



GRUPO ACMS Consultores

Norma IFS Food



(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)

Si necesita implantar y certificar un Sistema de Seguridad Alimentaria bajo la Norma IFS FOOD, le podemos asesorar en Grupo ACMS Consultores

Índice de Contenidos

- 1. ¿Qué es la Norma IFS Food?
- 2. ¿Cuál es el objetivo de la norma IFS Food?
- 3. ¿A quién aplica?
- 4. Aspectos generales de IFS Food
- 5. Beneficios IFS Food
- 6. ¿Por qué es importante IFS?
- 7. Certificación IFS Food
- 8. ¿Necesita asesoramiento sobre esta norma de seguridad alimentaria?

1. ¿Qué es la Norma IFS Food?

La norma IFS (International Food Standard) es un sistema de seguridad alimentaria desarrollado por la distribución alemana minorista, la distribución francesa (mayoristas y minoristas) y aceptado por la distribución holandesa e italiana.

2. ¿Cuál es el objetivo de la norma IFS Food?

Surgió como necesidad de desarrollar una norma uniforme de calidad y seguridad alimentaria, entre los factores más determinantes para ello destacamos:

- las demandas de los consumidores,
- la responsabilidad cada vez mayor de los distribuidores,
- el incremento de requisitos legales y
- la globalización del suministro de productos.

3. ¿A quién aplica?

Es una norma específica para la industria alimentaria, siendo sólo aplicable a compañías fabricantes o envasadoras de productos alimenticios, es decir, la norma IFS Food sólo puede aplicarse cuando se procesa un producto o cuando existe un peligro de contaminación de un producto durante el proceso de envasado primario.

4. Aspectos generales de IFS Food

TITULO: Norma para realizar auditorías de calidad y seguridad alimentaria de productos alimenticios.

La norma IFS Food pertenece al grupo de normas bajo la marca global IFS (International Featured Standards). La norma IFS (International Food Standard) es un sistema de seguridad alimentaria desarrollado por la distribución alemana minorista y la distribución francesa (mayoristas y minoristas) y aceptado por la distribución holandesa e italiana.

Surgió como necesidad de desarrollar una norma uniforme de calidad y seguridad alimentaria, entre los factores más determinantes para ello destacamos las demandas de los consumidores, la responsabilidad cada vez mayor de los distribuidores, el incremento de requisitos legales y la globalización del suministro de productos.

La norma IFS FOOD detalla los procedimientos que deben respetar las empresas del sector de alimentación que desean tener el certificado IFS FOOD. Es una norma específica para la industria alimentaria, siendo sólo aplicable a compañías fabricantes o envasadoras de productos alimenticios.

Índice de la Norma IFS (Requisitos de Auditoría)

- Responsabilidad de la dirección
- Sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria
- Gestión de los recursos
- Planificación y proceso de producción
- Mediciones, Análisis, Mejoras
- «Food Defense» e inspecciones externas

Recomendamos que lea las publicaciones de nuestro "Blog sobre Seguridad Alimentaria", ya que le ayudará a resolver dudas. ¡No se pierda nuestros análisis, consejos, guías y explicaciones detalladas!

5. Beneficios IFS Food

Los beneficios de la Norma IFS Food son los siguientes:

- Establece una norma común con un sistema común de evaluación, que permite una evaluación por organismos de certificación acreditados

- Reduce el número de auditorias soportadas, la certificación evita auditorias de empresas de distribución y otros clientes, que reconocen la auditoria de certificación como propia
- Constituye una prueba evidente del cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria.
- Proporciona un resumen cualitativo de los resultados, permitiendo a la organización priorizar las áreas de mejora
- Proporciona a los clientes una visión panorámica de las fortalezas y debilidades de los proveedores
- Supone una diferencia competitiva
- Asegura una mayor facilidad para la comparación y transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro.
- Permite conciliar la seguridad alimentaria y el control de calidad
- Facilita el control de todas las etapas de producción, reduciendo al máximo los peligros de contaminación, asegurando la inocuidad de los alimentos producidos y/o envasados.
- Permite acceder a nuevos mercados gracias a su incremento en cuanto a calidad y al cumplimiento de requisitos de muchos de los grandes distribuidores.
- Es fácilmente integrable con otras normas de seguridad alimentaria (IFS/BRC/ISO 22000).

6. ¿Por qué es importante IFS?

La norma IFS ha sido desarrollada para facilitar a los minoristas una herramienta de gestión de la calidad, especialmente orientada al cumplimiento de sus obligaciones legales y de protección al consumidor.

La norma IFS se basa en un sistema de puntuación, lográndose la certificación superando más del 75% de los requisitos, y obteniendo el Nivel Superior, al superar el 95% de los requisitos.

IFS requiere:

- El compromiso del equipo directivo de la empresa: los recursos necesarios para demostrar que se ha adquirido el compromiso de cumplir con los requisitos de la Norma.
- Un Plan APPCC que permite centrarse en los riesgos significativos para la seguridad de los procesos y productos alimentarios y que exigen un control específico a fin de garantizar la seguridad de los productos
- Un sistema eficaz y documentado de gestión de la calidad y programas de Prerrequisitos: las condiciones básicas medioambientales y de funcionamiento con las que debe contar la empresa.

La norma IFS Food está integrada por 5 capítulos:

- Responsabilidad de la Dirección,
- el Sistema de Gestión de la Calidad ? APPCC
- Gestión de los Recursos,
- Proceso Productivo, Medida,
- Análisis y Mejora

7. Certificación IFS Food

La norma IFS establece 10 requisitos K.O., frente a los cuales un incumplimiento impide su certificación, éstos se establecen en:

- Responsabilidades del personal
- APPCC
- Higiene personal,
- Especificaciones ? Materias primas
- Especificaciones ? Formulación
- Gestión de cuerpos extraños
- Trazabilidad (incluyendo alérgenos y OMG's),
- Auditorias Internas,
- Retirada y recuperación de productos y
- Acciones Correctivas.

8. ¿Necesita asesoramiento sobre esta norma de seguridad alimentaria?

En Grupo ACMS Consultores nos avalan más de 25 años de experiencia. Si necesita asesoramiento consúltenos sin compromiso.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

AECOSAN

FAO



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