

EDICIÓN 2026 · GFSI BENCHMARKED · RD 142/2026

IFS Food v8

claridad operativa para planta.

v8

VERSIÓN VIGENTE

10

REQUISITOS KO

6

CAPÍTULOS CLAVE

A→KO

ESCALA

LOS 10 REQUISITOS KO

Los puntos que no pueden fallar.

Una sola KO evaluada como D = pérdida del certificado.

01

Responsabilidad de la dirección

Requisito KO · revisar antes de cada turno

03

Higiene del personal

Requisito KO · revisar antes de cada turno

05

Especificaciones de materias primas

Requisito KO · revisar antes de cada turno

07

Gestión de cuerpos extraños

Requisito KO · revisar antes de cada turno

09

Gestión de incidentes y retirada

Requisito KO · revisar antes de cada turno

02

Sistema de monitoreo de cada PCC

Requisito KO · revisar antes de cada turno

04

Trazabilidad (incl. OGM y alérgenos)

Requisito KO · revisar antes de cada turno

06

Especificaciones de producto terminado

Requisito KO · revisar antes de cada turno

08

Acciones correctivas

Requisito KO · revisar antes de cada turno

10

Auditoría interna

Requisito KO · revisar antes de cada turno

01 · ESTRUCTURA DEL ESTÁNDAR

Los 6 capítulos auditables.

1

Gobernanza y compromiso
Política, cultura, revisión por dirección.

2

Sistema de gestión
HACCP, documentación, trazabilidad.

3

Recursos
RRHH, formación, higiene, EPIs.

4

Procesos operativos
Compras, producción, calibración, layout.

5

Mediciones y mejora
Auditorías, no conformidades, retiradas.

6

Food Defense
Amenazas, accesos, simulacros.

02 · SISTEMA DE PUNTUACIÓN

Cómo se evalúa cada requisito.

A 20 pts	Cumple totalmente	B 15 pts	Desviación menor	C 5 pts	Parte implementada	D -20 pts	No implementado	KO -50% pts	Eliminatoria
--------------------	-------------------	--------------------	------------------	-------------------	--------------------	---------------------	-----------------	-----------------------	--------------

03 · MARCO NORMATIVO

GFSI · IFS · RD 142/2026.

INTERNACIONAL

GFSI
Global Food Safety Initiative — referente mundial que reconoce los estándares privados como IFS Food v8.

ESTÁNDAR

IFS Food v8
Requisitos auditables y sistemática de control. Alineado con HACCP y Codex Alimentarius.

LEGAL

RD 142/2026
Real Decreto sobre calidad alimentaria: información, prácticas leales, control oficial y trazabilidad.

REGLA DE ORO

Lo legal es el suelo. IFS v8 es el techo voluntario. GFSI da reconocimiento internacional.
Las tres capas conviven en cada decisión de planta.