

IFS Local Check

Herramienta de verificación de la seguridad alimentaria y de la conformidad esencial del producto para productores locales de alimentos en pequeña escala



VERSIÓN 1

ENERO 2026

ESPAÑOL

DETALLES DE CONTACTO DE LAS OFICINAS DE IFS

ALEMANIA

IFS Office Berlin
Am Weidendamm 1A
DE - 10117 Berlin
Tel.: +49 (0)30726105374
Email: info@ifs-certification.com

ITALIA

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
IT - 20122 Milan
Tel.: +39 0289075150
Email: ifs-milano@ifs-certification.com

POLONIA | EUROPA CENTRAL Y ORIENTAL

IFS Representative CEE &
CEE Market Development Manager Agnieszka Wryk
IFS Representative CEE Marek Marzec
ul. Serwituty 25
PL - 02-233 Warsaw
Tel.: +48 451136888
Email: ifs-poland@ifs-certification.com

REPÚBLICA CHECA

IFS Representative Miroslav Šuška
Tel.: +420 603893590
Email: msuska@qualifood.cz

BRASIL

IFS Office Brazil
Rua Joaquim Nabuco 490
BR - 79200-000 Aquidauana / MS Brazil
Tel.: +55 67981514560
Email: cnowak@ifs-certification.com

AMÉRICA DEL NORTE

IFS Representative Pius Gasser
Tel.: +1 4165642865
Email: gasser@ifs-certification.com

FRANCIA

IFS Office Paris
14 rue de Bassano
FR - 75016 Paris
Tel.: +33 140761723
Email: ifs-paris@ifs-certification.com

ESPAÑA

IFS Representative Beatriz Torres Carrió
Tel.: +34 610306047
Email: torres@ifs-certification.com

HUNGRÍA

IFS Representative László Gyórfi
Tel.: +36 301901342
Email: gyorfi@ifs-certification.com

TURQUÍA

IFS Representative Ezgi Dedevas Ugur
Tel.: +90 5459637458
Email: ifs-turkiye@ifs-certification.com

RUMANÍA

IFS Representative Ionut Nache
Tel.: +40 722517971
Email: ionut.nache@inaq.ro

AMÉRICA LATINA

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,
CL - Las Condes, Santiago
Tel.: +56 954516766
Email: chile@ifs-certification.com

ASIA

IFS Office Asia
IQC (Shanghai) Co., Ltd.
Man Po International Business Center Rm 205,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
CN - 200052 Shanghai
Tel.: +86 18019989451
Email: china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com



IFS Local Check

Herramienta de verificación de la seguridad alimentaria
y de la conformidad esencial del producto para productores
locales de alimentos en pequeña escala

VERSIÓN 1

ENERO 2026

ESPAÑOL

AGRADECIMIENTOS

IFS desea agradecer a todos los participantes que han colaborado con sus aportaciones al desarrollo del IFS Local Check.

IFS expresa además su agradecimiento a los miembros del Grupo de Trabajo IFS Local Check, del Comité Técnico Internacional IFS y a los Grupos de Trabajo Nacionales IFS en Francia, Alemania, Italia, España y Polonia.

Miembros del Comité Técnico Internacional IFS

Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Switzerland
Angels Millan Sans	Mercadona, Spain
Belén Barber	Global Food Assurance Knowledge Solution SGS Group
Bert Urlings	Vion Food Group, Netherlands
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Germany
Christophe Quéré	SILL, France
Claudio Truzzi	METRO Italia (on behalf of Federdistribuzione), Italy
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spain
Doris Magni	Selex Gruppo Commerciale S.p.A., Italy
Dr. Horst Lang	Globus Markthallen Holding GmbH&Co. KG, Germany
Fayçal Bellatif	Eurofins, France
Katarzyna Gabryszuk Lomnicka	Zabka, Poland
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Italy
Guillaume Hurtrez	Auchan, France
Guillaume Rousseau	Groupe Casino, France
Grygier Sylwia	Zabka, Poland
Isabel Barcenilla	DIA, Spain
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Germany
Michael Zschocke	Rewe Group, Germany
Monika Betschart-Oechslin	Migros-Genossenschafts-Bund, Switzerland
Patryk Niewczas	Biedronka, Poland
Ralf-Thomas Reichrath	EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG, Germany
Sabrina Bianchini	DNV Assurance Italy S.r.l., Italy
Sierra Pajares	LGAI Technological Center (APPLUS), S.A., Spain
Stefan Follmann	KFC Europe, Germany
Ute Pieper	METRO AG, Germany

Miembros del Grupo de Trabajo IFS Local Check

Bahlsen Group, Poland
Coop Genossenschaft, Switzerland
DIA, Spain
EDEKA, Germany
Kaufland Stiftung & Co. KG, Germany
Metro Italia spa, Italy
Migros Ticaret A.Ş., Türkiye
Rewe Group, Germany
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH, Germany
Wirtschaftskammer Österreich/Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Austria

Miembros del Grupo de Trabajo Extendido IFS Local Check

Coop Genossenschaft, Switzerland
Globus Markthallen Holding GmbH & Co. KG, Germany
Groupe Casino, France

Equipo IFS

Britta Müller-Wahl	Director Auditor & CB Management
Chryssa Dimitriadis	Director of Standard Management
Joachim Schulz	Director Quality Assurance & Integrity Program
João Stein	Head of IFS Development Programs

Como parte del desarrollo del IFS Local Check, se han realizado checks de prueba. IFS desea agradecer a las empresas implicadas, a las partes interesadas y a las entidades de certificación/proveedores de servicios de evaluación por su apoyo y compromiso.

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

CONTENIDO

Introducción

7

PARTE 1

PROTOCOLO DEL IFS LOCAL CHECK

1	Aplicabilidad y elegibilidad del IFS Local Check	9
2	Tipos de requisitos en el IFS Local Check	11
2.1	Check de requisitos fundamentales	12
2.2	Check de requisitos basados en el APPCC	12
2.3	Check de requisitos complementarios	12
3	Condiciones para el IFS Local Check	13
3.1	Condiciones generales	13
3.2	Alcance del IFS Local Check	13
3.3	Planificación y duración del IFS Local Check	14
3.4	Posibilidades y frecuencia del IFS Local Check	14
3.5	Evaluadores IFS Local Check	15
3.6	Notificaciones a la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación	17
4	Sistema de puntuación IFS Local Check	18
5	Realización del IFS Local Check	19
6	Resultados del IFS Local Check	20
6.1	Cálculo del resultado del IFS Local Check	20
6.2	Posibles resultados del IFS Local Check	20
6.2.1	Condiciones de aprobación	20
6.2.2	Requisitos fundamentales puntuados con uno o más "no conforme – crítico (D)" o resultado <75%	21
7	Acciones posteriores al IFS Local Check	22
7.1	Completar el plan de acción	22
7.2	Emisión del informe IFS Local Check	23
7.3	Emisión de la carta de confirmación IFS Local Check	24
7.4	Plazos posteriores al check	24
8	Ciclo del check	25
9	Otras consideraciones	26
9.1	Logotipos IFS	26
9.2	Distribución y almacenamiento del informe del check	26
9.3	Transferencia del check	26
9.4	Responsabilidad	26
9.5	Software IFS	26
9.6	Base de datos IFS (www.ifs-certification.com)	26

PARTE 2

LISTA DE REQUISITOS IFS LOCAL CHECK

1	Acerca de los requisitos IFS Local Check	29
1.1	Naturaleza de los requisitos	29
1.2	Consideraciones para los requisitos del check	29
2	Lista de requisitos IFS Local Check	30
3	Guía de IFS Local Check	35
4	Percepción del nivel de concienciación en materia de seguridad alimentaria y perspectivas generales del check	36

ANEXOS

Anexo 1	Plan de acción IFS Local Check	38
Anexo 2	Informe IFS Local Check	39
Anexo 3	Carta de confirmación IFS Local Check	45
Anexo 4	Glosario	46



INTRODUCCIÓN

IFS es el socio de muchas empresas desde hace muchos años. Durante más de 20 años, hemos creado normas y servicios sólidos que evalúan la seguridad, la calidad y la integridad de los alimentos y los productos de acuerdo con los requisitos legales y de los clientes.

El IFS Local Check es una nueva incorporación a la familia de normas, programas y checks de IFS, introducido para apoyar a los productores locales de alimentos en pequeña escala en su camino hacia el cumplimiento y en su preparación para suministrar productos seguros y conformes. Además, el IFS Local Check es una herramienta centrada en el proveedor que permite a los socios comerciales monitorizar (o monitorear) la implementación esencial de los proveedores locales en relación con la fiabilidad de los productos.

IFS ofrece varios servicios, como formación y herramientas informáticas, para apoyar a los proveedores, entidades de certificación o proveedores de servicios de evaluación y distribuidores que trabajen con este check.

Para obtener más información visita nuestro sitio web.

1



PARTE 1

PROTOCOLO DEL IFS LOCAL CHECK

1 Aplicabilidad y elegibilidad del IFS Local Check

El IFS Local Check es una herramienta independiente para verificar y monitorizar la seguridad alimentaria, el cumplimiento legal y la conformidad esencial del producto a nivel de productores locales de alimentos en pequeña escala.

Además, la herramienta pretende motivar, cualificar, asesorar y apoyar a estas empresas a lo largo de su camino hacia el cumplimiento, teniendo en cuenta sus respectivas naturalezas de procesamiento, recursos, experiencia en productos y procesos y circunstancias específicas de producción, proporcionando a la cadena de suministro la seguridad de que los productos procedentes de una producción local en pequeña escala cumplen los requisitos mínimos, con lo cual se garantiza que:

- Los alimentos son seguros y los peligros y riesgos inminentes son conocidos, abordados y controlados.
- Los productos cumplen los requisitos legales correspondientes.
- Se cumple con la conformidad esencial del producto (no sólo en lo que respecta a su seguridad y legalidad, sino también respecto a sus aspectos intrínsecos, composición, estabilidad y calidad inherente; que no haya sido manipulado ni contaminado; que esté adecuadamente envasado de acuerdo con su finalidad, etc.).

Nota: Las disposiciones de flexibilidad dentro del respectivo marco legal se considerarán en función de los emplazamientos de producción locales, cuando proceda, y de acuerdo con la elegibilidad respectiva (sin embargo, la flexibilidad no deberá comprometer la seguridad alimentaria). El cumplimiento legal se aplica teniendo en cuenta los países de producción y de destino.

Este check es aplicable únicamente a productores locales de alimentos en pequeña escala de productos que sean de marca del productor o marca del cliente (e.j.: distribuidor, mayorista). Dentro de su ámbito de aplicación, solo se puede utilizar para compañías que procesen alimentos y/o compañías que envasen productos alimentarios a granel.

El IFS Local Check puede ser utilizado voluntariamente por los productores de alimentos en pequeña escala. Cuando así lo exijan los respectivos socios de la cadena de suministro, se acordarán las condiciones, la elegibilidad, la permanencia y la aceptación del IFS Local Check.

La lista no exhaustiva que figura a continuación (incluidas las posibles combinaciones) ofrece ejemplos adicionales de la naturaleza de un productor local de alimentos en pequeña escala, lo que caracteriza a este tipo de empresas, y sirve de apoyo para abordar su elegibilidad para el IFS Local Check:

- Microempresas, empresas de propiedad familiar, productores colectivos/cooperativos, emplazamientos de producción a pequeña escala.
- Productores de productos artesanales, hechos a mano, tradicionales o relacionados con el origen de los productos.

- Productores de alimentos que utilizan métodos de procesamiento tradicionales.
- Emplazamientos de producción de pequeño tamaño, estructura (número de líneas, empleados y volúmenes de producción).
- Productores de alimentos en países o regiones en los que la concienciación sobre la seguridad alimentaria está en proceso de desarrollo.
- Emplazamientos de producción pequeños que pueden acogerse a la flexibilidad dentro del respectivo marco legal.
- Entorno/procesos de producción normalmente de baja complejidad.
- Compañías proveedoras a nivel local, regional o nacional.
- Compañías que producen y exportan productos tradicionales a pequeña escala.

Además de los elementos de apoyo enumerados anteriormente (y la posible combinación que puede caracterizar a un proveedor local elegible para el IFS Local Check), para que la compañía sea elegible para el IFS Local Check se deberán cumplir todos los siguientes criterios:

- La compañía debe ser un emplazamiento de producción único.
- La compañía no debe tener procesos subcontratados.
- No existe ningún aspecto de gestión ni de organización corporativa en toda la compañía (lo que significa, además, que no existe ningún procedimiento/sistema complejo/exhaustivo de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad).

No se espera que las compañías ya establecidas en los respectivos programas IFS o con certificación IFS soliciten/sean verificadas en el IFS Local Check, ya que este check (o verificación) está destinado a las compañías elegibles indicadas anteriormente.

Si no se cumplen estas condiciones, la aceptación del IFS Local Check deberá acordarse previamente con los respectivos socios comerciales.

Además de los criterios anteriormente mencionados, cada socio comercial también puede gestionar su elegibilidad para el IFS Local Check en función de sus propios criterios y la naturaleza del mercado (por ejemplo, número de empleados, facturación de la compañía y/o balance anual, volúmenes de producción, protocolos de desarrollo de proveedores).

Ejemplos de compañías de producción de alimentos en pequeña escala que pueden optar al IFS Local Check:

- Una carnicería que produce cortes de vacuno envasados y albóndigas, y carne de cerdo rebozada con pan rallado, que cuenta con 5 empleados y el propietario.
- Emplazamiento de producción de propiedad familiar que produce productos lácteos, que cuenta con una línea para la producción de queso blando utilizando técnicas tradicionales y una línea para la producción de leche embotellada, con su propia marca y vendidos en tiendas de distribuidor específicas.
- Emplazamiento de producción artesanal que produce verduras encurtidas y pescado sazonado en aceite, envasados en tarros de cristal, con marca del cliente, utilizando métodos sencillos de acidificación y térmicos.
- Panadería que produce productos de panadería de forma estacional para vender en la tienda de un distribuidor durante la temporada de fin de año, donde el propietario del emplazamiento es responsable de los procesos de seguridad alimentaria y de calidad.

- Pequeño productor regional de pulpa de açaí pasteurizada premium que exporta en pequeñas cantidades.
- Cooperativa de productores de arroz y cebada que envasan diferentes tipos de arroz y cebada ecológicos.

2 Tipos de requisitos en el IFS Local Check

Los requisitos IFS Local Check abordan elementos relevantes para la seguridad alimentaria, el cumplimiento legal y la conformidad esencial del producto.

La base del check es la implementación sólida de las buenas prácticas de higiene y de fabricación y, cuando proceda y según la naturaleza del producto, del proceso y del productor local en pequeña escala, la implementación de medidas esenciales adecuadas más allá estos principios, para controlar los peligros y riesgos para la seguridad alimentaria.

Una parte adicional del check garantiza que los productos cumplan con los requisitos legales vigentes, así como con la naturaleza de las prácticas de fabricación aplicadas y los controles respectivos.

Estos elementos se abordan en los requisitos fundamentales del IFS Local Check.

Cuando proceda, se pueden añadir requisitos basados en el APPCC y/o requisitos complementarios a los requisitos fundamentales para facilitar y complementar/mejorar el nivel de cumplimiento, como se muestra en el gráfico 1 y se describe a continuación.

Gráfico 1: Posibilidades de IFS Local Check



Nota: La puntuación total y el resultado de cada grupo de requisitos se presentan por separado en el informe IFS Local Check y en la carta de confirmación IFS Local Check.

La decisión sobre el tipo de requisitos que se verificarán, además de los requisitos fundamentales, se basará en la elegibilidad; en la obligatoriedad legal de la implementación del sistema APPCC; en la naturaleza y los objetivos del emplazamiento de producción y en las condiciones y acuerdos de suministro establecidos con los respectivos socios comerciales (por ejemplo, cuando se producen productos de marca privada).

2.1 Check de requisitos fundamentales

El check de requisitos fundamentales aborda los requisitos que son esenciales para verificar la seguridad alimentaria, la legalidad y la conformidad esencial del producto.

Estos requisitos son la base del IFS Local Check, donde los proveedores locales deberán demostrar en la práctica:

- Cómo se garantiza la seguridad alimentaria mediante el control eficaz de los peligros y riesgos.
- Conocimiento de los requisitos legales y de cómo se cumplen dichos requisitos.
- Cómo se determinan las características del producto y las prácticas que se aplican para garantizar la conformidad esencial del producto.

Número total de requisitos fundamentales: 44.

Nota: Cuando la seguridad alimentaria, la legalidad y la conformidad esencial del producto estén en riesgo, se abordarán los requisitos fundamentales respectivos y se puntuarán con "no conforme – crítico (D)".

2.2 Check de requisitos basados en el APPCC

Además de los requisitos fundamentales, se pueden añadir requisitos basados en el APPCC.

Los requisitos basados en el APPCC se establecen como una base adaptada para complementar y documentar el control de los peligros y riesgos mediante el uso de elementos del método/estructura del APPCC, lo que contribuye a mejorar aún más el control eficaz de los peligros o como un camino hacia la implementación del sistema APPCC con un enfoque exhaustivo, cuando proceda.

Los requisitos basados en el APPCC pueden añadirse y aplicarse teniendo en cuenta las siguientes condiciones (pero sin limitarse a ellas):

- Cuando el APPCC sea exigido por requisitos legales, ya sea que esté sujeto a disposiciones de flexibilidad o a una implementación exhaustiva del APPCC basada en el Codex Alimentarius (siendo su inclusión obligatoria).
- Cuando, en función de la naturaleza, la complejidad y las circunstancias del producto y de los procesos, incluso a nivel de producción local, se desea o requiere una implementación basada en el APPCC para apoyar y mejorar el control de los peligros o la necesidad de la implementación del APPCC con un enfoque exhaustivo (por ejemplo, el Codex Alimentarius).
- Cuando se requiere la implementación basada en HACCP en virtud de las condiciones de suministro o los acuerdos definidos por los socios comerciales.

El número total de requisitos basados en el APPCC es de 6.

Nota: Si no se aprueba el check de requisitos fundamentales, no se aprobará el check de requisitos basados en el APPCC.

2.3 Check de requisitos complementarios

Además de los requisitos fundamentales (y de los requisitos basados en el APPCC, cuando proceda), también se pueden añadir requisitos complementarios.

Los requisitos complementarios se establecen para complementar/mejorar aún más la seguridad alimentaria, la legalidad y la conformidad esencial del producto. Los requisitos complementarios son principalmente una ampliación de los requisitos fundamentales, que abordan la documentación y otros elementos relevantes, pero todavía a un nivel de base y para el productor local de alimentos en pequeña escala.

Dichos requisitos también podrían verificarse cuando se requiere su implementación en virtud de las condiciones de suministro o los acuerdos definidos por los socios comerciales

El número total de requisitos complementarios es de 17.

Nota: Si no se aprueba el check de requisitos fundamentales, no se aprobará el check de requisitos complementarios.

3 Condiciones para el IFS Local Check

3.1 Condiciones generales

Para realizar un IFS Local Check, la compañía deberá designar una entidad de certificación o un proveedor de servicios de evaluación que cuente con un contrato firmado con IFS y con el correspondiente evaluador o auditor IFS aprobado. Un listado de todas las entidades de certificación/proveedores de servicios de evaluación que tienen un contrato válido con IFS Management GmbH está disponible por país en el sitio web de IFS (www.ifs-certification.com).

Deberá existir un acuerdo individual entre la compañía que está siendo verificada y la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación que detalle, como mínimo, el alcance, el tipo de check, la fecha, los detalles de la duración, el informe (incluida su revisión) y los detalles de la carta de confirmación, así como las respectivas consideraciones relativas a la autorización/protección de datos.

Las condiciones para las entidades de certificación y los proveedores de servicios de evaluación se aplican igual que con el actual IFS Progress Food.

3.2 Alcance del IFS Local Check

El alcance del check se deberá acordar entre ambas partes antes de que se lleve a cabo el check. Es responsabilidad del emplazamiento de producción que está siendo verificado mantener una comunicación adecuada y proporcionar a la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación la información sobre las actividades del emplazamiento de producción y los respectivos detalles relevantes.

El alcance del IFS Local Check se definirá y considerará las actividades de procesamiento necesarias y los productos respectivos para una evaluación exhaustiva de acuerdo con su finalidad prevista. Dado que el IFS Local Check es específico para cada emplazamiento, éste se llevará a cabo cuando los productos del alcance definido estén siendo procesados y/o envasados.

En caso de que se apliquen excepciones relevantes al alcance del check o que sea necesario informar de otros detalles adicionales relevantes, las explicaciones y detalles se incluirán en el informe (información adicional sobre el alcance) para la transparencia del alcance. Por ejemplo:

- Productos que no están destinados a ser verificados o que no estaban incluidos en el alcance.
- Productos comercializados que sólo son vendidos por la compañía y no producidos por ella.

- Producción discontinua, o la compañía tiene bajo su responsabilidad una parte del proceso fuera del emplazamiento físico principal (por ejemplo, una sala de maduración).

El(los) check(s) planificado(s) y acordado(s), teniendo en cuenta los requisitos fundamentales, los requisitos basados en el APPCC y los requisitos complementarios, se declararán en el informe y en la carta de confirmación del check de forma clara y sin ambigüedades.

El alcance del check se referirá a los alcances de producto y tecnológicos IFS y la información relevante respectiva se indicará de forma transparente y clara en el informe IFS Local Check y en la carta de confirmación IFS Local Check. La descripción del alcance del check se traducirá al inglés.

3.3 Planificación y duración del IFS Local Check

La entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación proporcionará al emplazamiento de producción el plan de verificación IFS Local Check con antelación, en donde se indicará la duración del check y las actividades.

La duración del check será estimada por la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación en función de la naturaleza y el tamaño del emplazamiento de producción local y del tipo de requisitos que se verificarán además de los requisitos fundamentales (requisitos basados en el APPCC y/o requisitos complementarios).

Por lo general, un IFS Local Check debe durar entre dos (2) y seis (6) horas. La duración máxima, considerando todos los requisitos IFS Local Check, debe ser de ocho (8) horas.

Además de la duración estimada del check, la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá considerar el tiempo adecuado para la preparación del check y para la redacción del informe del check.

3.4 Posibilidades y frecuencia del IFS Local Check

El IFS Local Check siempre se realizará de forma anunciada y abarcará los requisitos definidos (requisitos fundamentales, requisitos basados en el APPCC y requisitos complementarios, tal y como se describe en el gráfico 1, capítulo 2).

Se llevarán a cabo diferentes tipos de checks, dependiendo de su estado y del ciclo del emplazamiento de producción, los cuales se definen a continuación:

- **Self-check (autoverificación) o Pre-check (preverificación):** es un check voluntario realizado por la compañía o con el apoyo de un consultor independiente o una entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación para proporcionar un diagnóstico inicial sobre los requisitos que se pretende verificar. Estos checks no se pueden cargar en la base de datos IFS.
- **Primer check inicial:** es el primer IFS Local Check que se realiza (no se han realizado IFS Local Checks anteriormente).
- **Nuevo check inicial:** es el IFS Local Check realizado tras una interrupción en el ciclo del check o debido a un check fallido (incluido el re-check).
- **Check de renovación:** es el check que se realiza para renovar el IFS Local Check existente. Debe ser iniciado por el emplazamiento de producción local verificado o el socio comercial. Por lo tanto, todas las compañías verificadas bajo IFS Local Check recibirán un recordatorio de la base de datos IFS tres (3) meses antes de que expire su carta de confirmación. Si el check no se realiza a su debido tiempo, todos los usuarios de la base de datos IFS con el emplazamiento de producción correspondiente en su lista de favoritos recibirán una notificación automática por correo electrónico.

- **Re-check (reverificación):** este check es requerido en una situación específica en la que el resultado de un check inicial o de renovación no permitió que se emitiera una carta de confirmación debido a que se puntuaron uno o más requisitos con “no conforme - crítico (D)” y una puntuación total $\geq 75\%$ en el check fundamental. El re-check se realizará preferiblemente in situ por el mismo evaluador que realizó el check principal completo. En condiciones específicas y justificadas y cuando no exista perjuicio alguno para su aplicación, la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación puede considerar la posibilidad de un re-check de forma remota (a distancia).

Nota: La carga de un re-check es gratuita.

El IFS Local Check es un check anual. Cuando la compañía vaya a ser verificada adicionalmente con respecto a los requisitos basados en el APPCC y/o los requisitos complementarios, estos deberán verificarse al mismo tiempo junto con los requisitos fundamentales.

Si se pretende que los requisitos basados en el APPCC y/o los requisitos complementarios se verifiquen en una fase posterior pero aún dentro del ciclo actual del check (por ejemplo, después de 6 meses del check principal), se requiere un check completo de los requisitos fundamentales.

3.5 Evaluadores IFS Local Check

Los evaluadores IFS Local Check deberán haber firmado un contrato con la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación.

La entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación es responsable de garantizar que:

- Los evaluadores tienen conocimientos de las prácticas de seguridad e higiene alimentarias y cuentan con la cualificación suficiente para los alcances del producto y los alcances tecnológicos que se van a verificar.
- Los evaluadores tienen conocimiento de las leyes y reglamentos pertinentes y de su aplicación.
- Los evaluadores comprenden y aplican las reglas generales y los requisitos del IFS Local Check, así como las de la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación.
- Los evaluadores están familiarizados con el enfoque basado en riesgos y el enfoque de producto y proceso, y están cualificados para el alcance completo del check.
- Los evaluadores han completado el curso para evaluador IFS Local Check (con una duración mínima de cuatro (4) horas).
- Los evaluadores cumplen la cualificación mínima indicada en el gráfico 2.
- Los evaluadores reciben formación interna esencial y relevante con la frecuencia adecuada en materia de seguridad alimentaria, reglamentos, mejores prácticas compartidas de auditoría, temas aplicables de IFS, intercambios sobre las particularidades de los productores locales, etc. (para los evaluadores IFS Progress Food y los auditores IFS Food ya aprobados, no se requiere una formación interna IFS Local Check específica y completa, pero como buena práctica o en función de las necesidades, puede ser una pequeña parte de la respectiva formación interna IFS Progress Food).
- Mientras están en activo, los criterios de cualificación de los evaluadores se mantienen y se comprueban periódicamente.

Nota: Es importante y pertinente que los evaluadores comprendan la naturaleza y las circunstancias de los productores locales de alimentos en pequeña escala y sean conscientes de las posibles flexibilidades cuando sea exigido por requisitos legales. Es deseable que los evaluadores ya tengan experiencia a nivel de producción local (por ejemplo, en evaluaciones, auditorías, verificaciones).

Gráfico 2: Experiencia general requerida para el evaluador IFS Local Check

Formación reglada	Experiencia laboral	Requisitos adicionales
Los candidatos deben contar con una titulación relacionada con el ámbito de alimentos o biociencias (como mínimo una licenciatura o equivalente) o al menos una formación reglada superior relacionada con los alimentos.	Dos (2) años de experiencia profesional a tiempo completo en la industria alimentaria incluidas las siguientes funciones: funciones relacionadas con actividades de producción de alimentos (por ejemplo, aseguramiento de la calidad, seguridad alimentaria, I+D) en la industria alimentaria o en la distribución; auditorías/evaluaciones de seguridad alimentaria y/o inspecciones de seguridad alimentaria o legales. Nota: La experiencia de consultoría en relación con las actividades de producción de alimentos puede reconocerse con un máximo de un año de experiencia laboral.	• Aprobar una formación de higiene de los alimentos (incluido el APPCC) basada en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex. • Conocer la legislación local y, si procede, la legislación del país de destino para el alcance del check definido. • Tener conocimiento del enfoque basado en riesgos y el enfoque de producto y proceso. • Conocer el idioma local. Si el evaluador desea realizar checks en un idioma diferente a su lengua materna, deberá poder acreditar que habla con fluidez otro(s) idioma(s). • Haber completado con éxito el curso para evaluador IFS Local Check con una duración mínima de cuatro (4) horas. • En caso de que el candidato no tenga experiencia en evaluaciones o auditorías, deberá haber participado en al menos (2) dos evaluaciones/auditorías de seguridad alimentaria de segunda parte o tercera parte en total, como observador o como evaluador en formación.

Nota: El material del curso para evaluador IFS Local Check proporcionado por IFS Management GmbH está disponible, y la formación puede realizarse de forma presencial o remota por:

- Miembros designados del equipo IFS o por representante(s)/formador(es) IFS designado(s) y formado(s).
- La entidad de certificación de forma interna e impartido por el Train the Trainer IFS o por un auditor IFS Food aprobado o por un evaluador IFS Progress aprobado, cuando se haya formado en el IFS Local Check.

Para activar al evaluador en la base de datos IFS, se deberán cargar en el portal de auditores IFS los certificados de asistencia al curso para evaluador IFS Local Check emitidos por la academia IFS o por la entidad de certificación.

En general, todos los evaluadores IFS Progress Food y los auditores IFS Food pueden realizar IFS Local Checks, con la condición de que hayan concluido con éxito el curso para evaluador IFS Local Check con una duración mínima de cuatro (4) horas.

La entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá haber revisado y confirmado la cualificación y competencia profesional del evaluador antes de registrarlo en el portal de auditores IFS.

La entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación es responsable de elegir a un evaluador debidamente cualificado para el(los) alcance(s), el idioma y las competencias correspondientes para cada IFS Local Check.

Nota: Para la comprobación de la cualificación con respecto a la experiencia en el alcance, se recomienda que la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación considere los antecedentes del evaluador en dicho alcance, por ejemplo, su experiencia profesional en la industria (incluida la consultoría), en evaluaciones/auditorías (como auditor/evaluador principal, co-auditor/co-evaluador o en formación) y formaciones.

En caso de que los requisitos ya no se cumplan, es responsabilidad de la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación informar a IFS para que desactive al evaluador.

Dado que IFS Local es un check voluntario cuya naturaleza es el apoyo y la monitorización (o el monitoreo), las entidades de certificación/proveedores de servicios de evaluación deberán reforzar a los evaluadores que la función de asesoramiento se considera como un valor añadido dentro del check, mediante (pero sin limitarse a ellas): la instrucción, el apoyo en la implementación y las mejoras, el intercambio de mejores prácticas, la indicación de riesgos potenciales y el asesoramiento sobre correcciones y acciones correctivas. La información pertinente debe incluirse en el informe IFS Local Check, en el apartado "Datos del check".

3.6 Notificaciones a la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación

Durante el ciclo del check, el emplazamiento de producción debe asegurarse de que la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación sea informada a su debido tiempo sobre cualquier cambio que pueda afectar a su capacidad de cumplir con los requisitos del check (por ejemplo, recuperación, alerta sobre los productos, cualquier recuperación y/o retirada del producto por orden oficial debida a motivos de seguridad alimentaria; cualquier visita de las autoridades que resulte en una acción obligatoria relacionada con la seguridad alimentaria; modificaciones importantes en los productos y/o de los métodos de producción, cambios en la dirección de contacto y en el emplazamiento de producción, nueva dirección del emplazamiento de producción). Esta información se facilitará en el tiempo adecuado.

4 Sistema de puntuación IFS Local Check

Con el fin de determinar si se ha cumplido con un requisito IFS Local Check, el sistema de puntuación IFS Local Check abarca una escala sencilla de niveles de conformidad que aborda la criticidad para la seguridad alimentaria, el cumplimiento legal y la conformidad esencial del producto, tal y como se muestra en el gráfico 3.

Gráfico 3: Sistema de puntuación IFS Local Check

Resultado		Explicación	Puntos
Conforme	A	El requisito se cumple. Cumplimiento total o implementación sólida con pequeño espacio para mejoras.	4 puntos
Parcialmente conforme	B	El requisito se ha implementado parcialmente o existe una implementación muy básica que necesita mejoras, sin impacto en la seguridad alimentaria, en el cumplimiento legal, ni en la conformidad esencial del producto.	2 puntos
No conforme	C	El requisito no se ha implementado o se ha implementado de forma incorrecta/insatisfactoria, sin impacto en la seguridad alimentaria, en el cumplimiento legal, ni en la conformidad esencial del producto.	0 puntos
	D	Crítico: cuando la seguridad alimentaria y/o el cumplimiento legal y/o la conformidad esencial del producto se ven afectados debido a incumplimientos críticos, fallos sustanciales, falta de controles, lo que da lugar a productos inseguros y/o no conformes. Nota: Sólo se puede puntuar con una "D" los requisitos fundamentales, ya que dichos requisitos son la parte primordial del IFS Local Check.	Se restará el 10% de la puntuación total posible y la carta de confirmación no puede emitirse.
N/A		Cuando el requisito no sea aplicable, deberá justificarse adecuadamente. No puede aplicarse cuando la seguridad alimentaria, el cumplimiento legal y la conformidad esencial del producto se vean afectados.	No incluido en el cálculo de la puntuación total.

Dado que la seguridad alimentaria, el cumplimiento legal y la conformidad esencial del producto son la base del check fundamental y, considerando que los requisitos adicionales basados en el APPCC y complementarios son mejoras adicionales, la puntuación "no conforme – crítico (D)" solo se puede otorgar en los requisitos fundamentales.

Si el evaluador puntúa uno o varios requisitos fundamentales con un "no conforme – crítico (D)" y se trata de un check de renovación, se retirará la carta de confirmación IFS Local Check actual (vigente), de acuerdo con las siguientes reglas:

- La entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá retirar la carta de confirmación de la base de datos IFS tan pronto como sea posible y, a más tardar, en un plazo de dos (2) días hábiles a partir del último día del check.
- La entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá proporcionar en la base de datos explicaciones en inglés sobre los motivos para retirar la carta de confirmación actual, incluido el número de requisito puntuado como "no conforme – crítico (D)".

Nota: El sistema de puntuación IFS Local Check difiere de los programas y normas IFS, ya que aborda una aplicabilidad diferente en función de los objetivos del check.

Las observaciones relativas a los requisitos puntuados con "no conforme – crítico (D)" se indicarán en el campo especificado del informe IFS Local Check (se deberá indicar el número del requisito y detalles de los respectivos hallazgos).

5 Realización del IFS Local Check

El check se anunciará y se realizará preferentemente en el idioma de trabajo del emplazamiento de producción, y se llevará a cabo en un momento en el que los productos incluidos en el alcance estén siendo procesados y las líneas de producción estén operativas.

Se verificarán todos los requisitos fundamentales IFS Local Check y, cuando esté definido y proceda, se verificarán los requisitos basados en el APPCC y/o los requisitos complementarios de forma adicional.

El check se estructurará en base a los siguientes pasos:

- Breve reunión inicial
- Evaluación de la información esencial antes del inicio del check.
- Evaluación del plan de acción anterior (si procede).
- Check in situ (se espera que se dedique una cantidad significativa de tiempo al check in situ, ya que IFS se centra en los productos y los procesos).
- Inspección y revisión de documentación y registros, cuando proceda (según el nivel de documentación requerido).
- Conclusiones finales extraídas del check.
- Reunión final

Todos los requisitos designados se puntuarán en consecuencia utilizando el sistema de puntuación IFS Local Check.

6 Resultados del IFS Local Check

6.1 Cálculo del resultado del IFS Local Check

El resultado del IFS Local Check se calcula teniendo en cuenta cada tipo de requisito por separado (fundamental, basado en el APPCC y complementario), de la siguiente manera:

Número total de puntos = (número total de requisitos IFS Local Check (puntos) – requisitos evaluados como N/A) × cuatro (4)

Resultado final (en %) = número de puntos obtenidos/número total de puntos.

6.2 Posibles resultados del IFS Local Check

6.2.1 Condiciones de aprobación

En el IFS Local Check, las condiciones para la aprobación en los checks de los respectivos requisitos son:

- **Check de requisitos fundamentales:** $\geq 75\%$ y ningún requisito puntuado con "no conforme – crítico (D)".
Cuando proceda:
- **Check de requisitos basados en el APPCC:** aprobación en el check fundamental y $\geq 75\%$ en los requisitos basados en el APPCC.
- **Check de requisitos complementarios:** aprobación en el check fundamental y $\geq 75\%$ en los requisitos complementarios.

Cuando se cumplan las condiciones respectivas y se valide el plan de acción IFS Local Check se emitirá un informe y una carta de confirmación que se cargarán en la base de datos IFS, y se llevará a cabo un check de renovación en un plazo de doce (12) meses, de acuerdo con las fechas del check de renovación mencionadas en el informe y la carta de confirmación.

Cuando se aprueba, los posibles resultados del check se indican por separado:

- Aprobado en el check fundamental/puntuación de XX%.
- Aprobado en el check basado en el APPCC/puntuación de XX% (cuando proceda, y si se aprueba el check fundamental).
- Aprobado en el check complementario/puntuación de XX% (cuando proceda, y si se aprueba el check fundamental).

Nota: En el caso de que el check de requisitos basados en el APPCC y/o de requisitos complementarios sean fallidos ($< 75\%$ cada uno), solo será posible realizar un nuevo check de estos requisitos junto con un nuevo check de requisitos fundamentales.

6.2.2 Requisitos fundamentales puntuados con uno o más "no conforme – crítico (D)" o resultado <75%

Si se puntúa al menos un "no conforme – crítico (D)" en un requisito fundamental:

- Significa que no se puede aprobar ninguno de los otros checks posibles.
- La entidad de certificación/proveedor de servicios procede con el retiro de la carta de confirmación actual, si existe (en un plazo máximo de dos (2) días hábiles).
- Si el resultado es $\geq 75\%$, una vez completado y validado el plan de acción, se puede realizar un re-check para confirmar que se han cerrado las correcciones y acciones correctivas asociadas a los requisitos puntuados como "no conforme - crítico (D)". El re-check puede ser realizado a más tardar tres (3) meses después del check principal. En caso de que el re-check sea fallido o no se lleve a cabo, se realizará un nuevo check inicial.

Si la puntuación es <75% en el check fundamental:

- Significa que no se puede aprobar ninguno de los otros checks posibles.
- La entidad de certificación/proveedor de servicios procede con el retiro de la carta de confirmación actual, si existe (en un plazo máximo de dos (2) días hábiles después de la decisión del resultado del check).
- Se realizará un nuevo check inicial.

En la base de datos IFS, la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá dar explicaciones en inglés sobre los motivos de la retirada de la actual carta de confirmación. Todos los usuarios de la base de datos IFS con el emplazamiento de producción correspondiente en su lista de favoritos recibirán una notificación (con explicaciones) por correo electrónico, desde la base de datos IFS, informándoles que la carta de confirmación actual ha sido retirada.

Nota: Cuando cualquier información indique que los productos/procesos dejan de cumplir con los requisitos del IFS Local Check, se retirará la carta de confirmación actual.

Las condiciones para la retirada y suspensión de la carta de confirmación están sujetas a las reglas generales de IFS.

7 Acciones posteriores al IFS Local Check

7.1 Completar el plan de acción

El evaluador y/o la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá emitir el plan de acción (con la lista de hallazgos y explicaciones) y enviarlo a la compañía en un plazo máximo de dos (2) semanas a partir de la fecha del check. La compañía utilizará la plantilla del plan de acción que figura en el anexo 1 como base para elaborar las correcciones y, si procede, las acciones correctivas.

Basándose en las puntuaciones y las explicaciones planteadas por el evaluador durante el check, la compañía deberá completar el plan de acción y, teniendo en cuenta los siguientes criterios (resumidos en el gráfico 4), definir:

- **Correcciones:** para todos los requisitos puntuados con B, C y no conforme – crítico (D) en el check fundamental, basado en el APPCC y complementario.
 - El evaluador/entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación evalúa la idoneidad y pertinencia de las acciones propuestas y los plazos respectivos.
 - El IFS Local Check no establece un plazo específico para la implementación de las correcciones para puntuación B y C. Se puede considerar como buena práctica/recomendación un plazo de implementación de hasta 3 meses, especialmente para los requisitos fundamentales; no obstante, cada compañía debe definir las fechas para la conclusión de la corrección, teniendo en consideración una implementación sostenible y adecuada, que será validada por el evaluador. La eficacia de la implementación de las correcciones se verificará durante el check de renovación.
 - Cuando un requisito fundamental es puntuado con "no conforme – crítico (D)", las correcciones se implementarán lo antes posible y el emplazamiento de producción podrá optar a un re-check (véase el capítulo 6.2.2).
- **Acciones correctivas:** para todos los requisitos fundamentales puntuados con "no conforme – crítico (D)".
 - El evaluador/entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación evalúa la idoneidad y pertinencia de las acciones propuestas y los plazos respectivos.
 - Cuando se puntúa un requisito con "no conforme – crítico (D)", las acciones correctivas deberán implementarse lo antes posible, y el emplazamiento de producción podrá optar a un re-check (véase el capítulo 6.2.2).
 - No es obligatorio indicar acciones correctivas para una puntuación B y C, pero es deseable y recomendable hacerlo.

Gráfico 4: Criterios para el plan de acción IFS Local Check

Resultado		Correcciones	Acciones correctivas
Parcialmente conforme	B	obligatoria	deseable/recomendable*
No conforme	C	obligatoria	deseable/recomendable*
	D	obligatorias, aplicable a los requisitos fundamentales, implementadas lo antes posible	obligatorias, aplicable a los requisitos fundamentales, implementadas lo antes posible

* Cuando sea deseable/recomendable, las acciones correctivas no son obligatorias y no impactan en la validación del plan de acción ni el estado de aprobación si no se indican, a menos que el socio comercial establezca las acciones correctivas como obligatorias en sus acuerdos contractuales de suministro.

La compañía enviará el plan de acción completado a la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación o evaluador en un plazo máximo de dos (2) semanas tras haber recibido el plan de acción.

El evaluador o un representante de la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación validará el plan de acción del emplazamiento de producción teniendo en cuenta lo siguiente:

- Relevancia de las correcciones y, si procede, de las acciones correctivas.
- Relevancia de las fechas/plazos de implementación

Si las correcciones y, cuando proceda, las acciones correctivas propuestas no son válidas, no son consistentes o son inadecuadas y/o si las fechas de implementación no son pertinentes, la entidad de certificación/proveedor de servicio de evaluación deberá devolver el plan de acción a la compañía para que lo complete en el plazo establecido. Si el plan de acción no se completa y valida/aprueba dentro del plazo establecido, es posible que no se emita la carta de confirmación.

La evaluación del nivel de implementación del plan de acción se considerará en el check de renovación. El seguimiento de las correcciones, y de las acciones correctivas si proceden, del último check se deben proporcionar en el informe IFS Local Check, en el campo especificado.

Para la definición de correcciones y acciones correctivas, véase el Anexo 4 - Glosario.

7.2 Emisión del informe IFS Local Check

Después de cada check, el evaluador deberá completar y preparar un informe escrito del IFS Local Check en el software IFS siguiendo la plantilla proporcionada en el anexo 2, que incluye toda la información mínima requerida.

En general, el idioma del informe será el idioma de trabajo de la compañía o el establecido en acuerdos individuales.

El informe ofrece una visión general de la información relevante del check y del nivel del cumplimiento del emplazamiento de producción, lo que proporciona transparencia y confianza.

El informe se compone de las siguientes partes:

- Portada
- Resumen del check (resumen del check, detalles, alcance e información adicional).
- Perfil de la compañía (datos de la compañía y datos del check).
- Informe del check - Contenido principal (resumen de resultados, resumen de todos los requisitos puntuados con "no conforme – crítico (D)" por capítulo, informe detallado IFS Local Check, resumen de las evaluaciones N/A).
- Anexo al informe IFS Local Check (lista de participantes y sistema de puntuación IFS Local Check).

Una persona o personas designadas por la entidad de certificación/proveedor del servicio de evaluación (diferente a la que realizó el check) llevará a cabo una revisión del resultado del check y de la coherencia del informe antes de emitir el resultado final.

La entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá cargar el informe IFS Local Check en la base de datos IFS, independientemente del estado de aprobación.

7.3 Emisión de la carta de confirmación IFS Local Check

Basándose en los resultados del IFS Local Check, la validación del plan de acción y la revisión del informe, la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación decidirá el estado/resultado final del check y si emite o no la carta de confirmación IFS Local Check.

El resultado del check se define siguiendo las reglas descritas en el capítulo 6.2 y sólo se emitirá si el estado/resultado del check se considera aprobado.

La plantilla de la carta de confirmación IFS Local Check se encuentra en el anexo 3. El software IFS incluye un formato de carta de confirmación con el contenido mínimo requerido, pero cada entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación puede utilizar su propio diseño, siempre que incluya la información obligatoria (incluido el código QR) que se establece en el Anexo 3.

El código QR se implementa automáticamente cuando la carta de confirmación se genera a través del software IFS. El código QR incorpora un enlace público al sitio web IFS que verifica la autenticidad de la carta de confirmación.

La validez de la carta de confirmación IFS Local Check comienza a partir de la fecha de su emisión y se calcula automáticamente siguiendo el método de cálculo de renovación IFS.

Una vez emitida, la carta de confirmación IFS Local Check se cargará en la base de datos IFS.

7.4 Plazos posteriores al check

En general, el plazo entre la fecha del check y la carga del informe final/carta de confirmación se determina del siguiente modo:

- Dos (2) semanas para que el evaluador y/o la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación envíe el plan de acción (con la lista de hallazgos y explicaciones).
- Dos (2) semanas para que la compañía complete el plan de acción.
- Dos (2) semanas para que el evaluador o un representante de la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación valide y entregue el plan de acción propuesto, y para que la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación lleve a cabo la revisión del informe, decida el estado/resultado final del check y cargue el informe del check, el plan de acción y la carta de confirmación en la base de datos IFS.

En total, no más de ocho (8) semanas desde la fecha del check hasta la carga del informe del check, del plan de acción y de la carta de confirmación en la base de datos IFS:

- Plazo esperado: seis (6) semanas.
- Plazo máximo: ocho (8) semanas.

8 Ciclo del check

El IFS Local Check es un check anual, lo que significa que los requisitos fundamentales (y los basados en el APPCC y los complementarios, cuando proceda/se prefiera) se verificarán cada doce (12) meses dentro del plazo calculado automáticamente y establecido en la carta de confirmación (plazo del check de renovación según IFS).

Si el check de renovación no se programa en el plazo establecido, o si no se han completado los plazos de las etapas del check, se producirá una interrupción en el ciclo del check y se iniciará un nuevo ciclo del check inicial. El informe del check anterior y la carta de confirmación permanecerá visible en la base de datos IFS durante otros tres (3) meses (después del término de la validez de la carta de confirmación).

Si el check de renovación se lleva a cabo después de la ventana de tiempo mencionada anteriormente, el check de la compañía ya no será visible y el estado de la compañía se establecerá automáticamente como inactivo en la base de datos IFS.



9 Otras consideraciones

9.1 Logotipos IFS

Las condiciones de uso del logotipo IFS deberán cumplirse de acuerdo con las reglas de uso de IFS.

9.2 Distribución y almacenamiento del informe del check

Los informes IFS Local Check seguirán siendo propiedad de la compañía y no se entregarán, total o parcialmente, a un tercero sin el consentimiento previo de esta (excepto cuando lo exija la ley). El consentimiento para la distribución del informe IFS Local Check debe realizarse por escrito y podrá ser entregado por la compañía a la entidad de certificación y/o al usuario pertinente.

9.3 Transferencia del check

Cuando las actividades del IFS Local Check se transfieran desde una entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación a otra, la nueva entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá verificar todos los informes/cartas de confirmación IFS Local Check actuales (vigentes), con el fin de decidir si se requieren acciones adicionales.

9.4 Responsabilidad

En caso de que IFS Management GmbH tenga motivos fundados para creer que la integridad de la marca IFS y/o la responsabilidad del programa están en entredicho, IFS Management GmbH podrá ponerse en contacto con las partes implicadas para solicitar declaraciones aclaratorias y definir posibles acciones.

9.5 Software IFS

Para aumentar la estandarización de la información en los informes después del IFS Local Check, se ha desarrollado el software IFS que se utilizará para generar el correspondiente informe, plan de acción y carta de confirmación.

La información adicional sobre su uso se proporciona por separado en un manual.

9.6 Base de datos IFS (www.ifs-certification.com)

La entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación debe cargar cada IFS Local Check (incluye la carga del informe, plan de acción y carta de confirmación) en la base de datos IFS.

Seguridad de la base de datos IFS

El sistema de seguridad utilizado para la base de datos IFS se basa en sistemas de seguridad internacionalmente reconocidos y utilizados habitualmente.

En general, solo las compañías certificadas/evaluadas/verificadas y la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación que realizó la respectiva auditoría/evaluación/verificación tienen acceso al informe completo. El informe completo solo está disponible a otros usuarios de la base de datos IFS si la compañía certificada/evaluada/verificada otorga el permiso al usuario respectivo.

Protección de datos

La protección de datos es un aspecto importante para IFS Management GmbH. IFS cumple con toda la normativa aplicable en protección de datos de la compañía. La política de datos de IFS Management GmbH está disponible en el sitio web de IFS www.ifs-certification.com.

Los grupos de usuarios de la base de datos IFS reciben automáticamente el acceso a los datos desbloqueados por la compañía certificada/evaluada/verificada, una vez estos hayan sido desbloqueados. La comunicación con los distribuidores y otros grupos de usuarios de la base de datos IFS se realiza mediante un proceso web seguro que garantiza que tan sólo los distribuidores autorizados y otros usuarios o compañías certificadas/evaluadas/verificadas puedan ver datos específicos de las compañías/proveedores certificadas/evaluadas/verificadas. Para más información, ver el sitio web de IFS.



2



PARTE 2

LISTA DE REQUISITOS IFS LOCAL CHECK

1 Acerca de los requisitos IFS Local Check

1.1 Naturaleza de los requisitos

El IFS Local Check tiene por objeto guiar la implementación y verificar cómo los productores locales de alimentos en pequeña escala garantizan que los alimentos son seguros y que cumplen con los requisitos legales, los principios básicos de buena higiene y fabricación y, además, con la aplicación de medidas de control adecuadas más allá de dichos principios cuando se requiera.

Por lo tanto, los requisitos IFS Local Check se establecen para apoyar la verificación y la monitorización de:

- El nivel de seguridad alimentaria y cómo se controlan los peligros y riesgos inminentes.
- El cumplimiento legal.
- La conformidad esencial del producto (en lo que respecta a sus aspectos intrínsecos, como la composición, la estabilidad, la calidad inherente, la ausencia de adulteración y contaminación, el envasado adecuado de acuerdo con su finalidad, etc.).

Los elementos anteriormente mencionados constituyen la base esencial y deben considerarse en lo que respecta a la implementación y a la evaluación de cada requisito para definir el nivel de cumplimiento.

1.2 Consideraciones para los requisitos del check

Durante el check, los evaluadores utilizarán un muestreo pertinente (se seleccionará una muestra representativa del producto) junto con técnicas de inspección y revisión de documentos (cuando proceda) para determinar el cumplimiento de los requisitos IFS Local Check.

El IFS Local Check se centrará en los productos y procesos y estará orientado a la aplicación práctica in situ.

El evaluador tendrá en cuenta las particularidades y los factores que caracterizan la naturaleza de la producción local, y los riesgos existentes se evaluarán considerando las referencias (por ejemplo, los requisitos legales), el nivel de implementación y los controles aplicados, lo que dará lugar a la verificación del nivel de cumplimiento. Estas particularidades y factores incluyen:

- La naturaleza de la actividad, del producto y del proceso (por ejemplo, métodos de producción tradicionales).
- Los riesgos del producto y proceso.
- El tipo y tamaño del establecimiento y sus recursos (humanos y financieros).
- La estructura, equipamiento y auxiliares de procesamiento según las respectivas técnicas de procesado.

- Las reglamentaciones aplicables y, cuando aplique, las flexibilidades respectivas otorgadas a determinados productores de alimentos en función de su naturaleza y tamaño (por ejemplo, excepciones, exenciones, adaptaciones, exclusiones, adopción de medidas locales/nacionales y otras consideraciones que puedan ser aplicables en función de los requisitos legales).
- Las flexibilidades contempladas por normas reconocidas y organismos competentes.
- Las consideraciones relativas a la vigilancia de las autoridades competentes, de acuerdo con los respectivos requisitos legales.
- El tipo y nivel de documentación requerido según el tipo y el objetivo del requisito:
 - Considerando la naturaleza del proveedor local en términos de la documentación disponible, la documentación preexistente/predeterminada (por ejemplo, proporcionada por directrices oficiales, autoridades, cámaras de comercio y asociaciones respectivas; guías sectoriales genéricas; formularios estándar y genéricos, gráficos, plantillas y documentos provenientes de bibliografía, de expertos, de asesores, de formadores, de las autoridades competentes, del ámbito académico, de organismos competentes y otras fuentes fiables; documentación del proveedor) debe ser reconocida como evidencia válida.
 - Se esperan aspectos documentados a la hora de verificar los requisitos basados en el APPCC y los requisitos complementarios, ya que se espera una aplicación práctica y eficaz a nivel fundamental.
- Referencias/información adicional para apoyar la verificación del nivel de cumplimiento: retiradas y recuperaciones existentes, resultados de las inspecciones de autoridades, reclamaciones críticas, no conformidades existentes, resultados sobre los controles existentes; elementos explicativos y evidencias, etc.

Nota: Cuando proceda y sea exigido por la legislación aplicable, la flexibilidad no tiene por objeto reducir el nivel de control de la higiene y la seguridad alimentaria, por lo tanto no debe comprometer la seguridad de los alimentos.

2 Lista de requisitos IFS Local Check

Nº	Tipo de requisito	Requisito IFS Local Check
1	Cumplimiento legal	
1.1	Fundamental	¿Se cumplen los requisitos esenciales en materia de producción de alimentos, seguridad alimentaria y legalidad del producto?
1.2	Complementario	¿Existe una comunicación adecuada para garantizar que la compañía se mantiene informada de todos los requisitos legales pertinentes?
2	Requisitos previos de seguridad alimentaria y conformidad del producto	
2.1	Cualificación, formación e instrucción del personal	
2.1.1	Fundamental	¿El personal está suficientemente formado/cualificado de acuerdo con sus respectivos puestos de trabajo?
2.1.2	Complementario	¿Se realizan actividades de formación y/o instrucción de acuerdo con el respectivo puesto de trabajo del empleado?

2.2	Higiene personal	
2.2.1	Fundamental	¿Están definidas, comprendidas y aplicadas las normas de higiene personal por todo el personal pertinente, contratistas y visitantes?
2.2.2	Fundamental	¿Se proporciona ropa de protección adecuada y es utilizada por cada empleado?
2.2.3	Fundamental	¿Los empleados son conscientes de la necesidad de notificar en caso de cualquier lesión, problema de salud o enfermedad infecciosa que pueda tener un impacto en la seguridad alimentaria?
2.2.4	Complementario	¿Están documentadas las normas de higiene personal?
2.2.5	Complementario	¿Se comprueba regularmente el cumplimiento de las normas de higiene personal?
2.3	Ubicación del emplazamiento de producción, entorno y exterior	
2.3.1	Fundamental	¿Están las áreas externas del emplazamiento de producción limpias, organizadas, diseñadas y mantenidas de manera que se evite la contaminación?
2.3.2	Fundamental	¿Está el emplazamiento de producción ubicado, construido y mantenido de manera que se evite el riesgo de contaminación?
2.3.3	Fundamental	¿Las instalaciones en las que se preparan, manipulan, procesan y almacenan productos alimentarios están construidas, operadas y mantenidas para garantizar la seguridad alimentaria?
2.4	Instalaciones para el personal	
2.4.1	Fundamental	Cuando sea requerido, ¿existen áreas y/o estructuras designadas (o adaptadas) para que los empleados se cambien la ropa de protección y guarden sus pertenencias?
2.4.2	Fundamental	¿Se dispone de servicios adecuados, limpios y en buen estado de mantenimiento para los empleados?
2.4.3	Fundamental	¿Se dispone de instalaciones adecuadas para el lavado de manos para los empleados?
2.4.4	Fundamental	Cuando sea requerido, ¿se dispone de instalaciones de limpieza y desinfección para el calzado y otra ropa de protección?
2.4.5	Complementario	Cuando sea requerido, ¿se dispone de vestuarios adecuados, limpios y en buen estado de mantenimiento para los empleados?
2.5	Distribución de la planta y flujo del proceso	
2.5.1	Fundamental	¿Están las instalaciones del emplazamiento de producción y los flujos de proceso dispuestos de manera que no representen riesgos de contaminación?
2.5.2	Complementario	¿Existe un plano documentado del emplazamiento que abarque todas las instalaciones del emplazamiento de producción y flujos del proceso?
2.6	Requisitos constructivos (locales de producción y almacenamiento)	
2.6.1	Fundamental	¿Están las paredes adecuadamente construidas y mantenidas para cumplir los requisitos de producción y evitar la contaminación?
2.6.2	Fundamental	¿Están los suelos adecuadamente construidos y mantenidos para cumplir los requisitos de producción y evitar la contaminación?
2.6.3	Fundamental	¿Están los sistemas de drenaje adecuadamente construidos y mantenidos para cumplir con los requisitos de producción y evitar la contaminación?

2.6.4	Fundamental	¿Están los techos y las estructuras elevadas adecuadamente contruidos y mantenidos para cumplir los requisitos de producción y evitar la contaminación?
2.6.5	Fundamental	¿Están las ventanas y otras aberturas adecuadamente construidas y mantenidas para cumplir los requisitos de producción y evitar la contaminación?
2.6.6	Fundamental	¿Están las puertas, cortinas y accesos adecuadamente contruidos y mantenidos para cumplir los requisitos de producción y evitar la contaminación?
2.6.7	Complementario	¿Existen actividades de inspección in situ para identificar riesgos de contaminación en relación con la instalación?
2.7	Equipo	
2.7.1	Fundamental	¿Está el equipo ubicado de manera que permita su limpieza, desinfección y mantenimiento y en una condición que no suponga riesgos para la seguridad alimentaria?
2.8	Agua, hielo, vapor, gases, aire y ventilación	
2.8.1	Fundamental	¿El agua utilizada en las instalaciones (incluida el agua reciclada, el vapor y el hielo) es de calidad potable o es agua que no presenta riesgo de contaminación según los requisitos legales aplicables, en su punto de uso?
2.8.2	Fundamental	¿Se mantienen los equipos de ventilación, aire acondicionado y flujo de aire generado artificialmente de forma que no supongan un riesgo para la seguridad alimentaria?
2.8.3	Fundamental	¿Son adecuados los gases o el aire comprimido en contacto directo con alimentos o materiales en contacto con alimentos con el objeto de que no supongan un riesgo para la seguridad alimentaria?
2.9	Limpieza y desinfección	
2.9.1	Fundamental	¿Están limpios los locales, las instalaciones y los equipos, y existe algún tipo de prueba de que se realizan actividades de limpieza y desinfección adecuadas?
2.9.2	Complementario	¿Se registran y describen las prácticas de limpieza y desinfección en las instrucciones de trabajo?
2.9.3	Complementario	¿Se aplican controles para garantizar que las actividades/métodos de limpieza y desinfección son adecuados?
2.10	Vigilancia y control de plagas	
2.10.1	Fundamental	¿Se aplican actividades adecuadas de vigilancia y control de plagas para reducir o eliminar el riesgo de acceso, refugio e infestación de plagas, y existe algún tipo de prueba de las mismas?
2.10.2	Fundamental	¿Se toman medidas en caso de incidencia de plagas y/o infestaciones?
2.10.3	Complementario	¿Se registran/documentan las actividades de vigilancia y control de plagas?
2.11	Gestión de residuos	
2.11.1	Fundamental	¿Se retiran/almacenan y manipulan adecuadamente los residuos, de manera que no se acumulen y no supongan riesgos de contaminación?

2.12	Mantenimiento y reparaciones	
2.12.1	Fundamental	¿Las instalaciones de producción, los almacenes, los equipos y las herramientas de procesamiento están en buen estado de mantenimiento?
2.12.2	Fundamental	¿Los productos químicos, materiales y herramientas utilizados para el mantenimiento y la reparación son adecuados para el uso previsto y no presentan riesgo de contaminación?
2.12.3	Complementario	¿Se aplican actividades de mantenimiento y reparación para evitar o mitigar riesgos, considerando equipos críticos e instalaciones de producción/almacenamiento, y existe algún tipo de prueba de las mismas?
2.13	Estado de los equipos de medición y vigilancia	
2.13.1	Fundamental	¿Los dispositivos de medición y vigilancia relevantes son fiables y cumplen con su funcionalidad prevista?
2.14	Almacenamiento	
2.14.1	Fundamental	¿Son adecuadas y se comprueban las condiciones de almacenamiento?
2.14.2	Fundamental	¿Existen medidas para minimizar los riesgos de contaminación u otros impactos negativos relacionados con el entorno del almacenamiento y las operaciones?
2.15	Transporte	
2.15.1	Fundamental	¿Son adecuadas y se comprueban las condiciones de transporte?
2.16	Trazabilidad	
2.16.1	Fundamental	¿El emplazamiento de producción es capaz de identificar y trazar los lotes de productos y establecer su relación con sus respectivos(as): • materias primas, • materiales de envasado, • y procesos, en las distintas etapas de producción hasta la entrega al cliente?
2.16.2	Fundamental	¿Son identificables las mercancías para garantizar que sean claramente trazables?
2.16.3	Complementario	¿Se aplican comprobaciones para garantizar que la trazabilidad se lleva a cabo de forma eficaz?
2.17	No conformidades, medidas y acciones	
2.17.1	Fundamental	¿Existe alguna comprobación de las no conformidades? ¿Se gestionan adecuadamente?
2.17.2	Fundamental	Cuando se identifican no conformidades, ¿se implementan las correcciones en el tiempo adecuado (teniendo en cuenta los riesgos e impactos)?
2.17.3	Complementario	Cuando se identifican no conformidades, ¿se implementan las acciones correctivas en el tiempo adecuado (teniendo en cuenta los riesgos e impactos)?
2.18	Recuperación de producto, retirada, incidentes, crisis y reclamaciones críticas	
2.18.1	Fundamental	¿Puede el emplazamiento de producción identificar cuándo es necesaria la retirada o recuperación de un producto y llevarla a cabo, cuando sea necesario?

2.18.2	Fundamental	¿El emplazamiento de producción puede proporcionar respuestas en el tiempo adecuado ante: • incidentes, • crisis, • notificaciones de las autoridades, • y reclamaciones críticas?
2.18.3	Complementario	¿Se registran/documentan las no conformidades, recuperaciones, retiradas, incidentes, crisis y reclamaciones críticas?
3	Control de peligros de seguridad alimentaria	
3.1	Medidas para mitigar los peligros biológicos, físicos y químicos	
3.1.1	Fundamental	¿Existen medidas suficientes para controlar los peligros biológicos?
3.1.2	Fundamental	¿Existen medidas suficientes para controlar los materiales extraños y los peligros físicos?
3.1.3	Fundamental	¿Existen medidas suficientes para controlar los peligros químicos?
3.1.4	Fundamental	¿Están los alérgenos debidamente etiquetados de acuerdo con los requisitos legales correspondientes? ¿Existen medidas suficientes para mitigar la contaminación cruzada de alérgenos?
3.1.5	Complementario	¿Se describen en las instrucciones de trabajo y se registran las medidas preventivas esenciales de seguridad alimentaria y las medidas de control específicas aplicadas?
3.2	Control de peligros para la seguridad alimentaria basado en el APPCC	
3.2.1	Basado en el APPCC	¿Existe conocimiento sobre los elementos básicos para estructurar las actividades basadas en el APPCC con el fin de apoyar el control de los peligros para la seguridad alimentaria?
3.2.2	Basado en el APPCC	¿Existe(n) alguna(s) persona(s) cualificada(s) responsable(s) de las actividades basadas en el APPCC?
3.2.3	Basado en el APPCC	¿Se han definido los pasos preliminares de las actividades basadas en el APPCC, teniendo en cuenta: • la descripción o especificación del producto, • la identificación del uso esperado y los usuarios del producto, • y la información documentada sobre las etapas del proceso?
3.2.4	Basado en el APPCC	¿Se analizan los peligros significativos?
3.2.5	Basado en el APPCC	¿Se identifican y controlan los puntos de control crítico dentro de los límites críticos definidos? ¿Se toman acciones en caso de que un punto de control crítico esté fuera de control?
3.2.6	Basado en el APPCC	¿Existe la documentación esencial del protocolo basado en el APPCC?
4	Conformidad del producto y del proceso	
4.1	Fundamental	¿Son conformes los procesos y los productos?
4.2	Complementario	¿Existen especificaciones para el producto final?
4.3	Complementario	¿Se realizan controles adicionales basados en las especificaciones o acuerdos del cliente?

3 Guía de IFS Local Check

Junto con el checklist (o lista de requisitos) de IFS Local Check se proporciona un documento adicional independiente: la guía de IFS Local Check. El propósito del documento es ayudar a las compañías y a los evaluadores con la interpretación de los requisitos, proporcionando así un enfoque común sobre lo que se espera.

El contenido se centra en ejemplos de elementos esenciales e información adicional de apoyo para cada requisito, ya que la intención es que cada compañía pueda reflexionar sobre el propósito/objetivo del requisito y determinar cómo implementarlo en función de la naturaleza, los riesgos, los procesos y los productos de cada emplazamiento de producción. La interpretación siempre depende de la situación individual de cada compañía. Además, ayuda al evaluador a lograr un desempeño satisfactorio en el IFS Local Check, ya que, en general, proporciona el mínimo de información que debe ser completada por parte del evaluador.

En el gráfico 5 se proporciona un resumen de los elementos guía del requisito y la interpretación de su uso.

Gráfico 5: Elementos guía e interpretación de los requisitos

Nº	Tipo de requisito	Requisito IFS Local Check	Guía y explicación de sus elementos	
Número del requisito IFS Local Check	Requisito fundamental o Requisito basado en el APPCC o Requisito complementario		¿Qué se debe considerar?	Aborda elementos y notas esenciales para apoyar la implementación del requisito y sirve como referencia para orientar a los evaluadores sobre los elementos que respaldan un check exhaustivo y adecuado.
			(!) Ejemplos de lo que puede considerarse crítico	Ejemplos/indicios de posibles situaciones (pero sin limitarse a ellas), en donde se presentan riesgos para la seguridad alimentaria, el cumplimiento legal y la conformidad esencial del producto y que pueden llevar a una puntuación “no conforme -crítico (D)” en un requisito fundamental. El evaluador deberá verificar cada situación individual.
			Elementos que pueden mejorar la implementación	Para algunos requisitos específicos, se proporcionan elementos adicionales para que la compañía verificada pueda considerar mejorar aún más la implementación. La no implementación de estos elementos no tiene impacto en el nivel de cumplimiento del requisito ni la puntuación correspondiente.
			Antecedentes o información adicional	Información de apoyo, como explicaciones adicionales, definiciones, ejemplos específicos, relevancia del requisito para crear concienciación en materia de seguridad alimentaria en la compañía, entre otras.

La Guía de IFS Local Check está disponible para su descarga en el sitio web de IFS:
www.ifs-certification.com.

4 Percepción del nivel de concienciación en materia de seguridad alimentaria y perspectivas generales del check

El evaluador deberá recopilar información durante el IFS Local Check para proporcionar una perspectiva del nivel de concienciación en materia de la seguridad alimentaria en el emplazamiento de producción local. Dichas perspectivas serán informadas en el informe IFS Local Check en el campo especificado (perfil de la compañía):

- Descripción del nivel de concienciación en materia de seguridad alimentaria percibido por el evaluador en la compañía.

En la guía de requisitos, se proporciona información cuando la naturaleza del requisito está directamente relacionada con la generación de concienciación en materia de seguridad alimentaria en la compañía.

Además, dado que el IFS Local Check apoya la implementación, la compañía local que se somete al check debe recibir asesoramiento e información sobre la perspectiva general del evaluador respecto al cumplimiento (puntos de atención, mejoras necesarias, aspectos positivos, indicación de mejoras identificadas de un check a otro, etc.).

Dicha información y perspectivas pueden encontrarse en el campo especificado (perfil de la compañía) del informe IFS Local Check:

- Descripción de los puntos de atención observados por el evaluador.
- Descripción de los aspectos positivos/puntos mejorados observados por el evaluador.

Anexos



ANEXO 1

PLAN DE ACCIÓN IFS LOCAL CHECK

Nº de requisito	Requisito IFS Local Check	Evaluación	Explicación (por el evaluador)	Corrección (por la compañía)	Responsabilidad (por la compañía)	Fecha (por la compañía)	Estado de implementación (por la compañía)	Acción correctiva (por la compañía)	Responsabilidad (por la compañía)	Fecha (por la compañía)	Estado de implementación (por la compañía)	Liberación (por el evaluador)	Fecha de validación (por el evaluador)
2.2.1	¿Están definidas, comprendidas y aplicadas las normas de higiene personal por todo el personal pertinente, contratistas y visitantes?	D (No conforme – Crítico)	...	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	...	...
2.2.5	¿Se comprueba regularmente el cumplimiento de las normas de higiene personal?	B (Parcialmente conforme)	...	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)	(2)	(2)	(2)	...	...

Basado en las explicaciones del capítulo 7.1, a modo de ejemplo:

(1) Obligatoria

(2) Deseable/Recomendable

ANEXO 2

INFORME IFS LOCAL CHECK

Portada

Logo de la entidad de certificación/
proveedor de servicios de evaluación



IFS Local Check Versión 1
Enero 2026

Verificado por: Requisitos
[fundamentales/basados en el
APPCC/complementarios]

Resultado: [Aprobado/No aprobado] en el check fundamental
[Aprobado/No aprobado] en el check basado en el APPCC
[Aprobado/No aprobado] en el check complementario

Informe final IFS Local Check

Compañía verificada: Frutas y verduras GmbH

[GS1 GLN(s) cuando esté disponible y, si procede, número de autorización
legal sanitaria].

Fecha del check: (dd.mm.aaaa)

**Nombre y dirección de la entidad de certificación/proveedor de servicios
de evaluación:**

Resumen del check

IFS Local Check Versión 1, Enero 2026

Detalles del check

Evaluador jefe: Max Mustermann fecha/hora:	Fecha/hora del check actual: dd.mm.aaaa (xx:xx-xx:xx)	Fecha/hora del check anterior: dd.mm.aaaa (xx:xx-xx:xx)
Co-evaluador: fecha/hora:	(En caso de que se lleve a cabo un re-check, se especificará adicionalmente la fecha del mismo)	Entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación y evaluador del check anterior: TEST GmbH/Frank Test
Evaluador en formación:		
Revisor:		
Nombre y dirección de la compañía: Frutas y verduras AG Ejemplo de calle 12345 Ejemplo de ciudad Alemania		Nombre y dirección del emplazamiento verificado: Frutas y Verduras GmbH Musterstraße 12346 Berlín Alemania
COID: Persona de contacto en caso de emergencia (por ejemplo, recuperación): [Nombre, e-mail y número de teléfono, como mínimo]:		
Teléfono: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Teléfono: 0 12 34 57
Fax: 01 23 45 67 88		
Sitio web: www.fruitsandvegetable.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.com	Sitio web: www.fruitsandvegetable.com
E-mail: info@fruitsandvegetables.com		

Alcance del IFS Local Check

Producción de fresas congeladas en bolsas de PET.
 (Traducción obligatoria del alcance del check al inglés)

Alcance(s) de producto: 5
Alcance(s) tecnológicos: D, F

Información adicional sobre el alcance

Resultado final del IFS Local Check

[Aprobado/No aprobado] en el check fundamental/ puntuación de XX%.	Check de renovación entre XX.XX.XXXX y XX.XX.XXXX.
[Aprobado/No aprobado] en el check basado en el APPCC/puntuación de XX%.	
[Aprobado/No aprobado] en el check complementario/puntuación de XX%.	

Observaciones relativas a los requisitos puntuados con "no conforme – crítico (D)":

Perfil de la compañía
Datos de la compañía
Año de construcción/reconstrucción del emplazamiento verificado:
Superficie del emplazamiento de producción:
Descripción de la(s) planta(s) de producción y de la(s) línea(s) de producción:
Número máximo de empleados en temporada alta en un año natural y explicación:
¿La compañía produce productos de marca privada? En caso afirmativo, facilite información (no se permite información sobre la marca):
Descripción detallada de los grupos de productos y productos por alcance producidos en la compañía: Resumen de los procesos in situ de la compañía (desde la recepción de las materias primas hasta los productos finales):
¿Cuándo se realizó la última visita/inspección/vigilancia por parte del organismo regulador/autoridad? (Resumen de detalles relevantes para el IFS Local Check):
Descripción de cualquier historial de recuperación, retirada y/o cualquier visita de las autoridades que haya dado lugar a una acción obligatoria relacionada con la seguridad alimentaria y/o la legalidad:
¿Tiene el lugar verificado producción estacional/paradas estacionales en el proceso de producción? En caso afirmativo describir:
¿Cumple la compañía los requisitos sobre el uso del logo IFS Local Check?
Idioma de trabajo que se utiliza en el emplazamiento producción:
Información adicional:
Datos del check
Resumen del check (resumen general de la verificación):
Idioma en el que se realizó el IFS Local Check:
Duración del check:
¿Qué productos se fabricaron y qué procesos se estaban ejecutando durante el check in situ?
Descripción del nivel de concienciación en materia de seguridad alimentaria percibido en la compañía:
Descripción de los puntos de atención observados por el evaluador:
Descripción de los aspectos positivos/puntos mejorados observados por el evaluador:
Seguimiento de las correcciones y, si procede, de las acciones correctivas del último check:
Información adicional:

Informe del check - Contenido principal

IFS Local Check Versión 1, Enero 2026

Verificado por: Requisitos [fundamentales/basados en el APPCC/complementarios]

[Aprobado/No aprobado] en el check fundamental/puntuación de XX%.
[Aprobado/No aprobado] en el check basado en el APPCC/puntuación de XX%.
[Aprobado/No aprobado] en el check complementario/puntuación de XX%.
Número de requisitos “no conformes - críticos (D)” en el check fundamental: X.

Cuadro resumen de todos los capítulos y resultado (en porcentaje) por capítulo

Capítulo	1	2	3	4
Tipo de check	Cumplimiento legal	Requisitos previos de seguridad alimentaria y conformidad del producto	Control de peligros de seguridad alimentaria	Conformidad del producto y del proceso
Fundamental	0	0	0	0
Basado en el APPCC	/	/	0	/
Complementario	0	0	0	0

Tabla resumen de puntuación por tipo de check

Puntuación	Conforme (A)	Parcialmente conforme (B)	No conforme (C)	No conforme – crítico (D)
Fundamental	0	0	0	0
Basado en el APPCC	0	0	0	No es posible
Complementario	0	0	0	No es posible

**Resumen de todos los requisitos puntuados con "no conforme – crítico (D)"
(por capítulo):**

N°	Referencia	Requisito IFS Local Check	Evaluación	Explicación
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Resumen de las evaluaciones N/A:

N°	Referencia	Requisito IFS Local Check	Evaluación	Explicación
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Informe detallado IFS Local Check:

N°	Referencia	Requisito IFS Local Check	Evaluación	Explicación
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

ANEXO al informe IFS Local Check

Lista de participantes clave:

Participantes del check				
Nombre	Cargo	Reunión inicial	Check	Reunión final
Sr. Calidad		X	X	X
Sr. Propietario		X		X
Sr. Intérprete		X	X	X

Sistema de puntuación IFS Local Check

Resultado		Explicación	Puntos
Conforme	A	El requisito se cumple. Cumplimiento total o implementación sólida con pequeño espacio para mejoras.	4 puntos
Parcialmente conforme	B	El requisito se ha implementado parcialmente o existe una implementación muy básica que necesita mejoras, sin impacto en la seguridad alimentaria, en el cumplimiento legal, ni en la conformidad esencial del producto.	2 puntos
No conforme	C	El requisito no se ha implementado o se ha implementado de forma incorrecta/insatisfactoria, sin impacto en la seguridad alimentaria, en el cumplimiento legal, ni en la conformidad esencial del producto.	0 puntos
	D	Crítico: cuando la seguridad alimentaria y/o el cumplimiento legal y/o la conformidad esencial del producto se ven afectados debido a incumplimientos críticos, fallos sustanciales, falta de controles, lo que da lugar a productos inseguros y/o no conformes. Nota: Sólo se puede puntuar con una "D" los requisitos fundamentales, ya que dichos requisitos son la parte primordial del IFS Local Check.	Se restará el 10% de la puntuación total posible y la carta de confirmación no puede emitirse.
N/A		Cuando el requisito no sea aplicable, deberá justificarse adecuadamente. No puede aplicarse cuando la seguridad alimentaria, el cumplimiento legal y la conformidad esencial del producto se vean afectados.	No incluido en el cálculo de la puntuación total.

ANEXO 3

CARTA DE CONFIRMACIÓN IFS LOCAL CHECK

Carta de confirmación



Por la presente, la entidad de certificación/prestador de servicios de evaluación

Nombre de la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación

habiendo firmado un acuerdo con IFS Management GmbH, confirma que las actividades de procesado de

**Nombre de la compañía verificada
Dirección**

(GS1 GLN(s) cuando esté disponible y, si procede, número de autorización legal sanitaria), COID,

para el alcance del check:

(descripciones detalladas de proceso(s)/producto(s)/por alcance – traducción obligatoria al inglés)

Número y nombre de los alcance(s) de producto(s), número de los alcance(s) tecnológico(s)
ha sido verificada para los requisitos (fundamentales/basados en el APPCC/complementarios) de el

**IFS Local Check Versión 1, Enero 2026
y obtuvo los siguientes resultados:**

[Aprobado] en el check fundamental/puntuación de XX%.
[Aprobado] en el check basado en el APPCC/puntuación de XX%.
[Aprobado] en el check complementario/puntuación de XX%.

Fecha del check (junto con la fecha del re-check, si aplica):

Fecha de emisión de la carta de confirmación:

Fecha de caducidad de la carta de confirmación: (la validez de la carta de confirmación seguirá siendo la misma cada año)

Próximo check a realizar del dentro periodo de tiempo: (Check de renovación entre XX.XX y XX.XX)

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:

Nombre y/o logo de la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación



ANEXO 4

GLOSARIO

El glosario aborda definiciones esenciales, relevantes y relacionadas sobre seguridad alimentaria y conformidad del producto, las cuales se utilizan en todo el protocolo, en el checklist (o lista de requisitos) y en la guía de IFS Local Check.

Acción correctiva	Acción para eliminar la causa de una no conformidad detectada. Además, en el IFS Local Check, las acciones correctivas son acciones obligatorias que forman parte del plan de acción del check cuando se han identificado incumplimientos críticos y los requisitos se puntúan como no conformidad (D). Para los requisitos puntuados con una B y una C, las acciones correctivas no son obligatorias para dar por concluido el check (pero son deseables y recomendables).
Agua potable	Agua apta para el consumo humano o animal (por ejemplo, para beber, cocinar y preparar alimentos) que, en principio, debe estar libre de microorganismos y otros contaminantes que puedan poner en peligro la salud pública.
Alérgeno (EU)	Alimento que puede causar una reacción dañina provocada por una respuesta inmunológica. Los alérgenos definidos son: • Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, espelta, trigo khorasan, centeno, cebada, avena, o sus variedades híbridas) y productos derivados • Crustáceos y productos a base de crustáceos • Huevos y productos a base de huevo • Pescado y productos a base de pescado • Cacahuets y productos a base de cacahuets • Soja y productos a base de soja • Leche y sus derivados (incluida la lactosa) • Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados • Apio y productos derivados • Altramuces y productos a base de altramuces • Moluscos y productos a base de moluscos • Mostaza y productos derivados • Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo • Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresados como SO₂. Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo.
Análisis de causa raíz	Proceso que ayuda a comprender las causas iniciales de un problema, con el fin de identificar la acción correctiva adecuada que evitará una recurrencia.

Análisis de peligros	El proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros identificados en las materias primas y otros ingredientes, el medio ambiente, en el procesamiento de o en los alimentos, y en las condiciones que conducen a su presencia, para decidir si son o no peligros significativos.
APPCC	Análisis de peligros y puntos de control críticos: un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son significativos para la seguridad alimentaria.
Área de producción	Parte del emplazamiento de producción que incluye: • Procesos de producción, • Áreas de recepción, almacenamiento y despacho, • Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene (GMP y GHP), incluyendo actividades de mantenimiento, higiene, control de plagas y actividades de limpieza y desinfección, • Laboratorio in situ • Instalaciones de mantenimiento, • Instalaciones para el personal y sanitarias • Zonas externas.
Balance de masa	Prueba realizada para medir la cantidad de entrada de ingredientes y salidas de productos finales.
Calibración	Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones específicas, la relación entre los valores de magnitudes indicados por un instrumento de medida o sistema de medición, o los valores representados por una medida materializada o un material de referencia, y los valores correspondientes obtenidos por estándares.
Carta de confirmación	Declaración final por escrito realizada por la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación, en la que se confirma que un emplazamiento de producción ha aprobado satisfactoriamente la evaluación/check.
Cliente	Un cliente es una empresa, compañía o persona a la que se venden productos, ya sea como producto final o como una parte semi terminada del producto final.
Contaminación	Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el entorno alimentario. Un contaminante puede ser cualquier agente biológico, físico, químico, material extraño, o cualquier otra sustancia añadida no intencionalmente, que puede comprometer la seguridad o la idoneidad de los alimentos. La contaminación también puede significar la correlación de los envases entre sí.
Contratistas	Una compañía o persona que es contratada por la compañía para realizar trabajos para el emplazamiento.
Corrección	Acción para eliminar una no conformidad. Además, en el IFS Local Check, las correcciones son acciones obligatorias que forman parte del plan de acción del check. Se aplica cuando se han identificado determinados niveles de incumplimiento y los requisitos se puntúan como parcialmente conformes (B) y no conformes (C y D).

Check in situ	Inspección y evaluación de áreas de producción del emplazamiento de producción que incluyen las siguientes áreas: • Procesos de producción • Áreas de recepción, almacenamiento y despacho, • Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene (GMP y GHP), incluyendo actividades de mantenimiento, higiene, control de plagas y actividades de limpieza y desinfección • Laboratorio in situ • Instalaciones de mantenimiento • Instalaciones para el personal y sanitarias • Zonas externas.
Declaración	Cualquier mensaje o representación, incluida cualquier forma de representación gráfica, pictórica o simbólica (etiqueta del producto, envase, publicidad, especificaciones, insertos del producto) que afirme, sugiera o implique que el producto tiene una(s) característica(s) o efecto(s) particular(es) que no es(son) inherente(s) al producto y/o no están generalmente presentes en productos similares. La siguiente lista de ejemplos de características y/o efectos particulares no pretende ser exhaustiva: • naturaleza o composición (por ejemplo, "orgánico", "natural", "libre de", "fuente de", "reducido", etc.), • normas de identidad para los productos (por ejemplo, productos cárnicos, etiquetas específicas, etc.), • origen o procedencia (por ejemplo, "Hecho en ...", "producto de ...", DOP/IGP, etc.), • métodos de producción/procesamiento (por ejemplo, comercio justo, declaraciones religiosas, etc.), • propiedades, estructura y/o función específicas relacionadas con la reducción del riesgo para los clientes y/o consumidores (por ejemplo, relacionadas con prevenir o minimizar el riesgo de enfermedades para la salud, prevenir la contaminación por deterioro o microorganismos patógenos, etc.), • propiedades, beneficios y/o efectos específicos para los clientes y/o consumidores debido al uso del producto (por ejemplo, efecto anti-envejecimiento en cosméticos, prolongar la vida útil de los alimentos en envases, mejorar o modificar una función fisiológica o actividad biológica asociada a la salud en los alimentos, etc.). Las declaraciones vinculadas al producto solo pueden ser declaradas si: • Se dispone de evidencia probatoria para demostrar su precisión, veracidad, legitimidad y cumplimiento legal. • Están aprobados para ser utilizados por la autoridad pertinente, cuando corresponda. • Se proporciona información clara y comprensible a los usuarios (cliente, consumidor y/o usuario final, según corresponda) sobre la(s) característica(s) y/o efecto(s) particular(es) declarado(s) en relación con el uso previsto del producto.
Diagrama de flujo	Una representación sistemática de la secuencia de pasos llevados a cabo en la producción o elaboración de alimentos.
Emplazamiento o emplazamiento de producción	Un establecimiento en una localización física concreta donde se realiza el IFS Local Check, en el que se puede llevar a cabo cualquier etapa de producción y distribución de alimentos.

Equipo	Máquinas, instrumentos, aparatos, utensilios o dispositivos utilizados o destinados a ser utilizados en la manipulación de alimentos o en relación con la manipulación de alimentos, incluidos los equipos utilizados o destinados a ser utilizados para limpiar y desinfectar las instalaciones de alimentos o los equipos.
Fichas de datos de seguridad (FDS)	Las fichas de datos de seguridad (FDS) son instrucciones de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas. Están principalmente dirigidas a usuarios profesionales y deben permitirles tomar las medidas necesarias relacionadas con la protección de la salud, de la seguridad y del medio ambiente en el lugar de trabajo. La ficha de datos de seguridad puede suministrarse en papel o electrónicamente, siempre que el destinatario disponga de los medios necesarios para su recepción.
Incidente	Una situación dentro de la cadena de suministro en la que hay riesgos posibles y/o confirmados asociados con la seguridad, calidad, legalidad y autenticidad del producto; o cualquier evento de fuerza mayor (por ejemplo, interrupción de recursos/servicios críticos, desastres naturales, pérdida, situaciones de emergencia, crisis, etc.) con un impacto directo en la entrega de productos confiables.
Ingrediente	Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o la preparación de un alimento que permanezca en el producto final, incluso en su forma modificada.
Instalaciones para el personal	Áreas dentro de un emplazamiento, distintas de las áreas de manipulación de alimentos, que son utilizadas por el personal, por ejemplo, vestuarios, baños, comedores y salas de descanso.
Materiales de envasado en contacto con alimentos	Materiales que: • están destinados a entrar en contacto con alimentos, o • ya están en contacto con los alimentos y estaban destinados a tal fin, o • puede esperarse que entren en contacto con alimentos o que transfieran sus componentes a los alimentos en condiciones normales o previsibles de uso.
Materias primas	Material de base utilizado para la producción/fabricación de un producto (ingredientes, aditivos, materiales de envase, reproceso).
Medida de control	Cualquier acción o actividad que se pueda utilizar para prevenir o eliminar un peligro o reducirlo a un nivel aceptable.
No conformidad	No cumplimiento/incumplimiento de una norma, proceso, procedimiento o requisito especificado, con impacto en la seguridad alimentaria, la legalidad y el cumplimiento esencial del producto.
Número de lote	Designación que se imprime en una etiqueta y que permite trazar el historial de producción.
Número de lote	Combinación de dígitos numéricos que se asignan a un grupo de productos fabricado en el mismo lote/unidad de producción.
OGM	Organismo genéticamente modificado: un organismo, con excepción de los seres humanos, cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce naturalmente en la reproducción ni en la recombinación natural.
PCC (Punto de control crítico)	Paso en el cual se aplica una medida de control o medidas de control, que es/son esenciales para controlar un peligro significativo, en un sistema APPCC.

Peligro	Un agente biológico, químico o físico en los alimentos, con el potencial de causar un efecto adverso para la salud.
Plan APPCC	Documentación o conjunto de documentos, preparados de acuerdo con los principios de APPCC, para asegurar el control de peligros significativos en la industria alimentaria.
Producto	Resultado de un proceso o actividades para transformar los elementos de entrada en resultados. Comprende el envasado.
Proveedor de servicios	Organización que presta servicios a otra compañía, por ejemplo, transporte, almacenamiento, preparación de pedidos, limpieza y desinfección, etc.
Recuperación de producto	Cualquier medida destinada a lograr la devolución de un producto peligroso que ya ha sido suministrado o puesto a disposición de los consumidores por el productor o distribuidor.
Reproceso	El proceso de reutilización de alimentos, ingredientes, materias primas o materiales de envase.
Retirada de producto	Cualquier medida destinada a impedir la distribución, exhibición y oferta de un producto fuera de especificación y/o de un producto que pueda ser peligroso para el consumidor.
Riesgo	Una función de probabilidad de un efecto adverso para la salud y la gravedad de ese efecto, como consecuencia de la presencia de un peligro en un alimento.
Ropa de protección	Ropa suministrada por la compañía (incluyendo calzado y guantes) que es utilizada por los empleados, contratistas y visitas para proteger los alimentos de la contaminación.
Trazabilidad	La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso o con probabilidad de serlo.

IFS publica información, opiniones y boletines a su leal saber y entender, pero no puede asumir ninguna responsabilidad por cualquier error, omisión o posible información confusa en sus publicaciones, especialmente en este documento.

El propietario del presente documento es:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlín
Alemania

Director General: Stephan Tromp
AG Charlottenburg
HRB 136333 B
VAT-Nº: DE278799213

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

© IFS, 2026

Todos los derechos reservados. Todas las publicaciones están protegidas por las leyes internacionales de derechos de autor. Sin el consentimiento expreso por escrito del propietario del documento, cualquier tipo de uso no autorizado está prohibido y sujeto a acciones legales.

Esto también aplica a la reproducción con fotocopidora, la inclusión en una base de datos electrónica/software, o la reproducción en soportes de almacenamiento.

No se podrá realizar ninguna traducción sin el permiso oficial del propietario del documento.

La versión en inglés es el documento original y de referencia.

Los documentos IFS están disponibles online en:
www.ifs-certification.com

