**IFS: International Featured Standards**

**Conceito:**

A IFS é uma norma que foi desenvolvida pelos membros da federação retalhista alemã com o intuito de:

* Cumprir os requisitos legais de segurança;
* Disponibilizar normas comuns e transparentes para os fornecedores;
* Corresponder às espectativas dos clientes, no que respeita a segurança dos produtos;
* Pretende reduzir custos e tempo para fornecedores e retalhistas.

**Campo de Aplicação:**

* Direciona-se a todas as etapas posteriores à produção agrícola, ou seja, processamento alimentar;
* A avaliação do sistema da qualidade e de segurança alimentar de fornecedores;
* A todas as organizações que processem alimentos sempre que possa ocorrer um perigo de contaminação dos produtos durante o embalamento.



**Principais requisitos da IFS**

1. Responsabilidade da gestão:

* Política corporativa;
* Estrutura corporativa;
* Revisão da Gestão.

1. Sistema de gestão da qualidade:

* Sistema HACCP;
* Requisitos de documentação;
* Preservação de documentos.

1. Gestão de recursos:

* Higiene pessoal;
* Roupa de proteção;
* Procedimentos aplicáveis em caso de doenças infeciosas;
* Formação e instalações do pessoal.

1. Processo de produção:

* Requisitos associados às especificações e desenvolvimento de produtos;
* Compras e transporte;
* Embalagens do produto;
* Normas ambientais da fábrica;
* Exteriores;
* Diagrama da fábrica e fluxos dos processos;
* Edifícios e instalações;
* Limpeza e higiene;
* Resíduos e eliminação de resíduos;
* Risco de corpos estranhos e controlo de pragas;
* Receção de materiais e armazenamento;
* Manutenção e reparação;
* Equipamentos;
* Validação do processo;
* Rastreabilidade (inclusive OGM’s (Organismos Geneticamente Modificados)) e alergéneos.

1. Avaliações, análises e melhorias:

* Auditorias Internas;
* Inspeção no local de fabrico;
* Controlo de processos;
* Calibração e verificação de EMM;
* Verificação Metrológica;
* Análises ao produto;
* Quarentena e aprovação do produto;
* Gestão de reclamações de clientes e comunicação às autoridades;
* Gestão de ocorrências, retirada e revogação do produto;
* Gestão de produtos não conformes;
* Ações corretivas

**Vantagens de aplicação da IFS**

Vantagens Gerais:

* Promoção da melhoria contínua;
* Certificação de acordo com a Global Food Safety Initiative;
* Permite aceder a novos mercados, nomeadamente mercado Alemão, Francês e Italiano.

Vantagens do departamento de produção:

* Melhoria do entendimento entre a gerência e a equipe sobre boas práticas, padrões e procedimentos;
* Abrange a área do food defense;
* Permite uma utilização mais eficaz dos produtos;
* Maior flexibilidade através da implementação individual devido a uma abordagem baseada no risco.

Vantagens do departamento de *marketing:*

* Aumento da reputação da empresa como fabricante de produtos de alta qualidade;
* Possibilidade de negociação com clients que requerem auditorias externas;
* Demonstração de conformidade com os elevados padrões desta norma, através do logotipo.

**Sistemas de Auditoria:**

Tpos de auditorias:

Auditoria Inicial: Primeira auditoria a realizar na empresa. É realizada com marcação prévia acordada entre ao organismo certificador e a empresa.

Auditoria de acompanhamento: Ocorre quando os resultados da auditoria inicial não permitiram a certificação.  Deve ser efetuada num período de 6 meses (máximo) a contar da data da auditoria anterior e caso não se cumpra o intervalo de tempo, ter-se-á que efetuar uma nova auditoria completa.

Auditoria de renovação:Realizada após a atribuição de certificado, e a sua periodicidade encontra-se indicada no mesmo. Esta auditoria envolve uma auditoria completa da empresa que resulta na emissão de um novo certificado, num prazo estipulado. Realçam-se as não conformidades e desvios detetados em auditorias anteriores e na eficácia da implementação das respetivas ações corretivas, previstas no plano de ações corretivas.

Auditoria de extensão: Ocorre em situações específicas, tais como novos produtos e alterações de produtos ou processos existentes na empresa, não sendo necessário efetuar uma nova auditoria completa.

Durante uma auditoria, a empresa pode ser avaliada em quatro níveis diferentes:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Resultado** | **Explicação** | **Pontos** |
| A | Conformidade total | 20 pontos |
| B | Quase conformidade total | 15 pontos |
| C | Pequena parte dos requesitos foram implementados | 5 pontos |
| D | Requesitos não foram implementados | -20 pontos |

10 requerimentos especificos (KO)

* Responsabilidade da gestão de topo;
* Sistema de monitorização de todos os PCCs;
* Higiene pessoal;
* Especificações das matérias primas;
* Cumprimentos legais e normativos;
* Gestão das importações;
* Sistema de rastreabilidade;
* Auditorias internas;
* Procedimento de gestão de crises (de recall);
* Ações corretivas;

**Comparação entre as normas NP EN ISSO 2200, BRC e IFS:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **NP EN ISSO 2200** | **BRC** | **IFS** |
| **Reconhecimento da norma com base na origem e organização a que pertence.** | Reconhecimento genérico a nivel internacional por parte dos grupos alimentares e marcas próprias. Pertence à ISO (International Standard Organisation). | Criada pelo British Retail Consortium, com o objectivo de fornecer às empresas uma serie de instruções que as ajudam a cumprir a legislação de segurança alimentar vigente no Reino Unido. | Desenvolvida pelos membros da federação retalhista Alemã. É um standard privado que pertence a HDE (Alemanha), FCD (França) e à associação de retalhistas Italianos. |
| **Alcance da Norma** | Atinge todos os sectores da cadeia alimentar | Industria Agroalimentar | Industria Agroalimentar |
| **Cumprimento dos requisitos e outro tipo de não conformidades.** | * Niveis de Requisitos são todos iguais; * Tipos de não conformidades: Maior, menor e de observação. | * Niveis de requisitos: Fundamentais e o resto sem categorizar; * Tipos de não Conformidades: Fundamental, Crítica, Maior e Menor. | * Niveis de requisitos todos iguais; * Tipos de não Conformidades: KO, Maior |
| **Não conformidades declaradas em auditorias de certificação** | * Com um periodo de validade de 3 anos, com auditorias anuais, a ISO 22000 dependerá de das não conformidades maiores. | * É permitido que esta seja certificada, mesmo que exista uma não conformidade importante e quando a entidade certificada tem provas objetivas de que a não conformiade foi resolvida num prazo de 28 dias. | * A existencia de algum tipo de não conformidade impede a certificação desta norma. * Tem uma validade de certificação de uma ano. |

**Entidades certificadoras da IFS:**

****

****

****

****

**Empresas nacionais com certificação IFS, no ramo da charcutaria:**

****