

IFS. International Food Standard

Versión 5

Las situaciones de riesgo ocurridas en los últimos años en materia de seguridad alimentaria han impuesto exigencias internacionales concretas en la producción, envasado, transporte y distribución de alimentos.

El protocolo IFS incluye todos los requisitos exigibles a los suministradores y se ajusta a los requisitos internacionales (GFSI), proporcionando una visión clara de los conceptos de seguridad alimentaria y control de la calidad a través de evaluaciones completas a los suministradores, en las que se ofrece una perspectiva completa de la actividad de los mismos.



→ International Food Standard: Versión 5

Es una norma técnica desarrollada por los distribuidores alemanes, franceses e italianos con el propósito de ayudar a los proveedores a que suministren productos seguros conforme a las especificaciones y a la legislación vigente.

Este protocolo requiere la previa implantación de un sistema de gestión de la calidad, un sistema APPCC basado en el *Codex Alimentarius*, así como la implantación y gestión de Prerrequisitos e Instalaciones.

El INTERNATIONAL FOOD STANDARD: Versión 5 se dirige a empresas suministradoras de productos alimenticios, con marca propia, en fases posteriores a la producción primaria.



→ Objetivos

Garantizar la legalidad, seguridad y calidad de los productos fabricados.

Establecer una norma común con un sistema común de evaluación.

Asegurar el suministro de productos seguros, acordes con sus especificaciones y conformes a la legislación, consiguiendo una reducción de costes y logrando la transparencia en toda la cadena de suministro.

Reducir costes y tiempo a fabricantes y distribuidores.

Asegurar la transparencia y rigurosidad en los sistemas de certificación.

Principales cambios respecto a la versión anterior

- Reducción y clarificación de los requisitos (251 requisitos independientemente del nivel alcanzado).
- Determinación de 10 Requisitos Knock Out (K.O.) enfocados en la seguridad alimentaria.
- IFS Básico entre 75 y 95%
- IFS Avanzado más del 95% de cumplimiento .
- Desviaciones: B, C, D
- No Conformidades Mayores y K.O.
- APPCC. Control de PCC's y PC's
- Cambios en la frecuencia de auditorías a ciclos de 12 meses.
- No se exige Manual de Calidad
- Inspecciones en Fábrica (p. ej. control de producto, higiene, cuerpos extraños, higiene del personal, orden y limpieza).
- Para la aplicación o no de la mayoría de los requisitos se incide en que es el Análisis de Riesgos el que debe determinar estos aspectos.

Mayor transparencia y menor coste a lo largo de toda la cadena de suministro

AENOR

International Food Standard: Versión 5

El esquema principal del protocolo se compone de **cinco grandes apartados**:

1. Sistema de Gestión de la Calidad.
2. Responsabilidad de Gestión por parte de la Dirección.
3. Gestión de Recursos.
4. Proceso productivo.
5. Mediciones, análisis y mejoras.



IFS Logistic

Desarrollado por los minoristas alemanes y franceses, el estándar IFS Logistic persigue cerrar la brecha entre la producción y venta al por menor, y hacer más transparente y comparable toda la cadena de suministro.

La certificación conforme a este estándar demuestra la capacidad de la empresa para gestionar la inocuidad de los alimentos relacionados con los riesgos. Además, ayuda a la organización a cumplir sus obligaciones legales y a proteger al consumidor.

El estándar IFS Logistic es aplicable tanto a productos alimentarios como no alimentarios, tales como: transporte, almacenaje, distribución, muelles de carga y descarga, etc. Se aplica a todo tipo de logística: envíos por carretera, ferrocarril o barco, productos congelados o sin congelar

→ Objetivos

Los principales objetivos del estándar IFS Logistic son:

- Establecer un sistema de valores y evaluación uniformes.
- Hacer la cadena de suministro transparente y comparable.
- Reducir costes para minoristas, suministradores y proveedores logistics service providers.

Beneficios

- Facilita el **cumplimiento de la legislación de aplicación**:
 - Reglamento 852/2004 "Higiene de los productos alimenticios"(APCC)
 - Reglamento 178/2002 "Trazabilidad y Seguridad Alimentaria"
 - Reglamento 2073/2005 "Requisitos microbiológicos de los productos alimenticios"
 - Reglamento 1881/2006 "Contaminantes de los productos alimenticios"
- **Disminuye los costes** de los posibles errores de cualquier cadena de producción.
- Proporciona una **comunicación organizada y eficaz**, con todas las partes interesadas:
 - Autoridades Sanitarias
 - Consumidores
 - Clientes
 - Proveedores y socios comerciales
- Proporciona **confianza** a los consumidores.
- Mejora la **documentación**.
- **Control más eficiente y dinámico de los riesgos** para la seguridad alimentaria.
- Incorpora los **Programas de Prerrequisitos** al sistema de gestión de la organización.
- **Ahorro de tiempo y costes**, al realizar las auditorías junto con otros esquemas de Seguridad Alimentaria (BRC, GlobalGAP).
- Conciliar la seguridad alimentaria y el control de calidad.



AENOR está acreditada por ENAC, Entidad Nacional de Acreditación, para la certificación del International Food Standard (IFS) conforme a la norma EN 45011.



Mayor transparencia y menor coste a lo largo de toda la cadena de suministro

AENOR

902 102 201

www.aenor.es

info@aeonr.es