



# IFS Food V.8 (International Food Standard)

Cod.: CA2002-24

En abril de 2023, IFS publica la versión 8 de IFS Food. Esta nueva versión responde, principalmente, a la necesidad de incorporar las nuevas directrices del Codex Alimentarius y la ISO 22003-2 para estándares de productos y procesos, reasignar algunos criterios para seguir la auditoría aún más de cerca, revisar el sistema de puntuación, aclarar el protocolo no anunciado, sobre todo en caso de una auditoría fallida, proporcionar una solución para el informe de los campos obligatorios, mejorar la consistencia y precisión en la redacción y aclaraciones de la lista de verificación.

Para las empresas que deseen certificarse por primera vez o aquellas que tengan que renovar su certificación, las auditorías según IFS Food v8 se pueden realizar a partir del 01/10/2023 pasando a ser obligatorias a partir del 01/01/2024.

## OBJETIVOS

- Conocer el origen y evolución de la norma IFS Food.
- Definir las bases sobre las que se fundamenta el sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la IFS Food v8.
- Conocer la estructura de la IFS Food v8 y empresas en las que aplica.
- Conocer e interpretar los requisitos de la IFS Food v8.
- Integrar los planes de prerrequisitos y el sistema APPCC en la IFS Food v8.
- Definir el proceso de certificación conforme a la IFS Food v8.
- Conocer las diferentes opciones de auditoría de la IFS Food v8.
- Detallar el procedimiento para el mantenimiento de la certificación según la IFS Food v8.
- Exponer los requisitos que deben cumplir tanto las entidades certificadoras, como sus auditores para poder certificar un establecimiento según la IFS Food v8.

## PROGRAMA

### Módulo 1. Fundamentos de la IFS

1. Introducción a la norma IFS Food
2. Bases del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la IFS Food v8

### Módulo 2. Requisitos de los Capítulos 1 a 3 de IFS Food v8

1. Requisitos del Capítulo 1 de IFS Food v8: dirección y compromiso
2. Requisitos del Capítulo 2 de IFS Food v8: sistema de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria
3. Requisitos del Capítulo 3 de FS Food v8: gestión de los recursos

### Módulo 3. Requisitos de los Capítulos 4 y 5 de IFS Food v8

1. Requisitos del Capítulo 4 de IFS Food v8: procesos operativos
2. Requisitos del Capítulo 5 de IFS Food v8: mediciones, análisis y mejoras

### Módulo 4. Certificación en IFS Food v8

1. Obtención de la certificación IFS Food v8
2. Mantenimiento de la certificación IFS Food v8
3. Informe de auditoría
4. Requisitos para entidades de acreditación, de certificación y auditores IFS Food

Apartado práctico



## MODALIDAD:

Online

## DURACIÓN:

65 horas

## IMPORTE:

480€/alumno

*(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)*

*Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes*

*Una vez finalizado y superado el curso, ALS emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.*

## + INFORMACIÓN

[formacion.es@alsglobal.com](mailto:formacion.es@alsglobal.com)

[www.aquimisaformacion.com](http://www.aquimisaformacion.com)