

GESTION TOTAL		FORMATO DIAGNOSTICO IFS			
FECHA VISITA:		HORA:			
EMPRESA:		TELÉFONO:			
DIRECCIÓN:		CIUDAD:			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:					
ATENDIDO POR:		CARGO:			
AUDITOR(ES):		CARGO:			
Califique los ítems de acuerdo al siguiente rango de calificaciones: 1 CUMPLE; 0 NO CUMPLE					
N°	CRITERIOS DE AUDITORIA	M. INICIAL	M. INTERMEDIA	M. SALIDA	META / OBSERVACIONES
1. GOBERNANZA Y COMPROMISO		0	0	0	11
1	La dirección deberá desarrollar, implementar y mantener una política corporativa, que deberá incluir, como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> • seguridad alimentaria y calidad del producto • orientación al cliente • cultura de seguridad alimentaria. La política corporativa deberá ser comunicada a todos los empleados y se desglosará en objetivos específicos para los departamentos correspondientes. Norma IFS Food V7 1.1 Política	0	0	0	POLITICA DE INOCUIDAD
2	La estructura de la empresa deberá estar reflejada en un organigrama Norma IFS Food V7 1.2 Estructura corporativa	0	0	0	ORGANIGRAMA
3	Se implantará un proceso que permita identificar las necesidades y expectativas fundamentales de los clientes. Los resultados de este proceso deberán ser utilizados como elementos de entrada para la mejora continua de la compañía Norma IFS Food V7 1.3 Enfoque al cliente	0	0	0	MATRIZ DE PARTES INTERESADAS
4	La empresa deberá identificar y revisar periódicamente (por ejemplo mediante auditorías internas o inspecciones in situ) el entorno de trabajo necesario para lograr la conformidad con los requisitos del producto. Esta actividad, incluirá, como mínimo, lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> — instalaciones del personal — condiciones medioambientales — condiciones higiénicas — diseño del puesto de trabajo — influencias externas (como ruidos, vibraciones). Los resultados de la revisión, especialmente aquellos que evidencien algún riesgo, se tomarán en consideración para la planificación de inversiones. Norma IFS Food V7 1.4 Revisión por la dirección	0	0	0	PROGRAMA DE AUDITORIAS
2. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA CALIDAD		0	0	0	11
5	El sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad deberá estar documentado e implantado, y se conservará en una ubicación determinada (manual de seguridad alimentaria y calidad o sistema electrónico documental). Norma IFS Food V7 2.1 Gestión de la Calidad	0	0	0	MANUAL DE CALIDAD
6	Se dispondrá de un procedimiento documentado para el control de los documentos y sus modificaciones. Todos aquellos documentos que sean necesarios para dar cumplimiento a los requisitos del producto estarán disponibles en su última versión. Se registrará el motivo de cualquier modificación en los documentos que se consideren críticos para los requisitos del producto. Norma IFS Food V7 2.1 Gestión de la Calidad	0	0	0	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE DOCUMENTOS
7	La base del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la compañía será un plan APPCC totalmente implantado, sistemático y exhaustivo que esté basado en los principios del Codex Alimentarius y en cualquier requisito legal de los países de producción y de destino que pueda ir más allá de tales principios. El plan APPCC deberá ser específico y deberá estar implantado en el emplazamiento de producción. Norma IFS Food V7 2.1 Gestión de la seguridad alimentaria	0	0	0	PLAN HACCP
8	El plan APPCC deberá abarcar todas las materias primas, material de envasado, productos o grupos de productos, así como todos los procesos, desde la recepción hasta la expedición de producto final, incluyendo el desarrollo de nuevos productos. Norma IFS Food V7 2.1 Gestión de la seguridad alimentaria	0	0	0	MATRIZ DE PELIGROS Y RIESGOS
9	Formación del equipo APPCC: El equipo APPCC deberá tener conocimiento específico y experiencia, y ser un equipo multidisciplinar que incluya personal operativo Norma IFS Food V7 2.2 Sistema APPCC	0	0	0	PERFILES DE CARGO
10	Elaboración del diagrama de flujo: Cada producto o grupo de productos y cada una de las variaciones de procesos y subprocesos (incluyendo reelaboración y reprocesado) deberán disponer de un diagrama de flujo. El diagrama de flujo deberá estar fechado, y tras la determinación de las medidas de control, deberá identificar con claridad los PCCs y otras medidas de control. El diagrama de flujo se actualizará ante cualquier cambio. Norma IFS Food V7 2.2 Sistema APPCC	0	0	0	DIAGRAMA DE FLUJO
11	Identificar el uso esperado: Se deberá describir el uso previsto del producto, en relación con el uso esperado del mismo por parte del consumidor final, tomando en consideración a los grupos de consumidores vulnerables. Norma IFS Food V7 2.2 Sistema APPCC	0	0	0	FICHAS TECNICAS CON USO PREVISTO
3. GESTIÓN DE LOS RECURSOS		0	0	0	11
12	Todo el personal que lleve a cabo labores que afecten a la seguridad de producto, la calidad y la legalidad debe disponer de las competencias necesarias adecuada a sus funciones, como resultado de estudios, experiencia laboral y/o formación Norma IFS Food V7 3.1 Recursos Humanos	0	0	0	PERFILES DE CARGO

13	<p>Deberán establecerse requisitos documentados relativos a la higiene personal, e incluirán, como mínimo, las siguientes áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pelo y barba • ropa de protección (incluidas las condiciones de uso en las instalaciones del personal) • lavado de manos, desinfección e higiene • comer, beber y fumar • acciones a tomar en caso de cortes o abrasiones en la piel • uñas, joyas y pertenencias personales (incluyendo medicamentos) • comunicación de enfermedades infecciosas y condiciones que afecten a la seguridad de los alimentos a través de un procedimiento de muestreo médico. <p>Los requisitos se basarán en el análisis de peligros y la evaluación de los riesgos asociados. Norma IFS Food V7 3.1 Recursos Humanos</p>	0	0	0	FORMATO DE BPM
14	<p>La compañía deberá implantar programas de formación y/o instrucción documentados en función de los requisitos de producto y proceso y las necesidades de formación del personal, y estos deberán incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • contenidos de la formación • frecuencia de la formación • tareas del empleado • idiomas • tutor/formador cualificado <p>Norma IFS Food V7 3.1 Recursos Humanos</p>	0	0	0	PROGRAMA DE CAPACITACION
15	<p>El programa documentado de formación y/o instrucción se hará extensivo a todo el personal, incluyendo trabajadores estacionales o temporales y personal de compañías externas, empleados en las correspondientes áreas de trabajo. Se formará/instruirá al personal al ser contratado, y antes de desarrollar su trabajo, de acuerdo con lo especificado en los programas de formación/instrucción. Norma IFS Food V7 3.1 Recursos Humanos</p>	0	0	0	MATRIZ DE CAPACITACION EN INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. PROCESOS OPERATIVOS		0	0	0	3
16	<p>Las especificaciones de todos los productos finales deberán estar disponibles e implementadas. Deberán estar actualizadas, sin ambigüedades, y cumplirán todos los requisitos legales y del cliente. Norma IFS Food V7 4.2 Especificaciones y fórmulas</p>	0	0	0	PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO
17	<p>El proceso de desarrollo/modificación del producto dará lugar a especificaciones sobre la formulación, requisitos de envasado, procesos de fabricación y parámetros de proceso relacionados con el cumplimiento de los requisitos de producto. Esto incluye ensayos en fábrica y análisis de producto. Se registrarán los progresos y resultados del desarrollo/modificación del producto. Norma IFS Food V7 4.3 Desarrollo de productos</p>	0	0	0	PROCEDIMIENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO
18	<p>Deberá haberse implementado un procedimiento para asegurar que el etiquetado cumple con la legislación vigente en los países de destino y con los requisitos del cliente Norma IFS Food V7 4.3 Desarrollo de productos</p>	0	0	0	MATRIZ DE VERIFICACIÓN DE ETIQUETADO
19	<p>La compañía controlará los procesos de compras para asegurar que todas las materias primas, productos semi-terminados, materiales de envasado y servicios que tengan un impacto en la seguridad alimentaria y la calidad del producto cumplen los requisitos definidos. Norma IFS Food V7 4.4 Compras</p>	0	0	0	PROCEDIMIENTO DE COMPRAS
20	<p>Se dispondrá de un procedimiento para la homologación y el seguimiento de los proveedores (internos y externos). El procedimiento de homologación y seguimiento deberá contener criterios de evaluación claros, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auditorías realizadas por una persona experimentada y competente • certificados de análisis • fiabilidad del proveedor • reclamaciones • estándares de desempeño requeridos <p>Norma IFS Food V7 4.4 Compras</p>	0	0	0	PROGRAMA DE CONTROL A PROVEEDORES
21	<p>Se deberá disponer de un plano del emplazamiento que cubra todos los edificios de las instalaciones. Deberán existir planos que describan claramente el flujo de proceso de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • productos finales • materiales de envasado • materias primas • personal • residuos • agua <p>Norma IFS Food V7 4.8 Distribución de planta y flujo de proceso</p>	0	0	0	PLANO DE LA EMPRESA
22	<p>El agua utilizada como ingrediente en el proceso de producción o para limpieza, deberá ser de calidad potable en el punto de uso y ser suministrada en cantidad suficiente; esto se aplica también al vapor y al hielo utilizado en el área de producción. Norma IFS Food V7 4.9 Locales de Producción y almacenamiento</p>	0	0	0	PROGRAMA DE AGUA POTABLE
23	<p>Los planes de limpieza y desinfección estarán disponibles e implementados, basados en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Estos deberán especificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objetivos • responsabilidades • los productos utilizados y sus instrucciones de uso • las dosis de los productos químicos de limpieza y desinfección • las áreas a limpiar y/o desinfectar • la frecuencia de limpieza y desinfección • requisitos de documentación • símbolos de peligro (si fuera necesario). <p>Norma IFS Food V7 4.10 Limpieza y desinfección</p>	0	0	0	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
24	<p>Deberán estar disponibles los registros de vigilancia de la limpieza y desinfección. Norma IFS Food V7 4.10 Limpieza y desinfección</p>	0	0	0	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
25	<p>Deberá existir un procedimiento de gestión de residuos implementado para eliminar contaminación cruzada. Norma IFS Food V7 4.11 Gestión de residuos</p>	0	0	0	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS

26	<p>Deberán existir procedimientos implantados para evitar la contaminación por materiales extraños, basados en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Los productos contaminados se tratarán como producto no conforme.</p> <p>Norma IFS Food V7 4.12 Mitigación del riesgo de material extraño</p>	0	0	0	PROGRAMA DE CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO
27	<p>Debe excluirse la presencia de vidrio y/o material quebradizo en todas aquellas áreas en las que se manipulen materias primas, producto semi-terminado y producto final. Sin embargo, cuando no se pueda evitar la presencia de vidrio y/o de material quebradizo, el riesgo deberá estar controlado y el vidrio y/o material quebradizo deberá mantenerse limpio y no suponer riesgos para la seguridad del producto.</p> <p>Norma IFS Food V7 4.12 Mitigación del riesgo de material extraño</p>	0	0	0	POLITICA DE CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO
28	<p>La compañía debe tener implantado un sistema de control de plagas que cumpla los requisitos legales locales y que incluya, como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • el entorno de la fábrica (plagas potenciales) • tipos de materias primas/productos finales • plano de la instalación con puntos de aplicación (plano de cebos) • diseños de construcción susceptibles para la actividad de plagas, como techos, bodegas, tuberías, esquinas • identificación de los cebos en la instalación • responsabilidades internas/externas • agentes utilizados y sus instrucciones de uso y seguridad • frecuencia de las inspecciones • almacenamiento alquilado, si aplica <p>Las medidas de control de plagas se basarán en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados</p> <p>Norma IFS Food V7 4.13 Vigilancia y control de plagas</p>	0	0	0	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
29	<p>Se comprobará la conformidad de todos los productos entrantes, incluyendo material de envasado y etiquetas, según las especificaciones y un plan de inspección definido. El plan de inspección deberá estar justificado en base a la evaluación del riesgo. Los registros de dichas inspecciones deberán estar disponibles.</p> <p>Norma IFS Food V7 4.14 Recepción y almacenamiento de mercancías</p>	0	0	0	FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
30	<p>Se implantarán procedimientos para prevenir la contaminación durante el transporte, incluyendo la carga y la descarga. Se tendrán en cuenta las diferentes categorías de productos (alimentación/ no alimentación), cuando aplique.</p> <p>Norma IFS Food V7 4.15 Transporte</p>	0	0	0	PROGRAMA DE TRANSPORTE

VISTA GENERAL DE INDICADORES DE CUMPLIMIENTO

PUNTAJE MEDICIÓN INICIAL	
PUNTAJE MEDICIÓN INTERMEDIA	
PUNTAJE MEDICIÓN FINAL	
META	
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	#¡DIV/0!

--	--

DILIGENCIADO	FIRMA
--------------	-------