

IFS Food : Anticipando la nueva versión de la Norma

Mauricio Herrera Inostroza
Representante IFS en Argentina

**4° Seminario Gestión de la Inocuidad
en la Industria Alimentaria**

Universidad Nacional de Quilmes - 31 de Mayo de 2017

IFS significa “International Featured Standards”

Varias normas de
seguridad y calidad

Normas IFS son desarrolladas
con las partes interesadas
– **orientadas en procesos** –
a lo largo de la cadena de
suministros

Las normas IFS ayudan con el
cumplimiento de **legalidad,**
seguridad y calidad en los
aspectos regulatorios
relacionados

IFS provee soluciones para
toda la cadena de suministros

Aceptación local e internacional



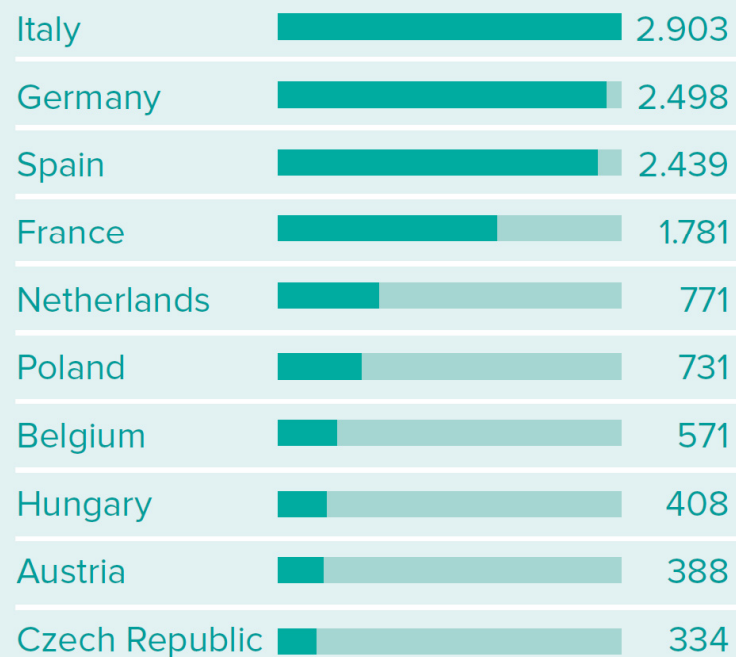
Presencia global

En IFS hablamos su idioma!



Top Ten: Where is the Standard mostly used?

Current figures for 2016



¿Por qué revisar las normas?





GFSI Benchmarking Requirements, Version 7.1

Antes: Scheme Owners / Ahora: Certification Programme Owners (CPO's)

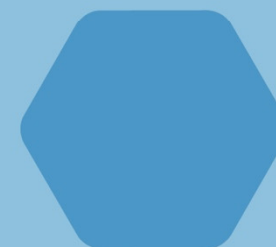
- Cambios en la Industria y en el campo Regulatorio
- Mucha más participación de organismos oficiales de Canadá, Holanda, China y Estados Unidos
- Inclusión de varios nuevos elementos en el proceso de armonización entre los enfoques privados y públicos (GFSI - U.S. FDA)

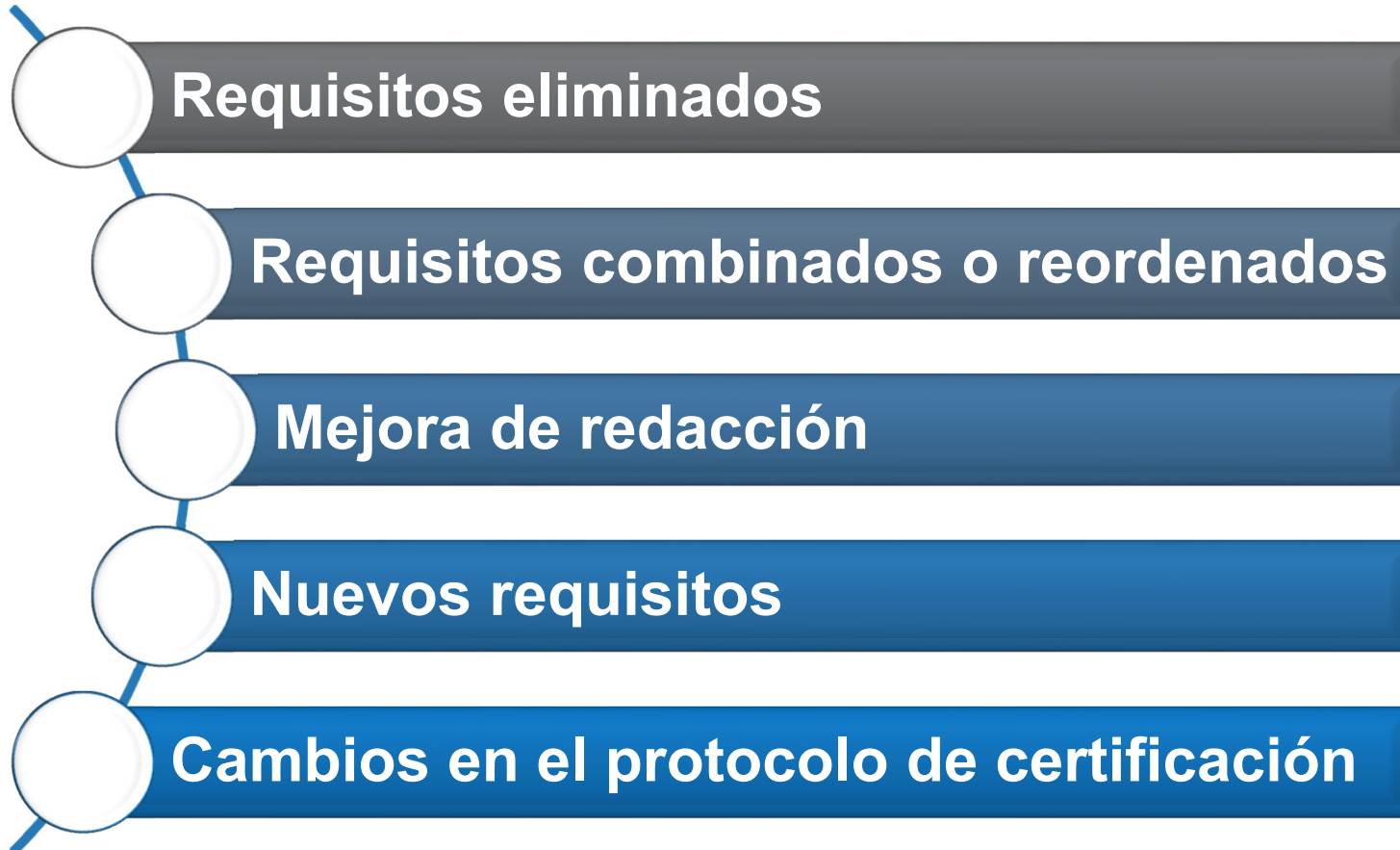


¿Qué ha cambiado?

- Más transparencia en el proceso de benchmarking
- Nuevos requisitos respecto de Food Fraud
- Se amplía el alcance incorporando “Food Brokers and Agents”
- Nuevas cláusulas respecto de compras a proveedores no aprobados
- Nuevas cláusulas referidas al cumplimiento de la legislación

Anticipando IFS Food V.07





Requisitos combinados o reordenados

Ejemplo: 1.1.1 + 1.1.2



1.1.1

La alta dirección elaborará y aplicará una política corporativa. Esto considerará como mínimo:

- enfoque en el cliente
- responsabilidad ambiental
- Sostenibilidad
- Ética y responsabilidad del personal

- requisitos del producto (incluye: seguridad del producto, calidad, legalidad, proceso y especificación).

La política corporativa se comunicará a todos los empleados

1.1.2

El contenido de la política corporativa se ha desglosado en objetivos específicos para los departamentos relacionados. La responsabilidad y la escala de tiempo para el logro se definirán para cada departamento de la empresa.

Requisitos combinados o reordenados

Ejemplo: 1.1.1 + 1.1.2



Nuevo requisito 1.1.1

La alta gerencia deberá desarrollar, implementar y mantener políticas corporativas, considerando como mínimo:

- seguridad alimentaria y calidad del producto
- enfoque en el cliente
- responsabilidad ambiental

Sostenibilidad

- ética y responsabilidad del personal.

Estas políticas corporativas se comunicarán a todos los empleados y se desglosarán en objetivos específicos para los departamentos pertinentes.

Requisitos eliminados

Ejemplo: 1.2.1



1.2.1 en la V.06

Un organigrama estará disponible mostrando la estructura de la empresa.

Mejora de Redacción

Ejemplo: 1.2.4 – KO N° 1



1.2.4 en V.06

La alta dirección debe asegurar que los empleados son conscientes de sus responsabilidades relacionadas con la inocuidad y calidad de los alimentos y que existen mecanismos para monitorear la efectividad de su operación. Dichos mecanismos deberán estar claramente identificados y documentados.

1.2.4 en V.07

La alta dirección se asegurará de que los empleados que pueden influir en la inocuidad de los alimentos y la calidad del producto son capaces de demostrar su comprensión de sus responsabilidades.

Mejora de Redacción

Ejemplo: 2.2.1.4



2.2.1.4 en V.06
HACCP se revisará y se harán los cambios necesarios cuando se realice cualquier modificación en el producto, proceso o cualquier paso.

2.2.1.4 en V.07
La empresa se asegurará de que, en caso de cambios en las materias primas, los materiales de envasado, los métodos de procesamiento y el equipo, se revise el análisis de riesgos para garantizar que se cumplen los requisitos de seguridad y calidad del producto.

Nuevos Requisitos

Ejemplo: Plan de Gestión de Riesgos



Plan de Gestión de Riesgos (será parte del Capítulo 1)

Se elaborará y aplicará un proceso documentado de gestión del riesgo de amenazas y vulnerabilidades en relación con la continuidad de la materia prima y el suministro de envases, la seguridad alimentaria, la inocuidad de los alimentos, la defensa alimentaria y el fraude / autenticidad alimentaria.

El proceso será llevado a cabo por un equipo o equipos de alta gerencia definidos, y será revisado como parte del proceso de Revisión de la Dirección.

Los resultados del proceso de gestión de riesgos se reflejarán en la política de compras, el sistema HACCP, los sistemas de garantía de calidad, los procedimientos de defensa alimentaria y las evaluaciones de vulnerabilidad de fraude / autenticidad alimentaria.

Nuevos Requisitos

Ejemplo: Fraude / Autenticidad 1



Fraude / Autenticidad 1

Se llevará a cabo una evaluación documentada de la vulnerabilidad de todas las materias primas, incluidos los envases, para determinar el riesgo de actividades fraudulentas en relación con la sustitución, el etiquetado erróneo, la adulteración o la falsificación. Se definirán los criterios considerados dentro de la evaluación de la vulnerabilidad.

Nuevos Requisitos

Ejemplo: Fraude / Autenticidad 2



Fraude / Autenticidad 2

Se elaborará un plan documentado de mitigación del fraude alimentario, con referencia a la evaluación de la vulnerabilidad, e implementado para controlar cualquier riesgo identificado. Se definirán y aplicarán los métodos de control y vigilancia.

Nuevos Requisitos

Ejemplo: Fraude / Autenticidad 3



Fraude / Autenticidad 3

Se establecerán criterios definidos que determinarán la frecuencia de la revisión de una evaluación de vulnerabilidad, pero todas las evaluaciones de vulnerabilidad se llevarán a cabo anualmente. Si una evaluación de vulnerabilidad identifica un mayor riesgo, entonces los requisitos de control y monitoreo del plan de mitigación de fraude alimentario serán revisados y enmendados en consecuencia.

Nuevos Requisitos

Ejemplo: Competencia de las personas



Competencia de las personas (será parte del Capítulo 3)

Las personas responsables del desarrollo y la gestión del sistema HACCP deberán haber recibido una formación adecuada en la aplicación de los principios HACCP.

Las personas responsables de los PCC deben haber recibido una formación adecuada sobre los procedimientos de supervisión y verificación.

Nuevos Requisitos

Ejemplo: Manejo de contratos y especificaciones



Manejo de contratos y especificaciones (será parte del Capítulo 4)

Las órdenes, contratos y las especificaciones del cliente forman parte de la documentación del sistema de calidad y deben ser gestionadas y monitoreadas siguiendo los mismos criterios que las de la gestión de otros documentos de calidad.

Nuevos Requisitos

Ejemplo: Manejo de material de empaque



Manejo de material de empaque (será parte del Capítulo 4)

Debe haber un sistema para asegurar el almacenamiento y manipulación de los materiales de empaque y las maquinarias de envasado, dentro y fuera de las áreas de producción, con criterios tales para minimizar el riesgo de contaminación. Especial atención se debe dar a los materiales de empaque pertenecientes a unidades parcialmente utilizadas.

Nuevos Requisitos

Ejemplo: Continuidad del suministro de energía



Continuidad del suministro de energía (será parte del Capítulo 4)

Cuando sea necesario, la empresa contará con un grupo de continuidad eléctrica que garantice la seguridad y la calidad del producto en caso de ausencia de corriente eléctrica.

Alternativamente, deberá existir un procedimiento de emergencia con el detalle de las actividades para la protección del producto en caso de corte de energía.

Nuevos Requisitos

Ejemplo: Químicos de limpieza



Químicos de limpieza (será parte del Capítulo 4)

La elección de los componentes químicos / biológicos debe realizarse en función de las características de la producción, de los procesos, materiales y estructuras, para garantizar la eficacia de la limpieza y desinfección y evitar efectos secundarios negativos (por ejemplo, neutralización, inactivación, formación de productos secundarios, corrosión, etc.).

Nuevos Requisitos

Ejemplo: Control de plagas



Control de plagas (será parte del Capítulo 4)

Los drenajes, los conductos de cables y todo lo que pueda ser acceso o refugio debe estar equipado con pantallas y trampas para evitar la entrada de plagas.

Nuevos Requisitos

Ejemplo: Manejo de alérgenos



Manejo de alérgenos (será parte del Capítulo 4)

Se definirá:

Identificación física y procedimientos de segregación para evitar la contaminación cruzada durante todas las etapas de la producción;

Secuencias / programas de producción sobre la base de la minimización del riesgo;

El seguimiento del plan de análisis en lotes de producción para la validación de los alérgenos contiene criterios de riesgo;

Plan de monitoreo para la presencia de alérgenos residuales en el agua de enjuague de las plantas.



Photo: © Shutterstock/Denys Prykhodov

IFS 4.0
NEXT TOOL

The new app – IFS Audit Manager

Consideraciones finales



- ✓ IFS Food V.07 será más orientada en producto y proceso
- ✓ Para las empresas será más fácil trabajar con la norma en su sistema de gestión
- ✓ Más énfasis en Fraude
- ✓ Menos burocracia para el HACCP
- ✓ Revisión de tiempos de auditoría
- ✓ Fecha estimada a fines de 2017

Gracias por su atención!!!

Contactos:

www.ifs-certification.com

herrera@ifs-certification.com