

ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN
<p>Todos los productos in situ y los procesos relacionados cubiertos por el alcance de la Evaluación IFS Food, incluidas las estructuras descentralizadas:</p> <p>SANDIA, ALCACHOFA, COLIFLOR, REPOLLO, LECHUGA, ESCAROLA, PIMIENTO, APIO, PATATA, TOMATE, CALABACIN, CALABAZA, PEPINO, JUDIA, BERENJENA, HABAS, PEREJIL, HINOJO, BROCOLI, COL CHINA, GUISANTE, CALÇOLTS, MELÓN PIEL DE SAPO, ACELGA, CEBOLLA, BONIATO, PUERRO.</p> <p>MATERIALES ENVASADO: CAJA CARTÓN, CAJA MADERA, CAJA PLÁSTICO, PALOT, FILM RETRACTIL, BOLSA PLÁSTICO, FLOW PACK, BANDEJA POLIESPAN.</p> <p>LAVADO, MANIPULACIÓN, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO REFRIGERADO Y A TEMPERATURA AMBIENTE DE PRODUCTOS HORTÍCOLAS. PRODUCTOS LAVADOS: ESCAROLA, ALCACHOFA, SANDIA, (PUNTUALMENTE SE LAVAN: LECHUGA, PATATA, REPOLLO, PEREJIL, APIO).</p>
<p>Países de destino en los que se venden los productos (por producto):</p> <p>UNION EUROPEA, NORUEGA, SUIZA, REINO UNIDO</p>
<p>Procesos Parcialmente Subcontratados:</p> <p>NINGUNO</p>
<p>Productos Totalmente Subcontratados:</p> <p>NINGUNO</p>
<p>Productos Comercializados:</p> <p>NINGUNO</p>
<p>Productos Excluidos:</p> <p>NINGUNO</p>
<p>Actividades Logísticas propiedad de la compañía (Indicar si están situadas en la misma ubicación física que la compañía o están situadas fuera de las instalaciones):</p> <p>NINGUNO</p>



Historial del estado de certificación IFS o cualquier otro estándar reconocido por GFSI (por ejemplo, tipo de certificación/alcance, última auditoría no anunciada, si un certificado ha sido suspendido en el pasado, etc):

GLOBALG.A.P. versión 5.2 -GFS Opción 2, no habido auditoría no anunciada, no habido suspensión de certificado.

Artichokes , Cabbages , Cauliflower, Celery , Chinese Cabbages , Clementines, Curly Endives, Escaroles / Leek / Broad- Leaf Endives, Mandarins , Oranges ,Potatoes ,Romaine / Cos Lettuce ,Watermelons

IFS versión 7, no habido auditoría no anunciada, no habido suspensión de certificado.

Sorting, Washing, Grading and Packing of Escarole, Artichoke, Watermelon, Lettuce, Potato, Cabbage, Parsley and Celery in Cardboard, Wooden or Plastic Boxes, Plastic Trays, Plastic Bags, Flow-Pack and Film. Sorting, Grading and Packing of Cauliflower, Pepper, Tomato, Courgette, Pumpkin, Cucumber, Beans, Aubergine, Lima Beans, Fennel, Broccoli, Chinese Cabbage, Peas, Calçots, Melon, Chard and Onion in Cardboard, Wooden or Plastic Boxes, Plastic Trays, Plastic Bags, Flow-Pack and Film

BRC GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY ISSUE 8: AUGUST 2018, no habido auditoría no anunciada, no habido suspensión de certificado.

Sorting, Washing, Grading and Packing of Escarole, Artichoke, Watermelon, Lettuce, Potato, Cabbage, Parsley and Celery in Cardboard, Wooden or Plastic Boxes, Plastic Trays, Plastic Bags, Flow-Pack and Film

Sorting, Grading and Packing of Cauliflower, Pepper, Tomato, Courgette, Pumpkin, Cucumber, Beans, Aubergine, Lima Beans, Fennel, Broccoli, Chinese Cabbage, Peas, Calçots, Melon, Chard and Onion in Cardboard, Wooden or Plastic Boxes, Plastic Trays, Plastic Bags, Flow-Pack and Film

Alcances de producto IFS FOOD:

- 1. Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos
- 2. Pescado y productos de pescado
- 3. Huevo y productos derivados
- 4. Productos lácteos
- 5. Frutas y vegetales
- 6. Productos en grano, cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks
- 7. Productos combinados
- 8. Bebidas
- 9. Aceites y grasas
- 10. Productos secos, otros ingredientes y complementos
- 11. Alimentos para mascotas



Alcances tecnológicos IFS		Etapa de procesado IFS – incluyendo procesado/tratamiento/manipulación/almacenamiento		Clasificación orientada a la tecnología que considera también los riesgos de productos
A	<input type="checkbox"/>	P1	Esterilización (ej. latas).	Esterilización (en envase final) con la finalidad de destruir agentes patógenos. Productos esterilizados (p. e. en autoclave) en su envase final.
B	<input type="checkbox"/>	P2	Pasteurizado térmico, UHT/llenado aséptico, llenado en caliente. Otras técnicas de pasteurización, como pasteurizado a alta presión, microondas.	Pasteurización con la finalidad de reducir riesgos de seguridad alimentaria (y proceso UHT)
C	<input type="checkbox"/>	P3	Irradiación de alimentos.	Productos procesados: tratamiento con la finalidad de modificar el producto y/o ampliar la vida útil y/o reducir riesgos de seguridad alimentaria con técnicas de conservación y otras técnicas de procesado. Nota – excepción: se atribuye la irradiación a esta categoría, aunque esté destinada a la destrucción de microorganismos.
	<input type="checkbox"/>	P4	Conservación: salado, marinado, azucarado, acidificado/encurtido, curado, ahumado, etc. Fermentación, acidificación.	
	<input type="checkbox"/>	P5	Evaporación/deshidratación, vacío filtración, liofilización, microfiltración (tamaño de malla menor de 10 µ).	
D	<input checked="" type="checkbox"/>	P6	Congelación (mínimo a -18 °C/0 °F) incluyendo almacenamiento, procesos de congelación rápida, enfriado, refrigerado y almacenamiento correspondiente en frío.	Sistemas y tratamientos para mantener la integridad y/o seguridad del producto. Tratamientos con la finalidad de mantener la calidad y/o integridad de los productos incluyendo tratamientos para eliminar la contaminación y/o prevenirla.
	<input type="checkbox"/>	P7	Inmersión/rociado antimicrobiano, fumigación.	
E	<input type="checkbox"/>	P8	Envasado en MAP, envasado al vacío.	Sistemas y tratamientos



	<input type="checkbox"/>	P9	Procesos para prevenir la contaminación del producto, en particular contaminación micro-biológica, mediante un estricto control de higiene e infraestructuras específicas durante la manipulación, tratamiento y/o procesado, por ejemplo, tecnología de sala limpia, "sala blanca", temperatura de trabajo controlada en la sala con fines de seguridad alimentaria, desinfección tras la limpieza, sistemas de presión positiva de aire (por ejemplo, filtración inferior a 10 µ).	<p>para prevenir la contaminación del producto. P9 se aplica cuando hay en la compañía al menos dos procedimientos/ métodos implantados para garantizar la seguridad del producto/higiene del producto, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desinfección del equipo + sala a temperatura de refrigeración (ej: sala de despiece) • desinfección + equipo de higiene especial para los empleados (por ejemplo, vado sanitario) • sala con sobrepresión + equipo de higiene especial para los empleados (por ejemplo, vado sanitario) • aire filtrado + sala con sobrepresión
	<input type="checkbox"/>	P10	Técnicas específicas de separación: ej. filtrado como ósmosis inversa, uso de carbón activo, etc.	
	<input type="checkbox"/>	P11	Cocción, horneado embotellado, elaboración de cerveza, fermentación (p. ej. vino), desecado, fritura, asado, extrusión, batido.	
F	<input checked="" type="checkbox"/>	P12	Recubrimiento, empanado, rebozado, troceado, loncheado, cortado a dados, desmembrado, mezclado/combinado, relleno, sacrificado, clasificado, manipulado, envasado, almacenamiento bajo condiciones controladas (atmósfera) excepto temperatura, etiquetado.	<p>Cualquier otra manipulación, tratamiento, procesado no listado en A, B, C, D, E.</p>
	<input type="checkbox"/>	P13	Destilación, purificación, cocinado al vapor, humectación, hidrogenización, molienda.	

PROTOCOLO DE EVALUACIÓN SIN ANUNCIAR	
<p>La empresa solicita la participación en el Protocolo de Evaluación sin anunciar: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Periodos de parada del proceso productivo (mantenimiento anual, parada de temporada, etc.): 9 de mayo: festivo local</p> <p>Días "operativos" en los que la planta no está disponible para auditar (máximo 10 días y divididos como máximo en tres periodos, proporcionar justificación):</p>	

<p>La Empresa solicita la certificación del alcance indicado según el documento Normativo IFS FOOD - Versión 7 (Octubre 2020) y se compromete a cumplir con los requisitos de certificación establecidos, y a facilitar a la Entidad de Certificación la información necesaria para la evaluación de los productos para los cuales se solicita la certificación.</p> <p>La duración de la Evaluación se establecerá de acuerdo con lo especificado en la Parte 1 "Protocolo de Certificación IFS FOOD" - Punto 3.1 "Duración de la Evaluación" del IFS FOOD - Versión 7 (Octubre 2020).</p> <p>La realización de la Evaluación IFS Food siempre tendrá en cuenta los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Evaluación tendrá lugar en un momento en que se estén procesando los productos incluidos en el alcance de la Evaluación. - Las líneas de producción estarán operativas durante la Evaluación IFS.

La frecuencia de las evaluaciones será detallada en el Informe de Evaluación y en el Certificado.

Ecco Ingenieros S.L. enviará a la empresa el "Informe de Evaluación Provisional" y el "Plan de Acción Provisional" en el plazo máximo de **dos semanas** desde la fecha de realización de la evaluación.

La Empresa deberá remitir a Ecco Ingenieros S.L. el "Plan de Acción" en el plazo máximo de **cuatro semanas** desde la recepción del "Informe de Evaluación Provisional" y el "Plan de Acción Provisional". Si no se cumple este plazo, la compañía deberá realizar una Evaluación inicial o de recertificación completa.

Ecco Ingenieros S.L. dispone de un plazo máximo de **dos semanas** desde la recepción del "Plan de Acción" para verificar el plan de acciones correctivas propuesto, para el procedimiento de certificación y para cargar el "Informe Final de Evaluación" en la Base de datos de IFS.

Si se utiliza un subcontratista, la Empresa se compromete a asegurar la accesibilidad a los medios subcontratados.

Ecco Ingenieros S.L. se encuentra autorizada por IFS Management GmbH para realizar Evaluaciones y Certificaciones IFS Food, estando recogida dicha autorización en el Contrato establecido entre Ecco Ingenieros S.L. y IFS Management GmbH; dicha autorización cesaría en caso de rescisión del contrato entre Ecco Ingenieros S.L. y IFS Management GmbH.

Ecco Ingenieros S.L. está obligada e irrevocablemente autorizada por la Empresa solicitante a transmitir a IFS Management GmbH los resultados (detallados) derivados de las Evaluaciones y Certificaciones IFS realizadas, independientemente de los resultados de la evaluación. Estos datos serán publicados en una Base de Datos online gestionada por IFS Management GmbH.

La empresa solicitante acepta que todos los documentos y registros asociados relevantes de la evaluación IFS Food, incluido el informe, el plan de acción y el certificado, sean cargados en el portal de IFS por parte del ECCO INGENIEROS S.L.

La empresa solicitante conoce y acepta que los usuarios especiales del portal IFS sean notificados por correo electrónico si un certificado ha sido retirado o suspendido por el Organismo de Certificación. Los usuarios especiales del portal IFS son el Organismo de Certificación encargado de la auditoría IFS, las autoridades de seguridad alimentaria, así como las empresas certificadas y los minoristas que tienen acceso al portal IFS y han seleccionado al Participante del Mercado como "favorito" en la función del portal IFS "Mis auditorías". La notificación contiene una explicación sobre la(s) no conformidad(es) identificadas que dieron lugar a la retirada o suspensión.

Después de una evaluación a una Empresa, IFS Management GmbH tiene derecho a realizar Integrity on-site checks a dicha empresa en cualquier momento con el fin de comprobar e investigar posibles malos usos e infracciones respecto a IFS.

El Integrity on-site check se realizará principalmente de forma no anunciada (se anuncia 30 minutos antes del inicio del Integrity on-site check). En algunos casos especiales, el Integrity on-site check también se puede realizar de forma anunciada (en general, anunciado unas 48 horas antes).

Las compañías con un Certificado IFS válido están obligadas que aceptar la realización de un Integrity on-site check no anunciado/anunciado y tienen que dar acceso y asistencia al auditor de Integridad designado. La aceptación del IFS Integrity Program es parte de las reglas de todas las Normas IFS.

También están obligadas a aceptar auditorías witness de Auditores IFS encargadas a auditores de Integridad durante la realización de una Evaluación IFS regular.

Los principales procedimientos del IFS Integrity Program se describen en el **Anexo 4** del Acuerdo Marco de IFS sobre la Evaluación y certificación IFS entre IFS Management GmbH y la entidad de certificación.



La Empresa conoce y acepta sus **Derechos y Obligaciones** (detallados en el **Anejo 1** de este documento), así como el **IFS Integrity Program** que describe los procedimientos y sanciones llevados a cabo por IFS para velar por la integridad del sistema y preservar la credibilidad de los certificados detallado en la Parte 1 "Protocolo de Certificación IFS FOOD" **Capítulo 5 del IFS FOOD - Versión 7 (Octubre 2020)**.

Benicarló , a 4 de julio de 2022 .

Para uso de ECCO INGENIEROS S.L.
Vº Bº Fecha: / /

Fdo.:.....

Por la Empresa
(El Representante Legal),

Fdo. GUILLERMO EDO BARREDA

