

# IFS Bróker - Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad de Agencias Comerciales, Importadores y Brókeres

La norma **IFS Broker** fue creada con el fin de garantizar la seguridad y calidad de los productos y llenar el vacío entre producción y distribución. Los socios comerciales esperan que los brokers, agentes comerciales e importadores, comuniquen los requisitos de sus productos a los productores, y que las especificaciones sean entendidas e implementadas.

IFS Broker verifica las partes interesadas, para garantizar que se han implementado las medidas adecuadas al servicio ofrecido, y que los proveedores operan en consonancia con los **requisitos de calidad y seguridad del producto**. Brokers, agentes e importadores deben a su vez supervisar el cumplimiento de sus proveedores para así garantizar que los productos cumplen con las especificaciones legales y contractuales.

En esta pantalla puede descargar una práctica presentación en PDF de la norma IFS Broker



Solicitar  
Información



Autoevaluación  
On Line



Descargar  
Presentación



Ver video de  
Presentación



### Principales **REQUISITOS**

- Disponer de una política corporativa clara y entendible por la organización.
- Documentar e implantar un Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria en base a la gestión del riesgo y/o sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Gestión de los recursos asegurando las competencias del personal.
- Implantar y documentar los requisitos relacionados con la prestación del servicio.
- Realizar auditorías internas efectivas según un programa definido que cubra los requisitos de la norma IFS Broker.
- Realizar y documentar un análisis de vulnerabilidades y evaluación de riesgos asociados para establecer un Plan de Food Defense/Product Defense.

### Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Implicación de la dirección para redactar e implementar una política corporativa en dónde se tome en consideración la seguridad del producto, el enfoque al cliente, responsabilidad medioambiental, sostenibilidad y responsabilidad del personal.
- Comunicación a todo el personal implicado por parte de la dirección de toda la información relevante relacionada con la seguridad alimentaria y la calidad.
- Establecimiento de las competencias y responsabilidades del personal.
- Identificación de las necesidades fundamentales y las expectativas de los clientes.
- Implantación de un sistema APPCC que abarque todos los grupos de productos así como cada proceso.
- Documentar y establecer programas de formación e información para el personal involucrado en el sistema de gestión.
- Establecimiento de medidas de higiene personal y de control de enfermedades para el personal relevante, subcontratistas y visitantes.
- Establecimiento de un sistema de trazabilidad que asegure que la identificación de los productos dentro de la cadena de suministro.



Solicitar  
**Información**



Autoevaluación  
**On Line**



Descargar  
**Presentación**



Ver video de  
**Presentación**



### Ventajas para LA ORGANIZACIÓN

- Mejorar la confianza en proveedores y productos.
- Reducir el tiempo dedicado a la búsqueda de proveedores.
- Menos tiempo dedicado a la reelaboración del producto en devolver productos que no cumplen las especificaciones.
- Diligencia debida.
- Capacidad para reducir los costes de auditorías mediante la combinación de varias al mismo tiempo.
- Se mejora la comprensión entre dirección y personal en relación a normas y procedimientos.
- Control del cumplimiento de regulaciones relacionadas con los alimentos y productos no alimentarios.
- Uso más efectivo de los recursos.
- Reducción en la necesidad de inspecciones por parte de los clientes.
- Auditorías independientes de terceras partes.
- Capacidad de reducir costes individuales mediante la combinación de auditorías que pueden realizarse al mismo tiempo.
- Mejora de la reputación empresarial como proveedor de productos seguros y de calidad.
- Capacidad para negociar con clientes que requieren de auditorías de tercera parte.
- Uso del logo de IFS y el certificado, para demostrar que se cumplen con los máximos estándares de calidad.

### Ventajas para LOS CLIENTES

- Conciliación de la seguridad alimentaria y el control de calidad.
- Visión global de las fortalezas y debilidades de los proveedores de las organizaciones.
- Garantía del cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria.

### Ventajas para EL MERCADO

- Demuestra compromiso con la salud pública ofreciendo confianza al consumidor.
- Facilita el control de todas las etapas de la cadena de suministro, reduciendo al máximo los peligros de contaminación.
- Cumplimiento con la normativa vigente en materia de calidad y seguridad alimentaria.

### Sectores DE APLICACIÓN

Los **alcances** de la norma IFS Broker son:

- Alimentos/Productos de uso doméstico y del cuidado personal (HPC)/material de envasado.
- Agencias comerciales.
- Importadores.



Solicitar  
**Información**



Autoevaluación  
**On Line**



Descargar  
**Presentación**



Ver video de  
**Presentación**