



STANDARD 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.

STANDARD IFS

Gli Standard IFS comprendono attualmente sei standard, sviluppati da e per gli operatori del settore alimentare e non alimentare coinvolti in tutte le fasi della filiera di fornitura. Tutti gli standard sono standard di processo che aiutano gli utilizzatori durante l'attuazione dei regolamenti legislativi relativi alla sicurezza alimentare e/o sicurezza del prodotto e forniscono uniformi linee guida per la sicurezza alimentare/dei prodotti, considerando anche gli aspetti di qualità.

Una certificazione IFS dimostra che una azienda certificata IFS ha stabilito i processi necessari per garantire la sicurezza alimentare e/o di prodotto e che ha considerato e applicato le specifiche del cliente. La certificazione è aperta alle aziende di produzione alimentare, ai broker, alle aziende di servizi logistici, alle aziende di produzione di prodotti per il governo della casa e cura della persona così come ai grossisti ed ai retailer.

Lo standard ISF è uno standard riconosciuto GFSI (Global Food Safety Initiative) per gli audit alle industrie alimentari. L'ultima versione pubblicata è la numero 7, ora anche in italiano.

L'obiettivo dello standard è la sicurezza alimentare e qualità dei processi e dei prodotti.

Riguarda i processi alimentari delle industrie produttive e industrie che confezionano alimenti sfusi.

L'IFS Food si applica quando i prodotti sono "lavorati" o dove ci sono pericoli di contaminazione del prodotto durante il confezionamento primario.

Lo Standard è importante per tutte le industrie alimentari, specialmente per i prodotti a marchio privato, perché contiene molti requisiti che riguardano il rispetto delle specifiche del cliente.

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.

LE NOVITÀ DELLA VERSIONE 7

- Maggiore attenzione alla valutazione in sito, meno alla documentazione;
- Nuova formulazione: l'*assessment* diventa una valutazione, per evidenziare l'approccio di prodotto e di processo dell'IFS in linea con la norma ISO/IEC 17065;
- 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

La certificazione IFS Food può offrire un elevato numero di vantaggi alle aziende che vogliono raggiungere un livello di qualità eccellente, la sicurezza dei prodotti alimentari e la soddisfazione dei propri clienti, mantenendosi competitivi sul mercato.

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.