



Norma IFS versión 8

Sku: 1225ID

Horas: 30

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Conocer la legislación que hace mención al Paquete de Higiene (Reglamento 178/2002).
- Comprender la trayectoria de la IFS
- Entender la estructura general que presenta la IFS
- Conocer la importancia del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, la importancia de la correcta implantación de los prerequisites y requisitos.
- Conocer cuáles han sido los principales cambios en la Versión nº 8 para la IFS Food, así como las principales novedades y la estructura base de la norma.
- Analizar qué actividades debe llevar la empresa para el cumplimiento de la política corporativa, estructura empresarial y la revisión del sistema de gestión bajo los criterios de la norma IFS Food V.8.
- Conocer la importancia del concepto de la calidad y su vínculo con la seguridad alimentaria, mediante un sistema gestión eficaz.
- Facilitar las herramientas necesarias para cumplir con las buenas prácticas de higiene, condiciones higiénico-sanitarias de un establecimiento alimenticio, planes de formación
- Definir la secuencia segura, así como sus actividades para lograr y un producto seguro en cuanto a calidad y seguridad alimentaria.
- Conocer los principales cambios que ha habido en la parte número 3 y número cuatro de la estructura definida para la IFS Food., en la versión número 8, a modo de esquema.
- Conocer las fases por las que pasa un establecimiento alimentario para la obtención de una certificación.

CONTENIDOS

Unidad 1. Historia de la IFS

- Legislación e instrucción a la IFS
- Norma IFS Food

Unidad 2. IFS Food V.8. Bases del Sistema de Gestión. Seguridad Alimentaria

- Sistema de Gestión. Seguridad alimentaria
- IFS Food V8. Seguridad alimentaria

Unidad 3. Requisitos de la IFS Food V.8

- Principales cambios de IFS y más significativos
- Principales cambios de IFS Food. V.8. Nivel Global

Unidad 4. Parte nº 2. Listado de Requisitos. Capítulo número 1 de IFS Food V.8

- Dirección y compromiso

Unidad 5. Parte nº 2. Listado de Requisitos. Capítulo número 2 de IFS Food

- Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria

Unidad 6. Parte nº 2. Listado de Requisitos. Capítulo número 3 de IFS Food

- Gestión de los recursos humanos. Requisito 3.1
- Higiene Personal. Requisito 3.2
- Formación e Instrucción. Requisito 3.3
- Instalaciones para el personal. Requisito 3.4

Unidad 7. Parte nº 2. Listado de Requisitos. Capítulo número 4 de IFS Food

- Enfoque al cliente y acuerdo contractual. Requisito 4.1
- Especificaciones y formulas. Requisito 4.2
- Desarrollo del producto/ Modificación del producto/ Modificación de procesos de producción. Requisito 4.3
- Compras. Requisito 4.4
- Envasado del producto. Requisito 4.5
- Ubicación de la fábrica. Requisito 4.6
- Exterior de la fábrica. Requisito 4.7
- Diseño de planta y flujos de procesos. Requisito 4.8
- Locales de producción y almacenamiento. Requisito 4.9
- Limpieza y desinfección. Requisito 4.10
- Gestión de residuos. Requisito 4.11
- Mitigación del riesgo de cuerpos extraños. Requisito 4.12
- Vigilancia y control de plagas. Requisito 4.13
- Recepción y almacenamiento de mercancías. Requisito 4.14
- Transporte. Requisito 4.15
- Mantenimiento y reparaciones. Requisito 4.16
- Equipos. Requisito 4.17
- Trazabilidad. Requisito 4.18

- Mitigación del riesgo de alérgenos. Requisito 4.19
- Fraude Alimentario. Requisito 4.20 Food defense. Requisito 4.21

Unidad 8. Parte nº 2. Listado de Requisitos. Capítulo número 5 de IFS Food. Medición, Análisis y Mejoras

- Auditorías internas. Requisito 5.1
- Inspecciones de fábrica. Requisito 5.2
- Validación y control del proceso. Requisito 5.3
- Calibración, ajuste y verificación de los equipos de medición y vigilancia. Requisito 5.4
- Vigilancia de control de cantidades. Requisito 5.5
- Pruebas de producto y control ambiental. Requisito 5.6
- Liberación de producto. Requisito 5.7
- Gestión de las reclamaciones de autoridades y clientes. Requisito 5.8
- Gestión de recuperación de productos, retirada de productos e incidencias. Requisito 5.9
- Gestión de productos no conformes. Requisito 5.10
- Gestión de desviaciones, no conformidades, correcciones y acciones correctivas. Requisito 5.11

Unidad 9. Principales cambios de la IFS Food. Versión nº8

- Parte nº 3. Requisitos para los organismos de acreditación, entidades de certificación y auditores
- Parte nº 4. Informes, Software. Auditxpress Neo y Base de Datos IFS

Unidad 10. Obtención de la Certificación IFS Food 8