



# IFS Wholesale/ Cash & Carry

Norma para realizar auditorías a mayoristas,  
mercados de Cash & Carry y empresas de envasado,  
en relación a la seguridad y calidad de productos

**VERSIÓN 2**

JUNIO 2016

ESPAÑOL

# Datos de contacto de las oficinas IFS

---

## ARGENTINA

IFS Argentina  
Email: [ifs-argentina@ifs-certification.com](mailto:ifs-argentina@ifs-certification.com)

## BRASIL | DOURADOS

IFS Office Brasil  
Rua Benjamin Constant 1935  
79824-120 Dourados/MS, Brasil  
Tel: +55 (0)67 81 51 45 60  
Email: [cnowak@ifs-certification.com](mailto:cnowak@ifs-certification.com)

## CANADÁ | TORONTO

PAC – Packaging Consortium  
1 Concorde Gate, Suites 607  
Toronto ON, M3C 3N6, Canadá  
Tel: +14 16 4 90 78 60  
Email: [pacinfo@pac.ca](mailto:pacinfo@pac.ca)

## CHILE | SANTIAGO CHILE

IFS Chile  
Avenida Santa María 0214  
Providencia – Santiago Chile  
Tel: + 56 27 77 61 53  
Email: [ifs-chile@ifs-certification.com](mailto:ifs-chile@ifs-certification.com)

## CHINA | SHANGHAI

StarFarm  
1425 Zhenbei Road,  
Shanghai 200333  
Tel: +86 (0)21-22 07 86 88  
Email: [china@ifs-certification.com](mailto:china@ifs-certification.com)  
Email: [asia@ifs-certification.com](mailto:asia@ifs-certification.com)

## COLOMBIA | BOGOTÁ

IFS Colombia  
Calle 124 No.7 – 35 Ofc 701  
Edificio 124 Points Bogotá, Colombia  
Email: [ifs-colombia@ifs-certification.com](mailto:ifs-colombia@ifs-certification.com)

## FRANCIA | PARIS

IFS Office Paris  
FCD  
14 rue de Bassano  
F-75016 Paris  
Tel: +33 (0)1 40 76 17 23  
Fax: +33 (0)1 47 20 53 53  
Email: [ifs-paris@ifs-certification.com](mailto:ifs-paris@ifs-certification.com)

## ALEMANIA | BERLIN

IFS Management GmbH  
Am Weidendamm 1 A  
D-10117 Berlin  
Tel: +49 (0)30 72 62 50 94  
Fax: +49 (0)30 72 62 50 79  
Email: [info@ifs-certification.com](mailto:info@ifs-certification.com)

## ITALIA | MILAN

IFS Office Milán  
Federdistribuzione  
Via Albricci 8  
I-20122 Milano  
Tel: +39 02 89 07 51 50  
Fax: +39 02 6 55 11 69  
Email: [ifs-milano@ifs-certification.com](mailto:ifs-milano@ifs-certification.com)

## POLONIA | VARSOVIA

IFS Office Central & Eastern Europe  
ul. Serwituty 25  
PL-02-233 Warsaw  
Tel: +48 6 01 95 77 01  
Email: [marzec@ifs-certification.com](mailto:marzec@ifs-certification.com)

## EE.UU | CANADÁ

IFS Technical Support  
Pius Gasser  
Email: [gasser@ifs-certification.com](mailto:gasser@ifs-certification.com)



# IFS Wholesale/Cash & Carry

Norma para realizar auditorías a mayoristas,  
mercados de Cash & Carry y empresas de envasado,  
en relación a la seguridad y calidad de productos

**VERSIÓN 2**

JUNIO 2016

ESPAÑOL

# Agradecimientos

---

IFS desea expresar su agradecimiento a todos los participantes del Comité Técnico Internacional y a los grupos de trabajo en Francia, Alemania, Italia, España y EE.UU.

## Miembros del Comité Técnico Internacional del IFS

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

## IFS también reconoce la valiosa contribución de las siguientes personas en la revisión del documento:

Anna-Christina Dembek	Det Norske Veritas GL SE, Alemania
Timo Dietz	LIDL Stiftung & Co. KG, Alemania
Dr. Carolin Kollowa-Mahlow	ARS Probata GmbH, Alemania
Klaus Kox	METRO AG, Alemania
Nora Lehmann	Hans Willi Böhmer Verpackung und Vertrieb GmbH & Co. KG, Alemania
Wolfgang Leiste	EDEKA Handelsgesellschaft Südwest mbH, Alemania
Stéphanie Lemaitre	Bureau Veritas, Francia
Ralf Marggraf	Edeka Minden-Hannover Stiftung & Co KG, Alemania
Dr. Angela Moritz	REWE Group; REWE-Zentral-AG, Germany
Gudrun Nägel	Edeka Handelsgesellschaft Hessenring mbG, Alemania
Carola Niemann	Edeka Minden-Hannover Stiftung & Co KG, Alemania
Charlotte Rosendahl	METRO Cash & Carry Deutschland GmbH, Alemania

Florian Schaeuble  
Sibylle Schaper

Falk Schmitz  
Joachim Schulz  
Marcus Schwenke  
Dr. Karen Willamowski  
Armin Wissing  
Marc Wolf  
Michael Zschocke

LIDL Stiftung & Co. KG, Alemania  
KAT Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.,  
Alemania  
Nordfrost GmbH & Co. KG, Alemania  
SGS International Certification Services GmbH  
Verband des Deutschen Cash & Carry Großhandels e.V. , Alemania  
Deutscher Kartoffelhandelsverband e.V. (DKHV), Alemania  
Fruchtimport vanWylick GmbH, Alemania  
Union SB Großmarkt GmbH, Alemania  
OHG SELGROS Cash & Carry GmbH & Co., Alemania

### Equipo IFS

Helga Barrios  
Pius Gasser  
Anne Gönner  
Eric Hinzpeter  
Dr. Helga Hippe  
Seon Kim  
Christin Kluge  
Ilona Langen  
Lucie Leroy  
Clemens Mahnecke  
Marek Marzec  
Andrea Niemann-Haberhausen  
Caroline Nowak  
Ksenia Otto  
Sabine Podewski  
Rodrigo Quintero  
Irmtraut Rathjens de Suster  
Nevin Rühle  
Stefanie Sattler  
Nadja Schmidt  
Sandra Schulte  
Serena Venturi  
Beatriz Torres  
Stephan Tromp  
Nicole Zilat

Technical Project Manager  
IFS USA/Canada  
Project Manager Academy/Marketing/Communications  
Technical Project Manager  
Quality Assurance Management Director  
Shop Manager  
Project Manager Quality Assurance  
Technical Project Manager  
Project Manager  
Technical Project Manager  
IFS Business Consultant Central/Eastern Europe  
IFS Auditor Management Director  
IFS Brazil  
Project Manager IT  
Project Manager Auditor Management  
IFS LATAM  
Project Manager Certification Body Management  
IFS Business Development Director  
Administration Quality Assurance  
Project Manager  
Technical Project Manager  
Project Manager  
Technical Project Manager  
IFS Managing Director  
Office Manager

# Índice

---

## PARTE 1

### Protocolo de auditoría

<b>1</b>	<b>Historia de International Featured Standards y la norma IFS Wholesale/Cash &amp; Carry</b>	<b>14</b>
<b>2</b>	<b>Introducción</b>	<b>16</b>
2.1	Objetivo y contenidos del protocolo de auditoría	16
2.2	Información específica de la empresa certificada a la entidad de certificación	16
2.3	Requisitos generales para el sistema de gestión de calidad y seguridad de productos	16
<b>3</b>	<b>Tipos de auditoría</b>	<b>17</b>
3.1	Auditoría inicial	17
3.2	Auditoría complementaria	17
3.3	Auditoría de renovación (para renovar certificado)	18
3.4	Auditoría de ampliación	19
<b>4</b>	<b>Ámbito de aplicación de la norma y alcance de la auditoría</b>	<b>19</b>
4.1	Ámbito de aplicación de la norma	19
4.2	Alcance de la auditoría	21
4.2.1	Auditorías de empresas multicentro con gestión central	22
<b>5</b>	<b>El proceso de certificación</b>	<b>22</b>
5.1	Preparación de la auditoría	22
5.2	Selección de una entidad de certificación y acuerdos contractuales	23
5.3	Duración de la auditoría	24
5.4	Diseño del plan de tiempos de auditoría	25
5.5	Evaluación de los requisitos	26
5.5.1	Consideración de un requisito como desviación	26
5.5.2	Consideración de un requisito como no-conformidad	27
5.5.2.1	No-conformidad Mayor	27
5.5.2.2	KO (Knock out)	27
5.5.3	Consideración de un requisito como no aplicable (N/A)	28
5.6	Determinación de la frecuencia de auditoría	28
5.7	Informe de auditoría	29
5.7.1	Estructura del informe de auditoría	29
5.7.2	Pasos para realizar el informe de auditoría	29
5.7.2.1	Diseño del informe de pre-auditoría y boceto del plan de acción	29
5.7.2.2	Implementación del plan de acciones correctivas por parte de la empresa	30
5.7.2.3	Validación del plan de acciones por parte del auditor	31
5.7.3	Normas adicionales relativas al informe de auditoría	31
5.7.3.1	Relación entre dos informes consecutivos de auditoría (inicial y de renovación)	31
5.7.3.2	Requerimientos específicos para la traducción del informe de auditoría cuando éste se redacte en el idioma de la empresa (no Inglés)	31

5.8	Puntuación y condiciones para la redacción de informe de auditoría y emisión del certificado	33
5.8.1	Gestión específica del proceso de auditoría (informe, certificado, subida) en caso de haberse puntuado con D uno o más KO durante la auditoría (véase también ANEXO 3)	33
5.8.2	Gestión específica del proceso de auditoría (informe, certificado, subida) en caso de haberse detectado una o más no-conformidades Mayores (véase Anexo 4)	34
5.8.3	Gestión específica del proceso de auditoría en caso de una puntuación final < 75 %	35
5.8.4	Gestión específica del proceso de auditoría en caso de empresas multicentro	36
<b>6</b>	<b>Concesión del certificado</b>	<b>36</b>
6.1	Plazos para la concesión del certificado	37
6.2	Ciclo de certificación	37
6.3	Información sobre condiciones de retirada del certificado	38
<b>7</b>	<b>Distribución y conservación del informe de auditoría</b>	<b>38</b>
<b>8</b>	<b>Acciones suplementarias</b>	<b>39</b>
<b>9</b>	<b>Procedimiento de recursos y reclamaciones</b>	<b>39</b>
<b>10</b>	<b>Propiedad y uso de los logotipos de IFS Wholesale e IFS Cash &amp; Carry</b>	<b>39</b>
<b>11</b>	<b>Revisión de la norma</b>	<b>41</b>
<b>12</b>	<b>Integrity Program de IFS</b>	<b>41</b>
12.1	Acciones preventivas de aseguramiento de la calidad	41
12.2	Acciones de aseguramiento de la calidad tras la notificación de una reclamación	42
12.3	Sanciones	42
<b>ANEXO 1</b>	<b>Ámbito de aplicación de las distintas normas IFS</b>	<b>44</b>
<b>ANEXO 2</b>	<b>Proceso de certificación</b>	<b>46</b>
<b>ANEXO 3</b>	<b>Diagrama para la gestión de KO puntuados con D</b>	<b>47</b>
<b>ANEXO 4</b>	<b>Diagrama para la gestión e no-conformidades Mayores:</b>	
	<b>A: Más de 1 Mayor y/o puntuación total &lt; 75 %</b>	<b>48</b>
	<b>B: Máximo 1 Mayor y puntuación total ≥ 75 %</b>	<b>49</b>
<b>ANEXO 5</b>	<b>Alcances y grupos de productos para ser especificados en el perfil de la empresa en el informe de auditoría</b>	<b>50</b>
<b>ANEXO 6</b>	<b>Actividades de tratamiento y/o procesado aplicables para los módulos “plus” de IFS Wholesale/Cash &amp; Carry</b>	<b>54</b>

## PARTE 2

### Listado requisitos

<b>Listado IFS Wholesale</b>	<b>57</b>	
<b>1</b>	<b>Responsabilidad de la Dirección</b>	<b>58</b>
1.1	Política corporativa/Principios corporativos	58
1.2	Estructura corporativa y procesos corporativos	58
1.3	Enfoque al cliente	59
1.4	Revisión por la Dirección	59
<b>2</b>	<b>Sistema de gestión de la calidad y seguridad del producto</b>	<b>60</b>
2.1	Gestión de la calidad	60
2.2	Gestión de la seguridad del producto	60
<b>3</b>	<b>Gestión de recursos</b>	<b>62</b>
3.1	Administración de recursos	62
3.2	Personal	63
3.3	Formación e instrucción	64
3.4	Aseos, equipamientos para la higiene e instalaciones para el personal	64
<b>4</b>	<b>Procesos principales</b>	<b>65</b>
4.1	Revisión contractual	65
4.2	Especificaciones	66
4.3	Desarrollo de producto/Modificación de producto/Modificación de procesos de producción	66
4.4	Compras	66
4.5	Envasado del producto	67
4.6	Edificios y requisitos de construcción	67
4.7	Aire acondicionado/enfriado/agua/ hielo y aire comprimido	68
4.8	Limpieza y desinfección	69
4.9	Eliminación de residuos	71
4.10	Requisitos específicos para la manipulación de material	71
4.11	Gestión del riesgo de cuerpos extraños	71
4.12	Vigilancia de plagas/control de plagas	72
4.13	Recepción, salida y almacenamiento de mercancías	73
4.14	Transporte	73
4.15	Mantenimiento y reparaciones	75
4.16	Equipamiento	75
4.17	Trazabilidad	75
4.18	Organismos Genéticamente Modificados (OGM)	76
4.19	Alérgenos y condiciones específicas de producción	76
<b>5</b>	<b>Mediciones, análisis y mejoras</b>	<b>76</b>
5.1	Auditorías internas	76
5.2	Inspecciones en la fábrica	77
5.3	Validación y control de proceso	77
5.4	Calibración, ajuste y verificación de los equipos de medición y vigilancia	77
5.5	Comprobación de cantidades (control de cantidad/cantidad de llenado)	78



5.6	Análisis de producto	78
5.7	Cuarentena de productos (bloqueo/retención) y liberación	79
5.8	Gestión de objeciones/reclamaciones de autoridades y clientes	79
5.9	Gestión de incidentes y crisis	79
5.10	Gestión de no-conformidades y de productos no conformes	79
5.11	Acciones correctivas	80
<b>6</b>	<b>Product defense y fraude alimentario</b>	<b>80</b>
6.1	Product defense e inspecciones externas	80
6.2	Fraude alimentario	80
<b>Listado IFS Cash &amp; Carry</b>		<b>81</b>
<b>1</b>	<b>Responsabilidad de la Dirección</b>	<b>82</b>
1.1	Política corporativa/Principios corporativos	82
1.2	Estructura corporativa y procesos corporativos	82
1.3	Enfoque al cliente	83
1.4	Revisión por la dirección	83
<b>2</b>	<b>Sistema de gestión de la calidad y seguridad del producto</b>	<b>84</b>
2.1	Gestión de la calidad	84
2.2	Gestión de la seguridad del producto	84
<b>3</b>	<b>Gestión de recursos</b>	<b>86</b>
3.1	Administración de recursos	86
3.2	Personal	87
3.3	Formación e instrucción	88
3.4	Aseos, equipamientos para la higiene e instalaciones para el personal	88
<b>4</b>	<b>Procesos principales</b>	<b>90</b>
4.1	Revisión contractual	90
4.2	Especificaciones	90
4.3	Recetas para producción propia	90
4.4	Desarrollo de producto/Modificación de producto/Modificación de procesos de producción	90
4.5	Compras	91
4.6	Envasado del producto	91
4.7	Edificios y requisitos de construcción	92
4.8	Aire acondicionado/enfriado/agua/ hielo y aire comprimido	93
4.9	Limpieza y desinfección	94
4.10	Eliminación de residuos	95
4.11	Requisitos específicos para la manipulación de material	96
4.12	Gestión del riesgo de cuerpos extraños	96
4.13	Vigilancia de plagas/control de plagas	98
4.14	Recepción, salida y almacenamiento de mercancías	98
4.15	Transporte	99
4.16	Mantenimiento y reparaciones	100
4.17	Equipamiento	100
4.18	Trazabilidad	101
4.19	Organismos Genéticamente Modificados (OGM)	101

<b>5</b>	<b>Mediciones, análisis y mejoras</b>	<b>102</b>
5.1	Auditorías internas	102
5.2	Inspecciones en la fábrica	103
5.3	Validación y control de proceso	103
5.4	Calibración, ajuste y verificación de los equipos de medición y vigilancia	103
5.5	Comprobación de cantidades (control de cantidad/cantidad de llenado)	104
5.6	Análisis de producto	104
5.7	Cuarentena de productos (bloqueo/retención) y liberación	105
5.8	Gestión de objeciones/reclamaciones de autoridades y clientes	105
5.9	Gestión de incidentes y crisis	105
5.10	Gestión de no-conformidades y de productos no conformes	105
5.11	Acciones correctivas	106
<b>6</b>	<b>Product defense y fraude alimentario</b>	<b>106</b>
6.1	Product defense e inspecciones externas	106
6.2	Fraude alimentario	106
<b>ANEXO 1</b>	<b>Glosario</b>	<b>107</b>

## PARTE 3

# Requisitos para las entidades de acreditación, entidades de certificación y auditores

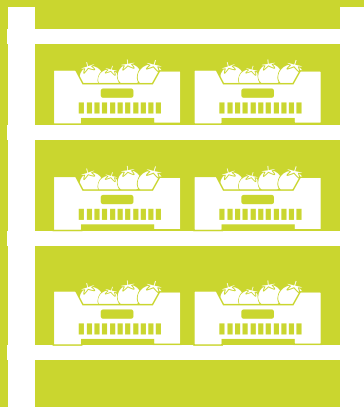
<b>0</b>	<b>Introducción</b>	<b>116</b>
<b>1</b>	<b>Requisitos para las entidades de acreditación</b>	<b>116</b>
1.1	Requisitos generales	116
1.2	Formación requerida para el comité de acreditación (o persona competente)	116
1.3	Competencias del evaluador de la entidad de acreditación	117
1.4	Frecuencia de las evaluaciones de las entidades de certificación	117
1.5	Acreditación de una entidad de certificación con actividad internacional	118
1.6	Condiciones de recuperación de la acreditación tras retirada o suspensión	118
1.7	Transferencia de certificado	118
<b>2</b>	<b>Requisitos para las entidades de certificación</b>	<b>118</b>
2.1	Norma ISO/IEC 17065 proceso de acreditación IFS	118
2.2	Firma del contrato con IFS Management GmbH	119
2.3	Decisión de certificación	119
2.4	Responsabilidades de la entidad de certificación relativas a formadores IFS y auditores IFS	120
2.5	Requisitos específicos para los formadores IFS (para auditores IFS Food, IFS Logística, IFS HPC o IFS PACsecure)	121
<b>3</b>	<b>Requisitos para los auditores IFS Wholesale/Cash &amp; Carry</b>	<b>121</b>
3.1	Formación IFS Wholesale/Cash & Carry para auditores IFS Food ya aprobados	123
3.2	Aprobación IFS Wholesale/Cash & Carry para auditores puros IFS Logística ya aprobados	123
3.3	Requisitos específicos para auditores IFS Wholesale/Cash & Carry (que no son auditores IFS Food o puros IFS Logística ya aprobados)	124
3.3.1	Adaptaciones específicas de aprobación como auditor para candidatos sin la suficiente experiencia en auditorías: Programa "Auditor en curso" IFS Wholesale/Cash & Carry	125
3.3.1.1	Normas adicionales para el programa "Auditor en curso" IFS Wholesale/Cash & Carry	126
3.4	Cualificaciones de auditor requeridas para los alcances de IFS Wholesale/Cash & Carry	126
3.5	Mantenimiento de la cualificación de auditor IFS Wholesale/Cash & Carry	129
3.5.1	Para auditores IFS que están también aprobados en otras normas IFS	129
3.5.2	Para auditores puros IFS Wholesale/Cash & Carry	129
3.6	Equipo de auditoría	129

## PARTE 4

# Informe, software auditXpressX™ y base de datos IFS

<b>0</b>	<b>Introducción</b>	<b>132</b>
<b>1</b>	<b>Informe</b>	<b>132</b>
1.1	Visión general de auditoría (Anexo 1A y 1B)	132
1.1.1	Campos obligatorios en el perfil de la empresa	133
1.1.2	Campos obligatorios para ser cumplimentados por el auditor	133
1.2	Informe de auditoría (Anexo 2A y 2B)	134
1.3	Plan de acción (Anexo 4)	134
1.4	Requisitos mínimos para certificados IFS (Anexo 5A y 5B)	134
<b>2</b>	<b>Software auditXpressX™</b>	<b>135</b>
<b>3</b>	<b>Base de datos IFS (<a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a>)</b>	<b>136</b>
<b>ANEXO 1</b>	<b>A: Visión general de la auditoría (IFS Wholesale)</b>	<b>138</b>
	<b>B: Visión general de la auditoría (IFS Cash &amp; Carry)</b>	<b>142</b>
<b>ANEXO 2</b>	<b>A: Informe de auditoría (IFS Wholesale)</b>	<b>146</b>
	<b>B: Informe de auditoría (IFS Cash &amp; Carry)</b>	<b>148</b>
<b>ANEXO 3</b>	<b>Campos obligatorios a cumplimentar por el auditor</b>	<b>150</b>
<b>ANEXO 4</b>	<b>Plan de acción</b>	<b>155</b>
<b>ANEXO 5</b>	<b>A: Certificado (IFS Wholesale)</b>	<b>156</b>
	<b>B: Certificado (IFS Cash &amp; Carry)</b>	<b>157</b>







# PARTE 1

## Protocolo de auditoría

---

### 1 Historia de International Featured Standards y la norma IFS Wholesale/Cash & Carry

Las auditorías a proveedores han sido durante largo tiempo un aspecto importante de los sistemas y procedimientos de las empresas de distribución. Hasta 2003, se llevaban a cabo por los propios departamentos de gestión de calidad de las mismas empresas de distribución, mayoristas y servicios de alimentación. Varios factores han contribuido a la necesidad de desarrollar una norma uniforme de calidad y seguridad alimentaria, entre ellos, las crecientes demandas de los consumidores, la responsabilidad cada vez mayor de los distribuidores, el incremento de requisitos legales y la globalización del suministro de productos. Adicionalmente, se tenía que encontrar una solución para reducir el tiempo dedicado a la realización de multitud de auditorías para las partes interesadas.

Los miembros asociados a la federación alemana de distribución —Handelsverband Deutschland (HDE)— y a su homóloga francesa —Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD)— desarrollaron una norma de calidad y seguridad alimentaria para productos con marca del distribuidor, conocida como IFS Food, cuyo objetivo es permitir la evaluación de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria de los fabricantes, tomando como referencia un enfoque uniforme. Esta norma es ahora gestionada por IFS Management GmbH, una sociedad propiedad de FCD y HDE, y se aplica a todas las etapas de la cadena alimentaria más allá de la producción primaria. La norma IFS Food se ha convertido en referente junto con el GFSI Guidance Document y ha sido reconocida por la GFSI (Global Food Safety Initiative).

La primera norma de la familia de normas IFS fue IFS Food, publicada primero en Alemania en 2003. Una versión actualizada se publicó en Enero de 2004, desarrollada por empresas de distribución francesas y alemanas. Entre 2005 y 2006, la federación italiana se unió a los grupos de trabajo del IFS. El desarrollo de la Versión 5 de IFS Food fue una colaboración entre las federaciones de distribuidores de Francia, Alemania e Italia, así como empresas de distribución de Suiza y Austria.

En la actual versión 6 de IFS Food han participado activamente el Comité Técnico Internacional y los grupos de trabajo de Francia, Alemania (área germano-hablante completa), Italia, España y América del Norte. Además de empresas de distribución, partes interesadas y representantes del sector, servicios alimentarios y entidades de certificación de todo el mundo han contribuido también. Actualmente el desarrollo de la versión 6 de IFS Food cuenta con aportaciones del sector alimentario de Austria, Francia, Alemania, Italia, Países Bajos, España, Suiza y EE.UU., así como expertos de otros países de Europa, Asia y América del Sur.

El objetivo de la mayoría de los distribuidores y productores es tener transparencia a nivel internacional a lo largo su cadena de suministro completa, incluyendo las actividades logísticas específicas de comercio. Para proporcionar apoyo a las partes interesadas a la hora de garantizar la seguridad y calidad de productos de una manera exhaustiva y efectiva, se han desarrollado normas específicas adicionales, como por ejemplo IFS Logística, IFS Bróker y IFS Wholesale/Cash & Carry.



Mayoristas, mercados de Cash & Carry y empresas de envasado de huevos, frutas y verduras son un enlace importante entre agricultores, productores y brókeres. Mayoristas y mercados de Cash & Carry reúnen una inmensa variedad de alimentos y ciertos productos no alimenticios, y también realizan tratamientos y/o actividades de producción de forma parcial, así como de distribución. A su vez, las empresas de envasado en su mayoría están especializadas en productos particulares.

Los objetivos fundamentales de la norma IFS Wholesale/Cash & Carry y otras normas IFS son:

- Establecer una norma común con un sistema común de evaluación
- Trabajar con entidades de certificación acreditadas y auditores cualificados y aprobados por IFS
- Asegurar una mayor facilidad para la comparación y la transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro
- Reducir costes y tiempo a fabricantes y distribuidores

De forma general, la norma IFS Wholesale/Cash & Carry versión 1 se estableció en base a IFS Food versión 5 para auditar flujos de trabajo específicos en empresas mayoristas y mercados de Cash & Carry de una manera más efectiva.

A través de experiencias obtenidas con la versión 1 de esta norma, y gracias al apoyo de partes interesadas como distribuidores, mayoristas, mercados de Cash & Carry y entidades de certificación, una nueva versión de la norma ha sido confeccionada.

IFS Wholesale/Cash & Carry versión 2 ha sido revisada para cumplir los siguientes objetivos:

- extensión del alcance de certificación aplicable a empresas de envasado de huevos, frutas y verduras;
- mejorar la comprensión de los requisitos;
- especificar las actividades aplicables de tratamiento y procesado de los alcances particulares;
- mejorar la comprensión del protocolo de auditoría;
- especificar la aplicabilidad para el manejo logístico de productos alimentarios sin envasar (p. ej. pan en cajas, carnes en canal) y productos no alimentarios;
- crear módulos específicos para actividades de tratamiento y/o procesado;
- actualizar la norma de acuerdo con una nueva versión del GFSI Guidance Document y referenciar procesos para alcances relevantes.

La nueva versión 2 de IFS Wholesale/Cash & Carry se implementará el 1 de julio 2016. Habrá un período de transición para la aplicación de esta nueva versión, durante el cual es posible que las empresas realicen auditorías según la versión 1. Hasta el 31 de diciembre 2016 las empresas podrán elegir ser auditadas según la versión 1 o la versión 2.

Después del 1 de enero 2017, sólo se aceptarán auditorías realizadas según la versión 2 de la norma IFS Wholesale/Cash & Carry.

La norma IFS Wholesale/Cash & Carry es una de las normas pertenecientes a la marca global IFS (International Featured Standards).

## 2 Introducción

### 2.1 Objetivo y contenidos del protocolo de auditoría

Este protocolo de auditoría describe los requisitos específicos que se aplican a las organizaciones implicadas en auditorías IFS Wholesale/Cash & Carry.

El objetivo de este protocolo es definir los criterios a seguir por las entidades de certificación que lleven a cabo auditorías según la norma IFS Wholesale/Cash & Carry y de acuerdo con la norma de acreditación ISO/IEC 17065.

También detalla los procedimientos que deben seguir las empresas auditadas, y clarifica los principios básicos del proceso de auditoría.

Sólo las entidades de certificación acreditadas conforme a ISO/IEC 17065, y que hayan firmado un acuerdo con el propietario de la norma, podrán llevar a cabo auditorías según la norma IFS Wholesale/Cash & Carry y expedir certificados IFS Wholesale/Cash & Carry.

Los requisitos de IFS para las entidades de certificación se detallan en la Parte 3 de este documento.

### 2.2 Información específica de la empresa certificada a la entidad de certificación

Según la norma ISO/IEC 17065, la empresa deberá informar a su entidad de certificación sobre cualquier cambio que pueda afectar a su capacidad para cumplir con los requisitos de certificación (p. ej. retiradas, alerta sobre producto, organización y gestión, modificación de producto o de métodos de tratamiento o procesado, actualización de datos de contacto, etc.).

Esta información debe darse en un plazo máximo de tres (3) días laborables.

### 2.3 Requisitos generales para el sistema de gestión de calidad y seguridad de productos

En general, en la auditoría conforme a IFS, el auditor evalúa si los diferentes elementos del sistema de gestión de la calidad y seguridad de productos del auditado están documentados, implantados, mantenidos y mejorados de manera continua. El auditor examinará los siguientes elementos:

- estructura organizativa en relación a la responsabilidad, autoridad, cualificación y descripción del puesto de trabajo;
- procedimientos documentados e instrucciones relativas a su implantación;
- inspección y ensayo: requisitos específicos y criterios definidos de aceptación y tolerancia;
- acciones a realizar en caso de no-conformidades;
- investigación de las causas que generan las no-conformidades e implantación de medidas correctivas;
- análisis de conformidad de los datos de seguridad y calidad, y revisión de su implantación en la práctica;

- manipulación, almacenamiento y recuperación de los registros de calidad, tales como datos de trazabilidad y control de documentos.

Todos los procesos y procedimientos deben ser claros, concisos e inequívocos, y el personal responsable deberá comprender los principios del sistema de gestión de la calidad y seguridad de productos.

El sistema de gestión de la calidad y seguridad de productos se basa en la siguiente metodología:

- identificar los procesos necesarios para el sistema de gestión de la calidad y seguridad de productos;
- determinar la secuencia e interacción de estos procesos;
- determinar los criterios y métodos necesarios para asegurar el funcionamiento eficaz y el control de estos procesos;
- asegurar la disponibilidad de información necesaria para facilitar el funcionamiento y vigilancia de estos procesos;
- medir, vigilar y analizar estos procesos, e implantar las acciones necesarias para conseguir los resultados planificados y una mejora continua.

## 3 Tipos de auditoría

### 3.1 Auditoría inicial

Una auditoría inicial puede ser, o bien la primera auditoría que se realiza a una empresa según IFS Wholesale/Cash & Carry, o bien la auditoría tras una interrupción en el ciclo de certificación. Se lleva a cabo en fechas y horarios acordados entre la empresa y la entidad de certificación seleccionada. Durante esta auditoría, se audita la empresa en su totalidad, tanto documentos como procesos. Durante la auditoría, el auditor debe evaluar todos los requisitos de IFS. En el caso de una pre-evaluación, el auditor que la lleve a cabo será diferente del que realice la auditoría inicial.

### 3.2 Auditoría complementaria

Bajo determinadas circunstancias puede hacer falta una auditoría complementaria, cuando los resultados de la auditoría (inicial o de renovación) han sido insuficientes para permitir la concesión del certificado (véase tabla n.º 6). Durante la auditoría complementaria, el auditor se centra en la implementación de las acciones tomadas para corregir las no-conformidades Mayores que se determinaron en la auditoría anterior. La auditoría complementaria se llevará a cabo en un plazo máximo de seis (6) meses a contar desde la fecha de la auditoría anterior. Por lo general, el auditor que realizó la auditoría en la que se identificó una no-conformidad Mayor será también quien realice la auditoría complementaria.

Si la no-conformidad Mayor está relacionada con uno o más fallos en relación con el tratamiento/procesado de productos alimenticios, la auditoría complementaria no se llevará a cabo antes de seis (6) semanas ni después de seis (6) meses a contar desde la fecha de la auditoría

anterior. Para otros tipos de fallos (p. ej. documentación), la entidad de certificación es la responsable de determinar la fecha de la auditoría complementaria.

Si la auditoría complementaria no se ha llevado a cabo antes de transcurridos seis (6) meses desde la auditoría anterior, será necesaria una nueva auditoría completa. **Si la empresa decidiera no llevar a cabo la auditoría complementaria y optase por realizar una nueva auditoría completa, la nueva auditoría será programada para realizarse no antes de seis (6) semanas después de la auditoría donde la no-conformidad Mayor fue detectada.**

Si la auditoría complementaria evidenciara que los requisitos siguen siendo inadecuados, será necesario realizar una nueva auditoría completa, **que será programada para realizarse no antes de seis (6) semanas después de la auditoría complementaria.** La resolución de las no-conformidades Mayores se verificará siempre mediante una visita del auditor a las instalaciones.

**Nota:** Tras una auditoría complementaria IFS exitosa, la empresa recibirá solamente el certificado de nivel básico (véase tabla n.º 6).

### 3.3 Auditoría de renovación (para renovar certificado)

Las auditorías de renovación son aquellas que se realizan después de la auditoría inicial. El certificado indica el período en que la auditoría de renovación debe llevarse a cabo. La auditoría de renovación es una auditoría completa de la empresa en profundidad, cuyo resultado es la emisión de un certificado actualizado. Durante la auditoría, el auditor debe evaluar todos los requisitos relevantes del listado en cuestión de la norma IFS. Se presta especial atención a las desviaciones y no-conformidades detectadas durante la auditoría anterior, así como al grado de implementación y eficacia de las acciones correctivas y medidas preventivas especificadas en el plan de acciones correctivas de la empresa.

**Nota:** el auditor evaluará siempre el plan de acciones correctivas de auditorías previas, incluso si dichas auditorías previas se hubieran realizado más de un (1) año atrás. Por lo tanto, **las empresas auditadas deberán informar siempre a su entidad de certificación si ya han sido certificadas IFS en el pasado.**

La fecha de la auditoría de renovación será calculada a partir de la fecha del último día la auditoría inicial, y no a partir de la fecha de emisión del certificado. Además, la auditoría de renovación puede realizarse (como muy pronto) ocho (8) semanas antes o dos (2) semanas después de la fecha indicada para la auditoría de renovación (fecha de aniversario de la auditoría inicial) (véase también sección 6.2, Parte 1). Las empresas son las responsables de mantener su certificación. Todas las empresas certificadas IFS Wholesale o IFS Cash & Carry recibirán un recordatorio de la base de datos IFS tres (3) meses antes de la caducidad de su certificado.

Las entidades de certificación contactarán con las empresas por adelantado para fijar la fecha de la nueva auditoría.

Por lo general, la fecha planificada para cada auditoría se carga en la base de datos IFS, en la función agenda, como mínimo dos (2) semanas (14 días naturales) antes de la última fecha válida para la realización de la auditoría (es posible cambiar la fecha a corto plazo).

### 3.4 Auditoría de ampliación

En algunas situaciones específicas, como la necesidad de incluir nuevos productos y/o procesos dentro del alcance de una auditoría, o cada vez que el alcance de la auditoría necesite ser actualizado en el certificado, la empresa certificada informará inmediatamente a la entidad de certificación, que realizará una evaluación de riesgos para decidir si es necesario realizar una auditoría de ampliación. Se documentará el resultado de esta evaluación de riesgos, basada en riesgos de seguridad del producto en particular.

Si la entidad de certificación estima que es posible incluir los nuevos productos y/o servicios dentro del alcance del certificado existente, éste será actualizado. Para una empresa ya certificada IFS Wholesale o IFS Cash & Carry no será necesario completar una nueva auditoría, sino que se organizará una extensión in situ durante el período de vigencia del certificado existente.

La entidad certificadora es responsable de determinar los requisitos relevantes que se deberán auditar y la duración de dicha auditoría. **El informe de esta auditoría de ampliación se considerará como un anexo al informe de auditoría actual.** Las condiciones para superar la auditoría de ampliación (puntuación relativa  $\geq 75\%$ ) son las mismas que en una auditoría normal, pero se centrarán sólo en los requisitos específicos que deben ser auditados:

- Si la auditoría de ampliación demuestra cumplimiento, el certificado será actualizado con el nuevo alcance y subido a la base de datos IFS (la puntuación la auditoría original no cambia). El certificado actualizado mantendrá la misma fecha de caducidad que el certificado actual.
- Si la puntuación relativa es  $< 75\%$ , la auditoría de extensión se considerará no satisfactoria y no será posible actualizar el certificado con los productos/procesos adicionales.
- Si durante la auditoría de ampliación se identifica una no-conformidad Mayor o un KO (no-conformidad Knock Out), la auditoría se considerará fallida en su totalidad y el certificado actual será cancelado como se describe en las secciones 5.8.1 y 5.8.2.

## 4 Ámbito de aplicación de la norma y alcance de la auditoría

### 4.1 Ámbito de aplicación de la norma

IFS Wholesale/Cash & Carry es una norma para auditar empresas que realizan actividades de venta al por mayor relacionadas con alimentos, productos de limpieza de uso doméstico y cuidado personal, y/o materiales de envasado. Tales actividades pueden incluir actividades de compra, desarrollo de producto, almacenamiento, transporte y/o ciertas actividades de tratamiento y/o procesado (véase Anexo 6, Parte 1). Este alcance también permite la certificación IFS Wholesale/Cash & Carry de empresas de envasado de frutas y verduras, así como centros de envasado de huevos, que también realicen actividades de tratamiento (véase Anexo 6, Parte 1).

Los alimentos, productos de uso doméstico y cuidado personal, y materiales de envasado incluidos en este alcance están definidos en Anexo 5, Parte 1.

IFS Wholesale/Cash & Carry no es aplicable a las siguientes actividades:

- Actividades de tratamiento y/o procesado de alimentos no incluidos en Anexo 6, Parte 1
- Actividades de tratamiento y/o procesado de productos HPC y/o materiales de envasado
- Actividades de procesado de productos alimenticios incluidos en Anexo 6, Parte 1, cuando la cantidad exceda 2.5 toneladas/semana
- Producción of de productos primarios a nivel agrícola
- Importación y/o comercio exclusivos de bienes (p. ej. oficinas, agentes con actividades de compra sin contacto físico).

Anexo 1, Parte 1 proporciona un resumen de la demarcación de los alcances de certificación de IFS Wholesale/Cash & Carry y otras normas IFS (IFS Food, IFS Bróker, IFS Logística, IFS Food Store, IFS HPC y IFS PACsecure).

Los siguientes alcances de certificación se han definido para auditorías IFS Wholesale o IFS Cash & Carry:

#### 1. Mayorista:

- a) **clásico** (sin actividades de tratamiento como se describe en Anexo 6, Parte 1);
- b) **plus** (con actividades de tratamiento como se describe en Anexo 6, Parte 1).

#### 2. Cash & Carry:

- a) **clásico** (sin actividades de tratamiento como se describe en Anexo 6, Parte 1);
- b) **plus** (con actividades de tratamiento como se describe en Anexo 6, Parte 1).

**Nota:** los alcances 1b y 2b ("plus") contienen ambos módulos de requisitos ("clásico" y "plus").

El listado apropiado se seleccionará en base a la actividad principal de la empresa en particular. El módulo "plus" se aplicará en base a riesgos, siempre y cuando la empresa realice actividades de tratamiento y/o procesado.

**Venta al por mayor** en un sentido funcional se da cuando los participantes del mercado poseen productos que normalmente no tratan o procesan ellos mismos (productos comercializados), sino que los compran a productores u otros proveedores. Los participantes del mercado normalmente almacenan estos productos durante un tiempo limitado antes de venderlos, y generalmente los distribuyen a revendedores, usuarios intermedios, productores, usuarios comerciales (p. ej. autoridades, instituciones educativas) o a otras instituciones (p. ej. comedores, asociaciones), siempre y cuando no sean domicilios privados. Además, los mayoristas pueden desarrollar sus propias marcas o marcas para sus clientes. Generalmente, sus clientes no tienen acceso a las áreas de almacenamiento o, concretamente, a los productos. Los mayoristas también pueden realizar algunas actividades de tratamiento como se especifica en Anexo 6, Parte 1.

Las empresas mayoristas suelen optar principalmente por el alcance de certificación 1. El tipo de alcance de certificación, 1a (clásico) o 1b (plus), se elegirá dependiendo de si la empresa en cuestión realiza o no actividades de tratamiento aprobadas.

**Empresas de envasado o centros de envasado** de frutas, verduras y huevos son empresas que normalmente almacenan, clasifican, organizan, envasan y etiquetan productos. Pueden formar parte de empresas de granjeros o agricultores, pero también existen como empresas indepen-

dientes de la producción agrícola. Frutas, verduras y huevos son productos primarios hasta el momento en el que llegan a la empresa o centro de envasado. La certificación IFS Wholesale/Cash & Carry es posible desde el momento de llegada del producto primario a la empresa o centro de envasado, incluyendo la compra y procesos de desarrollo del producto.

Las empresas de envasado suelen optar principalmente por el alcance de certificación 1b (Wholesale plus).

El **mercado de Cash & Carry** es un tipo de venta al por mayor. Se diferencia de la venta al por mayor tradicional en el hecho de que el cliente recoge el producto siguiendo los principios del sistema de autoservicio. Los clientes de los mercados de Cash & Carry tienden a limitarse a clientes mayoristas (organizaciones comerciales, industriales, profesionales y sin ánimo de lucro, o clientes institucionales), lo cual se garantiza a través de la conservación de información relativa a los clientes en bases de datos (de clientes), además de la producción de tarjetas de identificación para clientes que permiten el acceso al mercado de Cash & Carry.

Los mercados de Cash & Carry optan principalmente por el alcance de certificación 2. El tipo de alcance de certificación, 2a (clásico) o 2b (plus), se elegirá dependiendo de si la empresa en cuestión realiza o no actividades de procesado aprobadas.

## 4.2 Alcance de la auditoría

El alcance de la auditoría será definido de acuerdo con los siguientes requisitos:

- Antes de que se lleve a cabo la auditoría, el alcance de la misma y el listado relevante deberán haber sido definidos y acordados entre la empresa y la entidad de certificación. El alcance estará definido con claridad y sin ambigüedades en el contrato entre la empresa y la entidad de certificación, así como en el informe de auditoría y en el certificado. El alcance de la auditoría también será revisado por el auditor durante la reunión inicial de la auditoría.
- El alcance de auditoría incluirá la actividad completa de la empresa. El alcance se revisará y convendrá al inicio de la auditoría, tras haber realizado una evaluación inicial de riesgos. El alcance podrá ser, además, modificado de acuerdo con la evaluación de riesgos (p. ej. si otras actividades interfirieren con el alcance de certificación).
- La auditoría tendrá lugar en un momento en el que todas las actividades descritas en el informe y en el certificado puedan evaluarse de forma efectiva. Si entre dos (2) auditorías de certificación, se realizasen otras actividades distintas de las descritas en el alcance de certificación de la auditoría IFS actual, o se tratasen y/o procesasen productos, la empresa certificada deberá informar de inmediato a su entidad de certificación, que realizará una evaluación de riesgos para decidir si debe realizarse o no una auditoría de ampliación.
- En general, exclusiones de procesos o productos no están permitidas. Si, bajo circunstancias excepcionales, la empresa deseara excluir del alcance de la auditoría procesos específicos (p. ej. transporte) y/o productos, la entidad de certificación puede permitirlo si el riesgo de contaminación entre los productos incluidos y excluidos está controlado de manera efectiva (y verificable por parte de la entidad de certificación/auditor). La exclusión deberá documentarse y justificarse, y estará siempre especificada en el certificado y en el perfil de la empresa en el informe de auditoría.
- La auditoría será específica en cuanto a "producto" y a "establecimiento". Cuando existan estructuras descentralizadas y la auditoría de un establecimiento en particular no sea suficiente para obtener una visión completa de los procesos de la empresa, se incluirán en la

auditoría todas las demás instalaciones pertenecientes a la empresa (p. ej. áreas de almacenamiento externas). La documentación detallada correspondiente será incluida en el perfil de la empresa en el informe de auditoría.

- En caso de que existan procesos subcontratados, la entidad de certificación deberá ser informada al respecto con antelación a la auditoría. Tales procesos se describirán y especificarán claramente en el informe y en el certificado. Además, el auditor comprobará si estos procesos están controlados por la empresa y, en caso afirmativo, qué tipo de control se realiza.

#### 4.2.1 Auditorías de empresas multicentro con gestión central

Si determinados procesos están centralizados en una empresa con distintos establecimientos (p. ej. compras, gestión de personal, gestión de reclamaciones), hay dos (2) formas de gestionar la certificación IFS Wholesale o IFS Cash & Carry:

- Si la empresa cumple ciertos pre-requisitos específicos, se puede realizar una auditoría multicentro seleccionando una muestra de establecimientos para ser evaluados. Los pre-requisitos y normas específicos han sido publicados en la guía para la certificación multicentro de empresas certificadas IFS Wholesale/Cash & Carry. Esta guía puede ser descargada en [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com).
- Si la empresa no cumple los pre-requisitos, no podrá realizarse una auditoría multicentro por muestreo y cada uno de los establecimientos deberá ser auditado. En este caso, se aplicará el siguiente procedimiento.

La central de gestión (oficinas principales) se auditará siempre antes que los establecimientos asociados para obtener una visión preliminar. El resultado de los requisitos auditados relevantes será considerado en el informe de auditoría de cada establecimiento.

Cada establecimiento se auditará por separado dentro de un plazo máximo de 12 meses después de la auditoría de la central de gestión y tendrá su propio informe de auditoría y certificado. Cada establecimiento será mencionado en el contrato y estará sujeto a su propio informe y certificado. Si la central de gestión no tiene actividad de venta al por mayor, no podrá ser certificada como empresa independiente según IFS. En el perfil de la empresa en el informe se hará constar la duración de la auditoría de la central de gestión.

**Nota:** Si no se puede realizar una auditoría en la central de gestión, entonces será necesario que durante la auditoría de cada establecimiento esté disponible toda la información necesaria de la central de gestión (p. ej. un representante de la oficina deberá asistir a las auditorías de los establecimientos).

## 5 El proceso de certificación

### 5.1 Preparación de la auditoría

Antes de ser auditada, la empresa revisará en detalle todos los aspectos de la norma IFS Wholesale/Cash & Carry en detalle, **y si existen, los requisitos de la doctrina y erratum de IFS**. Dependiendo del alcance de certificación elegido, las empresas acordarán con la entidad de certificación el listado apropiado (Wholesale o Cash & Carry) y, si corresponde, el módulo “plus” adicional (Wholesale = tratamiento o Cash & Carry = procesado).



El día de la auditoría se deberá disponer de la versión actual de la norma en el lugar que se audite. La empresa es la responsable de adquirir un ejemplar de la versión vigente de la norma. Para prepararse para la auditoría inicial, una empresa puede llevar a cabo una evaluación previa, cuyo único uso previsto es interno. La evaluación previa no puede incluir recomendaciones.

Si no se trata de una auditoría inicial, la empresa informará también a la entidad certificadora para que el auditor pueda comprobar el plan de acciones correctivas de la auditoría anterior.

La fecha supuesta de auditoría inicial o de renovación se comunicará a las oficinas de IFS a través de la base de datos de IFS. Esto será responsabilidad de la entidad de certificación.

## 5.2 Selección de una entidad de certificación y acuerdos contractuales

Para llevar a cabo la auditoría IFS, la empresa seleccionará una entidad de certificación de entre las aprobadas para realizar dichas auditorías.

Sólo las entidades de certificación aprobadas por IFS que:

- estén acreditadas conforme a ISO/IEC 17065 para cubrir el ámbito de IFS Wholesale/Cash & Carry
- y
- tengan auditores aprobados para realizar auditorías IFS Wholesale/Cash & Carry
- y
- hayan firmado un contrato con IFS (véase Parte 3).

Podrán llevar a cabo auditorías IFS Wholesale o IFS Cash & Carry, y emitir el correspondiente certificado. La lista de todas las entidades de certificación aprobadas para IFS a nivel internacional está disponible, organizada por países, en la página web [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com).

Deberá existir un contrato entre la empresa y la entidad de certificación, en el que se detallen el alcance de la auditoría, la duración y los requisitos relativos a informes. La empresa informará claramente a la entidad de certificación sobre todos los productos y procesos relacionados que se realizan en sus establecimientos. El contrato deberá hacer una referencia al "Integrity Program" (véase sección 12) en relación con la posibilidad de auditorías in situ organizadas por el departamento de Aseguramiento de la Calidad de las oficinas de IFS.

Las auditorías IFS Wholesale o Cash & Carry pueden ser realizadas por un equipo de auditores sólo si todos los miembros del equipo son auditores aprobados por IFS Wholesale/Cash & Carry. En la Parte 3 de esta norma, se describen en detalle los requisitos adicionales para equipos de auditores.

No se permite a un auditor realizar más de tres (3) auditorías consecutivas al mismo establecimiento (sin importar el tiempo que transcurra entre ellas); en la Parte 3 de esta norma se detallan también las reglas en caso de equipos de auditores.

La auditoría se desarrollará preferiblemente en el idioma de la empresa y la entidad de certificación deberá hacer el máximo esfuerzo posible para seleccionar un auditor que tenga ese idioma como lengua materna o lengua habitual de trabajo. Además, las lenguas utilizadas por el auditor

para dirigir una auditoría —entre sus lenguas maternas— deberán ser aprobadas por las oficinas de IFS antes de realizar las auditorías (véase también Parte 3).

Es responsabilidad de la empresa verificar que la entidad de certificación seleccionada esté acreditada para llevar a cabo certificaciones basadas en IFS Wholesale/Cash & Carry.

### 5.3 Duración de la auditoría

Las entidades de certificación tendrán un sistema apropiado para estimar el tiempo mínimo necesario para una auditoría. La duración mínima para una auditoría IFS Wholesale o IFS Cash & Carry será un (1) día (= ocho (8) horas) para el listado “clásico” respectivo en relación al alcance de certificación elegido (Wholesale o Cash & Carry). Para el módulo “plus” respectivo (Wholesale = tratamiento, Cash & Carry = procesado) la duración mínima de la auditoría será de 1,5 días (= 12 horas) en total.

La duración diaria de una auditoría es de ocho (8) horas y no deberá sobrepasar nunca las diez (10) horas.

Varios factores, detallados en el contrato entre la entidad de certificación y la empresa, son importantes a la hora de determinar el tiempo necesario para realizar una auditoría exhaustiva.

Estos factores son, p. ej.:

- tamaño de la empresa (almacén y/o zona de ventas);
- tipo de servicios ofrecidos;
- tipo y cantidad de grupos de productos manejados;
- alcance de la auditoría;
- tipo y cantidad de productos y grupos de productos comprados;
- tipo y cantidad de productos de desarrollo propio (marca propia del distribuidor; marca propia de la empresa);
- número de fórmulas usadas in situ;
- tipo y número de actividades de procesado o tratamiento realizadas;
- tamaño de la flota (si está presente);
- número de personal empleado en la empresa (media jornada, temporada, turnos, etc.);
- número de no-conformidades encontradas durante la auditoría anterior.

La duración de la auditoría podrá extenderse, dependiendo de los factores mencionados. Las normas mencionadas se aplicarán igualmente a auditorías de renovación, que se tratarán como auditorías totalmente nuevas.

La duración mínima de una auditoría no incluye tiempo para la preparación de la auditoría o del informe. Generalmente, se calcula un tiempo de dos (2) horas para la preparación de la auditoría y 0,5 días (= 4 horas) para generar el informe de auditoría.

Se dedicará como mínimo 1/3 de la duración de la auditoría a las áreas del establecimiento donde se realizan los procesos auditados (almacenamiento, transporte, tratamiento, etc.).

**Nota:** Para empresas multicentro con gestión central, la duración de la auditoría podría reducirse en un máximo de 0,5 días (= cuatro (4) horas) por cada establecimiento, si los requisitos ya han sido auditados en la oficina central de gestión.

En caso de que se produzca una reducción de la duración de la auditoría, las razones deberán describirse detalladamente en el informe de auditoría (perfil de empresa).

**Nota:** Para un equipo de auditoría, al tiempo de auditoría se añadirá un mínimo de dos (2) horas. Este tiempo adicional se destinará al equipo, y no a un auditor individual, para labores comunes (reunión inicial y de cierre, discusión sobre resultados de la auditoría, etc.).

Véase también Parte 3, capítulo 3.6 sobre equipos de auditoría.

## 5.4 Diseño del plan de tiempos de auditoría

La entidad de certificación proporcionará el plan de tiempos de auditoría. Este plan de tiempos de auditoría incluirá detalles adecuados respecto al alcance cubierto y a la complejidad de la auditoría. El plan de tiempos de auditoría será lo suficientemente flexible para responder a cualquier acontecimiento inesperado que pueda surgir durante la visita del lugar al realizar la auditoría de certificación. El plan de tiempos de auditoría incluirá una revisión del informe y del plan de acción de la auditoría anterior, sin importar la fecha en que dicha auditoría anterior haya tenido lugar. Debe especificar asimismo qué procesos y productos de la empresa se van a auditar. El plan de tiempos de auditoría se enviará a la empresa antes de la auditoría, para asegurar la disponibilidad de las personas responsables el día de la auditoría.

En caso de un equipo de auditores, el plan de tiempos de auditoría debe indicar claramente qué auditor realiza cada parte de la auditoría.

Si la auditoría IFS Wholesale o IFS Cash & Carry se realiza en combinación con otra norma, el plan de tiempos indicará claramente cuando se audita cada norma o parte de la norma.

La auditoría se planificará basada en los pasos siguientes:

- reunión inicial;
- evaluación de los sistemas de gestión de calidad y seguridad, mediante la comprobación de documentos (APPCC/evaluación de riesgos, gestión de calidad);
- inspección in situ y entrevistas con el personal (y revisión de documentación relacionada);
- preparación final de las conclusiones de la auditoría;
- reunión final.

La empresa colaborará con el auditor y le prestará el apoyo necesario durante la auditoría. Como parte de la auditoría, se entrevistará a personal de diferentes niveles del organigrama. Es recomendable que los directores de la empresa estén presentes durante las reuniones inicial y final, con el objetivo poder comentar las desviaciones y no-conformidades, e iniciar acciones correctivas.

El(los) auditor(es) que lleve(n) a cabo la auditoría, evaluará(n) todos los requisitos de IFS Wholesale o IFS Cash & Carry, aplicables a la estructura y función (actividad principal) de la empresa.

Durante la reunión final, el auditor (o auditor jefe en caso de un equipo de auditores) presentará todos los hallazgos y comentará con la empresa las desviaciones y no-conformidades más signifi-

cativas que se hayan identificado. Tal como especifica la norma ISO/IEC 17065, el auditor tan solo puede facilitar una evaluación provisional del estado de la empresa durante la reunión final. La entidad de certificación emitirá un informe previo de auditoría y un boceto del plan de acción para la empresa, que deberá ser utilizado como base para el diseño de las acciones correctivas para las desviaciones y no-conformidades.

La entidad de certificación es responsable de la decisión de certificación y de preparar el informe de auditoría definitivo tras recibir el plan de acción completado. La emisión del certificado depende de los resultados de la auditoría y de un plan de acción adecuado.

## 5.5 Evaluación de los requisitos

El auditor evalúa la naturaleza e importancia de cualquier desviación o no-conformidad. Para poder determinar si se cumple un determinado requisito del listado específico (+ módulo adicional, si corresponde), el auditor debe evaluar cada uno de los requisitos del listado específico. Hay diferentes niveles para categorizar los hallazgos.

### 5.5.1 Consideración de un requisito como desviación

En IFS Wholesale/Cash & Carry, existen cuatro (4) posibilidades de puntuación:

Puntuación con:

- A:** Conformidad total respecto al requisito especificado en la norma
- B:** Conformidad casi total, si bien se evidencia una pequeña desviación
- C:** Tan sólo se ha implementado una pequeña parte del requisito
- D:** El requisito de la norma no ha sido implementado

A cada requisito se le asignarán puntos de acuerdo con la siguiente tabla:

**Tabla n.º 1: Puntuación**

Resultado	Explicación	Puntos
<b>A</b>	Conformidad total	20 puntos
<b>B (desviación)</b>	Conformidad casi total	15 puntos
<b>C (desviación)</b>	Se ha implantado una pequeña parte del requisito	5 puntos
<b>D (desviación)</b>	El requisito no ha sido implantado	-20 puntos

**El auditor deberá explicar en el informe de auditoría todas sus puntuaciones B, C y D.**

Adicionalmente a esta puntuación, el auditor puede decidir otorgar a la empresa un "KO" o una "no-conformidad Mayor" que sustraerá puntos de la puntuación total. Estas posibilidades se explican en las secciones siguientes.

## 5.5.2 Consideración de un requisito como no-conformidad

En la norma IFS Wholesale/Cash & Carry, hay dos (2) tipos de no-conformidades, **Mayores** y **KO**. Ambas supondrán la resta de puntos de la cantidad total. Si la empresa incurre en al menos una de éstas, no se podrá conceder el certificado.

### 5.5.2.1 No-conformidad Mayor

Una no-conformidad Mayor se puede otorgar con respecto a cualquier requisito, a excepción de los requisitos definidos como KO.

Una no-conformidad Mayor se puede otorgar en casos de incumplimiento de normas, leyes, seguridad de producto, disfunciones internas y problemas relacionados con clientes.

En la norma IFS Wholesale/Cash & Carry, las no-conformidades definidas son Mayores y KO, que se puntúan con D.

**Una no-conformidad Mayor sustraerá un 15% de la máxima puntuación total posible.**

**Tabla n.º 2: Evaluación de una no-conformidad Mayor**

Evaluación	Puntuación	Resultado
No-conformidad Mayor	Se sustrae un 15% de la máxima puntuación total posible	No puede concederse certificado

Véase también la sección 5.8.2 para la gestión general de procesos de auditoría **en caso de no-conformidad(es) Mayor(es)**.

### 5.5.2.2 KO (Knock out)

En IFS Wholesale/Cash & Carry, determinados requisitos se consideran requisitos KO.

Si, durante la auditoría, el auditor determina que la empresa no satisface estos requisitos, no se le concederá el certificado.

En IFS Wholesale/Cash & Carry, los siguientes 8 (+ 1) requisitos son considerados KO:

- 1.2.5 Responsabilidad de la Dirección
- 2.2.1.1 Sistema de gestión de la calidad y seguridad de productos
- 2.2.3.8 Análisis de riesgos/Gestión de PCC
- 3.1.1.2 Higiene del personal** (sólo aplicable al alcance de Cash & Carry “plus”)
- 4.11.1/4.12.1 Cuerpos extraños
- 4.17.1/4.18.1 Trazabilidad
- 5.1.1 Auditorías internas
- 5.9.4 Procedimiento de retirada y recuperación
- 5.11.2 Acciones correctivas

Los requisitos KO se evaluarán de acuerdo con los siguientes criterios de puntuación:

**Tabla n.º 3: Puntuación de requisitos KO**

Resultado	Explicación	Puntos
A	Conformidad total	20 puntos
B (desviación)	Conformidad casi total	15 puntos
C (desviación)	Se ha implementado una pequeña parte del requisito	<b>No se permite la puntuación "C"</b>
KO (= D)	El requisito no ha sido implementado	Se sustrae un 50% de la máxima puntuación total posible => la concesión del certificado no es posible

**Nota importante:**

No se permite la puntuación "C" en requisitos KO. El auditor puede sólo puntuarlo con A, B o D (= KO).

**Cuando se puntúa un requisito KO con una "D", se sustrae un 50% de la máxima puntuación total posible, lo que automáticamente implica que la empresa no está en condiciones de obtener el certificado IFS Wholesale o IFS Cash & Carry.**

Un KO no puede puntuarse con N/A, excepto el requisito KO 2.2.3.8.

Véase también la sección 5.8 para la gestión general de informes de auditoría en caso de uno o varios requisitos puntuados como KO.

### 5.5.3 Consideración de un requisito como no aplicable (N/A)

Si el auditor considera un requisito como no aplicable para la empresa, debe utilizar la notación:

**N/A:** No aplicable (proporcionar una breve justificación en el informe de auditoría).

Se permite una puntuación N/A para cualquier requisito de los listados de IFS Cash & Carry y IFS Wholesale, con excepción de los requisitos KO (excluyendo KO 2.2.3.8).

Los requisitos N/A no se incluirán en el boceto del plan de acción, sino que deberán estar listados en una tabla aparte en el informe de auditoría.

Si hay un número considerable de requisitos considerados como no aplicables, el uso de una valoración total de puntos en la auditoría podría dar pie a confusión; no obstante, el sistema de puntuación de IFS Wholesale/Cash & Carry se basa un porcentaje de la puntuación máxima alcanzable, y esta puntuación será la utilizada para decidir el estado de la empresa, es decir, nivel básico o nivel superior.

### 5.6 Determinación de la frecuencia de auditoría

Para todos los productos y niveles de certificación, la frecuencia de auditoría para IFS Wholesale/Cash & Carry es de 12 meses, a contar desde la fecha de auditoría y no desde la fecha de emisión del certificado. En la sección 6.2 (ciclo de certificación) se describen más condiciones.

## 5.7 Informe de auditoría

Tras la ejecución de la auditoría, se redactará un informe completo en el formato acordado (véase Parte 4 de la norma).

### 5.7.1 Estructura del informe de auditoría

El informe de auditoría será redactado por el auditor y deberá inspirar transparencia y confianza al lector. El informe de auditoría se subdivide en diferentes secciones. Los requisitos para redactar el informe se describen en detalle en la Parte 4 de la norma.

- Cobertura del informe de auditoría IFS (información básica sobre la entidad de certificación y la empresa auditada)
- Resumen de la auditoría (incluyendo alcance y resultado de la auditoría, perfil de la empresa, etc.)
- Informe de auditoría (incluyendo resumen de todos los capítulos, lista de todas las puntuaciones para cada capítulo, observaciones sobre no-conformidades Mayores y KO, tabla de campos obligatorios, etc.)
- Informe de auditoría detallado (particularmente listados de IFS Wholesale o IFS Cash & Carry)

Todas las desviaciones (B, C, D) y requisitos KO puntuados con B, y no-conformidades (Mayores o requisitos KO puntuados con D) identificadas durante la auditoría, deben presentarse en un plan de acción separado.

Tras la adjudicación de una puntuación que implique no-conformidades y desviaciones, **la empresa debe preparar un plan de acciones correctivas**. De esta manera, el lector del informe puede ver no sólo las no-conformidades, sino también las acciones correctivas que la empresa piensa emprender.

### 5.7.2 Pasos para realizar el informe de auditoría

#### 5.7.2.1 Diseño del informe de pre-auditoría y boceto del plan de acción

El auditor explicará todas las no-conformidades (requisitos KO puntuados con D y no-conformidades Mayores), todas las desviaciones (B, C, D) y requisitos KO puntuados con B, y todos los requisitos considerados como N/A.

El auditor también describirá/explicará cierta información obligatoria, incluso para puntuaciones A en algunos requisitos predeterminados (véase Parte 4 de la norma).

El plan de acción deberá incluir todos aquellos requisitos no valorados con A o con N/A. El boceto de plan de acción deberá ser conforme con el que incluye el software auditXpressX™ (asistente de redacción de informes de auditoría de IFS). Incluirá los elementos de la tabla n.º 4 que se muestra a continuación.

El auditor deberá rellenar completamente el Campo A en la tabla n.º 4, explicando y justificando las desviaciones y no-conformidades halladas, antes de enviar a la empresa el boceto del plan de acción y el informe de pre-auditoría.

La entidad certificadora o el auditor enviarán a la empresa tanto el informe de pre-auditoría como el boceto del plan de acción en el **plazo de dos (2) semanas desde la fecha de la auditoría**.

**Tabla n.º 4: Boceto del plan de acción**

Número del requisito	Requisito IFS	Evaluación	Explicación (por el auditor)	Acción correctiva (por la empresa)	Fecha de responsabilidad y estado de implementación (por la empresa)	Aceptación del auditor
			Campo A	Campo B	Campo C	Campo D
1.2.1	El contenido de la política corporativa ...	B			X	
1.2.3	Descripción de puestos de trabajo detallando claramente responsabilidades ...	C				
2.1.2.4	Cualquier alteración de los documentos ...	D				
2.2.1.1 KO	La base del sistema de control de la seguridad de productos a empresa ...	KO/D				
2.2.1.5	El sistema APPCC cubre ...	Mayor				
2.2.3.8	Establecer un sistema de vigilancia ...	KO/B				

#### 5.7.2.2 Implementación del plan de acciones correctivas por parte de la empresa

La empresa auditada introducirá su propuesta de acciones correctivas (campo B de la tabla n.º 4) para todas las desviaciones (B, C, D) y requisitos KO puntuados con B y no-conformidades (Mayores, requisitos KO puntuados con D) que haya listado el auditor.

La empresa establecerá de manera clara las responsabilidades y plazos para implementar la acción correctiva (tabla n.º 4, Campo C) para todas las desviaciones puntuadas con C o D, así como para las no-conformidades Mayores o requisitos KO puntuados con B o D. La empresa enviará el plan de acciones correctivas a la entidad de certificación en un plazo máximo de dos (2) semanas a contar desde la fecha de recepción del informe de pre-auditoría y del boceto del plan de acción. Si no se respeta este plazo, la empresa deberá someterse a una auditoría completa inicial.

Sólo se concederá un certificado IFS en el caso de que el plan de acciones correctivas incluya responsabilidades y fechas para la implementación para todos aquellos requisitos que hayan sido puntuados con C o D, y requisitos KO puntuados con B.



La decisión final de concesión del certificado IFS dependerá tanto de la puntuación final como de la relevancia del plan de acciones correctivas comunicado por la empresa a la entidad certificadora.

La empresa deberá entregar siempre el plan de acciones correctivas por escrito antes de recibir el informe final y el certificado. La intención del plan de acciones correctivas es que la empresa aspire a un proceso continuo de mejora.

#### **5.7.2.3 Validación del plan de acciones por parte del auditor**

El auditor o un representante de la entidad de certificación validarán la idoneidad de las acciones correctivas en la última columna del plan de acción antes de preparar el informe final de auditoría (Campo D de la tabla n.º 4). Si las acciones correctivas no se consideran válidas o son inadecuadas, la entidad de certificación deberá devolver el plan de acciones a la empresa para su subsanación en un plazo adecuado.

### **5.7.3 Normas adicionales relativas al informe de auditoría**

#### **5.7.3.1 Relación entre dos informes consecutivos de auditoría (inicial y de renovación)**

Cuando el auditor puntúe con C o D un determinado requisito, las acciones correctivas deberán haber sido implementadas antes de la auditoría de renovación. En caso contrario, el auditor podrá puntuar el requisito como una no-conformidad Mayor. Esto significa que la entidad de certificación deberá leer el informe de auditoría y el plan de acciones correctivas de la auditoría anterior, incluso si el informe fue emitido por otra entidad.

Si las puntuaciones C y/o D siguen siendo las mismas de una auditoría a la siguiente, o si las puntuaciones empeoran, el auditor realizará su valoración según lo establecido en el capítulo de IFS relacionado con "Acciones correctivas" (Capítulo 5.11 del listado de auditoría, Parte 2 de la norma). Este enlace entre dos auditorías consecutivas garantiza un proceso de mejora continua.

#### **5.7.3.2 Requerimientos específicos para la traducción del informe de auditoría cuando éste se redacte en el idioma de la empresa (no inglés)**

Ya que las normas IFS son de uso internacional, es importante que los clientes entiendan el informe de auditoría; esto es especialmente importante en relación a desviaciones y no-conformidades identificadas por el auditor, así como para las acciones correctivas propuestas por la empresa auditada. Se deberán traducir siempre al inglés las acciones correctivas recogidas en el plan de acción (tabla n.º 5, Campo B).

**Tabla n.º 5: Boceto de plan de acción para la traducción**

Número del requisito	Requisito IFS	Evaluación	Explicación (por el auditor)	Acción correctiva (por la empresa)	Fecha de responsabilidad y estado de implementación (por la empresa)	Aceptación del auditor
			Campo A	Campo B		
1.1.2.	El contenido de la política corporativa ...	B	X	X		
1.2.3	Descripción de puestos de trabajo detallando claramente responsabilidades ...	C				
2.1.2.4	Cualquier alteración de los documentos ...	D				
2.2.1.1 KO	La base del sistema de control de la seguridad de productos de la empresa ...	KO/D				
2.2.1.5	El sistema APPCC cubre ...	Mayor				
2.2.3.8 KO	Establecer un sistema de vigilancia ...	KO/B				

Traducir estas explicaciones y acciones correctivas constituye una obligación para la entidad de certificación y es su responsabilidad. La traducción se realizará debajo de cada frase de la versión original y se incluirá en el informe de auditoría antes de enviar el informe final de auditoría a la base de datos IFS.

Adicionalmente, en el **informe de auditoría** IFS los elementos siguientes serán traducidos al idioma **inglés**:

- Perfil de la empresa (véase Parte 4 de la norma para más información)
- Tabla de campos obligatorios para requisitos específicos definidos en auditorías IFS Wholesale/Cash & Carry (véase Anexo 3, Parte 4 de la norma)
- Requisitos puntuados con C o D
- No-conformidades Mayores
- Requisitos KO puntuados con B o D
- Alcance de la auditoría (en la página relevante del informe de auditoría).

## 5.8 Puntuación y condiciones para la redacción de informe de auditoría y emisión del certificado

Tabla n.º 6: Puntuación y emisión del certificado

Resultado de la auditoría	Estado	Acciones a llevar a cabo por el auditado	Tipo de informe	Certificado
Al menos 1 KO puntuado con D	No aprobado	Convenir acciones y nueva auditoría inicial	El informe indica el estado	No
> 1 Mayor y/o puntuación total < 75 %	No aprobado	Convenir acciones y nueva auditoría inicial	El informe indica el estado	No
Máximo de 1 Mayor y puntuación total ≥ 75 %	No aprobado a no ser que se emprendan acciones adicionales y sean validadas tras la auditoría complementaria.	Enviar plan de acción dentro de las 2 semanas siguientes a la recepción del informe previo. Auditoría complementaria 6 meses como máximo después de la fecha de auditoría.	El informe incluye el plan de acción e indica el estado	Certificado de nivel básico, si la no-conformidad Mayor finalmente se resuelve según el control realizado en la auditoría complementaria.
La puntuación total es ≥ 75 % y < 95 %	Aprobado a nivel básico tras recibir el plan de acción	Enviar plan de acción dentro de las 2 semanas siguientes a la recepción del informe previo.	El informe incluye el plan de acción e indica el estado	Sí, certificado de nivel básico de 12 meses de validez
La puntuación total es ≥ 95 %	Aprobado a nivel superior tras recibir el plan de acción	Enviar plan de acción dentro de las 2 semanas siguientes a la recepción del informe previo.	El informe incluye el plan de acción e indica el estado	Sí, certificado de nivel superior de 12 meses de validez

**Nota:** la puntuación total se calcula como sigue:

- Cantidad total de puntos  
= (cantidad total de requisitos IFS – requisitos puntuados con N/A) × 20
- Puntuación final (en %)  
= número de puntos concedidos/número total de puntos

### 5.8.1 Gestión específica del proceso de auditoría (informe, certificado, subida) en caso de haberse puntuado con D uno o más KO durante la auditoría (véase también ANEXO 3)

En el caso de que durante la auditoría se puntúen uno o más requisitos KO con D, la entidad de certificación cancelará cuanto antes el certificado en la base de datos IFS en un máximo de dos (2) días laborables tras la fecha de la auditoría.

En la base de datos IFS se incluirá una explicación **en lengua inglesa** sobre los motivos de cancelación del actual certificado. Se incluirán explicaciones claras sobre la(s) no-conformidad(es) identificada(s), indicando el número de requisitos KO afectados. Estas explicaciones estarán detalladas y serán las mismas que las descritas en el plan de acción.

**Nota:** Todos los usuarios con acceso a la base de datos IFS y que hayan incluido a la empresa en cuestión entre sus favoritos obtendrán un mensaje por correo electrónico de la base de datos IFS (con explicaciones sobre la(s) no-conformidad(es) encontrada(s)) conforme el actual certificado ha sido cancelado.

En cada caso, la auditoría deberá completarse y todos los requisitos serán evaluados para facilitar a la empresa una visión completa de su situación.

Además, se recomienda llevar a cabo el plan de acción hasta el final con fines de mejora.

Un **informe de auditoría IFS** donde se hayan puntuado **uno o más requisitos KO** con la nota D deberá subirse siempre a la base de datos IFS (sólo será visible para la entidad de certificación y la empresa auditada, pero no para otros usuarios IFS).

En estas situaciones se realizará una **nueva auditoría completa**. La nueva auditoría no se deberá llevar a cabo antes de seis (6) semanas después de haberse realizado la auditoría en la que se haya evidenciado un KO puntuado con D.

### 5.8.2 **Gestión específica del proceso de auditoría (informe, certificado, subida) en caso de haberse detectado una o más no-conformidades Mayores (véase Anexo 4)**

En el caso de que durante la auditoría se detecten una o más no-conformidades Mayores, la entidad de certificación cancelará cuanto antes el certificado en la base de datos IFS en un máximo de dos (2) días laborables tras la fecha de la auditoría.

**Nota:** Si el último certificado IFS fue emitido por otra entidad certificadora, se contactará con IFS. Aunque el último certificado haya caducado, la razón por el KO/Mayor tendrá que ser añadida a la base de datos IFS.

En la base de datos se incluirán explicaciones claras sobre la(s) no-conformidad(es) identificada(s), indicando el número de los requisitos afectados. Estas explicaciones estarán detalladas y serán las mismas que las descritas en el plan de acción.

En aquellos casos en los que se haya detectado **más de una no-conformidad Mayor**, deberá realizarse una **nueva auditoría completa**. La nueva auditoría no se deberá realizar antes de seis (6) semanas después de haberse realizado la auditoría en la que se evidenciaron las no-conformidades Mayores.

**Nota:** Todos los usuarios que tengan acceso a la base de datos IFS y hayan incluido a dicha empresa entre sus favoritos recibirán mensaje de correo electrónico (con explicaciones sobre la(s) no-conformidad(es) encontrada(s)) conforme el actual certificado ha sido cancelado.

Si la no-conformidad Mayor está relacionada con fallos en los servicios realizados, la auditoría complementaria no se llevará a cabo antes de seis (6) semanas ni después de seis (6) meses a

contar desde la fecha de la auditoría anterior. Para otro tipo de fallos (p. ej. documentación), la entidad de certificación es la responsable de determinar la fecha de la auditoría complementaria.

El informe de auditoría en el que se hayan identificado una o más no-conformidades Mayores se subirá a la base de datos IFS (sólo será visible para la entidad de certificación y la empresa auditada, pero no para otros usuarios IFS).

En casos en los que se hayan detectado varias no-conformidades Mayores, se recomienda llevar a cabo el plan de acción hasta el final con fines de mejora.

#### **Situaciones específicas en caso de auditoría complementaria:**

Si se ha identificado una no-conformidad Mayor con una puntuación total de 75 % o superior y luego se ha resuelto, y si el resultado de la auditoría se valora como positivo:

- La entidad de certificación mencionará lo siguiente en el informe de auditoría:
  - En el apartado de “fecha”: la fecha de la auditoría complementaria adicionalmente a la fecha de la auditoría en la que se identificó la no-conformidad Mayor.
  - En el apartado “resultado final de la auditoría”: mencionar que se ha realizado una auditoría complementaria y que la no-conformidad Mayor se ha solucionado.
  - En “observaciones sobre no-conformidades KO y Mayores”: explicar en qué requisito se ha solucionado la no-conformidad Mayor.
- **La empresa auditada no puede certificarse con nivel superior** aunque la puntuación final sea igual o superior al 95 %.
- En el ciclo de certificación permanece la misma fecha válida del certificado, como se describe en 6.2
- En el certificado deberá definirse la fecha de la auditoría inicial y la de la auditoría complementaria.

#### Ejemplo:

Fecha de la auditoría inicial:	01 de octubre, 2016
Fecha de emisión del certificado:	23 de noviembre, 2016
Certificado válido hasta el:	25 de noviembre, 2017
Fecha de renovación (auditoría en la que se halló una no-conformidad Mayor):	22 de septiembre, 2017
Auditoría complementaria:	03 de diciembre, 2017
Fecha máxima de validez del certificado:	25 de noviembre, 2018

El informe (primero el de la auditoría en la que se detectó la no-conformidad Mayor, luego actualizado con los resultados de la auditoría complementaria) se subirá a la base de datos IFS una vez realizada la auditoría complementaria con la condición de que la no-conformidad Mayor haya sido finalmente subsanada.

### **5.8.3 Gestión específica del proceso de auditoría en caso de una puntuación final < 75 %**

En estas situaciones, la certificación ha fallado y se realizará una auditoría totalmente nueva. La nueva auditoría no se deberá llevar a cabo antes de seis (6) semanas después de la auditoría en la que se obtuvo la puntuación < 75 %.

#### 5.8.4 Gestión específica del proceso de auditoría en caso de empresas multicentro

- Se auditarán todos los requisitos KO en todos los establecimientos, incluso si algunos de ellos están parcialmente gestionados desde la central de gestión.
- En el informe de auditoría de cada establecimiento sólo se mencionará la fecha de auditoría del establecimiento en cuestión; no es necesario incluir la fecha de auditoría de la central.
- En caso de detectarse una no-conformidad Mayor o un KO con D durante la auditoría de la central de gestión, todos los establecimientos de producción se verán afectados y el certificado de éstos será cancelado (según el procedimiento arriba descrito).
- Tras una auditoría con éxito de la central de gestión (o tras una auditoría complementaria positiva tras una no-conformidad Mayor en la central de gestión), se reinstaurarán los certificados de los centros de producción. Según el tipo de no-conformidad detectado en la central de gestión, puede que sea necesario realizar una nueva auditoría de los establecimientos de producción.

Si hay pruebas objetivas de que la desviación observada inicialmente en la central de gestión ha sido subsanada totalmente, será posible puntuar el requisito respectivo con A. Esto es aceptable bajo las condiciones siguientes:

- El proceso gestionado por la central puede ser también evaluado de forma total en el establecimiento operativo y la desviación previamente evaluada en la central de gestión puede resolverse con pruebas objetivas.
- La evaluación de las acciones correctivas que permiten la resolución de la desviación será realizada durante la auditoría de todos los establecimientos.
- El auditor necesita tiempo para evaluar la implementación de las acciones correctivas para la desviación previamente detectada en la central de gestión. Es muy probable que una reducción total del tiempo de auditoría (0,5 días) no sea aplicable en este caso (como normalmente sería posible en este tipo de situación en una auditoría). Esta decisión será responsabilidad de la entidad de certificación.

## 6 Concesión del certificado

Se emitirá un certificado para una empresa específica. En caso de una auditoría multicentro realizada seleccionando una muestra de establecimientos, puede emitirse un certificado de grupo (para más información véase el documento adicional sobre certificación multicentro: [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)).

**Traducción del alcance de auditoría en el certificado:** Para hacer posible el uso de las normas IFS a nivel internacional y que además sean comprensibles para un público amplio, en el certificado IFS Wholesale o IFS Cash & Carry el alcance de auditoría se traducirá siempre al **inglés**.

Traducir el alcance de auditoría es obligación y responsabilidad de la entidad de certificación. En la Parte 4 de la norma se establece la información mínima obligatoria que debe publicarse en el certificado IFS Wholesale o IFS Cash & Carry.

**Nota:** Si es requerido por el cliente o empresa auditada, la puntuación final como porcentaje puede publicarse también en el certificado. Esta información no es obligatoria.

## 6.1 Plazos para la concesión del certificado

La entidad de certificación es la responsable de tomar la decisión de conceder o no el certificado IFS Wholesale o IFS Cash & Carry. La decisión debe ser tomada por personas diferentes de las que realizaron la auditoría.

El plazo entre la fecha de auditoría y la de concesión del certificado se determina de la siguiente manera:

- Dos (2) semanas para redactar el informe previo de auditoría
- Dos (2) semanas para que la empresa responda a las desviaciones y no-conformidades (es decir, para redactar el plan de acción)
- Dos (2) semanas para que el auditor verifique las acciones correctivas propuestas, para el procedimiento de certificación y para subir el informe de auditoría a la base de datos IFS

En total: Seis (6) semanas desde la fecha de auditoría hasta la subida del informe de auditoría a la base de datos IFS y concesión del certificado:

- **Plazo objetivo:** seis (6) semanas
- **Plazo máximo:** ocho (8) semanas

La **validez del certificado IFS** se define de la siguiente forma:

- **Fecha de comienzo de validez del certificado:** la validez del certificado comienza en la fecha de emisión del certificado
- **y**
- **final de la validez del certificado:** fecha del último día de realización de la auditoría inicial + ocho (8) semanas – un (1) día + un (1) año.

La fecha para la auditoría de renovación será calculada a partir de la fecha de la auditoría inicial, no desde la fecha de emisión del certificado.

## 6.2 Ciclo de certificación

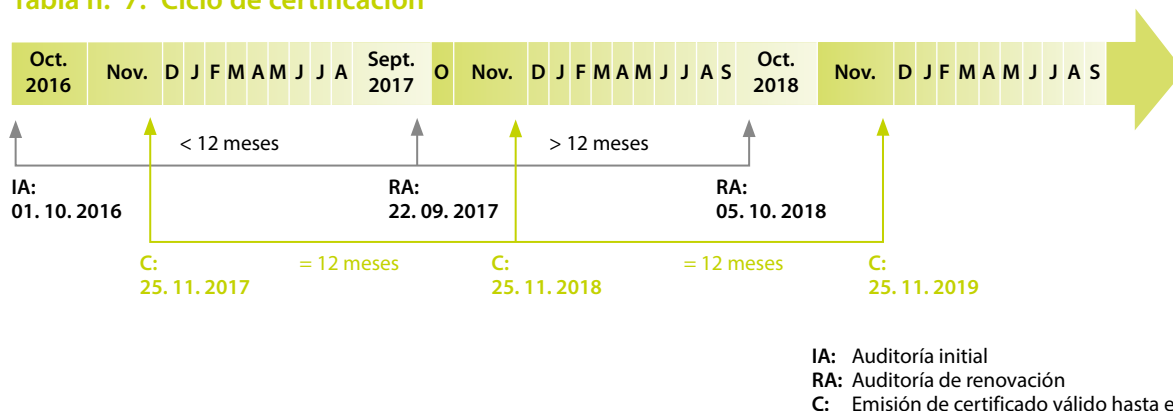
Aunque la fecha de la auditoría de renovación cambiara cada año y no correspondiera completamente a la fecha de aniversario, la validez del certificado permanecerá igual cada año.

Esto permite evitar huecos entre dos (2) certificados consecutivos y que por el hecho de planificar la auditoría algo antes, la empresa pierda algunos meses de validez del certificado.

Ejemplo:

Fecha de la auditoría inicial:	01 de octubre, 2016
Fecha de emisión del certificado:	23 de noviembre, 2016
Certificado válido hasta el:	25 de noviembre, 2017
Fecha de auditoría de renovación:	22 de septiembre, 2017
Certificado válido hasta el:	25 de noviembre, 2018 (independientemente de la fecha de la auditoría de renovación)

Tabla n.º 7: Ciclo de certificación



**Nota:** el certificado se expedirá siempre basado en la decisión de certificación y siguiendo las etapas de decisión de certificación según ISO/IEC 17065.

La auditoría de renovación deberá planificarse para ser realizada como máximo ocho (8) semanas antes hasta dos (2) semanas después de la fecha de vencimiento de la auditoría (la fecha de vencimiento es la fecha de aniversario de la auditoría inicial). Si no se respetasen en sus debidos tiempos las reglas mencionadas, se produciría una ruptura en el ciclo de certificación.

En el ejemplo anterior, esto significa que la auditoría no debería realizarse nunca antes del 06 de agosto o después del 15 de octubre.

### 6.3 Información sobre condiciones de retirada del certificado

La retirada de un certificado por la entidad de certificación sólo se permite en caso de que existan pruebas conforme el producto no cumple los requisitos del sistema de certificación. La única excepción a esta norma puede estar relacionada con el impago de la auditoría en curso por la empresa certificada.

El contrato entre la entidad certificadora y la empresa auditada se armonizará con el ciclo de certificación (véase tabla n.º 7 más arriba).

## 7 Distribución y conservación del informe de auditoría

Los informes de auditoría serán propiedad de la empresa y no se difundirán, entera o parcialmente, a terceras partes sin el consentimiento previo de la empresa (excepto cuando lo requiera la ley). Deberá obtenerse constancia escrita de este consentimiento para la difusión, que podrá ser facilitado por la empresa a la entidad de certificación o al usuario relevante. La entidad de certificación conservará una copia del informe de auditoría. El informe deberá conservarse adecuadamente y bajo medidas de seguridad durante un periodo de cinco años.

Las condiciones de acceso a la información sobre informes de auditoría se detallan en la Parte 4 de la norma.



## 8 Acciones suplementarias

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

## 9 Procedimiento de recursos y reclamaciones

La entidad de certificación deberá disponer de procedimientos documentados para tomar en consideración y resolver los recursos contra los resultados de una auditoría. Estos procedimientos serán independientes del auditor y deberán ser gestionados por la dirección de la entidad de certificación. El plazo máximo para la resolución de los recursos será de veinte (20) días laborables a contar desde la fecha de recepción de la información del auditado.

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

Para gestionar las reclamaciones recibidas en las oficinas de IFS, las bases de gestión de reclamaciones se describirán en el acuerdo marco de IFS con las entidades certificadoras:

- Si la reclamación está relacionada con la calidad del contenido de las auditorías IFS o de los informes de auditoría IFS, las oficinas de IFS solicitarán a la entidad de certificación la presentación de un informe sobre las causas y las medidas introducidas para rectificar los problemas reclamados en el plazo de dos (2) semanas.
- Si la reclamación está relacionada con errores administrativos, por ejemplo en informes de auditoría IFS, certificados IFS o en la base de datos IFS, las oficinas de IFS solicitarán a la entidad certificadora que proporcione una declaración y rectifique el problema en el plazo de una (1) semana. La declaración se emitirá por escrito, por correo electrónico o postal.

## 10 Propiedad y uso de los logotipos de IFS Wholesale e IFS Cash & Carry

IFS Management GmbH es propietaria de los derechos de autor de IFS Wholesale e IFS Cash & Carry y de la marca comercial registrada. El logotipo de IFS Wholesale e IFS Cash & Carry puede descargarse a través de la zona segura de la base de datos de IFS.

Además, el auditor verificará las siguientes cláusulas y condiciones durante la auditoría, y los resultados de dicha verificación se describirán en el perfil de la empresa del informe de auditoría como campo obligatorio (véase también Parte 4 de la norma).

En caso de que el auditor identifique que la empresa no cumple estos términos y condiciones, se avisará a IFS.

## **Cláusulas y condiciones para el uso de los logotipos de IFS Wholesale e IFS Cash & Carry y comunicación sobre la certificación IFS**

### **Aplicación**

Estos términos y condiciones son aplicables tanto a los logotipos de IFS Wholesale e IFS Cash & Carry como a todos los logotipos generales de IFS.

### **Forma, diseño y color de los logotipos de IFS Wholesale e IFS Cash & Carry**

Cuando se utilicen, los logotipos de IFS Wholesale e IFS Cash & Carry deberán respetar la forma y el color del dibujo a escala. Cuando se utilice en documentos, se permite el uso de impresión en blanco y negro.

Las empresas con certificación IFS Wholesale e IFS Cash & Carry pueden utilizar los logotipos de IFS Wholesale y IFS Cash & Carry en sus publicaciones (por ejemplo en facturas), siempre que se cumplan las disposiciones mencionadas en esta sección.

Los logotipos de IFS Wholesale e IFS Cash & Carry pueden utilizarse en formato impreso, físico y electrónico, y en films, siempre que se respeten su forma y formatos. Idénticas condiciones se aplican al uso del logotipo en sellos.

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

Cuando una empresa con certificación IFS Wholesale o IFS Cash & Carry o una entidad relacionada publiquen documentos con el logotipo IFS, los comentarios y las interpretaciones respecto a IFS deben estar identificados como tales de forma clara.

### **Uso de los logotipos de IFS Wholesale e IFS Cash & Carry en material promocional**

Una empresa con certificación IFS Wholesale o IFS Cash & Carry o una entidad relacionada podrán utilizar el logotipo IFS Wholesale o IFS Cash & Carry con fines promocionales y publicar información sobre la certificación IFS, siempre y cuando no sea visible para el consumidor final. Los logotipos IFS Wholesale e IFS Cash & Carry y la información sobre la certificación podrán utilizarse en la correspondencia con proveedores y distribuidores, pero no con el consumidor final. Los logotipos IFS Wholesale e IFS Cash & Carry pueden mostrarse en cualquier clase de comunicación general (p. ej. contratos, folletos, artículos genéricos sobre seguridad y calidad de productos y sobre gestión de calidad en general, vehículos). La norma IFS Wholesale/IFS Cash & Carry fue desarrollada por distribuidores para garantizar la seguridad de sus proveedores.

Deberá garantizarse que toda información relacionada con certificaciones haga mención clara a IFS. El logotipo de IFS no podrá utilizarse en presentaciones que no tengan una conexión clara con IFS.

### **Restricciones adicionales en el uso del logotipo de IFS Wholesale o IFS Cash & Carry**

El logotipo IFS Wholesale o IFS Cash & Carry no se utilizará de modo que pudiera hacer pensar de alguna forma que el propietario de IFS es el responsable de la decisión de certificación. Lo mismo se aplica a las opiniones e interpretaciones que se pudieran derivar. En caso de suspensión o retirada de la certificación IFS Wholesale o IFS Cash & Carry, la empresa certificada tiene que suspender de inmediato la inclusión del logotipo IFS en sus documentos y/o página web y cesar cualquier comunicación relativa a IFS. La empresa auditada debe además suspender de inmediato la inclusión del logotipo IFS Wholesale o IFS Cash & Carry en sus documentos y/o página web, etc.

### **Comunicación relativa a la certificación IFS**

Todas las normas antes mencionadas se aplican a cualquier comunicación relativa a IFS Wholesale/Cash & Carry. Asimismo, esto significa que no se permite el uso de las marcas de las palabras "IFS", "International Featured Standard", "IFS Wholesale/Cash & Carry" o "IFS Cash & Carry" o "IFS Wholesale". Esto incluye también la comunicación sobre productos finales dirigida al consumidor final.

## **11 Revisión de la norma**

El Comité de Revisión tiene como objetivo garantizar el control de la calidad y el contenido de la norma, y revisará la misma y su protocolo para asegurar que cumplen con sus requisitos. El Comité de Revisión estará compuesto por participantes implicados en el proceso de auditoría: representantes de distribuidores, y representantes del sector y de entidades de certificación. La norma se revisará anualmente, o con más frecuencia si es necesario. El objetivo del Comité de Revisión es compartir experiencias, intercambiar opiniones y decidir sobre los cambios de la norma, los requisitos aplicables al informe de auditoría y la formación.

## **12 Integrity Program de IFS**

El "Integrity Program" de IFS, lanzado a principios de 2010, incluye varias medidas para garantizar la calidad del esquema de certificación IFS, centrado especialmente en la revisión de auditorías realizadas por las entidades de certificación de IFS y sus auditores (véase tabla n.º 8).

El programa cuenta con dos (2) pilares:

### **12.1 Acciones preventivas de aseguramiento de la calidad**

Las actividades de aseguramiento de la calidad monitorizan todo el sistema IFS. Auditorías de vigilancia en las oficinas de las entidades de certificación y auditorías in situ de proveedores se realizan con regularidad para valorar el sistema IFS. Estas auditorías se realizan independientemente de si ha habido o no una reclamación. El muestreo para estas auditorías de vigilancia se basa en un proceso aleatorio de selección y utiliza criterios objetivos. Estos criterios son tanto económicos (como cantidad de certificados emitidos) como cualitativos (como revisión y análisis de procesos de certificación IFS y de los informes correspondientes).

Una auditoría de oficina de supervisión de entidad certificadora (EC) se lleva a cabo en las oficinas de la entidad de certificación acreditada para comprobar la aplicación correcta de las disposiciones IFS en las instalaciones de la entidad certificadora y para fomentar la mejora continua.

Adicionalmente se pueden realizar auditorías de vigilancia de proveedores in situ en empresas certificadas. Por lo general, las auditorías de proveedores in situ se anuncian con cuarenta y ocho (48) horas de antelación a la fecha de la auditoría. En estas auditorías se compara la documentación revisada en la auditoría de la oficina de la entidad de certificación, o en la base de datos de IFS, con la situación real hallada en la empresa.

También se pueden realizar auditorías presenciales. En este caso, los auditores de "Integrity Program" valoran a un auditor IFS durante una auditoría IFS real.

## 12.2 Acciones de aseguramiento de la calidad tras la notificación de una reclamación

Un proceso detallado de gestión de reclamaciones analiza toda la información necesaria. Los distribuidores y otras partes interesadas tienen derecho a presentar cualquier posible no-conformidad a IFS para su estudio como parte de "Integrity Program".

Las oficinas de IFS recaban las reclamaciones relativas a auditorías IFS, informes, certificados u otras circunstancias en las que se cuestione la integridad de la marca IFS. Los distribuidores, las entidades de certificación, los empleados de empresas certificadas IFS o cualquier otra persona puede utilizar los formularios de reclamación de la web de IFS [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com) o enviar un correo electrónico a [complaintmanagement@ifs-certification.com](mailto:complaintmanagement@ifs-certification.com) para informar a IFS sobre un problema determinado. Adicionalmente a cualquier reclamación recibida, IFS analiza también la base de datos de IFS con herramientas analíticas para identificar posibles deficiencias. Si la Gestión de Aseguramiento de la Calidad de IFS es informada de discrepancias importantes entre los resultados de una auditoría IFS y una auditoría posterior de proveedor, el asunto será investigado dentro del proceso de gestión de reclamaciones como se describe en el capítulo 9, Parte 1.

Las oficinas de IFS recabarán toda la información necesaria para investigar la causa de la reclamación y establecer si existen deficiencias en empresas certificadas, entidades de certificación acreditadas o auditores autorizados por IFS en el cumplimiento de los requisitos de IFS. Se adoptarán las medidas oportunas para investigar a fondo cualquier reclamación, que pueden incluir la solicitud a una entidad de certificación para que realice una investigación interna y proporcione una declaración sobre el resultado de sus investigaciones a IFS.

En el caso de que una reclamación no pueda ser resuelta satisfactoriamente con la investigación realizada por la entidad de certificación, se realizará una auditoría de investigación in situ en la empresa certificada. Por lo general, las auditorías de investigación se anuncian cuarenta y ocho (48) horas antes de la fecha de auditoría, aunque en casos especiales pueden realizarse auditorías sin previo aviso.

También se pueden realizar auditorías presenciales. En este caso, los auditores de "Integrity Program" valoran a un auditor IFS durante una auditoría IFS real.

Las auditorías realizadas como parte de "Integrity Program" las realizan auditores contratados por IFS y totalmente independientes de las empresas auditadas y de las entidades de certificación.

## 12.3 Sanciones

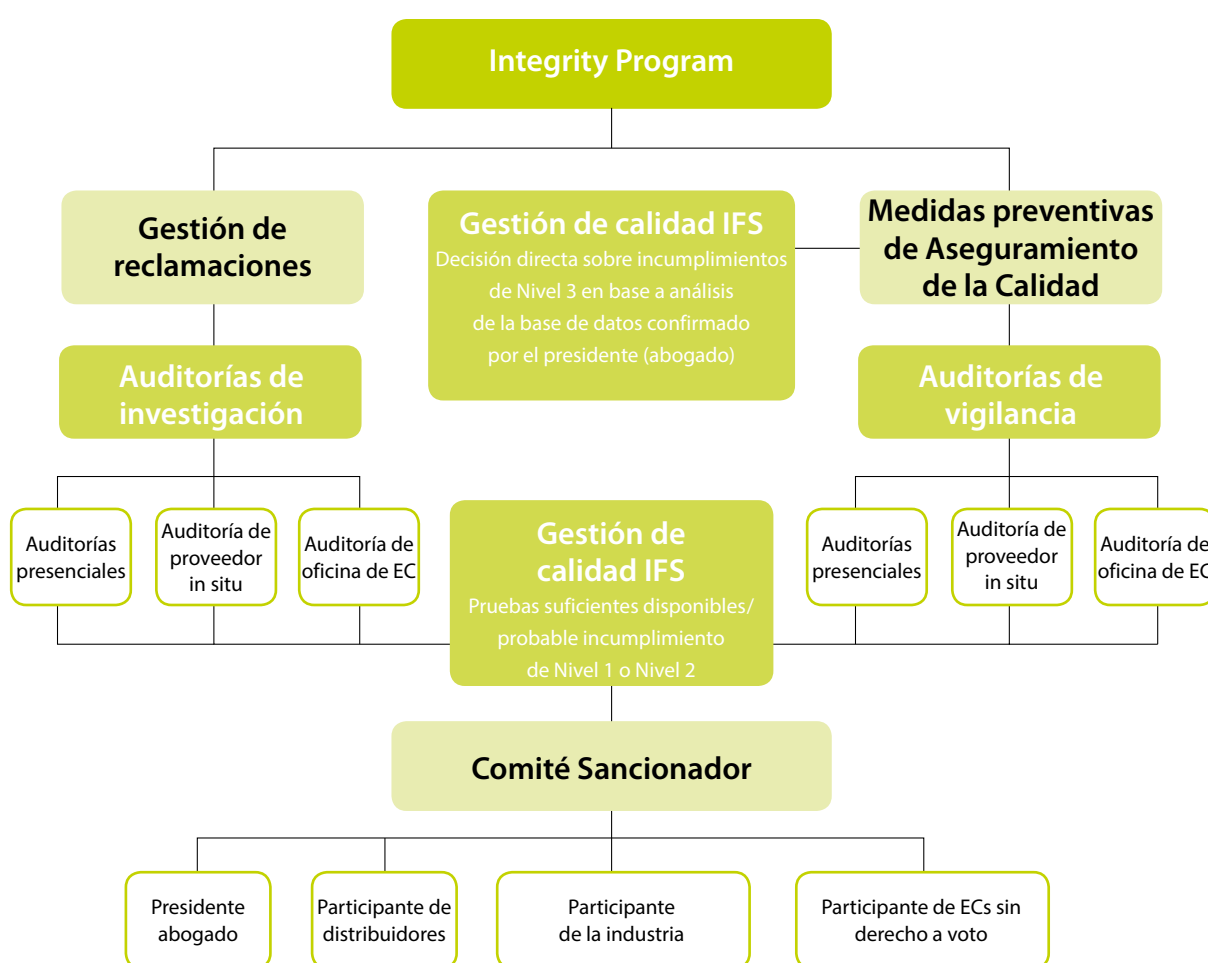
Si tras una reclamación o acción de aseguramiento preventivo de la calidad, la causa de una deficiencia ha resultado ser un error de la entidad de certificación y/o de un auditor, IFS enviará toda la información de forma anónima a un Comité Sancionador independiente. El Comité Sancionador, compuesto por un abogado y participantes del sector, distribuidores y entidades de certificación, tomará una decisión sobre si existe o no incumplimiento y la gravedad del mismo.

Las sanciones se enviarán a la entidad certificadora y/o a sus auditores si el Comité Sancionador concluye que se ha cometido un incumplimiento. El tipo de sanción dependerá del número de

incumplimientos cometidos previamente por el auditor y/o la entidad de certificación, así como del nivel de gravedad de dichos incumplimientos. La dirección de IFS informará a la entidad de acreditación correspondiente si se ha determinado un incumplimiento por parte de una entidad de certificación y/o un auditor.

Todos estos procedimientos se establecerán en el contrato entre IFS y cada una de las entidades de certificación, y todos los participantes en el sistema IFS serán informados del proceso. El "Integrity Program" de IFS refuerza la fiabilidad del esquema IFS al comprobar la implantación de la norma IFS en la práctica.

Tabla n.º 8: Resumen de las actividades del "Integrity Program" de IFS



## ANEXO 1: **Ámbito de aplicación de las distintas normas IFS**



### **IFS Food**

Norma para auditar a proveedores/fabricantes de productos alimenticios. IFS Food se aplicará cuando un producto se procese o cuando exista un peligro de contaminación del producto durante el proceso de envasado primario.



### **IFS HPC**

Norma para auditar a proveedores/fabricantes de productos de uso doméstico y cuidado personal.

IFS HPC se aplicará cuando un producto se procese o exista un peligro de contaminación durante el envasado primario.



### **IFS PACsecure**

Norma para auditar a fabricantes de envases para productos alimenticios y no alimenticios, que se aplicará a empresas que procesan o transforman envases.



### **IFS Bróker**

Norma para auditar personas y/o empresas que, pudiendo o no poseer los productos, típicamente no toman posesión física de ellos (p. ej. no poseen almacenes, estaciones de envasado o flota de camiones) y son entidades legales que proporcionan servicios de corretaje o agencia.

La norma se aplicará a productos alimenticios, productos de limpieza de uso doméstico y cuidado personal, así como materiales de envasado.

Si un fabricante ofrece servicios de corretaje y quiere certificar ambas actividades (servicios de procesado y corretaje), es posible realizar una auditoría combinada (IFS Food, IFS HPC o IFS PACsecure respectivamente en combinación con IFS Bróker).



### **IFS Wholesale/Cash Carry**

Norma que cubre todas las actividades de venta al por mayor de productos alimenticios, productos HPC y productos PACsecure en empresas mayoristas y mercados de Cash & Carry. Adicionalmente, ciertas actividades de tratamientos y/o procesado están también cubiertas por esta norma, así como empresas de envasado de frutas, verduras y/o huevos.





**IFS Logística**

Norma para auditar empresas cuya actividad sea la logística orientada a productos alimenticios y no alimenticios, como transporte, almacenamiento, distribución, carga/descarga, etc. Se aplica a todos los tipos de transporte: entrega por carretera, tren, barco; productos refrigerados/congelados o estables a temperatura ambiente.

Si una empresa productora realiza actividades de logística propias, estas quedan incluidas en el subcapítulo específico relativo a transporte y/o almacenamiento de la norma IFS de producto. Por lo tanto, no es necesario realizar una auditoría combinada para IFS Food, IFS HPC o IFS PACsecure en combinación con IFS Logística.



**IFS Global Markets –Food**

IFS Global Markets – Food es un programa estandarizado para la evaluación de seguridad alimentaria para empresas que desean suministrar productos alimenticios de marca.

El objetivo del programa es apoyar a “negocios pequeños y/o menos desarrollados” en el desarrollo de sus sistemas de gestión de seguridad alimentaria y si desean dar el primer paso hacia la implementación de la norma IFS Food.



**IFS Food Store**

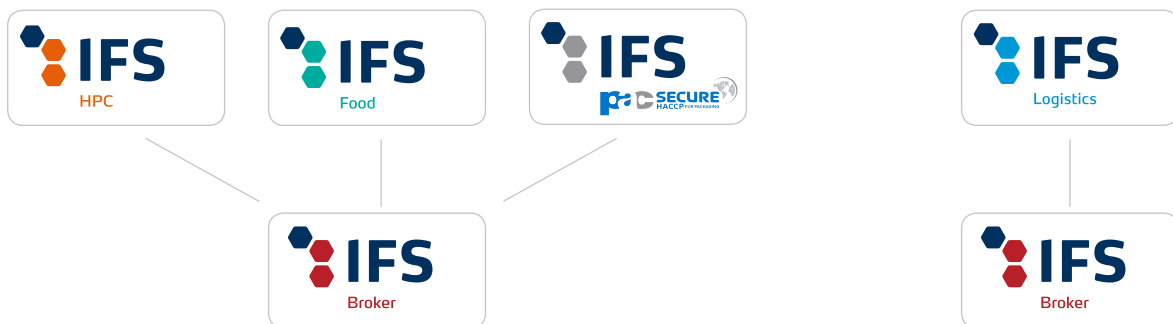
Norma para inspeccionar las actividades de seguridad alimentaria en establecimientos de venta. Se evaluarán todas las actividades de venta alimentaria independientemente de que estén o no gestionadas directamente por el propietario del establecimiento de venta o por un proveedor de servicios subcontratado.

**Auditorías IFS combinadas**

Las diferentes normas IFS de producto pueden combinarse con IFS Bróker siempre que la empresa fabricante también comercie con productos alimenticios y/o no alimenticios.

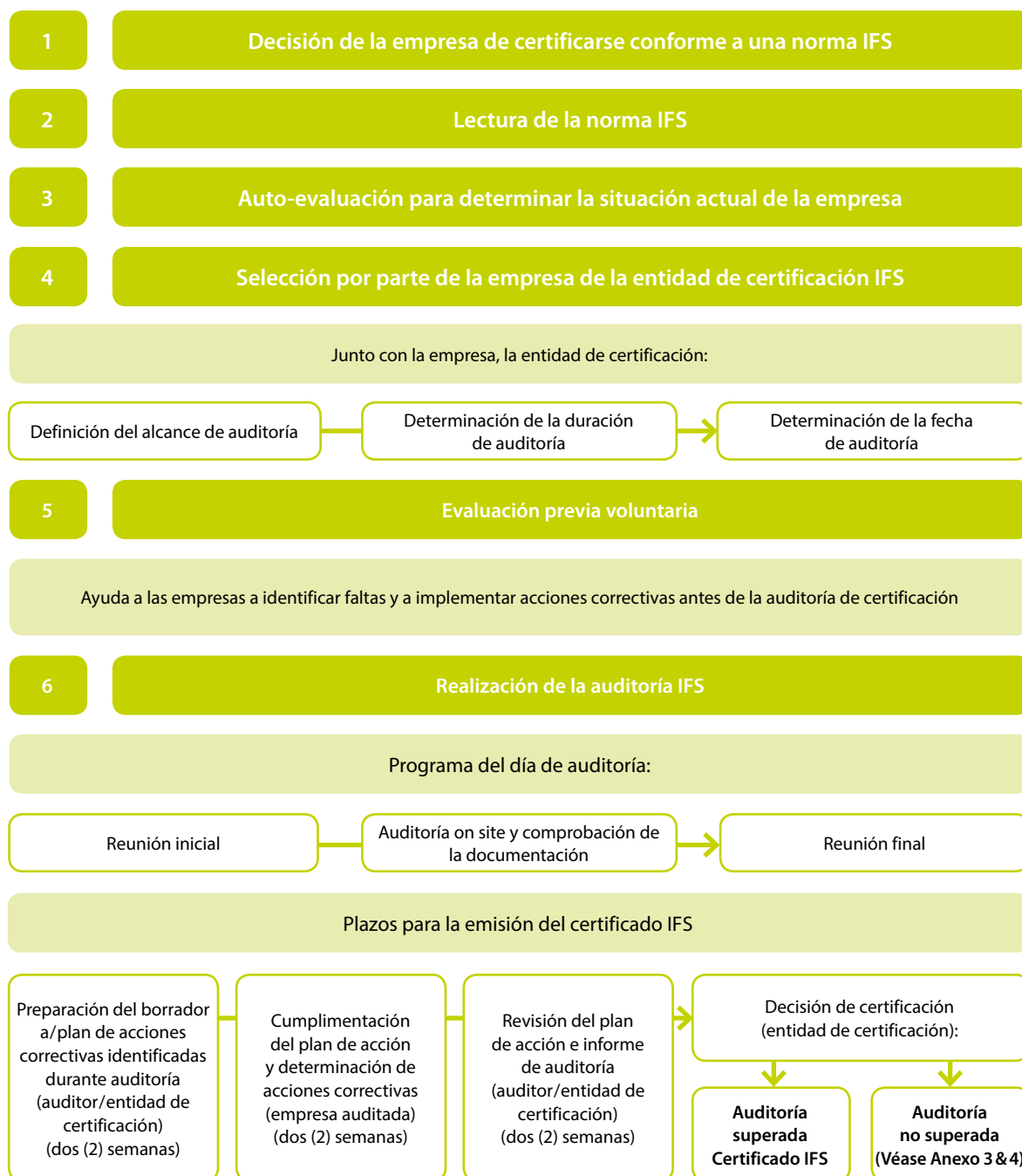
Una certificación IFS Logística/IFS Bróker combinada puede ser aplicable si la empresa de logística tiene también actividades comerciales con alimentos, HPC y/o productos de envasado.

Las mismas auditorías combinadas pueden realizarse cuando una agencia de corretaje tenga actividades logísticas como almacenamiento y/o transporte.



En cada caso, el auditor/equipo de auditoría deberá garantizar que ambos listados se evalúen adecuadamente y, si la auditoría es satisfactoria, la empresa auditada recibirá dos (2) certificados.

## ANEXO 2: Proceso de certificación



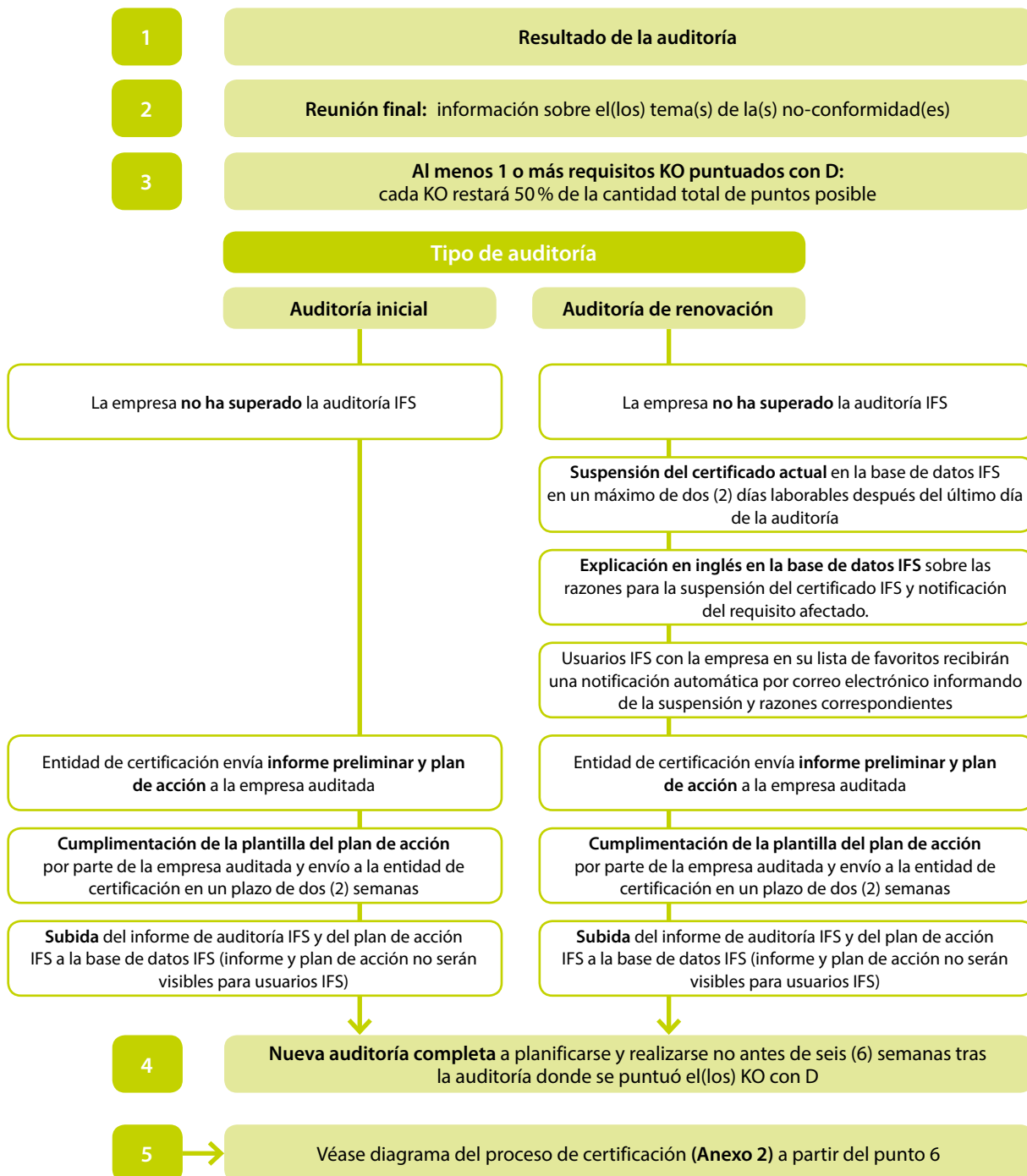
Tres (3) meses antes de la caducidad del certificado, un recordatorio será enviado a la empresa a través de la base de datos IFS para planificar una nueva auditoría con la entidad de certificación. La auditoría será planificada para realizarse no más tarde de la fecha límite para la auditoría de renovación que se especifica en el informe y en el certificado.

Para más información véase Parte 1 (protocolo de auditoría) de la norma IFS Wholesale/Cash & Carry.

Visite [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com) para descargar las normas IFS y para encontrar una entidad de certificación aprobada.

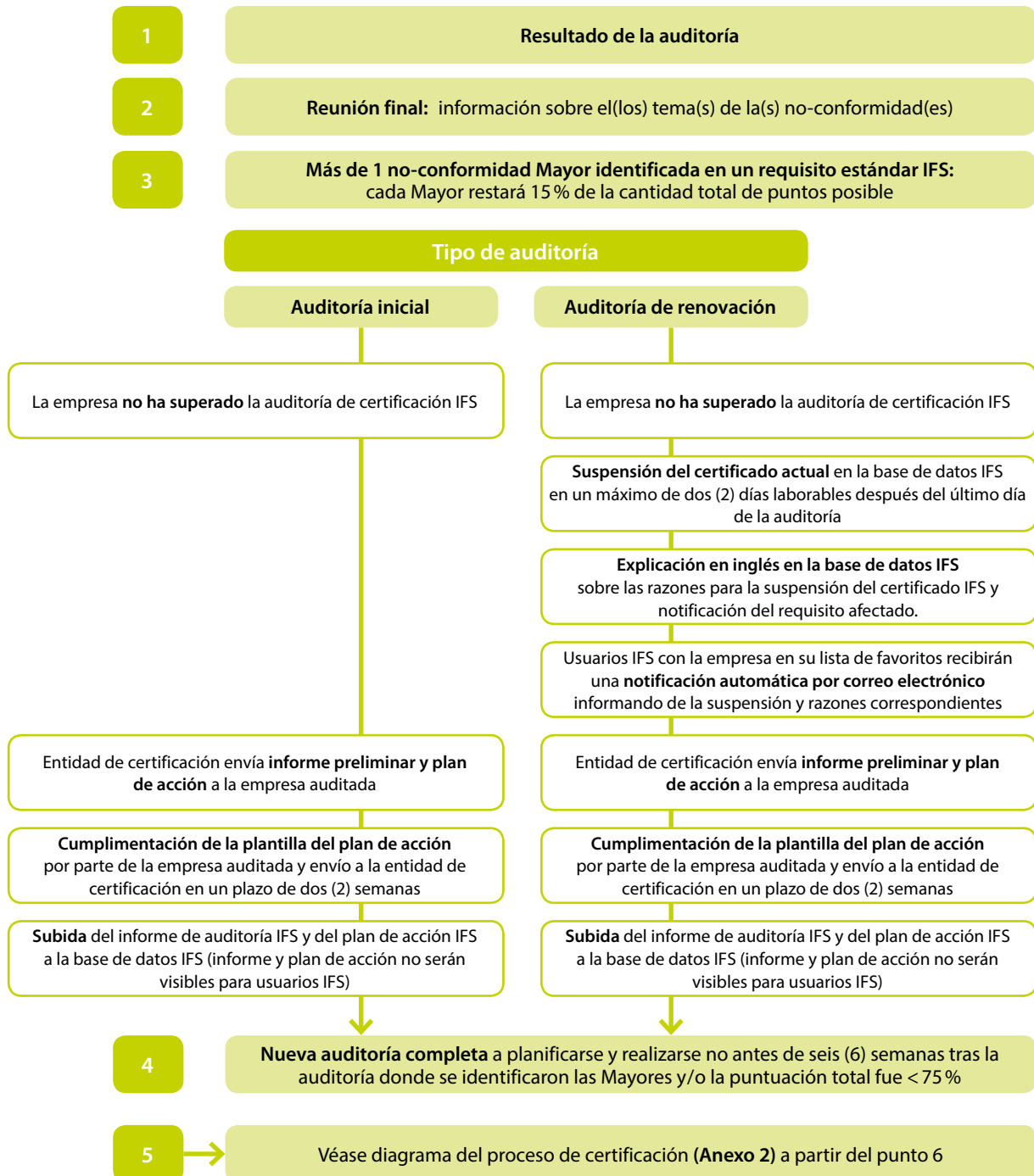


## ANEXO 3: Diagrama para la gestión de KO puntuados con D



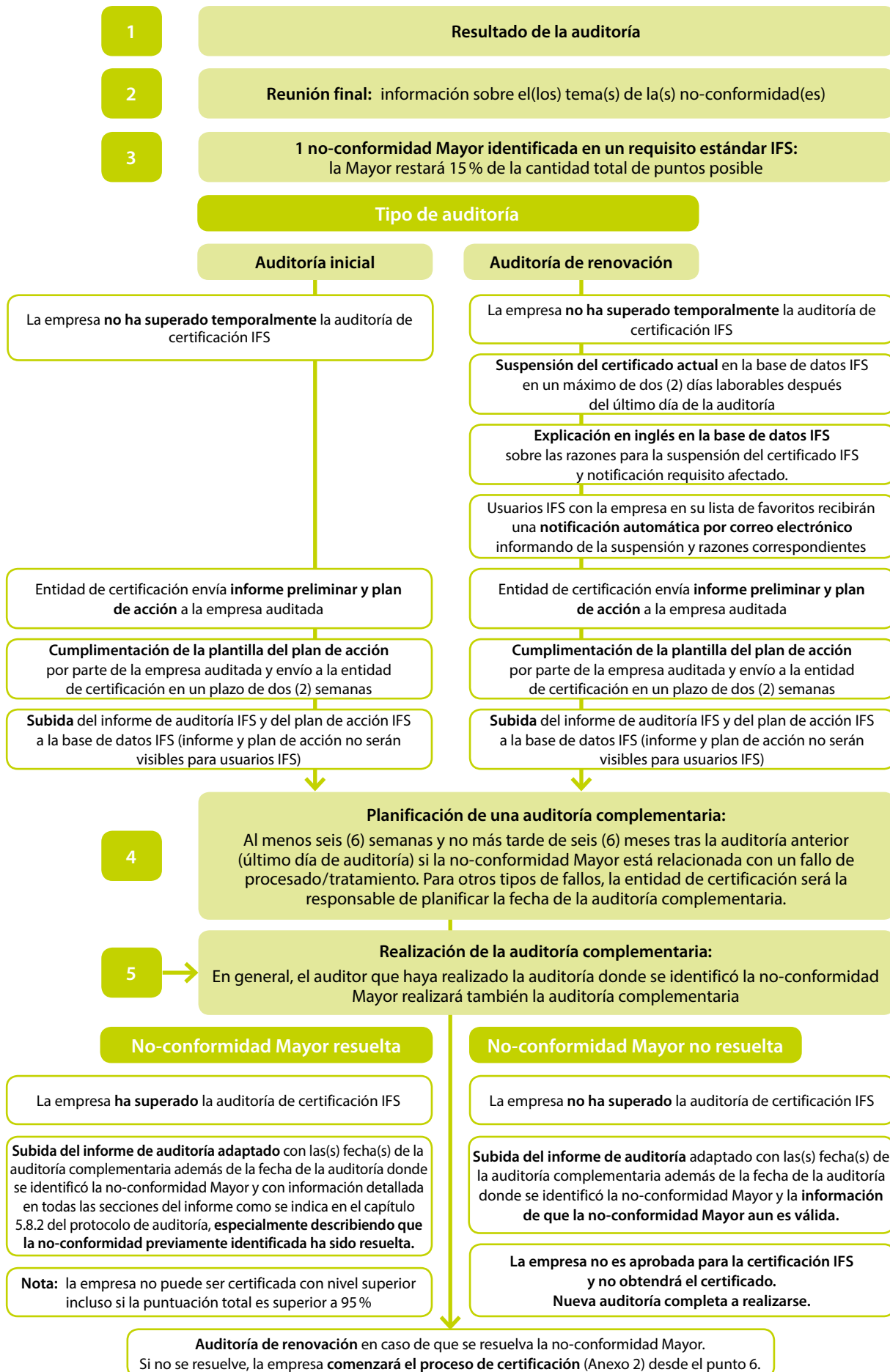
## ANEXO 4: Diagrama para la gestión de no-conformidades Mayores:

### A: Más de 1 Mayor y/o puntuación total < 75 %



# ANEXO 4: Diagrama para la gestión de no-conformidades Mayores:

## B: Máximo 1 Mayor y puntuación total $\geq 75\%$



## ANEXO 5: Alcances y grupos de productos para ser especificados en el perfil de la empresa en el informe de auditoría

Tabla n.º 1: Alcances de producto para productos alimenticios (según IFS Food versión 6)

IFS Food Alcances de producto
1.1 Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos
1.2 Pescado y productos de pescado
1.3 Huevos y productos derivados
1.4 Productos lácteos
1.5 Frutas y verduras
1.6 Cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks
1.7 Productos combinados
1.8 Bebidas
1.9 Aceites y grasas
1.10 Productos secos, otros ingredientes y aditivos
1.11 Alimentos para mascotas

**Tabla n.º 2: Alcances de producto para productos de uso doméstico y cuidado personal (según IFS HPC versión 2)**

IFS HPC alcances de producto	
<b>2.1</b>	<b>PRODUCTOS COSMÉTICOS</b>
	Ejemplos: champús, pastas de dientes, toallitas desmaquilladoras, agua de colonia, perfumes, laca de uñas, cremas colorantes, productos de bronceado, lápices de ojos, maquillaje corrector, barras de labios, banda lubricante de maquinilla afeitadora, productos de afeitado, algunos dispositivos médicos clase I (p. ej. suero fisiológico sin condición estéril, crema adhesiva para dentaduras, etc.), etc.
<b>2.2</b>	<b>PRODUCTOS QUÍMICOS DE USO DOMÉSTICO</b>
	Ejemplos: detergentes, agentes limpiadores y abrillantadores, esponjas pre-cargadas con detergente, ambientadores, blocks de taza de WC, barritas ambientadoras, crema para zapatos, suavizantes, velas/velas aromáticas, cerillas, insecticidas para el hogar, etc.
<b>2.3</b>	<b>PRODUCTOS DOMÉSTICOS DE USO DIARIO</b>
	Ejemplos: vajilla desechable (cubiertos, vasos, etc.), bolsas de basura, servilletas, rollos de papel de cocina, filtros para café, papel de aluminio, papel para horno, contenedores plásticos para almacenar alimentos, guantes de limpieza, estropajos, esponjas, escobas, fregonas, cubos, etc.
<b>2.4</b>	<b>PRODUCTOS DE HIGIENE PERSONAL</b>
	Ejemplos: papel higiénico, cepillos de dientes, palillos de dientes, pañales, peines, maquinillas de afeitar, cepillos para el pelo, productos de higiene femenina (tampones, compresas, salva slips, etc.), discos de algodón, esponjas de baño, pinzas, instrumentos de manicura, pañuelos de papel, algunos dispositivos médicos clase I (p. ej. gasas/vendas, apósitos adhesivos, compresas sin condición estéril, algodón, productos para la incontinencia, etc.), etc.

**Tabla n.º 3: Alcances de producto para materiales de envasado (según IFS PACsecure versión 1)**

IFS PACsecure alcances de producto
3.1 Envasado flexible
3.2 Plástico rígido
3.3 Papel
3.4 Metal
3.5 Cristal
3.6 Otros materiales naturales

**Tabla n.º 4: Alcances tecnológicos (según la norma IFS Food versión 6, abril 2014)**

**Nota:** Los alcances tecnológicos aplicables para IFS Wholesale/Cash & Carry están marcados en negrita. Los alcances tecnológicos coloreados en gris no son aplicables para esta norma. La Tabla n.º 5 especifica las actividades que son aplicables para cada alcance.

Alc. técn. IFS	Etapa de procesado IFS – incluyendo procesado/tratamiento/manipulación/almacenamiento	Clasificación orientada a la tecnología que considera también los riesgos de productos
A	P1 Esterilización (p. ej. latas).	<b>Esterilización (en envase final) con la finalidad de destruir agentes patógenos</b> Productos esterilizados (p. ej. en autoclave) en su envase final.
B	P2 Pasteurizado térmico, UHT/llenado aséptico, llenado en caliente Otras técnicas de pasteurizado, como pasteurizado a alta presión, microondas.	<b>Pasteurizado con la finalidad de reducir riesgos de seguridad alimentaria (y proceso UHT).</b>
C	P3 Irradiación de alimentos. P4 Conservación: Salado, marinado, azucarado, acidificado, encurtido, curado, ahumado, etc. Fermentación, acidificación. P5 Evaporación/deshidratación, filtrado al vacío, secado en congelación, microfiltrado (con tamaño de malla inferior a 10 µ).	<b>Productos procesados: Tratamiento con la finalidad de modificar el producto y/o ampliar la fecha de caducidad y/o reducir riesgos de seguridad alimentaria con técnicas de conservación y otras técnicas de procesado.</b> Nota— excepción: se atribuye la irradiación a esta categoría, aunque esté destinada a la destrucción de microorganismos.
D	P6 Congelación (al menos -18°C/0°F) incluyendo almacenamiento, procesos de congelación rápida, enfriado, refrigerado y almacenamiento respectivo en frío. P7 Inmersión, rociado, fumigado antimicrobiano.	<b>Sistemas y tratamientos para mantener la integridad y/o seguridad del producto</b> Tratamientos con el propósito de mantener la calidad y/o integridad de los productos incluyendo tratamientos para eliminar y/o prevenir la contaminación.
E	P8 Envasado MAP, envasado al vacío. P9 Procesos para prevenir la contaminación del producto, en particular contaminación microbiológica, lo que implica un estricto control de higiene y/o infraestructuras específicas durante la manipulación, tratamiento y/o procesado, como tecnología de “sala blanca” (temperatura controlada en la sala de trabajo por la seguridad del producto, desinfección tras la limpieza, sistemas de presión positiva de aire (como filtrado inferior a 10 µ, desinfección tras limpieza). P10 Técnicas específicas de separación: filtrado como ósmosis inversa, uso de carbón activo, etc.	<b>Sistemas y tratamientos para prevenir la contaminación del producto.</b> Procesos para prevenir la contaminación del producto, en particular contaminación microbiológica, por medio de un estricto control de higiene y/o infraestructuras específicas durante la manipulación, tratamiento, procesado y/o envasado (por ejemplo MAP).

Alc. técn. IFS	Etapa de procesado IFS – incluyendo procesado/tratamiento/manipulación/almacenamiento	Clasificación orientada a la tecnología que considera también los riesgos de productos
F	<p><b>P11</b> Cocción, horneado embotellado, relleno de productos viscosos, elaboración de cerveza, fermentación (p. ej. vino), desecado, fritura, asado, extrusión, batido.</p>	<p><b>Cualquier otra manipulación, tratamiento, procesado no listado en A, B, C, D, E.</b></p>
	<p><b>P12</b> Recubrimiento, empanado, rebozado, troceado, loncheado, cortado a dados, desmembrado, mezclado/combinado, relleno, sacrificado, clasificación, manipulación, envasado. Almacenamiento bajo condiciones controladas (atmósfera) excepto temperatura.</p>	
	<p><b>P13</b> Destilado, purificado, cocinado al vapor, humectación, hidrogenizado, triturado.</p>	

## ANEXO 6: Actividades de tratamiento y/o procesado aplicables para los módulos “plus” de IFS Wholesale/Cash & Carry

Alcances de producto IFS Food versión 6	Módulo “plus” Wholesale	Módulo “plus” Cash & Carry (cantidad límite 2,5 toneladas/semana por grupo de producto)
1.1 Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos	clasificación, congelación (en bloque), descongelación, etiquetado	congelación, descongelación, troceado, envasado, pesado, clasificación, maduración, etiquetado, conservación
1.2 Pescado y productos de pescado	clasificación, congelación (en bloque), descongelación, etiquetado	congelación, descongelación, troceado, envasado, pesado, clasificación, maduración, etiquetado, conservación, sacrificado de peces vivos
1.3 Huevos y productos derivados	clasificación, etiquetado, envasado	clasificación, cocción, envasado, etiquetado
1.4 Productos lácteos	clasificación, congelación (en bloque), descongelación, etiquetado	troceado, envasado, etiquetado
1.5 Frutas y verduras	clasificación, congelación (en bloque), descongelación, pesado, eliminación de tallos, confitado, etiquetado, maduración, lavado, envasado	congelación, descongelación, troceado, envasado, pesado, clasificación, maduración, etiquetado, conservación
1.6 Cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks	clasificación, congelación (en bloque), descongelación, etiquetado, limpieza (semillas: materiales extraños), relleno, ensacado	relleno, horneado, ensacado, envasado, etiquetado
1.7 Productos combinados	etiquetado	X
1.8 Bebidas	clasificación, etiquetado	X
1.9 Aceites y grasas	congelación (en bloque), descongelación, etiquetado	X
1.10 Productos secos, otros ingredientes y aditivos	etiquetado	X
1.11 Alimentos para mascotas	etiquetado	X



## PARTE 2

---

Listado requisitos	56
Listado IFS Wholesale	57
Listado IFS Cash & Carry	81
ANNEX 1: Glosario	107

---



## PARTE 2

**Listado requisitos:**

**Listado IFS Wholesale**

**Listado IFS Cash & Carry**

---

# IFS Wholesale



N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
<b>1</b>	<b>Responsabilidad de la Dirección</b>	
<b>1.1</b>	<b>Política corporativa/Principios corporativos</b>	
1.1.1	La dirección redactará e implementará una política corporativa. Esta considerará como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• enfoque al cliente</li> <li>• responsabilidad medioambiental</li> <li>• ética y responsabilidad del personal</li> <li>• seguridad del producto</li> </ul> La política corporativa será comunicada a todo el personal.	clásico
1.1.2	El contenido de la política corporativa será desglosada en objetivos medibles (calidad y seguridad del producto). Éstos serán conocidos por los empleados en los departamentos respectivos y se implementarán de manera efectiva.	clásico
1.1.3	La dirección garantizará que el cumplimiento de todos los objetivos se revisa regularmente, como mínimo anualmente.	clásico
1.1.4	Toda la información relevante relacionada con la seguridad y calidad del producto se comunicará de manera efectiva y puntualmente.	clásico
1.1.5	Además, la política corporativa considerará requisitos del producto (incluyendo calidad del producto, legalidad del producto, procedimientos y especificaciones).	plus
<b>1.2</b>	<b>Estructura corporativa y procesos corporativos</b>	
1.2.1	La estructura y funciones de la empresa deberán estar reflejadas en un organigrama	clásico
1.2.2	El departamento responsable de la gestión de calidad y seguridad de producto y/o el representante de IFS tendrá una relación directa con la dirección	clásico
1.2.3	Deberán existir y ser aplicables descripciones de puestos de trabajo que definan las responsabilidades con claridad, para todas aquellas funciones cuyo trabajo tenga algún efecto sobre los requisitos del producto.	clásico
1.2.4	Las responsabilidades y competencias deberán estar establecidas con claridad, así como la delegación de las mismas.	clásico
1.2.5	<b>KO N° 1: La dirección se asegurará de que todos los empleados sean conscientes de sus responsabilidades en relación con la calidad y seguridad del producto y de que existan mecanismos para supervisar la eficacia de su desempeño. Dichos mecanismos deberán estar claramente identificados y documentados.</b>	clásico
1.2.6	La empresa asignará la responsabilidad de comunicaciones externas (gestión de crisis, autoridades y comunicación con los medios) a una(s) persona(s) específica(s) responsable(s).	clásico
1.2.7	La empresa deberá tener un sistema implantado para mantenerse informada sobre los requisitos legales actuales y aplicables a la calidad y seguridad de los productos manipulados.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
1.2.8	La dirección proporcionará los medios suficientes para cumplir con los requisitos de productos y procesos.	clásico
1.3	<b>Enfoque al cliente</b>	
1.3.1	Se implantará un procedimiento que permita identificar las necesidades básicas y las expectativas de los clientes.	clásico
1.3.2	Los resultados de este procedimiento deberán ser evaluados y tomados en consideración para establecer los objetivos de calidad y seguridad del producto.	clásico
1.4	<b>Revisión por la Dirección</b>	
1.4.1	La dirección debe asegurarse de que los sistemas de gestión de la calidad y la seguridad de producto son revisados al menos una vez al año, o con más frecuencia si se realizan cambios. Dichas revisiones deberán contener, como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• resultados de auditorías</li> <li>• información de clientes</li> <li>• estado de acciones preventivas y correctivas</li> <li>• objetivos referentes a la calidad y seguridad del producto</li> <li>• acciones de seguimiento derivadas de revisiones anteriores de la dirección</li> <li>• cambios que pudieran afectar a los sistemas de gestión de la calidad y seguridad del producto</li> <li>• recomendaciones para la mejora.</li> </ul>	clásico
1.4.2	Esta revisión deberá incluir la evaluación de medidas para el control de los sistemas de gestión de la calidad y de seguridad del producto y para el proceso de mejora continua.	clásico
1.4.3	La empresa deberá identificar y revisar periódicamente (p. ej. mediante auditorías internas o inspecciones in situ) la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del producto. Esta revisión incluirá, como mínimo, lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• edificios</li> <li>• sistemas de suministro</li> <li>• maquinarias y equipamiento</li> <li>• transporte.</li> </ul> Los resultados de la revisión, especialmente aquellos que evidencien algún riesgo, se tomarán en consideración para la planificación de inversiones.	clásico
1.4.4	La empresa deberá identificar y revisar periódicamente, al menos anualmente (p. ej. mediante auditorías internas o inspecciones in situ) el entorno de trabajo necesario para lograr la conformidad con los requisitos del producto. Esta revisión incluirá, como mínimo, lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• instalaciones del personal</li> <li>• condiciones higiénicas</li> <li>• seguridad y protección en el trabajo.</li> </ul> Los resultados de la revisión, especialmente aquellos que evidencien algún riesgo, se tomarán en consideración para la planificación de inversiones.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
2	<b>Sistema de gestión de la calidad y seguridad del producto</b>	
2.1	<b>Gestión de la calidad</b>	
2.1.1	<b>Requisitos de documentación</b>	
2.1.1.1	El sistema de gestión de la calidad y la seguridad del producto debe estar documentado e implantado, y se conservará en una ubicación determinada (manual o sistema documental electrónico de calidad y seguridad del producto).	clásico
2.1.1.2	Se documentará un procedimiento para definir el control de los documentos y sus modificaciones.	clásico
2.1.1.3	Todos los documentos deberán ser claramente legibles, fáciles de entender y no presentarán ambigüedades. Deberán estar disponibles en todo momento para las personas implicadas.	clásico
2.1.1.4	Se registrará el motivo para la introducción de modificaciones en los documentos que se consideren fundamentales para los requisitos del producto.	clásico
2.1.2	<b>Conservación de los registros</b>	
2.1.2.1	Todos los registros relevantes para los requisitos del producto serán completos, detallados, se conservarán y estarán disponibles.	clásico
2.1.2.2	Los registros serán legibles y auténticos. Si se conservan en forma electrónica, existirá un sistema que garantice que solo personal autorizado tenga acceso para crear o modificar estos registros.	clásico
2.1.2.3	Todos los registros se conservarán de acuerdo con los requisitos legales y durante un mínimo de un año.	clásico
2.1.2.4	Sólo las personas autorizadas podrán aplicar modificaciones a los registros.	clásico
2.1.2.5	Los registros se conservarán en lugar seguro y de fácil acceso.	clásico
2.2	<b>Gestión de la seguridad del producto</b>	
2.2.1	<b>Sistema de gestión de seguridad del producto</b>	
2.2.1.1	<b>KO N° 2: La base del sistema de gestión de la seguridad del producto de la empresa será un sistema de gestión del riesgo y/o APPCC, sistemático, exhaustivo y totalmente implantado. Para productos alimenticios, se usará un sistema APPCC basado en los principios del Codex Alimentarius.</b>	clásico
2.2.1.2	El análisis de peligros deberá abarcar todos los procesos de los que la empresa es responsable y que puedan afectar la seguridad del producto. El análisis de peligros para productos alimenticios considerará también cuestiones relacionadas con la presencia de OGM y alérgenos, o el riesgo de su presencia.	clásico
2.2.1.3	La empresa se asegurará de que el sistema de gestión del riesgo y/o APPCC se base en datos científicos, o en especificaciones técnicas verificadas relacionadas con los productos comercializados y/o manipulados y sus procedimientos.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
2.2.1.4	El sistema de gestión del riesgo/APPCC será revisado anualmente en principio y alineado si es necesario. Los cambios relevantes en procesos implicarán una actualización del sistema de gestión del riesgo/APPCC a lo largo del año.	clásico
2.2.1.5	El sistema APPCC cubre todas las actividades de tratamiento. Esto también incluye el desarrollo de producto y la conformidad del envasado del producto (envasado primario).	plus
2.2.1.6	Cualquier requerimiento legal de la producción y los países de destino serán tomados en consideración para todos los productos tratados.	plus
2.2.2	<b>Formación del equipo de gestión del riesgo/APPCC</b>	
2.2.2.1	La evaluación del riesgo será realizada por una persona o personas con conocimientos adecuados sobre los productos y procesos implicados.	clásico
2.2.2.2	La empresa deberá tener un equipo de gestión del riesgo o equipo APPCC, que será multidisciplinar. El equipo deberá tener un fuerte apoyo de la dirección.	clásico
2.2.2.3	El líder del equipo estará al corriente de la gestión del riesgo y/o de los principios del APPCC y su aplicación. El líder del equipo deberá poder demostrar su capacidad para identificar, controlar y gestionar los peligros de la seguridad de producto.	clásico
2.2.2.4	Si los conocimientos relacionados con productos y procesos son inadecuados, la empresa tomará las medidas apropiadas para asegurar que la evaluación de riesgos se realiza por una persona o personas competentes.	clásico
2.2.3	<b>Análisis de peligros</b>	
2.2.3.1	Descripciones completas de servicios y productos estarán disponibles e incluirán información relevante respecto a la seguridad del producto.	clásico
2.2.3.2	Una versión actualizada del diagrama de flujo estará disponible para los procesos logísticos y específicos de producto. El diagrama de flujo se actualizará ante cualquier cambio.	clásico
2.2.3.3	Todos los diagramas de flujo se revisarán a través de controles in situ.	clásico
2.2.3.4	Se dispondrá de un análisis de todos los peligros físicos, químicos y biológicos, incluyendo alérgenos, que cabría esperarse que ocurran.	clásico
2.2.3.5	El análisis de peligros deberá considerar la posibilidad de aparición de peligros y la gravedad de sus efectos adversos en la salud. En caso de usar clasificación de riesgos, se deberá documentar un análisis de peligros con evaluación de riesgos para cada clase de riesgo.	clásico
2.2.3.6	Para todas las etapas importantes para la seguridad del producto, pero que no son puntos críticos de control (PCCs), la empresa deberá implantar y documentar puntos de control (PCs).	clásico
2.2.3.7	Para cada medida de control específica, se definirán límites críticos adecuados (p. ej. determinación de límites críticos para cada PC/PCC).	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
2.2.3.8	<b>KO N° 3 [NA es posible]: Donde los riesgos necesitan control específico para garantizar la seguridad del producto, se establecerá un sistema de vigilancia para cada PCC. El control de cada PCC se demostrará con documentación. Esta documentación especificará la persona responsable, así como la fecha y el resultado de las actividades de control.</b>	clásico
2.2.3.9	El personal operativo encargado de controlar los PCCs habrá recibido instrucciones específicas.	clásico
2.2.3.10	Los registros de la monitorización de PCCs se comprobarán al menos dentro de la verificación.	clásico
2.2.3.11	Los PCs se monitorizarán y registrarán.	clásico
2.2.3.12	En el caso de que la monitorización de los puntos de control indiquen que los límites críticos no están bajo control (p. ej. PC/PCC), acciones correctivas apropiadas se definirán, se llevarán a cabo y se documentarán. Tales correcciones tendrán en cuenta cualquier producto no conforme.	clásico
2.2.3.13	Se establecerán procedimientos de verificación para confirmar que el sistema de gestión del riesgo/APPCC es efectivo. Esta verificación del sistema se realizará por lo menos una vez al año. Ejemplos de actividades de verificación incluyen, p. ej.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• auditorías internas</li> <li>• auditorías externas</li> <li>• evaluación de reclamaciones.</li> </ul> Los resultados de esta verificación serán incorporados al sistema de gestión del riesgo/APPCC y será comunicada a la dirección.	clásico
2.2.3.14	La documentación estará disponible, cubriendo todos los procesos, procedimientos, medidas de control y registros. Éstos serán apropiados en relación con la naturaleza y tamaño de la compañía.	clásico
2.2.3.15	Todos los procesos estarán detallados en diagramas de flujo.	plus
2.2.3.16	El uso previsto de marcas propias y productos de tratamiento propio se describirán en relación con el uso esperado del producto por parte del cliente final, teniendo en cuenta grupos de clientes vulnerables.	plus
2.2.3.17	Para el tratamiento de alimentos, la determinación de puntos críticos de control (PCCs) relevantes se facilitará a través de la aplicación de un árbol de decisiones u otra herramienta que demuestre un enfoque de razonamiento lógico.	plus
3	<b>Gestión de recursos</b>	
3.1	<b>Administración de recursos</b>	
3.1.1	Todo el personal que realice trabajos que afecten a la seguridad, legalidad y calidad del producto tendrán la competencia necesaria adquirida a través de educación, experiencia laboral y/o formación, en base a un análisis de riesgos y evaluación de peligros.	clásico
3.2	<b>Personal</b>	



N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
<b>3.2.1</b>	<b>Formación de personal/instrucciones</b>	
3.2.1.1	La empresa deberá disponer de requisitos documentados en relación con la higiene del personal y, si es necesario, control de infecciones, basados en análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados en relación con producto y proceso. Éstos incluirán, como mínimo, los campos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• prendas de protección</li> <li>• lavado y desinfección de manos</li> <li>• comer y beber</li> <li>• fumar</li> <li>• acciones a emprender en caso de cortes o abrasiones en la piel</li> <li>• uñas, joyas y objetos personales</li> <li>• cabello y barba</li> </ul>	<b>clásico</b>
3.2.1.2	Los requisitos de higiene del personal estarán aplicados por todo el personal relevante, subcontratistas y personas externas. El cumplimiento de estos requisitos deberá ser comprobado y registrado.	<b>clásico</b>
<b>3.2.2</b>	<b>Ropa de protección para el personal, subcontratistas y visitantes</b>	
3.2.2.1	La ropa de protección para empleados y visitantes será apropiada, dependiendo de los requisitos de productos y procesos.	<b>clásico</b>
3.2.2.2	Ropa de protección adecuada estará disponible en cantidad suficiente para cada empleado.	<b>clásico</b>
3.2.2.3	Toda la ropa de protección/higiénica debe ser lavada a fondo y regularmente. Un análisis de peligros y una evaluación de los riesgos asociados en consideración con los procesos y productos de la empresa debe determinar si la ropa debe ser lavada por una lavandería contratada, en la propia empresa o por el empleado.	<b>clásico</b>
3.2.2.4	Existirán normas para el lavado y el control de la ropa de protección e higiénica.	<b>plus</b>
3.2.2.5	Existirán procedimientos de la empresa para garantizar que el personal, subcontratistas y visitantes conozcan las normas en relación con la gestión del uso y recambio de ropa de protección en áreas específicas de acuerdo con los requisitos del producto y sus procesos.	<b>plus</b>
3.2.2.6	En las áreas de trabajo en las que se requiera el uso de gorros o mascarillas para barba (protectores), se definirán normas para su uso y recambio. El cumplimiento de estas normas se comprobará regularmente.	<b>plus</b>
<b>3.2.3</b>	<b>Procedimientos aplicables a enfermedades infecciosas</b>	
3.2.3.1	Deberán existir medidas escritas y comunicadas para el personal, subcontratistas y visitantes para declarar cualquier enfermedad infecciosa que pueda tener un impacto sobre la seguridad alimentaria, en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos. En caso de declaración de enfermedad infecciosa, se adoptarán las medidas oportunas para evitar/minimizar el riesgo de contaminación de los productos.	<b>clásico</b>
<b>3.3</b>	<b>Formación e instrucción</b>	

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
3.3.1	La empresa deberá implantar programas de formación y/o instrucción documentados respecto a los requisitos de producto y en función de las necesidades de formación del personal. La formación necesaria se determinará a través de un esquema (p. ej. Matrix) en base a la descripción del puesto de trabajo de los empleados. Se proporcionará una formación básica relativa a la seguridad del producto antes de comenzar a desarrollar su trabajo.	clásico
3.3.2	La instrucción y/o formación estará documentada y se hará extensiva a todo el personal, incluyendo trabajadores temporales o de temporada y personal de empresas externas, de acuerdo con sus respectivas áreas de trabajo.	clásico
3.3.3	Deberán conservarse los registros de cada acción formativa, debiendo constar en los mismos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• lista de asistentes (incluyendo su firma personal)</li> <li>• fecha</li> <li>• duración</li> <li>• contenido de la formación</li> <li>• nombre del formador/tutor</li> </ul> Existirá un procedimiento o programa implantado para demostrar la efectividad de los programas de formación y/o instrucción.	clásico
3.3.4	Los contenidos de la formación y/o instrucción se revisarán y actualizarán con regularidad y tomarán en consideración aspectos específicos de la empresa, de seguridad del producto, requisitos legales relacionados con alimentos y modificaciones de productos/procesos.	clásico
<b>3.4</b>	<b>Aseos, equipamientos para la higiene e instalaciones para el personal</b>	
3.4.1	La empresa proporcionará instalaciones para el personal, proporcionales en su tamaño, equipadas para la cantidad de empleados y diseñadas y gestionadas de forma que se minimicen los riesgos para la seguridad alimentaria. Se deberán conservar en buen estado general y de limpieza.	clásico
3.4.2	Se deberá disponer de instalaciones adecuadas para el lavado de manos en las áreas de aseo.	clásico
3.4.3	Las instalaciones de lavado de manos estarán equipadas, como mínimo, con: <ul style="list-style-type: none"> <li>• agua potable a una temperatura adecuada</li> <li>• jabón líquido</li> <li>• equipo adecuado para el secado de manos.</li> </ul>	clásico
3.4.4	Donde se manipulen productos altamente perecederos, productos sin envasar o productos sensibles, se tomarán adicionalmente las siguientes medidas de higiene/lavado de manos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• grifería de accionado sin manos</li> <li>• desinfectante para manos</li> <li>• equipos adecuados de higiene</li> <li>• rotulación que señale los requisitos de lavado de manos</li> <li>• cubos de basura de apertura sin manos.</li> </ul>	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
3.4.5	Deberán existir normas e instalaciones para garantizar la gestión correcta de los objetos personales de los empleados y para la comida traída por los empleados al trabajo, y la comida procedente de la cantina y de máquinas expendedoras. Esta comida sólo podrá guardarse y/o consumirse en áreas designadas.	clásico
3.4.6	La empresa dispondrá de vestuarios adecuados para el personal, subcontratistas y visitantes. Si es necesario, la ropa de calle y la de protección se guardarán por separado.	clásico
3.4.7	Los aseos no tendrán acceso directo a ningún área en la que se manipulen productos alimenticios. Las instalaciones sanitarias deben contar con ventilación natural o mecánica adecuada. Deberá evitarse un flujo mecánico de aire desde un área contaminada a un área limpia.	clásico
3.4.8	El acceso a salas donde se manipulen productos altamente perecederos estará claramente regulado, en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.	plus
3.4.9	El riesgo de contaminación del producto por cuerpos extraños traídos por el personal se evaluará y minimizará. Esto incluye objetos personales y comida traída por los empleados. Estos objetos personales y comida solo podrán ser almacenados y utilizados/consumidos en áreas designadas.	plus
3.4.10	Deberá existir un programa para controlar la efectividad de la higiene de manos basado en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.	plus
3.4.11	En áreas donde se manipulan productos abiertos altamente perecederos y/o en áreas sociales se implementarán suficientes posibilidades para mantener la higiene de manos, botas, zapatos y/o ropa. Áreas donde se manipulan alimentos abiertos estarán lo suficientemente equipadas en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Se garantizará la implementación de los requisitos legales actuales.	plus
3.4.12	Los vestuarios se situarán de tal manera que permitan el acceso directo a las áreas en las que se manipulen productos alimenticios altamente perecederos. Las excepciones de justificarán y gestionarán en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.	plus
<b>4</b>	<b>Procesos principales</b>	
<b>4.1</b>	<b>Revisión contractual</b>	
4.1.1	Se revisarán los requisitos definidos entre las partes contratantes antes de firmar un contrato de aprovisionamiento. Todas las cláusulas relacionadas con la calidad y la seguridad del producto deberán ser comunicadas a cada uno de los departamentos implicados.	clásico
4.1.2	Los cambios en los contratos existentes deberán ser documentados y comunicados entre las partes contratantes.	clásico
4.1.3	Requisitos específicos de clientes sobre la seguridad y calidad del producto se comunicarán al proveedor. Existirán pruebas disponibles de que el proveedor acepta estos requisitos.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
<b>4.2</b>	<b>Especificaciones</b>	
4.2.1	La necesidad de especificaciones se basará en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. La especificaciones necesarias estarán disponibles en la empresa.	clásico
4.2.2	La especificaciones estarán disponibles e implementadas para todos los productos de clientes, de marca propia y productos acabados que se traten in situ. Estarán actualizadas, sin ambigüedades y conforme a los requisitos legales y de clientes.	clásico
4.2.3	La especificación del cliente se cumplirá. Las desviaciones se comunicarán al cliente y se aceptarán.	clásico
4.2.4	Habrà un procedimiento para la creación, modificación, aprobación y gestión de especificaciones.	clásico
4.2.5	Las especificaciones y/o su contenido estarán a disposición del personal relevante en las ubicaciones adecuadas.	plus
<b>4.3</b>	<b>Desarrollo de producto/Modificación de producto/Modificación de procesos de producción</b>	
4.3.1	Deberà implantarse un procedimiento para el desarrollo de productos, que incorpore los principios del análisis de peligros, acorde con el sistema APPCC.	clásico
4.3.2	Deberà haberse implementado un proceso para asegurar que el etiquetado/declaración cumple con la legislación vigente en el país de destino y con los requisitos del cliente.	clásico
4.3.3	Se registrarán adecuadamente el progreso y los resultados del desarrollo de producto.	clásico
4.3.4	La empresa se asegurará de que se revisan las características del proceso para asegurar que se cumplen los requisitos del producto ante cualquier cambio en la formulación del producto, incluyendo reprocesos y material de envasado.	plus
<b>4.4</b>	<b>Compras</b>	
4.4.1	La empresa deberá controlar los procesos de compras para asegurar que todos los materiales y servicios adquiridos de terceros y que tengan un impacto en la seguridad y la calidad del producto cumplen los requisitos.	clásico
4.4.2	Cuando una empresa decida subcontratar algún proceso que pueda tener un impacto en la seguridad o la calidad del producto, deberá asegurarse el control sobre dichos procesos. Se identificarà y documentarà el control de estos procesos externalizados dentro del sistema de gestión de la calidad y seguridad del producto.	clásico
4.4.3	Se dispondrà de un procedimiento para la homologación y el seguimiento de los proveedores (internos y externos), basado en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.	clásico
4.4.4	El procedimiento de homologación y vigilancia deberá contener criterios claros de valoración basados en riesgos.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
4.4.5	Los resultados de las valoraciones de proveedores serán revisados con regularidad, al menos anualmente. Deberán existir registros de dicha revisión y de las acciones realizadas como consecuencia de las valoraciones.	clásico
4.4.6	Se comprobará que los productos comprados cumplan con las especificaciones existentes y su autenticidad, de acuerdo con un análisis de riesgos en base a un plan de verificación.	clásico
4.5	<b>Envasado del producto</b>	
4.5.1	Deberán existir declaraciones de conformidad para todos los materiales de envasado primario utilizados in situ, que cumplan con la legislación vigente.	clásico
4.5.2	La idoneidad del material de envasado se comprobará para todos los grupos de productos relevantes según la declaración de conformidad o la carta de no objeción.	plus
4.5.3	El etiquetado/declaración cumplirá con los requisitos legales vigentes y, cuando proceda, con los requisitos del cliente.	plus
4.6	<b>Edificios y requisitos de construcción</b>	
4.6.1	<b>Requisitos de construcción</b>	
4.6.1.1	El medio de trabajo no comprometerá la seguridad y la calidad del producto.	clásico
4.6.1.2	El área de carga será apropiada para su uso previsto. Estará construida de forma que: <ul style="list-style-type: none"> <li>• los productos estén protegidos de la lluvia</li> <li>• se evite la acumulación de suciedad</li> <li>• se evite la condensación y la formación y crecimiento de moho</li> <li>• la limpieza pueda realizarse fácilmente.</li> </ul>	clásico
4.6.2	<b>Paredes</b>	
4.6.2.1	Las paredes estarán diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad, reducir la condensación y crecimiento de moho y facilitar la limpieza.	clásico
4.6.2.2	Las uniones entre paredes y suelos y las esquinas permitirán una limpieza fácil.	plus
4.6.3	<b>Suelos</b>	
4.6.3.1	El tipo y la configuración de la superficie del suelo será apropiada en relación con los requisitos (p. ej. peso a soportar, agentes de limpieza).	clásico
4.6.3.2	Se asegurará la eliminación higiénica de las aguas residuales. Los sistemas de desagüe serán fáciles de limpiar y estarán diseñados para minimizar el riesgo de contaminación del producto (p. ej. entrada de plagas)	clásico
4.6.4	<b>Techos/Instalaciones elevadas</b>	
4.6.4.1	Los techos (y cuando no haya, la cara interior de los tejados) serán apropiados y estarán en buenas condiciones.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
4.6.4.2	El hueco interior de los falsos techos, en caso de haberlos, será accesible para permitir la limpieza, el mantenimiento y las inspecciones para el control de plagas.	clásico
4.6.5	<b>Ventanas, portones y otras aberturas</b>	
4.6.5.1	Ventanas, puertas y portones estarán en buenas condiciones y se mantendrán cerradas cuando no se utilicen.	clásico
4.6.5.2	Las ventanas y otras aberturas se diseñarán y construirán de manera que se evite la acumulación de suciedad.	clásico
4.6.5.3	Cuando el diseño de las ventanas y las claraboyas permita mantenerlas abiertas para lograr ventilación, éstas deberán sellarse con barreras anti plagas en buen estado, de fácil retirada, u otras medidas, con objeto de evitar toda contaminación.	clásico
4.6.5.4	En las áreas en las que se manipule producto sin envasar, ventanas y similares estarán protegidos contra rotura.	clásico
4.6.6	<b>Iluminación</b>	
4.6.6.1	Todas las áreas de trabajo dispondrán de una iluminación adecuada.	clásico
4.6.6.2	En áreas donde se manipulen productos abiertos, los equipos de iluminación y lighting traps deberán estar protegidos con cubiertas inastillables e instalados para minimizar el riesgo de rotura.	clásico
4.6.7	<b>Exterior</b>	
4.6.7.1	Todas las áreas externas se mantendrán en buenas condiciones.	clásico
4.6.7.2	Cuando el drenaje natural en un área exterior sea insuficiente, se instalará un sistema de desagüe apropiado.	clásico
4.6.7.3	Se deberá minimizar el almacenamiento en el exterior. Si se almacenan mercancías en el exterior, se deberá llevar a cabo un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados para asegurarse de que no hay riesgo de contaminación o un efecto adverso sobre la seguridad y la calidad del producto.	clásico
4.7	<b>Aire acondicionado/enfriado/agua/ hielo y aire comprimido</b>	
4.7.1	<b>Aire acondicionado/enfriado</b>	
4.7.1.1	Se definirán e implantarán requisitos para el control medioambiental (p. ej. temperatura, humedad) que influyan sobre la calidad y seguridad del producto.	clásico
4.7.1.2	Se implantarán uno o más sistemas de registro de temperatura apropiados en la cadena logística para monitorizar el proceso a intervalos adecuados.	clásico
4.7.1.3	Cuando el proceso requiera aire acondicionado/aire refrigerado, el equipo utilizado para este propósito deberá mantenerse y limpiarse apropiadamente en la frecuencia adecuada.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
4.7.1.4	En caso de avería del aire acondicionado/sistema de refrigeración y/o en caso de desviaciones de la temperatura objetivo, deberá existir un sistema de alarma. Habrá un procedimiento para acciones correctivas de emergencia que asegure que la seguridad del producto o calidad no se vea comprometida.	clásico
4.7.2	<b>Abastecimiento de agua</b>	
4.7.2.1	El uso y almacenamiento de agua y/o hielo que entre en contacto con alimentos y/o envases de alimentos serán evaluados en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados para eliminar la contaminación. El agua y el hielo serán de calidad potable demostrada.	clásico
4.7.2.2	Para la limpieza de superficies que puedan estar en contacto con alimentos, se utilizará agua potable en cantidades suficientes.	clásico
4.7.2.3	El agua reciclada que se use en el proceso no supondrá un riesgo de contaminación. El agua cumplirá con los requisitos legales aplicables a agua potable; los registros estarán disponibles.	clásico
4.7.2.4	La calidad del agua, del vapor o del hielo que entre en contacto directo con alimentos se vigilará según un plan de muestreo basado en los riesgos.	clásico
4.7.2.5	El agua no potable se transportará por tuberías separadas, debidamente señalizadas. Estas tuberías no estarán conectadas al sistema de agua potable ni se permitirá que pueda haber un reflujo que contamine las fuentes de agua potable o el entorno de la fábrica.	clásico
4.7.3	<b>Aire comprimido</b>	
4.7.3.1	El uso de aire comprimido que entre en contacto con alimentos o con envases de alimentos será evaluado según un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. El uso de aire comprimido no comprometerá la seguridad o la calidad del producto.	clásico
4.8	<b>Limpieza y desinfección</b>	
4.8.1	En base a análisis de peligros y evaluación del riesgos asociados, se establecerán programas de limpieza y desinfección que estarán implementados y documentados. Éstos deberán especificar: <ul style="list-style-type: none"> <li>• objetivos</li> <li>• responsabilidades</li> <li>• los productos utilizados y sus instrucciones de uso</li> <li>• las áreas a limpiar y/o desinfectar</li> <li>• frecuencia de limpieza</li> <li>• requisitos de documentación</li> <li>• símbolos de peligro (si fuera necesario).</li> </ul>	clásico
4.8.2	La efectividad de las medidas de limpieza y desinfección se verificarán y documentarán. Las acciones correctivas resultantes estarán documentadas.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
4.8.3	<p>Para contenedores de transporte (p.ej. cisterna, camiones cisterna) que son utilizados para el transporte de líquidos, productos granulados y en polvo sin envasar, se implementarán, como mínimo, las siguientes medidas de limpieza y desinfección :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• las medidas de limpieza y desinfección serán apropiadas para el tipo de producto.</li> <li>• las medidas de limpieza y desinfección del contenedor de transporte incluirá todo el equipo de trabajo asociado (p.ej. mangueras, válvulas, filtros).</li> <li>• las medidas de limpieza y desinfección asegurarán que el contenedor de transporte está limpio, que las sustancias no deseadas se eliminan de las superficies y el número de microorganismos se reduce a niveles suficientemente bajos, dependiendo del uso previsto (se previene la contaminación cruzada).</li> <li>• habrá evidencia objetiva disponible para el control de la limpieza y medidas de desinfección de los contenedores de transporte (p.ej. registros, certificados).</li> </ul> <p>La efectividad de las medidas de limpieza y desinfección se comunicará al personal de limpieza. El personal de limpieza será formado en procedimientos de limpieza.</p>	clásico
4.8.4	Se garantizará que sólo personal cualificado realice las actividades de limpieza. El personal será formado regularmente con respecto a la aplicación de los programas de limpieza.	clásico
4.8.5	La limpieza y los programas de desinfección se revisarán y modificarán si las condiciones cambian (p. ej. reconstrucción, nuevas máquinas, nuevos productos, nuevo equipamiento de limpieza). Los programas de limpieza y desinfección se ajustarán si es necesario.	clásico
4.8.6	El uso previsto de utensilios de limpieza se determinará claramente. Los utensilios de limpieza se usarán y guardarán de forma que se evite la contaminación.	clásico
4.8.7	Ediciones vigentes de las fichas de seguridad (SDS) e instrucciones de uso de los productos de limpieza y desinfectantes estarán siempre disponibles in situ. El personal responsable deberá conocer las instrucciones de uso.	clásico
4.8.8	Los productos químicos y utensilios de limpieza deberán estar claramente etiquetados. Se almacenarán y utilizarán de forma correcta para evitar contaminación.	clásico
4.8.9	Cuando la compañía subcontrate un proveedor de servicios externo para realizar las actividades de limpieza y desinfección, todos los requisitos de 4.9 se definirán claramente en el contrato respectivo.	clásico
4.8.10	Existirán instalaciones de almacenamiento apropiadas para el control y almacenamiento de productos químicos necesarios para la producción y tratamiento de alimentos. El acceso no autorizado a productos químicos y agentes de limpieza estará prohibido. Los productos químicos sólo serán manipulados por personal formado para su uso.	plus



N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
4.8.11	Las actividades de limpieza no comprometerán el producto de forma negativa.	plus
4.9	<b>Eliminación de residuos</b>	
4.9.1	Deberá existir un procedimiento de eliminación de residuos implementado para eliminar la contaminación cruzada.	clásico
4.9.2	Se respetarán todos los requisitos legales vigentes para la eliminación de residuos.	clásico
4.9.3	Los residuos alimentarios y de cualquier otro tipo se retirarán lo antes posible de las áreas en las que se manipulan alimentos. Se evitará la acumulación de residuos.	clásico
4.9.4	Los contenedores de residuos deberán disponer de un diseño adecuado, ser fáciles de limpiar y, si es necesario, de desinfectar, estar marcados con claridad, y mantenerlos en buen estado.	clásico
4.9.5	Las salas de acumulación de residuos y los contenedores (incluyendo los compactadores) deberán disponer de un diseño que permita mantenerlos limpios, minimizando la atracción de plagas.	clásico
4.9.6	Los residuos se recogerán en diferentes contenedores, en función del tipo de gestión prevista para los mismos. Tan sólo terceras partes debidamente autorizadas podrán efectuar el transporte y gestión de dichos residuos. La empresa deberá mantener registros de la gestión de residuos.	clásico
4.10	<b>Requisitos específicos para la manipulación de material</b>	
4.10.1	La empresa dispondrá de un procedimiento para evitar cualquier contaminación (también contaminación cruzada causada por productos incompatibles en el transporte o bien en almacenamiento). Deberá evitarse la contaminación por emisiones, humos, olores, cuerpos extraños, material de envasado y cualquier otro tipo de contaminantes.	clásico
4.10.2	La carga y descarga de productos se realizará de forma que se eviten daños. El producto se asegurará de forma que se eviten contaminación y/o daños durante el transporte.	clásico
4.11	<b>Gestión del riesgo de cuerpos extraños</b>	
4.11.1	<b>KO N° 4: Deberán existir procedimientos implantados para evitar la contaminación con materiales extraños, basados en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Los productos contaminados se tratarán como producto no conforme.</b>	clásico
4.11.2	No se permitirá el uso de madera en todas aquellas áreas en las que se manipulen alimentos sin envasar y un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados haya identificado una potencial contaminación del producto. Allá donde el uso de madera no pueda evitarse, el riesgo deberá estar controlado y la madera deberá estar limpia y en buen estado.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
4.11.3	No se permitirá el uso de vidrio o materiales quebradizos en todas aquellas áreas en las que se manipulen alimentos sin envasar y un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados haya identificado una contaminación potencial del producto. Allá donde el uso de vidrio o materiales quebradizos no pueda evitarse, se implementarán las medidas de protección necesarias contra rotura.	clásico
4.11.4	Todos los objetos de vidrio o materiales similares presentes en las áreas de manipulación de alimentos sin envasar se listarán en un registro específico, incluyendo detalles de su ubicación exacta. Se realizará y registrará con regularidad una comparación entre el registro y la condición de estos objetos.	clásico
4.11.5	Se implantarán procedimientos que describan las medidas a tomar en caso de rotura de vidrio y materiales similares. Dichas medidas deberán incluir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• métodos de limpieza</li> <li>• evitación de contaminación</li> <li>• cuarentena de productos (bloqueo/retención) y liberación.</li> </ul>	clásico
4.11.6	Cuando se aplique una inspección visual para detectar cuerpos extraños, los empleados deberán estar formados para ello y se realizarán cambios operativos con la frecuencia adecuada para maximizar la efectividad del proceso.	plus
4.12	<b>Vigilancia de plagas/control de plagas</b>	
4.12.1	La empresa debe tener instaurado un sistema de control de plagas que cumpla los requisitos legales locales y que incluya, como mínimo, criterios sobre: <ul style="list-style-type: none"> <li>• el entorno de la fábrica (plagas potenciales)</li> <li>• plano de la instalación con puntos de aplicación (plano de cebos)</li> <li>• identificación de los cebos en la instalación</li> <li>• responsabilidades (internas y externas)</li> <li>• productos y agentes utilizados y sus instrucciones de uso y seguridad</li> <li>• la frecuencia de las inspecciones.</li> </ul> El sistema de control de plagas se basará en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.	clásico
4.12.2	La empresa deberá disponer de personal propio cualificado e instruido, y/o contratar los servicios de una empresa externa cualificada. En este último caso, un contrato deberá especificar las actividades a realizar.	clásico
4.12.3	Las inspecciones de control de plagas y las acciones resultantes estarán documentadas. Se vigilará y registrará la efectividad del control de plagas.	clásico
4.12.4	Los cebos, las trampas y los exterminadores de insectos deben funcionar, existir en cantidad suficiente y estar situados en una localización adecuada. Se construirán y colocarán de forma que no sean causa de un riesgo de contaminación.	clásico
4.12.5	Los productos entrantes serán objeto de un control minucioso para verificar la ausencia de plagas. Ante cualquier infestación, ésta deberá documentarse y deberán emprenderse medidas de control.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
4.12.6	Los productos, equipamiento y vehículos de transporte se almacenarán de manera que se minimice el riesgo de infestación. Cuando el almacenamiento de productos y/o máquinas puedan atraer plagas, se deberán tomar medidas apropiadas para prevenir el riesgo de contaminación.	clásico
4.12.7	Se vigilará la efectividad del control de plagas con ayuda de análisis periódicos de tendencias.	clásico
4.13	<b>Recepción, salida y almacenamiento de mercancías</b>	
4.13.1	<b>Requisitos generales para la recepción, salida y almacenamiento de mercancías</b>	
4.13.1.1	Se implantarán procedimientos para la recepción de mercancías y se comunicarán a todo el personal relevante. Estos procedimientos deberán incluir criterios generales de inspección (p. ej. identificación de productos y vehículos), normas para la aceptación de mercancías y rechazo de mercancías bajo reserva. Se documentarán las no conformidades. Si hay un control específico sobre un producto que sea solicitado por el cliente, será implementado y conocido por el personal responsable.	clásico
4.13.1.2	Las condiciones de almacenamiento se corresponderán con los requisitos de cada producto en cuestión (p. ej. refrigeración, cubiertas de protección) y no resultarán perjudiciales para otros productos.	clásico
4.13.1.3	Todos los productos deberán estar claramente identificados en todo momento. El almacenamiento, la eliminación y la manipulación de los productos se realizarán de acuerdo con los requisitos del cliente.	clásico
4.13.1.4	Existirán sistemas efectivos de control del stock. Pueden incluir métodos como First In/First Out (Primero que entra/Primero que sale) (FIFO) o First Expired/First Out (Primero que caduca/Primero que sale) (FEFO) y cumplirán con los requisitos del cliente.	clásico
4.13.2	<b>Proveedores de almacenamiento</b>	
4.13.2.1	Cuando una empresa contrate a un proveedor externo de almacenamiento, todos los requisitos relevantes especificados en las secciones 2, 4 y 5.10 estarán claramente definidos en el contrato correspondiente o dicho proveedor estará certificado según IFS Logística.	clásico
4.13.2.2	Los empleados del proveedor de servicios deberán conocer y aplicar los requisitos de higiene del personal de la empresa.	clásico
4.14	<b>Transporte</b>	
4.14.1	<b>Requisitos generales de transporte</b>	
4.14.1.1	Antes de proceder a la carga de los vehículos de transporte, se verificará su estado (p. ej. ausencia de olores extraños, polvo en exceso, humedad, plagas, mohos) y, si es necesario, se tomarán medidas.	clásico
4.14.1.2	Durante la carga, el rango de temperaturas corresponderá al requerido para el producto en particular.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
4.14.1.3	Cuando se almacenen o transporten mercancías que requieran temperatura controlada en contenedores (p. ej. contenedores térmicos), éstos deberán estar en buenas condiciones (limpias, sin olores, secas, funcionales y adecuadas para su uso). Se deberá asegurar un sistema de pre-enfriamiento antes de la carga del producto.	clásico
4.14.1.4	Existirán procedimientos para evitar la contaminación cruzada (productos alimenticios/no alimenticios/diferentes grupos)	clásico
4.14.1.5	En el caso de mercancías que requieran una temperatura de transporte determinada, se deberá asegurar y documentar el mantenimiento de un rango adecuado de temperaturas durante el transporte.	clásico
4.14.1.6	Los contenedores de transporte (p. ej. cisterna, camiones cisterna) que son utilizados para el transporte de líquidos, productos granulados y/o alimentos en polvo sin envasar, serán etiquetados y utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos.	clásico
4.14.1.7	La limpieza de las unidades de transporte se realizará considerando los requisitos específicos de limpieza y riesgos del producto, antes de la carga siguiente si es necesario. Deberán estar disponibles los certificados de limpieza, si es requerido por ley o por el o los clientes.	clásico
4.14.1.8	Mangueras, bombas, filtros de tanques (contenedores cisterna, etc.) deberán estar en buen estado y protegidos de contaminación durante el transporte.	clásico
4.14.2	<b>Proveedores externos de transporte</b>	
4.14.2.1	Cuando la empresa contrate regularmente los servicios de transporte de un tercero, todos los requisitos especificados en los capítulos 2, 4.14, 4.15 y 5.10 quedarán recogidos con claridad en el contrato correspondiente, o el proveedor externo deberá estar certificado de acuerdo con los requisitos de IFS Logística.	clásico
4.14.2.2	Los conductores del servicio externo deberán conocer y aplicar los requisitos de higiene del personal de la empresa, si es necesario.	clásico
4.14.2.3	<p>Cuando la empresa contrate los servicios de transporte a un tercero de forma irregular, para el transporte de productos envasados (mercado al contado), el proveedor externo deberá estar certificado de acuerdo con IFS Logística o estar vinculado a los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• las unidades de transporte y remolques deberán estar limpios</li> <li>• el proveedor asegurará que la temperatura del producto está controlada</li> <li>• los diferentes productos deberán separarse claramente</li> <li>• habrá ausencia de olores y otras contaminaciones</li> <li>• el requisito 4.1.1 debe ser cumplido</li> <li>• el requisito 5.10 debe ser cumplido</li> <li>• el requisito 5.11 debe ser cumplido</li> </ul> <p>Si la orden es reenviada a más proveedores de transporte externos, se deben cumplir estos requisitos.</p>	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
<b>4.15</b>	<b>Mantenimiento y reparaciones</b>	
4.15.1	Deberá implantarse, mantenerse y documentarse un sistema de mantenimiento adecuado, que cubra todos los equipos críticos (incluyendo el transporte) para cumplir con los requisitos del producto. Esta cláusula será de aplicación tanto para actividades de mantenimiento externas como internas.	clásico
4.15.2	Durante la ejecución de los trabajos de mantenimiento y reparaciones y después de ellos, se asegurará la prevención de contaminación y la conformidad con los requisitos del producto. Se guardarán los registros de mantenimiento y reparaciones, así como de las acciones correctivas adoptadas.	clásico
4.15.3	Todo el material utilizado en los trabajos de mantenimiento y reparación será adecuado para el uso previsto.	clásico
4.15.4	Se documentarán las averías que se produzcan en las instalaciones y los equipos cubiertos por el sistema de mantenimiento (incluyendo el transporte), y se revisarán por si es necesario realizar modificaciones en dicho sistema.	clásico
4.15.5	Las reparaciones temporales se llevarán a cabo de manera que no se vea afectada la conformidad con los requisitos del producto. Se documentarán estos trabajos y se establecerá un plazo breve para la corrección de la avería.	clásico
4.15.6	Cuando una empresa subcontrate el servicio de mantenimiento y reparación, se definirán claramente, documentarán y mantendrán todos los requisitos especificados por la empresa respecto a materiales y equipamientos.	clásico
<b>4.16</b>	<b>Equipamiento</b>	
4.16.1	Todos los equipos serán diseñados según su uso previsto, y mantenidos y almacenados de manera que no planteen ningún riesgo para la seguridad y calidad del producto.	clásico
4.16.2	Los equipos estarán diseñados y colocados para facilitar una limpieza y mantenimiento efectivos.	clásico
4.16.3	Todos los equipos con contacto directo con los alimentos deberán contar con certificados de conformidad que certifiquen el cumplimiento con los requisitos legales vigentes. Cuando no exista ningún requisito legal específico aplicable, se deberá disponer de evidencias para demostrar que todos los equipos y herramientas son adecuados para su uso. Esto se aplica a todos los equipos y herramientas en contacto con materias primas, productos semielaborados y productos acabados.	plus
<b>4.17</b>	<b>Trazabilidad</b>	
4.17.1	<b>KO N° 5: Se implantará un sistema de trazabilidad, que garantice una trazabilidad completa a través de registros asociados de todos los productos manipulados y envasado primario desde el proveedor hasta la entrega al cliente.</b>	clásico
4.17.2	El sistema de trazabilidad será comprobado a intervalos regulares, al menos una vez al año y cada vez que el sistema de trazabilidad cambie.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
4.17.3	Deberá asegurarse la trazabilidad en todas las etapas, incluyendo el tratamiento en curso y el post-tratamiento.	plus
4.17.4	El etiquetado de los lotes de productos semielaborados o acabados permite una identificación de los productos. La vida comercial (p. ej. fecha de consumo preferente) de los productos etiquetados deberá calcularse tomando como referencia el lote de producción.	plus
4.18	<b>Organismos Genéticamente Modificados (OGM)</b>	
4.18.1	La empresa implantará sistemas y procedimientos que permitan la identificación de productos que estén compuestos por OGM, contengan OGM o se hayan producido a partir de OGM.	clásico
4.18.2	Los productos acabados que contengan OGM, o estén etiquetados como exentos de OGM, se declararán de acuerdo con los requisitos legales vigentes.	clásico
4.18.3	Se implementarán los requisitos del cliente con respecto al estado de OGM de los productos con trazabilidad dentro de la empresa.	clásico
4.19	<b>Alérgenos y condiciones específicas de producción</b>	
4.19.1	Deberán existir especificaciones de materias primas que identifiquen alérgenos que requieran ser declarados en el país de producción/destino del producto acabado. La empresa mantendrá una lista actualizada permanentemente de todas las materias primas que contengan alérgenos que se utilicen en sus instalaciones, en la que también se harán constar todas las mezclas y fórmulas a las que se incorporen esas materias primas.	plus
4.19.2	Los productos acabados que contengan alérgenos se declararán de acuerdo con los requisitos legales vigentes.	plus
5	<b>Mediciones, análisis y mejoras</b>	
5.1	<b>Auditorías internas</b>	
5.1.1	<b>KO N° 6: Se realizarán auditorías internas efectivas según un programa de auditorías definido y convenido que cubran el sistema de gestión de la seguridad del producto y todos los departamentos de la empresa. El alcance y la frecuencia de las auditorías internas se determinarán con un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Esto es también aplicable a ubicaciones externas de almacenamiento propias o alquiladas por la empresa.</b>	clásico
5.1.2	Al menos una vez al año se llevarán a cabo auditorías internas de actividades que sean críticas para la seguridad del producto y las especificaciones del producto.	clásico
5.1.3	Los auditores serán competentes e independientes del departamento auditado.	clásico
5.1.4	Los resultados de las auditorías serán comunicados a la dirección y a las personas responsables de los departamentos afectados. Se establecerán, documentarán y comunicarán al personal afectado las acciones correctivas necesarias y el plazo para su implantación.	clásico

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
5.1.5	Se documentará cómo y cuándo se verificarán las acciones correctivas derivadas de las auditorías internas.	clásico
5.2	<b>Inspecciones en la fábrica</b>	
5.2.1	Se planificarán, llevarán a cabo y documentarán inspecciones en la fábrica (p. ej. control de producto, higiene, cuerpos extraños, higiene del personal, orden y limpieza). La frecuencia de las inspecciones de cada área (incluyendo áreas exteriores) y cada una de las actividades deberán basarse en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados, así como en el historial de experiencias pasadas.	clásico
5.3	<b>Validación y control de proceso</b>	
5.3.1	Los criterios de validación y control de procesos deben estar claramente definidos.	plus
5.3.2	En aquellos casos en los que el control del proceso y de los parámetros del medio de trabajo (temperatura, tiempo, presión, características químicas, etc.) sea esencial para asegurar la conformidad con los requisitos del producto, se supervisarán y registrarán esos parámetros de forma continua y/o a intervalos apropiados.	plus
5.3.3	Se validarán, supervisarán y documentarán todas las operaciones de reproceso. Estas operaciones no afectarán a los requisitos del producto.	plus
5.3.4	Se dispondrá de los procedimientos apropiados para la comunicación, registro y supervisión a tiempo del funcionamiento incorrecto y las desviaciones de procesos.	plus
5.4	<b>Calibración, ajuste y verificación de los equipos de medición y vigilancia</b>	
5.4.1	La empresa identificará los equipos de medición y vigilancia necesarios para asegurar la conformidad con los requisitos del producto. Estos equipos deberán estar identificados con claridad y registrados en un documento.	clásico
5.4.2	Todos los equipos de medida deberán ser comprobados, ajustados y calibrados de acuerdo con un sistema de vigilancia a intervalos especificados y respetando normas/métodos reconocidos y definidos. Los resultados deberán quedar documentados. Cuando sea necesario, se llevarán a cabo acciones correctivas sobre dispositivos, procesos y productos.	clásico
5.4.3	Todos los equipos de medida se utilizarán únicamente para su uso especificado. Cuando los resultados de las mediciones indiquen un mal funcionamiento, el equipo en cuestión será inmediatamente reparado o sustituido.	clásico
5.4.4	El estado de calibración de los equipos de medida estará identificado con claridad (etiqueta sobre el equipo o lista de equipos).	clásico
5.5	<b>Comprobación de cantidades (control de cantidad/cantidad de llenado)</b>	
5.5.1	La frecuencia y la metodología para la realización de controles de cantidad se establecerán de tal manera que se cumplan los requisitos legales y las especificaciones del cliente sobre cantidad nominal.	plus

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
5.5.2	Las comprobaciones se implementarán y registrarán según un plan de muestreo.	plus
5.5.3	Todos los equipos usados para la medición de cantidades serán calibrados regularmente. En caso necesario, todos los equipos utilizados para la comprobación final deberán estar legalmente aprobados.	plus
5.6	<b>Análisis de producto</b>	
5.6.1	La relevancia de realizar análisis microbiológicos, físicos y químicos para marcas propias y productos producidos propios deberá determinarse en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados para comprobar requisitos legales o específicos del producto.	clásico
5.6.2	Deberá definirse un plan de análisis, llevado a cabo interna o externamente, basado en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados para materias primas, y productos semielaborados y acabados, así como para equipos de proceso, materiales de envasado y, si fuera necesario, control ambiental. Se documentarán los resultados.	clásico
5.6.3	Cuando se requieran análisis especiales por parte del cliente, éstos se definirán en un plan de control y realizarán conforme a requisitos definidos. Los resultados estarán disponibles en la empresa.	clásico
5.6.4	Los análisis relevantes para la seguridad del producto se realizarán preferentemente en laboratorios que tengan métodos/programas acreditados apropiados (ISO 17025). Si los análisis se realizan dentro de la empresa o en un laboratorio que no tenga los métodos/programas acreditados apropiados, los resultados se verificarán regularmente por laboratorios acreditados en estos programas/métodos (ISO 17025).	clásico
5.6.3	Existirán procedimientos que aseguren la fiabilidad de los resultados de los análisis internos en base a métodos de análisis reconocidos oficialmente. Esto será demostrado a través de ring-tests u otras pruebas fiables.	clásico
5.6.4	Los resultados de análisis serán evaluados con rapidez. Se introducirán las medidas correctivas adecuadas para cualquier resultado no satisfactorio.	clásico
5.6.5	Cuando se realicen análisis internos en la empresa, se dispondrá de personal cualificado y entrenado, así como de equipos e instalaciones apropiados.	clásico
5.6.6	Basado en cualquier información externa o interna sobre los riesgos del producto que pueda tener un impacto en la seguridad y/o calidad del producto (incl. adulteración y fraude), la compañía actualizará su plan de control y/o tomará medidas apropiadas para controlar el impacto en el producto final.	clásico
5.7	<b>Cuarentena de productos (bloqueo/retención) y liberación</b>	
5.7.1	Deberá implantarse un procedimiento, basado en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados, para la cuarentena (bloqueo/retención) y liberación de todas las materias primas, productos semielaborados y acabados, y materiales de envasado. El procedimiento garantizará que tan sólo se procesen y expidan productos y materiales que cumplan los requisitos del producto.	clásico



N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
<b>5.8</b>	<b>Gestión de objeciones/reclamaciones de autoridades y clientes</b>	
5.8.1	Se implantará un sistema para la gestión de las objeciones reclamaciones de producto.	clásico
5.8.2	Todas las objeciones/reclamaciones serán evaluadas por personal competente. Cuando esté justificado, se tomarán de inmediato las medidas apropiadas.	clásico
5.8.3	Se deberán analizar las objeciones/reclamaciones con un enfoque hacia la implantación de medidas preventivas que eviten su recurrencia.	clásico
5.8.4	Los resultados del análisis de los datos de reclamaciones se pondrán a disposición de los correspondientes responsables y de la dirección.	clásico
<b>5.9</b>	<b>Gestión de incidentes y crisis</b>	
5.9.1	Se dispondrá de un procedimiento documentado para la gestión de incidencias y de posibles situaciones de emergencia que tengan un impacto en la seguridad, legalidad y calidad del producto. Este procedimiento deberá estar implantado y mantenido.	clásico
5.9.2	Se dispondrá de una lista actualizada de contactos para emergencias (p. ej. nombres y teléfonos de proveedores, clientes y autoridades competentes). La empresa deberá estar disponible por teléfono de forma permanente.	clásico
5.9.3	La viabilidad, eficacia y rapidez de implementación del procedimiento para gestionar incidentes y posibles situaciones de emergencia serán evaluadas periódicamente, como mínimo una vez al año.	clásico
5.9.4	<b>KO N° 7: Se dispondrá de un procedimiento eficaz para la retirada y recuperación de todos los productos, que asegure que los clientes implicados sean informados tan pronto como sea posible.</b>	clásico
5.9.5	El procedimiento para la retirada y recuperación será objeto de análisis internos regulares, al menos una vez al año. Este análisis se realizará de forma que se asegure una implementación y operación efectiva del procedimiento.	clásico
<b>5.10</b>	<b>Gestión de no-conformidades y de productos no conformes</b>	
5.10.1	Se dispondrá de un procedimiento para la gestión de todos los productos no conformes.	clásico
5.10.2	El procedimiento deberá incluir, como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• procedimientos de cuarentena (bloqueo/retención)</li> <li>• medios para la identificación (p. ej. etiquetado)</li> <li>• decisión sobre el uso posterior de estos productos.</li> </ul>	clásico
5.10.3	Todo el personal relevante deberá comprender y podrá aplicar el procedimiento de gestión de no-conformidades.	clásico
5.10.4	Cuando se den no-conformidades, se adoptarán medidas correctivas inmediatas para asegurar el cumplimiento de los requisitos de producto.	clásico
5.10.5	Para productos finales envasados o los materiales de envasado fuera de las especificaciones, y relacionados con marca del distribuidor, no serán introducidos en el mercado bajo la marca afectada. Las excepciones se acordarán por escrito entre las partes contratantes.	plus

N°	Requisitos de Wholesale	Módulo
5.11	<b>Acciones correctivas</b>	
5.11.1	Se dispondrá de un procedimiento para el registro y el análisis de las no-conformidades, cuyo objetivo será evitar reparaciones mediante acciones correctivas.	clásico
5.11.2	<b>KO N° 8: Las acciones correctivas se formularán con claridad, documentarán y emprenderán tan pronto como sea posible, para evitar la reparación de la no-conformidad. Se definirán con claridad las responsabilidades y los plazos para la acción correctiva.</b>	clásico
5.11.3	Se documentará la realización de las acciones correctivas iniciadas y se evaluará su eficacia.	clásico
5.11.4	Se comunicarán a la dirección los análisis regulares de estado para la evaluación de las acciones correctivas.	clásico
6	<b>Product defense y fraude alimentario</b>	
6.1	<b>Product defense e inspecciones externas</b>	
6.1.1	<b>Evaluación de la defensa</b>	
6.1.1.1	Deberán haberse realizado y documentado un análisis de peligros y una evaluación de riesgos asociados para "product defense". Se identificarán áreas críticas para la seguridad en base a esta evaluación y a los requisitos legales aplicables. El análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados para "product defense" deberá realizarse una vez al año o con cada cambio que afecte la integridad del producto. Se definirá un sistema adecuado para gestionar irregularidades y se comprobará su efectividad regularmente.	clásico
6.1.1.2	Si la ley obliga a realizar ciertos registros o inspecciones in situ, deberán aportarse evidencias.	clásico
6.1.1.3	Todos los empleados recibirán instrucción sobre actividades en referencia a la defensa del producto o en caso de que se produzcan cambios significativos por evidencias en el programa para "product defense".	clásico
6.2	<b>Fraude alimentario</b>	
6.2.1	Existirá un procedimiento documentado para evaluar el fraude alimentario en toda la empresa. Se identificarán y clasificarán las vulnerabilidades potenciales, de lo que se obtendrán medidas para mitigar los riesgos para los clientes/consumidores. Este procedimiento será parte del sistema de gestión de la seguridad del producto.	clásico
6.2.2	Existirá un plan documentado que especifique las medidas que ha implementado la empresa para mitigar los riesgos para el cliente/consumidor con respecto al fraude alimentario.	clásico

LISTADO

---

# IFS Cash & Carry



N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
<b>1</b>	<b>Responsabilidad de la Dirección</b>	
<b>1.1</b>	<b>Política corporativa/Principios corporativos</b>	
1.1.1	La dirección redactará e implementará una política corporativa. Esta considerará como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• enfoque al cliente</li> <li>• responsabilidad medioambiental</li> <li>• ética y responsabilidad del personal</li> <li>• seguridad del producto</li> </ul> La política corporativa será comunicada a todo el personal.	clásico
1.1.2	El contenido de la política corporativa será desglosada en objetivos medibles (calidad y seguridad del producto). Éstos serán conocidos por los empleados en los departamentos respectivos y se implementarán de manera efectiva.	clásico
1.1.3	La dirección garantizará que el cumplimiento de todos los objetivos se revisa regularmente, como mínimo anualmente.	clásico
1.1.4	Toda la información relevante relacionada con la seguridad y calidad del producto se comunicará de manera efectiva y puntualmente.	clásico
1.1.5	Además, la política corporativa considerará requisitos del producto (incluyendo calidad del producto, legalidad del producto, procedimientos y especificaciones).	plus
<b>1.2</b>	<b>Estructura corporativa y procesos corporativos</b>	
1.2.1	La estructura y funciones de la empresa deberán estar reflejadas en un organigrama	clásico
1.2.2	El departamento responsable de la gestión de calidad y seguridad de producto y/o el representante de IFS tendrá una relación directa de rendición de cuentas con la dirección.	clásico
1.2.3	Deberán existir y ser aplicables descripciones de puestos de trabajo que definan las responsabilidades con claridad, para todas aquellas funciones cuyo trabajo tenga algún efecto sobre los requisitos del producto.	clásico
1.2.4	Las responsabilidades y competencias deberán estar establecidas con claridad, así como la delegación de las mismas.	clásico
1.2.5	<b>KO N° 1: La dirección se asegurará de que todos los empleados sean conscientes de sus responsabilidades en relación con la calidad y seguridad del producto y de que existan mecanismos para supervisar la eficacia de su desempeño. Dichos mecanismos deberán estar claramente identificados y documentados.</b>	clásico
1.2.6	La empresa asignará la responsabilidad de comunicaciones externas (gestión de crisis, autoridades y comunicación con los medios) a una(s) persona(s) específica(s) responsable(s).	clásico
1.2.7	La empresa deberá tener un sistema implantado para mantenerse informada sobre los requisitos legales actuales y aplicables a la calidad y seguridad de los productos manipulados.	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
1.2.8	La dirección proporcionará los medios suficientes para cumplir con los requisitos de productos y procesos.	clásico
1.3	<b>Enfoque al cliente</b>	
1.3.1	Se implantará un procedimiento que permita identificar las necesidades básicas y las expectativas de los clientes.	clásico
1.3.2	Los resultados de este procedimiento deberán ser evaluados y tomados en consideración para al establecer los objetivos de calidad y seguridad del producto.	clásico
1.4	<b>Revisión por la dirección</b>	
1.4.1	<p>La dirección debe asegurarse de que los sistemas de gestión de la calidad y la seguridad de producto son revisados al menos una vez al año, o con más frecuencia si se realizan cambios. Dichas revisiones deberán contener, como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• resultados de auditorías</li> <li>• información de clientes</li> <li>• estado de acciones preventivas y correctivas</li> <li>• objetivos referentes a la calidad y seguridad del producto</li> <li>• acciones de seguimiento derivadas de revisiones anteriores de la dirección</li> <li>• cambios que pudieran afectar a los sistemas de gestión de la calidad y seguridad del producto</li> <li>• recomendaciones para la mejora.</li> </ul>	clásico
1.4.2	Esta revisión deberá incluir la evaluación de medidas para el control de los sistemas de gestión de la calidad y de seguridad del producto y para el proceso de mejora continua.	clásico
1.4.3	<p>La empresa deberá identificar y revisar periódicamente (p. ej. mediante auditorías internas o inspecciones in situ) la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del producto. Esta revisión incluirá, como mínimo, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• edificios</li> <li>• sistemas de suministro</li> <li>• maquinarias y equipamiento</li> <li>• transporte.</li> </ul> <p>Los resultados de la revisión, especialmente aquellos que evidencien algún riesgo, se tomarán en consideración para la planificación de inversiones.</p>	clásico
1.4.4	<p>La empresa deberá identificar y revisar periódicamente, al menos anualmente (p. ej. mediante auditorías internas o inspecciones in situ) el entorno de trabajo necesario para lograr la conformidad con los requisitos del producto. Esta revisión incluirá, como mínimo, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• instalaciones del personal</li> <li>• condiciones higiénicas</li> <li>• seguridad y protección en el trabajo.</li> </ul> <p>Los resultados de la revisión, especialmente aquellos que evidencien algún riesgo, se tomarán en consideración para la planificación de inversiones.</p>	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
2	<b>Sistema de gestión de la calidad y seguridad del producto</b>	
2.1	<b>Gestión de la calidad</b>	
2.1.1	<b>Requisitos de documentación</b>	
2.1.1.1	El sistema de gestión de la calidad y la seguridad del producto debe estar documentado e implantado, y se conservará en una ubicación determinada (manual o sistema documental electrónico de calidad y seguridad del producto).	clásico
2.1.1.2	Se documentará un procedimiento para definir el control de los documentos y sus modificaciones.	clásico
2.1.1.3	Todos los documentos deberán ser claramente legibles, fáciles de entender y no presentarán ambigüedades. Deberán estar disponibles en todo momento para las personas implicadas.	clásico
2.1.1.4	Se registrará el motivo para la introducción de modificaciones en los documentos que se consideren fundamentales para los requisitos del producto.	clásico
2.1.2	<b>Conservación de los registros</b>	
2.1.2.1	Todos los registros relevantes para los requisitos del producto serán completos, detallados, se conservarán y estarán disponibles.	clásico
2.1.2.2	Los registros serán legibles y auténticos. Si se conservan en forma electrónica, existirá un sistema que garantice que solo personal autorizado tenga acceso para crear o modificar estos registros.	clásico
2.1.2.3	Todos los registros se conservarán de acuerdo con los requisitos legales y durante un mínimo de un año.	clásico
2.1.2.4	Sólo las personas autorizadas podrán aplicar modificaciones a los registros.	clásico
2.1.2.5	Los registros se conservarán en lugar seguro y de fácil acceso.	clásico
2.2	<b>Gestión de la seguridad del producto</b>	
2.2.1	<b>Sistema de gestión de seguridad del producto</b>	
2.2.1.1	<b>KO N° 2: La base del sistema de gestión de la seguridad del producto de la empresa será un sistema de gestión del riesgo y/o APPCC, sistemático, exhaustivo y totalmente implantado. Para productos alimenticios, se usará un sistema APPCC basado en los principios del Codex Alimentarius.</b>	clásico
2.2.1.2	El análisis de peligros deberá abarcar todos los procesos de los que la empresa es responsable y que puedan afectar la seguridad del producto. El análisis de peligros para productos alimenticios considerará también cuestiones relacionadas con la presencia de OGM y alérgenos, o el riesgo de su presencia.	clásico
2.2.1.3	La empresa se asegurará de que el sistema de gestión del riesgo y/o APPCC se base en datos científicos, o en especificaciones técnicas verificadas relacionadas con los productos comercializados y/o manipulados y sus procedimientos.	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
2.2.1.4	El sistema de gestión del riesgo/APPCC será revisado anualmente en principal y alineado si es necesario. Cambios relevantes en procesos implicarán una actualización del sistema de gestión del riesgo/APPCC a lo largo del año.	clásico
2.2.1.5	El sistema APPCC cubre todas las actividades de tratamiento. Esto también incluye el desarrollo de producto y la conformidad del envasado del producto (envasado primario).	plus
2.2.1.6	Cualquier requerimiento legal de la producción y los países de destino serán tomados en consideración para todos los productos tratados.	plus
2.2.2	<b>Formación del equipo de gestión del riesgo/APPCC</b>	
2.2.2.1	La evaluación del riesgo será realizada por una persona o personas con conocimientos adecuados sobre los productos y procesos implicados.	clásico
2.2.2.2	La empresa deberá tener un equipo de gestión del riesgo o equipo APPCC, que será multidisciplinar. El equipo deberá tener un fuerte apoyo de la dirección.	clásico
2.2.2.3	El líder del equipo estará al corriente de la gestión del riesgo y/o de los principios del APPCC y su aplicación. El líder del equipo deberá poder demostrar su capacidad para identificar, controlar y gestionar los peligros de la seguridad de producto.	clásico
2.2.2.4	Si los conocimientos relacionados con productos y procesos son inadecuados, la empresa tomará las medidas apropiadas para asegurar que la evaluación de riesgos se realiza por una persona o personas competentes.	clásico
2.2.3	<b>Análisis de peligros</b>	
2.2.3.1	Descripciones completas de servicios y productos estarán disponibles e incluirán información relevante respecto a la seguridad del producto.	clásico
2.2.3.2	Una versión actualizada del diagrama de flujo estará disponible para los procesos logísticos y específicos de producto. El diagrama de flujo se actualizará ante cualquier cambio.	clásico
2.2.3.3	Todos los diagramas de flujo se revisarán a través de controles in situ.	clásico
2.2.3.4	Se dispondrá de un análisis de todos los peligros físicos, químicos y biológicos, incluyendo alérgenos, que cabría esperarse razonablemente.	clásico
2.2.3.5	El análisis de peligros deberá considerar la posibilidad de aparición de peligros y la gravedad de sus efectos adversos en la salud. En caso de usar clasificación de riesgos, se deberá documentar un análisis de peligros con evaluación de riesgos para cada clase de riesgo.	clásico
2.2.3.6	Para todas las etapas importantes para la seguridad del producto, pero que no son puntos críticos de control (PCCs), la empresa deberá implantar y documentar puntos de control (PCs).	clásico
2.2.3.7	Para cada medida de control específica, se definirán límites críticos adecuados (p. ej. determinación de límites críticos para cada PC/PCC).	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
2.2.3.8	<b>KO N° 3 [NA es posible]: Donde los riesgos necesitan control específico para garantizar la seguridad del producto, se establecerá un sistema de vigilancia para cada PCC. El control de cada PCC se demostrará con documentación. Esta documentación especificará la persona responsable, así como la fecha y el resultado de las actividades de control.</b>	clásico
2.2.3.9	El personal operativo encargado de controlar los PCCs habrá recibido instrucciones específicas.	clásico
2.2.3.10	Los registros de la monitorización de PCCs se comprobarán al menos dentro de la verificación.	clásico
2.2.3.11	Los PCs se monitorizarán y registrarán.	clásico
2.2.3.12	En el caso de que la monitorización de los puntos de control indiquen que los límites críticos no están bajo control (p. ej. PC/PCC), acciones correctivas apropiadas se definirán, se llevarán a cabo y se documentarán. Tales correcciones tendrán en cuenta cualquier producto no conforme.	clásico
2.2.3.13	Se establecerán procedimientos de verificación para confirmar que el sistema de gestión del riesgo/APPCC es efectivo. Esta verificación del sistema se realizará por lo menos una vez al año. Ejemplos de actividades de verificación incluyen, p. ej.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• auditorías internas</li> <li>• auditorías externas</li> <li>• evaluación de reclamaciones.</li> </ul> Los resultados de esta verificación serán incorporados al sistema de gestión del riesgo/APPCC y será comunicada a la dirección.	clásico
2.2.3.14	La documentación estará disponible, cubriendo todos los procesos, procedimientos, medidas de control y registros. Éstos serán apropiados en relación con la naturaleza y tamaño de la compañía.	clásico
2.2.3.15	Existirá una descripción completa del producto en el lugar para todas las marcas pertenecientes a la empresa y alimentos de producción propia.	plus
2.2.3.16	Todos los procesos estarán detallados en diagramas de flujo.	plus
2.2.3.17	El uso previsto de marcas propias y productos de tratamiento propio se describirán en relación con el uso esperado del producto por parte del cliente final, teniendo en cuenta grupos de clientes vulnerables.	plus
2.2.3.18	Para el tratamiento de alimentos, la determinación de puntos críticos de control (PCCs) relevantes se facilitará a través de la aplicación de un árbol de decisiones u otra herramienta que demuestre un enfoque de razonamiento lógico.	plus
3	<b>Gestión de recursos</b>	
3.1	<b>Administración de recursos</b>	
3.1.1	Todo el personal que realice trabajos que afecten a la seguridad, legalidad y calidad del producto tendrán la competencia necesaria adquirida a través de educación, experiencia laboral y/o formación, en base a un análisis de riesgos y evaluación de peligros.	clásico



N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
3.2	<b>Personal</b>	
3.2.1	<b>Formación de personal/instrucciones</b>	
3.2.1.1	<p>La empresa deberá disponer de requisitos documentados en relación con la higiene del personal y, si es necesario, control de infecciones, basados en análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados en relación con producto y proceso. Éstos incluirán, como mínimo, los campos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prendas de protección</li> <li>• lavado y desinfección de manos</li> <li>• comer y beber</li> <li>• fumar</li> <li>• acciones a emprender en caso de cortes o abrasiones en la piel</li> <li>• uñas, joyas y objetos personales</li> <li>• cabello y barba</li> </ul>	clásico
3.2.1.2	<p>Los requisitos de higiene del personal estarán serán aplicados por todo el personal relevante, subcontratistas y personas externas. El cumplimiento de estos requisitos deberá ser comprobado y registrado.</p>	clásico
3.2.1.3	<b>KO N° 4: Los requisitos de higiene del personal en áreas de procesado estarán implantados y serán aplicados por todo el personal relevante, subcontratistas y visitantes.</b>	plus
3.1.2.4	<p>No se deberán llevar joyas o bisutería visible (incluidos piercings) ni relojes. Cualquier excepción a esta norma deberá haber sido exhaustivamente evaluada a través de un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados en relación con el producto y el proceso. Este proceso deberá ser gestionado de forma efectiva.</p>	plus
3.1.2.5	<p>Los cortes y abrasiones en la piel deberán cubrirse con un apósito/venda coloreado (de un color diferente al del producto) y, en caso de que estas lesiones se produzcan en las manos, se utilizarán adicionalmente guantes de un solo uso si es necesario.</p>	plus
3.2.2	<b>Ropa de protección para el personal, subcontratistas y visitantes</b>	
3.2.2.1	<p>La ropa de protección para empleados y visitantes será adecuada, dependiendo de los requisitos de productos y procesos.</p>	clásico
3.2.2.2	<p>Ropa de protección adecuada estará disponible en cantidad suficiente para cada empleado.</p>	clásico
3.2.2.3	<p>Toda la ropa de protección/higiénica debe ser lavada regularmente. Un análisis de peligros y una evaluación de los riesgos asociados en consideración con los procesos y productos de la empresa debe determinar si la ropa debe ser lavada por una lavandería contratada, en la propia empresa o por el empleado.</p>	clásico
3.2.2.4	<p>Existirán normas para el lavado y el control de la ropa de protección e higiénica.</p>	plus
3.2.2.5	<p>Existirán procedimientos de la empresa para garantizar que el personal, subcontratistas y visitantes conozcan las normas en relación con la gestión del uso y recambio de ropa de protección en áreas específicas de acuerdo con los requisitos del producto y sus procesos.</p>	plus

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
3.2.2.6	En las áreas de trabajo en las que se requiera el uso de gorros o mascarillas para barba (protectores), se definirán normas para su uso y recambio. El cumplimiento de estas normas se comprobará regularmente.	plus
3.2.3	<b>Procedimientos aplicables a enfermedades infecciosas</b>	
3.2.3.1	Deberán existir medidas escritas y comunicadas para el personal, subcontratistas y visitantes para declarar cualquier enfermedad infecciosa que pueda tener un impacto sobre la seguridad alimentaria, en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos. En caso de declaración de enfermedad infecciosa, se adoptarán las medidas oportunas para evitar/minimizar el riesgo de contaminación de los productos.	clásico
3.3	<b>Formación e instrucción</b>	
3.3.1	La empresa deberá implantar programas de formación y/o instrucción documentados respecto a los requisitos de producto y en función de las necesidades de formación del personal. La formación necesaria se determinará a través de un esquema (p. ej. Matrix) en base a la descripción del puesto de trabajo de los empleados. Se proporcionará una formación básica relativa a la seguridad del producto antes de comenzar a desarrollar su trabajo.	clásico
3.3.2	La instrucción y/o formación estará documentada y se hará extensiva a todo el personal, incluyendo trabajadores temporales o de temporada y personal de empresas externas, de acuerdo con sus respectivas áreas de trabajo.	clásico
3.3.3	Deberán conservarse los registros de cada acción formativa, debiendo constar en los mismos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• lista de asistentes (incluyendo su firma personal)</li> <li>• fecha</li> <li>• duración</li> <li>• contenido de la formación</li> <li>• nombre del formador/tutor</li> </ul> Existirá un procedimiento o programa implantado para demostrar la efectividad de los programas de formación y/o instrucción.	clásico
3.3.4	Los contenidos de la formación y/o instrucción se revisarán y actualizarán con regularidad y tomarán en consideración aspectos específicos de la empresa, de seguridad del producto, requisitos legales relacionados con alimentos y modificaciones de productos/procesos.	clásico
3.4	<b>Aseos, equipamientos para la higiene e instalaciones para el personal</b>	
3.4.1	La empresa proporcionará instalaciones para el personal, proporcionales en su tamaño, equipadas para la cantidad de empleados y diseñadas y gestionadas de forma que se minimicen los riesgos para la seguridad alimentaria. Se deberán conservar en buen estado general y de limpieza.	clásico
3.4.2	Se deberá disponer de instalaciones adecuadas para el lavado de manos en las áreas de aseo.	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
3.4.3	<p>Las instalaciones de lavado de manos estarán equipadas, como mínimo, con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• agua potable a una temperatura adecuada</li> <li>• jabón líquido</li> <li>• equipo adecuado para el secado de manos.</li> </ul>	clásico
3.4.4	<p>Donde se manipulen productos altamente perecederos, productos sin envasar o productos sensibles, se tomarán adicionalmente las siguientes medidas de higiene/lavado de manos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grifería de accionado sin manos</li> <li>• desinfectante para manos</li> <li>• equipos adecuados de higiene</li> <li>• rotulación que señale los requisitos de lavado de manos</li> <li>• cubos de basura de apertura sin manos.</li> </ul>	clásico
3.4.5	<p>Deberán existir normas e instalaciones para garantizar la gestión correcta de los objetos personales de los empleados y para la comida traída por los empleados al trabajo, y la comida procedente de la cantina y de máquinas expendedoras. Esta comida sólo podrá guardarse y/o consumirse en áreas designadas.</p>	clásico
3.4.6	<p>La empresa dispondrá de vestuarios adecuados para el personal, subcontratistas y visitantes. Si es necesario, la ropa de calle y la de protección se guardarán por separado.</p>	clásico
3.4.7	<p>Los aseos no tendrán acceso directo a ningún área en la que se manipulen productos alimenticios. Las instalaciones sanitarias deben contar con ventilación natural o mecánica adecuada. Deberá evitarse un flujo mecánico de aire desde un área contaminada a un área limpia.</p>	clásico
3.4.8	<p>El acceso a salas donde se manipulen productos altamente perecederos estará claramente regulado, en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.</p>	plus
3.4.9	<p>El riesgo de contaminación del producto por cuerpos extraños traídos por el personal se evaluará y minimizará. Esto incluye objetos personales y comida traída por los empleados. Estos objetos personales y comida solo podrán ser almacenados y utilizados/consumidos en áreas designadas.</p>	plus
3.4.10	<p>Deberá existir un programa para controlar la efectividad de la higiene de manos basado en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.</p>	plus
3.4.11	<p>En áreas donde se manipulan productos abiertos altamente perecederos y/o en áreas sociales se implementarán suficientes posibilidades para mantener la higiene de manos, botas, zapatos y/o ropa. Áreas donde se manipulan alimentos abiertos estarán lo suficientemente equipadas en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Se garantizará la implementación de los requisitos legales actuales.</p>	plus
3.4.12	<p>Los vestuarios se situarán de tal manera que permitan el acceso directo a las áreas en las que se manipulen productos alimenticios altamente perecederos. Las excepciones se justificarán y gestionarán en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.</p>	plus

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
<b>4</b>	<b>Procesos principales</b>	
<b>4.1</b>	<b>Revisión contractual</b>	
4.1.1	Se revisarán los requisitos definidos entre las partes contratantes antes de firmar un contrato de aprovisionamiento. Todas las cláusulas relacionadas con la calidad y la seguridad del producto deberán ser comunicadas a cada uno de los departamentos implicados.	clásico
4.1.2	Los cambios en los contratos existentes deberán ser documentados y comunicados entre las partes contratantes.	clásico
4.1.3	Requisitos específicos de clientes sobre la seguridad y calidad del producto se comunicarán al proveedor. Existirán pruebas disponibles de que el proveedor acepta estos requisitos.	clásico
<b>4.2</b>	<b>Especificaciones</b>	
4.2.1	La necesidad de especificaciones se basará en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. La especificaciones necesarias estarán disponibles en la empresa.	clásico
4.2.2	La especificaciones estarán disponibles e implementadas para todos los productos de clientes, de marca propia y productos acabados que se traten in situ. Estarán actualizadas, sin ambigüedades y conforme a los requisitos legales y de clientes.	plus
4.2.3	Habrará un procedimiento para la creación, modificación, aprobación y gestión de especificaciones.	plus
4.2.4	Las especificaciones y/o su contenido estarán a disposición del personal relevante en las ubicaciones adecuadas.	plus
<b>4.3</b>	<b>Recetas para producción propia</b>	
4.3.1	Para productos de fabricación propia, las recetas estarán disponibles y conformes.	plus
<b>4.4</b>	<b>Desarrollo de producto/Modificación de producto/Modificación de procesos de producción</b>	
4.4.1	Deberá implantarse un procedimiento para el desarrollo de productos, que incorpore los principios del análisis de peligros, acorde con el sistema APPCC.	plus
4.4.2	Se establecerán la formulación del producto, el proceso de fabricación, los parámetros de proceso y el cumplimiento de los requisitos del producto y se evaluarán mediante ensayos en fábrica y análisis de producto.	plus
4.4.3	Si es necesario se realizarán ensayos de vida comercial o procesos comparables considerando la formulación del producto, el envasado, la producción y las condiciones declaradas; se establecerán en consonancia las fechas de caducidad o de consumo preferente.	plus
4.4.4	Deberá haberse implementado un proceso para asegurar que el etiquetado/declaración cumple con la legislación vigente en el país de destino y con los requisitos del cliente.	plus

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
4.4.5	Deberán establecerse recomendaciones para la preparación y/o el uso de los productos alimenticios, también considerando la satisfacción y seguridad del cliente si es apropiado. Se incluirán los requisitos del cliente si se han definido.	plus
4.4.6	Si es necesario, la empresa deberá demostrar mediante estudios relevantes que la información nutricional está validada.	plus
4.4.7	Alegaciones relacionadas con la salud se apoyarán en estudios o publicaciones.	plus
4.4.8	Se registrarán adecuadamente el progreso y los resultados del desarrollo de producto.	plus
4.4.9	La empresa se asegurará de que se revisan las características del proceso para asegurar que se cumplen los requisitos del producto ante cualquier cambio en la formulación del producto, incluyendo reprocesos y material de envasado.	plus
4.5	<b>Compras</b>	
4.5.1	La empresa deberá controlar los procesos de compras para asegurar que todos los materiales y servicios adquiridos de terceros y que tengan un impacto en la seguridad y la calidad del producto cumplen los requisitos.	clásico
4.5.2	Cuando una empresa decida subcontratar algún proceso que pueda tener un impacto en la seguridad o la calidad del producto, deberá asegurarse el control sobre dichos procesos. Se identificará y documentará el control de estos procesos externalizados dentro del sistema de gestión de la calidad y seguridad del producto.	clásico
4.5.3	Se dispondrá de un procedimiento para la homologación y el seguimiento de los proveedores (internos y externos), basado en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.	clásico
4.5.4	El procedimiento de homologación y vigilancia deberá contener criterios claros de valoración basados en riesgos.	clásico
4.5.5	Los resultados de las valoraciones de proveedores serán revisados con regularidad, al menos anualmente. Deberán existir registros de dicha revisión y de las acciones realizadas como consecuencia de las valoraciones.	clásico
4.5.6	Se comprobará que los productos comprados cumplan con las especificaciones existentes y su autenticidad, de acuerdo con un análisis de riesgos en base a un plan de verificación.	clásico
4.6	<b>Envasado del producto</b>	
4.6.1	Deberán existir declaraciones de conformidad para todos los materiales de envasado primario utilizados in situ, que cumplan con la legislación vigente.	clásico
4.6.2	La idoneidad del material de envasado se comprobará para todos los grupos de productos relevantes según la declaración de conformidad o la carta de no objeción.	plus
4.6.3	El etiquetado/declaración cumplirá con los requisitos legales vigentes y, cuando proceda, con los requisitos del cliente.	plus

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
4.7	<b>Edificios y requisitos de construcción</b>	
4.7.1	<b>Requisitos de construcción</b>	
4.7.1.1	El medio de trabajo no comprometerá la seguridad y la calidad del producto.	clásico
4.7.1.2	El área de carga será apropiada para su uso previsto. Estará construida de forma que: <ul style="list-style-type: none"> <li>• los productos estén protegidos de la lluvia</li> <li>• se evite la acumulación de suciedad</li> <li>• se evite la condensación y la formación y crecimiento de moho</li> <li>• la limpieza pueda realizarse fácilmente.</li> </ul>	clásico
4.7.1.3	Las salas en las que se preparen, traten o procesen alimentos estarán diseñadas y construidas para garantizar una buena higiene de los alimentos.	plus
4.7.2	<b>Paredes</b>	
4.7.2.1	Las paredes estarán diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad, reducir la condensación y crecimiento de moho y facilitar la limpieza.	clásico
4.7.2.2	Las uniones entre paredes y suelos y las esquinas permitirán una limpieza fácil.	plus
4.7.2.3	Las superficies de las paredes en áreas de procesamiento estarán en buenas condiciones y permitirán una limpieza fácil y, si es necesario, desinfección. Serán impermeables, hidrófugas y resistentes al desgaste.	plus
4.7.3	<b>Suelos</b>	
4.7.3.1	El tipo y la configuración de la superficie del suelo será apropiada en relación con los requisitos (p. ej. peso a soportar, agentes de limpieza).	clásico
4.7.3.2	Se asegurará la eliminación higiénica de las aguas residuales. Los sistemas de desagüe serán fáciles de limpiar y estarán diseñados para minimizar el riesgo de contaminación del producto (p. ej. entrada de plagas)	clásico
4.7.3.3	El revestimiento de los suelos en áreas de procesamiento estará en buenas condiciones y permitirá una limpieza fácil y, si es necesario, desinfección. Será impermeable, hidrófugo y resistente al desgaste.	plus
4.7.3.4	En áreas de procesamiento se evitará la formación de charcos en el suelo.	plus
4.7.3.5	En áreas de procesamiento de alimentos la maquinaria y las tuberías estarán situadas de forma que el agua residual vaya, si es posible, directamente a un desagüe.	plus
4.7.4	<b>Techos/Instalaciones elevadas</b>	
4.7.4.1	Los techos (y cuando no haya, la cara interior de los tejados) serán apropiados y estarán en buenas condiciones.	clásico
4.7.4.2	El hueco interior de los falsos techos, en caso de haberlos, será accesible para permitir la limpieza, el mantenimiento y las inspecciones para el control de plagas.	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
4.7.4.3	Los techos (y cuando no haya, la cara interior de los tejados) y las instalaciones elevadas (incl. tuberías, cables, lámparas, etc.) se construirán de tal forma que se minimice la acumulación de suciedad y no deberán suponer riesgo alguno de contaminación física y/o microbiológica. Serán fáciles de limpiar.	plus
4.7.5	<b>Ventanas, portones y otras aberturas</b>	
4.7.5.1	Ventanas, puertas y portones estarán en buenas condiciones y se mantendrán cerradas cuando no se utilicen.	clásico
4.7.5.2	Las ventanas y otras aberturas se diseñarán y construirán de manera que se evite la acumulación de suciedad	clásico
4.7.5.3	Cuando el diseño de las ventanas y las claraboyas permita mantenerlas abiertas para lograr ventilación, éstas deberán sellarse con barreras anti plagas en buen estado, de fácil retirada, u otras medidas, con objeto de evitar toda contaminación.	clásico
4.7.5.4	En las áreas en las que se manipule producto sin envasar, ventanas y similares estarán protegidos contra rotura.	clásico
4.7.5.5	Las ventanas permanecerán cerradas y aseguradas durante actividades de procesado.	plus
4.7.5.6	Puertas y portones estarán en buenas condiciones (p. ej. sin partes astilladas, pintura descascarillada o corrosión). Serán fáciles de limpiar.	plus
4.7.6	<b>Iluminación</b>	
4.7.6.1	Todas las áreas de trabajo dispondrán de una iluminación adecuada.	clásico
4.7.6.2	En áreas donde se manipulen productos abiertos, los equipos de iluminación y lighting traps deberán estar protegidos con cubiertas inastillables e instalados para minimizar el riesgo de rotura.	clásico
4.7.7	<b>Exterior</b>	
4.7.7.1	Todas las áreas externas se mantendrán en buenas condiciones.	clásico
4.7.7.2	Cuando el drenaje natural en un área exterior sea insuficiente, se instalará un sistema de desagüe apropiado.	clásico
4.7.7.3	Se deberá minimizar el almacenamiento en el exterior. Si se almacenan mercancías en el exterior, se deberá llevar a cabo un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados para asegurarse de que no hay riesgo de contaminación o un efecto adverso sobre la seguridad y la calidad del producto.	clásico
4.8	<b>Aire acondicionado/enfriado/agua/ hielo y aire comprimido</b>	
4.8.1	<b>Aire acondicionado/enfriado</b>	
4.8.1.1	Se definirán e implantarán requisitos para el control medioambiental (p. ej. temperatura, humedad) que influyan sobre la calidad y seguridad del producto.	clásico
4.8.1.2	Se implantarán uno o más sistemas de registro de temperatura apropiados en la cadena logística para monitorizar el proceso a intervalos adecuados.	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
4.8.1.3	Cuando el proceso requiera aire acondicionado/aire refrigerado, el equipo utilizado para este propósito deberá mantenerse y limpiarse apropiadamente en la frecuencia adecuada.	clásico
4.8.1.4	En caso de avería del aire acondicionado/sistema de refrigeración y/o en caso de desviaciones de la temperatura objetivo, deberá existir un sistema de alarma. Habrá un procedimiento para acciones correctivas de emergencia que asegure que la seguridad del producto o calidad no se vea comprometida.	clásico
4.8.1.5	Los equipos de aire acondicionado y el caudal de aire generado artificialmente no deberán suponer ningún riesgo para la calidad o la seguridad del producto.	plus
4.8.1.6	Se instalará un equipo de extracción en aquellas áreas en las que se genere una considerable cantidad de polvo.	plus
4.8.2	<b>Abastecimiento de agua</b>	
4.8.2.1	El uso y almacenamiento de agua y/o hielo que entre en contacto con alimentos y/o envases de alimentos serán evaluados en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados para eliminar la contaminación. El agua y el hielo serán de calidad potable demostrada.	clásico
4.8.2.2	Para la limpieza de superficies que puedan estar en contacto con alimentos, se utilizará agua potable en cantidades suficientes.	clásico
4.8.2.3	El agua reciclada que se use en el proceso no supondrá un riesgo de contaminación. El agua cumplirá con los requisitos legales aplicables a agua potable; los registros estarán disponibles.	clásico
4.8.2.4	La calidad del agua, del vapor o del hielo que entre en contacto directo con alimentos se vigilará según un plan de muestreo basado en los riesgos.	clásico
4.8.2.5	El agua no potable se transportará por tuberías separadas, debidamente señalizadas. Estas tuberías no estarán conectadas al sistema de agua potable ni se permitirá que pueda haber un reflujo que contamine las fuentes de agua potable o el entorno de la fábrica.	clásico
4.8.3	<b>Aire comprimido</b>	
4.8.3.1	El uso de aire comprimido que entre en contacto con alimentos o con envases de alimentos será evaluado según un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. El uso de aire comprimido no comprometerá la seguridad o la calidad del producto.	clásico
4.9	<b>Limpieza y desinfección</b>	
4.9.1	En base a análisis de peligros y evaluación del riesgos asociados, se establecerán programas de limpieza y desinfección que estarán implementados y documentados. Éstos deberán especificar: <ul style="list-style-type: none"> <li>• objetivos</li> <li>• responsabilidades</li> <li>• los productos utilizados y sus instrucciones de uso</li> <li>• las áreas a limpiar y/o desinfectar</li> <li>• frecuencia de limpieza</li> <li>• requisitos de documentación</li> <li>• símbolos de peligro (si fuera necesario).</li> </ul>	clásico



N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
4.9.2	La efectividad de las medidas de limpieza y desinfección se verificarán y documentarán. Las acciones correctivas resultantes estarán documentadas.	clásico
4.9.3	Se garantizará que sólo personal cualificado realice las actividades de limpieza. El personal será formado regularmente con respecto a la aplicación de los programas de limpieza.	clásico
4.9.4	La limpieza y los programas de desinfección se revisarán y modificarán si las condiciones cambian (p. ej. reconstrucción, nuevas máquinas, nuevos productos, nuevo equipamiento de limpieza). Los programas de limpieza y desinfección se ajustarán si es necesario.	clásico
4.9.5	El uso previsto de utensilios de limpieza se determinará claramente. Los utensilios de limpieza se usarán y guardarán de forma que se evite la contaminación.	clásico
4.9.6	Ediciones vigentes de las fichas de seguridad (SDS) e instrucciones de uso de los productos de limpieza y desinfectantes estarán siempre disponibles in situ. El personal responsable deberá conocer las instrucciones de uso.	clásico
4.9.7	Los productos químicos y utensilios de limpieza deberán estar claramente etiquetados. Se almacenarán y utilizarán de forma correcta para evitar contaminación.	clásico
4.9.8	Cuando la compañía subcontrate un proveedor de servicios externo para realizar las actividades de limpieza y desinfección, todos los requisitos de 4.9 se definirán claramente en el contrato respectivo.	clásico
4.9.9	La efectividad y seguridad de las medidas de limpieza y desinfección, considerando el análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados, se verificarán y documentarán de acuerdo con un programa de muestreo utilizando procedimientos adecuados. Las acciones correctivas resultantes serán documentadas.	plus
4.9.10	Existirán instalaciones de almacenamiento apropiadas para el control y almacenamiento de productos químicos necesarios para la producción y tratamiento de alimentos. El acceso no autorizado a productos químicos y agentes de limpieza estará prohibido. Los productos químicos sólo serán manipulados por personal formado para su uso.	plus
4.9.11	Las actividades de limpieza no comprometerán el producto de forma negativa.	plus
4.9.12	Las actividades de limpieza se realizarán durante períodos de no producción o separadas físicamente de ésta. Si esto no fuera posible, se controlarán estas operaciones para que no afecten al producto.	plus
4.10	<b>Eliminación de residuos</b>	
4.10.1	Deberá existir un procedimiento de eliminación de residuos implementado para eliminar la contaminación cruzada.	clásico
4.10.2	Se respetarán todos los requisitos legales vigentes para la eliminación de residuos.	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
4.10.3	Los residuos alimentarios y de cualquier otro tipo se retirarán lo antes posible de las áreas en las que se manipulan alimentos. Se evitará la acumulación de residuos.	clásico
4.10.4	Los contenedores de residuos deberán disponer de un diseño adecuado, ser fáciles de limpiar y, si es necesario, de desinfectar, estar marcados con claridad, y mantenidos en buen estado.	clásico
4.10.5	Las salas de acumulación de residuos y los contenedores (incluyendo los compactadores) deberán disponer de un diseño que permita mantenerlos limpios, minimizando la atracción de plagas.	clásico
4.10.6	Los residuos se recogerán en diferentes contenedores, en función del tipo de gestión prevista para los mismos. Tan sólo terceras partes debidamente autorizadas podrán efectuar el transporte y gestión de dichos residuos. La empresa deberá mantener registros de la gestión de residuos.	clásico
4.11	<b>Requisitos específicos para la manipulación de material</b>	
4.11.1	La empresa dispondrá de un procedimiento para evitar cualquier contaminación (también contaminación cruzada causada por productos incompatibles en el transporte o bien en almacenamiento). Deberá evitarse la contaminación por emisiones, humos, olores, cuerpos extraños, material de envasado y cualquier otro tipo de contaminantes.	clásico
4.11.2	La carga y descarga de productos se realizará de forma que se eviten daños. El producto se asegurará de forma que se eviten contaminación y/o daños durante el transporte.	clásico
4.11.3	La segregación de procesos de producción tendrá en cuenta los flujos internos (del producto, residuos, materiales, instalaciones y equipamiento, personal, agua) y los servicios ofrecidos. Se dispondrá de un plan que defina claramente estos flujos.	plus
4.11.4	Los procedimientos se implementarán para minimizar cualquier riesgo potencial de contaminación física, química o microbiológica.	plus
4.11.5	Los laboratorios in situ no comprometerán la seguridad del producto.	plus
4.11.6	El equipamiento de trabajo se limpiará en un área separada o en un momento distinto de la actividad de producción.	plus
4.12	<b>Gestión del riesgo de cuerpos extraños</b>	
4.12.1	<b>KO N° 5: Deberán existir procedimientos implantados para evitar la contaminación con materiales extraños, basados en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Los productos contaminados se tratarán como producto no conforme.</b>	clásico
4.12.2	No se permitirá el uso de madera en todas aquellas áreas en las que se manipulen alimentos sin envasar y un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados haya identificado una potencial contaminación del producto. Allá donde el uso de madera no pueda evitarse, el riesgo deberá estar controlado y la madera deberá estar limpia y en buen estado.	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
4.12.3	No se permitirá el uso de vidrio o materiales quebradizos en todas aquellas áreas en las que se manipulen alimentos sin envasar y un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados haya identificado una contaminación potencial del producto. Allá donde el uso de vidrio o materiales quebradizos no pueda evitarse, se implementarán las medidas de protección necesarias contra rotura.	clásico
4.12.4	Todos los objetos de vidrio o materiales similares presentes en las áreas de manipulación de alimentos sin envasar se listarán en un registro específico, incluyendo detalles de su ubicación exacta. Se realizará y registrará con regularidad una comparación entre el registro y la condición de estos objetos.	clásico
4.12.5	Se implantarán procedimientos que describan las medidas a tomar en caso de rotura de vidrio y materiales similares. Dichas medidas deberán incluir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• métodos de limpieza</li> <li>• evitación de contaminación</li> <li>• cuarentena de productos (bloqueo/retención) y liberación.</li> </ul>	clásico
4.12.6	La necesidad de detectores de metales y/o de otros materiales se determinará en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.	plus
4.12.7	Cuando se requieran detectores de metales y/o de otros materiales, estos deberán estar instalados de forma que garanticen una máxima eficiencia de detección para evitar la contaminación.	plus
4.12.8	Los productos potencialmente contaminados deberán ser aislados. El acceso y las acciones para la manipulación o comprobación posterior de estos productos aislados serán realizados sólo por personal autorizado según los procedimientos establecidos. Tras esta comprobación, los productos contaminados se tratarán como producto no conforme.	plus
4.12.9	Deberá especificarse la precisión adecuada de los detectores y se comprobará periódicamente su correcto funcionamiento. En caso de fallo o defecto en el funcionamiento de un detector de metales y/o cuerpos extraños, se definirán, implantarán y, documentarán acciones correctivas.	plus
4.12.10	En casos en los que se utilice equipamiento o métodos especiales para detectar cuerpos extraños, éstos deberán ser adecuadamente validados y mantenidos.	plus
4.12.11	Cuando se aplique una inspección visual para detectar cuerpos extraños, los empleados deberán estar formados para ello y se realizarán cambios operativos con la frecuencia adecuada para maximizar la efectividad del proceso.	plus
4.12.12	Basándose en un análisis del peligros y evaluación de riesgos asociados, deberán implementarse medidas preventivas para la manipulación de los envases de vidrio, contenedores de vidrio u otros tipos de contenedores utilizados en el proceso productivo (volcado, soplado, enjuagado, etc.). Tras esta etapa de proceso no deberá existir ningún riesgo adicional de contaminación.	plus

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
<b>4.13</b>	<b>Vigilancia de plagas/control de plagas</b>	
<b>4.13.1</b>	<p>La empresa debe tener instaurado un sistema de control de plagas que cumpla los requisitos legales locales y que incluya, como mínimo, criterios sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• el entorno de la fábrica (plagas potenciales)</li> <li>• plano de la instalación con puntos de aplicación (plano de cebos)</li> <li>• identificación de los cebos en la instalación</li> <li>• responsabilidades (internas y externas)</li> <li>• productos y agentes utilizados y sus instrucciones de uso y seguridad</li> <li>• la frecuencia de las inspecciones.</li> </ul> <p>El sistema de control de plagas se basará en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.</p>	<b>clásico</b>
<b>4.13.2</b>	La empresa deberá disponer de personal propio cualificado e instruido, y/o contratar los servicios de una empresa externa cualificada. En este último caso, un contrato deberá especificar las actividades a realizar.	<b>clásico</b>
<b>4.13.3</b>	Las inspecciones de control de plagas y las acciones resultantes estarán documentadas. Se vigilará y registrará la efectividad del control de plagas.	<b>clásico</b>
<b>4.13.4</b>	Los cebos, las trampas y los exterminadores de insectos deben funcionar, existir en cantidad suficiente y estar situados en una localización adecuada. Se construirán y colocarán de forma que no sean causa de un riesgo de contaminación.	<b>clásico</b>
<b>4.13.5</b>	Los productos entrantes serán objeto de un control minucioso para verificar la ausencia de plagas. Ante cualquier infestación, ésta deberá documentarse y deberán emprenderse medidas de control.	<b>clásico</b>
<b>4.13.6</b>	Los productos, equipamiento y vehículos de transporte se almacenarán de manera que se minimice el riesgo de infestación. Cuando el almacenamiento de productos y/o máquinas puedan atraer plagas, se deberán tomar medidas apropiadas para prevenir el riesgo de contaminación.	<b>clásico</b>
<b>4.13.7</b>	Se vigilará la efectividad del control de plagas con ayuda de análisis periódicos de tendencias.	<b>clásico</b>
<b>4.14</b>	<b>Recepción, salida y almacenamiento de mercancías</b>	
<b>4.14.1</b>	<b>Requisitos generales para la recepción, salida y almacenamiento de mercancías</b>	
<b>4.14.1.1</b>	Se implantarán procedimientos para la recepción de mercancías y se comunicarán a todo el personal relevante. Estos procedimientos deberán incluir criterios generales de inspección (p. ej. identificación de productos y vehículos), normas para la aceptación de mercancías y rechazo de mercancías bajo reserva. Se documentarán las no conformidades. Si hay un control específico sobre un producto que sea solicitado por el cliente, será implementado y conocido por el personal responsable.	<b>clásico</b>
<b>4.14.1.2</b>	Las condiciones de almacenamiento se corresponderán con los requisitos de cada producto en cuestión (p. ej. refrigeración, cubiertas de protección) y no resultarán perjudiciales para otros productos.	<b>clásico</b>

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
4.14.1.3	Todos los productos deberán estar claramente identificados en todo momento. El almacenamiento, la eliminación y la manipulación de los productos se realizarán de acuerdo con los requisitos del cliente.	clásico
4.14.1.4	Existirán sistemas efectivos de control del stock. Pueden incluir métodos como First In/First Out (Primero que entra/Primero que sale) (FIFO) o First Expired/First Out (Primero que caduca/Primero que sale) (FEFO) y cumplirán con los requisitos del cliente.	clásico
4.14.2	<b>Proveedores de almacenamiento</b>	
4.14.2.1	Cuando una empresa contrate a un proveedor externo de almacenamiento, todos los requisitos relevantes especificados en las secciones 2, 4 y 5.10 estarán claramente definidos en el contrato correspondiente o dicho proveedor estará certificado según IFS Logística.	clásico
4.14.2.2	Los empleados del proveedor de servicios deberán conocer y aplicar los requisitos de higiene del personal de la empresa.	clásico
4.15	<b>Transporte</b>	
4.15.1	<b>Requisitos generales de transporte</b>	
4.15.1.1	Antes de proceder a la carga de los vehículos de transporte, se verificará su estado (p. ej. ausencia de olores extraños, polvo en exceso, humedad, plagas, mohos) y, si es necesario, se tomarán medidas.	clásico
4.15.1.2	Durante la carga, el rango de temperaturas corresponderá al requerido para el producto en particular.	clásico
4.15.1.3	Cuando se almacenen o transporten mercancías que requieran temperatura controlada en contenedores (p. ej. remolques con temperatura), éstos deberán estar en buenas condiciones (limpias, sin olores, secas, funcionales y adecuadas para su uso). Se deberá asegurar un sistema de pre-enfriamiento antes de la carga del producto.	clásico
4.15.1.4	Existirán procedimientos para evitar la contaminación cruzada (productos alimenticios/no alimenticios/diferentes grupos)	clásico
4.15.1.5	En el caso de mercancías que requieran una temperatura de transporte determinada, se deberá asegurar y documentar el mantenimiento de un rango adecuado de temperaturas durante el transporte.	clásico
4.15.1.6	La limpieza de las unidades de transporte se realizará considerando los requisitos específicos de limpieza y riesgos del producto, antes de la carga siguiente si es necesario. Deberán estar disponibles los certificados de limpieza, si es requerido por ley o por el o los clientes.	clásico
4.15.2	<b>Proveedores externos de transporte</b>	
4.15.2.1	Cuando la empresa contrate regularmente los servicios de transporte de un tercero, todos los requisitos especificados en los capítulos 2, 4.15, 4.16 y 5.10 quedarán recogidos con claridad en el contrato correspondiente, o el proveedor externo deberá estar certificado de acuerdo con los requisitos de IFS Logística.	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
4.15.2.2	Los conductores del servicio externo deberán conocer y aplicar los requisitos de higiene del personal de la empresa, si es necesario.	clásico
4.15.2.3	<p>Cuando la empresa contrate los servicios de transporte a un tercero de forma irregular, para el transporte de productos envasados (mercado al contado), el proveedor externo deberá estar certificado de acuerdo con IFS Logística o estar vinculado a los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• las unidades de transporte y remolques deberán estar limpios</li> <li>• el proveedor asegurará que la temperatura del producto está controlada</li> <li>• los diferentes productos deberán separarse claramente</li> <li>• habrá usencia de olores y otras contaminaciones</li> <li>• el requisito 4.1.1 debe ser cumplido</li> <li>• el requisito 5.10 debe ser cumplido</li> <li>• el requisito 5.11 debe ser cumplido</li> </ul> <p>Si la orden es reenviada a más proveedores de transporte externos, se deben cumplir estos requisitos.</p>	clásico
4.16	<b>Mantenimiento y reparaciones</b>	
4.16.1	Deberá implantarse, mantenerse y documentarse un sistema de mantenimiento adecuado, que cubra todos los equipos críticos (incluyendo el transporte) para cumplir con los requisitos del producto. Esta cláusula será de aplicación tanto para actividades de mantenimiento externas como internas.	clásico
4.16.2	Durante la ejecución de los trabajos de mantenimiento y reparaciones y después de ellos, se asegurará la prevención de contaminación y la conformidad con los requisitos del producto. Se mantendrán registros de mantenimiento y reparaciones, así como de las acciones correctivas adoptadas.	clásico
4.16.3	Todo el material utilizado en los trabajos de mantenimiento y reparación será adecuado para el uso previsto.	clásico
4.16.4	Se documentarán las averías que se produzcan en las instalaciones y los equipos cubiertos por el sistema de mantenimiento (incluyendo el transporte), y se revisarán por si es necesario realizar modificaciones en dicho sistema.	clásico
4.16.5	Las reparaciones temporales se llevarán a cabo de manera que no se vea afectada la conformidad con los requisitos del producto. Se documentarán estos trabajos y se establecerá un plazo breve para la corrección de la avería.	clásico
4.16.6	Cuando una empresa subcontrate el servicio de mantenimiento y reparación, se definirán claramente, documentarán y mantendrán todos los requisitos especificados por la empresa respecto a materiales y equipamientos.	clásico
4.17	<b>Equipamiento</b>	
4.17.1	Todos los equipos serán diseñados según su uso previsto, y mantenidos y almacenados de manera que no planteen ningún riesgo para la seguridad y calidad del producto.	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
4.17.2	Los equipos estarán diseñados y colocados para facilitar una limpieza y mantenimiento efectivos.	clásico
4.17.3	Todos los equipos con contacto directo con los alimentos deberán contar con certificados de conformidad que certifiquen el cumplimiento con los requisitos legales vigentes. Cuando no exista ningún requisito legal específico aplicable, se deberá disponer de evidencias para demostrar que todos los equipos y herramientas son adecuados para su uso. Esto se aplica a todos los equipos y herramientas en contacto con materias primas, productos semielaborados y productos acabados.	plus
4.18	<b>Trazabilidad</b>	
4.18.1	<b>KO N° 6: Se implantará un sistema de trazabilidad, que garantice una trazabilidad completa a través de registros asociados de todos los productos manipulados y envasado primario desde el proveedor hasta la entrega al cliente.</b>	clásico
4.18.2	El sistema de trazabilidad será comprobado a intervalos regulares, al menos una vez al año y cada vez que el sistema de trazabilidad cambie.	clásico
4.18.3	Deberá asegurarse la trazabilidad en todas las etapas, incluyendo el tratamiento en curso y el post-tratamiento.	plus
4.18.4	El etiquetado de los lotes de productos semielaborados o acabados se realizará para asegurar una clara trazabilidad de los productos. La vida comercial (p. ej. fecha de consumo preferente) de los productos etiquetados deberá calcularse tomando como referencia la fecha del lote de producción original.	plus
4.18.5	El sistema de trazabilidad permitirá la identificación de lotes de productos y su relación con materias primas y el envasado primario utilizado. El sistema de trazabilidad incorporará todos los registros relevantes de procesado de recepción y distribución.	plus
4.18.6	La comprobación verificará la trazabilidad en ambas direcciones, hacia atrás y hacia delante (desde el producto final hasta la materia prima y viceversa), incluyendo la comprobación de cantidades. Se registrarán los resultados de los ensayos.	plus
4.18.7	Deberá asegurarse la trazabilidad en los reprocesos.	plus
4.19	<b>Organismos Genéticamente Modificados (OGM)</b>	
4.19.1	La empresa implantará sistemas y procedimientos que permitan la identificación de productos que estén compuestos por OGM, contengan OGM o se hayan producido a partir de OGM.	clásico
4.19.2	Los productos acabados que contengan OGM, o estén etiquetados como exentos de OGM, se declararán de acuerdo con los requisitos legales vigentes.	clásico
4.19.3	Se implementarán los requisitos del cliente con respecto al estado de OGM de los productos con trazabilidad dentro de la empresa.	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
4.19.4	Existirán especificaciones de materia prima y documentos de expedición identificando aquellos productos que estén compuestos por OGM, se hayan producido a partir de OGM o contengan OGM. Las garantías relacionadas con el estado de OGM de las materias primas serán acordadas por contrato con el proveedor, o el estado de OGM deberá constar especificado en la documentación técnica relevante. La empresa mantendrá una lista actualizada permanentemente de todas las materias primas OGM que se utilicen en sus instalaciones, en la que también se harán constar todas las mezclas y fórmulas a las que se incorporen esas materias primas OGM.	plus
4.19.5	Se implantarán procedimientos adecuados para garantizar que la fabricación de productos que estén compuestos por OGM o contengan OGM se lleva a cabo de tal manera que se previene la contaminación de productos no OGM. Se implantarán medidas de control adecuadas para evitar la contaminación cruzada de OGM. Se evaluará mediante muestreo la eficacia de estos procedimientos.	plus
4.20	<b>Alérgenos y condiciones específicas de producción</b>	
4.20.1	Deberán existir especificaciones de materias primas que identifiquen alérgenos que requieran ser declarados en el país de producción/destino del producto acabado. La empresa mantendrá una lista actualizada permanentemente de todas las materias primas que contengan alérgenos que se utilicen en sus instalaciones, en la que también se harán constar todas las mezclas y fórmulas a las que se incorporen esas materias primas.	plus
4.20.2	La fabricación de productos que contengan alérgenos que requieran ser declarados se llevará a cabo de tal manera que se minimice tanto como sea posible la contaminación cruzada.	plus
4.20.3	Los productos acabados que contengan alérgenos se declararán de acuerdo con los requisitos legales vigentes.	plus
5	<b>Mediciones, análisis y mejoras</b>	
5.1	<b>Auditorías internas</b>	
5.1.1	<b>KO N° 7: Se realizarán auditorías internas efectivas según un programa de auditorías definido y convenido que cubran el sistema de gestión de la seguridad del producto y todos los departamentos de la empresa. El alcance y la frecuencia de las auditorías internas se determinarán con un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Esto es también aplicable a ubicaciones externas de almacenamiento propias o alquiladas por la empresa.</b>	clásico
5.1.2	Al menos una vez al año se llevarán a cabo auditorías internas de actividades que sean críticas para la seguridad del producto y las especificaciones del producto.	clásico
5.1.3	Los auditores serán competentes e independientes del departamento auditado.	clásico



N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
5.1.4	Los resultados de las auditorías serán comunicados a la dirección y a las personas responsables de los departamentos afectados. Se establecerán, documentarán y comunicarán al personal afectado las acciones correctivas necesarias y el plazo para su implantación.	clásico
5.1.5	Se documentará cómo y cuándo se verificarán las acciones correctivas derivadas de las auditorías internas.	clásico
5.2	<b>Inspecciones en la fábrica</b>	
5.2.1	Se planificarán, llevarán a cabo y documentarán inspecciones en la fábrica (p. ej. control de producto, higiene, cuerpos extraños, higiene del personal, orden y limpieza). La frecuencia de las inspecciones de cada área (incluyendo áreas exteriores) y cada una de las actividades deberán basarse en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados, así como en el historial de experiencias pasadas.	clásico
5.3	<b>Validación y control de proceso</b>	
5.3.1	Los criterios de validación y control de procesos deben estar claramente definidos.	plus
5.3.2	En aquellos casos en los que el control del proceso y de los parámetros del medio de trabajo (temperatura, tiempo, presión, características químicas, etc.) sea esencial para asegurar la conformidad con los requisitos del producto, se supervisarán y registrarán esos parámetros de forma continua y/o a intervalos apropiados.	plus
5.3.3	Se validarán, supervisarán y documentarán todas las operaciones de reproceso. Estas operaciones no afectarán a los requisitos del producto.	plus
5.3.4	Se dispondrá de los procedimientos apropiados para la comunicación, registro y supervisión a tiempo del funcionamiento incorrecto y las desviaciones de procesos.	plus
5.4	<b>Calibración, ajuste y verificación de los equipos de medición y vigilancia</b>	
5.4.1	La empresa identificará los equipos de medición y vigilancia necesarios para asegurar la conformidad con los requisitos del producto. Estos equipos deberán estar identificados con claridad y registrados en un documento.	clásico
5.4.2	Todos los equipos de medida deberán ser comprobados, ajustados y calibrados de acuerdo con un sistema de vigilancia a intervalos especificados y respetando normas/métodos reconocidos y definidos. Los resultados deberán quedar documentados. Cuando sea necesario, se llevarán a cabo acciones correctivas sobre dispositivos, procesos y productos.	clásico
5.4.3	Todos los equipos de medida se utilizarán únicamente para su uso especificado. Cuando los resultados de las mediciones indiquen un mal funcionamiento, el equipo en cuestión será inmediatamente reparado o sustituido.	clásico
5.4.4	El estado de calibración de los equipos de medida estará identificado con claridad (etiqueta sobre el equipo o lista de equipos).	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
<b>5.5</b>	<b>Comprobación de cantidades (control de cantidad/cantidad de llenado)</b>	
5.5.1	La frecuencia y la metodología para la realización de controles de cantidad se establecerán de tal manera que se cumplan los requisitos legales y las especificaciones del cliente sobre cantidad nominal.	<b>plus</b>
5.5.2	Las comprobaciones se implementarán y registrarán según un plan de muestreo.	<b>plus</b>
5.5.3	Todos los equipos usados para la medición de cantidades serán calibrados regularmente. En caso necesario, todos los equipos utilizados para la comprobación final deberán estar legalmente aprobados.	<b>plus</b>
<b>5.6</b>	<b>Análisis de producto</b>	
5.6.1	La relevancia de realizar análisis microbiológicos, físicos y químicos para marcas propias y productos producidos propios deberá determinarse en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados para comprobar requisitos legales o específicos del producto.	<b>clásico</b>
5.6.2	Deberá definirse un plan de análisis, llevado a cabo interna o externamente, basado en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados para materias primas, y productos semielaborados y acabados, así como para equipos de proceso, materiales de envasado y, si fuera necesario, control ambiental. Se documentarán los resultados.	<b>clásico</b>
5.6.3	Cuando se requieran análisis especiales por parte del cliente, éstos se definirán en un plan de control y realizarán conforme a requisitos definidos. Los resultados estarán disponibles en la empresa.	<b>clásico</b>
5.6.4	Los análisis relevantes para la seguridad del producto se realizarán preferentemente en laboratorios que tengan métodos/programas acreditados apropiados (ISO 17025). Si los análisis se realizan dentro de la empresa o en un laboratorio que no tenga los métodos/programas acreditados apropiados, los resultados se verificarán regularmente por laboratorios acreditados en estos programas/métodos.	<b>clásico</b>
5.6.5	Existirán procedimientos que aseguren la fiabilidad de los resultados de los análisis internos en base a métodos de análisis reconocidos oficialmente. Esto será demostrado a través de ring-tests u otras pruebas fiables.	<b>clásico</b>
5.6.6	Los resultados de análisis serán evaluados con prontitud. Se introducirán las medidas correctivas adecuadas para cualquier resultado no satisfactorio.	<b>clásico</b>
5.6.7	Cuando se realicen análisis internos en la empresa, se dispondrá de personal cualificado y entrenado, así como de equipos e instalaciones apropiados.	<b>clásico</b>
5.6.8	Basado en cualquier información externa o interna sobre los riesgos del producto que pueda tener un impacto en la seguridad y/o calidad del producto (incl. adulteración y fraude), la compañía actualizará su plan de control y/o tomará medidas apropiadas para controlar el impacto en el producto final.	<b>clásico</b>

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
<b>5.7</b>	<b>Cuarentena de productos (bloqueo/retención) y liberación</b>	
5.7.1	Deberá implantarse un procedimiento, basado en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados, para la cuarentena (bloqueo/retención) y liberación de todas las materias primas, productos semielaborados y acabados, y materiales de envasado. El procedimiento garantizará que tan sólo se procesen y expidan productos y materiales que cumplan los requisitos del producto.	clásico
<b>5.8</b>	<b>Gestión de objeciones/reclamaciones de autoridades y clientes</b>	
5.8.1	Se implantará un sistema para la gestión de las objeciones reclamaciones de producto.	clásico
5.8.2	Todas las objeciones/reclamaciones serán evaluadas por personal competente. Cuando esté justificado, se tomarán de inmediato las medidas apropiadas.	clásico
5.8.3	Se deberán analizar las objeciones/reclamaciones con un enfoque hacia la implantación de medidas preventivas que eviten su recurrencia.	clásico
5.8.4	Los resultados del análisis de los datos de reclamaciones se pondrán a disposición de los correspondientes responsables y de la dirección.	clásico
<b>5.9</b>	<b>Gestión de incidentes y crisis</b>	
5.9.1	Se dispondrá de un procedimiento documentado para la gestión de incidencias y de posibles situaciones de emergencia que tengan un impacto en la seguridad, legalidad y calidad del producto. Este procedimiento deberá estar implantado y mantenido.	clásico
5.9.2	Se dispondrá de una lista actualizada de contactos para emergencias (p. ej. nombres y teléfonos de proveedores, clientes y autoridades competentes). La empresa deberá estar disponible por teléfono de forma permanente.	clásico
5.9.3	La viabilidad, eficacia y rapidez de implementación del procedimiento para gestionar incidentes y posibles situaciones de emergencia serán evaluadas periódicamente, como mínimo una vez al año.	clásico
5.9.4	<b>KO N° 8: Se dispondrá de un procedimiento eficaz para la retirada y recuperación de todos los productos, que asegure que los clientes implicados sean informados tan pronto como sea posible.</b>	clásico
5.9.5	El procedimiento para la retirada y recuperación será objeto de análisis internos regulares, al menos una vez al año. Este análisis se realizará de forma que se asegure una implementación y operación efectiva del procedimiento.	clásico
<b>5.10</b>	<b>Gestión de no-conformidades y de productos no conformes</b>	
5.10.1	Se dispondrá de un procedimiento para la gestión de todos los productos no conformes.	clásico
5.10.2	El procedimiento deberá incluir, como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• procedimientos de cuarentena (bloqueo/retención)</li> <li>• medios para la identificación (p. ej. etiquetado)</li> <li>• decisión sobre el uso posterior de estos productos.</li> </ul>	clásico

N°	Requisitos de Cash & Carry	Módulo
5.10.3	Todo el personal relevante deberá comprender y podrá aplicar el procedimiento de gestión de no-conformidades.	clásico
5.10.4	Cuando se den no-conformidades, se adoptarán medidas correctivas inmediatas para asegurar el cumplimiento de los requisitos de producto.	clásico
5.11	<b>Acciones correctivas</b>	
5.11.1	Se dispondrá de un procedimiento para el registro y el análisis de las no-conformidades, cuyo objetivo será evitar reparaciones mediante acciones correctivas.	clásico
5.11.2	<b>KO N° 9: Las acciones correctivas se formularán con claridad, documentarán y emprenderán tan pronto como sea posible, para evitar la reparación de la no-conformidad. Se definirán con claridad las responsabilidades y los plazos para la acción correctiva.</b>	clásico
5.11.3	Se documentará la realización de las acciones correctivas iniciadas y se evaluará su eficacia.	clásico
5.11.4	Se comunicarán a la dirección los análisis regulares de estado para la evaluación de las acciones correctivas.	clásico
6	<b>Product defense y fraude alimentario</b>	
6.1	<b>Product defense e inspecciones externas</b>	
6.1.1	<b>Evaluación de la defensa</b>	
6.1.1.1	Deberán haberse realizado y documentado un análisis de peligros y una evaluación de riesgos asociados para product defense. Se identificarán áreas críticas para la seguridad en base a esta evaluación y a los requisitos legales aplicables. El análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados para product defense deberá realizarse una vez al año o con cada cambio que afecte la integridad del producto. Se definirá un sistema adecuado para gestionar irregularidades y se comprobará su efectividad regularmente.	clásico
6.1.1.2	Si la ley obliga a realizar ciertos registros o inspecciones in situ, deberán aportarse evidencias.	clásico
6.1.1.3	Todos los empleados recibirán instrucción sobre actividades en referencia a la defensa del producto o en caso de que se produzcan cambios significativos por evidencias en el programa para product defense.	clásico
6.2	<b>Fraude alimentario</b>	
6.2.1	Existirá un procedimiento documentado para evaluar el fraude alimentario en toda la empresa. Se identificarán y clasificarán las vulnerabilidades potenciales, de lo que se obtendrán medidas para mitigar los riesgos para los clientes/consumidores. Este procedimiento será parte del sistema de gestión de la seguridad del producto.	clásico
6.2.2	Existirá un plan documentado que especifique las medidas que ha implementado la empresa para mitigar los riesgos para el cliente/consumidor con respecto al fraude alimentario.	clásico

## ANEXO 1: Glosario

Las definiciones que no aparecen en este glosario pueden encontrarse en los reglamentos y directivas relevantes. En lo que al presente documento se refiere, las definiciones que se aplicarán y deberán respetarse son las siguientes:

<b>Acción correctiva</b>	Acción tomada para eliminar la causa de una no-conformidad, desviación u otra situación indeseable.
<b>Alérgeno (EE. UU.)</b>	<p>Existen 8 alérgenos principales reconocidos en EE. UU según el 2009 U.S. Food and Drug Administration (FDA) Model Food Code, sección Definiciones, página 12.</p> <p>(1) "Alérgeno alimentario principal" incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Leche, huevo, pescado (como lubina, lenguado, bacalao, e incluyendo mariscos crustáceos como cangrejo, langosta, o camarón), frutos secos (como almendras, anacardos o nueces), trigo, cacahuets y granos de soja</li> <li>(b) Un ingrediente alimenticio que contenga proteína derivada de un alimento especificado en el sub-párrafo (1) (a) de esta definición.</li> </ul> <p>(2) "Alérgeno alimentario principal" no incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Cualquier aceite altamente refinado derivado de un alimento especificado en el sub-párrafo (1) (a) de esta definición y cualquier ingrediente derivado de tal aceite altamente refinado; o</li> <li>(b) Cualquier ingrediente que esté exento bajo la petición o proceso de notificación especificados en el Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act de 2004 (Public Law 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 contengan 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 la lactosa),</li> <li>• Frutos secos, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y 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> </ul> <p>Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub>. Directiva de la Comisión 2007/68 CE del 27 de noviembre de 2007 anexo de enmienda III a la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a determinados ingredientes alimentarios.</p>

<b>Análisis de peligros</b>	Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para poder decidir cuáles son importantes para la seguridad alimentaria e incluirlos consecuentemente en el plan del sistema APPCC.
<b>APPCC</b>	Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la seguridad alimentaria.
<b>Auditoría</b>	Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar la extensión en que se cumplen los criterios de auditoría.
<b>Auditoría interna (versus Inspección en la fábrica)</b>	Proceso general de auditoría para toda la actividad de la empresa. Realizada por y en nombre de la empresa para fines internos. La auditoría interna es una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y asesoramiento, diseñada para añadir valor y mejorar las operaciones de una empresa. Ayuda a una organización a alcanzar sus objetivos aportando un planteamiento sistemático para evaluar y mejorar la efectividad del sistema APPCC/gestión de riesgos y de los procesos de control y gobierno.
<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>Certificación multicentro</b>	Certificación que abarca organizaciones multicentro incluyendo varios establecimientos (cuando se aplican los pre-requisitos) y cuando la entidad de certificación puede usar muestreo de estos establecimientos en su trabajo de evaluación de la conformidad. El alcance de certificación cubre los productos y procesos actuales como se definen en los documentos normativos que describen el programa en cuestión. Cada establecimiento cubierto por esta certificación se menciona en la documentación principal de certificación.
<b>Cliente</b>	Empresa o persona a la que se venden productos, ya sea como producto acabado o como semielaborado, que forme parte de un producto acabado.
<b>Codex Alimentarius</b>	Colección presentada en forma estándar de normas internacionales de alimentos. Se basa en supuestos y decisiones de la llamada Comisión del Codex Alimentarius, un comité conjunto de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) de las Naciones Unidas, y fue publicado por primera vez en 1963.
<b>Condiciones de almacenamiento (incluyendo transporte)</b>	Requisitos específicos del producto para almacenamiento (y transporte), p. ej. temperatura, humedad, atmósfera, exclusión de influencias negativas o contaminantes.
<b>Consumidor final</b>	Consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

<b>Contaminación</b>	Introducción o presencia de un peligro en un alimento o en el entorno alimentario. Incluye contaminación física, química y biológica. Contaminación también puede significar la correlación entre materiales de envasado.
<b>Contenedor de transporte</b>	Ver equipamiento
<b>Corrección</b>	Acción tomada para eliminar una no-conformidad o una desviación detectada.
<b>Desarrollo de producto</b>	La creación de productos con características nuevas o distintas que ofrecen ventajas nuevas o distintas al cliente. El desarrollo de producto puede implicar la modificación de un producto existente o su presentación, o la formulación de un producto totalmente nuevo que satisface a un cliente nuevo que desee ocupar un nicho de mercado. En la norma IFS, los requisitos de desarrollo de productos se aplican incluso cuando sólo hay una modificación de producto, el uso de nuevo material de envasado o modificaciones en los procesos de producción.
<b>Desviación</b>	Incumplimiento de un requisito que no genera un impacto en la seguridad alimentaria de los productos y procesos relacionados. En IFS, los requisitos que presentan desviaciones se puntúan con una B, C o D, a excepción de los requisitos KO, que son puntuados con una B.
<b>Diagrama de flujos</b>	Representación sistemática de la secuencia de etapas u operaciones que se llevan a cabo para la manipulación, tratamiento y/o procesado de un producto o grupo de productos particular.
<b>Dirección</b>	Equipo de gestión ejecutiva de una empresa.
<b>Empresa</b>	La organización en general (a diferencia del establecimiento, que es una unidad de la empresa).
<b>Empresa de envasado</b>	Empresas de envasado o centros de envasado de frutas, verduras y huevos son empresas que normalmente almacenan, clasifican, organizan, envasan y etiquetan productos. Pueden formar parte de empresas de granjeros o agricultores, pero también existen como empresas independientes de la producción agrícola. Frutas, verduras y huevos son productos primarios hasta el momento en el que llegan a la empresa/centro de envasado. La certificación IFS Wholesale/Cash & Carry es posible desde el momento de llegada del producto primario a la empresa/centro de envasado, incluyendo la compra y procesos de desarrollo del producto.
<b>Empresas multicentro</b>	Una organización que tiene una función central identificada (una oficina central, pero no necesariamente la sede de la organización) en la que se planifican, controlan y gestionan ciertas actividades, y una red de oficinas o sucursales o establecimientos locales en los que tales actividades se realizan total o parcialmente.
<b>Equipamiento</b>	Propiedad tangible (que no sea terreno o edificios) que se usa en las operaciones de una actividad mercantil. Ejemplos de equipamiento son dispositivos, máquinas, herramientas, vehículos y también unidades de transporte como pallets, neveras, etc.

<b>Evaluación de la oficina central (para entidades de acreditación)</b>	Evaluación en las oficinas centrales de la entidad de certificación.
<b>Evaluación de riesgos</b>	<p>El objetivo de la evaluación de riesgos es proporcionar información y análisis apoyados en evidencia para tomar decisiones con conocimiento sobre como gestionar riesgos particulares.</p> <p>La evaluación de riesgos es el proceso global de identificación, análisis y valoración de riesgos:</p> <p>La identificación de riesgos es el proceso de encontrar, reconocer y registrar riesgos.</p> <p>El análisis de riesgos implica un desarrollo de la comprensión del riesgo. Aporta a la evaluación de riesgos y a las decisiones sobre la necesidad de tratar o no los riesgos y sobre las estrategias y métodos de tratamiento más apropiados.</p> <p>La valoración de riesgos implica comparar niveles estimados de riesgo con criterios de riesgo definidos cuando se estableció el contexto, para determinar la importancia del nivel y tipo de riesgo.</p>
<b>Evaluación presencial (por entidades de acreditación)</b>	Evaluación de la entidad de evaluación de la conformidad en el preciso momento en que ésta presta sus servicios de evaluación de la conformidad dentro de su alcance de acreditación.
<b>Evaluador (para entidades de acreditación)</b>	Persona designada por una entidad de acreditación para llevar a cabo, solo o como miembro de un equipo de evaluación, la valoración de una entidad de evaluación de la conformidad.
<b>Fichas de datos de seguridad (FDS)</b>	La información recogida en las hojas de datos de seguridad está principalmente dirigida a usuarios profesionales y debe 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 hoja de datos de seguridad puede suministrarse en papel o electrónicamente, siempre que el destinatario disponga de los medios necesarios para su recepción.
<b>FEFO (Primero que caduca/Primero que sale)</b>	Proceso común en el que los productos que caducan primero, en relación con vida comercial, se retiran antes del almacenamiento.
<b>FIFO (Primero que entra/Primero que sale)</b>	Proceso común en el que los productos que se reciben primero se retiran antes del almacenamiento.
<b>Gestión de riesgos (Productos HPC y materiales de envasado)</b>	Es la gestión de las medidas que se recabaron y determinaron en la evaluación de riesgos.
<b>Grupo de producto</b>	Agrupación de productos en función a características o requisitos legales similares (p. ej. productos lácteos, productos cárnicos).
<b>Inspección en fábrica (versus auditoría interna)</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, control de condiciones, peligro de cuerpos extraños, control del entorno, etc.).



<b>Integrity Program</b>	<p>Programa implementado por IFS para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vigilar, como acción preventiva, el cumplimiento de los auditores y las entidades de certificación, así como las empresas auditadas;</li> <li>• gestionar, como acción correctiva, cualquier reclamación presentada a IFS.</li> </ul>
<b>Mercado de Cash &amp; Carry</b>	<p>Un tipo de actividad de venta al por mayor. Difiere de la venta al por mayor tradicional en que los clientes recogen el o los productos siguiendo los principios del autoservicio. Los clientes de los mercados de Cash &amp; Carry tienden a limitarse a clientes mayoristas (organizaciones comerciales, industriales, profesionales y sin ánimo de lucro, o clientes institucionales), lo cual se garantiza a través de la conservación de información relativa a los clientes en bases de datos (de clientes), además de la producción de tarjetas de identificación para clientes que permiten el acceso al mercado de Cash &amp; Carry.</p>
<b>Mercancías (congeladas) en bloque</b>	<p>Alimentos congelados en bloque (p. ej. pescado, carne), para facilitar una manipulación logística más eficiente.</p>
<b>Monitorización</b>	<p>El acto de conducir una secuencia planificada de observaciones o medidas de parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control. Véase también Codex Alimentarius, Principios generales de Higiene Alimentaria, Guía para la aplicación del sistema APPCC, sección 9.</p>
<b>No-conformidad</b>	<p>Incumplimiento de un requisito especificado. Una no-conformidad puede derivarse del incumplimiento de la legislación, o bien de requisitos de seguridad del producto, de los clientes, o internos. En IFS, constituyen no-conformidades las no-conformidades Mayores y los requisitos KO puntuados con una D.</p>
<b>OGM</b>	<p>Organismo genéticamente modificado. Organismo, con excepción de los seres humanos, cuyo material genético haya sido modificado de una forma que no se produce naturalmente en el apareamiento ni en la recombinación natural.</p>
<b>PCC – Punto de control crítico</b>	<p>Una etapa en la que se puede aplicar una vigilancia y es esencial para prevenir o eliminar un peligro para la seguridad alimentaria o reducirlo hasta un nivel aceptable.</p>
<b>Peligro</b>	<p>Agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o toda condición biológica, química o física de un alimento que pueda tener un efecto perjudicial para la salud.</p>
<b>Procedimiento</b>	<p>Forma específica de llevar a cabo una actividad o proceso. Los procedimientos estarán implantados y la elaboración de procedimientos se conseguirá mediante documentos o descripciones del proceso (p. ej. diagramas de flujo).</p>

<b>Product Defense</b>	<p>“Food Defense” es el término colectivo que utilizan en EE.UU. la FDA (Food and Drug Administration), el USDA (United States Department of Agriculture), el DHS (Department of Homeland Security), etc. para englobar las actividades asociadas con la protección del abastecimiento nacional de alimentos contra actos intencionados o deliberados de contaminación o manipulación.</p> <p>Este término incluye a otros similares (como bioterrorismo (BT), contraterrorismo (CT), etc.). El Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección del USDA define “Food Defense” como la “protección de los productos alimenticios contra la adulteración intencionada por agentes biológicos, químicos, físicos o radiológicos”.</p> <p>En IFS: Product Defense = también aplicable para productos HPC y materiales de envasado.</p>
<b>Producto</b>	Resultado de un proceso o actividades mediante los cuales se transforman elementos de entrada en resultados. Los productos incluyen servicios.
<b>Productos muy perecederos</b>	Productos que, desde el punto de vista microbiológico, son susceptibles de presentar un peligro inmediato para la salud humana después de un corto periodo de tiempo.
<b>Punto de control</b>	<p>Punto identificado por el análisis de peligros como esencial para controlar la probabilidad de introducción o proliferación de un peligro en el producto y/o el entorno.</p> <p>Un PC puede considerarse como un PRPO (Programa de prerrequisitos operativos), según se define en la norma ISO 22000.</p>
<b>Recuperación de producto</b>	Toda medida destinada a recobrar un producto peligroso que el productor o el distribuidor haya suministrado o puesto a disposición del consumidor.
<b>Requisitos del producto</b>	Los requisitos del producto incluyen: seguridad, calidad, legalidad, procesos y especificaciones.
<b>Retirada de producto</b>	Toda medida destinada a impedir la distribución y la exposición de un producto que no cumpla con sus especificaciones y/o peligroso así como su oferta al consumidor.
<b>Revisor</b>	<p>Persona de la entidad de certificación a cargo de valorar los informes de auditorías IFS antes de tomar una decisión sobre la certificación.</p> <p>Las labores del revisor serán, como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprobar la coherencia general de los informes de auditoría.</li> <li>• Comprobar que los informes de auditoría estén correctamente cumplimentados (p. ej. campos obligatorios, etc.).</li> <li>• Comprobar que los resultados estén bien descritos y las justificaciones sean relevantes.</li> <li>• Comprobar que las acciones correctivas propuestas por la empresa auditada hayan sido validadas por el auditor (o por un representante de la entidad de certificación) y sean relevantes.</li> </ul>
<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 o peligros en un alimento.
<b>Servicios</b>	P. ej. transporte, almacenamiento, recogida u otros servicios subcontratados p. ej. control de plagas, limpieza.

<b>Sistema</b>	Conjunto de elementos mutuamente relacionados o que interactúan. Un sistema es un rumbo de acción planificado y estructurado de manera sostenible. En función de la complejidad, se recomienda su documentación. Incluye: documentación, descripción de procesos, control/vigilancia, acción correctiva, plano del establecimiento.
<b>Trazabilidad</b>	La posibilidad de encontrar y seguir un producto a través de todas las etapas de almacenamiento, tratamiento, procesado y distribución al cliente.
<b>Unidad de transporte</b>	Una unidad de transporte (también unidad de carga) consiste en uno o más soportes de carga donde pueden ser transportadas una o más mercancías. Sin embargo, puede ser una única unidad de transporte separada sin llevar otras unidades de carga. El transporte interno de la unidad de carga se conoce también como unidad de entrega.
<b>Validación</b>	Confirmación mediante el suministro de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos para una utilización o aplicación específica prevista.
<b>Venta al por mayor</b>	Venta al por mayor en un sentido funcional se da cuando los participantes del mercado poseen productos que normalmente no tratan o procesan ellos mismos (bienes de comercio), sino que los compran a productores u otros proveedores. Los participantes del mercado normalmente almacenan estos productos durante un tiempo limitado antes de venderlos, y generalmente los distribuyen a revendedores, usuarios intermedios, productores, usuarios comerciales (p. ej. autoridades, instituciones educativas) o a otras instituciones (p. ej. comedores, asociaciones), siempre y cuando no sean domicilios privados. Además, los mayoristas pueden desarrollar sus propias marcas o marcas para sus clientes. Generalmente, sus clientes no tienen acceso a las áreas de almacenamiento o, concretamente, a los productos.
<b>Verificación</b>	Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.



## PARTE 3

---

0	Introducción	116
1	Requisitos para las entidades de acreditación	116
2	Requisitos para las entidades de certificación	118
3	Requisitos para los auditores IFS Wholesale/Cash & Carry	121

---



## PARTE 3

# Requisitos para las entidades de acreditación, entidades de certificación y auditores

---

## 0 Introducción

La certificación IFS Wholesale/Cash & Carry es una certificación de producto y proceso. Todas las entidades implicadas deberán cumplir con normas internacionales y con los requisitos específicos de IFS que se presentan en este documento. La Parte 3 de la norma IFS hace referencia principalmente a entidades de acreditación, entidades de certificación y auditores.

## 1 Requisitos para las entidades de acreditación

### 1.1 Requisitos generales

Las entidades de acreditación deberán cumplir con los requisitos de la Norma ISO/IEC 17011 “Evaluación de la conformidad – Requisitos generales para entidades de acreditación que acrediten la conformidad de entidades de certificación”, y deberán haber suscrito el MLA (Acuerdo Multilateral) para la certificación de producto de EA o IAF.

Tan pronto entre en vigor, las entidades de acreditación deberán cumplir también con los requisitos de GFSI para los alcances relevantes.

Para garantizar la comunicación interactiva, la entidad de acreditación deberá nombrar a una persona de contacto con IFS dentro de su organización.

### 1.2 Formación requerida para el comité de acreditación (o persona competente)

Por norma general, todo el personal de la entidad de acreditación implicado en IFS Wholesale/Cash & Carry deberá tener conocimientos suficientes sobre la norma IFS Wholesale/Cash & Carry, los documentos normativos relacionados y sobre el sector de la venta al por mayor en general.

Las decisiones relativas a la acreditación tan sólo se pueden tomar si se siguen las recomendaciones de una persona competente o de un comité de acreditación. La persona en cuestión, o al menos un miembro del comité de acreditación, deberá haber participado en una sesión de formación IFS Wholesale/Cash & Carry organizado por IFS o deberá ser capaz de demostrar un nivel de conocimientos equivalente confirmado por IFS. En el caso de comités, la persona formada deberá facilitar la información necesaria al resto de los miembros del comité. Esta información debe basarse en los principales puntos del curso IFS Wholesale/Cash & Carry.

### 1.3 Competencias del evaluador de la entidad de acreditación

El/los evaluador/es de la entidad de acreditación serán responsables de lo siguiente:

- acompañar a los auditores IFS Wholesale/Cash & Carry durante auditorías IFS Wholesale/Cash & Carry registradas (evaluación presencial)
- evaluar al personal de la oficina central de la entidad de certificación (evaluación de las oficinas centrales) según las reglas de la norma ISO/IEC 17065 y requisitos específicos de IFS.

Por lo general, los evaluadores deben cumplir la norma ISO/IEC 17065 y los requisitos de IFS.

Los evaluadores presenciales deberán, como mínimo:

- haber participado en el curso de formación de IFS Wholesale/Cash & Carry o deberán ser capaces de demostrar un nivel de conocimientos equivalente confirmado por IFS,
- haber participado en un curso de APPCC, u otro curso relacionado con análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados
- tener al menos dos (2) años de experiencia en el sector de procesado de alimentos y/o venta al por mayor de alimentos, productos HPC y material de envasado.

Los evaluadores de la oficina central deberán, como mínimo:

- tener conocimientos específicos en el plan de certificación IFS Wholesale/Cash & Carry
- tener conocimientos específicos de la documentación normativa relacionada.

### 1.4 Frecuencia de las evaluaciones de las entidades de certificación

Para la evaluación inicial, se deberán llevar a cabo una (1) evaluación de las oficinas centrales (con revisión de al menos un (1) proceso completo de certificación) y un mínimo de una (1) evaluación presencial.

La entidad de certificación podrá realizar un máximo de cinco (5) auditorías antes de obtener la acreditación. En este caso, al menos una (1) de estas auditorías será valorada por la entidad de acreditación (evaluación presencial), quien también revisará todas las auditorías (incluyendo al menos un (1) proceso completo de certificación) durante la primera valoración de las oficinas centrales.

Para la evaluación de renovación, se realizará una (1) evaluación de las oficinas centrales (con revisión de al menos un proceso completo de certificación) y al menos una (1) evaluación presencial.

El seguimiento a lo largo del ciclo de acreditación consistirá en:

- Un mínimo de una (1) evaluación anual de las oficinas centrales,
- Un mínimo de una evaluación presencial cada dos (2) años.

**Nota:** Se permite una flexibilidad máxima de tres (3) meses en el intervalo entre dos (2) evaluaciones, de acuerdo con las normas de la entidad de acreditación.

Durante la evaluación de oficinas centrales, deberá muestrearse y valorarse como mínimo la documentación siguiente:

- Al menos el 10% o dos (2) expedientes de auditores, según cuál sea mayor,

- Al menos dos (2) archivos del establecimiento o el 2% de las auditorías realizadas, según cuál sea mayor.

La entidad de acreditación seleccionará, cuando sea posible, a dos (2) auditores IFS diferentes con alcances de certificación distintos para la realización de las evaluaciones presenciales consecutivas de cada entidad de certificación.

### **1.5 Acreditación de una entidad de certificación con actividad internacional**

Las evaluaciones presenciales deberán cubrir las actividades típicas (incluyendo actividades internacionales y emplazamientos críticos) de la entidad de certificación. Si la entidad de acreditación subcontrata una evaluación, la entidad de acreditación subcontratada deberá haber suscrito el MLA para certificación de producto IAF.

### **1.6 Condiciones de recuperación de la acreditación tras retirada o suspensión**

En caso de que la entidad de acreditación decida retirar o suspender la acreditación, las entidades de certificación deberán suspender las auditorías IFS Wholesale o IFS Cash & Carry y la emisión de certificados IFS Wholesale o IFS Cash & Carry. Para recuperar la acreditación tras una retirada se aplican las mismas condiciones que con la evaluación inicial.

En caso de suspensión de la acreditación, IFS y la entidad de acreditación determinarán conjuntamente los requisitos para eliminar dicha suspensión.

### **1.7 Transferencia de certificado**

En el caso de que una entidad de certificación decida transferir sus actividades de certificación a otra, la nueva entidad de certificación deberá verificar todos los actuales certificados IFS Wholesale e IFS Cash & Carry para decidir si es necesario realizar otras acciones (p. ej. retirada de certificados recientes, auditoría adicional de renovación IFS, etc.).

## **2 Requisitos para las entidades de certificación**

Las entidades de certificación que deseen realizar auditorías IFS Wholesale o IFS Cash & Carry deberán cumplir con las normas siguientes. IFS pone a disposición el procedimiento de licitación para entidades de certificación.

### **2.1 Norma ISO/IEC 17065 proceso de acreditación IFS**

La entidad de certificación deberá estar acreditada conforme a la norma ISO/IEC 17065 para el alcance de IFS Wholesale/Cash & Carry por una entidad de acreditación reconocida por IAF o EA (ver sección 1). Las entidades de certificación que estén en proceso de acreditación IFS según la norma ISO/IEC 17065 pueden organizar la evaluación presencial antes de haber conseguido la acreditación. Deberán demostrar que han solicitado activamente la acreditación ISO/IEC 17065.



Si la entidad de certificación está acreditada con uno o más esquemas de certificación IFS pero sin la acreditación relevante para IFS Wholesale/Cash & Carry, el logotipo de acreditación no podrá ser usado en certificados IFS Wholesale o IFS Cash & Carry u otros documentos.

**Nota:** En caso de retirada o suspensión de la acreditación ISO/IEC 17065 para el alcance de IFS Wholesale/Cash & Carry, todo el proceso de certificación se paralizará y la entidad de certificación ya no estará autorizada para emitir certificados IFS. **En particular, la entidad de certificación no podrá emitir certificados IFS Wholesale o IFS Cash & Carry a partir de la fecha de retirada o suspensión, incluso para las auditorías que ya se hayan realizado pero que aún estén en proceso de certificación (revisión del informe, decisión de certificación, etc.).**

## 2.2 Firma del contrato con IFS Management GmbH

Para poder realizar auditorías IFS, una vez solicitada y obtenida la acreditación IFS según la norma ISO/IEC 17065, la entidad de certificación deberá firmar un contrato con IFS en el que se comprometa a cumplir con todos los requisitos de IFS. La entidad de certificación no está autorizada a realizar auditorías IFS antes de haber firmado este contrato (a excepción de la primera evaluación presencial durante el proceso de acreditación).

## 2.3 Decisión de certificación

La persona encargada de valorar los informes de auditoría (**revisor**) deberá ser un auditor IFS autorizado, que haya participado en un curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry, o un formador de IFS (para la norma correspondiente con participación en el curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry), o cumplirá las normas siguientes:

- Tener una licenciatura universitaria en alimentación y dos (2) años de experiencia profesional en el sector de venta al por mayor o Cash & Carry (alimentación + productos IFS HPC + material de envasado productos IFS PACsecure)
- Haber asistido (como auditor u observador) a diez (10) auditorías completas (relacionadas con normas reconocidas por GFSI u otros esquemas relacionados con la calidad y seguridad de producto) en los últimos cinco (5) años
- Haber participado en un curso de formación sobre higiene
- Haber participado en un curso de IFS Wholesale/Cash & Carry
- No ser la persona que realiza la auditoría.

La revisión estará debidamente documentada.

**Nota:** El revisor, si no es un formador o auditor activo, participará en el curso de formación interna de la entidad de certificación una (1) vez al año.

La decisión relativa a la concesión de la certificación solo se puede tomar si se siguen las recomendaciones de una persona competente o de un comité de certificación. Además, la decisión sólo podrá ser tomada por una persona distinta a la que haya realizado la auditoría. La persona competente para tomar la decisión de certificación, o al menos uno de los miembros del comité de certificación, deberá ser un auditor IFS, un formador IFS o un revisor IFS, que cumpla los requisitos mencionados anteriormente.

La decisión final sobre la certificación será tomada por la entidad de certificación y no podrá ser subcontratada.

## 2.4 Responsabilidades de la entidad de certificación relativas a formadores IFS y auditores IFS

Las entidades de certificación tienen las siguientes responsabilidades:

- Asegurarse de que al menos una (1) persona de su plantilla es un formador IFS. Las personas que opten a ser **formador IFS** deberán cumplir con los requisitos mencionados en la sección 2.5, Parte 3 de esta norma.

**Nota:** Para una entidad de certificación que inicia actividades IFS, la formación en la empresa puede ser organizada por IFS si así se solicita.

- Facilitar auditorías presenciales (por entidades de acreditación y/o de Integrity Program)
- Asegurar que el **auditor es competente para el alcance** de la auditoría y su realización, y que sabe acceder a la legislación y las regulaciones relevantes y aplicarlas, en base a los requisitos de IFS y a los requisitos internos de la entidad de certificación; **la entidad de certificación deberá mantener estas competencias** (supervisión continuada por la entidad de certificación) y vigilará la ejecución de la auditoría mediante una auditoría presencial in situ.
- La **realización de una auditoría presencial in situ** asegura la competencia de un auditor, **antes de que él/ella realice una auditoría IFS por primera vez**. Deberá ser una auditoría de seguridad de producto según ISO/IEC 17065, dependiendo de la norma de producto que el auditor haya solicitado (en relación a materiales de envasado o alimentos o productos HPC o venta al por mayor de productos)
- La entidad de certificación especificará la fecha, el nombre de la empresa auditada en la que tuvo lugar la auditoría presencial in situ y el nombre del observador, en el archivo de solicitud del examen IFS. Las actas de la observación in-situ de un auditor que solicite examen IFS deberán cumplir los mismos requisitos que los formadores (véase capítulo 2.5) o será un auditor IFS Food, IFS Wholesale/Cash & Carry o un auditor IFS PACsecure.
- **Cada auditor** deberá ser vigilado durante una **auditoría presencial in situ** de IFS Wholesale/Cash & Carry (o cualquier otra norma IFS según ISO/IEC 17065 o cualquier otra norma reconocida por GFSI según ISO/IEC 17065 en relación con actividades de venta al por mayor) al menos **una vez cada dos (2) años**. Los resultados de esta auditoría presencial quedarán documentados. El observador deberá seguir las mismas reglas que los formadores (ver sección 2.5), será un evaluador de una entidad de acreditación o un auditor IFS Food, IFS Wholesale/Cash & Carry, IFS HPC o IFS PACsecure.
- Incluir el **nombre del observador** en la base de datos IFS al subir los datos de la auditoría cuando tenga planificada alguna auditoría presencial IFS in situ específica.
- **Conservar registros de las competencias de los auditores.**
- Asegurarse de que cada auditor lleve a cabo auditorías IFS Wholesale/Cash & Carry **sólo para una (1) entidad de certificación IFS**, y esto a lo largo de un período no inferior a 12 meses. En casos especiales, se deberá contactar con las oficinas de IFS que podrán permitir una excepción a esta regla.
- Asegurarse de que **ningún auditor ha incumplido las normas de IFS**, por ejemplo, trabajando como consultor, o trabajando activamente en la empresa que se audita o en su nombre durante los dos (2) años previos a la auditoría. En definitiva, a lo largo del proceso de certificación, no se permiten otras relaciones comerciales y/o personales entre auditado y auditor.
- Asegurarse de que ningún auditor realiza **más de tres (3) auditorías IFS consecutivas al mismo sitio de producción** (sólo aplicable a auditorías completas, sin importar el tiempo pasado entre ellas; las auditorías complementarias y de ampliación no se ven afectadas por esta norma).

- Firmar un **pedido de los servicios de auditoría** para cada auditoría, que incluya la aceptación de los requisitos mencionados.
- Organizar una **sesión de formación** para auditores IFS Wholesale/Cash & Carry una vez al año con objeto de compartir experiencias, calibrar y actualizar el conocimiento de los requisitos legales aplicables, cambios específicos de normas, etc. Esta formación puede formar parte del curso de formación anual de la entidad de certificación.
- Ser conocedor de las respectivas **normas de examen** facilitadas por las oficinas de IFS.

La entidad de certificación es responsable de seleccionar para cada auditoría un auditor con idioma, competencia, etc. adecuados para cada auditoría IFS.

## 2.5 Requisitos específicos para los formadores IFS (para auditores IFS Food, IFS Logística, IFS HPC o IFS PACsecure)

Los formadores IFS deberán responder al siguiente perfil:

- Cumplir los requisitos para auditores IFS Food, IFS Logística, IFS HPC, IFS PACsecure respectivamente de a) a d), que se describen en las versiones vigentes de las normas IFS Food, IFS Logística, IFS HPC, IFS PACsecure.
- Tener experiencia como auditor de normas GFSI u otras normas de seguridad alimentaria, HPC o de envasado.
- Tener conocimiento de la legislación alimentaria y regulaciones de HPC y envasado.
- Haber participado en un curso "Train the trainer" (dependiendo de la norma) organizado por IFS.
- Saber hablar y escribir de forma fluida en los idiomas que se utilizarán en las sesiones de formación, tanto en calidad de participante como de formador; informarán a las oficinas de IFS acerca de los idiomas en los que pueden impartir la formación.

El curso "Train the trainer" es impartido por IFS.

**Nota:** El curso "Train the trainer" sólo se aplica a los auditores IFS Food, IFS HPC, IFS Logística puros e IFS PACsecure. Para IFS Wholesale/Cash & Carry no es posible una aprobación como formador IFS.

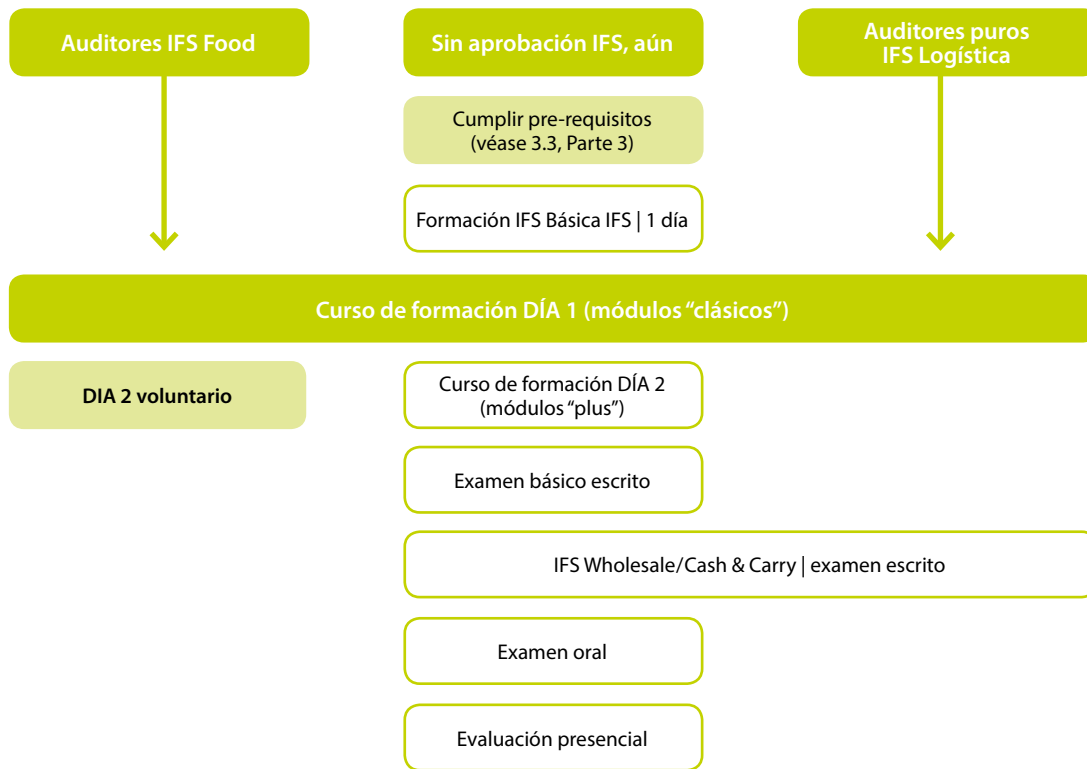
## 3 Requisitos para los auditores IFS Wholesale/Cash & Carry

La aprobación para realizar auditorías IFS Wholesale/Cash & Carry puede obtenerse de tres (3) formas diferentes (véase tabla n.º 1), que se describen los sub-capítulos siguientes.

En base al alcance de certificación de IFS Wholesale/Cash & Carry (p. ej. Wholesale "clásico" o Wholesale "plus") existen diferencias en las cualificaciones necesarias (véase tabla n.º 3, Parte 3).

Independientemente de los requisitos de aprobación respectivos, la aprobación para ciertos alcances de producto para auditorías IFS Wholesale o IFS Cash & Carry puede obtenerse de la forma descrita a continuación.

Tabla n.º 1: Formas de obtener la aprobación IFS Wholesale/Cash & Carry



### Requisitos extraordinarios de aprobación IFS Wholesale/Cash & Carry para alcances de producto (AP) Food 1, 2, 5 y 6

#### Alcance Wholesale "plus"

AP 5 y AP 6 de IFS Food pueden obtenerse dentro del marco de IFS Wholesale/Cash & Carry como sigue:

- Presente desde la cualificación de auditor IFS Food
  - o
- Educación y experiencia profesional en el sector AP5/AP6 de IFS Food
  - o
- Asistencia a tres (3) auditorías completas de IFS Food para los alcances de producto 5 y 6.

#### Alcance Cash & Carry "plus":

AP 1 y AP 2 de IFS Food pueden obtenerse dentro del marco de IFS Wholesale/Cash & Carry como sigue:

- Presente desde la cualificación de auditor IFS Food
  - o
- Educación y experiencia profesional en el sector AP1/AP2 de IFS Food
  - o
- Asistencia a tres (3) auditorías completas de IFS Food para los alcances de producto 1 y 2.

**Nota:** Las oportunidades de aprobación descritas previamente para auditores IFS Wholesale/Cash & Carry no implican aprobación para los mismos alcances de producto en IFS Food. Los requisitos de aprobación para alcances de producto en IFS Food se describen en la norma IFS Food, Parte 3.

**Nota:** Auditores IFS Food que no estén aún aprobados para el alcance tecnológico D necesitan superar el examen escrito específico para el alcance tecnológico D antes de poder realizar auditorías según la norma IFS Wholesale/Cash & Carry. Esto se aplica también a otros alcances tecnológicos (véase Anexo 5, Parte 1)

### 3.1 Formación IFS Wholesale/Cash & Carry para auditores IFS Food ya aprobados

Un auditor IFS Food aprobado puede realizar auditorías según el alcance de certificación respectivo de IFS Wholesale/Cash & Carry (véase tabla n.º 3), si él/ella ha asistido al curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry.

Para realizar auditorías IFS Wholesale/Cash & Carry, el auditor IFS Food estará aprobado al menos para un alcance de producto así como para el alcance tecnológico D, además de haber asistido al curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry organizado por IFS.

Los requisitos generales para auditores IFS Food se detallan en la norma respectiva. La versión actual de la norma IFS Food está disponible gratuitamente en la página web de IFS: [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com).

#### Requisitos adicionales para la aprobación para auditar módulos "plus":

Para obtener la aprobación para auditar módulos "plus", el auditor:

- Cumplirá con los requisitos relevantes mínimos según la sección 3.4 (Tabla n.º 3)
- Puede asistir al segundo día del curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry ("plus")

**Nota:** Los auditores que ya hayan tenido una aprobación IFS Food en el pasado (de la Versión 6), pueden ser aprobados por medio de la aprobación de "Auditores puros Wholesale/Cash & Carry" (véase 3.3, Parte 3). Precondición: un mínimo de dos (2) años de experiencia como auditor IFS Food.

### 3.2 Aprobación IFS Wholesale/Cash & Carry para auditores puros IFS Logística ya aprobados

Bajo circunstancias específicas, auditores puros IFS Logística ya aprobados pueden solicitar realizar auditorías IFS Wholesale "clásicas" e IFS Cash & Carry "clásicas"

- Cumplimiento de los requisitos "**Requisitos extraordinarios de aprobación IFS Wholesale/Cash & Carry para alcances de producto (AP) Food 1, 2, 5 y 6**" (véase página 120), para al menos uno (1) de los alcances de producto incluidos.
- Asistencia al curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry (día 1 "clásico") organizado por IFS.

**Nota:** Los auditores puros IFS Logística que tengan aprobación para auditar IFS Food Versión 6 obtendrán la aprobación para los alcances de producto que tenían en el pasado.

A continuación, el auditor aprobará un examen escrito:

- Examen escrito:  
Contiene preguntas relacionadas con la venta al por mayor de alimentos y grupos de producto de IFS HPC y IFS PACsecure (p. ej. alcance de certificación de la norma, preguntas generales sobre IFS Wholesale/Cash & Carry, compras, análisis).

**Nota:** El auditor que supere el examen con éxito sólo tendrá aprobación para realizar auditorías IFS Wholesale “clásicas” e IFS Cash & Carry “clásicas”.

### 3.3 Requisitos específicos para auditores IFS Wholesale/Cash & Carry (que no son auditores IFS Food o puros IFS Logística ya aprobados)

Los requisitos para auditores Wholesale/Cash & Carry que no son auditores IFS Food o puros IFS Logística ya aprobados son los siguientes:

- **Educación y experiencia mínima:**
  - Tener una licenciatura universitaria en alimentación y dos (2) años de experiencia profesional en el sector de venta al por mayor, Cash & Carry y/o procesado de alimentos (Food + grupos de producto IFS HPC/IFS PACsecure)
  - o
  - Tener una licenciatura universitaria en alimentación y dos (2) años de experiencia en auditorías en el sector de venta al por mayor, Cash & Carry y/o sector de procesado de alimentos (Food + grupos de producto IFS HPC/IFS PACsecure)
  - o
  - Tener una licenciatura universitaria no relacionada con alimentación, y tres (3) años de experiencia profesional en el sector de venta al por mayor, Cash & Carry y/o sector de procesado de alimentos (Food + grupos de producto IFS HPC/IFS PACsecure)
  - o
  - Educación profesional en logística o industria alimentaria con titulación técnica o comparable y dos (2) años de experiencia en auditorías en el sector de venta al por mayor, Cash & Carry y/o sector de procesado de alimentos (Food + grupos de producto IFS HPC/IFS PACsecure)

Requisitos adicionales para la aprobación para auditar los módulos “plus”:

- Al menos dos (2) años de experiencia profesional en la industria de procesado de alimentos en relación con producción de alimentos (aseguramiento de la calidad, producción, investigación y desarrollo, o similar).

- **Experiencia general en auditorías:**

El auditor habrá realizado un mínimo de diez (10) auditorías completas (mínimo de diez (10) días de auditoría) en el sector alimentario en los dos (2) años anteriores en empresas distintas.

- Al menos tres (3) de esas auditorías se habrán realizado en el sector de venta al por mayor/Cash & Carry de alimentos

Requisitos adicionales para la aprobación para auditar los módulos “plus”:

- Al menos tres (3) de esas auditorías se habrán realizado en el sector de procesado de alimentos.

Se aceptarán las siguientes auditorías (p. ej.):

Auditorías según normas reconocidas GFSI, GMP+, ISO 9001, APPCC, auditorías según la regulación (EU) 834/2007 o similar, procesado QS, IFS Global Markets-Food, auditorías de proveedor confirmadas.

- Cualificación adicional:
  - Formación APPCC (mínimo 2 días)
- y
- Formación reconocida de auditor jefe en técnicas de auditoría basadas en QMS o FSMS—duración: 1 semana/40 horas o equivalente
- y
- Asistencia al curso de formación de IFS Wholesale/Cash & Carry organizado por IFS
  - Día 1: IFS Wholesale/Cash & Carry “clásico”

Requisitos adicionales para la aprobación para auditar los módulos “plus”:

- Día 2: IFS Wholesale/Cash & Carry “plus”

A continuación, los auditores deberán superar un examen escrito y oral. Examen para auditores Wholesale/Cash & Carry:

Examen escrito:

Contiene preguntas relacionadas con la venta al por mayor de alimentos y grupos de producto de IFS HPC y IFS PACsecure (p. ej. alcance de certificación de la norma, preguntas generales sobre IFS Wholesale/ Cash & Carry, compras, análisis), alcance tecnológico D (P6).

Requisitos adicionales para la aprobación para auditar los módulos “plus”:

- Examen para obtener la aprobación para los alcances tecnológicos F (P 11,12,13) y D (P7) (tratamiento, procesado de alimentos)

Examen oral:

Contiene casos prácticos relacionados con auditorías en el sector de venta al por mayor de alimentos (y productos IFS HPC/IFS PACsecure).

El auditor, si ha superado con éxito el examen y tras una realización satisfactoria de la auditoría presencial in situ (por la entidad de certificación), solamente tendrá aprobación para realizar auditorías IFS Wholesale e IFS Cash & Carry.

### 3.3.1 Adaptaciones específicas de aprobación como auditor para candidatos sin la suficiente experiencia en auditorías: Programa “Auditor en curso” IFS Wholesale/ Cash & Carry

En caso de que el solicitante tenga experiencia profesional en el sector de venta al por mayor (p. ej. director de calidad y/o posiciones similares (p. ej. desarrollo de producto) y tenga las cualificaciones descritas en la sección 3.3, pero no tenga suficiente experiencia en auditorías (no cumplimiento de la sección 3.3 “experiencia general de auditoría”), él/ella podrá seguir el proceso siguiente:

- participación en la formación IFS Wholesale/Cash & Carry y exámenes para auditores organizados por IFS
- participación en un Programa de seguimiento, como se describe en la tabla n.º 2.

**Tabla n.º 2: Auditor en curso— programa de seguimiento**

Nº de auditorías	Tareas	Tipos posibles de auditoría
1–3	El candidato observará a un auditor (auditor en formación)	Esquema “post-producción primaria” reconocido por GFSI o Programa IFS Global Markets
4–6	Participación activa en la auditoría bajo la supervisión y responsabilidad de un auditor aprobado GFSI o IFS	Esquema “post-producción primaria” reconocido por GFSI o Programa IFS Global Markets
7–9	Participación activa en la auditoría bajo la supervisión y responsabilidad de un auditor aprobado IFS Wholesale/Cash & Carry	Cualquier auditoría de certificación IFS
10–auditoría presencial	Auditor jefe durante una auditoría de certificación IFS Wholesale o IFS Cash & Carry, bajo la supervisión de un auditor IFS Wholesale/Cash & Carry	Auditoría IFS Wholesale o IFS Cash & Carry

**Nota:** Es posible realizar auditorías de uno (1) a tres (3) (auditor en formación) antes de participar en la formación IFS Wholesale/Cash & Carry, pero las auditorías de cuatro (4) a diez (10) se realizarán siempre después de la participación en la formación y la superación del examen.

### 3.3.1.1 Normas adicionales para el programa “Auditor en curso” IFS Wholesale/Cash & Carry

- El observador y el auditor no se separarán nunca durante la auditoría.
- Auditorías desde cuatro (4) a diez (10), el nombre del observador se escribirá siempre en los informes de auditoría IFS Wholesale/Cash & Carry.
- Solamente se le permite a un (1) “auditor en curso” asistir a estas auditorías.
- El programa de seguimiento se completará dentro de un plazo de dos (2) años tras la superación del examen. Para cada una de estas auditorías bajo observación, un informe (boceto proporcionado por IFS) será enviado a IFS (si así se solicita). El número de auditoría será documentado en el informe.
- Las auditorías de uno (1) a nueve (9) podrán contarse para extensiones de alcance y podrán realizarse en cualquier alcance de producto IFS Wholesale/Cash & Carry.

Finalmente, si la auditoría presencial se conduce satisfactoriamente, la entidad de certificación informará a las oficinas de IFS. El curriculum vitae completo con una lista de auditorías en las que se ha participado y que se han observado (véase tabla n.º 3) será enviado a IFS. Si se cumplen todos los requisitos, el auditor será activado en la base de datos de IFS.

## 3.4 Cualificaciones de auditor requeridas para los alcances de IFS Wholesale/Cash & Carry

Para realizar auditorías según IFS Wholesale/Cash & Carry versión 2, el auditor habrá de tener las cualificaciones mínimas requeridas que siguen a continuación:



Tabla n.º 3: Cualificaciones de auditor requeridas para los alcances de IFS Wholesale/Cash & Carry

Alcance de certificación	Tipo de productos	Cualificaciones de auditor requeridas
<b>Wholesale “clásico”</b> (sin actividades de tratamiento)	todos	Aprobación IFS Food para Alcance Tecnológico D y para al menos (1) Alcance de Producto IFS Food + Asistencia al curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry o aprobación para auditores puros IFS Wholesale/Cash & Carry
<b>Cash &amp; Carry “clásico”</b> (sin actividades de tratamiento)	todos	Aprobación IFS Food para Alcance Tecnológico D y para al menos un (1) Alcance de Producto IFS Food + Asistencia al curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry o Aprobación pura IFS Wholesale/Cash & Carry
<b>Wholesale “plus”</b> (con actividades de tratamiento)	Alimentos de origen animal	Aprobación IFS Food para los alcances de producto específicos de la empresa (mín. IFS Food AP1* o AP2*) y Alcances Tecnológicos (mín. D y F) + Asistencia al curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry o Aprobación pura IFS Wholesale/Cash & Carry
	Alimentos de origen no animal	Aprobación IFS Food para los alcances de producto específicos de la empresa (mín. IFS Food AP5* o AP6*) y Alcances Tecnológicos (mín. D) + Asistencia al curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry o Aprobación pura IFS Wholesale/Cash & Carry
	ambos	Aprobación IFS Food para los alcances de producto específicos de la empresa (mín. IFS Food AP1* o AP2*) y Alcances Tecnológicos (mín. F y D) + Asistencia al curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry o Aprobación pura IFS Wholesale/Cash & Carry

Alcance de certificación	Tipo de productos	Cualificaciones de auditor requeridas
<b>Cash &amp; Carry “plus”</b> (con actividades de procesado)	Alimentos de origen animal	Aprobación IFS Food para los alcances de producto específicos de la empresa (mín. IFS Food AP1* o AP2*) y Alcances Tecnológicos (mín. D) + Asistencia al curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry o Aprobación pura IFS Wholesale/Cash & Carry
	Alimentos de origen no animal	Aprobación IFS Food para los alcances de producto específicos de la empresa (mín. IFS Food AP5* o AP6*) y Alcances Tecnológicos (mín. D) + Asistencia al curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry o Aprobación pura IFS Wholesale/Cash & Carry
	ambos	Aprobación IFS Food para los alcances de producto específicos de la empresa (mín. IFS Food AP1* o AP2*) y Alcances Tecnológicos (mín. D) + Asistencia al curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry o Aprobación pura IFS Wholesale/Cash & Carry

\* La aprobación para los alcances de producto IFS Food nombrados puede obtenerse dentro del alcance IFS Wholesale/Cash & Carry bajo condiciones especiales (véase sección 3, Parte 3)

**Nota:** En general, el auditor tendrá la competencia suficiente para realizar una auditoría. La entidad de certificación es responsable de elegir auditores apropiados para el alcance de certificación particular de la empresa a ser auditada.

**Nota:** véase también Anexo 5, Parte 1 para la conformidad entre alcances y nombres de producto.

Es obligatorio que los auditores estén cualificados para al menos un alcance de producto de la actividad principal del mayorista/mercado de Cash & Carry o empresa de envasado, como se define en la tabla n.º 3. Por lo tanto, son necesarias aprobaciones específicas (véase sección 3, Parte 3), dependiendo de los productos que se van a auditar.

Si se tratan/procesan alimentos de origen animal y también alimentos de origen no animal, los auditores deberán estar aprobados para uno de los alcances de producto relacionados con “alimentos de origen animal”.

En general, los auditores cumplirán los requisitos de los capítulos 7.2 y 7.3.1 de ISO 19011.

Durante una auditoría IFS Wholesale o IFS Cash & Carry, los auditores, como requiere la buena práctica de auditorías de IFS, usarán muestras de productos relevantes para investigar los procesos del auditado y productos, así como la documentación y el cumplimiento de los requisitos IFS in situ. En particular, los auditores realizarán una prueba de trazabilidad en la empresa durante la auditoría.

IFS publica guías que pueden proporcionar información adicional en temas a ser evaluados y/o solicitados a la empresa auditada durante la auditoría.

### 3.5 Mantenimiento de la cualificación de auditor IFS Wholesale/Cash & Carry

Si se publica una nueva versión de la norma IFS Wholesale/Cash & Carry, el auditor aprobado IFS Wholesale/Cash & Carry deberá asistir a un curso de formación IFS Wholesale/Cash & Carry para la nueva versión antes de realizar auditorías según la nueva versión de la norma.

#### 3.5.1 Para auditores IFS que están también aprobados en otras normas IFS

Para mantener la cualificación IFS Wholesale/Cash & Carry, el auditor deberá cumplir también los siguientes requisitos:

- Todo auditor será monitorizado a través de una auditoría presencial in situ IFS Wholesale/Cash & Carry (o IFS Food o IFS HPC o IFS PACsecure o IFS Logística o una norma reconocida por GFSI para la venta al por mayor) al menos cada dos (2) años (véase también el capítulo 2.4).
- Todo auditor asistirá a un curso de formación interna una (1) vez al año con el objetivo de compartir experiencias, calibración y actualización de conocimientos de requisitos legales relevantes en relación con mayoristas, mercados de Cash & Carry y empresas de envasado, etc. Esta formación puede ser parte de la formación anual para normas IFS.
- Todo auditor realizará al menos una (1) auditoría IFS Wholesale/Cash & Carry por año.

#### 3.5.2 Para auditores puros IFS Wholesale/Cash & Carry

Para mantener la cualificación IFS Wholesale/Cash & Carry, el auditor cumplirá los requisitos siguientes:

- Participación en un curso formativo de calibración Wholesale/Cash & Carry cada dos (2) años, organizado por IFS
- Realización de cinco (5) auditorías IFS Wholesale/Cash & Carry por año.
- Participación en los cursos anuales de formación interna.
- Auditoría presencial (durante una auditoría IFS Wholesale/Cash & Carry), cada dos (2) años.

### 3.6 Equipo de auditoría

Por lo general, todos los miembros del equipo de auditoría deberán ser auditores aprobados por IFS (excepción "Auditor en curso", véase sección 3.3.1, Parte 3).

En el caso de equipos de auditoría, se aplican las siguientes regulaciones generales:

- Un equipo de auditoría IFS está compuesto por auditores aprobados por IFS cuyo perfil cumple con los requisitos de la tabla n° 3, Parte 3.
- Se nombrará siempre a un auditor jefe.
- Auditor jefe y co-auditores deberán estar siempre aprobados para al menos uno de los alcances del alcance de la auditoría. Dos (2) horas de la duración de auditoría no son compartibles; este tiempo adicional se destinará al equipo y no a un auditor individual, para tareas comunes (reunión inicial y de cierre, discusión sobre resultados de la auditoría, etc.).

En la planificación del tiempo de la auditoría se indicará claramente el auditor que realizó cada una de las partes de la auditoría.

Se respetará siempre la duración mínima de auditoría.



## PARTE 4

---

0	Introducción	132
1	Informe de auditoría	132
2	Software auditXpressX™	135
3	Base de datos IFS ( <a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a> )	136
ANEXO 1: A: Visión general de la auditoría (IFS Wholesale)		138
	B: Visión general de la auditoría (IFS Cash & Carry)	142
ANEXO 2: A: Informe de auditoría (IFS Wholesale)		146
	B: Informe de auditoría (IFS Cash & Carry)	148
ANEXO 3: Campos obligatorios a cumplimentar por el auditor		150
ANEXO 4: Plan de acción		155
ANEXO 5: A Certificado (IFS Wholesale)		156
	B Certificado (IFS Cash & Carry)	157

---



## PARTE 4

# Informe, software auditXpressX™ y base de datos IFS

---

## 0 Introducción

Tras haberse realizado una auditoría IFS Wholesale o IFS Cash & Carry, se confeccionará un informe de auditoría detallado y bien estructurado. De manera general, el idioma del informe será el utilizado en la empresa. En casos especiales, cuando el idioma utilizado por las empresas de distribución o compradores sea diferente del utilizado en la empresa, se podría también redactar un informe en inglés. (Véase también las reglas descritas en la Parte 1).

El informe de auditoría IFS se confeccionará siguiendo el siguiente formato:

## 1 Informe

### 1.1 Visión general de auditoría (Anexo 1A y 1B)

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

La **portada** del informe de auditoría contendrá:

- nombre y dirección de la entidad de certificación
- logotipo de la entidad de certificación
- detalles de acreditación de la entidad de certificación
- información sobre el alcance auditado (IFS Wholesale o IFS Cash & Carry) y versión de la norma (Versión 2, Mayo 2016)
- nombre de la empresa auditada o del centro
- fecha de la auditoría.

En **las primeras páginas** se presentará un resumen de los aspectos más importantes del informe de auditoría y deberá incluir:

#### Detalles de la auditoría

- información sobre el alcance auditado (IFS Wholesale o IFS Cash & Carry) y versión de la norma (Versión 2, Mayo 2016)
- nombre del auditor jefe y adicionalmente nombre del co-auditor o aprendiz (si es aplicable)
- fecha de la auditoría y auditoría (en caso de una auditoría complementaria, la fecha de la auditoría complementaria será definida adicionalmente)
- fecha de la auditoría anterior
- nombre de la entidad de certificación y auditor de la auditoría anterior

- nombre, dirección y datos de contacto del establecimiento auditado
- nombre y dirección de la empresa (si dispone de una sede central)
- Número de Localización Global (GLN), si está disponible
- el COID, como se define en la base de datos IFS

#### **Alcance de certificación de la auditoría:**

- información sobre el listado auditado (Wholesale (“clásico” o “plus”) o Cash & Carry (“clásico” o “plus”))
- tipo de actividades auditadas (p. ej. compra, desarrollo de producto, almacenamiento, transporte)
- alcances(s) de producto: (alimentos y/o productos HPC y/o materiales de envasado como información mínima (pueden especificarse detalles adicionales sobre los productos—pero no es obligatorio)).
- condiciones de manipulación (p. ej. ambiente estable, refrigerado, etc.)
- si es aplicable—si los alimentos están siendo tratados y/o procesados (módulo “plus”):
  - número de alcances de producto tratados o procesados (según Anexo 6, Parte 1)
  - Lista de tratamientos y/o actividades de procesado auditados en conexión con los productos respectivos

**Nota:** el alcance de certificación de la auditoría siempre estará traducido al inglés.

#### **Participantes en la auditoría**

- Lista del personal clave presente durante la auditoría

#### **Resultado final de la auditoría**

- Resultado final de la auditoría (en caso de auditoría complementaria, se deberá especificar que ha tenido lugar una auditoría complementaria y que la no-conformidad Mayor ha sido resuelta)

#### **Perfil de la empresa**

- Descripción de la empresa con declaración de información obligatoria (véase secciones siguientes 1.1.1, 1.1.2)

### **1.1.1 Campos obligatorios en el perfil de la empresa**

El perfil de la empresa contiene diferentes datos informativos sobre la empresa. Esta información proporcionará una visión general sobre la estructura y actividades de la empresa, que le da a los clientes una visión clara de aspectos necesarios en relación con la estructura de la empresa, organización, actividades, procesos, etc. Además de los campos obligatorios definidos como se describen en Anexo 3, Parte 4, se puede proporcionar información adicional.

### **1.1.2 Campos obligatorios para ser cumplimentados por el auditor**

Los siguientes requisitos, donde los campos obligatorios han de cumplimentarse, llevarán a hacer el informe IFS más significativo y descriptivo, aunque el auditado (casi) cumpla todos los requisitos IFS. Estos comentarios proporcionan un valor añadido a todos los usuarios de los informes de auditoría. El auditor deberá proporcionar durante una auditoría, e incluso en caso de una evaluación A, una justificación adicional y/o información general adicional para estos requisitos IFS.

## 1.2 Informe de auditoría (Anexo 2A y 2B)

Dependiendo del listado auditado, la norma IFS Wholesale/Cash & Carry se especificará como sigue:

- listado IFS Wholesale (“clásico” o con módulo adicional “plus”): véase Anexo 2A
- listado IFS Cash & Carry (“clásico” o con módulo adicional “plus”): véase Anexo 2B

El informe de auditoría propiamente dicho se estructurará de la siguiente manera:

- el resultado de la auditoría con nivel y porcentaje
- observaciones sobre KO y no conformidades Mayores (en caso de auditoría complementaria, explicación adicional de en qué requisito se ha solucionado la no conformidad Mayor)
- resumen general de todos los capítulos en formato tabla
- resumen general de todos los capítulos
- una lista de todas las desviaciones y no conformidades encontradas para cada capítulo (1 a 6)
- explicaciones obligatorias para algunos requisitos, incluso en caso de una evaluación A (véase tabla 1, Anexo 3, Parte 4)
- una descripción del seguimiento de las acciones correctivas de la auditoría anterior
- una lista aparte (con explicaciones) de todos los requisitos considerados como no aplicables (N/A)
- un informe detallado de auditoría.

## 1.3 Plan de acción (Anexo 4)

La entidad de certificación/auditor deberá describir y facilitar explicaciones sobre todas las desviaciones y no conformidades (Mayores y KO) de cada capítulo en un plan de acción, de acuerdo con el formato mostrado en el Anexo 4.

## 1.4 Requisitos mínimos para certificados IFS (Anexo 5A y 5B)

Cuando se cumpla el proceso de certificación IFS de manera satisfactoria, la entidad de certificación deberá emitir un certificado. Con el objetivo de que los certificados IFS emitidos por la entidad de certificación se reconozcan a nivel internacional y sean comprensibles, éstos deberán incluir, como mínimo, la siguiente información:

- el nombre y dirección de la entidad de certificación, incluyendo su logotipo
- dependiendo del listado auditado, la norma IFS Wholesale/Cash & Carry se especificará en consecuencia:
  - Listado IFS Wholesale (“clásico” o con módulo adicional “plus”): véase Anexo 5A
  - Listado IFS Cash & Carry (“clásico” o con módulo adicional “plus”): véase Anexo 5B
- el logotipo de la entidad de acreditación o su nombre y número de registro; el logotipo de la entidad de acreditación se utilizará conforme a la normativa de la entidad de acreditación al respecto.
- el nombre y dirección de la empresa auditada
- el COID, según se define en la base de datos IFS
- si la empresa es una filial, el nombre de las oficinas centrales de la empresa



- alcance de la auditoría: información sobre el listado auditado—IFS Wholesale (“clásico” o “plus”) o IFS Cash & Carry (“clásico” o “plus”)
- tipo de actividades auditadas (p. ej. compra, desarrollo de producto, almacenamiento, transporte)
- **alcances(s) de producto:** (alimentos y/o productos HPC y/o materiales de envasado como información mínima (pueden especificarse detalles adicionales sobre los productos—pero no es obligatorio)).
  - condiciones de manipulación (p. ej. ambiente estable, refrigerado, etc.)
  - si es aplicable—si los alimentos están siendo tratados y/o procesados (módulo “plus”):
    - número de alcances de producto tratados o procesados (según Anexo 5, Parte 1)
    - Lista de tratamientos y/o actividades de procesado auditados en conexión con los productos respectivos
- nivel alcanzado
- puntuación de la auditoría en porcentaje, si es requerido por el cliente o por la empresa auditada
- fecha de auditoría (último día de auditoría)
- fecha de auditoría complementaria, si es relevante
- siguiente auditoría a realizarse dentro del periodo
- fecha de emisión del certificado
- fecha de caducidad del certificado, es decir, doce (12) meses tras la fecha de emisión del certificado (la fecha de validez del certificado debe ser siempre la misma cada año, como se describe en el protocolo de auditoría, Parte 1)
- lugar y fecha de la firma
- nombre y firma de la(s) persona(s) responsable(s) en la entidad de certificación, que toma(n) la decisión de certificación como se describe en la Parte 3 de la norma.
- Logotipo de IFS Wholesale o IFS Cash & Carry.

**Nota:** El software auditXpressX™ incluye un formato de certificado con el contenido mínimo requerido, pero cada entidad de certificación acreditada IFS ISO/IEC 17065 puede utilizar su propio diseño, siempre que cumpla con estos requisitos mínimos.

## 2 Software auditXpressX™

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

- recogida sencilla de los datos de auditoría mediante una interfaz de fácil uso para el usuario
- producción de informes de auditoría IFS rápidos y sin errores
- evaluación automática de los resultados de la auditoría mediante cálculos dinámicos de todos los elementos relevantes
- generación automática de un informe de auditoría estándar
- almacenamiento temporal de datos provisionales para su posterior tratamiento definitivo
- exportación sencilla y segura a la base de datos IFS de los informes de auditoría finalizados

- intercambio sencillo de archivos de auditoría entre auditores y su correspondiente entidad de certificación
- trabajo sin conexión permitido, es decir, no se necesita conexión permanente a Internet
- una opción de actualización permite acceso constante a la versión vigente de IFS.

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

La entidad de certificación debe subir cada auditoría IFS a la base de datos IFS (subida de informe, plan de acción y certificado).

Hay cinco (5) grupos de usuarios que tienen acceso a la base de datos IFS:

- auditores
- entidades de certificación
- empresas certificadas
- consultores (solo América)
- distribuidores y otros usuarios.

Los derechos de acceso de cada grupo son los siguientes:

#### **Auditores:**

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

#### **Entidades de certificación:**

- gestionan sus empresas certificadas y suben los informes de auditoría, planes de acción y certificados
- pueden suspender certificados bajo determinadas circunstancias
- pueden gestionar las fechas de auditoría IFS a través de la función de agenda, permitiendo a distribuidores y empresas tener una visión clara de las auditorías programadas. Es obligatorio subir en la función de agenda de la base de datos IFS todas las fechas de auditoría, como mínimo dos (2) semanas antes de la auditoría.
- gestionan sus cuentas
- tienen la posibilidad de comparar dos informes de auditoría y planes de acción consecutivos, con fines de formación interna y calibración de auditores
- descargar el o los logotipos de IFS

#### **Empresas certificadas/proveedores:**

- tienen acceso a los datos de sus auditorías
- tienen la posibilidad de permitir el acceso de distribuidores y otros usuarios a datos como porcentaje conseguido, informe de auditoría detallado o plan de acción
- tienen la posibilidad de comparar dos informes de auditoría y planes de acción consecutivos, con fines de mejora

- descargar el o los logotipos IFS
- gestionan sus entidades de certificación
- gestionan los accesos del personal de su propia empresa a los datos de la auditoría (pueden crear subcuentas)
- pueden buscar otras empresas certificadas
- gestionan sus proveedores utilizando la opción “favoritos”
- acceso para la sede central de empresas certificadas
- se puede crear un acceso para la sede central para permitir a ésta administrar todos los datos de sus centros certificados a través de un único punto de acceso.

#### **Consultores (solo América):**

- gestionan sus propios datos sobre normas, alcances, idiomas, etc.
- visible en la página web pública de IFS—incluyendo revisiones de sus clientes.

#### **Distribuidores y otros usuarios:**

- pueden buscar empresas certificadas
- gestionan sus empresas certificadas utilizando la opción “favoritos”
- obtienen información por correo electrónico, p. ej. en caso de suspensión de certificado de sus empresa favoritas.

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

#### **Seguridad de la base de datos**

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

El acceso para distribuidores y empresas certificadas facilita información general relativa a todas las empresas certificadas. Si las empresas certificadas no facilitan explícitamente derechos de acceso adicionales, ambos grupos de usuarios sólo podrán acceder a la siguiente información:

- nombre y dirección de la empresa
- nombre y dirección de la entidad de certificación
- nombre del auditor (incluyendo alcances del auditor)
- alcance de la auditoría
- fecha y duración de la auditoría
- nivel conseguido en la auditoría
- fecha de emisión y período de validez del certificado IFS emitido.

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

- informe de auditoría y plan de acción.

Una vez se ha autorizado el acceso por parte de la empresa certificada, los distribuidores y otros usuarios/empresas certificadas reciben acceso automático a los datos desbloqueados. La comunicación con los distribuidores y otros usuarios se realiza a través de un proceso seguro de web que garantiza que tan sólo los distribuidores y otros usuarios/empresas certificadas que hayan recibido autorización explícita puedan visualizar los datos de las empresas certificadas/proveedores.

## ANEXO 1 A

### Portada del informe de auditoría

**Logotipo de la entidad de certificación**



**IFS Wholesale  
Versión 2, Mayo 2016**

**Módulo (“clásico” o “plus”)**

**Informe final de auditoría**

**Empresa auditada: “Wholesale LLP”**

**Fecha de la auditoría: 04.11./05.11.2016**

**Nombre y dirección de la entidad de certificación**

**Número de acreditación de la entidad de certificación**

## Primera página del informe de auditoría

<b>IFS Wholesale</b> <b>Versión 2, Mayo 2016</b> <b>Visión general de la auditoría</b>					
<b>Detalles de la auditoría</b>					
<b>Auditor jefe:</b> Max Sampleman  <b>Co-auditor:</b> John Doe  <b>Auditor en formación:</b> Mr. Ejemplo		<b>Fecha/hora de la presente auditoría:</b> 04. 11. 2016 (09:00–18:00) 05. 11. 2016 (08:30–17:30)		<b>Fecha/hora de la auditoría anterior:</b> 06. 10. 2015 (09:00–18:00) 07. 10. 2015 (08:30–12:30)  <b>EC y auditor de la auditoría anterior:</b> TEST GmbH/Frank Sample	
<b>Nombre y dirección de la empresa (Sede central)</b> Wholesale Inc. 123 Sample Drive Rockford, IL 61109, USA			<b>Nombre y dirección del establecimiento auditado</b> Wholesale LLP 203 East 50th New York, NY 10022, USA		
			Código EAN/Número de Localización Global UCC COID		
Teléfono: 0 12 34 56		Fax: 01 23 45 67 89		Teléfono: 0 12 34 57	
				Fax: 01 23 45 67 88	
<b>Alcance de la auditoría</b>					
Para el alcance de certificación de la auditoría: (descripción detallada de procesos, servicios/grupos de producto manipulado/condiciones) (si la empresa elige el módulo adicional “plus” y esto se evalúa durante la auditoría, debe especificarse en este punto) La empresa también realiza las siguientes actividades de tratamiento”: (lista de actividades de tratamiento en conexión con los productos)					
<b>Participantes en la auditoría</b>					
Nombre	Cargo	Reunión inicial	Revisión de documentación	Evaluación del establecimiento (auditoría)	Reunión final
Sr. Calidad	Director de calidad	X	X	X	X
Sra. Directora	Directora general	X			X
Sra. Transporte	Directora de Transportes	X		X	X
<b>Resultado final de la auditoría</b>					
Como resultado de la auditoría realizada los días 04. 11 y 05. 11. 2016, “xyz” consideró que los procesos y actividades de <b>Wholesale LLP</b> para el alcance de auditoría mencionado cumplen con los requisitos establecidos en la norma IFS Wholesale, versión 2, a <b>Nivel Básico</b> , con una puntuación de xx %.					Próxima auditoría entre: xx.xx.xx y xx.xx.xx
<b>Perfil de la empresa</b>					
Información obligatoria sobre la empresa y alcance de certificación (véase Anexo 3, Parte 4) (Traducción obligatoria al inglés)					
Revisor:					

## Explicaciones relativas al informe de auditoría

### Evaluación de requisitos

Resultado	Explicación	Puntos
A	Conformidad total	20 puntos
B (desviación)	Conformidad casi total	15 puntos
Requisito KO puntuado con una B	Conformidad casi total	15 puntos
C (desviación)	Se ha implantado una pequeña parte del requisito	5 puntos
D (desviación)	El requisito no ha sido implantado	-20 puntos

<b>No-conformidad Mayor</b>	Una no-conformidad Mayor puede ser otorgada en caso de no respetar legislación, seguridad de producto, disfunciones internas y problemas de clientes.	Se sustrae un 15% de la máxima puntuación total posible
<b>Requisito KO puntuado con una D</b>	El requisito KO no está implantado.	Se sustrae un 50% de la máxima puntuación total posible
<b>N/A</b>	No aplicable Requisito no aplicable para una empresa	Los requisitos N/A se excluyen de los cálculos para obtener la puntuación final

## Puntuación y concesión del certificado

Resultado de la auditoría	Estado	Acciones a llevar a cabo por el auditado	Tipo de informe	Certificado
Al menos 1 KO puntuado con D	No aprobado	Convenir acciones y nueva auditoría inicial	El informe indica el estado	No
> 1 Mayor y/o puntuación total < 75 %	No aprobado	Convenir acciones y nueva auditoría inicial	El informe indica el estado	No
Máximo de 1 Mayor y puntuación total $\geq 75\%$	No aprobado a no ser que se emprendan acciones adicionales y sean validadas tras la auditoría complementaria.	Enviar plan de acción dentro de las dos (2) semanas siguientes a la recepción del informe previo. Auditoría complementaria 6 meses como máximo después de la fecha de auditoría.	El informe incluye el plan de acción e indica el estado	Certificado de nivel básico, si la no-conformidad Mayor finalmente se resuelve según el control realizado en la auditoría complementaria.
La puntuación total es $\geq 75\%$ y $< 95\%$	Aprobado a nivel básico tras recibir el plan de acción	Enviar plan de acción dentro de las dos (2) semanas siguientes a la recepción del informe previo.	El informe incluye el plan de acción e indica el estado	Sí, certificado de nivel básico de 12 meses de validez
La puntuación total es $\geq 95\%$	Aprobado a nivel superior tras recibir el plan de acción	Enviar plan de acción dentro de las dos (2) semanas siguientes a la recepción del informe previo.	El informe incluye el plan de acción e indica el estado	Sí, certificado de nivel superior de 12 meses de validez

## ANEXO 1 B

### Portada del informe de auditoría

**Logotipo de la entidad de certificación**



**IFS Cash & Carry  
Versión 2, Mayo 2016**

**Módulo (“clásico” o “plus”)**

**Informe final de auditoría**

**Empresa auditada: “Cash & Carry LLP”**

**Fecha de la auditoría: 04.11./05.11.2016**

**Nombre y dirección de la entidad de certificación**

**Número de acreditación de la entidad de certificación**



## Primera página del informe de auditoría

<b>IFS Cash &amp; Carry</b> <b>Versión 2, Mayo 2016</b> <b>Visión general de la auditoría</b>					
Detalles de la auditoría					
<b>Auditor jefe:</b> Max Sampleman  <b>Co-auditor:</b> John Doe  <b>Auditor en formación:</b> Mr. Ejemplo		<b>Fecha/hora de la presente auditoría:</b> 04. 11. 2016 (09:00–18:00) 05. 11. 2016 (08:30–17:30)		<b>Fecha/hora de la auditoría anterior:</b> 06. 10. 2015 (09:00–18:00) 07. 10. 2015 (08:30–12:30)  <b>EC y auditor de la auditoría anterior:</b> TEST GmbH/Frank Sample	
<b>Nombre y dirección de la empresa (Sede central)</b> Cash & Carry Inc. 123 Sample Drive Rockford, IL 61109, USA			<b>Nombre y dirección del establecimiento auditado</b> Cash & Carry LLP 203 East 50th New York, NY 10022, USA		
			Código EAN/Número de Localización Global UCC COID		
Teléfono: 0 12 34 56		Fax: 01 23 45 67 89		Teléfono: 0 12 34 57	
				Fax: 01 23 45 67 88	
Alcance de la auditoría					
Para el alcance de certificación de la auditoría: (descripción detallada de procesos, servicios/grupos de producto manipulado/condiciones) (si la empresa elige el módulo adicional "plus" y esto se evalúa durante la auditoría, debe especificarse en este punto) "La empresa también realiza las siguientes actividades de tratamiento": (lista de actividades de tratamiento en conexión con los productos)					
Participantes en la auditoría					
Nombre	Cargo	Reunión inicial	Revisión de documentación	Evaluación del establecimiento (auditoría)	Reunión final
Sr. Calidad	Director de calidad	X	X	X	X
Sra. Directora	Directora general	X			X
Sra. Transporte	Directora de Transportes	X		X	X
Resultado final de la auditoría					
Como resultado de la auditoría realizada los días 04. 11 y 05. 11. 2016, "xyz" consideró que los procesos y actividades de <b>Cash &amp; Carry LLP</b> para el alcance de auditoría mencionado cumplen con los requisitos establecidos en la norma IFS Cash & Carry, versión 2, a <b>Nivel Básico</b> , con una puntuación de xx%.					Próxima auditoría entre: xx.xx.xx and xx.xx.xx
Perfil de la empresa					
Información obligatoria sobre la empresa y alcance de certificación (véase Anexo 3, Parte 4) (Traducción obligatoria al inglés)					
Revisor:					

## Explicaciones relativas al informe de auditoría

### Evaluación de requisitos

Resultado	Explicación	Puntos
A	Conformidad total	20 puntos
B (desviación)	Conformidad casi total	15 puntos
Requisito KO puntuado con una B	Conformidad casi total	15 puntos
C (desviación)	Se ha implantado una pequeña parte del requisito	5 puntos
D (desviación)	El requisito no ha sido implantado	-20 puntos

<b>No-conformidad Mayor</b>	Una no-conformidad Mayor puede ser otorgada en caso de no respetar legislación, seguridad de producto, disfunciones internas y problemas de clientes.	Se sustrae un 15% de la máxima puntuación total posible
<b>Requisito KO puntuado con una D</b>	El requisito KO no está implantado.	Se sustrae un 50% de la máxima puntuación total posible
<b>N/A</b>	No aplicable Requisito no aplicable para una empresa	Los requisitos N/A se excluyen de los cálculos para obtener la puntuación final

## Puntuación y concesión del certificado

Resultado de la auditoría	Estado	Acciones a llevar a cabo por el auditado	Tipo de informe	Certificado
Al menos 1 KO puntuado con D	No aprobado	Convenir acciones y nueva auditoría inicial	El informe indica el estado	No
> 1 Mayor y/o puntuación total < 75 %	No aprobado	Convenir acciones y nueva auditoría inicial	El informe indica el estado	No
Máximo de 1 Mayor y puntuación total $\geq 75\%$	No aprobado a no ser que se emprendan acciones adicionales y sean validadas tras la auditoría complementaria.	Enviar plan de acción dentro de las dos (2) semanas siguientes a la recepción del informe previo. Auditoría complementaria 6 meses como máximo después de la fecha de auditoría.	El informe incluye el plan de acción e indica el estado	Certificado de nivel básico, si la no-conformidad Mayor finalmente se resuelve según el control realizado en la auditoría complementaria.
La puntuación total es $\geq 75\%$ y $< 95\%$	Aprobado a nivel básico tras recibir el plan de acción	Enviar plan de acción dentro de las dos (2) semanas siguientes a la recepción del informe previo.	El informe incluye el plan de acción e indica el estado	Sí, certificado de nivel básico de 12 meses de validez
La puntuación total es $\geq 95\%$	Aprobado a nivel superior tras recibir el plan de acción	Enviar plan de acción dentro de las dos (2) semanas siguientes a la recepción del informe previo.	El informe incluye el plan de acción e indica el estado	Sí, certificado de nivel superior de 12 meses de validez

## ANEXO 2 A

### IFS Wholesale Versión 2, Mayo 2016

#### Informe de auditoría

#### Resultado:

Las actividades de la empresa "Wholesale LLP" cumplen los requisitos de la norma IFS Wholesale, Versión 2.

El establecimiento ha aprobado con una puntuación de xx% a:

Nivel Básico (Superior)  
... %

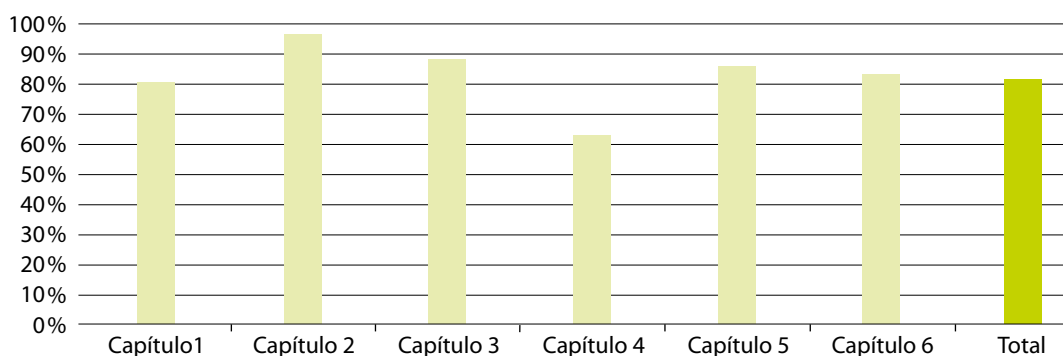
Fecha de auditoría de renovación: entre el DD.MM.YY y el DD.MM.YY

#### Resumen:

	Capítulo 1	Capítulo 2	Capítulo 3	Capítulo 4	Capítulo 5	Capítulo 6
	Responsabilidad de la dirección	Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria	Gestión de los recursos	Procesos principales	Mediciones, Análisis, Mejoras	Product Defense y fraude alimentario
KO	0	0	0	0	0	0
Mayores	0	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0	0

#### Observaciones relativas a las no conformidades mayores y KO:

#### Tabla de resumen general, por capítulos:



## Resumen general de la auditoría

### Descripción del seguimiento de las acciones correctivas de la auditoría anterior

### Resumen de las desviaciones y no-conformidades encontradas

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

### Resumen de todos los requisitos con información obligatoria

N°	Referencia	Requisito IFS	Evaluación	Explicación
1.	1.2.5			
2.	2.2.1.1			

### Resumen de todas las evaluaciones N/A

N°	Referencia	Requisito IFS	Evaluación	Explicación
1.				

### Informe detallado de auditoría

N°	Referencia	Requisito IFS	Evaluación	Explicación
1.				
2.				

## ANEXO 2 B

### IFS Cash & Carry Versión 2, Mayo 2016

#### Informe de auditoría

#### Resultado:

Las actividades de la empresa "Cash & Carry LLP" cumplen los requisitos de la norma IFS Cash & Carry, Versión 2.

El establecimiento ha aprobado con una puntuación de xx% a:

Nivel Básico (Superior)  
...%

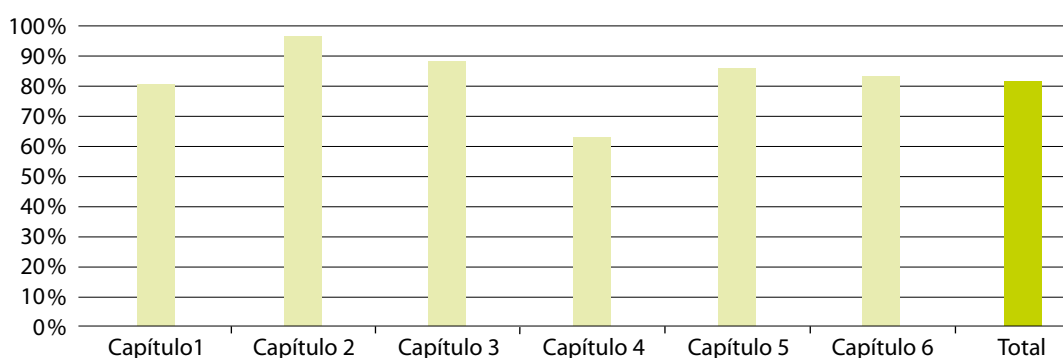
Fecha de auditoría de renovación: entre el DD.MM.YY y el DD.MM.YY

#### Resumen:

	Capítulo 1	Capítulo 2	Capítulo 3	Capítulo 4	Capítulo 5	Capítulo 6
	Responsabilidad de la dirección	Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria	Gestión de los recursos	Procesos principales	Mediciones, Análisis, Mejoras	Product Defense y fraude alimentario
KO	0	0	0	0	0	0
Mayores	0	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0	0

#### Observaciones relativas a las no conformidades mayores y KO:

#### Tabla de resumen general, por capítulos:



## Resumen general de la auditoría

### Descripción del seguimiento de las acciones correctivas de la auditoría anterior

### Resumen de las desviaciones y no-conformidades encontradas

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

### Resumen de todos los requisitos con información obligatoria

N°	Referencia	Requisito IFS	Evaluación	Explicación
1.	1.2.5			
2.	2.2.1.1			

### Resumen de todas las evaluaciones N/A

N°	Referencia	Requisito IFS	Evaluación	Explicación
1.				

### Informe detallado de auditoría

N°	Referencia	Requisito IFS	Evaluación	Explicación
1.				
2.				

## ANEXO 3

Tabla n.º 1: Campos obligatorios a cumplimentar por el auditor

Parte del informe de auditoría	n.º de requisito	Campos obligatorios a cumplimentar por el auditor
Perfil de la empresa	Informe general de auditoría	<p><b>Establecimiento:</b> nombre, entidad legal y dirección</p> <p><b>Afiliación de grupo:</b> nombre y dirección de oficina central/grupo</p> <p><b>Número GLN:</b> <b>Número COID:</b></p> <p><b>Contacto para gestión de crisis:</b> Teléfono: Dirección E-mail:</p> <p><b>Número(s) de licencia oficial del establecimiento operativo:</b> según el documento de aprobación (se es aplicable) Actividades aprobadas: (lista)</p> <p><b>Funcionamiento estacional:</b> si/no</p> <hr/> <p><b>Finalización del establecimiento:</b> [mes:año] <b>Tamaño del establecimiento (en m<sup>2</sup> o ft<sup>2</sup>):</b> <b>Personal in situ:</b> A tiempo completo (número): A tiempo parcial (número): Uso de trabajadores temporales estacionales: si/no</p> <p>Uso de subcontratados: si/no En caso afirmativo, qué actividades: (lista)</p> <p><b>Últimas inversiones:</b></p> <hr/> <p><b>Utilización de los logotipos IFS</b> El establecimiento auditado cumple los requisitos para la utilización del logotipo IFS según esta: si/no</p> <p><b>Reducción de la duración de la auditoría</b> En caso de reducción de la duración de la auditoría—Explicación de la entidad de certificación:</p> <p>Certificaciones adicionales en este establecimiento: (lista)</p> <hr/> <p><b>Descripción detallada de las actividades de la empresa:</b></p>



Parte del informe de auditoría	n.º de requisito	Campos obligatorios a cumplimentar por el auditor
Perfil de la empresa		<p><b>Categoría(s) de productos:</b> lista</p> <p>Información adicional sobre productos Alimentos con temperatura controlada: si/no</p> <p>Alimentos biológicos: si/no Alimentos éticos: si/no</p> <p>Marcas propias (de la empresa): si/no Marcas exclusivas (p. ej. marcas propias de venta): si/no</p> <p>Alimentos OGM de notificación obligatoria: si/no</p> <p><b>Notas:</b></p>
		<p><b>Compra</b> Compra regulada centralmente: si/no Compra descentralizada: si/no Actividad de importación: si/no</p>
		<p><b>tratamiento—procesado</b> Procesos de producción subcontratados: si/no → Perfil Producción de marcas propias de otros participantes de mercado: si/no Tipo de tratamiento—procesado Alcances de producto según la definición</p>
		<p><b>Almacenamiento</b> Almacenamiento in situ: si/no Almacenamiento externo: si/no</p>
		<p><b>Transporte</b> Entrega propia: si/no Tamaño de la flota: número y detalles de los camiones</p>
Parte 2/ Listado	KO N° 1 1.2.5	<p><b>Dirección</b> Descripción de las medidas a través de la dirección con respecto a la implementación de IFS Wholesale/IFS Cash &amp; Carry</p>
Parte 2/ Listado	KO N° 2 2.2.1.1	<p><b>Sistema de gestión de la seguridad del producto</b> Descripción de la gestión de riesgo/sistema APPCC y diagramas de flujo disponibles</p>

Parte del informe de auditoría	n.º de requisito	Campos obligatorios a cumplimentar por el auditor
Parte 2/ Listado	KO N° 3 2.2.3.8 (si es aplicable)	<p><b>Puntos Críticos de Control (PCCs)</b></p> <p>Descripción de todos los PCCs:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• el proceso,</li> <li>• el paso,</li> <li>• el PCC,</li> <li>• el límite crítico correspondiente.</li> </ul> <p>Descripción del procedimiento de control para cada PCC. Si hay una posibilidad de puntuar este requisito KO con N/A, el auditor explicará la razón.</p>
Parte 2/ Listado	KO N° 4 (sólo aplicable al alcance Cash & Carry "plus")	<p><b>Higiene del personal</b></p> <p>Descripción del procedimiento(s) de la empresa para asegurar que empleados, proveedores de servicios y otras personas respetan y siguen las normas de higiene.</p>
Parte 2/ Listado	4.1.1	<p><b>Revisión del contrato</b></p> <p>¿Existen requisitos específicos para ciertos productos?: si/no</p> <p>En caso afirmativo, ¿cuántos requisitos del cliente específicos/contratos han sido revisados durante la auditoría?: (número)</p> <p>¿Qué información ha sido revisada?: (lista)</p>
Parte 2/ Listado	Listado Wholesale 4.7.1.2	<p><b>Gestión de temperatura y registro en almacenamiento</b></p> <p>¿Registro digital?: si/no</p> <p>¿Registro manual?: si/no</p> <p>¿Sistema de alarma automática en caso de avería?: si/no</p>
	Listado Cash & Carry 4.8.1.2	<p><b>Entrega</b></p> <p>¿Registro de lapso de temperatura?: si/no</p> <p>Posibilidad de impresión de lapso de temperatura?: si/no</p> <p>¿Procedimiento efectivo implementado en caso de avería de los dispositivos de temperatura?: si/no</p>

Parte del informe de auditoría	n.º de requisito	Campos obligatorios a cumplimentar por el auditor
Parte 2/ Listado	KO N° 4 Listado Wholesale 4.11.1	<b>Cuerpos extraños</b> ¿Cuáles son los cuerpos extraños considerados?: (lista) Descripción breve sobre los métodos para prohibir cuerpos extraños en los productos manipulados, tratados y procesados
	KO N° 5 Listado Cash & Carry 4.12.1	
Parte 2/ Listado	4.11.5 (sólo aplicable al alcance Cash & Carry "plus")	<b>Laboratorio</b> Existe laboratorio propio: si/no
Parte 2/ Listado	Listado Wholesale: 4.12.1	<b>Vigilancia de plagas/control de plagas</b> ¿Se ha contratado una empresa externa de control de plagas?: si/no En caso afirmativo, ¿cuántos controles han sido realizados en el último año?: (número)
	Listado Cash & Carry: 4.13.1	Infestación por plaga desde la última auditoría IFS: (explicación) Tipo de infestación: (explicación)
Parte 2/ Listado	Listado Wholesale 4.13.1.1	<b>Control de recepción</b> ¿Existen requisitos específicos del cliente para recibir?: si/no ¿En caso afirmativo, como se identifican las desviaciones de los requisitos del cliente? (explicación)
	Listado Cash & Carry 4.14.1.1	
Parte 2/ Listado	Listado Wholesale 4.13.1.4	<b>Almacenamiento/recogida de producto</b> Explicación de la estrategia de recogida de producto. ¿Existen requisitos específicos del cliente?
	Listado Cash & Carry 4.14.1.4	
	Listado Wholesale 4.13.2.1	<b>Proveedor de servicios de almacenamiento</b> ¿Se contratan proveedores de servicios de almacenamiento en este establecimiento? si/no En caso afirmativo, ¿cuántos proveedores de servicios hay contratados? (número)
	Listado Cash & Carry 4.14.2.1	¿Cuántos de estos proveedores de servicios son certificados IFS Logística? (número)

Parte del informe de auditoría	n.º de requisito	Campos obligatorios a cumplimentar por el auditor
Parte 2/ Listado	Listado Wholesale 4.14.2.1  Listado Cash & Carry 4.15.2.1	<b>Transporte/entrega</b> <b>Uso de servicios de agencias de transporte:</b> si/no  Si se usan agencias de transporte ¿Cuántas agencias de transporte hay contratadas? (número) ¿Cuántas de estas agencias de transporte son certificadas IFS-Logística? (número) Se usan las agencias de transporte de manera regular? si/no
Parte 2/ Listado	KO N° 5 Listado Wholesale 4.17.1  KO N° 6 Listado Cash & Carry 4.18.1	<b>Trazabilidad de productos</b> Trazabilidad basada en IT: si/no Trazabilidad de lote precisa posible: si/no Que productos han sido evaluados en términos de trazabilidad: descripción breve
Parte 2/ Listado	KO N° 6 Listado Wholesale  KO N° 7 Listado Cash & Carry 5.1.1	<b>Auditorías internas</b> ¿Qué actividades son auditadas con más frecuencia? (explicación)
Parte 2/ Listado	KO N° 7 Listado Wholesale  KO N° 8 Listado Cash & Carry 5.9.4	<b>Recuperación de productos</b> Número de recuperaciones de producto desde la última auditoría: (número). Razón de estas recuperaciones: (descripción )

# ANEXO 4: Plan de acción

Nombre y dirección de la empresa auditada

El plan de acciones correctivas debe ser devuelto a la entidad de certificación antes de: \_\_\_\_\_

Número del requisito	Requisito IFS	Evaluación	Explicación (por el auditor)	Acción correctiva (por la empresa)	Responsabilidad/Fecha/estado de implantación (por la empresa)	Expedido Visto bueno por el auditor
----------------------	---------------	------------	------------------------------	------------------------------------	---	-------------------------------------

---

---

## ANEXO 5 A

# Certificado



Por la presente, la entidad de certificación

### Nombre de la entidad de certificación

(como entidad de certificación acreditada para certificaciones IFS y tras haber firmado un contrato con el propietario de IFS) confirma que las actividades de venta al por mayor de

#### Nombre de la empresa auditada

##### Dirección

COID

(Sede central)

Para el alcance de auditoría:

(descripción detallada de procesos/servicios/grupos de productos manipulados/condiciones)

*(si la empresa elige el módulo adicional "plus" y éste es evaluado durante la auditoría, deberá especificarse en este punto):*

**"La empresa también realiza las siguientes actividades de tratamiento":**

*(lista de actividades de tratamiento en conexión con los productos)*

cumple con los requisitos establecidos en la norma

### IFS Wholesale Versión 2, Mayo 2016 ("clásico" o "plus")

#### a Nivel Básico/Superior

con una puntuación del XX% (si hiciera falta)

Núm. de registro del certificado

Fecha de auditoría *(si es relevante: Fecha de auditoría complementada)*

Fecha de emisión del certificado

Certificado válido hasta el

*(la fecha de validez del certificado debe ser siempre la misma cada año, como se describe en el protocolo de auditoría, Parte 1)*

Siguiente auditoría a realizar dentro del período de tiempo

*(especificar las fechas mínima o máxima para realizar la auditoría, según los requisitos del protocolo de auditoría, Parte 1)*

- Fecha y lugar
- Nombre y firma de la persona responsable de la entidad de certificación
- Dirección de la entidad de certificación

Logo de la entidad de acreditación  
o su nombre y número de registro

## ANEXO 5 B

# Certificado



Por la presente, la entidad de certificación

### Nombre de la entidad de certificación

(como entidad de certificación acreditada para certificaciones IFS y tras haber firmado un contrato con el propietario de IFS) confirma que las actividades de Cash & Carry de:

#### Nombre de la empresa auditada

Dirección

COID

(Sede central)

Para el alcance de auditoría:

(descripción detallada de procesos/servicios/grupos de productos manipulados/condiciones)

*(si la empresa elige el módulo adicional "plus" y éste es evaluado durante la auditoría, deberá especificarse en este punto):*

**"La empresa también realiza las siguientes actividades de tratamiento":**

*(lista de actividades de tratamiento en conexión con los productos)*

cumple con los requisitos establecidos en la norma

### IFS Cash & Carry Versión 2, Mayo 2016 ("clásico" o "plus")

a Nivel Básico/Superior

con una puntuación del XX% (si hiciera falta)

Núm. de registro del certificado

Fecha de auditoría *(si es relevante: Fecha de auditoría complementada)*

Fecha de emisión del certificado

Certificado válido hasta el

*(la fecha de validez del certificado debe ser siempre la misma cada año, como se describe en el protocolo de auditoría, Parte 1)*

Siguiente auditoría a realizar dentro del período de tiempo

*(especificar las fechas mínima o máxima para realizar la auditoría, según los requisitos del protocolo de auditoría, Parte 1)*

- Fecha y lugar
- Nombre y firma de la persona responsable de la entidad de certificación
- Dirección de la entidad de certificación

Logo de la entidad de acreditación  
o su nombre y número de registro





IFS publica información, opiniones y boletines en la medida de su conocimiento, pero no puede responsabilizarse de ningún error, omisión o información falsa en sus publicaciones, especialmente en este documento.

El dueño de la norma en el presente documento es:

**IFS Management GmbH**  
**Am Weidendamm 1 A**  
**10117 Berlin**  
**Alemania**

Managing Director: Stephan Tromp  
AG Charlottenburg  
HRB 136333 B  
N° IVA: DE278799213

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

---

© IFS, 2016

Todos los derechos reservados. Todas las publicaciones están protegidas por la ley internacional de propiedad intelectual. Sin el consentimiento expreso por escrito del propietario de la norma IFS cualquier uso no autorizado está prohibido y es objeto de procedimientos judiciales. Esto también se aplica a la reproducción con fotocopiadora, la inclusión en una base de datos electrónica/software, o la reproducción en CD-ROM.

No podrá realizarse ninguna traducción sin el permiso oficial del propietario de la norma IFS.

**La norma IFS Wholesale/Cash & Carry está disponible online a través de:**  
[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

**O por correo, fax e email:**

IFS Management GmbH  
Am Weidendamm 1 A  
10117 Berlin  
Alemania

Tel: +49-(0) 30-72 62 50-74  
Fax: +49-(0) 30-72 62 50-79  
Email: [info@ifs-certification.com](mailto:info@ifs-certification.com)

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

