

## IFS Food, Norma para la auditoría de calidad y seguridad alimentaria de productos alimenticios, (IFS v6).

### INTRODUCCIÓN

El Protocolo de trabajo Internacional Food Standard (IFS) surgió de los distribuidores alemanes y franceses, apoyados por otros distribuidores a nivel internacional, para unificar exigencias a los proveedores. Con lo que se persigue reducir costes y dar transparencia a toda la cadena de aprovisionamiento. La versión 5 fue desarrollada contando con el apoyo de los distribuidores italianos y en nueva versión 6 de IFS se incorporan en número importante los distribuidores españoles.

El objetivo que persigue es poder confirmar que un proveedor es capaz de suministrar un producto seguro conforme a las especificaciones y a la legislación vigente.

### LA NUEVA VERSIÓN 6 DE IFS

La nueva versión 6 de IFS, consta de 281 requisitos (30 requisitos más que en IFS versión 5). Entrará en vigor el 01.07.2012.

Incorpora los siguientes cambios generales:

- Un nuevo cálculo en la duración de las auditorías, con una herramienta disponible en [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com), en función de: número de trabajadores, alcances y etapas del proceso.
- Se simplifica el proceso de certificación:
  - Productos de temporada, permite incluirlos sin necesidad de auditoría IFS completa.
  - Empresas con varios centros de producción y administración central, no es necesario comprobar siempre las funciones centrales.
  - Se posibilita la planificación de auditorías de renovación en un corredor, como muy pronto 8 semanas antes de la fecha de vencimiento de la auditoría de renovación y como muy tarde 2 semanas después de dicha fecha.
  - Modificación en el número de puntos otorgados para el caso de puntuación "D" de un requisito, con la versión 6 se descuentan 20 puntos, en la versión 5 se asignaban 0 puntos.
  - Mayor peso de los requisitos cualitativos, con objeto de satisfacer la promesa de calidad de las marcas de distribuidor.
  - Mayor énfasis en la aptitud del material de envasado, en función del riesgo de acuerdo al uso.
  - Permite la inclusión en el alcance de la certificación de los productos comercializados, siempre que el fabricante cuente con certificación IFS para el producto.
  - Obligatoriedad de cumplimentar el check-list Food Defense para proteger la producción contra daños causados voluntariamente en cuanto a: evaluación de seguridad, seguridad del emplazamiento, personal y visitantes y controles externos, (en versión 5 se cumplimentaba de forma voluntaria).
  - La empresa debe informar a sus clientes, ante cambios en las especificaciones de producto que puedan afectar a la legalidad y/o seguridad de los productos.
  - Nuevos requisitos relativos a enfermedades infecciosas e introducción de comida por el personal.
  - Descarga gratuita de la norma a través de su página web.

Considera como fundamentales los siguientes requisitos:

- Sistema de Gestión de la Calidad + APPCC.
- Responsabilidad de la Dirección.
- Gestión de los recursos.
- Realización del Producto.

Al implantar y certificar un referencial IFS, la organización convierte en explícitos los requisitos necesarios para garantizar su capacidad de suministrar alimentos seguros y legales.

MARCO GESTIÓN Y CONTROL pone a disposición de su empresa personal altamente cualificado para el diseño, desarrollo e implantación de un referencial de seguridad alimentaria conforme Protocolo IFS, adaptando la prestación de sus servicios a las necesidades y particularidades de su organización.