

IFS v.5

FICHA nº 1

CORRESPONDENCIA

1.2.4

K.O.

La Dirección se asegurará de que todos los empleados sean **conscientes de sus responsabilidades** y de que se implanten mecanismos para **supervisar la eficacia** de su desempeño.

BRC v.5

3.3.2

La información que se facilita a continuación es de carácter orientativo. Su fin es explicar el criterio general de auditoría de este requisito por parte de ACERTA. Pueden existir otros métodos de evaluación así como circunstancias que influyan en la forma de actuar y en la toma de decisiones de los auditores.

CRITERIO DE AUDITORÍA

Se comprobará que la Dirección de la empresa (directivos, jefes de producción o personal con la autoridad necesaria) adopta medidas y métodos eficaces para comunicar a los empleados sus responsabilidades, y que se vigila que se asuman continuamente.

Además de recabar evidencias de que se hayan impartido charlas, cursos o seminarios para mentalizar a los trabajadores, o de la existencia de carteles informativos, etc., el auditor comprobará:

- Si se percibe una actitud ejemplarizante por parte de los responsables de producción respecto del uso de ropa higiénica o, en general, por el respeto de las normas de higiene.
- Si en general los trabajadores disponen de información suficiente respecto de sus responsabilidades, de acuerdo a la relevancia que tenga su función para la seguridad del producto. Se analizan indicios como la tasa de errores repetitivos, etc.
- Evidencias que demuestren que se aplica un sistema de control del cumplimiento de las responsabilidades de todo el personal, especialmente de producción.



ACERTA

C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid (Spain)

Tel.: 91 740 2660 / Fax: 91 740 2661

IFS v.5

2.1.3.8

K.O.

FICHA nº 2

CORRESPONDENCIA

BRC v.5

2.9.2

2.9.3

Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC (paso 9 del CA – Principio 4)

Se establecerán **PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA ESPECIFICOS** para cada PCC con el fin de detectar cualquier posible pérdida de control. Se deberán **conservar los REGISTROS de esta vigilancia** durante un tiempo apropiado. Los PCC definidos deberán estar vigilados y bajo control. Los registros deberán demostrarlo. En ellos deberá consignarse fecha, resultado y responsable.

La información que se facilita a continuación es de carácter orientativo. Su fin es explicar el criterio general de auditoría de este requisito por parte de ACERTA. Pueden existir otros métodos de evaluación así como circunstancias que influyan en la forma de actuar y en la toma de decisiones de los auditores.

CRITERIO DE AUDITORÍA

Se verificará que el productor haya establecido **controles apropiados** en todas las fases o etapas del proceso productivo que, según el estudio APPCC, necesiten un control crítico de seguridad alimentaria.

A la hora de establecer el control, será imprescindible definir: método y frecuencia de la vigilancia, qué parámetros se comprueban, quién realiza el control y durante cuanto tiempo se conservan estos registros.

El productor debe dejar constancia de estos controles mediante registros, que podrán ser en formato papel o en otros formatos siempre que quede claramente constatado: la persona que realiza el control, la fecha y el resultado.

El auditor verificará durante la auditoría que los PCC se encuentran bajo control: se realizará un estudio temporal de los registros.

En el caso de controles discontinuos, se comprobará que la frecuencia está claramente estudiada y definida mediante el análisis de riesgos.



ACERTA

C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid (Spain)

Tel.: 91 740 2660 / Fax: 91 740 2661

IFS v.5

FICHA nº 3

CORRESPONDENCIA

3.2.1.2

K.O.

Los **REQUISITOS DE HIGIENE PERSONAL** estarán implantados y serán **respetados por todo el personal** relevante, subcontratistas y visitantes. Se deberá verificar periódicamente el cumplimiento de estos requisitos.

BRC v.5

7.3.1

La información que se facilita a continuación es de carácter orientativo. Su fin es explicar el criterio general de auditoría de este requisito por parte de ACERTA. Pueden existir otros métodos de evaluación así como circunstancias que influyan en la forma de actuar y en la toma de decisiones de los auditores.

CRITERIO DE AUDITORÍA

Se verificará que el productor haya definido unas **normas de higiene adecuadas al proceso** productivo y que son respetadas tanto por el personal manipulador del propio centro como por el personal de empresas subcontratadas y visitantes.

Las normas deben establecer directrices claras acerca de: elementos de la ropa del personal dentro de fábrica así como de su limpieza e higiene, lavado de manos, control de guantes, manipulación de los alimentos, flujos del personal, almacenamiento de materias primas, etc. y también, en los casos en que corresponda, regulaciones para comer, beber o fumar.

El auditor comprobará que **se ha informado al personal** sobre las normas de higiene que debe respetar y también que se advierte a los visitantes. Inspeccionará la existencia de carteles informativos, registros de formación del personal, instrucciones o recordatorios puntuales, etc. Mediante inspección visual se comprobará el grado de cumplimiento.

También se comprobará que, personal con la cualificación y responsabilidades necesarias, realiza una **vigilancia periódica** del cumplimiento de las normas de higiene (requerirá registros de esta actividad). En algún caso puede ser necesario verificar incluso que se ha contemplado en el análisis de riesgos.



ACERTA

C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid (Spain)
Tel.: 91 740 2660 / Fax: 91 740 2661

IFS v.5

FICHA nº 4

CORRESPONDENCIA

4.2.2

K.O.

Deberá haber **ESPECIFICACIONES** para todas las **MATERIAS PRIMAS** (incluidos ingredientes, aditivos, materiales de envasado, reprocesados) y estarán implantadas.

Las especificaciones deberán ser claras y concretas, estar actualizadas, en conformidad con los requisitos legales y **DISPONIBLES** para todo el personal susceptible de usarlas.

BRC v.5

3.7.2.0

La información que se facilita a continuación es de carácter orientativo. Su fin es explicar el criterio general de auditoría de este requisito por parte de ACERTA. Pueden existir otros métodos de evaluación así como circunstancias que influyen en la forma de actuar y en la toma de decisiones de los auditores.

CRITERIO DE AUDITORÍA

La empresa sólo debe utilizar materias primas que haya evaluado previamente. Para ello la empresa debe conocer la información clave del producto que normalmente viene establecida en sus especificaciones técnicas y que deben dar información sobre sus ingredientes, características intrínsecas de calidad y, si fuese necesario, también sobre su forma de uso y limitaciones.

El auditor comprobará que:

- Existen fichas actualizadas y disponibles de todas las materias primas utilizadas.
- La información recogida en las fichas técnicas es clara, precisa y suficiente, y que se cumplen todos los requisitos legales aplicables según el tipo de producto.
- Existen registros de la verificación de la calidad de la materia prima conforme a la información descrita en las fichas.
- La evaluación de materias primas es realizada por personal con la competencia adecuada.



ACERTA

C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid (Spain)
Tel.: 91 740 2660 / Fax: 91 740 2661

IFS v.5

FICHA nº 5

CORRESPONDENCIA

4.2.3

K.O.

Cuando existan especificaciones de producto acabado acordadas con el cliente, la fórmula utilizada deberá coincidir con la especificada.

BRC v.5

3.7.2.2

La información que se facilita a continuación es de carácter orientativo. Su fin es explicar el criterio general de auditoría de este requisito por parte de ACERTA. Pueden existir otros métodos de evaluación así como circunstancias que influyan en la forma de actuar y en la toma de decisiones de los auditores.

CRITERIO DE AUDITORÍA

La empresa debe tener establecidas **recetas de fabricación para cada producto final**. En ellas debe especificarse claramente: ingredientes que se han de utilizar, dosis, características del proceso, equipos o líneas necesarias, necesidades de personal especializado, etc.

Además, la empresa debe supervisar que el resultado del producto final se ajusta a los requisitos descritos en la receta de producción.

El auditor elegirá **una muestra de las referencias fabricadas** y comprobará que:

- Todos los productos tienen receta de producción.
- La información de las recetas de producción es adecuada y precisa, es decir, no induce a errores, lo que se manifiesta por la ausencia de errores o reclamaciones repetitivos.
- Las recetas de producción están actualizadas, son conocidas por el personal clave y son archivadas de manera que puedan ser fácilmente utilizadas cuando hagan falta.
- Las características de los productos finales se ajustan a la receta.



ACERTA

C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid (Spain)
Tel.: 91 740 2660 / Fax: 91 740 2661

IFS v.5

4.9.1

K.O.

FICHA nº 6

Se identificarán, basándose en un análisis del riesgo, las fuentes potenciales de CUERPOS EXTRAÑOS (ej.: materias primas, material de envasado, elementos auxiliares del material de envasado, herramientas, piezas de máquinas, etc.). Se implantarán PROCEDIMIENTOS donde sea adecuado para evitar la contaminación con cuerpos extraños. Los productos contaminados se tratarán como PRODUCTO NO CONFORME.

CORRESPONDENCIA

BRC v.5

4.8.1

La información que se facilita a continuación es de carácter orientativo. Su fin es explicar el criterio general de auditoría de este requisito por parte de ACERTA. Pueden existir otros métodos de evaluación así como circunstancias que influyan en la forma de actuar y en la toma de decisiones de los auditores.

CRITERIO DE AUDITORÍA

En el análisis de riesgos debe contemplarse la posibilidad de contaminación física del producto, establecerse las medidas preventivas necesarias para evitarlo y también para detectarlo si ocurre; en este caso se deberá actuar tratando el producto como “no conforme”.

El auditor verificará que:

- La identificación de los potenciales riesgos de contaminación física (cristales, madera, metal, animales, etc.) es adecuada y completa en función de los equipos y materiales utilizados y del tipo de proceso.
- Se adoptan medidas para prevenir la contaminación física del producto. Por ej. existen puntos de inspección visual, se dispone de elementos de separación automatizados: separadores por flotación, cribadoras, tamices, detectores de metales, etc. También se revisará el procedimiento de mantenimiento y limpieza de las líneas de fabricación.
- Los controles realizados son eficaces y se deja constancia de esta actividad con identificación de la persona que lo registra, fecha y resultado. Se revisarán posibles reclamaciones de clientes por este motivo.
- Las unidades de producción contaminadas (lotes, partidas, etc. según se defina en el sistema de vigilancia) son tratadas como producto no conforme y existen evidencias de ello.



ACERTA

C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid (Spain)
Tel.: 91 740 2660 / Fax: 91 740 2661

IFS v.5

4.16.1

K.O.

FICHA nº 7

Se implantará un **SISTEMA DE TRAZABILIDAD**, que permita la **IDENTIFICACIÓN** de los lotes de productos y su relación con los lotes de materia prima, de material de envasado en contacto directo con el alimento o destinado a entrar en contacto con el alimento. El sistema de trazabilidad incluirá todos los **REGISTROS** relevantes de producción y expedición.

CORRESPONDENCIA

BRC v.5

3.9.0

La información que se facilita a continuación es de carácter orientativo. Su fin es explicar el criterio general de auditoría de este requisito por parte de ACERTA. Pueden existir otros métodos de evaluación así como circunstancias que influyan en la forma de actuar y en la toma de decisiones de los auditores.

CRITERIO DE AUDITORÍA

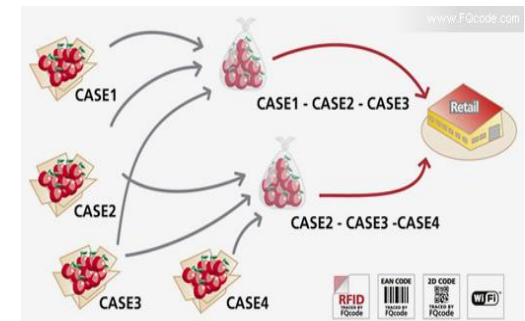
La empresa debe establecer un sistema que permita relacionar todos los productos finales con las entradas de las materias primas que los forman, y también conocer el destino al que llegan no sólo los productos, sino cualquier entrada de materias primas y materiales auxiliares usados en la fabricación.

Será imprescindible trazar, además de los ingredientes, también los envases primarios y todos los registros de producción y calidad relacionados con los productos.

En la auditoría el auditor verificará que:

→ El sistema de trazabilidad utilizado es preciso y fiable. Para ello comprobará el mantenimiento de la trazabilidad tanto “**hacia delante**” (de materias primas y envases hasta producto final y clientes) como “**hacia atrás**” (de producto final a materias primas).

→ El auditor también comprobará que, en el caso de reprocesado de productos, no se producen pérdidas de la trazabilidad.



ACERTA

C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid (Spain)
Tel.: 91 740 2660 / Fax: 91 740 2661

IFS v.5

FICHA nº 8

CORRESPONDENCIA

5.1.1

K.O.

Se llevarán a cabo AUDITORIAS INTERNAS de acuerdo con un plan establecido. El alcance (incluyendo las zonas exteriores) y la frecuencia se determinarán mediante un ANALISIS DE RIESGO.

BRC v.5

3.5.1

La información que se facilita a continuación es de carácter orientativo. Su fin es explicar el criterio general de auditoría de este requisito por parte de ACERTA. Pueden existir otros métodos de evaluación así como circunstancias que influyan en la forma de actuar y en la toma de decisiones de los auditores.

CRITERIO DE AUDITORÍA

La empresa debe llevar a cabo un programa de auditorías internas para autoevaluar el grado de cumplimiento de todos los requisitos de IFS. La frecuencia y el alcance serán determinados a partir de las conclusiones de un análisis del riesgo.

Las auditorías internas deben reflejar la inspección de las instalaciones, incluyendo las zonas exteriores, el control, la vigilancia y la verificación de todos los puntos de control determinados en el análisis del riesgo.

El auditor verificará que:

- Las auditorías internas son realizadas por personal independiente del área auditada y con la cualificación adecuada, esto es, con conocimiento de APPCC, formación en calidad / técnica de auditorías, etc.
- El alcance auditado cubre todos los requisitos del protocolo en vigor.
- Existe un informe de auditoría, suscrito por el equipo auditor y aprobado por la Dirección, donde se detallan las desviaciones y no conformidades encontradas.



ACERTA

C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid (Spain)
Tel.: 91 740 2660 / Fax: 91 740 2661

IFS v.5

FICHA nº 9

CORRESPONDENCIA

5.9.2

K.O.

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. Este procedimiento incluirá una asignación clara de RESPONSABILIDADES.

BRC v.5

3.11.1

La información que se facilita a continuación es de carácter orientativo. Su fin es explicar el criterio general de auditoría de este requisito por parte de ACERTA. Pueden existir otros métodos de evaluación así como circunstancias que influyen en la forma de actuar y en la toma de decisiones de los auditores.

CRITERIO DE AUDITORÍA

La empresa debe documentar un **procedimiento de actuación en caso de alerta sanitaria** que describa claramente las medidas que se deben emprender en caso de retirada y de recuperación del producto comercializado.

El auditor comprobará:

- La existencia y disponibilidad de dicho documento y su adaptación a las circunstancias productivas y de la estructura laboral de la empresa.
- Que se especifica el método para **valorar el riesgo** de afectación al consumidor por los productos no conformes, las personas que componen el comité de crisis con asignación de funciones y responsabilidades, los sistemas y canales de comunicación con clientes, administraciones públicas y consumidores.
- Que existen evidencias de la realización periódica de **simulacros** de alertas sanitarias, que permiten valorar el tiempo de actuación y respuesta.



ACERTA

C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid (Spain)

Tel.: 91 740 2660 / Fax: 91 740 2661

IFS v.5

FICHA nº 10

CORRESPONDENCIA

5.11.2

K.O.

Se formularán con claridad, documentarán y emprenderán ACCIONES CORRECTIVAS, tan pronto como sea posible, para prevenir la reaparición de la no conformidad. Se definirán con claridad las RESPONSABILIDADES y los PLAZOS para la acción correctiva. Se guardará la documentación de manera que esté segura y sea de fácil acceso.

BRC v.5

3.8.1

La información que se facilita a continuación es de carácter orientativo. Su fin es explicar el criterio general de auditoría de este requisito por parte de ACERTA. Pueden existir otros métodos de evaluación así como circunstancias que influyan en la forma de actuar y en la toma de decisiones de los auditores.

CRITERIO DE AUDITORÍA

El auditor verificará durante la auditoría:

- Que se estudian las incidencias para, en su caso, emprender las acciones correctivas apropiadas, es decir, enfocadas a resolver la causa que las origina y no sólo la consecuencia sobre los productos o su impacto en el mercado.
- Que los registros están accesibles y se controlan correctamente, es decir, son trazables con los estudios o documentos utilizados para valorar la importancia de la incidencia, etc.
- Que las acciones correctivas se documentan de manera apropiada: Normalmente deberían consignarse de forma fácilmente entendible aspectos como: quién identifica la no conformidad, quién la valora y sus conclusiones, quién se responsabiliza de vigilar su implantación, seguimiento y control de la eficacia, plazos previstos, fechas de cierre de cada fase, etc.
- Y que las acciones acometidas realmente han sido eficaces; para ello se seleccionarán algunas acciones por muestreo o por su relevancia y se comprobará que no se han vuelto a producir no conformidades por el mismo motivo.



ACERTA

C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid (Spain)

Tel.: 91 740 2660 / Fax: 91 740 2661