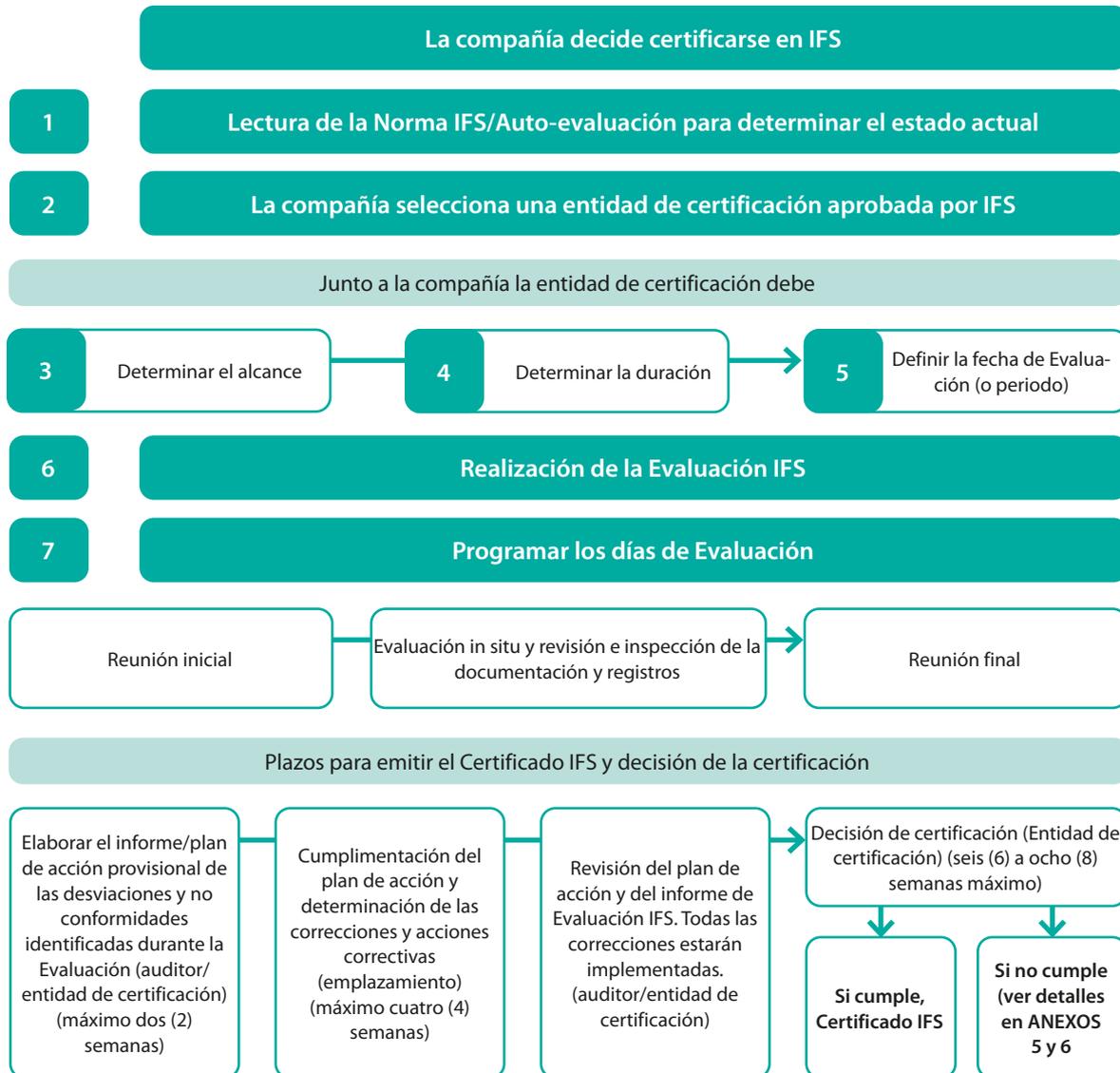
- IFS Logística sólo aplica a actividades logísticas en las que las compañías tienen un contacto físico con productos ya envasados en su envase primario (transporte, empaquetado de productos alimentarios preenvasados, almacenamiento y/o distribución, transporte y almacenamiento de palets, bag in box). También aplica a determinados productos sin envasar, como canales de carne o transporte a granel/ en cisterna (jarabe de glucosa, leche, cereales, etc.).

- Para cualquier tipo de actividad de procesado, lo que implica que se modifican las características de los productos (o se lleva a cabo un envasado primario), no aplica IFS Logística, excepto para los procesos de congelación/descongelación, bajo condiciones específicas (como servicio, se deben evaluar los requisitos adicionales en la Norma IFS Logística).
- Cuando una compañía de procesado lleva a cabo sus propias actividades de logística y/o transporte (almacenamiento y distribución), éstas se incluirán en IFS Food en el subcapítulo específico sobre transporte o almacenamiento.

**Nota:**

- Si las actividades logísticas propiedad de la compañía de procesado de alimentos **están situadas en la misma ubicación física** que la compañía y si la compañía o el cliente desean que esta actividad se certifique según IFS Logística, se realizará una Evaluación de IFS Logística. En este caso, se cumplirán los siguientes requisitos:
  - las actividades logísticas sólo se llevan a cabo para productos preenvasados
  - en el caso de dos (2) certificados (IFS Food e IFS Logística), el alcance correspondiente de cada Evaluación y certificado estará claramente definido,
  - los requisitos de IFS Food relativos al transporte y almacenamiento se evaluarán durante la Evaluación de IFS Food en cualquier caso,
  - se realizará una Evaluación IFS Food de la compañía de procesado de alimentos; IFS Logística es una certificación adicional (pero puede combinarse),
- Si las actividades logísticas que posee la compañía de procesado de alimentos **están situadas fuera de las instalaciones**, la compañía tiene las siguientes tres posibilidades:
  - incluirlas en el alcance de IFS Food y mencionar claramente su estructura descentralizada en perfil de la compañía del informe de Evaluación de IFS Food
  - no evaluarla, pero indicar claramente en el perfil de la compañía que este emplazamiento no está certificado según IFS Logística
  - obtener una certificación IFS Logística.

## ANEXO 2: Proceso de certificación



## ANEXO 3: Alcances de producto y tecnológicos

En IFS Food, todas las actividades de la compañía son una combinación de alcances de producto y alcances tecnológicos.

### Alcances de producto

| Alcances de producto IFS Food |   |
|-------------------------------|---|
| 1.                            | Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos                         |
| 2.                            | Pescado y productos de pescado  |
| 3.                            | Huevo y productos derivados   |
| 4.                            | Productos lácteos   |
| 5.                            | Frutas y vegetales  |
| 6.                            | Productos en grano, cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks |
| 7.                            | Productos combinados  |
| 8.                            | Bebidas   |
| 9.                            | Aceites y grasas  |
| 10.                           | Productos secos, otros ingredientes y complementos                                  |
| 11.                           | Alimentos para mascotas   |

Para obtener la aprobación para el alcance “productos combinados”, el auditor deberá:

- tener dos (2) años de experiencia laboral en el alcance o diez (10) auditorías de seguridad alimentaria reconocidas por GFSI y/o auditorías de segunda parte que incluyan investigaciones de calidad y seguridad alimentaria, cuyo origen sea trazable y estén confirmadas por el distribuidor o la compañía.

Y

- estar aprobado como mínimo para un alcance de los números 1 al 4

Y

- además, estar aprobado para un alcance de los números 1 al 6.

Para obtener la aprobación para el alcance “pet food”, el auditor deberá:

- tener dos (2) años de experiencia laboral en el alcance o cinco (5) auditorías de seguridad alimentaria reconocidas por GFSI y/o auditorías de segunda parte que incluyan investigaciones de calidad y seguridad alimentaria, cuyo origen sea trazable y estén confirmadas por el distribuidor o la compañía.

Y

- estar aprobado para los alcances de producto 1 o 2

Y

- haber recibido formación sobre legislación específica

## Alcances tecnológicos

| Alcance tecnológico IFS | Etapa de proceso IFS – incluyendo procesado/tratamiento/manipulación/ almacenamiento |  | Clasificación orientada a la tecnología que tiene también en cuenta los riesgos del producto  |
|-------------------------|--|--|---|
| A                       | P1   | Esterilización (ej. latas)   | <b>Esterilización (en envase final) con la finalidad de destruir agentes patógenos</b><br>Productos esterilizados (p. e. en autoclave) en su envase final.  |
| B                       | P2   | Pasteurizado térmico, UHT/ llenado aséptico, llenado en caliente<br>Otras técnicas de pasteurización, como pasteurizado a alta presión, microondas           | <b>Pasteurización con la finalidad de reducir riesgos de seguridad alimentaria (y proceso UHT)</b>  |
| C                       | P3   | Irradiación de alimentos   | <b>Productos procesados: tratamiento con la finalidad de modificar el producto y/o ampliar la vida útil y/o reducir riesgos de seguridad alimentaria con técnicas de conservación y otras técnicas de procesado.</b><br>Nota – excepción: se atribuye la irradiación a esta categoría, aunque esté destinada a la destrucción de microorganismos. |
|                         | P4   | Conservación: salado, marinado, azucarado, acidificado/encurtido, curado, ahumado etc.<br>Fermentación, acidificación  |   |
|                         | P5   | Evaporación/deshidratación, vacío filtración, liofilización, microfiltración (tamaño de malla menor de 10 µ)   |   |
| D                       | P6   | Congelación (mínimo a -18 °C/0 °F) incluyendo almacenamiento, procesos de congelación rápida, enfriado, refrigerado y almacenamiento correspondiente en frío | <b>Sistemas y tratamientos para mantener la integridad y/o seguridad del producto</b><br>Tratamientos con la finalidad de mantener la calidad y/o integridad de los productos incluyendo tratamientos para eliminar la contaminación y/o prevenirla.  |
|                         | P7   | Inmersión/rociado antimicrobiano, fumigación   |   |

| Alcance tecnológico IFS | Etapa de proceso IFS – incluyendo procesado/tratamiento/manipulación/ almacenamiento   | Clasificación orientada a la tecnología que tiene también en cuenta los riesgos del producto   |
|-------------------------|--|--|
| E                       | <b>P8</b> Envasado en MAP, envasado al vacío   | <b>Sistemas y tratamientos para prevenir la contaminación del producto</b><br>P9 se aplica cuando hay en la compañía al menos dos procedimientos/métodos implantados para garantizar la seguridad del producto/higiene del producto, por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinfección del equipo + sala a temperatura de refrigeración (ej: sala de despiece)</li> <li>• desinfección + equipo de higiene especial para los empleados (por ejemplo, vado sanitario)</li> <li>• sala con sobrepresión + equipo de higiene especial para los empleados (por ejemplo, vado sanitario)</li> <li>• aire filtrado + sala con sobrepresión</li> </ul> |
|                         | <b>P9</b> Procesos para prevenir la contaminación del producto, en particular contaminación microbiológica, mediante un estricto control de higiene e infraestructuras específicas durante la manipulación, tratamiento y/o procesado, por ejemplo, tecnología de sala limpia, "sala blanca", temperatura de trabajo controlada en la sala con fines de seguridad alimentaria, desinfección tras la limpieza, sistemas de presión positiva de aire (por ejemplo, filtración inferior a 10 µ) |  |
|                         | <b>P10</b> Técnicas específicas de separación: ej. filtrado como ósmosis inversa, uso de carbón activo, etc.   |  |
| F                       | <b>P11</b> Cocción, horneado embotellado, elaboración de cerveza, fermentación (p. ej. vino), desecado, fritura, asado, extrusión, batido  | <b>Cualquier otra manipulación, tratamiento, procesado no listado en A, B, C, D, E y no controlado como un PCC o una medida de control</b>   |
|                         | <b>P12</b> Recubrimiento, empanado, rebozado, troceado, loncheado, cortado a dados, desmembrado, mezclado/combinado, rellenado, sacrificado, clasificado, manipulado, envasado, almacenamiento bajo condiciones controladas (atmósfera) excepto temperatura, etiquetado  |  |
|                         | <b>P13</b> Destilación, purificación, cocinado al vapor, humectación, hidrogenización, molienda  |  |

**Nota:** Los alcances tecnológicos (de la A a la F) se utilizan para las competencias del auditor IFS y para el alcance de la Evaluación IFS Food, mientras que las etapas de proceso (de la P1 a la P13) se utilizan para calcular la duración de la Evaluación.

## ANEXO 4: Árbol de exclusiones

Por definición, todos los procesos alimentarios que se gestionen en una misma localización se incluirán en el alcance de una Evaluación IFS Food (por ejemplo, sacrificio, deshuese, despiece de la carne, procesado de carne, etc.).

Todas las etapas del procesado (P) se evaluarán, ya que la exclusión está relacionada con los productos finales. El concepto clave es la Evaluación del análisis de riesgo del producto, que puede confirmar o no si es posible una exclusión excepcional del producto (sin repercusión en la seguridad y la calidad de los alimentos).

Sólo en aquellas situaciones excepcionales en las que la compañía evaluada según IFS Food quiera excluir algún producto/s del alcance de la Evaluación IFS Food, la entidad de certificación debe rellenar el siguiente cuestionario.

Las exclusiones, cuando estén definidas y validadas por la entidad de certificación (después de la presentación de este cuestionario):

- deben explicarse siempre en el perfil de la compañía del informe de Evaluación IFS
- deben estar claramente especificadas en el alcance de la Evaluación del informe y del certificado
- deben ser siempre reconsideradas y revisadas cada año por la entidad de certificación para asegurar que la exclusión del producto sigue siendo válida y que el alcance de la Evaluación sigue estando actualizado.

Además, en caso de que la compañía procese nuevos productos/etiquetas de marca privada durante el ciclo de certificación IFS, la compañía se pondrá en contacto con su entidad de certificación para asegurarse de que las exclusiones definidas siguen siendo válidas y de que no es necesario adoptar otras medidas.

El auditor comprobará siempre in situ si las exclusiones definidas son acordes y están en consonancia con el cuestionario, evaluando los riesgos que pueden derivarse de los productos excluidos (por ejemplo, contaminantes, alérgenos).

Toda exclusión que no hubiera sido justificada por adelantado y sea advertida por el auditor durante la Evaluación será evaluada ya sea directamente durante la Evaluación (con la revisión necesaria del alcance y la duración de la Evaluación) o posteriormente, en el caso de no exclusión, mediante una Evaluación de ampliación.

En cualquier caso (si se definen o no algunas exclusiones), el número de empleados que se tendrá en cuenta para calcular la duración de la Evaluación será siempre el número total de empleados (y no sólo el número de empleados que participan en la actividad que no está excluida).

**Nota 1:** La única excepción a esta regla es para los procesos estacionales, que pueden excluirse, siempre que el alcance de la certificación sea inequívoco y sólo tenga en cuenta los procesos/productos evaluados que están en funcionamiento.

**Nota 2:** Por definición, todos los subproductos del procesado (grado alimentario/grado técnico) que no están especificados en el Anexo 3 están excluidos del alcance de la Evaluación IFS Food. Esos productos no se especificarán en el certificado IFS como exclusiones y sólo se describirán en el perfil de la compañía del informe de Evaluación IFS.

**Nota 3:** La identificación de exclusiones será una situación excepcional y sólo puede estar relacionada con exclusiones de producto.

## Cuestionario IFS Food para entidades de certificación, para definir bajo circunstancias excepcionales, las exclusiones de producto en el alcance de Evaluación

Si, bajo circunstancias excepcionales, la compañía decide excluir gamas específicas de productos del alcance de aplicación de la Evaluación IFS Food, la entidad de certificación deberá cumplimentar el siguiente cuestionario para comprobar si se permite alguna exclusión. El cuestionario cumplimentado formará parte del de la planificación de la Evaluación.

Nombre de la compañía: \_\_\_\_\_ COID: \_\_\_\_\_

Alcance de Evaluación planificado:  
(alcance de producto y descripción) \_\_\_\_\_ Fecha de Evaluación planificada: \_\_\_\_\_

Fecha de validación del cuestionario: \_\_\_\_\_

**Producto/grupo de productos excluidos:** \_\_\_\_\_

Nombre del empleado de la entidad de certificación que rellenó el cuestionario: \_\_\_\_\_

Nombre del empleado de la compañía que solicitó la exclusión: \_\_\_\_\_

Nombre del empleado de la entidad de certificación que aprobó la exclusión solicitada: \_\_\_\_\_

1) El producto que va a ser excluido, ¿es un producto de marca privada (distribuidor/marca de mayorista)?

No       Sí      **NO es posible la exclusión**

2) ¿Es el producto estacional/ esporádico?

No       Sí

¿Son los alcances de producto y/o tecnológicos y el plan APPCC (incluidos alérgenos, contaminantes, etc.) idénticos para los productos de temporada / esporádicos y los productos habituales?

No       Sí      **El producto puede incluirse con una evaluación documental in situ o puede excluirse**

3) ¿Es el producto claramente diferenciable de los productos que están incluidos en el alcance de la Evaluación?

Sí       No      **NO es posible la exclusión**

4) ¿Es/son la (s) etapa(s) inicial (es) de la producción del producto que se va a excluir común(es) con alguna de los productos incluidos

Sí       No      **Es posible la exclusión (por ejemplo, cuando el área/línea de proceso es totalmente independiente desde el principio, sin ningún riesgo de contaminación)**

5) ¿El producto que se pretende excluir va a un área diferente a las del producto incluido en el alcance de la Evaluación?

Sí       No      **NO es posible la exclusión**

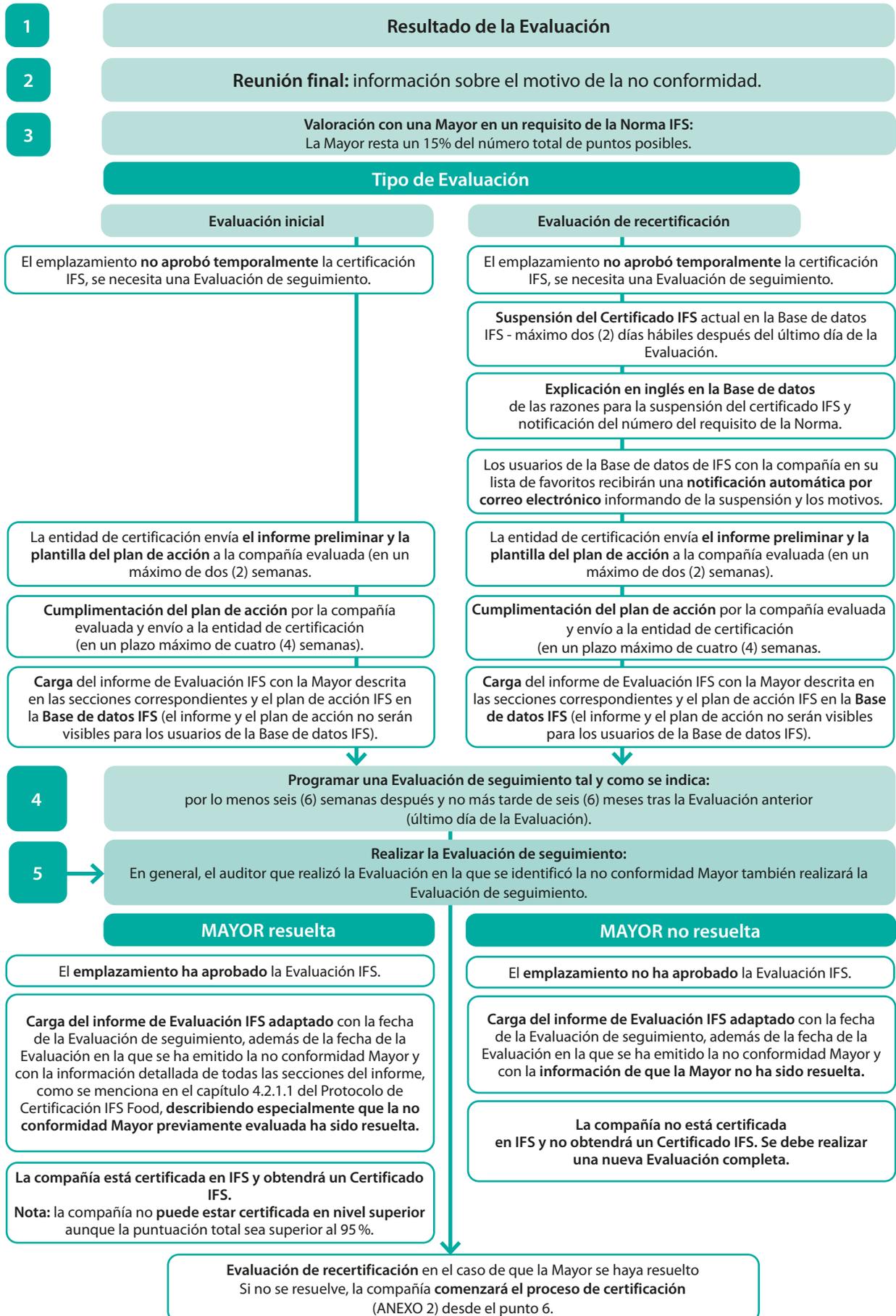
6) ¿Está controlado el riesgo de contaminación entre los productos incluidos y excluidos? (El fabricante debe demostrar el control de los riesgos de contaminación entre los productos excluidos e incluidos (alérgenos, peligros químicos, físicos y microbiológicos, también durante el almacenamiento y depósito). El diagrama de flujo del proceso relacionado con el producto que va a ser excluido debe ser enviado a la entidad de certificación).

No       Sí      **Es posible la exclusión**

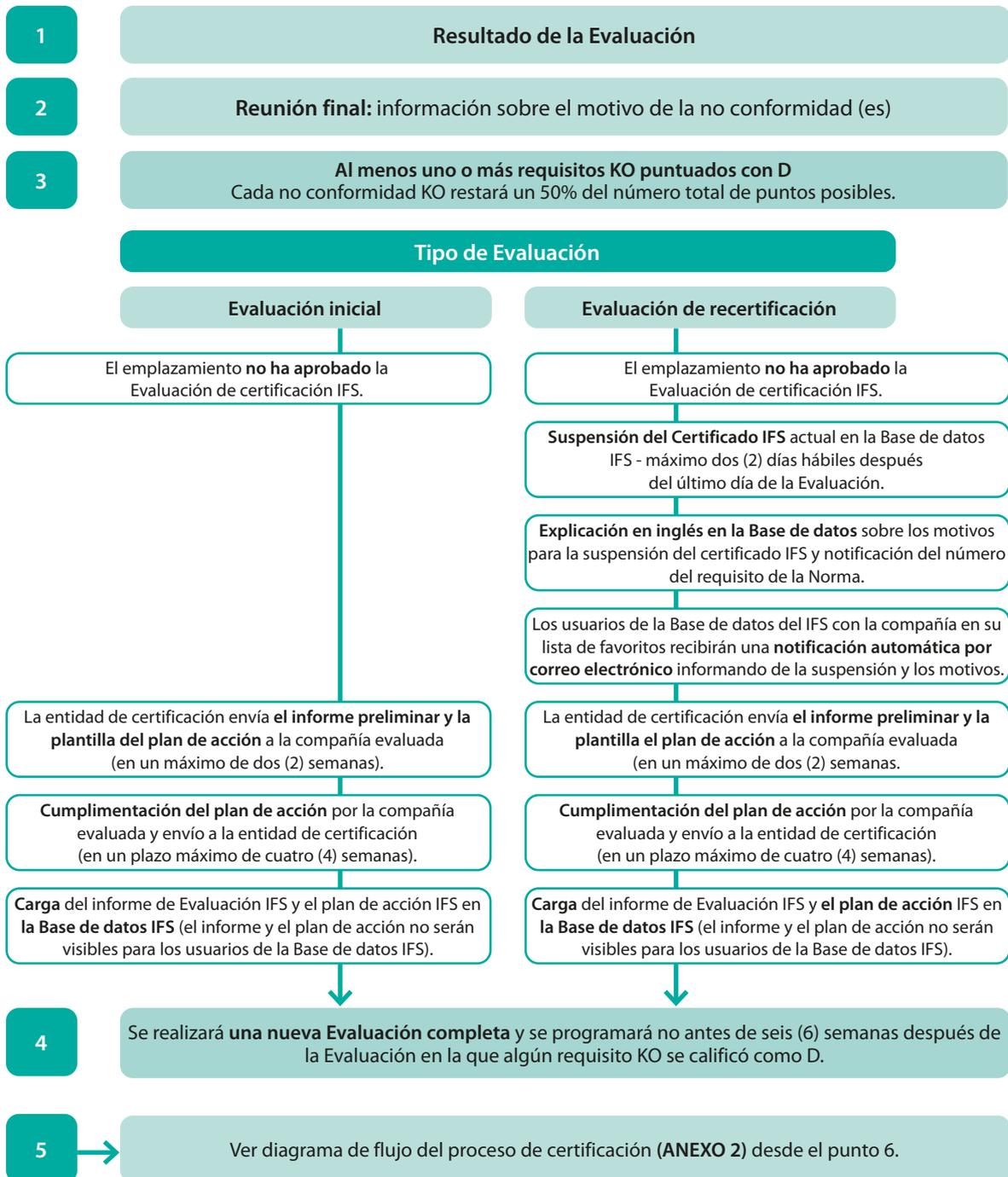
**NO es posible la exclusión**

**Nota:** El auditor comprobará siempre in situ si las exclusiones definidas son pertinentes y están en consonancia con el cuestionario, evaluando los riesgos que pueden derivarse de los productos excluidos (por ejemplo, contaminantes, alérgenos).

# ANEXO 5: Diagrama de flujo para la gestión de una no conformidad Mayor y una puntuación total $\geq 75\%$



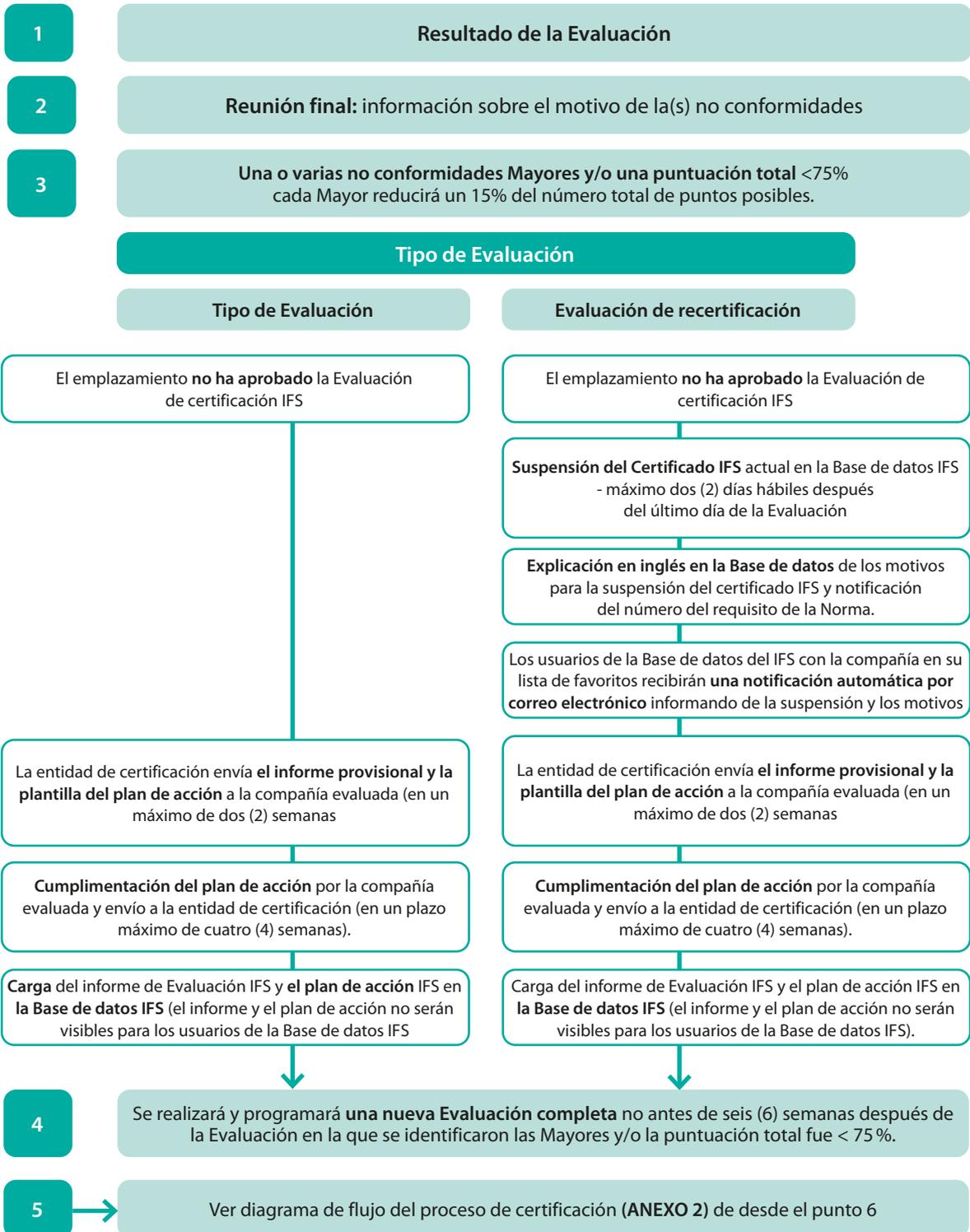
## ANEXO 6: Diagrama de flujo para la gestión de un requisito KO puntuado con “D”



## ANEXO 7: Plan de acción

| Nº de requisito | Requisito IFS  | Evaluación | Explicación (por el auditor) | Corrección (por la compañía) | Responsabilidad, Fecha y estado de implantación (por la compañía) | Tipo de evidencia(s) y nombre del documento(s) | Acción correctiva (por la compañía) | Responsabilidad, Fecha y estado de implantación (por la compañía) | Aprobación (por el auditor) |
|-----------------|--|------------|------------------------------|------------------------------|---|--|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| 1.1.2           | Toda la información relevante relacionada con la seguridad alimentaria ... | C          |                              |                              |   |  |                                     |   |                             |
| 1.2.1           | KO n°1: La dirección debe asegurar que los empleados ...                   | KO/C       |                              |                              |   |  |                                     |   |                             |
| 1.2.2           | La dirección debe proveer suficientes ...                                  | D          |                              |                              |   |  |                                     |   |                             |
| 1.2.3           | El departamento responsable de la calidad ...                              | Mayor      |                              |                              |   |  |                                     |   |                             |
| 2.2.3.8.1       | KO n°2: Se establecerán para cada PCC procedimientos específicos ...       | KO/D       |                              |                              |   |  |                                     |   |                             |

## ANEXO 8: Diagrama de flujo para la gestión de una o varias no conformidades Mayores y/o una puntuación total < 75 %



# ANEXO 9: Informe de Evaluación IFS: Resumen de la Evaluación

## Portada

|   |
|---|
| <div data-bbox="502 622 1050 761" data-label="Text"><p>Logo de la entidad de certificación</p></div>  |
| <div data-bbox="651 936 903 1012" data-label="Text"><p><b>IFS Food Versión 7<br/>OCTUBRE 2020</b></p></div>   |
| <div data-bbox="549 1182 1007 1216" data-label="Text"><p><b>Informe final de la Evaluación IFS</b></p></div>  |
| <div data-bbox="220 1429 1337 1505" data-label="Text"><p><b>Compañía Evaluada: "Fruits and Vegetables GmbH"</b><br/>[GS1 GLN(s) y cuando aplique, código de envasador y número de autorización legal]</p></div> |
| <div data-bbox="496 1563 1054 1597" data-label="Text"><p><b>Fecha de la Evaluación: 02.03./03.03.2021</b></p></div>   |
| <div data-bbox="405 1877 1150 1980" data-label="Text"><p><b>Nombre y dirección de la entidad de certificación</b><br/><b>Número de acreditación de la entidad de certificación</b></p></div>                    |

**Resumen de la auditoría**  
**IFS Food Versión 7, OCTUBRE 2020**

| Evaluación details   |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <b>Auditor Jefe:</b> Max Mustermann<br>fecha/hora:<br><b>Co-auditor:</b><br>Fecha/hora:<br><b>En formación:</b><br><b>Auditor Witness:</b><br><b>Revisor:</b><br><b>Intérprete:</b><br><b>Experto Técnico:</b>   |   | <b>Fecha/hora de la Evaluación actual:</b><br>02.03.2021 (09:00–18:00)<br>03.03.2021 (08:30–17:30)   | <b>Fecha/hora de la Evaluación anterior:</b><br>09.03.2020 (09:00–18:00)<br>10.03.2020 (08:30–12:30)<br><br><b>Entidad de certificación y auditor de la Evaluación anterior:</b><br>TEST GmbH/Frank Test |
| <b>Nombre y dirección de la compañía (o sede central):</b><br>Fruits and Vegetables AG<br>Example street<br>12345 Witzenhausen<br>Alemania   |   | <b>Nombre y dirección del emplazamiento evaluado:</b><br>Fruits and Vegetables GmbH<br>Musterstraße<br>12346 Berlín<br>Alemania            |  |
|  |   | COID:<br><br>Persona de contacto en caso de emergencia (p.e, retirada): [Nombre, e-mail y número de teléfono, como mínimo]                 |  |
| Teléfono : 0 12 34 56  | Fax: 01 23 45 67 89                     | Teléfono: 0 12 34 57   | Fax: 01 23 45 67 88  |
| Página web:<br>www.fruitsandvegetables.com   | E-mail:<br>info@fruitsandvegetables.com | Página web:<br>www.fruitsandvegetables.com   | E-mail:<br>info@fruitsandvegetables.de   |
| Alcance de la Evaluación   |   |  |  |
| <b>Producción de fresas congeladas en bolsas de PET y puré de frambuesa en pouches UHT.</b><br>(Traducción obligatoria al inglés del alcance de Evaluación)  |   |  |  |
| <b>Alcances de producto: 5</b><br><b>Alcances tecnológicos: B, D, F</b>  |   |  |  |
| Información adicional  |   |  |  |
| <b>Exclusiones:</b> [sí/no] y [descripción]<br><b>Procesos parcialmente subcontratados:</b> [sí/no] y [descripción]<br><b>Estructuras descentralizadas:</b> [sí/no] y [descripción]<br><b>Emplazamientos de producción Multi-localización:</b> [sí/no] y [descripción]   |   |  |  |
| Resultado final de la Evaluación   |   |  |  |
| Como resultado de la Evaluación llevada a cabo los días 02.03 y 03. 03. 2021, "xyz" consideró que las actividades de procesado de <b>Fruit and Vegetable GmbH</b> para el alcance de Evaluación arriba mencionado cumplen con los requisitos establecidos en la Norma IFS Food, Versión 7, en <b>Nivel básico</b> con una puntuación de XX%. |   | Evaluación de recertificación entre XX.XX y XX.XX en caso de Evaluación anunciada y entre XX.XX y XX.XX en caso de Evaluación no anunciada |  |
| Observaciones relativas a las no conformidades (Evaluación D de requisitos KO y Mayores):  |   |  |  |
|  |   |  |  |
| Descripción del seguimiento de las correcciones y medidas correctivas de la Evaluación anterior  |   |  |  |
|  |   |  |  |

| Perfil de la compañía  |
|--|
| <b>Datos de la compañía</b>  |
| Año de construcción del emplazamiento(s) evaluado(s):  |
| Si el emplazamiento fue completamente reconstruido, indicar el año:  |
| Superficie de producción:  |
| Número y descripción de edificios, plantas y líneas de producción (incluyendo estructuras descentralizadas, si procede):   |
| Número máximo de empleados en temporada alta en un año natural y explicación.  |
| Descripción detallada de los grupos de productos y productos por alcance producidos en la compañía. Visión completa de los procesos in situ de la compañía: desde la recepción de las materias primas hasta los productos finales.   |
| ¿Tiene el emplazamiento evaluado alguna producción estacional?<br>En caso afirmativo describir.  |
| Si hay paradas estacionales en el proceso de producción durante más de una semana, especificar el periodo y proporcionar explicaciones.  |
| Además de los principales procesos/productos, ¿Tiene el emplazamiento evaluado productos totalmente subcontratados?<br>En caso afirmativo: especificar estos productos, si el emplazamiento está certificado según IFS Broker y/o describir el estado de certificación y el COID, si procede o describir el estado de la certificación de los subcontratistas y el COID, si procede. |
| Además de los principales procesos/productos, ¿Tiene el emplazamiento evaluado productos comercializados?<br>En caso afirmativo: especifique estos productos, si el emplazamiento está certificado según IFS Broker y/o describir el estado de certificación y el COID, si procede o describir el estado de la certificación de los subcontratistas y el COID, si procede.           |
| Descripción de las principales inversiones realizadas por la compañía en relación con la producción y la seguridad y calidad de los productos en los últimos 12 meses (cambios en la construcción, maquinaria, etc.).  |
| ¿Cumple la compañía los requisitos sobre el uso del Logo IFS (Food) como se define en el protocolo de Certificación IFS Food (Parte 1)? [Si/No]<br>Si "no", [explicación]  |
| Idioma de trabajo que se utiliza en el emplazamiento e idioma en el que está escrito el sistema de seguridad alimentaria y de gestión de la calidad:   |
| Si está el emplazamiento certificado con otros estándares, especificar el nombre de los estándares: [descripción]  |
| <b>Información adicional:</b>  |
| <b>Datos de la Evaluación</b>  |
| Idioma en el que se realizó la Evaluación IFS Food:  |
| Duración de la Evaluación (sólo para la Evaluación IFS Food):  |
| En caso de reducción/ampliación de la duración de la Evaluación, justificar:   |
| ¿Qué productos se produjeron y qué procesos se estaban produciendo durante la evaluación in situ?  |
| <b>Información adicional:</b>  |

## ANEXO 10: Informe de Evaluación IFS: Contenido principal

IFS FOOD  
Versión 7, OCTUBRE 2020

### Informe de Evaluación IFS

Cuadro resumen de todos los capítulos y resultado (en porcentaje) por capítulo:

|                            | Capítulo 1              | Capítulo 2  | Capítulo 3              | Capítulo 4             | Capítulo 5                 | Capítulo 6        |
|----------------------------|-------------------------|---|-------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------|
|                            | Gobernanza y compromiso | Sistema de gestión de seguridad alimentaria y calidad | Gestión de los recursos | Procesos operacionales | Medidas, análisis, mejoras | Plan Food defence |
| No conformidades KO        | 0                       | 0   | 0                       | 0                      | 0                          | 0                 |
| No conformidades Mayores   | 0                       | 0   | 0                       | 0                      | 0                          | 0                 |
| A                          | 0                       | 0   | 0                       | 0                      | 0                          | 0                 |
| B                          | 0                       | 0   | 0                       | 0                      | 0                          | 0                 |
| C                          | 0                       | 0   | 0                       | 0                      | 0                          | 0                 |
| D                          | 0                       | 0   | 0                       | 0                      | 0                          | 0                 |
| N/A                        | 0                       | 0   | 0                       | 0                      | 0                          | 0                 |
| Resultado por capítulo (%) |                         |   |                         |                        |                            |                   |

## Resumen general: Cuadro de campos obligatorios para requisitos específicos definidos de la Evaluación IFS Food y elementos clave

| Parte del informe de Evaluación IFS        | Nº del requisito IFS Food v7 | Información obligatoria a añadir   |
|--|------------------------------|--|
| <b>Política</b>                            | 1.1.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha de la aprobación de la política y fecha (s) de los objetivos específicos.</li> </ul>  |
| <b>Estructura corporativa</b>              | 1.2.3                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Versión y fecha de la última edición del organigrama.</li> </ul>  |
|  | 1.2.5                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de cómo la compañía asegura que toda la información relevante está disponible para todo el personal responsable.</li> </ul>   |
|  | 1.2.6                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre de las autoridades</li> <li>Fecha y hora de la última visita (incluso si fue hace más de 12 meses).</li> </ul>   |
| <b>Revisión por la dirección</b>           | 1.4.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha de la última revisión del sistema de seguridad alimentaria y gestión de la calidad.</li> </ul>  |
| <b>Gestión de la documentación</b>         | 2.1.1.3                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del procedimiento.</li> </ul>   |
| <b>Registros e información documentada</b> | 2.1.2.2                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión de la información documentada (procedimiento).</li> </ul>   |
| <b>Análisis APPCC</b>                      | 2.2.3.7                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lista de los tipos de PCCs</li> </ul>   |
|  | KO N° 2:<br>2.2.3.8.1        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción del procedimiento de vigilancia para cada PCC, lo cual incluye como mínimo: etapa del proceso, método de control, límite crítico, frecuencia de control</li> <li>Descripción de las muestras comprobadas durante la Evaluación IFS.</li> <li>En caso de Evaluación N/A, dar explicaciones.</li> </ul> |
|  | 2.2.3.10                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha de la última verificación del plan APPCC.</li> </ul>  |
| <b>Higiene personal</b>                    | 3.2.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del documento relativo a la higiene personal.</li> </ul>  |
|  | 3.2.8                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de la ropa de trabajo.</li> </ul>   |
| <b>Formación e instrucción</b>             | 3.3.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del programa de formación y/o instrucción.</li> </ul>   |
|  | 3.3.2                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Número de formaciones y registros de vigilancia comprobados durante la Evaluación IFS.</li> </ul>   |
| <b>Instalaciones para el personal</b>      | 3.4.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comentarios sobre la adecuación de las instalaciones para el personal en relación al tipo de producción.</li> </ul>   |
|  | 3.4.5                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de los equipos para el lavado de manos.</li> </ul>  |
| <b>Especificaciones/ Productos finales</b> | 4.2.1.1                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de las especificaciones de producto final que se comprobaron durante la Evaluación.</li> <li>Si es necesario (para marcas de distribuidor), ¿Se han acordado las especificaciones del producto final con los clientes?</li> </ul>   |

| Parte del informe de Evaluación IFS      | Nº del requisito IFS Food v7 | Información obligatoria a añadir  |
|--|------------------------------|---|
| Especificaciones/<br>materias primas     | KO Nº 4:<br>4.2.1.3          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de las especificaciones (por ejemplo, para materias primas, ingredientes, aditivos, materiales de envasado, reproceso) que se comprobaron durante la Evaluación.</li> <li>Descripción de cómo asegura la compañía que las especificaciones están actualizadas.</li> </ul>            |
| Declaraciones especiales                 | 4.2.1.5                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de todas las declaraciones o procedimientos especiales que deben garantizarse.</li> <li>¿Trabaja la compañía con productos/materias primas consistentes en OGMs, que contengan OGMs o estén producidos a partir de OGMs?</li> <li>En caso afirmativo, describir.</li> </ul>          |
| Recetas/<br>Fórmulas                     | KO Nº 5:<br>4.2.2.1          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de los acuerdos con el cliente que se comprobaron durante la Evaluación IFS, especificando en detalle los aspectos del acuerdo con el cliente comprobados.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> En caso de que no se hayan acordado acuerdos con el cliente, es posible la Evaluación N/A.</p> |
| Desarrollo de producto                   | 4.3.2                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de la(s) muestra(s) comprobadas durante la Evaluación IFS.</li> </ul>  |
|  | 4.3.4                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de la(s) etiqueta(s) comprobadas durante la Evaluación IFS.</li> </ul>   |
| Compras                                  | 4.4.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mención de la documentación del proceso comprobada durante la Evaluación de IFS.</li> </ul>  |
|  | 4.4.2                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del procedimiento de compras (incluyendo situaciones excepcionales).</li> </ul>  |
|  | 4.4.3                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha de la última Evaluación de proveedores.</li> </ul>   |
|  | 4.4.5                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de las muestras de servicios comprados comprobadas durante la Evaluación IFS</li> </ul>  |
| Materiales de envasado                   | 4.5.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción del tipo de materiales de envasado utilizados para los productos finales:</li> <li>¿Están los proveedores certificados según IFS PACsecure u otra norma reconocida por GFSI para el mismo alcance? En caso afirmativo, ¿Cuál?</li> </ul>   |
| Localización de la compañía              | 4.6.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de la localización del emplazamiento y de las condiciones de las áreas externas.</li> </ul>  |
| Diseño de la planta y flujos del proceso | 4.8.2                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comentar la adecuación del diseño y de los flujos del proceso para minimizar los riesgos de seguridad alimentaria.</li> </ul>  |
| Requisitos de construcción               | 4.9.1.1                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comentarios sobre la adecuación de las instalaciones del emplazamiento.</li> </ul>   |

| Parte del informe de Evaluación IFS                                       | N° del requisito IFS Food v7 | Información obligatoria a añadir   |
|---|------------------------------|--|
| <b>Suministro de agua</b>   | 4.9.9.1                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción del tipo de suministro (s) de agua potable/agua utilizada.</li> <li>Descripción de cómo se controla el agua potable/agua utilizada, indicando en particular si el agua se controla por el propio laboratorio de la compañía o mediante un laboratorio externo</li> <li>¿Qué análisis se realizan? ( con parámetros).</li> </ul>   |
| <b>Aire comprimido y gases</b>  | 4.9.10.1                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados</li> <li>Si se utilizan gases, indicar el nombre de la declaración de conformidad comprobada durante la Evaluación IFS.</li> </ul>   |
| <b>Procedimientos de limpieza y desinfección</b>                          | 4.10.1                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados (por ejemplo, CIP, limpieza manual de salas y equipos, limpieza por personal propio o subcontratado, etc.).</li> <li>Fecha y versión del plan de limpieza y desinfección comprobado durante la Evaluación IFS.</li> </ul>  |
|   | 4.10.8                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre y fecha de las Fichas de Datos de Seguridad comprobadas durante la Evaluación IFS.</li> </ul>  |
|   | 4.10.9                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de las condiciones de almacenamiento en el emplazamiento.</li> </ul>  |
| <b>Proveedores de servicios de limpieza y desinfección subcontratados</b> | 4.10.11                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre de las zonas limpiadas y desinfectadas por terceros, cuando proceda.</li> </ul>  |
| <b>Gestión de residuos</b>  | 4.11.1                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del procedimiento de gestión de residuos.</li> </ul>  |
| <b>Riesgo de materiales extraños</b>                                      | KO N° 6:<br>4.12.2           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción del equipo y los métodos utilizados para detectar materiales extraños (por ejemplo, filtros, tamices, rayos X, detección de metales) y dónde se han colocado en el proceso.</li> <li>Si los detectores de materiales extraños no están definidos como PCC, descripción los patrones y los tamaños.</li> <li>Si no se dispone de equipo de detección de materiales extraños, descripción de las medidas preventivas utilizadas (p.e., métodos de detección visual).</li> </ul> |
| <b>Inspección visual</b>  | 4.12.10                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción del método de detección visual, frecuencia del cambio del personal y última formación para el personal, cuando sea aplicable.</li> </ul>  |
| <b>Vigilancia de plagas/ control de plagas</b>                            | 4.13.2                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>¿Los servicios de control de plagas se gestionan por personal interno o se dispone de un proveedor externo?</li> <li>Frecuencia y tipo de comprobaciones.</li> <li>En caso de identificación de actividad de plagas, ¿cuáles fueron las medidas correctivas?</li> </ul>   |

| Parte del informe de Evaluación IFS      | Nº del requisito IFS Food v7 | Información obligatoria a añadir   |
|--|------------------------------|--|
| Recepción y almacenamiento de mercancías | 4.14.1                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del plan de inspección.</li> </ul>  |
|  | 4.14.2                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción del sistema.</li> </ul>   |
|  | 4.14.5                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de la muestra comprobada durante la Evaluación IFS.</li> </ul>  |
| Transporte                               | 4.15.1                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de la muestra comprobada durante la Evaluación IFS.</li> </ul>  |
| Mantenimiento y reparaciones             | 4.16.1                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del plan de mantenimiento.</li> </ul>   |
| Equipos                                  | 4.17.1                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de la muestra comprobada durante la Evaluación IFS.</li> </ul>  |
| Trazabilidad                             | KO Nº 7:<br>4.18.1           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción del sistema de trazabilidad y documentación para la trazabilidad en la compañía.</li> <li>Descripción del producto o productos utilizados para la prueba de trazabilidad durante la Evaluación IFS, incluyendo detalles sobre las materias primas utilizadas, ingredientes, aditivos, reproceso, materiales de envasado para los productos finales/balance de masas/resultados de las pruebas de trazabilidad hacia atrás y hacia adelante.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> La(s) prueba(s) de trazabilidad se basará(n) siempre en una muestra comprada en un distribuidor o, al menos, será(n) seleccionada(s) por el auditor (por ejemplo, si el “producto” no se vende al consumidor final sino a otras compañías, por ejemplo, actividades de Compañía a Compañía).</p> |
|  | 4.18.2                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y producto(s) del último test de trazabilidad.</li> </ul>   |
| Alérgenos y contaminación cruzada        | 4.19.2                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>¿Qué tipo de medidas preventivas y de control están implantadas para garantizar que se minimiza la contaminación cruzada?</li> <li>¿Hay alérgenos presentes? En caso afirmativo, ¿Cuáles?</li> <li>Fecha de la evaluación del riesgo y última verificación.</li> </ul>  |
| Fraude alimentario                       | 4.20.2                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>¿Se ha realizado un Evaluación de la vulnerabilidad?</li> <li>En caso afirmativo, ¿qué grupos de materias primas/grupos de productos se han identificado en la evaluación de la vulnerabilidad?</li> <li>Descripción de por qué la materias prima identificada es vulnerable al fraude alimentario.</li> <li>Explicar qué criterios se seleccionaron en la Evaluación de la vulnerabilidad.</li> <li>Proporcionar detalles de la Evaluación de la vulnerabilidad (fechas, responsabilidades, aspectos de debate, etc.).</li> </ul>  |
|  | 4.20.3                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha del plan de mitigación y fecha de la última revisión.</li> </ul>  |
|  | 4.20.4                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha de la ultima revisión de la Evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario.</li> </ul>   |

| Parte del informe de Evaluación IFS                             | Nº del requisito IFS Food v7 | Información obligatoria a añadir  |
|---|------------------------------|---|
| <b>Auditorías internas</b>                                      | 5.1.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de las muestras comprobadas durante la Evaluación IFS.</li> </ul>  |
|   | 5.1.2                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>¿Qué actividades ha identificado la compañía como críticas para la seguridad alimentaria y la calidad del producto?</li> </ul>   |
| <b>Inspecciones de la fábrica</b>                               | 5.2.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de las muestras de las inspecciones del emplazamiento y de la fábrica comprobadas durante la Evaluación IFS.</li> <li>Mencionar la frecuencia de las inspecciones.</li> </ul>  |
| <b>Validación y control del proceso y el entorno de trabajo</b> | 5.3.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de los criterios identificados para la validación del proceso y ambiente de trabajo.</li> <li>Última validación del proceso y ambiente de trabajo realizada (fecha, resultado).</li> <li>Descripción de los parámetros de vigilancia del ambiente y sus límites definidos por la compañía en base a la evaluación del riesgo.</li> </ul> |
|   | 5.3.2                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de la muestra del uso de reproceso comprobadas durante la Evaluación IFS.</li> </ul>   |
| <b>Equipos de medida y vigilancia</b>                           | 5.4.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de los registros/listado de los equipos de medida y vigilancia comprobados durante la Evaluación IFS.</li> </ul>   |
|   | 5.4.2                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción del muestreo de los equipos de medida y vigilancia comprobados durante la Evaluación IFS.</li> </ul>   |
| <b>Comprobación de cantidad</b>                                 | 5.5.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de la frecuencia y la metodología de la comprobación de la cantidad.</li> <li>Especificar si la compañía utiliza el símbolo “e” en el envase.</li> </ul>   |
| <b>Análisis de producto/ Laboratorio</b>                        | 5.6.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>¿Qué análisis se realizan en el propio laboratorio y con qué frecuencia?</li> <li>¿Qué análisis se realizan en un laboratorio externo y con qué frecuencia?</li> </ul>   |
|   | 5.6.2                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mencionar el número de acreditación del laboratorio</li> </ul>   |
| <b>Liberación del producto</b>                                  | 5.7.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del procedimiento.</li> </ul>  |
| <b>Gestión de reclamaciones</b>                                 | 5.8.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rango o indicador de las reclamaciones de los consumidores, distribuidores y las autoridades de manera independiente.</li> <li>Rango o indicador de las reclamaciones relacionadas con materiales extraños encontrados en los productos finales, especificando el tipo de materiales extraños.</li> </ul>  |
|   | 5.8.2                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción de las muestras comprobadas durante la Evaluación IFS.</li> </ul>  |

| Parte del informe de Evaluación IFS   | Nº del requisito IFS Food v7 | Información obligatoria a añadir   |
|---|------------------------------|--|
| <b>Retirada/ recuperación</b>   | 5.9.1                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del procedimiento</li> </ul>  |
|   | KO N° 9:<br>5.9.2            | <ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cuántas retiradas se han realizado desde la última Evaluación?</li> <li>¿Cuántas recuperaciones se han realizado desde la última Evaluación?</li> <li>Descripción de la causa de las retiradas.</li> <li>Descripción del problema de seguridad alimentaria en caso de retirada.</li> <li>Fecha del último test.</li> </ul> |
| <b>Gestión de no conformidades y producto no conforme</b>   | 5.10.1                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del procedimiento.</li> </ul>   |
| <b>Acciones correctivas</b>   | 5.11.1                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha y versión del procedimiento.</li> <li>Descripción del seguimiento en el informe general de Evaluación y en el plan de acción.</li> </ul>  |
| <b>Plan Food defence</b>  | 6.2                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción del plan Food defence. <ul style="list-style-type: none"> <li>Versión y fecha del procedimiento y fecha del plan.</li> <li>Fecha de la revisión anual y del último test.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>Si aplica, información adicional</b>   |                              |  |
| <p><b>Nota:</b> También se puede dar información adicional para los requisitos no enumerados como campo obligatorio o cualquier otra observación del auditor.</p> |                              |  |

Resumen de todas las desviaciones y no conformidades encontradas para cada capítulo y requisito:

| N° | Referencia | Requisito IFS | Evaluación | Explicación |
|----|------------|---------------|------------|-------------|
| 1. | 1.1.1      |               |            |             |
| 2. | 1.1.2      |               |            |             |

Resumen de puntos de atención:

| N° | Referencia | Requisito IFS | Evaluación | Explicación |
|----|------------|---------------|------------|-------------|
| 1. | 1.1.1      |               |            |             |
| 2. | 1.1.2      |               |            |             |

Informe detallado de la Evaluación IFS

| N° | Referencia | Requisito IFS | Evaluación | Explicación |
|----|------------|---------------|------------|-------------|
| 1. | 1.1.1      |               |            |             |
| 2. | 1.1.2      |               |            |             |

ANEXO al informe de Evaluación IFS

Listado de participantes clave:

| Participantes en la Evaluación |                     |                 |                    |                              |               |
|--------------------------------|---------------------|-----------------|--------------------|------------------------------|---------------|
| Nombre                         | Cargo               | Reunión inicial | Evaluación In situ | Revisión de la documentación | Reunión final |
| Sr. Calidad                    | Director de calidad | X               | X                  | X                            | X             |
| Sr. Gerente                    | Director general    | X               |                    |                              | X             |
| Sr. Intérprete                 | Intérprete          | X               | X                  | X                            | X             |

Alcances de producto y alcances tecnológicos (según el ANEXO 3)

Sistema de Puntuación IFS (basado en el gráfico 1, Parte 1)

Puntuación y emisión del certificado (basado en el gráfico 4, Parte 1)

## ANEXO 11: Certificado IFS

# Certificado



Por la presente la entidad de certificación

### Nombre de la entidad de certificación

Siendo una entidad acreditada según ISO/IEC 17065 para la certificación IFS y habiendo firmado un acuerdo con IFS Management GmbH, confirma que las actividades de procesamiento de

### Nombre de la compañía evaluada

Dirección

(GS1 GLN(s) y cuando aplique, código de envasador y número de autorización legal sanitaria)  
COID, (oficina central, si aplica)

Para el alcance de Evaluación:  
(descripciones detalladas de los procesos/productos)

información adicional:

Si hay procesos subcontratados parcialmente, se debe añadir la siguiente frase:

"Además de la producción propia, la compañía tiene procesos parcialmente subcontratados",

Descripción de las exclusiones de producto, si aplica,

Si la compañía lleva a cabo actividades adicionales de bróker o logística, indicar el estado de certificación escribiendo la siguiente frase: "La compañía tiene actividades propias de bróker/logística, las cuales están/no están certificadas IFS Broker y/o IFS Logística / otro estándar certificado reconocido por GFSI"

### Número y nombre de los alcances de producto, número de los alcances tecnológicos

Cumple con los requisitos establecidos en

### IFS Food Versión 7, OCTUBRE 2020

en nivel Básico/Superior  
y otros documentos normativos asociados

Con una puntuación de XX%

Certificado-Número de registro:

Fecha de la última Evaluación no anunciada (último día de la Evaluación):

Si aun no se ha llevado a cabo una Evaluación IFS Food no anunciada para el correspondiente COID, el certificado debe indicar lo siguiente:

"Última Evaluación no anunciada realizada: N/A"

Fecha de evaluación (si es aplicable: junto con la fecha de la Evaluación de seguimiento)

Fecha de emisión del certificado:

Fecha de caducidad del certificado (la validez del certificado debe permanecer igual cada año, tal y como se indica en el protocolo de Certificación de IFS Food, Parte 1):

La próxima Evaluación se realizará dentro del periodo de tiempo:

(Evaluación de recertificación entre XX.XX y XX.XX en caso de Evaluación anunciada y entre XX.XX y XX.XX en caso de Evaluación no anunciada).

Fecha y lugar:

Nombre y firma de la persona responsable de la entidad de certificación:

Dirección de la entidad de certificación:

Logo del organismo de acreditación  
o su nombre y número de registro



## ANEXO 12: Glosario

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Acción correctiva</b>      | Acción tomada para eliminar la causa de una desviación y/o no conformidad detectada. Debe ser implantada, como muy tarde, antes de la Evaluación de recertificación.   |
| <b>Acuerdo con el cliente</b> | Un acuerdo entre un cliente y la compañía negociado que normalmente tiene valor legal.   |
| <b>Agua potable</b>           | 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.   |
| <b>Alérgeno (EU)</b>          | <p>Alimento que puede causar una reacción dañina provocada por una respuesta inmunológica. Los alérgenos definidos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados,</li> <li>• Crustáceos y productos a base de crustáceos,</li> <li>• Huevos y productos a base de huevo,</li> <li>• Pescado y productos a base de pescado,</li> <li>• Cacahuets y productos a base de cacahuets,</li> <li>• Soja y productos a base de soja,</li> <li>• Leche y sus derivados (incluida la lactosa),</li> <li>• Frutos secos, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados,</li> <li>• Apio y productos derivados,</li> <li>• Altramuces y productos a base de altramuces,</li> <li>• Moluscos y productos a base de moluscos,</li> <li>• Mostaza y productos derivados,</li> <li>• Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo,</li> <li>• Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub>.</li> </ul> <p>Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo.</p> |
| <b>Alérgeno (USA)</b>         | <p>Hay 8 principales alérgenos reconocidos en los Estados Unidos según la FDA (Food and Drug Administration) en el documento Model Food Code, sección Definiciones, página 12.</p> <p>(1) "Principal alérgeno alimentario" significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Leche, huevos, pescado (como lubina, platija, bacalao, e incluyendo crustáceos tales como cangrejo, langosta o gamba), frutos secos (tales como almendras, pecana, o nueces), trigo, cacahuete y soja</li> <li>(b) Ingrediente Alimentario que contenga proteína derivada de un alimento,, como se especifica en el subpárrafo (1)(a) de esta definición.</li> </ul> <p>(2) "Principal alérgeno alimentario" no incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Cualquier aceite altamente refinado derivado de un alimento especificado en el subpárrafo (1)(a) de este definición y cualquier ingrediente derivado de un aceite altamente refinado;</li> </ul> <p>o</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(b) Cualquier ingrediente que esté exento bajo petición o en proceso de notificación especificado en el documento Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act de 2004 (Ley Pública 108-282).</li> </ul>   |

|   |   |
|---|---|
| <b>Alimento</b>                           | Cualquier sustancia o producto, ya sea procesado, parcialmente procesado o sin procesar, destinado a ser ingerido por los seres humanos, o que se espere razonablemente que lo sea. "Alimento" incluye bebidas, chicle y cualquier sustancia, incluido el agua, incorporada intencionadamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento y los animales vivos que se ofrecen al cliente o consumidor y destinados a la preparación y consumo por parte del consumidor. |
| <b>Análisis de causa raíz</b>             | Proceso o procedimiento que ayuda a comprender las causas que han provocado un problema. El objetivo de este proceso o procedimiento es determinar los controles que faltan o que se aplican inadecuadamente para evitar que se repita.   |
| <b>Análisis de peligros</b>               | Proceso de recopilación y Evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para poder decidir cuáles son importantes para la seguridad alimentaria e incluirlos consecuentemente en el plan APPCC.   |
| <b>APPCC</b>                              | Análisis de peligros y puntos de control críticos: un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son significativos para la seguridad alimentaria.  |
| <b>Áreas de manipulación de alimentos</b> | Áreas donde el personal manipula alimentos o superficies susceptibles de entrar en contacto con alimentos. Son áreas donde se preparan, fabrican, producen, recogen, extraen, procesan, almacenan, transportan y entregan alimentos.  |
| <b>Área de producción</b>                 | Parte del emplazamiento de producción que incluye áreas de procesos de producción, recepción, almacenamiento y expedición, Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) incluyendo las actividades de mantenimiento, higiene, control de plagas, limpieza y desinfección, desarrollo de productos, instalaciones de laboratorio in situ y/o locales de mantenimiento, instalaciones para el personal y aseos, y zonas externas.  |
| <b>Auditor en progreso (AEP)</b>          | Candidato que está en el proceso de adquirir experiencia en auditoría/ evaluación y que tiene que pasar los exámenes IFS para llegar a ser un Auditor IFS Food.<br>Para más información, ver el capítulo 3.1.1.4, Parte 3 de la Norma.  |
| <b>Auditoría</b>                          | Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener registros, evidencias y otra información relevante y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar la extensión en que se cumplen los criterios especificados.<br>En la Evaluación IFS, auditar se limita a examinar los procesos de gestión que conducen a un proceso/producto conforme.  |
| <b>Auditoría de aprobación</b>            | Primera auditoría witness de un auditor después de haber pasado los exámenes IFS con el fin de confirmar las competencias para la aprobación final como Auditor IFS Food. La auditoría de aprobación se llevará a cabo durante una Evaluación completa de Certificación de IFS Food.  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Auditoría interna</b>  | <p>Proceso general de auditoría para todas las actividades de la compañía. Realizada por o en nombre de la compañía con fines internos.</p> <p>La auditoría interna es una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y asesoramiento, diseñada para añadir valor y mejorar las operaciones de una organización. Ayuda a una organización a cumplir con sus objetivos aportando un planteamiento sistemático y disciplinado de evaluación y mejora de la efectividad de la gestión del riesgo y de los procesos de control y gobernanza.</p>  |
| <b>Auditoría witness a realizar cada dos (2) años para los auditores IFS aprobados.</b> | <p>Cada Auditor IFS Food será evaluado durante una auditoría witness completa in situ IFS Food cada dos (2) años por la entidad de certificación, con el fin de evaluar sus competencias. Esta auditoría puede realizarse en cualquier momento durante el segundo año natural después del año en el que se haya realizado la última auditoría witness. El auditor witness:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• no formará parte de la Evaluación (como miembro del equipo).</li> <li>• deberá ser un Auditor IFS experimentado (ver los requisitos en 3.2, Parte 3).</li> <li>• puede no estar cualificado para todos los alcances de producto y tecnológicos de la Evaluación.</li> </ul> <p>La entidad de certificación deberá especificar el nombre del auditor witness en la lista de participantes del informe de Evaluación IFS y deberá ser capaz de proporcionar, si se le solicita, un informe de auditoría witness de esta auditoría witness.</p> <p>Cada segunda vez (cada cuatro (4) años) podrá ser sustituida por una auditoría witness completa in situ durante otra auditoría con una norma de certificación de seguridad alimentaria post-farm reconocida por GFSI y acreditada según la norma ISO/IEC 17065:2012.</p> <p><b>Nota 1:</b> En el caso de un equipo de Evaluación en el que este se pueda dividir durante la Evaluación (ya que ambos auditores tienen los alcances de producto y tecnológicos de la compañía), no es posible realizar una auditoría witness por parte de un auditor witness ya que el auditor que es observado no realiza una Evaluación IFS completa. Pero si el equipo no se divide, es posible realizar una auditoría witness por un observador al auditor jefe ya que será posible observar al auditor durante una Evaluación IFS completa.</p> <p><b>Nota 2:</b> 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><b>Nota 3:</b> También pueden ser aceptadas las auditorías witness realizadas por el IFS Integrity program durante una Evaluación completa IFS Food.</p> |
| <b>Autenticidad del alimento</b>  | <p>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).</p>   |
| <b>Calibración</b>  | <p>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.</p>  |

|   |   |
|---|---|
| <b>Características</b>                  | Un rasgo o propiedad determinada de un producto.  |
| <b>Cliente</b>                          | 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 semiterminada del producto final.   |
| <b>Compañía</b>                         | Todo establecimiento en el que se lleve 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.   |
| <b>Consumidor final</b>                 | Consumidor último de un producto alimentario que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.  |
| <b>Contaminación</b>                    | Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el entorno alimentario. Un contaminante puede ser cualquier agente biológico, químico, material extraño físico o cualquier otra sustancia que pueda comprometer la seguridad o la aptitud de los alimentos. La contaminación también puede significar la correlación de los envases entre sí.   |
| <b>Contratista</b>                      | Una compañía o persona que es contratada por la compañía para realizar trabajos para el emplazamiento.  |
| <b>Corrección</b>                       | Acción para eliminar una desviación y/o no conformidad detectada. Debe ser implantada, como muy tarde, antes de que se expida un certificado.   |
| <b>Cultura de seguridad alimentaria</b> | <p>Valores compartidos, creencias y normas que afectan a la mentalidad y el comportamiento hacia la seguridad alimentaria a través y a lo largo 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 incluirán, como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La comunicación sobre las políticas y responsabilidades en materia de seguridad de los alimentos</li> <li>• Formación</li> <li>• Retroalimentación de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria</li> <li>• Medición del desempeño.</li> </ul> |
| <b>De manera segura</b>                 | Conservar en un lugar seguro, que no esté abierto a personal o personas no autorizadas.   |
| <b>Desarrollo de producto</b>           | <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 envasado o modificaciones en los procesos de producción.</p>  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Desviación</b>   | Incumplimiento de un requisito que no genera un impacto en la seguridad alimentaria en relación a los productos y procesos relacionados. En la Norma IFS, los requisitos que presentan desviaciones se puntúan con una C o D, a excepción de los requisitos KO, que son puntuados con una C.   |
| <b>Diagrama de flujo</b>  | Una representación sistemática de la secuencia de etapas u operaciones del procesado o fabricación de un determinado producto alimentario.   |
| <b>Dirección general</b>  | Gestión ejecutiva.   |
| <b>DOP</b>  | La denominación de origen protegida definida en virtud del Reglamento (EU) N° 1151/2012.   |
| <b>Emplazamiento de producción</b>  | Un establecimiento en una localización física concreta donde se realiza la Evaluación IFS Food en la que se puede llevar a cabo cualquier etapa de producción y distribución de alimentos.<br>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.  |
| <b>Entidad legal</b>  | 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.   |
| <b>Equipo</b>   | Máquinas, instrumentos, aparatos, utensilios o dispositivos utilizados o destinados a ser utilizados en la manipulación de alimentos o en relación con ella, e incluye el equipo utilizado o destinado a ser utilizado para limpiar y desinfectar los locales de alimentación o los equipos.   |
| <b>Esterilización</b>   | 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).<br>La principal prioridad es la inactivación de la espora patógena más resistente al calor, <i>C. botulinum</i> .   |
| <b>Estructura descentralizada</b>   | Instalación (por ejemplo, un área de producción o un almacén) propiedad de la compañía donde tienen lugar parte(s) de los procesos y operaciones del emplazamiento de producción.  |
| <b>Evaluación (IFS)</b>   | Proceso de determinación que incluye métodos de evaluación como la auditoría y la inspección, para determinar en qué medida un emplazamiento de producción y sus actividades de procesado relacionadas cumplen los requisitos especificados (establecidos en la Parte 2).<br>La Evaluación IFS se lleva a cabo siguiendo una ruta de evaluación, que incluye una evaluación in situ y una revisión e inspección de documentación y registros en la que se aplican alternativamente técnicas de auditoría e inspección. |
| <b>Evaluación de la oficina central (para organismos de acreditación)</b> | Evaluación de la sede central de la entidad de evaluación de la conformidad.<br><b>Nota:</b> En las Normas IFS, la entidad de evaluación de la conformidad se denomina entidad de certificación.   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario</b> | <p>Evaluación de riesgo sistemática y documentada, para identificar el riesgo de posible actividad alimentaria fraudulenta en la cadena de suministro (incluyendo todas las materias primas, alimentos, materiales de envasado y procesos subcontractados).</p> <p>El método de la evaluación del riesgo puede variar de una compañía a otra, sin embargo esta metodología sistemática de Evaluación de la vulnerabilidad incluirá como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La identificación de actividades potencialmente fraudulentas, utilizando fuentes conocidas y fiables.</li> <li>• La evaluación del nivel de riesgo del producto y de la fuente de origen.</li> <li>• La evaluación de la necesidad de medidas de control adicionales.</li> <li>• El desarrollo e implementación del plan de mitigación del fraude alimentario, utilizando los resultados de la evaluación de la vulnerabilidad.</li> <li>• Una revisión anual o más frecuente, cuando se identifica un incremento del riesgo por cambios en los criterios definidos de riesgo.</li> </ul> <p>El criterio utilizado para evaluar el nivel de riesgo debería ser el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Historial de incidentes de fraude alimentario.</li> <li>• Factores económicos.</li> <li>• Facilidad de actividad fraudulenta.</li> <li>• Complejidad de la cadena de suministro.</li> <li>• Medidas de control actuales.</li> <li>• Fiabilidad del proveedor.</li> </ul> |
| <b>Evaluación del riesgo</b>                                 | <p>La información documentada de un proceso de identificación del riesgo, análisis del riesgo y evaluación del riesgo para determinar las medidas de control.</p>   |
| <b>Evaluación in situ</b>                                    | <p>Inspección y auditoría de la zona de producción, que incluye las siguientes áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos de producción</li> <li>• Zonas de recepción, almacenamiento y expedición.</li> <li>• Buenas Prácticas de fabricación (BPF) incluyendo el mantenimiento, la higiene, el control de plagas y las actividades de limpieza y desinfección.</li> <li>• Desarrollo de productos.</li> <li>• Instalaciones de laboratorio y/o mantenimiento in situ</li> <li>• Instalaciones para el personal y aseos.</li> <li>• Áreas externas.</li> </ul>   |
| <b>Evaluación witness (por organismos de acreditación)</b>   | <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><b>Nota:</b> En la Norma IFS, la entidad de evaluación de la conformidad se denomina entidad de certificación.</p>   |
| <b>Evaluador (para organismos de acreditación)</b>           | <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><b>Nota:</b> En las Normas IFS, la entidad de evaluación de la conformidad se denomina entidad de certificación.</p>  |

|   |   |
|---|---|
| <b>Fichas de datos de seguridad (FDS)</b>                 | 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. |
| <b>Food Defence</b>                                       | Procedimientos implementados para asegurar la protección de los alimentos y su cadena de suministro de amenazas maliciosas y por motivos ideológicos.   |
| <b>Fórmula</b>  | 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 puede incluir también parámetros tecnológicos y know-how específico del proceso.   |
| <b>Fraude alimentario</b>                                 | Acto deliberado intencionado de sustitución, etiquetado incorrecto, adulteración o falsificación de los alimentos, materias primas o materiales de envasado, que están en el mercado para obtener beneficio económico. Esta definición es aplicable también a los procesos subcontratados.  |
| <b>Funciones clave</b>                                    | El personal que tiene funciones importantes y la responsabilidad para el desarrollo y el mantenimiento de la integridad del producto.   |
| <b>IGP</b>  | Indicación geográfica protegida definida en virtud del reglamento (EU) N° 1151/2012.  |
| <b>Incidente</b>  | Una situación dentro de la cadena de suministro en la que hay riesgos posibles y/o confirmados asociados con la integridad del producto; o cualquier evento de fuerza mayor (por ejemplo, interrupción de recursos/servicios críticos, desastres naturales, pérdidas, situaciones de emergencia, crisis, etc.) con un impacto directo en el suministro de productos de confianza.   |
| <b>Ingrediente</b>  | 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   |
| <b>Inspección</b>   | 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.<br>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.   |
| <b>Inspección en fábrica (versus auditorías internas)</b> | 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.).   |
| <b>Instalaciones para el personal</b>                     | 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.   |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Integridad del producto</b>        | La seguridad del producto, la calidad y otras propiedades o criterios que son definidos por la compañía o el cliente.   |
| <b>Integrity Program</b>              | Programa implementado por IFS para: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigilar, como acción preventiva, el cumplimiento de los auditores y las entidades de certificación, así como las compañías auditadas;</li> <li>• Gestionar, como acción correctiva, cualquier reclamación remitida a IFS.</li> </ul>   |
| <b>Localización</b>                   | Una dirección física en la que se encuentran los emplazamientos de producción.  |
| <b>Materias primas</b>                | Material de base utilizado para la fabricación de un producto (ingredientes, aditivos, materiales de envasado, reproceso)   |
| <b>Material de envasado</b>           | Cualquier material utilizado para: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contener el producto, lo cual depende de la forma física y la naturaleza del producto</li> <li>• Proteger y evitar que el producto sufra daños mecánicos debido a los peligros en la distribución</li> <li>• Preservar el producto, para prevenir o inhibir los cambios químicos, los cambios bioquímicos y/o el deterioro microbiológico</li> <li>• Informar y comunicar sobre el producto, por ejemplo: requisitos legales, ingredientes del producto, uso, comunicación de la marca, etc.</li> <li>• Prolongar la vida útil o mantener o mejorar el estado del producto (materiales activos en contacto con alimentos)</li> <li>• Vigilar el estado del producto envasado o el entorno que lo rodea (materiales inteligentes de contacto con alimentos).</li> <li>• Manipulación, entrega y presentación de los productos</li> </ul> |
| <b>Material de envasado primario</b>  | El material de envasado primario cumple una o más de las siguientes condiciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Está en contacto o está destinado a estar en contacto con el alimento</li> <li>• Puede transferir sus constituyentes al alimento y si se elimina, la calidad, seguridad y legalidad de su contenido se ve afectada.</li> <li>• Es parte de la unidad de consumo</li> </ul>  |
| <b>Medida de control (antiguo PC)</b> | Identificado por el análisis de peligros y la evaluación de riesgos para controlar la probabilidad de introducción o proliferación de un peligro para la seguridad en el producto y/o el ambiente. Sin embargo, la pérdida de control en este punto puede no suponer un problema de salud.  |
| <b>No conformidad</b>                 | Incumplimiento de un requisito especificado. Una no conformidad se puede dar en caso de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• incumplimiento de la legislación.</li> <li>• problemas de seguridad alimentaria</li> <li>• disfunciones internas y,</li> <li>• cuestiones de clientes</li> </ul> <p>En IFS, se consideran no conformidades las Mayores y los requisitos KO puntuados con una D.</p>   |
| <b>Número de autorización legal</b>   | Número de autorización oficial del emplazamiento. En algunos países, este número es equivalente al número veterinario.  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Número de localización Global de GS1 (GLN)</b> | 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 las compañías localizadas dentro del Espacio Económico Europeo (EEE), así como para emplazamientos localizados dentro del Reino Unido, si abandona el EEE el 01.01.2021. Los GLN tienen que aparecer en el informe de evaluación IFS, en el certificado IFS y en la Base de datos IFS para cada emplazamiento certificado.   |
| <b>Número de lote</b>                             | Dato que se imprime en una etiqueta que permite trazar el historial de la producción.  |
| <b>Número de partida</b>                          | Combinación de dígitos numéricos que se da a un grupo de productos fabricado en el mismo lote / unidad de producción.  |
| <b>OGM</b>  | Organismo modificado genéticamente: 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.  |
| <b>Pasteurización</b>                             | 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 un período de tiempo determinado (pH, Aw, almacenamiento refrigerado).   |
| <b>PCC</b>  | Punto de control crítico: Una etapa en la que se puede aplicar un control y es esencial para prevenir o eliminar un peligro para la seguridad alimentaria o reducirlo hasta un nivel aceptable.  |
| <b>Peligro</b>                                    | Un agente biológico, químico o físico, o su condición, en un alimento, con el potencial de causar un efecto adverso para la salud.   |
| <b>Periodo de bloqueo</b>                         | Periodo de tiempo que puede ser notificado por la compañía a su entidad de certificación en el cual la Evaluación no anunciada no se puede realizar. Esto incluye un máximo de diez (10) días operacionales en los que el emplazamiento no está disponible para la Evaluación (p.ej. vacaciones del personal, días de mantenimiento, etc.) además de periodos no operacionales.<br><b>Nota:</b> 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 Evaluación no anunciada. La entidad de certificación decidirá si el carácter de Evaluación no anunciada se cumple. |
| <b>Periodos no operativos</b>                     | Períodos en los que las líneas de producción no funcionan en absoluto, por ejemplo, trabajos de mantenimiento planificados, días festivos, paradas previstas de la compañía por vacaciones, etc.   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Plan de mitigación del fraude alimentario</b> | <p>Un proceso que define los requisitos de cuándo, dónde y cómo mitigar actividades fraudulentas, identificadas a través del análisis de la vulnerabilidad. El plan resultante definirá las medidas y controles que se requieren para mitigar de forma efectiva los riesgos identificados. Las medidas de control requeridas pueden variar según la naturaleza del/de la:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fraude alimentario (p.ej. sustitución, etiquetado incorrecto, adulteración o falsificación)</li> <li>• metodología de detección,</li> <li>• tipo de vigilancia (inspección, auditoría, analítica, certificación de producto),</li> <li>• fuente de la materia prima y el material de envasado.</li> </ul> |
| <b>Procedimiento</b>                             | <p>Forma específica de llevar a cabo una actividad o proceso. Los procedimientos estarán implantados y la elaboración de procedimientos se presentarán mediante documentos o descripciones del proceso (p. ej. diagramas de flujo)</p>   |
| <b>Procesos parcialmente subcontratados</b>      | <p>Etapa(s) de producción o parte (s) de los procesos de producción llevados a cabo fuera del emplazamiento por un tercero en nombre del emplazamiento 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.</p>  |
| <b>Producto</b>                                  | <p>Resultado de un proceso o actividades para transformar los elementos de entrada en resultados. Un producto alimentario incluye el envase.</p>   |
| <b>Productos comercializados</b>                 | <p>Productos elaborados, envasados y etiquetados bajo el nombre de una compañía diferente a la que está siendo certificada en IFS Food y que no son productos con marca de cliente.</p>  |
| <b>Producto con marca de cliente</b>             | <p>Un producto que se fabrica en el emplazamiento de producción y se vende con la marca de su cliente (por ejemplo, una marca privada).</p>  |
| <b>Productos de temporada</b>                    | <p>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.</p>  |
| <b>Productos totalmente subcontratados</b>       | <p>Productos que son fabricados, envasados y etiquetados bajo la marca propia o marca de cliente, por una compañía diferente a la que está siendo evaluada.</p>  |
| <b>Programa de instrucción</b>                   | <p>Un programa definido diseñado para proporcionar instrucciones claras y concisas al personal para cumplir con los objetivos de seguridad alimentaria y de calidad.</p>   |
| <b>Recuperación de producto</b>                  | <p>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.</p>  |
| <b>Recursos</b>                                  | <p>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.</p>  |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Reproceso</b>              | El proceso de reutilización de alimentos, ingredientes, materias primas o materiales de envasado.  |
| <b>Requisitos de producto</b> | Los requisitos del producto incluyen: seguridad del producto, calidad del producto, legalidad del producto, proceso y especificación.  |
| <b>Retirada de producto</b>   | 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.   |
| <b>Revisor</b>                | <p>Un revisor IFS es un auditor IFS Food o un revisor IFS puro. Persona de la entidad de certificación a cargo de valorar los informes de Evaluación IFS antes de tomar una decisión sobre la certificación.</p> <p>Las labores del revisor serán, como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprobar la coherencia general de los informes de Evaluación</li> <li>• Comprobar que los informes de Evaluación estén correctamente cumplimentados (p. ej. campos obligatorios, etc.).</li> <li>• Comprobar que los resultados estén bien descritos y las justificaciones sean pertinentes.</li> <li>• Comprobar si las correcciones y las acciones correctivas propuestas por la compañía evaluada han sido validadas por el auditor (o por un representante de la entidad de certificación) y son pertinentes.</li> </ul> <p>Las revisiones estarán documentadas.</p> |
| <b>Riesgo</b>                 | 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.  |
| <b>Ropa de protección</b>     | Ropa suministrada por la compañía (incluido calzado y guantes) los cuales son utilizados por los empleados, subcontratistas y visitas para prevenir la contaminación de los alimentos.   |
| <b>Servicio</b>               | <p>Una organización que proporciona una red de servicios, almacenamiento o procesado.</p> <p>Por ejemplo, transporte, almacenamiento, preparación de pedidos u otros servicios subcontratados (por ejemplo, control de plagas, limpieza y desinfección)</p>  |
| <b>Sistema</b>                | 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.   |
| <b>Trazabilidad</b>           | 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.   |
| <b>Turnos</b>                 | Horarios de trabajo programados tras los que los empleados cambian o rotan.  |
| <b>Unidad de consumo</b>      | Unidad del producto destinado a ser vendido a los usuarios o consumidores finales, que está disponible en el mercado, en el punto de venta.  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Validación</b>  | Obtención de evidencias de que una medida de control o una combinación de medidas de control es capaz de controlar el peligro hasta un resultado determinado.  |
| <b>Ventana de tiempo de Evaluación (Evaluación no anunciada)</b> | <p>Período de tiempo durante el cual se puede realizar la Evaluación no anunciada. La fecha de referencia para esta ventana de tiempo es la fecha de vencimiento de la Evaluación (la fecha de la primera Evaluación) en un ciclo de Evaluación.</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 Evaluación.</p> |
| <b>Verificación</b>  | 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.  |
| <b>Vigilancia</b>  | El acto de llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o medida de parámetros de control para valorar si un PCC y otras medidas de control están bajo control. Ver también Codex Alimentarius.  |

IFS publica información, opiniones y boletines en base a su mejor conocimiento, pero no puede asumir ninguna responsabilidad por cualquier error, omisión o posible información confusa en sus publicaciones, especialmente en este documento.

El propietario de la Norma del presente documento es:

**IFS Management GmbH**  
**Am Weidendamm 1 A**  
**10117 Berlin**  
**Germany**

Director General: Stephan Tromp  
AG Charlottenburg  
HRB 136333 B  
VAT-Nº: DE278799213

Banco: Berliner Sparkasse  
Número IBAN: DE 96 1005 0000 0190 0297 65  
BIC-/Swift-Code: BELA DE BE

---

© IFS, 2020

Todos los derechos reservados. Todas las publicaciones están protegidas por las leyes internacionales de derechos de autor. Sin el consentimiento expreso por escrito del propietario de la Norma IFS, cualquier tipo de uso no autorizado está prohibido y sujeto a acciones legales.

Esto también aplica a la reproducción con fotocopiadora, la inclusión en una Base de datos electrónica/software, o la reproducción en CD-Rom.

No se puede realizar una traducción sin el permiso del propietario de la Norma IFS.

La versión en inglés es el documento original y de referencia.

**La Norma IFS Food está disponible online en:**

[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

