

# IFS Progress Food

Programa de desarrollo para evaluar el cumplimiento de los productos y procesos en relación a la seguridad alimentaria y la calidad



**VERSIÓN 3**

ENERO 2023

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 Antônio João 800  
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 Dedebas 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 Progress Food

Programa de desarrollo para evaluar el cumplimiento de los productos y procesos en relación a la seguridad alimentaria y la calidad

**VERSIÓN 3**

ENERO 2023

ESPAÑOL

# Agradecimientos

---

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

IFS agradece además a todos los participantes del grupo de trabajo IFS Progress, del Comité Técnico Internacional y los grupos de trabajo asociados de IFS en Francia, Alemania, Italia, España y Polonia.

## Miembros del Comité Técnico Internacional IFS

Alberto Peiro	Mercadona, España
Andrea Artoni	CONAD, Italia
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Suiza
Belén Barber	Kiwa España, España
Bert Urlings	Vion Food Group, Netherlands
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Alemania
Christina Brüggemann	Aldi Süd Dienstleistungs- SE &Co. oHG, Alemania
Christophe Quéré	SILL, Francia
Claudio Truzzi	METRO Italia Cash and Carry S.p.A., Italia
Cristina Diez	Palacios Alimentacion, España
Dr. Horst Lang	GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG, Alemania
Dr. Jean Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund , Suiza
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Alemania
Fayçal Bellatif	Eurofins, Francia
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Italia
Guillaume Hurtrez	Auchan, Francia
Isabel Barcenilla	DIA, España
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Alemania
Karin Voß	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Alemania
Lucia Tortoreto	Coop Italia società cooperativa, Italia
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Alemania
Michael Zschocke	Rewe Group, Alemania
Sabrina Bianchini	DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., Italia
Stefan Follmann	KFC Europe, Alemania
Ute Pieper	METRO AG, Alemania

### Participantes del grupo de trabajo IFS Progress

EDEKA Südwest Stiftung & Co. KG, Alemania  
Kaufland Stiftung & Co. KG, Alemania  
METRO AG, Alemania  
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH, Alemania  
Grupo Carrefour Brasil, Brasil  
BRF S.A, Brasil  
QIMA/WQS, Brasil  
Consum S. Coop. Comunidad Valenciana, España  
Sidras Zelaia, País Vasco  
Migros Ticaret A.Ş, Turquía  
Coop Genossenschaft, Suiza  
Wirtschaftskammer Österreich / Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Austria  
METRO Italia, Italia  
Almacenes Éxito, Colombia  
Servicios de Gestión Integral SAS - SGI. Colombia  
Ahold Delhaize, Países Bajos  
Żabka Polska, Polonia

### Equipo IFS

Chryssa Dimitriadis	Director of Standard Management
Joao Stein	IFS Progress Program Manager

Como parte del proceso de revisión, se realizaron evaluaciones de prueba en base a la versión 3 de IFS Progress. IFS quisiera agradecer a todas las compañías participantes, otras partes interesadas y entidades de certificación/ proveedores de servicios de evaluación por su apoyo y compromiso.

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

# Contenidos

---

<b>0</b>	<b>Introducción</b>	<b>12</b>
0.1	Historia de International Featured Standards	12
0.2	El Programa IFS Progress Food	12
0.3	Beneficios del Programa IFS Progress Food	13
0.4	Revisión del Programa IFS Progress Food	14

## PARTE 1

### Protocolo de evaluación IFS Progress Food

<b>0</b>	<b>Objetivo y contenido</b>	<b>18</b>
<b>1</b>	<b>Pasos del Programa IFS Progress Food</b>	<b>18</b>
<b>2</b>	<b>Proceso de evaluación del Programa IFS Progress Food</b>	<b>20</b>
2.1	Introducción al enfoque basado en producto y proceso (PPA)	20
2.2	Antes de la Evaluación IFS Progress Food	21
2.2.1	Acuerdos contractuales entre la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación	21
2.2.2	Notificaciones a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación	22
2.2.3	Idioma de la Evaluación IFS Progress Food	22
2.3	Alcance y realización de la Evaluación IFS Progress Food	22
2.3.1	Alcance de la evaluación IFS Progress Food	22
2.3.2	Requisitos relativos al alcance y la realización de la Evaluación IFS Progress Food	23
2.3.3	Procesos subcontratados y alcance de la Evaluación IFS Progress	24
2.4	Diferentes tipos de emplazamientos de producción	25
2.5	Tipos de evaluaciones	26
2.5.1	Autoevaluación	26
2.5.2	Pre-evaluación	26
2.5.3	Evaluación inicial	26
2.5.4	Evaluación de renovación	27
2.5.5	Evaluación de seguimiento	28
2.5.6	Evaluación de ampliación	30
2.6	Opciones de Evaluación IFS Progress Food	31
2.6.1	Evaluación anunciada	31
2.6.2	Evaluación no anunciada	31
2.7	Planificación de una Evaluación IFS Progress Food	32
2.7.1	Diseño de un plan de evaluación	32
2.7.2	Duración de la evaluación	32

<b>3</b>	<b>Resultados de la Evaluación IFS Progress Food</b>	<b>33</b>
3.1	Evaluación según el nivel definido	34
3.1.1	Nivel básico o nivel básico + evaluación APPCC	34
3.1.2	Evaluación de nivel intermedio	34
3.2	Sistema de puntuación IFS Progress	34
<b>4</b>	<b>Acciones posteriores a la evaluación</b>	<b>36</b>
4.1	Plan de acción	36
4.1.1	Cumplimentación del plan de acción de la compañía	36
4.1.2	Validación del plan de acción	37
4.2	Informe de evaluación	37
4.2.1	Revisión del informe	38
4.3	Emisión de la carta de confirmación	38
4.3.1	Puntuación y condiciones para la emisión de un informe de evaluación y de una carta de confirmación	40
4.3.1.1	Gestión específica del proceso de evaluación si se han emitido una (1) o varias no conformidades Mayores y/o puntuación < 75%	45
4.3.2	Plazos para la Evaluación IFS Progress	46
4.4	Ciclo de evaluación	46
4.4.1	Información sobre las condiciones de retirada/suspensión de la carta de confirmación	47
4.5	Distribución y almacenamiento del informe de evaluación	48
<b>5</b>	<b>Procedimientos de aseguramiento de la calidad y vigilancia</b>	<b>48</b>
5.1	Procedimientos de garantía de calidad basados en reclamaciones	48
5.2	Control de calidad para la mejora continua	49
<b>6</b>	<b>Logotipos IFS</b>	<b>49</b>

## PARTE 2

# Listado de requisitos de evaluación de IFS Progress Food

<b>0</b>	<b>Aclaraciones generales</b>	<b>54</b>
<b>1</b>	<b>Gobernanza y compromiso</b>	<b>55</b>
1.1	Estructura de la empresa y responsabilidad de la dirección	55
<b>2</b>	<b>Sistema de gestión de la seguridad y la calidad alimentaria</b>	<b>65</b>
2.1	Gestión de la calidad	65
2.1.1	Gestión de documentos	65
2.1.2	Registros e información documentada	65
2.2	Gestión de la seguridad alimentaria	69
2.2.1	Plan APPCC	69
2.3	Análisis APPCC	70
<b>3</b>	<b>Gestión de los recursos</b>	<b>80</b>
3.1	Recursos humanos	80
3.2	Higiene personal	82
3.3	Formación e instrucción	87
3.4	Instalaciones para el personal	90
<b>4</b>	<b>Procesos operativos</b>	<b>94</b>
4.1	Enfoque al cliente y acuerdo contractual	94
4.2	Especificaciones y fórmulas	96
4.2.1	Especificaciones	96
4.2.2	Fórmula/receta	99
4.3	Desarrollo de producto/modificaciones de producto/modificaciones de procesos de producción	100
4.4	Compras	101
4.5	Envasado del producto	105
4.6	Ubicación de la fábrica	108
4.7	Exterior de la fábrica	108
4.8	Distribución de la planta y flujo del proceso	109
4.9	Instalaciones de producción y almacenamiento	111
4.9.1	Requisitos constructivos	111
4.9.2	Paredes	111
4.9.3	Suelos	112
4.9.4	Techos/Estructuras elevadas	113
4.9.5	Ventanas y otras aberturas	113
4.9.6	Puertas y accesos	114
4.9.7	Iluminación	114
4.9.8	Aire acondicionado/Ventilación	115
4.9.9	Agua	116
4.10	Limpieza y desinfección	118
4.11	Gestión de residuos	122
4.12	Mitigación de riesgos químicos y de materiales extraños	124



4.13	Vigilancia y control de plagas	128
4.14	Recepción y almacenamiento de mercancías	131
4.15	Transporte	133
4.16	Mantenimiento y reparaciones	135
4.17	Equipamiento	138
4.18	Trazabilidad	139
4.19	Mitigación del riesgo de alérgenos	143
4.20	Fraude alimentario	146
4.21	Food defence	147
<b>5</b>	<b>Mediciones, análisis, mejoras</b>	<b>151</b>
5.1	Inspecciones en la fábrica	151
5.2	Control de procesos	151
5.3	Calibración, ajuste y verificación de dispositivos de medición y monitoreo	152
5.4	Vigilancia del control de cantidades	155
5.5	Análisis de producto y control ambiental	156
5.6	Liberación de producto	158
5.7	Gestión de las reclamaciones de autoridades y clientes	159
5.8	Gestión de la recuperación y retirada de productos e incidencias	162
5.9	Gestión de productos no conformes	167
5.10	Gestión de desviaciones, no conformidades, correcciones y acciones correctivas	169

## PARTE 3

# Requisitos para las entidades de certificación, proveedores de servicios de evaluación y evaluadores

0	Introducción	174
1	<b>Requisitos para las entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación</b>	<b>174</b>
1.1	Entidades de certificación	174
1.2	Proveedores de servicios de evaluación	174
1.3	Procedimiento reclamaciones y apelaciones de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación	175
1.4	Decisión de aprobación y expedición de la carta de confirmación	176
1.5	Transferencia de la evaluación	176
1.6	Responsabilidades de las entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación para IFS Progress Food	176
2	<b>Requisitos para Evaluadores IFS Progress Food</b>	<b>178</b>
2.1	Requisitos generales	178
2.2	Requisitos para los Evaluadores IFS Progress Food	178
2.2.1	Requisitos de los evaluadores para la aplicación inicial	178
2.2.2	Requisitos para los Auditores IFS ya aprobados	179
2.3	Consideraciones sobre la aplicación	180
2.4	Mantenimiento de las competencias y cualificación de los evaluadores	180

## PARTE 4

### Informe, Software IFS y Base de datos IFS

0	Introducción	184
1	Informe	184
1.1	Requisitos mínimos del Informe de Evaluación IFS Progress Food: descripción general de la evaluación (véase el Anexo 8)	184
1.2	Requisitos mínimos para el Informe de Evaluación IFS Progress Food: contenido principal (Anexo 9)	186
1.3	El plan de acción (Anexo 7)	186
1.4	Requisitos mínimos de la Carta de Confirmación IFS (Anexo 10)	187
1.4.1	Código QR en la Carta de Confirmación IFS	188
2	Software IFS	188
3	La Base de datos IFS ( <a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a> )	188

## ANEXOS

ANEXO 1:	Aplicación del listado de requisitos (checklist)	192
ANEXO 2:	Visión general de los niveles básico (o básico + APPCC) e intermedio	193
ANEXO 3:	Proceso de evaluación	195
ANEXO 4:	Alcances de producto y tecnológicos	196
ANEXO 5:	Diagrama de flujo para la gestión de una no conformidad Mayor en un requisito de nivel básico y/o en un requisito de nivel intermedio y una puntuación total $\geq 75\%$ en el nivel respectivo	198
ANEXO 6:	Diagrama de flujo para la gestión de varias no conformidades Mayores y/o una puntuación total $< 75\%$	199
ANEXO 7:	Plan de acción	200
ANEXO 8:	Informe de evaluación IFS Progress Food: Resumen de evaluación	201
ANEXO 9:	Informe de evaluación IFS Progress Food: Contenido principal	204
ANEXO 10:	IFS Progress Food – Carta de confirmación	209
ANEXO 11:	Glosario	210

## 0 Introducción

### 0.1 Historia de International Featured Standards

En 2003, la Federación Alemana de Distribuidores – Handelsverband Deutschland (HDE) – y su homóloga francesa – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD), elaboraron una norma común de seguridad y calidad alimentaria para permitir la auditoría de los proveedores de alimentos. La auditoría proporcionó un enfoque uniforme hacia los proveedores de alimentos. Esta fue la primera versión de la Norma IFS Food, designada para certificar a los proveedores que producen productos alimentarios de marca privada para la distribución.

IFS Management GmbH representa a International Featured Standards y es una compañía propiedad de FCD y HDE. Incluye un paquete de normas y programas globales de seguridad y calidad que proporcionan transparencia y comparabilidad a lo largo de toda la cadena de suministro más allá de la producción primaria. Las Normas IFS son aplicables a una variedad de operaciones y actividades tanto del sector alimentario como del no alimentario. Todas las Normas y Programas IFS siguen un enfoque en base al riesgo, que brinda a los grupos de interés la flexibilidad de implementar los requisitos en su negocio en función de los riesgos específicos a sus productos y procesos.

Sin embargo, el énfasis principal de las Normas y Programas IFS está en infundir confianza en los productos y procesos, lo que implica que la seguridad, la calidad, la legalidad y el cumplimiento de los requisitos específicos del cliente están garantizados a través de una evaluación in situ y una revisión e inspección de la documentación.

IFS comenzó con la publicación de IFS Food y después desarrolló otros estándares, como IFS Logistics, IFS Broker, IFS Wholesale/Cash & Carry, IFS PACsecure, IFS HPC para productos de uso doméstico y del cuidado personal y los programas de desarrollo IFS Progress Food, IFS Progress Logistics, IFS Progress HPC e IFS Progress PACSecure. IFS Progress Food es un programa que pertenece a la marca IFS (International Featured Standards).

Será posible realizar Evaluaciones IFS Progress Food v3 desde el 1 de Julio de 2023. A partir del 1 de octubre de 2023 IFS Progress Food v3 será obligatoria.

### 0.2 El Programa IFS Progress Food

Se sabe que el tamaño de la empresa, el acceso a los conocimientos técnicos y su aplicación, las dificultades relativas a los recursos económicos y financieros, la naturaleza del trabajo y otros factores del mercado pueden dar lugar a dificultades a la hora de aplicar un sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria sólido y/o certificable y permitir el acceso al mercado dentro de las cadenas de suministro formales, en las que normalmente los requisitos de entrada son elevados.

Siguiendo las necesidades de las empresas en desarrollo y del mercado, de establecer un programa de desarrollo de referencia, IFS decidió elaborar un enfoque estandarizado, voluntario y no acreditado, paso a paso, denominado IFS Progress, que se centra en la adquisición de capacidades, la implementación y la evaluación.

El Programa IFS Progress Food está dirigido a pequeños fabricantes de alimentos o a fabricantes de alimentos de distinto tamaño con potencial para conseguir la Certificación IFS, para iniciar y/o progresar gradualmente en la gestión de la seguridad alimentaria y la calidad, optimizada con la introducción de un enfoque en base al riesgo, en el producto y el proceso y en la mejora continua. Además de ayudar a las empresas en desarrollo referidas en el suministro de productos seguros y de alta calidad, IFS Progress Food también apoya y simplifica los pasos hacia la norma IFS Food, para las empresas que deseen conseguir la Certificación IFS.

Estructurado en diferentes niveles, el programa IFS Progress Food aborda la seguridad alimentaria, la calidad, la legalidad, la autenticidad y los requisitos relacionados con el cliente y, además, la tercera versión actual se ha alineado con la estructura de la norma IFS Food.

### 0.3 Beneficios del Programa IFS Progress Food

El Programa IFS Progress Food combina el listado de requisitos con el Protocolo de Evaluación IFS, los requisitos básicos para las entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación y evaluadores, así como con un informe de evaluación estandarizado. Además, el Software IFS y la base de datos IFS garantizan que cada informe de evaluación se estructure de la misma manera y se cargue en la Base de Datos IFS, donde cualquier distribuidor y fabricante que apoye el Programa IFS Progress puede seguir el desarrollo de cada proveedor.

Las principales ventajas del programa IFS Progress Food son:

- abordar los pequeños fabricantes de alimentos o a los fabricantes de alimentos de distinto tamaño con potencial para conseguir la Certificación IFS para que desarrollen su gestión de la seguridad alimentaria y la calidad mediante un programa de desarrollo gradual.
- para ayudar a las respectivas compañías con un marco de referencia para la creación e implementación de capacidades que, además, incluye un protocolo estandarizado de evaluación de IFS Progress.
- permitir una aplicación flexible del enfoque gradual en lo que respecta al tiempo, el punto de partida y la consecución del nivel final.
- introducir gradualmente el enfoque en base al riesgo y en los productos y procesos como punto de partida en el camino hacia un sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad completo, sólido y/o certificable.
- ofrecer un enfoque sistemático y comparable para facilitar y ayudar a las empresas que deseen obtener la Certificación IFS Food en un periodo de tiempo definido.
- establecer un sistema de evaluación uniforme, consistente y diferenciado.
- proporcionar un enfoque para el proceso de mejora continua junto con el Sistema de Puntuación de IFS Progress.
- trabajar con entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación y evaluadores cualificados.
- para garantizar la comparabilidad y la transparencia en toda la cadena de suministro.
- facilitar el acceso al mercado local y crear una aceptación mutua a lo largo de la cadena de suministro.

## 0.4 Revisión del Programa IFS Progress Food

El Equipo Técnico IFS y los grupos de trabajo deben demostrar el control sobre el contenido y la calidad del Programa IFS Progress Food. Esto incluye una revisión anual, para garantizar el cumplimiento de todos los requisitos relevantes. Los miembros del grupo de trabajo representan a todas las partes interesadas involucradas en el proceso de auditoría: distribuidores, entidades de certificación/proveedores de servicios de evaluación y la industria alimentaria, así como proveedores de servicios. Además de la revisión periódica de las bases, el principal objetivo del grupo de trabajo es compartir experiencias prácticas, revisar los cambios, abordar las necesidades de clarificación o alineación del Programa IFS Progress Food, y debatir los requisitos del informe de evaluación y decidir sobre las necesidades de formación.







# PARTE 1

---

0	Objetivo y contenido	18
1	Pasos del Programa IFS Progress Food	18
2	Proceso de evaluación del Programa IFS Progress Food	20
3	Resultados de la Evaluación IFS Progress Food	33
4	Acciones posteriores a la evaluación	36
5	Procedimientos de aseguramiento de la calidad y vigilancia	48
6	Logotipos IFS	49

---



## PARTE 1

# Protocolo de evaluación IFS Progress Food

---

## 0 Objetivo y contenido

Este protocolo de evaluación describe los requisitos específicos para las organizaciones que participan en las evaluaciones del programa IFS Progress Food. También proporciona orientación para la evaluación de los requisitos de nivel básico e intermedio, y ayuda en el proceso a las empresas que deseen obtener la certificación completa IFS Food.

El objetivo del protocolo es definir los criterios que debe seguir una entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación que realice evaluaciones de acuerdo con los Requisitos del Programa IFS Progress Food como evaluación de productos y procesos. También detalla los procedimientos que deben observar las empresas evaluadas y aclara la lógica de su evaluación.

Los requisitos IFS para entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación y evaluadores se describen en la Parte 3 de este documento.

## 1 Pasos del Programa IFS Progress Food

IFS Progress Food es aplicable a los fabricantes de productos alimentarios y solo se puede utilizar para compañías que procesen productos alimentarios y/o compañías que envasen productos alimentarios a granel.

El protocolo se utilizará como guía para el usuario en relación con las siguientes fases clave del Programa IFS Progress Food (las posibles opciones para aplicar el listado de requisitos se indican en el Anexo 1):

### **(0) Autoevaluación o pre-evaluación**

Se lleva a cabo una autoevaluación o pre-evaluación voluntaria de acuerdo con el listado de requisitos de nivel básico o intermedio para evaluar y definir la situación del emplazamiento de producción y su nivel de entrada en el programa, así como para preparar al emplazamiento de producción para su evaluación inicial IFS Progress Food. En función del resultado de la pre-evaluación o de la autoevaluación (y/o de los acuerdos con los socios comerciales, en su caso), el emplazamiento de producción deberá comenzar por la evaluación de nivel básico o la evaluación de nivel intermedio.

### **(1) Evaluación con una entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación - nivel básico o nivel básico + APPCC**

Se lleva a cabo una evaluación no acreditada del emplazamiento de producción de acuerdo con los requisitos especificados de nivel básico. Los requisitos correspondientes a este nivel abarcan aproximadamente el 45% de los elementos clave de la Norma IFS Food. En el anexo 2 figura un resumen de los requisitos que se han incluido en el nivel básico.

Para cubrir los requisitos de la legislación de la UE en los requisitos de nivel básico, o cuando lo exijan los socios comerciales, los requisitos APPCC de nivel intermedio pueden trasladarse al listado de requisitos de nivel básico. Este listado de requisitos combinado se denomina nivel básico + APPCC y sus requisitos abarcan aproximadamente el 55% de los elementos clave de la norma IFS Food. En el anexo 2 figura un resumen de los requisitos que han pasado del nivel intermedio al nivel básico + nivel APPCC.

**(2) Evaluación con una entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación - nivel intermedio:**

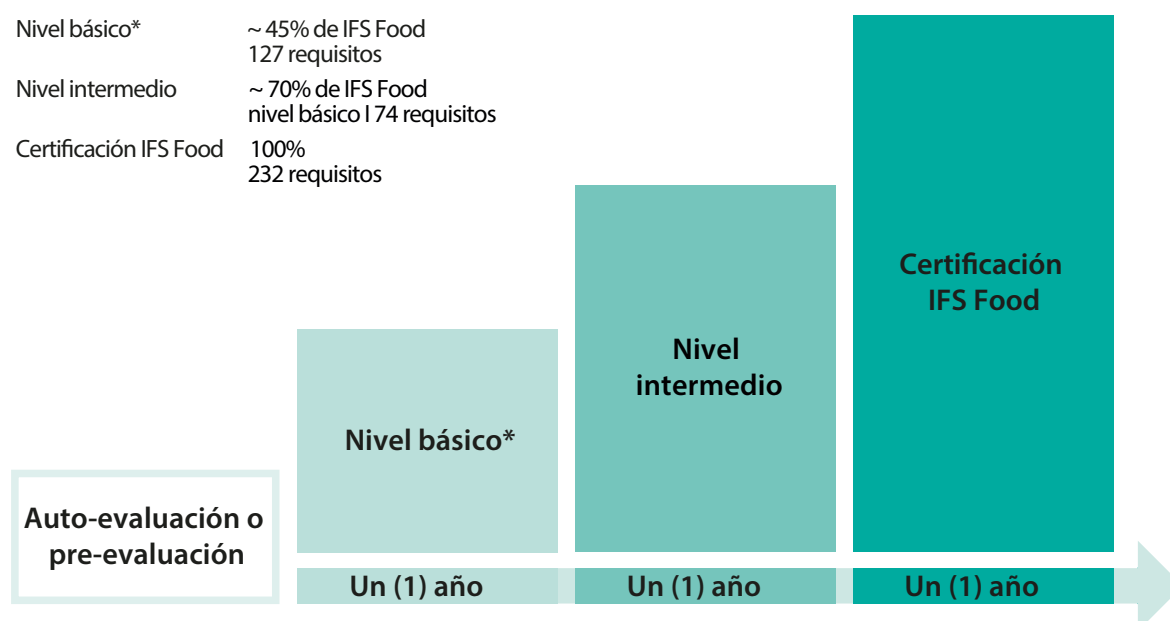
Se lleva a cabo una evaluación no acreditada del emplazamiento de producción conforme al listado de requisitos de nivel intermedio, que incluye todos los requisitos de nivel básico. Los requisitos respectivos (requisitos básicos + intermedios del listado de requisitos) de este nivel abarcan aproximadamente el 70% de los elementos clave de la norma IFS Food. En el anexo 2 figura un resumen de los requisitos que se han incluido a nivel intermedio.

**(3) Certificación conforme a la norma IFS Food por una entidad de certificación:**

Se lleva a cabo una certificación oficial acreditada conforme a la norma IFS Food.

Dado que los Programas IFS Progress están orientados a la mejora continua, la duración de cada nivel no debería exceder de un (1) año, tal y como se indica en la Imagen 1, a menos que exista un acuerdo/requisito individual diferente con los socios comerciales o diferentes objetivos de desarrollo. Las compañías evaluadas deberán esforzarse por cumplir los requisitos de la norma IFS Food en un plazo máximo de tres (3) años. A la hora de conceder excepciones, deben tenerse en cuenta el rendimiento del emplazamiento de producción y los riesgos relacionados con los productos y el proceso.

**Imagen 1. IFS Progress Food: proceso gradual y calendario previsto**



\*18 requisitos APPCC pueden pasar del nivel intermedio, que junto con los requisitos básicos cubre ~ 55% del IFS Food.

**Nota:** En caso de que el plazo definido o acordado sea inferior a un año para cada nivel, la entidad de certificación / los proveedores de servicios de evaluación ayudarán a las empresas con respecto a las expectativas y la preparación de la evaluación.

Cualquier emplazamiento de producción que comience con nuevas operaciones o se traslade a un nuevo Nivel IFS Progress Food deberá asegurarse de que todos los Requisitos IFS pueden ser evaluados en el momento en que se realice la evaluación inicial/renovación. Antes de ser evaluadas, se recomienda que las empresas de IFS Progress tengan un historial mínimo de tres (3) meses de funcionamiento y una documentación completa registrada en el nivel respectivo implementado.

Independientemente del plazo definido, una nueva Evaluación IFS Progress Food (nueva inicial, renovación, seguimiento y ampliación) se realizará no antes de seis (6) semanas después de la fecha de la última evaluación.

## 2 Proceso de evaluación del Programa IFS Progress Food

El Programa IFS Progress Food tiene como objetivo desarrollar y evaluar a los fabricantes de productos alimentarios de marca de minoristas y mayoristas así como a otros fabricantes de productos alimentarios (por ejemplo, proveedores de la industria), aplicable a empresas de procesamiento de alimentos o empresas que envasan productos alimentarios a granel. En el anexo 3 se ofrece una visión general del proceso de evaluación de IFS Progress Food.

### 2.1 Introducción al enfoque basado en producto y proceso (PPA)

El objetivo de la Evaluación IFS es evaluar si las actividades de procesado de un fabricante son capaces de producir productos que sean seguros, legales y que cumplan con las especificaciones del cliente. Por lo tanto, además de un enfoque introductorio en base al riesgo, la evaluación IFS Progress Food es una evaluación de productos y procesos, en la que el evaluador verificará a las empresas evaluadas en el listado de requisitos (Parte 2), mediante el muestreo de productos y la ruta de evaluación, para determinar el nivel de cumplimiento de los procesos y productos.

El enfoque basado en producto y proceso (PPA) implica la evaluación del cumplimiento de las especificaciones relacionadas con el cliente, así como el cumplimiento legal de los productos, dependiendo de los países de producción y destino. Esto garantiza el desarrollo de productos de alta calidad mediante los correspondientes procesos operativos.

Para garantizar el enfoque al producto y proceso, las evaluaciones IFS Progress Food son siempre específicas de un emplazamiento de producción. Asimismo, todos los productos y procesos del emplazamiento de producción correspondiente se incluirán en el alcance de la evaluación.

Durante la Evaluación IFS Progress Food, el evaluador recopilará pruebas objetivas para evaluar el cumplimiento de los Requisitos de la Evaluación IFS Progress Food (véase el listado de requisitos de la Evaluación IFS Progress Food Parte 2).

## 2.2 Antes de la Evaluación IFS Progress Food

Las empresas deben prepararse con suficiente antelación para una evaluación IFS Progress Food. Antes de iniciar el proceso de evaluación, el emplazamiento de producción deberá leer la versión actual del Programa IFS Progress Food, que puede descargarse gratuitamente del sitio web de IFS.

Se puede realizar una autoevaluación o pre-evaluación voluntaria con el fin de evaluar y definir el estado del emplazamiento de producción y su nivel de entrada al programa, así como para preparar el emplazamiento de producción para su evaluación IFS Progress Food inicial. La intención es permitir que el emplazamiento de producción lleve a cabo un proceso de análisis de deficiencias y elabore el correspondiente plan de desarrollo o acción.

Para someterse a una Evaluación IFS Progress Food de nivel básico o intermedio, la empresa deberá designar una entidad de certificación o un proveedor de servicios de evaluación con los correspondientes evaluadores que cumplan los criterios de la Parte 3 de este programa. Un listado de todas las entidades de certificación internacionales de IFS que tienen un contrato válido con IFS Management GmbH está disponible por país en la página web de IFS ([www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)).

Por lo tanto, la empresa se asegurará de que se aborden los siguientes puntos:

### 2.2.1 Acuerdos contractuales entre la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación

Deberá existir un acuerdo de evaluación individual entre la empresa evaluada y la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación en el que se detallen, como mínimo, el alcance y el nivel de la evaluación, la fecha de la evaluación, los detalles de la duración y los detalles del informe (incluida su revisión) y la carta de confirmación. En general, el acuerdo se establecerá además para:

- autorizar a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación a evaluar e inspeccionar los productos, procesos, documentos, elementos de gestión, sistemas, instalaciones, centros de fabricación y prácticas de la parte evaluada.
- autorizar a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación a cargar el informe de evaluación en la base de datos IFS.
- hacer una referencia clara a la información sobre garantía de calidad del Programa IFS Progress Food (véase Parte 1, capítulo 5).
- mencionar que la información sobre la compañía y sus empleados se almacena en la base de datos IFS de acuerdo con el Reglamento General de Protección de Datos.

El alcance de la evaluación se acordará entre ambas partes antes de que tenga lugar la evaluación. Es responsabilidad del emplazamiento de producción evaluado mantener una comunicación adecuada y facilitar a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación la información relativa a las actividades detalladas del emplazamiento de producción (por ejemplo, productos y procesos cubiertos por el alcance de la evaluación Progress IFS Food, estructuras descentralizadas, procesos y productos subcontratados, productos exportados (incluidos los diferentes países de destino a los que se venden los productos), cualquier solicitud de exclusión en circunstancias excepcionales, historial de evaluación pertinente en caso de cambio de entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación, etc.).

## 2.2.2 Notificaciones a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación

Durante el ciclo de evaluación, el emplazamiento de producción debe asegurarse de que la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación sea informado a su debido tiempo sobre cualquier cambio que pueda afectar la capacidad del sitio de producción para cumplir con los requisitos de evaluación (por ejemplo, retirada, alerta sobre productos, cambios en la organización y gestión, modificaciones importantes de los productos y/o de los métodos de producción, cambios en la dirección de contacto y en los lugares de producción, nueva dirección del emplazamiento de producción, etc.). Los detalles se definirán y acordarán entre ambas partes. Como se requiere en el listado de requisitos IFS Progress Food (Parte 2), requisito 1.1.3, algunas situaciones específicas requieren una notificación a la entidad de certificación/ proveedor de servicios de evaluación dentro de tres (3) días laborables.

Tras recibir dicha información de los emplazamientos (limitada a las tres (3) situaciones específicas que requieren una notificación del emplazamiento de producción en un plazo de tres (3) días laborables), es responsabilidad de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación investigar cada situación y decidir cualquier acción que afecte al estado de la Evaluación IFS Progress.

Las evidencias del resultado de la investigación estarán disponibles previa solicitud.

## 2.2.3 Idioma de la Evaluación IFS Progress Food

La evaluación se llevará a cabo preferentemente en el idioma de trabajo del emplazamiento de producción. El idioma del informe de evaluación se acordará con el socio comercial, cuando proceda.

## 2.3 Alcance y realización de la Evaluación IFS Progress Food

### 2.3.1 Alcance de la evaluación IFS Progress Food

IFS Progress Food solo se puede aplicar cuando un producto se “procesa” o cuando existe un riesgo de contaminación del producto procedente del envase primario.

Como resultado, el Programa IFS Progress Food no se aplicará a las siguientes actividades:

- importación (oficinas, por ejemplo, típicas empresas de comercialización).
- transporte, almacenamiento y distribución.
- comercialización (por ejemplo, productos totalmente subcontratados).
- cualquier actividad de transformación de los materiales de envasado que pueda realizar el emplazamiento de producción de transformación de alimentos.

El alcance de la evaluación se acordará entre ambas partes antes de que tenga lugar la evaluación.

### 2.3.2 Requisitos relativos al alcance y la realización de la Evaluación IFS Progress Food

Los siguientes requisitos de alcance se tendrán en cuenta respecto a la realización de la Evaluación IFS Progress Food:

a- IFS proporciona alcances de producto y tecnológicos para definir el alcance de auditoría del emplazamiento de producción. La selección de los alcances de producto depende de los productos terminados fabricados por el emplazamiento de producción. Todos los alcances aplicables se indicarán en el Informe de Evaluación IFS Progress Food y en la carta de confirmación. El alcance de la evaluación indicará los alcances de producto evaluados y los alcances tecnológicos, tal y como se disponen en el ANEXO 4.

**Ejemplo:** para un emplazamiento de producción que produce helados, el alcance de la evaluación hará referencia al alcance de producto 4 (leche) y a los alcances tecnológicos B (pasteurización), D (congelación/refrigeración) y F (mezcla/envasado). Dependiendo de los procesos detallados del emplazamiento de producción, se pueden añadir o eliminar más alcances tecnológicos.

b- el nivel previsto definido y el alcance de la evaluación se establecerán de forma clara y unánime en el contrato entre la entidad de evaluación y la empresa evaluada. El nivel alcanzado y el alcance de la evaluación se declararán en el informe de evaluación y en la carta de confirmación, y serán claros e inequívocos.

c- el alcance de la evaluación deberá indicar todas las actividades del emplazamiento, incluidas todas las líneas de producción y productos fabricados por el emplazamiento de producción (tanto productos de marca del cliente como productos de marca propia de la compañía).

d- el alcance de la evaluación notificado por la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación será revisado y confirmado por el evaluador durante la reunión de apertura de la evaluación. En caso de que el evaluador identifique alcances divergentes durante la reunión de apertura, se informará a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación.

e- el plan de auditoría y las actividades realizadas durante la evaluación se revisarán y acordarán al inicio de la misma. Además, estas actividades pueden modificarse tras una evaluación de riesgos por parte de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación (por ejemplo, si una actividad adicional interfiere con la afectada por el alcance de la evaluación).

f- la evaluación tendrá lugar cuando los productos del alcance de evaluación definido se estén procesando y/o envasando, y las líneas de producción deberán estar operativas durante la evaluación IFS Progress Food.

Si algunas líneas de producción no están funcionando durante la Evaluación IFS Progress, y los productos y/o los alcances tecnológicos y/o el plan APPCC (especialmente los PCCs) son diferentes de los que están en funcionamiento, dos (2) opciones son posibles:

- la(s) línea(s) de producción pueden ponerse en funcionamiento más tarde durante la evaluación y ser incluidas en el alcance de la evaluación "principal".
- la(s) línea(s) de producción no puede(n) ponerse en funcionamiento más tarde durante la evaluación, y se deberá realizar una evaluación de ampliación. Para más información sobre la evaluación de ampliación, ver el capítulo 2.5. tipos de evaluación, Parte 1.

g- no se permite la exclusión de procesos de producción, incluyendo el almacenamiento y el

transporte. La exclusión de productos en general no está permitida, pero puede aceptarse bajo las siguientes circunstancias excepcionales. Si la empresa decide excluir productos específicos del alcance de la evaluación, la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación podrá aceptarlo en las siguientes condiciones específicas:

- la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación debe utilizar el documento de apoyo, orientación sobre exclusiones IFS Progress / Árbol de Decisiones como referencia para las exclusiones de productos en el alcance de la evaluación y para confirmar si una exclusión es posible.
- los productos no son productos con marca de clientes.
- la decisión será justificada y documentada por la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación y especificada tanto en el informe de evaluación como en la carta de confirmación.
- el evaluador comprobará durante la evaluación si las exclusiones definidas son pertinentes y se ajustan a la información de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación.

h- la evaluación es siempre específica para cada lugar en relación con las actividades de procesamiento reales del mismo. Las estructuras descentralizadas pertenecientes al mismo centro de producción se evaluarán y se incluirán en el alcance de evaluación. Una estructura descentralizada es una instalación (por ejemplo, una área de producción o un almacén) propiedad de la compañía donde se lleva a cabo parte de los procesos y operaciones del emplazamiento de producción. Cuando la evaluación del emplazamiento de producción sea insuficiente para obtener una visión completa de los procesos de la compañía, todas las demás instalaciones implicadas se incluirán también en la evaluación. El alcance y los detalles completos se documentarán en el resumen de evaluación del informe de evaluación.

### 2.3.3 Procesos subcontratados y alcance de la Evaluación IFS Progress

#### a) Procesos parcialmente subcontratados:

Cuando el emplazamiento evaluado haya subcontratado parte o partes del proceso de producción, deberá garantizarse el control de dichos procesos.

Los requisitos relativos a los procesos parcialmente subcontratados se aplican tanto a los productos de marca del cliente como a los productos de marca propia.

Las siguientes reglas se deberán aplicar cuando una compañía tenga proceso(s) parcialmente subcontratado(s):

- la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación deberá tener pleno conocimiento de dichas disposiciones.
- el evaluador comprobará si todos los procesos subcontratados parcialmente están identificados y son controlados por la empresa. Se aplicará la verificación de la documentación correspondiente.
- los requisitos 4.4.1 (nivel básico) y 4.4.5 (nivel intermedio) aplican y se evaluarán durante la Evaluación IFS Progress Food teniendo en cuenta los elementos de guía, con el fin de evaluar si el emplazamiento de producción evaluado garantiza el control de dichos procesos. Si no se cumplen los requisitos para los procesos parcialmente subcontratados, esto puede dar lugar a una desviación o a una no conformidad para el emplazamiento de producción evaluado.
- en el informe de evaluación del emplazamiento de producción evaluado (resumen de la



evaluación): se facilitará una descripción de los procesos subcontratados parcialmente (incluido el estado de evaluación de terceros, cuando proceda / si existe: es decir, si la tercera parte designada está evaluada/certificada de acuerdo a IFS u otros regímenes de seguridad alimentaria reconocidos por GFSI. Si el tercero designado cuenta con una evaluación IFS Progress o certificación IFS Food, el COID también puede ser mencionado.

- en la carta de confirmación del emplazamiento de producción evaluado, se añadirá la siguiente frase debajo de la descripción de los productos y procesos al alcance de la evaluación: "Además de la producción propia, la compañía tiene procesos parcialmente subcontratados".

**Nota 1:** Las actividades de almacenamiento y/o transporte llevadas a cabo por un tercero no son parte de los procesos parcialmente subcontratados definidos anteriormente y se evaluarán de acuerdo a los capítulos correspondientes del listado de requisitos IFS Progress Food (requisitos 4.4 y 4.14 y 4.15) como proveedores de servicios.

**Nota 2:** En IFS, la diferencia entre una materia prima y un producto procedente de un proceso parcialmente subcontratado se basa en la propiedad:

- Una materia prima se compra a un proveedor (sin propiedad ni responsabilidad legal con anterioridad) y se procesa (más adelante) por el emplazamiento de producción evaluado IFS Progress Food.
- Un producto procedente de un proceso parcialmente subcontratado siempre pertenece al emplazamiento de producción de IFS Progress Food evaluado.

Para la definición de procesos parcialmente subcontratados, véase el Glosario.

#### **b) Productos totalmente subcontratados y productos comercializados**

Los productos totalmente subcontratados y los productos comercializados no están cubiertos por la evaluación IFS Progress Food. Se incluirá la siguiente información:

- en el informe de evaluación del centro evaluado (resumen de la evaluación): una descripción de los productos totalmente subcontratados y de los productos comercializados.

Para la definición de productos totalmente subcontratados y productos comercializados, véase el Glosario.

## **2.4 Diferentes tipos de emplazamientos de producción**

La Evaluación IFS es específica del emplazamiento de producción: un emplazamiento de producción está sujeto a una evaluación y una carta de confirmación.

Normalmente, la mayoría de las empresas evaluadas por IFS Progress se conocen como emplazamientos de producción únicos.

#### **a) emplazamiento de producción único**

Un emplazamiento de producción único es un emplazamiento que no está gestionado centralmente por una oficina central/gestión centralizada, que tiene una sola entidad legal y sin estructuras descentralizadas. Estos lugares tendrán una evaluación, un COID, un informe y una carta de confirmación. No obstante, en función de su tamaño y naturaleza, algunos emplazamientos IFS Progress también podrían considerarse como:

#### **b) emplazamientos de producción multi-localización:**

- c) emplazamiento de producción con entidades legales múltiples:
- d) centros de producción con estructura(s) descentralizada(s) - véase el capítulo 2.3.2, parte 1.

Con el fin de ayudar a las entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación a orientar mejor a las empresas y gestionar los diferentes tipos de centros de producción en las Evaluaciones IFS Progress Food, cuando proceda, se encontrarán orientaciones adicionales en los documentos de apoyo de la Evaluación IFS Progress.

Adicionalmente, en el Glosario figuran las definiciones correspondientes.

## 2.5 Tipos de evaluaciones

Se llevarán a cabo diferentes tipos de evaluaciones dependiendo del estado de evaluación y del ciclo del emplazamiento de producción.

Una Evaluación IFS Progress Food se realizará siempre in situ (no se permiten evaluaciones totalmente remotas) y durante días laborables consecutivos, tanto para las opciones de evaluación anunciadas como para las no anunciadas.

### 2.5.1 Autoevaluación

El emplazamiento de producción lleva a cabo una autoevaluación voluntaria de acuerdo con la lista de comprobación de nivel básico o intermedio para definir su situación, decidir el nivel de entrada al programa y preparar a las empresas para su evaluación inicial IFS Progress Food.

### 2.5.2 Pre-evaluación

Se lleva a cabo una pre-evaluación voluntaria con el apoyo de un consultor independiente o una entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación en línea con el listado de requisitos de nivel básico o intermedio para definir su estado, decidir el nivel de entrada al programa y preparar el emplazamiento de producción para su evaluación inicial IFS Progress Food.

El evaluador que realice la pre-evaluación será distinto del evaluador que realice la evaluación inicial. La pre-evaluación no puede cargarse en la base de datos IFS.

### 2.5.3 Evaluación inicial

Una entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación realiza una evaluación programada no acreditada del emplazamiento de producción conforme al listado de requisitos de nivel básico o intermedio.

- a) primera auditoría inicial

La primera evaluación inicial es la primera Evaluación IFS Progress Food de un emplazamiento de producción, durante la cual todos los requisitos del listado de requisitos IFS Progress Food serán evaluados por el evaluador, de acuerdo con el respectivo nivel definido. Este tipo de auditoría solo aplica cuando no hay un historial de certificación anterior disponible de IFS Progress Food.

b) nueva evaluación inicial

Se realiza la "nueva" evaluación inicial en IFS Progress Food:

- después de una interrupción en el ciclo de evaluación (ver el capítulo 4.4, Parte 1)
- tras una evaluación fallida debida a una o varias no conformidades Mayores o a una puntuación total <75 %, lo que significa la no aprobación en ningún nivel en el respectivo ciclo de evaluación en curso.
- después de una auditoría de seguimiento fallida o
- después de una auditoría de ampliación fallida.

**Nota 1:** En el caso de una nueva evaluación inicial, se aplica lo siguiente:

El informe de evaluación y el plan de acción de la evaluación IFS Progress Food anterior serán revisados por el evaluador, para comprobar la implementación y efectividad de las correcciones y acciones correctivas. Esto aplica incluso si otra entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación emitió el informe de evaluación

Por ejemplo, si en la nueva evaluación inicial siguen existiendo desviaciones con respecto a la evaluación anterior, o si se han bajado las puntuaciones, el evaluador valorará la situación de acuerdo con el capítulo 5.10 del listado de requisitos de la evaluación, Parte 2.

**Nota 2:** Si la evaluación inicial IFS Progress Food es fallida, esta evaluación no podrá considerarse una pre-evaluación.

## 2.5.4 Evaluación de renovación

Una evaluación programada no acreditada del emplazamiento de producción, realizada de acuerdo con el listado de requisitos de nivel básico o intermedio por un entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación, tras una evaluación inicial dentro del ciclo de evaluación correspondiente.

Para mantener la aprobación IFS Progress Food, el emplazamiento de producción deberá ser evaluado cada año.

La evaluación de renovación es la evaluación realizada para renovar la evaluación IFS Progress Food existente. En la carta de confirmación se indica el periodo en el que debe realizarse una evaluación de renovación, y la evaluación debe realizarse durante este periodo para mantener la aprobación IFS Progress Food.

Es responsabilidad del emplazamiento de producción renovar su evaluación a su debido tiempo (o a petición del socio comercial cuando proceda). Por lo tanto, todas las compañías evaluadas

bajo IFS Progress recibirán un recordatorio de la base de datos IFS tres (3) meses antes de que expire su carta de confirmación.

Si la auditoría 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.

Una evaluación de renovación es una evaluación completa de un emplazamiento de producción, durante la cual todos los requisitos del listado de requisitos de IFS Progress Food deberán ser evaluados por el evaluador, de acuerdo con el respectivo nivel definido.

**Nota 1:** El evaluador revisará el plan de acción de la evaluación IFS Global Markets anterior para verificar la implementación y efectividad de las correcciones y acciones correctivas. Esto aplica incluso si otra entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación emitió el informe de evaluación

Si el emplazamiento de producción cambia de entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación, el emplazamiento de producción actualizará esta información en la base de datos IFS e informará a su nueva entidad de certificación para que el evaluador pueda comprobar el plan de acción de la evaluación anterior.

Si las desviaciones todavía están presentes en la actual evaluación de renovación, o si las puntuaciones disminuyeron, el evaluador evaluará la situación de acuerdo con el capítulo 5.10 del listado de requisitos Parte 2. La relación entre dos (2) evaluaciones consecutivas garantiza un proceso de mejora continua.

### 2.5.5 Evaluación de seguimiento

Se requiere una evaluación de seguimiento en una situación específica donde el resultado de una evaluación inicial o de renovación no permitió la emisión de una carta de confirmación debido a una (1) no conformidad Mayor en el requisito de nivel básico y/o en el requisito de nivel intermedio y una puntuación total  $\geq 75\%$  en el nivel o niveles respectivos.

**Ejemplo:** cuando un emplazamiento de producción es evaluado en el nivel intermedio y ha sido puntuado con una Mayor en un requisito de nivel básico y adicionalmente una Mayor en un requisito de nivel intermedio con la puntuación total  $\geq 75\%$  en ambos niveles, es posible realizar una evaluación de seguimiento considerando ambas Mayores, una como máximo en cada nivel - ver gráfico 3, Parte 1.

La evaluación de seguimiento se centra en la aplicación de correcciones y acciones correctivas para solucionar la no conformidad Mayor en el nivel o niveles respectivos y deberá cumplir las siguientes reglas:

Consideraciones sobre las evaluaciones de seguimiento:

- se realizará in situ, siempre anunciada.
- si existe una carta de confirmación válida, la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación evaluará, basándose en el nivel en el que se puntuó la Mayor y en el estado actual de la carta de confirmación, si la carta de confirmación actual debe retirarse y, en caso necesario, deberá hacerse en un plazo de (2) días laborables.
- el emplazamiento de producción deberá haber aplicado las correcciones y acciones correctivas mencionadas en el plan de acción para la no conformidad Mayor correspondiente, antes de solicitar la evaluación de seguimiento.
- Por lo general, será realizada por el mismo evaluador que realizó la evaluación principal (inicial o renovación). Durante la evaluación de seguimiento, el evaluador verificará si las correcciones y acciones correctivas se aplicaron eficazmente para resolver la Mayor.
- Será realizada no antes de seis (6) semanas, y a más tardar seis (6) meses, después de la evaluación anterior. Si no se cumple este plazo o si el emplazamiento de producción decide no realizar una evaluación de seguimiento, se realizará una nueva evaluación inicial completa (cuando la(s) Mayor(es) repercuta(n) en los resultados de los niveles básico e intermedio) o una nueva evaluación completa, si se desea continuar con el cumplimiento en caso de evaluación de nivel intermedio (cuando la Mayor repercuta únicamente en los resultados de nivel intermedio).

Posibles resultados de la evaluación de seguimiento:

Si la evaluación de seguimiento es satisfactoria:

- la no conformidad Mayor en el requisito de nivel respectivo **ha sido resuelta** por el emplazamiento de producción; por lo tanto, el resultado se considera positivo.
- en este caso, el emplazamiento ha sido aprobado en el nivel correspondiente de IFS Progress. La información específica se facilitará en el informe de evaluación (véase la Parte 4) y el informe actualizado y la carta de confirmación (en el nivel aprobado correspondiente) se cargarán en la base de datos IFS.
- la validez de la carta de confirmación permanece en el ciclo de evaluación, como se describe en el capítulo 4.4, Parte 1.

Si la evaluación de seguimiento es fallida:

- la no conformidad Mayor en el requisito de nivel respectivo **aún no ha sido resuelta** por el emplazamiento de producción; por lo tanto, el resultado se considera no aprobado.
- el emplazamiento no ha sido aprobado en el nivel respectivo de la evaluación de IFS Progress, y una nueva evaluación inicial completa (cuando la(s) Mayor(es) afecte(n) los resultados de los niveles básico e intermedio) o una nueva evaluación completa, si se desea el cumplimiento continuo en caso de la evaluación de nivel intermedio (cuando la Mayor solo afecta los resultados de nivel intermedio) no puede programarse antes de las seis (6) semanas posteriores a la evaluación de seguimiento.

Un diagrama de flujo detallado, con todos los pasos se encuentra en el Anexo 5.

### 2.5.6 Evaluación de ampliación

Una evaluación de ampliación es una evaluación adicional para ampliar el alcance de la evaluación. Este tipo de evaluación siempre se realizará in situ. Además, se realizará durante el período de validez de la carta de confirmación existente, en las siguientes situaciones:

- Si algunas líneas de producción no están en funcionamiento durante la evaluación principal, que involucran alcances de productos y/o alcances tecnológicos y/o planes APPCC (especialmente los PCCs) diferentes a los evaluados durante la evaluación inicial/de renovación.
- En el caso de productos de temporada que no pudieron ser evaluados ya que no se encontraban operación durante la evaluación principal. Durante el año siguiente, habrá una evaluación principal y una evaluación de ampliación, con el fin de cubrir todos los productos y procesos. La evaluación principal se debe de realizar siempre cuando se está llevando a cabo la fase de procesamiento más peligrosa
- Si se producen cambios significativos en el proceso de producción y/o su entorno entre dos (2) evaluaciones. Esto aplica, por ejemplo, cuando se introducen nuevos procesos o productos diferentes a los incluidos en el alcance de la carta de confirmación actual. En este caso aplican las siguientes reglas:
  - la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación decide basándose en una evaluación de riesgos, si es necesaria una evaluación de ampliación.
  - la evaluación de riesgos se basará en los riesgos de higiene y seguridad alimentaria y deberá ser documentada.

Se tendrá en cuenta lo siguiente:

- la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación es responsable de determinar los requisitos pertinentes que deben evaluarse y la duración respectiva de la evaluación.
- las condiciones para aprobar la evaluación de ampliación son las mismas que para las evaluaciones iniciales o de renovación, pero solo se centrarán en los requisitos específicos que se hayan evaluado.
- La puntuación de la evaluación original no cambia.

Los siguientes dos (2) resultados son posibles en una evaluación de ampliación:

- La evaluación de ampliación tiene éxito y aplica lo siguiente:
  - la carta de confirmación se actualizará con el nuevo alcance y mantendrá la misma fecha de expiración que la carta de confirmación de la evaluación principal.
  - la carta de confirmación actualizada y el informe de evaluación de la evaluación de ampliación se cargarán en la base de datos de IFS.
- La evaluación de ampliación es fallida en la siguiente situación:
  - en caso de una (1) o más no conformidades Mayores en cada nivel respectivo.

Si la evaluación de ampliación no se supera, se aplicarán las siguientes consecuencias:

- se suspende la evaluación completa (incluida la evaluación principal) en el nivel o niveles correspondientes y
- la entidad de certificación / el proveedor de servicios de evaluación evaluará, basándose en el nivel en el que se puntuó(aron) la(s) Mayor(es) y en el estado actual de la carta de confirmación, si debe retirarse la carta de confirmación actual.

El informe de evaluación de ampliación se facilitará como anexo al actual informe de evaluación. La carga de una evaluación de ampliación es gratuita.

## 2.6 Opciones de Evaluación IFS Progress Food

### 2.6.1 Evaluación anunciada

Por lo general, las evaluaciones IFS Progress Food se llevan a cabo anunciadas en el respectivo nivel definido (nivel básico o intermedio). La evaluación anunciada se lleva a cabo en un momento y fecha acordados entre el emplazamiento y la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación seleccionada y se realizará en días laborables consecutivos.

La evaluación anunciada de renovación se programará como pronto ocho (8) semanas antes de la fecha de vencimiento y como máximo dos (2) semanas después de la fecha de vencimiento de la evaluación (fecha de aniversario de la evaluación inicial).

**Planificación de la evaluación anunciada:** Para una evaluación anunciada, el primer día de evaluación será introducido por la entidad de certificación en la base de datos IFS a través de la función de la agenda al menos dos (2) semanas (14 días naturales) antes del primer día de la evaluación.

### 2.6.2 Evaluación no anunciada

La evaluación no anunciada para las evaluaciones IFS Progress Food es una opción voluntaria, posible sólo para las empresas evaluadas en el nivel intermedio, como una oportunidad para cuestionar el enfoque de mejora continua (es decir, cuando las empresas permanecen más de un ciclo de evaluación en el nivel intermedio).

No aplica a:

- empresas evaluadas únicamente en el nivel básico (la única posibilidad de indicar una evaluación no anunciada en la carta de confirmación para el nivel básico es en los casos en que el emplazamiento de producción fue evaluado no anunciado en el nivel intermedio y sólo fue aprobado en el nivel básico).
- primeras evaluaciones iniciales de IFS Progress Food, ni
- evaluaciones de ampliación y seguimiento.

La opción de evaluación no anunciada podrá llevarse a cabo cuando una empresa lo decida voluntariamente o cuando existan acuerdos con sus socios comerciales y se aplicarán las siguientes condiciones:

- la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación informará y acordará previamente las condiciones de la evaluación no anunciada (incluidos los nombres de las personas de contacto en el lugar de producción, las condiciones de acceso del evaluador y los periodos de bloqueo).
- La evaluación no anunciada se realizará dentro de una ventana de tiempo de [-16 semanas antes de la fecha de vencimiento de la evaluación; + dos (2) semanas después de la fecha de vencimiento de la evaluación], y tendrá lugar sin notificación previa de la fecha al emplazamiento de producción, para garantizar el carácter no anunciado de la evaluación. La evaluación se realizará en días laborables consecutivos.
- el informe de evaluación y la carta de confirmación informarán que la evaluación se ha realizado no anunciada.

**Planificación de la evaluación no anunciada:** El emplazamiento notificará a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación el registro para esta evaluación a más tardar cuatro (4) semanas antes del inicio del plazo de evaluación (para permitir que la entidad de certificación/ proveedor de servicios de evaluación lo registre en la base de datos IFS).

## 2.7 Planificación de una Evaluación IFS Progress Food

### 2.7.1 Diseño de un plan de evaluación

La entidad de certificación/proveedor de servicios entregará a la compañía un plan de evaluación, en donde se indicará la duración de la evaluación y las actividades de la evaluación.

La planificación de la evaluación deberá:

- Incluir los detalles apropiados sobre el alcance de la evaluación.
- especificar la complejidad de la evaluación, los productos o gamas de productos del emplazamiento de producción y los requisitos adicionales del cliente (si existen) que deben evaluarse.
- Ser lo suficientemente flexible para responder a cualquier evento inesperado que pueda surgir durante la parte de la evaluación in situ.
- tener en cuenta la revisión del informe de evaluación y el plan de acción de la evaluación anterior, independientemente de la fecha en que se haya realizado dicha evaluación.
- en caso de que más de un evaluador vaya a realizar la evaluación, se describirán también sus respectivas partes en la evaluación.

Durante una evaluación anunciada, la planificación se enviará al emplazamiento antes de la evaluación, para garantizar la disponibilidad de las personas responsables el día de la evaluación.

Durante una evaluación no anunciada, el plan de evaluación se compartirá durante la reunión inicial. También puede modificarse o adaptarse según la disponibilidad de los participantes a evaluar y los tiempos de procesamiento vigentes.

### 2.7.2 Duración de la evaluación

Una evaluación del listado de requisitos completo debería durar normalmente entre cuatro (4) y ocho (8) horas según el nivel definido respectivo; sin embargo, en función del tamaño, la naturaleza y la complejidad del emplazamiento de producción y/o de las necesidades del socio comercial, se considerará la posibilidad de dedicar más tiempo.

Las entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación dispondrán de un sistema adecuado para estimar el tiempo necesario para una evaluación. Una serie de factores, que se detallan en el contrato entre la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación y el emplazamiento de producción evaluado, influyen a la hora de determinar el tiempo necesario para una evaluación completa. Estos pueden incluir:

- el tamaño, la antigüedad y la naturaleza del emplazamiento (número de edificios, líneas, etc.).
- complejidad de los procesos de producción
- el alcance de la evaluación (se refiere a alcances de producto y tecnológicos; número de productos o gamas de productos, etc.).



- número total de empleados (es decir, número total máximo de personas in situ, incluidos trabajadores a tiempo parcial, trabajadores por turnos, personal temporal, personal administrativo, etc.), considerando el número máximo total posible de empleados a lo largo de un año.
- número de desviaciones/no conformidades de la evaluación anterior

Consideraciones adicionales sobre la duración de la evaluación:

- la duración mínima de la evaluación es de cuatro (4) horas para el nivel básico y de seis (6) horas para el nivel intermedio. Es posible una reducción de dos (2) horas en el nivel intermedio cuando así se decida, justifique y documente debidamente la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación (por ejemplo, para pequeñas empresas).
- al menos el 50% de la duración total de la evaluación se asignará a la evaluación in situ (dentro de las zonas de producción del emplazamiento de producción) para que el evaluador pueda evaluar exhaustivamente los productos y procesos. Puede reducirse a 1/3 cuando esté debidamente justificado (por ejemplo, si un emplazamiento tiene procesos sencillos; cuando, por ejemplo, se requieran más comprobaciones de documentación a nivel intermedio debido a la complejidad de los procesos, etc.).
- en caso de que no se haya evaluado todo lo relacionado con el alcance de evaluación definido durante la duración prevista de la evaluación, se necesitará tiempo adicional.
- además de la duración estimada de la evaluación, la preparación de la evaluación y la redacción del informe de evaluación suelen añadir como mínimo de dos (2) a tres (3) horas.

### 3 Resultados de la Evaluación IFS Progress Food

La evaluación se planificará en base a las siguientes fases:

- Reunión inicial:
- evaluación de los elementos de gestión de la seguridad y la calidad alimentarias existentes y del plan de acción anterior (si procede).
- evaluación in situ
- documentación y revisión e inspección de registros (en función del nivel de documentación exigido en cada nivel).
- conclusiones finales extraídas de la evaluación,
- reunión final

La evaluación tendrá lugar en un momento en que los productos incluidos en el alcance de la evaluación estén siendo procesados y las líneas de producción deberán estar operativas durante la evaluación.

Todos los requisitos del listado de requisitos IFS Progress Food se evaluarán en función del nivel definido, que podría ser:

### 3.1 Evaluación según el nivel definido

Las evaluaciones de IFS Progress Food pueden realizarse de acuerdo con el Anexo 1 Parte 1, según el respectivo nivel definido:

#### 3.1.1 Nivel básico o nivel básico + evaluación APPCC

El evaluador llevará a cabo una evaluación no acreditada con respecto al nivel básico o al nivel básico + listado de requisitos APPCC.

En caso de que se haya realizado una evaluación según el nivel básico + APPCC, la base de datos IFS muestra los resultados de ambas evaluaciones por separado. El resultado del nivel básico + APPCC se calcula a partir de una combinación de todos los requisitos básicos y adicionales del APPCC (desplazados del nivel intermedio).

#### 3.1.2 Evaluación de nivel intermedio

El evaluador llevará a cabo una evaluación no acreditada conforme al listado de requisitos del nivel intermedio (que incluye todos los requisitos del nivel básico).

Además:

- el emplazamiento de producción deberá ayudar y cooperar con el evaluador durante las evaluaciones IFS Progress Food.
- durante la evaluación, el evaluador tomará notas detalladas sobre todas las evaluaciones de acuerdo con el IFS Progress Food, que se utilizarán como base para el informe de evaluación.
- en la reunión de clausura, el evaluador presentará y debatirá con el emplazamiento de producción las desviaciones y (todas) las no conformidades que se hayan detectado durante la evaluación.

**Nota:** Como base para obtener más información de apoyo que guíe la actuación del evaluador, véase la Guía de Buenas Prácticas de Evaluación IFS.

### 3.2 Sistema de puntuación IFS Progress

Para determinar si se ha cumplido un requisito de IFS Progress Food, el asesor evaluará todos los requisitos del listado de requisitos de la evaluación (Parte 2) de acuerdo con el nivel definido correspondiente.

El Sistema de Puntuación IFS cubre un rango de puntuación basado en el nivel de cumplimiento de los requisitos, desde el cumplimiento total hasta una desviación y/o no conformidad.

En el Programa IFS Progress Food, existen cinco (5) posibilidades de puntuación y la opción de no aplicable. Se otorgan puntos para cada requisito de acuerdo con el siguiente gráfico (gráfico 1):

Gráfico 1: Sistema de puntuación IFS Progress

Resultado	Explicación	Puntos
A	<b>Conformidad total</b> (Cumplimiento total del requisito / Implementación perfecta)	20 puntos
B (desviación)	<b>Conformidad casi total</b> (Cumplimiento casi total del requisito, pero se encontró una pequeña desviación / espacio para pequeñas mejoras)	15 puntos
C (desviación)	<b>Parte del requisito no ha sido implementado.</b> (Parte del requisito no se ha implementado / Implementación básica, funciona en el día a día pero muchos temas a mejorar)	5 puntos
D (desviación)	<b>El requisito no ha sido implementado.</b> (La aplicación no es suficiente o no se realiza en absoluto)	0 puntos
Mayor (no conformidad)	Se puede emitir una no conformidad mayor para cualquier requisito. Las razones para la puntuación Mayor son: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay un incumplimiento sustancial de los requisitos del programa, que incluye, entre otros, la seguridad alimentaria y/o los requisitos legales de los países de producción y/o destino.</li> <li>• <b>Un proceso está fuera de control, lo cual podría tener un impacto en la seguridad alimentaria.</b></li> </ul>	La no conformidad Mayor restará el 10% de la puntuación total posible; el certificado no puede emitirse.
N/A No aplicable	El requisito no ha sido implementado. N/A puede aplicarse a cualquier requisito. El auditor deberá proporcionar una explicación en el informe.	No incluido en el cálculo de la puntuación total.

Si el evaluador plantea una o varias conformidad(es) Mayores y si se trata de una evaluación de renovación y la(s) Mayor(es) afecta(n) al resultado actual y válido en su nivel respectivo, se retirará su carta de confirmación IFS Progress en vigor con arreglo a las siguientes normas:

- La entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá retirarla de la base de datos IFS lo antes posible y, a más tardar, dentro de los dos (2) días laborables siguientes al último día de evaluación
- En la base de datos IFS, la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación proporcionará explicaciones en inglés sobre los motivos para retirar la carta de confirmación actual, incluido el número de requisito de la(s) no conformidad(es). Estas explicaciones proporcionarán los mismos detalles que los descritos en el plan de acción.

**Nota:** Todos los usuarios de la base de datos IFS que tengan el emplazamiento de producción correspondiente en su lista de favoritos recibirán una notificación por correo electrónico (con explicaciones sobre la(s) no conformidad(es) detectadas), e informando que se ha retirado la carta de confirmación actual.

En caso de que se haya identificado más de una no conformidad Mayor en cualquier nivel (por lo que no es posible realizar una evaluación de seguimiento), se programará una nueva evaluación inicial completa (cuando la(s) Mayor(es) afecte(n) a los resultados de los niveles básico e intermedio) o una nueva evaluación completa en el caso de una evaluación de nivel intermedio (cuando la Mayor afecte únicamente a los resultados de nivel intermedio) no antes de seis (6) semanas después de la evaluación fallida, si se desea continuar cumpliendo con el programa IFS Progress Food. Puede encontrar más información sobre las evaluaciones fallidas en el capítulo 4.3.1.1, Parte 1.

En relación con el sistema de puntuación, el evaluador proporcionará explicaciones en el informe de evaluación sobre:

- los requisitos definidos como campos obligatorios, incluso si los requisitos se puntúan con A,
- todos los requisitos puntuados con B, C, D,
- no conformidad(es) Mayor(es),
- requisitos auditados como no aplicables.

## 4 Acciones posteriores a la evaluación

### 4.1 Plan de acción

El evaluador y/o la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación emitirá el plan de acción (con la lista de conclusiones y explicaciones) a la empresa en un plazo máximo de dos (2) semanas a partir de la última fecha de evaluación (capítulo, 4.3.2, Parte 1).

Una puntuación provisional y un informe pueden estar disponibles a petición.

#### 4.1.1 Cumplimentación del plan de acción de la compañía

La empresa utilizará la plantilla del plan de acción como base para elaborar las correcciones y acciones correctivas de las desviaciones y no conformidades emitidas (véase el anexo 7).

Sobre la base de las puntuaciones y las explicaciones planteadas por el evaluador durante la evaluación, la empresa proporcionará lo siguiente en el plan de acción:

- las correcciones y acciones correctivas propuestas para todas las desviaciones (B, C, D) y para todas las no conformidades Mayores enumeradas por el evaluador.
- las responsabilidades y los plazos de aplicación, tanto de las correcciones como de las acciones correctivas, se establecerán claramente para las desviaciones calificadas con C, D y las no conformidades Mayores según el gráfico 2.

Los requisitos N/A no se incluirán en el plan de acción, pero se enumerarán en un cuadro aparte en el informe de evaluación.

Gráfico 2: Plazos para las correcciones y las acciones correctivas

PLAZO	
Correcciones	Acciones correctivas
<p>Aplicada en un plazo de tres (3) meses</p> <p>Se aplicará lo antes posible. Desde la perspectiva del desarrollo, al menos las correcciones deberán aplicarse en un plazo máximo de tres (3) meses tras la evaluación, ya que las correcciones son acciones a corto plazo.</p>	<p>Implementada en un plazo de doce (12) meses</p> <p>Pertinentes para una aplicación sostenible y satisfactoria en función de los riesgos respectivos. Implementada antes de la evaluación de la renovación a más tardar, ya que algunas pueden tener plazos de aplicación más largos en función de la complejidad, lo que debe ser justificado por la empresa.</p>

La empresa enviará el plan de acción completado a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación / evaluador en un plazo máximo de dos (2) semanas tras haber recibido el plan de acción (véase el capítulo 4.3.2, Parte 1).

**Nota:** Podrían acordarse con el socio comercial procesos alternativos para esbozar el plan de acción.

#### 4.1.2 Validación del plan de acción

El evaluador o un representante de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación validará el plan de acción presentado por el emplazamiento de producción evaluado teniendo en cuenta:

- relevancia de las correcciones y acciones correctivas
- relevancia de las fechas de implementación

en las columnas asignadas del plan de acción (columnas de fecha de publicación y validación, véase el anexo 7) antes de la publicación del informe de evaluación final.

Si las correcciones y/o acciones correctivas propuestas no son válidas, consistentes o no son adecuadas, y/o si las fechas de implementación no son pertinentes, el evaluador/entidad de certificación devolverá el plan de acción a la compañía para su cumplimentación definitivo dentro del plazo establecido. Si el plan de acción no se completa y valida dentro del plazo establecido, es posible que no se emita la carta de confirmación.

#### 4.2 Informe de evaluación

Tras cada evaluación, el evaluador deberá cumplimentar y preparar un Informe IFS Progress escrito en el Software IFS (véase la Parte 4 y los Anexos 8 y 9).

El informe ofrece una visión general de la información de evaluación pertinente y de la conformidad del centro de producción, lo que aporta transparencia y confianza.

El informe completo se revisará y publicará de acuerdo con el ciclo de evaluación (véase el capítulo 4.3.2, parte 1).

**Nota:** Podrían acordarse con el socio comercial procesos alternativos para la elaboración del informe.

#### 4.2.1 Revisión del informe

Antes de emitir el resultado, una persona designada por la entidad de certificación o el servicio de evaluación (véase la Parte 3, capítulo 1.4) revisará los resultados de la evaluación y la coherencia del informe.

**Nota:** Podrían acordarse procesos alternativos para el proceso de revisión con el socio comercial.

### 4.3 Emisión de la carta de confirmación

Basándose en los resultados de la evaluación y la revisión del informe, la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación decidirá sobre el estado / resultado final de la evaluación y si emite o no una carta de confirmación IFS Progress Food.

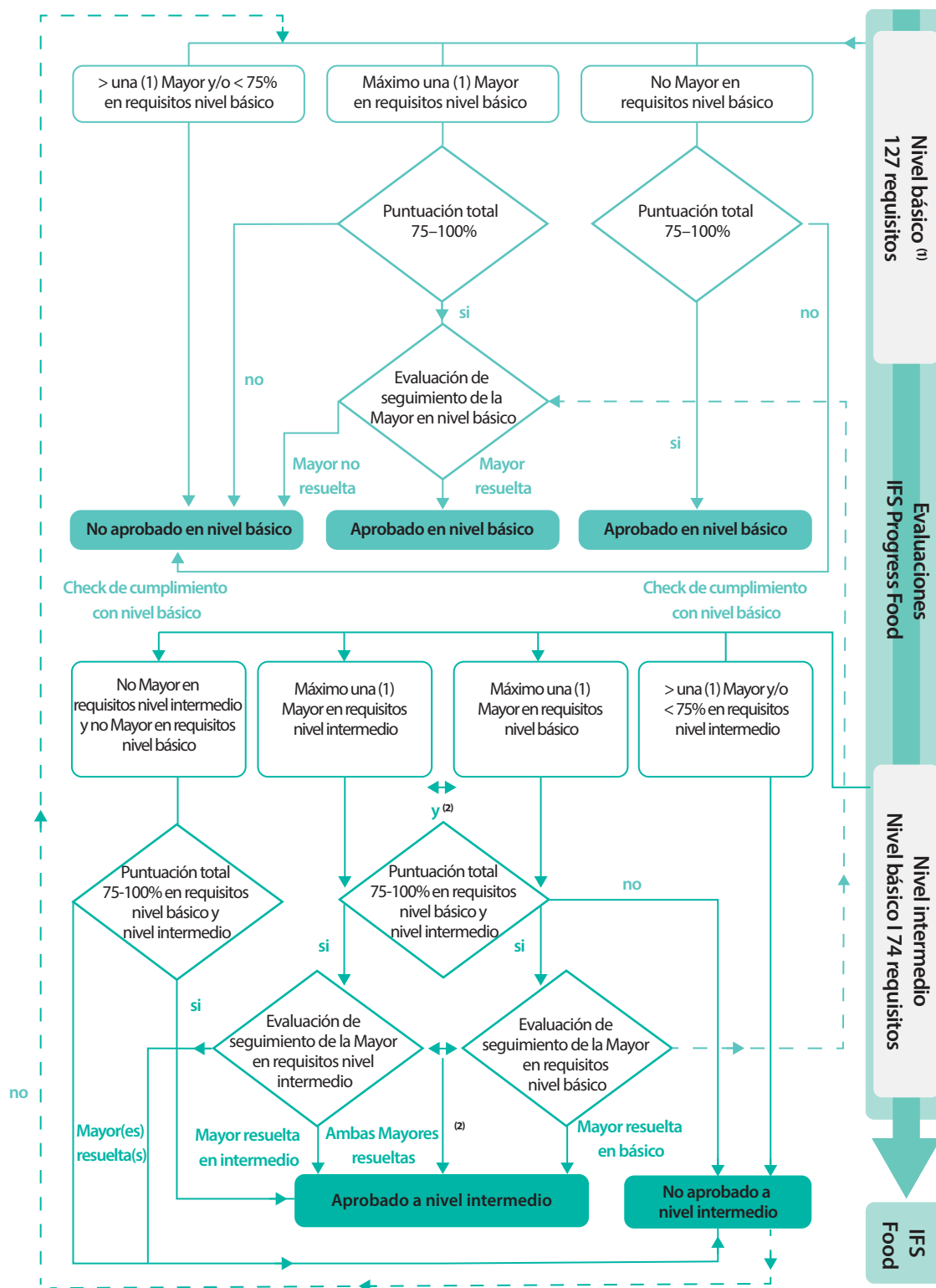
El resultado de la evaluación se define siguiendo las reglas descritas en el árbol de decisión (gráfico 3) y explicadas en el capítulo 4.3.1.

Sólo se emitirá una carta de confirmación si el estado/resultado de la evaluación se considera aprobado, en el formato correspondiente (véase la Parte 4 y el Anexo 10, de IFS Software), en la que se especificarán los detalles de la evaluación y el resultado final de la misma.

Tanto el informe como la carta de confirmación se cargarán en la base de datos IFS tras la evaluación dentro del plazo establecido (véase el capítulo 4.3.2, parte 1).

**Nota:** Podrían acordarse con el socio comercial procesos alternativos para redactar la carta de confirmación.

Gráfico 3: Árbol de decisión para los resultados de la evaluación



(1) básico + evaluaciones APPCC siguen las mismas condiciones (número total de requisitos es 127 de nivel básico + 18 requisitos de APPCC).

(2) para compañías evaluadas en nivel intermedio, en los casos donde una (1) no conformidad Mayor se ha detectado tanto en los requisitos a nivel básico y nivel intermedio, para aprobar en el nivel intermedio se tendrán que cumplir estas dos condiciones:

- puntuación total 75-100% en nivel básico y aprobar la evaluación de seguimiento donde la Mayor a nivel básico fue detectada y
- puntuación total 75-100% en nivel intermedio y aprobar la evaluación de seguimiento donde la Mayor a nivel intermedio fue detectada.

**Nota:** para aprobar el nivel intermedio, las condiciones de aprobación a nivel básico deberán cumplirse en consecuencia.

### 4.3.1 Puntuación y condiciones para la emisión de un informe de evaluación y de una carta de confirmación

a) **Nivel básico.** El resultado y el estado de la evaluación según el nivel básico pueden ser:

Gráfico 4: Resultados de la evaluación en el nivel básico (NB):

Resultado de la evaluación	Estado	Acción por la compañía	Formato de informe	Frecuencia de evaluación	Emisión de la carta de confirmación
Puntuación total $\geq 75$ % en NB y no Mayor en NB	Aprobado en nivel básico	<p>Enviar el plan de acción completado dentro de las dos (2) semanas posteriores a la recepción del plan de acción con la lista de hallazgos.</p> <p>Para las desviaciones identificadas en el plan de acción validado:</p> <p>Como mínimo, las correcciones se implementarán en un plazo de tres (3) meses a partir de la evaluación. Las acciones correctivas se implementarán en un plazo de doce (12) meses</p>	El informe incluye el plan de acción y ofrece el estado.	Doce (12) meses para la evaluación de renovación	Sí, carta de confirmación emitida para el nivel básico con una validez de 12 meses. La carta de confirmación sólo se emitirá cuando el plan de acción haya sido validado por la EC/PSE*



Resultado de la evaluación	Estado	Acción por la compañía	Formato de informe	Frecuencia de evaluación	Emisión de la carta de confirmación
La puntuación total es $\geq 75\%$ en NB y máximo una Mayor en NB	No se aprueba el nivel básico a menos que se adopten nuevas medidas y se validen tras una evaluación de seguimiento	<p>Enviar el plan de acción completado dentro de las dos (2) semanas posteriores a la recepción del plan de acción con la lista de hallazgos.</p> <p>La evaluación de seguimiento se realizará no antes de seis (6) semanas, y a más tardar seis (6) meses, después de la evaluación anterior.</p> <p>Para las desviaciones identificadas en el plan de acción validado:</p> <p>Como mínimo, las correcciones se aplicarán en un plazo de tres (3) meses a partir de la evaluación. Las acciones correctivas se aplicarán en un plazo de doce (12) meses</p>	El informe incluye el plan de acción y muestra el estado.	<u>Si se aprueba</u> , doce (12) meses a evaluación de renovación	Sí, carta de confirmación emitida para el nivel básico con una validez de 12 meses. La carta de confirmación sólo se emitirá cuando el plan de acción haya sido validado por la EC/PSE* y si la no conformidad Mayor se ha resuelto efectivamente durante la evaluación de seguimiento
> una Mayor y puntuación total $\geq 75\%$ en NB	No aprobado en el nivel básico	<p>Enviar el plan de acción completado dentro de las dos (2) semanas posteriores a la recepción del plan de acción con la lista de hallazgos.</p> <p>Acciones y nueva inicial evaluación por acordar</p>	El informe incluye el plan de acción y muestra el estado.	no antes de seis (6) semanas después de la evaluación no aprobada, si se desea una nueva evaluación inicial	No

\*EC/PSE: entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación

El resultado de la evaluación se calcula automáticamente, y el estado de la evaluación se proporciona de acuerdo con las reglas anteriores.

b) **Nivel intermedio.** El resultado y el estado de la evaluación según el nivel intermedio pueden ser:

**Gráfico 5: Resultados de la evaluación en el nivel intermedio (NI):**

Resultado de la evaluación	Estado	Acción por la compañía	Formato de informe	Frecuencia de evaluación	Emisión de la carta de confirmación
<p>Puntuación total <math>\geq 75\%</math> en NB y no Mayor en NB</p> <p><b>y</b></p> <p>Puntuación total <math>\geq 75\%</math> en NI y no Mayor en NI</p>	Aprobado en nivel intermedio	<p>Enviar el plan de acción completado dentro de las dos (2) semanas posteriores a la recepción del plan de acción con la lista de hallazgos.</p> <p>Para las desviaciones identificadas en el plan de acción validado:</p> <p>Como mínimo, las correcciones se aplicarán en un plazo de tres (3) meses a partir de la evaluación. Las acciones correctivas se aplicarán en un plazo de doce (12) meses</p>	El informe incluye el plan de acción y muestra el estado	Doce (12) meses a evaluación de renovación	Sí, carta de confirmación expedida para el nivel intermedio con una validez de 12 meses. La carta de confirmación sólo se expedirá cuando el plan de acción haya sido validado por la EC/PSE*

Resultado de la evaluación	Estado	Acción por la compañía	Formato de informe	Frecuencia de evaluación	Emisión de la carta de confirmación
La puntuación total es $\geq 75$ % en NB y NI y como máximo una Mayor en NB y/o máximo una Mayor en NI	No aprobado a nivel intermedio a menos que se tomen medidas adicionales y se validen tras la evaluación de seguimiento de la(s) Mayor(es) correspondiente(s).	<p>Enviar el plan de acción completado dentro de las dos (2) semanas posteriores a la recepción del plan de acción con la lista de hallazgos.</p> <p>Se realizará una evaluación de seguimiento en un plazo no anterior a seis (6) semanas ni posterior a seis (6) meses tras la fecha de evaluación para resolver la(s) Mayor(es).</p> <p>Para las desviaciones identificadas en el plan de acción validado:</p> <p>Como mínimo, las correcciones se implementarán en un plazo de tres (3) meses a partir de la evaluación. Las acciones correctivas se implementarán en un plazo de doce (12) meses</p> <p><b>Nota:</b> En caso de que la Mayor en el nivel intermedio no se considere resuelta durante la evaluación de seguimiento, se aplicarán la puntuación y las condiciones para emitir un informe de evaluación y una carta de confirmación del estatus de nivel básico.</p>	El informe que incluye el plan de acción y muestra el estado.	<b>Si se aprueba,</b> doce (12) meses a evaluación de renovación	Sí, carta de confirmación emitida para el nivel intermedio con una validez de 12 meses. La carta de confirmación sólo se expedirá cuando el plan de acción haya sido validado por la EC/PSE* y si la(s) no conformidad(es) Mayor(es) ha(n) sido efectivamente resuelta(s) durante la evaluación de seguimiento

Resultado de la evaluación	Estado	Acción por la compañía	Formato de informe	Frecuencia de evaluación	Emisión de la carta de confirmación
puntuación total $\geq 75\%$ en NB y NI y $>$ una Mayor en NI (y ninguna Mayor en NB)	No aprobado en nivel intermedio	Enviar el plan de acción completado dentro de las dos (2) semanas posteriores a la recepción del plan de acción con la lista de hallazgos.  Acciones y acordar nueva evaluación inicial	El informe incluye el plan de acción y muestra el estado.	Nueva evaluación en el nivel intermedio, si lo desea	No
	Aprobado en nivel básico	Enviar el plan de acción completado dentro de las dos (2) semanas posteriores a la recepción del plan de acción con la lista de hallazgos.  Para las desviaciones identificadas en el plan de acción validado: Aplicar al menos correcciones en los tres (3) meses siguientes a la evaluación. Las acciones correctivas se aplicarán en un plazo de doce (12) meses	El informe incluye el plan de acción y muestra el estado	Doce (12) meses a renovación de la evaluación	Sí, carta de confirmación emitida para el nivel básico con una validez de 12 meses. La carta de confirmación sólo se emitirá cuando el plan de acción haya sido validado por la EC/PSE*
$>$ una Mayor en NB y/o puntuación total $\geq 75\%$ en NB y/o $>$ una Mayor en NI y/o $< 75\%$ en NI	No aprobado en el nivel intermedio	Enviar el plan de acción completado dentro de las dos (2) semanas posteriores a la recepción del plan de acción con la lista de hallazgos.  Acciones y nueva evaluación por acordar	El informe incluye el plan de acción y muestra el estado.	no antes de seis (6) semanas después de la evaluación no aprobada, si se desea una nueva evaluación	No
*EC/PSE: entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación					

El resultado de la evaluación se calcula automáticamente, y el estado de la evaluación se proporciona de acuerdo con las reglas anteriores.

Tanto para el nivel básico como para el intermedio, la puntuación total de la evaluación se calcula del siguiente modo:

Número total de puntos = (número total de requisitos IFS Progress Food (puntos) - requisitos evaluados como N/A) × veinte (20)

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

#### 4.3.1.1 Gestión específica del proceso de evaluación si se han emitido una (1) o varias no conformidades Mayores y/o puntuación < 75%

Se aplicarán reglas específicas, en función del tipo y número de no conformidades emitidas y de la puntuación total.

Si sólo se emite una No conformidad Mayor en el requisito de nivel básico y/o en el requisito de nivel intermedio, con una puntuación total  $\geq 75\%$  en el nivel o niveles respectivos, es posible realizar una evaluación de seguimiento. Puede encontrar más información sobre la evaluación de seguimiento en el capítulo 2.5.5, Parte 1. En caso de que la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación evalúe que la Mayor o las Mayores tienen un impacto en la carta de confirmación vigente y válida de acuerdo a su respectivo nivel, deberá retirarla en un plazo de (2) dos días laborables.

En todas las demás situaciones en las que la valuación IFS Progress Food sea fallida (debido a más de una (1) Mayor y/o la puntuación total sea <75% en los niveles respectivos) y no se emitirá una carta de confirmación, se aplicarán las siguientes reglas:

##### a) Evaluación inicial:

- la evaluación se completará y se evaluarán todos los requisitos a fin de dar a la compañía una visión general completa de su situación.
- se recomienda completar el plan de acción con fines de mejora.
- una nueva auditoría inicial deberá ser realizada y se programará no antes de seis (6) semanas después de la evaluación fallida.
- la empresa no permanecerá visible en la base de datos IFS.

##### b) Evaluación de renovación:

- La evaluación se completará y se evaluarán todos los requisitos a fin de dar a la compañía una visión general completa de su situación.
- en caso de que el fallo afecte a la carta de confirmación vigente y válida según su respectivo nivel, ésta será retirada.
- la fecha límite para retirar la carta de confirmación actual es:
  - dos (2) días laborables si la evaluación se suspende debido a varias no conformidades Mayores
  - dos (2) días laborables después de la decisión de evaluación (emisión del resultado final), si la evaluación no se ha superado debido a una puntuación total < 75% sin que se hayan planteado no conformidades.
- Se recomienda completar el plan de acción con fines de mejora.
- una nueva auditoría inicial deberá ser realizada y se programará no antes de seis (6) semanas después de la evaluación fallida.

**Nota 1:** En caso de que el emplazamiento de producción haya sido evaluado en el nivel intermedio y no lo supere, al contar únicamente con la aprobación del nivel básico, la carta de confirmación sólo se emitirá para el nivel básico tras la validación del plan de acción. Se realizará una nueva evaluación completa de nivel intermedio para la homologación de nivel intermedio, si se desea.

**Nota 2:** Cualquier evaluación IFS Progress Food fallida no se considerará una evaluación previa.

Para más información sobre las evaluaciones fallidas, véase el capítulo 3.2. En los anexos 5 y 6 figura un diagrama de flujo para la gestión de las evaluaciones fallidas.

### 4.3.2 Plazos para la Evaluación IFS Progress

El plazo entre la fecha de la evaluación 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 empresa complete el plan de acción y responda a las desviaciones y no conformidades (elaborar 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 publique 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 de la evaluación y cargue el informe de evaluación, el plan de acción y la carta de confirmación en la base de datos IFS.

En total: entre seis (6) y ocho (8) semanas desde la fecha de la evaluación hasta la carga del informe de evaluación, el plan de acción y la carta de confirmación en la base de datos IFS:

- plazo previsto: seis (6) semanas
- duración máxima: ocho (8) semanas

**Nota:** Podrían acordarse con el socio comercial procesos alternativos para la elaboración del informe/carta de confirmación y la descripción del plan de acción.

### 4.4 Ciclo de evaluación

La evaluación será válida a partir de la fecha de emisión que figure en el informe formal y en la propia carta de confirmación. La validez de la carta de confirmación IFS Progress Food se define del siguiente modo:

- comienza a partir de la fecha de emisión del certificado,
- termina el último día de la fecha inicial de evaluación + ocho (8) semanas –un (1) día + un (1) año.

La evaluación de renovación debe ser iniciada por el emplazamiento de producción o el socio comercial evaluado.

La ventana de tiempo para programar la evaluación de renovación es:

- [- ocho (8) semanas; + dos (2) semanas] a partir de la fecha de vencimiento de la evaluación (fecha de vencimiento de la evaluación = fecha de aniversario del último día de la evaluación inicial), para las evaluaciones regulares anunciadas en nivel básico o intermedio.
- [-16 semanas; + dos (2) semanas] a partir de la fecha de vencimiento de la evaluación (fecha de vencimiento de la evaluación = fecha de aniversario del último día de la evaluación inicial), cuando se requiera una evaluación voluntaria no anunciada en nivel intermedio.

La fecha de la evaluación de renovación se calcula a partir de la fecha de la evaluación inicial y no a partir de la fecha de emisión del informe / carta de confirmación. Esto permite que la validez de la carta de confirmación siga siendo la misma, aunque la fecha de evaluación de renovación cambie cada año y no se corresponda con la fecha de aniversario / vencimiento.

**Nota:** La empresa evaluada recibe un recordatorio de la base de datos IFS tres (3) meses antes de la expiración del informe de evaluación / carta de confirmación.

Si la evaluación de renovación no se programa a su debido tiempo, o si los pasos del plazo de evaluación no se completaron a tiempo, se producirá una interrupción del ciclo de evaluación y se iniciará un nuevo ciclo de evaluación inicial. Los usuarios de la base de datos IFS que tengan el emplazamiento de producción evaluado en su lista de favoritos serán informados a través de la base de datos IFS.

El informe de evaluación anterior permanece visible en la base de datos IFS durante otros tres (3) meses (después de la validez de la carta de confirmación). Si la evaluación de la renovación tiene lugar después del plazo mencionado, la evaluación de la empresa dejará de ser visible y el COID pasará automáticamente a un estado inactivo en la base de datos IFS.

#### 4.4.1 Información sobre las condiciones de retirada/suspensión de la carta de confirmación

La entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación retirará la carta de confirmación de la evaluación IFS Progress Food en las siguientes situaciones:

- cuando cualquier información indique que los productos/procesos pueden dejar de cumplir con los requisitos del programa IFS Progress, especialmente en el caso de no conformidades identificadas durante la evaluación (evaluación principal o de seguimiento), la evaluación falla, o si la producción se detuviera y se mudara a una nueva ubicación.
- En caso de cancelación del contrato de evaluación (entre la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación y la compañía).

**Nota:** En cuanto a las reglas descritas anteriormente, es a criterio de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación retirar los certificados.

La entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación suspenderá la carta de confirmación de la evaluación IFS Progress Foods en las siguientes situaciones:

- en caso de investigaciones pendientes por parte de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación, luego de un incidente de seguridad alimentaria u otro evento.
- En caso de falta de pago de la auditoría actual por parte de la compañía auditada.

Si se levanta la suspensión, la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación deberá realizar todas las modificaciones / comunicaciones necesarias.

## 4.5 Distribución y almacenamiento del informe de evaluación

Los informes de evaluación seguirán siendo propiedad de la empresa y no se divulgarán, en su totalidad o en parte, a un tercero sin el consentimiento previo de la empresa (excepto cuando así lo exija la ley). El consentimiento para la distribución del informe de evaluación de IFS Progress Food debe realizarse por escrito y puede ser concedido por la empresa frente a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación y/o frente al usuario pertinente.

La entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación deberá almacenar de forma segura una copia del informe de evaluación de IFS Progress Food y la documentación asociada durante un período de cinco (5) años. Puede encontrar más información sobre las condiciones de acceso a la información sobre los informes de evaluación de la base de datos IFS en la Parte 4.

### Acciones complementarias

La decisión sobre el nivel de acciones complementarias requeridas sobre la base del informe de evaluación y la carta de confirmación se tomará a discreción de la organización compradora individual.

# 5 Procedimientos de aseguramiento de la calidad y vigilancia

## 5.1 Procedimientos de garantía de calidad basados en reclamaciones

Los distribuidores o cualquier otra parte interesada (incluidos los denunciantes) tienen derecho a remitir cualquier posible reclamación o problema a IFS para su investigación como parte de la gestión de control de calidad de IFS Progress. La información respectiva puede ser enviada por correo electrónico a [complaintmanagement@ifs-certification.com](mailto:complaintmanagement@ifs-certification.com) o a través del formulario de reclamaciones disponible en el sitio web de IFS.

Las oficinas de IFS recogen reclamaciones relacionadas con las evaluaciones de IFS Progress, informes u otras circunstancias en las que se ha puesto en duda la integridad de la marca IFS y la responsabilidad del programa. Todas las reclamaciones son tratadas confidencialmente.

Las oficinas de IFS recopilarán toda la información necesaria para evaluar e investigar de manera neutral la causa de la reclamación y establecer si existen deficiencias por parte de la empresa evaluada, la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación o los evaluadores en el cumplimiento de los requisitos de IFS Progress. Se tomarán las medidas apropiadas para investigar a fondo una reclamación, lo que puede incluir solicitar a una entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación que lleve a cabo investigaciones internas y proporcione una declaración sobre el resultado de la investigación a IFS. Si es pertinente, se informará al denunciante sobre el resultado del análisis.



Además, en caso de que IFS Management tenga buenas razones para creer que los resultados de la investigación indican un impacto severo en la integridad de la marca IFS y la responsabilidad del programa contra las reglas de IFS Progress, IFS Management puede contactar o visitar a la empresa evaluada, así como a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación con el fin de realizar un control.

Con base en esta investigación, y si se identifican desviaciones, se requerirá un plan de acción apropiado de las partes respectivas.

Para el procedimiento de recurso y reclamación de las entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación, véase 1.3 - Parte 3.

## 5.2 Control de calidad para la mejora continua

Con el fin de establecer un procedimiento de supervisión basado en reclamaciones y riesgos con el objetivo de apoyar el proceso de mejora continua de la calidad de la operación con las partes respectivas de los programas IFS Progress, Garantía de Calidad IFS puede contactar y realizar comprobaciones documentales junto con entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación con el fin de verificar la coherencia con las reglas del programa global. Dependiendo del resultado, un plan de acción apropiado será estructurado y seguido junto con las Oficinas de IFS.

## 6 Logotipos IFS

IFS Management GmbH es propietaria de los derechos de autor de IFS Food y de la marca comercial registrada. Los Logotipos IFS pueden descargarse a través de las páginas seguras de la base de datos de IFS. Además, los términos y condiciones a continuación deberán ser comunicados a la empresa evaluada por la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación y verificados por el evaluador durante la Evaluación de IFS Progress Food. Los resultados de esta verificación se describirán en el perfil de la empresa del informe de evaluación como un campo obligatorio. Si el evaluador identifica que la empresa no cumple con esos términos y condiciones, se informará en consecuencia a las Oficinas de IFS.

### **Términos y condiciones para el uso de los logotipos de IFS y la comunicación sobre la evaluación/aplicación de IFS Progress Food**

Estos términos y condiciones aplican para todos los Logotipos IFS.

### **Forma, diseño y color de los Logotipos IFS**

Sólo se utilizará la última versión de los Logotipos IFS. Cuando se utilice, el(los) Logotipo(s) IFS deberá respetar la forma y el color del dibujo a escala. Cuando se utilice en documentos, se permite también el uso de impresión en blanco y negro. Las compañías solo pueden utilizar el logotipo de la norma para la cual estén evaluados. El logotipo respectivo se puede utilizar desde el anuncio de la aprobación de la evaluación a través de la carta de confirmación hasta el final de la validez de la evaluación.

El logotipo general de IFS solo se puede utilizar para expresar que la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación o el consultor de IFS apoya a las empresas evaluadas por IFS Progress, o que la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación ofrece evaluaciones para más de un programa de IFS Progress. Todas las demás formas de uso se acordarán con IFS.

El logotipo de IFS Progress Food se puede utilizar en forma impresa, electrónica y en películas videos grabados, siempre que se cumplan la forma y el formato. Las mismas condiciones se aplican al uso del logotipo en forma de sello.

#### **Restricción de los comentarios e interpretaciones**

Cuando un emplazamiento de producción evaluado por IFS Progress Food, una empresa de apoyo de IFS Progress Food o una entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación de IFS Progress Food publique documentos con el(los) Logotipo(s) de IFS, los comentarios e interpretaciones que hagan referencia a IFS deberán ser claramente identificables como tal.

#### **Uso del logotipo de IFS Progress Food en material promocional**

El Logotipo de IFS Food no se mostrará en el propio producto, en el envase del producto ni en ningún tipo de documento publicitario que pueda llegar al consumidor final (por ejemplo, envases de venta de compañías vinculadas, exposiciones públicas para consumidores finales, folletos específicos del producto para consumidores finales, etc). El logotipo solo puede aparecer en una sección de la página web relacionada con la gestión de la calidad o con la calidad y la seguridad en general. No se utilizará para ninguna operación de marketing de negocio a cliente. Debe quedar claro que toda la información relativa a IFS Progress Food se refiere claramente a IFS. Los Logotipos IFS no se utilizarán en presentaciones que no tengan una conexión clara con IFS.

Un emplazamiento de producción evaluado en IFS Progress Food, que acepte la de confirmación IFS/ Certificados IFS de sus proveedoras o proveedores de servicios (brokers, proveedores de servicio logístico o mayoristas), o una entidad de certificación de IFS/ proveedor de servicios de evaluación podrán utilizar el Logotipo IFS general con fines promocionales y publicar información sobre la evaluación / certificación IFS. Si no tienen una evaluación propia, se debe indicar claramente que la empresa apoya o trabaja con empresas evaluadas/certificadas por IFS. No se acepta ningún tipo de uso que dé la impresión de que la propia empresa está evaluada en IFS Progress Food.

#### **Restricción adicional sobre el uso del Logotipo IFS Progress Food**

El logotipo de IFS Progress Food no se utilizará de ninguna manera que pueda implicar que IFS Management GmbH es responsable de la decisión de evaluación. En caso de suspensión o retiro de la carta de confirmación de de IFS Progress Food, el sitio de producción evaluado y la empresa deben dejar de incluir inmediatamente los logotipos de IFS en sus documentos y/o sitio web. En caso de exclusión con respecto al alcance de la evaluación, los detalles sobre las exclusiones estarán disponibles previa solicitud. Se puede utilizar el logotipo de IFS Progress Food, pero se debe escribir la siguiente oración en la parte inferior: "Algunos productos están excluidos del alcance de la evaluación IFS Progress Food y los detalles de la exclusión se pueden proporcionar previa solicitud".

Además, no se hará referencia al programa IFS Progress como "certificación".

**Comunicación sobre la evaluación IFS Progress Food**

Todas las reglas antes mencionadas se aplican a cualquier comunicación relativa a IFS Progress Food. Esto también significa que no se permite el uso de las palabras "IFS", "International Featured Standards", o "IFS Progress Food" o similares en productos finales que están disponibles para el consumidor final.



## PARTE 2

---

0	Aclaraciones generales	54
1	Gobernanza y compromiso	55
2	Sistema de gestión de la seguridad y la calidad alimentaria	65
3	Gestión de los recursos	80
4	Procesos operativos	94
5	Mediciones, análisis, mejoras	151

---



## PARTE 2

# Listado de requisitos de evaluación de IFS Progress Food

---

## 0 Aclaraciones generales

### a) Acerca de las guías para la industria y los evaluadores

- El objetivo de las guías es ayudar a las empresas y a los evaluadores a interpretar los requisitos, proporcionando así un enfoque general de lo que se espera.
- El contenido se centra en ejemplos de preguntas e información de apoyo adicional para cada requisito, ya que la intención es que cada empresa pueda reflexionar sobre el propósito/objetivo del requisito y determinar cómo aplicarlos en función de la naturaleza, los riesgos, los procesos y los productos de cada emplazamiento. La interpretación depende siempre de la situación de cada empresa. Además, ayuda al evaluador a alcanzar un desempeño mínimo para las evaluaciones de IFS Progress.
- La evaluación IFS Progress Food se centra en productos y procesos. Por lo tanto, cualquier prueba objetiva está estrechamente relacionada con productos y procesos. Los productos que el evaluador elige para cuestionar durante la evaluación son importantes. Si la empresa evaluada puede demostrar con pruebas objetivas que estos productos -seleccionados por el evaluador- se fabrican de acuerdo con la especificación acordada de forma segura, esto indica una evaluación fiable de la empresa evaluada. Las preguntas típicas enumeradas en las guías están estrechamente relacionadas con los controles de los productos. El evaluador tendrá en cuenta estas preguntas / información de apoyo adicional para obtener el máximo de información sobre una muestra representativa de productos (por ejemplo, productos de marca de distribuidores) y sobre la empresa evaluada.
- Las guías establecen ejemplos y proporcionan un estudio mínimo que debe cumplir el evaluador; por lo tanto, no se espera que el evaluador se centre únicamente en las preguntas de la guía, ya que debe adaptar la evaluación a la situación de cada emplazamiento caso por caso para obtener una visión global exhaustiva. La evaluación no se completa automáticamente si el evaluador formula todas las preguntas de la lista.

### b) Acerca de los requisitos

- Los requisitos IFS Progress Food v3 se basan en la norma de Certificación IFS correspondiente: IFS Food. No obstante, en algunos casos se ha adaptado a la naturaleza del programa IFS Progress y se ha orientado en consecuencia a un programa de desarrollo. Por lo tanto, cabe esperar variaciones en los requisitos, en el nivel de documentación, en la numeración y el orden de los requisitos y los capítulos, en los elementos de orientación y en las pruebas.
- Los requisitos con un "\*" requieren información obligatoria para el informe de evaluación IFS Progress Food v3.
- Cuando un requisito está marcado con una mano (☞) significa que también se comprobarán elementos adicionales cuando se evalúe un requisito a nivel intermedio.

### c) Información adicional para los evaluadores

Durante una evaluación IFS Progress Food, los evaluadores utilizarán el muestreo pertinente (se elegirá una muestra de producto representativa para la ruta de evaluación) junto con técnicas de inspección y revisión de documentación para establecer el cumplimiento de los requisitos IFS Progress Food.

Se anima al evaluador a revisar los documentos y registros dentro del área de producción en lugar de la oficina.

**Nota:** Para más información de apoyo sobre el desempeño de un evaluador IFS Progress Food v3, véase la Guía de Buenas Prácticas de Evaluación de IFS.

## Listado de requisitos y guía

### Nota preliminar - la guía incluye:

- información adicional de apoyo para la interpretación, aplicación y evaluación exhaustiva de los requisitos (qué comprobar / qué debe preguntarse).
- ejemplos de evidencias que deben comprobarse (entre otros) durante la evaluación IFS Progress Food v3.

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
1	<b>Gobernanza y compromiso</b>		
1.1	<b>Estructura de la empresa y responsabilidad de la dirección</b>		
1.1.1	Toda la información pertinente relacionada con seguridad alimentaria, la calidad del producto y la autenticidad deberá comunicarse de forma efectiva y a su debido tiempo al personal implicado.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se transmite la información pertinente a las personas afectadas?</li> <li>• ¿Cómo se transmiten y gestionan los cambios relevantes que afectan a la seguridad alimentaria, la calidad de los productos y la legalidad?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Los elementos relevantes para la seguridad alimentaria, la calidad del producto y la legalidad se comunicarán adecuadamente para evitar problemas e interrupciones en el proceso y en el producto dentro de la gestión de la seguridad y la calidad alimentaria.</p> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción y aplicación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que se refiere a elementos como: el compromiso de la dirección y de todos los empleados; la generación de concienciación; la comunicación abierta y clara; la garantía del cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes y el mantenimiento de la integridad dentro de los procesos de seguridad alimentaria.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>            carteles; distribución de actas de reuniones; comunicación interna; correos electrónicos; entrevistas in situ; etc.</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
1.1.2	1.2.2 La dirección facilitará los recursos apropiados y suficientes para cumplir con los requisitos del producto y del proceso.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se definieron los recursos necesarios y adecuados (incluidas las inversiones)?</li> <li>• ¿Existe el compromiso de asignar/proporcionar la cantidad adecuada de recursos a la realización de productos y procesos (incluidos los requisitos de los clientes) y de desarrollar, aplicar y garantizar el cumplimiento dentro de la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria (por ejemplo, en BPF, APPCC, gestión de incidentes, desviaciones/no conformidades y planes de acciones correctivas, etc.)?</li> <li>• ¿Cómo garantiza la empresa que todas las funciones críticas están cubiertas por personal competente en todo momento?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> La dirección se refiere a la gestión ejecutiva dentro de la empresa (máximo nivel de dirección con capacidad para influir en la organización y sus operaciones).</p> <p><b>Nota 2:</b> La evidencia a través de la evaluación exhaustiva de los requisitos IFS Progress Food v3 deberá demostrar que los requisitos de producto y proceso se cumplen con recursos adecuados y suficientes tales como: personal, formación, higiene operativa, equipamiento, infraestructura, herramientas de trabajo, insumos/coadyuvantes tecnológicos y, servicios, asesoramiento de expertos, etc.</p> <p><b>Explicación adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción y aplicación de la cultura de la seguridad alimentaria, ya que se refiere a elementos tales como: el compromiso de la dirección; el compromiso y la disponibilidad de recursos suficientes; la garantía de que el personal pertinente dispone de la formación y la supervisión adecuadas.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  plan presupuestario; acta de las deliberaciones; evaluación de los indicadores clave de rendimiento; resultados y seguimiento de las reuniones periódicas del personal; evaluación in situ;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
*1.1.3	<p>La dirección se asegurará de que la entidad de certificación/ proveedor de evaluación de servicios esté informado de cualquier cambio que pueda afectar a la capacidad de la compañía para cumplir con los requisitos de la certificación. Esto incluirá, como mínimo, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cualquier cambio en el nombre de la entidad legal,</li> <li>• cualquier cambio de ubicación del emplazamiento de producción.</li> </ul> <p>Para las siguientes situaciones específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cualquier recuperación de producto,</li> <li>• cualquier recuperación y/o retirada de producto por orden oficial debida a motivos de seguridad alimentaria y/o fraude alimentario,</li> <li>• cualquier visita de las autoridades que resulte en una acción obligatoria relacionada con la seguridad alimentaria y/o fraude alimentario</li> </ul> <p>se informará a la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación en un plazo de tres (3) días hábiles.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Ha sufrido la empresa algún cambio en el nombre de la entidad jurídica o en la ubicación del emplazamiento de producción?</li> <li>• ¿Ha habido alguna acción regulatoria en contra de la empresa?</li> <li>• ¿La empresa ha experimentado retirada de productos?</li> <li>• ¿La empresa ha experimentado recuperación de productos y/o retirada de productos por decisión de las autoridades y/o acciones obligatorias emitidas por las autoridades como resultado de sus visitas?</li> <li>• En caso afirmativo, ¿informó la empresa a la entidad de certificación/proveedor de servicios de evaluación dentro del plazo correspondiente?</li> <li>• ¿Cuál es el nombre de la autoridad y cuándo fue la última visita?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que respecta a elementos tales como: compromiso de la alta dirección y todos los empleados; generando conciencia; comunicación abierta y clara; manteniendo la integridad dentro de los procesos de seguridad alimentaria.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>                      notificaciones de entidades de certificación y proveedores de servicios de evaluación; RASFF; base de datos de notificaciones de recuperación de productos de la FDA/ USDA; página web de la empresa;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
1.1.4	La dirección se asegurará que los empleados son conscientes de sus responsabilidades en relación con la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se garantiza que los empleados conocen sus responsabilidades?</li> <li>• ¿Cómo se asegura la dirección de que los empleados conocen sus responsabilidades en relación con la seguridad alimentaria y la calidad de los productos (incluidos los requisitos legales pertinentes)?</li> <li>• ¿Son conscientes los empleados de cómo contribuyen a la eficacia de la gestión de la seguridad y calidad alimentaria?</li> <li>• ¿Quién es responsable de la seguridad y la calidad alimentaria?</li> <li>• ¿Son conscientes los empleados de las implicaciones de no ajustarse a los requisitos del producto o a los requisitos de seguridad alimentaria y gestión de la calidad?</li> <li>• ¿Cómo se responsabiliza la dirección de la eficacia de la gestión de la seguridad y la calidad alimentaria?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que los empleados realicen operaciones adecuadas con respecto a sus responsabilidades (p. ej., empleados clave con responsabilidad en procesos críticos como el monitoreo de PCC; aquellos con influencia en los requisitos de seguridad y calidad del producto)?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que respecta a elementos tales como: compromiso de la dirección y todos los empleados; generar conciencia; comunicación abierta y clara; asegurarse de que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente; mantener la integridad dentro de los procesos y procedimientos de seguridad alimentaria; garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  descripción del puesto; matriz de responsabilidades; pruebas de cualificaciones/capacidades; entrevistas in situ con empleados clave;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
1.1.5	El departamento responsable de la gestión de la seguridad y calidad alimentaria o la persona responsable deberá depender directamente de la dirección. Se documentará y mantendrá un organigrama que muestre la estructura de la compañía.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo está estructurada la organización?</li> <li>• ¿Hay un organigrama documentado y actualizado?</li> <li>• ¿Quién es la persona designada como responsable de los servicios financieros y la gestión de la calidad?</li> <li>• ¿Quién(es) es (son) la(s) persona(s) responsable(s) de informar sobre la s gestión de la seguridad y calidad alimentaria?</li> <li>• ¿Cuál es la relación del departamento/ persona responsable de gestión de la seguridad y la calidad alimentarias con la alta dirección?</li> <li>• ¿Existe un informe directo a la alta dirección en caso de problemas críticos para la seguridad alimentaria y la conformidad de los productos (por ejemplo, incidentes, retirada del mercado, retirada, no conformidades críticas, pérdida sistémica de control, problemas de seguridad alimentaria, etc.)?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción y la aplicación de la cultura de la seguridad alimentaria en lo que se refiere a elementos como: la concienciación; el compromiso de la dirección y el liderazgo con el compromiso y la comunicación abierta y clara.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  organigrama;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
1.1.6	La dirección deberá asegurarse de que todos los procesos (documentados o no) sean conocidos por el personal correspondiente y sean ejecutados de manera consistente.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué criterios se utilizan para garantizar el control del proceso?</li> <li>• ¿Qué se hace para garantizar que los procesos son conocidos por el personal pertinente (incluido el personal permanente y los trabajadores temporales) y se aplican de forma coherente?</li> <li>• En caso de nuevos procedimientos/modificaciones de los procedimientos existentes, ¿qué medidas se adoptan para garantizar que los procesos son conocidos por el personal pertinente?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción y aplicación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que se refiere a elementos como: el compromiso de la alta dirección y de todos los empleados; la generación de conciencia; la comunicación abierta y clara; el mantenimiento de la integridad dentro de los procesos y procedimientos de seguridad alimentaria; la verificación de que los controles se realizan de manera oportuna y eficiente y que la documentación está actualizada.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>          procesos; entrevistas in situ*;          *Que puede considerar, entre otros, el personal de seguridad alimentaria y garantía de calidad, las personas responsables de los controles del proceso, la persona responsable del etiquetado, la persona responsable de la producción, la persona responsable de la supervisión de los PCC, etc.</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
1.1.7	<p>La dirección mantendrá un proceso que garantice que la empresa se mantiene informada de toda la legislación pertinente, los avances científicos y técnicos, los códigos de prácticas de la industria, las cuestiones de seguridad y de calidad alimentaria de los productos, y que es consciente de los factores que pueden influir en los riesgos de defensa alimentaria y de fraude alimentario.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué tipo de fuentes/herramientas tiene en cuenta la empresa para mantenerse informada y actualizada con información relevante?</li> <li>• ¿Qué requisitos legales y reglamentarios y/o códigos de prácticas del sector son pertinentes para la empresa?</li> <li>• ¿Cómo se transmite la información pertinente a las personas afectadas? ¿Cómo garantiza este proceso la dirección?</li> <li>• ¿En qué medida es consciente la empresa de los problemas de seguridad alimentaria y calidad de los productos, y de los factores que pueden influir en los riesgos de defensa y fraude alimentarios? ¿Cómo garantiza esto la alta dirección?</li> <li>• Si se producen cambios, ¿quién comprueba su aplicación?</li> <li>• ¿Cómo se asegura la dirección de que todos los requisitos legales y reglamentarios pertinentes están en vigor y son conocidos por las personas pertinentes?</li> <li>• ¿Cómo garantiza la dirección que los productos adquiridos, los servicios y los productos fabricados cumplen todos los requisitos legales y reglamentarios pertinentes?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción y aplicación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que se refiere a elementos como el compromiso de la alta dirección y de todos los empleados; la generación de conciencia; la comunicación abierta y clara; el mantenimiento de la integridad dentro de los procesos y procedimientos de seguridad alimentaria; la verificación de que la documentación está actualizada; y la garantía del cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  suscipción a la legislación alimentaria; formación; comunicación interna; entrevistas in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
1.1.8	<p>En función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria, la dirección se comprometerá y apoyará los elementos de implantación y mantenimiento de la cultura de seguridad alimentaria mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• compromiso y participación</li> <li>• conocimiento a la gestión de la seguridad alimentaria</li> <li>• comunicación abierta y clara</li> <li>• provisión de recursos suficientes</li> </ul> <p>También deberá cumplirse la normativa local sobre cultura de la seguridad alimentaria.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existen normas locales sobre cultura alimentaria? ¿Se cumplen?</li> <li>• ¿La empresa ha establecido, mantenido y aportado pruebas de la aplicación de una cultura de seguridad alimentaria adecuada que tenga en cuenta, como mínimo, lo siguiente? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. compromiso de la alta dirección y de todos los empleados con la realización de productos y procesos seguros y la distribución de alimentos.</li> <li>b. orientación o liderazgo hacia la producción de alimentos seguros y generar el compromiso de todos los empleados en las prácticas de seguridad alimentaria.</li> <li>c. concienciación sobre los elementos pertinentes de la gestión de la seguridad alimentaria (por ejemplo, normativa, riesgos alimentarios, higiene) por parte de todos los empleados.</li> <li>d. comunicación abierta y clara en relación con los elementos pertinentes de la gestión de la seguridad alimentaria, como cambios, prácticas, procedimientos, expectativas, desviaciones, no conformidades, incidentes, etc. (dentro de la empresa, entre empleados clave, entre todos los empleados, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas).</li> <li>e. provisión y disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos junto con la realización del producto y los procesos (incluidos los requisitos del cliente en materia de seguridad alimentaria).</li> </ul> </li> </ul>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
			<p><b>Nota 1:</b> El compromiso de la dirección suele estar relacionado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. garantizar que las funciones y responsabilidades se comunican claramente</li> <li>b. mantener la integridad de los procesos y procedimientos de gestión de la seguridad alimentaria, incluso cuando se planifiquen y apliquen cambios.</li> <li>c. verificar que los procesos y procedimientos de seguridad alimentaria (por ejemplo, los controles) se llevan a cabo oportuna y eficazmente y que la documentación correspondiente está actualizada.</li> <li>d. garantizar la formación y supervisión adecuadas del personal pertinente.</li> <li>e. garantizar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios pertinentes.</li> <li>f. fomentar procesos y procedimientos de seguridad alimentaria de mejora continua dentro de la empresa y, cuando proceda, teniendo en cuenta (aunque no exclusivamente): la evolución de la ciencia, la tecnología, las mejores prácticas, las exigencias de los clientes, los resultados de los debates internos sobre la gestión de la seguridad alimentaria, la revisión de los principales indicadores clave de rendimiento y los resultados (por ejemplo, conformidad/rendimiento de productos y procesos, controles de BPF, resultados de la verificación APPCC, reclamaciones de consumidores y clientes, incidentes, incumplimientos y gestión de correcciones y acciones correctivas, etc.).</li> </ul>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
			<p><b>Nota 2:</b> Dentro de la evaluación IFS Progress Food v3, las pruebas de la adecuada implantación de la cultura de seguridad alimentaria se recopilarán de forma exhaustiva cruzándolas con otros requisitos de evaluación relacionados (por ejemplo, requisitos de estructura corporativa y responsabilidad de gestión, requisitos de formación en gestión de recursos, etc.).</p> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  Referencia de apoyo: Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión, del 3 de marzo de 2021.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  formaciones; recursos; evaluación de los indicadores clave de rendimiento; plan presupuestario; debates/resultados documentados; seguimiento de las reuniones periódicas del personal; carteles; distribución de las actas de las reuniones; comunicación interna; correos electrónicos; normativa local sobre seguridad alimentaria; entrevistas in situ;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
2	<b>Sistema de gestión de la seguridad y la calidad alimentaria</b>		
2.1	<b>Gestión de la calidad</b>		
2.1.1	<b>Gestión de documentos</b>		
2.1.1.1	<p>2.1.1.1 Se documentará, implementará y mantendrá un procedimiento para el control de los documentos y sus modificaciones. Todos aquellos documentos que sean necesarios para el cumplimiento con la seguridad alimentaria, la calidad, legalidad, autenticidad y requisitos del cliente estarán disponibles en su última versión. Se registrará el motivo de cualquier modificación en los documentos que se consideren críticos para los requisitos.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué normas existen en materia de control de documentos?</li> <li>• ¿Aborda el procedimiento documentado el control de los documentos y sus revisiones?</li> <li>• ¿Los documentos tienen un código de identificación?</li> <li>• ¿Cómo se estructura el código de identificación?</li> <li>• ¿Cómo puede identificarse una revisión?</li> <li>• ¿Quién es responsable de los cambios?</li> <li>• ¿Se pueden rastrear y registrar los cambios/enmiendas y modificaciones?</li> <li>• ¿Cómo se comunican los cambios en los documentos a los empleados pertinentes?</li> <li>• ¿Existen listas de distribución de documentos?</li> <li>• ¿Cómo se identifica la validez de los documentos?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que sólo circulan documentos válidos?</li> <li>• ¿Cómo es posible reconocer que los documentos son válidos y están actualizados?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> El control de documentos implica: distribución, acceso, recuperación, uso, almacenamiento, conservación, control de cambios, retención, eliminación y gestión de documentos obsoletos para evitar su uso indebido.</p> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de seguridad de los alimentos en lo que se refiere a elementos tales como la integridad dentro de los procesos y procedimientos de seguridad de los alimentos; verificar que la documentación esté actualizada; garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>                      lista de documentos; procedimiento para documentos; procedimiento para control de documentos; listas de distribución; revisión de ejemplos;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
2.1.1.2	<p>Todos los documentos deberán ser claramente legibles, exhaustivos y no presentarán ambigüedades. Estarán a disposición del personal pertinente en todo momento.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existen documentos elaborados y aplicados eficazmente para los procesos y operaciones pertinentes que afectan a la seguridad alimentaria, la calidad, la autenticidad, la legalidad y los requisitos de los clientes?</li> <li>• ¿Son todos los documentos legibles?</li> <li>• ¿Los documentos están redactados de forma clara para que el personal pueda entenderlos fácilmente?</li> <li>• ¿Son inequívocos los documentos?</li> <li>• ¿Se guardan los documentos en el lugar adecuado y están a disposición del personal pertinente? Además, ¿fuera del horario de oficina?</li> <li>• ¿Cómo acceden los empleados correspondientes a los documentos?</li> <li>• ¿Los documentos son comprensibles / están en el idioma adecuado para el personal?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> documentos; lista de documentos; listas de distribución;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>2.1.2 Registros e información documentada</b>			
2.1.2.1	<p>Los registros y la información documentada serán legibles, completados correctamente y auténticos. Se mantendrán de manera que se evite la revisión o modificación posterior. Si los registros se documentan electrónicamente, se debe mantener un proceso para garantizar que solo el personal autorizado tenga acceso para crear o modificar esos registros (p. ej., protección con contraseña).</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué registros/información existen?</li> <li>• ¿Se dispone de registros que respalden la conformidad de la empresa con los procesos y productos junto con la gestión de la seguridad y la calidad alimentaria que incluya elementos como todos los requisitos legales, del cliente, de seguridad alimentaria y de calidad aplicables?</li> <li>• ¿Están completos los registros/información?</li> <li>• ¿Están disponibles los registros/información?</li> <li>• ¿Son creíbles los registros/información?</li> <li>• ¿Son fáciles de leer los registros/información?</li> <li>• ¿Qué tipo de garantía se ofrece de que los registros/información no puedan ser manipulados posteriormente?</li> <li>• ¿Los registros/información son revisados por un supervisor o persona designada relacionada?</li> <li>• ¿Cómo se llevan a cabo las correcciones (modificaciones autorizadas) de los registros/información cuando son necesarias?</li> <li>• ¿Quién está autorizado a efectuar dichas correcciones?</li> <li>• ¿Cómo se autorizan estas correcciones?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de la seguridad alimentaria en lo que respecta a elementos como la integridad dentro de los procesos y procedimientos de seguridad alimentaria; verificando que la documentación esté actualizada; garantizando el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
2.1.2.2	<p>Todos los registros e información documentada se conservarán de acuerdo con los requisitos legales y de cliente. Si no existen tales requisitos, los registros y la información documentada se conservará durante un mínimo de un año después de la vida útil especificada. Para productos sin vida útil, el tiempo de conservación de registros e información documentada se justificará y dicha justificación deberá quedar documentada.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Dónde se almacenan los registros/información?</li> <li>• ¿Quién almacena los registros/información?</li> <li>• ¿Cuánto tiempo se conservan los registros/información?</li> <li>• ¿Están definidos los requisitos legales y/o del cliente en relación con la duración de los registros?</li> <li>• ¿Sobre qué base se definieron los tiempos de almacenamiento de registros/información?</li> <li>• ¿Cómo se realiza la copia de seguridad de los datos?</li> <li>• En el caso de los productos sin fecha de caducidad, ¿estaba justificado el tiempo de almacenamiento del registro/información (por ejemplo, experiencia/historia sólida de la empresa)?</li> <li>• ¿Son los registros/la información documentada comprensibles/en un lenguaje adecuado para el personal?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> proceso de mantenimiento de registros; requisitos legales y del cliente; justificación registrada/documentada;</p>
2.1.2.3	<p>Los registros y la información documentada se conservarán en un lugar seguro y de fácil acceso.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo y dónde se archivan los expedientes?</li> <li>• ¿Están los registros almacenados de forma segura y protegidos de pérdidas, adulteraciones intencionadas y/o usos indebidos?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza un acceso rápido a los registros (que se pueda acceder a ellos fácil y rápidamente, incluso en situaciones como incidentes, retirada y recuperación de productos, problemas de seguridad alimentaria y de productos y durante las evaluaciones IFS Progress Food v3)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
2.2	<b>Gestión de la seguridad alimentaria</b>		
2.2.1	<b>Plan APPCC</b>		
2.2.1.1	La base de la gestión de la seguridad alimentaria de la empresa será un plan basado en APPCC, sistemático y exhaustivamente implementado, siguiendo los principios del Codex Alimentarius, las buenas prácticas de fabricación, las buenas prácticas de higiene y cualquier requisito legal de los países de producción y destino que pueda ir más allá de dichos principios. El plan APPCC deberá ser específico y deberá estar implantado en el emplazamiento de producción.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿En qué principios se basa el plan APPCC de la empresa?</li> <li>• ¿Dispone cada emplazamiento/planta de un plan APPCC independiente?</li> <li>• ¿Qué normativas específicas se contemplan en el plan APPCC?</li> <li>• ¿Se conocen los requisitos legales del país de producción y de destino, especialmente la normativa sobre etiquetado?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Referencia de apoyo adicional: Comunicación de la Comisión relativa a la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que incluyan programas de requisitos previos (PRP) y procedimientos basados en los principios APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad de la aplicación en determinadas empresas alimentarias C/2016/4608.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>            Plan APPCC</p>
2.2.1.2	El plan APPCC deberá abarcar todas las materias primas, material de envasado, productos o grupos de productos, así como todos los procesos, desde la recepción hasta la expedición de producto final, incluyendo el desarrollo de nuevos productos.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cubre el plan APPCC todos los grupos de productos, procesos, incluido el desarrollo/modificación de productos, procesos subcontratados y envasado de productos?</li> <li>• ¿Qué procesos se llevan a cabo?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>            visión general del grupo de productos; organigrama; procesos subcontratados;</p>
2.2.1.3	El plan APPCC se basará en la literatura científica o el asesoramiento de expertos obtenidos de otras fuentes, que pueden incluir asociaciones comerciales e industriales, expertos independientes y autoridades reguladoras. Esta información deberá estar alineada con cualquier nuevo desarrollo técnico de procesos.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se basa el plan APPCC en literatura científica o en especificaciones técnicamente verificadas relacionadas con los productos y procedimientos fabricados?</li> <li>• ¿Cómo se tienen en cuenta los nuevos avances técnicos?</li> <li>• ¿Cumple el plan APPCC todos los requisitos reglamentarios aplicables del país en el que está establecido, incluidas las evaluaciones de riesgos requeridas y aplicables, y la documentación justificativa? (cuando proceda, dichos requisitos reglamentarios prevalecerán sobre los requisitos del programa. En relación con la legislación canadiense y estadounidense, se exigen determinados formularios y formatos).</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>            referencias de bibliografía usada, etc;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
2.2.1.4	En el caso de que haya cambios en las materias primas, materiales de envasado, métodos de procesado, infraestructura y/o equipos, el plan APPCC será revisado para garantizar que los requisitos de seguridad del producto se cumplen.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuándo se revisó por última vez el sistema APPCC?</li> <li>• ¿Cómo se interrelacionan el desarrollo y la modificación de producto y el sistema APPCC?</li> <li>• ¿Se han producido cambios desde la última revisión? En caso afirmativo, ¿cuáles han sido los cambios?</li> <li>• ¿Se han revisado el análisis de peligros y la evaluación de riesgos en consonancia con los cambios?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> Revisión APPCC;</p>
<b>2.3</b>	<b>Análisis APPCC</b>		
<b>2.3.1</b>	<b>Equipo APPCC</b>		
2.3.1.1	<p><b>Formación del equipo APPCC:</b> El equipo APPCC deberá tener los conocimientos y la experiencia específicos apropiados y ser un equipo multidisciplinario que incluya personal operativo.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Quiénes son los miembros del equipo APPCC?</li> <li>• ¿Qué departamentos/funciones están incluidos en el equipo APPCC (equipo multidisciplinario que puede incluir seguridad/calidad alimentaria, producción, ingeniería, adquisición, distribución)?</li> <li>• ¿Cómo se verificó la cualificación para formar parte del equipo APPCC?</li> <li>• ¿Qué peligros están relacionados con el producto?</li> <li>• ¿Existe un contrato / acuerdo de servicios con un experto externo (en el caso de contratos empresariales con servicios de expertos externos)?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Requisito introductorio al desarrollo completo del APPCC.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> contrato de servicios; pruebas de educación, formación avanzada; entrevistas in situ;</p>
2.3.1.2	Los responsables del desarrollo y mantenimiento del plan APPCC deberán contar con un líder de equipo interno y deberán haber recibido una formación adecuada en la aplicación de los principios APPCC y conocimientos específicos del producto y procesos.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Quién es el jefe del equipo APPCC?</li> <li>• ¿Cuál es el contenido del curso de formación sobre APPCC?</li> <li>• ¿Cuándo se impartió el último curso de formación sobre APPCC?</li> <li>• ¿Quién participó en el curso de formación sobre APPCC?</li> <li>• ¿Se documenta y gestiona la formación a través de un programa de formación APPCC en el que se definen el contenido, la frecuencia, las tareas y la metodología de evaluación teniendo en cuenta las cuestiones específicas de la empresa, la seguridad alimentaria, los requisitos legales relacionados con los alimentos y las modificaciones de los productos y procesos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> Pruebas de formación en APPCC; pruebas de formación; entrevistas in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>2.3.2 Descripción del producto</b>			
2.3.2.1	<p>Se documentará y mantendrá una descripción completa del producto que contenga toda la información relevante sobre la seguridad del producto, que incluye como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• composición</li> <li>• características físicas, organolépticas, químicas y microbiológicas</li> <li>• requisitos legales para la seguridad alimentaria del producto</li> <li>• métodos de tratamiento, envasado, durabilidad (vida útil),</li> <li>• condiciones de almacenamiento, método de transporte y distribución.</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existe una descripción completa de cada producto?</li> <li>• ¿Qué incluye la descripción del producto?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Requisito introductorio al desarrollo completo del APPCC.</p> <p><b>Nota 2:</b> Otras consideraciones pertinentes para la descripción detallada del producto, cuando corresponda (pero no limitado a): Ingredientes/materias primas, alérgenos, tipo de empaque (p. ej., en contacto con alimentos), materiales genéticamente modificados, uso previsto /el propósito del producto, vida útil (p. ej., condiciones después de abierto), consumidor objetivo desde el punto de vista del consumidor final (por ejemplo, alimentos para bebés, productos dietéticos, suplementos nutricionales, etc.), grupos de consumidores sensibles o vulnerables, etc.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> descripción del producto; especificación del producto;</p>
<b>2.3.3 Identificar el uso esperado y los usuarios del producto</b>			
2.3.3.1	<p>Se deberá describir el uso previsto del producto, en relación con el uso esperado del mismo por parte del consumidor final tomando en consideración a los grupos de consumidores vulnerables.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuál es el uso previsto del producto? ¿Se ha detectado un posible uso indebido del producto que pueda causar daños al consumidor?</li> <li>• ¿Se han tenido en cuenta los grupos vulnerables, como niños, lactantes, personas mayores, mujeres embarazadas, personas con intolerancias alimentarias, alergias, diabetes, etc.?</li> <li>• ¿Para qué grupo de consumidores es inadecuado el producto?</li> <li>• ¿El producto es adecuado para niños, mujeres embarazadas y personas mayores?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Requisito introductorio al desarrollo completo del APPCC.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> descripción del producto;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>2.3.4 Elaboración del diagrama de flujo</b>			
2.3.4.1 (B)	Se documentará y mantendrá un diagrama de flujo para cada producto, o grupo de productos, y para todas las variaciones de los procesos y subprocesos (incluyendo reelaboración y reprocesado). Será fechado, y en caso de cualquier cambio, será actualizado.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se dispone de diagramas de flujo para todos los productos que describan las secuencias e interacciones de los pasos de producción y las respectivas entradas y salidas? ¿Son precisos y suficientemente detallados?</li> <li>• ¿Se describen las etapas relevantes, como la entrada y la salida de cada proceso (por ejemplo, etapas del proceso, materias primas, ingredientes, materiales en contacto con los alimentos, material de envasado, coadyuvantes tecnológicos, trabajo en curso, reelaboración/ reprocesado, servicios (aire, agua, etc.), productos no conformes, productos intermedios, productos finales, procesos subcontratados, residuos, etc.)?</li> <li>• ¿Los diagramas de flujo están fechados y actualizados?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Requisito introductorio al desarrollo completo del APPCC.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> diagramas de flujo para todos los productos;</p>
2.3.4.1 (I)	El diagrama de flujo identificará cada paso y cada medida de control definida para los PCCs y otras medidas de control.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están identificadas en el diagrama de flujo todas las medidas de control definidas para un PCC?</li> <li>• ¿Están numerados todos los PCC?</li> <li>• ¿Están fechados y actualizados todos los organigramas documentados con medidas de control definidas para un PCC?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> diagramas de flujo para todos los productos; medidas de control definidas para un PCC;</p>
<b>2.3.5 Confirmación in situ del diagrama de flujo:</b>			
2.3.5.1	Los representantes del equipo APPCC deberán verificar el diagrama de flujo, mediante comprobación in situ en todas las etapas y turnos operativos. Si procede, se corregirá el diagrama.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se registra la verificación del diagrama de flujo?</li> <li>• ¿Se confirmó el diagrama de flujo durante una reunión sobre APPCC?</li> <li>• ¿Se repiten sistemáticamente las verificaciones?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> diagramas de flujo de todos los productos; informes/ registros de las verificaciones de los diagramas de flujo; actas de las reuniones; observación in situ;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>2.3.6 Realizar un análisis de peligros para cada etapa:</b>			
2.3.6.1 (B)	Los peligros para la seguridad alimentaria se identificarán, documentarán y controlarán mediante prácticas y medidas eficaces.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se conocen los peligros físicos, químicos (incluidos los radiológicos y alérgenos) y biológicos? ¿Cómo?</li> <li>• ¿Qué riesgos biológicos, físicos y químicos cabe esperar?</li> <li>• ¿Qué peligros están relacionados con el producto y los procesos?</li> <li>• Cómo se controlan los peligros para evitar riesgos para la seguridad alimentaria (por ejemplo, mediante buenas prácticas de fabricación, buenas prácticas de higiene, medidas específicas, etc.).</li> <li>• ¿Cómo y dónde se enumeran/documentan los peligros y los controles respectivos?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Requisito introductorio al desarrollo completo del APPCC.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> peligros para la seguridad alimentaria; buenas prácticas de fabricación, buenas prácticas de higiene; medidas;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
2.3.6.1 (I) ☞	Se realizará un análisis de peligros para todos los peligros físicos, químicos (incluidos los radiológicos y alergénicos) y biológicos posibles y previstos. El análisis también incluirá los peligros relacionados con los materiales en contacto con alimentos, materiales de envasado y peligros relacionados con el entorno de trabajo. El análisis de peligros deberá considerar la probabilidad de aparición de los peligros y la gravedad de sus efectos adversos en la salud. Se considerarán las medidas de control específicas que se aplicarán para controlar cada peligro pertinente.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existe un análisis de peligros para cada fase del proceso (incluido el desarrollo/modificación de productos, procesos subcontratados) e insumos del proceso como materias primas, materiales en contacto con los alimentos, materiales de envasado y peligros relacionados con el entorno de trabajo?</li> <li>• ¿Se incluyen todos los riesgos importantes?</li> <li>• ¿Qué riesgos biológicos, físicos y químicos significativos cabe esperar?</li> <li>• ¿Existe un análisis de riesgos para todos los grupos de productos que incluya el daño y la probabilidad?</li> <li>• Comparar la información de la visita a la planta con el análisis de peligros <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿se abordan todos los peligros significativos observados?</li> <li>• ¿son adecuados los niveles de riesgo asignados?</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Se abordarán como mínimo los siguientes aspectos: los posibles peligros biológicos, químicos (incluidos los alérgenos y radiológicos) y físicos asociados a los insumos de producción procedentes de las materias primas y los ingredientes, el agua, el vapor, el hielo, los coadyuvantes tecnológicos, los materiales/superficies en contacto con los alimentos, los servicios (como los gases o el aire comprimido en contacto directo con los alimentos o los materiales en contacto con los alimentos) y el envasado, los peligros del entorno de trabajo y los procesos en cada fase del proceso de producción (incluida la reelaboración, el desarrollo de productos, etc.), etc.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> análisis de peligros; evaluación de riesgos; visión general del grupo de productos; diagrama de flujo; observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>2.3.7 Determinar los puntos de control críticos y otras medidas de control:</b>			
2.3.7.1	Determinar si la etapa en la que se aplica una medida de control es un PCC en el plan de APPCC se facilitará mediante la aplicación de un árbol de decisiones u otra(s) herramienta(s), que demuestre(n) un enfoque lógico y razonado.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué buenas prácticas de fabricación (BPF) / buenas prácticas de higiene (BPH) se aplican en relación con los peligros significativos identificados?</li> <li>• Si el análisis de peligros indica la existencia de peligros significativos no minimizados o eliminados por las prácticas correctas de fabricación (BPF)/prácticas correctas de higiene (BPH), presentes o susceptibles de introducirse en el proceso de fabricación de alimentos, ¿se determinan medidas de control para los puntos críticos de control (PCC) u otras medidas de control (antiguos puntos de control)? facilitadas por un árbol de decisiones u otras herramientas?</li> <li>• ¿Cuáles PCC se han definido?</li> <li>• ¿Cuántos PCC existen?</li> <li>• De los PCC definidos, ¿se puede influir en el proceso para prevenir, eliminar o reducir un peligro para la seguridad alimentaria?</li> <li>• ¿Qué otras medidas de control se han identificado?</li> <li>• ¿Qué BPF/BPH están documentadas?</li> <li>• ¿Cómo se documentan las medidas de control (las identificadas y aplicadas como PCC y otras medidas de control)?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> otras medidas de control se conocen anteriormente como puntos de control (PC).</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> análisis de peligros; diagrama de flujo; plan APPCC; árbol de decisiones / otras herramientas; BPF/BPH;</p>
<b>2.3.8 Establecer límites críticos para cada PCC:</b>			
2.3.8.1	Para cada PCC, se definirán y validarán límites críticos para identificar cuándo un proceso está fuera de control.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se ha definido un límite crítico validado para cada PCC?</li> <li>• ¿Qué límites críticos se definen?</li> <li>• ¿Cómo se determinaron y validaron los límites críticos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> Plan APPCC; resumen de los PCC con límites; registros de validación de límites críticos;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>2.3.9</b>	<b>Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC</b>		
*2.3.9.1	Para cada PCC se documentarán, aplicarán y mantendrán procedimientos de seguimiento específicos en cuanto a método, frecuencia de medición u observación y registro de resultados, a fin de detectar cualquier pérdida de control en dicho PCC. Cada PCC definido deberá estar bajo control. La vigilancia y el control de cada PCC se demostrarán mediante registros.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se supervisan los PCC?</li> <li>• ¿Están los PCC bajo control?</li> <li>• ¿El responsable de monitoreo conoce el procedimiento a seguir si los límites no están bajo control?</li> <li>• ¿La frecuencia de monitoreo es adecuada para garantizar que los PCC permanezcan bajo control (p. ej., en caso de que el monitoreo no sea continuo)?</li> <li>• ¿Cómo se documenta el seguimiento de cada PCC?</li> <li>• ¿Quién es responsable de la documentación?</li> <li>• ¿Están documentados la fecha, la hora, el empleado responsable y el resultado/lectura?</li> <li>• ¿Durante cuánto tiempo se conservarán los registros?</li> <li>• ¿Dónde se guardan los expedientes?</li> <li>• ¿Se ha determinado una precisión adecuada de los equipos y métodos de control? ¿Se realizan ensayos de funcionalidad de dichos equipos y métodos? ¿Cuál es la frecuencia? ¿Cómo se define?</li> <li>• ¿Se adoptan correcciones/ acciones correctivas en caso de fallos de identificación y mal funcionamiento (por ejemplo, en relación con productos y procesos)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> Registros PCC;</p>
2.3.9.2	Los registros de la vigilancia de los PCCs deberán ser verificados por un responsable de la compañía y ser mantenidos durante un periodo de tiempo adecuado.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Quién es responsable de verificar los registros de vigilancia de los PCC?</li> <li>• ¿Durante cuánto tiempo se conservan los registros de vigilancia de los PCC?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> Registros de verificación PCC;</p>
2.3.9.3	El personal operativo a cargo de la vigilancia de los PCCs y otras medidas de control deberá haber recibido una formación / instrucción específica.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué formación se ha realizado?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> revisión de los registros de formación; entrevistas in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
2.3.9.4	Las medidas de control distintas de los PCCs se vigilarán, registrarán y controlarán mediante criterios medibles u observables.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se supervisan las medidas de control (distintas de las definidas para los PCC)?</li> <li>• ¿Cómo se documenta el monitoreo de cada medida de control?</li> <li>• ¿Quién es responsable de supervisar los registros de esas medidas de control?</li> <li>• ¿Se ha determinado la precisión adecuada de los equipos y métodos de control? Se comprobará periódicamente el correcto funcionamiento de dichos equipos y métodos. ¿Cuál es la frecuencia? ¿Cómo se define? ¿Se adoptan correcciones/ acciones correctivas en caso de fallos de identificación y mal funcionamiento (por ejemplo, en relación con productos y procesos)?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> otras medidas de control se conocen anteriormente como puntos de control (PC).</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> revisión de los registros de seguimiento de las medidas de control (distintas de las definidas para los PCC);</p>
<b>2.3.10 Establecer acciones correctivas:</b>			
2.3.10.1	En caso de que el seguimiento indique que una determinada medida de control definida para un PCC u otra medida de control no está bajo control, se documentarán y aplicarán acciones correctivas. Dichas acciones correctivas deberán tomar también en consideración cualquier acción en relación a productos no conformes e identificar la causa raíz de la pérdida de control de los PCCs.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué acciones correctivas existen para cada medida de control definida para un PCC u otra medida de control?</li> <li>• ¿Cuándo se llevó a cabo una acción correctiva?</li> <li>• ¿Dónde se documentan las acciones correctivas?</li> <li>• ¿Quién documenta las acciones correctivas adoptadas?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b> <i>Las acciones que deben adoptarse en relación con los posibles productos no conformes (por ejemplo, la eliminación de los productos afectados) suelen referirse a los productos fabricados después del último control conforme comprobado</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> Registros de PCC/otras medidas de control; acciones correctivas;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>2.3.11 Validar el plan APPCC y establecer procedimientos de verificación</b>			
2.3.11.1	<p>Los procedimientos de validación, incluyendo la revalidación después de cualquier modificación que pueda afectar a la seguridad alimentaria, deberán documentarse, implementarse y mantenerse para garantizar que el plan APPCC sea adecuado para controlar eficazmente los peligros identificados.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se lleva a cabo la validación completa del plan APPCC? ¿Cuándo?</li> <li>• ¿Están validadas las medidas de control de los peligros significativos? ¿Cuándo se validaron?</li> <li>• ¿Se llevan a cabo procedimientos de revalidación tras cualquier modificación que pueda afectar a la seguridad alimentaria?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <b>Validación APPCC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>la validación se lleva a cabo antes de la plena aplicación del plan APPCC, en el momento en que se diseña el plan APPCC o cuando los cambios indican la necesidad de revalidación.</i></li> <li>• <i>la validación del plan APPCC tiene como objetivo garantizar que sus respectivos elementos relevantes (como la identificación de los peligros, las medidas de control definidas para los puntos críticos de control y otras medidas de control, los límites críticos, la frecuencia y el tipo de monitoreo de los PCC, las acciones correctivas, la frecuencia y tipo de verificación y el tipo de información que se va a registrar) son capaces de lograr el resultado especificado y pueden asegurar el control de los peligros significativos identificados, a través de la recopilación y evaluación de información científica, técnica y observacional.</i></li> </ul> <p><i>Implica medir el rendimiento en relación con un resultado u objetivo deseado en materia de seguridad alimentaria, con respecto a un nivel requerido de control de peligros. Se podría considerar lo siguiente: revisión de la justificación científica o técnica o base documentada (bibliografía científica, reglamentos, guías, publicaciones, datos de investigaciones científicas, datos reconocidos, datos del historial de procesos de la planta, documentos/guías de autoridades o expertos, modelos matemáticos/programas de modelado, etc.), realización de estudios de validación/estudios en planta, mediciones, ensayo de desafío, plan de análisis exhaustivo, informes de análisis de procesos, etc.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>la validación de las medidas de control y los límites críticos (para los PCC) forma parte de la validación del plan APPCC y se realiza durante el desarrollo del mismo.</i></li> <li>• <i>la metodología de validación del plan APPCC varía de una empresa a otra.</i></li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  informes de validación o revalidación;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
2.3.11.2	<p>Los procedimientos de verificación para confirmar que el plan APPCC funciona correctamente deberán estar documentados, implementados y mantenidos. Actividades de verificación del plan APPCC, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• auditorías internas</li> <li>• ensayo</li> <li>• muestreo</li> <li>• desviaciones y no-conformidades</li> <li>• reclamaciones</li> </ul> <p>se realizará al menos una vez dentro un período de 12 meses o cada vez que se produzcan cambios significativos.</p> <p>Los resultados de esta verificación serán registrados e incorporados al plan APPCC.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existen procedimientos de verificación para garantizar que el plan APPCC funciona eficazmente?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se verifica el plan APPCC (al menos una vez cada 12 meses o siempre que se produzcan cambios significativos, por ejemplo, modificación o desarrollo de nuevos productos)?</li> <li>• ¿Cuál fue la fecha de la última verificación?</li> <li>• ¿Cuál fue el resultado de la última verificación? ¿Dónde está registrado?</li> <li>• ¿Refleja el plan APPCC los resultados de la verificación?</li> <li>• ¿En qué fecha se modificó por última vez el plan APPCC?</li> </ul> <p><b>Explicación adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que respecta a elementos tales como: verificación de que los procesos y procedimientos de seguridad alimentaria (por ejemplo, controles) se realizan de manera oportuna, manteniendo la integridad dentro de los procesos de seguridad alimentaria.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  datos e informes para su verificación;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>2.3.12</b>	<b>Establecer documentación y mantenimiento de registros</b>		
2.3.12.1	<p>Documentación y registros relacionados con el plan APPCC, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• análisis de peligros</li> <li>• determinación de las medidas de control definidas para los PCCs y otras medidas de control</li> <li>• determinación de los límites críticos</li> <li>• procesos</li> <li>• procedimientos</li> <li>• resultado de las medidas de control definidas para los PCC y otras actividades de vigilancia de las medidas de control</li> <li>• registros de formación del personal encargado del seguimiento del PCC</li> <li>• desviaciones observadas y no conformidades y acciones correctivas implementadas.</li> </ul> <p>estarán disponibles.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué documentos/registros relacionados con el plan APPCC existen?</li> <li>• ¿Incluyen estos documentos/registros procesos, procedimientos y resultados?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que se refiere a elementos tales como la integridad dentro de los procesos y procedimientos de la seguridad alimentaria; verificar que la documentación esté actualizada; garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  planes de inspección; registros; descripciones de productos; análisis de peligros; evaluación de riesgos; PCC, seguimiento de otras medidas de control; etc.</p>
<b>3</b>	<b>Gestión de los recursos</b>		
<b>3.1</b>	<b>Recursos humanos</b>		
3.1.1	<p>Todo el personal que realice trabajos que afecten la seguridad, calidad y legalidad del producto deberá tener la competencia requerida apropiada a su función como resultado de su educación, experiencia laboral y/o formación.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se garantiza que los nuevos empleados y los empleados actuales tienen las capacidades adecuadas para el trabajo?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de seguridad alimentaria, ya que está relacionado con elementos tales como: compromiso de la dirección y todos los empleados; generar conciencia; garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes y mantener la integridad dentro de los procesos de seguridad alimentarias; garantizar que se cuente con la capacitación y supervisión adecuadas para el personal pertinente respectivo.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  evidencia de competencia, como formación; entrevistas in situ;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
3.1.2	Las responsabilidades, competencias y descripciones de trabajo para todos los puestos de trabajo que tengan un impacto en la seguridad alimentaria y la calidad del producto deberán estar claramente implementadas y mantenidas.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Para qué puestos existen descripciones escritas?</li> <li>• ¿Qué se regula en las descripciones de los puestos?</li> <li>• ¿Quién, por ejemplo, sustituye al responsable de calidad durante su ausencia?</li> <li>• ¿Cuál es el contenido de las descripciones de los puestos?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción y aplicación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que respecta a elementos como: el compromiso de la dirección y de todos los empleados; la sensibilización; la comunicación abierta y clara; la garantía de que las funciones y responsabilidades se comunican claramente; el mantenimiento de la integridad de los procesos y procedimientos de seguridad alimentaria; y la garantía del cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  descripción de responsabilidades del personal clave importante;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>3.2</b>	<b>Higiene personal</b>		
3.2.1 (B)	<p>Los requisitos basados en el riesgo relacionados con la higiene personal estarán documentados, implementados y mantenidos e incluirán como mínimo, las siguientes áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pelo y barba</li> <li>• ropa de protección (incluyendo las condiciones de uso en las instalaciones del personal)</li> <li>• lavado de manos, desinfección e higiene</li> <li>• comer, beber, fumar/ vapear u otro uso del tabaco</li> <li>• acciones a tomar en caso de cortes o abrasiones en la piel</li> <li>• uñas, joyas, uñas/pestañas postizas y pertenencias personales (incluyendo medicamentos)</li> <li>• notificación de enfermedades infecciosas y condiciones que afectan la seguridad alimentaria a través de un procedimiento de detección médica.</li> </ul> <p>Las normas de higiene personal deberán cumplir los requisitos legales.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cumplen las normas de higiene personal con los requisitos legales, si corresponde?</li> <li>• ¿Cuál es la política/normativa en materia de higiene personal?</li> <li>• Las normas relativas a la higiene del personal incluyen limpieza de manos, alimentos y bebidas, fumar, manejo de lesiones, uñas y joyas, cabello y barba?</li> <li>• ¿Dónde está permitido fumar?</li> <li>• ¿Qué tipo de ropa protectora se utiliza?</li> <li>• ¿Dónde se especifica el uso de protector de cabeza y/o redecilla para la barba / coberturas para el pelo? Cuando es necesario, ¿se cubre completamente el pelo para evitar la contaminación del producto?</li> <li>• En cuanto al protector de cabeza/casco, ¿qué tipo, dónde y cómo se utiliza?</li> <li>• ¿Qué procedimiento debe seguir un empleado en caso de lesión en la mano? ¿Cómo deben tratarse/cubrirse las lesiones?</li> <li>• ¿Está permitido llevar joyas y relojes en las zonas de producción?</li> <li>• ¿En qué zonas de producción es obligatorio llevar guantes? ¿Qué tipo de guantes se utilizan? ¿Cuándo deben cambiarse los guantes?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> los requisitos de higiene personal tendrán en cuenta la naturaleza de la empresa, del producto y del proceso.</p> <p><b>Explicación/información adicional:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>ejemplos de ropa de protección: trajes, monos, batas, chaquetas, delantales, manguitos, entre otros. También incluye prendas desechables (p. ej., cubrezapatos, mono de trabajo) y elementos de protección personal (p. ej., cascos, tapones para los oídos, mascarillas con filtros, guantes reutilizables).</i></li> <li>• <i>las uñas de las manos incluyen el uso de esmaltes, uñas acrílicas o postizas, etc.</i></li> <li>• <i>las joyas incluyen relojes, pendientes, collares, piercings, alianzas de boda, etc.</i></li> <li>• <i>el pelo incluye pestañas postizas, pinzas para el pelo, etc.</i></li> <li>• <i>los efectos personales incluyen medicamentos, llaves, teléfono móvil, etc.</i></li> <li>• <i>fumar incluye los cigarrillos electrónicos.</i></li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> normas de higiene personal documentadas; normas de higiene de visitantes/contratistas; observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
3.2.1 (I) ☞	Los requisitos relativos a la higiene personal se definirán en función del riesgo.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están definidas las normas de higiene personal en función del riesgo?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Ejemplos de las normas resultantes de la higiene personal definidas en función de los riesgos, pero no limitadas a:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• si se utilizan guantes, la desinfección de manos puede no ser necesaria para la producción de bajo riesgo.</li> <li>• cuando existan zonas de alto riesgo, pueden exigirse requisitos específicos de higiene personal</li> <li>• las normas de uso de guantes se basarán en el producto, el proceso, las áreas/actividades de trabajo y los riesgos respectivos (que podrían, por ejemplo, incluir guantes de colores diferentes a los del producto, frecuencia de cambio, etc.).</li> <li>• No se llevarán joyas o bisutería visibles (incluidos piercings) y relojes. Todas las excepciones se habrán evaluado en función de los riesgos respectivos y se controlarán eficazmente.</li> <li>• normas sobre cortes y abrasiones de la piel, como cubrirse con un apósito/vendaje (que no supondrá riesgos y podría, por ejemplo, ser resistente al agua y tener un color diferente al del producto) y, cuando corresponda y en función de los riesgos: los apósitos/vendajes deberán contener una capa metálica / se deben usar guantes de un solo uso.</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  normas de higiene personal documentadas; evaluación de riesgos; observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
3.2.2	Los requisitos para la higiene personal serán entendidos y aplicados por todo el personal correspondiente, subcontratistas y visitantes.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo y cuándo se comunican la política/ las normas de higiene? ¿Quién verifica los registros de verificación y aceptación formal de las normas de higiene cuando procede?</li> <li>• ¿Cómo se comportan y actúan adecuadamente el personal, los contratistas y los visitantes? ¿Mantienen un grado adecuado de higiene personal? ¿Qué medidas se toman en caso de incumplimiento de las normas?</li> <li>• ¿Las normas de higiene del personal también son respetadas por el personal de proveedores de servicio externo y los visitantes?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que las personas externas conozcan las normas de higiene pertinentes?</li> <li>• ¿Cómo se observa/controla el cumplimiento de los requisitos durante las operaciones, trabajos, visitas, servicios, etc.?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> normas de higiene personal documentadas; normas de higiene de visitantes/contratistas; observación in situ; entrevistas in situ;</p>
3.2.3	Se deberá verificar periódicamente el cumplimiento de estos requisitos de higiene personal.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se controla periódicamente el cumplimiento de las normas de higiene personal? ¿Cuál es la frecuencia?</li> <li>• ¿Se realizan controles del cumplimiento de las normas de higiene personal in situ mediante actividades de supervisión/inspecciones?</li> <li>• ¿Cómo se controla a los empleados durante el trabajo? (por ejemplo, mediante pruebas de hisopo de mano, inspecciones visuales, etc.).</li> <li>• ¿Qué medidas se toman en caso de que los resultados de los controles no sean favorables?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> pruebas de hisopo de manos, etc.; actas de seguimiento de las normas de higiene, actividades / inspección in situ; lista de fallos y acciones identificadas; etc.</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
3.2.4	Se proporcionará ropa de protección adecuada en cantidad suficiente para cada empleado.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Son adecuados los uniformes y la ropa de protección?</li> <li>• ¿Existe provisión de ropa/uniformes protectores suficientes, apropiados, adecuados y limpios? ¿Cuántos trajes/uniformes de protección hay a disposición de cada empleado? ¿La ropa de protección es adecuada para evitar los riesgos de seguridad de los alimentos (p. ej., contaminación física)?</li> <li>• ¿Cuáles son las normas relativas a la ropa/uniformes de protección (incluyendo las normas de uso y/o las restricciones definidas para áreas como catering, vestuarios, zona de fumadores, aseos, zonas exteriores, zonas de alto riesgo, etc., cuando corresponda)?</li> <li>• ¿Cuáles son las normas vigentes en materia de lavado de ropa/uniformes de protección?</li> <li>• ¿Cuándo deben cambiarse las prendas/los uniformes de protección? ¿Con qué frecuencia debe un empleado cambiarse el traje/uniforme de protección?</li> <li>• ¿Se lleva ropa de protección sólo en el lugar de trabajo?</li> <li>• ¿Los contratistas y visitantes que entran en la zona de producción también llevan ropa de protección?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que respecta a elementos tales como: compromiso de la gerencia; compromiso y disponibilidad de recursos suficientes; mantener la integridad dentro de los procesos de seguridad de los alimentos; garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  normas de higiene personal; normas de higiene de visitantes/contratistas; observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
3.2.5	En caso de cualquier problema de salud o enfermedad infecciosa que pueda tener un impacto en la seguridad alimentaria, se deben tomar acciones para minimizar los riesgos de contaminación.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuáles son las normas relativas a la notificación de enfermedades infecciosas y las respectivas medidas que deben seguirse?</li> <li>• ¿El personal, los contratistas y los visitantes conocen las cuestiones sanitarias o las normas de notificación relativas a las enfermedades infecciosas?</li> <li>• ¿Cómo deben comportarse el personal, los contratistas y los visitantes en caso de presencia o sospecha de una enfermedad infecciosa?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que el personal y los visitantes conocen las directrices?</li> <li>• ¿Quién es el responsable de evaluar cada situación y decidir/dirigir las acciones adecuadas?</li> <li>• ¿Qué tipo de acciones se toman cuando el personal, los contratistas y/o los visitantes notifican estos problemas (aislamiento, examen médico, restricción de acceso, etc.)?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> las restricciones y los procedimientos de control médico deberán considerar y seguir los requisitos legales del país de operación.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> normas de higiene personal; normas de higiene de visitantes/contratistas; normas sobre problemas de salud o enfermedades infecciosas; entrevistas in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
3.3	<b>Formación e instrucción</b>		
3.3.1 (B)	Las actividades de formación y/o instrucción se llevarán a cabo teniendo en cuenta los requisitos de los productos y procesos y las necesidades de formación de los empleados, en función de su puesto de trabajo.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se abordan adecuadamente en las actividades de formación/instrucción (aunque no exclusivamente): la seguridad alimentaria, la calidad de los productos, la legalidad, los procesos, las prácticas y otros elementos pertinentes para la realización de los productos y procesos? ¿Reflejan las necesidades de la empresa y de los empleados?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se celebran sesiones de formación / actividades de instrucción (por ejemplo, formación en el puesto de trabajo / formación en el lugar de trabajo)? ¿Se tienen en cuenta las responsabilidades de los empleados?</li> <li>• ¿Quién es responsable de la formación?</li> <li>• ¿Quién participa en las sesiones de formación / actividades de instrucción?</li> <li>• ¿Existen pruebas de las formaciones realizadas interna y externamente?</li> <li>• ¿Qué cursos de formación se han realizado?</li> <li>• ¿Cuál fue el contenido de la última sesión de formación?</li> <li>• ¿Hay cursos de formación especiales?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se imparten sesiones de formación sobre higiene?</li> <li>• ¿Cuál fue el contenido de la última sesión de formación sobre higiene?</li> <li>• ¿Cómo se determinan las necesidades de instrucción de cada empleado?</li> <li>• ¿Han recibido todas las personas pertinentes formación de actualización?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que respecta a elementos tales como: compromiso de la dirección y todos los empleados; generar conciencia; garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes y mantener la integridad dentro de los procesos de seguridad alimentaria; garantizar que se cuente con la capacitación y supervisión adecuadas para el personal competente correspondiente.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  prueba de formación; calendario de formación; descripción de funciones; funciones clave; entrevistas in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
3.3.1 (I) ☞	Se implementarán programas documentados de formación y/o instrucción que incluirán: <ul style="list-style-type: none"> <li>• contenidos de la formación</li> <li>• frecuencia de la formación</li> <li>• tareas del empleado</li> <li>• idiomas</li> <li>• tutor/formador cualificado</li> <li>• eficacia de la formación.</li> </ul>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está documentado el programa de formación o instrucción? ¿Cómo se definen las necesidades de formación (por ejemplo, en función del riesgo y de los respectivos puestos de trabajo)?</li> <li>• ¿Qué pruebas hay de la cualificación del formador?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que respecta a elementos tales como: compromiso de la dirección y todos los empleados; generar conciencia; garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes y mantener la integridad dentro de los procesos y procedimientos de seguridad alimentaria; garantizar que se cuente con la capacitación y supervisión adecuadas para el personal competente correspondiente.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  programa documentado de formación / instrucciones;  programa de formación; calendario de formación;</p>
3.3.2	La formación y/o instrucción se aplicará a todo el personal, incluidos los trabajadores estacionales y temporales y los empleados de empresas externas, empleados en el área de trabajo respectiva. Al ser contratados, y antes de empezar a trabajar, deberán recibir formación/instrucción.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Ha recibido todo el personal la formación/instrucción adecuada?</li> <li>• ¿Se ha formado eficazmente a todo el personal nuevo? ¿Qué empleados reciben formación/instrucción en el momento de su contratación? ¿Cuál es el contenido de estas instrucciones?</li> <li>• ¿Se capacita/instruye a los posibles empleados (incluidos los trabajadores estacionales y temporales) en el momento del empleo?</li> <li>• ¿Cómo se forma/instruye a los empleados extranjeros?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que respecta a elementos tales como: compromiso de la dirección y todos los empleados; generar conciencia; garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes y mantener la integridad dentro de los procesos de seguridad alimentaria; garantizar que se cuente con la capacitación y supervisión adecuadas para el personal competente correspondiente.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  pruebas de formación; entrevistas in situ;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
3.3.3	<p>Deberán conservarse los registros de cada formación/ instrucción, indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lista de asistentes (incluyendo su firma personal)</li> <li>• fecha</li> <li>• duración</li> <li>• contenidos de la formación</li> <li>• nombre del formador/ tutor.</li> </ul> <p>Existirá un procedimiento o programa documentado, implementado y mantenido para demostrar la efectividad de los programas de formación y/o instrucción.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Hay pruebas de que se ha llevado a cabo la formación?</li> <li>• ¿Se graban/documentan los programas de formación/ instrucción? ¿Qué se ha grabado/documentado?</li> <li>• ¿Contienen todos los registros toda la información necesaria?</li> <li>• ¿Han firmado los participantes la prueba de formación?</li> <li>• ¿Cómo se comprueba la eficacia de los programas de formación y/o instrucción (por ejemplo, examen, cuestionarios, control del rendimiento, etc.)?</li> <li>• Cuando los programas de formación y/o instrucción no son eficaces, ¿qué tipo de medidas se adoptan?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> pruebas de formación; registros de eventos de formación/ instrucción; controles de eficacia; procedimiento de eficacia; acciones;</p>
3.3.4	<p>Los contenidos de la formación y/o instrucción deberán ser revisados y actualizados cuando sea necesario.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se revisan los contenidos de la formación? ¿Quién es el responsable?</li> <li>• ¿Se consideran un mínimo de seguridad alimentaria, calidad del producto y requisitos legales para la revisión del contenido (p. ej., incidentes, productos no conformes y gestión de desviaciones/no conformidades, procedimientos, BPF, APPC (incluido el control de PCC), limpieza y desinfección, trazabilidad, control de plagas, manipulación de productos químicos, etc.)?</li> <li>• ¿Se tienen en cuenta las modificaciones de productos, procesos y procedimientos para la revisión de contenidos?</li> <li>• ¿Cuándo se revisan los contenidos de la formación?</li> <li>• ¿Cuándo tuvo lugar la última actualización de los contenidos de formación?</li> <li>• ¿Cuál era el contenido de la última actualización?</li> <li>• ¿Se tiene en cuenta la retroalimentación durante la revisión (por ejemplo, resultados de pruebas de formación, encuestas, evaluaciones del lugar de trabajo de los empleados, etc.)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> revisiones; pruebas; resultados de las evaluaciones;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>3.4</b>	<b>Instalaciones para el personal</b>		
3.4.1	Se proporcionarán instalaciones adecuadas para el personal, y deberán ser de tamaño proporcional, equipadas para la cantidad de personal, diseñadas y controladas para minimizar los riesgos de seguridad alimentaria. Dichas instalaciones se mantendrán de manera que se evite la contaminación.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuántos empleados hay?</li> <li>• ¿Son adecuadas las instalaciones para el personal?</li> <li>• ¿Existe un número suficiente de estas instalaciones y se mantienen de forma que se evite la contaminación?</li> <li>• ¿Tienen acceso a una cafetería? ¿Hay vestuarios?</li> <li>• ¿Dónde están los baños?</li> <li>• ¿Hay instalaciones de baño?</li> <li>• ¿Están diseñadas y controladas para minimizar los problemas de seguridad alimentaria?</li> <li>• ¿Se respetan los requisitos legales?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Los requisitos de las instalaciones para el personal tendrán en cuenta la naturaleza de la compañía, el producto y el proceso.</p> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Ejemplos de instalaciones para el personal: vestuarios, aseos, zona de fumadores, comedor, instalaciones para la higiene de manos, etc.</i>  <i>Este requisito respalda la introducción e implementación de la cultura de la seguridad alimentaria en lo que se refiere a elementos tales como: compromiso de la dirección; compromiso y disponibilidad de recursos suficientes; mantener la integridad dentro de los procesos de seguridad alimentaria; garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  disposición de la planta; observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
3.4.2	Se deberá minimizar el riesgo de contaminación del producto por alimentos y bebidas, y/o materiales extraños. Se deberá tomar en consideración los alimentos y bebidas de las máquinas expendedoras, comedor, y/o los que el personal trae al trabajo.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existen comedores separados de las zonas de producción, envasado y almacenamiento? ¿Se permite llevar comida de esas instalaciones a estas zonas?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que no se lleven alimentos de los comedores a las zonas de producción, envasado y almacenamiento?</li> <li>• ¿Pueden los empleados traer comida de casa? ¿Dónde se almacena?</li> <li>• ¿Pueden los empleados llevar medicamentos a su lugar de trabajo?</li> <li>• ¿Se permiten objetos personales en las zonas de producción, envasado y almacenamiento?</li> <li>• ¿Existen riesgos de materiales extraños? ¿Qué prácticas o controles se aplican para minimizarlos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> normas de higiene personal; prácticas/control; observación in situ;</p>
3.4.3	Los vestuarios se situarán de tal manera que permitan el acceso directo a las áreas en las que se manipulen productos sin envasar. Cuando la infraestructura no lo permita, se implementarán y mantendrán medidas alternativas para minimizar los riesgos de contaminación del producto. La ropa de exterior y la ropa de protección se almacenarán por separado a menos que se implementen y mantengan medidas alternativas para evitar riesgos de contaminación.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existen taquillas para empleados y visitantes con separación para ropa exterior y de protección? ¿También se tienen en cuenta las separaciones entre calzado y ropa de protección limpia? En caso de que no sea posible, ¿existen medidas para evitar la contaminación?</li> <li>• ¿Dan los vestuarios acceso directo a las zonas de manipulación de productos sin envasar de forma que los empleados que ya se hayan puesto la ropa de protección laboral puedan acceder directamente a las instalaciones sin riesgo de contaminación)? En caso negativo, ¿existen medidas para minimizar la contaminación (por ejemplo, en caso de que haya un vestuario en las instalaciones donde los empleados deban utilizar en parte un camino externo para entrar en las instalaciones de producción, existen medidas de acceso como protección del calzado, instalaciones de lavado y desinfección, etc.)?</li> <li>• ¿Cómo se maneja la ropa de protección durante las pausas/intervalos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> normas de higiene personal; observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
3.4.4	Los servicios no tendrán acceso directo a las áreas en las que se manipulen productos, ni supondrán un riesgo de contaminación para los mismos. Los servicios estarán equipados con lavamanos adecuados. Las instalaciones deberán contar con una ventilación natural o mecánica adecuada. Deberá evitarse un flujo mecánico de aire desde un área contaminada a un área limpia.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Dónde están situados los aseos? ¿Hay instalaciones para lavado las manos?</li> <li>• ¿Cómo funciona el sistema de ventilación de los aseos?</li> <li>• ¿Suponen los aseos algún riesgo para la producción?</li> <li>• ¿Los aseos dan directamente a las zonas de producción?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>
3.4.5	Se dispondrá de instalaciones de lavado de manos que deberán incluir, como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• número adecuado de lavabos</li> <li>• ubicados adecuadamente en los puntos de acceso a y/o dentro de las áreas de producción</li> <li>• diseñado para la limpieza de manos solamente.</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Hay suficientes instalaciones para lavarse las manos (por ejemplo, a la entrada de las zonas de procesamiento, en las zonas sociales, dentro de las zonas de producción, en las zonas de transición, en las barreras higiénicas)? ¿Están ubicados adecuadamente y se mantienen en condiciones higiénicas?</li> <li>• ¿Se necesitan equipos similares en otras zonas (por ejemplo, zonas de envasado o almacenamiento)? En caso afirmativo, ¿cómo se define?</li> <li>• ¿Existen señales/pictogramas que aconsejen al personal lavarse las manos en cada zona pertinente?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>
3.4.6	Las instalaciones de lavado de manos estarán equipadas con: <ul style="list-style-type: none"> <li>• agua potable corriente (o agua que no presente riesgo de contaminación según los requisitos legales aplicables), a una temperatura adecuada</li> <li>• equipo adecuado para el lavado y desinfección</li> <li>• equipo adecuado para el secado de las manos.</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Todas las instalaciones para lavarse las manos disponen de equipo adecuado para secarse las manos, jabón líquido y desinfectante?</li> <li>• ¿Todas las instalaciones para lavado de manos disponen de agua corriente de calidad potable (o de un uso del agua regulado por requisitos legales, distinto del potable, que no suponga riesgo de contaminación) a una temperatura adecuada?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
3.4.7	<p>Cuando el proceso requiera un nivel mayor de higiene, los equipos de lavado de manos deberán contar además con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• accionamiento no manual</li> <li>• desinfección de manos</li> <li>• contenedores de residuos con apertura de accionamiento no manual / sin contacto</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están todas las zonas en las que se requiere un mayor control de la higiene (por ejemplo, productos de alto riesgo, productos alimenticios muy perecederos, productos listos para el consumo que se manipulan, etc.) provistas de accesorios para evitar el contacto con las manos, dispositivos de desinfección de las manos y señales o pictogramas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> señales/pictogramas; observación in situ;</p>
3.4.8	<p>Cuando sea necesario, se dispondrán y utilizarán instalaciones de limpieza y desinfección para las botas, zapatos y otras prendas de protección.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Dónde se necesitan instalaciones/equipos de limpieza para las botas y los delantales de protección?</li> <li>• ¿Cómo se define la necesidad (por ejemplo, requisitos legales, mayor control higiénico necesario, etc.)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4	<b>Procesos operativos</b>		
4.1	<b>Enfoque al cliente y acuerdo contractual</b>		
4.1.1	<p>Todos los requisitos relacionados con la seguridad alimentaria y la calidad de los productos, dentro de los acuerdos con los clientes y cualquier revisión de estas cláusulas, se comunicarán a cada departamento pertinente o personal responsable y serán aplicados por ellos.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existen requisitos específicos del cliente para los productos adquiridos?</li> <li>• ¿Quién lleva a cabo la revisión de los requisitos?</li> <li>• ¿Existen acuerdos escritos de suministro con los clientes?</li> <li>• En relación con el acuerdo definido, ¿cómo se comunican los requisitos relacionados con la seguridad y la calidad de los productos a los departamentos correspondientes o al personal responsable?</li> <li>• ¿Qué garantías se dan de que los requisitos del cliente y las especificaciones propias coinciden?</li> <li>• ¿Quién garantiza que las materias primas adecuadas estén disponibles siempre que se necesiten para la fabricación del producto?</li> <li>• ¿Se registran y comunican entre las partes contratantes las modificaciones de los acuerdos contractuales existentes?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que los clientes estén informados de los cambios en los productos y procesos?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que los cambios son aplicados por todas las áreas pertinentes o por el personal responsable?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Algunos ejemplos de requisitos del cliente que podrían incluirse en los acuerdos son:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>producción por lotes y retención/cuarentena de productos en existencias</i></li> <li>• <i>requisitos específicos sobre la gestión de crisis e incidentes</i></li> <li>• <i>requisitos específicos sobre materias primas, fórmula/configuración del producto, declaraciones, requisitos tecnológicos, envasado y/o etiquetado, validación del producto, procesos subcontratados, etc.</i></li> <li>• <i>parámetros específicos del producto y del proceso que deben controlarse</i></li> <li>• <i>plazo específico para la trazabilidad</i></li> <li>• <i>etc.</i></li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>            contratos con clientes, acuerdos; especificaciones/recetas/ fórmulas acordadas; comunicaciones, por ejemplo, correos electrónicos; pruebas del proceso de comunicación;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
* 4.1.2	<p>Se cumplirán los acuerdos del cliente relacionados con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la receta del producto (incluyendo características de las materias primas)</li> <li>• proceso</li> <li>• requisitos tecnológicos</li> <li>• pruebas y planes de seguimiento</li> <li>• envasado</li> <li>• etiquetado</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué garantía se ofrece de que se respetan las recetas, los procesos, los requisitos tecnológicos, los planes de ensayo y seguimiento, el envasado y el etiquetado especificados por el cliente?</li> <li>• En caso de que se produzcan cambios en las especificaciones/acuerdos del cliente, ¿se aplican rápidamente las modificaciones?</li> <li>• ¿Se comunican puntualmente las modificaciones relevantes al cliente y a nivel interno (por ejemplo, cambios en el porcentaje de ingredientes, cambios en el proceso, etc.)?</li> <li>• ¿Cómo se comprueban los acuerdos de conformidad de los clientes?</li> <li>• Si existen, ¿cómo se gestionan los acuerdos con los clientes y la protección de esta información (por ejemplo, fórmulas, requisitos tecnológicos, etc.)?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Si no existen acuerdos específicos con el cliente (por ejemplo, la fórmula del proveedor es la base), en este caso el requisito se calificará con N/A.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> fórmula y recetas; requisitos de etiquetado y envasado del cliente; procesos y tecnologías; acuerdos y requisitos del cliente; pruebas del cumplimiento de los acuerdos, por ejemplo, órdenes de producción para comprobar el cumplimiento de la fórmula; evidencias de comunicación; comunicación con el cliente;</p>
4.1.3	<p>De acuerdo con los requisitos del cliente, la dirección (o la persona autorizada designada) informará lo antes posible a sus clientes afectados de cualquier cuestión relacionada con la seguridad o la legalidad del producto, incluidas las desviaciones y no conformidades identificadas por las autoridades competentes.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Conoce la dirección el proceso de comunicación? En caso de que la dirección haya asumido esta responsabilidad, ¿existe una persona autorizada (por la dirección) para proceder a las comunicaciones e informar directamente a la dirección?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que la dirección informa a los clientes afectados?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que los clientes estén informados de cualquier cuestión relacionada con la seguridad o legalidad del producto?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> comunicaciones, por ejemplo, correos electrónicos;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.2	<b>Especificaciones y fórmulas</b>		
4.2.1	<b>Especificaciones</b>		
*4.2.1.1	Se documentarán y aplicarán las especificaciones de todos los productos finales. Deberán estar actualizadas, sin ambigüedades, y cumplirán todos los requisitos legales y del cliente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se dispone de especificaciones y se aplican a todos los productos finales?</li> <li>• ¿Qué garantías se dan que las especificaciones se ajustan a los requisitos legales y, si existen, a los del cliente?</li> <li>• ¿Qué garantías se dan de que se cumplen las especificaciones?</li> <li>• ¿Cómo se identifica que las especificaciones están actualizadas?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Las especificaciones de los proveedores pueden tenerse en cuenta cuando proceda (por ejemplo, la mezcla de especias del proveedor)</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  especificaciones; especificaciones de los proveedores; pruebas del cumplimiento de las especificaciones, por ejemplo, resultados de análisis, órdenes de producción trazables, controles de producción, etc.; pruebas del cumplimiento de las especificaciones, por ejemplo, acuerdos con los clientes, requisitos legales, etc;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.2.1.2 (B)	<p>Se implementará y mantendrá un proceso para controlar la creación, aprobación y modificación de las especificaciones, que incluirá la aceptación del cliente o clientes, cuando sea necesario. Cuando sea requerido por el cliente, las especificaciones de producto se aceptarán formalmente. Este procedimiento incluirá la actualización de las especificaciones del producto final en caso de modificaciones relacionadas con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• materias primas</li> <li>• fórmulas/recetas</li> <li>• procesos que afectan a los productos finales</li> <li>• materiales de envasado que afectan a los productos finales.</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué contenido mínimo se ha determinado para las especificaciones (por ejemplo, requisitos de seguridad, calidad, organolépticos, legislativos y del cliente)?</li> <li>• ¿Existe una persona designada responsable del control de las especificaciones (incluida su distribución)?</li> <li>• ¿Quién redacta, comprueba, actualiza y aprueba las especificaciones?</li> <li>• Si las especificaciones proceden de los proveedores, ¿hay una persona competente que las revise y apruebe internamente?</li> <li>• ¿Cómo se recopilan, comprueban, actualizan y aprueban las especificaciones (proceso)?</li> <li>• ¿Cómo se reconocen las especificaciones actualizadas?</li> <li>• ¿Exigen los clientes un acuerdo formal para las especificaciones de los productos? En caso afirmativo, ¿de qué productos se trata?</li> <li>• ¿Cómo se comunican la información y los cambios dentro de la empresa y, en su caso, al cliente?</li> <li>• ¿Se comunican rápidamente al cliente las modificaciones pertinentes (por ejemplo, cambios relativos al etiquetado de alérgenos o parámetros de especificación)?</li> <li>• ¿Se aplica el proceso de comunicación y es conocido por los empleados?</li> <li>• Si existen, ¿cómo se gestionan las especificaciones de los clientes y la protección de esta información?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> proceso implementado para controlar la creación, aprobación y modificación de las especificaciones; proceso de comunicación; pruebas de la comunicación; comunicación con el cliente cuando sea necesario;</p>
4.2.1.2 (I) ☞	<p>Se documentará un procedimiento que controle la creación, aprobación, actualización y modificación de las especificaciones.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está documentado el procedimiento de gestión de especificaciones (por ejemplo, procedimientos documentados, descripciones de procesos, instrucciones de trabajo, diagrama de flujo, etc.)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> procedimientos documentados; descripción de procesos; diagramas de flujo; instrucciones de trabajo; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
*4.2.1.3	Deberá disponerse de especificaciones documentadas e implementadas para todas las materias primas (ingredientes, aditivos, materiales de envasado, reelaboración). Las especificaciones deberán estar actualizadas, sin ambigüedades, cumplirán con los requisitos legales y, en caso de haberlos, con los del cliente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se dispone de especificaciones para todas las materias primas, ingredientes, aditivos, materiales de envasado y reelaboración?</li> <li>• ¿Qué garantías se dan de que se cumplen las especificaciones?</li> <li>• ¿Qué garantías se dan de que las especificaciones se ajustan a los requisitos legales y, si existen, a los del cliente?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que las modificaciones se ajustan a las especificaciones?</li> <li>• ¿Cómo se identifica que las especificaciones están actualizadas?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Las especificaciones de los proveedores pueden ser consideradas cuando corresponda.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> especificaciones; especificaciones de los proveedores; pruebas del cumplimiento de las especificaciones, por ejemplo, resultados de análisis, órdenes de producción trazables, controles de producción, etc.; pruebas del cumplimiento de las especificaciones, por ejemplo, acuerdos con los clientes, requisitos legales, etc;</p>
4.2.1.4	Las especificaciones y/o su contenido se encontrarán in situ a disposición del personal correspondiente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se comunican las especificaciones al personal correspondiente?</li> <li>• ¿Quién tiene acceso a las especificaciones?</li> <li>• ¿Hay especificaciones disponibles in situ para el personal pertinente?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> comprobación cruzada in situ (por ejemplo, las especificaciones aprobadas y la última actualización de las especificaciones son las que se utilizan in situ);</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.2.1.5	<p>Cuando se solicite que los productos se etiqueten y/o promocionen con una declaración, o cuando se excluyan ciertos métodos de tratamiento o producción, se implementarán medidas para demostrar el cumplimiento de dicha declaración.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Hay productos específicamente etiquetados y/o promocionados con declaraciones?</li> <li>• ¿Existen productos específicamente etiquetados y/o promocionados en los casos en que se excluyen determinados métodos de tratamiento/producción?</li> <li>• ¿Trabaja la compañía con productos/materias primas compuestas por OGM, que contengan OGMs o estén producidos a partir de OGM?</li> <li>• ¿Se han incluido estas declaraciones específicas en los pliegos de condiciones? ¿Quién redacta, modifica, comprueba y aprueba las especificaciones?</li> <li>• ¿Ha implantado la empresa medidas para demostrar el cumplimiento de tales afirmaciones/declaraciones (por ejemplo, controles específicos, prácticas, estructura, ensayos/análisis, confirmación mediante certificados y/o pruebas/estudios científicos, etc.)?</li> <li>• ¿Se garantiza la claridad, exactitud y veracidad de las declaraciones respectivas mediante pruebas fiables y los controles pertinentes?</li> </ul> <p>Consulte el glosario para ver la definición de declaración y ejemplos.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> etiquetas; especificaciones; declaraciones/alegaciones; medidas; controles; prácticas; resultados de pensayos/análisis; certificados; pruebas científicas; registros de controles; estado de certificación del producto;</p>
<b>4.2.2 Fórmula/receta</b>			
4.2.2.1	<p>Las recetas y fórmulas deberán estar actualizadas, ser válidas y ajustarse a las especificaciones, y estar disponibles in situ para el personal correspondiente.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se ajustan las fórmulas/recetas a las especificaciones?</li> <li>• ¿Quién tiene acceso a las recetas y fórmulas?</li> <li>• ¿Hay recetas o fórmulas a disposición del personal pertinente?</li> <li>• ¿Qué garantía se da de que se sigue la receta/fórmula especificada?</li> <li>• ¿Cómo se comprueba la conformidad de las fórmulas y recetas?</li> <li>• ¿Se modifican adecuadamente las fórmulas/recetas cuando se producen modificaciones en las especificaciones/el proceso?</li> <li>• ¿Se comunican adecuadamente (incluso internamente) las modificaciones pertinentes de las fórmulas o recetas?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> En su caso, pueden considerarse fórmulas y recetas del proveedor.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> fórmula y recetas; fórmula/recetas de los proveedores; pruebas del cumplimiento de la fórmula, por ejemplo, órdenes de producción; pruebas de comunicación;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.3	<b>Desarrollo de producto/modificaciones de producto/modificaciones de procesos de producción</b>		
4.3.1	Se implementará y mantendrá un proceso para garantizar que el etiquetado cumpla con la legislación vigente en el/los país/es de destino y los requisitos del cliente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuáles son los requisitos legales y de los clientes?</li> <li>• ¿A qué países se destinan las exportaciones?</li> <li>• ¿Qué países tienen requisitos especiales?</li> <li>• ¿Quién expide las etiquetas?</li> <li>• ¿Quién aprueba las etiquetas?</li> <li>• ¿Cómo se revisa la conformidad entre el producto y la etiqueta?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> normativa; especificaciones; requisitos del cliente;</p>
4.3.2	Se realizarán ensayos de vida útil, estudios o validaciones apropiadas mediante evaluación microbiológica, química y organoléptica, y se considerará la formulación del producto, el envasado, la fabricación y las condiciones declaradas. La vida útil se definirá de acuerdo con esta evaluación y los requisitos legales y de cliente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se determina la caducidad? ¿Existen pruebas o ensayos sobre la vida útil?</li> <li>• ¿Se someten los productos a ensayos de vida útil?</li> <li>• ¿Se tienen en cuenta los resultados de los ensayos organolépticos para determinar la vida útil cuando proceda?</li> <li>• ¿Existen requisitos específicos del cliente y legales para la determinación de la vida útil (por ejemplo, métodos específicos o condiciones de ensayo, etc.)?</li> <li>• ¿Están documentadas/registradas los ensayos/estudios (incluyendo los documentales)/verificaciones?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Cuando los productos no tienen fecha de vida útil de acuerdo con los requisitos legales, el requisito puede puntuarse como N/A.</p> <p><b>Explicación/información adicional:</b> <i>La vida útil se puede definir en función de las características del producto y del proceso, que se alinearán con la información del etiquetado/producto, teniendo en cuenta elementos tales como: experiencia del producto y del proceso, historial, registros disponibles que establezcan una base científica, datos científicos, literatura, referencias positivas. (fuentes correctas/válidas/confiables), requisitos legales, requisitos del cliente (p. ej., métodos abordados específicamente para la vida útil), comparación a través de la similitud del producto, microbiológicas (incluso desde la perspectiva de la seguridad alimentaria basada en el marco legal, como los patógenos), ensayos químicos y organolépticos, métodos/ensayos de determinación de la vida útil, ensayos de desafío (p. ej., condiciones óptimas en comparación con condiciones de la cadena de suministro para productos frescos/perecederos), etc.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> métodos/estudios de determinación de ensayos de vida útil; resultados de la prueba; documentación;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.4	<b>Compras</b>		
*4.4.1	<p>La empresa establecerá acuerdos contractuales o de servicios por escrito y controlará las compras, los servicios y los procesos subcontratados.</p> <p>Se garantizará que todos los elementos siguientes que tengan repercusiones en la seguridad alimentaria y la calidad de los productos se ajusten a los requisitos y especificaciones definidos y acordados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• todas las materias primas, productos semi-terminados y materiales de envasado de origen externo</li> <li>• Servicio</li> <li>• procesos subcontratados</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existen acuerdos contractuales o de servicio escritos y definidos para los productos adquiridos (materias primas, productos semi-terminados, materiales de envasado de origen externo directo e indirecto) y servicios?</li> <li>• ¿Existen acuerdos contractuales o de servicio por escrito para los servicios (por ejemplo, terceras partes de proveedores de servicios para limpieza y desinfección, mantenimiento, etc.)?</li> <li>• ¿Están disponibles acuerdos contractuales o de servicio por escrito para las empresas que ofrecen procesos parcialmente subcontratados?</li> <li>• ¿Se definen, acuerdan y revisan las especificaciones/requisitos/nivel de servicio en cuanto a su aceptabilidad antes de que se celebre un acuerdo de suministro/servicio?</li> <li>• ¿Se documentan y comunican los cambios de los acuerdos/requisitos contractuales/de servicio existentes entre los socios del contrato?</li> <li>• ¿Cómo se asegura que los productos, servicios y procesos subcontratados comprados que tienen un impacto en la seguridad alimentaria y la calidad del producto, se ajustan a los requisitos definidos, especificaciones, nivel de servicio y acuerdos contractuales/de servicio (por ejemplo, comprobaciones de bienes entrantes, resultados de ensayos, controles, etc.)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>                      especificaciones; lista de proveedores; contratos de procesos parcialmente subcontratados; acuerdos contractuales, acuerdos de servicios, comunicación escrita (por ejemplo, sobre especificaciones, requisitos de servicios y procesos, calidad, seguridad alimentaria y requisitos de los clientes, confirmación del nivel de servicio, etc.);</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.4.2	<p>Se documentará, implementará y mantendrá un procedimiento para adquisición de materias primas, productos semi-terminados y materiales de envasado, así como la homologación y seguimiento de proveedores (internos y externos). Este procedimiento contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• materias primas y/o riesgos de los proveedores</li> <li>• estándares requeridos (por ejemplo, certificación, origen, etc.)</li> <li>• situaciones excepcionales (p. ej., compra de emergencia)</li> </ul> <p>y, en base al riesgo, criterios adicionales, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• auditorías/evaluaciones realizadas por una persona experimentada y competente</li> <li>• resultados de los ensayos</li> <li>• fiabilidad del proveedor</li> <li>• reclamaciones</li> <li>• cuestionario del proveedor.</li> </ul>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existe un procedimiento de homologación para los nuevos proveedores?</li> <li>• ¿Cómo se realizó la evaluación de riesgos para la homologación y seguimiento de proveedores?</li> <li>• ¿Cómo informa la empresa a los proveedores sobre los requisitos de la homologación y seguimiento?</li> <li>• ¿Cómo se controla a los proveedores?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza la cualificación de los proveedores? (por ejemplo, monitoreo de entrada de productos, auditorías/evaluaciones de proveedores, ensayos de laboratorio, resultados de ensayos, cuestionarios, etc.)</li> <li>• ¿Se clasifica a los proveedores?</li> <li>• ¿Se ha prohibido el acceso a proveedores? ¿Cómo maneja la empresa a los proveedores no aprobados y se asegura de que no se adquieran bienes o servicios de ellos?</li> <li>• ¿Cómo se identifica a un proveedor excluido?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se realizan auditorías/evaluaciones externas? ¿Se basan en la evaluación de riesgos?</li> <li>• ¿Qué criterios se consideran para la evaluación de proveedores?</li> <li>• ¿Qué proveedor proporciona los resultados de los ensayos?</li> <li>• ¿Se mantienen registros de la homologación de proveedores y un seguimiento efectivo?</li> <li>• ¿Cómo se evalúa y mide la fiabilidad del proveedor (por ejemplo, a través de reclamaciones e incumplimientos relacionados con el proveedor)?</li> <li>• ¿Qué tipo de normas requeridas son comprobadas?</li> <li>• ¿Cómo se gestionan las situaciones excepcionales (por ejemplo, compra de emergencia por limitaciones de suministro)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  evaluación de riesgos; procedimientos de proveedores; lista de proveedores; certificados de proveedores; estándares requeridos; resultados de los ensayos; plan de evaluación/auditoría externa; evaluaciones documentales; cuestionario de proveedores; auditorías/evaluaciones de proveedores; sistemas de clasificación de proveedores; control/verificación de la entrada de productos/bienes entrantes; lista de verificación de productos entrantes; ensayos de laboratorio; controles definidos por el proveedor;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.4.3	<p>Los materiales adquiridos se evaluarán en base al riesgo y el estado de los proveedores, en cuanto a la seguridad alimentaria, la calidad del producto, la legalidad y la autenticidad. Los resultados serán la base para los planes de ensayo y seguimiento.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se evalúan los materiales/productos adquiridos (por ejemplo, materias primas, productos semi-terminados y materiales de envasado) de acuerdo con las especificaciones/acuerdos/requisitos acordados?</li> <li>• ¿Existe un calendario de ensayos?</li> <li>• ¿Cómo se define el muestreo y la frecuencia?</li> <li>• ¿La evaluación del material comprado se basa en los riesgos y el estado del proveedor?</li> <li>• ¿Se considera la evaluación de los resultados de los materiales/productos comprados como base para establecer o actualizar los planes de ensayo y monitoreo (p. ej., los resultados fallidos indican la necesidad de aumentar o cambiar el muestreo/frecuencia)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> control de entrada de productos/bienes entrantes; calendario de evaluaciones/ensayos; especificaciones/requisitos; lista de verificación de productos entrantes; control/control de entrada de productos; ensayos de laboratorio; evaluación de riesgos;</p>
4.4.4	<p>Los servicios de compras que hayan demostrado tener, en función de los riesgos, un impacto en la seguridad alimentaria y la calidad del producto se evaluarán para garantizar que cumplan con los requisitos definidos. Para ello se tendrá en cuenta, como mínimo, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• los requisitos de servicio</li> <li>• estado del proveedor (según su evaluación)</li> <li>• el impacto del servicio en los productos finales.</li> </ul>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se comparan los servicios, que pueden afectar la seguridad y la calidad del producto, con los acuerdos contractuales/de servicio y los requisitos especificados existentes? ¿Cómo se define el muestreo?</li> <li>• ¿Tiene en cuenta en el programa de control los requisitos del servicio, el impacto en el producto final y la situación del proveedor? ¿Se basa en el riesgo?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b> <i>Ejemplo de servicios adquiridos: seguimiento y control de plagas, limpieza y desinfección, calibración y mantenimiento, almacenamiento, transporte, preparación de pedidos, servicios públicos, etc.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> proveedores de servicios contractuales/acuerdos de servicio; especificaciones; cronograma de control; evaluación de riesgos;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.4.5	<p>Cuando una parte de la producción y/o el envasado primario y/o el etiquetado se subcontrate, esto se documentará en los procedimientos de gestión de la seguridad alimentaria y calidad y dichos procesos se controlarán para garantizar que la seguridad alimentaria, la calidad del producto, la legalidad y la autenticidad no se vean comprometidas. El control de dichos procesos subcontratados se identificará y se documentará. Habrá evidencias de que los clientes han sido informados y han aceptado dicho proceso subcontratado.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existen coenvasadores / proveedores que realicen procesos parcialmente subcontratados? ¿Cómo se garantiza que están plenamente cualificados y cómo se controla esto (por ejemplo, auditorías de segunda parte, evaluaciones de IFS Progress, cuestionarios para proveedores, controles, etc.)?</li> <li>• ¿Se incluyen los procesos parcialmente subcontratados en los procedimientos de gestión de la seguridad y la calidad de los productos?</li> <li>• ¿Qué riesgos se detectan en los procesos parcialmente subcontratados?</li> <li>• ¿Qué controles específicos se han definido para hacer frente a cada riesgo identificado para los procesos parcialmente subcontratados? ¿Cómo se realizan y documentan los controles?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se realizan los controles de los procesos parcialmente subcontratados? ¿Quién es responsable de controlar esto?</li> <li>• ¿Tiene la empresa evidencia de que los clientes fueron informados y aceptaron los procesos parcialmente subcontratados?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Si la empresa no cuenta con procesos parcialmente subcontratados, el requerimiento se calificará como N/A.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  lista de coenvasadores / proveedores parcialmente subcontratados; evaluación de riesgos; procedimientos de proveedores; resultados de ensayos; plan de auditoría / evaluación externa; cuestionarios de proveedores; auditorías / evaluaciones de proveedores; ensayos de laboratorio; controles definidos por el proveedor;</p>
4.4.6	<p>El abastecimiento de materiales y las evaluaciones de los proveedores se revisarán periódicamente y la revisión se basará en el riesgo. Deberán existir registros documentados de dicha revisión y de las acciones tomadas como consecuencia de la evaluación.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué criterios se consultan para evaluar a los proveedores?</li> <li>• ¿Quién revisa los resultados de las evaluaciones de los proveedores?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se revisan los resultados de las evaluaciones de los proveedores?</li> <li>• ¿La frecuencia de las revisiones se basa en los riesgos evaluados?</li> <li>• ¿Qué medidas se toman después de que se revisan los resultados de las evaluaciones de los proveedores?</li> <li>• ¿Se documentan/registran los resultados de la revisión?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  evaluación de riesgos; resultados de la evaluación; medidas;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>4.5 Envasado del producto</b>			
4.5.1	<p>Cuando lo exija la normativa, para todos los materiales de envasado que puedan tener un impacto sobre los productos, se documentarán las declaraciones de conformidad que acrediten el cumplimiento de los requisitos legales. En caso contrario, se mantendrán pruebas que garanticen que los materiales de envasado cumplen continuamente con las normativas respectivas de los países de destino y/o son adecuados para su uso. Esto aplica a materiales de envasado que puedan tener influencia sobre materias primas, productos semi-terminados y productos finales.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se garantiza que los materiales de envasado no tengan efectos negativos sobre el producto y sean adecuados para su uso?</li> <li>• ¿Se documentan las declaraciones de conformidad, que autentifican que los materiales de envasado cumplen la legislación vigente pertinente, en los países en los que la DdC se aplica por reglamento (por ejemplo, los países de la UE)? En caso contrario, ¿se dispone de pruebas que demuestren que los materiales de envasado cumplen los requisitos legales de envasado del país de destino y/o son adecuados para su uso (por ejemplo, certificados o declaraciones que demuestren el cumplimiento legal de las normativas de envasado respectivas, métodos y resultados de pruebas de envasado, métodos y resultados de ensayos como pruebas de migración o pruebas de perfil químico de acuerdo con las especificaciones de envasado facilitadas por los proveedores de envases, etc.)?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Se tendrán en cuenta las pruebas del proveedor de envasado.</p> <p><b>Nota 2:</b> La idoneidad/influencia de los materiales de envasado puede estar relacionada con aspectos de seguridad y calidad.</p> <p><b>Explicación/información adicional:</b> <i>Referencia de apoyo: Guía IFS Packaging</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> declaraciones de conformidad (por ejemplo, países de la UE); resultados de pruebas como ensayos de migración; certificados de proveedores/declaraciones/resultados ensayos; normativa de envasado;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.5.2	La compañía debe asegurarse de que el envase y la etiqueta utilizados corresponden al producto que está siendo envasado, y que cumplen con las especificaciones de producto acordadas con el cliente. La información de etiquetado será legible e indeleble. Esto se controlará periódicamente y se registrará.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Son las etiquetas legibles e indelebles?</li> <li>• ¿Qué proceso se aplica para garantizar la conformidad?</li> <li>• ¿Cómo se controlan el envase y la etiqueta del producto para que se ajusten al producto envasado y a sus especificaciones?</li> <li>• ¿Cómo se define la frecuencia de monitoreo (p. ej., al inicio y al final de una ciclo de producción, en el cambio de producto, etc.)? ¿Dónde se registra/documenta?</li> <li>• Cuando la presentación del producto no permite o requiere un etiquetado completo (productos sin etiquetar como productos sueltos), ¿cómo se identifican los productos? ¿Se pone a disposición del cliente o consumidor la información mínima adecuada sobre el producto y su uso adecuado y seguro (p. ej., lote, fecha de caducidad, condiciones de almacenamiento, lista de ingredientes, alérgenos)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  proceso de envasado y etiquetado de los productos;  proceso de seguimiento implantado para garantizar la conformidad; registros del seguimiento de la conformidad del envasado y etiquetado de los productos;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.5.3	<p>En base al riesgo y uso esperado, los parámetros clave de los materiales de envasado se definirán en especificaciones detalladas que cumplan con la legislación pertinente vigente y otros peligros o riesgos pertinentes.</p> <p>Sobre la base de los parámetros establecidos, la idoneidad de los materiales de envasado en contacto con alimentos se controlará y demostrará mediante ensayos/análisis, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• análisis organolépticas</li> <li>• ensayos de almacenamiento</li> <li>• análisis químicos</li> <li>• resultados de los ensayos de migración.</li> </ul>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se dispone de especificaciones para todos los materiales de envasado utilizados (incluidos los requisitos legales)?</li> <li>• ¿La evaluación de riesgos y el uso previsto determinan los parámetros clave de los materiales de envasado (incluyendo los que no tienen contacto directo con los alimentos)? ¿Cuáles son los parámetros clave identificados?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que los materiales de envasado cumplen la legislación y las especificaciones vigentes?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que los materiales de envasado no tengan efectos negativos sobre el producto?</li> <li>• En función de los parámetros establecidos, ¿cómo controla la empresa la idoneidad de los materiales de envasado en contacto con alimentos (por ejemplo, análisis organolépticas para comprobar el posible olor del envase antes de su uso; pruebas de estanqueidad al aire; ensayos de sellado; resultados de análisis de envases de ensayos químicos/de migración; por ejemplo, resultados/certificados de ensayos químicos y de migración del proveedor de envases)?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Se tendrán en cuenta las evidencias del proveedor de envasado.</p> <p><b>Nota 2:</b> La idoneidad/influencia de los materiales de envasado puede estar relacionada con aspectos de seguridad y calidad.</p> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Referencia de apoyo: Guía IFS Packaging</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>            evaluación de riesgos; parámetros clave; especificaciones del material de envasado; registros/resultados del seguimiento del envasado; resultados de ensayos/análisis; certificados de proveedores/resultados ensayos</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>4.6</b>	<b>Ubicación de la fábrica</b>		
4.6.1	Se investigarán los posibles efectos adversos sobre la seguridad alimentaria y/o la calidad del producto procedentes del entorno de la fábrica (por ejemplo, tierra, aire). Cuando se hayan detectado riesgos (por ejemplo, aire extremadamente polvoriento, olores fuertes), se aplicarán medidas, se registrarán y se revisará periódicamente su eficacia.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está el emplazamiento ubicado, planificado, construido y mantenido para garantizar la seguridad del producto y evitar la contaminación cruzada?</li> <li>• ¿Existe una investigación de localización? ¿Podría la ubicación influir negativamente en la seguridad alimentaria y/o la calidad del producto?</li> <li>• ¿Qué medidas se han establecido en caso de que haya materiales/sustancias potencialmente perjudiciales cerca?</li> <li>• ¿Se revisa periódicamente la eficacia de las medidas?</li> <li>• ¿Quién revisa la eficacia de las medidas establecidas?</li> <li>• ¿Cómo se revisa la eficacia de las medidas establecidas? ¿Cómo se define la frecuencia?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b> Ejemplos de lo que podría considerarse motivo de análisis de emplazamiento / evaluación / inspección para investigación: suelo / accesos, aire extremadamente polvoriento, transferencia de olores fuertes, acumulación de agua debido a desniveles del emplazamiento, entorno de la fábrica como presencia de instalaciones externas de producción primaria animal, estaciones de alcantarillado, instalaciones de clasificación de residuos, zonas favorables para la actividad de plagas como campos de cultivo o zonas preservadas, bosques, jardines, etc.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; análisis/evaluación/inspección del lugar; medidas; revisión de la eficacia; acciones;</p>
<b>4.7</b>	<b>Exterior de la fábrica</b>		
4.7.1	Todas las áreas externas de la fábrica deben estar limpias, ordenadas, diseñadas y mantenidas de manera que se evite la contaminación. Cuando el drenaje natural sea inadecuado, se instalará un sistema de desagüe apropiado.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están los exteriores de la fábrica limpios, ordenados y bien mantenidos (por ejemplo, el terreno y las zonas circundantes de la instalación se mantienen limpios y libres de residuos, nichos de plagas y escombros acumulados)?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que las zonas exteriores de la fábrica estén limpias, ordenadas y en buen estado para evitar la contaminación? ¿Quién controla esto?</li> <li>• ¿Se mantienen los terrenos de la fábrica de manera que se evite la contaminación?</li> <li>• ¿Es suficiente el drenaje natural?</li> <li>• Si el drenaje natural es insuficiente, ¿se ha instalado un sistema de drenaje adecuado?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.7.2	Se deberá minimizar el almacenamiento en el exterior. Si se almacenan bienes en el exterior, se deberá garantizar de que no hay riesgos de contaminación o efectos adversos sobre la seguridad alimentaria y la calidad.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se almacenan bienes al aire libre?</li> <li>• ¿Qué se almacena al aire libre?</li> <li>• ¿Qué normas y medidas existen para el almacenamiento al aire libre?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; normas y medidas;</p>
<b>4.8</b>	<b>Distribución de la planta y flujo del proceso</b>		
4.8.1	Se documentará(n) y mantendrá(n) el (los) plano(s) del emplazamiento que abarque(n) todos los edificios y describa(n), como mínimo, el flujo del proceso de lo siguiente, como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• productos finales</li> <li>• productos semi-terminados, incluido el reproceso</li> <li>• materiales de envasado</li> <li>• materias primas</li> <li>• personal</li> <li>• residuos</li> <li>• agua.</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existe un plano del emplazamiento que tenga en cuenta la disposición de la planta y planos que indiquen/describan los flujos del proceso?</li> <li>• ¿Son adecuados la disposición de la planta y el flujo del proceso para garantizar la seguridad de los procesos, las materias primas, el material de envasado y los productos semi-terminados y finales?</li> <li>• ¿Existen pruebas de flujos cruzados que planteen riesgos para la seguridad alimentaria?</li> <li>• ¿Cómo se evita la contaminación cruzada?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> plano del emplazamiento; diagrama de flujo del proceso; plan de eliminación de residuos; plan de flujo de personal; plan de flujo de materiales; plan de flujo del proceso; plan de servicios; plan hidráulico; observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.8.2	El flujo del proceso, desde la recepción de los bienes hasta su expedición, deberá aplicarse, mantenerse, revisarse y, en caso necesario, modificarse para garantizar que se evitan los riesgos de contaminación microbiológica, química y física de las materias primas, los materiales de envasado y los productos semi-terminados y finales. Los riesgos de contaminación cruzada se reducirán al mínimo mediante la aplicación de medidas eficaces.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se evita la contaminación cruzada en las instalaciones de la fábrica? ¿Cómo se controla la contaminación de los productos?</li> <li>• ¿Se ha identificado el riesgo de contaminación cruzada, mezclado y combinación en las instalaciones de la fábrica y en los flujos del proceso?</li> <li>• ¿Cómo se evita/minimiza el riesgo en las instalaciones de la fábrica y en los flujos del proceso?</li> <li>• ¿Qué tipo de medidas ha aplicado la empresa para minimizar los riesgos para la seguridad alimentaria?</li> <li>• ¿Existen medidas específicas en caso de zonas de alta asistencia o de manipulación de productos de alto riesgo?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Ejemplos de posibles elementos que podrían considerarse en función de los riesgos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• el flujo y el diseño del proceso de la instalación, es decir, desde la recepción hasta la expedición, garantizando que se evita la contaminación de las materias primas, los envases y los productos semielaborados y finales.</li> <li>• patrones de tráfico dentro del área de producción y segregación de equipos: por ejemplo, personas, materiales, residuos, equipos y el uso de herramientas dedicadas, uso de uniformes dedicados, herramientas y utensilios uso adecuado.</li> <li>• zonas "sucias" y "limpias".</li> <li>• zonas sensibles y operaciones con productos (en caso de zonas de alto cuidado / bienes de alto riesgo).</li> <li>• separación de los productos crudos de los finales o listos para el consumo.</li> <li>• segregación estructural, como barreras físicas, muros y edificios separados.</li> <li>• requisitos/control aplicados en las distintas zonas higiénicas, como el cambio de ropa de trabajo especificada o la higiene personal (por ejemplo, calzado específico / cubrecalzado o baños de pies, desinfección de manos, etc.).</li> <li>• Zonas de transición / Barreras higiénicas (por ejemplo, de la zona de alimentos crudos a la zona lista para el consumo).</li> <li>• diferenciales de presión de aire / flujo de aire.</li> <li>• medidas de cambio de línea.</li> <li>• contaminación potencial en el laboratorio interno de la instalación (por ejemplo, aguas residuales).</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  observación in situ; medidas;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.9	<b>Instalaciones de producción y almacenamiento</b>		
4.9.1	<b>Requisitos constructivos</b>		
4.9.1.1	Las instalaciones en las que se preparen, traten, transformen y almacenen productos alimenticios deberán estar diseñados, construidos y mantenidos para garantizar la seguridad alimentaria.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Permiten el diseño y la disposición de las instalaciones un mantenimiento, limpieza y desinfección eficaces?</li> <li>• ¿Están los locales ubicados, planificados, construidos y mantenidos para garantizar la seguridad de los productos y evitar la contaminación cruzada?</li> <li>• ¿Cómo se evita la contaminación cruzada en las instalaciones de la fábrica?</li> <li>• ¿Están las instalaciones diseñadas y construidas para garantizar la seguridad y la realización del producto? ¿Se cumplen los requisitos legales?</li> <li>• ¿Están las instalaciones en buen estado?</li> <li>• ¿Hay zonas "sucias" y "limpias"?</li> <li>• ¿Existen almacenes adecuados?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción y aplicación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que se refiere a elementos como: el compromiso de la dirección; el compromiso y la disponibilidad de recursos suficientes; el mantenimiento de la integridad dentro de los procesos de seguridad alimentaria; la garantía del cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  observación in situ;</p>
4.9.2	<b>Paredes</b>		
4.9.2.1	Las paredes deben diseñarse y construirse para cumplir con los requisitos de producción de manera que se evite la contaminación, se reduzca la condensación y el crecimiento de moho, se facilite la limpieza y, si es necesario, la desinfección.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están diseñadas y construidas las paredes de manera que se prevenga la contaminación y se facilite la limpieza y desinfección?</li> <li>• ¿Las paredes están enmohecidas sucias? ¿Hay presencia de condensación que pueda plantear riesgos para la seguridad alimentaria?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se limpian las paredes?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  observación in situ; programa de limpieza; pruebas de limpieza;</p>
4.9.2.2	Las superficies de las paredes deberán mantenerse para prevenir la contaminación y serán fáciles de limpiar; deberán ser impermeables y resistentes al desgaste para minimizar los riesgos de contaminación del producto.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Son las paredes fáciles de limpiar y desinfectar, no presentan cavidades superficiales, son impermeables y resistentes al desgaste?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  observación in situ; programa de limpieza; pruebas de limpieza;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.9.2.3	Las uniones entre paredes, suelos y techos se diseñarán de manera que faciliten la limpieza y si fuera necesario su desinfección.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Están redondeadas las esquinas y las uniones entre paredes y suelo?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>
<b>4.9.3</b>	<b>Suelos</b>		
4.9.3.1	Los revestimientos para suelos se diseñarán y construirán para cumplir con los requisitos de producción y se mantendrán de manera que se evite la contaminación y se facilite la limpieza y, si es necesario, la desinfección. Las superficies serán impermeables y serán resistentes al desgaste.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Se pueden limpiar los suelos?</li> <li>¿Con qué frecuencia se limpian los suelos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; programa de limpieza; pruebas de limpieza;</p>
4.9.3.2	Se asegurará la eliminación higiénica del agua y otros líquidos. Los sistemas de desagüe deberán ser fáciles de limpiar y estar diseñados para minimizar el riesgo de contaminación del producto (por ejemplo, entrada de plagas, áreas sensibles a la transmisión de olores o contaminantes).	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cómo se garantiza la evacuación de las aguas residuales?</li> <li>¿Con qué frecuencia se limpian los barrancos?</li> <li>¿Hay acumulación de alimentos/agua en los desagües?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; pruebas de limpieza; programa de limpieza de desagües;</p>
4.9.3.3	En las áreas de manipulación de alimentos, la maquinaria y las tuberías se dispondrán de tal forma que el agua residual drene, a ser posible, directamente al desagüe. El agua u otros líquidos alcanzarán los desagües utilizando medidas adecuadas, sin dificultad. Se evitará el estancamiento de los charcos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Hay charcos de agua u otros líquidos en el suelo de las zonas de producción?</li> <li>¿Dónde se encuentra la maquinaria que produce una gran cantidad de aguas residuales?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; disposición de la maquinaria;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>4.9.4 Techos/Estructuras elevadas</b>			
4.9.4.1	Los techos (o, cuando no haya techos, la cara interior de los tejados) y las estructuras elevadas (incluyendo tuberías, cableado lámparas, etc.) se diseñarán, construirán y mantendrán de tal forma que se minimice la acumulación de suciedad y condensación, y no deberán suponer riesgo alguno de contaminación física y/o microbiológica.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Con qué frecuencia se limpian los techos y los accesorios aéreos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; programa de limpieza; pruebas de limpieza;</p>
4.9.4.2	Cuando existan falsos techos, deberá ser posible el acceso a la zona libre para facilitar la limpieza, el mantenimiento y las inspecciones para el control de plagas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Se puede acceder a los falsos techos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>
<b>4.9.5 Ventanas y otras aberturas</b>			
4.9.5.1	Las ventanas y otras aberturas se diseñarán y construirán de manera que se evite la acumulación de suciedad y se mantendrán de forma que se evite la contaminación.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Puede acumularse suciedad en los marcos de las ventanas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; programa de limpieza; pruebas de limpieza;</p>
4.9.5.2	Cuando haya riesgo de contaminación, las ventanas y claraboyas permanecerán cerradas y aseguradas durante la producción.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Se mantienen abiertas las ventanas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>
4.9.5.3	Cuando el diseño de las ventanas y las claraboyas permita mantenerlas abiertas con el fin de ventilar, éstas deberán sellarse con barreras antiplagas fáciles de limpiar u otras medidas, con objeto de evitar una contaminación.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Las ventanas están selladas con rejillas contra insectos?</li> <li>¿Se revisa periódicamente la integridad de las rejillas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; comprobaciones del programa de integridad; programa de control de plagas; programa de limpieza; pruebas de limpieza;</p>
4.9.5.4	En las áreas en las que se manipulen productos sin envasar, las ventanas estarán protegidas contra roturas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cómo se protegen las ventanas contra las roturas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>4.9.6</b>	<b>Puertas y accesos</b>		
4.9.6.1	Las puertas y accesos deben mantenerse de manera que se evite la contaminación y sean fáciles de limpiar. Deberán estar diseñadas y construídas con materiales no absorbentes, para evitar: <ul style="list-style-type: none"> <li>partes astilladas</li> <li>pintura descascarada</li> <li>corrosión.</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Las puertas y accesos están diseñadas, construídas y mantenidas de manera que se prevenga la contaminación y sean fáciles de limpiar?</li> <li>¿Están dañadas las puertas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; programa de limpieza; pruebas de limpieza;</p>
4.9.6.2	Se construirán puertas y accesos exteriores de forma que se impida el acceso de plagas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Están construídas las puertas y accesos exteriores para impedir el acceso de plagas?</li> <li>¿Impiden las puertas exteriores la entrada de plagas en las zonas de producción? ¿Permanecen cerradas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>
4.9.6.3	Las cortinas de tiras de plástico que separen zonas internas deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Se mantienen las cortinas de plástico de manera que se prevenga la contaminación y al mismo tiempo sean fáciles de limpiar?</li> <li>¿Están dañadas las cortinas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; programa de limpieza; pruebas de limpieza;</p>
<b>4.9.7</b>	<b>Iluminación</b>		
4.9.7.1	Todas las áreas de producción, almacenamiento y expedición dispondrán de niveles de luz adecuados.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cómo se garantiza que todas las zonas de trabajo están adecuadamente iluminadas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>4.9.8</b>	<b>Aire acondicionado/Ventilación</b>		
4.9.8.1	Se diseñará, construirá y mantendrá una ventilación natural y/o artificial adecuada en todas las áreas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Se ha diseñado, construido y mantenido adecuadamente la ventilación natural y/o artificial?</li> <li>¿Cómo se revisa la ventilación?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>
4.9.8.2	Si se instala equipo de ventilación, los filtros y otros componentes deberán ser fácilmente accesibles y monitoreados, limpiados o reemplazados, según sea necesario.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cómo se limpian y controlan los equipos de ventilación?</li> <li>¿Cómo se mantienen y limpian los filtros de aire?</li> <li>¿Son los filtros suficientes y adecuados para el uso previsto?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; programa de mantenimiento; documentación de mantenimiento; protocolos de limpieza; evidencias de limpieza;</p>
4.9.8.3	Los equipos de aire acondicionado y el caudal de aire generado artificialmente no deberán suponer ningún riesgo para la seguridad o la calidad del producto.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cómo se garantiza que el uso de aire acondicionado / flujo de aire no plantee problemas de seguridad y calidad de los alimentos?</li> <li>¿Hay zonas de producción con presurización insuficiente o excesiva?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>
4.9.8.4	Se diseñará, construirá y mantendrá un equipo de extracción de polvo en aquellas áreas en las que se genere una considerable cantidad de polvo.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Hay zonas en las que se formen grandes cantidades de polvo?</li> <li>¿Existen dispositivos de extracción de polvo en estas zonas?</li> <li>¿Con qué frecuencia se limpia el equipo de aspiración de polvo?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; protocolos de limpieza; pruebas de limpieza;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.9.9	<b>Agua</b>		
*4.9.9.1	El agua que se utilice para lavarse las manos, limpiar y desinfectar, o como ingrediente en el proceso de producción, deberá ser de calidad potable o no presentar riesgo de contaminación de acuerdo con los requisitos legales aplicables, en el punto de uso y suministrada en cantidad suficiente; esto también se aplica al agua, el vapor y el hielo reciclados.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se utiliza agua (incluida agua reciclada), vapor o hielo?</li> <li>• ¿De dónde procede el agua? (Suministro de la ciudad, agua de pozo, cisterna.)?</li> <li>• ¿Para qué se utiliza el agua en la empresa (instalaciones sociales, limpieza, ingrediente de productos, para lavar frutas y verduras)?</li> <li>• ¿Se cubre siempre la demanda de agua?</li> <li>• ¿Existen procesos de control de calidad del agua/vapor/hielo supervisados por una persona competente?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que la calidad del agua/vapor/hielo se ajusta a la calidad del agua potable o no presenta riesgo de contaminación de acuerdo con los requisitos legales aplicables, y no compromete la seguridad alimentaria ni los requisitos del producto?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> En casos específicos en los que los requisitos legales locales también impongan criterios para que el agua tenga una calidad adecuada para uso industrial (por ejemplo, para agua de limpieza), diferente de las normas de calidad potable, se cumplirán los requisitos del producto y no se comprometerá la calidad ni la seguridad alimentaria.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> procesos de control de la calidad del agua/hielo/vapor; reglamento;</p>
4.9.9.2 (B)	La calidad del agua (incluida el agua reciclada), el vapor o el hielo se controlarán siguiendo un plan de muestreo basado en el riesgo.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se utiliza agua, vapor o hielo? ¿Se realiza un seguimiento de la calidad? ¿Cómo lo define la empresa (por ejemplo, mediante informes/resultados oficiales de control del agua, plan de muestreo interno, etc.)?</li> <li>• ¿Se cumplen los requisitos legales locales? ¿Cumple la frecuencia de análisis al menos los requisitos legales?</li> <li>• ¿Se analiza de acuerdo con los requisitos legales (suministro propio de agua, suministro externo, por ejemplo, proveedor de hielo, suministro externo de agua, etc.)?</li> <li>• ¿Se ajustan los resultados a las normas? ¿Quién revisa los resultados y aborda las acciones?</li> <li>• ¿Cómo se define el muestreo?</li> <li>• ¿Qué tipo de sistema de tuberías existe? (Tuberías circulares, depósitos de agua)</li> <li>• ¿De qué están hechas las tuberías? ¿Comprometen la seguridad alimentaria?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> plan de muestreo; resultados de análisis; mantenimiento; reglamentación; inspección in situ, por ejemplo, de tuberías;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.9.9.2 (I) o	La decisión será en base al riesgo.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Se basa el plan de análisis y muestreo en los riesgos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> evaluación del riesgo</p>
4.9.9.3	El agua reciclada que se utilice en el proceso no deberá presentar riesgo de contaminación.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Se trata el agua in situ (corrección de la dureza del agua, cloración, esterilización, filtración...)?</li> <li>¿Cómo se controla la calidad del agua reciclada?</li> <li>¿Se cumplen los requisitos legales locales?</li> <li>¿Se analiza el agua de acuerdo con los requisitos legales?</li> <li>¿Se ajustan los resultados a las normas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> varios resultados de análisis; normativa;</p>
4.9.9.4	El agua no potable se transportará por tuberías separadas, debidamente señalizadas. Dichas tuberías no se conectarán al sistema de agua potable ni permitirán la posibilidad de reflujo para evitar la contaminación de las fuentes de agua potable o del entorno de la fábrica.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Está el sistema de agua potable completamente separado del agua no potable / otros tipos de agua (por ejemplo, agua de una calidad apta para uso industrial diferente de las normas de calidad potable, que esté regulada por requisitos legales y no suponga ningún riesgo de contaminación) canalizada?</li> <li>¿Qué otros sistemas existen? (por ejemplo, agua usada, agua de refrigeración, agua para extinción de incendios).</li> <li>¿Están debidamente señalizados los sistemas de agua y dónde se encuentran?</li> <li>¿Se instalan equipos para evitar el reflujo donde sea necesario?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; trazado del sistema hidráulico;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>4.10</b>	<b>Limpieza y desinfección</b>		
4.10.1 (B)	<p>Se validarán, documentarán e implementarán los programas de limpieza y desinfección en base al riesgo. Éstos deberán especificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objetivos</li> <li>• responsabilidades</li> <li>• los productos utilizados y sus instrucciones de uso</li> <li>• las dosis de los productos químicos de limpieza y desinfección</li> <li>• las áreas y los horarios para las actividades de limpieza y desinfección</li> <li>• la frecuencia de limpieza y desinfección</li> <li>• criterios de limpieza in situ (CIP), si procede</li> <li>• requisitos de documentación</li> <li>• símbolos de peligro (si fuera necesario).</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existe un plan de limpieza sistemático/exhaustivo con instrucciones, cronograma, métodos/criterios y registros de limpieza integrales?</li> <li>• ¿Cuáles son los métodos y criterios utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección (incluidos los métodos de limpieza específicos, como la limpieza de cambio de producto CIP, la limpieza de alérgenos, etc.)?</li> <li>• ¿Están validados los métodos de limpieza y desinfección? ¿Cuándo?</li> <li>• ¿Se realizan las operaciones de limpieza y desinfección en condiciones controladas para evitar la contaminación del producto?</li> <li>• ¿Quién se encarga de la limpieza y desinfección?</li> <li>• ¿Se utilizan productos de limpieza y desinfección adecuados?</li> <li>• ¿Qué tipo de productos de limpieza y desinfectantes se utilizan? ¿Existen instrucciones de uso? ¿Están autorizados los productos químicos utilizados / Se controla la compra de productos químicos?</li> <li>• ¿Qué hay que tener en cuenta cuando se utilizan productos de limpieza y desinfectantes diferentes?</li> <li>• ¿Qué zonas se limpian y desinfectan?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se limpian y desinfectan las zonas? ¿Cuáles son los horarios de limpieza y desinfección?</li> <li>• ¿Está definida y controlada la dosificación de los productos químicos de limpieza y desinfección?</li> <li>• ¿Dónde se documentan/registran las actividades de limpieza y desinfección?</li> <li>• ¿Existen símbolos de peligro?</li> <li>• ¿Existe un acuerdo contractual/de servicios para los proveedores de servicios externos (cuando los proveedores de servicios externos son responsables de las actividades de limpieza y desinfección)? ¿Ha definido la empresa los requisitos para el proveedor de servicios externo? ¿Se incluyen y cumplen los requisitos correspondientes de limpieza y desinfección de IFS Progress Food (incluida la capacidad del personal propio)?</li> </ul>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.10.1 (B)			<p><b>Explicación/información adicional:</b>            (1) Los programas de limpieza pueden incluir SSOP (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento).            (2) Validación de limpieza y desinfección:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• se entiende como la(s) actividad(es) documentada(s) que determina(n) si una operación/método/proceso/procedimiento estandarizado de limpieza y desinfección es capaz, cuando se sigue correctamente, de generar los resultados definidos esperados y cumplir los objetivos de limpieza y desinfección con respecto a la calidad del producto y la seguridad alimentaria, asegurando así la eficacia.</li> <li>• es un paso previo a las actividades de control y verificación de la limpieza/desinfección.</li> <li>• la metodología varía de una empresa a otra.</li> <li>• Pueden aplicarse métodos o métodos combinados teniendo en cuenta elementos como (pero sin limitarse a): bibliografía reconocida / referencias / normas ; requisitos legales; características y especificaciones de productos y procesos; procedimientos normalizados; objetivos de limpieza y desinfección; variables de los métodos; métodos de predicción y repetición; pruebas exhaustivas basadas en muestreos (por ejemplo, inspección visual, ATP, resultados de pruebas de proteínas alergénicas, recuentos de organismos microbiológicos, ATP de diferentes ciclos de limpieza, etc.).</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>            programa de limpieza y desinfección; lista actualizada de productos de limpieza y desinfectantes; instrucciones del producto; documentación de limpieza y desinfección como instrucciones/métodos/criterios/procesos/SSOP's/registros; registros de limpieza; contrato de servicios externos/ acuerdo de servicio; validación de métodos de limpieza y desinfección;</p>
4.10.1 (I) ☞	Los programas de limpieza y desinfección se basarán en los riesgos y estarán documentados.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Los programas de limpieza y desinfección implementados están basados en el riesgo?</li> <li>• ¿Están documentados los procedimientos de limpieza y desinfección (p. ej., procedimientos documentados, descripción del proceso, diagramas de flujo, instrucciones de trabajo, etc.)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>            procedimientos de limpieza y desinfección; descripción del proceso; diagramas de flujo; instrucciones de trabajo; registros; evaluación de riesgos;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.10.2	Las actividades de limpieza y desinfección se implementarán y darán como resultado locales, instalaciones y equipos efectivamente limpios.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se aplican correctamente los métodos de limpieza?</li> <li>• ¿Están suficientemente limpios los locales, las instalaciones y el equipo, transmitiendo así un entorno higiénico para la fabricación de alimentos seguros?</li> <li>• ¿Se registran las actividades de limpieza?</li> <li>• ¿Se tiene en cuenta la mitigación de la contaminación del producto en las actividades/métodos/instrucciones de limpieza y desinfección?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Ejemplos de mitigación de la contaminación del producto: operaciones de limpieza y desinfección realizadas preferiblemente en períodos de no producción o bajo operación controlada específica cuando no sea posible, se debe evitar el uso de mangueras de agua a alta presión en el piso, aislamiento del equipo cuando se realiza la limpieza; se controla la mezcla de utensilios de limpieza; correcta limpieza de los utensilios según el uso previsto), etc.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  observación/inspección in situ; registros de limpieza y desinfección;</p>
4.10.3	Las actividades de limpieza y desinfección deben documentarse y dichos registros deben ser verificados por una persona designada responsable en la compañía.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se realizan las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con los métodos/instrucciones/procesos/resultados especificados?</li> <li>• ¿Cómo se documentan las actividades de limpieza y desinfección?</li> <li>• ¿Quién verifica los registros de las actividades de limpieza y desinfección?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  registros de seguimiento; registros de limpieza y desinfección;</p>
4.10.4	Solo el personal competente realizará actividades de limpieza y desinfección. El personal deberá recibir formación y cursos de actualización para llevar a cabo los planes de limpieza y desinfección.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está cualificado el personal de limpieza (incluido el personal de proveedor de servicios externo, si procede)?</li> <li>• ¿Tiene el personal conocimientos suficientes sobre la limpieza y desinfección adecuadas?</li> <li>• ¿El personal que realiza las actividades de limpieza y desinfección es consciente de su responsabilidad?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia reciben formación?</li> <li>• ¿Quién los entrena?</li> <li>• ¿Se graban/documentan estas formaciones?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> También se pueden transferir conocimientos de formaciones de proveedor de servicios externo de limpieza y desinfección/productos químicos, cuando proceda.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  prueba de formación; entrevistas in situ;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.10.5	El uso esperado de los utensilios de limpieza y desinfección deberá estar claramente especificado. Se utilizará y almacenará de forma que no se contamine.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se utilizan materiales, elementos, utensilios, instrumentos y equipos de limpieza y desinfección adecuados? ¿Está identificado/especificado su uso previsto?</li> <li>• ¿Se almacenan/segregan/controlan adecuadamente para evitar la contaminación?</li> <li>• ¿Cómo se reconocen/identifican los utensilios de limpieza según su uso previsto (por ejemplo, por colores, etiquetas, marcados, etiquetados, segregación física, etc.)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>
4.10.6	Las fichas de datos de seguridad y las instrucciones de uso de los productos químicos de limpieza y desinfección estarán disponibles in situ. El personal responsable de efectuar la limpieza y desinfección deberá ser capaz de demostrar conocimiento de dichas instrucciones.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se dispone de fichas de datos de seguridad/ instrucciones (por ejemplo, fichas de datos del producto) para todos los productos químicos de limpieza?</li> <li>• ¿Se comunica la manipulación segura y adecuada de estos productos químicos y las medidas que deben tomarse en caso de exposición accidental?</li> <li>• ¿No tienen más de dos años de antigüedad?</li> <li>• ¿Están actualizadas las instrucciones y las fichas de datos de seguridad de los productos químicos de limpieza?</li> <li>• ¿Cómo se transmiten las instrucciones al personal encargado de los métodos de limpieza (incluyendo el personal del proveedor de servicios externo, en su caso)?</li> <li>• ¿Dónde y cuándo pueden consultarse las fichas de datos de seguridad/instrucciones?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> fichas de datos e instrucciones; entrevistas in situ;</p>
4.10.7 (B)	Se verificará la eficacia de las medidas de limpieza y desinfección. La verificación se basará en un programa de muestreo adecuado, que contemple una o varias acciones, como por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• inspección visual</li> <li>• muestreo rápido</li> <li>• métodos de control analítico.</li> </ul> Las acciones resultantes deberán ser documentadas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se realizan los controles/verificaciones de limpieza y desinfección?</li> <li>• ¿Quién realiza los controles/verificaciones?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se realizan los controles/verificaciones de limpieza y desinfección?</li> <li>• ¿Dónde se documentan los controles/verificaciones de limpieza y desinfección?</li> <li>• ¿Cuándo se ejecutan las acciones?</li> <li>• ¿Quién ejecuta las acciones?</li> <li>• ¿Quién revisa la eficacia de las acciones?</li> <li>• ¿Dónde se documentan las acciones?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> controles de limpieza y desinfección/resultados de la verificación; acciones;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.10.7 (I) ☞	La verificación de la eficacia se basará en un programa de muestreo basado en el riesgo.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿El programa de muestreo para verificar la efectividad de la limpieza y desinfección se basa en el riesgo?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> evaluación del riesgo</p>
4.10.8	Los planes de limpieza y desinfección deberán ser revisados y modificados, en el caso de cambio en los productos, procesos o equipos de limpieza y desinfección, cuando sea necesario.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Quién adapta la documentación sobre limpieza y desinfección, como instrucciones/métodos/procesos/ Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, etc.?</li> <li>¿Con qué frecuencia se revisan/modifican los programas de limpieza y desinfección?</li> <li>¿Se reflejan los cambios en la revalidación, cuando procede?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> documentación sobre limpieza y desinfección, como instrucciones/métodos/criterios/procesos/Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento;</p>
<b>4.11</b>	<b>Gestión de residuos</b>		
4.11.1 (B)	Se documentará, implementará y mantendrá un <b>procedimiento</b> de gestión de residuos para evitar la contaminación cruzada.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Qué tipo de residuos existen (alimentos, envases, productos químicos, de laboratorio, etc.)?</li> <li>¿Cuáles son los controles definidos para gestionar los residuos y evitar la contaminación cruzada? si el laboratorio está in situ, ¿pueden los residuos del laboratorio ensuciar/contaminar las instalaciones de producción?</li> <li>¿Cómo se recogen y almacenan los residuos?</li> <li>¿Cómo se elimina el material de desecho? ¿Se hace de manera que no influya negativamente en los alimentos?</li> <li>¿Se mantienen limpias las salas de recogida de residuos?</li> <li>¿Están las salas de recogida de residuos protegidas de las plagas?</li> <li>¿Los contenedores de residuos sólo se utilizan para almacenar residuos?</li> <li>¿Qué tipo de registros de eliminación de residuos existen?</li> <li>¿Cómo gestiona y controla la empresa la eliminación y/o destrucción de materiales/productos de marca? ¿Cumple el proceso los requisitos legales y los acuerdos con el cliente?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> proceso de gestión de residuos; registros de eliminación de residuos; observación/inspección in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.11.1 (I) ☞	Se documentará un procedimiento de gestión de residuos.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están documentados los procedimientos de gestión de residuos (por ejemplo, procedimientos documentados, descripción de procesos, diagramas de flujo, instrucciones de trabajo, etc.)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> procedimientos de gestión de residuos; descripción de procesos; diagramas de flujo; registros; instrucciones de trabajo;</p>
4.11.2	Se cumplirán todos los requisitos legales locales para la eliminación de residuos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se garantiza el cumplimiento de los requisitos legales locales vigentes en materia de eliminación de residuos?</li> <li>• ¿Cómo se elimina el material de desecho?</li> <li>• ¿Cómo se eliminan los productos químicos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> requisitos legales locales;</p>
4.11.3	Los desechos de alimentos y otros desechos se eliminarán lo más rápido posible de las áreas donde se manipulan alimentos. Se evitará la acumulación de residuos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se garantiza que los residuos se manipulen correctamente para que no se acumulen y se conviertan en fuente de contaminación o refugio de plagas?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se retiran los desechos de alimentos y otros desechos de las áreas de manipulación de alimentos?</li> <li>• ¿Quién es el responsable de la eliminación de residuos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación/inspección in situ;</p>
4.11.4	Los contenedores de residuos deberán estar claramente identificados, diseñados y mantenidos adecuadamente, ser fáciles de limpiar y, si es necesario, desinfectados.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están los contenedores de residuos adecuadamente diseñados y bien mantenidos?</li> <li>• ¿Se tapan o mantienen cerrados los contenedores de residuos (según corresponda)?</li> <li>• ¿Qué residuos se recogen en contenedores separados?</li> <li>• ¿Cómo se marcan/identifican los contenedores de residuos?</li> <li>• ¿Se pueden limpiar y desinfectar fácilmente los contenedores de residuos?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se limpian y desinfectan los contenedores de residuos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> protocolo de limpieza; registros de limpieza;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.12	<b>Mitigación de riesgos químicos y de materiales extraños</b>		
*4.12.1 (B)	Se documentarán, implementarán y mantendrán medidas para evitar la contaminación con materiales extraños. Los productos contaminados se tratarán como producto no conforme.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué tipos de cuerpos extraños se pueden encontrar (es decir, del personal, uniformes, diseño y flujo de procesos de las instalaciones, materias primas, materiales de envasado, almacenaje, utensilios, dispositivos de corte, herramientas, medio ambiente, construcción, componentes de máquinas/equipos, productos químicos peligrosos, prácticas de mantenimiento, etc.)?</li> <li>• ¿Cómo se evita la contaminación por material extraño? ¿Cómo se controla la contaminación de los productos? ¿Las medidas son supervisadas por una persona competente? ¿Están documentados/recodificados los controles?</li> <li>• ¿Existen medidas para prevenir y/o controlar y/o detectar la contaminación? ¿Cómo se evita la contaminación cruzada en las instalaciones del emplazamiento? ¿Cómo se controlan?</li> <li>• ¿Los dispositivos utilizados para detectar/retener/separar/eliminar material extraño para garantizar la seguridad del producto (por ejemplo, barras magnéticas, detectores de metales, rayos X, etc.) están instalados y monitoreados/mantenidos para garantizar la máxima eficiencia operativa de acuerdo con las características del producto y del proceso? (por ejemplo, teniendo en cuenta las características de las piezas de prueba, los efectos del tipo, la forma, la posición de los materiales extraños en la detección, los efectos de las características del producto en la detección, la funcionalidad del equipo, etc.)? ¿Dónde están instalados los dispositivos?</li> <li>• ¿Se utilizan grapas/clips? ¿Cómo se controlan los cuchillos y los dispositivos cortantes?</li> <li>• ¿Se excluye el uso de madera/vidrio y/o materiales quebradizos en las zonas de manipulación de materias primas, productos semi-terminados y finales? En caso de que no pueda evitarse su uso, ¿qué medidas existen para evitar problemas de seguridad alimentaria?</li> <li>• ¿Cómo se evita la contaminación por vidrio/materiales frágiles? ¿Cómo se protege el vidrio/material frágil de la rotura?</li> <li>• ¿Cómo se asegura que los palets no supongan un riesgo para la seguridad alimentaria?</li> <li>• ¿Qué se debe considerar cuando se reemplazan los accesorios de vidrio?</li> <li>• ¿Cómo se manipulan los productos contaminados?</li> <li>• ¿Cómo se manipulan los productos potencialmente contaminados?</li> </ul>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
*4.12.1 (B)			<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Quién puede manipular o acceder a los productos aislados?</li> <li>• ¿Cómo se identifican/comprueban los productos aislados? ¿Qué medidas se toman en relación con el producto?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Ejemplos de medidas para prevenir y/o controlar y/o detectar la contaminación por materiales extraños: vidrio/medidas en caso de materiales quebradizos (incluyendo inventario y controles de vidrio, política de rotura, manipulación de envases hechos de vidrio); dispositivos de corte/herramientas/ayudas/control de piezas sueltas; dispositivos de detección (por ejemplo, detector de metales / rayos X; dispositivos de retención/separación/eliminación (por ejemplo, tamices, barras magnéticas, etc.); protecciones de línea; inspección visual; manipulación de envases/contenedores: volteo, soplo, enjuague; madera control de materiales, inspecciones/protecciones de pallets, conciliación de herramientas de mantenimiento, protección durante las actividades de mantenimiento, etc.).</i></p> <p><b>Referencia de apoyo:</b> <i>Guía IFS para una gestión eficaz de los cuerpos extraños.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  observación in situ; medidas de mitigación de materiales extraños; inventario y controles del vidrio; registros de segregación; lista de productos no conformes; protocolo de aislamiento; acciones; registros;</p>
4.12.1 (I) ↳	Los procedimientos para prevenir la contaminación con materiales extraños se definirán en función de los riesgos y se documentarán.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se identificaron las fuentes de cuerpos extraños mediante la evaluación de riesgos? ¿Se aplican procedimientos para prevenir la contaminación basados en la evaluación de riesgos?</li> <li>• ¿Están documentados los procedimientos de mitigación de riesgos de materias extrañas (por ejemplo, procedimientos documentados, descripción de procesos, diagramas de flujo, instrucciones de trabajo, etc.)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  evaluación de riesgos; procedimientos de mitigación de materiales extraños (por ejemplo, manipulación de vidrio, procedimientos de rotura, etc.); descripción del proceso; diagramas de flujo; instrucciones de trabajo; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.12.2	Los productos siendo procesados estarán protegidos contra la contaminación física.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Los productos que se procesan están protegidos contra la contaminación física?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Ejemplos de riesgos potenciales de contaminación por materiales extraños:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>contaminantes ambientales (suelo, aire, polvo, etc.).</i></li> <li>• <i>productos químicos peligrosos, aceites o líquidos que goteen de la maquinaria (por ejemplo, lubricantes de mantenimiento, aceite de aire comprimido)</i></li> <li>• <i>salpicaduras de polvo</i></li> <li>• <i>equipos, componentes de máquinas, piezas de equipos (como tornillos, tuercas, pernos, etc.), herramientas (por ejemplo, dispositivos de corte, herramientas de mantenimiento, etc.), ayudas y utensilios (por ejemplo, pinzas, dispositivos de muestreo, dispositivos de control, etc.).</i></li> <li>• <i>estructura de las instalaciones (como tuberías, pasarelas, plataformas, escaleras, paredes, techos, equipos de extracción, luminarias, paneles de material frágil, ventanas de cristal, etc.).</i></li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.12.3	Todos los productos químicos dentro del emplazamiento deben ser aptos para su propósito, etiquetados, almacenados y manipulados de manera que no supongan riesgos de contaminación.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué productos químicos se utilizan en las instalaciones (por ejemplo, para limpieza y desinfección, actividades de mantenimiento y reparación, control de plagas, etc.)?</li> <li>• ¿Están etiquetados los productos químicos?</li> <li>• ¿Cómo se reconocen las sustancias químicas? ¿Están bien etiquetados los contenedores?</li> <li>• ¿Cómo y dónde se almacenan los productos químicos? ¿Cómo se controla el acceso a los productos químicos? ¿Se almacenan separados de los productos alimenticios?</li> <li>• ¿Quién utiliza los productos químicos y los saca del almacén?</li> <li>• ¿Se manipulan correctamente los productos químicos (por ejemplo, de forma que: se minimice el riesgo de reacción con otros productos químicos, se evite el uso indebido, se evite la contaminación del producto, los ingredientes o el equipo, no se planteen riesgos para el producto, el proceso y las personas, se eviten fugas, etc.)?</li> <li>• ¿Se instruye a los usuarios de productos químicos sobre su manipulación?</li> <li>• ¿Se almacenan/segregan/controlan adecuadamente los productos químicos para evitar la contaminación?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación/inspección in situ; lista de almacenamiento de productos químicos; etiquetas de productos químicos;</p>
4.12.4	Se documentarán, implementarán y mantendrán procedimientos que describan las medidas a tomar en caso de rotura de vidrio y/o material quebradizo. Dichas medidas incluirán identificando el alcance de los bienes a aislar, especificando el personal autorizado, limpieza y, en su caso, desinfección del entorno de producción y liberación de la línea de producción para continuar con la producción.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué medidas se toman en caso de rotura de vidrios?</li> <li>• ¿Qué hay que tener en cuenta?</li> <li>• ¿Quién limpia el entorno de trabajo?</li> <li>• ¿Quién evalúa la posible contaminación del producto? ¿Se aíslan los productos contaminados?</li> <li>• ¿Quién permite la continuación de la producción?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> procesos/instrucciones/flujos de trabajo, medidas de manipulación del vidrio; procesos de prevención de la rotura del vidrio; documentación/registros de la rotura del vidrio; registro del vidrio;</p>
4.12.5	Se registrarán las roturas de vidrio o material quebradizo. Las excepciones estarán justificadas y documentadas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se documentan/registan todas las roturas de cristales?</li> <li>• ¿Dónde se documenta/registra la rotura de vidrios?</li> <li>• ¿Existen excepciones a la documentación? ¿Están justificadas las excepciones?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> registro de rotura de vidrios; registro de cristales; registros de rotura; justificaciones;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.13	<b>Vigilancia y control de plagas</b>		
4.13.1	La infraestructura y los equipos se diseñarán, construirán y mantendrán para evitar la infestación de plagas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Hay indicios de posibles condiciones favorables de infestación por plagas?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b> Ejemplos de elementos relevantes relacionados con el posible acceso/actividad/anidación/refugio e infestaciones de plagas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• construcción/infraestructura (como área externa, puertas, ventanas, techos, drenaje, diseño de equipos, cuartos y contenedores de desechos, área de almacenamiento, transporte, almacenamiento de pallets, etc.).</li> <li>• condiciones exteriores de la fábrica (equipo inactivo, escombros de construcción y cualquier otro material redundante almacenado cerca del sitio, desechos acumulados).</li> <li>• condiciones favorables (como la disponibilidad de agua y alimentos debido a las operaciones/infraestructura del sitio, como áreas sucias o mal limpiadas, acumulación de alimentos y agua en los desagües, acumulación de materiales y desechos como refugios, etc.).</li> <li>• diseño de equipos</li> <li>• operaciones: carga y descarga (p. ej., puertas/accesos abiertos), eliminación de residuos (p. ej., frecuencia), proceso de devolución de bienes, operaciones de mantenimiento externo, verificación de materiales entrantes, actividades de limpieza, etc.</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación/inspección in situ;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
*4.13.2 (B)	<p>Las medidas de control de plagas deberán documentarse, aplicarse y mantenerse. Deberán cumplir con los requisitos legales locales y tener en cuenta como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entorno de la fábrica (plagas potenciales y específicas)</li> <li>• tipos de materias primas/ productos finales</li> <li>• plano de la instalación con puntos de aplicación (plano de cebos)</li> <li>• diseños de construcción susceptibles a la actividad de plagas, por ejemplo, techos, sótanos, tuberías, esquinas</li> <li>• identificación de los cebos en la instalación</li> <li>• responsabilidades internas/ externas</li> <li>• productos utilizados y sus instrucciones de uso y seguridad</li> <li>• frecuencia de las inspecciones</li> <li>• almacenamiento alquilado, si aplica.</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existen actividades efectivas de monitoreo y control preventivo de plagas que minimicen el riesgo de infestación?</li> <li>• ¿Hay indicios de actividad o infestación por plagas (plagas vivas o muertas en distintas fases de su ciclo vital, excrementos, partes de plagas, etc.)?</li> <li>• ¿Hay indicios de animales en el lugar (por ejemplo, pájaros, perros, gatos, etc.)?</li> <li>• ¿Cómo se organiza el control de plagas? ¿Se identifican, planifican, llevan a cabo y registran las actividades de seguimiento y control? ¿Qué plagas se controlan (plagas potenciales y plagas objetivo)?</li> <li>• ¿Qué tipos de cebos/trampas/dispositivos se utilizan?</li> <li>• ¿Qué tipo de aplicaciones/agentes químicos se utilizan? ¿Están legalmente autorizados, etiquetados y adecuadamente manipulados y controlados? ¿Está especificado y registrado su uso? ¿Se dispone de instrucciones / fichas de datos de seguridad?</li> <li>• ¿Se evita la contaminación del producto cuando se utilizan cebos/trampas/insecticidas y agentes químicos (sin influencia negativa)?</li> <li>• ¿Existe un mapa que muestre todas las estaciones/ dispositivos de vigilancia/control de plagas, cada uno de los cuales debe estar numerado y ser objeto de un seguimiento periódico?</li> <li>• En caso de identificación de actividad de plagas, ¿cuáles fueron las medidas correctivas?</li> <li>• ¿Quién es responsable del control de plagas? ¿El control de plagas lo realiza personal propio? ¿Quién es responsable de las actividades de control y verificación?</li> <li>• ¿Cuál es el calendario de inspecciones y actividades? ¿Está documentado? ¿Está bien definida la frecuencia de las inspecciones/actividades?</li> <li>• ¿Qué tipo de formación tiene la persona responsable (incluido el personal de terceros proveedores de servicios, en su caso)?</li> <li>• ¿El control de plagas lo realiza un proveedor de servicios externo?</li> <li>• ¿Existe un acuerdo contractual/de servicios por escrito entre el proveedor de servicios y la empresa? ¿Incluye la documentación pertinente del proveedor (incluida la legal, como licencias, etc.)?</li> </ul>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
*4.13.2 (B)			<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuál es el contenido del acuerdo contractual/de servicios? ¿Ha definido la empresa los requisitos para el proveedor de servicios externo? ¿Se incluyen y cumplen los requisitos pertinentes de seguimiento y control de plagas de IFS Progress Food (incluida la capacidad del personal propio)?</li> <li>• ¿Qué tipo de formación tiene el proveedor de servicios externo?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Aunque la vigilancia y el control de plagas esté realizada por proveedores de servicios, la empresa evaluada tiene la responsabilidad de supervisar las actividades de control de plagas.</p> <p><b>Explicación/información adicional:</b> <i>Referencia de apoyo: Guía IFS para el control de plagas</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> documentación/medidas de control de plagas; lista de productos químicos para el control de plagas; fichas de datos de seguridad e instrucciones; mapa de cebos; resultados de inspecciones; pruebas de formación; servicios externos contractuales/acuerdo de servicios; documentación de proveedores de servicios externos/documentación legal; medidas correctivas</p>
4.13.2 (I) ☞	Las medidas de control de plagas se basarán en el riesgo y estarán documentadas.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se definen las medidas aplicadas en función de los riesgos?</li> <li>• ¿Están documentados los procedimientos de vigilancia y control de plagas (por ejemplo, procedimientos documentados, descripción de procesos, diagramas de flujo, instrucciones de trabajo, etc.)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> procedimientos documentados de control de plagas; descripción de procesos; diagramas de flujo; instrucciones de trabajo; registros; evaluación de riesgos; registros;</p>
4.13.3	Las inspecciones de control de plagas y las acciones resultantes estarán documentadas. Se vigilará y registrará la implantación de las acciones. Cualquier infestación deberá estar documentada y se deberán tomar medidas de control al respecto.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Dónde se documentan/registran las inspecciones y las medidas resultantes?</li> <li>• ¿Están los documentos firmados y fechados por ambas partes (en caso de que la vigilancia y el control de plagas corran a cargo de un proveedor de servicios externo)?</li> <li>• ¿Qué acciones se han ejecutado últimamente?</li> <li>• ¿Es consciente el personal de la necesidad de informar de cualquier indicio de plagas a la persona responsable?</li> <li>• ¿Qué medidas de control se toman en caso de infestación?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> resultados de las inspecciones; medidas; acciones; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.13.4	Los cebos, las trampas y los equipos de exterminación de insectos deben funcionar correctamente, encontrarse en cantidad suficiente, estar diseñados para dicho propósito, estar situados en una localización adecuada, y utilizarse de modo que se evite cualquier contaminación.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Los dispositivos de vigilancia y control de plagas (por ejemplo, cajas de cebos, trampas para cucarachas y polillas, matamoscas electrónicos, trampas de captura de roedores, trampas de feromonas / repelentes de moscas) están bien mantenidos y colocados en un lugar adecuado (de forma que no supongan contaminación)?</li> <li>• ¿Están los dispositivos en pleno funcionamiento, son suficientes en número y están adecuadamente diseñados para su finalidad?</li> <li>• ¿Dónde se instalan los matamoscas eléctricos?</li> <li>• ¿Están todos los matamoscas conectados y funcionan correctamente?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> mapa de cebos/trampas; mapa de matamoscas; observación in situ;</p>
4.13.5	Se vigilará la eficacia de las medidas de control de plagas, incluido el análisis de tendencias, para permitir acciones adecuadas. Se dispondrá de registros de esta vigilancia.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se controla la eficacia de las medidas de control de plagas?</li> <li>• ¿Se analizan los resultados/datos de la vigilancia y el control de plagas con el fin de permitir acciones/mejoras adecuadas?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b> <i>Ejemplos de análisis de datos: análisis de datos de monitoreo y control de plagas (informes, gráficos, estadísticas, tendencias, hallazgos críticos, consumos/trampas de dispositivos, etc.), análisis de tendencias de monitoreo y control de plagas de proveedores de servicios externos, comparación de umbrales/límites, etc.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> análisis de datos de vigilancia y control de plagas; análisis de tendencias; umbrales;</p>
<b>4.14 Recepción y almacenamiento de mercancías</b>			
4.14.1 (B)	Se comprobará la conformidad de todos los productos entrantes, incluyendo material de envasado y etiquetas, según las especificaciones y un plan de inspección definido en base al riesgo. Los registros de dichas inspecciones deberán estar disponibles.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué bienes (incluidos los productos semi-terminados ) se inspeccionan cuando se reciben?</li> <li>• ¿Qué se verifica cuando se recibe (p. ej., temperatura del producto, condiciones del producto, presencia de plagas, información y condición de la etiqueta, parámetros de especificación del producto, vida útil del producto, etc.)?</li> <li>• ¿Quién es responsable de los controles?</li> <li>• ¿Se documenta/registra la recepción?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> controles de entrada; lista de control de entrada bienes; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.14.1 (I) ☞	El plan de control de los bienes entrantes se basará en los riesgos.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Se basa el plan de supervisión en los riesgos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> evaluación del riesgo</p>
4.14.2	Se implementará y mantendrá un proceso para garantizar que las condiciones de almacenamiento de materias primas, productos semielaborados y finales y materiales de envasado se correspondan con las especificaciones del producto y no tengan ningún impacto negativo en otros productos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Dónde se almacenan las materias primas, los productos semi-terminados y los materiales de envasado?</li> <li>¿Se brindan las condiciones adecuadas para el almacenamiento de alimentos, materias primas, semielaborados y material de envasado (p. ej., fácil de limpiar, en buenas condiciones, los productos se espacian correctamente, permite inspecciones de plagas, condiciones de acuerdo con las especificaciones del producto, como temperatura, humedad, etc.)?</li> <li>¿Las instalaciones de almacenamiento son adecuadas de acuerdo con las especificaciones del producto? (por ejemplo, almacenamiento en seco, almacenamiento congelado, almacenamiento en frío, etc.)</li> <li>¿Cuáles son los procesos implementados para garantizar las condiciones de almacenamiento de acuerdo con las especificaciones del producto (por ejemplo, control de temperatura)? ¿Existen controles para garantizar las condiciones de almacenamiento adecuadas?</li> <li>¿Se controlan las fechas de caducidad? (por ejemplo, mediante controles de inventario, aplicación de los métodos " First In / First Out (Primero que entra / Primero que sale) o First Expired / First Out (Primero que caduca / Primero que sale).</li> <li>¿Existe un acuerdo contractual/servicio para los proveedores de servicios externos (cuando los proveedores de servicios externos son responsables de las actividades de almacenamiento)? ¿Ha definido la empresa los requisitos para el proveedor de servicios externo? ¿Se incluyen y cumplen los requisitos pertinentes de almacenamiento de alimentos de IFS Progress Food (incluyendo la capacidad del personal propio)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> proceso de control de las condiciones de almacenamiento; especificaciones; plan de almacenamiento; servicios externos contractuales / acuerdo de servicios; observación in situ; registros de control;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.14.3	Las materias primas, materiales de envase, productos semielaborados y finales se almacenarán para minimizar los riesgos de contaminación u otros impactos negativos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Dónde se almacenan las materias primas, los productos semi-terminados y los materiales de envasado?</li> <li>• ¿Dónde y cómo se almacenan el material y los equipos de envasado?</li> <li>• ¿Qué tipo de normas de almacenamiento existen?</li> <li>• ¿Cómo se evita la contaminación cruzada/los impactos negativos (p. ej., mezcla de productos, alérgenos, productos almacenados en el suelo, alimentos crudos, transferencia de olores, productos químicos, etc.)?</li> <li>• ¿Cómo se evita la contaminación cruzada / los impactos negativos a través de los materiales de envasado?</li> <li>• ¿Cómo se regula la devolución de los materiales de envasado al almacén?</li> <li>• ¿Se tienen en cuenta las plagas durante el almacenamiento?</li> <li>• ¿Están los paletas situados aproximadamente a un (1) metro de las paredes?</li> <li>• ¿Hay cebos colocados en los almacenes?</li> <li>• ¿Se almacenan allí productos sensibles?</li> <li>• ¿Qué tipo de medidas se aplican a estos bienes (para minimizar la contaminación / los efectos negativos)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ; medidas; programa de control de plagas; protocolo de inspección de la planta; diagrama de flujo de materiales; plan de flujo de productos;</p>
4.14.4	Se dispondrá de instalaciones de almacenamiento adecuadas para el manejo y almacenamiento de materiales de trabajo, coadyuvantes tecnológicos y aditivos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se almacenan los materiales de trabajo, los coadyuvantes tecnológicos y los aditivos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación in situ;</p>
<b>4.15</b>	<b>Transporte</b>		
4.15.1	Las condiciones en el interior de los vehículos relacionadas con la ausencia de, por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• olores extraños</li> <li>• carga de polvo excesiva</li> <li>• humedad desfavorable</li> <li>• plagas</li> <li>• mohos</li> </ul> se comprobarán antes de la carga y se documentarán para garantizar el cumplimiento de las condiciones especificadas	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Los vehículos de transporte son adecuados para los fines previstos?</li> <li>• ¿Qué se comprueba antes de cargar?</li> <li>• ¿Dónde se documenta/registra la inspección?</li> <li>• ¿Qué medidas se toman en caso de desviaciones/no conformidad?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> controles de inspección de carga/expedición; registros de inspección; acciones; entrevistas in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.15.2	En el caso de bienes que se transporten a una temperatura determinada, se verificará y documentará la temperatura en el interior del vehículo antes de la carga del mismo.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se cargan productos que requieren una temperatura determinada?</li> <li>• ¿Se comprueba y documenta/registra la temperatura del vehículo antes de cargarlo?</li> <li>• ¿Cuál es el proceso cuando la temperatura del vehículo no se ajusta a las especificaciones?</li> <li>• ¿Existe un acuerdo contractual/servicio para los proveedores de servicios externos (cuando los proveedores de servicios externos son responsables de las actividades de transporte)? ¿Ha definido la empresa los requisitos para el proveedor de servicios externo? ¿Se incluyen y cumplen los requisitos pertinentes de transporte de IFS Progress Food (incluida la capacidad del personal propio)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  controles/registros de inspección de carga/expedición;  contrato de servicios externos/acuerdo de servicios;  entrevistas in situ;</p>
4.15.3	Se implementarán y mantendrán procesos para prevenir la contaminación durante el transporte, incluida la carga y descarga. Se tendrán en cuenta las diferentes categorías de productos (alimenticios y no alimenticios), cuando aplique.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se permite transportar bienes junto con productos no alimenticios?</li> <li>• Se tendrán en cuenta las diferentes categorías de productos (alimenticios/no alimenticios), cuando aplique.</li> <li>• ¿Cómo se evita la contaminación cruzada?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  normas/controles de transporte, carga/expedición;  registros de inspección;</p>
4.15.4	Se deben implementar los requisitos de higiene para todos los vehículos de transporte y equipos utilizados para la carga/descarga (p. ej., mangueras de instalaciones de silos). Se registrarán las medidas tomadas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se limpian los vehículos de transporte?</li> <li>• ¿Dónde se documentan las actividades de limpieza y, en caso necesario, de desinfección?</li> <li>• ¿Qué medidas se toman en caso de que no se cumplan los requisitos de higiene?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  la frecuencia de limpieza y desinfección</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.15.5	<p>El área de carga/descarga deberá ser adecuada para su uso esperado. Deberán estar construidas de modo que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• se mitiguen los riesgos de entrada de plagas</li> <li>• los productos estén protegidos de las condiciones climáticas adversas</li> <li>• se evite la acumulación de residuos</li> <li>• se prevenga la condensación y el crecimiento del moho</li> <li>• la limpieza y, si es necesario, la desinfección se puede llevar a cabo fácilmente.</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Las zonas de carga y descarga están construidas adecuadamente para el uso previsto?</li> <li>• ¿Cómo se organiza la entrada de bienes?</li> <li>• ¿Cómo se organiza la carga y descarga?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b> <i>Ejemplos de influencias externas: polen, clima, condiciones adversas de temperatura, etc.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación/inspección in situ; entrevistas in situ;</p>
4.15.6	<p>Cuando los bienes se transporten a determinadas temperaturas, deberá garantizarse el mantenimiento del intervalo de temperatura adecuado durante el transporte.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo garantiza la empresa que el producto se mantiene a la temperatura especificada durante el transporte?</li> <li>• ¿Los vehículos están equipados con termostatos y dispositivos de registro?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que los productos lleguen a su destino a la temperatura especificada? ¿Qué pruebas se aportan (incluso cuando el transporte lo realiza un proveedor de servicios)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> dispositivos de registro; datos de temperatura; indicador de temperatura colocado ocasionalmente en los productos;</p>
<b>4.16</b>	<b>Mantenimiento y reparaciones</b>		
4.16.1	<p>Todos los materiales utilizados para el mantenimiento y la reparación serán aptos para el uso previsto y no supondrán un riesgo de contaminación.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se garantiza que los materiales utilizados en los trabajos de mantenimiento o reparación son aptos para el uso previsto y no suponen un riesgo de contaminación (por ejemplo, aceites aptos para uso alimenticio, pinturas no tóxicas, productos químicos para calderas de vapor, etc.)?</li> <li>• ¿Qué tipos de grasas/lubricantes/aceites se utilizan?</li> <li>• ¿Existen instrucciones de uso? ¿Están autorizados los productos químicos utilizados / Se controla la compra de productos químicos? ¿Se dispone de instrucciones / fichas de datos de seguridad?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> lista de productos químicos; fichas de datos de seguridad e instrucciones;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.16.2	Se documentará, aplicará y mantendrá un plan de mantenimiento que abarque los locales de producción y almacenamiento y todos los equipos críticos (incluido el transporte) para garantizar la seguridad alimentaria, la calidad del producto y la legalidad. Esto se aplica tanto a las actividades internas de mantenimiento como a los proveedores de servicios. El plan incluirá responsabilidades, prioridades y plazos.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se organiza el mantenimiento? ¿Se tiene en cuenta un plan de mantenimiento preventivo (basado en actividades de mantenimiento, inspecciones y reparaciones antes de que se produzca un fallo de seguridad, calidad y legalidad de los alimentos)?</li> <li>• ¿Se realizan periódicamente trabajos de mantenimiento en los locales/equipos de producción y almacenamiento?</li> <li>• ¿Se han reconocido rápidamente los nuevos equipos en el plan de mantenimiento?</li> <li>• ¿Dónde se documentan/registran las actividades de mantenimiento?</li> <li>• ¿Están cubiertos todos los equipos críticos?</li> <li>• ¿Qué equipos están sujetos a mantenimiento externo?</li> <li>• ¿Cómo se identifican/almacenan los equipos inactivos?</li> <li>• ¿Sigue la empresa datos específicos para garantizar la eficacia del mantenimiento (por ejemplo, que no haya retrasos en las reparaciones, etc.)?</li> <li>• ¿Existe un acuerdo contractual / de servicios para los proveedores de servicios externos (cuando los proveedores de servicios externos son responsables de las actividades de mantenimiento)? ¿Ha definido la empresa los requisitos para el proveedor de servicios externo? ¿Se incluyen y cumplen los requisitos pertinentes de mantenimiento y reparación de IFS Progress Food (incluida la capacidad del personal propio)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> plan/programa de mantenimiento; resultados de la inspección; inspección in situ; servicios externos contractuales/acuerdo de servicio;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.16.3	Se garantizará la seguridad alimentaria, la calidad del producto y la legalidad durante y después de los trabajos de mantenimiento y reparación. Se mantendrán registros del mantenimiento y las reparaciones.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se garantiza que los trabajos de mantenimiento y reparación no afecten a la seguridad alimentaria, la calidad y la legalidad de los productos?</li> <li>• ¿Qué medidas se toman cuando se realizan trabajos de mantenimiento/reparación en el lugar/zona de producción (por ejemplo, aislamiento, control del tráfico de personal, protección de la línea, control de los residuos/partículas generados, conciliación de herramientas/piezas, parada de la línea, etc.)?</li> <li>• ¿Las herramientas de trabajo de mantenimiento y reparación están en buen estado y se manipulan y controlan adecuadamente para evitar la contaminación (por ejemplo, no se dejan herramientas en el suelo, se desinfectan las herramientas cuando se utilizan para reparar zonas en contacto con alimentos, etc.)?</li> <li>• ¿Cómo se reparan las luminarias?</li> <li>• En caso de que se permitan reparaciones temporales, ¿cómo se planifica y garantiza que se arreglen lo antes posible y se controlen para evitar riesgos de contaminación?</li> <li>• ¿Dónde se documentan los trabajos de mantenimiento y reparación?</li> <li>• ¿Qué normas existen para reactivar los equipos/la autorización de los equipos una vez finalizados los trabajos de mantenimiento/reparación (por ejemplo, limpieza de los equipos, desinfección, inspección, calibración, verificación/pruebas, etc.)?</li> <li>• ¿Es necesario adoptar medidas tras la reparación?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> ejemplos de trabajos de reparación y mantenimiento; acciones; observación/inspección in situ; registros;</p>
4.16.4	Se identificarán, documentarán y revisarán las averías y el mal funcionamiento de las instalaciones y los equipos (incluido el transporte) que sean esenciales para la seguridad alimentaria y la calidad de los productos, a fin de permitir la adopción de medidas rápidas y mejorar el plan de mantenimiento.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué acciones se toman en caso de que ocurran fallos y mal funcionamiento en las instalaciones y en los equipos (incluido el transporte) que son esenciales para la seguridad alimentaria y la calidad del producto?</li> <li>• ¿Están documentadas las interrupciones del procesamiento?</li> <li>• ¿Se tienen en cuenta las interrupciones del proceso en la planificación del mantenimiento?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> interrupciones del tratamiento; acciones; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>4.17</b>	<b>Equipamiento</b>		
4.17.1	Los equipos deberán estar ubicados de modo que se permita realizar de manera eficaz las operaciones de limpieza, desinfección y mantenimiento.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está el equipo instalado/colocado de forma que permita una inspección, limpieza y actividades de mantenimiento adecuadas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación/inspección in situ;</p>
4.17.2	Todo el equipo del producto deberá estar en condiciones que no comprometan la seguridad alimentaria ni la calidad del producto.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Es adecuado el estado de los equipos para no poner en peligro la seguridad alimentaria y la calidad de los productos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> observación/inspección in situ;</p>
4.17.3	El equipo deberá estar adecuadamente diseñado y definido para el uso previsto. Antes de poner en marcha nuevos equipos, se garantizará que se cumplen los requisitos de seguridad alimentaria, calidad del producto, legalidad y clientes.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está el equipo adecuadamente diseñado/definido en función del uso previsto?</li> <li>• ¿Qué reglas existen para la puesta en servicio/puesta en marcha de nuevos equipos (equipo en marcha)? ¿Se comprueba el equipo para garantizar que se cumplen los requisitos de seguridad alimentaria, calidad del producto, legalidad y clientes?</li> <li>• ¿Qué se tiene en cuenta en la instalación de equipos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> protocolo de puesta en marcha/instalación;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>4.18</b>	<b>Trazabilidad</b>		
*4.18.1 (B)	<p>Se implantará y mantendrá un proceso de trazabilidad que permita la identificación de los lotes de productos y su relación con los lotes de materias primas y materiales de envasado en contacto con alimentos y/o materiales que lleven información legal y/o pertinente sobre seguridad alimentaria. El proceso de trazabilidad incorporará todos los registros pertinentes de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• recepción</li> <li>• procesando en todos los pasos</li> <li>• uso de reprocesos</li> <li>• trabajo en curso</li> <li>• distribución.</li> </ul> <p>Se garantizará y registrará la trazabilidad hasta la entrega al cliente.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se garantiza la trazabilidad?</li> <li>• ¿Garantiza la empresa la trazabilidad a través de las distintas fases de producción hasta la entrega al cliente?</li> <li>• ¿Permite la trazabilidad la identificación continua de los lotes de productos y su relación con los lotes de materias primas y materiales de envasado/etiquetas en contacto con los alimentos y recuperar los respectivos datos pertinentes implicados?</li> <li>• ¿Qué productos provienen de cada proveedor?</li> <li>• ¿Hay una lista disponible con todos los proveedores actuales?</li> <li>• ¿Se conoce y es trazable el proveedor de cada materia prima y material de envasado/etiquetado en contacto con alimentos utilizado para elaborar cada uno de sus productos (incluyendo los que tienen la misma especificación y múltiples proveedores, como los cereales y la leche, por ejemplo)?</li> <li>• ¿Es trazable el cliente de cada producto, incluida la cantidad?</li> <li>• ¿Está la trazabilidad debidamente registrada o demostrada de forma comprensible (por ejemplo, mediante notas de recibo y entrega)?</li> <li>• ¿Cómo se demuestra la eficacia del proceso de trazabilidad (por ejemplo, evidencias y registros comprensibles del proceso, controles trazables, identificación del producto, balance de masas, etc.)?</li> <li>• ¿Es adecuada la frecuencia de mantenimiento de los registros de trazabilidad?</li> <li>• ¿Se dispone de registros que permitan la identificación del producto a lo largo de las distintas fases de producción hasta la entrega al cliente, en conexión con sus procesos y registros pertinentes relacionados?</li> <li>• ¿Se tienen en cuenta los requisitos normativos y de los clientes?</li> <li>• ¿Se han etiquetado suficientemente los productos intermedios (como los trabajos en curso), fabricados en la propia empresa, y se han gestionado en consecuencia para que sean completamente trazables? ¿Reciben un etiquetado/identificación específica con información mínima (por ejemplo, fecha de producción, número de lote, fecha de consumo preferente, alérgenos, etc.)?</li> <li>• ¿Hay pruebas de que la trazabilidad está garantizada en todas las fases?</li> <li>• ¿Se puede hacer un seguimiento completo de la reelaboración/ reproceso? ¿Cómo se controlan las combinaciones de productos? ¿Cómo se documenta la reelaboración/ el reproceso?</li> </ul>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
*4.18.1 (B)			<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se tienen en cuenta los procesos subcontratados?</li> <li>• ¿Incluyen los registros de expedición los códigos de los productos finales?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> En general, la trazabilidad se define como la capacidad de trazar mediante la aplicación de procesos responsables basados en requisitos legales y de los consumidores, que deberán ser factibles para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• localizar el origen de los componentes alimentarios (como las materias primas y los materiales de envasado en contacto con los alimentos)</li> <li>• seguir el movimiento y permitir la identificación de los alimentos (incluidos sus componentes) a lo largo de la(s) etapa(s) especificada(s) de producción, procesado y distribución</li> <li>• la capacidad de recuperar sus datos históricos de producción, procesado y distribución en plazos adecuados (cantidades, estado, identificación en la cadena de suministro, información anterior y posterior, etc.).</li> </ul> <p><b>Nota 2:</b> durante la Evaluación IFS Progress Food v3, el evaluador debe cuestionar cómo se implementan, operan y registran los procesos de trazabilidad, teniendo en cuenta los requisitos normativos y de los clientes, mediante la comprobación de que la trazabilidad hacia atrás y hacia delante se implementa de forma efectiva, cómo se conecta con los procesos y productos relevantes (en línea con el enfoque de productos y procesos de las evaluaciones IFS, el muestreo de productos y la ruta de evaluación) y la capacidad de las empresas para recuperar los datos de trazabilidad. Este ejercicio se basará siempre en muestras elegidas por el evaluador.</p> <p><b>Nota 3:</b> Los procesos de trazabilidad son diferentes de la gestión de existencias / control de inventario. Suelen relacionarse como apoyo adicional a la eficacia de los procesos de trazabilidad.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> proceso de trazabilidad implantado; registros; lista de proveedores; acuerdos con los clientes; normativa; evaluación de los productos muestreados y rastro;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.18.1 (I) ☞	El sistema de trazabilidad deberá estar documentado.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están documentados los procedimientos sistemáticos de trazabilidad interrelacionados (por ejemplo, procedimientos documentados, descripciones de procesos, instrucciones de trabajo, diagrama de flujo, etc.)?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Un sistema de trazabilidad puede apoyarse en sistemas tecnológicos como programas informáticos, sistemas y herramientas específicas, aunque esto no es obligatorio, ya que el sistema de trazabilidad se refiere a procesos de trazabilidad sistemáticos interrelacionados y documentados.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> procedimientos documentados; descripción de procesos; diagramas de flujo; registros; instrucciones de trabajo, etc;</p>
4.18.2	El etiquetado/identificación de los lotes de productos semiterminados o finales se realizará en el momento en que los bienes se envasen directamente para garantizar una trazabilidad clara de las mercancías. Cuando los bienes se etiquetan posteriormente, los bienes almacenados temporalmente deberán llevar un etiquetado específico de /lote. La vida útil (p. ej. fecha de consumo preferente) de los productos etiquetados deberá calcularse utilizando como referencia al lote de producción original.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuándo se aplican las etiquetas a las unidades de producto?</li> <li>• ¿Cuándo se etiquetan los lotes?</li> <li>• ¿Cuál es el código de etiquetado del lote?</li> <li>• ¿Cómo se establece la vida útil que debe etiquetarse en el producto (por ejemplo, cálculo de la fecha de consumo preferente a partir del lote de producción original)?</li> <li>• ¿Cuál es el proceso de identificación de los bienes que se etiquetan posteriormente?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> La identificación durante el proceso podría hacerse posible mediante el etiquetado/identificación en los productos o en contenedores específicos (por ejemplo, para productos semi-terminados ).</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> proceso de identificación/etiquetado implementado; ejemplo de etiquetado de lotes; ejemplo de vida útil; lista de vida útil de los productos; observación in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
* 4.18.3	El sistema de trazabilidad, incluido el balance de masas, se probará al menos una vez dentro de un período de 12 meses o siempre que se produzcan cambios significativos. Las muestras de ensayo verificarán la complejidad de la gama de productos de la empresa. Los registros de la comprobación deberán demostrar la trazabilidad hacia atrás y hacia delante (desde los productos expedidos hasta la materia prima y viceversa).	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué pruebas de trazabilidad ha realizado la empresa?</li> <li>• ¿Cuándo se realizó la última prueba de trazabilidad en ambas direcciones?</li> <li>• ¿Cómo se eligen los productos de la muestra para la prueba? ¿Verifican la complejidad del sistema frente a la gama de productos de la empresa?</li> <li>• ¿Se dispone de información documentada sobre el balance de masas?</li> <li>• ¿Cuál fue el resultado de la revisión de la prueba de trazabilidad?</li> <li>• ¿Qué porcentaje de la cantidad total se ha localizado?</li> <li>• ¿Cuánto es un lote? ¿Permiten el tamaño de los lotes y los procesos de trazabilidad una respuesta rápida a la cuarentena del producto o a una recuperación/retirada del mercado?</li> <li>• ¿Se dispone de registros de esas pruebas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> registros de la prueba de trazabilidad; balance de masas;</p>
4.18.4	Se registrarán los resultados de las pruebas, incluido el plazo de obtención de la información, y, en su caso, se adoptarán las mejoras o medidas necesarias. Los objetivos temporales deberán definirse y cumplir los requisitos legales y del cliente.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Hay requisitos legales y de clientes definidos para el plazo? En caso negativo, ¿son los plazos establecidos adecuados/razonables para que el sistema sea efectivo y esté en funcionamiento, teniendo en cuenta también la capacidad de dar respuesta a la gestión de incidentes, la recuperación de productos y la retirada?</li> <li>• ¿Se han respetado los plazos durante los propios ejercicios de trazabilidad?</li> <li>• ¿Se han adoptado mejoras y medidas en función de los resultados de las pruebas? ¿Tiene en cuenta la empresa los resultados y cuestiona los procesos para mejorarlos (incluidos los objetivos temporales)?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b> <i>Referencia de apoyo: para la certificación IFS Food, la trazabilidad desde los productos finales hasta las materias primas y hasta los clientes se realizará en un máximo de cuatro (4) horas.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> registros de ejercicios de trazabilidad; registros de plazos; resultados y acciones documentados; acuerdos con clientes; normativa;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.18.5	Si el cliente lo requiere, se almacenarán adecuadamente muestras representativas identificadas del número de lote o serie de fabricación y se conservarán hasta la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente del producto final y, si fuera necesario, durante un período adicional posterior determinado.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existen requisitos de muestras por parte del cliente?</li> <li>• ¿Se toman muestras?</li> <li>• ¿Se almacenan las muestras de acuerdo con las especificaciones del producto?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> requisitos del cliente; muestras representativas; especificaciones;</p>
<b>4.19</b>	<b>Mitigación del riesgo de alérgenos</b>		
4.19.1	Para todas las materias primas, la empresa identificará los alérgenos que requieren declaración, incluidas las contaminaciones cruzadas no intencionadas o técnicamente inevitables de alérgenos y trazas legalmente declarados. Esta información estará disponible y será relevante para el país de venta de los productos finales y se documentará y mantendrá para todas las materias primas. Se mantendrá un listado permanentemente actualizado de todas las materias primas que contengan alérgenos utilizadas en las instalaciones. También se identificarán todas las mezclas y fórmulas a las que se añadan dichas materias primas que contengan alérgenos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se identifican los alérgenos? ¿Cómo? ¿Tiene en cuenta todas las materias primas? ¿Existe una lista de alérgenos en uso?</li> <li>• ¿Existe información disponible y documentada sobre alérgenos para todas las materias primas (por ejemplo, a través de hojas de datos, especificaciones, cuestionarios, declaraciones complementarias, matrices de alérgenos, etc.)? ¿También considera la contaminación cruzada de alérgenos no intencional o técnicamente inevitable?</li> <li>• ¿Incluye una lista de alérgenos (incluidas sus trazas) para todas las materias primas (que incluye aromas, aditivos, coadyuvantes/coadyuvantes de procesamiento, etc.) y mezclas y fórmulas a las que se añadan dichas materias primas que contienen alérgenos?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> La declaración de alérgenos y trazas reconoce los requisitos legales, los requisitos del cliente, los alérgenos de la materia prima, las contaminaciones cruzadas involuntarias o técnicamente inevitables.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> lista de alérgenos; especificaciones; información documentada sobre alérgenos; mezclas y fórmulas; regulación;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
*4.19.2	<p>Se documentarán, mantendrán e implementaran las medidas basadas en el riesgo desde la recepción hasta la expedición, para asegurar que la contaminación cruzada potencial debida a alérgenos se minimiza. Los posibles riesgos de contaminación cruzada se considerarán en un mínimo de las siguientes áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• procesado</li> <li>• ambiente</li> <li>• transporte</li> <li>• almacenamiento</li> <li>• materias primas</li> <li>• personal (incluyendo contratistas y visitantes).</li> </ul> <p>Se controlarán las medidas aplicadas.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se identifican, mitigan y controlan los alérgenos que están presentes en el sitio, ya sea como ingrediente o a través de la contaminación cruzada del proceso? ¿Qué medidas se aplican y documentan?</li> <li>• ¿Cómo se evita la contaminación de los productos sin alérgenos? ¿Exigen los clientes que no se incluyan determinados alérgenos en el producto?</li> <li>• ¿Cómo se controlan y registran/documentan estas medidas?</li> <li>• ¿Se abordan las reglamentaciones y los requisitos apropiados del cliente en el desarrollo de los procesos de mitigación del riesgo de alérgenos?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Ejemplos de medidas (entre otras):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>segregación física o de tiempo mientras los materiales/ productos que contienen alérgenos se descargan, almacenan, procesan, envasados, cargan (por ejemplo, secuencia de producción).</i></li> <li>• <i>el uso de equipos/utensilios identificados y dedicados para el procesamiento, manejo, muestreo, limpieza, etc.</i></li> <li>• <i>normas de higiene del personal, flujo de personal.</i></li> <li>• <i>política para todos los alimentos traídos al sitio por el personal, contratistas y visitantes.</i></li> <li>• <i>la identificación/etiquetado de materias primas, ingredientes y productos semiterminados que se sabe que contienen o pueden contener alérgenos.</i></li> <li>• <i>Un programa adecuado de limpieza y desinfección es eficaz para eliminar todos los posibles alérgenos de las superficies en contacto con el producto.</i></li> <li>• <i>entorno de la instalación, como el control del flujo de aire.</i></li> <li>• <i>gestión de proveedores.</i></li> <li>• <i>controles de los flujos de procesos.</i></li> <li>• <i>control de las operaciones de reelaboración/reproceso compatibilidad con los alérgenos.</i></li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  procesos de mitigación del riesgo de alérgenos; medidas documentadas; observación in situ; registros; registros de seguimiento;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.19.3	<p>Los productos finales que contengan alérgenos que requieran declaración se hará de acuerdo con los requisitos legales. Se debe etiquetar la contaminación cruzada involuntaria o técnicamente inevitable de alérgenos y trazas declaradas legalmente. También se tendrá en cuenta en la etiqueta del producto la posible contaminación cruzada con alérgenos de las materias primas procesadas en la empresa.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se define el etiquetado de alérgenos (incluidas sus trazas)?</li> <li>• ¿Se ha documentado el estado de los alérgenos (por ejemplo, en especificaciones, matrices de alérgenos, etc.)?</li> <li>• ¿Se tiene en cuenta la posible contaminación cruzada a efectos de etiquetado? ¿Cómo?</li> <li>• ¿La declaración de etiquetado cumple los requisitos legales del país de venta? ¿También se tienen en cuenta los requisitos del cliente?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>                      especificaciones del producto final; requisitos legales y del cliente; procesos de mitigación del riesgo de alérgenos; medidas documentadas; matriz de alérgenos; observación in situ; proceso de etiquetado;</p>
4.19.4	<p>Identificación de alérgenos que requieren declaraciones para todas las materias primas, medidas para garantizar que se minimice la posible contaminación cruzada de productos por alérgenos y las decisiones de etiquetado de productos terminados con respecto a los alérgenos se basarán en el riesgo.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos para identificar alérgenos/trazas en todas las materias primas?</li> <li>• ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos para definir medidas para mitigar el riesgo de contaminación cruzada de productos por alérgenos?</li> <li>• ¿Se ha llevado a cabo una evaluación de riesgos para decidir sobre el etiquetado de alérgenos/trazas para productos terminados?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Para la presencia no intencionada o técnicamente inevitable, el etiquetado de los alérgenos y trazas legalmente declarados se basará en los riesgos. En la evaluación del riesgo de introducción no intencionada de alérgenos, no solo se tendrá en cuenta el riesgo de los alérgenos declarables procesados en la empresa, sino también la introducción no intencionada de alérgenos a partir de las materias primas con respecto al etiquetado del producto final.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>                      evaluación de riesgos; procesos/procedimientos de mitigación de riesgos de alérgenos; procedimientos de etiquetado de alérgenos; medidas documentadas;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.20	<b>Fraude alimentario</b>		
4.20.1	Se documentará, implementará y mantendrá una evaluación documentada de la vulnerabilidad al fraude alimentario, incluidos los criterios de evaluación. El alcance de la evaluación cubrirá todas las materias primas, ingredientes, materiales de envasado y procesos subcontratados, para determinar los riesgos de actividad fraudulenta.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuál es la metodología de evaluación de la vulnerabilidad definida?</li> <li>• ¿Tiene en cuenta los riesgos de sustitución, etiquetado incorrecto, adulteración o falsificación?</li> <li>• ¿Qué criterios se definen para la evaluación de la vulnerabilidad?</li> <li>• ¿Se someten a evaluación de vulnerabilidad todas las materias primas, ingredientes, envases y procesos (incluidos los procesos internos y los parcialmente subcontratados)? ¿Qué factores de riesgo se definen?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se realizan las evaluaciones de vulnerabilidad? ¿Se ha realizado una evaluación de vulnerabilidad de todas las materias primas, ingredientes y envases nuevos, así como de los proveedores de estos productos?</li> <li>• ¿Se tienen en cuenta los puntos débiles en los que es más probable que ocurra el fraude?</li> <li>• ¿Se conocen todos los materiales y riesgos relacionados con el fraude (historia, factores económicos, orígenes geográficos, estado físico, problemas emergentes)?</li> <li>• ¿Se conocen los proveedores (fabricante, broker, historia) y la cadena de suministro relevante (longitud, complejidad, acuerdos de oferta y demanda, facilidad de acceso)?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se revisa la evaluación? ¿Qué criterios considera la empresa al determinar la frecuencia para realizar una evaluación, si no se realiza una vez dentro de un período de 12 meses (por ejemplo, cada vez que ocurren cambios significativos, aumento de riesgos, etc.)?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  Referencia de apoyo: Guía IFS Mitigación del fraude de producto</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  factores/fuentes de riesgo de fraude; controles de corriente; lista de materias primas, ingredientes y envases y sus proveedores; evaluación de vulnerabilidad, matriz</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.20.2	Se documentará, implementará y mantendrá un plan de mitigación del fraude alimentario en base a la evaluación de la vulnerabilidad, e incluirá los métodos de ensayo y seguimiento.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuáles son los controles (por ejemplo, métodos de ensayo y seguimiento) aplicados para mitigar las vulnerabilidades de una posible actividad fraudulenta de productos? ¿Está relacionado con/dentro de la evaluación de vulnerabilidad?</li> <li>• ¿Se aplican de manera apropiada y consistente de acuerdo con las vulnerabilidades identificadas?</li> <li>• ¿Quién supervisa (y cuando es necesario toma medidas) los problemas identificados como resultado de los controles aplicados?</li> <li>• ¿Se revisan periódicamente los controles para comprobar su idoneidad y eficacia?</li> <li>• ¿Se modifican las medidas, si procede, en caso de cambios en la cadena de suministro?</li> <li>• ¿Se revisa el plan de mitigación de acuerdo con la revisión de la evaluación de la vulnerabilidad?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b> Referencia de apoyo: Guía IFS Mitigación del fraude de producto</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> plan de mitigación del fraude alimentario, matriz; controles, ensayos, registros de seguimiento;</p>
<b>4.21</b>	<b>Food defence</b>		
4.21.1	Se definirán las responsabilidades en materia de food defence. La(s) persona(s) responsable(s) deberá(n) tener los conocimientos y la formación específicos adecuados.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Quién es responsable de food defence?</li> <li>• ¿Cuáles son las competencias y cualificaciones demostradas por la(s) persona(s) responsable(s) de food defence?</li> <li>• ¿Dónde se definen las responsabilidades?</li> <li>• ¿Se comunicó esto a los miembros de la empresa? ¿Cómo?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b> Referencia de apoyo: Guía IFS Food Defence</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> descripción del puesto; registros de formación; entrevistas in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.21.2	<p>Se elaborará un procedimiento y un plan de food defence para identificar las amenazas potenciales y definir las medidas de defensa alimentaria. Esto incluirá como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• requisitos legales y de los clientes</li> <li>• identificación de áreas críticas y/o prácticas y política de acceso para empleados</li> <li>• visitas y contratistas</li> <li>• cualquier otra medida de control.</li> </ul>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuáles son los requisitos legales/de food defence del cliente aplicables a la empresa?</li> <li>• ¿Cómo puede demostrar la empresa el cumplimiento de tales requisitos?</li> <li>• ¿Cuál es el proceso/procedimiento utilizado para realizar una evaluación de las amenazas? ¿Se ajusta a las necesidades y/o expectativas legales y/o de los clientes?</li> <li>• ¿Cómo ayudan los sistemas a la empresa a identificar las áreas críticas o de alto riesgo?</li> <li>• Sobre la base de la evaluación de las amenazas, ¿qué áreas se han identificado como críticas?</li> <li>• ¿Qué otras medidas de food defence existen en relación con las amenazas evaluadas (véanse las consideraciones pertinentes más abajo)?</li> <li>• ¿Cómo mantiene la empresa el control sobre quién entra en las instalaciones y zonas críticas?</li> <li>• ¿Qué medidas existen para controlar la entrada a esas zonas críticas?</li> <li>• ¿Cómo se avisa a la empresa de cualquier incumplimiento en food defence?</li> <li>• ¿Qué criterios considera la empresa para determinar la frecuencia para realizar la evaluación de amenazas, si no al menos una vez dentro de un período de 12 meses (por ejemplo, cada vez que ocurren cambios significativos, mayores riesgos)?</li> <li>• ¿Están documentados los procedimientos y el plan de food defence?</li> </ul>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.21.2			<p><b>Explicación/información adicional:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>se implementan procedimientos y planes de food defence para garantizar la protección de los alimentos, la fabricación y su cadena de suministro frente a amenazas maliciosas e ideológicamente motivadas.</i></li> <li>• <i>las amenazas para food defence pueden producirse en cualquier nivel de la cadena de suministro de alimentos de la empresa, por lo que la prevención es el elemento clave.</i></li> <li>• <i>la evaluación exhaustiva y la implementación de las medidas de food defence deberán ser apropiadas para el negocio, el emplazamiento y el país, que puede considerar (pero no limitarse a):</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>amenazas maliciosas ideológicamente motivadas, actos deliberados de sabotaje (p. ej., contaminación deliberada de alimentos por agentes bacterianos, toxinas, productos químicos, radiación o un objeto físico).</i></li> <li>• <i>manipulación intencional del producto que puede incluir actos de sabotaje, vandalismo o terrorismo.</i></li> <li>• <i>sensibilización del personal (por ejemplo, mediante formación).</i></li> <li>• <i>seguridad física de las instalaciones (p. ej., condiciones de acceso, puertas, iluminación, sistemas de cámaras, etc.).</i></li> <li>• <i>políticas y prácticas para registrar y controlar el acceso a las áreas de la instalación por parte de empleados, empleados temporales, contratistas y visitantes.</i></li> <li>• <i>procedimientos para el almacenamiento y transporte seguros de materias primas, equipos, material de envasado, productos químicos peligrosos y productos alimenticios terminados.</i></li> <li>• <i>diseño del material de envasado en términos de posible manipulación del producto.</i></li> </ul> </li> </ul>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
4.21.2			<ul style="list-style-type: none"> <li>· <i>restricción física del acceso, que puede ser mediante el uso de cerraduras, tarjetas electrónicas u otros sistemas apropiados.</i></li> <li>· <i>las medidas de control considerarán (pero no se limitarán a): producto, proceso, servicios públicos, personal, empleados temporales, contratistas, visitantes, empleados, conductores de transporte, seguridad y sistemas y, cuando corresponda, almacenamiento y transporte</i></li> <li>· <i>repercusiones del cese de empleados/contratistas/ empleados temporales en food defence.</i></li> <li>· <i>protección de sistemas/datos y ciberataques.</i></li> <li>· <i>normas sobre objetos personales en las instalaciones.</i></li> <li>· <i>procedimientos de información.</i></li> <li>· <i>las medidas abordarán la identificación del incidente, la identificación y evaluación del material potencialmente afectado, el aislamiento y la cuarentena del material potencialmente afectado y la disposición adecuada en función de la seguridad del producto.</i></li> </ul> <p><i>Referencia de apoyo: Guía Food Defence IFS</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> procedimientos y plan de food defence; evaluación de amenazas; medidas; actas de reuniones; observación in situ;</p>
4.21.3	Se comprobará la eficacia del plan de food defence	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se prueba la efectividad del plan de food defence (p. ej., mediante verificaciones in-situ, inspecciones, evaluaciones, verificación de registros, pruebas de desafío, etc.)?</li> <li>• ¿Cómo evalúa la empresa la eficacia del plan de defensa del producto?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se comprueba la eficacia del plan de defensa del producto?</li> <li>• ¿Se toman medidas en caso de que el plan de defensa del producto no sea eficaz?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se realiza una revisión de los procedimientos y el plan de food defence, si no es al menos una vez en un período de 12 meses (por ejemplo, siempre que se produzcan cambios significativos o aumenten los riesgos)? ¿Se actualizan en consecuencia los procedimientos y el plan de food defence?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> informe sobre el control de eficacia, como inspecciones; actas de reuniones; acciones;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5	<b>Mediciones, análisis, mejoras</b>		
5.1	<b>Inspecciones en la fábrica</b>		
5.1.1	<p>Las inspecciones del emplazamiento y de la fábrica se planificarán y llevarán a cabo para ciertos temas, como por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>estado de construcción de los locales de producción y almacenamiento</li> <li>áreas externas</li> <li>control del producto durante el proceso</li> <li>protección del producto</li> <li>higiene durante el proceso y dentro de la infraestructura</li> <li>peligros por materiales extraños</li> <li>higiene del personal.</li> </ul> <p>La frecuencia de las inspecciones se determinará en base a los riesgos y del historial de resultados anteriores.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Con qué frecuencia se llevan a cabo inspecciones in situ y quién las realiza?</li> <li>¿Cómo se define la frecuencia (por ejemplo, por riesgo, historial, etc.)?</li> <li>¿Qué se revisa durante las inspecciones in situ?</li> <li>¿Para qué áreas/procesos existen inspecciones in situ?</li> <li>¿Se verifica la protección del producto contra la contaminación (física, química y microbiológica)?</li> <li>¿Se documentan las acciones en caso de desviaciones?</li> <li>¿Están cubiertas todas las zonas requeridas?</li> </ul> <p><b>Explicación adicional:</b> Este requisito apoya la introducción y aplicación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que se refiere a elementos como: Verificar que los procesos y procedimientos de seguridad alimentaria (por ejemplo, los controles) se llevan a cabo a su debido tiempo, manteniendo la integridad dentro de los procesos de seguridad alimentaria.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> protocolo/alcance de las inspecciones del sitio; evaluación/historial de riesgos; registros/informes/acciones;</p>
5.2	<b>Control de procesos</b>		
5.2.1	Se definirán los criterios para el control del proceso.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Qué parámetros de proceso se definen (p. ej., para pasteurización, esterilización, parámetros de la cadena de frío relevantes para cumplir con las especificaciones del producto, condiciones de reelaboración, etc.)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> parámetros del proceso;</p>
5.2.2	Los parámetros del proceso (temperatura, tiempo, presión, propiedades químicas, etc.) que son esenciales para garantizar la seguridad de los alimentos y la calidad del producto se controlarán y registrarán de forma continua y/o a intervalos apropiados.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cómo se controlan?</li> <li>¿Cómo se controlan las temperaturas (p. ej., calentamiento, cocción, horneado, congelación, enfriamiento, enfriamiento intermedio), presión, tiempo, etc.?</li> <li>¿Dónde está registrado?</li> <li>¿Cómo se garantiza que solo las personas responsables puedan configurar/modificar los parámetros del proceso?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> datos de medición impresos; controles; registros de seguimiento;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.3	<b>Calibración, ajuste y verificación de dispositivos de medición y monitoreo</b>		
5.3.1	Se identificarán y registrarán los equipos de medición y vigilancia necesarios para garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria y calidad del producto. El estado de calibración de estos equipos debe estar registrado. Los equipos de medida y vigilancia deberán estar legalmente aprobados si así lo exige la legislación vigente pertinente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué tipos de equipos de medida y vigilancia existen (p. ej., termómetros, detectores de metales, unidades de rayos X, controlador de peso, medidores de actividad de agua y pH, básculas, velocidades de horno y otras unidades importantes de medición y monitoreo del proceso)?</li> <li>• ¿Qué se exige de los quipos de medida y vigilancia?</li> <li>• ¿Qué equipo de vigilancia es adecuado para qué tipo de medida?</li> <li>• ¿Cómo se identifican y registran los equipos de medida y vigilancia (p. ej., etiquetas de identificación en los equipos de vigilancia )?</li> <li>• ¿Existen equipos calibrados?</li> <li>• ¿Cómo se identifica el estado de calibración de un equipo de medida/vigilancia?</li> <li>• ¿Cumplen los equipos de medida y vigilancia para garantizar la seguridad alimentaria, la calidad y la fiabilidad de los requisitos reglamentarios?</li> <li>• ¿Los equipos de medición y vigilancia en uso están legalmente aprobados, cuando así lo requiere la ley?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> lista de equipos de vigilancia;etiquetas de identificación en equipos de vigilancia; etiquetas de identificación; registros;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.3.2	<p>Todos los equipos de medición y vigilancia deben verificarse, monitorearse, ajustarse y calibrarse a intervalos definidos de acuerdo con estándares/ métodos reconocidos y dentro de los límites relevantes de los valores de los parámetros del proceso. Los resultados estarán documentados.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se trata de equipos de medición y vigilancia , ¿existe un proceso/procedimiento de calibración para verificarlos, monitorearlos y ajustarlos?</li> <li>• ¿Los equipos de medición y vigilancia están identificados, calibrados y trazables a estándares reconocidos?</li> <li>• ¿Cómo se organizan los equipos de medida/vigilancia/ ajuste? ¿Cómo se definen los intervalos?</li> <li>• ¿Quién es responsable del calibrado?</li> <li>• ¿Se calibran periódicamente los equipos de medición/ vigilancia? ¿Cómo se definen los intervalos?</li> <li>• ¿Cómo se hace la calibración?</li> <li>• ¿Dónde está documentado?</li> <li>• ¿Qué medidas se toman cuando se detecta una desviación de la tolerancia (resultados fuera de los límites definidos)?</li> <li>• ¿Está actualizado el calibrado?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>                      procesos/procedimientos de calibración y vigilancia;                      protocolo de calibración; registros de calibración;                      comportamiento; certificado de calibración;                      comprobaciones registradas, ajustes y resultados de calibración; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.3.3	<p>Todos los equipos de medición y vigilancia se utilizarán exclusivamente para su propósito definido. Cuando los resultados de las medidas o el estado del equipo indiquen un mal funcionamiento, el equipo en cuestión deberá repararse o reemplazarse de inmediato. Cuando se haya identificado un mal funcionamiento, se evaluará el impacto en los procesos y productos para determinar si se han procesado productos no conformes.</p>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Los equipos de medición y vigilancia se utilizan exclusivamente para su propósito definido (p. ej., termómetros específicos/dispositivos de medición de humedad utilizados para los respectivos procesos y productos definidos de acuerdo con rangos de medición específicos/detectores de metales calibrados para características específicas de productos y procesos, etc.)?</li> <li>• ¿Qué acciones se toman cuando los resultados de la medición son inciertos o el estado del dispositivo indica un mal funcionamiento? (por ejemplo, mal funcionamiento de un equipo de vigilancia PCC, dispositivos de proceso térmico, etc.).</li> <li>• ¿Se reparan o reemplazan los equipos de inmediato?</li> <li>• ¿Se evalúa el impacto del producto y del proceso (p. ej., el impacto en la seguridad de los alimentos, como fallo del proceso térmico)?</li> <li>• Según la evaluación, ¿se llevan a cabo las acciones necesarias en los procesos y productos?</li> <li>• ¿Cómo se identifican los equipos de medida/vigilancia embargados?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Cuando se produzcan fallos de funcionamiento con un impacto en la seguridad alimentaria, las acciones que se deben tomar con respecto a los posibles productos no conformes (p. ej., la eliminación del producto afectado) generalmente cubren los productos producidos después de la última calibración verificada conforme</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  comportamiento; etiquetas adhesivas de identificación; comprobaciones registradas, ajustes y resultados de calibración;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>5.4</b>	<b>Vigilancia del control de cantidades</b>		
5.4.1	Se definirán los criterios de cumplimiento para controlar la cantidad de lote. Se implementará y mantendrá la frecuencia y metodología para el control de la cantidad, con el fin de cumplir con los requisitos legales de los países de destino y con las especificaciones de los clientes.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se garantiza que se cumplan los requisitos legales y las especificaciones del cliente en cuanto a peso/cantidad?</li> <li>• ¿Cuál es el proceso/metodología/frecuencia definidos para el control de peso/cantidad para la conformidad del producto?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> regulación; especificaciones; requerimientos del cliente; procesos y métodos de control de peso/cantidad;</p>
5.4.2	Las comprobaciones deben estar implantadas y registradas, según un plan de muestreo que garantice una adecuada representación del lote fabricado. Los resultados de estas comprobaciones deben cumplir con los criterios definidos para todos los productos preparados para ser expedidos.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se dispone de registros relativos a los controles de peso/cantidad basados en el plan de muestreo definido?</li> <li>• ¿Es aplicable a los productos de marca al por menor y a otros productos/etiquetas?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> plan de control de peso/cantidad; plan de muestreo; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>5.5</b>	<b>Análisis de producto y control ambiental</b>		
5.5.1 (B)	<p>Se implementarán planes de ensayo y seguimiento para el análisis interno y externo para garantizar que se cumplan los requisitos específicos del cliente, la seguridad, la calidad y la legalidad del producto. Los ensayos cubrirán un mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• materias primas</li> <li>• productos semi-terminados (si procede)</li> <li>• productos finales</li> <li>• materiales de envasado</li> <li>• superficies de contacto y ensayos del entorno de trabajo</li> </ul> <p>Se registrarán todos los resultados de los ensayos.</p>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existe un plan de ensayos/seguimiento?</li> <li>• ¿Se implementan análisis/ensayos de laboratorio consistentes para garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad de producto, calidad, legales y específicos del cliente?</li> <li>• ¿Quién organiza el plan de ensayos/seguimiento?</li> <li>• ¿Cómo se define el muestreo?</li> <li>• ¿Qué productos están cubiertos por el plan de ensayos (materias primas, productos finales y semiterminados, materiales de envasado, superficies y ensayos del entorno de trabajo ?)</li> <li>• ¿Dónde están documentados los resultados de los ensayos?</li> <li>• ¿Qué análisis físicos, químicos o microbiológicos se realizan o subcontratan?</li> <li>• ¿Qué análisis realiza el laboratorio propio de la empresa y cuáles se realizan por laboratorios externos? ¿Y con qué frecuencia?</li> <li>• ¿Se obtienen los resultados del análisis mediante métodos reconocidos y válidos?</li> <li>• ¿Se realizan los ensayos para obtener resultados creíbles y precisos?</li> <li>• ¿Se llevan a cabo los análisis/controles de manera que no afecten la seguridad del producto (p. ej., contaminación cruzada del muestreo, contaminación del producto, etc.)?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se revisa el plan de ensayos/seguimiento?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Los ensayos del entorno de trabajo pueden determinarse en función de los requisitos legales, las características del producto y del proceso y los riesgos potenciales para la seguridad alimentaria (p. ej., monitoreo de patógenos para alimentos listos para el consumo altamente perecederos).</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> plan de ensayos; análisis de laboratorio; resultados de los ensayos;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.5.1 (I) ☞	Los planes de ensayo y seguimiento para los análisis internos y externos se basarán en el riesgo.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se define el plan de ensayos/seguimiento en base a la evaluación de riesgos?</li> <li>• ¿El plan de ensayos y vigilancia considera los riesgos de autenticidad (por ejemplo, pruebas de fraude alimentario)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> evaluación de riesgos; plan de ensayos; análisis de laboratorio; resultados de los ensayos;</p>
5.5.2	Los análisis que sean relevantes para la seguridad alimentaria, se realizarán preferiblemente por laboratorios con programas/métodos acreditados (ISO/IEC 17025). Si los análisis se realizan internamente por un laboratorio sin los programas/métodos acreditados apropiados, los resultados se cotejarán con los resultados de las pruebas de los laboratorios acreditados para estos programas/métodos (ISO/IEC 17025)	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué laboratorios externos se utilizan? ¿Están acreditados conforme a la norma ISO 17025?</li> <li>• ¿Hay un laboratorio de análisis in situ? ¿Está acreditado conforme a la norma ISO 17025?</li> <li>• De no ser así, ¿se verifican los resultados del laboratorio interno de forma regular/cuando se producen cambios significativos en los resultados de las pruebas de un laboratorio acreditado?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> pruebas de acreditación; resultados de las pruebas cruzadas;</p>
5.5.3	Se documentarán, implementarán y mantendrán procedimientos para garantizar la fiabilidad de los resultados de los análisis internos, basados en métodos de análisis oficialmente reconocidos. Esto se demostrará mediante ensayos intercomparativos (ring test) u otros ensayos de aptitud.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Hay un laboratorio in situ?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que los métodos analíticos internos son adecuados? ¿Se basan en métodos de análisis oficialmente reconocidos?</li> <li>• ¿Se realizan ensayos intercomparativos o pruebas de aptitud?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> procedimientos; ensayos intercomparativos / pruebas de aptitud y de rendimiento;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.5.4	Los resultados de los análisis serán evaluados en el tiempo debido por personal competente. Se implementarán correcciones inmediatas ante la aparición de resultados no satisfactorios. Los resultados analíticos se revisarán de forma exhaustiva y periódica. Cuando se identifiquen resultados insatisfactorios, se evaluará el impacto en los procesos y productos, así como la necesidad de acciones.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Quién revisa los resultados analíticos (por ejemplo, la persona responsable del equipo de calidad, el veterinario responsable del centro, el técnico de calidad, etc.)?</li> <li>• ¿Cómo se verifican los resultados analíticos?</li> <li>• ¿Se introducen correcciones inmediatas cuando los resultados no son satisfactorios?</li> <li>• ¿Realiza la empresa regularmente una revisión exhaustiva de los resultados de los análisis para identificar las necesidades de mejoras/revisiones/acciones?</li> <li>• Cuando se identifican resultados no satisfactorios, ¿se evalúa el impacto en los procesos y productos y la necesidad de acciones?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> resultados analíticos; correcciones; revisión de resultados;</p>
<b>5.6</b>	<b>Liberación de producto</b>		
5.6.1 (B)	Se implementará y mantendrá un proceso de liberación/ cuarentena (bloqueo/ retención) de productos para garantizar que solo se procesen y envíen materias primas, productos semielaborados, productos terminados y materiales de empaque que cumplan con la seguridad alimentaria, la calidad del producto, la legalidad y los requisitos del cliente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Dispone la empresa de un proceso de cuarentena y liberación de productos? ¿Considera que las materias primas, los productos semiterminados y finalizados y los materiales de envasado (incluidas las etiquetas) cumplen con las especificaciones y la seguridad alimentaria, la calidad del producto, la legalidad y los requisitos del cliente?</li> <li>• ¿Quién pone en cuarentena o libera los productos?</li> <li>• ¿Cuáles son los criterios para la liberación/cuarentena de productos?</li> <li>• ¿Cómo se identifican los productos liberados y en cuarentena?</li> <li>• ¿Qué medidas existen para bloquear o retener rápidamente los bienes?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> proceso de liberación/cuarentena de productos implementado; tickets de cuarentena; registros; especificaciones; proceso identificado; área de cuarentena; descripción del trabajo; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.6.1 (I) ☞	Se documentará un procedimiento para la liberación/cuarentena (bloqueo/retención) del producto.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están documentados los procedimientos de liberación/cuarentena de productos (por ejemplo, procedimientos documentados, descripciones de procesos, instrucciones de trabajo, diagrama de flujo)? ¿Tienen en cuenta los requisitos de autenticidad?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> implementación del proceso de liberación/cuarentena del producto; procedimientos; procedimientos documentados descripción del proceso; diagramas de flujo; registros de controles; instrucciones de trabajo, etc.; registros; especificaciones;</p>
<b>5.7</b>	<b>Gestión de las reclamaciones de autoridades y clientes</b>		
5.7.1 (B)	Se implementará y mantendrá un procedimiento para la gestión de las reclamaciones sobre producto y de cualquier notificación escrita de las autoridades competentes -en el marco de los controles oficiales-, cualquier requerimiento o medida a tomar cuando se detecte un incumplimiento.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se gestionan las reclamaciones de clientes y consumidores?</li> <li>• ¿Considera el proceso un mínimo de recepción de reclamaciones, comunicación, evaluación, registro, investigación, resolución (incluidas correcciones/ acciones correctivas en caso necesario) y análisis de datos para evitar que se repitan?</li> <li>• ¿Cómo se gestionan las notificaciones/reclamaciones de las autoridades competentes?</li> <li>• ¿Cuál es el rango o indicador de reclamaciones (clasificación) presentadas por consumidores, distribuidores y autoridades?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> tramitación de reclamaciones proceso implantado; datos; registros;</p>
5.7.1 (I) ☞	Se documentará un procedimiento de gestión de las reclamaciones sobre productos y de cualquier notificación escrita de las autoridades competentes.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están documentadas la gestión de las reclamaciones sobre productos y la notificación de procedimientos de autoridades competentes (por ejemplo, procedimientos documentados, descripciones de procesos, instrucciones de trabajo, diagrama de flujo)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> procedimientos documentados; descripción de procesos; diagramas de flujo; instrucciones de trabajo, etc.; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.7.2	Todas las reclamaciones deben ser registradas, estar fácilmente disponibles y ser evaluadas por personal competente. Cuando esté justificado, se deben tomar acciones de manera inmediata.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo y quién recibe las reclamaciones?</li> <li>• ¿Quién evalúa y rconsidera sobre la importancia de las reclamaciones? ¿Se registra/documenta la evaluación de la reclamación?</li> <li>• ¿Investiga la empresa las causas de las reclamaciones?</li> <li>• ¿Quién define y comunica las medidas que deben adoptarse?</li> <li>• ¿En qué plazo deben tomarse medidas?</li> <li>• ¿Quién es responsable de dar una respuesta a los consumidores, clientes y autoridades, cuando proceda?</li> <li>• ¿Es consciente el personal competente de sus responsabilidades en la tramitación de las reclamaciones y las investigaciones?</li> <li>• ¿Cómo se registran las reclamaciones?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> muestra de registros de reclamaciones para compararlos con el proceso desde la recepción hasta la resolución;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.7.3	Las reclamaciones se analizarán con vistas a aplicar medidas que eviten la repetición de las desviaciones y/o no conformidades.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se controlan y gestionan los datos para garantizar que se abordan las acciones y mejoras para la conformidad legal y de calidad y que se identifican los problemas de seguridad alimentaria a partir de las reclamaciones, para evitar que se repitan?</li> <li>• ¿Cómo se analizan las reclamaciones?</li> <li>• ¿Ha definido la empresa métodos adecuados de análisis de los datos sobre reclamaciones para los fines previstos (por ejemplo, por fuentes, causas, criticidad, gráficos, estadísticas, tendencias, etc.)?</li> <li>• ¿Quién gestiona los datos de las reclamaciones?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se recopilan los datos de las reclamaciones?</li> <li>• ¿Qué medidas se toman para evitar que se repita?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Las reclamaciones se analizarán como indicador para la aplicación de las acciones adecuadas en materia legal, de conformidad de la calidad y de seguridad alimentaria y, además, para la identificación de oportunidades de mejora. Por lo tanto, la empresa deberá definir un método adecuado de análisis de los datos de las reclamaciones para los objetivos previstos. Algunos ejemplos de análisis de datos de reclamaciones pueden ser (entre otros):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cuadros de clasificación (por fuentes, interlocutor comercial -por ejemplo, distribuidor-, causas, lotes, número de reclamaciones, índice por volumen producido/por producto, criticidad de la reclamación, prioridad de la acción en función del impacto -por ejemplo, problemas de seguridad alimentaria, etc.-),</li> <li>• gráficos y tablas de reclamaciones (por ejemplo, gráficos circulares)</li> <li>• tasa de reclamaciones en ppm (por ejemplo, partes por millón para controlar el cumplimiento de las normas de calidad),</li> <li>• estadísticas</li> <li>• análisis de tendencias</li> <li>• umbrales</li> <li>• etc.</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> datos de reclamaciones;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.7.4	Los resultados de los datos de los análisis de las reclamaciones deben estar disponibles para las personas responsables correspondientes.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Se produce una comunicación interna adecuada en relación con el análisis de los datos de las reclamaciones?</li> <li>¿A quién se presentan los datos de las reclamaciones (por ejemplo, a la dirección, operaciones, mantenimiento, mejora continua, etc.)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> comunicación de datos de reclamaciones;</p>
<b>5.8</b>	<b>Gestión de la recuperación y retirada de productos e incidencias</b>		
*5.8.1	La empresa deberá demostrar su capacidad para retirar y recuperar los productos afectados, ponerse en contacto con las partes pertinentes y mantener registros de estos incidentes.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cuándo es necesaria la recuperación y/o la retirada del producto?</li> <li>¿Existe un proceso definido, implementado y mantenido para la recuperación y retirada de productos? ¿Considera los aspectos legales y de los clientes?</li> <li>¿Puede la empresa retirar y recuperar los productos afectados? ¿Garantizan los procesos la rápida devolución de los productos suministrados?</li> <li>¿En qué medida interviene la distribución en la retirada/recuperada?</li> <li>¿Es capaz la empresa de comunicarse y ponerse en contacto con las partes afectadas y pertinentes (por ejemplo, contactos internos, proveedores, clientes, consumidores, autoridades)?</li> <li>¿Existe una lista actualizada de contactos de alerta/emergencia (con información como nombres y números de teléfono de contactos internos, proveedores, clientes y autoridades competentes, por ejemplo)?</li> <li>¿Está formado y preparado el personal responsable de la retirada y recuperación de productos?</li> <li>¿Existe en la empresa una persona con la autoridad necesaria para iniciar el proceso de retirada y recuperación de productos y que esté disponible de forma permanente?</li> <li>¿Se mantienen registros de la recuperación y retirada de productos?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Un proceso de trazabilidad aplicado y eficaz es un elemento clave para la recuperación y retirada de producto.</p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> procesos implantados de recuperación y retirada; lista de contactos de emergencia/alarma; proceso de comunicación; proceso de trazabilidad; entrevistas in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.8.2	<p>Se dispondrá de un procedimiento efectivo documentado, implantado y mantenido para la gestión de recuperación, retirada, , incidencias y de posibles situaciones de emergencia con impacto en la seguridad alimentaria, calidad, legalidad y la autenticidad. Debe incluir como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la asignación de responsabilidades</li> <li>• la formación de las personas responsables</li> <li>• el proceso de toma de decisiones</li> <li>• la nominación de una persona, autorizada por la compañía y disponible de forma permanente, para iniciar el proceso necesario en el momento oportuno.</li> <li>• un listado actualizado de datos de contacto, incluyendo información de los clientes, fuentes de asesoramiento legal, disponibilidad de contactos</li> <li>• un plan de comunicación que incluya clientes, autoridades y, en su caso, consumidores.</li> </ul>	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué es un incidente? ¿Qué caracteriza un incidente? Por ejemplo: situaciones de pandemia, interrupción de recursos / servicios críticos que afecten a la continuidad de la actividad, la seguridad y la calidad de los alimentos (por ejemplo, cortes de electricidad), catástrofes naturales, pérdidas, situaciones de emergencia, crisis, productos inseguros o no conformes, productos y procesos no conformes y situaciones que afecten a la seguridad, la calidad y la legalidad de los alimentos, etc.</li> <li>• ¿Cómo se evalúan y gestionan los incidentes? ¿Cuál es el proceso de toma de decisiones? ¿Qué pasos hay que dar para gestionar una crisis?</li> <li>• ¿En qué medida participa la distribución en la gestión de recuperación/retiradas/incidentes?</li> <li>• ¿Ha implementado la empresa un procedimiento de gestión de recuperación/retiradas/incidentes?</li> <li>• ¿Están documentados los procedimientos de recuperación/retirada/gestión de incidentes (p. ej., procedimientos documentados, descripciones de procesos, instrucciones de trabajo, diagrama de flujo)?</li> <li>• ¿Cómo define la empresa las necesidades de recuperación de producto /retirada de producto?</li> <li>• ¿Cuáles son las acciones definidas en caso de recuperación/retirada/incidente?</li> <li>• ¿Están claramente definidas las responsabilidades dentro de las acciones definidas?</li> <li>• ¿Quién informa al cliente y cuándo?</li> <li>• ¿Hay una persona designada en la empresa que esté disponible permanentemente y tenga autoridad para iniciar los procesos necesarios? ¿Cómo se cubren las posibles ausencias (vacaciones, baja por enfermedad, etc.)?</li> <li>• ¿Se forma a las personas implicadas de acuerdo con el procedimiento?</li> <li>• ¿A quién se informa cuando se produce un incidente? ¿Cómo se gestiona la comunicación interna y externa?</li> <li>• ¿Cómo puede la empresa detectar incidentes y situaciones de emergencia?</li> </ul>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.8.2			<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuáles son las fuentes de información para estar atento/alerta ante nuevas posibles emergencias/incidentes?</li> <li>• ¿Cuál es el nivel de riesgo definido de esos incidentes y emergencias con respecto al cumplimiento de productos y procesos y con respecto a la continuidad operativa y del negocio?</li> <li>• ¿A quién se informa cuando se produce una crisis?</li> <li>• ¿Dispone la empresa de un plan de comunicación interna/externa? ¿Quién es responsable de la comunicación con clientes, prensa/medios de comunicación y autoridades, por ejemplo?</li> <li>• ¿Se dispone de una lista de emergencia/alarma con los números de teléfono importantes? ¿Tiene en cuenta contactos relevantes como contactos internos, lista de proveedores con contactos, información sobre clientes, fuentes de asesoramiento jurídico, disponibilidad de contactos, etc.?</li> <li>• ¿Cuándo intervienen los medios de comunicación?</li> <li>• ¿Qué plan y qué acciones se han definido para recuperar, reanudar y restablecer las actividades en caso de que se produzca la emergencia o los incidentes descritos por la empresa?</li> <li>• ¿Están claramente definidas las responsabilidades dentro de las acciones definidas?</li> <li>• ¿Se mantienen registros de la gestión de incidentes?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> Un procedimiento de gestión de retirada/recuperación no basta por sí solo para definir un procedimiento completo de gestión de incidentes (es una consecuencia/acción potencial de la gestión de incidentes).</p> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>En cuanto a la gestión de incidentes, es importante que la empresa tenga en cuenta el impacto en los productos, consumidores y clientes, y el impacto en la relación con otras partes interesadas, como la reputación, la confianza ganada, la imagen corporativa y la continuidad del negocio.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  evidencias de formación de equipos / matriz de responsabilidades; procedimientos de recuperación y retirada de productos; procedimientos de gestión de incidentes/ crisis; procedimientos documentados; descripción del proceso; diagramas de flujo; instrucciones de trabajo, etc.; registros; plan de emergencia; plan de alarma; lista de contactos de emergencia/alarma; plan de comunicación; proceso de trazabilidad; entrevistas in-situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.8.3	El procedimiento estará sujeto a pruebas internas de recuperación/ retirada cubriendo el proceso completo. Esta actividad se planificará en un plazo dentro de un periodo de 12 meses y su ejecución no excederá de 15 meses. El resultado de la prueba se revisará para una mejora continua.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo evalúa la empresa que los procedimientos de retirada/recuperación y sus pasos pertinentes son eficaces (proceso de principio a fin)?</li> <li>• ¿Con qué frecuencia se comprueba la eficacia de los procedimientos?</li> <li>• ¿Se comprueba la actualización de la lista de contactos de emergencia/alarma?</li> <li>• ¿Se registra/documenta la prueba?</li> <li>• ¿Se toman medidas en caso de que los procedimientos no sean eficaces o si se detectan necesidades de mejora? ¿Se revisan los procedimientos en consecuencia?</li> </ul> <p><b>Nota 1:</b> En caso de que la empresa se haya enfrentado a una recuperación/retirada dentro del plazo de comprobación debido - debe comprobarse en la actual evaluación IFS Progress Food v3 si el procedimiento de recuperación/retirada de la empresa fue operado y documentado de forma exhaustiva y eficaz (de principio a fin), revisado con medios para identificar las mejoras respectivas, y por lo tanto puede considerarse como una prueba positiva para la evaluación del requisito 5.8.3.</p> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Para las pruebas documentadas de retirada y recuperación de conformidad con el procedimiento definido, la empresa evaluará la capacidad de la empresa para retirar y recuperar los productos afectados:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>toda 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.</i></li> <li>• <i>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.</i></li> </ul>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.8.3			<p><i>Las pruebas deberán considerar un mínimo de, (pero no limitado a):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>evaluación del nivel de riesgo y de su impacto (por ejemplo, en qué medida afecta a los productos, a la empresa, etc.).</i></li> <li>• <i>evaluación del alcance de la distribución de los productos afectados (junto con la trazabilidad).</i></li> <li>• <i>definición de las medidas y acciones en función del nivel de riesgo y de las exigencias legales y de los consumidores</i></li> <li>• <i>viabilidad, eficacia y puntualidad del procedimiento (por ejemplo, comunicación, identificación del estado del producto, recuperación de datos, tiempo de finalización del procedimiento y porcentaje de producto rastreado conforme a los requisitos internos, legales y del cliente, etc.).</i></li> <li>• <i>documentar el proceso de recuperación y retirada</i></li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  procedimientos de retirada/recuperación resultados/  registros de pruebas; lista de contactos de emergencia/  alarma; entrevistas in-situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>5.9 Gestión de productos no conformes</b>			
5.9.1 (B)	<p>Se implementará y mantendrá un proceso para la gestión de todas las materias primas, productos semielaborados, productos finales, equipos de procesamiento y materiales de envasado no conformes. Esto incluirá como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>responsabilidades definidas</li> <li>procesos de aislamiento/cuarentena</li> <li>identificación incluyendo etiquetado</li> <li>decisión sobre el uso previsto como liberación, reproceso/reelaboración, bloqueo, cuarentena, rechazo/eliminación.</li> </ul>	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Qué procesos existen para la gestión de productos no conformes?</li> <li>¿Están claramente definidas las responsabilidades del proceso?</li> <li>¿Cómo se identifican y controlan los productos no conformes? ¿Garantiza la empresa que cualquier producto que no se ajuste a los requisitos está claramente identificado y controlado para evitar su uso o entrega no previstos?</li> <li>¿Qué normas existen para el aislamiento/cuarentena de productos?</li> <li>¿Cómo se identifica(n) in situ la(s) zona(s) de aislamiento/cuarentena?</li> <li>¿Quién decide sobre los productos no conformes?</li> <li>¿En qué criterios se basa la decisión sobre la utilización posterior de productos no conformes?</li> <li>¿Qué tipo de acciones y medidas se aplican para evitar el uso indebido de productos no conformes?</li> <li>¿Qué tipo de acciones y medidas ha aplicado la empresa para evitar la contaminación cruzada con las zonas de aislamiento/cuarentena? (por ejemplo, entre productos con/sin compuestos alergénicos; entre el producto contaminado destinado a la eliminación y el destinado a la reelaboración, etc.)?</li> </ul> <p><b>Explicación/información adicional:</b>  <i>Ejemplos de situaciones relacionadas con productos no conformes: materia prima fuera de especificación en los controles de entrada de bienes; producto comprobado como fuera de especificaciones / caducidad; análisis de producto con resultados insatisfactorios; desviación del proceso; PCC fuera de control; infestación por plagas; incidentes de seguridad alimentaria; productos manipulados; recuperación/ retirada de productos; productos devueltos; etc.)</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>          proceso de gestión de productos no conformes; medidas; procesos de aislamiento/cuarentena; identificación de productos no conformes; matriz de responsabilidades; entradas de cuarentena; evidencias de la toma de decisiones; controles de productos no conformes; observación in situ; entrevistas in situ; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.9.1 (I) ☞	Se documentará un procedimiento para la gestión de todas las materias primas, productos semielaborados, productos finales, equipos de proceso y material de envasado no conformes (incluidas las evaluaciones de riesgos, cuando corresponda).	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está documentada la gestión de las materias primas, productos semiacabados, productos finalizados, equipos de transformación y materiales de envasado no conformes (por ejemplo, procedimientos documentados, descripciones de procesos, instrucciones de trabajo, diagrama de flujo)?</li> <li>• Cuando procede, ¿se documentan las evaluaciones de riesgos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> procedimiento de gestión de productos no conformes; procedimientos documentados; descripción del proceso; diagramas de flujo; instrucciones de trabajo, etc.; registros; evaluaciones de riesgos;</p>
5.9.2	El proceso para la gestión de los productos no conformes debe ser entendido y aplicado por el personal pertinente.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Conocen los empleados pertinentes el proceso o la gestión de los productos no conformes?</li> <li>• ¿Quién es responsable de poner en cuarentena los productos no conformes?</li> <li>• ¿Quién puede liberar los productos en cuarentena?</li> <li>• ¿Cómo se garantiza que sólo las personas autorizadas liberan los productos en cuarentena?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> entradas de cuarentena; descripción del puesto; entrevistas in situ;</p>
5.9.3	Cuando se identifiquen productos no conformes, se deben tomar acciones inmediatas para asegurar que se cumplen con los requisitos de seguridad alimentaria y de calidad del producto.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué medidas se adoptan cuando se detectan productos no conformes para garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria y calidad de los productos?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> evidencias de cuarentena ;</p>



Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
<b>5.10</b>	<b>Gestión de desviaciones, no conformidades, correcciones y acciones correctivas</b>		
5.10.1 (B)	Se implementará y mantendrá un proceso para la gestión de correcciones y acciones correctivas para el registro, análisis y comunicación a las personas relevantes de las desviaciones, no conformidades y productos no conformes con el objetivo de cerrar las no conformidades y evitar que se repitan a través de correcciones y/o acciones correctivas. Esto incluirá un análisis de la causa raíz de al menos las desviaciones y no conformidades relacionadas con la seguridad y la legalidad.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo se gestionan las desviaciones, las no conformidades y los productos no conformes (por ejemplo, producto fuera de especificación, incidentes de seguridad alimentaria, pérdida de control de procesos, desviaciones de inspección interna del sitio, problemas de calidad del producto, etc.)?</li> <li>• ¿Cuáles son los procesos de corrección y/o acción correctiva implementados (para desviaciones, no conformidades y productos no conformes)?</li> <li>• ¿A quién se informa en caso de desviaciones, no conformidades y productos no conformes?</li> <li>• ¿Existe una persona responsable de analizar, investigar, comunicar y registrar las desviaciones, no conformidades y productos no conformes para establecer el proceso para abordar las acciones (correctivas y/o correcciones) con el fin de evitar que vuelvan a producirse?</li> <li>• ¿Qué correcciones y/o acciones correctivas se establecen?</li> <li>• ¿Están disponibles los análisis de causa raíz documentados para al menos las desviaciones y las no conformidades relacionadas con la seguridad y la legalidad?</li> <li>• ¿Existen registros relacionados con el análisis y la comunicación de desviaciones, no conformidades, productos no conformes y sus respectivas acciones?</li> </ul> <p><b>Explicación adicional:</b>  <i>Este requisito apoya la introducción e implementación de la cultura de seguridad alimentaria en lo que respecta a elementos tales como: compromiso de la gerencia; compromiso y disponibilidad de recursos suficientes; generar conciencia; comunicación abierta y clara; asegurarse de que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente; mantener la integridad dentro de los procesos de seguridad alimentaria ; garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios correspondientes.</i></p> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>  gestión del proceso de desviaciones, no conformidades y productos no conformes; correcciones y/o acciones correctivas; entrevistas in situ; registros;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.10.1 (I) ☞	Se documentará el procedimiento para la gestión de las correcciones y acciones correctivas.	Intermedio	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Son los procedimientos para la gestión de correcciones y acciones correctivas para el registro, análisis y comunicación a las personas correspondientes de desviaciones, no conformidades y productos no conformes con el objetivo de cerrar las no conformidades y evitar reincidencias mediante correcciones y/o acciones correctivas documentadas (por ejemplo, procedimientos documentados, descripciones de procesos, instrucciones de trabajo, diagrama de flujo)?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> gestión del procedimiento de correcciones y acciones correctivas; procedimientos documentados; descripción del proceso; diagramas de flujo; instrucciones de trabajo, etc.; registros; evaluaciones de riesgo; análisis de causa raíz documentado aplicable; evaluación de riesgos; correcciones y/o acciones correctivas;</p>
5.10.2	Cuando se identifiquen desviaciones y no conformidades se aplicarán las correcciones.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Se aplican correcciones en caso de desviaciones y no conformidades? ¿Qué evidencias hay de su aplicación?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> correcciones; evidencias; registros;</p>
5.10.3	Las acciones correctivas deben estar claramente formuladas, registradas e implementadas tan pronto como sea posible para evitar que se produzcan más desviaciones y no conformidades. Se definirán las responsabilidades y los plazos para las acciones correctivas.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cuáles acciones correctivas se han implementado?</li> <li>¿Están claramente definidas las responsabilidades y los plazos?</li> <li>¿Dónde se documentan/registran las acciones correctivas?</li> <li>¿Quién es responsable de las acciones correctivas?</li> <li>¿Cuánto tiempo puede llevar la implementación de las acciones correctivas? ¿Son adecuados/sostenibles los plazos definidos?</li> <li>¿Son los plazos adecuados para resolver y evitar la repetición de desviaciones y no conformidades?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b> modelos de registros de acciones correctivas; entrevistas in situ;</p>

Ref.	Requisito IFS Progress Food v3	Nivel	Guía IFS Progress Food v3
5.10.4	Se debe evaluar la efectividad de las correcciones y acciones correctivas implementadas y se documentarán los resultados de dicha evaluación.	Básico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Quién es responsable de supervisar y evaluar la eficacia de las correcciones y acciones correctivas implementadas?</li> <li>• ¿Cómo se verifican las acciones correctivas?</li> <li>• ¿Están documentados los resultados de la verificación?</li> </ul> <p><b>Ejemplos de evidencias:</b>            modelo de corrección / registros de acciones correctivas;            modelo con acciones correctivas verificadas;</p>



## PARTE 3

---

0	Introducción	174
1	Requisitos para las entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación	174
2	Requisitos para Evaluadores IFS Progress Food	178

---



## PARTE 3

# Requisitos para las entidades de certificación, proveedores de servicios de evaluación y evaluadores

---

## 0 Introducción

El Programa IFS Progress Food incluye una evaluación de productos y procesos. Todas las entidades implicadas deberán cumplir con normas internacionales y con los requisitos específicos de IFS que se describen en este documento. La Parte 3 del Programa IFS Progress Food trata principalmente sobre las entidades de certificación, los proveedores de servicios de evaluación y evaluadores.

## 1 Requisitos para las entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación

Las entidades de certificación y proveedores de servicios de evaluación que deseen realizar evaluaciones IFS Progress Food deberán cumplir con las siguientes reglas.

### 1.1 Entidades de certificación

La entidad de certificación deberá estar acreditada con arreglo a las normas ISO 17065 y/o ISO 17021 para la certificación de sistemas de seguridad alimentaria por un organismo de acreditación reconocido por la IAF o la EA. En el caso de las filiales que realicen evaluaciones de IFS Progress, la sede central respectiva también podría ser la titular de la acreditación, siempre que las operaciones de la filial respectiva se realicen con arreglo a procedimientos de gestión de la calidad.

Las entidades de certificación deberán haber firmado un acuerdo IFS Progress independiente con IFS Management GmbH. El acuerdo incluye la aceptación de las reglas del Programa IFS Progress y permite el acceso a la Base de datos IFS.

**Nota:** Si la entidad de certificación ya tiene un acuerdo firmado con IFS Management GmbH para las Normas de Certificación IFS, seguirá siendo necesario un acuerdo para IFS Progress por separado.

### 1.2 Proveedores de servicios de evaluación

El proveedor de servicios de evaluación deberá tener experiencia en auditorías de segunda parte, en operaciones realizadas con arreglo a los procedimientos de gestión de la calidad, y deberá acreditar por escrito su participación en el proceso de evaluación y su acuerdo con el mismo, en nombre del distribuidor o socio comercial.

El proveedor de servicios de evaluación deberá haber firmado un acuerdo IFS Progress con IFS Management GmbH. El acuerdo incluye la aceptación de las reglas sobre los Programas IFS Progress y permite el acceso a la base de datos IFS.

Las solicitudes de estos Acuerdos IFS Progress deberán solicitarse a:  
certificationbodymanagement@ifs-certification.com

### 1.3 Procedimiento reclamaciones y apelaciones de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación

La entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación deberán contar con procedimientos documentados para la consideración y la resolución de los recursos contra los resultados de una Evaluación IFS Progress. Estos procedimientos deberán ser independientes del evaluador individual y deberán ser considerados por la dirección general de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación. Los recursos deberán finalizarse en un plazo de veinte (20) días hábiles a partir de la recepción de la información de la compañía evaluada.

La entidad certificación / proveedor de servicios de evaluación deberán tener procedimientos documentados para gestionar las reclamaciones recibidas de las compañías y/o otras partes relevantes. Se emitirá una carta confirmando la recepción de la reclamación en un plazo máximo de cinco (5) días laborables. Se dará una respuesta inicial dentro de los diez (10) días laborables tras recibir la reclamación. Se dará una respuesta definitiva por escrito tras la finalización de una investigación completa y exhaustiva de la reclamación.

Las bases para la tramitación de las reclamaciones recibidas por las Oficinas de IFS serán las siguientes:

- Si la reclamación se refiere a la calidad de las Evaluaciones IFS o al contenido de los informes de Evaluación IFS, las Oficinas IFS solicitarán a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación, que proporcione una declaración sobre la causa y las medidas identificadas para corregir el problema en un plazo de diez (10) días laborables.
- Si la reclamación se refiere a errores administrativos, por ejemplo, en los informes de Evaluación IFS, o a las Cartas de Confirmación IFS en la base de datos IFS, las Oficinas IFS solicitarán a la entidad de certificación proveedor de servicios de evaluación que proporcione una declaración y corrija el problema en un plazo de cinco (5) días laborables. La declaración se emitirán por escrito, a través de correo electrónico o por correo postal.

Para la tramitación de las reclamaciones recibidas por las Oficinas IFS, las acciones del IFS Integrity Program están recogidas en el acuerdo marco de IFS Progress con las entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación.

## 1.4 Decisión de aprobación y expedición de la carta de confirmación

La entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación es responsable de la decisión sobre el resultado final de la evaluación y de si se emitirá la carta de confirmación.

La decisión tendrá en cuenta los resultados de la revisión del informe de evaluación llevada a cabo por una o varias personas designadas por la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación, y que serán distintas de aquellos que hayan realizado la evaluación, que podrían ser:

- Auditor IFS Food o Revisor Puro IFS o
- Evaluador de IFS Progress Food o
- Persona designada por la entidad de certificación o proveedor de servicios de evaluación (que cumpla al menos los mismos requisitos que el Evaluador IFS Progress Food- véase el capítulo 2.2, Parte 3).

Las pruebas de la revisión del Informe de Evaluación IFS estarán disponibles previa solicitud.

**Nota:** Podrían acordarse procesos alternativos para el proceso de revisión con un socio comercial.

## 1.5 Transferencia de la evaluación

Cuando las actividades de evaluación se transfieren de una entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación a otro diferente, la nueva entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación verificará todos los Informes de Evaluación IFS / Cartas de Confirmación actuales, con el fin de decidir si serán necesarias acciones adicionales (por ejemplo, la retirada de Informes de Evaluación IFS / Cartas de Confirmación recientes o Evaluaciones de Renovación IFS Progress Food).

## 1.6 Responsabilidades de las entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación para IFS Progress Food

Es responsabilidad de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación asegurar que se han establecido procesos para supervisar y mantener las competencias de todos los evaluadores al nivel requerido por el Programa IFS Progress Food. Por lo tanto, las entidades de certificación / proveedor de servicios de evaluación tienen las siguientes responsabilidades:

- garantizar que todos los evaluadores tengan un contrato válido con ellos, que incluya lo siguiente:
  - a) cumplimiento de todas las reglas definidas por la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación, incluyendo la confidencialidad e independencia de intereses comerciales y de otro tipo.
  - b) ausencia de conflictos de intereses, incluyendo una declaración en caso de cualquier asociación actual o en los últimos dos (2) años con la compañía evaluada.



- garantizar que el evaluador está familiarizado con el enfoque basado en el riesgo y en los productos y procesos y cualificado para todo el alcance de la evaluación.  
**Nota:** Para la comprobación de la cualificación con respecto a la experiencia en el alcance de aplicación, se recomienda que la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación considere los antecedentes del alcance del evaluador con respecto a, y sin limitarse a: experiencia profesional en la industria (incluso como consultor), evaluaciones/auditorías (como auditor principal o coauditor/evaluador o evaluador en formación), formaciones, etc.
- garantizar que el evaluador es capaz de acceder y aplicar las leyes y reglamentos relevantes, los Requisitos IFS y los de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación.
- garantizar que el evaluador tiene conocimientos sobre seguridad alimentaria y prácticas de higiene.
- garantizar que la evaluación sea realizada de forma independiente por un evaluador imparcial.
- garantizar que ningún evaluador (principal y co-evaluador) realice más de tres (3) evaluaciones IFS Progress Food consecutivas en el mismo emplazamiento de producción (esto no se aplica a las evaluaciones que se hayan observado como evaluador en formación ni a las evaluaciones de seguimiento o de extensión).  
**Nota:** En caso de que después de tres (3) Evaluaciones IFS Progress consecutivas, se lleve a cabo la siguiente evaluación según un estándar de certificación acreditado (por ejemplo, IFS Food), se recomienda que la entidad de certificación se encargue de que la Auditoría de Certificación IFS inicial sea realizada por un auditor diferente.
- organizar un mínimo de ocho (8) horas de formación interna para los Evaluadores del Programa IFS Progress Food una vez al año en forma de reunión presencial o en remoto. La sesión estará dedicada exclusivamente al Programa IFS Progress Food. Las evidencias de esta formación estarán disponibles previa solicitud.  
**Nota:** La sesión se organizará con el fin de compartir experiencia con el programa, calibración y la actualización de conocimientos sobre requisitos legales relevantes (que pueden considerarse, sin limitarse a: actualizaciones de la normativa, tendencias en los peligros, requisitos del programa, prácticas de evaluación, fallos en los informes y conclusiones, ejercicios para calibrar los criterios con el Sistema de Puntuación IFS Progress, requisitos de clientes, etc.). Se utilizará como referencia el material de formación designado por IFS.

Si los evaluadores ya son auditores aprobados por IFS Food, están exentos de la formación interna anual sobre IFS Progress Food.

- Asegurar que el informe de evaluación y la documentación asociada, incluyendo las notas del evaluador, son almacenadas de forma adecuada y segura durante un periodo de cinco (5) años y estará disponible cuando se soliciten.
- mantener pruebas sobre las competencias del evaluador.

La entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación es responsable de elegir a un evaluador con la cualificación adecuada para el/los alcance(s), idioma, competencia(s), etc. correspondientes para cada Evaluación de IFS Progress Food.

## 2 Requisitos para Evaluadores IFS Progress Food

### 2.1 Requisitos generales

Los Evaluadores IFS Progress Food deberán cumplir los siguientes requisitos:

- deberán haber firmado un contrato con la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación.
- deberán haber presentado toda la información relevante sobre su cualificación y competencia a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación.
- deberán comunicar claramente a la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación, si la imparcialidad necesaria pudiera no estar garantizada.
- se comunicarán con la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación en relación con su historial de evaluaciones para facilitar el cumplimiento de la regla de las tres (3) evaluaciones consecutivas.

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

En caso de que los requisitos dejen de cumplirse, es responsabilidad de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación informar a IFS para desactivar al evaluador.

### 2.2 Requisitos para los Evaluadores IFS Progress Food

#### 2.2.1 Requisitos de los evaluadores para la aplicación inicial

Los evaluadores de IFS Progress comienzan como evaluadores exclusivos, ya que las entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación son responsables de confirmar preliminarmente las cualificaciones y competencias del evaluador para realizar las evaluaciones previstas en los alcances respectivos. No obstante, tras la aprobación inicial del Evaluador IFS y en caso de que los evaluadores no hayan firmado acuerdos de exclusividad con la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación correspondiente, éste podrá realizar Evaluaciones IFS Progress para diferentes entidades de certificación / proveedor de servicios de evaluación con la condición de que las distintas entidades de certificación / proveedores de servicios de evaluación verifiquen sus cualificaciones y competencias para los alcances de evaluación previstos.

Los candidatos que soliciten la aprobación como evaluador del Programa IFS Progress Food deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos:

#### Gráfico 1: Experiencia general de los candidatos

Formación reglada	Experiencia laboral	Requisitos adicionales
Una titulación relacionada con el alcance de alimentos o biociencias (como mínimo una licenciatura o equivalente) o al menos una formación reglada superior relacionada con los alimentos.	<p>Dos (2) años de experiencia profesional a tiempo completo en relación con la industria alimentaria, incluyendo las siguientes funciones: funciones relacionadas con las actividades de producción de alimentos (por ejemplo, aseguramiento de la calidad, seguridad alimentaria, I+D) en la industria alimentaria o en la distribución; auditorías de seguridad alimentaria y/o inspecciones de seguridad alimentaria o legales.</p> <p><b>Nota:</b> La experiencia de consultoría en relación con actividades de producción de alimentos podrá reconocerse como máximo de un año para la experiencia laboral.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Superar una formación en higiene alimentaria (incluido el APPCC) basada en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex.</li> <li>• Conocer la legislación local y, si procede, la del país de destino para el alcance de evaluación definido.</li> <li>• Tener un conocimiento detallado de los riesgos y del enfoque de productos y procesos.</li> <li>• Tener conocimientos del idioma local. Si el evaluador desea realizar evaluaciones en un idioma diferente a su lengua materna, deberá poder acreditar que habla con fluidez otro(s) idioma(s).</li> <li>• Haber superado con éxito el curso de evaluador de IFS Progress Food (véase el capítulo 2.3, ( b), parte 3).</li> <li>• En caso de que el candidato no tenga experiencia en evaluaciones o auditorías, deberá haber participado en al menos (2) dos Evaluaciones de IFS Progress Food y/o evaluaciones/auditorías de seguridad alimentaria de segunda parte/tercera en total, como observador o como evaluador en formación.</li> </ul>

### 2.2.2 Requisitos para los Auditores IFS ya aprobados

Los Auditores de IFS Food tienen automáticamente derecho a realizar Evaluaciones de IFS Progress Food en los alcances confirmados por su entidad de certificación y están exentos del Curso de Evaluador de IFS Progress Food (que podría realizarse no obstante como buena práctica).

### 2.3 Consideraciones sobre la aplicación

- a) Antes de realizar las Evaluaciones IFS Progress, el registro del evaluador deberá ser

gestionado por la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación y el evaluador respectivo a través del Portal del Auditor IFS para su activación. Los Auditores IFS Food aprobados se activan automáticamente para las Evaluaciones IFS Progress Food (la entidad de certificación deberá asegurarse de que se cumple el punto 2.2.2).

Las consultas relacionadas con la activación de los Evaluadores IFS Progress deberán dirigirse a: [auditor@ifs-certification.com](mailto:auditor@ifs-certification.com)

- b) El curso de evaluador IFS Progress Food (véase el capítulo 2.2.1 gráfico 1, Parte 3) es impartido por IFS Management GmbH y realizado por IFS a través de IFS Academy o por un representante designado por IFS con una duración mínima de ocho (8) horas. No obstante, puede impartirse exclusivamente a evaluadores internos de una entidad de certificación y ser impartido por el Train the Trainer o un Auditor IFS Food aprobado con experiencia en IFS Progress. En casos excepcionales, IFS evaluará la posibilidad de conceder un permiso especial.
- c) El material del curso IFS Progress Food es proporcionado por IFS Management GmbH y puede encontrarse en el área designada a la entidad de certificación tras su activación.
- d) En caso de que el curso de Evaluador IFS Progress sea impartido internamente por la entidad de certificación, el evaluador tendrá un contrato para ejecutar las evaluaciones con la entidad de certificación que imparta la formación.
- e) La prueba de asistencia al curso IFS Progress Food deberá cargarse en el Portal de Auditores IFS; de lo contrario, el evaluador no será activado en la Base de datos IFS.
- f) El curso de Evaluadores IFS Progress Food puede realizarse de forma presencial o a distancia.

## 2.4 Mantenimiento de las competencias y cualificación de los evaluadores

La entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación deberá mantener un análisis continuo y adecuado de las competencias de los evaluadores y garantizar que las cualificaciones de los evaluadores se mantienen y mejoran continuamente a través de actividades de formación, supervisión y seguimiento, que incluyan un mínimo de:

- mantener sistemáticamente los requisitos de los evaluadores (véase el capítulo 2, parte 3). Se recomienda que, al menos cada 3 años (o en caso de que se produzcan cambios), se lleve a cabo una revisión en la que se examine el cumplimiento de los requisitos generales del evaluador para IFS Progress. En caso de que se aplique una nueva versión de IFS Progress, se revisarán y garantizarán las competencias y cualificaciones de los evaluadores de acuerdo con los requisitos del programa correspondiente.
- Formación interna de IFS Progress (véase el capítulo 1.6, parte 3) y otras formaciones internas relevantes para mejorar las capacidades técnicas de los evaluadores.
- supervisión de la ejecución de la evaluación mediante una evaluación/auditoría presencial (excepto en el caso de Auditores IFS Food).
- se recomienda que se realice una evaluación/auditoría witness en una Evaluación IFS Progress o evaluaciones/auditorías de seguridad alimentaria de segunda parte/terceras partes, al menos una vez en un periodo de 3 años.

La entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación es responsable de garantizar que el evaluador mantiene su aprobación de acuerdo con los requisitos del Programa IFS Progress. En caso de que el evaluador deje de cumplir con los Requisitos del Programa IFS Progress, la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación gestionará la retirada de la aprobación del evaluador en consecuencia.



# PARTE 4

---

0	Introducción	184
1	Informe	184
2	Software IFS	188
3	La Base de datos IFS ( <a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a> )	188

---



## PARTE 4

# Informe, Software IFS y Base de datos IFS

---

## 0 Introducción

Tras haberse realizado una Evaluación IFS Progress Food, se elaborará un informe de evaluación detallado y bien estructurado. En general, el idioma del informe será el idioma utilizado en la compañía. En casos especiales definidos por las entidades de certificación / proveedor de servicios de evaluación, cuando el idioma utilizado por los distribuidors o compradores sea diferente del utilizado en la compañía, se podrá redactar también un informe en inglés.

Si el informe está redactado en una lengua distinta del inglés, el alcance de la evaluación se traducirá al inglés.

El informe de Evaluación IFS Progress Food se elaborará de acuerdo al siguiente formato:

- resumen general de la evaluación (Parte 4, capítulo 1.1)
- contenido principal (Parte 4, capítulo 1.2).

## 1 Informe

### 1.1 Requisitos mínimos del Informe de Evaluación IFS Progress Food: descripción general de la evaluación (véase el Anexo 8)

#### Portada

La portada del informe de Evaluación IFS Progress Food debe incluir:

- nombre y/o su logotipo y dirección de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación.
- actual logotipo de IFS Progress Food.
- resultado y nivel de evaluación (traducción obligatoria del nivel de evaluación y del resultado en inglés).
- nombre del emplazamiento evaluado y número de autorización sanitaria, si aplica
- Si aplica, GS1 GLN(s) (Global Location number) relacionados con el/los emplazamientos que han sido cubiertos por la evaluación. Para más información sobre el Global Location Number de GS1 (GLN), consulte el Glosario.
- fecha(s) de la evaluación
- estado de la evaluación anunciada o no anunciada

#### Resumen de la evaluación

El resumen de la evaluación debe incluir la siguiente información obligatoria:



**Detalles de la evaluación:**

- nombre del evaluador líder revisor (persona encargada de la revisión técnica del informe), co-evaluador, y el evaluador en formación, si aplica.
- fecha(s) de evaluación (en caso de una evaluación de seguimiento, se especificará adicionalmente la fecha de la misma).
- duración de la evaluación (hora de inicio y final de cada día de evaluación).
- fechas de la evaluación anterior (hora de inicio y final de cada día de evaluación).
- nombre de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación y del evaluador que realizó la evaluación anterior
- nombre y dirección del emplazamiento evaluado.
- nombre y dirección de la compañía (o de la oficina central/gestión centralizada)
- COID (código de identificación IFS) como se define en la Base de datos IFS.
- datos de la persona de contacto en caso de emergencia (por ejemplo, retirada): nombre, correo electrónico y número de teléfono como mínimo
- versión del programa.

**Alcance de la evaluación:**

- descripción detallada de los procesos y productos (traducción obligatoria del alcance de la evaluación en inglés).
- códigos/números de alcances de producto y alcances tecnológicos.

**Información adicional:**

- descripción de las exclusiones, si aplica
- descripción de los procesos parcialmente subcontratados (explicaciones, número de subcontratistas, descripción incluyendo nombre, dirección y estado de la evaluación o certificación (incluyendo COID(s), si son IFS, si aplica o existente), si aplica.
- descripción de la estructura(s) descentralizada(s), si aplica, y los almacenes externos (nombre de la ubicación):
  - si están evaluados en IFS Progress Logistics evaluados o certificados en IFS Logística, proporcionar el COID.
- descripción de los emplazamientos de producción multi-localización, si aplica, ver el capítulo 2.4, Parte 1.

**Resultado final de la evaluación**

- resultado final de la evaluación con nivel ( Básico, Básico + APPCC o Intermedio) y porcentaje (en caso de una evaluación de seguimiento, especificar que se ha realizado una evaluación de seguimiento y que se han resuelto la(s) no conformidad(es) Mayor(es)).
- plazo en el que se realizará la evaluación de la renovación.

**Observaciones relativas a las no conformidades (Mayores)**

- resumen relativo a la(s) no conformidad(es) Mayor(es) - (traducción obligatoria en inglés de la información relativa a la(s) no conformidad(es) Mayor(es)).
- En caso de una evaluación de seguimiento, se proporcionarán explicaciones adicionales sobre el requisito para el que se hayan resuelto la(s) no conformidad(es) Mayor(es).

### Comentarios relativos al seguimiento de las correcciones y acciones correctivas

- Descripción de las correcciones y acciones correctivas de la evaluación anterior (tanto si se han implementado de manera eficiente como si no).

### Perfil de la compañía

El perfil de la compañía requiere información obligatoria sobre la estructura y las actividades de la compañía y se divide en dos (2) secciones estandarizadas: datos de la compañía y datos de la evaluación. Esto permite a los lectores tener una clara comprensión de la estructura, organización, producción, procesos, etc. de la compañía. Además de la información obligatoria requerida, el evaluador puede añadir más información en cada sección.

## 1.2 Requisitos mínimos para el Informe de Evaluación IFS Progress Food: contenido principal (Anexo 9)

El contenido principal del Informe de Evaluación IFS Progress Food está estructurado de la siguiente manera:

- resumen de los resultados de la evaluación.
- resumen general en formato tabular de todos los capítulos, con una lista del número de requisitos evaluados por puntuación para cada capítulo y el resultado (en porcentaje) por capítulo.
- resumen general: tabla de campos obligatorios para los requisitos específicos de la Evaluación IFS Progress Food. Para esos requisitos específicos, el evaluador deberá proporcionar justificaciones adicionales y/o información adicional de antecedentes, incluso en caso de una puntuación A. Esto conduce a un informe más significativo y descriptivo, incluso si el emplazamiento evaluado casi cumple con todos los requisitos de IFS Progress Food, y agrega valor para cada usuario / lector.
- Lista de todas las desviaciones y no conformidades identificadas para cada requisito por capítulo.
- lista (incluyendo explicaciones) de todos los requisitos evaluados como N/A (no aplicable).
- informe de evaluación detallado (checklist).
- anexo del informe de evaluación, incluyendo:
  - lista de participantes en la evaluación: lista del personal clave presente durante la evaluación.
  - Sistema de Puntuación IFS Progress

## 1.3 El plan de acción (Anexo 7)

Para cada requisito de evaluación, el evaluador describirá y explicará todas las desviaciones y no conformidades identificadas (Mayores) en el plan de acción que tiene un formato concreto. Para información adicional, ver también capítulo 4, Parte 1.

## 1.4 Requisitos mínimos de la Carta de Confirmación IFS (Anexo 10)

Una vez completado con éxito el proceso de Evaluación IFS Progress Food, la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación emitirá una carta de confirmación, cuando el estado/ resultado de la evaluación se considere aprobado, que incluirá, como mínimo:

- nombre y/o logotipo y dirección de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación.
- nombre y dirección del emplazamiento evaluado.
- COID (número de identificación IFS) tal y como se define en la Base de datos IFS.
- número de autorización legal sanitaria, si aplica
- GS1 GLN(s) relacionados con los emplazamientos que han sido cubiertos durante la evaluación (incluyendo almacenes externos, si aplica).
- en caso de emplazamientos de producción multi-localización: nombre y dirección de la oficina central/gestión centralizada del emplazamiento, si aplica.
- descripción del alcance de la evaluación, que se traducirá siempre en inglés.
- descripción de los procesos/productos.
- nombre y número de alcances de producto y tecnológicos.
- en caso de procesos parcialmente subcontratados, adición de la siguiente frase: "Además de la producción propia, la compañía tiene procesos parcialmente subcontratados".
- si aplica, descripción de las exclusiones de producto.
- nivel conseguido.
- puntuación en porcentaje de la evaluación.
- información de evaluación anunciada o no anunciada.
- fecha y hora de la evaluación
- fecha de la evaluación de seguimiento, si procede.
- siguiente periodo de evaluación (evaluación de renovación) para la evaluación anunciada y en caso de evaluación voluntaria no anunciada en el nivel intermedio.
- fecha de expedición 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, tal y como se describe en la Parte 1).
- nombre y firma de la persona responsable de la entidad de certificación /proveedor de servicios de evaluación.
- lugar y fecha de la firma.
- actual logotipo de IFS Progress Food.
- Código QR con un enlace de verificación a la página web IFS.

**Nota:** 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 esta información obligatoria.

### 1.4.1 Código QR en la Carta de Confirmación IFS

#### Código QR en la carta de confirmación vía Software IFS

El código QR será implementado automáticamente cuando se exporte el certificado vía Software IFS. El código QR incorpora un link público a la web de IFS que verifica la autenticidad de la carta de confirmación.

#### Código QR para crear una carta de confirmación sin el uso del Software IFS.

Para las entidades de certificación / proveedor de servicios de evaluación que no utilizan el Software IFS para generar cartas de confirmación, hay un área en la Base de datos IFS donde se puede descargar un código QR para el COID respectivo.

#### Posición sobre la Carta de Confirmación IFS Progress Food

El código QR estará en la esquina superior derecha o en la parte inferior de la Carta de Confirmación IFS Progress Food y será de un tamaño adecuado para ser escaneado.

## 2 Software IFS

Para aumentar la estandarización de la información en los informes después de una Evaluación IFS Progress, se ha desarrollado el Software IFS que se utilizará para generar el Informe de IFS Progress Food.

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

## 3 La Base de datos IFS ([www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com))

Cada Evaluación IFS se cargará en la Base de datos IFS por parte de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación (incluyendo informe, plan de acción y carta de confirmación).

Hay seis (6) grupos de usuarios que tienen acceso a la Base de datos IFS:

- empresas/proveedores certificados y evaluados por IFS Progress
- entidad de certificación / proveedores de servicios de evaluación
- auditores/asesores
- distribuidores
- autoridades verificadas
- consultores (acceso especial).

En general, solo las empresas certificadas/ evaluadas y la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación respectiva que realizó la auditoría / evaluación, tienen acceso al informe completo.

Todos los demás grupos de usuarios sólo pueden ver el estado de certificación / evaluación de las empresas certificadas / evaluadas y utilizar las siguientes funciones:

- buscar compañías certificadas/ evaluadas
- gestionar sus compañías certificadas/ evaluadas utilizando la opción “favoritos” mediante “Gestión de proveedores”
- ver la próxima fecha de auditoría/ evaluación de una compañía
- recibir notificaciones importantes y listas de interés que pueden configurarse individualmente

El informe completo solo está disponible si la compañía certificada/ evaluada da el permiso al usuario respectivo.

### **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.

### **Protección de datos**

La protección de datos es un aspecto esencial 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 la web de IFS [www.ifs-certification.com](http://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, 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 y otros usuarios / compañías certificadas/ evaluadas puedan ver datos específicos de las compañías certificadas/ evaluadas/ proveedores. Para más información, ver la página web IFS.

### **Herramienta “ Gestión de proveedores”**

La herramienta “Gestión de proveedores” permite a los distribuidores, las autoridades y a las empresas certificadas/ evaluadas seleccionar sus favoritos de entre todas las compañías certificadas/ evaluadas que figuran en la Base de datos IFS y almacenarlos en una lista separada.

Para cada emplazamiento certificado/ evaluado que está listado como favorito bajo “ Gestión de proveedores”, el usuario puede predeterminar notificaciones.



# ANEXOS

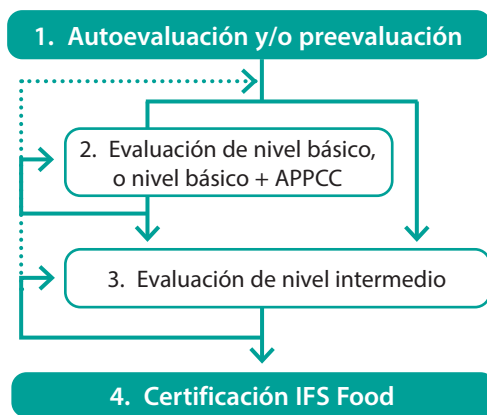


## ANEXO 1: Aplicación del listado de requisitos (checklist)

Existen posibles alternativas para aplicar el checklist de nivel básico (o nivel básico + APPCC) e intermedio.

Dado que los Programas IFS Progress están orientados a la mejora continua, la duración de cada nivel no debe exceder de un (1) año, a menos que exista un acuerdo/requisito individual diferente con los socios comerciales o diferentes objetivos de desarrollo. Lo ideal es que no se produzca ningún retroceso al nivel anterior.

**Nota:** Los socios comerciales acordarán la aplicación de los checklists y los plazos.



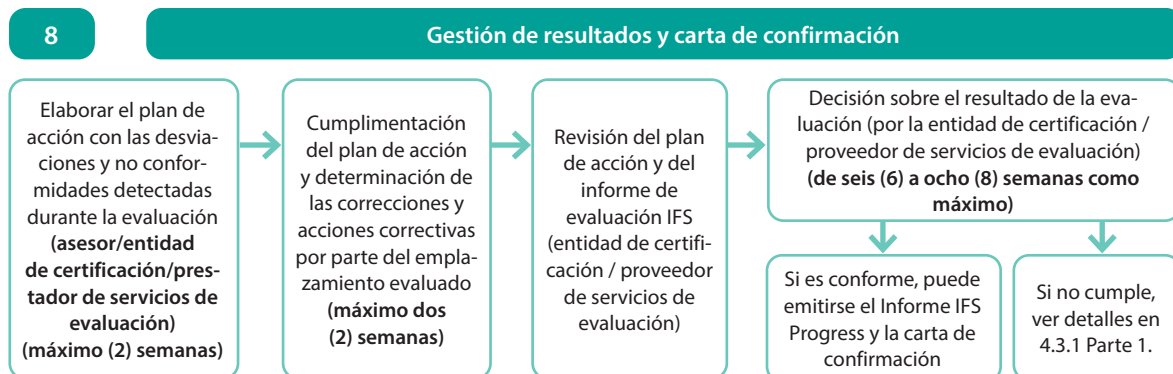
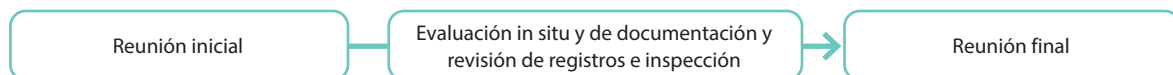
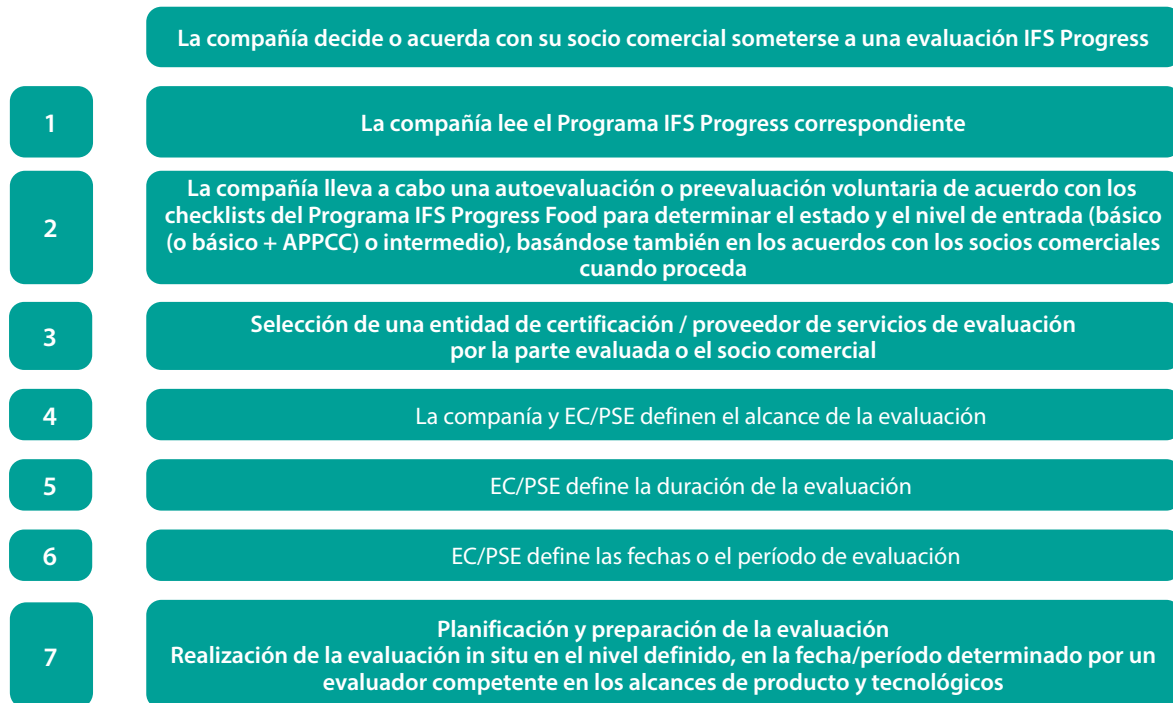


## ANEXO 2: Visión general de los niveles básico (o básico + APPCC) e intermedio

Básico		+ APPCC (que también incluye todos los requisitos de nivel básico)	Intermedio (que también incluye los requisitos de nivel básico)
<b>Capítulo 1: Gobernanza y compromiso</b>			
Estructura corporativa y responsabilidad de la dirección	3		Estructura corporativa y responsabilidad de la dirección
<b>Capítulo 2: Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad</b>			
			Gestión de documentos
Registros e información documentada	3		Registros e información documentada
		Plan APPCC	4
Análisis APPCC	5	Análisis APPCC	14
			Plan APPCC
			Análisis APPCC
			19
<b>Capítulo 3: Gestión de los recursos</b>			
Recursos humanos	1		Recursos humanos
Higiene personal	5		Higiene personal
Formación e instrucción	2		Formación e instrucción
Instalaciones para el personal	8		Instalaciones para el personal
<b>Capítulo 4: Procesos operativos</b>			
Enfoque al cliente y acuerdo contractual	3		Enfoque al cliente y acuerdo contractual
Especificaciones y fórmulas	5		Especificaciones y fórmulas
Desarrollo de producto/ modificaciones de producto / modificaciones de procesos productivos	2		Desarrollo de producto/ modificaciones de producto / modificaciones de procesos productivos
Compras	1		Compras
Envasado del producto	2		Envasado del producto
Ubicación de la fábrica	1		Ubicación de la fábrica
Exterior de la fábrica	2		Exterior de la fábrica
Distribución de la planta y flujo del proceso	2		Distribución de la planta y flujo del proceso
Locales de producción y almacenamiento	25		Locales de producción y almacenamiento
Limpieza y desinfección	8		Limpieza y desinfección
Gestión de residuos	4		Gestión de residuos
Mitigación del riesgo químico y de material extraño	5		Mitigación del riesgo químico y de material extraño

Básico		+ APPCC (que también incluye todos los requisitos de nivel básico)	Intermedio (que también incluye los requisitos de nivel básico)
Vigilancia y control de plagas	5		Vigilancia y control de plagas 6
Recepción y almacenamiento de mercancías	4		Recepción y almacenamiento de mercancías 5
Transporte	5		Transporte 6
<b>Capítulo 4: Procesos operativos</b>			
Mantenimiento y reparaciones	1		Mantenimiento y reparaciones 4
Equipo	2		Equipo 3
Trazabilidad	2		Trazabilidad 6
Mitigación del riesgo de alérgenos	3		Mitigación del riesgo de alérgenos 4
			Fraude alimentario 2
			Food defence 3
<b>Capítulo 5: Mediciones, análisis, mejoras</b>			
			Inspecciones en la fábrica 1
			Control del proceso 2
Calibración, ajuste y comprobación de los equipos de medición y vigilancia	1		Calibración, ajuste y comprobación de los equipos de medición y vigilancia 3
Vigilancia del control de cantidades	2		Vigilancia del control de cantidades 2
Pruebas de producto y control ambiental	2		Pruebas de producto y control ambiental 5
Liberación de producto	1		Liberación de producto 2
Gestión de las reclamaciones de autoridades y clientes	4		Gestión de las reclamaciones de autoridades y clientes 5
Gestión de la recuperación y retirada de productos e incidencias	1		Gestión de la recuperación y retirada de productos e incidencias 3
Gestión de productos no conformes	3		Gestión de productos no conformes 4
Gestión de desviaciones, no conformidades, correcciones y acciones correctivas	4		Gestión de desviaciones, no conformidades, correcciones y acciones correctivas 5

## ANEXO 3: Proceso de evaluación



## ANEXO 4: Alcances de producto y tecnológicos

En IFS Progress Food, todas las actividades de la compañía son una combinación de alcances de producto y alcances tecnológicos.

### Alcances de producto

Alcances de Producto IFS Progress Food	
1.	Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos
2.	Pescado y productos de pescado
3.	Huevo y productos derivados
4.	Productos lácteos
5.	Frutas y vegetales
6.	Productos de granos, cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks
7.	Productos combinados
8.	Bebidas
9.	Aceites y grasas
10.	Productos secos, otros ingredientes y complementos
11.	Alimentos para mascotas

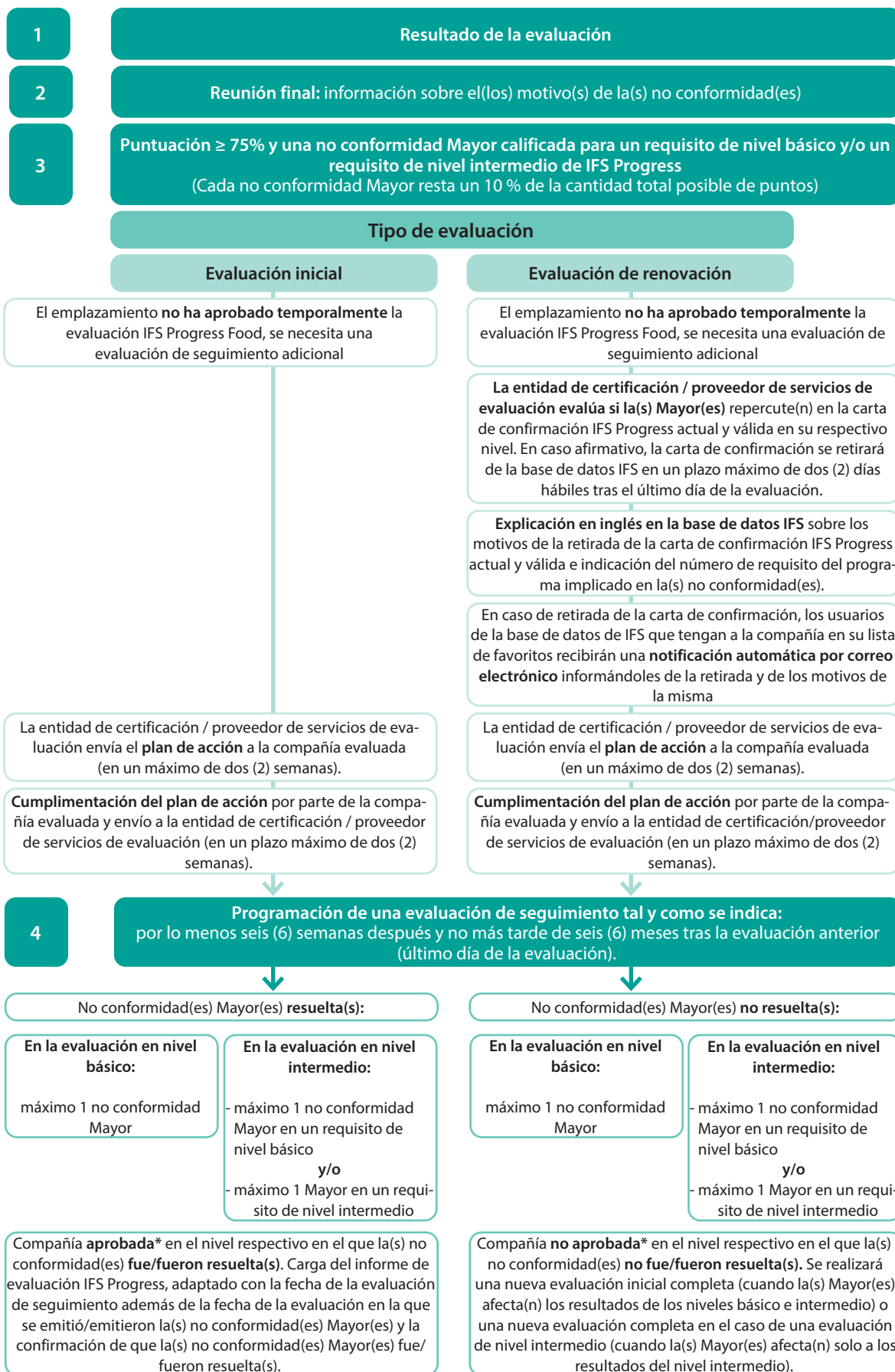
### Alcances tecnológicos

IFS Tecnológico Alcance	Clasificación orientada a la tecnología, que también considera los riesgos del producto	
A	Esterilización (por ejemplo, latas)	<b>Esterilización (en envase final) con la finalidad de destruir patógenos</b> Productos esterilizados (por ejemplo, en autoclave) en su envase final.
B	Pasteurización térmica, UHT/llenado aséptico, llenado en caliente Otras técnicas de pasteurización, por ejemplo, pasteurización a alta presión, microondas	<b>Cualquier tratamiento térmico (o alta presión) con el propósito de reducir los riesgos de seguridad alimentaria</b>
C	Irradiación de alimentos Conservación: salado, marinado, azucarado, acidificado/encurtido, curado, ahumado etc. Evaporación/deshidratación, filtración al vacío, liofilización, microfiltración (tamaño de malla inferior a 10 µ)	<b>Productos procesados: tratamiento con la finalidad de modificar el producto y/o ampliar la vida útil y/o reducir riesgos de seguridad alimentaria mediante técnicas de conservación y otras técnicas de procesado.</b> <b>Excepción:</b> La irradiación se atribuye a esta categoría, aunque esté destinada a la destrucción de microorganismos.

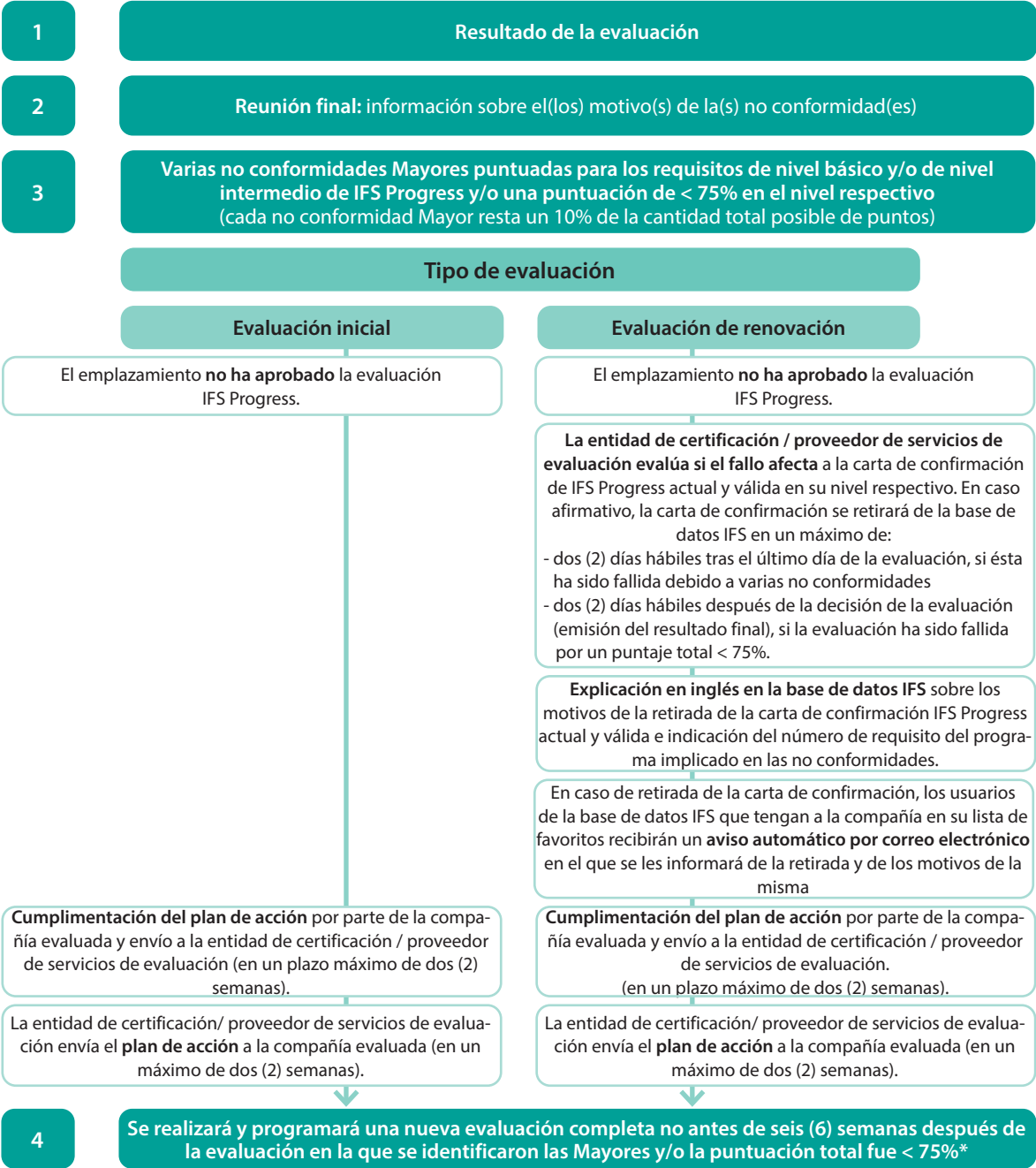
IFS Tecnológico Alcance	Clasificación orientada a la tecnología, que también considera los riesgos del producto	
D	Congelación (al menos -18 °C/0 °F) incluyendo almacenamiento, procesos de congelación rápida, enfriado, refrigerado y almacenamiento correspondiente en frío	<b>Sistemas y tratamientos para mantener la integridad y/o seguridad del producto</b> Tratamientos con la finalidad de mantener la calidad y/o integridad de los productos incluyendo tratamientos para eliminar y/o prevenir la contaminación.
	Inmersión/rociado antimicrobiano, fumigación	
E	Envasado en MAP, envasado al vacío	<b>Sistemas, tratamientos para prevenir la contaminación del producto</b> * Aplicable en cualquier caso cuando en una compañía existan al menos 2 procedimientos/métodos implementados para garantizar la seguridad del producto/higiene del producto por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• desinfección del equipo + sala a temperatura de refrigeración (ej: sala de despiece)</li> <li>• desinfección + equipo de higiene especial para los empleados (por ejemplo, canal sanitario)</li> <li>• sala con sobrepresión + equipo de higiene especial para los empleados (por ejemplo, canal sanitario)</li> <li>• aire filtrado + sala con sobrepresión</li> </ul>
	*Procesos para prevenir la contaminación del producto, especialmente la contaminación microbiológica, mediante un estricto control de higiene e infraestructuras específicas durante la manipulación, tratamiento y/o procesamiento, por ejemplo, tecnología de sala limpia, "sala blanca", temperatura controlada en salas de trabajo con fines de seguridad alimentaria, desinfección tras la limpieza, sistemas de presión de aire positiva (por ejemplo, filtración por debajo de 10 µ)  Técnicas específicas de separación: ej. filtrado como osmosis inversa, uso de carbón activo, etc.	
F	Cocción, horneado, embotellado, elaboración de cerveza, fermentación (p. ej. vino), desecado, fritura, asado, extrusión, batido	<b>Cualquier otra manipulación, tratamiento, procesamiento que no esté incluido en A, B, C, D, E.</b>
	Recubrimiento, empanado, rebozado, troceado, loncheado, cortado a dados, desmembrado, mezclado/combinado, rellenado, sacrificio, clasificación, manipulación, envasado, almacenamiento bajo condiciones controladas (atmósfera) excepto temperatura, etiquetado	
	Destilación, purificación, cocción al vapor, humectación, hidrogenización, molienda	

**Nota:** Los alcances tecnológicos (de la A a la F) se utilizan para las competencias del evaluador de IFS Progress Food y para el alcance de la evaluación.

# ANEXO 5: Diagrama de flujo para la gestión de una no conformidad Mayor en un requisito de nivel básico y/o en un requisito de nivel intermedio y una puntuación total $\geq 75\%$ en el nivel respectivo



# ANEXO 6: Diagrama de flujo para la gestión de varias no conformidades Mayores y/o una puntuación total < 75%



**Nota:** En caso de que el emplazamiento de producción haya sido evaluado en el nivel intermedio y falle (p. ej., <75 % en los requisitos del nivel intermedio), teniendo solo la aprobación del nivel básico, la carta de confirmación solo se emitirá para el nivel básico tras la validación del plan de acción. Se realizará una nueva evaluación completa de nivel intermedio para la aprobación del nivel intermedio, si se desea.

\* Consulte los gráficos 3, 4 y 5 para ver los posibles resultados de la evaluación según cada nivel

## ANEXO 7: Plan de acción

Nº de requisito	Requisito IFS Progress Food	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 asesor)	Fecha de validación (por el asesor)
2.3.8.1	Para cada PCC, se definirán límites críticos...	Mayor											
3.2.4	Se proporcionará ropa de protección adecuada en cantidad suficiente...	C											
4.2.1.1	Las especificaciones de todos los productos finales se ...	B			*	*	*		*	*	*		
5.1.1	Las inspecciones en la fábrica se planificarán ...	D											
(*) No es obligatorio para la puntuación B													



## ANEXO 8: Informe de evaluación IFS Progress Food: Resumen de evaluación

### Portada

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



**IFS Progress Food versión 3  
Enero 2023**

**Nivel [aprobado / no aprobado]**

**Informe final de evaluación IFS Progress Food  
(anunciada/no anunciada)**

**Compañía Evaluada: "Fruits and Vegetables GmbH"**  
[GS1 GLN(s) y cuando aplique, número de autorización sanitaria]

**Fecha de la evaluación: dd.mm/dd.mm.aaaa**

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

**Resumen de la evaluación**  
**IFS Progress Food versión 3, Enero 2023**

**Detalles de la evaluación**

<b>Evaluador principal:</b> Max Mustermann fecha/hora:	<b>Fecha/hora de la evaluación actual:</b> 02.11.2023 (09:00-18:00) 03.11.2023 (08:30-12:30)	<b>Fecha/hora de la evaluación anterior:</b> 09.11.2022 (09:00-18:00) 10.11.2022 (08:30-12:30)
<b>Co-evaluador:</b> fecha/hora:	(en caso de una evaluación de seguimiento, se especificará adicionalmente la fecha de la evaluación de seguimiento)	<b>Entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación y evaluador de la evaluación anterior:</b> TEST GmbH/Frank Test
<b>Evaluador en formación:</b> <b>Revisor:</b>		

<b>Nombre y dirección de la compañía (u oficina central):</b> Fruits and Vegetables AG Ejemplo de calle 12345 Witzhausen Alemania	<b>Nombre y dirección del emplazamiento evaluado:</b> Fruits and Vegetables GmbH Musterstraße 12346 Berlín Alemania
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>COID:</b>
Persona de contacto en caso de emergencia (por ejemplo, recuperación): <b>[Nombre, e-mail y número de teléfono, como mínimo]</b>

Teléfono: 0 123456	Fax: 01 23456789	Teléfono: 0 123457	Fax: 01 23456788
Página web: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.com	Página web: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.de

**Alcance de la evaluación**

**Producción de fresas congeladas en bolsas de PET y puré de frambuesa en bolsas UHT.**  
(Traducción obligatoria al inglés del alcance de evaluación)

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

**Información adicional**

**Exclusiones:** [sí/no] y [descripción]  
**Procesos parcialmente subcontratados:** [sí/no] y [descripción]  
**Estructura(s) descentralizada(s):** [sí/no] y [descripción]  
**Emplazamientos de producción multi-localización:** [sí/no] y [descripción]

**Resultado final de la evaluación**

Como resultado de la evaluación realizada el 02.11. y 03.11.2023, "xyz" consideró que las actividades de procesado de Fruits and Vegetables GmbH para el alcance de evaluación mencionado anteriormente cumplen con los requisitos establecidos en el programa IFS Progress Food versión 3, en el nivel ( <b>Básico, Básico + HACCP o Intermedio</b> ), con una puntuación de XX%.	Evaluación de renovación entre XX. XX y XX. XX en caso de evaluación anunciada y entre XX.XX y XX.XX en caso de evaluación voluntaria no anunciada en el nivel intermedio.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Observaciones relativas a las no conformidades (Mayores):**

**Descripción del seguimiento de las correcciones y acciones correctivas de la evaluación anterior**

Perfil de la compañía
Datos de la compañía
Año de construcción de el(los) emplazamiento(s) evaluado(s):
Si el emplazamiento fue completamente reconstruido, indicar el año:
Superficie del emplazamiento de producción:
Número y descripción de edificios, pisos y líneas de producción (incluyendo la(s) estructura(s) descentralizada(s), si procede):
Número máximo de empleados en temporada alta en un año natural y explicación:
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):
¿Tiene el emplazamiento evaluado producción estacional? En caso afirmativo, describir:
Si hay paradas estacionales en el proceso de producción durante más de una semana, especificar el periodo y proporcionar explicación:
¿Tiene el emplazamiento evaluado productos totalmente subcontratados además de los procesos/ productos principales? En caso afirmativo, especificar estos productos:
¿Tiene el emplazamiento evaluado productos comercializados además de los procesos/productos principales? En caso afirmativo, especificar estos productos:
Descripción de las principales inversiones realizadas por la compañía en relación con la producción y la seguridad y calidad de los productos en los últimos 12 meses (cambios en la construcción, maquinaria, etc.):
¿Cumple la compañía los requisitos sobre el uso del Logo IFS Progress Food, tal y como se define en el protocolo de evaluación IFS Progress Food (Parte 1)? Si "no", proporcione una explicación:
Idioma de trabajo que se utiliza en el emplazamiento e idioma en el que está escrito el sistema de gestión de la seguridad alimentaria y calidad:
Si el emplazamiento está certificado con otro(s) estándar(es), especificar el nombre de el(los) estándar(es):
<b>Información adicional:</b>
Datos de la evaluación
Resumen de la evaluación (resumen general de la evaluación):
Idioma en el que se ha realizado la Evaluación de IFS Progress Food:
Duración de la evaluación:
En caso de reducción (sólo para el nivel intermedio)/ampliación de la duración de la evaluación, justificar:
¿Qué productos se fabricaron y qué procesos se estaban produciendo durante la evaluación in situ?
<b>Información adicional:</b>

# ANEXO 9: Informe de evaluación IFS Progress Food: Contenido principal

IFS Progress Food versión 3, ENERO 2023

Nivel [aprobado / no aprobado]

Informe de evaluación IFS Progress

## Resumen de los resultados de la evaluación

Número de no conformidades Mayores en los requisitos de nivel básico: \_\_\_\_\_

Número de no conformidades Mayores en los requisitos de nivel intermedio: \_\_\_\_\_

La puntuación total es: \_\_\_\_\_%

Resultado: \_\_\_\_\_

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

		Capítulo 1	Capítulo 2	Capítulo 3	Capítulo 4	Capítulo 5
	L E V E L	Gobernanza y compromiso	Sistema de gestión de seguridad alimentaria y calidad	Gestión de los recursos	Procesos operativos	Mediciones, análisis, mejoras
No conformidades Mayores	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
A	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
B	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
C	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
D	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
N/A	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
Resultado por capítulo (%)	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0

(B) = Básico e (I) = Intermedio

## Gráficos:

- Porcentaje por capítulo en función del nivel
- Porcentaje de puntuación por capítulo en función del nivel

**Nota:** En caso de que la compañía sea evaluada en Básico + APPCC, los resultados respectivos, los gráficos y la tabla resumen también se establecen en la plantilla del informe correspondiente en el software IFS.

## Resumen general: Cuadro de campos obligatorios para requisitos específicos definidos de la Evaluación IFS Progress Food y elementos clave

Parte del informe de evaluación IFS Progress Food	IFS Requisitos IFS Progress Food v3	Información obligatoria a añadir
<b>Estructura corporativa y responsabilidad de la dirección</b>	1.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de las autoridades competentes: [nombre]</li> <li>• Última visita de las autoridades competentes (incluso si ocurrió hace más de 12 meses): [fecha]</li> <li>• ¿Ha habido alguna acción obligatoria relacionada con la seguridad alimentaria, el fraude alimentario y/o la legalidad de el(los) producto(s)? [sí/no]</li> </ul>
<b>Análisis APPCC</b>	2.3.9.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los siguientes PCCs diferentes [lista de todos los PCCs] están implementados               <ul style="list-style-type: none"> <li>• paso del proceso: [información]</li> <li>• método de control: [información]</li> <li>• límite(s) crítico(s): [información]</li> <li>• frecuencia de control: [información]</li> </ul> </li> </ul> <p>En caso de evaluación N/A, proporcionar explicaciones.</p>
<b>Enfoque al cliente y acuerdo contractual</b>	4.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿A cuál de los siguientes 6 tipos se refieren los acuerdos de cliente [marcar casilla]?:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• receta</li> <li>• proceso</li> <li>• requisitos tecnológicos</li> <li>• pruebas y planes de seguimiento</li> <li>• envasado</li> <li>• etiquetado</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Nota:</b> En caso de que no se hayan establecido acuerdos con el cliente, es posible la evaluación N/A.</p>
<b>Especificaciones/ Productos finales</b>	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la evaluación se han revisado las siguientes especificaciones de productos finales: [producto / última fecha de actualización]</li> <li>• La(s) especificación(es) de producto final para las marcas privadas que se ha/han revisado durante la evaluación se han acordado con los clientes: [sí/no]</li> </ul>
<b>Especificaciones/ materias primas</b>	4.2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la evaluación se han revisado las siguientes especificaciones de las materias primas: [añadir material y última fecha de actualización]</li> </ul>

Parte del informe de evaluación IFS Progress Food	IFS Requisitos IFS Progress Food v3	Información obligatoria a añadir
<b>Compras</b>	4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sólo si procede, descripción de los servicios adquiridos en relación con 4.10 (limpieza y desinfección), 4.13 (vigilancia y control de plagas), 4.14 (recepción y almacenamiento de mercancías), 4.15 (transporte) y 4.16 (mantenimiento y reparación).</li> </ul>
<b>Suministro de agua</b>	4.9.9.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Origen del agua potable/agua utilizada:</li> <li>Fuente propia: [sí/no]</li> <li>Proveedor local de agua: [sí/no]</li> <li>Laboratorio interno: [sí/no]</li> <li>Laboratorio externo: [sí/no]</li> <li>Frecuencia de análisis de agua: [información]</li> <li>Análisis realizados:</li> <li>Resumen de parámetros [lista]</li> </ul>
<b>Riesgo de materiales extraños</b>	4.12.1 (B)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para controlar y mitigar el riesgo de contaminación por material extraño, la compañía utiliza los siguientes equipos y métodos: [lista de equipos y ubicación]</li> <li>[Si no se dispone de equipo de detección de materiales extraños]</li> <li>Se han implementado las siguientes medidas para mitigar el riesgo de contaminación por materiales extraños: [lista]</li> </ul>
<b>Vigilancia de plagas/ control de plagas</b>	4.13.2 (B)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proveedor de servicios externo: [sí/no]</li> <li>Las actividades de supervisión de plagas se llevan a cabo internamente por sus propios empleados: [sí/no]</li> <li>Frecuencia: [diario, semanal, mensual]</li> <li>Las inspecciones incluyen: [organismos objetivo]</li> <li>Última inspección: [fecha]</li> <li>Los informes de inspección no muestran actividades de plagas particulares dentro de las instalaciones desde la última evaluación de IFS Progress.</li> </ul> <p>[o]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los informes de inspección muestran actividades de plagas dentro de las instalaciones desde la última evaluación IFS Progress con las siguientes acciones: [tipo(s) de acción]</li> </ul>

Parte del informe de evaluación IFS Progress Food	IFS Requisitos IFS Progress Food v3	Información obligatoria a añadir
<b>Trazabilidad</b>	4.18.1 (B)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción del sistema de trazabilidad y documentación para la trazabilidad en la compañía.</li> <li>• Lista de producto(s) muestreado(s) para la comprobación/evaluación de la trazabilidad durante la evaluación IFS Progress →Producto acabado: [nº de artículo/producto/nº de lote/fecha de consumo preferente/fecha de producción]</li> <li>• Detalles de materias primas, ingredientes, aditivos, retrabajos, materiales de envasado en contacto con alimentos y/o materiales que llevan información legal y/o relevante sobre seguridad alimentaria, balance de masas y datos relevantes recuperados que se comprobaron para evaluar la implementación del proceso de trazabilidad de la compañía.</li> </ul>
	4.18.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fecha y producto(s) escogido(s) de la última prueba de trazabilidad realizada por la empresa: [fecha de prueba/ nº de artículo/producto/ nº de lote/fecha de consumo preferente/fecha de producción]</li> <li>• Resumen de los resultados de la prueba.</li> </ul>
<b>Mitigación del riesgo de alérgenos</b>	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alérgenos presentes en el emplazamiento: [lista]</li> <li>• Resumen de las medidas de mitigación implementadas: [lista]</li> </ul>
<b>Retirada, recuperación, incidentes</b>	5.8.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuántas retiradas se han realizado desde la última evaluación?</li> <li>• ¿Cuántas recuperaciones se han realizado desde la última evaluación?</li> <li>• Descripción de la causa de las retiradas.</li> <li>• Descripción del problema de seguridad alimentaria en caso de recuperaciones.</li> </ul>
<p><b>Nota:</b> También se puede proporcionar información adicional sobre requisitos que no figuren como campo obligatorio o cualquier otra observación del evaluador.</p>		

Resumen de todas las desviaciones y no conformidades encontradas para cada capítulo y requisito:

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

Resumen de todos los requisitos considerados como no aplicables (N/A):

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

Informe detallado de la evaluación IFS Progress Food:

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

Anexo al informe de evaluación IFS

Listado de participantes clave:

Participantes de la evaluación					
Nombre	Cargo	Reunión inicial	Evaluación in situ	Revisión de la documentación	Reunión final
Sr. Calidad	Director de calidad	X	X	X	X
Sr. Gerente	Director general	X			X
Sr. Intérprete	Intérprete	X	X	X	X

Sistema de puntuación IFS Progress (basado en el gráfico 1, Parte 1)



# ANEXO 10: IFS Progress Food – Carta de confirmación

## Carta de confirmación



Por la presente, la entidad de certificación / proveedor 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 evaluada

#### Dirección

(GS1 GLN(s) y, en su caso, número de autorización legal sanitaria), COID,  
(nombre y dirección de la oficina central, si procede)  
para el alcance de auditoría:

(descripciones detalladas de los procesos/producto(s)),  
información adicional:

Si hay procesos parcialmente subcontratados, se debe añadir la siguiente frase:  
"Además de la producción propia, la compañía tiene procesos parcialmente subcontratados"

Descripción de las exclusiones de producto, si aplica,

Número y nombre de el(los) alcance(s) de producto(s), número de el(los) alcance(s) tecnológico(s)  
cumple con los requisitos establecidos en

### IFS Progress Food versión 3, Enero 2023

En nivel Básico / Básico + APPCC / Intermedio  
con una puntuación de XX%

Evaluación realizada (anunciada / no anunciada)

Fecha de evaluación (si es aplicable: junto con la fecha de la evaluación de seguimiento):

Fecha de emisión de la carta de confirmación:

Fecha de caducidad de la carta de confirmación (la validez de la carta de confirmación debe permanecer igual  
cada año, tal y como se indica en el protocolo de evaluación IFS Progress Food, Parte 1):

La próxima evaluación se realizará dentro del periodo de tiempo: (evaluación de renovación entre XX.XX y XX.XX  
en caso de evaluación anunciada o entre XX.XX y XX.XX en caso de evaluación voluntaria no anunciada para el  
nivel intermedio).

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



## ANEXO 11: Glosario

<b>Acción correctiva</b>	<p>Acción para eliminar la causa de una desviación y/o no conformidad detectada.</p> <p>Para el plan de acción de la evaluación IFS Progress Food, la acción correctiva deberá estar implementada, a más tardar, antes de la evaluación de renovación.</p>
<b>Acuerdo con el cliente</b>	<p>Un acuerdo negociado y generalmente exigible legalmente entre un cliente y la compañía.</p>
<b>Acuerdo de evaluación individual</b>	<p>Un acuerdo individual entre la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación y el emplazamiento de producción evaluado, en virtud del cual la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación deberá realizar la evaluación.</p>
<b>Agua potable</b>	<p>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.</p>
<b>Alérgeno (EE.UU)</b>	<p>Hay 9 principales alérgenos reconocidos en los Estados Unidos según la FDA (Food and Drug Administration) en el documento Model Food Code de 2009, sección Definiciones, página 12 y el documento FASTER Act de 2023.</p> <p>(1) "Principal alérgeno alimentario" significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Leche, huevo, pescado (como lubina, platija, bacalao e incluso mariscos crustáceos como cangrejo, langosta o camarón), nueces de árbol (como almendras, pacanas o nueces), trigo, cacahuets, sésamo y soja</li> <li>(b) Un ingrediente alimentario que contiene proteína derivada de un alimento, como se especifica en el subpárrafo (1) (a) de esta definición.</li> </ul> <p>(2) "Principal alérgeno alimentario" no incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Cualquier aceite altamente refinado derivado de un alimento especificado en el subpárrafo (a) de esta definición y cualquier ingrediente derivado de dicho aceite altamente refinado</li> <li>o</li> <li>(b) Cualquier ingrediente que esté exento bajo el proceso de petición o notificación especificado en el documento Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act de 2004 (Ley Pública 108-282).</li> </ul>

<b>Alérgeno (UE)</b>	<p>Alimento que puede causar una reacción dañina provocada por una respuesta inmunológica. Los alérgenos definidos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados</li> <li>• Crustáceos y productos a base de crustáceos</li> <li>• Huevos y productos a base de huevo</li> <li>• Pescado y productos a base de pescado</li> <li>• Cacahuets y productos a base de cacahuets</li> <li>• Soja y productos a base de soja</li> <li>• Leche y sus derivados (incluida lactosa)</li> <li>• 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</li> <li>• Apio y productos derivados</li> <li>• Altramuces y productos a base de altramuces</li> <li>• Moluscos y productos a base de moluscos</li> <li>• Mostaza y productos derivados</li> <li>• Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</li> <li>• Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresados como SO<sub>2</sub>.</li> </ul> <p>Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo.</p>
<b>Análisis de causa raíz</b>	<p>Proceso o procedimiento que ayuda a comprender las causas iniciales de un problema, con el fin de identificar la acción correctiva adecuada que evitará una recurrencia.</p>
<b>Análisis de peligros</b>	<p>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.</p>
<b>APPCC</b>	<p>Análisis de peligros y puntos críticos de control: un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son significativos para la seguridad alimentaria.</p>
<b>Área de producción</b>	<p>Parte del emplazamiento de producción que incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• procesos de producción,</li> <li>• áreas de recepción, almacenamiento y despacho,</li> <li>• Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), incluyendo actividades de mantenimiento, higiene, control de plagas, limpieza y desinfección,</li> <li>• laboratorio in situ,</li> <li>• instalaciones de mantenimiento,</li> <li>• instalaciones para el personal y sanitarias,</li> <li>• áreas externas.</li> </ul>
<b>Autenticidad del alimento</b>	<p>La característica de un alimento en relación a su origen, y/o a su proceso de producción y/o a sus propiedades inherentes (por ejemplo, organolépticas o químicas).</p>

<b>Balance de masa</b>	Prueba realizada para medir la cantidad de entrada de ingredientes y salidas de productos finales durante una prueba/ejercicio de trazabilidad.
<b>Calibración</b>	Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones específicas, la relación entre los valores de la magnitud indicados por un instrumento de medida o sistema de medición, o valores representados por un material de medida o un material de referencia, y los valores correspondientes de la magnitud realizados con estándares.
<b>Carta de confirmación</b>	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.
<b>Cliente</b>	Un cliente es una compañía de negocios o una persona a la que se le venden productos, ya sea como producto final o como una parte semi terminada del producto final.
<b>Compañía</b>	Cualquier establecimiento, que puede estar constituido por uno o varios emplazamientos de producción, en el cual se lleva a cabo cualquier etapa de producción y distribución de alimentos. La compañía puede tener una o varias entidades legales registradas y/o aprobadas por la autoridad competente en nombre del operador de la compañía alimentaria.
<b>Compañía evaluada</b>	La compañía proveedora/que procesa (o compañías que envasan productos alimenticios a granel) que debe ser evaluada en el marco de IFS Progress Food.
<b>Consultores</b>	Los consultores son personas, independientes del emplazamiento de producción evaluado o de la entidad de certificación / proveedor de servicios de evaluación pertinente, que brindan asesoramiento profesional o experto en relación con el Programa IFS Progress. Apoyan a la parte evaluada en su implementación práctica de los requisitos de IFS Progress Food. En el alcance del Programa IFS Progress Food, los consultores no realizan evaluaciones, aparte de la evaluación previa.
<b>Contaminación</b>	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 aptitud de los alimentos. La contaminación también puede significar la correlación de los envases entre sí.
<b>Contratista</b>	Una compañía o persona que es contratada por la compañía para realizar trabajos para el emplazamiento.
<b>Corrección</b>	Acción para eliminar una desviación y/o no conformidad detectada. Para el plan de acción de la evaluación IFS Progress Food, la corrección deberá estar implementada, a más tardar, en un plazo de tres (3) meses.
<b>Cultura de seguridad alimentaria</b>	Valores, creencias y normas compartidas que afectan la mentalidad y el comportamiento hacia la seguridad alimentaria en, y a través de una organización. Los elementos de la cultura de seguridad alimentaria son aquellos elementos de la gestión de la seguridad alimentaria que la dirección de una compañía puede utilizar para impulsar la cultura de seguridad alimentaria dentro de la compañía.

<b>Declaración</b>	<p>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.</p> <p>La siguiente lista de ejemplos de características y/o efectos particulares no pretende ser exhaustiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naturaleza o composición (por ejemplo, "orgánico", "natural", "libre de", "fuente de", "reducido", etc.).</li> <li>• Normas de identidad para los productos (por ejemplo, productos cárnicos, etiquetas específicas, etc.).</li> <li>• Origen o procedencia (por ejemplo, "hecho en ...", "producto de ...", DOP/IGP, etc.).</li> <li>• Métodos de producción/procesamiento (por ejemplo, comercio justo, declaraciones religiosas, etc.).</li> <li>• 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.).</li> <li>• Propiedades, beneficios y/o efectos específicos para los clientes y/o consumidores debido al uso del producto (por ejemplo, efecto antienviejimiento 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.).</li> </ul> <p>Las declaraciones vinculadas al producto solo pueden ser declaradas si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se dispone de evidencia probatoria para demostrar su precisión, veracidad, legitimidad y cumplimiento legal.</li> <li>• Están aprobadas para ser utilizadas por la autoridad pertinente, cuando corresponda.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Desviación</b>	<p>En el Programa IFS Progress: Incumplimiento de un requisito que no genera un impacto en la seguridad alimentaria en relación con los productos y procesos. Las desviaciones son aquellos requisitos puntuados con B, C, o D.</p>
<b>Diagrama de flujo</b>	<p>Una representación sistemática de la secuencia de pasos llevados a cabo en la producción o elaboración de alimentos.</p>
<b>Dirección general</b>	<p>Gestión ejecutiva.</p>
<b>Emplazamiento de producción con entidades legales múltiples</b>	<p>Se refiere a un emplazamiento de producción que tiene múltiples entidades legales en una ubicación física con el mismo alcance o a un emplazamiento de producción que tiene múltiples entidades legales en una ubicación física, pero con diferentes alcances.</p>

<b>Emplazamiento o emplazamiento de producción</b>	<p>Un establecimiento en una localización física concreta donde se realiza la evaluación IFS Progress Food, en la que se puede llevar a cabo cualquier etapa de producción y distribución de alimentos.</p> <p>También puede incluir instalaciones (por ejemplo, un área de producción o un almacén) propiedad de la compañía donde se llevan a cabo parte(s) de los procesos y operaciones.</p>
<b>Emplazamientos de producción multi-localización</b>	<p>Los emplazamientos de producción multi-localización se refieren a una compañía con varios emplazamientos de producción en diferentes localizaciones, que pueden tener una oficina central/gestión centralizada.</p>
<b>Entidad de certificación (EC)</b>	<p>Se trata de organizaciones acreditadas conforme a las normas ISO 17065 y/o ISO 17021 para la certificación de un sistema o sistemas de seguridad alimentaria que realizan auditorías en materia de seguridad (y calidad) de los alimentos con la emisión de un certificado acreditado si la auditoría se supera con éxito (auditorías de tercera parte). Dentro del alcance del Programa IFS Progress Food y bajo procedimientos no acreditados, las entidades de certificación pueden encargarse de la evaluación sin la emisión de un certificado acreditado. Las evaluaciones deben ser realizadas por una persona imparcial y de forma independiente.</p>
<b>Entidad legal</b>	<p>Una entidad legal es el domicilio social de la compañía alimentaria donde, según el acuerdo, el operador de la compañía de alimentos tiene su centro administrativo. Generalmente identifica el lugar donde se encuentra la organización administrativa de la compañía.</p>
<b>Equipo</b>	<p>Máquinas, instrumentos, aparatos, utensilios o dispositivos utilizados o destinados a ser utilizados en la manipulación de alimentos o en relación con ella, e incluye equipos utilizados o destinados a ser utilizados para limpiar y desinfectar las instalaciones de alimentos o los equipos.</p>
<b>Esterilización</b>	<p>Tratamiento térmico aplicado a un producto en su envase final, diseñado para destruir los patógenos y producir productos comercialmente estériles con una vida útil prolongada (larga) a temperatura ambiente (por ejemplo, autoclave para productos en lata).</p> <p>La principal prioridad es la inactivación de la espora patógena más resistente al calor, específicamente <i>C. botulinum</i>.</p>
<b>Estructura descentralizada</b>	<p>Instalación fuera del emplazamiento (por ejemplo, un taller) propiedad de la compañía donde se lleva a cabo parte(s) de los procesos y operaciones del emplazamiento de producción.</p>
<b>Evaluación</b>	<p>Proceso para obtener información relevante sobre un objeto de evaluación de la conformidad y evaluarlo objetivamente para determinar en qué medida se cumplen los requisitos especificados. Incluye cualquier actividad de evaluación aplicable, como inspección, pruebas y revisión de documentación y registros, realizada en una empresa evaluada bajo los términos de un acuerdo de evaluación individual.</p> <p>Los requisitos de evaluación se describen en la Parte 2 de IFS Progress Food.</p>

<b>Evaluación de la vulnerabilidad del fraude alimentario</b>	<p>Una forma documentada y sistemática de evaluación para identificar los riesgos de una posible actividad de fraude alimentario dentro de la cadena de suministro (incluyendo todas las materias primas, alimentos, materiales de envase, procesos y procesos subcontratados).</p> <p>El método de la evaluación del riesgo puede variar de una compañía a otra, sin embargo, el método para evaluar la vulnerabilidad de fraude alimentario deberá incluir, como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La identificación de posibles actividades de fraude alimentario, utilizando fuentes de información conocidas y fiables.</li> <li>• La evaluación del nivel de riesgo, tanto del producto como de la fuente de suministro.</li> <li>• La evaluación de la necesidad de medidas adicionales.</li> <li>• El desarrollo e implementación del plan de mitigación del fraude alimentario, utilizando los resultados de la evaluación de la vulnerabilidad.</li> </ul> <p>Los criterios utilizados para evaluar el nivel de riesgo deberían ser, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Historial de incidentes de fraude alimentario</li> <li>• Factores económicos</li> <li>• Facilidad de la actividad fraudulenta</li> <li>• Complejidad de la cadena de suministro</li> <li>• Medidas actualmente implementadas</li> <li>• Fiabilidad del proveedor.</li> </ul>
<b>Evaluación in situ</b>	<p>Inspección y evaluación de áreas de producción del emplazamiento de producción que incluyen las siguientes áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• procesos de producción,</li> <li>• áreas de recepción, almacenamiento y despacho,</li> <li>• Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), incluyendo actividades de mantenimiento, higiene, control de plagas, limpieza y desinfección,</li> <li>• laboratorio in situ,</li> <li>• instalaciones de mantenimiento,</li> <li>• instalaciones para el personal y sanitarias,</li> <li>• áreas externas.</li> </ul>
<b>Fichas de datos de seguridad (FDS)</b>	<p>Las fichas de datos de seguridad (FDS) son instrucciones para el manejo seguro 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.</p>
<b>Food defence</b>	<p>Procedimientos implementados para asegurar la protección de los alimentos y su cadena de suministro de amenazas maliciosas y por motivos ideológicos.</p>
<b>Fórmula/receta</b>	<p>Descripción exhaustiva de la cantidad y calidad de materias primas que deben utilizarse para procesar los productos, tal y como lo requieren las especificaciones del cliente. Una fórmula también puede incluir parámetros tecnológicos y know-how específico del proceso.</p>

<b>Fraude alimentario</b>	Acto deliberado intencionado de sustitución, etiquetado incorrecto, adulteración o falsificación de los alimentos, materias primas o materiales de envase, que están en el mercado para obtener beneficio económico. Esta definición también es aplicable a los procesos subcontratados.
<b>Incidente</b>	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.
<b>Ingrediente</b>	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.
<b>Inspección</b>	Examen de un proceso/producto o instalación y determinación de su conformidad con los requisitos especificados o, sobre la base del juicio profesional, con los requisitos generales. La inspección de un proceso incluye la inspección de las características del producto, los requisitos del cliente, las personas, las instalaciones, la tecnología y la metodología.
<b>Inspección en fábrica</b>	La inspección en fábrica cubre aspectos específicos y puede ser llevada a cabo por cualquier persona apropiada. Esto implica visitas periódicas a cualquier área, con cualquier propósito, para verificar la conformidad (higiene, control de plagas, control del producto, fabricación, peligros como materiales extraños, control del entorno, etc.).
<b>Instalaciones para el personal</b>	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.
<b>Localización</b>	Una dirección física en la que se encuentra(n) el(los) emplazamiento(s) de producción.
<b>Materiales de envasado en contacto con alimentos</b>	Materiales que: <ul style="list-style-type: none"> <li>• están destinados a entrar en contacto con alimentos</li> <li>o</li> <li>• ya están en contacto con los alimentos y estaban destinados a tal fin</li> <li>o</li> <li>• puede esperarse que entren en contacto con alimentos o que transfieran sus componentes a los alimentos en condiciones normales o previsibles de uso.</li> </ul>
<b>Materias primas</b>	Material de base utilizado para la fabricación de un producto (ingredientes, aditivos, materiales de envase, reproceso).
<b>Medida de control</b>	Cualquier acción o actividad que se pueda utilizar para prevenir o eliminar un peligro o reducirlo a un nivel aceptable.



<b>No conformidad</b>	<p>En el Programa IFS Progress Food, las no conformidades definidas son las no conformidades Mayores.</p> <p>Incumplimiento de un requisito especificado. Una no conformidad se puede dar en caso de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• el incumplimiento de la legislación,</li> <li>• cuestiones de seguridad alimentaria,</li> <li>• disfunciones internas, y</li> <li>• problemas de clientes.</li> </ul>
<b>Número de Localización Global de GS1 (GLN)</b>	<p>El GLN es el Global Location Number de GS1 que se utiliza para identificar claramente el emplazamiento evaluado por IFS en las comunicaciones electrónicas de la cadena de suministro. En caso de estar disponibles, los GLNs se incluirán en el informe de evaluación IFS Progress, en la carta de confirmación IFS Progress y en la base de datos IFS para cada emplazamiento evaluado.</p> <p>El número GLN no es obligatorio para los emplazamientos evaluados por IFS Progress.</p>
<b>Número de lote (batch number)</b>	Dato que se imprime en una etiqueta que permite trazar el historial de la producción.
<b>Número de lote (lot number)</b>	Combinación de dígitos numéricos que se asignan a un grupo de productos fabricado en el mismo lote/unidad de producción.
<b>OGM</b>	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.
<b>Pasteurización</b>	Tratamiento térmico diseñado para reducir el número de microorganismos patógenos y de degradación, que conlleva cambios químicos, físicos y organolépticos mínimos en el producto (por ejemplo, proceso UHT, pasteurización a alta presión). Se utiliza en combinación con otros factores para hacer que los alimentos sean seguros durante una vida útil designada (pH, $A_{ww}$ , almacenamiento refrigerado).
<b>PCC (Punto de control crítico)</b>	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.
<b>Peligro</b>	Un agente biológico, químico o físico en los alimentos, con el potencial de causar un efecto adverso para la salud.
<b>Plan APPCC</b>	Documentación o conjunto de documentos, preparados de acuerdo con los principios de APPCC, para asegurar el control de peligros significativos en la industria alimentaria.

<b>Plan de mitigación del fraude alimentario</b>	<p>Un proceso que define los requisitos de cuándo, dónde y cómo mitigar actividades fraudulentas, identificadas a través de la evaluación de la vulnerabilidad de fraude alimentario. El plan resultante definirá las medidas y controles necesarios a ser implementados para mitigar de manera efectiva los riesgos identificados.</p> <p>Las medidas que requieren ser implementadas pueden variar según la naturaleza de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• el fraude alimentario (sustitución, etiquetado incorrecto, adulteración o falsificación)</li> <li>• la metodología de detección</li> <li>• el tipo de vigilancia (p.ej. inspección, auditoría, analítica, certificación de producto)</li> <li>• la fuente de las materias primas y materiales de envase.</li> </ul>
<b>Procesos parcialmente subcontratados</b>	<p>Etapas de producción o partes de los procesos de producción llevados a cabo fuera del emplazamiento por un tercero, en nombre del emplazamiento de producción que está siendo evaluado en IFS Progress Food. Esto incluye procesos que son parcialmente subcontratados por una compañía hermana dentro del mismo grupo empresarial, y aplica tanto a los productos de marca del cliente como a los productos de marca propia de la compañía.</p> <p>En el Programa IFS Progress Food, el envasado primario y el etiquetado también se consideran etapas del proceso: si se subcontratan, estos deben ser considerados como procesos parcialmente subcontratados.</p>
<b>Producto</b>	Resultado de un proceso o actividades para transformar los elementos de entrada en resultados. Comprende el envasado.
<b>Producto con marca de cliente</b>	Un producto que se fabrica en el emplazamiento de producción y se vende con la marca de su cliente (por ejemplo, una marca privada).
<b>Productos comercializados</b>	Productos elaborados, envasados y etiquetados bajo el nombre de una compañía diferente a la que está siendo evaluado en IFS Progress Food y que no son productos con marca de cliente.
<b>Productos de temporada</b>	Productos que se procesan en una época determinada del año, o procesos que se utilizan en un momento específico del año para obtener productos nuevos/distintos a los procesados durante todo el año.
<b>Productos totalmente subcontratados</b>	Productos que son fabricados, envasados y etiquetados bajo la marca propia o marca de cliente, por un emplazamiento de producción diferente al que está siendo evaluado.
<b>Programa de instrucción</b>	Un programa definido diseñado para proporcionar instrucciones claras y concisas al personal para cumplir con los objetivos de seguridad alimentaria y de calidad.
<b>Proveedor de servicios</b>	Organización que presta servicios a otra compañía, por ejemplo, transporte, almacenamiento, control de preparación de pedidos, limpieza y desinfección, etc.

<b>Proveedor de servicios de evaluación (PSE)</b>	Se trata de organizaciones no acreditadas conforme a las normas ISO 17065 y/o ISO 17021 para la certificación de sistemas de seguridad alimentaria, pero cualificadas para realizar evaluaciones de segunda parte. Dentro del Programa IFS Progress Food, están autorizados a realizar la evaluación si cumplen las reglas mencionadas en la Parte 3 de este documento. Las evaluaciones deben ser realizadas por un evaluador imparcial y de forma independiente.
<b>Recuperación de producto</b>	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.
<b>Recursos</b>	La disposición o suministro de dinero, materiales, personal y otros activos a los que la compañía puede recurrir para funcionar con eficacia y lograr objetivos de forma continua.
<b>Reproceso</b>	El proceso de reutilización de alimentos, ingredientes, materias primas o materiales de envase.
<b>Retirada (de la carta de confirmación IFS Progress)</b>	Se aplica cuando no se pretende ni es posible restituir exactamente la misma carta de confirmación (con la misma validez, etc.). Ejemplos: cancelación del contrato de evaluación con efecto inmediato; cuando se emita(n) una(s) no conformidad(es) Mayor(es) (siempre que afecten la carta de confirmación existente), etc.
<b>Retirada de producto</b>	Toda 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.
<b>Riesgo</b>	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.
<b>Ropa de protección</b>	Ropa suministrada por la compañía (incluyendo calzado y guantes) los cuales son utilizados por los empleados, subcontratistas y visitas para proteger los alimentos de la contaminación.
<b>Sistema</b>	Conjunto de elementos mutuamente relacionados. Un sistema es un rumbo de acción planificado y estructurado de manera sostenible. En función de la complejidad, se recomienda su documentación. Un sistema incluye: documentación, descripción de procedimientos, control/vigilancia, acción correctiva, plano del emplazamiento.
<b>Socio comercial</b>	Representantes de la cadena de suministro (como minoristas e industrias) que solicitan que sus proveedores sean evaluados bajo IFS Progress.
<b>Suspensión (de la carta de confirmación IFS Progress)</b>	Se aplica cuando la intención es restablecer exactamente la misma carta de confirmación (con la misma validez, etc.) en caso de que se levante la suspensión. Ejemplos: pago pendiente de la tarifa de evaluación; investigación pendiente tras un incidente de seguridad alimentaria, etc.
<b>Trazabilidad</b>	La posibilidad de trazar y seguir el rastro de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo, a través de todas las etapas de producción y distribución.

<b>Validación</b>	<p>Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos para un uso o aplicación específicos previstos.</p> <p>La validación de las medidas de control definidas para los PCCs y otras medidas de control consiste en obtener evidencia de que una medida de control, o una combinación de medidas de control, si se implementa correctamente, es capaz de controlar el peligro a un resultado especificado.</p> <p><b>Nota:</b> Para los planes APPCC preexistentes, los procedimientos de verificación documentados que se han llevado a cabo continuamente pueden actuar como parte de la evidencia de validación.</p>
<b>Verificación</b>	<p>Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.</p> <p>La verificación de las medidas de control definidas para los PCC y otras medidas de control consiste en la aplicación de métodos, procedimientos, pruebas y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para determinar si una medida de control funciona o ha funcionado según lo previsto.</p>
<b>Vigilancia</b>	<p>Determinar el estado de un sistema, un proceso, un producto, un servicio o una actividad.</p> <p>Para las medidas de control definidas para un PCC y otras medidas de control: el acto de llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de parámetros de control, para evaluar si las medidas de control definidas para un PCC y otras medidas de control están bajo control.</p>

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 Berlin**  
**Germany**

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

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

© IFS, primera edición enero 2023, nueva edición marzo 2024

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 de la Norma IFS, 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 CD-Rom.

No se puede realizar una traducción sin el permiso del propietario del documento.

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

**Los documentos están disponible online en:**

[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

