

IFS FOOD



CHE COS'È

Lo Standard IFS (International Food Standard) ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Costituisce un modello riconosciuto sia in Europa che nel resto del Mondo.

È uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

PUNTI CHIAVE

Si applica alle aziende alimentari che forniscono prodotti food a marchio dei retailer.

Lo standard individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.

I principali elementi sono:

- adozione delle buone pratiche di riferimento
- adozione di un sistema HACCP
- adozione di un sistema di gestione per la qualità documentato
- controllo di standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il processo e per il personale
- esistenza di appropriate specifiche per:
 - materie prime (compresi i materiali di confezionamento),
 - prodotto finito,
 - prodotti intermedi/semilavorati (dove richiesto),
 - monitoraggio dei fornitori,
 - posizionamento del sito,
 - l'accumulo, la raccolta e l'eliminazione del materiale di rifiuto,
 - standard igienici e di organizzazione per il personale,
 - controllo di processo.

VANTAGGI

La riduzione di verifiche ispettive di parte seconda, cioè quelle effettuate per conto dei clienti sull'Azienda fornitrice, con diminuzione dei costi da sostenere, sia diretti (spese relative alle verifiche ispettive), che indiretti (inevitabili rallentamenti dell'attività produttiva in coincidenza delle numerose verifiche ispettive di parte seconda).

Le possibili sinergie tra i diversi schemi consentono una riduzione dei tempi e dei costi necessari per le diverse verifiche ispettive. Infatti avere un referente unico per tutte le certificazioni aziendali permette l'ottimizzazione delle sinergie possibili tra questi standard e la ISO 9001 (Sistema di gestione per la qualità) o la UNI 10854 (Sistema di autocontrollo igienico); per cui si può concentrare l'intervento dell'Ente di certificazione in un'unica verifica, evitando di controllare più volte gli aspetti comuni ai vari schemi, con evidente risparmio di tempo, energia e costi.

La riconoscibilità internazionale dello Standard che permette di rispondere alle richieste di clienti da tutta Europa.