

# Standard IFS Food Versione 7



> **26.000** Assessment in tutto il mondo, tra cui **18.000** IFS Food



**6** Standard  
**3** programmi di sviluppo



**10** uffici IFS, **40** dipendenti, che parlano **10** lingue



**1.290** auditor in  
**100** paesi



**105** enti di certificazione e fornitori di servizi di valutazione



> **2.000** retailer in tutto il mondo lavorano con IFS

## Informazioni su IFS

Con la competenza professionale dei retailer, dei fornitori, degli enti di certificazione e di altri esperti in tutto il mondo, IFS sviluppa standard alimentari, di prodotto e di servizio riconosciuti a livello globale, nonché programmi di sviluppo. A complemento di ciò, IFS offre strumenti di supporto e documenti guida per aiutare i responsabili della qualità a lavorare in modo più efficiente. L'obiettivo comune di IFS è quello di sforzarsi di ottenere il miglior sistema di gestione della sicurezza dei prodotti e della qualità, in modo che i consumatori possano fidarsi dei prodotti che acquistano.

## Caratteristiche principali dello standard IFS Food V7

- > L'approccio basato sul rischio identifica i rischi e i pericoli specifici dell'azienda
- > L'approccio non prescrittivo consente soluzioni personalizzate per soddisfare i requisiti standard
- > Accettati dai retailer e dai proprietari di marchi in tutto il mondo
- > Requisiti sviluppati da esperti dell'industria alimentare, enti di certificazione e retailer
- > Copre la legislazione, la sicurezza e la qualità degli alimenti e le specifiche del cliente
- > Valutazioni da parte di auditor specificamente formati con comprovata conoscenza e competenza del settore industriale
- > Opzioni per Assessment non annunciato
- > Disponibile in 5 lingue
- > Certificazione di prodotto e di processo basata su ISO/IEC 17065:2012

## Cosa c'è di nuovo con IFS Food V7?

- > Maggiore attenzione alla valutazione in sito, meno alla documentazione
- > Riduzione del 15% del numero di requisiti
- > Struttura migliorata, adattata alle esigenze degli stakeholder di IFS
- > Checklist allineata ai più recenti requisiti di benchmarking GFSI versione 2020.1, FSMA e regolamenti UE
- > Sistema di punteggio migliorato e meglio definito
- > Il rapporto di Assessment è strutturato in modo più chiaro e di facile utilizzo
- > La cultura della sicurezza alimentare è stata inserita nella checklist di Assessment
- > Ogni tre Assessment di certificazione, uno è non annunciato
- > GLN obbligatorio per le aziende del SEE e del Regno Unito

## Cos'è coinvolto?

IFS Food V7 copre sei aree primarie del business e tutte sono considerate fondamentali per stabilire processi efficaci che garantiscano la sicurezza e la qualità dei prodotti.

- > **Governance e impegno** – revisione dell'impegno della Direzione a sostenere la sostenibilità della cultura della sicurezza alimentare e della politica di assicurazione della qualità.
- > **Sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità** – richiesto per soddisfare i requisiti legali e di sicurezza alimentare, nonché le specifiche del cliente.
- > **Gestione delle risorse** – gestione delle risorse umane, delle condizioni di lavoro, dell'igiene e dei servizi igienici per garantire la sicurezza dei prodotti.
- > **Processi operativi** – produzione di prodotti sicuri e di qualità secondo le specifiche del cliente.
- > **Misurazioni, analisi e miglioramenti** – ispezioni, convalida dei processi e gestione dei reclami e delle azioni correttive.
- > **Piano di food defence** – tutela dell'integrità dell'azienda e dei prodotti realizzati.

## Vantaggi della certificazione IFS Food

- > **L'approccio IFS basato sul rischio** consente valutazioni individuali del rischio e crea un focus sulle aree importanti per i processi unici di ogni azienda.
- > **Il sistema guida il miglioramento continuo:** L'IFS Scoring System indica come un'azienda valutata può migliorare ulteriormente le proprie prestazioni contribuendo a raggiungere il livello successivo nella gestione della sicurezza del prodotto e della qualità.
- > **L'approccio non prescrittivo** consente soluzioni su misura: Permette alle aziende di determinare i metodi di controllo dei pericoli che sono più adatti alle loro specifiche condizioni.
- > **I requisiti riducono i costi operativi e aumentano l'efficienza:** Implementando i requisiti IFS, le aziende migliorano i loro processi riducendo gli sprechi e i costi relativi a richiami, reclami, o prodotti rigettati e rilavorazioni.
- > **La certificazione IFS aumenta le vendite:** Le aziende certificate mantengono i clienti esistenti e ne acquisiscono di nuovi con IFS. Dimostrano di soddisfare le aspettative dei clienti per quanto riguarda la sicurezza e la qualità dei prodotti e di essere un partner commerciale affidabile.

## SUPPORTO IFS ALLE AZIENDE CERTIFICATE



**Le linee guida IFS** aiutano con informazioni pratiche su specifici argomenti tecnici.



**I corsi di formazione IFS** forniscono competenze e conoscenze per l'implementazione dei nostri standard. Sono disponibili presso i nostri centri di formazione ufficiali regionali.



**Il database IFS** informa sulle prestazioni dei fornitori e sulle ultime novità IFS.



**L'applicazione IFS Audit Manager** consente di pianificare ed eseguire facilmente gli audit interni su un dispositivo mobile.



**Il Trend Risk Monitor IFS** fa parte del database IFS. Esso supporta la gestione del rischio analizzando i richiami e le tematiche di sicurezza alimentare nella filiera di approvvigionamento.

Per ulteriori informazioni, documenti standard, linee guida e altri documenti pertinenti, si prega di visitare il nostro sito web: [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)



IFS Management GmbH  
Am Weidendamm 1 A | DE 10117 Berlino  
Telefono: +49 (0)30 726 10 53 74  
E-mail: [info@ifs-certification.com](mailto:info@ifs-certification.com)

[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

Seguite IFS



Publicato: October 2020