



GRUPO ACMS Consultores

Requisitos instalaciones personal en IFS FOOD V.6



(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)

IFS FOOD define los requisitos para la higiene e instalaciones para el personal en 11 epígrafes desarrollados en el punto 3.4 Aunque estos requisitos son variables en función de los riesgos de contaminación del producto del que se trate se resumen a continuación :

La empresa dispondrá de vestuarios adecuados (en número y tipo) para el personal, subcontratistas y visitantes. Si es necesario, la ropa de calle y la de protección se guardarán por separado. Los vestuarios se situarán de tal manera que permitan el acceso directo a las áreas en las que se manipulen productos alimenticios pudiendo hacer excepciones si se justifican.

Los servicios no tendrán un acceso directo a ningún área en la que se manipulen productos alimenticios y estarán equipados con lavamanos adecuados.

Se deberá disponer de instalaciones adecuadas para el lavado de manos en el acceso a las diferentes áreas de producción, y entre las mismas, así como en las instalaciones para el personal. Las instalaciones de lavado de manos estarán equipadas, como mínimo, con:

? agua potable a una temperatura adecuada

? jabón líquido

? equipo adecuado para el secado de las manos.

Donde se manipulen productos alimenticios muy perecederos, se tomarán adicionalmente las siguientes medidas de higiene:

? grifería de accionado sin manos

? desinfectante para las manos

? equipos adecuados de higiene

? rotulación que señale los requisitos de lavado de manos

? cubos de basura de apertura sin manos.

Cuando un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados demuestre la necesidad, IFS indica que se dispondrán y utilizarán instalaciones para limpieza de botas, zapatos y otras prendas de protección.

Para más información:

- Norma IFS FOOD

- Consultora IFS

- Certificado IFS
- Presupuesto IFS
- Formación FOOD DEFENSE

Preguntas frecuentes relacionadas

- Ventajas de la Norma IFS
- ¿Cómo realizo la evaluación de Food Defense que exige IFS?
- ¿Qué es Food Defense para IFS?
- IFS (International Food Standard)
- IFS permite garantizar la seguridad y calidad de alimentos

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