Nuestra estrategia,
el **DESARROLLO COMPETITIVO.**

Intedya®
International Dynamic Advisors

Guía rápida de aplicación de IFS FOOD

Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

www.intedya.com

¿Qué es IFS FOOD?

Es una Norma de Seguridad Alimentaria reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI) para auditar empresas que fabrican alimentos o a empresas que empaquetan productos alimentarios a granel.

"Norma para evaluar el cumplimiento de productos y procesos en relación con la inocuidad y la calidad de los alimentos."

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

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.

Hay requisitos específicos en la Norma de Alimentos IFS que se denominan requisitos de KO. Estos requisitos son esenciales y abordan temas clave que debe garantizar el sitio de producción para alcanzar el cumplimiento. 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 DIRECCIÓN y COMPROMISO

Orientado con la inocuidad de los alimentos, la calidad del producto y la autenticidad del mismo:

01 | Desarrolle una **política corporativa** que incluya seguridad y calidad del producto, enfoque al cliente y cultura de la seguridad alimentaria.

02 | **Proporcione recursos suficientes y pertinentes** para cumplir los requisitos del producto y del proceso.

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 alimentaria y la 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**.

2 SISTEMA de GESTIÓN de CALIDAD y la INOCUIDAD de los ALIMENTOS.

La base del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de la empresa será un plan plenamente implementado, basado en el **SISTEMA** y el **CONTROL** integral, siguiendo los principios del ***Codex Alimentarius*** y cualquier **requisito legal** de los países de producción y de destino que pueda ir más allá de tales principios.

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 Plan APPCC:

3 GESTIÓN de 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.

01 **Higiene del Personal**:
Los requisitos se basarán en el análisis de riesgos y la evaluación de los riesgos asociados.

02 **Formación del Personal**:
Los programas de formación se aplicarán a todo el personal, incluidos trabajadores estacionales y temporales y los empleados de empresas externas.

03 **Instalaciones del Personal**:
La organización debe disponer para su personal instalaciones adecuadas.

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

4 PROCESOS OPERATIVOS

Para cada nuevo desarrollo o modificación de productos, se llevará a cabo un **análisis de riesgos y una evaluación de los riesgos asociados.**

01 **Gestión de Compras;**
La organización debe controlar los procesos de compra para garantizar que todos los productos semiacabados, materiales de embalaje y servicios de origen externo se ajusten a los requisitos definidos.

02 **Embalaje del producto:**
Definir los parámetros clave para los materiales de embalaje en especificaciones detalladas que cumplan con la legislación vigente pertinente y otros peligros o riesgos pertinentes.

03 **Instalaciones:**
Determinar en que medida el entorno de la fábrica puede tener un impacto adverso en la calidad y seguridad de los alimentos.

04 **Mantenimiento de las instalaciones y equipos:**
Descripción de los mantenimientos (preventivos y correctivos) que deben hacerse sobre las instalaciones y equipos de la organización. Se debe garantizar su perfecto funcionamiento (equipos de frío, termómetros, dosificadoras, etc.) así como su integridad (suelos, puertas, ventanas, etc.).

05 **Diseño de la planta y flujo de proceso:**
Deberá estar disponible un mapa del sitio que cubra todos los edificios de la instalación.

06 Limpieza y Desinfección:
Descripción del procedimiento bajo el cual se deben realizar las tareas de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos: productos de limpieza empleados, métodos de limpieza y desinfección, personal asignado, etc.

07 Agua, aire comprimido y gases:
Control de la calidad del agua que se emplea, no solo como ingrediente de muchos alimentos, sino también como aguas de limpieza. La calidad del aire comprimido que entra en contacto directo con los alimentos o los productos primarios de embalaje se supervisará en función del análisis de riesgos y la evaluación de los riesgos asociados.

08 Gestión de Residuos:
Debe existir un procedimiento de gestión de residuos para evitar la contaminación cruzada.

09 Gestión de cuerpos extraños:
Los productos que se procesen deben estar protegidos contra la contaminación física, que incluye, entre otros, vidrio, metales y madera.

10 Control de Plagas:
Tiene que existir un sistema de control de plagas que tenga en cuenta, tanto el interior como el exterior de las instalaciones.

11 Almacenamiento:
Las condiciones de almacenamiento de las materias primas, semielaborados, productos acabados y materiales de embalaje se corresponderán con las especificaciones del producto.

12 Transporte:
La organización debe establecer procedimientos de carga y descarga, controlar las condiciones específicas, la posible contaminación cruzada, etc.

13 Trazabilidad:
Permitir la identificación de los lotes de productos y su relación con los lotes de materias primas, materiales de envasado en contacto directo con los alimentos o destinado a entrar en contacto con el alimento, y los clientes a los que van dirigido.

14 Gestión de Alérgenos:
Se establecerán medidas preventivas y de control desde la recepción hasta el envío, a fin de garantizar que se minimice la posible contaminación cruzada de los productos por alérgenos.

15 Fraude Alimentario:
Se tiene que llevar a cabo una evaluación documentada de la vulnerabilidad al fraude alimentario en todas las materias primas, ingredientes, materiales de embalaje y procesos externalizados, a fin de determinar los riesgos de actividad fraudulenta en relación con la sustitución, el etiquetado incorrecto, la adulteración o la falsificación.

5 MEDICIONES, ANÁLISIS y MEJORAS

Finalmente, la organización debe identificar e implementar oportunidades para mejorar de forma continua su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, aprendiendo de la lecciones y evidencias del sistema y siendo capaz de disminuir los efectos no deseados para **mejorar su eficacia**.

Las inspecciones se justificarán mediante una evaluación del riesgo y se basará en la historia de la experiencia previa.

La organización debe identificar y registrar los dispositivos de medición y supervisión necesarios para garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria y calidad del producto.

Además, se deben **gestionar incidentes y situaciones de emergencia** potenciales con un impacto en la seguridad alimentaria, la calidad y la legalidad.

Importante, la gestión de todas las materias primas, productos semiacabados, productos terminados, equipos de transformación y materiales de embalaje **no conformes**.

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

6 PLAN de DEFENSA ALIMENTARIA

La organización debe disponer de un plan y un procedimiento de defensa alimentaria basados en la probabilidad y se aplicarán en relación con las **amenazas evaluadas**, incluyendo requisitos legales, áreas o prácticas críticas, políticas de acceso de cualquier personal y cualquier otra medida de control apropiada.

Beneficios de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria BAJO IFS FOOD

¿A QUIÉN VA DIRIGIDA?

Esta norma aplica cuando los productos son "procesados" o cuando existe un peligro de contaminación del producto durante el envasado primario.

IFS Food es importante para todos los fabricantes de alimentos, especialmente aquellos que producen marca privada, porque contienen muchos requisitos relacionados con el cumplimiento de las especificaciones.

DESARROLLA EL POTENCIAL DE TU ORGANIZACIÓN:

01 Seguridad y transparencia en los procesos y productos.

02 Reconocimiento internacional

03 Garantiza la legalidad, calidad y seguridad

04 Permite reducir los costes y el tiempo a fabricantes y distribuidores

05 Permite reducir los costes y el tiempo a fabricantes y distribuidores

06 Evidencia la existencia y el control exhaustivo de los procesos realizados

07 Permite gestionar de forma más directa y ágil los riesgos potenciales para la seguridad alimentaria.

08 Mayor competitividad

09 Reducción del número de retiradas del mercado

10 Documentación que avalea que el Plan contra el Fraude Alimentario y el Plan Food Defense están implantados y evidenciados.

Y muchos más...

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