GC-F-004v.08

IFS (International Featured Standards)

Stephanie Vilaró Campo
MSc. Food Biotechnology

Índice

1. ¿Qué es IFS?
2. Objetivos, misión y visión de IFS
3. Contexto histórico
4. Últimos cambios de la norma: versión 8
5. Estructura de la norma
6. Ventajas y desventajas de la IFS
7. IFS vs. FSSC 22000
8. Conclusiones

1. ¿Qué es IFS?

IFS (International Featured Standards, originalmente "International Food Standard") es un propietario privado de normas de certificación de seguridad y calidad de productos y procesos, creado por la gran distribución europea. Su norma insignia, IFS Food, evalúa la capacidad de un fabricante de alimentos para elaborar productos seguros, legales, auténticos y de calidad, conforme a las especificaciones acordadas con sus clientes.

- **Es una norma de "producto y proceso"**, no una simple norma de sistema de gestión: la auditoría se centra en la planta, el producto y las prácticas reales (como mínimo el 50 % del tiempo de auditoría transcurre in situ, en producción).

- **Es una certificación B2B**: certifica emplazamientos productivos, no productos. El logotipo IFS no aparece en el envase del producto final; su valor se juega entre proveedor y distribuidor.



- **Está reconocida por GFSI** (Global Food Safety Initiative), lo que la sitúa al mismo nivel de aceptación internacional que BRCGS, FSSC 22000 o SQF: "una vez certificado, aceptado en todas partes".

- **Cifras clave (según IFS, 2025-2026)**: más de 30.000 certificados y cartas de confirmación emitidos, más de 2.000 cuentas de distribuidores usuarios del esquema, más de 20.000 certificados IFS Food, y posición de líder de mercado en Europa continental.



- **Gestión**: IFS Management GmbH, con sede en Berlín y oficinas en París, Milán y otras ciudades; propiedad de las federaciones de distribución alemana (HDE) y francesa (FCD), con participación de las asociaciones italianas.



2. Objetivos, misión y visión de IFS

El objetivo de la Certificación IFS es evaluar si las actividades de procesado de un fabricante son capaces de producir productos que sean seguros, legales y que cumplan con las especificaciones del cliente

Es por ello que tanto la seguridad del producto como la calidad son componentes esenciales de todas las Normas IFS. Las Auditorías IFS están centradas en el producto y el proceso, esto garantiza el desarrollo de productos de alta calidad mediante los correspondientes procesos operativos.

IFS se esfuerza por cumplir con todos los desafíos de la globalización, además de la importancia cada vez mayor de las marcas privadas de las que son responsables los distribuidores.



La misión de IFS establece claramente que las Normas IFS van más allá de la seguridad de los productos con el objetivo de “suministrar productos de confianza”, que cumplen con las expectativas de la compañía que los adquiere



3. Contexto histórico

Para entender IFS hay que situarse en la Europa de finales de los años 90 y principios de los 2000. Conviene contar esta historia como una cadena de causas:

Cadena de causas

1. **Crisis alimentarias**
   "Vacas locas" (embargo 1996) y dioxinas (1999): se hunde la confianza del consumidor europeo.

2. **Respuesta legal de la UE**
   Reglamento 178/2002 (trazabilidad, EFSA) y paquete de higiene 2004 (APPCC obligatorio).

3. **Auge de la marca de distribuidor**
   El retail responde legalmente de sus marcas propias: necesita auditar a sus proveedores.

4. **"Fatiga de auditorías"**
   Cada cadena auditaba con su propio protocolo: decenas de auditorías redundantes y costosas.

5. **GFSI (2000)**
   Armonizar y reconocer esquemas equivalentes: "once certified, accepted everywhere".

EL RESULTADO

Nace IFS (2002-2003)

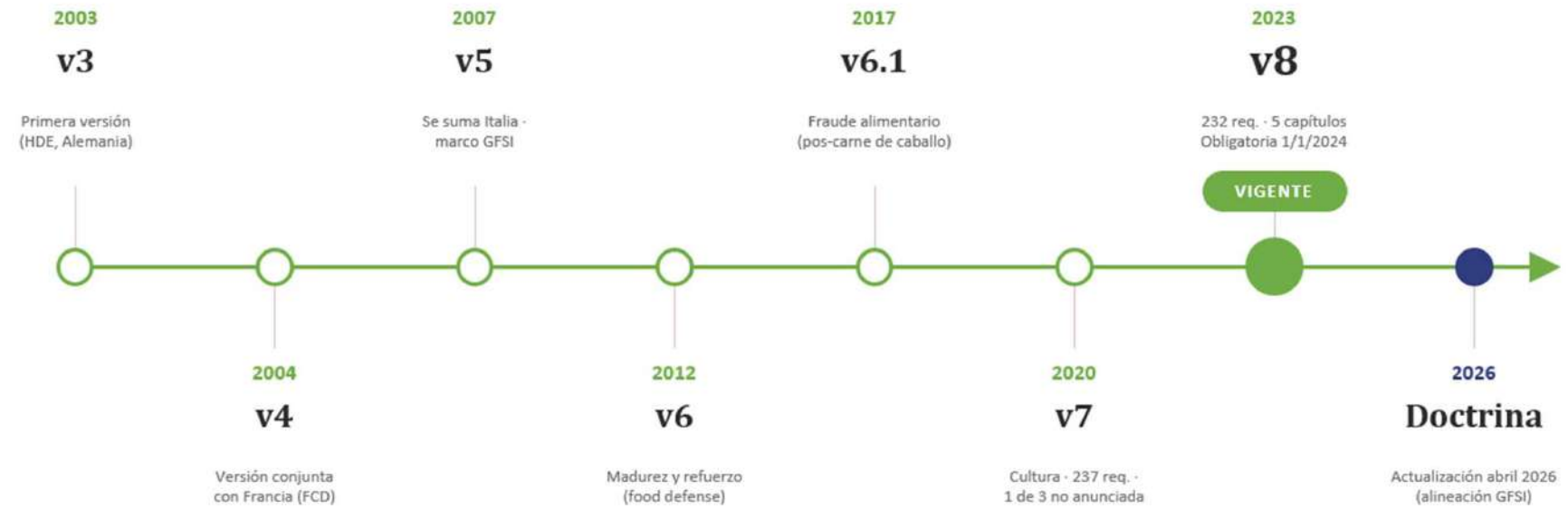
2003 · la federación alemana HDE publica la primera versión (v3) del "International Food Standard".

2004 · se suma la federación francesa FCD (v4 conjunta).

2005-2007 · entran las asociaciones italianas de distribución.

Después · el portafolio se amplía a no-alimentación y la marca pasa a significar "International Featured Standards".

Evolución de versiones de IFS Food



Sin versión 9 anunciada (julio 2026). Las novedades llegan mediante la doctrina, documento normativo vinculante que forma parte del estándar. Vigila la doctrina, no solo la norma.

Versión	Publicación / vigencia	Hitos principales
v3	2003	Primera versión publicada, impulsada por la distribución alemana (HDE).
v4	2004	Versión conjunta germano-francesa (HDE + FCD); expansión internacional.
v5	Agosto 2007 (auditorías desde 2008)	Incorporación de las asociaciones italianas; consolidación del protocolo y reconocimiento pleno en el marco GFSI.
v6	Enero 2012 (auditorías desde julio 2012)	Refuerzo del sistema de puntuación y de los requisitos de "food defense"; madurez del esquema.

v6.1	Noviembre 2017 (auditorías desde julio 2018)	Incorporación de requisitos de **fraude alimentario** (evaluación de vulnerabilidad y plan de mitigación), respuesta directa al escándalo de la carne de caballo (2013).
v7	Octubre 2020 (en vigor marzo 2021; obligatorio julio 2021)	Adaptación al Benchmarking GFSI 2020: **cultura de seguridad alimentaria**, reducción a 237 requisitos, obligación de **1 de cada 3 auditorías no anunciada**, mínimo 50 % del tiempo en planta, informes simplificados y uso obligatorio del software y base de datos IFS.
v8	Abril 2023 (voluntaria desde 1/10/2023; **obligatoria desde 1/1/2024**)	Versión vigente. Alineación con el Codex Alimentarius 2020 (APPCC), la ISO 22003-2 y GFSI. Ver detalle abajo.

4. IFS Food Versión 8

La versión 8 sigue vigente y no hay una versión 9 anunciada. Las actualizaciones se canalizan mediante la "doctrina" IFS, un documento normativo que forma parte del estándar y aporta aclaraciones vinculantes; la última revisión de la doctrina de IFS Food 8 se publicó en abril de 2026 (entre otras cosas, para alinearse con los requisitos de benchmarking de GFSI sin necesidad de publicar una nueva versión de la norma; sus reglas aplican, por defecto, dos meses después de su publicación).

Checklist reestructurado

232 requisitos en 5 capítulos: food defense se integra en el cap. 4 (antes cap. 6). Cuatro requisitos nuevos; diez fusionados o eliminados.

Puntuación revisada

La B pasa a ser “desviación”: exige corrección y acción correctiva. Los requisitos KO ya no pueden puntuarse con C.

Estatus Estrella

Distintivo en certificado y base de datos si la auditoría fue no anunciada. Se aclara el cómputo de la regla “1 de cada 3”.

Cultura de seguridad alimentaria

Objetivos obligatorios en sus 4 elementos: comunicación, formación, retroalimentación del personal y medición del desempeño.

Alineación normativa

Adaptación al Codex Alimentarius 2020 (APPCC), a la ISO 22003-2 y al benchmarking GFSI. Vuelve el término “auditoría”.

Agilidad administrativa

Desaparece el informe provisional; plan de acción en máx. 2 semanas; posible DOP/IGP en el certificado; sostenibilidad en la política.

La familia de normas y programas IFS

Normas de certificación

- **IFS Food** — fabricantes y envasadores
- **IFS Logistics** — almacén, transporte, distribución
- **IFS Broker** — brókers e importadores
- **IFS Wholesale** — mayoristas / Cash & Carry
- **IFS HPC** — hogar y cuidado personal
- **IFS PACsecure** — materiales de envase

Programas de desarrollo

- **IFS Progress Food** — itinerario por niveles
- **IFS Progress HPC**
- **IFS Progress Logistics**
- **IFS Progress PACsecure**
- **Para pymes** — camino guiado hacia la certificación (no acreditado)

Sostenibilidad y verificación

- **IFS ESG Check** — y ESG Compliance Check
- **IFS Carbon Footprint**
- **IFS Deforestation Check**
- **Food Safety Check** — inspección corta no anunciada
- **IFS Local y otros** — verificaciones de cadena

5. Estructura IFS Food 8

La norma se organiza en cuatro partes más anexos:

Estructura del documento IFS Food 8

Parte 1

Protocolo de auditoría

Tipos de auditoría (anunciada / no anunciada, inicial, renovación), alcance, cálculo de duración, puntuación y ciclo de certificación.

Parte 2

Lista de requisitos

El checklist: 232 requisitos auditables organizados en 5 capítulos. Es el corazón operativo de la norma.

Parte 3

Entidades y auditores

Requisitos para organismos de acreditación y entidades (ISO/IEC 17065); exámenes y calibración periódica de auditores IFS.

Parte 4

Informes y software

Formato y plazos de informes, software IFS y publicación de certificados en la base de datos.

+ Anexos: alcances de producto y de tecnología, árbol de decisión de aplicabilidad, glosario y modelos de certificado e informe.

El checklist (I): capítulos 1 a 3

1 Gobernanza y compromiso

- Política corporativa (incluye sostenibilidad)
- Responsabilidad y ejemplo de la dirección — KO 1.2.1
- Cultura de seguridad alimentaria con objetivos medibles
- Enfoque al cliente y revisión por la dirección

IFS empieza por arriba: sin compromiso real de gerencia no hay certificado.

2 Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria

- Gestión documental y de registros
- APPCC según Codex Alimentarius 2020
- Vigilancia de cada PCC — requisito KO
- Validación y verificación del sistema (req. 2.3.11)

El APPCC es el corazón técnico de toda la norma.

3 Gestión de los recursos

- Higiene del personal — KO 3.2.2
- Ropa de trabajo y reconocimientos médicos
- Formación e instrucción documentadas
- Instalaciones para el personal (vestuarios, aseos, comedores)

Las personas: primer vector de riesgo y primera línea de defensa.

El checklist (II): capítulos 4 y 5

4 Procesos operativos · *el capítulo más extenso: el terreno del auditor en planta*

- Acuerdos con los clientes — KO
- Especificaciones y fórmulas · materias primas — KO
- Compras y evaluación de proveedores
- Envasado: envase y etiqueta según lo pactado
- Fábrica: entorno, layout, construcción, limpieza, residuos
- Cuerpos extraños — KO 4.12 (detectores y mantenimiento)
- Plagas (riesgo del emplazamiento), almacén, transporte
- Trazabilidad — KO 4.18.1 (ejercicios y balance de masas)
- OGM y alérgenos (incl. personal y visitantes)
- Fraude alimentario y food defense (integrado en v8)

5 Mediciones, análisis, mejoras

- Auditorías internas — KO 5.1.1 (plan a 12 meses, ejecución máx. 15)
- Inspecciones de fábrica · validación de proceso · calibración
- Análisis de producto y monitorización ambiental · liberación
- Reclamaciones de clientes y autoridades
- Retiradas e incidencias — KO 5.9.1 (simulacro anual, plan de comunicación)
- Producto no conforme y acciones correctivas — KO 5.11.2

Los 10 requisitos KO

1. Gobernanza y compromiso de la dirección (1.2.1)
2. Sistema de vigilancia de cada PCC
3. Higiene del personal (3.2.2)
4. Acuerdos con los clientes
5. Especificaciones de las materias primas
6. Mitigación del riesgo de cuerpos extraños (4.12)
7. Sistema de trazabilidad (4.18.1)
8. Auditorías internas (5.1.1)
9. Retiradas, recuperaciones e incidencias (5.9.1)
10. Acciones correctivas (5.11.2)

¿Quién se certifica?

Cárnicas y elaborados	Lácteos	Pesca y acuicultura
Frutas y hortalizas (IV/V gama)	Panadería y pastelería	Platos preparados
Conservas	Bebidas y zumos	Aceites y grasas
Snacks y dulces	Ingredientes	Pet food

Perfil de las certificadas

- De empresas familiares a plantas de multinacionales
- Certificación por emplazamiento: un grupo puede sumar decenas de certificados
- Certificados públicos y consultables en la base de datos de ifs-certification.com
- Exportadores: frecuente doble certificación IFS + BRCGS (Reino Unido)
- IFS Logistics en los operadores logísticos de la cadena

6. Ventajas y desventajas de la IFS

Ventajas de la certificación IFS

Comerciales

- Acceso a la gran distribución europea y a licitaciones
- Un certificado aceptado por múltiples clientes (GFSI)
- Menos auditorías de cliente: ahorro directo
- Diferenciación: Nivel Superior, Estrella, base de datos

Operativas

- Sistematización de procesos y trazabilidad
- Menos errores, reclamaciones y retiradas
- Mejora continua medible (% año a año)
- Cultura que implica a toda la plantilla

Legales y reputacionales

- Debida diligencia demostrable
- Protección de la marca propia y del cliente
- Confianza y relaciones estables con clientes
- Mejor posición ante incidentes y crisis

Desventajas de la certificación IFS

Coste recurrente elevado
Auditoría anual, tasas, consultoría e inversiones: especialmente sensible para empresas pequeñas.

Carga documental
Riesgo de burocratizar: “papeles para el auditor” en lugar de cultura real.

Presión del ciclo anual
Un KO en D o una Mayor tumban la certificación; caducar el certificado tiene impacto comercial inmediato.

No es garantía absoluta
Es una foto periódica del sistema: ha habido crisis en empresas certificadas (p. ej., carne de caballo, 2013).

Fatiga de auditorías residual
Clientes con protocolos propios; a menudo doble o triple certificación (BRCGS, SQF, FSSC).

Variabilidad entre auditores
Pese a exámenes y calibraciones, la experiencia puede diferir entre entidades.

Asimetría de poder
Esquema propiedad de la distribución: el proveedor asume el coste de un requisito impuesto.

No es un sello de consumidor
Certificación B2B: sin uso como argumento de marketing en el envase.

7. IFS vs. FSSC 22000

	IFS Food 8	FSSC 22000 (v6)
Origen	Distribución alemana, francesa e italiana (2003)	Fundación holandesa sobre ISO 22000 (2009)
Enfoque	Producto y proceso; muy centrado en planta y en especificaciones del cliente	Sistema de gestión (ISO 22000 + PRP ISO/TS 22002)
Resultado	Porcentaje + niveles Básico / Superior + Estrella	Apto / no apto (sin grados)
Ciclo	Anual · 1 de cada 3 no anunciada	3 años con auditorías anuales (una no anunciada)
Mercado fuerte	Europa continental (DE, FR, IT, ES)	Multinacionales e ingredientes
GFSI	Reconocida	Reconocida

8. Conclusiones

IFS Food no es solo un estándar, sino una forma de trabajar.

La seguridad alimentaria se construye cada día mediante el cumplimiento de los procedimientos, la prevención de riesgos y la mejora continua.

El compromiso y la implicación de todas las personas de la organización son la clave para garantizar productos seguros, legales y de calidad, y para seguir generando confianza en nuestros clientes.



G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica

www.sena.edu.co

GC-F-004v.08

BRCGS (Brand Reputation through Compliance Global Standards)

Stephanie Vilaró Campo
MSc. Food Biotechnology

Índice

1. ¿Qué es BRCGS?
2. Objetivos, misión y visión de BRCGS
3. Contexto histórico
4. Últimos cambios de la norma: Issue 9
5. Estructura de la norma
6. Ventajas y desventajas de la BRCGS
7. IFS vs. BRCGS vs. FSSC 22000
8. Conclusiones

1. ¿Qué es BRCGS?

BRCGS (Brand Reputation through Compliance Global Standards, originalmente “British Retail Consortium”) es un propietario privado de normas de certificación de seguridad y calidad de productos y procesos, creado por la distribución británica. Su norma insignia, BRCGS Food Safety, evalúa la capacidad de un fabricante de alimentos para elaborar productos seguros, auténticos y legales, y para gestionar la calidad conforme a los requisitos acordados con sus clientes.

- **Es una norma de “producto y proceso”**, no una simple norma de sistema de gestión: la auditoría se centra en la planta, el producto y las prácticas reales, con una visita típica de 2-3 días entre documentación, inspección de planta y entrevistas al personal.

- **Es una certificación B2B**: certifica emplazamientos productivos, no productos. El logotipo BRCGS no se utiliza en el envase del producto final; su valor se juega entre proveedor y distribuidor.



- **Está reconocida por GFSI** (Global Food Safety Initiative) —de hecho, fue la primera norma en lograr este reconocimiento—, lo que la sitúa al mismo nivel de aceptación internacional que IFS, FSSC 22000 o SQF: “una vez certificado, aceptado en todas partes”.

- **Cifras clave (según BRCGS, 2026)**: más de 24.500 emplazamientos certificados en BRCGS Food Safety repartidos por 137 países; una de las normas de certificación más utilizadas del mundo y la referencia del mercado británico y anglosajón.



- **Gestión**: creada en 1998 por el British Retail Consortium (la asociación de la distribución británica), con sede en Londres; desde 2016 pertenece al grupo LGC, en 2019 fue renombrada BRCGS y hoy se integra en la división LGC ASSURE.



2. Objetivos, misión y visión de BRCGS

El objetivo de la certificación BRCGS Food Safety es proporcionar un marco para elaborar alimentos seguros, auténticos y legales, y para gestionar la calidad del producto de acuerdo con los requisitos de los clientes.

Es por ello que la seguridad del producto, la calidad, la legalidad y la autenticidad son componentes esenciales de la Norma. Las auditorías BRCGS están centradas en el producto y el proceso, sobre la base de la evaluación de riesgos y las buenas prácticas de fabricación.

BRCGS nació para dar respuesta a la responsabilidad legal de los distribuidores británicos sobre sus marcas propias, y hoy responde a los desafíos de la globalización de la cadena de suministro alimentaria.



La misión de BRCGS queda reflejada en su propio nombre “Brand Reputation through Compliance”, reputación de marca mediante el cumplimiento: proteger al consumidor y la reputación de las marcas garantizando productos seguros, legales, auténticos y de calidad.



3. Contexto histórico

Para entender BRCGS hay que situarse en el Reino Unido de los años 90. Conviene contar esta historia como una cadena de causas:

Cadena de causas

1. **Crisis alimentarias**
   La crisis de las “vacas locas” (EEB), con epicentro británico, hunde la confianza del consumidor en los años 90.

2. **“Due diligence” (Food Safety Act 1990)**
   La ley británica exige al que vende demostrar “diligencia debida” sobre sus productos, también los de marca propia.

3. **Auge de la marca de distribuidor**
   El retail británico, líder mundial en marca propia, responde legalmente de ella: necesita auditar a sus proveedores.

4. **“Fatiga de auditorías”**
   Cada cadena auditaba con su propio protocolo: decenas de auditorías redundantes y costosas.

5. **Estandarización y GFSI (2000)**
   Una norma común auditada por terceros; BRC sería después la primera norma reconocida por GFSI.

EL RESULTADO

Nace BRC (1998)

1998 · el British Retail Consortium publica la primera edición (Issue 1) de su norma para proveedores de marca propia.

2000s · la norma se internacionaliza y pasa a denominarse “Global Standard for Food Safety”.

2016 · BRC Global Standards es adquirida por el grupo científico LGC.

2019 · renombrada BRCGS (“Brand Reputation through Compliance”), hoy parte de LGC ASSURE.

Evolución de ediciones de BRCGS Food Safety



Issue 9 sigue vigente. La Issue 10 está en desarrollo: consulta pública (enero–febrero 2026) y grupo de trabajo técnico desde abril de 2026; publicación prevista hacia 2027, seguida de un período de transición. Hasta entonces, todas las auditorías se realizan contra la Issue 9.

Edición	Publicación / vigencia	Hitos principales
Issue 1	1998	Primera edición, publicada por el British Retail Consortium para auditar a los proveedores de marca propia del retail británico; pionera en su categoría.
Issues 2–3	2000 y 2002	Primeras revisiones: se perfilan el protocolo de auditoría y el sistema de grados, y la norma empieza a usarse fuera del Reino Unido.
Issue 4	2005	Proyección internacional: referencia para exportar al mercado británico y creciente adopción global.
Issue 5	Enero 2008	Consolidación como “Global Standard for Food Safety”; reconocimiento en el marco GFSI (primera norma reconocida).

Issues 6–7	2011 y 2015	Refuerzo de las buenas prácticas y de la auditoría en planta; con la Issue 7 se consolidan los programas de auditoría no anunciada voluntarios y la transparencia del esquema.
Issue 8	Agosto 2018 (auditorías desde febrero 2019)	Cultura de seguridad alimentaria, food defense (site security), zonas de riesgo de producción (high risk / high care) y sección específica para productos comercializados.
Issue 9	Agosto 2022 (auditorías obligatorias desde el 1/2/2023)	Edición vigente. Alineación con GFSI y Codex 2020 (validación del APPCC), plan de cultura reforzado y tres programas de auditoría. Ver detalle abajo.

4. BRCGS Food Safety Issue 9

La Issue 9 (agosto de 2022, obligatoria desde el 1/2/2023) sigue vigente y la Issue 10 está en desarrollo: BRCGS abrió la consulta pública en enero de 2026 (cerrada el 15 de febrero) y el grupo de trabajo técnico arrancó en abril de 2026 con un recorrido previsto de 12 a 15 meses, por lo que la publicación se espera hacia 2027, seguida de un período de transición. Hasta entonces, todas las auditorías se realizan contra la Issue 9.

Plan de cultura reforzado

El plan de cultura de seguridad y calidad gana peso: actividades definidas, formación, feedback del personal y medición de su eficacia.

Tres programas de auditoría

Anunciada, anunciada combinada (con parte remota por TIC) y no anunciada: flexibilidad para adaptarse a cada operación.

No anunciada cada 3 años

Alineación con GFSI: todos los sitios deben pasar al menos una auditoría no anunciada cada 3 años (la primera, antes del 31/12/2024).

APPCC validado (Codex 2020)

Nueva exigencia de validación del plan APPCC (cláusula 2.12.1), en línea con los Principios Generales de Higiene del Codex de 2020.

Refuerzo del “core”

Más exigencia donde el Issue 8 acumulaba no conformidades: gestión de equipos (compra y puesta en marcha), mantenimiento e higiene.

Grados y AA+

Escala AA–D según número y gravedad de las no conformidades; “+” si la auditoría fue no anunciada (AA+). Certificado de 12 meses (AA/A/B) o 6 meses (C/D).

La familia de normas y programas BRCGS

Normas de certificación

- **BRCGS Food Safety** — fabricantes y envasadores
- **BRCGS Storage & Distribution** — almacén, transporte, distribución
- **BRCGS Agents & Brokers** — brókers e importadores
- **BRCGS Packaging Materials** — materiales de envase
- **BRCGS Consumer Products** — productos de consumo
- **BRCGS Retail** — establecimientos minoristas

Programas de desarrollo

- **BRCGS START!** — itinerario por niveles
- **BRCGS Educate — formación oficial**
- **BRCGS Professional — cualificación**
- **BRCGS Participate — acceso a las normas**
- **Para pymes** — START! sigue el programa Global Markets de GFSI

Producto, ética y directorio

- **Gluten-Free (GFCP)** — certificación sin gluten
- **Plant-Based — productos vegetales**
- **ETRS — comercio ético responsable**
- **Food Safety Culture Excellence** — diagnóstico de la cultura
- **BRCGS Directory** — certificados públicos y consultables

5. Estructura BRCGS Issue 9

La norma se organiza en cuatro grandes bloques más apéndices:

Estructura del documento BRCGS Issue 9

Parte 1

Introducción y sistema

Contexto del sistema de gestión de la seguridad alimentaria: principios de la Norma, alcance, legislación y beneficios de la certificación.

Parte 2

Requisitos: 9 secciones

El corazón de la norma: los requisitos auditables organizados en 9 secciones, con declaraciones de intención por cláusula y 12 requisitos “fundamentales”.

Parte 3

Protocolo de auditoría

Programas de auditoría (anunciada, combinada y no anunciada), planificación y duración (típicamente 2-3 días), no conformidades, grados y emisión del certificado.

Parte 4

Gestión del esquema

Gobernanza del esquema: requisitos para entidades de certificación (ISO/IEC 17065), competencia de auditores, protocolo de cumplimiento y BRCGS Directory.

+ Apéndices: categorías de producto, zonas de riesgo de producción (high risk / high care), glosario, modelo de certificado y documentos de apoyo.

Los requisitos (I): secciones 1 a 3

1 Compromiso del equipo directivo

- Política de seguridad, legalidad y calidad del producto
- Compromiso y mejora continua — FUNDAMENTAL 1.1
- Plan de cultura: actividades, plazos y medición de eficacia
- Estructura organizativa, recursos y revisión por la dirección

BRCGS empieza por arriba: sin compromiso real de la dirección no hay certificado.

2 Plan de seguridad alimentaria — APPCC

- APPCC basado en el Codex — FUNDAMENTAL (toda la sección 2)
- Equipo, análisis de peligros, PCC y límites críticos
- Vigilancia de los PCC y acciones ante desviaciones
- Validación del plan (2.12.1) y verificación — Codex 2020

El APPCC es el corazón técnico de toda la norma.

3 Sistema de gestión de seguridad y calidad

- Auditorías internas — FUNDAMENTAL 3.4
- Aprobación y seguimiento de proveedores — FUNDAMENTAL 3.5.1
- Acciones correctivas (3.7) y trazabilidad (3.9) — FUNDAMENTALES
- Documentación y registros · reclamaciones · incidentes y retiradas

El sistema documental sostiene la evidencia de la "debida diligencia".

Los requisitos (II): secciones 4 a 9

4-6 Instalaciones, producto y procesos · *secciones 4 a 6: el terreno del auditor en planta*

- Sección 4 · Normas del emplazamiento: exterior, seguridad y food defense
- Layout, flujo de producto y segregación — FUNDAMENTAL 4.3
- Mantenimiento y gestión de equipos (compra y puesta en marcha)
- Orden, limpieza e higiene — FUNDAMENTAL 4.11
- Cuerpos extraños (vidrio, metal), plagas, almacén y transporte
- Sección 5 · Control del producto: diseño, desarrollo y etiquetado
- Gestión de alérgenos — FUNDAMENTAL 5.3
- Autenticidad y fraude alimentario: evaluación de vulnerabilidad
- Análisis de producto, envasado y liberación
- Sección 6 · Control de procesos: operaciones — FUND. 6.1 · etiquetado y control de envasado — FUND. 6.2

7-9 Personal, zonas de riesgo y productos comercializados

- Sección 7 · Personal: formación — FUNDAMENTAL 7.1
- Higiene personal, ropa de trabajo y reconocimientos médicos
- Sección 8 · Zonas de riesgo: high risk, high care y ambient high care
- Segregación reforzada, vestuarios y lavandería según la zona
- Sección 9 · Productos comercializados (traded): aprobación de proveedores y especificaciones
- Trazabilidad e inspección del producto comprado y vendido sin transformación

Los 12 requisitos fundamentales

1. Compromiso de la dirección y mejora continua (1.1)
2. Plan de seguridad alimentaria — APPCC (sección 2)
3. Auditorías internas (3.4)
4. Aprobación y seguimiento de proveedores (3.5.1)
5. Acciones correctivas y preventivas (3.7)
6. Trazabilidad (3.9)
7. Layout, flujo de producto y segregación (4.3)
8. Orden, limpieza e higiene (4.11)
9. Gestión de alérgenos (5.3)
10. Control de las operaciones (6.1)
11. Etiquetado y control de envasado (6.2)
12. Formación (7.1)

¿Quién se certifica?

Cárnicas y elaborados	Lácteos	Pesca y acuicultura
Frutas y hortalizas (IV/V gama)	Panadería y pastelería	Platos preparados
Conservas	Bebidas y zumos	Aceites y grasas
Snacks y dulces	Ingredientes	Pet food

Perfil de las certificadas

- De empresas familiares a plantas de multinacionales
- Certificación por emplazamiento: un grupo puede sumar decenas de certificados
- Certificados públicos y consultables en el BRCGS Directory (brcgs.com)
- Exportadores: frecuente doble certificación BRCGS + IFS (Europa continental)
- BRCGS Storage & Distribution en los operadores logísticos

6. Ventajas y desventajas de la BRCGS

Ventajas de la certificación BRCGS

Comerciales

- Acceso al mercado británico y a la gran distribución internacional
- Un certificado aceptado por múltiples clientes (GFSI)
- Menos auditorías de cliente: ahorro directo
- Diferenciación: grados AA y AA+, visibles en el BRCGS Directory

Operativas

- Sistematización de procesos y trazabilidad
- Menos errores, reclamaciones y retiradas
- Mejora continua visible (grado año a año)
- Cultura que implica a toda la plantilla

Legales y reputacionales

- Debida diligencia demostrable (clave en la ley británica)
- Protección de la marca propia y del cliente
- Confianza y relaciones estables con clientes
- Mejor posición ante incidentes y crisis

Desventajas de la certificación BRCGS

Coste recurrente elevado
Auditoría anual, tasas, consultoría e inversiones: especialmente sensible para empresas pequeñas.

Carga documental
Riesgo de burocratizar: “papeles para el auditor” en lugar de cultura real.

Presión del ciclo anual
Una NC crítica o una Mayor contra un requisito fundamental dejan sin certificado; caducar tiene impacto comercial inmediato.

No es garantía absoluta
Es una foto periódica del sistema: ha habido crisis en empresas certificadas (p. ej., carne de caballo, 2013).

Fatiga de auditorías residual
Clientes con protocolos propios; a menudo doble o triple certificación (IFS, SQF, FSSC).

Variabilidad entre auditores
Pese a exámenes y calibraciones, la experiencia puede diferir entre entidades.

Asimetría de poder
Esquema nacido de la distribución: el proveedor asume el coste de un requisito impuesto por sus clientes.

El grado es público
Un grado C o D, visible en el certificado y el Directory, penaliza comercialmente y acorta la validez a 6 meses.

7. IFS vs. BRCGS vs. FSSC 22000

	IFS Food 8	BRCGS Food (v9)	FSSC 22000 (v6)
Origen	Distribución alemana, francesa e italiana (2003)	Distribución británica (1998)	Fundación holandesa sobre ISO 22000 (2009)
Enfoque	Producto y proceso; muy centrado en planta y en especificaciones del cliente	Producto y proceso; filosofía similar	Sistema de gestión (ISO 22000 + PRP ISO/TS 22002)
Resultado	Porcentaje + niveles Básico / Superior + Estrella	Grados AA–D (AA+ si no anunciada)	Apto / no apto (sin grados)
Ciclo	Anual · 1 de cada 3 no anunciada	Anual · opción no anunciada	3 años con auditorías anuales (una no anunciada)
Mercado fuerte	Europa continental (DE, FR, IT, ES)	Reino Unido y mercados anglosajones	Multinacionales e ingredientes
GFSI	Reconocida	Reconocida	Reconocida

8. Conclusiones

BRCGS Food Safety no es solo un estándar, sino una forma de trabajar.

La seguridad alimentaria se construye cada día mediante el cumplimiento de los procedimientos, la prevención de riesgos y la mejora continua.

El compromiso y la implicación de todas las personas de la organización son la clave para garantizar productos seguros, legales y de calidad, y para seguir generando confianza en nuestros clientes.



G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica

www.sena.edu.co

GC-F-004v.08

SQF (Safe Quality Food)

Stephanie Vilaró Campo
MSc. Food Biotechnology

@SENAComunica
www.sena.edu.co

Índice

1. ¿Qué es SQF?
2. Objetivos, misión y visión de SQF
3. Contexto histórico y evolución
4. Últimos cambios de la norma: Ediciones 9 y 10
5. Estructura del Código SQF
6. ¿Quién se certifica?
7. Ventajas y desventajas de la SQF
8. Las 4 normas GFSI frente a frente (IFS · BRCGS · FSSC 22000 · SQF)
9. Conclusiones

1. ¿Qué es SQF?

SQF (Safe Quality Food) es un programa privado de normas de certificación de seguridad y calidad de productos y procesos, gestionado por el SQF Institute (SQFI), división de FMI – The Food Industry Association (EE. UU.). Su norma insignia, el SQF Food Safety Code, evalúa la capacidad de un fabricante para elaborar alimentos seguros y legales conforme a los requisitos de sus clientes, con un código específico para cada sector de la cadena.

SQF en tres rasgos

Norma de producto y proceso

La auditoría combina revisión documental y auditoría de instalaciones: planta, producto y prácticas reales, con puntuación numérica de 0 a 100.

Certificación B2B por emplazamiento

Certifica sitios, no productos. Peculiaridad: con el SQF Quality Code, el sello de calidad SQF puede lucirse incluso en el envase.

Reconocida por GFSI desde 2004

Uno de los primeros esquemas reconocidos: aceptación internacional equivalente a IFS, BRCGS o FSSC 22000.



“Una vez certificado, aceptado en todas partes”: el reconocimiento GFSI convierte a SQF en una llave válida ante clientes de todo el mundo.

SQF en cifras

>12.000

sitios certificados en el mundo
(fuentes del sector: >14.000)

>40

países con presencia
del esquema SQF

1994

nacimiento en Australia
Occidental (agricultura)

2004

reconocimiento GFSI:
de los primeros esquemas

Gestión: el programa nació en Australia en 1994 y desde 2003 pertenece a FMI – The Food Industry Association; lo administra el SQF Institute (SQFI), con sede en Arlington (Virginia, EE. UU.). Es el esquema GFSI de referencia del mercado norteamericano.

Familia en crecimiento: en 2026 SQFI lanzó además el nuevo código SQF Agents & Brokers para agentes, brókers y facilitadores del comercio.

2. Objetivos, misión y visión de SQF

El objetivo de la certificación SQF es evaluar, mediante un sistema de gestión basado en el APPCC, que los procesos de un proveedor son capaces de producir alimentos seguros y de calidad, conforme a la legislación y a los requisitos del cliente.

Seguridad + calidad: la propuesta de SQF

Seguridad y calidad, juntas

La seguridad del producto y la calidad son componentes esenciales del programa, siempre sobre la base del APPCC y las buenas prácticas de fabricación.

El único con código de calidad aparte

SQF ofrece el SQF Quality Code, voluntario y certificable por separado: gestión de la calidad más allá de la inocuidad, con sello propio.

El terreno natural: Norteamérica

Vía habitual de acceso a minoristas y marcas de EE. UU. y Canadá; su enfoque encaja con los controles preventivos de la FSMA.

La misión: “One World. One Standard.”



La misión de SQFI

Ofrecer una certificación rigurosa, creíble y coherente en toda la cadena de suministro , que dé confianza a compradores y consumidores en todo el mundo.

Un solo esquema, un solo lenguaje de seguridad y calidad, sea cual sea el sector o el país.

Las tres figuras clave del esquema

El SQF practitioner

Figura obligatoria y distintiva de SQF: un empleado del sitio, formado en APPCC, que implanta, supervisa y verifica el sistema en el día a día. Es el interlocutor natural del auditor.

La entidad de certificación

Licenciada por SQFI y acreditada; sus auditores, registrados y calibrados por sectores, realizan la auditoría y la entidad toma la decisión de certificación.

La base de datos SQFI

El sitio se registra en ella al inicio y a través de ella se gestionan auditorías, informes y certificados, con su puntuación y estado.

3. Contexto histórico y evolución

Para entender SQF hay que situarse en la Australia de los años 90 y en el mercado norteamericano de los 2000. Conviene contar esta historia como una cadena de causas:

Cadena de causas

1. Crisis alimentarias

Las crisis de los años 90 (EEB, E. coli, listeria) disparan la exigencia de garantías en toda la cadena.

2. Regulación y responsabilidad

Los operadores deben demostrar sistemas preventivos basados en el APPCC; en EE. UU. culminará con la FSMA (2011).

3. Auge de la marca de distribuidor

El retail norteamericano y australiano necesita garantías auditables de sus proveedores, también de marca propia.

4. “Fatiga de auditorías”

Cada cadena auditaba con su propio protocolo: decenas de auditorías redundantes y costosas.

5. Armonización y GFSI (2000)

Esquemas comunes auditados por terceros; SQF, ya consolidado, será reconocido por GFSI en 2004.

EL RESULTADO

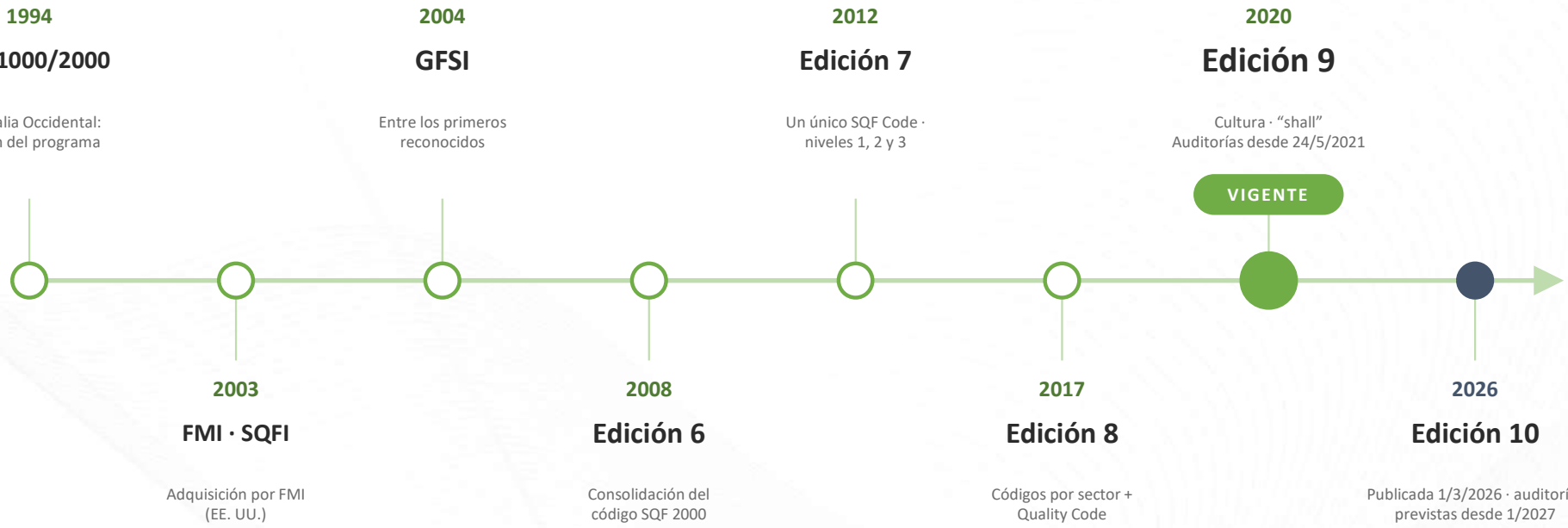
Nace SQF (1994)

1994 · el Departamento de Agricultura de Australia Occidental crea los códigos SQF 1000 y SQF 2000.

2003 · el Food Marketing Institute (FMI, EE. UU.) adquiere el programa y crea el SQF Institute (SQFI).

2004 · SQF logra el reconocimiento GFSI y despega en Norteamérica.

Evolución de ediciones del Código SQF



La Edición 9 sigue siendo la versión auditada. La Edición 10 se publicó el 1/3/2026 y está en benchmarking GFSI: primeras auditorías previstas desde el 2/1/2027, con transición.

Las ediciones, al detalle (I): 1994–2012

Hito	Fecha	Qué supuso
SQF 1000/2000	1994	Nacen en Australia Occidental (Departamento de Agricultura) como códigos para producción primaria y fabricación.
Adquisición FMI	2003	El Food Marketing Institute (EE. UU.) compra el programa y crea el SQF Institute (SQFI): proyección norteamericana.
GFSI	2004	SQF se convierte en uno de los primeros esquemas reconocidos por la Global Food Safety Initiative.
Edición 7	2012 (7.1 y 7.2 después)	Gran reestructuración: un único “SQF Code” con niveles 1, 2 y 3; consolidación internacional del esquema.

Las ediciones, al detalle (II): 2017–2026

Edición	Publicación / vigencia	Hitos principales
Edición 8	2017 (auditorías desde enero 2018)	Se separan el Food Safety Code (específico por sector) y el Quality Code voluntario; desaparecen los niveles y se consolida la puntuación.
Edición 9	Octubre 2020 (auditorías desde el 24/5/2021)	Versión frente a la que se audita hoy: cláusulas “shall” auditables, cultura de seguridad alimentaria (GFSI 2020) y refuerzo del SQF practitioner.
Edición 10	Publicada el 1/3/2026 (auditorías previstas desde el 2/1/2027)	Nueva edición en benchmarking GFSI: Core Clauses con mayor peso en la puntuación, estado único de certificación y gestión del cambio.

4. Últimos cambios: Ediciones 9 y 10

La Edición 9 (octubre de 2020) sigue siendo la versión frente a la que se audita. La Edición 10 se publicó el 1 de marzo de 2026 y las primeras auditorías se prevén a partir del 2 de enero de 2027, con período de transición.

Qué cambió y qué viene

Cultura y cláusulas (Ed. 9)

La Edición 9 introdujo la cultura de seguridad alimentaria (GFSI 2020)

No anunciadas y practitioner (Ed. 9)

Al menos 1 de cada 3 recertificaciones sin previo aviso; refuerzo del papel del SQF practitioner y fin de la auditoría documental aislada.

Edición 10 publicada (1/3/2026)

Primeras auditorías previstas a partir del 2/1/2027, tras el benchmarking GFSI; hasta entonces se audita contra la Edición 9.

Core Clauses (Ed. 10)

Cláusulas esenciales con mayor peso en la puntuación: una menor resta 2 puntos (en vez de 1) y una mayor 7 (en vez de 5).

Estado único de certificación (Ed. 10)

Desaparecen los ratings Excelente/Bueno/Cumple: el resultado se liga directamente a la puntuación, más objetivo y trazable.

Gestión del cambio y ambiente (Ed. 10)

Nuevos requisitos de gestión documentada de cambios y de monitorización ambiental basada en riesgo; plan integral de cultura.

Edición 10 en detalle: la nueva puntuación

No conformidad	Cláusula normal	Core Clause (Ed. 10)
Menor	−1 punto	**−2 puntos**
Mayor	−5 puntos	**−7 puntos**
Crítica	−50 puntos · suspenso	−50 puntos · suspenso

¿Qué son las Core Clauses?
Requisitos esenciales para prevenir fallos de seguridad alimentaria (contaminaciones, retiradas): incumplirlos pesa más en la puntuación.

Estado único de certificación: adiós a Excelente / Bueno / Cumple; el resultado se liga directamente a la puntuación.

5. Estructura del Código SQF

El código se organiza en grandes bloques más apéndices, con una particularidad: no hay un único documento, sino un código específico por cada sector de la cadena, todos con la misma columna vertebral.

Estructura del documento del Código SQF

Bloque 1

Implantación y protocolo

Proceso de certificación: registro en la base de datos SQFI, selección de entidad, tipos de auditoría, puntuación y ciclo anual.

Bloque 2

Elementos del sistema

El módulo 2 (2.1–2.9): compromiso y cultura, documentación, proveedores, APPCC, verificación, trazabilidad, defensa y fraude, alérgenos y formación.

Bloque 3

Módulos de BPF

Buenas prácticas específicas por sector (módulos 3–15): el módulo 11 aplica a la fabricación de alimentos; requisitos de planta y proceso.

Bloque 4

Apéndices

Categorías de sector alimentario (FSC), glosario y guías; además, el SQF Quality Code voluntario como código separado.

La familia de códigos y programas SQF



Códigos y programas

- **Agents & Brokers** — nuevo código (2026)
- **SQF Fundamentals** — itinerario para pymes (Global Markets GFSI)
- **SQF Practitioner** — figura clave en planta
- **Formación SQFI** — cursos y exámenes oficiales
- **SQF Quality Code** — calidad certificable aparte

Herramientas

- **Sello de calidad SQF** — visible en el envase
- **Base de datos SQFI** — registro y auditorías
- **Categorías FSC** — 35 alcances de la granja a la mesa
- **sqfi.com** — códigos de descarga gratuita
- **Auditores SQF** — registrados y calibrados

Los requisitos (I): elementos 2.1 a 2.5

1 Compromiso de la dirección (2.1)

- Política de seguridad y calidad firmada por la dirección
- Cultura de seguridad alimentaria con objetivos y recursos
- SQF practitioner obligatorio: formado en APPCC, gestiona el sistema
- Revisión por la dirección y gestión de crisis

SQF empieza por arriba: dirección comprometida y practitioner en planta.

2 Sistema de seguridad alimentaria (2.4)

- Plan de seguridad alimentaria basado en el APPCC
- Método Codex Alimentarius o NACMCF (EE. UU.)
- Análisis de peligros, controles y vigilancia de PCC
- Alineado con FSMA: controles preventivos en EE. UU.

El APPCC es el corazón técnico de toda la norma.

3 Documentos, proveedores y verificación

- Control de documentos y registros (2.2)
- Especificaciones y aprobación de proveedores (2.3)
- Verificación: validación, monitorización y auditorías internas (2.5)
- Acciones correctivas y análisis de causa raíz

La verificación demuestra que el sistema funciona, no solo que existe.

Los requisitos (II): módulo 11 y elementos 2.6–2.9

11 Módulo 11 · BPF para fabricación · *el terreno del auditor en planta*

- Emplazamiento, construcción y distribución de la planta
- Equipos, utensilios y mantenimiento
- Higiene y prácticas del personal · vestuarios y lavamanos
- Limpieza y desinfección · control de productos químicos
- Agua, hielo y aire: calidad y análisis
- Control preventivo de plagas
- Cuerpos extraños: vidrio, madera, metal y detectores
- Recepción, almacenamiento y transporte
- Gestión de residuos y exterior de la planta
- Separación de zonas de alto y bajo riesgo · flujos

2 Elementos 2.6 a 2.9 del sistema

- 2.6 · Identificación, trazabilidad, retirada y recuperación (simulacro anual)
- 2.7 · Food defense y fraude alimentario: evaluación y plan
- 2.8 · Gestión de alérgenos y contacto cruzado
- 2.9 · Formación: necesidades, programa y registros
- El SQF practitioner supervisa el sistema en el día a día

Módulo 2: los 9 elementos del sistema (+ BPF)

1. Compromiso de la dirección y cultura (2.1)
2. Control de documentos y registros (2.2)
3. Especificaciones y aprobación de proveedores (2.3)
4. Sistema de seguridad alimentaria — APPCC (2.4)
5. Verificación del sistema SQF (2.5)
6. Trazabilidad, retirada y recuperación (2.6)
7. Food defense y fraude alimentario (2.7)
8. Gestión de alérgenos (2.8)
9. Formación (2.9)
10. Módulos de BPF (3–15): la planta, según el sector

6. ¿Quién se certifica?

SQF certifica emplazamientos de toda la cadena, con especial peso en los proveedores del mercado norteamericano; los certificados se gestionan y publican a través de la base de datos de SQFI.

¿Quién exige o acepta SQF?

Norteamérica: el terreno natural

- Minoristas y marcas de EE. UU. y Canadá exigen certificación GFSI a sus proveedores: SQF es la vía más extendida
- Encaja con la regulación local: controles preventivos de la FSMA (Food Safety Modernization Act o Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos)
- Ejemplo reciente: Aldi exige el nuevo código Agents & Brokers a los agentes y brókers de sus marcas exclusivas

Europa y exportación

- En Europa continental domina IFS y en Reino Unido BRCGS: SQF convive con ambas
- El exportador a EE. UU. / Canadá suele añadir SQF a su certificación europea (doble certificación)
- Todas son GFSI: el sistema de base se comparte y el esfuerzo extra es incremental

Regla de oro: la norma no la elige el proveedor, la eligen su cliente y su mercado de destino.

Sectores y perfil de las certificadas

Cárnicas y elaborados	Lácteos	Pesca y acuicultura
Frutas y hortalizas	Panadería y pastelería	Platos preparados
Conservas	Bebidas y zumos	Aceites y grasas
Snacks y dulces	Ingredientes	Pet food



Consulta práctica: el estado de un certificado SQF (puntuación, rating, vigencia) se verifica a través de SQFI

7. Ventajas y desventajas de la SQF

Un análisis honesto: qué aporta la certificación SQF a una empresa alimentaria y qué costes, presiones y límites conviene tener presentes antes de embarcarse.

Ventajas de la certificación SQF

Comerciales

- Acceso al mercado norteamericano y a la gran distribución internacional
- Un certificado aceptado por múltiples clientes (GFSI)
- Menos auditorías de cliente: ahorro directo
- Diferenciación: rating Excelente y sello de calidad (Quality Code)

Operativas

- Sistematización de procesos y trazabilidad
- Menos errores, reclamaciones y retiradas
- Mejora continua medible (puntuación 0–100 año a año)
- El practitioner interioriza el conocimiento en la propia planta

Legales y reputacionales

- Debida diligencia demostrable (alineada con FSMA en EE. UU.)
- Protección de la marca propia y del cliente
- Confianza y relaciones estables con clientes
- Mejor posición ante incidentes y crisis

Desventajas, costes y límites

Coste recurrente elevado
Auditoría anual, tasas, consultoría e inversiones: especialmente sensible para pymes.

Carga documental
Riesgo de burocratizar: “papeles para el auditor” en lugar de cultura real.

Presión del ciclo anual
Una no conformidad crítica suspende la certificación; caducar la recertificación tiene impacto comercial inmediato.

No es garantía absoluta
Es una foto periódica del sistema: ha habido crisis en empresas certificadas de todos los esquemas.

Fatiga de auditorías residual
Clientes con protocolos propios; a menudo doble o triple certificación (IFS, BRCGS, FSSC).

Variabilidad entre auditores
Pese al registro y la calibración, la experiencia puede diferir entre entidades.

Asimetría de poder
Esquema impulsado por la industria y la distribución: el proveedor asume el coste de un requisito impuesto.

La puntuación te acompaña
El rating (E/G/C) figura en el certificado que ven tus clientes; una C resta imagen y exige auditoría de seguimiento.

8. Las 4 normas GFSI frente a frente

Los cuatro grandes esquemas reconocidos por GFSI, con mismo objetivo alimentos seguros, legales y de calidad, pero con cuatro “personalidades” distintas.

Un mismo paraguas: GFSI

GFSI · Global Food Safety Initiative (2000)

IFS

Food 8 (2024) · doctrina 4/2026

Europa continental

>20.000 certificados IFS Food

BRCGS

Issue 9 (2023) · Issue 10 en camino

Reino Unido y anglosajones

>24.500 sitios en 137 países

FSSC 22000

V6 (2024) · V7 publicada 5/2026

Multinacionales e ingredientes

Decenas de miles de organizaciones

SQF

Edición 9 (2021) · Ed. 10 publicada 3/2026

Norteamérica

>12.000 sitios en >40 países

"Una vez certificado, aceptado en todas partes": el benchmarking de GFSI hace equivalentes los cuatro esquemas ante compradores de todo el mundo.

Comparativa (I): identidad, versión y estructura

	IFS Food	BRCGS Food Safety	FSSC 22000	SQF
Origen y propiedad	Distribución alemana, francesa e italiana (2003) · IFS Management (Berlín)	Distribución británica (1998) · hoy grupo LGC / LGC ASSURE (Londres)	Fundación FSSC, Países Bajos (2009), sobre ISO 22000	Australia (1994) · FMI / SQFI, EE. UU. (2003)
Versión vigente (2026)	IFS Food 8 (obligatoria 1/2024) · doctrina actualizada 4/2026	Issue 9 (2/2023) · Issue 10 en desarrollo (prevista hacia 2027)	V6 (auditada desde 4/2024) · V7 publicada 5/2026, transición hasta 4/2027	Edición 9 (5/2021) · Ed. 10 publicada 3/2026, auditorías prev. 1/2027
Enfoque	Producto y proceso; muy centrado en planta y en especificaciones del cliente	Producto y proceso; filosofía similar, nacida de la “due diligence” británica	Sistema de gestión: ISO 22000 + PRP ISO/TS 22002 + requisitos adicionales	Producto y proceso; APPCC + BPF por sector, con practitioner interno
Estructura	232 requisitos en 5 capítulos · 10 requisitos KO	9 secciones · 12 requisitos fundamentales	ISO 22000 + PRP sectoriales + requisitos FSSC (calidad obligatoria en V6)	Módulo 2 (9 elementos del sistema) + módulos de BPF por sector

Comparativa (II): resultado, ciclo y mercado

	IFS Food	BRCGS Food Safety	FSSC 22000	SQF
Resultado	Porcentaje + niveles Básico (≥75 %) / Superior (≥95 %) + Estrella	Grados AA–D (“+” si la auditoría fue no anunciada)	Apto / no apto (sin grados ni puntuación)	Puntuación 0–100 con rating E/G/C en el certificado
Ciclo y no anunciadas	Anual · 1 de cada 3 auditorías no anunciada	Anual · al menos 1 no anunciada cada 3 años	Ciclo de 3 años con seguimientos anuales (≥1 no anunciado)	Anual · 1 de cada 3 recertificaciones no anunciada
Peculiaridad	El % permite comparar y medir progreso; base de datos pública	Grados públicos en el Directory; referencia de la marca propia británica	Base ISO: integrable con ISO 9001/14001; certificado a 3 años	Practitioner obligatorio + Quality Code con sello en el envase
Mercado fuerte	Europa continental (DE, FR, IT, ES)	Reino Unido y mercados anglosajones	Multinacionales e ingredientes	Norteamérica (EE. UU. y Canadá)

Las cuatro normas están reconocidas por GFSI: a efectos de aceptación internacional, son equivalentes.

¿Cuál elegir? La decide tu mercado

Europa continental

IFS

Marca de distribuidor para Alemania, Francia, Italia o España: IFS es la llave de entrada.

Reino Unido

BRCGS

El retail británico y los mercados anglosajones piden BRCGS, la pionera (1998).

EE. UU. y Canadá

SQF

El esquema de referencia norteamericano, alineado con la FSMA y con rating en el certificado.

Multinacionales

FSSC 22000

Base ISO 22000 integrable con ISO 9001/14001; habitual en grandes grupos e ingredientes.

Un sistema, varias etiquetas: la base técnica (APPCC, BPF, trazabilidad, alérgenos, fraude, cultura) es común a las cuatro. Muchos exportadores mantienen dos certificaciones sobre un único sistema de gestión: el esfuerzo de la segunda norma es incremental, no doble.

9. Conclusiones











Conclusiones (I): lo que las 4 normas comparten

Un mismo paraguas: GFSI

Las cuatro están reconocidas y son equivalentes a efectos internacionales: “una vez certificado, aceptado en todas partes”. Menos auditorías de cliente y un lenguaje común de seguridad alimentaria.

Un mismo corazón técnico

APPCC según el Codex, prerrequisitos y BPF, trazabilidad, gestión de alérgenos, fraude alimentario y food defense; y, desde GFSI 2020, la cultura de seguridad alimentaria es requisito auditable en todas.

Un mismo ciclo de exigencia

Auditorías anuales (o de seguimiento), componente no anunciado obligatorio, certificación por emplazamiento y carácter B2B: estar “audit-ready” todo el año es la norma, sea cual sea la sigla.

Una convergencia creciente

Doctrina IFS (2026), BRCGS Issue 10 en desarrollo, FSSC V7 (2026) y SQF Edición 10 (2026): cada revisión las alinea más con GFSI y el Codex. Elegir bien importa; implantar bien importa más.

Conclusiones (II)

1. **La norma la elige el mercado** · IFS para Europa continental, BRCGS para Reino Unido, SQF para Norteamérica y FSSC 22000 para multinacionales e ingredientes; combinar dos es práctica habitual del exportador.

2. **La certificación es la puerta, no la meta** · El certificado abre mercados; lo que sostiene el negocio es un sistema vivo, verificado y con una cultura de seguridad alimentaria real, de la dirección a la línea.

3. **Un solo sistema, varias etiquetas** · APPCC, BPF, trazabilidad, alérgenos, fraude y cultura son la base común: una segunda norma se añade con esfuerzo incremental sobre el mismo sistema.

4. **Mantenerse al día es parte del trabajo** · 2026 lo demuestra: doctrina IFS, Issue 10 de BRCGS en camino, FSSC V7 y SQF Edición 10. Vigilar los cambios evita sustos en la próxima auditoría.

5. **Las normas son el mapa; la cultura, el camino** · La seguridad alimentaria se construye cada día, cumpliendo procedimientos, previniendo riesgos y mejorando de forma continua, con toda la plantilla implicada.

G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica

www.sena.edu.co