



✓ **Qualità dei Prodotti**

✓ **Sicurezza Alimentare**

✓ **Trasparenza**

**Lo Standard IFS Logistics è stato progettato con l'obiettivo principale di monitorare quanto succede tra la produzione e la distribuzione, per creare trasparenza e fiducia lungo la filiera di fornitura. È applicabile per prodotti alimentari confezionati, sfusi e prodotti a temperatura controllata.**

La Certificazione in accordo allo Standard IFS Logistics si rivolge alle aziende che offrono un servizio logistico per i prodotti alimentari o non alimentari, ovvero il trasporto, stoccaggio e distribuzione su strada, su rotaia, via nave o per via aerea. Nella fattispecie, lo standard si applica nel caso di prodotti già confezionati, refrigerati/congelati o a temperatura ambiente.

Lo standard, riconosciuto a livello internazionale in ambito GFSI (Global Food Safety Initiative), è volto a garantire ed assicurare la trasparenza delle operazioni logistiche, nella tutela del prodotto e del consumatore, supportando le organizzazioni nell'attività quotidiana di controllo dei processi di trasporto lungo tutta la catena di fornitura.

I requisiti ed i criteri operativi definiti dalla norma si articolano sulle Responsabilità della Direzione, sul Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza dei Prodotti, sulla Gestione delle Risorse, sull'erogazione del servizio, sulle misurazioni, analisi, miglioramenti, oltre che sulla Food Defense e le ispezioni esterne.

Nello specifico, i punti chiave dello Standard IFS Logistics prevedono:

- L'attuazione di un'analisi dei rischi e dei pericoli (il sistema HACCP nel caso dei prodotti alimentari);
- L'adozione di un sistema di gestione qualità documentato ed efficace;
- L'adozione di un controllo sugli standard ambientali, di prodotto, di processo e del personale.

I vantaggi offerti alle aziende che decidono di adottare lo standard e certificarsi IFS Logistics sono molteplici:

- La riduzione del tempo impiegato per la selezione dei fornitori, per la rilavorazione e ritiro dei prodotti fuori specifica;
- La riduzione dei costi individuali grazie allo svolgimento contemporaneo di una serie di verifiche differenti;
- Il monitoraggio efficace del rispetto della legislazione alimentare;
- Maggiore efficacia nell'utilizzo delle risorse;
- La riduzione del numero degli audit da parte di clienti;
- L'utilizzo del logo IFS e del certificato per dimostrare la conformità ai migliori standard e il corretto operato nella tutela del prodotto;
- Il miglioramento della visibilità e reputazione commerciale, comunicando il proprio impegno sulla sicurezza alimentare ed incontrando le aspettative del consumatore.

## Servizi Correlati

### Certificazione IFS Food

Lo Standard IFS Food è stato progettato per verificare la conformità dei fornitori riguardo ai requisiti cogenti e di sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari. La certificazione è un presupposto indispensabile per vendere i propri prodotti nella GDO europea, in particolare tedesca e francese.

### Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare – ISO 22000

La norma ISO 22000 è lo standard internazionale volontario per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare, funzionale a garantire la sicurezza lungo tutta la catena di approvvigionamento. La norma si rivolge a tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare.

### Certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità - ISO 9001

Lo standard internazionale ISO 9001 stabilisce i requisiti per un sistema di gestione per la qualità. La certificazione in accordo a questa norma supporta le organizzazioni che vogliono gestire con efficienza la governance dei propri processi con particolare attenzione verso le esigenze dei clienti.