

Reglamento Particular **para la certificación AENOR de** **conformidad con el protocolo IFS**

RP 073.04

Revisión 10

Fecha 2018-06-18

ÍNDICE

1	OBJETO	3
2	DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA	3
3	CAMPO DE APLICACIÓN.....	3
4	DEFINICIONES	3
5	ÓRGANO DE GESTIÓN	3
6	CONCESIÓN DEL CERTIFICADO AENOR	4
7	MANTENIMIENTO DEL CERTIFICADO AENOR	10
8	RECURSOS Y RECLAMACIONES	12
	ANEXO A - SOLICITUD DE CONCESIÓN DEL CERTIFICADO AENOR DE CONFORMIDAD CON EL PROTOCOLO IFS PARA EMPRESAS SUMINISTRADORAS DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	13
	ANEXO B - CUESTIONARIO DE INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA.....	14
	ANEXO C - CUESTIONARIO DESCRIPTIVO DEL CENTRO PARA EL QUE SE SOLICITA LA CERTIFICACIÓN.....	16
	ANEXO D - CALIFICACIÓN DE ALCANCES DE PRODUCTO Y TECNOLÓGICOS	20

1 OBJETO

Este Reglamento Particular describe, en cumplimiento del apartado 3.2 del Reglamento General de los Certificados de Conformidad (en adelante el Reglamento General) el sistema particular de certificación AENOR de conformidad con el Protocolo IFS.

El Reglamento General prevalece en todo caso sobre este Reglamento Particular.

2 DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Reglamento General de los Certificados de Conformidad (4ª revisión, enero 2017).
- International Food Standard – “Standard for Auditing Quality and Food Safety of foods products” version 6, Noviembre 2017, en adelante Protocolo IFS.

3 CAMPO DE APLICACIÓN

El presente documento será aplicable a todo tipo de centros donde se procesen productos agroalimentarios en cualquiera de sus fases posteriores a la producción primaria o cuando existe un riesgo de contaminación del producto durante el envasado primario o el envasado a granel (ej. Envasado de patatas, limones, naranjas, pescado en hielo). Este Protocolo no será de aplicación en aquellas empresas que reciben los productos ya pre-ensados dedicándose al transporte, almacenamiento, distribución, carga y descarga, etc. de estos productos.

4 DEFINICIONES

Además de las definiciones contenidas en la documentación de referencia, se consideran las definiciones siguientes:

EMPRESA PETICIONARIA: Entidad que solicita la certificación para su o sus centros de producción y su subsecuente inscripción en el Registro de AENOR.

EMPRESA LICENCIATARIA: Empresa peticionaria a la que AENOR ha concedido el Certificado de Conformidad.

5 ÓRGANO DE GESTIÓN

La gestión de este sistema particular de certificación se encomienda, en los términos previstos en los Estatutos de AENOR y en el Reglamento General, al Comité Técnico de Certificación AEN/CTC 073 “Alimentación”, en adelante el Comité.

Los trabajos del Comité se rigen por el Reglamento de los Comités Técnicos de Certificación y el Reglamento Particular del propio Comité.

Los servicios técnicos de AENOR desempeñan las funciones de secretaría del Comité. Su dirección y teléfono está en la portada de este documento.

6 CONCESIÓN DEL CERTIFICADO AENOR

6.1 Proceso de concesión

El proceso de concesión se ajustará a lo establecido en el capítulo 4 del Reglamento General y en el capítulo presente.

6.2 Solicitud

La empresa, o en su caso el representante legal, que desee que le sea concedido el certificado de conformidad dirigirá su solicitud en papel, con membrete propio y de acuerdo al contenido del modelo de solicitud (Anexo A) a AENOR.

La solicitud debe hacerse por centro. En caso de solicitar la certificación para más de un centro, la empresa deberá remitir una solicitud diferente para cada uno de ellos.

Cada solicitud irá acompañada del cuestionario de información general de la empresa (Anexo B), del cuestionario descriptivo del centro a certificar (Anexo C) y de copia del Plan APPCC. En el caso de que la empresa no remitiera la documentación inicial solicitada, se incrementará el tiempo de auditoría en las instalaciones. Por otro lado, si en una auditoría de renovación se detectara que el APPCC ha cambiado significativamente desde la auditoría anterior, también se deberá incrementar el tiempo de auditoría.

AENOR comprobará el contenido de la solicitud y extenderá un acuse de recibo de ésta, solicitando cualquier aclaración o documentación complementaria que se considere necesaria.

6.3 Controles iniciales

6.3.1 Visita inicial

El equipo auditor designado por la Secretaría enviará el Plan de Auditoría a la empresa peticionaria en el que se indica tanto la fecha de la inspección como la duración estimada de la misma, calculada utilizando la herramienta de cálculo de IFS que tiene en cuenta:

- cantidad total de personas (empleados a media jornada, personal de turno, personal temporal, personal administrativo, etc.);
- cantidad de alcances de producto;
- cantidad de etapas de proceso (etapas «P») ligadas a los alcances tecnológicos descrito para la calificación de auditores.

Si, basado en la experiencia, AENOR estima que la duración calculada de la auditoría ofrece como resultado un valor inaceptablemente elevado y debe reducirse, se aceptará cierta flexibilidad en la determinación de la duración de auditoría bajo las condiciones siguientes:

- Si la herramienta calcula una duración ≤ 2 días, esta duración será un valor mínimo.
- Si la herramienta calcula una duración > 2 días y ≤ 3 días, AENOR puede reducir la duración, pero siempre será > 2 días. En este caso se justificará en el perfil de

empresa del informe de auditoría.

- Si la herramienta calcula una duración > 3 días y ≤ 4 días, AENOR puede reducir la duración, pero siempre será > 3 días. En este caso se justificará en el perfil de empresa del informe de auditoría.

La duración de la auditoría calculada utilizando la herramienta IFS no incluye el tiempo de Preparación de la auditoría (2 horas antes de ir a auditar la empresa) ni la generación del informe (0,5 jornadas adicionales).

La duración normal de un día de auditoría es de 8 horas.

Sin embargo, dicha planificación debe ser considerada como una estimación ya que durante la visita pueden surgir aspectos no previstos que puedan dar lugar a la necesidad de ampliar la duración de la inspección. La auditoría de la planta en sí misma debe representar al menos 1/3 del tiempo total de auditoría. AENOR justificará la modificación de estas recomendaciones de duración en la primera hoja del informe de evaluación. Lo indicado también aplicará a las evaluaciones de seguimiento.

En el caso de que la auditoría la realice un equipo de auditores, la duración mínima de auditoría será de 1 día. Al tiempo de auditoría calculado con esta herramienta se añadirá un mínimo de 2 horas. Este tiempo adicional se destinará al equipo y no a un auditor individual, para labores comunes (reunión inicial y de cierre, discusión sobre resultados de la auditoría, etc.).

La visita inicial de los servicios técnicos de AENOR constará de los siguientes elementos:

- Reunión inicial
- Evaluación del Sistema de Gestión de la Calidad-Seguridad y procedimientos y verificación de su implantación
- Inspección del centro y entrevistas con el personal
- Preparación de las conclusiones de la inspección
- Reunión final

Durante la visita se evaluarán todos los requisitos del Protocolo IFS. En el caso de que se realice auditoría previa, el auditor que lleve a cabo esta auditoría será diferente del que realice la auditoría inicial. Es más, el auditor de la auditoría inicial no deberá conocer las conclusiones de la auditoría previa.

Todos aquellos productos que tengan procesos de producción diferentes deben ser auditados. Sin embargo, en aquellos productos semejantes con procesos de producción similares se auditará 1 producto del conjunto siendo decisión del auditor incluir en la auditoría algún producto más. Por otra parte, la empresa una empresa sólo puede ser auditada en el momento en que esté produciendo los productos especificados en el alcance de la auditoría.

Los auditores para realizar la auditoría utilizarán como ayuda una lista de verificación.

La lista de verificación incluirá los siguientes detalles:

- Alcance de la visita. La auditoria es específica para la instalación en la que se lleva a cabo el procesado del producto. Pueden darse situaciones en las que el proceso se lleve a cabo en varias instalaciones de la empresa. En este caso, el alcance de la auditoría deberá incluir a todas ellas, haciendo constar esta información tanto en el informe como en el certificado.

Asimismo, en el caso de que ciertos procesos se gestionen desde una oficina central (p.ej. compras, gestión de reclamaciones, etc.) y no sea posible auditar estos procesos desde el propio centro de producción, deberá realizarse en primer lugar la auditoria de la oficina central y posteriormente la del centro de producción, debiendo incluir todas las desviaciones y No Conformidades detectadas en el único informe que se emitirá, que será el del centro productivo.

- Identificación de las No Conformidades y desviaciones detectadas.
- Clasificación de las desviaciones (B, C Y D) y No Conformidades (Mayor, K.O.).

Con ayuda de la lista de verificación y en el caso de haber detectado desviaciones/ No Conformidades a lo largo de la auditoria, los servicios técnicos de AENOR elaborarán y remitirán a la empresa, en un plazo no superior a 2 semanas desde la fecha de auditoría, un **informe preliminar** conforme al modelo suministrado por la HDE/FCD (AuditXpress). Dicho informe preliminar recogerá las desviaciones y las No Conformidades detectadas (requisitos incumplidos, calificación de la No Conformidad).

Tras la recepción del informe preliminar, la empresa peticionaria enviará a AENOR, en un plazo no superior a 2 semanas desde la fecha de recepción, un plan de acciones correctivas adecuadas para corregir las desviaciones/no conformidades detectadas. Dicho plan deberá indicar los plazos previstos para su puesta en práctica así como el responsable de implantación.

Si el Plan de Acciones Correctivas final lo envía la empresa pasadas 8 semanas desde la inspección se llevará a cabo una nueva visita inicial o de seguimiento.

6.3.2 Visita extraordinaria

Cuando se detecten no conformidades que puedan impedir la concesión del Certificado (1 No Conformidad Mayor), los servicios técnicos de AENOR realizarán una visita extraordinaria, siempre dentro de los primeros 6 meses después de la última inspección, en la que se verificará que se ha corregido la misma. Los procesos a inspeccionar dependerán de la naturaleza e importancia de la no conformidad.

Si la No Conformidad Mayor está relacionada con fallos en el proceso, la visita extraordinaria no se llevará a cabo antes de 6 semanas ni después de 6 meses a contar desde la fecha de la auditoria anterior.

Si la visita extraordinaria no se ha realizado dentro de los 6 meses siguientes desde la fecha de auditoria anterior, será necesaria una nueva auditoría completa.

Si los resultados de la visita extraordinaria no fueran satisfactorios, también será necesaria una nueva auditoría completa.

En caso de tener que realizarse esta visita extraordinaria por haber detectado NC Mayor, la empresa no podrá obtener un certificado a nivel avanzado, independientemente de haber obtenido una puntuación igual o superior al 95%.

6.3.3 Visita de ampliación de alcance

Si entre dos auditorías de certificación se introdujeran nuevos procesos o productos, distintos a los incluidos en el alcance de la actual auditoría IFS (como productos de temporada), la empresa certificada deberá informar de inmediato a AENOR, que realizará una evaluación de riesgos para decidir si debe realizarse una auditoría de ampliación de alcance o no. Los resultados de esta evaluación de riesgos, basada en riesgos de seguridad e higiene, estarán documentados.

AENOR será responsable de determinar los requisitos relevantes que se deban auditar y la duración de dicha auditoría. El informe de esta auditoría de ampliación se considerará como un anexo al actual informe de auditoría. Las condiciones para superar la auditoría de ampliación (puntuación relativa $\geq 75\%$) son las mismas que en una auditoría normal, pero sólo centradas en los requisitos específicos que deben ser auditados; la puntuación original de la auditoría no cambia.

Si en la auditoría de ampliación se evidencia cumplimiento, el certificado será actualizado con el nuevo alcance y cargado en el Portal de IFS. El certificado actualizado mantendrá la misma fecha de caducidad que el certificado actual.

Si durante la auditoría de ampliación se identifica una no conformidad Mayor o un KO (no conformidad Knock Out), la auditoría se considerará fallida en su totalidad y el certificado actual será suspendido.

6.4 Valoración de los controles

El Protocolo IFS incluye un único nivel de requisitos de obligado cumplimiento.

Los certificados de conformidad que se pueden emitir de acuerdo al presente Reglamento son:

- Certificado de Nivel Básico: para obtener el Certificado de Conformidad de este nivel se requiere una puntuación total entre 75% y el 95% (≥ 75 y $< 95\%$).
- Certificado de Nivel Avanzado: para obtener el Certificado de Conformidad de este nivel se requiere una puntuación total superior ó igual al 95.

Las desviaciones y no conformidades que se detecten durante los controles serán clasificadas según las siguientes categorías:

Desviación B: se produce un cumplimiento casi total de un requisito.

Desviación C: se produce un incumplimiento casi total de un requisito ó lo que es lo mismo, sólo se cumple una parte pequeña del requisito.

Desviación D: se produce cuando no se cumple un requisito.

No Conformidad Mayor: se produce cuando existe una no conformidad importante con respecto a algún requisito legal o de seguridad alimentaria o un incumplimiento importante de algún requisito del Protocolo IFS ó implica un peligro para la salud de los consumidores.

No Conformidad K.O. Cuando no se cumple uno de los 10 criterios K.O. del Protocolo IFS:

- Responsabilidad de la Dirección (1.2.4)
- APPCC (2.2.3.8.1.)
- Higiene del personal (3.2.1.2)
- Especificaciones de materias primas. Aspectos legales (4.2.1.2)
- Especificaciones de productos finales. Fórmulas (4.2.2.1)
- Gestión de cuerpos extraños (4.12.1)
- Sistema de trazabilidad (incluyendo OGM y alergenicos) (4.18.1)
- Auditoría interna (5.1.1)
- Procedimiento de Gestión de Crisis (5.9.2)
- Acciones correctivas (5.11.2)

Cuando un requisito del Protocolo se cumpla será valorado con una A.

Cuando un requisito del Protocolo no aplique se indicará con NA añadiendo una explicación al respecto. En los requisitos KO, no se puede indicar que NA, excepto en los KO 2.2.3.8.1 y 4.2.2.1.

Además, no es posible poner un NA en el requisito 2.2.3.6.1 sobre determinación de PCC (incluso si la empresa no tiene PCC, ésta documentará mediante un enfoque lógico qué necesita ser evaluado por el auditor).

Los principios para calcular la puntuación obtenida en cada requisito son:

RESULTADO	CUMPLIMIENTO	PUNTUACIÓN
A	Total	20 puntos
B	Cumplimiento casi total	15 puntos
C	Incumplimiento casi total	5 puntos
D	Incumplimiento	20 puntos

Para calcular la puntuación obtenida en los requisitos calificados como K.O.:

RESULTADO	CUMPLIMIENTO	PUNTUACIÓN
A	Total	20 puntos
B	Cumplimiento casi total	15 puntos

KO (=D)	Incumplimiento	Se substraee el 50% de la puntuación total obtenida
---------	----------------	---

Para calcular la puntuación obtenida si se detectan No Conformidades Mayores:

RESULTADO	CUMPLIMIENTO	PUNTUACIÓN
D	Incumplimiento	Se substraee el 15% de la puntuación total obtenida

6.5 Informe de Evaluación Inicial

Los equipos técnicos de AENOR elaborarán y remitirán a la empresa un **informe de evaluación** conforme al modelo suministrado por la HDE/FCD (AuditXpress) en el que, se recogerá el resultado de los controles.

El informe preliminar junto con la evaluación del Plan de Acciones Correctivas elaborado por el peticionario, servirá de base para la posterior elaboración del **informe de evaluación** que comprenderá:

- Información General de la empresa con campos obligatorios
- Resultado General de la auditoria con descripción detallada del alcance.
- Resumen general en formato tabla para todos los capítulos. El resultado de la auditoría especificará el nivel y porcentaje;
- Resumen general para todos los capítulos y comentarios sobre seguimiento de acciones correctivas implementadas de la auditoría previa;
- Observaciones a las no conformidades Mayores y requisitos KO;
- Resumen de todas las desviaciones y no conformidades encontradas para cada capítulo (1 a 6);
- Lista aparte de todos los requisitos considerados como no aplicables (N/A) (con explicaciones);
- Informe de auditoría detallado con campos obligatorios que deben rellenar los auditores para algunos requisitos IFS Food (véase Anexo 2, Parte 2).

6.6 Concesión del Certificado de Conformidad

El plazo de emisión del certificado IFS Logística será de 6 a 8 semanas desde la fecha de la auditoría.

El certificado incluirá un código QR que se obtiene directamente del software de IFS utilizado para cargar las auditorias en el Portal de IFS. El código QR contiene un enlace público a la base de datos IFS que verifica la autenticidad del certificado. El enlace contiene una clave que verifica, entre otras cosas, la fecha de expedición del certificado.

Cuando se hayan detectado no conformidades (ver apartado 6.4) no se podrá proponer la concesión del Certificado de Conformidad hasta que se den los siguientes casos:

- En caso de no conformidades K.O, hasta que éstas se corrijan y se verifique en una nueva visita inicial la implantación y eficacia de las acciones correctivas.
- En caso de más de 1 No Conformidad Mayor y/o se cumplen menos del 75% de los requisitos de dicho protocolo, hasta que éstas se corrijan y se verifique en una nueva visita inicial la implantación y eficacia de las acciones correctivas.
- En caso de, como máximo, 1 No Conformidad Mayor y que se cumplan más ó el 75% en puntuación de los requisitos de dicho protocolo, hasta que la empresa entregue a los servicios técnicos de AENOR, dentro de las 2 semanas siguientes a la recepción del informe preliminar, un plan de acciones correctivas adecuado debiéndose realizar una visita extraordinaria, dentro de los 6 meses siguientes a la fecha de la anterior auditoria, para verificar la implantación y eficacia de las acciones correctivas frente a la No Conformidad Mayor detectada.
- En caso de desviaciones B, C y D, hasta que la empresa entregue a los servicios técnicos de AENOR un plan de acciones correctivas adecuado. Las acciones correctivas relativas a las no conformidades C y D deben estar implantadas antes de la próxima visita de seguimiento. Si no lo estuvieran, el auditor podría abrir una No Conformidad Mayor frente a estos requisitos.

El plazo máximo de emisión del certificado es de 8 semanas desde la fecha de auditoria, si bien el plazo objetivo establecido por el Protocolo IFS es de 6 semanas.

7 MANTENIMIENTO DEL CERTIFICADO AENOR

7.1 Período de validez y renovación

El Certificado de Conformidad tendrá un periodo de validez de:

- Un año excepto en la concesión (o la primera auditoría realizada con la versión 6), que tendrá un periodo de validez de 12 meses más 56 días calculado desde la fecha de evaluación

7.2 Controles de seguimiento

Durante el período de validez del Certificado de Conformidad, los servicios de AENOR efectuarán, los trabajos indicados en este apartado. Así mismo, las actividades de seguimiento se ajustarán a lo establecido en el capítulo 5 del Reglamento General.

7.2.1 Visita de seguimiento

Las visitas de seguimiento serán similares en contenido y extensión a la visita inicial en solicitud, realizándose durante las mismas los trabajos indicados en el apartado 6.3.1.

Si en la visita de seguimiento (auditoria de renovación) se detectara que el APPCC de la empresa ha cambiado significativamente desde la auditoria anterior se deberá incrementar el tiempo de auditoria.

El mismo auditor no auditará más de tres veces consecutivas a la misma empresa (misma localización).

Para la planificación de dichos trabajos, los servicios técnicos de AENOR tendrán en cuenta las no conformidades y las acciones correctivas registradas en la anterior visita.

La fecha de la auditoria de seguimiento ó renovación se calculará siempre a partir de la fecha de la auditoria inicial Según lo establecido por IFS, la fecha de la auditoria de renovación debe realizarse entre las 8 semanas antes de la fecha de la auditoria inicial y hasta 2 semanas después de dicha fecha.

Atendiendo al nivel del Certificado de la empresa licenciataria, los servicios técnicos de AENOR realizarán al menos una visita de seguimiento con la frecuencia de inspección que se indica a continuación:

Nivel del Certificado de Inspección	Todos los productos
Básico	12 meses
Avanzado	12 meses

Los servicios técnicos de AENOR podrán realizar visitas extraordinarias siempre que lo consideren oportuno. Los procesos a inspeccionar y los controles a realizar durante las mismas dependerán de la naturaleza e importancia de las no conformidades.

La fecha de la inspección de seguimiento se calculará a partir de la fecha de la anterior inspección; así, la fecha de la primera inspección de seguimiento se calculará desde la fecha de la visita inicial (6.3.1).

7.3 Valoración de los controles

Las desviaciones y no conformidades que se detecten durante las visitas de seguimiento serán clasificadas según lo estipulado en el epígrafe 6.4.

Cuando se incurra en alguna de ellas, la empresa podrá ser sancionada con una retirada de la licencia de uso o suspensión temporal del certificado, que conllevará suspensión del certificado en el Portal de IFS en un plazo máximo de 2 días laborables tras la detección, si:

- En caso de no conformidades K.O., éstas no se corrigen y se verifica en una nueva visita inicial la implantación y eficacia de las acciones correctivas.
- En caso de más de 1 no conformidades mayor y/o cumplirse menos del 75% de los requisitos de dicho protocolo, éstas no se corrigen y se verifica en una nueva visita inicial la implantación y eficacia de las acciones correctivas.
- En caso de, como máximo, 1 No Conformidad mayor y que se cumplan más o el 75% de los requisitos de dicho protocolo, la empresa no entrega a los servicios técnicos de AENOR, dentro de los 2 semanas siguientes a la recepción del informe preliminar, un plan de acciones correctivas adecuado y éstas no se verifican en una visita extraordinaria dentro de los 6 meses siguientes a la fecha de la anterior auditoria. En este caso, el

certificado debe suspenderse en el Portal de IFS en un plazo no superior a 2 días laborables tras la detección de la No Conformidad Mayor.

- En caso de no desviaciones B, C y D, la empresa no entrega a los servicios técnicos de AENOR un plan de acciones correctivas adecuado.

En el caso de que se detecte No Conformidad KO y/o Mayor, al suspender el certificado en el Portal de IFS, todos los usuarios con acceso al Portal de IFS y que hayan incluido a la empresa en cuestión entre sus favoritos recibirán un correo electrónico (con explicaciones sobre la(s) No Conformidad(es) detectadas) conforme a las que se ha suspendido/retirado el certificado.

7.4 Informe de Evaluación de Seguimiento

Los servicios técnicos de AENOR elaborarán y remitirán a la empresa un informe de evaluación de cada visita de seguimiento según lo establecido en el epígrafe 6.5.

8 RECURSOS Y RECLAMACIONES

Se actuará según lo establecido en el Reglamento General de los Certificados de Conformidad. Para este Reglamento Particular, se deberá cumplir un plazo de 5 días laborables para enviar un acuse de recibo, 10 días laborables para la respuesta inicial, y de 20 para la resolución definitiva.

ANEXO A - SOLICITUD DE CONCESIÓN DEL CERTIFICADO AENOR DE CONFORMIDAD CON EL PROTOCOLO IFS PARA EMPRESAS SUMINISTRADORAS DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS¹

D., con DNI, en nombre y representación de con domicilio social en

EXPONE

- 1 Que conoce y se compromete a acatar el Reglamento General de los Certificados de Conformidad, el Reglamento Particular para la Certificación AENOR de Conformidad con El Protocolo IFS.
- 2 Que se compromete a pagar los gastos que le corresponda según viene establecido en el Reglamento Particular.
- 3 Que se compromete a acatar, sin reserva, los acuerdos de AENOR relativos a la tramitación de esta solicitud y de las verificaciones y controles posteriores que se hagan en consecuencia.
- 4 Que cumple la legislación vigente y, en especial, la relativa a condiciones laborales y prevención de riesgos laborales.
- 5 Que se le ha informado en la presente solicitud y se compromete a acatar el Programa de Integridad de IFS en la parte correspondiente a empresas certificadas y que podrían incluir visitas de acompañamiento por parte de IFS a los auditores de AENOR en sus instalaciones, auditoria y revisión de expedientes en las oficinas de AENOR, , auditorias de investigación frente a reclamaciones realizadas a IFS, etc. Si IFS tras evaluar las evidencias encontradas, llega a la conclusión de que los trabajos realizados en las auditorias no han sido adecuados podría dar lugar a sanciones para la Entidad de Certificación y/o a auditores concretos así como retiradas de certificados, con el consiguiente impacto negativo sobre la empresa certificada.
- 6 Que se autoriza a AENOR para que carguen los informes IFS en el Portal de IFS y que conoce que AENOR está obligada a comunicar a IFS cualquier suspensión ó retirada de un Certificado IFS así como la no renovación de dicho certificado bien por no superar la auditoria o por deseo expreso del cliente.

Por todo ello:

SOLICITA

Le sea concedido el Certificado de Conformidad para el centro localizado en:

..... indicado en el cuestionario descriptivo adjunto.

..... a de de 20.....

FIRMA Y SELLO

¹ Remitir una solicitud por centro. Este anexo debe enviarse a AENOR por correo ordinario, pudiendo adelantarse vía fax o correo electrónico.

ANEXO B - CUESTIONARIO DE INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA²

B.1 SEDE SOCIAL DE LA EMPRESA

Empresa:

Domicilio social:

C.I.F o equivalente:

Teléfono: Fax:

Correo electrónico:

WEB:

Personas de contacto:

Persona con capacidad legal suficiente para la firma del contrato con AENOR:

D.

Cargo:

N.I.F. o pasaporte:

Teléfono: Fax:

Persona de contacto con AENOR (persona de la empresa a la que se remitirán las comunicaciones de AENOR):

D.

Cargo:

Teléfono: Fax:

Correo electrónico:

B.2 PERSONAL DE LA EMPRESA:

- Número de personal total de la empresa:

De los cuales,

- Directivos y técnicos:
- Administrativos:
- Producción:
- Calidad:

² Remitir a AENOR con la primera solicitud o cuando se produzcan modificaciones en los datos remitidos.

B.3 Información sobre accesos a la empresa (croquis de situación, estación de tren más cercana, aeropuerto, etc.):

B.4 CENTROS DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA

(Incluir todos los centros que posee la empresa, independientemente de si están o no sometidos al control de AENOR)

Domicilio del centro (dirección, teléfono, fax y persona de contacto)	Productos/servicios ofrecidos

La veracidad de los datos contenidos en este cuestionario queda bajo la responsabilidad del
peticionario.

..... a de de 20.....

FIRMADO:

(Nombre, cargo, firma y sello)

ANEXO C - CUESTIONARIO DESCRIPTIVO DEL CENTRO PARA EL QUE SE SOLICITA LA CERTIFICACIÓN³

C.1 DATOS GENERALES

Dirección:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

RGSA:

RIA:

Nombre y cargo de:

- Persona de contacto con AENOR:
- Persona responsable de Producción:
- Persona responsable de Calidad:

- Número del personal total del centro:

De los cuales,

- Directivos y técnicos:
- Administrativos:
- Producción:
- Calidad:

C.2 ALCANCE DE LA INSPECCIÓN IFS QUE SE SOLICITA

C.3 PRODUCTOS SOMETIDOS AL CONTROL DE AENOR

³ Remitir a AENOR con la primera solicitud o cuando se produzcan modificaciones en los datos remitidos.

AENOR

Productos que se elaboran y/o manipulan	Categoría (*)	Número de líneas /producto	Fecha inicio y fin manipulación (**)	Producción estimada al año/producto

(*) se indicará la categoría que figura en el Anexo D para cada tipo de producto.

(**) Únicamente se incluirá este dato cuando se trate de producto estacional.

C.4 ACTIVIDADES E INSTALACIONES LOCALES

(Describir aquellas instalaciones y actividades locales tanto propias como ajenas a la Empresa que, por su ubicación, puedan ocasionar la contaminación de los productos manipulados en el centro. Indicar, asimismo, las medidas tomadas para evitar dicha contaminación).

C.5 CERTIFICADOS DEL CENTRO:

Indicar otros protocolos y normas que la empresa tenga implantados y certificados, así como la entidad encargada de su certificación (marcar lo que proceda):

IFS Alimentación

Entidad de certificación:

Nivel de certificación:

Año de certificación:

BRC Alimentación

Entidad de certificación:

Nivel de certificación:

Año de certificación:

ISO 9001 (Sistema de Gestión de la Calidad)

Entidad de certificación:

Año de certificación:

ISO 22000 (Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria)

Entidad de certificación:

Año de certificación:

Serie UNE 155000 (UNE 155001-1: Producción Controlada de hortalizas para consumo en fresco; UNE 155001-3: Producción Controlada de frutas para consumo en fresco)

Entidad de certificación:

Año de certificación:

GLOBALGAP PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Entidad de certificación:

Año de certificación:

Otros (especificar nombre del protocolo o norma, entidad y año de certificación) La veracidad de los datos contenidos en este cuestionario queda bajo la responsabilidad del peticionario.

..... a de de 20.....

FIRMADO:(Nombre, cargo, firma y sello)

ANEXO D - CALIFICACIÓN DE ALCANCES DE PRODUCTO Y TECNOLÓGICOS

D.1 ALCANCES DE 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 verduras
6. Cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks
7. Productos combinados
8. Bebidas
9. Aceites y grasas
10. Productos secos, otros ingredientes y aditivos
11. Alimentos para mascotas

D.2 ALCANCES TECNOLÓGICOS

Alcance Tecnológico	Etapas de procesado IFS- incluyendo procesado /tratamiento/manipulación/almacenamiento		Clasificación orientada a la tecnología que considera también los riesgos de productos
A	P1	Esterilización (p.ej. latas)	Esterilización (en envase final) con la finalidad de destruir patógenos. Productos esterilizados (p.ej. en autoclave) en su envase final.
B	P2	Pasterización, UHT/llenado aséptico, llenado en caliente. Otras técnicas de pasterizado, como pasterizado a alta presión, microondas	Pasterizado con la finalidad de reducir riesgos de seguridad alimentaria (y procesos UHT)
C	P3	Irradiación de alimentos	Productos procesados: Tratamiento con la finalidad de modificar el producto y/o ampliar la fecha de caducidad y/o reducir riesgos de seguridad alimentaria con técnicas de conservación y otras técnicas de procesado. Nota- excepción: se incluye la irradiación a esta categoría, aunque esté destinada a la destrucción de microorganismos.
	P4	Conservación: salado, marinado, azucarado, acidificado, encurtido, curado, ahumado, etc. Fermentación, acidificación	
	P5	Evaporación/deshidratación, filtrado al vacío, secado en congelación, microfiltrado (con tamaño de malla inferior a 10 micras)	
D	P6	Congelación (al menos -18°C / 0°F) incluyendo almacenamiento Procesos de congelación rápida, enfriado, refrigerado y almacenamiento respectivo en frío.	Sistemas y tratamientos para mantener la integridad o seguridad del producto. Tratamientos con la finalidad de mantener la calidad y/o integridad de los productos incluyendo tratamientos para eliminar la contaminación y/o prevenirla.
	P7	Inmersión, rociado, fumigado antimicrobiano	
E	P8	Envasado MAP, envasado al vacío	Sistemas y tratamientos para prevenir la contaminación del producto. Procesos para prevenir la contaminación del producto, en particular contaminación microbiológica, por medio de un estricto control de higiene y/o infraestructuras específicas durante la manipulación, tratamiento, procesado y/o envasado (p.ej. MAP).
	P9	Procesos para prevenir la contaminación del producto, en particular contaminación microbiológica, lo que implica un estricto control de higiene y/o infraestructuras específicas durante la manipulación, tratamiento y/o procesado, como tecnología de "sala blanca", temperatura controlada en la sala de trabajo por la seguridad del producto, desinfección tras la limpieza, sistemas de presión positiva de aire (como filtrado inferior a 10 micras)	
	P10	Técnicas específicas de separación: filtrado como ósmosis inversa, uso de carbón activo, etc.	
F	P11	Cocción, horneado, relleno de productos viscosos, embotellado, elaboración de cerveza, fermentación (p.ej. vino), desecado, fritura, asado, extrusión, batido.	Cualquier otra manipulación, tratamiento, procesado no incluido en los alcances A, B, C, D, E
	P12	Recubrimiento, empanado, rebozado, troceado, loncheado, cortado a dados, desmembrado, mezclado/combinado, relleno, sacrificado, clasificado, manipulado, envasado. Almacenamiento bajo condiciones controladas (atmósfera) excepto temperatura	
	P13	Destilado, purificado, cocinado al vapor, humectación, hidrogenado, triturado	

Nota: sólo se utilizan los alcances tecnológicos (de A a F) para las competencias de un auditor IFS. Las etapas de procesado (de P1 a P13) se utilizan sólo para determinar la duración de la auditoría.