



IFS Progress Food - Programa de Desarrollo de Seguridad y Calidad Alimentaria

IFS Progress Food es un programa oficial de IFS para el desarrollo progresivo, que ayuda a construir gradualmente la gestión de la seguridad y la calidad alimentaria, conduciendo a las organizaciones en varias etapas a la **certificación IFS Food** completa, permitiendo un desarrollo gradual.

IFS Progress Food sigue un planteamiento basado en el riesgo, con enfoque en productos y procesos y fomenta la mejora continua. Este enfoque permite centrarse en las áreas de importancia para los procesos que son particulares de cada organización. Permite determinar los métodos de implantación que mejor se adaptan a las condiciones únicas de cada organización. Con IFS Progress Food, se establecen las bases para un mayor crecimiento y escalabilidad, aumentando la confianza de los clientes.

IFS Progress Food se estructura en **etapas** para apoyar la implantación, el mantenimiento y el progreso de los procesos de seguridad y calidad alimentaria de cada organización. El **nivel básico** del programa comprende el **45% de los requisitos de la Norma IFS Food**, y el **nivel intermedio el 70%**. La duración prevista en cada nivel es de un año. **En un plazo de tres años, la organización debería alcanzar la certificación IFS Food (100%)**. El programa permite flexibilidad en los plazos y objetivos si así se acuerda con tus socios comerciales.

En esta ficha podrá descargar una práctica presentación en PDF del Programa IFS Progress Food.



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Principales REQUISITOS

El programa de IFS Progress Food se estructura en los siguientes bloques:

- **Gobernanza y compromiso:** revisar el compromiso de la dirección para apoyar la cultura de la seguridad alimentaria y la política de garantía de la calidad.
- **Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria:** cumplimiento de los requisitos legales y de seguridad alimentaria, así como las especificaciones del cliente.
- **Gestión de los recursos:** gestión de los recursos humanos, las condiciones de trabajo, la higiene y el saneamiento para garantizar la seguridad y la calidad de los productos.
- **Procesos operativos:** producción de productos seguros y de calidad según las especificaciones del cliente.
- **Mediciones, análisis y mejoras:** inspecciones, validación de procesos y gestión de reclamaciones y medidas correctivas.

Ejemplos de ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR

- Introducción y aprobación de una **cultura de inocuidad y seguridad alimentaria** en la organización.
- **Involucramiento de la dirección para facilitar los recursos apropiados y suficientes** para cumplir con los requisitos del producto y del proceso.
- **Comunicación** a todo el personal implicado por parte de la dirección de toda la información relevante relacionada con la seguridad alimentaria y la calidad y sus **responsabilidades**.
- **Identificación** de las necesidades básicas y expectativas de los clientes.
- Implantación de un **sistema APPCC/HACCP** que abarque todas las materias primas, productos o grupos de productos, procesos, incluyendo el desarrollo de nuevos productos y el envasado del producto.
- Establecimiento de **medidas de higiene** para los empleados.
- Implementación de **programas de formación** de acuerdo a los requisitos del producto y del personal basados en sus puestos de trabajo.
- Plan de mitigación del **Fraude Alimentario**
- Plan **Food Defense**



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación



Ventajas para LA ORGANIZACIÓN

- Abordar los pequeños fabricantes de alimentos o a los fabricantes de alimentos de distinto tamaño con potencial para **conseguir la Certificación IFS** para que desarrollen su gestión de la seguridad alimentaria y la calidad mediante un programa de desarrollo gradual.
- Ayudar a las respectivas compañías con un marco de referencia para la creación e implementación de capacidades que, además, incluye un **protocolo estandarizado de evaluación** de IFS Progress.
- Permitir una **aplicación flexible** del enfoque gradual en lo que respecta al tiempo, el punto de partida y la consecución del nivel final.
- Introducir gradualmente el enfoque en base al riesgo y en los productos y procesos como punto de partida en el camino hacia un **sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad completo, sólido y/o certificable**.
- Ofrecer un **enfoque sistemático** y comparable para facilitar y ayudar a las organizaciones que deseen obtener la Certificación IFS Food en un periodo de tiempo definido.
- Establecer un **sistema de evaluación** uniforme, consistente y diferenciado.
- Proporcionar un enfoque para el proceso de **mejora continua** junto con el Sistema de Puntuación de IFS Progress.
- Garantizar la comparabilidad y la **transparencia en toda la cadena de suministro**.
- **Facilitar el acceso al mercado local** y crear una aceptación mutua a lo largo de la cadena de suministro.

Ventajas para LOS CLIENTES

- Reducción del número de auditorías. La certificación evita auditorías de organizaciones de distribución y otros clientes que reconocen la auditoría de certificación como una evaluación de proveedor.
- Constituye una prueba evidente del cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria.
- Supone una diferencia competitiva.
- Asegura una mayor facilidad para la comparación y transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro.

Ventajas para EL MERCADO

- Demuestra a la sociedad el compromiso de la organización con la seguridad alimentaria.
- Aumenta la confianza en sus sistemas y procedimientos de inocuidad alimentaria.

Sectores DE APLICACIÓN

IFS Progress Food solo se puede aplicar cuando un **producto se procesa o cuando existe un riesgo de contaminación del producto procedente del envase primario**.



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya[®]
International Dynamic Advisors

El Programa IFS Progress Food **no se aplicará** a las siguientes actividades:

- Importación (oficinas, por ejemplo, típicas organizaciones de comercialización).
- Transporte, almacenamiento y distribución.
- Comercialización (por ejemplo, productos totalmente subcontratados).
- Cualquier actividad de transformación de los materiales de envasado que pueda realizar el emplazamiento de producción de transformación de alimentos.



Solicitar
Información



Autoevaluación
On Line



Descargar
Presentación



Ver video de
Presentación