

Listado de requisitos IFS Broker 2
Comparación del listado de requisitos entre IFS Broker 1 e IFS Broker 2

No V 1	Requisitos IFS Broker Versión 1	No V 2	Requisitos IFS Broker Versión 2
1	Responsabilidad de la dirección	1.	Responsabilidad de la dirección
1.1	Política corporativa/Principios corporativos	1.1	Política corporativa/Principios corporativos
1.1.1	La dirección deberá redactar e implantar una política corporativa. Ésta deberá tomar en consideración, como mínimo: - enfoque al cliente - responsabilidad medioambiental - responsabilidad ética y laboral - requisitos del producto (incluyendo seguridad, calidad, legalidad, y especificaciones del producto y elaboración) La política corporativa deberá ser comunicada a todos los empleados.	1.1.1	La dirección deberá redactar e implantar una política corporativa. Ésta deberá tomar en consideración, como mínimo: - enfoque al cliente - responsabilidad medioambiental - sostenibilidad - responsabilidad ética y personal - requisitos de producto (incluye: seguridad de producto, calidad, legalidad, procesos y especificaciones). La política corporativa deberá ser comunicada a todos los empleados.
1.1.2	La compañía deberá asegurarse de que toda la información relevante sea comunicada puntualmente al personal implicado.	1.1.2	Toda la información relevante relacionada con la seguridad del producto y la calidad será comunicada de una forma adecuada y oportuna al personal implicado.
1.2	Estructura corporativa	1.2	Estructura corporativa
1.2.1	La estructura de la compañía deberá estar reflejada sobre un organigrama.	1.2.1	La estructura de la empresa deberá estar reflejada en un organigrama.
1.2.2	Las responsabilidades y competencias deberán estar establecidas con claridad, así como la delegación de las mismas.	1.2.2	Las competencias y responsabilidades, incluyendo la delegación de las mismas estarán claramente fijadas.
1.2.3	KO nº1 La Dirección se asegurará de que todos los empleados sean conscientes de sus responsabilidades y de que se implanten mecanismos para supervisar la eficacia de su desempeño.	1.2.3	KO nº1: La Dirección se asegurará de que todos los empleados sean conscientes de sus responsabilidades respecto a calidad y seguridad del producto y de que se implanten mecanismos para supervisar la eficacia de su desempeño. Dichos mecanismos deberán estar claramente identificados y documentados.
1.2.4	La compañía deberá tener un sistema implantado para asegurarse de que se mantiene informada de toda la legislación aplicable en alimentos, piensos, temas de seguridad alimentaria y no alimentaria, así como de informaciones científico-técnicas y de códigos de prácticas.	1.2.4	La compañía asegurará que todos los procesos (documentados y no documentado) son conocidos por el personal implicado y son aplicados consistentemente.
		1.2.5	La empresa deberá tener un sistema implantado para asegurarse de que se mantiene informada de toda la legislación aplicable en seguridad y calidad de los productos comercializados, así como de desarrollos científico-tecnológicos y de códigos de prácticas en la industria.
		1.2.6	La empresa informará a sus clientes, lo antes posible, sobre cualquier aspecto relacionado con las especificaciones de producto, en particular sobre todas las no conformidad(es) identificadas por autoridades competentes relacionadas con los productos, que puedan tener, tengan o hayan tenido un impacto determinado sobre la seguridad y/o legalidad de los respectivos productos. Esto podría incluir aspectos preventivos, aunque sin limitarse a ellos.
1.3	Revisión por la dirección	1.3	Revisión de la dirección
1.3.1	La Dirección se asegurará de que el sistema de gestión de la calidad se revisa a intervalos establecidos.	1.3.1	La Dirección debe asegurarse de que los sistemas de gestión de la calidad y la seguridad del producto son revisados al menos una vez al año o con más frecuencia si se realizan cambios. Dichas revisiones deberán contener, al menos, resultados de auditorías, información de clientes, cumplimiento de procesos y conformidad de productos, estado de acciones preventivas y correctivas, acciones de seguimiento derivadas de revisiones por la dirección anteriores, cambios que pudieran afectar a los sistemas de gestión de la calidad y la seguridad del producto y recomendaciones para la mejora.
1.3.2	Esta revisión deberá incluir medidas para el control del sistema de gestión de la calidad y para el proceso de mejora continua.	1.3.2	Esta revisión incluirá la evaluación de medidas para el sistema de gestión de control de la calidad y seguridad del producto y para el continuo proceso de mejora.
2.	Sistema de Gestión de la Calidad	2.	Sistema de gestión de la Calidad y seguridad del producto
2.1	Gestión del riesgo/APPCC	2.1	Gestión del riesgo/APPCC

2.1.1	<p>KO n°2: La base del sistema de control de la seguridad alimentaria de la compañía será un sistema de gestión del riesgo/APPCC, basado en los principios del Codex Alimentarius, sistemático y exhaustivo. Además deberá tomar en consideración las disposiciones legales de los países de producción y de destino. El concepto de gestión del riesgo se refiere a la respectiva localización de producción.</p> <p>a. Diagrama de flujo que abarque todos los niveles pertinentes de la correduría. b. Descripción de riesgo c. Medidas de control de los riesgos identificados d. Los apartados contemplados en las letras a)-c), serán documentados.</p> <p>La evaluación del riesgo se revisará regularmente y, si fuera necesario reelaborado/actualizado. La evaluación del riesgo tendrá en cuenta también los OMG y Alérgenos. La evaluación del riesgo se llevará a cabo por personas con un conocimiento adecuado de los procesos y productos involucrados. Si este conocimiento es insuficiente, se adoptarán las medidas de cualificación apropiadas.</p>		2.1.1	<p>KO n°2: La base para el control de la seguridad del producto de la compañía será enteramente implementada, sistemática y con una completa gestión del riesgo. Para alimentación, la compañía sujeta a la auditoría IFS Broker se asegurará de que el sistema de control de seguridad alimentaria de su proveedor esté totalmente implementado, y con un sistema APPCC completo, basado en los principios del Codex Alimentario. Para todos los productos, se tendrá en cuenta cualquier requisito legal de la producción y de los países de destino</p>
			2.1.2	<p>Habrán un proceso de evaluación del riesgo en el lugar, relacionado con localización(es) específica(s) e incluirá:</p> <p>a. Un diagrama de flujo incluyendo todos los niveles relevantes de los servicios bróker b. Descripción del riesgo c. Medidas para controlar la identificación del riesgo d. Los pasos referidos bajo los puntos a)-c) estarán documentados</p>
			2.1.3	<p>La evaluación del riesgo se revisará regularmente, por lo menos anualmente, y/o cuando alguna modificación de los servicios fuera hecha; si es necesario, la evaluación del riesgo será revisado/actualizado. La evaluación del riesgo también considerará el riesgo de presencia de OMG y alérgenos</p>
			2.1.4	<p>La evaluación del riesgo se llevará a cabo por persona(s) con un conocimiento adecuado conocimiento de los servicios y productos involucrados. Si este conocimiento es insuficiente, la compañía adoptará las medidas necesarias para asegurar que la evaluación del riesgo es llevada a cabo por persona(s) competente(s).</p>
2.2	Requisitos de la documentación		2.2	Requisitos de la documentación
2.2.1	El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria/seguridad del producto, deberá estar documentado e implantado y deberá conservarse en una localización.		2.2.1	El sistema de gestión de la calidad y la seguridad del producto, deberá estar documentado y deberá conservarse en una localización (manual de seguridad del producto y calidad o sistema de documentación electrónica).
2.2.2	Se documentará un procedimiento para definir el control de los documentos y sus modificaciones.		2.2.2	Un procedimiento documentado deberá existir para el control de la documentación y sus enmiendas.
2.2.3	Todos los documentos serán claramente legibles, exhaustivos y no presentarán ambigüedades. Deberán estar disponibles en todo momento para las personas implicadas.		2.2.3	Todos los documentos serán claramente legibles, inequívocos y comprensibles. Estarán disponible al personal en todo momento.
			2.2.4	Todos los documentos que son necesarios para el cumplimiento con los requisitos del producto estarán disponibles en su versión más actualizada.
2.3	Conservación de los registros		2.3	Mantenimiento de registros
2.3.1	Todos los registros necesarios para demostrar el cumplimiento del producto con sus requisitos serán completos, detallados, se conservarán y estarán disponibles.		2.3.1	Todos los registros, necesarios para el cumplimiento de los requisitos del producto estarán completados, detallados, mantenidos y estarán disponibles bajo solicitud.
2.3.2	Los registros serán legibles y auténticos. Se conservarán de manera que se evite una manipulación posterior.		2.3.2	Los registros serán legibles y auténticos. Serán mantenidos de tal manera que se evite la manipulación. Si los registros están documentados electrónicamente, un sistema asegurará que solo personal autorizado tenga acceso a modificar estos registros (p.ej. mediante el uso de claves).
2.3.3	Los registros se deberán conservar de acuerdo con los requisitos legales. Si éstos no están especificados, se conservarán durante toda la vida comercial del producto, de manera que puedan verificarse. Para aquellos productos cuya vida comercial sea muy corta, o prácticamente nula, se decidirá el período de conservación en función de un análisis de peligros.		2.3.3	Todos los registros serán mantenidos de acuerdo a requisitos legales. Donde los requisitos de los clientes estén presentes, estos se cumplirán, o si tales requisitos no existen, serán conservados por un mínimo de un año después de la fecha de caducidad especificada. Para productos sin fecha de caducidad, la duración del mantenimiento de los registros estará justificada y dicha justificación estará documentada.
			2.3.4	Los registros estarán almacenados de una manera segura y fácilmente accesibles.
3.	Gestión de los recursos		3.	Gestión de los recursos

3.1.1	Todo el personal que realice trabajos que afecten a la calidad, la seguridad o la legalidad del producto deberá disponer de las competencias necesarias, adquiridas mediante estudios, experiencia o formación.	3.1	Todo el personal que realice trabajos que afecten a la seguridad del producto, legalidad y calidad deberán disponer de las competencias necesarias, adquiridas mediante estudios, experiencia profesional y/o formación, adecuado a su desempeño, basado en la evaluación del riesgo.
3.2.1	Todo el personal que realice trabajos que afecten a la calidad, la seguridad o la legalidad del producto deberá disponer de las competencias necesarias, adquiridas mediante estudios, experiencia o formación.	3.2	La compañía implementará programas de formación documentados, tomando en consideración los requisitos del producto y las necesidades de formación de los empleados. La compañía proporcionará un programa de formación en relación a las descripciones del trabajo y los requisitos de formación.
4.	Proceso de prestación del servicio	4.	Programación y Prestación del servicio
4.1	Revisión del contrato	4.1	Convenio contractual
4.1.1	Antes de confirmar un acuerdo de aprovisionamiento a un cliente, todos los requisitos relativos al producto, su realización y su entrega habrán sido definidos y comprendidos. La compañía revisará si se han satisfecho todos los requisitos del cliente.	4.1.1	Se establecerán, convendrán y revisarán los requisitos definidos entre las partes contratantes, respecto a su aceptabilidad antes de firmar un contrato de aprovisionamiento. Todas las cláusulas relacionadas con la calidad y la seguridad del producto deberán ser conocidas y comunicadas a cada uno de los departamentos implicados.
4.1.2	Deberán registrarse y comunicarse adecuadamente los acuerdos relativos a la introducción de cambios en los requisitos contractuales.	4.1.2	Deberán registrarse y comunicarse adecuadamente los cambios relativos a los acuerdos contractuales entre las partes contratantes.
4.1.3	Se garantizará que los requisitos de calidad específicos de los clientes se comunican al proveedor y a la etapa preliminar.	4.1.3	Los requisitos sobre la calidad y seguridad específicos de los clientes serán comunicados y comprendidos por el proveedor de la compañía.
4.2	Especificaciones del producto	4.2	Especificaciones
4.2.1	Deberá disponerse de especificaciones para todos los productos acabados y, si es necesario (p.ej. marcas del distribuidor), éstas habrán sido acordadas documentalmente con el cliente. Las especificaciones deberán estar en conformidad con los requisitos legales, estar actualizadas, no ser ambiguas y estar disponibles.	4.2.1	Las especificaciones estarán disponibles para todos los productos. Estarán actualizadas, sin ambigüedades y en cumplimiento con los requisitos legales del país (es) de destino y también con los requisitos de los clientes
4.2.2	KO n°3: Se cumplirán las especificaciones del cliente	4.2.2	KO n°3: Se cumplirán las especificaciones del cliente.
		4.2.3	Donde sea requerido por los clientes, las especificaciones del producto estarán formalmente acordadas.
4.2.3	Se dispondrá de un procedimiento para la introducción de modificaciones y posterior aprobación en las especificaciones, a lo largo de cualquier punto del proceso.	4.2.4	Deberá existir un procedimiento para la creación, la modificación y la aprobación de especificaciones para todos los productos y partes en los servicios, que incluirá la aceptación preliminar del cliente, si las especificaciones han sido convenidas con el cliente.
6.1	Desarrollo de producto	4.3	Desarrollo de producto/Modificación de producto/Modificación de los procesos de producción
6.1.1	La compañía dispondrá e implantará un procedimiento para el desarrollo de productos, que tenga en consideración los riesgos y patentes y que demuestre que todos los productos existentes y nuevos productos son diseñados para cumplir los requisitos legales.	4.3.1	Deberá implantarse un procedimiento para el desarrollo de producto, que incorpore los principios evaluación del riesgo para todos los productos (y acorde con el sistema APPCC para alimentos). El procedimiento asegurará que todos productos existentes y nuevos estén diseñados para cumplir con los requisitos legales y los requisitos del cliente. Este procedimiento también tendrá en cuenta patentes, si son aplicables.
6.1.2	La formulación del producto, el proceso de fabricación y el cumplimiento de los requisitos del producto se evaluarán mediante ensayos en fábrica y análisis de producto.	4.3.2	Se establecerán la formulación del producto, el proceso de fabricación, los parámetros de proceso y el cumplimiento de los requisitos del producto y se asegurarán mediante ensayos en fábrica y/o análisis de producto.
6.1.3	Se llevarán a cabo ensayos de vida comercial tomando en consideración la formulación del producto, el envasado y las condiciones de fabricación y almacenamiento. Las fechas de caducidad o la vida útil se establecerán de acuerdo a los resultados de estos ensayos.	4.3.3	Cuando sea oportuno, se realizarán ensayos de vida comercial o procesos adecuados serán llevados a cabo y en consideración dada la formulación del producto, el envasado, la producción y las condiciones declaradas para establecer un mínimo de la duración del producto.
6.1.7	El desarrollo de producto deberá tomar en consideración los resultados de evaluaciones organolépticas.	4.3.4	En relación con el desarrollo de producto alimentario, la compañía asegurará que se realice una evaluación organoléptica y los resultados de estas evaluaciones estarán revisadas y se actuará en consecuencia.
6.1.4	La compañía deberá llevar a cabo estudios y ensayos apropiados para evaluar el cumplimiento de los criterios microbiológicos a lo largo de la vida comercial.	4.3.5	Un proceso será implementado para asegurar que el etiquetado de los productos existentes y nuevos productos cumplen con la legislación vigente en el país de destino y con los requisitos del cliente.
6.1.5	Deberán establecerse recomendaciones para la preparación y/o el uso de los productos alimenticios. Si es apropiado, se incluirán los requisitos del cliente.	4.3.6	Deberán establecerse recomendaciones para la preparación y/o el uso de los productos. Donde sea apropiado, las recomendaciones para el uso se verán reflejadas en la satisfacción del cliente así como su seguridad. Donde sea especificado, los requisitos del cliente estarán incluidos.
6.1.6	Se registrarán adecuadamente el progreso y los resultados del desarrollo de producto.	4.3.7	Se registrarán adecuadamente el progreso y los resultados del desarrollo de producto.
6.2	Compras	4.4	Compras
6.2.1	Los productos y servicios comprados deberán ser conformes a las especificaciones vigentes y a los acuerdos contractuales.	4.4.1	La empresa deberá controlar los procesos de compras para asegurar que todos los materiales y servicios adquiridos de terceros y que tengan un impacto en la seguridad del producto y la calidad cumplen los requisitos.
6.2.3	Se dispondrá de un procedimiento para la aprobación y el seguimiento de los proveedores (internos y externos), incluyendo aquellos a los que se subcontrata la producción o parte de ella y a los servicios subcontratados.	4.4.2	Habrán un procedimiento para la homologación y el seguimiento de proveedores.

6.2.4	Se recomienda encarecidamente que el procedimiento de aprobación y seguimiento contenga criterios claros de evaluación como: auditorías, certificados de análisis, fiabilidad del proveedor, reclamaciones, así como requisitos específicos basados en un análisis de peligros. Si existe una norma IFS para la categoría de producto (IFS Food, IFS HPC), el fabricante del producto (alimentario, HPC o no alimentario) que trabaja para el broker, será certificado por IFS, a menos que el cliente (distribuidor) haya aceptado expresamente otras condiciones.	4.4.3	El procedimiento de homologación y vigilancia deberá contener criterios claros de valoración como: auditorías, certificados de análisis, fiabilidad del proveedor y reclamaciones, así como el cumplimiento de referenciales requeridos basados en la evaluación del riesgo. Si una norma IFS existente para la categoría de producto (IFS Food, IFS HPC, IFS PACsecure), el proveedor de (productos alimentarios, de uso doméstico y del cuidado personal o envases) estos productos quien trabaja para la compañía estará certificada de acuerdo a IFS, a menos que el cliente haya aceptado otras condiciones
		4.4.4	La compañía tendrá un (interno o externo) sistema basado en el riesgo, para supervisar las zonas de abastecimiento de los productos comprados.
6.2.5	Se revisará periódicamente el resultado de la evaluación de los proveedores. Deberán existir registros de dicha revisión y de las acciones tomadas en consecuencia.	4.4.5	Se realizará de manera regular una evaluación de los proveedores para identificar y controlar los riesgos. Habrá un registro de todas las revisiones y acciones tomadas como consecuencia de la evaluación.
6.2.6	Se verificará que los productos y servicios comprados cumplan con las especificaciones existentes. El programa de control deberá tomar en consideración los requisitos del producto, el desempeño del proveedor y el impacto de las materias primas en el producto acabado. Cuando varios proveedores ofrezcan el mismo producto a un cliente, los proveedores tendrán el mismo nivel de manipulación de la producción.	4.4.6	Los productos comprados serán revisados de acuerdo con las especificaciones existentes y, basadas en el riesgo, con su autenticidad. La programación de estos controles tendrá que tener en cuenta como mínimo, los siguientes criterios: requisitos de producto y estatus del proveedor (según su valoración).
		4.4.7	En caso de marcas privadas, un sistema de aprobación de proveedores de acuerdo con los requisitos de los clientes existirá, para los proveedores de productos.
6.3	Envasado del producto	4.5	Envasado del producto
6.3.2	Deberán existir especificaciones para todos los materiales de envasado.	4.5.1	La compañía asegurará que hay especificaciones detalladas para los materiales de envasado y que estos cumplen con la legislación vigente para el/los país (es) de destino del producto.
		4.5.2	Donde el material de envasado pudiera comprometer la seguridad del producto, se deberá disponer de certificados de conformidad que cumplan los requisitos legales vigentes. Cuando no exista ningún requisito legal específico aplicable, se deberá disponer de evidencias para demostrar que el material de envasado es adecuado para su uso. Esto aplica a material de envasado que pueda tener efectos sobre la materia prima/componentes, productos semielaborados y productos finales.
6.3.3	Antes de la puesta en circulación de una nueva etiqueta, se deberá revisar la conformidad del producto con el etiquetado. Esta revisión deberá tomar en consideración los requisitos del producto y la legislación específica aplicable en los países de destino en los que se comercialice el producto.	4.5.3	Donde sean requeridos cambios en el envase del producto por el cliente o la legislación, la compañía asegurará que el envase del producto es controlado por los proveedores y que estos productos cumplen con los requisitos legislativos y/o del cliente. El correcto uso del envase se revisará de manera regular y esto estará documentado por el proveedor. La compañía asegurará que estos controles son llevados a cabo
6.3.4	La conformidad del producto con su etiquetado deberá estar permanentemente garantizada a lo largo del proceso de comercialización.	4.5.4	Donde sean requeridos cambios en el etiquetado del producto por el cliente o la legislación, la compañía se asegurará que la etiqueta del producto es modificados por el proveedor para cumplir con este cambio. La información de la etiqueta será legible, indeleble y cumplirá con las especificaciones del producto acordadas por el cliente (incluyendo p.ej. la vida media). El etiquetado será revisado regularmente y estará documentado
4.3	Trazabilidad (incluyendo OMGs y alérgenos)	4.6	Trazabilidad (incluyendo OMG's y alérgenos)
4.3.1	KO n°4: Existe un sistema de trazabilidad, que permite la identificación en base el etiquetado de los productos, que garantiza la trazabilidad a los productores individuales y lotes, así como a los clientes suministrados.	4.6.1	KO n°4: Se implantará un sistema de trazabilidad, que permita la identificación completa de los productos y el etiquetado de los productos estará hecha en la manera que permita una completa trazabilidad. El sistema de trazabilidad, incluidos registros, asegurará la completa trazabilidad desde el proveedor (definido cantidad de lote) hasta la entrega al cliente.
4.3.2	El sistema se pondrá a prueba periódicamente, y se documentarán los resultados, con el objetivo de verificar la trazabilidad en ambos sentidos (desde la expedición del producto acabado hasta la recepción de las materias primas, y viceversa), incluyendo verificaciones cuantitativas. Si las conclusiones lo aconsejan, se modificará el sistema.	4.6.2	El sistema de trazabilidad será comprobado a intervalos regulares, al menos una vez al año y cada vez que el sistema de trazabilidad cambie. La comprobación verificará la trazabilidad hacia atrás y hacia delante (desde el producto final hasta la materia prima/componentes y viceversa), incluyendo comprobación de cantidades. Se registrarán los resultados de los ensayos.
		4.6.3	Si un cliente así lo requiere, la compañía asegurará que el proveedor ha identificado muestras representativas de los lotes producidos, se han almacenado adecuadamente y conservadas hasta su fecha de caducidad o, si es requerido, por un periodo más largo. La compañía obtendrá y mantendrá una lista de todos los lotes producidos cubiertos por los servicios bróker.
6.5	Proveedor logístico de tercera parte	4.7	Actividades logísticas
6.5.1	Si una organización contrata a un proveedor de tercera parte de transporte y/o servicios de almacenamiento, todos los requisitos necesarios deberán estar claramente definidos en el contrato correspondiente o el proveedor del servicio servicio estará sujeto a los requisitos de IFS Logística.	4.7.1	Donde una compañía contrate con terceras partes transporte y/o almacenamiento, todos los requisitos relevantes para asegurar la seguridad del producto y calidad serán claramente definidos en el respectivo contrato o el proveedor de los servicios estará sujeto a los requisitos de IFS Logística.

6.5.2	Si la empresa tiene su propia zona de almacenamiento o su propio servicio de transporte, éstos se certificarán conforme a IFS Logística.		4.7.2	Si la compañía tiene su propia área de almacenamiento y/o sus propios servicios de transporte y le gustaría incluirlos en el alcance de la certificación IFS, entonces estos procesos estarán certificados de acuerdo a IFS Logística (auditoría combinada con el listado de requisitos de IFS Logística), a menos que el cliente haya aceptado otras condiciones
5.	Mediciones, Análisis, Mejoras		5.	Mediciones, Análisis y Mejoras
5.1	Auditorías internas		5.1	Auditorías internas
5.1.1	KO n°5: Se llevarán a cabo auditorías internas de acuerdo con un plan acordado. El alcance y la frecuencia se determinarán mediante un análisis de peligros. Las auditorías internas se llevarán a cabo al menos una vez al año en todos los departamentos.		5.1.1	KO n°5: Se realizarán auditorías internas efectivas según un programa definido y convenido de auditorías que cubra al menos todos los requisitos de la norma IFS. El alcance y la frecuencia de las auditorías internas se determinarán con un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.
			5.1.2	Se llevarán a cabo auditorías internas de actividades que sean críticas para la seguridad del producto, especificaciones y servicios propios por lo menos una vez al año.
			5.1.3	Los auditores serán competentes e independientes de los departamentos auditados.
5.1.2	Los resultados de las auditorías serán comunicados a las personas responsables de los departamentos auditados. Se establecerán, se documentarán y se comunicarán al personal afectado las acciones correctivas necesarias y el plazo para su implantación.		5.1.4	Los resultados de las auditorías serán comunicados a la dirección y a las personas responsables de los departamentos afectados. Se establecerán, se documentarán y se comunicarán al personal afectado las acciones correctivas necesarias y el plazo para su implantación.
5.1.3	Se documentará cómo y cuándo se verificarán las acciones correctivas derivadas de las auditorías internas.		5.1.5	Se documentará cómo y cuándo se verificarán las acciones correctivas derivadas de las auditorías internas. Los registros de las acciones de verificación estarán disponibles.
6.4	Análisis de producto		5.2	Análisis de producto
6.4.1	Se dispondrá de procedimientos que aseguren que se cumplen todos los requisitos de producto especificados, incluyendo los requisitos legales y las especificaciones. Se deberán llevar a cabo los análisis microbiológicos, físicos y químicos necesarios para satisfacer ese objetivo, ya sea internamente o subcontratándolos.		5.2.1	Habrán procedimientos de análisis/controles de producto asegurando que todos los requisitos especificados del producto son cumplidos, incluyendo requisitos legales y especificaciones. Análisis microbiológicos, físicos y químicos requeridos para este propósito serán llevados a cabo internamente y/o subcontratados.
6.4.2	KO n°6: Cuando el cliente/consumidor exija análisis especiales, éstos estarán definidos en un plan de control y realizarse de acuerdo con los requisitos definidos. Los resultados analíticos estarán disponibles en la compañía. Los análisis relacionados con la seguridad alimentaria o la gestión del riesgo (no alimentario) deberán llevarse a cabo por un laboratorio acreditado (ISO 17025). Si los análisis se llevan a cabo por el laboratorio propio o por un laboratorio no acreditado, los resultados de éstos deberán verificarse de manera periódica por un laboratorio acreditado.		5.2.2	KO n°6: Donde se demanden análisis especiales por parte del cliente, estos serán definidos en un plan de control y realizados según los requisitos definidos. Los resultados de los controles estarán disponibles en la compañía.
			5.2.3	Los análisis relacionados con seguridad del producto, deberán llevarse a cabo preferentemente en laboratorios con programas/métodos adecuadamente acreditados (ISO 17025). Si los análisis se realizan dentro de la empresa o por un laboratorio sin programas/métodos adecuadamente acreditados, los resultados deberán verificarse de forma periódica por laboratorios acreditados en estos programas/métodos (ISO 17025).
6.4.3	Deberá definirse un plan de control, ejecutado internamente o subcontratado, basado en un análisis de peligros para materias primas, y productos semielaborados y acabados, así como para equipos de proceso y materiales de envasado, y si es necesario control ambiental. Se documentarán los resultados.		5.2.4	Deberá definirse un plan de análisis, basado en una evaluación de riesgo, que cubra los servicios brókeres, el proceso de producción de proveedores incluyendo materias primas/componentes, productos semielaborados y finales, así como materiales de envasado. Se documentarán los resultados.
			5.2.5	Los resultados de los análisis serán evaluados rápidamente. En caso de resultados insatisfactorios, la compañía asegurará la significancia de estos resultados, informará adecuadamente al cliente y se implementarán medidas correctivas adecuadas. Los resultados analíticos serán revisados de manera regular a fin de identificar tendencias. Se tendrán en cuenta las tendencias que indiquen resultados potencialmente insatisfactorios, y la compañía tomará acciones correctivas.
			5.2.6	Con base en la información interna o externa sobre el riesgo del producto que pueda tener un impacto en la seguridad del producto y/o calidad (incl. adulteración y fraude), la empresa deberá actualizar su plan de control y/o tomar cualquier medida apropiada para controlar el impacto en los productos terminados.
5.2	Cuarentena de productos y liberación		5.3	Cuarentena de productos y liberación

5.2.1	Deberá implantarse un procedimiento, basado en un análisis de peligros, para la cuarentena y liberación de todas las materias primas, productos semielaborados y acabados, equipos de proceso y materiales de envasado. El procedimiento garantizará que tan sólo se procesan y expiden productos y materiales conformes con los requisitos del producto. Se aplicarán reglas de control claras para permitir la liberación de producto.	5.3.1	Como parte del procedimiento de gestión de incidentes de la compañía (sistema de gestión de crisis), habrá una garantía de que el proveedor tiene un sistema que identifica y controla productos no conformes y que se encuentra presente un sólido procedimiento de (bloqueo/retención) en el caso de que se identifique un producto no conforme. La compañía asegurará que solo los productos y materiales conforme a los requisitos del producto son entregados al cliente.
5.3	Gestión de las reclamaciones de las autoridades y los clientes	5.4	Gestión de reclamaciones de las autoridades y clientes
5.3.1	Se implantará un sistema para la gestión de las reclamaciones de producto.	5.4.1	Se implantará un sistema para la gestión de las reclamaciones de producto.
5.3.2	Todas las reclamaciones serán evaluadas por personal competente. Cuando esté justificado, se tomarán medidas apropiadas, de manera inmediata si es necesario.	5.4.2	Todas las reclamaciones serán evaluadas por personal competente. Cuando esté justificado, se tomarán de inmediato las medidas apropiadas.
5.3.3	Se deberán analizar las reclamaciones con un enfoque hacia la implantación de medidas preventivas, que eviten la reaparición de la no conformidad.	5.4.3	Se deberán analizar las reclamaciones con un enfoque hacia la implantación de medidas preventivas, que eviten la reaparición de la no conformidad.
5.3.4	Los resultados del análisis de los datos de las reclamaciones se pondrán a disposición de los responsables relevantes y de la dirección.	5.4.4	Los resultados del análisis de los datos de las reclamaciones se pondrán a disposición de los correspondientes responsables y de la dirección.
5.4	Gestión de incidentes, retirada de productos, recuperación de productos	5.5	Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos
5.4.1	Se definirá, implantará y mantendrá actualizado un procedimiento de gestión de crisis. Este deberá incluir, como mínimo, la designación y la formación de un comité de crisis, una lista de contactos de emergencia, fuentes de asesoramiento legal (si es necesario), accesibilidad de las personas de contacto, información de clientes, y un plan de retirada y/o recuperación de producto y comunicación, incluyendo información a los consumidores.	5.5.1	Se dispondrá de un procedimiento documentado para la gestión de incidencias y de posibles situaciones de emergencia que tengan un impacto en la seguridad del producto, la legalidad y la calidad. Este procedimiento deberá estar implantado y mantenido. Incluirá, como mínimo: la designación y formación de un comité de crisis, una lista de contactos de emergencia, fuentes de asesoramiento legal (si es necesario), disponibilidad de las personas de contacto, información de clientes, y un plan de comunicación, incluyendo información a los consumidores.
5.4.2	KO n°7: Se dispondrá de un procedimiento eficaz para la retirada y recuperación de todos los productos, que asegure que los clientes implicados sean informados tan pronto como sea posible. Este procedimiento incluirá una asignación clara de responsabilidades.	5.5.2	KO n°7: Se dispondrá de un procedimiento eficaz para la retirada y recuperación de todos los productos, que asegure que los clientes implicados sean informados tan pronto como sea posible. Este procedimiento incluirá una asignación clara de responsabilidades.
5.4.3	El procedimiento para la retirada y recuperación de productos incluirá los datos actualizados de los contactos de emergencia (nombres y números de teléfono de proveedores, clientes y autoridades competentes).	5.5.3	Se dispondrá de una lista actualizada de contactos para emergencias (como nombres, teléfonos de proveedores, clientes y autoridades competentes). Deberá estar permanentemente disponible una persona de la empresa, con autoridad para iniciar el proceso de gestión de incidencias. Una persona de la compañía, que tenga la autoridad para iniciar la gestión del incidente, estará permanentemente disponible.
5.4.4	La viabilidad, eficacia, y la rapidez de acción del procedimiento serán evaluadas periódicamente mediante ensayos internos, basados en un análisis de peligros, pero ejecutados como mínimo una vez al año. Se ejecutarán de tal manera que se asegure la eficaz implantación y operatividad del procedimiento.	5.5.4	La viabilidad, eficacia y rapidez de la implementación del procedimiento de retirada será evaluado periódicamente, como mínimo una vez al año, mediante ensayos internos, basados en un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados. Se realizarán de tal manera que se asegure la eficaz implantación y operatividad del procedimiento.
5.5	Gestión del producto no conforme	5.6	Gestión de las no conformidades y productos no conformes
5.5.1	Se dispondrá de un procedimiento para la gestión de todos los productos no conformes	5.6.1	Se dispondrá de un procedimiento para la gestión de todos los productos no conformes.
5.5.2	Este deberá incluir, como mínimo: - procedimientos de aislamiento/cuarentena - evaluación del riesgo - identificación (p.e. etiquetado) - decisión relativa al destino final (p.e. liberación, reproceso, tratamiento, bloqueo, cuarentena, rechazo, eliminación) - Información sobre la cadena de proceso	5.6.2	El procedimiento para la gestión de productos no conformes deberá incluir como mínimo: -procedimientos de aislamiento/cuarentena -análisis de peligros y evaluación de los riesgos asociados -identificación (p.ej. etiquetado) -decisión sobre uso futuro (p.ej. liberación, reprocesado/tratamiento posterior, bloqueo, cuarentena, rechazo/eliminación) -información acerca de la cadena de proceso
5.5.3	Las responsabilidades estarán claramente definidas. Todo el personal relevante comprenderá las directrices dictadas en el procedimiento de gestión del producto no conforme.	5.6.3	Las reglas del procedimiento para la gestión de no conformidades de productos deberán ser comprendidas por todo el personal.
5.5.4	En caso de aparición de no conformidades, se tomarán de manera inmediata las acciones necesarias para asegurar que se cumplen los requisitos del producto.	5.6.4	Cuando se produzcan no conformidades, la compañía adoptará medidas correctivas inmediatas en el sitio de producción para asegurar el cumplimiento de los requisitos de producto.
		5.6.5	Los productos finales envasados o los materiales de envasado fuera de las especificaciones no se introducirán en el mercado bajo la marca afectada. Las excepciones se acordarán por escrito entre las partes contratantes.
5.6	Acciones correctivas	5.7	Acciones correctivas
5.6.1	Se dispondrá de un procedimiento para el registro y el análisis de las no conformidades, cuyo objetivo será evitar reparaciones mediante acciones preventivas y/o correctivas.	5.7.1	Se dispondrá de un procedimiento para el registro y el análisis de las no conformidades, cuyo objetivo será evitar reparaciones mediante acciones preventivas y/o correctivas.

5.6.2	KO n°8: Se formularán con claridad, documentarán y emprenderán acciones correctivas, tan pronto como sea posible, para prevenir la reaparición de la no conformidad. Se definirán con claridad las responsabilidades y los plazos para la acción correctiva. Se guardará la documentación de manera que esté segura y sea de fácil acceso.		5.7.2	KO n°8: Se formularán con claridad, documentarán y emprenderán acciones correctivas, tan pronto como sea posible, para evitar la reaparición de la no conformidad. Se definirán con claridad las responsabilidades y los plazos para la acción correctiva. Se guardará la documentación de manera que esté segura y sea de fácil acceso.
5.6.3	Se documentarán los resultados de las acciones correctivas y se evaluará su eficacia.		5.7.3	Se documentarán los resultados de las acciones correctivas y se evaluará su eficacia.
			6.	Food/ product defense assessment
			6.1	La compañía asegurará que las responsabilidades para la defensa del producto están claramente definidas.
			6.2	La compañía asegurará que los proveedores han realizado y documentado un análisis de los peligros de la defensa del producto y una evaluación de los riesgos asociados. Basado en esta evaluación, y basado en requisitos legales, se identificarán áreas críticas para la seguridad.