

NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Varios han sido los factores que han contribuido a la necesidad de desarrollar normas uniformes de calidad y seguridad alimentaria, principalmente:

- Las demandas de los consumidores.
- La responsabilidad cada vez mayor de los distribuidores.
- El incremento de requisitos legales.
- La globalización en el suministro de productos.

Todo ello ha provocado la aparición de las normas IFS, BRC, ISO 22000, etc., todas ellas enfocadas a garantizar la implantación de un sistema de gestión que avale la seguridad de los productos alimentarios fabricados.

¿QUÉ ES LA NORMA IFS?



IFS (International Food Standard) Versión 5 de Agosto del 2007

IFS es una norma creada en colaboración de las federaciones de las cadenas de distribución de Alemania, Francia e Italia, que regula los sistemas de gestión de la calidad, en empresas del sector de la alimentación, con el objetivo de lograr la máxima seguridad en los procesos de fabricación y/o manipulación de alimentos.

Está enfocada a todas las empresas del sector de la alimentación que sean fabricantes o envasadores de productos alimenticios, sobre todo aquellos que son proveedores de productos alimenticios con marcas del distribuidor. En consecuencia, la norma IFS no será aplicable a oficinas de importación y compañías que solo realicen transporte, almacenamiento y distribución (en cuyo caso podrían certificarse por la norma IFS Logística).

¿CUÁL ES LA ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS?

La norma IFS se divide en 4 partes:

- 1ª parte: **Protocolo de auditoría** (evaluación de la auditoría, ejecución de la auditoría, diversos pasos hasta la emisión del certificado, etc.)

- 2ª parte: **Requisitos técnicos**: La lista de chequeo incluye 250 exigencias, que se dividen en 5 capítulos:

- Responsabilidad empresarial.
- Gestión de calidad.
- Gestión de recursos humanos.
- Proceso de producción / Proceso de fabricación.
- Medidas, análisis, mejoras.

- 3ª parte: **Exigencias a los organismos de acreditación**, organismos de certificación y auditores

- 4ª parte: **Informes** (especificación formato informe, plan de medidas, certificado)

OBJETIVO DE LA NORMA IFS

Los objetivos básicos que se persiguen con la certificación de esta norma son:

- Aumentar la confianza de los consumidores actuales y las exigencias de los consumidores potenciales.
- Poder acceder a trabajar con las marcas de distribuidores de España, Alemania, Francia E Italia.
- Mejorar la seguridad alimentaria.
- Trabajar con entidades de certificación acreditadas y auditores cualificados.
- Conciliar la seguridad alimentaria y el control de calidad.
- Permitir la evaluación de los proveedores en base a un estándar o norma internacional.
- Asegurar una mayor facilidad para la comparación y la transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro.
- Proporcionar a los consumidores una visión global de los puntos fuertes y las oportunidades de mejora de los proveedores.
- Demostrar la conformidad con los requisitos legales y reglamentarios de la empresa certificada.



ACTUALMENTE, ¿QUÉ EMPRESAS DE DISTRIBUCIÓN APOYAN ESTAS NORMAS?

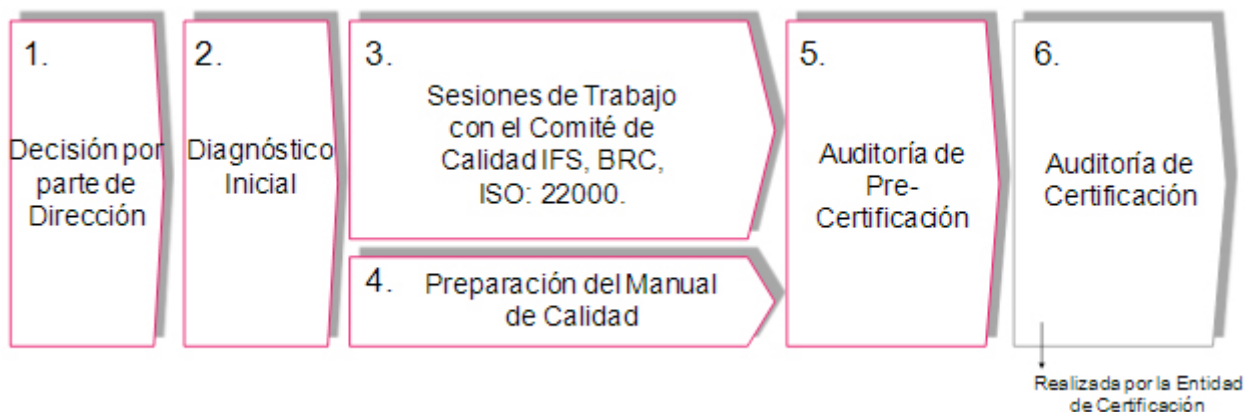
Algunas de las empresas que apoyan estas normas y la requieren como requisito para suministrar productos con su marca son:



¿CUÁL ES EL PROCESO PARA PODER CERTIFICARSE?

Etapa 1: Proceso de diseño e implantación del sistema

1. Decisión por parte de la Dirección.
2. Diagnóstico inicial con respecto a las normas IFS, BRC, ISO 22000, etc.
3. Definición de los procesos (se aprovecha toda la documentación existente: HACCP, ISO 9001: 2000, etc.) y procedimientos a través de sesiones de trabajo con el Comité.
4. Preparación del Manual de Calidad
5. Realización de auditoría de pre-certificación.
6. Solución de no-conformidades (si es que aparecen) y Auditoría de certificación.



Etapa 2: Proceso de auditoría de certificación

1. Selección de entidad certificadora. Solicitud de certificación. Firma de contrato.
2. Realización de auditoría de certificación.
3. Informe provisional (se envía a la empresa).
4. Plan de Acciones correctivas y de mejora (debe realizarlo la empresa dentro del plazo establecido en cada norma, una vez recibido el informe provisional).
5. Decisión sobre el resultado de la auditoría.
6. Informe final.
7. Emisión del certificado (si procede).