Nuestra estrategia,
el **DESARROLLO COMPETITIVO.**

Intedya®
International Dynamic Advisors

Guía rápida de aplicación de IFS Bróker

Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

www.intedya.com

¿Qué es IFS BRÓKER?

Es una Norma de Seguridad Alimentaria reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI) para auditar el cumplimiento de los servicios de agencias comerciales, importadores y brókeres en relación a la calidad y seguridad del producto.

"Su finalidad es garantizar la seguridad y calidad de los productos y llenar el vacío entre producción y distribución."

El **objetivo principal de IFS Bróker** es asegurar el cumplimiento de los servicios del bróker y verificar cómo brókeres, agencias comerciales e importadores seleccionan a sus proveedores, qué requisitos de calidad / seguridad de producto han implantado y si pueden satisfacer los requisitos legales actuales.

IFS BRÓKER

Varios factores han contribuido a la necesidad de desarrollar una norma uniforme para el cumplimiento del servicio / proceso, el aseguramiento de la calidad y la seguridad alimentaria. Entre ellos, las demandas de los consumidores, la responsabilidad cada vez mayor de los distribuidores, mayoristas y servicios de alimentación, el incremento de requisitos legales y la globalización del suministro de productos. Adicionalmente, se tenía que encontrar una solución para reducir el tiempo dedicado a la realización de multitud de auditorías, tanto por parte de distribuidores como de fabricantes. 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.

Hay requisitos específicos en la Norma IFS Bróker que se denominan requisitos de KO. Estos requisitos son esenciales y abordan temas clave que se deben cumplir. Si el auditor identifica que la empresa no cumple al menos uno de estos requisitos durante la auditoría, esto resulta en una no certificación.

La NORMA presenta los siguientes ELEMENTOS CLAVE

1 RESPONSABILIDAD de la ALTA DIRECCIÓN

Orientado con la seguridad, la calidad y la autenticidad del producto:

01 | Desarrolle una **política corporativa** que incluya enfoque al cliente, sostenibilidad compromiso con la cultura de seguridad del producto y los requisitos de producto.

02 | El contenido de la política de la empresa deberá desglosarse en **objetivos medibles (calidad y seguridad del producto).**

03 | Disponga de un **organigrama** que muestre la estructura de la organización.

La alta dirección debe disponer de un sistema para garantizar que la organización esté informada de toda la legislación pertinente, los desarrollos científicos y técnicos, los códigos de práctica de la industria, la seguridad y calidad de los productos, y que, además, sean conscientes de factores que puedan influir en la **defensa alimentaria** y en los riesgos de **fraude alimentario**.

- Personal consciente de sus actividades
- Comunicación adecuada
- Toma de conciencia
- Infraestructura adecuada
- Enfoque al cliente
- Entorno de trabajo adecuado

2 SISTEMA de GESTIÓN de CALIDAD y SEGURIDAD del PRODUCTOS.

El sistema de gestión de la seguridad y la calidad del producto deberá:

- Estar documentado
- Todos los documentos serán claramente legibles, inequívocos y comprensibles
- Los registros deberán ser legibles y auténticos y, se mantendrán de manera que se prohíban las revisiones o modificaciones posteriores.

La base del sistema de control de la seguridad del producto de sus proveedores será un sistema de **gestión de riesgos** totalmente implementado, sistemático y exhaustivo. Concretamente para alimentación, se requiere un **sistema APPCC, basado en los principios del *Codex Alimentarius.***

Cumplir con los 5 lineamientos del APPCC:

- Conformar el Equipo APPCC
- Describir los productos y su distribución
- Identificar el uso previsto y el segmento de consumidores.
- Desarrollar los diagramas de flujo de los procesos
- Confirmar in situ el diagrama de flujo
-
- Además, se debe dar cumplimiento a los principios del APPCC:

3 GESTIÓN de los RECURSOS

Todo el personal que realice un trabajo que afecte a la seguridad, calidad y legalidad del producto tendrá la **competencia necesaria**, adecuada a su función, como resultado de la educación, la experiencia laboral y/o la formación, adecuado a su desempeño, en base a un **análisis de peligros y a la evaluación de los riesgos asociados.**

Los programas de formación se aplicarán a todo el personal, incluidos trabajadores estacionales y temporales y los empleados de empresas externas.

"La FORMACIÓN es un requisito indispensable para ser un EMPLEADO COMPETENTE."

4 PROGRAMACIÓN y PRESTACIÓN de SERVICIOS

01 | Acuerdo contractual

La organización tiene que establecer y revisar los requisitos definidos entre las partes contratantes, respecto a su aceptabilidad antes de finalizar un contrato de aprovisionamiento.

Si se establecieran cambios en los acuerdos contractuales entre las partes interesadas, se deben registrar y comunicar adecuadamente.

02 | Especificaciones del producto

Las especificaciones tienen que estar disponibles y en su lugar para todos los productos. Siempre se deben encontrar **actualizadas, sin ambigüedades y en cumplimiento con los requisitos legales** del país (es) de destino y también con los **requisitos de los clientes**.

03 | Desarrollo del producto / modificación del producto / Modificación de los procesos de producción

El plan de seguridad alimentaria de la empresa deberá basarse en un sistema **APPCC *sistemático, exhaustivo y minucioso***, que se aplicará y mantendrá en su totalidad; y que **se basará en los principios APPCC del *Codex Alimentarius.***

La organización debe asumir la responsabilidad de la formulación del producto, el proceso de fabricación, los parámetros de proceso y el cumplimiento de los requisitos del producto. Los parámetros citados deben estar establecidos y se asegurarán mediante análisis de producto.

Además, la organización debe asegurar que el etiquetado de los productos existentes y nuevos productos cumplen con la legislación vigente en el país de destino y con los requisitos del cliente.

En caso de que el producto se envase, la organización se asegurará para los productos importados, con marca propia o con marca del cliente, que hay especificaciones detalladas para los materiales de envasado que podrían tener una influencia en el producto.

04 | Compras

La organización deberá controlar los procesos de compras para asegurar que todos los productos y servicios adquiridos que tengan un impacto en la seguridad alimentaria y la calidad cumplen los requisitos.

Importante, la gestión para la **homologación y el seguimiento de proveedores y proveedores de servicios.**

05 | Trazabilidad

Se implantará un sistema de trazabilidad, que permita la **identificación completa de los productos**.

En el caso de los productos de marca propia y del cliente, el sistema de trazabilidad garantizará la plena trazabilidad desde la última fase de la transformación del producto hasta su entrega al cliente.

06 | Fraude Alimentario

Se tiene que llevar a cabo una evaluación documentada de la **vulnerabilidad al fraude alimentario** en todos los productos comprados, incluyendo el material de envasado, para determinar el riesgo de actividad fraudulenta en relación con la sustitución, el etiquetado incorrecto, la adulteración o la falsificación.

07 | Actividades logísticas

Cuando una compañía contrate los servicios de transporte y / o almacenamiento a un tercero, todos los requisitos relevantes para asegurar la seguridad del producto y calidad (incluido defensa alimentaria).

5

MEDIDAS, ANÁLISIS y MEJORAS

Se realizarán **auditorías internas** efectivas según un programa definido y convenido de auditorías.

En base a la información interna o externa sobre los **riesgos del producto** que puedan tener un impacto en la seguridad del producto y / o calidad (incluido adulteración y fraude), la empresa deberá actualizar su plan de control y / o tomar cualquier medida apropiada para controlar el impacto en los productos finales.

Además, se deben **gestionar incidentes** de la compañía (sistema de gestión de crisis), habrá una garantía de que el proveedor o proveedor de servicios tiene un sistema **que identifica y controla productos no conforme, su retirada y/ o recuperación.**

Las **reclamaciones de los clientes** se analizarán con un enfoque hacia la implantación de medidas preventivas, que eviten la recurrencia de la no conformidad.

Las acciones correctivas se formularán, documentarán y emprenderán claramente lo antes posible para **evitar la aparición de inconformidades adicionales**.

6

EVALUACIÓN de la DEFENSA del PRODUCTO

La compañía asegurará que los proveedores y los proveedores de servicios logísticos, han realizado y documentado un **análisis de los peligros de la defensa del producto y una evaluación de los riesgos asociados.** En base a esta evaluación, y en base a requisitos legales, el proveedor / proveedor de servicios debe implantar un **plan de defensa alimentaria** para prevenir los riesgos identificados.

Beneficios de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

BAJO IFS BRÓKER

¿A QUIÉN VA DIRIGIDA?

La norma IFS Bróker es una norma para auditar / evaluar el cumplimiento de los servicios de personas que realizan actividades de comercialización relacionadas con alimentos, productos del hogar y de cuidado personal, y / o materiales de envasado.

Normalmente esas empresas / personas incluyen los siguientes tipos:

- **Bróker / Intermediario:** persona o compañía que actúa como un agente para otros, negociando contratos, compras o ventas o que negocia a cambio de una cuota o comisión.
- **Agente de ventas:** persona o compañía que está autorizada o designada por un fabricante para vender o distribuir sus productos en un territorio designado pero que es un negocio en sí mismo, se hace cargo de los bienes, y no actúa como agente para un principal.
- **Comerciante:** persona o compañía cuyo negocio es comprar y vender o hacer intercambios. • Importador: persona o compañía que trae los bienes a un lugar o país desde otro país con el propósito de venderlos.

La norma IFS Bróker aplica a aquellas personas y / o compañías que pueden o no tener los productos pero que normalmente no tienen posesión de los mismos (p.ej. que no tienen almacenes, estaciones de envasado o flota de camiones, pero son entidades legales con dirección postal, oficinas, etc.).

DESARROLLA EL POTENCIAL DE TU ORGANIZACIÓN:

01 | Mejora de la reputación empresarial como proveedor de productos seguros y de calidad

02 | Ventaja competitiva en el mercado

03 | Garantiza la legalidad, calidad y seguridad

04 | Capacidad para reducir los costes de auditorías mediante la combinación de varias al mismo tiempo

05 | Uso más efectivo de los recursos

06 | Reducción en la necesidad de inspecciones por parte de los clientes

07 | Reducir el tiempo dedicado a la búsqueda de proveedores

08 | Reducción del número de retiradas del mercado

09 | Documentación que avala que el Plan contra el Fraude Alimentario y el Plan Food Defense están implantados y evidenciados.

Y muchos más...

SOLICITAR INFORMACIÓN ADICIONAL

Nuestra estrategia,
el DESARROLLO COMPETITIVO.
Intedya®
International Dynamic Advisors
www.intedya.com