

Los 10 requisitos KO de IFS Food v8

Revíselos con su equipo antes de la auditoría y marque cada uno: Listo · Parcial · Sin evidencia.

Por qué importan: en IFS Food v8 un KO evaluado con D (no implantado) resta el 50 % de la puntuación posible y el certificado no puede emitirse. Un «KO B» (pequeña parte sin implantar, sin impacto en seguridad, legalidad ni cliente) puntúa 0. Salvo el KO n.º 2 y el n.º 4, los KO no pueden declararse «no aplicables».

KO	Requisito	Qué exige (resumen)	Evidencias que conviene tener	Estado
1	Gobernanza y compromiso Req. 1.2.1	La dirección asegura que el personal conoce sus responsabilidades en seguridad y calidad del producto, y existen mecanismos documentados para vigilar su eficacia.	Funciones y responsabilidades por puesto; firmas de conocimiento; indicadores o revisiones que demuestren el seguimiento.	☐ Listo ☐ Parcial ☐ Sin evid.
2	Vigilancia de cada PCC Req. 2.3.9.1	Procedimientos de vigilancia documentados para cada PCC (método, frecuencia, registro). Cada PCC está bajo control y se demuestra con registros.	Registros de vigilancia completos y verificados; límites críticos validados; actuación ante desviaciones.	☐ Listo ☐ Parcial ☐ Sin evid.
3	Higiene del personal Req. 3.2.2	Los requisitos de higiene personal los entienden y aplican todo el personal, contratas y visitas.	Normas de higiene; formación; control de visitas y contratas; inspecciones de higiene registradas.	☐ Listo ☐ Parcial ☐ Sin evid.
4	Acuerdos con el cliente Req. 4.1.3	Cuando hay acuerdos con el cliente (receta, proceso, requisitos tecnológicos, planes de análisis, envase, etiquetado), se cumplen y se comunican a los departamentos implicados.	Especificaciones de cliente vigentes; control de cambios; evidencia de cumplimiento en producción y etiquetado.	☐ Listo ☐ Parcial ☐ Sin evid.
5	Especificaciones de materias primas Req. 4.2.1.3	Especificaciones documentadas, vigentes, inequívocas y conformes a la legislación (y al cliente) para todas las materias primas, aditivos, envases y reproceso.	Listado completo de especificaciones; fechas de revisión; requisitos legales cubiertos.	☐ Listo ☐ Parcial ☐ Sin evid.
6	Prevención de cuerpos extraños Req. 4.12.1	Procedimientos basados en riesgos para prevenir la contaminación por materias extrañas; el producto contaminado se trata como no conforme.	Análisis de riesgos (metal, vidrio, plástico duro, madera...); detectores verificados; gestión de roturas y no conformes.	☐ Listo ☐ Parcial ☐ Sin evid.
7	Trazabilidad Req. 4.18.1	Sistema de trazabilidad que relaciona lotes de producto con lotes de materias primas y envases en contacto, desde la recepción hasta la entrega al cliente (incluido el reproceso).	Ejercicio de trazabilidad con balance de masas al menos cada 12 meses (req. 4.18.2), hacia delante y hacia atrás.	☐ Listo ☐ Parcial ☐ Sin evid.
8	Auditorías internas Req. 5.1.1	Programa eficaz de auditorías internas que cubra todos los requisitos de IFS, planificado en 12 meses y ejecutado en no más de 15; actividades críticas con mayor frecuencia según riesgo.	Plan anual; informes; evaluación de riesgos de actividades críticas; seguimiento de hallazgos.	☐ Listo ☐ Parcial ☐ Sin evid.
9	Retiradas, recuperaciones e incidentes Req. 5.9.1	Procedimiento eficaz para retiradas, recuperaciones, incidentes y emergencias: responsables formados, persona disponible permanentemente, lista de contactos actualizada y plan de comunicación.	Procedimiento; lista de contactos al día; simulacro de retirada completo planificado en 12 meses (req. 5.9.2).	☐ Listo ☐ Parcial ☐ Sin evid.
10	Acciones correctivas Req. 5.11.3	Acciones correctivas formuladas, documentadas e implantadas cuanto antes para evitar que se repitan desviaciones y no conformidades, con responsables y plazos.	Registro de acciones con causa raíz, responsable, plazo y verificación de eficacia.	☐ Listo ☐ Parcial ☐ Sin evid.

Repaso rápido en las 4 semanas previas a la auditoría

Semana 4	☐ Haga un ejercicio de trazabilidad con balance de masas de un lote real, hacia delante y hacia atrás (KO 7, req. 4.18.2).
Semana 4	☐ Compruebe que el programa de auditorías internas ha cubierto todos los requisitos de IFS en los últimos 12 meses (KO 8).
Semana 3	☐ Revise que todas las materias primas, envases y reproceso tienen especificación vigente y que los acuerdos con clientes están aplicados (KO 4 y 5).
Semana 3	☐ Repase los registros de vigilancia de cada PCC: completos, firmados y con actuación documentada ante desviaciones (KO 2).
Semana 2	☐ Recorra la planta con la lista de higiene personal y de cuerpos extraños; incluya contratas y visitas (KO 3 y 6).
Semana 2	☐ Confirme que la lista de contactos para retiradas está al día y que el simulacro de retirada está planificado en el ciclo de 12 meses (KO 9).
Semana 1	☐ Cierre o documente las acciones correctivas abiertas con causa raíz, responsable y plazo (KO 10) y valide con la dirección los responsables (KO 1).

¿Quiere dominar los 10 KO y el resto de la norma?

Curso IFS Food v8 de Academy Gestema: 50 h, 14 módulos, 100 % online, con certificado verificable. 149 €.

https://academy.gestema.com/landing_curso06_ifs_food_v8.html

Fuente: IFS Food Standard for auditing product and process compliance in relation to food safety and quality, versión 8 (IFS Management GmbH), capítulo «KO requirements» y anexo de requisitos. Gestema CMC SL · gestema@gestema.com · www.gestema.com