

Prepara tu Auditoría IFS Food v8 / BRC Food v8

Norma: IFS Food v8 (obligatoria desde enero 2024) Segmento: Fabricante /
Proveedor alimentario Responsable: _____

■ 1. Documentación obligatoria (requisitos IFS v8)

En términos simples: Estos son los documentos que el auditor va a pedir sí o sí. Si falta alguno, es no conformidad directa. Piensa en esto como la lista de materiales que necesitas tener sobre la mesa antes del examen.

- Certificados IFS/BRC de proveedores homologados vigentes

Validez: 12 meses. Verificar fecha de caducidad de cada uno.

- Plan APPCC actualizado y documentado con puntos críticos de control

Debe incluir análisis de peligros, PCCs identificados, límites críticos.

- Fichas técnicas completas: alérgenos (14 obligatorios), nutricional, origen

Según Reglamento UE 1169/2011. Los 14 alérgenos deben estar declarados.

- Registro de trazabilidad de los últimos 12 meses

Historial de cambios documentado. El auditor puede pedir trazabilidad hacia atrás y hacia adelante.

- Evidencia de al menos 4 auditorías internas en el ciclo

Requisito BRC Food v8. Deben cubrir APPCC, buenas prácticas y defensa alimentaria.

- Plan de recuperación y retirada de producto documentado

KO nº9 de IFS v8. Si no está documentado y probado, es eliminación directa.

- Procedimiento de gestión de alérgenos con validación de limpieza

Incluir protocolos de limpieza entre lotes de productos con diferentes alérgenos.

■ **Requisito IFS v8:** Para obtener la certificación se exige un cumplimiento mínimo del 75% de los requisitos, sin no conformidades mayores ni críticas en los requisitos KO. Los KO se evalúan solo con A, B o D (=KO).

2. Verificación en plataforma Alimentium

En términos simples: Alimentium centraliza toda tu documentación de producto. Antes de la auditoría, usa estos pasos para asegurarte de que todo está completo y actualizado en la plataforma, así el auditor encuentra lo que necesita al instante.

- Revisar alertas de certificados próximos a vencer

Módulo Suppliers > Homologación. Filtrar por fecha de vencimiento < 30 días.

- Exportar informe de completitud de fichas desde Data Master Manager

Verificar que el % de completitud sea 100% en campos obligatorios.

- Verificar que todas las fichas tienen fecha de última revisión registrada

Fichas sin fecha de revisión serán señaladas por el auditor.

- Comprobar declaración de alérgenos en formato estandarizado en cada ficha

Los 14 alérgenos del Reglamento 1169/2011 deben estar presentes o marcados como 'no contiene'.

- Generar reporte de trazabilidad exportable para el auditor

El reporte debe mostrar lote → materias primas → proveedor → cliente final.

- Verificar que las fichas de proveedores incluyen certificaciones vigentes

Cada proveedor homologado debe tener su certificado IFS/BRC adjunto.

3. Etiquetado y declaración de alérgenos

En términos simples: El etiquetado es una de las áreas donde más no conformidades se detectan. El Reglamento UE 1169/2011 exige que los 14 alérgenos estén claramente destacados en la lista de ingredientes. Un error aquí puede ser un riesgo de salud pública y una sanción grave.

- Los 14 alérgenos del Reglamento 1169/2011 están declarados en cada producto

Gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos.

- Alérgenos destacados tipográficamente en la lista de ingredientes

Deben diferenciarse claramente: negrita, mayúsculas o subrayado según 1169/2011.

- Información nutricional en formato de tabla según Reglamento 1169/2011

Valores por 100g/100ml: energía, grasas, grasas saturadas, hidratos, azúcares, proteínas, sal.

- Declaración de origen del producto conforme a la normativa vigente

Obligatorio para carne, miel, aceite de oliva, frutas y hortalizas.

- Fechas de caducidad / consumo preferente correctamente formateadas

Formato dd/mm/aaaa. Verificar coherencia entre ficha y etiqueta física.

- Verificación de trazas y posible contaminación cruzada documentada

Declaración 'puede contener' respaldada por análisis de riesgo documentado.

■ 4. Trazabilidad y gestión de crisis

En términos simples: La trazabilidad es poder responder en minutos a la pregunta: '¿de dónde vino este ingrediente y a quién le vendimos el producto final?' Si no puedes responder rápido, el auditor lo va a notar.

- Sistema de trazabilidad capaz de rastrear lote → materia prima → proveedor

Trazabilidad hacia atrás: desde producto terminado hasta origen de cada ingrediente.

- Sistema de trazabilidad capaz de rastrear lote → producto terminado → cliente

Trazabilidad hacia adelante: desde materia prima hasta el cliente que recibió el producto.

- Simulacro de retirada de producto realizado en los últimos 12 meses

Requisito IFS v8. El simulacro debe demostrar capacidad de retirada en menos de 24 horas.

- Plan de defensa alimentaria (Food Defense) documentado

Requisito BRC Food v8: evaluación de amenazas, medidas de mitigación, responsables asignados.

- Plan de Food Fraud documentado con evaluación de vulnerabilidades

Requisito BRC Food v8 e IFS v8: evaluación de riesgo de fraude por materia prima.

- Registro de incidencias y acciones correctivas de los últimos 12 meses

Incluir no conformidades internas, reclamaciones de clientes, y acciones tomadas.

■ **Dato clave:** El 30% de las alertas RASFF en 2024 fueron por alérgenos no declarados o incorrectamente etiquetados. Una trazabilidad sólida y una gestión de crisis probada son la mejor defensa contra sanciones.

■ 5. Semana previa a la auditoría

En términos simples: La semana antes del examen es para repasar, no para estudiar. Si has seguido los pasos anteriores, esta semana es solo para confirmar que todo está en orden y que tu equipo sabe dónde encontrar cada documento.

- Realizar simulacro de auditoría interna con el equipo de calidad

Repasar las preguntas más comunes del auditor IFS/BRC con el equipo.

- Preparar acceso digital para el auditor con la documentación organizada

Crear un perfil de consulta en Alimentium o exportar carpeta estructurada.

- Confirmar que el equipo sabe localizar cada documento en la plataforma

Cada responsable debe poder encontrar sus documentos en menos de 2 minutos.

- Revisar que no haya certificados vencidos en los últimos 7 días

Último chequeo de vigencia antes de la visita del auditor.

- Verificar que las acciones correctivas pendientes están cerradas

No conformidades de auditorías anteriores deben tener evidencia de cierre.

■ 6. Requisitos KO de IFS v8 — verificación final

En términos simples: Los KO son los requisitos 'eliminitorios'. Si fallas en uno solo, pierdes la certificación automáticamente. Son los que hay que revisar tres veces.

■ KO 1: Compromiso de la dirección	■ KO 2: Vigilancia de cada PCC
■ KO 3: Higiene personal	■ KO 4: Especificaciones materias primas
■ KO 5: Cumplimiento formulación/receta	■ KO 6: Gestión materiales envasado
■ KO 7: Cuerpos extraños	■ KO 8: Trazabilidad
■ KO 9: Auditorías internas	■ KO 10: Retirada/recuperación producto

Resumen de preparación

■ S1 Documentación obligatoria: ____ / 7 · ■ S2 Verificación Alimentium: ____ / 6 · ■ S3 Etiquetado y alérgenos: ____ / 6
■ S4 Trazabilidad y crisis: ____ / 6 · ■ S5 Semana previa: ____ / 5 · ■ S6 Requisitos KO: ____ / 10
Total: ____ / 40 ítems

¿Necesitas ayuda para preparar tu auditoría?

Alimentium centraliza fichas técnicas, certificados y trazabilidad para que llegues a tu auditoría IFS/BRC con todo en orden.

→ SOLICITA TU DEMO