



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



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 alimentos:** 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



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