

IFS Global Markets Food

Programa para el desarrollo y evaluación de la calidad
e inocuidad alimentaria de los productos



VERSIÓN 2

ENERO 2017

ESPAÑOL

Detalles de contacto de las oficinas de IFS

ALEMANIA | BERLIN

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1A
DE - 10117 Berlin
Tel.: +49 (0)30 72 61 053 74
Email: info@ifs-certification.com

BRASIL | AQUIDAUANA

IFS Office Brazil
Rua Antônio João 800
BR - 79200-000 Aquidauana / MS Brazil
Tel.: +55 (0)67 98 15 145 60
Email: cnowak@ifs-certification.com

CHILE | SANTIAGO CHILE

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,
CL - Las Condes, Santiago
Tel.: +56 95 45 16 766
Email: ifs-chile@ifs-certification.com

CHINA | SHANGHAI

IFS Office Asia
IQC (Shanghai) Co., Ltd.
Man Po International Business Center Rm 204,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
CN - 200052 Shanghai
Tel.: +86 180 1998 94 51
Email: china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com

FRANCIA | PARIS

IFS Office Paris
14 rue de Bassano
FR - 75016 Paris
Tel.: +33 (0)1 40 76 17 23
Email: ifs-paris@ifs-certification.com

ITALIA | MILAN

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
IT - 20122 Milan
Tel.: +39 02 89 07 51 50
Email: ifs-milano@ifs-certification.com

POLONIA | VARSOVIA

IFS Office Central & Eastern Europe
ul. Serwituty 25
PL - 02-233 Warsaw
Tel.: +48 60 19 577 01
Email: ifs-poland@ifs-certification.com

USA | CANADA

IFS Representative
Pius Gasser
9251 Yonge Street, Suite 8315
CA - L4C9T3 Richmond Hill, Ontario
Tel.: +1 41 65 64 28 65
Email: gasser@ifs-certification.com

IFS Global Markets Food

Programa para el desarrollo y evaluación de la calidad
e inocuidad alimentaria de los productos

VERSIÓN 2

ENERO 2017

ESPAÑOL

Agradecimientos

IFS se complace en agradecer a todos los participantes que ayudaron con sus aportes para desarrollar IFS Global Markets – Food en su segunda versión.

Miembros del Comité Técnico Internacional de IFS

Andrea Artoni	CONAD, en representación de ANCD (Associazione Nazionale Cooperative (tra Dettaglianti), Italia
Fayçal Bellatif	Eurofins Certification, Francia
Sébastien Bian	Groupe Casino, Francia
Sabrina Bianchini	Det Norske Veritas, Italia
Cristina Diez	Palacios Alimentación, España
Andreas Dörr	COOP, Suiza
Antella Donato	COOP, Italia
Jürgen Eichmann	Kaufland, Alemania
Gerald Erbach	METRO AG, Alemania
Ricardo Fabregat	Consum Cooperativa, España
Frank Ferko	US Foods, Estados Unidos
Massimo Ghezzi	Carrefour, Italia
Cécile Gillard-Kaplan	Groupe Carrefour, Francia
Almudena Hernandez	AENOR, España
Luc Horemans	Scamark – Groupement Leclerc, Francia
Dr. Horst Lang	GLOBUS SB-Warenhaus, Alemania
Maria Lopez de Montenegro	DIA Group, España
Flavia Maré	Carrefour, Italia
Alyne Maysse	Europe Snacks, Francia
Dr. Joachim Mehnert	DQS, Alemania
Dr. Angela Moritz	REWE Group; REWE-Zentral-AG, Alemania
Renate Pascarelli	COOP, Italia
Alberto Peiro	Mercadona, España
Bizhan Pourkomialian	Mc Donalds Europe, Reino Unido
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co KG, Alemania
Gabrielle Speri	Agricola Italiana Alimentare S.p.A., Italia
Stephen Thome	Dawn Food Products, Estados Unidos
Lucia Tortoreto	COOP, Italia
Bert Urlings	Vion Food, Países Bajos
Karin Voß	EDEKA Zentrale AG & Co. KG, Alemania

IFS desea agradecer a las siguientes empresas por su contribución al desarrollo del programa:

- Carrefour, Italia
- COOP, Suiza
- Edeka, Alemania
- Euro Consultants s.a., Bélgica
- Grupo Éxito, Colombia
- KPS Resources Ltd., Reino Unido
- METRO GROUP, Alemania
- Monoprix, Francia
- Quality Trust, Chile y Colombia
- REWE, Alemania
- SGS Institut Fresenius, Alemania

Equipo de IFS

Chryssa Dimitriadis
Joao Stein
Nevin Rühle

IFS Food Standard Manager
IFS Global Markets Program Manager
Director Business Development

En caso de cualquier duda sobre la interpretación de las normas y programas de IFS póngase en contacto con standardmanagement@ifs-certification.com

Contenidos

PARTE 1

Protocolo de Evaluación

1	La historia de International Featured Standards	12
2	La historia del programa IFS Global Markets – Food	13
2.1	Beneficios del programa IFS Global Markets – Food	13
3	Propósito y contenidos del protocolo de evaluación	14
4	Pasos en el programa IFS Global Markets – Food	14
5	Tipos de Evaluaciones	15
5.1	Autoevaluación	15
5.2	Pre-evaluación	15
5.3	Evaluación inicial	16
5.4	Re-evaluación (después de una evaluación “no aprobada”)	16
5.5	Evaluación de renovación	16
6	Alcance de la evaluación	16
7	Proceso de evaluación	18
7.1	Autoevaluación o pre-evaluación voluntaria	18
7.2	Selección del Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación Acuerdos Contractuales	18
7.3	Duración de la evaluación	19
7.3.1	Evaluación de Nivel Básico o nivel básico + APPCC	19
7.3.2	Evaluación de Nivel Intermedio	20
7.4	Diseño del cronograma de evaluación	20
7.5	Realización de la evaluación	20
7.6	Evaluación de los requisitos	21
7.6.1	Puntuación de un requisito como una desviación	21
7.6.2	Puntuación de un requisito como no conformidad	21
7.6.2.1	No conformidad Mayor	21
7.6.3	Puntuación de un requisito con N/A (no aplicable)	22
7.7	Informe de la evaluación	22
7.7.1	Estructura del informe de la evaluación	23
7.7.2	Los diferentes pasos del informe de la evaluación	23
7.7.2.1	Creación de un informe preliminar de la evaluación y esbozo	23
7.7.2.2	Finalización por parte de la empresa del plan de acción correctiva	24
7.7.2.3	Validación del plan de acción	24
7.8	Puntuación y condiciones para la emisión del informe y carta de confirmación de la evaluación	25
7.8.1	Nivel Básico	25
7.8.2	Nivel Intermedio	26
7.9	Plazos para la evaluación de IFS Global Markets	29

8	Ciclo de la evaluación	29
9	Información sobre condiciones de retirada del informe y carta de confirmación	30
10	Distribución y almacenamiento del informe de la evaluación	31
11	Acciones suplementarias	31
12	Procedimiento de recursos	31
12.1	Procedimiento de recursos y reclamaciones de organismo de certificación/ proveedor de servicios de evaluación	31
12.2	Acciones de aseguramiento de la calidad tras una reclamación	32
13	Propiedad y uso del logotipo IFS Global Markets – Food	32
14	Revisión del programa	33
ANEXO 1	Aplicación del listado de requisitos	34
ANEXO 2	Proceso de evaluación	35
ANEXO 3	Alcances de los productos y alcances de la tecnología	36
ANEXO 4	Resumen nivel básico + APPCC	38

PARTE 2

Lista de requisitos de evaluación IFS Global Markets – Food

A.	Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria	42
	Especificaciones incluida la liberación de productos	42
	Trazabilidad	43
	Gestión de Incidentes	44
	Control de productos no conformes	44
	Acción Correctiva	44
	Responsabilidad de la Gerencia	45
	Requisitos de Mantenimiento de Registros	46
	Control de Dispositivos de Medición y Monitoreo	46
	Formación	47
	Manejo de Reclamaciones	48
	Análisis del Producto	48
	Convenio contractual y compras	49
	Aprobación del Proveedor y Monitoreo del Desempeño	49
B	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	50
	Higiene Personal	50
	Exterior de las instalaciones	50
	Limpieza y Desinfección	50
	Control de Contaminación del Producto	51
	Control de Plagas	51
	Calidad del Agua	51
	Instalaciones del Personal	51
	Gestión de Desechos	52
	Almacenamiento y Transporte	52
	Mantenimiento de las Instalaciones y del Equipo	53
C	Control de Peligros Alimentarios	53
	Tareas preliminares	53
	Control de Alérgenos	54
	APPCC/HACCP	54
	Food Defense/Defensa alimentaria	56
ANEXO 1	Glosario	57

PARTE 3:

Requisitos para los Organismos de Certificación, Proveedores de Servicios de Evaluación y Evaluadores

0	Introducción	62
1	Requisitos para los Organismos de Certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación	62
1.1	Organismos de Certificación	62
1.2	Proveedores de Servicios de Evaluación	62
1.3	Responsabilidades de los Organismos de certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación para los evaluadores IFS Global Markets – Food (incluyendo profesionales independientes)	63
2	Requisitos para los evaluadores de IFS Global Markets – Food	63
2.1	Requisitos generales	63
2.2	Requisitos de los evaluadores en la solicitud inicial	64

PARTE 4:

Informes, Software auditXpressX™ y Base de datos de IFS

0	Introducción	66
1	Confección del Informe	66
1.1	Visión general de la evaluación (Anexo 1)	66
1.2	Informe de la evaluación (Anexo 2)	67
1.3	Plan de acción (Anexo 3)	67
2	Software auditXpressX™	67
3	El Portal de Auditoría de IFS (www.ifs-certification.com)	68
ANEXO 1	Resumen de la evaluación	71
ANEXO 2	Informe de la Evaluación	74
ANEXO 3	Plan de acción	77
ANEXO 4	Plantilla: carta de confirmación	78

PARTE 1

1	La historia de International Featured Standards	12
2	La historia del programa IFS Global Markets – Food	13
3	Propósito y contenidos del protocolo de evaluación	14
4	Pasos en el programa IFS Global Markets – Food	14
5	Tipos de Evaluaciones	15
6	Alcance de la evaluación	16
7	Proceso de evaluación	18
8	Ciclo de la evaluación	29
9	Información sobre condiciones de retirada del informe y carta de confirmación	30
10	Distribución y almacenamiento del informe de la evaluación	31
11	Acciones suplementarias	31
12	Procedimiento de recursos	31
13	Propiedad y uso del logotipo IFS Global Markets – Food	32
14	Revisión del programa	33
	ANEXO 1: Aplicación del listado de requisitos	34
	ANEXO 2: Proceso de evaluación	35
	ANEXO 3: Alcances de los productos y alcances de la tecnología	36
	ANEXO 4: Resumen nivel básico + APPCC	38



PARTE 1

Protocolo de Evaluación

1 La historia de International Featured Standards

Desde hace años, las auditorías a proveedores han sido una característica permanente de los sistemas y procedimientos de los minoristas. Hasta el año 2003, eran realizadas por los departamentos de aseguramiento de la calidad de los minoristas, mayoristas y servicios alimentarios individuales. El aumento constante de las exigencias de los consumidores, el aumento de las responsabilidades de los minoristas, mayoristas y servicios alimentarios, el aumento de las exigencias legales y la globalización del suministro de productos, han hecho necesario desarrollar una norma uniforme para el aseguramiento de la calidad y la inocuidad alimentaria. Además, se necesitaba encontrar una solución para reducir el tiempo asociado a las múltiples auditorías para las partes involucradas.

Los miembros asociados de la federación alemana de minoristas Handelsverband Deutschland (HDE) y de su homólogo francés Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) redactaron una norma de calidad y seguridad alimentaria para los productos alimenticios con marca propia denominado IFS Food, que pretende permitir la evaluación de los sistemas de inocuidad alimentaria y calidad de los proveedores de acuerdo con un enfoque uniforme.

La norma IFS Food es gestionada en la actualidad por IFS Management GmbH, una compañía de propiedad de FCD y HDE, y es aplicable a todas las etapas del procesamiento de alimentos desde la salida de la granja. La norma IFS Food se ha convertido en un referente junto con GFSI Guidance Document y es reconocida por GFSI (Global Food Safety Initiative).

La primera versión de la norma IFS Food fue desarrollada por HDE y se lanzó al mercado en 2003.

En enero de 2004, se introdujo una versión más actualizada de la norma gracias a la contribución de FCD.

Durante 2005/2006, la asociación italiana de distribución Associazione Nazionale Cooperative Consumatori (ANCC), Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti (ANCD) y Federdistribuzione se unieron también a International Food Standard (actualmente International Featured Standards).

El desarrollo de una posterior versión fue gracias también a la colaboración de asociaciones de distribuidores de Francia, Alemania, Suiza y Austria.

Para la actual versión de la norma IFS Food, versión 6, se ha contado con el apoyo del Comité Técnico Internacional, así como con el soporte de distribuidores, industria, entidades de certificación y otras partes interesadas.

Durante el desarrollo de la versión 6, IFS obtuvo apoyo y respuesta del grupo de trabajo norteamericano, así como distribuidores de España, Asia y Latinoamérica.

IFS comenzó con la publicación de IFS Food, y posteriormente desarrolló otras normas, tales como IFS Logística, IFS Bróker, IFS Wholesale/Cash & Carry, IFS PACsecure, IFS Food Store, IFS Household

and personal care products (HPC) y este programa IFS Global Markets – Food así como IFS Global Markets Logística.

IFS Global Markets – Food es un programa que pertenece a la marca IFS (International Featured Standards).

2 La historia del programa IFS Global Markets – Food

En 2008, las partes interesadas de GFSI identificaron la necesidad de asesoría y apoyo técnico para “empresas pequeñas y/o menos desarrolladas” en el desarrollo de sus sistemas de gestión de seguridad alimentaria. “Empresas pequeñas y/o menos desarrolladas” se refiere a la situación de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria de las empresas, más que a la cantidad de personal o al volumen de producción.

Para las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas que, por su tamaño, o no poseer conocimientos técnicos, recursos económicos o por la naturaleza de su trabajo, encuentran dificultades en la implementación del APPCC en su negocio alimentario, siempre existen oportunidades de mercado en las cadenas de suministro donde los requisitos de entrada son altos. Estas empresas no tienen necesariamente acceso a la experiencia y a recursos técnicos y financieros para cumplir con los requisitos en términos de inocuidad alimentaria.

Siguiendo los pasos de esta iniciativa, IFS decidió desarrollar este programa estandarizado y voluntario sobre la base del checklist versión 2 de GFSI Global Markets. Debido a la experiencia acumulada con la primera versión, se han añadido para esta segunda versión aspectos relativos a la calidad de los productos, además de mantener el foco principal en la inocuidad alimentaria.

El programa en conjunto se denomina IFS Global Markets – Food versión 2 y proporcionará asistencia en la entrega de productos seguros y de calidad de las “pequeñas y/o menos desarrolladas empresas”. Esto también implica dar los primeros pasos en la implementación de la norma IFS Food si es requerido.

El objetivo del programa es facilitar el acceso al mercado a nivel local, crear aceptación mutua a lo largo de la cadena de suministro y proporcionar un marco para el asesoramiento, desarrollo y evaluación de las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas. El programa incluye un protocolo para conducir gradualmente el proceso de mejora continua en los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

2.1 Beneficios del programa IFS Global Markets – Food

El programa IFS Global Markets – Food combina el listado de requisitos Global Markets con el protocolo de evaluación de IFS, requisitos básicos para los organismos de certificación y evaluadores así como un informe de evaluación definidos. Además, el software “auditXpressX” de IFS y el Portal de Auditoría de IFS garantizan que cada informe de evaluación sea desarrollado en la misma manera y se suba al Portal de Auditoría de IFS donde todos los minoristas y fabricantes que apoyan el Programa IFS Global Market pueden seguir el desarrollo de sus proveedores.

Las principales ventajas del programa IFS Global Markets – Food son

- Proporcionar un programa de evaluación para empresas pequeñas y menos desarrolladas
- Ofrecer un enfoque sistemático para lograr la norma IFS en un período de tiempo definido
- Establecer un sistema de evaluación consistente y uniforme
- Proporcionar un alcance para el proceso de mejora continua en el sistema de puntuación de IFS
- Trabajar con Organismos de Certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación calificados y con evaluadores calificados
- Garantizar la comparabilidad y transparencia en toda la cadena de suministro
- Reducir los costos y el tiempo para los proveedores y los minoristas.

3 Propósito y contenidos del protocolo de evaluación

Este protocolo de evaluación describe los requisitos específicos para las organizaciones involucradas en las evaluaciones del Programa IFS Global Markets – Food.

También proporciona una guía para la evaluación con respecto a los requisitos del Nivel Básico e Intermedio para lograr la meta de alcanzar la certificación completa en la norma IFS Food.

El propósito del protocolo es definir los criterios a seguir por parte del Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación que realiza evaluaciones con respecto a los requisitos del programa IFS Global Markets – Food como una evaluación del producto y del proceso. También detalla los procedimientos que deben observar las empresas que están siendo evaluadas, y aclara la lógica de evaluarlas. Los requisitos de IFS para los Organismos de Certificación, Proveedores de Servicios de Evaluación, evaluadores se describen claramente en la Parte 3 del presente documento.

4 Pasos en el programa IFS Global Markets – Food

El protocolo debe utilizarse como una guía del usuario en relación con las siguientes cuatro fases clave del programa IFS Global Markets – Food:

(0) Autoevaluación o pre-evaluación:

Se lleva a cabo una autoevaluación o pre-evaluación voluntaria con respecto al listado de requisitos del Nivel Básico y/o Intermedio para permitir a las empresas decidir su nivel de entrada al programa. Sujeto al resultado de la autoevaluación o pre-evaluación, la empresa podrá pasar a la fase 2 (Evaluación de Nivel Básico), fase 3 (Evaluación de Nivel Intermedio), o fase 4 (Certificación en IFS Food).

(1) Evaluación con un Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación – Nivel básico o básico + APPCC:

Se lleva a cabo una evaluación no acreditada de la empresa en relación con los requisitos especificados en el listado de requisitos del Nivel Básico. Los requisitos técnicos en este nivel se componen de aproximadamente 35% de los elementos claves de la Norma IFS Food 6,

incluyendo los Sistemas de Inocuidad Alimentaria, las buenas prácticas de manufacturación y el Control de Peligros Alimentarios. Dependiendo del socio de negocios, se pueden evaluar otros requisitos. Para incluir requisitos de la legislación europea en este nivel básico, requisitos del APPCC del nivel intermedio han sido traspasados a este nivel básico. Este listado de requisitos es llamado nivel básico + APPCC y puede ser evaluado en lugar del nivel básico. Para una visión más completa de los requisitos que han sido traspasados pueden encontrarse en el Anexo 4.

(2) Evaluación con un Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación – Nivel Intermedio:

Se lleva a cabo una evaluación no acreditada de la empresa en relación con los requisitos especificados en el listado de requisitos del Nivel Intermedio, que incluye los requisitos del Nivel Básico y aproximadamente un 20 % adicional de los elementos de la norma IFS Food 6. Dependiendo del socio de negocios, se pueden evaluar otros requisitos.

(3) Certificación en la Norma IFS Food Standard por parte de un Organismo de Certificación:

Se lleva a cabo una certificación oficial acreditada en la Norma IFS Food.

Las opciones posibles para aplicar el listado de requisitos se indican en el Anexo 1: Aplicación del listado de requisitos.

Como las fases 1 a la 2 se consideran de transición, la duración de cada nivel no deberá exceder de (1) año, a menos que exista un acuerdo/requisito individual diferente con el socio de negocios. Generalmente, se debe acordar un programa con la empresa evaluada para lograr los requisitos de la Norma IFS Food en un plazo máximo de (3) años.

Se deben considerar evaluaciones de riesgo del producto y desempeño de los proveedores cuando se concedan excepciones.

5 Tipos de Evaluaciones

5.1 Autoevaluación

La compañía lleva a cabo una autoevaluación voluntaria con respecto al listado de requisitos del Nivel Básico y/o Medio para decidir el nivel de entrada al programa.

5.2 Pre-evaluación

Se lleva a cabo una evaluación voluntaria con el apoyo de un consultor independiente y calificado o de un Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación con respecto al listado de requisitos del Nivel Básico y/o Medio para decidir el nivel de entrada al programa.

5.3 Evaluación inicial

Cuando se lleva a cabo la primera evaluación inicial y no acreditada de la empresa con respecto a la Lista de Verificación del Nivel Básico y/o Medio. También se considera inicial tras la ruptura de ciclo de evaluación.

5.4 Re-evaluación (después de una evaluación “no aprobada”)

Se lleva a cabo una evaluación programada no acreditada de la empresa con respecto a todos los requisitos de la Lista de Verificación del Nivel Básico y/o Medio.

5.5 Evaluación de renovación

Se lleva a cabo una evaluación programada no acreditada de la empresa con respecto a la Lista de Verificación del Nivel Básico y/o Medio en la cual se debe lograr nuevamente un cierto nivel (Básico/Intermedio).

Nota: Las empresas y minoristas que favorezcan a la empresa evaluada en el Portal de Auditoría de IFS recibirán un mensaje, si existe la repetición de un cierto nivel.

6 Alcance de la evaluación

El programa IFS Global Markets – Food tiene por objeto evaluar a los proveedores de productos alimenticios de marca propia de los minoristas y mayoristas así como a otros fabricantes de productos alimenticios. El programa es aplicable a empresas procesadoras de alimentos o empresas que envasen productos alimenticios sueltos. El programa IFS Global Markets – Food sólo puede usarse cuando un producto es “procesado” o cuando existe un peligro de contaminación del producto durante el empaque primario. Como resultado, el programa IFS Global Markets – Food no se aplicará a las siguientes actividades:

- Importación (oficinas, por ejemplo, empresa de agentes típicas (bróker)
- Transporte, almacenamiento y distribución.
- Comercio
- El alcance de la evaluación se definirá y se acordará entre la empresa evaluada y el Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación antes de que se lleve a cabo la evaluación. El alcance deberá estar establecido en forma clara e inequívoca en el contrato entre la empresa y el Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación y en el informe de evaluación.
- El alcance de evaluación será revisado por el evaluador durante la reunión inicial de la evaluación.
- El alcance de la evaluación incluirá la actividad completa de la compañía (p.ej. producción similar de varias líneas para productos bajo marca del minorista o marca privada de la compañía) y no solo la(s) línea(s) relacionadas con la marca de minorista.
- La evaluación se llevará a cabo en un momento que asegure que se pueda evaluar de manera eficaz el alcance completo de los productos y procesos (siendo procesados y/o envasados),

como se menciona en el informe. Por ejemplo, no es posible incluir en el alcance de la evaluación IFS Global Markets – Food líneas de producción que no están operativas durante la evaluación, a menos que estas líneas impliquen misma evaluación del riesgo y mismos productos y alcances que aquellas líneas que sí son evaluadas cuando están operativas. Si durante la evaluación del establecimiento, algunas líneas de producción no están operativas y además tienen un estudio de evaluación de riesgos diferentes, producto(s), y alcance(s), el evaluador puede pedir a la compañía activar esta(s) línea(s) durante el día de evaluación para que así pueda(n) ser evaluada(s).

- La evaluación deberá ser específica para el sitio donde se realice todo el proceso o empaque de los productos. Cuando existan estructuras descentralizadas y la evaluación de una ubicación determinada no sea suficiente para obtener una visión completa de los procesos de la empresa, entonces todas las demás instalaciones pertinentes se incluirán en la evaluación. Todos los detalles deberán estar documentados en el perfil de la empresa en el informe de evaluación.
- La evaluación deberá incluir la actividad completa de la empresa. Se revisarán y acordarán las actividades llevadas a cabo durante la evaluación al principio de la evaluación luego de una evaluación de riesgo inicial. Además, estas actividades podrán ser modificadas luego de la evaluación de riesgo (por ejemplo, si alguna otra actividad interfiere con la contemplada en el alcance de la evaluación).

El alcance de la evaluación deberá hacer referencia a los alcances de los productos y a los alcances de la tecnología evaluados (ver Anexo 3).

Ejemplo: para una empresa productora de carne refrigerada, congelada y enlatada, el alcance de la evaluación deberá hacer referencia al alcance del producto 1 (carne roja y blanca, carne de ave y productos cárnicos) y a los alcances tecnológicos A (esterilización), D (congelado/ refrigerado), E (proceso para prevenir la contaminación del producto, cuando corresponda) y F (mezclado, rebanado, empaque).

- En el caso de procesos subcontratados, el organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación será consciente de tales actividades.

Si, en **circunstancias excepcionales**, la empresa decide excluir gamas de productos específicos (líneas de productos) del alcance de la evaluación, el organismo de evaluación/proveedor de servicios de evaluación puede permitirlo, si el riesgo de contaminación entre los productos incluidos y excluidos está debidamente controlado (y verificado por el organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación/evaluador). Si está documentado y justificado, la exclusión siempre deberá mencionarse claramente e incluirse en el perfil de la compañía del informe de la evaluación.

La compañía informará a su organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación sobre cualquier cambio que pueda afectar su capacidad de cumplir con los requisitos de evaluación (p.ej. retiradas, alerta sobre productos, cambios estructurales y organizativos en la compañía, modificación de productos o métodos de producción, cambios de dirección o cambios en el centro productivo, etc.).

Esta información deberá facilitarse en un plazo máximo de tres (3) días laborables.

7 Proceso de evaluación

7.1 Autoevaluación o pre-evaluación voluntaria

Antes de ser evaluada, la empresa deberá leer la versión actual de los requisitos del programa IFS Global Markets – Food en detalle. La información del Programa IFS Global Markets – Food y de los requisitos generales está disponible y se puede descargar de forma gratuita desde el sitio web de IFS. El socio de negocios puede proporcionar los requisitos específicos adicionales o pueden obtenerse a través del Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación.

La autoevaluación debe ser realizada por la propia empresa. En forma alternativa, la pre-evaluación puede llevarse a cabo con el apoyo de un Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación o por un consultor calificado e independiente.

La autoevaluación o pre-evaluación de los requisitos de la Lista de Verificación del Nivel Básico e Intermedio es un paso voluntario: su intención es permitir a la empresa llevar a cabo su propio proceso de análisis de sus carencias y desarrollar el plan de acción correspondiente.

7.2 Selección del Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación Acuerdos Contractuales

Para asegurar la integridad del programa IFS Global Markets – Food la compañía que quiere ser evaluada elegirá un organismo de certificación o proveedor de servicios de evaluación con su correspondiente evaluador que cumpla con los requisitos de la Parte 3 de este programa. En la página web de IFS se puede encontrar un listado de organismos de certificación/proveedor de servicios de evaluación registrados.

Los Organismos de certificación/proveedor de servicios de evaluación pueden tener evaluadores cualificados para uno o varios alcances. Se deberá obtener de los Organismos de Certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación la confirmación de los alcances del producto y de los alcances de la tecnología para los cuales los Organismos de Certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación pueden realizar las evaluaciones.

Un evaluador no puede realizar más de tres (3) evaluaciones consecutivas al mismo centro productivo de la compañía. En el caso de pre-evaluación el evaluador que realiza esta evaluación será diferente del que realiza la evaluación inicial. Deberá existir un acuerdo de evaluación individual entre la empresa evaluada y el Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación que detalle el alcance de la evaluación, la fecha de la evaluación, su duración y demás requisitos para la presentación del informe. Debe existir un contrato que:

- Autorice al Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación a evaluar los sistemas de gestión, las instalaciones, los sitios y prácticas de fabricación de la parte evaluada
- Autorice al Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación a subir el informe de la evaluación en el Portal de Auditoría de IFS
- Aclare la facturación de la evaluación.

De preferencia, la evaluación deberá realizarse en el idioma de la empresa y el Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación hará todo lo posible para nombrar a un evaluador cuyo idioma nativo o principal idioma de trabajo sea el idioma de la empresa. El idioma del informe de la evaluación será acordado con el socio de negocios.

Es responsabilidad de la compañía evaluada verificar que el organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación está aprobado para realizar evaluaciones IFS Global Markets – Food.

7.3 Duración de la evaluación

Los Organismos de Certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación tienen un sistema adecuado para estimar el tiempo mínimo necesario para una evaluación. La elaboración de una Lista(s) de Verificación completa debiera durar normalmente de 4 a 8 horas. La duración de la evaluación no incluye el tiempo para la preparación y generación del informe de la evaluación.

Una serie de factores, los que se detallan en el contrato entre el Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación y la empresa evaluada, juegan un papel importante en la determinación del tiempo requerido para una evaluación exhaustiva.

Estos factores incluyen:

- El tamaño de la empresa
- El alcance de la evaluación
- El número de personas empleadas en el sitio
- El número de todas las desviaciones encontradas en la evaluación anterior.

Se deberá utilizar $\frac{2}{3}$ de la duración de la evaluación, como mínimo, en el área de producción del sitio.

En el caso de que todo lo relacionado con el alcance de la evaluación definida no haya sido evaluado durante la evaluación planeada, puede ser necesario un tiempo adicional.

El evaluador es alentado a revisar documentación y registros en la zona de producción en vez de la oficina.

Independientemente de la duración de la evaluación, y de la preparación de la misma, la elaboración del informe debiera durar entre dos (2) y tres (3) horas.

7.3.1 Evaluación de Nivel Básico o nivel básico + APPCC

El evaluador realizará una evaluación no acreditada en relación a la Lista de Verificación del Nivel Básico o básico + APPCC. La duración de la evaluación depende de la naturaleza y complejidad de la empresa evaluada.

En el caso de que se haya hecho una evaluación a nivel básico + APPCC, la base de datos IFS mostrará ambos resultados de manera separada. El resultado del nivel básico + APPCC es calculado en función todos los requisitos básicos y requisitos del APPCC.

7.3.2 Evaluación de Nivel Intermedio

El evaluador realizará una evaluación no acreditada en relación a las Listas de Verificación de los Niveles Intermedio y Básico. La duración de la evaluación depende de la naturaleza y complejidad de la empresa evaluada.

7.4 Diseño del cronograma de evaluación

El Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación proporcionará el cronograma de evaluación. El cronograma de evaluación incluye indicaciones útiles con respecto al alcance cubierto y a la complejidad de la evaluación.

Además, será lo suficientemente flexible en el caso de que se produzca algún evento inesperado durante la inspección in situ como parte de la evaluación.

Este cronograma deberá tomar en consideración la revisión del informe de evaluación y el plan de acciones correctivas de la anterior evaluación, independientemente de la fecha cuando tuvo lugar.

También especifica qué productos o rangos de productos de la empresa serán evaluados. La empresa sólo puede ser evaluada en un momento en que éste en realidad produciendo los productos especificados en el alcance de la evaluación. El cronograma de evaluación será enviado a la empresa evaluada antes de la evaluación, para asegurar la disponibilidad de las personas responsables en el día de la evaluación.

La empresa ayudará y cooperará con el evaluador durante la evaluación. El evaluador que realice la evaluación evaluará todos los requisitos del programa IFS Global Markets – Food, que sean pertinentes a la estructura y función de la empresa. Según corresponda, se pueden evaluar las preguntas y requisitos específicos del socio de negocios individual.

Durante la sesión de clausura, el evaluador deberá presentar todos los hallazgos y discutir todas las desviaciones que se hayan identificado. El Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación emitirá un informe de evaluación provisorio y esbozará un plan de acción para la empresa, el que se utilizará como base para la elaboración de las acciones correctivas de las desviaciones determinadas.

7.5 Realización de la evaluación

La evaluación puede realizarse de acuerdo con el Anexo 1: Aplicación de las Listas de Verificación.

Los Organismos de Certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación deberán descargar la versión más actualizada del Programa desde el Portal de Auditoría de IFS. Si está disponible, el Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación deberá utilizar la Lista de Verificación en el idioma local de la empresa evaluada. Cuando la traducción al idioma local no esté disponible, se deberá utilizar la versión en inglés.

El evaluador deberá evaluar todos los requisitos de la Lista de Verificación correspondiente.

Si procede, se pueden evaluar las Listas de Verificación adicionales del socio de negocios.

7.6 Evaluación de los requisitos

El evaluador evalúa la naturaleza y significado de cualquier desviación. Para determinar el cumplimiento de los requisitos de Nivel Básico o Intermedio del programa IFS Global Markets – Food, el evaluador debe evaluar los requisitos de la Lista de Verificación acordada. Existen diferentes niveles para clasificar los hallazgos.

7.6.1 Puntuación de un requisito como una desviación

Para los requisitos regulares del programa IFS Global Markets – Food, existen 4 posibilidades de puntuación:

- A: Cumplimiento pleno de los requisitos especificados del programa
- B: Cumplimiento casi total de los requisitos especificados del programa, pero se encontró una pequeña desviación
- C: Sólo se ha implementado una pequeña parte de los requisitos del programa
- D: No se han implementado los requisitos del programa

Las puntuaciones otorgadas para cada requisito son las siguientes:

Posibilidades de puntuación para los requisitos regulares:

Tabla N° 1: Puntuación de los requisitos regulares

Resultado	Explicación	Puntos
A	Cumplimiento pleno	20 puntos
B (desviación)	Cumplimiento casi total	15 puntos
C (desviación)	Se ha implementado una pequeña parte de los requisitos	5 puntos
D (desviación)	No se han implementado los requisitos	0 puntos

Además de esta puntuación, el evaluador puede decidir dar a la empresa una “no conformidad Mayor”. Esta posibilidad se explica en los siguientes capítulos.

7.6.2 Puntuación de un requisito como no conformidad

En IFS Global Markets – Food v2, hay una clase de no conformidad, que es la Mayor y que conlleva la substracción de puntos de la cantidad de puntos total.

7.6.2.1 No conformidad Mayor

Se define de la siguiente manera:

Esta no conformidad puede ser dada a cualquier requisito cuando hay un fallo sustancial para cumplir los requisitos del programa. Esto incluye no respetar la legislación, seguridad alimentaria, problemas con los clientes o en casos de disfunción interna (p.ej. procesos no controlados o regulados). Una Mayor, también puede ser dada cuando la no conformidad conlleve un peligro serio para la salud.

Esta no conformidad restará un 10% de la cantidad total de puntos.

En el caso de que una o varias Mayores (en el nivel intermedio) se hayan dado durante la evaluación a una compañía que ya disponga de un informe IFS Global Markets y una carta de confirmación, éstos serán retirados de la base de datos IFS por el organismo certificador/proveedor de servicios de evaluación tan pronto como sea posible y como máximo dos (2) días hábiles después de la fecha de evaluación. Se detallarán las correspondientes razones en la base de datos IFS sobre las razones de la retirada del informe/carta de evaluación actual, y se hará en inglés. Además se proporcionarán explicaciones sobre la no conformidad (es) encontrada (s) así como el (los) requisito (s) implicado (s). Estas explicaciones se detallarán y serán las mismas que las que se han explicado en el plan de acciones correctivas.

Nota: todos los usuarios que tengan acceso a la base de datos de IFS y que tengan mencionada a la compañía en su lista de favoritos, recibirán una notificación (con explicaciones sobre la no conformidad (es) encontrada (s)) de la base de datos IFS sobre la retirada del informe/carta de confirmación.

En el caso de que se hayan identificado una o más no conformidad (es) Mayor (es), será necesario realizar una nueva y completa evaluación si se quiere continuar con IFS Global Markets – Food.

Si hay requisitos por parte del socio comercial, éstos deberían ser puntuados separadamente.

7.6.3 Puntuación de un requisito con N/A (no aplicable)

Aquellos requisitos que se consideren no aplicables a la empresa deben ser identificados y/o predeterminados por el socio de negocios, cuando corresponda.

Cuando el evaluador esté de acuerdo con que un requisito no es aplicable a una empresa, debe ser puntuado como:

N/A: no aplicable y proporcionar una breve explicación en el informe de evaluación.

Los requisitos N/A no deberán incluirse en el esbozo del plan de acción, pero deberán registrarse en una tabla separada en el informe de la evaluación.

Los requisitos N/A serán excluidos de la puntuación final.

7.7 Informe de la evaluación

Después de cada evaluación, se preparará un informe por escrito en el formato acordado (ver Parte 4). Se emitirá una carta de confirmación solo si la evaluación está aprobada o provisionalmente aprobada.

El informe deberá ser cargado en el Portal de Auditoría de IFS luego de la evaluación (ver Parte 1, capítulo 7.9).

El informe proporciona una visión general de la conformidad de la empresa.

La carta de confirmación especifica los detalles de la evaluación y el resultado final.

7.7.1 Estructura del informe de la evaluación

El informe de la evaluación deberá proporcionar transparencia y confianza al lector y deberá ser completado por el evaluador. El informe de la evaluación puede subdividirse en diferentes secciones:

- Información general de la empresa
- Resultado general de la evaluación
- Resumen general en un formato tabulado para todos los capítulos. El resultado de la evaluación especificará el nivel y el porcentaje
- Resumen de la evaluación
- Descripción del seguimiento de las acciones correctivas desde la evaluación anterior
- Observaciones acerca de las desviaciones mayores
- Resumen de todas las desviaciones establecidas
- Lista separada (que incluya las explicaciones) de todos los requisitos evaluados con N/A (no aplicable)

Todas las desviaciones (B, C, D) y no confirmidad (es) Mayor (es) identificadas durante la evaluación, se presentan en un plan de acción separado. Después de la asignación de una calificación para cada desviación (mayor), la empresa debe producir un plan de acción correctiva. De esta manera, el lector del informe estará consciente de las desviaciones y no conformidades así como de las acciones correctivas que la empresa está iniciando.

Si existe, la evaluación relacionada a los requisitos específicos del socio de negocios debe estar en un informe separado.

7.7.2 Los diferentes pasos del informe de la evaluación

7.7.2.1 Creación de un informe preliminar de la evaluación y esbozo del plan de acción

El evaluador deberá explicar todas las Mayores, las desviaciones (B, C, D,) y todos los requisitos que se consideran N/A.

El plan de acción deberá incluir todos los requisitos que no hayan sido evaluados con A o N/A. El esbozo del plan de acción deberá cumplir con el esbozo del plan de acción del software auditXpressX™. Incluirá los elementos de la siguiente tabla.

El evaluador deberá completar todo el campo A en la tabla N° 2 explicando y justificando las desviaciones antes de enviar a la empresa el esbozo del plan de acción y el informe preliminar de la evaluación.

El Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación o el evaluador enviarán a la empresa el informe preliminar de la evaluación y el esbozo del plan de acción en las dos (2) semanas siguientes a la fecha de la evaluación.

Tabla N° 2: Esbozo del plan de acción

Número del requisito	Requisito IFS Global Markets – Food	Evaluación	Explicación (por el evaluador)	Corrección, causa raíz, y acción correctiva (por la empresa)	Fecha de la responsabilidad y estado de la implementación (por la empresa)	Liberación por parte del evaluador
			Campo A	Campo B	Campo C	Campo D
B.A 2.1	¿Existe un sistema de trazabilidad documentado ...?	Mayor				
B.A 2.2	¿El sistema de trazabilidad incluye ...?	C				
B.A 2.3	¿Hay registros que permitan la identificación de producto disponibles ...?	B			X	
B.A 2.4	¿Hay procedimientos claros de etiquetado ...?	D				

7.7.2.2 Finalización por parte de la empresa del plan de acción correctiva

La empresa ingresará las acciones correctivas propuestas (campo B de la tabla N° 2) para todas las Mayores y desviaciones (B, C, D) enumeradas por el evaluador.

Para todas las desviaciones evaluadas con una puntuación C, D y mayor, la empresa deberá estipular claramente las responsabilidades y plazos de implementación de las acciones correctivas (tabla N° 2, campo C). Todas las acciones correctivas deberán completarse dentro de 3 meses. Si esto no es posible, el tiempo adicional que se necesite será acordado.

La empresa deberá enviar el plan de acción correctiva al Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación dentro de dos (2) semanas luego de haber recibido el informe preliminar de la evaluación y el boceto del plan de acción.

Si esta fecha tope no es respetada, entonces se tiene que volver a programar una nueva evaluación.

Nota: Se pueden abordar procesos diferentes para la elaboración del informe y para esbozar un plan de acción con el socio de negocios.

7.7.2.3 Validación del plan de acción

El evaluador o un representante del Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación validará el plan de acción correctiva presentado por la empresa evaluada (campo D de la tabla N° 2). Si las acciones correctivas no son válidas o si son inadecuadas, el Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación devolverá el plan de acción a la empresa para su finalización en plazo oportuno. Si las fechas no son respetadas, el emplazamiento tendrá que volver a pasar por una nueva evaluación.

7.8 Puntuación y condiciones para la emisión del informe y carta de confirmación de la evaluación

La puntuación general de los diferentes niveles se describe a continuación.

7.8.1 Nivel Básico

El resultado de la evaluación de acuerdo con el Nivel Básico puede ser:

Tabla N° 3: Resultados de la evaluación en el Nivel Básico

Resultados de la evaluación	Estatus	Acción de la parte evaluada	Formulario del informe	Frecuencia de la evaluación
> 1 Mayor en el Nivel Básico y/o puntuación total < 75 %	No aprobado	Se acordarán acciones y una nueva evaluación	El informe indica el estado	Re evaluación si así se desea
Máx. 1 Mayor en el Nivel Básico y puntuación total ≥ 75 %	Aprobado provisoriamente el Nivel Básico siempre y cuando se adopten nuevas medidas y sean validadas por el socio o por el OC/PSE para su aprobación final	• Enviar plan de acción correctiva dentro de 2 semanas después de recibir el informe preliminar. Completar plan de acción correctiva dentro de 3 meses después de la evaluación. • Implementación de acción correctiva para la desviación mayor para la validación final	El informe incluye el plan de acción correctiva e indica el estado	12 Meses para la próxima evaluación programada
	En caso de no tomar nuevas acciones o que no exista validación No aprobado en el Nivel Básico	Se deben acordar las acciones y la nueva evaluación	El informe indica el estado	Re evaluación si así se desea
Ninguna Mayor en el Nivel Básico y puntuación total ≥ 75 %	Aprobada en el Nivel Básico	Enviar plan de acción correctiva dentro de 2 semanas después de la recepción del informe preliminar. Completar el plan de acción correctiva dentro de 3 meses después de la evaluación	El informe incluye el plan de acción correctiva e indica el estado	12 meses para la renovación de la evaluación

El resultado se calcula automáticamente siguiendo las reglas anteriores.

7.8.2 Nivel Intermedio

El resultado de la evaluación de acuerdo con el Nivel Intermedio puede ser:

Tabla N° 4: Resultados de la evaluación en el Nivel Intermedio

Resultados de la evaluación	Estatus	Acción de la parte evaluada	Formulario del informe	Frecuencia de la evaluación
Ninguna Mayor en el nivel Intermedio y ninguna mayor en el Nivel Básico y puntuación total < 75 %	No aprobada en el Nivel Intermedio	Se acordarán acciones y una nueva evaluación	El informe indica el estado	Re evaluación del nivel intermedio, si así se desea
≥ 1 Mayor en el Nivel Intermedio y > 1 Mayor en el Nivel Básico	No aprobada en el Nivel Básico e Intermedio	Se acordarán acciones y una nueva evaluación	El informe indica el estado	Re evaluación, si así se desea
≥ 1 Mayor en el Nivel Intermedio y máx. 1 Mayor en el Nivel Básico y puntuación total ≥ 75 % de la Lista de Verificación del Nivel Básico	Aprobado provisoriamente el Nivel Básico siempre y cuando se adopten nuevas medidas y sean validadas por el socio o por el OC/PSE para su aprobación final	• Enviar plan de acción correctiva dentro de 2 semanas después de recibir el informe preliminar. Completar plan de acción correctiva dentro de 3 meses después de la evaluación. • Implementación de acción correctiva para la desviación mayor para la validación final	El informe incluye el plan de acción correctiva e indica el estado	12 Meses para la próxima evaluación programada
	En caso de no tomar nuevas acciones o que no exista validación No aprobado en el Nivel Básico	Se deben acordar las acciones y la nueva evaluación	El informe indica el estado	Re evaluación, si así se desea
	No aprobado en el Nivel Intermedio			

Resultados de la evaluación	Estatus	Acción de la parte evaluada	Formulario del informe	Frecuencia de la evaluación
≥ 1 Mayor en el Nivel Intermedio y ninguna Mayor en el Nivel Básico y puntuación total ≥ 75 % de la Lista de Verificación del Nivel Básico	Aprobado en el Nivel Básico	Enviar plan de acción correctiva dentro de 2 semanas después de recibir el informe preliminar. Completar plan de acción correctiva dentro de 3 meses después de la evaluación.	El informe incluye el plan de acción correctiva e indica el estado	12 meses para la renovación
	No aprobado en Nivel Intermedio			
Ninguna Mayor en el Nivel Intermedio y ninguna Mayor en el Nivel Básico y puntuación total ≥ 75 %	Aprobada en el Nivel Intermedio	Enviar plan de acción correctiva dentro de 2 semanas después de recibir el informe preliminar. Completar plan de acción correctiva dentro de 3 meses después de la evaluación.	El informe incluye el plan de acción correctiva e indica el estado	12 meses para la renovación o IFS Food certificación

El resultado se calcula automáticamente siguiendo las reglas anteriores.

Nota: el puntuación total se calcula de la siguiente manera:

Número total de puntos

= (Número total de requisitos de la Lista de Verificación correspondiente de IFS Global Markets requisitos con puntuación N/A) × 20

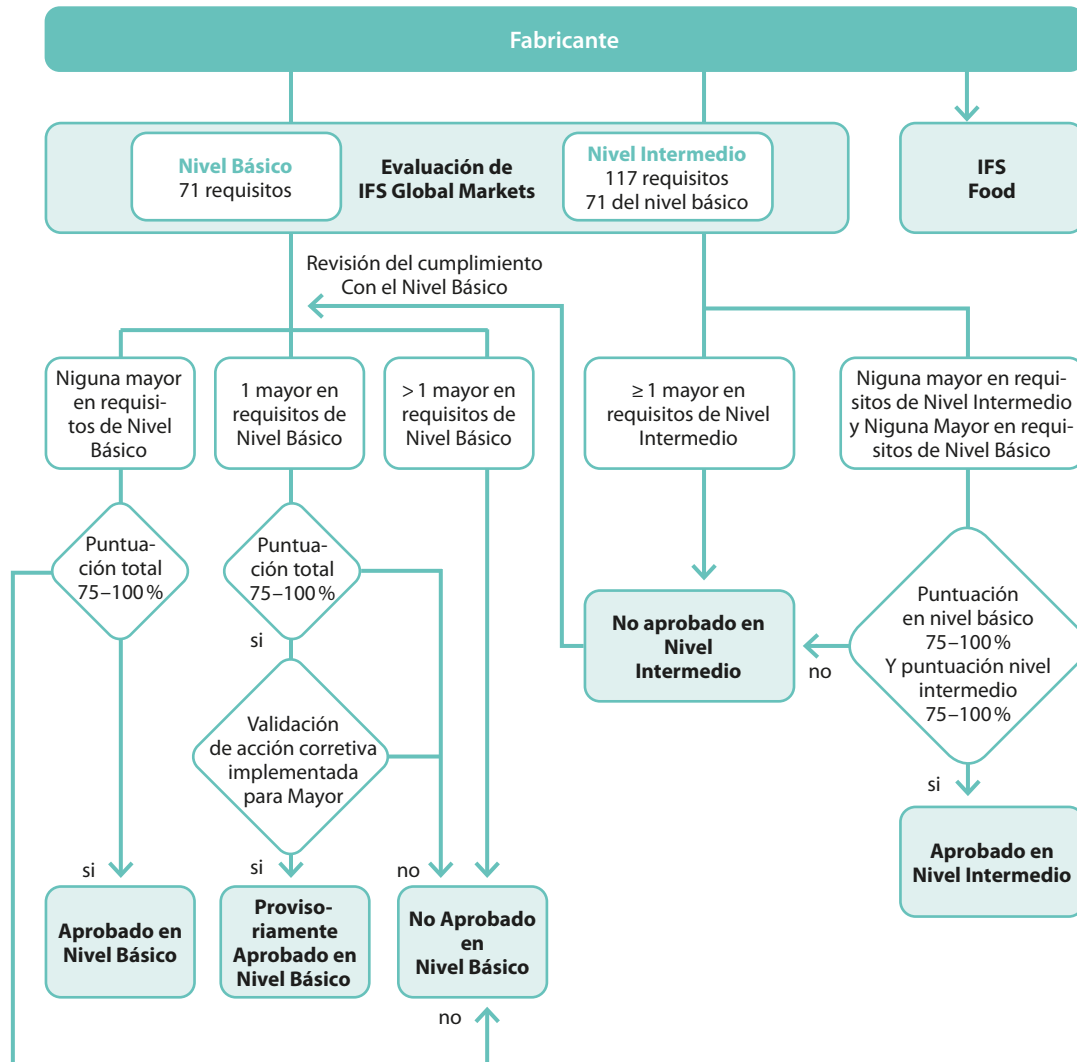
Puntuación final (en %)

= Número de puntos otorgados/Número total de puntos.

En general, para las evaluaciones del programa de IFS Global Markets – Food, no se emite ningún certificado, pero sí emite una carta de confirmación. Se puede encontrar la plantilla en la Parte 4 de este documento y en la zona de acceso de la base de datos de IFS de los organismos de certificación/proveedor de servicios de evaluación.

La evaluación se calcula siguiendo las reglas que se indican en el árbol de decisión a continuación y que se explican en el capítulo 7.8.1 (Nivel Básico) y 7.8.2 (Nivel Intermedio). El Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación también puede descargar el árbol de decisión y las explicaciones de las evaluaciones respectivas del Portal de Auditoría de IFS.

Tabla N° 5: Árbol de decisión



7.9 Plazos para la evaluación de IFS Global Markets

El informe será válido desde la fecha de emisión que figura en el propio informe formal y carta de confirmación y vencerá después de la fecha de la evaluación inicial +8 semanas –1 día +1 año. La fecha de la siguiente evaluación programada se calculará a partir de la fecha de la evaluación previa, y no desde la fecha de la emisión del informe/carta de confirmación. Si la evaluación no se lleva a cabo a su debido tiempo, se informará a los minoristas u otros usuarios a través del Portal de Auditoría de IFS, que tengan a la compañía en su lista de favoritos

El tiempo transcurrido entre la fecha de la evaluación y la carga del informe final/carta de confirmación se determina de la siguiente manera:

- 2 semanas para elaborar el informe preliminar de la evaluación
- 2 semanas para que la empresa/establecimiento responda a las desviaciones (es decir, elaborar el plan de acción)
- 2 semanas para que el evaluador revise las acciones correctivas propuestas y suba el informe de la evaluación y el plan de acción al Portal de Auditoría de IFS.

En total: 6 semanas desde la fecha de la evaluación y la carga del informe de la evaluación/carta de confirmación en el Portal de Auditoría de IFS:

- Tiempo meta: 6 semanas
- Tiempo máximo: 8 semanas

Nota: Se podrán acordar diversos procesos para la elaboración del informe/carta de confirmación y plan de acción con la empresa colaboradora.

8 Ciclo de la evaluación

La evaluación programada de renovación o del próximo nivel debe ser iniciada por el cliente o por la empresa evaluada.

Nota: la empresa/establecimiento evaluado recibe un recordatorio desde el Portal de Auditoría IFS 3 meses antes del vencimiento del informe de la evaluación/carta de confirmación.

Incluso si la fecha de la evaluación de renovación cambia cada año y no coincide completamente con la fecha aniversario, la validez del informe/carta de confirmación se mantendrá la misma cada año.

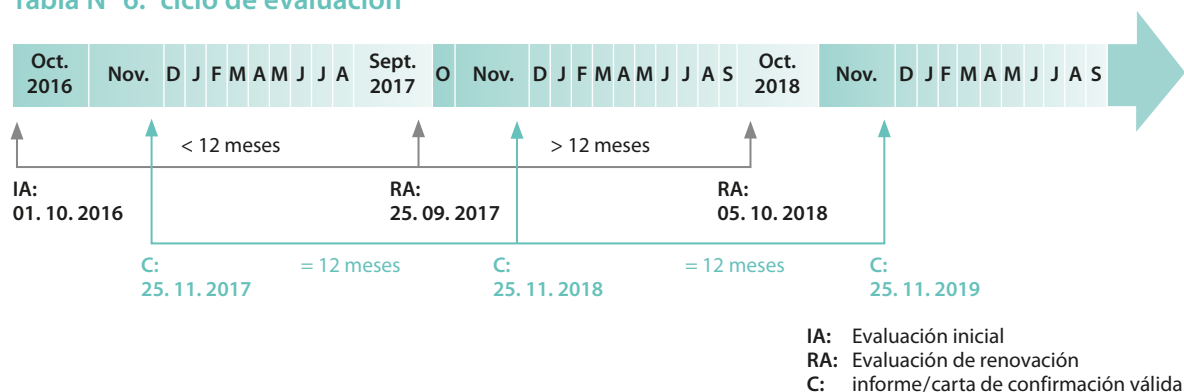
Esto permite evitar huecos entre dos (2) informes/carta de confirmación consecutivos y que por el hecho de planificar la evaluación algo antes, la empresa pierda algunos meses de validez del informe/carta de confirmación.

La siguiente evaluación debe programarse no antes de ocho (8) semanas antes y a más tardar dos (2) semanas después de la fecha de vencimiento de la evaluación (la fecha de vencimiento es la fecha de aniversario de la evaluación inicial). Si éste no fuera el caso, o si no se completarán los diferentes pasos del proceso de evaluación a tiempo, el informe no se renovará con la "fecha de vencimiento" sino que con

Ejemplo:

Fecha evaluación inicial:	1 octubre, 2016
Fecha de emisión del informe/carta de confirmación:	21 noviembre, 2016
Informe/carta de confirmación válido hasta:	25 noviembre, 2017
Fecha de renovación de la evaluación:	25 septiembre, 2017
Informe/carta de confirmación válida hasta:	25 noviembre, 2018
(independiente de la fecha de renovación de la evaluación).	

Tabla N° 6: ciclo de evaluación



La siguiente evaluación debe programarse no antes de ocho (8) semanas antes y a más tardar dos (2) semanas después de la fecha de vencimiento de la evaluación (la fecha de vencimiento es la fecha de aniversario de la evaluación inicial).

Si éste no fuera el caso y no se llevara a cabo la evaluación, la compañía permanece visible por 3 meses más después de que la validez del informe/carta de confirmación expire en la base de datos IFS.

9 Información sobre condiciones de retirada del informe y carta de confirmación

La retirada de estos documentos por parte del organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación solo está permitido en el caso de que el producto no cumple con los requisitos del programa IFS Global Markets.

La única excepción a esta regla puede ser relacionado con pagos no formalizados de la presente evaluación de la compañía evaluada.

El contrato entre el organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación y la compañía evaluada estará en línea con el ciclo de evaluación (ver arriba Tabla N° 6)

10 Distribución y almacenamiento del informe de la evaluación

Los informes de evaluación seguirán siendo propiedad de la empresa y no se divulgarán, en su totalidad o parcialmente, a terceros sin el consentimiento previo de la empresa (salvo que lo requiera la ley). Este consentimiento para la distribución del informe de evaluación debe presentarse por escrito y puede ser otorgado por la empresa con respecto al Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación y/o con respecto al usuario correspondiente. El Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación deberá conservar una copia del informe de evaluación. El informe de evaluación se almacenará de manera segura por un periodo de cinco (5) años.

Las condiciones de acceso a la información acerca de los informes de evaluación se detallan por completo en la Parte 4.

11 Acciones suplementarias

La decisión relativa a la necesidad de emprender acciones suplementarias a partir de la información del informe de evaluación quedará en manos de cada uno de los posibles compradores.

12 Procedimiento de recursos

12.1 Procedimiento de recursos y reclamaciones de organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación

El organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá disponer de procedimientos documentados para tomar en consideración y resolver los recursos contra los resultados de una evaluación.

Estos procedimientos serán independientes del evaluador y deberán ser gestionados por la dirección del organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación.

El plazo máximo para la resolución de los recursos será de 20 días laborables a contar desde la fecha de recepción de la información del evaluado.

El organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá disponer de procedimientos documentados para gestionar las reclamaciones recibidas de las empresas y/u otras partes interesadas. Deberá facilitarse una respuesta inicial en un periodo máximo de diez (10) días laborables a contar desde la fecha de recepción de la reclamación. Deberá emitirse una carta a modo de acuso de recibo de la reclamación en un plazo máximo de cinco (5) días laborables. Deberá facilitarse una respuesta tras haber llevado a cabo un proceso exhaustivo de investigación relativo a la resolución de la reclamación.

12.2 Acciones de aseguramiento de la calidad tras una reclamación

Minoristas u otras partes interesadas pueden enviar sus reclamaciones a IFS para investigación y gestión. Las oficinas de IFS recogen reclamaciones en relación a evaluaciones IFS Global Markets, informes u otras circunstancias donde la integridad de la marca IFS esté en cuestión. Minoristas, organismos de certificación/proveedores de servicio de evaluación, empleados evaluados según IFS Global Markets – Food o cualquier persona puede usar la plantilla de reclamación de la página web de IFS www.ifs-certification.com o directamente pueden escribir a complaintmanagement@ifs-certification.com

Las oficinas de IFS recogerán toda la información necesaria a fin de investigar la causa de la reclamación y establecer si hubo deficiencias en el cumplimiento de los requisitos de IFS Global Markets por parte de la compañía evaluada, el organismo certificador/proveedor de servicios de evaluación, o el evaluador.

En base a esta investigación y si se encuentran desviaciones, el organismo certificador/proveedor de servicios de evaluación implementarán un adecuado plan de acción.

13 Propiedad y uso del logotipo IFS Global Markets – Food

Los derechos de autor de IFS Global Markets – Food y la marca registrada son de propiedad de IFS Management GmbH. Puede descargarse el logotipo IFS Global Markets – Food a través de una sesión segura del Portal de Auditoría IFS.

Además, se comprobará durante la evaluación los siguientes términos y condiciones declarados abajo y esto será descrito en el perfil de la compañía del informe de evaluación.

En el caso de que el evaluador haya identificado que la compañía no cumple estos términos y condiciones, las oficinas IFS serán notificadas debidamente.

Aplicación

Éstos términos y condiciones se aplican a todos los logotipos IFS en general.

Forma, diseño y color del logotipo IFS

Cuando se utilice, el logotipo de IFS Global Markets – Food deberá cumplir con la forma y color del dibujo a escala. Si se utiliza en documentos, también se permite la impresión en blanco y negro.

El logotipo de IFS Global Markets – Food puede usarse en forma impresa, física y electrónica, y en films, siempre que se respeten las formas y formatos. Las mismas condiciones son válidas para el uso del logotipo como timbre.

Restricción de comentarios e interpretaciones

Cuando una empresa evaluada en el Programa IFS Global Markets – Food, una empresa de apoyo a IFS, o un consultor de IFS o un Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación de IFS publica documentos con el logotipo IFS Global Markets – Food, los comentarios y las interpretaciones que se refieren a IFS deberán estar claramente identificables como tales.

Uso del logotipo IFS Global Markets – Food en material promocional

Una empresa evaluada en el programa IFS Global Markets – Food podrá usar el logotipo IFS por razones promocionales y publicar información acerca de IFS siempre que no esté visible en el empaque del producto final que esté disponible para el consumidor final.

El logotipo de IFS Global Markets – Food y la información acerca de la evaluación pueden utilizarse en correspondencia con los usuarios de IFS pertinentes pero no con el consumidor final.

El logo IFS Global Markets – Food no puede ser exhibido en productos, o en ninguna clase de publicidad que pueda ser susceptible de llegar al consumidor final (p.ej. ferias dirigidas a consumidor final, folletos). El logo de IFS Global Markets – Food puede ser exhibido para cualquier comunicación general (p.ej. ferias dirigidas a profesionales, folletos, artículos sobre gestión de calidad y seguridad alimentaria, vehículos).

Debe asegurarse que toda la información correspondiente a IFS Global Markets – Food hará clara referencia a IFS.

No se podrá usar el logotipo de IFS en presentaciones que no tengan conexión clara con IFS.

Otras restricciones para el uso del logotipo de IFS Global Markets – Food

No se podrá usar el logotipo de IFS Global Markets – Food en ninguna forma que infiera que el dueño de IFS es responsable de la decisión de la evaluación. Además, lo mismo se aplica para las opiniones e interpretaciones que pudieran derivarse de ella. En caso de suspensión o retiro de la decisión de evaluación del programa IFS Global Markets – Food, la empresa evaluada deberá detener en forma inmediata la inclusión del logotipo de IFS en sus documentos/website u otros materiales asociados y deberá cesar todas las comunicaciones con respecto a IFS.

Comunicación de la evaluación de IFS Global Markets – Food

Todas las reglas mencionadas anteriormente son válidas para todas las comunicaciones con respecto a IFS Global Markets – Food. También significa que el uso de las palabras “IFS”, “International Featured Standards”, o “IFS Global Markets – Food” o similares no se permite cuando se comunican sobre productos finales, que estén disponibles al consumidor final.

14 Revisión del programa

El Comité de Revisión deberá demostrar el control de la calidad y del contenido del programa y revisará en forma regular las Listas de Verificación del Nivel Básico e Intermedio y el protocolo para garantizar que todavía se están cumpliendo sus requisitos. El Comité de Revisión estará formado por todos los participantes involucrados en el proceso de la evaluación: representantes de los minoristas, de la industria, de los consultores y de los Organismos de Certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación. El objetivo del Comité de Revisión es compartir experiencias, discutir y decidir acerca de los cambios a los requisitos de la Lista de Verificación del informe de la evaluación y de la capacitación.

ANEXO 1: Aplicación del listado de requisitos

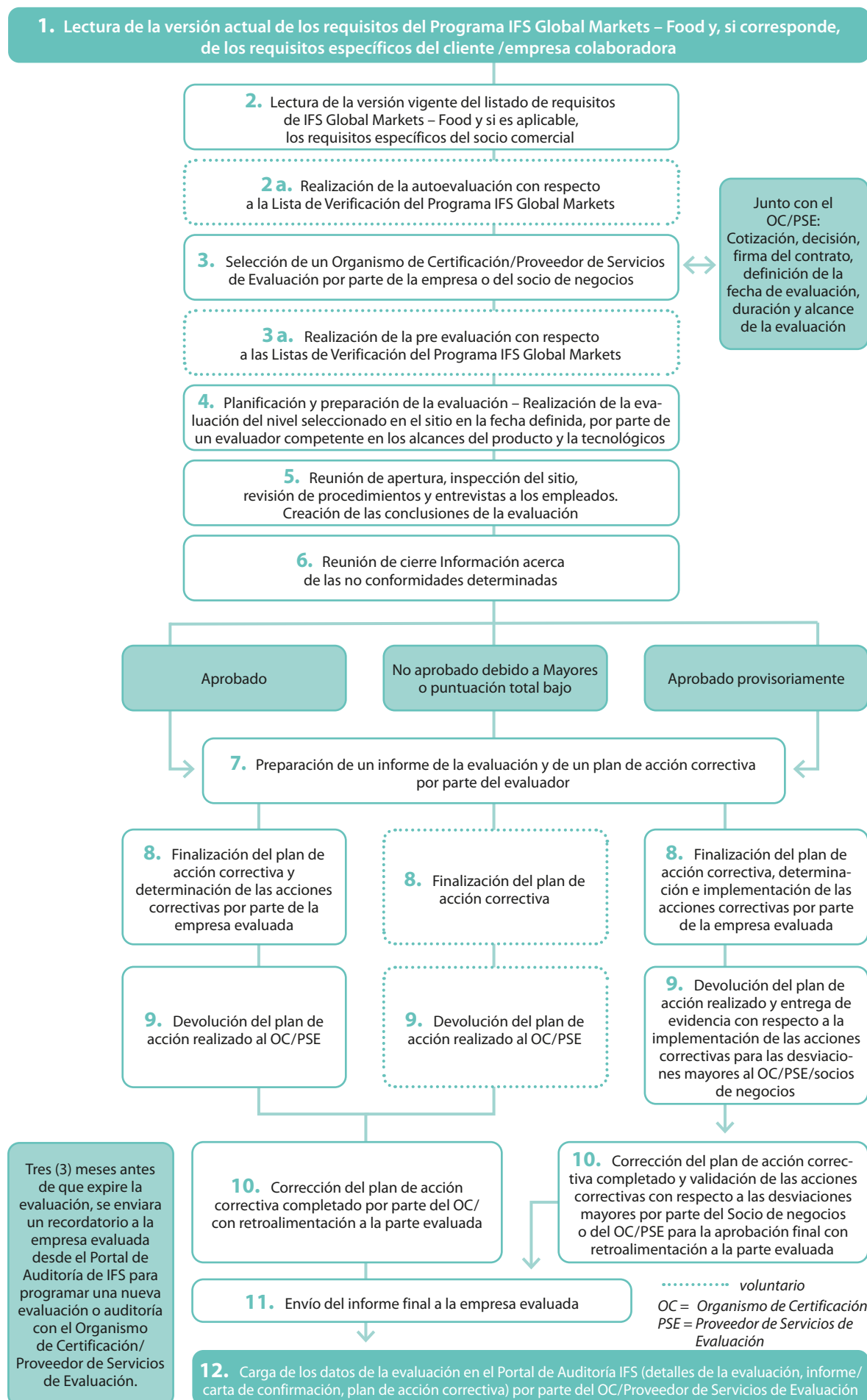
Existen variaciones posibles para la aplicación de las Listas de Verificación del Nivel Básico y/o Intermedio.

Normalmente, el tiempo que pasa entre las evaluaciones es de un (1) año e idealmente no se debiera volver hacia atrás, hacia otro nivel inferior.

Nota: Se pueden acordar entre los socios de negocio aplicaciones diferentes de las listas de verificación y plazos.



ANEXO 2: Proceso de evaluación



ANEXO 3: Alcances de los productos y alcances de la tecnología

En el programa IFS Global Markets – Food, todas las actividades de la empresa son una asociación del alcance(s) de los productos y alcance(s) de la tecnología.

Tabla 1: Alcances de productos

IFS Global Markets – Food Alcances de productos	
1.	Carne roja y blanca, aves y productos cárnicos
2.	Pescado y productos de pescado
3.	Huevo y productos de huevos
4.	Productos lácteos
5.	Frutas y vegetales
6.	Productos de granos, cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks
7.	Productos combinados
8.	Bebidas
9.	Aceites y grasas
10.	Productos secos, otros ingredientes y suplementos
11.	Comida para mascotas

Nota:

- Productos combinados son productos que consisten en al menos 2 productos de diferentes alcances.
- Está disponible una tabla con ejemplos de productos y sus ubicaciones respectivas en los alcances de los productos en el sitio web de IFS: www.ifs-certification.com.

Tabla 2: Alcances de la tecnología

Alcance tecnológico de IFS	Clasificación orientada a la tecnología que también considera los riesgos del producto
A	Esterilización (en el empaque final) con el fin de destruir los agentes patógenos Productos esterilizados (por ejemplo, en autoclave) en el empaque final.
B	Pasteurización con el fin de reducir los riesgos de inocuidad alimentaria (y proceso UHT) Pasteurización térmica, UHT/llenado aséptico, llenado en caliente otras técnicas de pasteurización, por ejemplo, pasteurización de alta presión, microonda

Alcance tecnológico de IFS	Clasificación orientada a la tecnología que también considera los riesgos del producto
C	Productos procesados: tratamiento con el propósito de modificar el producto y/o extender su tiempo de conservación y/o reducir los riesgos de inocuidad alimentaria por medio de técnicas de conservación y otras técnicas de procesamiento. Irradiación de los alimentos Conservación: Salado, marinado, endulzado, acidificación/encurtido, curado, ahumado, etc. Fermentación, acidificación Evaporación/deshidratación, filtración al vacío, secado por congelación, micro filtración (tamaño de la malla de menos de 10 μ) Nota excepción: la irradiación se atribuye a esta categoría, aunque tiene por objetivo la destrucción de los microorganismos.
D	Sistemas, tratamientos para <u>mantener</u> la integridad y/o seguridad del producto Tratamiento con el propósito de mantener la calidad y/o integridad de los productos, incluyendo tratamientos para eliminar la contaminación y/o prevenir la contaminación. Congelación (al menos $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$) incluyendo el almacenamiento Procesos de congelación rápida, enfriamiento, refrigeración y sus respectivos almacenamientos en frío Baño/atomización antimicrobiana, fumigación.
E	Sistemas, tratamientos para <u>prevenir</u> la contaminación del producto Procesos para prevenir la contaminación del producto, especialmente la contaminación microbiológica, por medio de un alto control de higiene y/o estructura específica durante la manipulación, tratamiento y/o procesamiento y/o empaque (por ejemplo, empaque en atmósfera modificada o MAP). Empaque MAP, empaque al vacío Procesos para prevenir la contaminación del producto, especialmente la contaminación microbiológica, por medio de un alto control de higiene y/o infraestructura específica durante la manipulación, tratamiento y/o procesamiento, por ejemplo, tecnología de sala limpia, "sala blanca", temperatura ambiental de trabajo controlada por razones de inocuidad alimentaria, desinfección después de la limpieza, sistemas de presión de aire positiva (por ejemplo, filtración por debajo de 10 μ) Técnicas específicas de separación: por ejemplo, filtración de ósmosis inversa, uso de carbón activo.
F	<u>Cualquier otra manipulación, tratamiento, proceso no enumerado en A, B, C, D, E</u> Cocción, horneado, embotellado, llenado de productos viscosos, destilado, fermentación (por ejemplo, vino), secado, fritura, asado, extrusión, batido, Recubrimiento, empanizado, rebozado, cortado, rebanado, cortado en cubitos, desmembrado, mezclado, relleno, faenado, clasificado, manipulación, envasado Almacenamiento en condiciones controladas (atmósfera) excepto temperatura Destilación, purificación, cocción al vapor, humedecimiento, hidrogenación, molienda.

ANEXO 4: Resumen nivel básico + APPCC

Básico	Básico + APPCC	Intermedio
A: Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria		
Especificaciones incluida la liberación de productos (8)	Especificaciones incluida la liberación de productos (8)	Especificaciones incluida la liberación de productos (8)
Trazabilidad (4)	Trazabilidad (4)	Trazabilidad (6)
Gestión de Incidentes (2)	Gestión de Incidentes (2)	Gestión de Incidentes (4)
Control de productos no conformes (2)	Control de productos no conformes (2)	Control de productos no conformes (2)
Acciones correctivas (2)	Acciones correctivas (2)	Acciones correctivas (2)
Responsabilidad de la Gerencia (1)	Responsabilidad de la Gerencia (1)	Responsabilidad de la Gerencia (3)
Mantenimiento de registros (2)	Mantenimiento de registros (2)	Mantenimiento de registros (2) Requisitos de documentación general (1)
Control de Dispositivos de Medición y Monitoreo (1)	Control de Dispositivos de Medición y Monitoreo (1)	Control de Dispositivos de Medición y Monitoreo (2)
Formación (2)	Formación (2)	Formación (3)
		Procedimientos (2)
Manejo de reclamaciones (2)	Manejo de reclamaciones (2)	Manejo de reclamaciones (2)
Análisis del producto (1)	Análisis del producto (1)	Análisis del producto (2)
Convenio contractual y compras (2)	Convenio contractual y compras (2)	Convenio contractual y compras (2)
		Aprobación del Proveedor y Monitoreo del Desempeño (2)
B: Buenas prácticas de Manufactura (BPM)		
Higiene personal (6)	Higiene personal (6)	Higiene personal (6)
Exterior de las instalaciones (6)	Exterior de las instalaciones (6)	Exterior de las instalaciones (6)
Limpieza y desinfección (3)	Limpieza y desinfección (3)	Limpieza y desinfección (3)
Control de contaminación del producto (2)	Control de contaminación del producto (2)	Control de contaminación del producto (2)
Control de plagas (3)	Control de plagas (3)	Control de plagas (3)
Calidad del agua (2)	Calidad del agua (2)	Calidad del agua (2)
Instalaciones del personal (4)	Instalaciones del personal (4)	Instalaciones del personal (4)
Gestión de desechos (2)	Gestión de desechos (2)	Gestión de desechos (2)

Básico	Básico + APPCC	Intermedio
Almacenamiento y transporte (3)	Almacenamiento y transporte (3)	Almacenamiento y transporte (6)
		Mantenimiento de las Instalaciones y del Equipo (5)

C: Control de peligros alimentarios

Tareas preliminares (6)	Tareas preliminares (6)	Tareas preliminares (6)
	APPCC/HACCP (12)	APPCC/HACCP (12)
Control de alérgenos (5)	Control de alérgenos (5)	Control de alérgenos (5)
		Food Defense (3)

PARTE 2

A: Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria	42
B: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	50
C: Control de Peligros Alimentarios	53
ANEXO 1: Glosario	57



PARTE 2

Lista de requisitos de evaluación IFS Global Markets – Food

No	Básico	Intermedio
A. Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria		
B.A 1	Especificaciones incluida la liberación de productos	
	La empresa deberá asegurarse de que las especificaciones del producto sean adecuadas, precisas y garanticen el cumplimiento de los requisitos pertinentes de seguridad y legales y el cumplimiento de los requisitos del cliente. La empresa deberá elaborar e implementar procedimientos de liberación de productos adecuados.	
B.A 1.1	¿Están todas las especificaciones disponibles para todos los insumos de los productos (materias primas, ingredientes, aditivos, material de empaque, re-trabajo) y productos terminados?	
B.A 1.2	¿Están disponibles las especificaciones y cumplen con los requisitos de seguridad, legislación y requisitos del cliente? ¿Consideran la vulnerabilidad en el fraude alimentario?	
B.A 1.3	¿Existen certificados de conformidad que cumplan con todos los requisitos legales para el material de empaque que pueda tener impacto en los productos? ¿Hay evidencia disponible que pueda demostrar que el material de empaque es adecuado para uso, en los casos en los que no haya requisitos legales específicos aplicables? ¿Esto es aplicable al material de empaque que pueda tener un impacto en las materias primas, productos semi acabados y productos finales?	
B.A 1.4	¿Las especificaciones están actualizadas, sin ambigüedades y disponibles para el personal pertinente?	
B.A 1.5	¿Los cambios en todas las especificaciones se comunican en forma clara tanto a nivel interno como externo? ¿El proceso de comunicación es regulado y conocido?	
B.A 1.6	¿Hay una persona designada con la responsabilidad de controlar las especificaciones?	
B.A 1.7	¿Las fórmulas y recetas están actualizadas, son válidas y en línea con las especificaciones?	
B.A 1.8	¿Existe un procedimiento deliberación de productos documentado? ¿Asegura que el producto final (incluido packaging y etiqueta) cumple con las especificaciones en términos de requisitos internos, especificaciones de cliente (incluyendo fórmulas acordadas) y legislación del país de destino?	

No	Básico	Intermedio	
B.A 2	Trazabilidad	I.A 2	Trazabilidad
	La empresa establecerá un sistema de trazabilidad que permite la identificación de los lotes de productos y su relación con los lotes de materias primas, materiales de empaque primario y finales, registros de procesamiento y distribución. Los registros deben incluir: • Identificación de cualquier producto subcontratado, ingrediente o servicio. • Registros de lotes en el proceso o producto final y envasado en todo el proceso de producción. • Los registros de comprador y el destino de entrega para todos los productos suministrados.		La empresa deberá establecer un sistema de trazabilidad que permite la identificación de los lotes de productos y su relación con los lotes de materias primas, materiales de empaque primario y unidad de consumo, registros de procesamiento y distribución. La empresa se asegurará de que el sistema de trazabilidad se pruebe al menos una vez al año y se actualice según sea necesario. Los registros deben incluir: • Registros de la prueba anual del sistema de trazabilidad. • Registros de la actualización del sistema según sea el caso.
B.A 2.1	¿Existe un sistema de trazabilidad documentado para cada producto que cumpla con los requisitos normativos y de los clientes?		
B.A 2.2	¿El sistema de trazabilidad incluido el trabajo en progreso, post-tratamiento y re-trabajo es plenamente operativo y efectivo?		
B.A 2.3	¿Hay registros disponibles que permitan la identificación del producto a través de todas las etapas de producción: existencia/inventario, trabajo en progreso, post-procesamiento, re-proceso? ¿Están los registros disponibles desde la compra a través de la producción y el destino inmediato de todas las materias primas y materiales de envasado de productos?		
B.A 2.4	¿Existen procedimientos desde la etiquetado claros que garanticen la identificación continua del producto a través de todas las etapas de producción y entrega?		
		I.A 2.5	¿Se prueba el sistema de trazabilidad al menos una vez al año? ¿Se actualizan los sistemas según sea necesario y se mantienen los registros?
		I.A 2.6	Si lo solicita el cliente, ¿hay muestras representativas de los lotes producidos hasta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente del producto final, y si fuera necesario, durante un periodo adicional posterior?

No	Básico	Intermedio	
B.A 3	Gestión de Incidentes	I.A 3	Gestión de Incidentes
	La empresa deberá demostrar la habilidad de recuperar y retirar los productos afectados, contactar a los clientes pertinentes y mantener un registro de estos incidentes.		La empresa deberá tener un procedimiento de gestión de incidentes efectivo para todos los productos, incluyendo los informes, comunicarse con los clientes, la recuperación y retiro del producto. Deberán estar disponibles el registro de la revisión anual, pruebas y verificación del sistema.
B.A 3.1	¿La empresa puede recuperar y retirar los productos afectados?		
B.A 3.2	¿Se mantienen registros de los incidentes?		
		I.A 3.3	¿Existe un sistema de Gestión de Incidentes documentado que aborde el informe de incidentes, la retirada y recuperación de productos?
		I.A 3.4	¿Existe un Plan de Comunicación efectivo con una persona designada y responsable identificada para proporcionar información a los clientes, los consumidores y a las autoridades reguladoras?
		I.A 3.5	¿Se revisa, prueba y verifica el Sistema de Gestión de Incidentes al menos una vez al año?
		I.A 3.6	¿Se registran y evalúan todos los incidentes para establecer su severidad y riesgo para el consumidor?
B.A 4	Control de productos no conformes		
	La empresa se asegurará de que cualquier producto que no cumpla con los requisitos esté claramente identificado y controlado para prevenir su uso o entrega no intencional.		
B.A 4.1	¿Existe un procedimiento documentado para identificar y gestionar todas las materias primas, insumos y productos, productos semi-terminados y terminados, equipo de proceso y materiales de empaque no conformes?		
B.A 4.2	¿El control de los productos no conformes es administrado por personas competentes?		
B.A 5	Acción Correctiva		
	La empresa garantizará que la acción correctiva se realizará tan pronto como sea posible para evitar la recurrencia de la no conformidad.		

No	Básico	Intermedio	
B.A 5.1	¿Existe un Procedimiento de Acción Correctiva documentado para analizar las quejas e investigar las no conformidades para evitar que vuelvan a ocurrir? ¿Se han definido responsabilidades y plazos de implementación? La documentación, ¿se conserva de manera segura y está fácilmente accesible?		
B.A 5.2	¿Las acciones correctivas (es decir, liberación, re-trabajo, cuarentena, rechazo/eliminación) se identifican e implementan de manera efectiva para eliminar la causa de la desviación o no conformidad detectada u otras situaciones indeseables?		
B.A 6	Responsabilidad de la Gerencia	I.A 6	Responsabilidad de la Gerencia
	La empresa deberá garantizar que exista un compromiso de la gerencia de proporcionar recursos para desarrollar, implementar y cumplir con su programa sobre calidad e inocuidad incluyendo requisitos de cliente.		La empresa establecerá una estructura organizacional clara, que defina y documente las descripciones laborales, responsabilidades y reporte de las relaciones de aquel personal cuya actividad afecte a la inocuidad, legalidad y calidad del producto.
B.A 6.1	¿Existe evidencia de que la gerencia se compromete a proporcionar los recursos necesarios para implementar y cumplir con su programa de calidad e inocuidad incluyendo requisitos de cliente?		
		I.A 6.2	¿Está disponible un organigrama actualizado que muestre la estructura de la empresa?
		I.A 6.3	¿Están disponibles, documentadas y comunicadas al personal las responsabilidades definidas en relación a seguridad de producto, calidad y legalidad?
		I.A 6.4	¿Los empleados con influencia sobre los requisitos de producto son conscientes de sus responsabilidades, y son capaces de demostrar entendimiento sobre sus responsabilidades?

No	Básico	Intermedio	
B.A 7	Requisitos de Mantenimiento de Registros	I.A 7	Requisitos de Documentación General
	La empresa deberá garantizar que los registros estén disponibles para demostrar que la empresa está cumpliendo con el sistema de calidad e inocuidad, el cual incluye todos los requisitos regulatorios, de inocuidad y del cliente.		La empresa deberá establecer e implementar procedimientos para garantizar que todos los documentos se mantengan y se actualicen.
B.A 7.1	¿Los registros están disponibles para apoyar el cumplimiento del sistema de inocuidad y calidad por parte de la empresa, que incluye todos los requisitos de inocuidad, regulatorios y del cliente que correspondan?		
B.A 7.2	¿La empresa ha establecido plazos de retención de registros que cumpla con los requisitos regulatorios o de los clientes?		
		I.A 7.1	¿Existe un procedimiento de documentación escrito y se implementa de manera efectiva?
B.A 8	Control de Dispositivos de Medición y Monitoreo	I.A 8	Control de Dispositivos de Medición y Monitoreo
	Los dispositivos de medición y monitoreo críticos para la inocuidad alimentaria calidad (incluyendo requisitos de cliente) y requisitos regulatorios deberán ser confiables.		La empresa deberá identificar los dispositivos de monitoreo y medición que sean críticos para la seguridad alimentaria y calidad (incluyendo requisitos de cliente), deberá asegurarse de que estén calibrados y atribuibles a una norma nacional o internacional reconocida.
B.A 8.1	¿Son confiables los dispositivos de medición y monitoreo críticos para la inocuidad, calidad (y requisitos de cliente) y así como los requisitos regulatorios?		
		I.A 8.2	¿Los dispositivos de medición y monitoreo críticos para la calidad (incluyendo requisitos de cliente) e inocuidad alimentaria se encuentran legalmente identificados, calibrados y trazables a estándares conocidos y se controlan de manera efectiva?
		I.A 8.3	¿Se toman acciones y se registran cuando los dispositivos de medición y monitoreo se encuentran fuera de los límites especificados?

No	Básico	Intermedio	
B.A 9	Formación	I.A 9	Formación
	La empresa deberá garantizar que todo el personal esté adecuadamente formado, instruido y supervisado en los principios y prácticas de calidad e inocuidad alimentaria, acordes con sus responsabilidades laborales.		La empresa deberá implementar un sistema para garantizar que todas las personas tengan una formación adecuada, que estén instruidos y supervisados en los principios de seguridad de los alimentos y las prácticas que coincidan con sus trabajos.
B.A 9.1	¿Todo el personal nuevo ha sido capacitado de manera efectiva?		
B.A 9.2	¿Todo el personal pertinente recibió capacitación de actualización?		
		I.A 9.3	¿Existe un programa de formación del personal, incluyendo curso de actualización (actual y repetido) e implementado de manera efectiva?
		I.A 9.4	¿Existe un programa de formación en APPCC en sitio?
		I.A 9.5	¿Están disponibles los registros de formación adecuada?
		I.A 10	Procedimientos
			La empresa deberá elaborar y poner en práctica los procedimientos e instrucciones detalladas para todos los procesos y operaciones que tienen un efecto sobre la seguridad del producto, calidad y legalidad.
		I.A 10.1	¿Se encuentran implementados procedimientos detallados y desarrollados e implementados en forma efectiva para todos los procesos y operaciones que afectan a la calidad, legalidad e inocuidad alimentaria?
		I.A 10.2	Hay procedimientos claramente comunicados a las personas pertinentes?

No	Básico	Intermedio	
B.A 11	Manejo de Reclamaciones		
	La empresa deberá elaborar y poner en práctica un programa efectivo para la gestión de quejas de los clientes y consumidores. Los datos deberán ser controlados y manejados para asegurar que hay acciones correctivas y se cumplen requisitos legales, calidad y de seguridad alimentaria.		
B.A 11.1	¿Hay documentado e implantado de manera efectiva un programa de gestión de quejas?		
B.A 11.2	¿Se mantienen los registros de todas las quejas de los clientes y consumidores, las investigaciones y de las acciones correctivas?		
B.A 12	Análisis del Producto	I.A 12	Análisis del Producto
	La empresa deberá implementar un programa para asegurar que el análisis de los productos e ingredientes se lleva a cabo de forma sistemática para los problemas que se han identificado como críticas para la seguridad de los alimentos y los requisitos legales, así como las especificaciones del cliente. Los resultados de los análisis serán obtenidos a través de métodos reconocidos y validados.		La empresa implementará un programa para asegurar que los análisis de productos e ingredientes se realizan sistemáticamente en casos identificados como críticos para la seguridad alimentaria, requisitos legales así como especificaciones de cliente. La empresa asegurará que los métodos usados proporcionan resultados válidos (p.ej. por procedimientos establecidos en ISO 17025 y/o métodos reconocidos).
B.A 12.1	¿Existe un plan de control disponible para análisis internos y externos que asegure que los requisitos de producto especificados se cumplen, incluyendo requisitos legales y especificaciones de cliente para toda la duración del producto? ¿Están los resultados de los test documentados?		
		I.A 12.2	Hay implantados procedimientos para análisis que aseguren que los requisitos específicos de producto se cumplen, incluyendo requisitos legales y especificaciones de cliente para toda la vida útil?
		I.A 12.3	¿Son los métodos relevantes para la seguridad alimentaria utilizados para obtener resultados válidos (p.ej. por procedimientos establecidos en ISO 17025 y/o métodos reconocidos)?

No	Básico	Intermedio	
B.A 13	Convenio contractual y compras (2)	I.A 13	Convenido contractual y compra
	La empresa asegura que los convenios contractuales en relación a la calidad y seguridad alimentaria se siguen.		La empresa deberá controlar los procesos de compra para garantizar que todos los artículos de origen externo cumplan con los requisitos escritos.
B.A 13.1	¿Están establecidos, acordados y revisados los requisitos definidos entre las partes contratantes, en relación a su aceptabilidad antes de que el acuerdo de suministro sea concluído? ¿Son conocidas todas las cláusulas en relación a la calidad y seguridad alimentaria y comunicadas a cada departamento relevante?		
B.A 13.2	¿Están los cambios del convenio contractual documentados y comunicados entre las partes contratantes?		
		I.A 13.3	¿Está asegurado el control de los procesos subcontratados que tengan un impacto en la calidad y seguridad alimentaria? ¿Está el control de tales procesos subcontratados identificados y documentados dentro del sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria?
		I.A 13.4	¿Los productos y servicios adquiridos cumplen con las especificaciones actuales y con los acuerdos contractuales?
		I.A 14	Aprobación del Proveedor y Monitoreo del Desempeño
			La empresa deberá poner en práctica procedimientos para la aprobación y el seguimiento de todos sus proveedores cuyos productos o servicios pueden afectar a la seguridad y calidad del producto. Los resultados de las evaluaciones y las acciones de seguimiento deberán ser registrados.
		I.A 14.1	¿Existe un programa de aprobación de proveedores documentado e implementado de manera efectiva?
		I.A 14.2	¿Existe un programa de monitoreo de proveedores documentado e implementado de manera efectiva?

No

Básico

Intermedio

B: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

B.B 1	Higiene Personal
	La empresa deberá garantizar la implementación de prácticas de higiene de todo su personal y de las visitas. Éstas prácticas deberán dar como resultado el manejo sanitario y la entrega de productos inocuos y de calidad a los clientes. Se deberá seguir la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius.
B.B 1.1	¿Están implantados los requisitos de higiene personal establecidos y aplicables a todas las personas pertinentes, contratistas y visitantes?
B.B 1.2	¿Los requisitos de higiene personal cumplen con los requisitos legales, según corresponda?
B.B 1.3	¿Se han comunicado los procedimientos establecidos para el personal, los contratistas y las visitas que aborden las acciones a tomar en caso de una enfermedad infecciosa?
B.B 1.4	¿Es una persona calificada responsable de decidir si las personas que se sospeche estén enfermas pueden entrar en las áreas de los alimentos y cómo se controlan dichas personas?
B.B 1.5	¿Las personas, contratistas y visitas están conscientes y cumplen con los requisitos de higiene personal?
B.B 1.6	¿Las personas, contratistas y visitas están conscientes y cumplen con los requisitos para el uso y cambio de las ropas de protección en áreas de trabajo específicas?
B.B 2	Exterior de las instalaciones
	Las instalaciones de la empresa deberán estar situadas y mantenidas de tal forma que se reduzca el riesgo de contaminación y permitan la producción de productos inocuos y legales, con la calidad requerida.
B.B 2.1	¿Las instalaciones están ubicadas, diseñadas, construidas y se mantienen de forma de garantizar la inocuidad del producto, legalidad y calidad?
B.B 2.2	¿Se mantienen las instalaciones en forma efectiva, se limpian y desinfectan para evitar la contaminación física, química y microbiológica del producto?
B.B 2.3	¿La iluminación tiene la intensidad y el diseño adecuados para garantizar que las prácticas sobre la calidad y la inocuidad alimentaria sean efectivas?
B.B 2.4	¿Hay estructuras, superficies y materiales que entran en contacto con alimentos fáciles de mantener, limpiar y desinfectar cuando sea apropiado?
B.B 2.5	¿El equipo está posicionado para garantizar que no se compromete la inocuidad de los alimentos por aguas residuales o drenaje?
B.B 2.6	¿Los terrenos y las áreas circundantes a las instalaciones se mantienen libres de desechos y escombros acumulados?
B.B 3	Limpieza y Desinfección
	La empresa deberá asegurar normas apropiadas de limpieza y desinfección se deberán mantener en todo momento y en todas las etapas de producción period.
B.B 3.1	¿Existen y son efectivos los procedimientos documentados de limpieza y desinfección, incluidas las actividades de verificación, para asegurar la limpieza de las instalaciones, servicios y equipos?

No	Básico	Intermedio
B.B 3.2	¿Los equipos, utensilios y químicos de limpieza están claramente marcados, se almacenan en un área separada lejos de los productos, equipos y empaques y son adecuados para el uso previsto?	
B.B 3.3	¿Se utilizan personas calificadas y capacitadas para la limpieza y desinfección?	
B.B 4	Control de Contaminación del Producto	
	La empresa deberá garantizar instalaciones y procedimientos adecuados para minimizar el riesgo de contaminación física, química o microbiológica del producto.	
B.B 4.1	¿Existen barreras físicas o procedimientos efectivos para reducir y evitar el riesgo de cualquier contaminación física, química o microbiológica posible?	
B.B 4.2	¿Existen sistemas de trabajo implementados para reducir el riesgo de cualquier potencial de contaminación química, física o microbiológica?	
B.B 5	Control de Plagas	
	La empresa deberá garantizar la existencia de controles para reducir o eliminar el riesgo de plagas (incluyendo roedores, insectos y aves).	
B.B 5.1	¿Esta implantado un programa de control de plagas efectivo?	
B.B 5.2	¿Los controles son adecuados en relación al producto, las materias primas y las instalaciones?	
B.B 5.3	¿El programa de inspecciones es llevado a cabo por una persona competente con una frecuencia adecuada y se abordan los hallazgos?	
B.B 6	Calidad del Agua	
	La empresa deberá garantizar que la calidad del agua, hielo o vapor en contacto con el producto alimenticio es adecuado para su uso previsto. Toda el agua en contacto con alimentos, el agua y el agua de ingredientes utilizados en las operaciones de limpieza y desinfección deberán ser de una fuente potable.	
B.B 6.1	¿Existen procedimientos documentados para garantizar que la calidad del agua, vapor y hielo no comprometa la inocuidad alimentaria del producto terminado?	
B.B 6.2	¿Existen procedimientos documentados para prevenir la contaminación cruzada del agua potable con agua no potable?	
B.B 7	Instalaciones del Personal	
	La empresa deberá garantizar que las instalaciones del personal esten diseñadas y operadas de tal manera que se minimice los riesgos de seguridad alimentaria.	
B.B 7.1	¿Existen vestidores adecuados para el personal?	
B.B 7.2	¿Existen baños operacionales, accesibles y adecuadamente separados de las áreas de procesamiento y manipulación de alimentos?	
B.B 7.3	¿Existen suficientes instalaciones para el lavado de manos y son adecuadas y accesibles?	
B.B 7.4	¿Existen instalaciones separadas para el almuerzo y lejos de las áreas de producción, empaque y almacenamiento?	

No	Básico	Intermedio	
B.B 8	Gestión de Desechos		
	La empresa debe tener un programa establecido para la recolección y disposición de material de desecho		
B.B 8.1	¿Existen disposiciones adecuadas para el almacenamiento y eliminación de los residuos?		
B.B 8.2	Están los contenedores designados para los productos no comestibles, residuos o subproductos claramente marcados y utilizados adecuadamente?		
B.B 9	Almacenamiento y Transporte	I.B 9	Almacenamiento y Transporte
	La empresa garantizará que todas las materias primas (incluido el empaque), los productos semi procesados y productos terminados se almacenen y transporten bajo condiciones que protejan el producto.		La empresa garantizará que todas las materias primas (incluido el empaque), los productos semi procesados y productos terminados se almacenen y transporten bajo condiciones que protejan la integridad del producto. Todos los vehículos, incluyendo los vehículos contratados que se precisan para el transporte de las materias primas (incluido el empaque), re-trabajo, los productos semi procesados y productos terminados deberán ser adecuados para su propósito, y deberán mantenerse en buenas condiciones de reparación y estar limpios.
B.B 9.1	¿Existen instalaciones adecuadas para el almacenamiento del alimento y de los ingredientes?		
B.B 9.2	Están las instalaciones de almacenamiento de alimentos construidos para proteger de forma efectiva los materiales y productos terminados de la contaminación durante el almacenamiento?		
B.B 9.3	¿El transporte de alimentos es adecuado para minimizar el deterioro de los alimentos (ej., por medio de control de temperatura y humedad).		
		I.B 9.4	¿Existe un procedimiento de transporte del producto y se implementa de manera efectiva?
		I.B 9.5	¿Existe un procedimiento de vehículos de transporte y se encuentra implementado de forma efectiva?
		I.B 9.6	¿Existen procesos de mantenimiento e higiene para los vehículos y el equipo utilizado para cargar y descargar? ¿Están implementados de forma efectiva?

No	Básico	Intermedio	
		I.B 10	Mantenimiento de las Instalaciones y del Equipo
			La empresa deberá implementar un sistema de mantenimiento planificado, preventivo y correctivo para garantizar un nivel adecuado de calidad e inocuidad alimentaria en las instalaciones.
		I.B 10.1	¿Se ha establecido un programa de mantenimiento documentado?
		I.B 10.2	¿Está implementado un programa de mantenimiento efectivo?
		I.B 10.3	¿Se han implementado procedimientos de higiene y limpieza para todas las actividades de mantenimiento?
		I.B 10.4	¿Se han implementado procedimientos de higiene efectivos para las actividades de mantenimiento?
		I.B 10.5	¿Todos los materiales utilizados para el mantenimiento y las reparaciones son adecuados para su uso previsto?

C: Control de Peligros Alimentarios

B.C 1	Tareas preliminares
	La empresa deberá identificar y cumplir con los requisitos regulatorios y del cliente relacionados con el producto y con la categoría de producto. Para todos los productos, se incluirá lo siguiente: • Tarea 1: Establecer un equipo de inocuidad multidisciplinario. • Tarea 2: Describir el producto y la categoría de producto para todos los ingredientes (incluidas las materias primas, empaque, producto terminado) y las condiciones requeridas para su almacenamiento y distribución. • Tarea 3: Describir el uso previsto del producto e identificar al consumidor objetivo. • Tarea 4: Describir todos los pasos tomados para producir el producto en un diagrama de flujo de procesos. • Tarea 5: Comparar el diagrama de flujo de procesos con el proceso de producción para garantizar su precisión.
B.C 1.1	¿La empresa ha identificado y cumplido con los requisitos regulatorios y del cliente relacionados con el producto y las categorías de productos?
B.C 1.2	¿Un equipo con diferentes responsabilidades con respecto a la inocuidad ha realizado las tareas descritas en esta sección de la lista de verificación (Tareas 2–5)?
B.C 1.3	¿Está disponible una descripción completa del producto para el producto/ categoría de producto incluyendo todos los ingredientes e incluidas las materias primas, el empaque, el producto terminado y las condiciones para su almacenamiento y distribución?

No	Básico	Intermedio
B.C 1.4	¿Se ha descrito el uso previsto del producto y se ha identificado al consumidor objetivo?	
B.C 1.5	¿Se han descrito todos los pasos del proceso tomados para producir el producto en un diagrama de flujo de proceso?	
B.C 1.6	¿Se ha comparado el o los diagramas de flujo para garantizar que reflejen el proceso con precisión?	

B.C 2	Control de Alérgenos
	La empresa deberá garantizar que hay implementadas medidas de control adecuadas para prevenir la contaminación cruzada de alérgenos. Todos los ingredientes que se sabe causan alergias alimenticias presentes en el producto deberán estar claramente identificados y ser comunicados al cliente.
B.C 2.1	¿Hay implantado un programa documentado para controlar los alérgenos y prevenir la contaminación cruzada de productos a través de todas las etapas de la producción?
B.C 2.2	¿Existen regulaciones y requerimientos del cliente adecuadas que esten abordadas en el desarrollo del programa de control de alérgenos?
B.C 2.3	¿Se encuentran identificadas las posibles causas de contaminación cruzada y existen procedimientos establecidos para la manipulación de las materias primas, productos intermedios y terminados para evitar la contaminación cruzada?
B.C 2.4	¿Existen procedimientos con relación a la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con el producto y son estos efectivos para remover todos los alérgenos potenciales de las superficies en contacto con el alimento?
B.C 2.5	¿Existe un sistema de etiquetado claro para garantizar la identificación del producto en todas las etapas de la producción y de la entrega?

I.C 3	APPCC/HACCP
	La empresa deberá realizar un análisis de peligros de su proceso de fabricación de alimentos como un paso mínimo con el fin de determinar si hay peligros asociados con la producción de su alimento. La empresa deberá utilizar la herramienta de APPCC [Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control] para llevar a cabo esta evaluación. Si se identifican peligros dentro del proceso de fabricación, se espera que la empresa tome las medidas apropiadas necesarias para desarrollar un plan APPCC que cumpla los 7 principios reflejados dentro del Codex Alimentarius.
I.C 3.1	Principio 1: ¿Se lleva a cabo un análisis de peligros para cada paso del proceso en la fabricación del producto alimenticio?

No	Básico	Intermedio
		I.C 3.2 ¿El análisis de peligros fue realizado por un equipo competente?
		I.C 3.3 Principio 2: Si el análisis de peligros indica peligros significativos que no estén minimizados o eliminados por Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que están presentes en el proceso de fabricación de alimentos, se les identifica como puntos de control críticos (PCC)?
		I.C 3.4 Principio 3: ¿Se encuentran establecidos los Límites Críticos para cada PCC?
		I.C 3.5 Principio 4: ¿Se encuentran establecidos procedimientos de monitoreo para cada PCC?
		I.C 3.6 ¿Los PCCs están efectivamente implementados?
		I.C 3.7 Principio 5: ¿Se encuentran establecidas las acciones correctivas para cada PCC en el evento de exceder los límites críticos?
		I.C 3.8 Principio 6: ¿Se encuentran establecidos los procedimientos de verificación?
		I.C 3.9 ¿Los procedimientos de verificación están implementados de forma efectiva?
		I.C 3.10 Principio 7: ¿Se encuentran establecidas la conservación de registros y documentación para los procedimientos de APPCC?
		I.C 3.11 ¿Se encuentran implementados de manera efectiva todos los procedimientos de conservación de registros y documentación relacionada con APPCC?
		I.C 3.12 ¿La empresa ha implementado medidas específicas de control para todos los pasos pertinentes no identificados como PCC?

No	Básico	Intermedio	
		I.C 4	Defensa Alimentaria
			La empresa evaluará su capacidad de prevenir la adulteración/contaminación intencional del producto y de establecer las medidas de control preventivo adecuadas.
		I.C 4.1	¿Se han evaluado las amenazas al producto como resultado de la adulteración o contaminación intencional del producto?
		I.C 4.2	¿Se han identificado aquellos puntos en el proceso que son vulnerables a la adulteración o contaminación intencional del producto y han sido sometidos a controles de acceso adicionales?
		I.C 4.3	¿Se han adoptado medidas para hacer frente a lo que se debe hacer con el producto, en caso de la ocurrencia de un acceso prohibido en que el producto pudiera haber sido alterado con o contaminado intencionalmente?

ANEXO 1: Glosario

Las definiciones que no se mencionan en el glosario pueden encontrarse en las regulaciones y directivas pertinentes. En relación a los términos usados en este documento, se deberán aplicar y respetar las siguientes definiciones.

Acción correctiva	Acción para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otro tipo de situación indeseable.
Acuerdo de evaluación individual	Un acuerdo individual entre el Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación y la Empresa Evaluada, en virtud del cual el Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación deberá realizar la evaluación.
Alérgeno (Unión Europea)	Comida que causa una reacción adversa que está mediada por una respuesta inmunológica. Los alérgenos definidos son: • Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados • Crustáceos y sus derivados • Huevos y sus derivados • Pescado y sus derivados • Maní y sus derivados • Soya y sus derivados • Leche y sus derivados (incluida la lactosa) • Frutos secos, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), nuez pacana (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), castaña (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nuez Macadamia y nuez Queensland (<i>ternifolia Macadamia</i>) y sus derivados • Apio y sus derivados • Lupin y sus derivados • Moluscos y sus derivados • Mostaza y sus derivados • Semillas de sésamo y sus derivados • Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂. (Directiva de la Comisión 2007/68 CE del 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III a con la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a determinados ingredientes alimentarios.)
Análisis de peligro	El proceso de recopilación y evaluación de la información sobre los riesgos y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes para la inocuidad alimentaria y que por lo tanto debe incluirse en el plan APPCC.
Calibración	Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones especificadas, la relación entre los valores de cantidades indicados por un instrumento o sistema de medición o los valores representados por una medida del material o un material de referencia y los valores correspondientes realizados por los estándares.

Cliente	Un cliente es una empresa/socio de negocios o persona a la que se venden los productos ya sea como producto final o como una parte semi-procesada del producto final.
Consultores	Los consultores son personas externas que proporcionan consejería profesional o experta con respecto al Programa IFS Global Markets. Brindan apoyo a la parte evaluada en la implementación práctica de los requisitos de IFS Global Markets – Food. Dentro del alcance del Programa IFS Global Markets – Food, los consultores no realizan evaluaciones.
Consumidor final	El consumidor último de un producto alimenticio que no utilizara dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad alimentaria comercial.
Contaminación	Introducción o presencia de un contaminante en el alimento o en el ambiente del alimento. La contaminación incluye: contaminación física, química, biológica. La contaminación también puede significar la correlación de empaques entre sí.
Corporación	Empresa.
Corrección	Acción para eliminar una no conformidad o desviación detectada.
Defensa alimentaria	Defensa Alimentaria es el término general utilizado por la Food and Drug Administration (FDA) de los EE.UU., el departamento de agricultura de los Estados Unidos (USDA), el Departamento de Seguridad Nacional (DHS), etc., para abarcar las actividades asociadas a la protección del suministro nacional de alimentos por parte de actos deliberados o intencionales de contaminación o adulteración. Este término abarca las palabras similares (es decir, el bioterrorismo (BT), la lucha contra el terrorismo (CT), etc.). El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria USDA define la Defensa Alimentaria como “la protección de los alimentos de la adulteración intencional por medio de agentes biológicos, químicos, físicos o radiológicos”.
Desviación	El incumplimiento de un requisito de IFS Global Markets – Food.
Diagrama de flujo	Una representación sistemática de la secuencia de pasos u operaciones utilizados en la producción o fabricación de un ítem alimenticio en particular.
Empresa Evaluada	La empresa proveedora/procesadora a ser evaluada.
Empresa	Organización general (mientras que el sitio es una unidad de la empresa).
Esterilización	Proceso aplicado a un producto en el empaque (por ejemplo, leche, productos fermentados, sopas, bebidas, etc.) con el objetivo de producir productos comercialmente estériles, con una extensión (largo) de la vida útil a temperatura ambiente. La principal preocupación es la inactivación de las esporas patógenas más resistentes al calor, es decir C. botulinum.
Evaluación	La evaluación realizada de una empresa evaluada en virtud de los términos de un Acuerdo de Evaluación Individual.
HACCP (APPCC)	Un sistema que permite identificar evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad alimentaria.
Mayor	Una no conformidad de un requisito “indispensable” (puntaje D).

Monitoreo	El acto de llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control. Véase también el Codex Alimentarius, Principios Generales de Higiene Alimentaria, Guías para la aplicación del sistema APPCC, sección 9.
Organismo de Certificación (OC)	Se trata de organizaciones certificadas en la norma ISO 17065 y/o ISO 17021 para la certificación de un esquema(s) de inocuidad alimentaria que realiza auditorías con respecto a la inocuidad alimentaria (y a la calidad) con la emisión de un certificado acreditado, si se aprueba exitosamente la auditoría (auditoría de terceros). Dentro del alcance del Programa IFS Global Markets – Food y en virtud de procedimientos no acreditados, los Organismos de Certificación pueden encargarse de la evaluación sin la emisión de un certificado acreditado. La evaluación será realizada por una personal imparcial y de manera independiente.
Pasteurización	Proceso aplicado a la producción con el objetivo de minimizar los peligros potenciales a la salud que surjan de microorganismos patógenos asociados con el producto (por ejemplo, leche, cremas, helados, huevos, jugos de fruta, productos fermentados, sopas, otras bebidas, etc.) que sea consistente con mínimos cambios químicos, físicos y organolépticos en el producto.
PC – Punto de Control	Identificado por el análisis de riesgos como esencial a fin de controlar la probabilidad de introducción o proliferación de riesgos de inocuidad alimentaria en el producto y/o el medio ambiente. Un PC puede ser considerado como un OPRP (Programa de Prerrequisito Operativo), tal como se define en la norma ISO 22000.
PCC – Punto Crítico de Control	Paso en el que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un riesgo para la seguridad alimentaria o para reducirlo a un nivel aceptable.
Peligro	Un agente biológico, químico o físico en el alimento, o su condición, con el potencial de causar un efecto adverso para la salud.
Procedimiento	Forma especificada para llevar a cabo una actividad o proceso. Los procedimientos se implementarán y la elaboración de procedimientos se realizará mediante documentos o descripción del proceso (por ejemplo, diagrama de flujo).
Producto	Resultado de un proceso o actividad de transformar los insumos en productos. Los productos incluyen los servicios.
Proveedor de Servicios de Evaluación (PSE)	Se trata de organizaciones no acreditadas según la norma ISO 17065 y/o ISO 17021 para la certificación de esquema(s) de inocuidad alimentaria pero calificada en ellos. Dentro del programa IFS Global Markets – Food se les permite realizar evaluaciones, siempre y cuando cumplan con las condiciones descritas en la Parte 3 de este documento. La evaluación será realizada por una personal imparcial y de manera independiente.
Recuperación de productos	Cualquier medida destinada a impedir la distribución, exhibición y oferta de un producto peligroso para el consumidor.
Requisitos del producto	Los requisitos del producto incluyen: seguridad del producto, calidad del producto, legalidad del producto, el proceso y las especificaciones.

Retirada del producto (Recall)	Cualquier medida destinada a obtener la devolución de un producto peligroso que ya haya sido suministrado o puesto a disposición de los consumidores por parte del productor o distribuidor.
Riesgo	Una función de la probabilidad de un efecto adverso en la salud y la gravedad de dicho efecto debido a los riesgos (s) en el alimento.
Servicios	Ver definición de producto.
Sistema	Conjunto de elementos interrelacionados o que interactúan. Un sistema es un curso de acción planeado, estructurado y sostenible. Dependiendo de la complejidad, se recomienda su documentación. Los sistemas incluyen: documentación, descripción del procedimiento, control/monitoreo, acciones correctivas, plan del sitio.
Sitio	Una unidad de una empresa.
Trazabilidad	La capacidad de rastrear y seguir un alimento, alimento para animales, animal productor de alimentos o sustancia destinados a ser, o que se espera sean incorporados en un material de empaque, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.
Validación	Confirmación mediante la entrega de evidencias objetivas de que los requisitos para el uso específico previsto o aplicación se han cumplido.
Validation	Confirmation through the provision of objective evidences that the requirements for the specific intended use or application have been fulfilled.
Verificación	Confirmación mediante la entrega de evidencias objetivas de que los requisitos especificados se han cumplido.

PARTE 3

0	Introducción	62
1	Requisitos para los Organismos de Certificación/ Proveedores de Servicios de Evaluación	62
2	Requisitos para los evaluadores de IFS Global Markets – Food	63



PARTE 3:

Requisitos para los Organismos de Certificación, Proveedores de Servicios de Evaluación y evaluadores

0 Introducción

El Programa IFS Global Markets – Food incluye una evaluación del producto y del proceso. Todos los organismos involucrados deberán cumplir con las reglas internacionales y los requisitos específicos de IFS descritos en este documento. La parte 3 del Programa IFS Global Markets – Food se ocupó principalmente de los Organismos de certificación, Proveedores de Servicios de Evaluación, y Evaluadores.

1 Requisitos para los Organismos de Certificación/ Proveedores de Servicios de Evaluación

Los Organismos de Certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación que tengan la intención de realizar evaluaciones del Programa IFS Global Markets – Food deberán cumplir con las siguientes reglas.

1.1 Organismos de Certificación

Los Organismos de Certificación deberán estar acreditados en la norma ISO 17065 y/o ISO 17021 para la certificación de un esquema(s) de inocuidad alimentaria por parte de un organismo de acreditación reconocido por IAF o EA.

Los Organismos de certificación firmarán un contrato separado de IFS Global Markets con IFS Management GmbH. Este acuerdo incluye la aceptación de las reglas sobre IFS Global Markets y permite acceso a la base de datos IFS.

1.2 Proveedores de Servicios de Evaluación

Los Proveedores de Servicios de Evaluación mostrarán evidencias sobre su implicación en procesos de evaluación en nombre de un distribuidor o socio comercial.

Los Proveedores de Servicios de Evaluación firmarán un contrato sobre IFS Global Markets con IFS Management GmbH. Este acuerdo incluye la aceptación de las reglas sobre IFS Global Markets y permite acceso a la base de datos IFS.

1.3 Responsabilidades de los Organismos de certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación para los evaluadores IFS Global Markets – Food (incluyendo profesionales independientes)

Los Organismos de certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación tienen las siguientes responsabilidades:

- Garantizar que el evaluador:
 - Es competente para la alcance de la evaluación y para su ejecución y
 - Es capaz de evaluar y de aplicar las leyes y regulaciones pertinentes,
 - Posee el conocimiento de las prácticas de inocuidad e higiene Alimentaria,
 - La evaluación se realiza de manera independiente por un evaluador imparcial,
 - Mantiene las evidencias de que el evaluador es competente,
 - Organización de (1) día de formación sobre IFS Global Markets-Food una vez al año con el propósito de compartir experiencias, calibración y actualizar conocimiento en relación requisitos legales, etc.

Los Organismos de Certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación deberán mantener estas competencias (supervisión continua por parte del Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación) y deberán monitorear la ejecución de la evaluación por medio de una evaluación testigo en el sitio.

Nota: Si los evaluadores ya son auditores aprobados de IFS Food, están exentos del último requisito en relación a la formación en IFS Global Markets Food.

El Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación es responsable de elegir a un evaluador con el correspondiente alcance(s), idioma, competencia(s), etc. para cada evaluación del Programa IFS Global Markets – Food.

Para registro en la base de datos IFS antes de la primera evaluación IFS Global Markets-Food, el Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación contactará a IFS Management.

2 Requisitos para los evaluadores de IFS

Durante una evaluación de IFS Global Markets – Food, los evaluadores deberán usar las muestras de los productos pertinentes, para investigar el sitio los procesos de producción de la parte evaluada y, cuando corresponda, la documentación y revisar el cumplimiento de los requisitos de IFS Global Markets – Food.

2.1 Requisitos generales

Los evaluadores de IFS Global Markets – Food deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Deberán haber firmado un contrato con el Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación
- Deberán haber presentado toda la información pertinente acerca de su competencia al Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación
- Deberán comunicar a su Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación si la imparcialidad puede no estar asegurada

El Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación deberá haber observado y confirmado la calificación profesional y las competencias del evaluador.

2.2 Requisitos de los evaluadores en la solicitud inicial

Los candidatos que postulen a la calificación de evaluador del programa IFS Global Markets – Food deberán cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

a) Educación en el sector alimentario

- 1) **Educación profesional en procesamiento de alimentos (de alto nivel) y dos (2) años de experiencia profesional en la industria alimentaria – con relación a las actividades de producción alimentaria** (calidad, producción, investigación y desarrollo, ...).

o

- 2) Si el candidato comenzó **directamente como auditor después de obtener su grado universitario relacionado con los alimentos** entonces el candidato deberá tener **dos (2) años de experiencia profesional en la industria del procesamiento de alimentos como auditor/evaluador**.

b) Haber seguido como observador 2 evaluaciones o auditorías con respecto a la inocuidad alimentaria, en caso de no tener experiencia en evaluación de auditoría

c) Haber aprobado la capacitación de inocuidad alimentaria (incluido APPCC) sobre la base de los Principios Generales del Codex para la higiene alimentaria

d) Tener conocimiento de la legislación local y, si corresponde, de la legislación del país de destino

e) Poseer conocimientos de los productos y procesos del alcance evaluado (ver Anexo 1)

f) Poseer conocimiento del idioma local

Si el evaluador desea realizar evaluaciones en idioma(s) diferentes a su lengua nativa, entonces deberá proporcionar evidencia de su habilidad de hablar fluidamente dicho(s) idioma(s).

g) Haber asistido al curso de evaluador de IFS Global Markets en caso de no tener experiencia en realizar auditorías bajo esquemas reconocidos por GFSI en relación a la inocuidad alimentaria en el alcance de producción de alimentos.

El curso IFS Global Markets para evaluadores (mencionado bajo el punto g) está disponible bajo IFS Academy o puede ser realizado por el organismo de certificación internamente, llevado a cabo por un formador Train the Trainers aprobado. El material de formación utilizado será proporcionado por IFS Management GmbH.

La segunda opción solo es posible para evaluadores. Estos evaluadores tendrán un contrato válido para realizar evaluaciones IFS Global Markets – Food.

Nota: Si dicho curso no está disponible en el país correspondiente o si el socio de negocios tiene requisitos diferentes, se pueden aceptar otros cursos (que deberán ser validados por el socio de negocios).

PARTE 4

0	Introducción	66
1	Confección del Informe	66
2	Software auditXpressX™	67
3	El Portal de Auditoría IFS (www.ifs-certification.com)	68
ANEXO 1: Resumen de la evaluación		71
ANEXO 2: Informe de la Evaluación		74
ANEXO 3: Plan de acción		77
ANEXO 4: Plantilla: carta de confirmación		78



PARTE 4:

Informes, software auditXpressX™ y Base de datos de IFS

0 Introducción

Tras haberse realizado una evaluación IFS Global Markets – Food, se confeccionará un informe de la evaluación detallado y bien estructurado. De manera general, el idioma del informe será el del propio país o el utilizado en la empresa. En casos especiales, cuando el idioma utilizado por los minoristas o compradores sea diferente del utilizado en la empresa, se podría también redactar un informe en inglés.

El informe de la evaluación IFS Global Markets – Food se confeccionará de acuerdo al siguiente formato.

1 Confección del Informe

1.1 Resumen de la evaluación (Anexo 1)

La primera parte del informe de la evaluación contendrá la siguiente información general:

Detalles de la evaluación

La **portada** del informe de la evaluación contendrá:

- El resultado de la evaluación
- Nombre y dirección de la empresa o sitio evaluado
- Nombre y dirección del Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación
- Logotipo del Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación
- Fecha de la evaluación.

En estas primeras páginas se presentará un resumen de los aspectos más importantes del informe de la evaluación y deberá incluir:

- Nombre y dirección del establecimiento evaluado
- Nombre y dirección de la empresa (si posee una casa matriz)
- Número de Ubicación Global NUG, si está disponible
- COID, según se define en el Portal de Auditoría de IFS
- Fecha de la evaluación
- Duración de la evaluación
- Fecha de la evaluación anterior
- Nombre del Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación y del evaluador que realizó la evaluación anterior

- Alcance de la evaluación (descripción obligatoria detallada de procesos/productos)
- Códigos/Números de alcances de productos y tecnológicos
- Lista del personal clave durante la evaluación
- Nombre del evaluador(es)
- Nombre y firma de la(s) persona(s) responsable(s) de la decisión del resultado de la evaluación del Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación
- Resultado de la evaluación
- Detalles de la empresa: información general acerca de la empresa (número de empleados, tamaño, estructura, actividades detalladas de la empresa, etc.)
- Perfil de la empresa
- Explicaciones adicionales relativas a la puntuación.

1.2 Informe de la evaluación (Anexo 2)

El informe de la evaluación propiamente dicho se estructura de la siguiente forma:

- El resultado de la evaluación con nivel y porcentaje
- Tablas y gráficos resumen general para todos los capítulos
- Un resumen general de la evaluación
- Una lista de las Mayores y desviaciones que hayan sido observadas
- Descripción del seguimiento de la acción correctiva de la evaluación anterior (opcional, se acordará con el socio de negocios)
- Una lista aparte (que incluya explicaciones) de todos los requisitos evaluados como N/A (no aplicable).

1.3 Plan de acción (Anexo 3)

El Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación/El evaluador deberá describir y explicar todas las desviaciones y No conformidades Mayores en cada capítulo en el plan de acción, que posee un formato específico que se muestra en el anexo.

2 Software auditXpressX™

El software auditXpressX™ se ha desarrollado con el objetivo de mejorar la estandarización de los informes IFS. Ofrece las siguientes ventajas:

- Fácil recolección de los datos de la evaluación mediante una interfaz de uso fácil para el usuario
- Producción de informes de la evaluación IFS rápidos y sin errores
- Evaluación automática de los resultados de la evaluación mediante cálculos dinámicos de todos los elementos pertinentes
- Generación automática de un informe de la evaluación estándar
- Almacenamiento temporal de los datos provisionales de la evaluación para su posterior terminación

- Exportación simple y segura de los informes de que la evaluación terminados al Portal de Auditoría IFS
- Intercambio simple de los archivos de la evaluación entre los evaluadores y sus correspondientes Organismos de Certificación/ Proveedores de Servicios de Evaluación
- Trabajo sin conexión, es decir, no se necesita una conexión permanente a Internet
- Una opción de actualización permite el acceso constante de las versiones más recientes de IFS.

3 La base de datos de IFS (www.ifs-certification.com)

El Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación deberá subir cada informe de evaluación de IFS Global Markets (carga del informe, plan de acción).

Existen diferentes grupos de usuarios que tienen acceso a la base de datos del Portal de Auditoría IFS:

- auditores
- organismos de certificación/proveedores de servicios de evaluación.
- consultores
- compañías evaluadas
- distribuidores y otros usuarios.

Los derechos de acceso de cada grupo son los siguientes:

Auditores/evaluadores:

- gestionan sus propios datos.
- descargan su propio perfil de auditor/evaluador, que incluye toda la información disponible en la base
- de datos IFS sobre el auditor/evaluador—normas, alcances, exámenes, resumen de auditorías/ evaluaciones realizadas.
- reciben el boletín de noticias IFS
- Acceso a información específica de su grupo de usuarios.

Organismos de certificación/Proveedores de Servicios de Evaluación:

- gestionan sus empresas evaluadas y suben los informes, planes de acción
- pueden suspender informes bajo determinadas circunstancias.
- gestionan las fechas de las evaluaciones IFS a través de la función de agenda, permitiendo a otros usuarios (p. ej. distribuidores, empresas) tener una visión clara de las evaluaciones programadas.
- gestionan sus cuentas.
- tienen la posibilidad de comparar dos informes de evaluación y planes de acción consecutivos, con fines de formación interna y calibración.
- descargar el o los logotipos de IFS.

Empresas evaluadas:

- tienen acceso a sus propios datos.
- tienen la posibilidad de permitir el acceso de distribuidores y otros usuarios a datos como porcentaje conseguido, informe de evaluación detallado o plan de acción.
- tienen la posibilidad de comparar dos informes de evaluación y planes de acción consecutivos, con fines de mejora
- descargar el logotipos IFS Global Markets-Food.
- gestionan sus organismos de certificación/proveedores de servicios de evaluación.
- gestionan los accesos del personal de su propia empresa a los datos de la evaluación (pueden crear subcuentas).
- pueden buscar otras empresas evaluadas
- Gestionan sus proveedores con la función "favoritos"

Acceso de la casa matriz/sede central de la compañía evaluada

La "sede central" puede administrar sus centros evaluados a través de un único punto de acceso

Consultores:

- gestionan sus propios datos sobre normas, alcances, idiomas, etc.
- visible en la página web publica de IFS—incluyendo opiniones de sus clientes.
- Acceso a información específica de su grupo de usuarios.

Distribuidores y otros usuarios:

- pueden buscar empresas evaluadas.
- gestionan sus empresas evaluadas utilizando la opción "favoritos".
- obtienen información por correo electrónico, p. ej. en caso de retirada de informe de sus empresas favoritas.

Los manuales de usuario de la base de datos IFS están disponibles en la zona segura respectiva para cada grupo.

Seguridad de la base de datos

El sistema de seguridad utilizado para la base de datos se basa en sistemas de seguridad internacionalmente reconocidos y utilizados con más frecuencia.

Los diferentes tipos de acceso (p. ej. para distribuidores y empresas evaluadas) facilitan información general relativa a todas las empresas evaluadas. Si las empresas evaluadas no facilitan explícitamente derechos de acceso adicionales, ambos grupos de usuarios solo podrán acceder a la siguiente información:

- nombre y dirección de la empresa,
- nombre y dirección del organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación,
- nombre del evaluador,
- alcance de la evaluación,
- fecha y duración de la evaluación,
- nivel conseguido en la evaluación,
- fecha de emisión y periodo de validez de la carta de confirmación emitida.



Mediante el uso de su acceso seguro, las propias empresas evaluadas pueden autorizar el acceso a la siguiente información detallada:

- informe de evaluación IFS, carta de confirmación y plan de acciones correctivas.

Una vez se ha autorizado el acceso por parte de la empresa evaluada, los usuarios IFS (p. ej. distribuidores/empresas evaluadas) reciben acceso automático a los datos desbloqueados. La comunicación con los usuarios IFS se realiza a través de un proceso seguro de web que garantiza que tan solo usuarios IFS autorizados puedan visualizar datos específicos de las empresas evaluadas/proveedores.

ANEXO 1: Resumen de la evaluación

Portada

**Logotipo del Organismo de Certificación/
Proveedor de Servicios de Evaluación**



**IFS Global Markets – Food
Versión 2, Enero 2017**

Nivel [Aprobado/aprobado provisoriamente/no aprobado]

Informe final de evaluación

Empresa evaluada: [name]

Fecha de la evaluación: [dd. mm. yyyy]

**Nombre y dirección de la entidad de certificación/
Proveedor de Servicios de Evaluación**

Primera página del informe de evaluación

IFS Global Markets – Food					
Nivel [Aprobado/aprobado provisoriamente/no aprobado]					
Detalles de la evaluación					
Evaluador jefe: Co-evaluador: Evaluador en formación/ Proveedor de Servicios de Evaluación responsable de la decisión del resultado de la evaluación:		Fecha/hora de la presente evaluación:		Fecha/hora de la evaluación anterior: Organismo de Certificación/ Proveedor de Servicios de Evaluación; evaluador de la última evaluación:	
Nombre y dirección de la empresa (Sede central)			Nombre y dirección del establecimiento evaluado Nombre y dirección del sitio: Persona responsable:		
Teléfono:	Fax:	Teléfono:	Fax:		
Código EAN: Número de Localización Global UCC:			IFS COID:		
Años de construcción: Últimas medidas estructurales: Tamaño del sitio: Productos fabricados en el sitio: Número de líneas de producción: Transporte de productos propio/de terceros:			Número de empleados: Patrón de turnos: Productos excluidos: Volumen de producción: Almacenamiento de productos terminados – En el sitio/Fuera del sitio: Productos/procesos subcontratados:		
Alcance					
Alcance (s) de productos/Alcance (s) tecnológico:					
Detalles relacionados con el alcance					
Participantes en la evaluación					
Nombre	Puesto	Reunión de apertura	Inspección del sitio	Revisión de los Procedimientos	Reunión de Clausura
Perfil de la empresa					
Contenido mínimo a incluir: • ¿la compañía cumple con los requisitos sobre el uso del logo? • ¿el centro productivo está certificado con otros esquemas? Si es así, ¿cuáles? • ¿La compañía/centro productivo maneja productos comercializados? Si es así, por favor especifique.					

Explicaciones relativas al informe de la evaluación

Evaluación de requisitos

Evaluación	Explicación	Puntos
A	Conformidad total	20 puntos
B (desviación)	Conformidad casi total	15 puntos
C (desviación)	Una pequeña parte del requisito ha sido implementada	5 puntos
D (desviación)	El requisito no ha sido implementado	0 puntos
Mayor	Esta no conformidad puede ser dada a cualquier requisito cuando hay un fallo sustancial para cumplir los requisitos del programa. Esto incluye no respetar la legislación, seguridad alimentaria, problemas con los clientes o en casos de disfunción interna (p.ej. procesos no controlados o regulados). Una Mayor, también puede ser dada cuando la no conformidad conlleve un peligro serio para la salud.	Se resta 10% de la cantidad total posible de puntos
N/A	No aplicable requisito no aplicable para una empresa	Los requisitos N/A se excluirán del puntaje final

ANEXO 2: Informe de la Evaluación

IFS Global Markets – Food
Nivel [Aprobado/aprobado provisoriamente/no aprobado]

Informe de la Evaluación

Número de mayores en los requisitos Básicos: _____

Número de mayores en los requisitos Intermedios: _____

Puntuación total: _____ %

Nivel: _____

Resultado: _____

Resumen de los capítulos

	Capítulo				
		Capítulo A	Capítulo B	Capítulo C	Capítulo Adicional
	Porcentaje	Básico			
		Intermedio			

Resumen de la evaluación

	Básico				Intermedio			
	A. Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria	B. Buenas Prácticas de Manufactura	C. Peligros Alimentarios	Capítulo adicional	A. Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria	B. Buenas Prácticas de Manufactura	C. Peligros Alimentarios	Capítulo adicional
A								
B								
C								
D								
Mayor								
N/A								

Resumen general de la evaluación

Mencionar al menos:

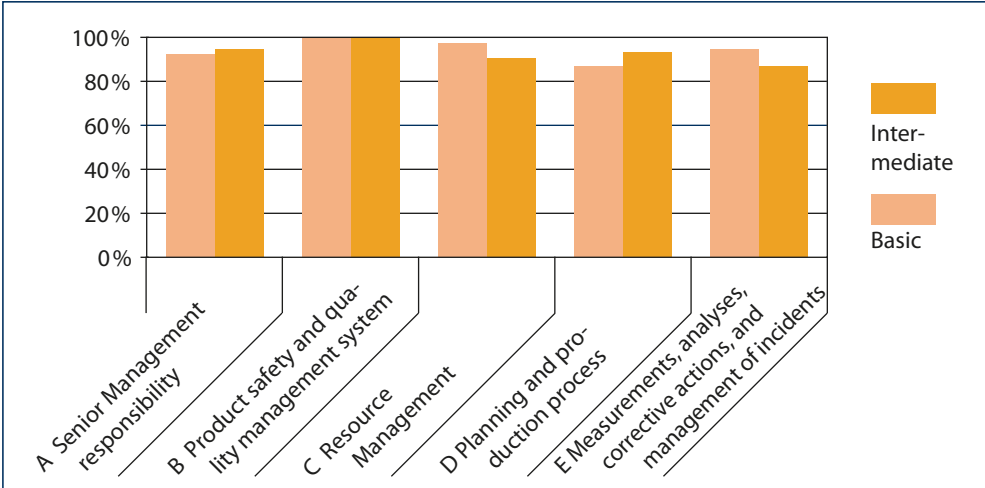
- Especificaciones de producto p.ej. que especificaciones han sido revisadas durante la evaluación.
- Describir el sistema de trazabilidad y resumir el resultado del test de trazabilidad.
- El evaluador proporcionará la siguiente información:
 - ¿cuántas retiradas de producto han ocurrido desde la última evaluación?
 - especificar los productos implicados
 - especificar la causa de la retirada.
- Información sobre las fuentes y análisis del agua utilizados en el centro productivo.
- Información sobre el control de plagas
- ¿Qué alérgenos son manejados y como?
- Enumerar los PCCs y sus límites críticos.

Observación con respecto a las mayores

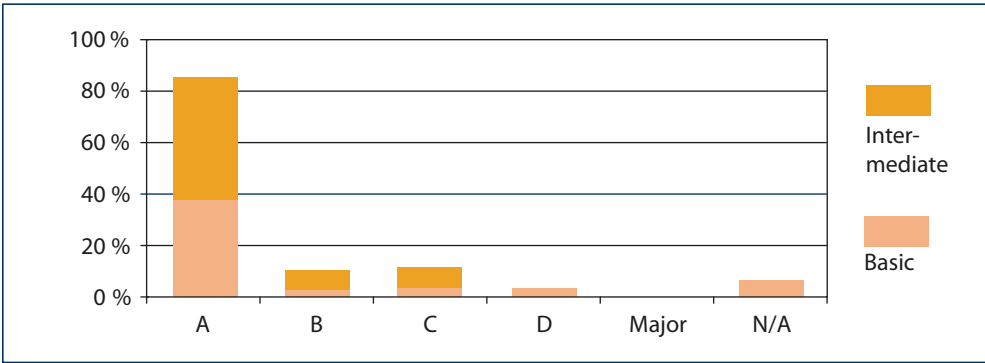
Descripción del seguimiento de las acciones correctivas de la evaluación anterior

Gráficos

Porcentajes



Capítulo A: Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria



Resumen de todas las evaluaciones N/A

No	Referencia	Requisitos de IFS Global Markets – Food	Evaluación	Explicación
1.				

ANEXO 3: Plan de acción

Nombre y dirección de la empresa evaluada

El Plan de Acción Correctiva debe ser devuelto al Organismo de Certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación antes de: _____

Número del requisito	Requisito de IFS Global Markets – Food	Evaluación	Explicación (por parte del evaluador)	Corrección, causa raíz, acción correctiva (por parte de la empresa)	Responsabilidad/Fecha/ Estado de implementación (por parte de la empresa)	Liberación por parte del evaluador

ANEXO 4: Plantilla: carta de confirmación

Carta de confirmación	
Por la presente el organismo de certificación/proveedor de servicios de evaluación	
Nombre de la entidad de certificación/Proveedor de Servicios de Evaluación	
confirma que las actividades de	
Nombre de la empresa evaluada	
Dirección	
COID	
(Sede central)	
del alcance evaluado:	
descripción detallada de procesos/productos	
es aprobada/provisoriamente aprobada según los requisitos establecidos en	
IFS Global Markets – Food Versión 2, Enero 2017	
y otros documentos normativos asociados	
a Nivel Básico/Superior	
con una puntuación del XX% (si hiciera falta)	
Fecha de la evaluación	
Fecha de emisión de la carta de confirmación	
Carta de confirmación válida hasta el	
Siguiente evaluación a realizarse dentro del período de tiempo (especificar las fechas mínima o máxima para realizar la evaluación, según los requisitos del protocolo de evaluación, Parte 1)	
• Fecha y lugar • Nombre y firma de la persona responsable de la entidad de certificación/ proveedor de servicios de evaluación • Dirección de la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación	

IFS publica información, opiniones y boletines a su mejor saber y entender, pero no puede responsabilizarse por errores, omisiones o posible información errónea en sus publicaciones, y en particular en este documento.

El propietario de esta norma es:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Alemania

Director ejecutivo: Stephan Tromp
AG Charlottenburg
HRB 136333 B
CIF: DE278799213

Banco: Berliner Sparkasse
IBAN: DE96 1005 0000 0190 0297 65
Código BIC/Swift: BE LA DE BE

© IFS, 2017

Todos los derechos reservados. Eximida la Parte 2 del documento (GFSI Global Markets Checklist), cuya propiedad pertenece a Global Food Safety Initiative. Todas las publicaciones están protegidas por las leyes internacionales de derechos de autor. Queda prohibido y sujeto a persecución legal cualquier tipo de uso no autorizado sin el previo consentimiento expreso y por escrito del propietario de la norma IFS. Esto es aplicable también al fotocopiado, inclusión en una base de datos electrónica/software o reproducción en CD-ROM.

No se podrán realizar traducciones sin el permiso oficial del propietario de la norma IFS.

Se puede contactar con IFS Global Markets – Food Program online en:
www.ifs-certification.com

O por correo, fax o email en:
IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Alemania

Teléfono: +49-(0) 30-72 62 50-74
Fax: +49-(0) 30-72 62 50-79
Correo electrónico: info@ifs-certification.com

