

<b>FICHA:</b>	<b>IFS (International Food Standard) Estándar Internacional de Alimentación (envasadores)</b>
<b>ÁREA(S):</b>	Calidad/ Seguridad Alimentaria
<b>CATEGORÍA(S):</b>	Envases, Estuches, Embalajes (en contacto con alimentos)
<b>FECHA(S):</b>	<b>DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA</b>
01/08/2007	IFS International Food Standard. Versión 5. Agosto de 2007

### **OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS** (ver categorías)

1. El envase deberá cumplir con la **legislación vigente aplicable** (art. 4.5.1)
2. Todos los materiales de envasado deberán contar con **especificaciones** (art. 4.5.2), que deberán estar implantadas, en conformidad con los requisitos legales, actualizadas, no ser ambiguas y estar disponibles. (art. 4.2.2)
3. Para demostrar su adecuación al uso, deberán existir certificados o evidencias de **conformidad** del material de envasado en contacto con el alimento. (art. 4.5.3)
4. Todos los materiales de envase serán adecuados para el uso, y se habrán realizado **ensayos** de búsqueda de posibles contaminaciones y peligros para productos y consumidores. Existirán informes actualizados y adecuados de los ensayos (art. 4.5.4)
5. Basándose en un análisis del riesgo, el envasador verificará la adecuación del material de envasado a cada producto relevante (p.e. ensayos organolépticos, ensayos de almacenamiento, análisis químicos, etc.) (art. 4.5.5)
6. El procedimiento de aprobación y seguimiento de proveedores por parte del envasador contiene criterios como: auditorías, certificados de análisis, fiabilidad del proveedor, reclamaciones, así como requisitos basados en un análisis de riesgo. (art. 4.4.4)
7. El envasador verificará el cumplimiento de las especificaciones y tomará en consideración los requisitos, el desempeño del proveedor y el impacto de los materiales en el producto acabado. (art. 4.4.6)
8. No se permitirá el uso de madera en todas aquellas áreas en las que un análisis del riesgo haya identificado una potencial contaminación del producto. (art. 4.9.2)
9. Allí donde su uso no pueda evitarse la madera deberá estar **limpia y en buen estado**. Se verificará periódicamente su estado. (art. 4.9.3)
10. El material de envasado se inspeccionará a la recepción tomando como referencia sus propias especificaciones (art. 4.11.1). Los **documentos o etiquetado** de los productos contendrán información relativa al modo apropiado de almacenamiento. (art. 4.11.2)
11. Se implantará un sistema de **trazabilidad**, que permita la identificación de los lotes de productos y su relación con los lotes de material de envasado en contacto directo con el alimento o destinado a entrar en contacto con el alimento (art. 4.16.1)
12. Para la gestión de materiales de envasado no conformes el envasador contará con un procedimiento de aislamiento/ cuarentena, evaluación del riesgo, identificación o etiquetado, y destino final.