



GRUPO ACMS Consultores

Contenido de IFS Food. Requisitos Seguridad Alimentaria



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Requisitos Norma IFS Food

Los requisitos concretos de la Norma IFS Food se pueden agrupar en los 6 apartados expuestos a continuación:

Responsabilidad de la dirección.

Define los requisitos de la política corporativa, la estructura, el enfoque al cliente y la responsabilidad de la mejora del sistema de Gestión.

Sistema de Gestión de la Calidad y seguridad alimentaria.

Enfocado al APPCC(Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), las exigencias de la documentación y el mantenimiento de los registros.

Gestión de los Recursos.

Define los requisitos de la gestión de Recursos Humanos(higiene personal, la ropa de trabajo, procedimientos para enfermedades infecciosas, la formación y las instalaciones para el personal).

Planificación y proceso de producción.

Se definen los requisitos para definir las especificaciones de producto.

- Contrato con clientes

- Requisitos de compras

- Envasado del producto,

- El entorno de la empresa

- Requisitos de mantenimiento

- Riesgo de cuerpos extraños

- Control de plagas

- Transporte

- Trazabilidad

- OGM y Alérgenos

Mediciones, análisis, mejoras.

- Auditorías internas
- Inspecciones de fábrica
- Validación y control del proceso
- Calibración equipos
- Comprobación cantidades
- Análisis de producto
- Gestión de reclamaciones y no conformidades
- Retirada y la recuperación de productos
- Acciones correctivas

Food Defense e inspecciones externas.

- Evaluación de la defensa
- Seguridad de la planta, personal y visitantes
- Inspecciones externas

¿Por qué es importante la certificación IFS Food?

En el siguiente vídeo, nuestro compañero Martín, explica por qué es importante obtener la certificación IFS Food seguridad alimentaria

¿Necesita asesoramiento?

En Grupo ACMS Consultores nos avalan más de 25 años de experiencia ayudando a empresas y somos "Consultores reconocidos por IFS".

Si necesita asesoramiento en materia de seguridad alimentaria consúltenos sin compromiso y le guiaremos en la mejor dirección.

Preguntas frecuentes relacionadas

- Ventajas de la Norma IFS
- Requisitos instalaciones personal en IFS FOOD V.6
- ¿Cómo realizo la evaluación de Food Defense que exige IFS?

GRUPOACMS Preguntas Frecuentes

- ¿Qué es Food Defense para IFS?

- IFS (International Food Standard)

[VER MÁS](#)



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com