

# IFS Food version 8

IFS Food 8 Talks  
2023

## **DISCLAIMER**

**THE CONTENT OF THIS PRESENTATION IS THE PROPRIETARY AND CONFIDENTIAL INFORMATION OF IFS MANAGEMENT GMBH.**

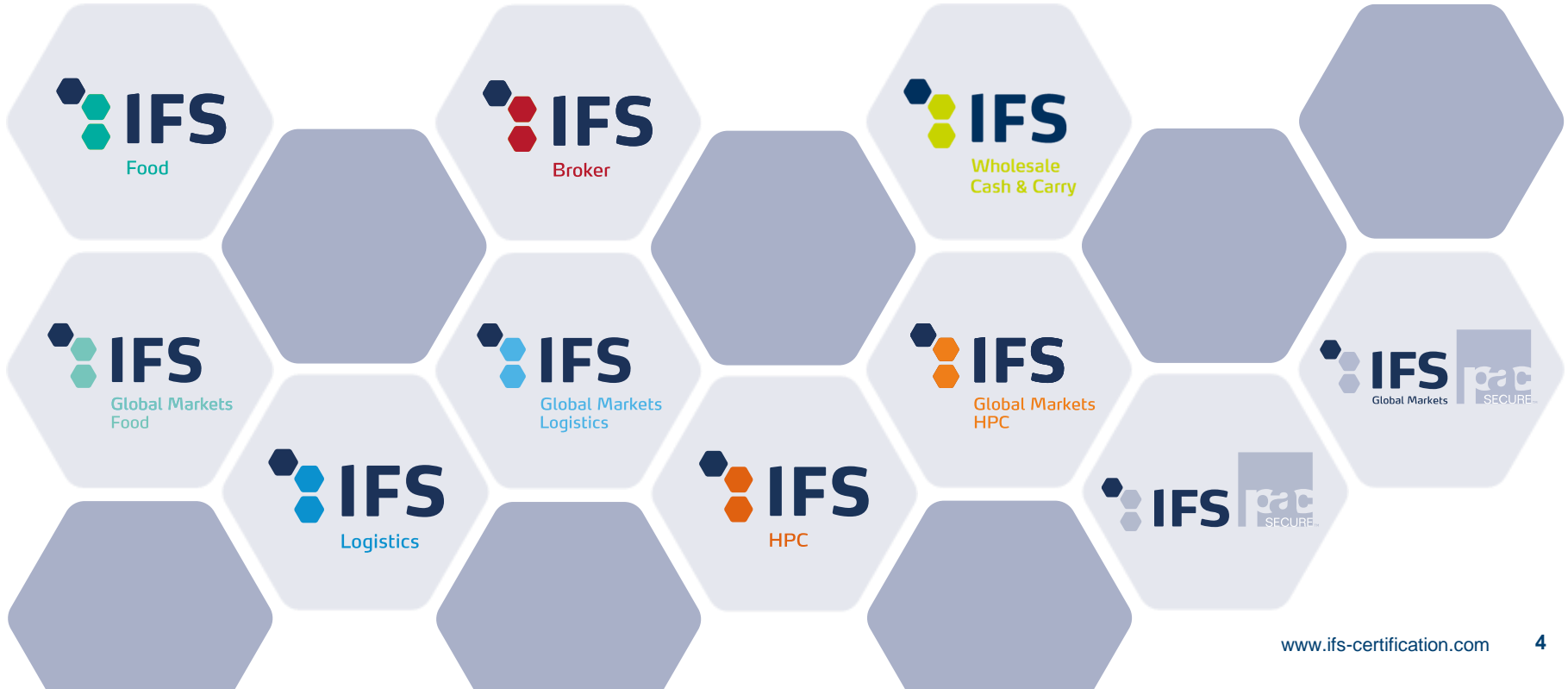
**IT IS NOT INTENDED TO BE DISTRIBUTED TO ANY THIRD PARTY WITHOUT THE WRITTEN CONSENT OF IFS MANAGEMENT GMBH.**

# OUR NETWORK

The expertise of these leading retail and industry partners shape the success of IFS.



# FAMILIA DE NORMAS DE SEGURIDAD Y CALIDAD



# FAMILIA DE NORMAS DE SEGURIDAD Y CALIDAD

IFS Standards in 2022	Number
Food	20.734
Logistics	3 378
Broker	2 447
PACsecure	264
HPC	526
Wholesale /Cash & Carry	832
Global Markets Program	
Global Markets Food	2044
Global Markets Logistics	87
Global Markets HPC	39



IFS Standards in 2022 in Spain	Number
Food	3770
Logistics	457
Broker	340
HPC	67
Wholesale/ Cash & Carry	13
Global Markets Program	
Global Markets Food	271
Global Markets Logistics	2
Global Markets HPC	11

The number of total audits/assessments performed in 2022: > 30.000



SPAIN



## 2. IFS FOOD VERSION 8

# PRINCIPALES OBJETIVOS DE LA REVISIÓN DE IFS FOOD VERSION 8



## Armonizar con la última normativa/publicaciones normativas

- Codex Alimentarius – Principios generales de higiene
- ISO 22003-2

## Reducción de la burocracia Más apoyo a EC y auditores

- ↙ Tiempo de redacción del informe manteniendo el mismo nivel de calidad de la información del informe
- ↙ Reglas doctrina (incluidas en IFS Food)

## Feedback de IFS Food version 7

- Armonización de la terminología utilizada
- Mejora continua, incluyendo las opiniones de las partes interesadas

## CRONOGRAMA IFS FOOD VERSION 8





# RESUMEN DE LOS CAMBIOS

1

## PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN

- Desviación B (para requisitos regulares y KO)
- Clarificación de la regla de auditorías no anunciadas
- Posibilidad de incluir las declaraciones en el alcance del certificado IFS
- Mejora el tiempo de informe
- Carta de final de auditoría

2

## LISTA DE REQUISITOS

- Mejora el orden
- Mejora la terminología
- Se aclara términos
- 4 nuevos requisitos (232 total en v8, 237 en v7)

3

## REQUISITOS PARA OA, CBs AUDITORES

- Requisitos simplificados para la cualificación de alcance de producto y tecnológico
- AIP integrado en el proceso de cualificación general
- Normas de conversión
- Revisores puros no exclusivos

4

## INFORME

- Normas de información mejoradas
- Reduce el nº de campos obligatorios

## FECHAS DE PUBLICACION



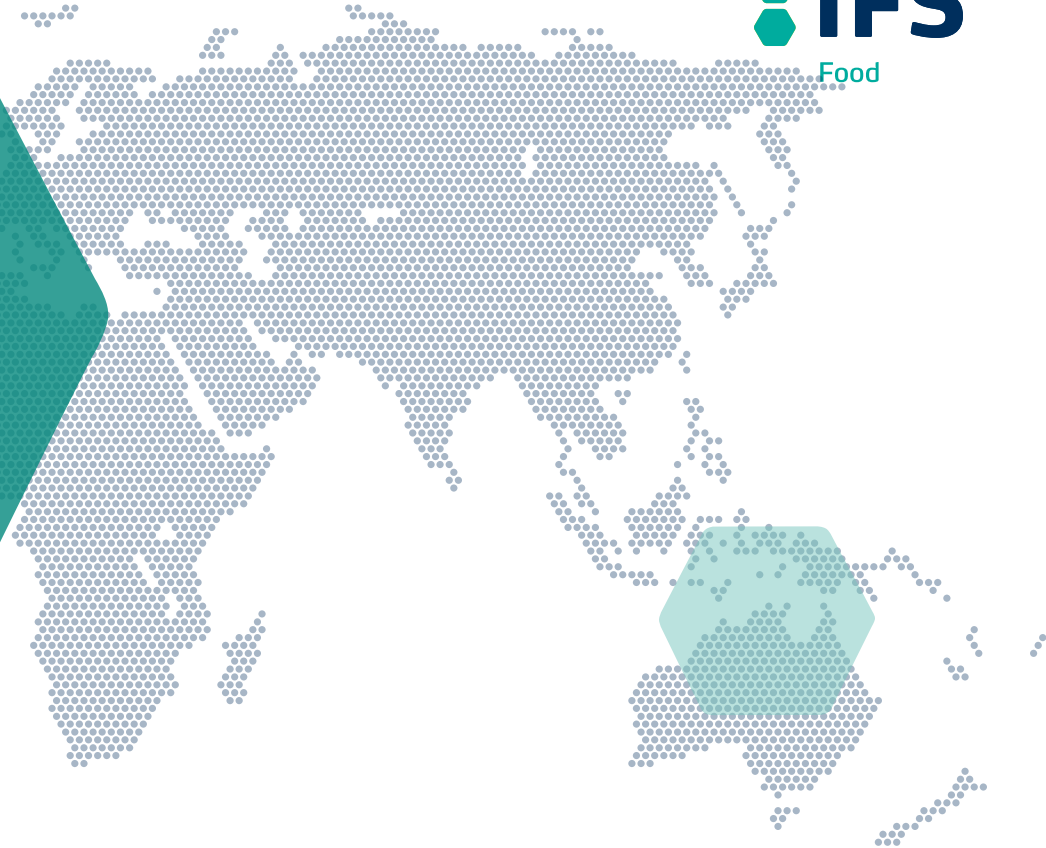
### Plazos de las auditorías con la version 8 de IFS Food

- Posibles → a **partir del 1 de octubre del 2023**
- Obligatorias → a **partir del 1 de enero del 2024**
- **Auditorías no anunciadas:** la ventana de auditoría comienza el **1 de octubre o después**
- **Auditorías multi site:** los emplazamientos y la oficina central con **misma versión.**
- **Auditorías de seguimiento:** auditoría “principal” con la versión 7 **antes del 1 de enero de 2024**, la versión 7 se aplica para la auditoría de seguimiento.
- **Auditorías de ampliación:** auditoría “principal” con la versión 7 **antes del 1 de enero de 2024**, misma versión se aplica para la auditoría de ampliación.

# IFS Food version 8

## Resumen de los principales cambios

### Parte 1: Protocolo de certificación





## DURACIÓN DE LA AUDITORÍA Y TIEMPO DE INFORME

- **Duración de la auditoría: duración mínima de auditoría se mantiene igual = 2días/ 16h, sin incluir pausa para comer, nunca superará las 10h.**
  - De las cuales: mínimo **50% in situ**
  - **Esto puede reducirse a 1/3 si el emplazamiento tiene procesos simples y la duración total de la auditoría se redujo a un máximo de 1,25 días.**

Únicas razones aceptables para reducir la duración son las indicadas en la norma.

- **Tiempo de redacción del informe: aumenta de 0,5 días a 0,75 días (de cuatro a seis horas)**



## PROCESOS SIMPLIFICADOS

### Informe de auditoría provisional

- Ya no **es obligatorio enviar un informe de auditoría provisional** a la empresa auditada en el plazo de dos semanas a partir de la fecha de la última auditoría. El plan de acción es el único documento obligatorio que debe enviarse.

### Carta de final de auditoria

- se firma una sola vez al final de la auditoría
- Por todos los participantes: auditor principal, coauditor, participantes de la empresa, etc.

# SISTEMA DE PUNTUACIÓN: B ES DESVIACIÓN

Para requisitos regulares de IFS, B vuelve ser a desviación:

Conformidad casi total	15 puntos	evidencias de la implementación dentro de un máximo de cuatro (4) semanas después de recibir el plan de acción para su finalización	Acciones correctivas propuestas dentro de 4 semanas de recibir la plantilla del plan de acción
------------------------	-----------	---	--

## Motivo y beneficio:

- El punto de atención en IFS Food versión 7 no fue bien comprendido por las partes interesadas

## PUNTUACIÓN B PARA LOS REQUISITOS KO

<p>Una pequeña parte del requisito no está implementado, sin impacto en la seguridad alimentaria, la legalidad o los requisitos del cliente</p>	<p>0 punto</p>	<p>evidencias de la implementación dentro de un máximo de cuatro (4) semanas después de recibir el plan de acción para su finalización</p>	<p>Acciones correctivas propuestas dentro de 4 semanas de recibir la plantilla del plan de acción</p>
---	----------------	--	---

- **Puntuación B es posible, puntuación C ya no es posible**

### **Motivo y beneficio :**

- La puntuación B de un requisito KO debe ser más impactante que de un requisito normal

## DECLARACIONES EN LOS CERTIFICADOS

**Esquema de indicación geográfica (de acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1151/2012 y, p.ej. DOP, IGP, IG):**

- Aceptado en el certificado, pero con una frase obligatoria:

*\*Con un descargo de responsabilidad obligatorio: “El esquema de indicación geográfica “especificar” es una calidad extrínseca del producto(s), pero su evaluación no está cubierta en el alcance de la Certificación IFS Food”.*

### eAmbrosia - European Commission





# AUDITORÍAS NO ANUNCIADAS

**Regla sobre auditorías no anunciadas:**

**Al menos 1 vez cada 3 auditorías IFS Food**

Una auditora fallida NO ANUNCIADA cuenta

Una auditora ANUNCIADA fallida NO cuenta

- No hay cambios para la ventana de tiempo y las reglas del período de bloqueo



## EN LA PRÁCTICA



# EN LA PRÁCTICA

2021

2022

2023

OBLIGATORIO  
NO ANUNCIADA

Anunciada  
Versión 7

Nº1

Anunciada  
Versión 7

Nº2

Versión 7/8

Nº3

Independientemente de la versión, la  
tercera auditoría debe ser no  
anunciada

2021

2022

2023/24

OBLIGATORIO NO  
ANUNCIADA

Anunciada

Nº1

Anunciada

Nº2

El tercer ciclo de  
certificación cae en 2023 y  
2024

Nº3

# EN LA PRÁCTICA



# NUEVO ESTADO “ESTRELLA”

Para aquellas empresas certificadas tras una auditoria no anunciada se ha creado un nuevo estado denominado **ESTRELLA**

## Cómo:

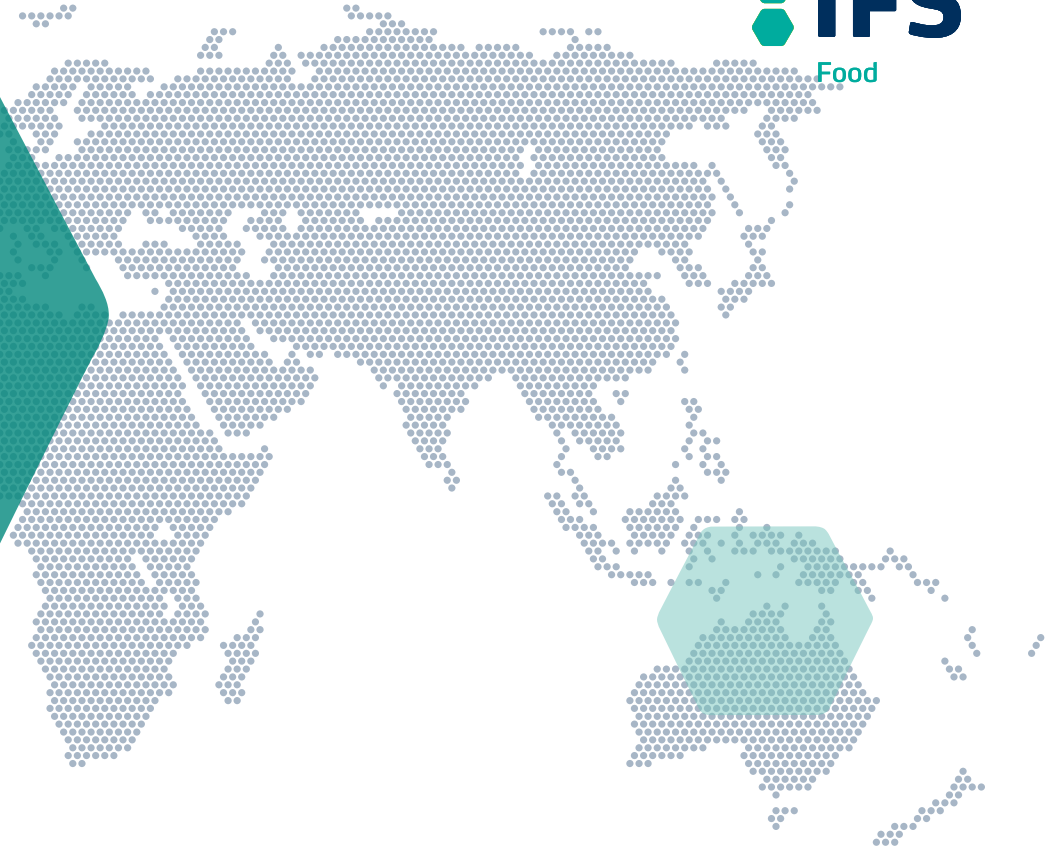
- Estado visible en la base de datos y en el certificado.
- Se elimina cuando la compañía vuelve a las auditorías anunciadas



# IFS Food version 8

## Resumen de los principales cambios

### Part 2 / Lista de requisitos



# LISTA DE REQUISITOS



**232** Requisitos en total  
(versus 237 en version 7)

**4** Nuevo requisitos

**5** Capítulos  
(versus 6 en version 7)

# IFS FOOD VERSION 8: 5 CAPÍTULOS







## NUEVA TERMINOLOGÍA

## NUEVA SECUENCIA DE REDACCIÓN



**1. Documentada**

→ Debe estar escrita



**2. Implementada**

→ Debe estar hecho



**3. Mantener**

→ Se mantendrán actualizados y  
revisarán periódicamente su mejora  
continua

## ¿ANUALMENTE?

**Al menos una vez cada 12 meses o cuando haya cambios significativos**

- 1.3.3 Revisión de las infraestructuras y ambiente por la dirección
- 2.3.11.2 Realización de actividades de verificación
- 4.4.7 Revisión de las fuentes de suministro y evaluación de proveedores
- 4.6.1 Documentación de las medidas para el control de riesgos ambientales de la empresa.
- 4.12.4 Mantenimiento del detector de metales/cuerpos extraños
- 4.18.2 Test del Sistema de trazabilidad/balance de masas.
- 4.20.4 Revisión de la evaluación de la vulnerabilidad.
- 4.21.3 Revisión del plan de Food defence
- 5.6.3 Cross check de los resultados del laboratorio interno con los de un laboratorio acreditado

**En un plazo de 12 meses con una ejecución no superior a 15 meses**

- 1.3.1 Revisión por la dirección
- 5.1.1 Auditorías internas
- 5.9.2 Test interno del procedimiento de retirada/recuperación de producto

# FRECUENCIAS

## PERIODICAMENTE / REGULARMENTE

### En base al riesgo

4.12.5 Deberá especificarse la **precisión adecuada de todos los equipos y métodos diseñados para detectar y/o eliminar materiales extraños**. Las pruebas de funcionalidad de dichos equipos y métodos se realizarán con una **frecuencia basada en el riesgo**. En caso de mal funcionamiento o fallo, se evaluará el impacto en los productos y procesos.

5.6.5 **Los resultados de los análisis** serán evaluados oportunamente por personal competente. Se implementarán correcciones inmediatas ante la aparición de resultados no satisfactorios. En **base al riesgo** y requisitos legales, se definirá la frecuencia de revisión de los resultados de las pruebas y del seguimiento para identificar las tendencias. Cuando se identifiquen tendencias insatisfactorias, se evaluará el impacto en los procesos y productos, así como la necesidad de acciones.

### Al menos una vez cada 3 meses

3.2.3 El cumplimiento de los **requisitos de higiene personal** se controlará con una frecuencia basada en los riesgos, pero al menos una vez dentro de un período de 3 meses.

### Como mínimo al principio y final de la producción y cada cambio de producto

4.5.3 La compañía debe **asegurarse que el envase y la etiqueta** utilizados corresponden al producto que está siendo envasado, y que cumplen con las especificaciones de producto acordadas con el cliente. La información de etiquetado será legible e indeleble. Esto se supervisará y documentará al menos al inicio y al final de una producción, así como en cada cambio de producto.

# CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **4 pilares de la cultura de la seguridad alimentaria** (a partir de la definición) incluido en 1.1.1, aclarar el tipo de objetivos que se esperan:
- Los objetivos sobre la cultura de seguridad alimentaria incluirán, como mínimo, la **comunicación** sobre las políticas y responsabilidades en materia de seguridad alimentaria, **la formación**, la **opinión/comentarios** de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y la **medición del rendimiento**.

## Cultura de seguridad alimentaria

Valores , creencias y normas compartidas que afectan la mentalidad y el comportamiento hacia la seguridad alimentaria en, y a través de una organización.

Los elementos de la cultura de seguridad alimentaria son aquellos elementos de la gestión de la seguridad alimentaria que la dirección de una compañía puede utilizar para impulsar la cultura de seguridad alimentaria dentro de la compañía.

Estos deberán incluir, como mínimo:

- Comunicación sobre políticas y responsabilidades en materia de seguridad alimentaria
- Formación
- Comentarios de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria
- Medición del desempeño.

# SOSTENIBILIDAD EN LA V8

## RESPONSABILIDAD DE DIRECCIÓN

### 1.1 Política

1.1.1\* La dirección deberá desarrollar, implementar y mantener una política corporativa, que deberá incluir, como mínimo:

- seguridad alimentaria, calidad del producto, legalidad y autenticidad
- orientación al cliente
- cultura de seguridad alimentaria.
- sostenibilidad.

La política corporativa deberá ser comunicada a todos los empleados y se desglosará en objetivos específicos para los departamentos correspondientes.

Los objetivos sobre la cultura de seguridad alimentaria incluirán, como mínimo, la comunicación sobre las políticas de seguridad alimentaria y responsabilidades, formación, la retroalimentación de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y la medición del rendimiento.



## **NUEVOS REQUISITOS**

## 2.3.11 VALIDAR EL PLAN APPCC Y ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN

### 2.3.11.1 (NUEVO)

**2.3.11.1 Los procedimientos de validación**, incluida la revalidación después de cualquier modificación que pueda afectar a la seguridad de los alimentos, deberán **documentarse, implementarse y mantenerse** para garantizar que el plan APPCC sea adecuado para controlar eficazmente los peligros identificados.



## 12 MITIGACIÓN DEL RIESGO DE MATERIAL EXTRAÑO

### 4.12.3 (NUEVO)

**4.12.3 Todos los productos químicos** dentro del emplazamiento deben ser **aptos para su propósito**, etiquetados, almacenados y manipulados de manera que no supongan riesgos de contaminación.



## 5.6 PRUEBAS DE PRODUCTO Y VIGILANCIA AMBIENTAL

### REQ. 5.6.2 (NUEVO)

**5.6.2** Basado en el riesgo, los criterios para el programa de vigilancia ambiental se **documentarán, implementarán y mantendrán.**

Motivo: requisito de GFSI

# GESTIÓN DE DESVIACIONES, NO CONFORMIDADES, CORRECCIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS

## 5.11.2 (NUEVO)

**5.11.2 Cuando** se identifiquen desviaciones y no conformidades se aplicarán las correcciones.

Motivo: asegurar que como mínimo, es implementada para cada desviación/ no conformidad



## REQUISITOS KO

## CAMBIOS EN LOS REQUISITOS KO

KO N°4 (Acuerdos con los clientes) y KO N°5 (Especificaciones de las materias primas) **Orden intercambiado**



**Acuerdos con los clientes**



**Trazabilidad**



**Auditorías internas**



**Procedimiento de retirada, recuperación e incidentes**

## CAPITULO 4

# ACUERDOS DE CLIENTE

KO #4  
4.1.3

KO N° 4: Cuando existan contratos con clientes en relación a:

- la receta del producto (incluyendo características de las materias primas)
  - proceso
  - requisitos tecnológicos
  - planes de ensayo y seguimiento
  - envasado
- etiquetado éstos deberán cumplirse.

## CAPÍTULO 4 TRAZABILIDAD

KO #7  
4.18.1

Se **documentará, implementará y mantendrá** un sistema de trazabilidad que permita la identificación de lotes de productos y su relación con lotes de materias primas, materiales de envasado en **contacto con alimentos y/o materiales que contengan información legal y/o pertinente sobre seguridad alimentaria**. El sistema de trazabilidad incluirá todos los registros correspondientes de:

- recepción,
- procesando **en todos los pasos**
- uso de repocesos
- distribución.

La trazabilidad debe estar garantizada y documentada hasta la entrega al cliente

Recepción

Identificación en todas las fases

Etiquetado de productos finales

## CHAPTER 5

# AUDITORÍAS INTERNAS

KO #8  
5.1.1

**KO N° 8:** Se **documentará, implementará y mantendrá** un programa de auditoría interna eficaz y se asegurará, como mínimo, que se auditen todos los requisitos de la Norma IFS. Esta actividad se **planificará dentro de un periodo de 12 meses y su ejecución no excederá de 15 meses**. La compañía deberá llevar a cabo una **evaluación de riesgos** en la que las actividades que son críticas para la seguridad alimentaria y la calidad de los productos se auditen con mayor frecuencia. Esto también es aplicable a localizaciones de almacenamiento propias o subcontratadas por la compañía fuera del emplazamiento.

Cubre todos los requisitos

Análisis lógico de peligros y evaluación de riesgos

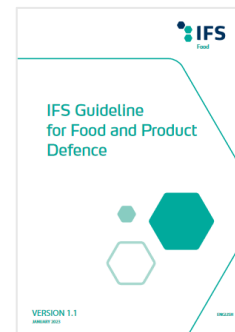
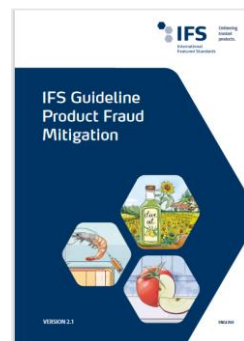
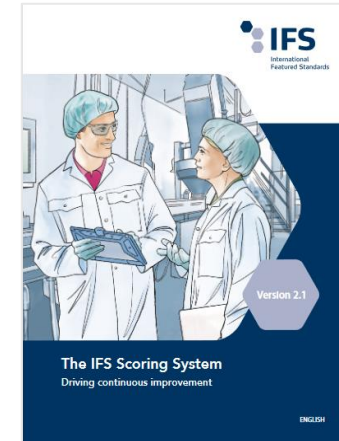
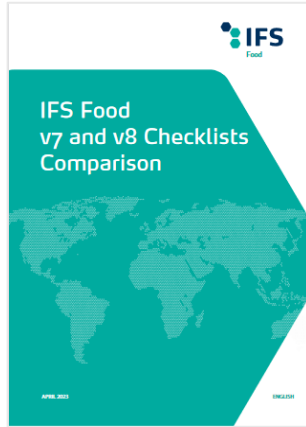
Incluir todas las zonas dentro y fuera del emplazamiento





### **3. HERREMIENTAS IFS Y APOYO A LAS EMPRESAS CERTIFICADAS**

# DOCUMENTOS ÚTILES



# APOYO DE IFS A LAS EMPRESAS CERTIFICADAS



GRATIS

**Guías IFS**  
ayuda con información práctica sobre temas técnicos específicos.



**Cursos de formación IFS**  
en los centros de formación regionales aportan conocimientos para aplicar nuestros requisitos.



**Consultores IFS reconocidos**  
son expertos que asesoran y orientan sobre la aplicación de los requisitos del IFS o sobre temas específicos.



GRATIS

**IFS Pathway**  
es una fuente de conocimientos que ofrece recursos técnicos para mejorar las capacidades de gestión de la calidad.



GRATIS

**Un paquete único de apoyo a la gestión de riesgos** incluyendo el IFS Trend Risk Monitor (página de inicio de la base de datos), el IFS Word Cloud, el informe mensual sobre el riesgo de las tendencias, la guía sobre el fraude alimentario y el folleto que ofrece datos relevantes para apoyar la evaluación del riesgo en la cadena de suministro o dar una orientación práctica.



GRATIS

**Aplicación IFS Audit Manager**  
permite planificar y realizar fácilmente las auditorías internas en un dispositivo móvil.



GRATIS

**Base de datos**  
proporciona visibilidad a los clientes, información sobre el rendimiento de los proveedores y noticias de IFS.



GRATIS

**El software IFS**  
apoya las auditorías internas de las empresas certificadas.



GRATIS

**Boletines IFS**  
informar regularmente sobre temas técnicos actuales y actualizaciones de su estándar IFS, las herramientas IFS y los servicios.

# SIGUE CONECTADO

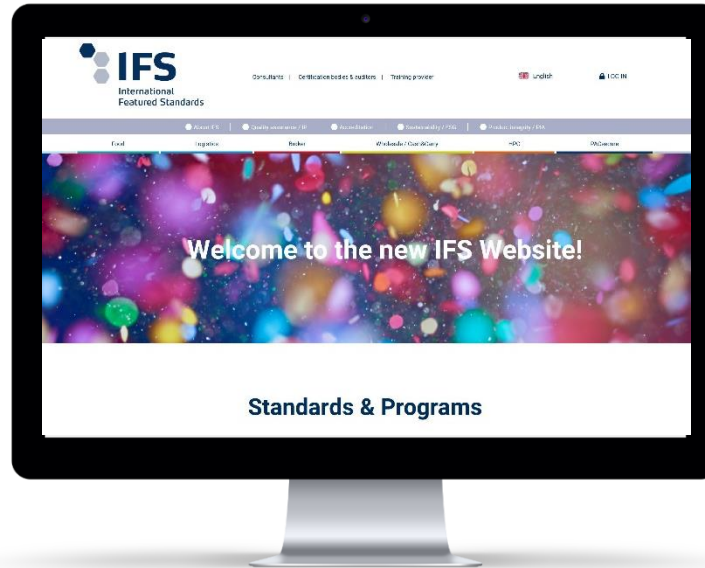
[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

**Encontrar proveedores de formación, consultores y entidades de certificación**

**01**

**Descargar normas, doctrinas, directrices y otros documentos**

**02**



**03**

**Consulta las últimas novedades y suscríbese a las newsletter de IFS**

**04**

**Sigue IFS en LinkedIn y YouTube**



**GRACIAS!**



**Beatriz Torres**  
**IFS Country Manager Spain**

[torres@ifs-certification.com](mailto:torres@ifs-certification.com)