

Notificación de cambios v 5.2 IFA GlobalG.A.P.
(Tomado de: Noticias técnicas para Organismos de certificación – número 01/2019)

2. IFA VERSIÓN 5,2 ACTUALIZACIÓN

2,1 IFA VERSIÓN 5,2

El 1 de febrero de 2019, GLOBALG. A.P. publicó una actualización de la versión de la norma IFA. La actualización de la versión es obligatoria desde el **1 de agosto de 2019**. El IFA V 5.2 reemplaza el V 5.1 anterior (V 5.1-1_AQ).

El estándar no ha sido cambiado fundamentalmente, pero hay varias actualizaciones y correcciones a lo largo de los documentos normativos de IFA. Es una actualización de la versión, pero no una nueva versión.

Los nuevos documentos IFA V 5.2 se publican en nuestro centro de documentación en el sitio web de GLOBALG. A.P..

Para V 5.2 hemos publicado:

- 13 documentos CPCC
- 14 listas de verificación
- 7 reglamentos generales
- 1 Resumen de cambios
- (8 documentos con cambios trazables)

La razón principal para emitir una actualización de la norma IFA son los cambios necesarios para el reconocimiento de la iniciativa mundial de inocuidad de los alimentos (GFSI, www.mygfsi.com) (para cumplir con el nuevo documento de orientación GFSI versión 7,2), así como la aclaración general y mejoras. La mayoría de los cambios de la CPCC se derivan de los procesos de benchmarking de GFSI.

2,2 RESUMEN DE CAMBIOS IFA V 5.1 A V 5.2-CON CONTENIDO

El ' Resumen de cambios ' le ofrece una lista detallada de todos los cambios.

Notificación de cambios v 5.2 IFA GlobalG.A.P.
(Tomado de: Noticias técnicas para Organismos de certificación – número 01/2019)

Module	Description of Modifications	Link
All Farm Base	<p>Nuevo Mayor AF 17.1 sobre productos no conformes.</p> <p>Requiere un procedimiento documentado que especifique que todos los productos no conformes deben identificarse claramente y ponerse en cuarentena según corresponda. Estos productos deben manejarse o desecharse de acuerdo con la naturaleza del problema y / o los requisitos específicos del cliente.</p>	Click here
Crops Base	<p>CB 5.3.4 - Aclaración: el laboratorio acreditado según ISO 17025 o por las autoridades nacionales / locales competentes para realizar pruebas de agua (agregado: local).</p> <p>Aclaración del Anexo CB 5 GLOBALG.A.P. Pauta B): ‘Criterios mínimos obligatorios de un sistema de monitoreo de residuos (RMS)’.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aclara la definición de muestreo de primera, segunda y tercera parte. El muestreo de la primera parte no se considera suficiente para un RMS. - Lista los datos mínimos que el CB publicará sobre sus RMS evaluados. - En la sección de requisitos básicos, requiere que el registro de productores incluya un código de identificación o GGN cuando esté disponible y aclara que el registro es específico del productor y del cultivo. - En la sección de evaluación de riesgos, se incluye que también se deben tener en cuenta las restricciones de registro de PPA del país de producción y los LMR en el país de destino. - Al elegir el método de análisis, se deben tener en cuenta las PPP que podrían haberse aplicado en el cultivo, las PPP realmente aplicadas y cualquier otro contaminante (por ejemplo, residuos ambientales persistentes). - En la sección del plan de acción, agrega que RMS informará al productor y al CB en caso de que se exceda el límite legal. Esto no conducirá a una sanción automática del productor; sin embargo, el CB deberá investigar cada caso. <p>Tenga en cuenta que habrá una lista de verificación separada para el CB, que se utilizará para la evaluación de RMS (para V5.1 y para V5.2).</p>	Click here
Flowers and Ornamentals	<ul style="list-style-type: none"> • FO 1.3.1 - Aclaración: Cuando se requiere que el material de propagación esté certificado, puede certificarse contra GLOBALG.A.P. o un esquema o lista de verificación equivalente. 	Click here

Notificación de cambios v 5.2 IFA GlobalG.A.P.
(Tomado de: Noticias técnicas para Organismos de certificación – número 01/2019)

<p>Fruit and Vegetables</p>	<ul style="list-style-type: none">• FV 4.1.4: aclaración: ¿el laboratorio está acreditado según la norma ISO 17025 o por las autoridades nacionales / locales competentes para realizar análisis del agua? (añadido: local).• FV 5.1.1: la evaluación de riesgos de higiene debe incluir el transporte pre y post puerta de la granja, los alérgenos y los vehículos de transporte.• FV 5.2.6 - Modificación de PCCC: los vehículos que se deben revisar no están limitados para el transporte de la puerta de entrada a la granja y solo para el producto cosechado. Incluye ahora el transporte de puertas antes y después de la granja y también los productos envasados. <p>GUÍA DE INSPECCIÓN para IFA FV V5.2, Nº 5.9.1 y 5.9.2 Mayor Debe - Nuevos puntos.</p> <p>La sección "GUÍA DE INSPECCIÓN - Cómo inspeccionar estos puntos de control" se incluirá en el "Método de inspección y la Guía de justificación", que es obligatorio para los OC.</p> <p>Los dos nuevos puntos de control: FV 5.9.1 ¿El etiquetado del producto, donde se realiza el empaque final, se realiza de acuerdo con las regulaciones de alimentos aplicables en el país de la venta prevista y de acuerdo con las especificaciones del cliente? Cuando se realice el embalaje final, el etiquetado del producto deberá seguir las regulaciones de alimentos aplicables en el país de venta previsto y las especificaciones del cliente. (Mayor).</p> <p>FV 5.9.2 Cuando la evaluación de riesgos indica una posible contaminación cruzada por alérgenos alimentarios, ¿se etiquetan los productos para identificarlos? Cuando la evaluación del riesgo indique una posible contaminación cruzada, el producto deberá etiquetarse de acuerdo con la legislación del país de producción y de destino con respecto a los alérgenos alimentarios. Se debe considerar el riesgo de contaminación cruzada (potencial e intencional) cuando los alérgenos, por ejemplo, se hayan envasado en la misma línea o utilizando el mismo equipo. Los equipos de recolección y embalaje y el equipo de protección personal también deben considerarse (referencia cruzada con AF 1.2.1, AF 1.2.2, Anexo AF 2 y FV 5.1.1). (Mayor, debe).</p> <p>GUÍA DE INSPECCIÓN - Cómo inspeccionar estos puntos de control.</p> <p>Los puntos de control relacionados con el etiquetado del producto tienen tres elementos: 1. Etiquetado del producto realizado de acuerdo con las regulaciones de alimentos aplicables en el país de venta previsto. 2. Etiquetado del producto hecho de acuerdo con las especificaciones del cliente.</p>	<p>Click here</p>
-----------------------------	---	-----------------------------------

Notificación de cambios v 5.2 IFA GlobalG.A.P.
(Tomado de: Noticias técnicas para Organismos de certificación – número 01/2019)

	<p>3. El etiquetado del producto incluye alérgenos alimentarios, donde la evaluación del riesgo indica una posible contaminación cruzada.</p> <p>1. Etiquetado del producto según las regulaciones alimentarias del país de venta previsto.</p> <p>1.1 Método de inspección:</p> <ul style="list-style-type: none">• Evaluación visual: comprobar las etiquetas aplicadas en el producto.• Comprobación de documentos y registros.• información de verificación cruzada <p>1.2 Explicación del método de inspección</p> <p>Este punto no es aplicable cuando el embalaje final no se lleva a cabo (en el campo o en las instalaciones) bajo la propiedad de GLOBALG.A.P. titular del certificado. El país de la venta prevista se identificará demostrando comunicación con los clientes que confirman los mercados previstos o seleccionando los países específicos (o grupo de países) en los que se pretende comercializar el producto y presentando pruebas de cumplir con los requisitos de la etiqueta que cumplen con las regulaciones vigentes de alimentos de ese país. Cuando un grupo de países se dirige al comercio, el contenido de la etiqueta del producto cumple con las regulaciones alimentarias vigentes más estrictas del grupo.</p> <p>Cuando no se conoce el país de venta previsto y el producto también se vende en el país, el etiquetado deberá cumplir con las regulaciones alimentarias aplicables del país de producción. Este es el caso cuando el productor vende localmente directamente a los consumidores, al minorista local, o cuando el primer comprador no proporciona información al productor después de una solicitud por escrito sobre el país de la venta prevista (país de destino).</p> <p>1.3 Directriz de justificación (comentario mínimo en el informe de CB).</p> <ul style="list-style-type: none">• Registre aquí la lista de países de venta prevista para al menos un producto por grupo de cultivos (definido en relación con los riesgos de inocuidad de los alimentos durante la cosecha / PH). <p>2. Etiquetado del producto según especificaciones del cliente.</p> <p>2.1 Método de inspección:</p> <ul style="list-style-type: none">• Evaluación visual: comprobar las etiquetas aplicadas en el producto.• Comprobación de documentos y registros.• información de verificación cruzada <p>2.2 Explicación del método de inspección</p> <p>Este punto no es aplicable cuando el embalaje final no se lleva a cabo (en el campo o en las instalaciones) bajo la propiedad de GLOBALG.A.P. titular del certificado. El productor deberá demostrar que las especificaciones del cliente, si las hay, se han implementado en el etiquetado del producto. Deberá haber evidencia escrita de la comunicación entre el productor y el primer comprador sobre las especificaciones del cliente con respecto al etiquetado del producto.</p> <p>2.3 Directriz de justificación (comentario mínimo en el informe de</p>	
--	---	--

Notificación de cambios v 5.2 IFA GlobalG.A.P.
(Tomado de: Noticias técnicas para Organismos de certificación – número 01/2019)

CB)	<ul style="list-style-type: none">• Registre aquí la lista de clientes para al menos un producto por grupo de cultivos (definido en relación con los riesgos de seguridad alimentaria durante cosecha(PH). <p>3. Etiquetado de alérgenos alimentarios.</p> <p>3.1 Método de inspección:</p> <ul style="list-style-type: none">• Evaluación visual: comprobar las etiquetas aplicadas en el producto.• Comprobación de documentos y registros.• información de verificación cruzada <p>3.2 Explicación del método de inspección.</p> <p>El punto de control no es aplicable cuando la evaluación de riesgos por escrito acerca de los alérgenos alimentarios no indica una posible contaminación cruzada.</p> <p>Cuando la sección de la evaluación de riesgos sobre alérgenos alimentarios indique una posible contaminación cruzada, el producto deberá estar etiquetado con alérgenos alimentarios.</p> <p>Si la evaluación del riesgo indica una posible contaminación cruzada; este requisito es aplicable incluso si no hay empaque, etiquetado del producto, empaque en el paquete del consumidor final o etiquetado del producto final.</p> <p>Cuando se identifique en la evaluación de riesgos, la notificación de alérgenos debe estar físicamente indicada en el producto, incluso si no hay una etiqueta del producto habitual / común (por ejemplo: etiqueta, etiqueta en la caja) ya que el producto puede ir para su procesamiento posterior, se debe volver a procesar. empacado, o puede ser mezclado o empacado con otro producto, por lo tanto, el receptor debe conocer la posible contaminación cruzada de alérgenos.</p> <p>El etiquetado también se aplica al producto a granel (por ejemplo, la " bolsa grande " de papa se colocará con una etiqueta que indique 'puede contener cacahuètes' 'donde la evaluación de riesgo indica que el residuo de los cultivos anteriores puede estar presente).</p> <p>El etiquetado de alérgenos deberá tener en cuenta la lista de alérgenos en el país de destino, cuando se conozca.</p> <p>Cuando no se conoce el país de destino, se aplica la legislación del país de producción relativa al etiquetado de alérgenos.</p> <p>Los criterios de cumplimiento dicen: "El riesgo de contaminación cruzada (potencial e intencional) debe considerarse cuando los alérgenos alimentarios tienen [...]". El término "intencional" significa que se sabe que los alérgenos alimentarios se han manipulado, por ejemplo: el productor cultiva y empaca el apio en la misma instalación que se usa para otros cultivos.</p> <p>La evaluación de riesgo para la posible contaminación cruzada de</p>	
-----	--	--

Notificación de cambios v 5.2 IFA GlobalG.A.P.
(Tomado de: Noticias técnicas para Organismos de certificación – número 01/2019)

	<p>alérgenos alimentarios debe considerar las sustancias aplicadas durante la producción al cultivo, por ejemplo, algunos fertilizantes pueden contener quitosano extraído de crustáceos, que es un alérgeno.</p> <p>Información Adicional</p> <p>Ver también: ANEXO AF 2 GLOBALG.A.P. DIRECTRICES: RIESGO EVALUACIÓN - GESTIÓN DEL SITIO, punto 5. Alérgenos.</p> <p>Alérgenos alimentarios en la UE Todos los alimentos tienen el potencial de causar alergia a los alimentos, sin embargo, hay grupos de alimentos que son responsables de causar la mayoría de las alergias a los alimentos. En la UE, por ejemplo, se han identificado 14 alérgenos principales que están sujetos a la legislación de etiquetado: apio, cereales que contienen gluten, huevos, pescado, lupino (una especie de leguminosa de la familia Fabaceae), leche, moluscos, mostaza, cacahuete, semillas de sésamo, mariscos, soja, dióxido de azufre (usado como antioxidante y conservante, por ejemplo, en frutas secas) y nueces de árbol. (Reglamento de la UE nº 1169/2011 https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj/eng)</p> <p>Alérgenos alimentarios en los Estados Unidos. La ley de EE. UU. Identifica los ocho alimentos alergénicos más comunes. Estos alimentos representan el 90 por ciento de las reacciones alérgicas a los alimentos y son las fuentes de alimentos de las que se derivan muchos otros ingredientes. Los ocho alimentos identificados por la ley son: Leche, huevos, pescado (por ejemplo, lubina, platija, bacalao), mariscos crustáceos (por ejemplo, cangrejo, langosta, camarón), nueces de árbol (por ejemplo, almendras, nueces, pacanas), maní, Trigo, soja. Estos ocho alimentos, y cualquier ingrediente que contenga proteínas derivadas de uno o más de ellos, se designan como "alérgenos alimentarios principales". (https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/foodallergens/def ault.htm)</p> <p>3.3 Directriz de justificación (comentario mínimo en el informe de CB)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación del documento de evaluación de riesgos (nombre o código + fecha / edición, etc.) • Describa el riesgo, cuando se identifica • Anexo FV 1, 5.1.1 (sobre el árbol de decisión) - texto agregado para indicar que es obligatorio 	
Plant Propagation Material	<ul style="list-style-type: none"> • PPM 3.2.2 - aclaración del período de transición 	Click here

Notificación de cambios v 5.2 IFA GlobalG.A.P.
(Tomado de: Noticias técnicas para Organismos de certificación – número 01/2019)

Aquaculture	<ul style="list-style-type: none"> • AQ 5.2.16 CC - texto adicional: La evaluación de riesgos para la calidad del agua debe considerar los parámetros microbianos. • AQ 6.1 CC - texto adicional: los productos cosechados que puedan consumirse sin ningún tratamiento microbiano deben analizarse en busca de agentes patógenos relevantes para los alimentos. • AQ 7.3.2 CC - texto adicional: Verificación de sitios de almacenamiento y componentes de alimentación. • AQ 10.1.5 CC - texto adicional: Las fuentes de agua que no sean adecuadas para los procesos de acuicultura (producción) deberán estar claramente marcadas. • AQ 11.2.1 CC - texto adicional: cuando se realiza el empaque, también debe incluirse en el sistema de trazabilidad. • AQ 15.6.1 CC: texto adicional, cambio de nivel a „Mayor“ desde 'Recomendación.' • La operación posterior a la cosecha debe estar cubierta por un certificado de inocuidad de los alimentos reconocido por la GFSI o un sistema de HACCP basado en el Codex A. implementado. • AQ 16.1: texto adicional que los productores de IFA deben cumplir con GRASP "Sí, se necesitan algunas mejoras" antes del 31 de enero de 2020 para obtener la certificación IFA. Tabla GRASP 	Click here
Livestock Base	<ul style="list-style-type: none"> • LB 6.2 CC - texto actualizado, mismo contenido • LB 7.2 - referencia corregida • LB 9.2.3 CC - referencia corregida 	Click here

2.2.2 Changes in GR

Document	Description of Modifications	Link
Crops Rules	<ul style="list-style-type: none"> • Las Reglas de Cultivos ahora se aplican a la Norma de Seguridad de Productos Armonizados (HPSS), de lo contrario no hay cambios en los requisitos. • 1 - agregado HPSS • 2.1 - PSS añadido • 2.1.1 - cambio de numeración • 2.1.2 - PSS agregado, numeración modificada • 2.2 - aclaración del alcance del HPSS • 2.3 (i) - aclaración para HPSS • 2.4 e) - añadido HPSS • 4.3 e) - añadido N / A 	Click here

Notificación de cambios v 5.2 IFA GlobalG.A.P.
(Tomado de: Noticias técnicas para Organismos de certificación – número 01/2019)

<p>General Regulations Part I</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2.1 c) - texto eliminado • 5.1.2.1 (i): cambio: el tiempo entre dentro y fuera del sitio se ha cambiado de 2 a 4 semanas antes de la inspección en sitio. • 5.2.3 e) - se agrega un tercer ejemplo • 6.4 - nuevo punto b) agregado: sanción en caso de que se haya establecido un vínculo claro entre un productor y un brote de salud pública por una autoridad reguladora gubernamental acreditada, se impondrá la suspensión de la certificación. • 6.4.2 h) - texto agregado: la sanción respectiva puede levantarse después de la evaluación de la evidencia proporcionada por el productor. Esta evaluación puede tener lugar dentro o fuera del sitio. Si se realiza a través de una inspección in situ, anunciada o no anunciada, puede ser una inspección completa o evaluar solo las pruebas presentadas. • Anexo I.1: información adicional sobre las reclamaciones: los productos que se originen en operaciones certificadas no deben estar etiquetados, marcados o descritos de una manera que implique que cumplen con los criterios específicos de seguridad de los alimentos. • Anexo I.1, 4 - cambio de texto, logotipo reemplazado • Anexo I.2 - aclaraciones • Anexo I.3 - elementos adicionales en la plantilla de certificado: auditoría anunciada o no anunciada. Marque la casilla correcta para indicar si la inspección / auditoría fue realizada anunciada o sin previo aviso. 	<p>Click here</p>
<p>Part I – Annex I.4 Definitions</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 19 - clarificación • 124 - definición introducida • 163 - clarificación • 173 - Café Verde eliminado 	<p>Click here</p>
<p>General Regulations Part II</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 8.d) –clarificación • Anexo II.2 - Se introduce la Regla de Distribución Flexible • Anexo II.3 - Declaración de membresía del grupo de productores agregada 	<p>Click here</p>
<p>General Regulations Part III</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 5.2 (iii): cambio: el tiempo entre fuera del lugar y el lugar, se ha cambiado de 2 a 4 semanas después de la recomendación del CB. • 5.4.2.1 c) ejemplo 2 - corrección • 5.4.2.1 g) - aclaración: en caso de que un miembro opere un SGC, se fusionará con el SGC central del grupo, ya que solo puede haber un SGC para el grupo. En el caso de multisitios en una situación de grupo, el miembro productor con los sitios se tendrá en cuenta para calcular el tamaño de la muestra y no el número de sitios, etc. • Esto no es un requisito nuevo en realidad; Es la parte del material de capacitación QMS. • 6.1.g) - clarificación 	<p>Click here</p>

Notificación de cambios v 5.2 IFA GlobalG.A.P.
(Tomado de: Noticias técnicas para Organismos de certificación – número 01/2019)

Document	Description of Modifications	Link
	<ul style="list-style-type: none"> • • 6.1 - nuevo punto m) agregado: el informe de CB debe estar protegido para evitar modificaciones no amortizadas. • • 9.2.1.1 clasificación 4 y 5 - aclaración: Clasificación 4 El desempeño del CB es aceptable. No se han encontrado incumplimientos sistemáticos y graves. Algunas incidencias detectadas que no afectan la integridad del proceso. El CB muestra un buen rendimiento. No se programan reevaluaciones específicas, pero el CB sigue siendo parte del programa de vigilancia aleatoria y puede recibir más evaluaciones de integridad. • Clasificación 5 Se detecta buen desempeño, sin incidencias. El CB ha demostrado un alto nivel de implementación de GLOBALG.A.P. requisitos Se da baja prioridad a la programación. • evaluaciones posteriores, pero el organismo de certificación sigue siendo parte del programa de vigilancia aleatoria y puede recibir más evaluaciones de integridad • Anexo III.1, 3.2 d) y Anexo III.2, 3.2 e) - nuevo requisito: Iniciativa de Seguridad Alimentaria Global (GFSI) "Examen de Conocimiento para Pre-granja" (cuando esté disponible), ya sea a través de GLOBALG.A.P. o cualquier otro proveedor de exámenes reconocido por GFSI. • Anexo III.1, 3.4 b): aclaración: en caso de que el OC tome posesión (contrate) un inspector aprobado (para la versión actualmente válida), la regla "es observar un mínimo de un productor de Opción 1 o un grupo de productores de Opción 2 la inspección de miembros del sub-ámbito relevante "no se aplica • Anexo III.1, 3.4 c) - corrección: el CB deberá ser testigo de un mínimo de una inspección de un productor de la Opción 1 o de un miembro del grupo de productores de la Opción 2 por un inspector o auditor ya calificado, respectivamente, por sub-alcance. • Anexo III.1, 3.5 a) y anexo III.2, 3.5 a) - aclaración: el OC deberá implementar un procedimiento para garantizar que cada inspector / auditor realice anualmente al menos 5 inspecciones / auditorías o 10 días de inspección / auditoría , en varios productores diferentes, contra cada GLOBALG.AP estándar (por ejemplo, IFA (incluidos todos los sub-ámbitos y PSS), CoC, CFM, etc.), etc. • Anexo III.2, 3.4 b) - aclaración: en caso de que el OC tome posesión (contrate) a un auditor aprobado (para la versión actualmente válida), la regla " debe observar un mínimo de un productor de Opción 1 o un productor de Opción 2 La inspección de los miembros del grupo del sub-ámbito relevante " no se aplica • Anexo III.2, 3.4 c) - corrección: el OC deberá ser testigo de un mínimo de una inspección de un productor de la Opción 1 o de un miembro del grupo de productores de la Opción 2 por sub-alcance y una auditoría del SGC realizada por el auditor solicitante. 	

Notificación de cambios v 5.2 IFA GlobalG.A.P.

(Tomado de: Noticias técnicas para Organismos de certificación – número 01/2019)

2.2.3 Other changes

Module	Description of Modifications	Link
All checklists	<ul style="list-style-type: none">• Declaración de política de seguridad alimentaria y notas de inspección: el diseño cambió para una mejor legibilidad.	
QMS checklist	<ul style="list-style-type: none">• Información general – pregunta agregada, hora de inicio y finalización de las auditorías añadidas.• • QM 1.2.1 (III) – actualizado según las regulaciones generales parte II. N/A cuando se aprueba la distribución flexible.• • QM 1.3 (II) – nueva cláusula: se agregó la declaración de pertenencia al grupo de productores.• • FV 5.1.1 – mención de alérgenos• • FV 5.2.6 – modificación de CPCC (ver sección FV CPCC)• • FV 5.7.2 CC – texto añadido para clarificación (ver sección FV CPCC)• • FV 5,9 – dos nuevos puntos de control y criterios de cumplimiento añadidos (ver sección FV CPCC).	Click here