

IFS FOOD 6**Cambios introducidos con respecto a la Versión IFS FOOD 5**

Esta norma no se publicará hasta principios de 2012 y entrará en vigor el 01-07-2012.

I. CAMBIOS GENERALES**Descarga gratuita de la norma IFS**

A través de su página web, IFS pondrá a disposición de los usuarios la norma en los distintos idiomas para su descarga de forma gratuita.

Tarifas

IFS aumenta la tarifa de las auditorías entre 150 – 200 euros.

Cálculo de la duración de las auditorías

En la versión 6, se incluyen requisitos para el cálculo de la obligatoria de la auditoría. Dentro de este, también se establece un tiempo mínimo para la auditoría de las instalaciones de producción. El equipo auditor deberá pasar una gran parte de la auditoría en la zona de producción.

Simplificación en el proceso de certificación

Se incluye el concepto de . Esta contempla la posibilidad de incluir un producto de temporada adicional en el alcance del certificado IFS ya existente,

sin que haya que llevar a cabo una nueva auditoría IFS completa.

También se incluye el *concepto de* . Este permite que las empresas con varios centros de producción y administración puedan auditar los procesos centrales en la administración y traspasar los resultados de esta auditoría a los distintos centros de producción. Es decir, no tendrán que volver a auditar los procesos centrales en cada auditoría de los centros de producción.

El también se ha simplificado. Con la versión 6, las auditorías deberán realizarse como muy pronto 8 semanas antes de la fecha de vencimiento de la auditoría de renovación y como muy tarde 2 semanas después de dicha fecha.

Puntuación

La nueva versión del IFS Food es más exigente en la evaluación de requisitos no o insuficientemente implementados. Estos se puntuarán con una D cuando no supongan un peligro para la seguridad del alimento y/o comprometan la legislación alimentaria.

A diferencia de la versión IFS Food 5, en la que al requisito D se asignaban 0 puntos, en la versión 6 descontarán 20 puntos.



II. CAMBIOS EN LOS REQUISITOS DE LA NORMA

Responsabilidad de la dirección

Las empresas deberán informar a sus clientes, de forma inmediata, sobre cualquier cambio relativo a las especificaciones de producto que puedan afectar a la legalidad y/o seguridad de los productos.

Sistema de gestión de la calidad

Se amplían los requisitos de calidad y seguridad alimentaria y se alinean con los de GFSI e ISO 22000.

Se incluyen nuevos requisitos sobre los puntos de control.

La nueva versión se centra más en la eficacia de los procesos que en el sistema documental.

Gestión de recursos

Se actualizan los requisitos relativos a enfermedades infecciosas. También los referentes a la gestión de la comida llevada in situ.

Procesos de producción

La nueva norma realiza modificaciones a distintos requisitos de este capítulo relativos a:

- la calidad del producto. Se reformulan muchos requisitos, pero se hace un especial hincapié a los cualitativos. Por ejemplo el equipo auditor: tomará muestras para verificar el cumplimiento de las tolerancias definidas, se comprobarán los datos de análisis nutricionales con los datos impresos en el envasado del producto, etc...
- el envasado. Se comprobará que se han elaborado requisitos específicos para el envasado del producto en base a una evaluación del riesgo y uso previsto.
- los productos comprados. Se han incluido requisitos para comprobar la acreditación y vigilancia de los proveedores que suministran producto final. Es decir, que nosotros no fabricamos. Estos productos se podrán incluir en nuestro alcance de certificación cuando los proveedores también dispongan del certificado IFS y si estos requisitos son auditados.

Medidas, análisis y mejoras

En este sentido el nuevo IFS Food incluye nuevos requisitos para:

- la frecuencia de las auditorías internas,
- el proceso de validación,
- las verificaciones de cantidades, y
- el plan de control.

Food Defense

Se refiere a la protección de la cadena alimentaria contra ataques terroristas. Afecta principalmente a las empresas que suministran a Estados Unidos.

Con la versión IFS Food 6, se tendrá que cumplimentar obligatoriamente el checklist para proteger su producción contra los daños causados voluntariamente (este es el checklist que en la versión IFS Food 5 se cumplimentaba de forma voluntaria).

El checklist contempla aspectos de "evaluación de seguridad", "seguridad del emplazamiento", "personal y visitantes", y "controles externos". Los resultados de este checklist serán verificados por el equipo auditor.

IFS también pondrá a disposición una Guía para ayudar en la implantación de los aspectos previstos en checklist.

Fuente:

http://www.ifs-certification.com/index.php?SID=a3d7aef23a281bab04fe98dbcca6497f&page=home&content=hf_news_detail&id=738&desc=news

**DESDE GOMEZDEMIGUEL
CONSULTORES,
LES DESEAMOS UNA
FELIZ NAVIDAD Y
PRÓSPERO AÑO NUEVO**

