



✓ Qualità dei Prodotti

✓ Conformità al Capitolato

✓ Sicurezza Alimentare

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 in accordo a questa norma è un presupposto indispensabile per vendere i propri prodotti nella GDO europea, in particolare tedesca e francese.

La Certificazione IFS Food si rivolge principalmente alle aziende di preparazione e trasformazione di prodotti alimentari destinati alla GDO. Lo standard, riconosciuto a livello internazionale in ambito GFSI (Global Food Safety Initiative), è volto a garantire la sicurezza alimentare e la qualità dei processi delle industrie produttive, supportando specialmente le organizzazioni nell'attività quotidiana di controllo della qualità.

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 Alimentari, sulla Gestione delle Risorse, sulla Pianificazione e sul processo di produzione, oltre che sulle misurazioni, analisi, miglioramenti e sulla Food Defense.

Nello specifico, i punti salienti dello Standard IFS Food prevedono:

- L'adozione di un Sistema di Gestione per la Qualità;
- L'adozione di un sistema di autocontrollo HACCP;
- L'adozione delle buone pratiche di fabbricazione;
- Il controllo degli standard per prodotto, processo, personale, ambiente di lavoro;
- La presenza di appropriate specifiche per le materie prime, il prodotto intermedio e/o semilavorato, il prodotto finito, il posizionamento del sito, il monitoraggio dei fornitori, il controllo di processi e/o prodotti, gli standard igienici per il personale ed il trattamento di materiale di rifiuto.

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

- Il miglioramento della comunicazione per quanto riguarda le buone pratiche, gli standard e le procedure, tra la direzione e il personale;
- Il monitoraggio efficace del rispetto della legislazione alimentare;
- La maggiore efficacia nell'utilizzo delle risorse ;
- La riduzione degli audit da parte di clienti;
- Il miglioramento della visibilità e reputazione commerciale, comunicando il proprio impegno sulla sicurezza alimentare, incontrando le aspettative del consumatore.

La Versione IFS Food 6.1

Lo Standard IFS nella versione 6.1, pubblicata a dicembre 2017 ed in vigore dal 1° luglio 2018, è frutto della cooperazione tra i retailers francesi, tedeschi e italiani ed aggiunge requisiti aggiuntivi alla versione precedente.

I principali cambiamenti su cui verte questa versione, sono i seguenti:

- Aggiunta di requisiti riguardanti le Frodi Alimentari;
- Modifica di un requisito riguardante la gestione degli allergeni;
- Modifica delle procedure relative all'Integrity Program, al fine di conformarle alle regole in vigore dal 1 maggio 2017;
- Integrazione dei requisiti previsti dalle ultime Dottrine IFS emesse;
- I riferimenti all'attuale Dottrina sono inclusi;
- Inserimento obbligatorio del QR-code sul certificato IFS per tracciarne la sua autenticità;
- Modifica dei requisiti attuali e delle definizioni del glossario;
- Inserimento di tre nuovi requisiti e connesse definizioni del glossario;
- Nuovi campi obbligatori del rapporto audit.