

Intedya
International Dynamic Advisors

IFS Food

IFS Food es una norma de seguridad alimentaria reconocida por **Global Food Safety Initiative (GFSI)** para auditar empresas que fabrican alimentos o empresas que empaquetan productos alimentarios a granel.

Se basa en aspectos generales de inocuidad alimentaria y un sistema de gestión de la calidad, sin embargo, el énfasis principal es infundir **confianza en los productos y procesos**, lo que significa que la seguridad, la calidad, la legalidad y el cumplimiento de los requisitos especificados del cliente, se garantizan a través de una evaluación in situ y revisión e inspección de documentación.

IFS Food ayuda a cumplir con todos los requisitos de inocuidad alimentaria y da las normas generales y de transparencia para todos los proveedores involucrados, así como demostrar el compromiso de la organización con sus clientes.

Actualmente, cada fabricante de productos alimenticios de **marca propia** que trabaja con los mencionados distribuidores (y mayoristas), se ve afectada por las auditorías de IFS.

En la actualidad se encuentra vigente la **versión 8** de la misma.

En esta pantalla puede descargar una práctica presentación en PDF de la Norma IFS Food.

Solicitar **Información**

Autoevaluación **On Line**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

Principales **REQUISITOS**

IFS Food abarca seis áreas principales de negocio, y todas se consideran clave para establecer procesos efectivos que garanticen la seguridad y la calidad de los productos.

- **Dirección y compromiso:** revisar el compromiso de la dirección para apoyar la cultura de la seguridad alimentaria y la política de garantía de la calidad.
- **Sistema de gestión de la seguridad y la calidad de los alimento** s: necesario para cumplir los requisitos legales y de seguridad alimentaria, así como las especificaciones del cliente.
- **Gestión de recursos:** gestión de los recursos humanos, las condiciones de trabajo, la higiene y el saneamiento para garantizar la seguridad de los productos.
- **Procesos operativos:** producción de productos seguros y de calidad según las especificaciones del cliente.
- **Mediciones, análisis y mejoras:** inspecciones, validación de procesos y gestión de reclamaciones y medidas correctivas.

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Involucramiento de la dirección para implementar una política corporativa dónde se tome en consideración el enfoque al cliente, la responsabilidad medioambiental, la sostenibilidad, la responsabilidad ética y personal y, los requisitos de los productos.
- Comunicación a todo el personal implicado por parte de la dirección de toda la información relevante relacionada con la seguridad alimentaria y la calidad.
- Identificación de las necesidades básicas y expectativas de los clientes.
- Implantación de un sistema APPCC que abarque todas las materias primas, productos o grupos de productos, procesos, incluyendo el desarrollo de nuevos productos y el envasado del producto.
- Establecimiento de medidas de higiene personal para los empleados.
- Implementación de programas de instrucción documentados de acuerdo a los requisitos del producto y necesidades de formación del personal basados en sus puestos de trabajo.
- Plan de mitigación del Fraude Alimentario
- Plan Food Defense

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

Ventajas para **LA ORGANIZACIÓN**

- Demuestra que la organización apuesta por la seguridad alimentaria, generando confianza.
- Ayuda a las organizaciones a cumplir con sus obligaciones contractuales como proveedor de las cadenas de distribución.
- Evita múltiples auditorías. La certificación IFS proporciona beneficios significativos, pues ayuda a evitar confusiones y trastornos que traen las múltiples auditorías de clientes.
- Cumple las obligaciones legales, ya que el certificado y la competencia técnica de la consultoría ayuda a los fabricantes, los propietarios de las marcas y los distribuidores a cumplir con las obligaciones legales.
- Ayuda a entrar en las cadenas de distribución especialmente dentro de los mercados de alimentos de Francia y Alemania, y el resto del mundo.
- Da confianza del consumidor.
- Disminuye los costes de los posibles errores de cualquier cadena de producción.
- Realiza un control más eficiente y dinámico de los riesgos para la seguridad alimentaria.

Ventajas para **LOS CLIENTES**

- Demuestra el compromiso de la organización con la salud alimentaria, proporcionando confianza al consumidor.
- La organización trabaja de acuerdo a un estándar reconocido mundialmente en el mercado.

Ventajas para **EL MERCADO**

- Demuestra a la sociedad del compromiso de la organización con la seguridad alimentaria de sus productos.
- Aumenta la confianza en sus sistemas y procedimientos de inocuidad alimentaria.

Sectores **DE APLICACIÓN**

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 a granel.

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**