

IFS

International Food Standard
Standard Alimentare
Internazionale



DESTINATARI

Lo standard IFS Food è destinato a tutte le Organizzazioni che producono prodotti alimentari. Lo standard può essere utilizzato esclusivamente per le Organizzazioni che trasformano alimenti e/o per le Organizzazioni che confezionano prodotti alimentari sfusi.

IL CONTESTO

Nel corso del 2003, la Federazione dei Distributori Tedeschi (HDE), in collaborazione con la Federazione dei Distributori Francesi, ha redatto uno standard che permettesse di tutelare i retailers definendo criteri rigidi per qualifica e la selezione dei propri fornitori. Lo Standard IFS Food si basa sugli aspetti generali di un sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità dedicando una particolare enfasi ad aspetti quali la sicurezza, la qualità, la legalità, l'autenticità e la conformità ai requisiti specifici del cliente.

LO STANDARD

IFS Food è uno standard di prodotto e processo destinato a valutare la capacità di un'Organizzazione di produrre prodotti alimentari sicuri, autentici e di qualità in conformità ai requisiti legali e alle specifiche del cliente.

Lo standard IFS Food copre cinque aree primarie di business:

- Governance aziendale ed impegno della Direzione.
- Sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità.
- Gestione delle risorse.
- Processi operativi.
- Misurazioni, analisi e miglioramenti.

IL SERVIZIO

Certiquality offre il servizio di certificazione a fronte dello standard IFS Food in quanto strumento di garanzia per la sicurezza alimentare e per la tutela del consumatore. Certiquality è accreditato per la certificazione IFS Food e svolge gli audit per tutti i settori merceologici previsti dallo standard. Gli audit sono condotti da personale qualificato secondo i criteri previsti da IFS e da esso autorizzati per gli specifici scopi di prodotto e processo.

VANTAGGI

La certificazione secondo lo standard IFS Food supporta l'Organizzazione a migliorare nella gestione della sicurezza alimentare, ad incrementare l'efficienza operativa e nella crescita commerciale.

Lo standard IFS Food:

- è ampiamente accettato e richiesto da molti retailers e produttori in tutto il mondo come parte integrante del processo di approvazione dei propri fornitori;
- è conforme con i requisiti GFSI (Global Food Safety Initiative);
- risponde alle richieste di garanzia dei consumatori e richiama le 'best practice' di settore incoraggiando lo sviluppo di una cultura della sicurezza dei prodotti;
- supporta la conformità alle normative;
- persegue il miglioramento continuo, attraverso l'analisi delle cause e la gestione degli audit interni;
- assicura visibilità attraverso il database di IFS.

ITER DI CERTIFICAZIONE

- Audit di certificazione con emissione finale del certificato a seguito di chiusura delle non conformità.
- Audit di ri-certificazione annuale con emissione finale del certificato a seguito di chiusura delle non conformità.

Gli audit di ri-certificazione vengono effettuati in forma annunciata o non annunciata secondo gli obblighi previsti dallo standard.

Il rapporto finale di audit ed il certificato sono caricati nel database di IFS a cura di Certiquality e a disposizione dell'Organizzazione che può accedere al database con le proprie credenziali.

A completamento del servizio, è possibile effettuare un audit preliminare che permette di valutare lo stato dell'Organizzazione in relazione a quanto richiesto dallo standard IFS Food individuando le aree di miglioramento e i punti di forza attraverso una gap analysis.