



**REGLAMENTO DE  
CERTIFICACIÓN IFS FOOD**

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

**CERTIFOOD**

---

**REGLAMENTO DE  
CERTIFICACIÓN IFS FOOD**

---

Editado	Revisado	Aprobado
Fecha: 08/04/2025	Fecha: 08/04/2025	Fecha: 08/04/2025
Departamento Técnico	Director Técnico	Director Técnico



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## ÍNDICE

### CAPÍTULO 0. GESTIÓN DEL DOCUMENTO

#### 1. HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

### CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

### CAPÍTULO 2. PROCESO DE CERTIFICACIÓN

#### 1. SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN

- 1.1. PETICIÓN DE INFORMACIÓN
- 1.2. APERTURA DE EXPEDIENTE
- 1.3. ALCANCE DE LA AUDITORÍA IFS FOOD
  - 1.3.1. Alcances de producto
  - 1.3.2. Alcances tecnológicos

#### 2. AUDITORÍA INICIAL

- 2.1. PLANIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA
- 2.2. NIVELES MÍNIMOS DE CONTROL
  - 2.2.1. Intensidad de la Auditoría
- 2.3. DESARROLLO DE LA AUDITORÍA
  - 2.3.1. Auditoría *in situ*
  - 2.3.2. Conclusiones de la Auditoría
- 2.4. GESTIÓN ESPECÍFICA PARA EMPRESAS CON DIFERENTES TIPOS DE EMPLAZAMIENTOS DE PRODUCCIÓN
  - 2.4.1. Emplazamientos de producción multi-localización
  - 2.4.2. Emplazamiento de producción con entidades legales múltiples
  - 2.4.3. Emplazamiento de producción estructuras descentralizadas
- 2.5. CORRECCIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS
  - 2.5.1. Establecimiento de las Correcciones y las Acciones Correctivas
  - 2.5.2. Validación del Plan de Acción
- 2.6. EMISIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA

#### 3. CONCESIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

- 3.1. REVISIÓN TÉCNICA
- 3.2. CONCESIÓN Y EMISIÓN DEL CERTIFICADO

### CAPÍTULO 3. SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

#### 1. AUDITORÍA DE RECERTIFICACIÓN

#### 2. AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

- 3. AUDITORÍA DE AMPLIACIÓN
- 4. RETIRADA/SUSPENSIÓN DEL CERTIFICADO
  - 4.1. RETIRADA
  - 4.2. SUSPENSIÓN

## CAPÍTULO 4. PROGRAMA DE INTEGRIDAD DE IFS

- 1. ANÁLISIS DE LA BASE DE DATOS IFS
- 2. CONTROLES EN EL SITIO DEL PROGRAMA DE INTEGRIDAD DE IFS
- 3. AUDITORÍAS TESTIGO DE INTEGRIDAD IFS

## CAPÍTULO 5. QUEJAS Y APELACIONES

- 1. QUEJAS
- 2. APELACIONES

## CAPÍTULO 6. USO DE LA MARCA

- 1. USO DEL LOGOTIPO IFS FOOD
  - 1.1. TÉRMINOS Y CONDICIONES DE USO
  - 1.2. RESTRICCIONES DE USO
- 2. USO DEL CERTIFICADO Y LA MARCA CERTIFOOD
  - 2.1. CONDICIONES GENERALES DE USO Y APLICACIÓN
  - 2.2. CONDICIONES PARTICULARES

## CAPÍTULO 7. REFERENCIAS NORMATIVAS

### ANEXO I - SISTEMA DE PUNTUACIÓN IFS

### ANEXO II - OPCIONES DE AUDITORÍA DE IFS FOOD



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## CAPÍTULO 0

### GESTIÓN DEL DOCUMENTO

#### 1. HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

EDICIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
01	04/25	Edición de implantación



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## CAPÍTULO 1

### INTRODUCCIÓN

A lo largo del presente Reglamento, se procede a la descripción del proceso de certificación de acuerdo a las normativas correspondientes de aplicación.

El documento normativo es la Norma IFS Food Versión 8.

CERTIFOOD asume como requisitos de certificación, los aspectos señalados en las normativas correspondientes. En el caso de que se efectúe alguna modificación que afecte al proceso de certificación, se notificará al solicitante o titular del certificado de los mismos.

Todos los servicios ofrecidos por CERTIFOOD pueden ser solicitados por cualquier persona física o jurídica que lo desee. En las aceptaciones de las solicitudes no se harán discriminaciones o distinciones de tipo económico ni de otra índole que impidan que todo el que lo solicite pueda acceder a dichos servicios.

CERTIFOOD tratará de forma confidencial toda la información de clientes, de solicitantes de certificación o de titulares de la misma y la utilizará exclusivamente para los fines de servicio que se vaya a prestar.

CERTIFOOD dispone de información documentada y actualizada, que podrá facilitarse a cualquier interesado en la certificación, previa solicitud. Para ello, el solicitante se pondrá en contacto con CERTIFOOD donde se le informará de los pasos a seguir. Entre esta documentación se encuentra:

- Información sobre los diferentes alcances de certificación, incluyendo los procedimientos de evaluación, las reglas, y los procedimientos para otorgar, mantener, ampliar o reducir el alcance de certificación, o para suspender, retirar o denegar la certificación.
- Descripción de los medios mediante los cuales CERTIFOOD obtiene apoyo financiero e información general sobre las tarifas cobradas a los solicitantes y clientes.
- Descripción de los derechos y deberes de solicitantes y clientes, que incluya requisitos, restricciones o limitaciones del uso del nombre del organismo de certificación y de la marca de certificación, y sobre la manera de hacer referencia a la certificación otorgada.
- Información sobre los procedimientos para el tratamiento de quejas y apelaciones.

CERTIFOOD asume la completa responsabilidad sobre los trabajos de certificación realizados, ya sea directamente por CERTIFOOD, o por sus comités o por entidades subcontratadas que desarrollan alguna actividad del proceso de certificación.

CERTIFOOD desarrolla la certificación de producto/proceso, conforme a lo establecido en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, verificando el cumplimiento de todos los requisitos establecidos en el capítulo de Referencias Normativas del presente documento.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## CAPÍTULO 2

### PROCESO DE CERTIFICACIÓN

#### **1. SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN**

##### **1.1. PETICIÓN DE INFORMACIÓN**

Un solicitante interesado en la certificación de los productos y procesos desarrollados en su industria agroalimentaria conforme a la Norma IFS Food podrá contactar con CERTIFOOD para solicitar información para la certificación de este alcance. Para ello, se facilitará al interesado un impreso de PeticIÓN de Información, que cumplimentará y remitirá a CERTIFOOD, o bien será cumplimentado directamente por CERTIFOOD a partir de la información recogida del solicitante.

Una vez recibida la Petición de Información, CERTIFOOD la analiza, y en caso de que CERTIFOOD tuviera dudas o necesitara más información, contacta con el solicitante para resolver las discrepancias y aclarar todos los aspectos. Si no se aclaran las discrepancias surgidas en la revisión de la petición, CERTIFOOD podrá denegar la petición, explicándole al solicitante los motivos de dicha denegación.

Cuando la Petición de Información del solicitante sea correcta y suficiente, CERTIFOOD enviará al interesado:

- Presupuesto de Certificación.
- Solicitud de Certificación.

El solicitante, si tras recibir toda la documentación informativa desea iniciar el proceso de certificación, deberá aceptar el presupuesto remitiendo a CERTIFOOD la Solicitud de Certificación IFS Food , debidamente cumplimentada y/o firmada.

##### **1.2. APERTURA DE EXPEDIENTE**

Tras la recepción de la Solicitud de Certificación IFS Food, CERTIFOOD hará una revisión de todos los datos aportados por el solicitante. Si fuera necesario, solicitará aclaraciones a la información incluida.

CERTIFOOD procederá a la apertura del expediente, asignándole un código exclusivo, que se comunicará por escrito al solicitante.

Además, CERTIFOOD enviará el Acuerdo de Certificación IFS Food al solicitante, para que lo firme, selle y remita a CERTIFOOD.

También se indicará al solicitante cómo puede obtener copia de este Reglamento de Certificación a través de la página web de CERTIFOOD.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

Una vez que CERTIFOOD reciba la copia del Acuerdo de Certificación IFS Food firmado y sellado, se continuará con el proceso de certificación.

Una vez revisada toda la documentación, se dejará constancia de la persona que hace la revisión y de la fecha en que la realiza.

La Solicitud de Certificación tendrá validez de un año desde la fecha de su recepción. En el caso de que no se pueda planificar la auditoría dentro de dicho plazo, deberá emitirse un nuevo Presupuesto y el solicitante deberá mandar una nueva Solicitud de Certificación actualizada.

## 1.3. ALCANCE DE LA AUDITORÍA IFS FOOD

IFS Food solo se puede aplicar en una empresa cuando un producto se “procesa” o cuando existe un riesgo de contaminación del producto procedente del envase primario, y la certificación siempre es específica del emplazamiento (una entidad legal, una dirección, un certificado), en relación con las actividades reales de procesamiento del mismo. Las estructuras descentralizadas pertenecientes al mismo emplazamiento de producción deberán ser auditadas e incluidas en el alcance de la auditoría para poder obtener una visión completa de los procesos.

El alcance de la auditoría se acordará entre la empresa y CERTIFOOD antes de que tenga lugar la auditoría. Para ello, la empresa debe indicar todas las actividades del emplazamiento, incluidas todas las líneas de producción y productos fabricados por el sitio de producción (tanto productos de marca del cliente como productos de marca propia de la compañía).

IFS proporciona alcances de producto, cuya selección depende de los productos terminados fabricados por el emplazamiento de producción, y tecnológicos, que se seleccionan en función de los pasos de procesamiento involucrados en la fabricación de los productos terminados, para definir el alcance de auditoría.

### 1.3.1. Alcances de producto

Alcance	Producto
1.	Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos
2.	Pescado y productos de pescado
3.	Huevos y productos derivados
4.	Productos lácteos
5.	Frutas y vegetales
6.	Productos de granos, cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks
7.	Productos combinados
8.	Bebidas
9.	Aceites y grasas
10.	Productos secos, otros ingredientes y complementos
11.	Alimentos para mascotas

### 1.3.2. Alcances tecnológicos



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

Alcance	Etapa de proceso - incluyendo procesado/tratamiento/manipulación/ almacenamiento		Clasificación orientada a la tecnología, que tiene también en cuenta los riesgos del producto
A	P1	Esterilización (por ejemplo, latas).	Esterilización (en envase final) con la finalidad de destruir agentes patógenos. Productos esterilizados (p.e. en autoclave) en su envase final.
B	P2	Pasteurización térmica, UHT/llenado aséptico, llenado en caliente. Otras técnicas de pasteurización, por ejemplo, pasteurización a alta presión, microondas.	Cualquier tratamiento térmico (o alta presión) con el propósito de reducir los riesgos de seguridad alimentaria basados en el plan APPCC de la compañía.
C	P3	Irradiación de alimentos.	Productos procesados: tratamiento con la finalidad de modificar el producto y/o ampliar la vida útil y/o reducir riesgos de seguridad alimentaria mediante técnicas de conservación y otras técnicas de procesado. Excepción: La irradiación se atribuye a esta categoría, aunque esté destinada a la destrucción de microorganismos.
	P4	Conservación: salado, marinado, azucarado, acidificado/encurtido, curado, ahumado, etc.	
	P5	Evaporación/deshidratación, filtración al vacío, liofilización, microfiltración (tamaño de malla inferior a 10 µ).	
D	P6	Congelación (al menos -18°C/0°F) incluyendo almacenamiento, procesos de congelación rápida, enfriado, refrigerado y almacenamiento correspondiente en frío	Sistemas y tratamientos para mantener la integridad y/o seguridad del producto. Tratamientos con la finalidad de mantener la calidad y/o integridad de los productos incluyendo tratamientos para eliminar y/o prevenir la contaminación.
	P7	Inmersión/rociado antimicrobiano, fumigación.	
E	P8	Envasado MAP, envasado al vacío.	Sistemas, tratamientos para prevenir la contaminación del producto. P9 es aplicable cuando en la compañía hay al menos 2 procedimientos/ métodos implementados para garantizar la seguridad del producto/higiene del producto, por ejemplo:
	P9	Procesos para prevenir la contaminación del producto, en particular contaminación microbiológica, mediante un estricto control de higiene e infraestructuras específicas durante la manipulación, tratamiento y/o procesado, por ejemplo, tecnología de sala limpia, "sala blanca", temperatura de trabajo controlada en la sala con fines de seguridad alimentaria, desinfección tras la limpieza, sistemas de presión positiva de aire (por ejemplo, filtración inferior a 10 µ).	<ul style="list-style-type: none"><li>• desinfección del equipo + sala a temperatura de refrigeración (ej: sala de despiece)</li><li>• desinfección + equipo de higiene especial para los empleados (por ej., vado sanitario)</li><li>• sala con sobrepresión + equipo de higiene especial para los empleados (por ej., vado sanitario)</li><li>• aire filtrado + sala con sobrepresión.</li></ul>
	P10	Técnicas específicas de separación: ej. filtrado como ósmosis inversa, uso de carbón activo, etc.	
F	P11	Cocción, horneado, embotellado, elaboración de cerveza, fermentación (p. ej. vino), desecado, fritura, asado, extrusión, batido.	Cualquier otra manipulación, tratamiento, procesamiento que no esté incluido en A, B, C, D, E.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

Alcance	Etapa de proceso - incluyendo procesado/tratamiento/manipulación/ almacenamiento		Clasificación orientada a la tecnología, que tiene también en cuenta los riesgos del producto
	P12	Recubrimiento, empanado, rebozado, troceado, loncheado, cortado a dados, desmembrado, mezclado/combinado, relleno, sacrificado, clasificado, manipulado, envasado, almacenamiento bajo condiciones controladas (atmósfera) excepto temperatura, etiquetado.	
	P13	Destilación, purificación, cocinado al vapor, humectación, hidrogenación, molienda.	

Si, bajo circunstancias excepcionales, la empresa decide excluir algún producto o grupo de productos específicos del alcance de la auditoría, deberá comunicarlo a CERTIFOOD antes de iniciar el proceso. En el informe de auditoría y en el certificado IFS Food se especificará claramente esta exclusión.

## 2. AUDITORÍA INICIAL

Existen 2 tipos de auditorías iniciales:

- a) **"Primera" auditoría inicial:** se aplica cuando no hay un historial de certificación anterior disponible; y es la primera auditoría de Certificación IFS Food de un emplazamiento de producción durante la cual todos los requisitos del Checklist de Auditoría IFS Food son auditados por el auditor.
- b) **"Nueva" auditoría inicial:** es la auditoría de Certificación IFS Food realizada después de una interrupción en el ciclo de certificación, después de una auditoría de certificación fallida debido a una o varias no conformidades o una puntuación total < 75 %, después de una auditoría de seguimiento fallida o después de una auditoría de extensión fallida.

Para prepararse para la auditoría inicial, la empresa puede realizar una auditoría previa voluntaria para evaluar su estado y nivel actual.

La empresa garantizará que todos los requisitos de IFS Food puedan ser auditados en el momento de la auditoría inicial, de manera que solo puede ser auditada en el momento en que se estén produciendo los productos especificados en el alcance de la auditoría.

Esta auditoría inicial se puede realizar anunciada o no anunciada, según lo descrito en el Anexo I.

### 2.1. PLANIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA

CERTIFOOD contactará con el interesado para fijar las fechas de la auditoría de certificación inicial y designará el equipo auditor que se va a encargar de realizarla. El interesado será informado por medio del Plan de Auditoría de las fechas y contenidos previstos para desarrollar en la auditoría, así como de las personas que la llevarán a cabo.

El Plan de auditoría incluirá detalles sobre el alcance de la auditoría, tomará en consideración la revisión del informe y del plan de acción de la anterior auditoría (en caso de existir), sin importar la



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

fecha en que dicha auditoría haya tenido lugar, y especificará los productos o gamas de productos del emplazamiento de producción que se van a auditar.

CERTIFOOD comunicará en el portal de IFS la fecha de la auditoría inicial como mínimo 2 semanas (14 días naturales) antes de la fecha programada.

En el caso de que el interesado muestre desacuerdo con alguna de las premisas establecidas en el Plan de auditoría, deberá notificar a CERTIFOOD el motivo del desacuerdo, a la mayor brevedad posible. En caso de que se considere necesario y justificado, CERTIFOOD realizará las correspondientes modificaciones en el Plan de auditoría, enviándolo de nuevo al solicitante.

## 2.2. NIVELES MÍNIMOS DE CONTROL

### 2.2.1. Intensidad de la Auditoría

La duración mínima de una auditoría de certificación se calculará con la herramienta de la Calculadora de IFS (Audit time calculator, disponible en la web de IFS), la cual calcula el tiempo en base a: número total de empleados (máximo total de empleados in situ, incluidos los trabajadores a tiempo parcial, los trabajadores por turnos, personal temporal, personal administrativo, etc.), teniendo en cuenta el número máximo total de empleados posible durante un año; número de alcances de producto y número de etapas de procesado ("etapas P").

## 2.3. DESARROLLO DE LA AUDITORÍA

Durante la auditoría, el equipo auditor cumplimentará el Acta de Auditoría de Certificación IFS Food mediante el software auditXpress de IFS, verificando todos los requisitos del documento normativo.

### 2.3.1. Auditoría in situ

La auditoría constará de las siguientes fases:

- Reunión inicial: en la que se confirmará el alcance de la certificación y se explicará la planificación de la auditoría.
- Evaluación del sistema de gestión de seguridad alimentaria y calidad existente, mediante comprobación de la documentación (planes APPCC, documentación de gestión de la calidad, etc.).
- Evaluación in situ: mediante observación detallada de todas las áreas de producción in situ, líneas de producción y procesos de producción, incluyendo entrevistas con el personal empleado y recopilación de información sobre parámetros clave del proceso, como la vigilancia de los puntos de control críticos (PCC) y las medidas de control relacionadas a contrastar con la información del plan APPCC.
- Documentación, revisión de registros e inspección: evaluación de documentos y procedimientos, comprobación cruzada de documentos y registros en base a investigaciones y hallazgos obtenidos durante la evaluación in situ.
- Conclusiones finales extraídas de la auditoría.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

- Reunión final: el auditor, o auditor jefe de un equipo de auditoría, presentará todos los resultados y explicará todas las desviaciones y no conformidades (Mayor y/o evaluación D en un requisito KO) que se hayan identificado durante la auditoría.

Se dejará registro de la presencia real del (los) auditor(es) y los representantes del emplazamiento de producción auditados en la auditoría a través de un documento firmado por un representante de la compañía, el o los auditores y si corresponde por el auditor en formación, auditor bajo observación, el auditor en observación o cualquier otro observador presente, en el que se indicará la hora de inicio y finalización de cada día.

## 2.3.2. Conclusiones de la Auditoría

En la reunión final, el equipo auditor presentará sus conclusiones y las no conformidades y desviaciones detectadas, si las hubiera. Del mismo modo, también se comentarán los plazos para resolver dichas no conformidades y desviaciones.

En el plazo máximo de dos semanas desde el último día de auditoría, CERTIFOOD emitirá el plan de acción (con la lista de hallazgos) a la empresa, la cual lo utilizará para el planteamiento de correcciones y acciones correctivas para las desviaciones y no conformidades detectadas.

## 2.4. Gestión específica para empresas con diferentes tipos de emplazamientos de producción

### 2.4.1. Emplazamientos de producción multi-localización

Empresas con varios emplazamientos de producción en diferentes localizaciones, que pueden tener una oficina central o gestión centralizada o ser independientes y no tener dicha oficina central o gestión centralizada. En este último caso, cada emplazamiento de producción tendrá una auditoría, un COID, un informe y un certificado.

En los casos en que exista una oficina central o gestión centralizada, y ésta tenga actividades de procesado adicionales, el sitio será auditado y dispondrá de su propio Certificado IFS Food e Informe de Auditoría. Sin embargo, si no tiene actividades de procesado, no puede disponer de un Certificado IFS Food propio. La empresa puede decidir organizar una auditoría específica (que puede ser remota en este caso) para las actividades gestionadas por la oficina central.

Si no se realiza ninguna auditoría de la oficina central, la empresa se asegurará de que toda la información necesaria y el personal responsable de la oficina central estén disponibles, cuando sea necesario, durante la auditoría de cada emplazamiento de producción, para garantizar que el auditor pueda auditar correctamente las actividades gestionadas centralmente.

Si se lleva a cabo una auditoría de la oficina central, se aplicarán las siguientes reglas:

- La auditoría de la oficina central se llevará a cabo siempre antes de la auditoría de cada emplazamiento de producción asociado a cada ciclo de certificación.
- El periodo máximo de tiempo entre la auditoría de la oficina central y la auditoría de todos los emplazamientos de producción será de 12 meses.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

- CERTIFOOD determinará que partes de la auditoría de la oficina central cubren las partes de operación del sitio.
- Cada emplazamiento de producción obtendrá un certificado e informe individual.
- Las actividades gestionadas centralmente, así como el resultado de la auditoría, serán descritos en el informe de auditoría de cada emplazamiento de producción.
- Las desviaciones detectadas durante la auditoría de la oficina central no pueden ser parcialmente resueltas en los informes de auditoría de cada emplazamiento de producción. Las desviaciones pueden incluso pasar a no conformidades, y no pueden ser corregidas o pasar a una mejor puntuación.
- Si se levanta una no conformidad durante la auditoría de la oficina central, también se verán afectados todos los emplazamientos de producción auditados y los certificados de dichos emplazamientos de producción serán suspendidos. Únicamente después de una auditoria de seguimiento positiva de la oficina central se levantará la suspensión de los certificados de los emplazamientos de producción. Dependiendo del tipo de no conformidad que se haya emitido en la oficina central, también puede ser necesaria una nueva auditoría de los emplazamientos de producción.
- Tanto las fechas de auditoría del emplazamiento de producción como la oficina central serán visibles en el informe de auditoría.
- En cada informe de auditoría se mencionarán todos los COID de los emplazamientos de producción vinculados a la oficina central.

## 2.4.2. Emplazamiento de producción con entidades legales múltiples

Si un emplazamiento de producción tiene varias entidades legales en una ubicación física con el mismo alcance: se realizará una auditoría; el certificado y el informe se duplicarán para cada entidad legal y cada entidad legal tendrá su propio COID.

Si un emplazamiento de producción tiene varias entidades legales en una ubicación física pero con diferentes alcances: cada entidad legal tendrá su propio COID, informe y certificado; la duración de la auditoría se calculará por separado para cada COID; se puede designar una oficina central, lo que puede permitir una reducción de la duración de la auditoría un máximo de 0,5 días (igual que para el enfoque multi-localización).

En ambos casos, si existe una relación contractual entre las entidades legales, los COID de cada entidad legal se vincularán en la Base de datos IFS. Si el certificado de una entidad legal es suspendido o retirado, también se suspenderán o retirarán los certificados de todas las entidades legales, a menos que la entidad de certificación pueda demostrar que las demás entidades legales no se ven afectadas.

## 2.4.3. Emplazamiento de producción estructuras descentralizadas

Una estructura descentralizada es una instalación propiedad de la empresa donde se lleva a cabo parte de los procesos y operaciones del emplazamiento de producción.

Cuando la auditoría del emplazamiento de producción sea insuficiente para obtener una visión completa de los procesos de la compañía, todas las demás instalaciones implicadas también deberán ser incluidas en el alcance de la auditoría. El alcance y los detalles completos se documentarán en el resumen de auditoría del informe de auditoría.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## 2.5. CORRECCIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS

### 2.5.1. Establecimiento de las Correcciones y las Acciones Correctivas

La empresa definirá en el plan de acción, emitido por CERTIFOOD, lo siguiente:

- Evidencia de la implementación de correcciones y acciones correctivas para todas las desviaciones (B, C, D), KO B y para las no conformidades (Mayor o evaluación D en un requisito KO) enumeradas por el auditor.
- Responsabilidades y plazos de implementación, tanto para las correcciones como para las acciones correctivas.

La empresa enviará este plan de acción completado, incluyendo pruebas de la implementación de las correcciones, a CERTIFOOD en un plazo máximo de 4 semanas a partir de la recepción del plan de acción.

### 2.5.2. Validación del Plan de Acción

El auditor o un representante de CERTIFOOD validará la relevancia de las correcciones, acciones correctivas y de sus fechas de implementación; la evidencia de la implementación de las correcciones; y las acciones correctivas, en la columna asignada del plan de acción, antes de la emisión del informe final de auditoría.

Si la evidencia de las correcciones y/o acciones correctivas no se consideran válidas o adecuadas, y/o si las fechas de implementación no son adecuadas, CERTIFOOD devolverá el plan de acción a la empresa para su cumplimentación definitiva dentro del plazo establecido. Si el plan de acción no se completa y se aprueba dentro del plazo establecido, es posible que no se emita la certificación.

## 2.6. EMISIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA

El informe de auditoría será redactado y generado por el auditor mediante el software auditXpress de IFS, de acuerdo al siguiente formato:

- Descripción general de la auditoría: que incluirá detalles y alcance de la auditoría, información adicional, resultado final de la auditoría (con nivel y porcentaje), observaciones relativas a las no conformidades, comentarios relativos al seguimiento de las correcciones y acciones correctivas y perfil de la empresa.
- Resumen general en formato tabular de todos los capítulos, con una lista del número de requisitos auditados por puntuación para cada capítulo y el resultado (en porcentaje) por capítulo.
- Resumen general: tabla de campos obligatorios para los requisitos específicos de la Auditoría IFS Food. Para esos requisitos específicos, el auditor deberá proporcionar justificaciones adicionales y/o información adicional de antecedentes, incluso en caso de una puntuación A. Esta tabla se traducirá a inglés.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

- Lista de todas las desviaciones y no conformidades identificadas para cada requisito por capítulo.
- Lista (incluyendo explicaciones) de todos los requisitos evaluados como N/A (no aplicable).
- Informe de auditoría detallado (checklist).
- Anexo del informe de auditoría incluyendo: lista de participantes en la auditoría (personal clave presente durante la auditoría); recordatorio de las reglas de IFS (tablas sobre los alcances de producto y tecnológicos, explicaciones de las etapas del proceso y sistema de Puntuación IFS y condiciones para la emisión del certificado).

El resultado de la auditoría, indicado en nivel y porcentaje, se detalla en el Anexo I de este Reglamento.

Los informes de auditoría son propiedad de la empresa, y no se difundirán, total o parcialmente, a terceras partes sin el consentimiento previo de la empresa (excepto cuando así lo exija la ley, los organismos de acreditación y/o las actividades de supervisión de GFSI). CERTIFOOD conservará copia del informe de auditoría.

## 3. CONCESIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

### 3.1. REVISIÓN TÉCNICA

Una vez que se disponga del Informe de Auditoría, el revisor designado por CERTIFOOD llevará a cabo la revisión del expediente.

El revisor aclarará con el auditor la falta de claridad o dudas sobre los hallazgos y las puntuaciones relacionadas.

La revisión técnica incluirá, como mínimo, la comprobación de:

- La coherencia general de los Informes de Auditoría IFS.
- Que los Informes de Auditoría IFS se han completado correctamente (por ejemplo, campos obligatorios, etc.).
- Que los hallazgos están bien descritos y de acuerdo con la evaluación.
- Que las correcciones y las acciones correctivas, así como los plazos de implementación propuestos por el emplazamiento de producción auditado, han sido validadas por el auditor (o por un representante de la entidad de certificación) y son pertinentes.

En base al resultado de la revisión técnica, el revisor designado puede recomendar o no la emisión de un Certificado IFS Food.

Esta revisión quedará documentada.

Las decisiones de certificación serán tomadas en base a lo establecido en el Anexo I de este Reglamento según el documento normativo de referencia.

### 3.2. CONCESIÓN Y EMISIÓN DEL CERTIFICADO

En base al resultado de la revisión técnica, CERTIFOOD tomará la decisión final de emitir o no el Certificado IFS Food. Esta decisión será tomada por una persona distinta a la que haya realizado



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

la auditoría. En cualquier caso, una vez dictaminado el expediente, se comunicará la decisión tomada al titular.

En caso de resultar un dictamen favorable, CERTIFOOD emitirá el correspondiente "Certificado IFS", que es para un establecimiento específico. Dicho certificado incluirá como mínimo la siguiente información:

1. Nombre, logo y dirección de CERTIFOOD.
2. Logotipo del organismo de acreditación y número de registro.
3. Nombre y dirección del emplazamiento auditado.
4. COID, según se define en la Base de Datos IFS.
5. Número de autorización legal sanitaria, si aplica
6. GS1 GLN(s) relacionados con los emplazamientos que han sido cubiertos durante la auditoría (incluyendo almacenes externos, si aplica)
7. En caso de emplazamientos de producción multi-localización: nombre y dirección de la oficina central/gestión centralizada del emplazamiento, si aplica.
8. Descripción del alcance de la auditoría que se traducirá siempre a inglés.
9. Descripción de los procesos/productos.
10. Nombre y número de alcances de producto y tecnológicos
11. En caso de procesos parcialmente subcontratados, adición de la siguiente frase: "Además de la producción propia, la compañía tiene procesos parcialmente subcontratados".
12. Si aplica, descripción de las exclusiones de producto.
13. En caso de actividades adicionales de bróker o logística: estado de certificación escribiendo la siguiente frase: "La compañía tiene actividades propias de bróker las cuales están / no están certificadas IFS Broker/otro estándar reconocido por GFSI".
14. Nivel conseguido.
15. Puntuación de la auditoría en porcentaje.
16. Fecha de la última auditoría no anunciada (último día de la auditoría). Si aún no se ha realizado una Auditoría IFS no anunciada para el correspondiente COID, el certificado deberá indicar lo siguiente: "Última auditoría no anunciada realizada: N/A".
17. Indicación de estado de estrella en caso de que la auditoría se haya realizado no anunciada (el símbolo de estrella se añadirá junto al Logotipo IFS Food).
18. Fecha(s) y hora de la auditoría.
19. Fecha de la auditoría de seguimiento, si aplica.
20. Plazo para realizar la próxima auditoría (auditoría de recertificación), especificar en caso de no anunciada.
21. Fecha de emisión del certificado.
22. Fecha de caducidad del certificado.
23. Nombre y firma de la persona responsable de CERTIFOOD.
24. Lugar y fecha de la firma.
25. Logotipo IFS Food actualizado.
26. Código QR con un enlace de verificación a la página web de IFS.

La validez del certificado permanece igual todos los años y se define de la siguiente manera:

- comienza a partir de la fecha de emisión del certificado,
- termina el último día de la fecha inicial de la auditoría + 8 semanas -1 día + 1 año.

La emisión del certificado se realizará en el plazo máximo de 2 semanas desde que la empresa envíe el plan de acción completado y proporcionando las evidencias de correcciones.



## **REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD**

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

En los casos en los que el solicitante esté en desacuerdo con la decisión de certificación, podrá iniciar un procedimiento de Apelación, según se refleja en el Punto 5 de este Reglamento.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## CAPÍTULO 3

### SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN

#### **1. AUDITORÍA DE RECERTIFICACIÓN**

Una vez que el solicitante ha obtenido el Certificado de IFS, deberá mantener las condiciones que le permitieron obtener su certificación inicial en relación al cumplimiento de los requisitos de IFS.

Para mantener la certificación, el emplazamiento de producción se recertificará cada año. La auditoría de recertificación se planificará como máximo en el periodo que va desde 8 semanas antes, hasta 2 semanas después de la fecha de vencimiento (la fecha de vencimiento es la fecha del aniversario de la auditoría inicial). Este periodo se indica en el certificado y la auditoría se realizará durante el mismo con el fin de mantener el ciclo de certificación.

CERTIFOOD contactará con la empresa por adelantado para fijar la fecha de la nueva auditoría, la cual será cargada en el portal IFS, como mínimo 2 semanas (14 días naturales) antes de la fecha de realización.

La auditoría de recertificación es una auditoría completa de un emplazamiento de producción, durante la cual todos los requisitos del Checklist de Auditoría IFS Food serán auditados por el auditor y conducirán a una renovación de la Certificación IFS Food existente.

Es responsabilidad del emplazamiento de producción renovar su certificación a su debido tiempo. Todas las compañías certificadas IFS Food recibirán un recordatorio de la Base de datos IFS 3 meses antes de que expire su certificado.

Si la auditoría no se realiza a su debido tiempo, todos los usuarios de la Base de datos IFS con el emplazamiento de producción correspondiente en su lista de favoritos recibirán una notificación por correo electrónico.

En esta auditoría de recertificación, el auditor revisará el plan de acción de la Auditoría IFS Food anterior para verificar la implementación y efectividad de las correcciones y acciones correctivas. Si el emplazamiento de producción cambia de entidad de certificación, deberá actualizar esta información en la Base de datos IFS e informar a CERTIFOOD para que el auditor pueda comprobar el plan de acción de la auditoría anterior.

El resto del proceso es como si se tratase de una auditoría inicial (preparación, cálculo de la duración, auditoría, plazos, informe previo, plan de acción, recepción de acciones correctivas, validación de acciones correctivas y concesión de certificado).

Al igual que la auditoría inicial, la auditoría de recertificación se puede realizar anunciada o no anunciada, según lo descrito en el Anexo II.

#### **2. AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO**



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

En determinados casos puede ser necesaria una auditoría de seguimiento, cuando los resultados de la auditoría inicial o de recertificación han sido insuficientes para permitir la concesión del certificado.

Durante la auditoría de seguimiento, el auditor se centra en la implementación de las acciones adoptadas para resolver no conformidades Mayores para corregir las no conformidades Mayores que se han evidenciado a lo largo de la auditoría anterior.

Esta auditoría de seguimiento se llevará a cabo en el periodo de tiempo de entre 6 semanas, mínimo, y 6 meses, máximo, desde la fecha de la auditoría anterior; de manera in situ y, por lo general, será realizada por el mismo auditor que realizó la auditoría principal.

- Si la auditoría de seguimiento es satisfactoria:
  - el resultado positivo de la misma se indicará en el informe de auditoría.
  - el informe se cargará en la Base de datos IFS.
  - el certificado se expedirá únicamente a nivel básico, incluso si la puntuación total final es  $\geq 95\%$ .
  - la validez del certificado permanece en el ciclo de certificación, tal y como se ha descrito en el capítulo 2.
  
- Si la auditoría de seguimiento falla:
  - el informe de la auditoría de seguimiento fallida se cargará en la Base de datos IFS.
  - Se deberá realizar una nueva auditoría inicial, que se programará no antes de 6 semanas después de la auditoría de seguimiento.

## 3. AUDITORÍA DE AMPLIACIÓN

Se trata de una auditoría adicional para ampliar el alcance de la certificación actual.

Este tipo de auditoría siempre se realizará in situ y durante el período de validez del certificado existente, en las siguientes situaciones:

- Si algunas líneas de producción no están en funcionamiento durante la auditoría de certificación principal, que involucran alcances de productos y/o alcances tecnológicos y/o planes APPCC (especialmente los PCCs) diferentes a los auditados durante la auditoría inicial o de recertificación.
- En el caso de productos de temporada, que no pudieron ser auditados durante la operación en el momento de la auditoría principal. Durante el año siguiente, habrá una recertificación y una auditoría de ampliación, con el fin de cubrir todos los productos y procesos. La auditoría principal se debe de realizar siempre cuando se esté llevando a cabo la etapa con más peligro del procesado.
- Si se producen cambios significativos en el proceso de producción y/o su entorno entre dos auditorías de certificación. En este caso se aplicarán las siguientes reglas:
  - CERTIFOOD decidirá basándose en una evaluación de riesgos, si es necesaria una auditoría de extensión.
  - la evaluación de riesgos se basará en los riesgos de higiene y seguridad alimentaria y será documentada.

Las condiciones para aprobar la auditoría de ampliación son las mismas que para las auditorías iniciales o de recertificación, pero solo se centrarán en los requisitos específicos que se hayan



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

auditado. La puntuación de auditoría original en el Certificado IFS no se modificará, sin embargo, el certificado se retirará cuando la auditoría de ampliación falle.

- Sí la auditoría de ampliación tiene éxito, el certificado:
  - se actualizará con el nuevo alcance,
  - mantendrá la misma fecha de caducidad que el certificado de la auditoría principal,
  - actualizado y el informe de auditoría de ampliación se cargarán en la Base de datos IFS.

Sí la auditoría de ampliación es fallida (en caso de una o más no conformidades) y no se supera, la auditoría completa (incluida la auditoría principal) se considera fallida y se retirará el certificado actual.

El informe de auditoría de ampliación se facilitará como anexo al actual informe de auditoría.

## **4. RETIRADA/SUSPENSIÓN DEL CERTIFICADO**

### **4.1. RETIRADA**

CERTIFOOD podrá retirar el Certificado IFS en las siguientes situaciones:

- Cuando cualquier información indique que los productos/procesos dejan de cumplir con los requisitos del sistema de certificación, especialmente en caso de no conformidades identificadas durante la auditoría (auditoría principal o de seguimiento) o cuando se deniegue el acceso a la empresa (aparte de fuerza mayor).
- En caso de cese de la producción y traslado a una nueva ubicación.
- En caso de cancelación del contrato de certificación.

### **4.2. SUSPENSIÓN**

CERTIFOOD podrá suspender el Certificado IFS en las siguientes situaciones:

- En caso de investigaciones pendientes por parte de la entidad de certificación, después de un incidente de seguridad alimentaria u otro evento.
- Para los certificados de todas las empresas vinculadas a una oficina central / gestión centralizada, cuando se emita una no conformidad durante la auditoría de la oficina central / gestión centralizada.
- En caso de impago de la auditoría actual por parte de la compañía auditada.

Si, posteriormente, se decide levantar la suspensión, CERTIFOOD hará todas las modificaciones necesarias en los documentos formales de certificación, información pública, autorizaciones de uso de marcas, etc., con el fin de garantizar transparencia y que los productos / procesos continúen estando certificados.

Si, posteriormente, se decide reducir el alcance de la certificación como condición para el restablecimiento, CERTIFOOD efectuará todas las modificaciones necesarias en los documentos formales de certificación, información pública, autorizaciones de uso de marcas, etc., con el fin de garantizar que el alcance reducido de la certificación se comunique claramente al cliente.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## CAPÍTULO 4 PROGRAMA DE INTEGRIDAD DE IFS

### 1. ANÁLISIS DE LA BASE DE DATOS IFS

IFS comprueba todos los informes cargados en la Base de datos IFS de manera automática con parámetros definidos, como la calificación de los auditores y la duración de la auditoría.

### 2. CONTROLES EN EL SITIO DEL PROGRAMA DE INTEGRIDAD DE IFS

Estos controles se llevan a cabo para evaluar los emplazamientos certificados por IFS y se pueden organizar según el riesgo o como seguimiento a alguna queja.

Generalmente, estos controles se llevan a cabo no anunciados (se anuncia 30 minutos antes del inicio), aunque en algunos casos especiales, también se puede realizar de forma anunciada (en general, anunciado al menos unas 48 horas antes).

En el caso de estos controles anunciados, CERTIFOOD podrá acompañar al auditor de integridad designado por IFS, pero no contactará previamente con la empresa seleccionada.

La empresa con Certificado IFS válido debe aceptar la realización de estos controles no anunciado/anunciado y deberán dar acceso y apoyo al auditor de integridad designado.

La aceptación del Programa de Integridad de IFS es parte de las reglas de todas las Normas IFS.

Si durante uno de estos controles se identifica una no conformidad Mayor o KO en base a pruebas objetivas, esto tendrá el mismo impacto en el Certificado IFS actual que durante una auditoría IFS normal.

Si la empresa niega al Auditor de Integridad IFS el acceso, se considera como un incumplimiento del contrato, lo que conduciría a la retirada del Certificado IFS actual.

Tras cada uno de estos controles, se preparará un informe que se pone a disposición de la empresa, de CERTIFOOD y a petición de las autoridades, los organismos de acreditación y GFSI. En el caso de controles basados en reclamaciones, el informe también puede compartirse con el demandante.

### 3. AUDITORÍAS TESTIGO DE INTEGRIDAD IFS

Las Auditorías Witness (o testigo) de Integridad IFS son parte rutinaria de las actividades del Programa de Integridad de IFS, y se pueden iniciar mediante el enfoque basado en el riesgo o una reclamación.

Las empresas deberán permitir las Auditorías Witness como parte de auditorías periódicas de IFS. Por razones organizativas, estas auditorías se pueden anunciar con muy poca antelación.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## CAPÍTULO 5

### QUEJAS Y APELACIONES

CERTIFOOD dispone de un procedimiento interno para la gestión de quejas y apelaciones.

#### 1. QUEJAS

Cuando se reciba una queja por parte de un cliente o terceros, se valorará la información aportada, si ésta es correcta y suficiente, inicia la tramitación de la queja. En el caso de que la información aportada por el interesado no sea completa o no se corresponda con la requerida, CERTIFOOD se pondrá en contacto con el interesado para que facilite los datos necesarios. El proceso será el siguiente:

- Se emite acuse de recibo la recepción de la queja en un plazo máximo de 5 días laborables
- Se dará una respuesta inicial dentro de los 10 días laborables tras recibir la queja.
- Se dará una respuesta definitiva por escrito tras la finalización del estudio y decisión final.

Para la tramitación de las reclamaciones recibidas por las Oficinas IFS, la base para la gestión de las reclamaciones se describe en el Acuerdo Marco de IFS con CERTIFOOD:

- Si la reclamación se refiere a la calidad de las Auditorías IFS o al contenido de los informes de Auditoría IFS, las Oficinas IFS solicitarán a CERTIFOOD que proporcione una declaración sobre la causa y las medidas identificadas para corregir el problema en un plazo de 10 días laborables.
- Si la reclamación se refiere a errores administrativos, por ejemplo, en los informes de Auditoría IFS, en los Certificados IFS o en la Base de datos IFS, las Oficinas IFS solicitarán a CERTIFOOD que proporcione una declaración y corrija el problema en un plazo de 5 días laborables. La declaración se emitirá por escrito, a través de correo electrónico o por correo postal.

#### 2. APELACIONES

Si el interesado no está de acuerdo con los resultados de una Auditoría IFS podrá poner una apelación. CERTIFOOD enviará un informe por escrito informándole del resultado de la apelación presentada, en un plazo máximo de 20 días hábiles desde la recepción de la información.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## CAPÍTULO 6

### USO DE LA MARCA

#### 1. USO DEL LOGOTIPO IFS FOOD

El logotipo de IFS Food podrá utilizarse desde el anuncio del logro de la Certificación IFS Food hasta el final de la validez de la certificación. No se mostrará en el propio producto, en el envase del producto ni en ningún tipo de documento publicitario que pueda llegar al consumidor final.

Los Logotipos IFS pueden descargarse a través de las páginas seguras de la Base de datos de IFS.

##### 1.1. TÉRMINOS Y CONDICIONES DE USO

Las siguientes cláusulas y condiciones serán verificadas durante la auditoría.

1. Se utilizará siempre la última versión del Logotipo IFS Food.
2. Deberá respetarse la forma y el color del dibujo a escala. Cuando se utilice en documentos, se permite también el uso de impresión en blanco y negro.
3. El Logotipo IFS Food puede utilizarse en formato impreso, físico y electrónico, y en videos, siempre que se respeten su forma y formatos.

Las mismas condiciones se aplican al uso del logotipo en forma de sello.

##### 1.2. RESTRICCIONES DE USO

Cuando se publiquen documentos con algún Logotipo IFS, los comentarios y las interpretaciones respecto a IFS deben estar identificados como tales de forma clara.

El logotipo solo puede aparecer en una sección de la página web relacionada con la gestión de la calidad o con la calidad y la seguridad en general. No se utilizará para ninguna operación de marketing de negocio a cliente. Deberá quedar claro que toda la información relativa a la certificación se refiere claramente a IFS.

Los Logotipos IFS no se utilizarán en presentaciones que no tengan una conexión clara con IFS.

Un emplazamiento de producción certificado IFS Food, que acepte Certificados IFS de sus proveedores o proveedores de servicios (brokers, proveedores de servicio logístico o mayoristas), podrá utilizar el Logotipo IFS general con fines promocionales y publicar información sobre la Certificación IFS. Si no tienen certificación propia, se indicará claramente que la compañía apoya o trabaja con compañías certificadas IFS. No se acepta ningún tipo de uso que dé la impresión de que la propia compañía está certificada.

El Logotipo IFS Food no se utilizará de ninguna manera que pueda implicar que IFS Management GmbH es responsable de la decisión de certificación. En caso de suspensión o retirada del Certificado IFS Food, el emplazamiento de producción y compañía auditados tienen que dejar de incluir inmediatamente los Logotipos IFS en sus documentos y/o sitio web. En caso de exclusión



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

con respecto al alcance de la auditoria, se puede utilizar el Logotipo IFS Food, pero la siguiente mención debe escribirse en la parte inferior: "Algunos productos están excluidos del alcance de la Auditoría IFS Food. Los detalles de exclusión se pueden proporcionar a petición." También es posible enumerar solo aquellos productos que se encuentran bajo la certificación IFS respectiva.

## **2. USO DEL CERTIFICADO Y LA MARCA CERTIFOOD**

El certificado y la marca de CERTIFOOD de Producto Certificado se conceden exclusivamente a las empresas que han superado el correspondiente proceso de certificación de su producto, previa suscripción del contrato de aceptación de las condiciones de certificación.

A partir de este momento, la empresa concesionaria podrá utilizar la marca CERTIFOOD o la referencia a la condición de certificado siguiendo las condiciones que se describen en este Reglamento.

El uso de la marca CERTIFOOD o la referencia a la condición de certificado, asegura que se cumple con los requisitos establecidos en los documentos normativos correspondientes y que la empresa está registrados en la base de datos de IFS.

No se autoriza en ningún supuesto a utilizar la marca o la referencia a la condición de certificado en ningún producto que no haya sido certificado por CERTIFOOD.

En términos generales, no deberán utilizarse de forma que pueda inducir a confusión sobre el alcance de las garantías que cubre.

### **2.1. CONDICIONES GENERALES DE USO Y APLICACIÓN**

Se encuentran recogidas en el Reglamento del Uso del Certificado y la Marca de CERTIFOOD, documento público al cual puede acceder cualquier interesado a través de su página web [www.certifood.org](http://www.certifood.org).

### **2.2. CONDICIONES PARTICULARES**

La marca de CERTIFOOD de Producto Certificado y la referencia a la condición de certificado del producto sólo podrán ser utilizadas en los siguientes casos:

- Material promocional, web, albaranes, facturas...
- Producto o embalaje final del punto de venta, bajo permiso previo de CERTIFOOD.



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## CAPÍTULO 7

### REFERENCIAS NORMATIVAS

#### Documentos normativos:

- IFS Food. Norma para auditar el cumplimiento del producto y el proceso en relación a la seguridad alimentaria y la calidad. Versión 8, Abril 2023.

#### Otros documentos:

- IFS Food Versión 8 Doctrina v3 (abril 2024). Documento que aporta aclaraciones adicionales a la norma IFS Food.
- IFS Split Audit Protocol, versión 2 (enero 2025)
- Guidance on the Allocation of the IFS Food Product Scopes and Processing Steps, versión 1 (febrero 2025)
- IFS Food Standard - tabla de ejemplos de productos (marzo 2021)
- IFS Product and Food Defence Guideline, versión 2 (julio 2024)
- Good Assessment Practices Guideline (febrero 2021)
- IFS Food Packaging Guideline, versión 2.1 (marzo 2024)
- IFS Guideline Product Fraud Mitigation, versión 3 (abril 2024)
- IFS Pest Control Guideline, versión 2 (septiembre 2022)
- El Sistema de Puntuación IFS. Impulsando la mejora continua, versión 2.4 (noviembre 2024)
- Guía IFS para una gestión efectiva de cuerpos extraños, versión 2 (mayo 2021)
- Propiedad y uso del logotipo IFS Food (enero 2012)



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## ANEXO I

### SISTEMA DE PUNTUACIÓN IFS

#### 1. EVALUACIÓN DE REQUISITOS

##### 1.1. Consideración de un Requisito como Desviación

El auditor evalúa cada uno de los requisitos de la norma, asignando puntuaciones según el nivel de cumplimiento:

Resultado	Explicación	Puntos
A	Conformidad total.	20
B (desviación)	Conformidad casi total.	15
C (desviación)	Parte del requisito no ha sido implementado.	5
D (desviación)	El requisito no ha sido implementado.	-20

Todos los requisitos de la Norma), excepto algunos requisitos KO, pueden, asimismo, puntuarse como No Aplicable (N/A). Estos requisitos no se incluirán en el cálculo de la puntuación total.

Adicionalmente a esta puntuación, el auditor puede decidir dar a la empresa una no conformidad (KO o Mayor) que sustraerá puntos de la puntuación total. Si la empresa incurre en al menos una de estas, no se podrá conceder el certificado.

##### 1.2. Consideración de un Requisito como No Conformidad Mayor

Una no conformidad Mayor se puede dar a cualquier requisito a excepción de los definidos como KO.

Una no conformidad Mayor se dará cuando hay un fallo sustancial en el cumplimiento de los requisitos de la norma, incluyendo, aunque no limitado, a la seguridad alimentaria y/o los requisitos legales aplicables en los países de producción y destino. También se puede dar una no conformidad Mayor cuando un proceso está fuera de control, pudiendo tener un impacto en la seguridad alimentaria.

Una no conformidad Mayor restará un 15% de la puntuación total posible, y el certificado no podrá emitirse.

##### 1.3. Requisitos KO (Knock Out)

Hay requisitos específicos denominados KO. Son requisitos esenciales que abordan temas clave a implementar por la empresa para lograr su cumplimiento.

Los 10 requisitos definidos como KO son:



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

- 1.2.1 Gobernanza y compromiso
- 2.3.9.1 Sistema de vigilancia de cada PCC
- 3.2.2 Higiene personal
- 4.1.3 Acuerdo del cliente
- 4.2.1.3 Especificaciones de la materia prima
- 4.12.1 Mitigación del riesgo de materiales extraños
- 4.18.1 Trazabilidad
- 5.1.1 Auditorías internas
- 5.9.1 Procedimientos de recuperación, retirada e incidencias
- 5.11.3 Acciones correctivas

Estos requisitos se evalúan de acuerdo a las siguientes normas de puntuación:

Resultado	Explicación	Puntos
A	Conformidad total.	20
B (desviación)	Una pequeña parte del requisito no está implementado, sin impacto en la seguridad alimentaria, la legalidad o los requisitos del cliente.	0
D (= No conformidad KO)	El requisito no está implementado.	Resta un 50% de la puntuación total posible

No se permite la puntuación C en los requisitos KO. Si, durante la auditoría, el auditor determina que la empresa no satisface uno o más de estos requisitos (resultado D), no se le concederá el certificado.

Los requisitos KO 1.2.1, 3.2.2, 4.2.1.3 y 5.11.3 no tiene la opción de N/A, no aplicable.

## 2. PUNTUACIÓN Y CONDICIONES PARA EMITIR EL INFORME Y EL CERTIFICADO

La puntuación total se calcula de la siguiente manera:

Número total de puntos = (número total de requisitos IFS – requisitos evaluados como N/A) x 20

Puntuación final (en %) = número de puntos otorgados / número total de puntos

Resultado de auditoría	Estado	Acción por la empresa	Formato de informe	Certificado
La puntuación total es ≥ 95%	Aprobado para IFS Food nivel superior tras recibir el plan de acción	Enviar el plan de acción completado dentro de las 4 semanas posteriores a la recepción del plan de acción con la lista de hallazgos.	El informe incluye el plan de acción y muestra el estado	Sí, certificado en nivel superior, 12 meses de validez. El certificado solo se emitirá cuando las correcciones estén cerradas.
La puntuación total es ≥ 75% y < 95%	Aprobado para IFS Food nivel básico tras recibir el plan de acción	Enviar el plan de acción completado dentro de las 4 semanas posteriores a la recepción del plan de acción con la lista de hallazgos.	El informe incluye el plan de acción y muestra el estado.	Sí, certificado en nivel básico, 12 meses de validez. El certificado solo se emitirá cuando las correcciones estén cerradas.



## REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

Máximo una Mayor y puntuación total $\geq 75\%$	No aprobado a no ser que se tomen acciones adicionales y se validen tras la auditoría de seguimiento.	Enviar el plan de acción completado dentro de las 4 semanas posteriores a la recepción del plan de acción con la lista de hallazgos. Auditoría de seguimiento máximo 6 meses tras la fecha de auditoría.	El informe incluye el plan de acción y muestra el estado.	Certificado en nivel básico, si la no conformidad Mayor es resuelta efectivamente en la auditoría de seguimiento. El certificado solo se emitirá cuando las correcciones estén cerradas.
> una Mayor y/o puntuación total $< 75\%$	No aprobado	Acciones y acordar una nueva auditoría inicial.	El informe incluye el plan de acción y muestra el estado.	NO
Al menos un requisito KO puntuado con D	No aprobado	Acciones y acordar una nueva auditoría inicial.	El informe incluye el plan de acción y muestra el estado.	NO



# REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

## ANEXO II OPCIONES DE AUDITORÍA DE IFS FOOD

Las auditorías inicial y de recertificación pueden realizarse de manera anunciada y no anunciada. Antes de programar y realizar la Auditoria IFS Food, CERTIFOOD decidirá e informará al emplazamiento de producción si la auditoría se lleva a cabo anunciada o no anunciada, asegurándose de que al menos una vez cada tres Auditorías IFS Food se realice no anunciada.

### 1. OPCIÓN DE AUDITORÍA ANUNCIADA

Se llevará a cabo en un momento y fecha acordados entre el emplazamiento y CERTIFOOD y se realizará en días consecutivos.

La auditoría de recertificación anunciada se programará como pronto 8 semanas antes y como máximo 2 semanas después de la fecha de vencimiento de la auditoría (fecha de aniversario de la auditoría inicial).

### 2. OPCIÓN DE AUDITORÍA NO ANUNCIADA

La auditoría no anunciada se realizará dentro de una ventana de tiempo de -16 semanas antes de la fecha de vencimiento de la auditoría y + 2 semanas después de la fecha de vencimiento de la auditoría, y tendrá lugar sin notificación previa de la fecha al emplazamiento de producción, para garantizar el carácter no anunciado de la auditoría.

El emplazamiento donde se haya realizado una auditoría no anunciada obtendrá el estado de IFS Star que estará visible en la Base de datos IFS y en el Certificado IFS. El estado estrella se retirará una vez que se lleve a cabo una auditoría anunciada.

Al menos una vez cada tres Auditorías IFS Food se realizará de manera no anunciada, incluso si el emplazamiento de producción (COID) cambia de entidad de certificación.

Si el ciclo de certificación se interrumpe cuando una auditoría no anunciada debe ser realizada, la siguiente auditoría de certificación (nueva auditoría inicial) se llevará a cabo no anunciada.

CERTIFOOD decidirá cuando se realiza la primera auditoría obligatoria no anunciada e informará al emplazamiento de producción al menos 6 meses antes de la fecha de vencimiento de la auditoría.

Independientemente de esta frecuencia mínima obligatoria, el emplazamiento de producción puede decidir realizar estas auditorias no anunciadas con mayor frecuencia.

Para el desarrollo de la auditoría no anunciada, la compañía debe notificar a CERTIFOOD, al menos 4 semanas antes del inicio de la ventana de tiempo de auditoría, la siguiente información:

- Nombre(s) de la(s) persona(s) in situ(s) a la(s) que se debe(n) contactar en el emplazamiento de producción.
- Si es necesario, se puede seleccionar un periodo de bloqueo de una máximo de 10 días hábiles en el que el emplazamiento de producción no está disponible para ser auditado , así como periodos de inactividad. Estos 10 días operacionales pueden ser divididos en un máximo de 3 periodos.



## REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN IFS FOOD

Cód. documento: RGCE.P.36

Edición: 01

Fecha: 04/25

- Si el emplazamiento produce productos de temporada, se notificarán las fechas de producción estacional previstas y no se aplicará el periodo de tiempo (-16 semanas, + 2 semanas). En este caso, no es posible establecer un periodo de bloqueo y la auditoría no anunciada se llevará cabo en cualquier momento durante este periodo de producción de temporada.

En caso de auditorías no anunciadas para emplazamientos de producción multilocalización con una oficina central / gestión centralizada se cumplirá con las siguientes reglas:

- La oficina central/gestión centralizada recibirá una auditoría anunciada o no anunciada antes de la auditoria de cada emplazamiento de producción y se realizará antes del inicio de la ventana de la auditoría no anunciada de los emplazamientos de producción.
- Cuando la oficina central/gestión centralizada sea auditada mediante una auditoría anunciada: la auditoría anunciada de la oficina central/gestión centralizada y la auditoría no anunciada del emplazamiento de producción no se realizarán en días consecutivos.
- Cuando la oficina central/gestión centralizada sea auditada mediante una auditoría no anunciada: las auditorías no anunciadas de la oficina central/gestión centralizada y el emplazamiento de producción pueden organizarse para tener lugar el mismo día, comenzando la misma con los procesos de producción.