

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



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

www.ifs-certification.com

Seguite IFS



Publicato: October 2020