



IFS Bróker

La norma **IFS Bróker** fue creada con el fin de garantizar la seguridad y calidad de los productos y llenar el vacío entre producción y distribución. Los socios comerciales esperan que los brókeres, agentes comerciales e importadores, comuniquen los requisitos de sus productos a los productores, y que las especificaciones sean entendidas e implementadas.

IFS Bróker verifica las partes interesadas, para garantizar que se han implementado las medidas adecuadas al servicio ofrecido, y que los proveedores operan en consonancia con los **requisitos de calidad y seguridad del producto**. Brókeres, agentes e importadores deben a su vez supervisar el cumplimiento de sus proveedores para así garantizar que los productos cumplen con las especificaciones legales y contractuales.

En esta pantalla puede descargar una práctica presentación en PDF de la norma IFS Bróker



Solicitar
Información



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Principales **REQUISITOS**

- Disponer de una política corporativa clara y entendible por la organización.
- Documentar e implantar un Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria en base a la gestión del riesgo y/o sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Gestión de los recursos asegurando las competencias del personal.
- Implantar y documentar los requisitos relacionados con la prestación del servicio.
- Realizar auditorías internas efectivas según un programa definido que cubra los requisitos de la norma IFS Bróker.
- Realizar y documentar un análisis de vulnerabilidades y evaluación de riesgos asociados para establecer un Plan de Food Defense/Product Defense.

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Implicación de la dirección para redactar e implementar una política corporativa en dónde se tome en consideración la seguridad del producto, el enfoque al cliente, responsabilidad medioambiental, sostenibilidad y responsabilidad del personal.
- Comunicación a todo el personal implicado por parte de la dirección de toda la información relevante relacionada con la seguridad alimentaria y la calidad.
- Establecimiento de las competencias y responsabilidades del personal.
- Identificación de las necesidades fundamentales y las expectativas de los clientes.
- Implantación de un sistema APPCC que abarque todos los grupos de productos así como cada proceso.
- Documentar y establecer programas de formación e información para el personal involucrado en el sistema de gestión.
- Establecimiento de medidas de higiene personal y de control de enfermedades para el personal relevante, subcontratistas y visitantes.
- Establecimiento de un sistema de trazabilidad que asegure que la identificación de los productos dentro de la cadena de suministro.



Solicitar
Información



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Ventajas para LA ORGANIZACIÓN

- Mejorar la confianza en proveedores y productos.
- Reducir el tiempo dedicado a la búsqueda de proveedores.
- Menos tiempo dedicado a la reelaboración del producto en devolver productos que no cumplen las especificaciones.
- Diligencia debida.
- Capacidad para reducir los costes de auditorías mediante la combinación de varias al mismo tiempo.
- Se mejora la comprensión entre dirección y personal en relación a normas y procedimientos.
- Control del cumplimiento de regulaciones relacionadas con los alimentos y productos no alimentarios.
- Uso más efectivo de los recursos.
- Reducción en la necesidad de inspecciones por parte de los clientes.
- Auditorías independientes de terceras partes.
- Capacidad de reducir costes individuales mediante la combinación de auditorías que pueden realizarse al mismo tiempo.
- Mejora de la reputación empresarial como proveedor de productos seguros y de calidad.
- Capacidad para negociar con clientes que requieren de auditorías de tercera parte.
- Uso del logo de IFS y el certificado, para demostrar que se cumplen con los máximos estándares de calidad.

Ventajas para LOS CLIENTES

- Conciliación de la seguridad alimentaria y el control de calidad.
- Visión global de las fortalezas y debilidades de los proveedores de las organizaciones.
- Garantía del cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria.

Ventajas para EL MERCADO

- Demuestra compromiso con la salud pública ofreciendo confianza al consumidor.
- Facilita el control de todas las etapas de la cadena de suministro, reduciendo al máximo los peligros de contaminación.
- Cumplimiento con la normativa vigente en materia de calidad y seguridad alimentaria.

Sectores DE APLICACIÓN

Los alcances de la norma IFS Bróker son:

- Alimentos/Productos de uso doméstico y del cuidado personal (HPC)/material de envasado.
- Agencias comerciales.
- Importadores.



Solicitar
Información



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación