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** (Grande Distribuzione Organizzata), 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**.
L'IFS è uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare **accettato 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 alimentari a marchio** dei retailer **(GDO)**.
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

Iter di certificazione

- formulazione di **un'offerta economica** (anche senza impegno)
- stipula di un **contratto** di certificazione con ente accreditato
- effettuazione di un **audit** di valutazione dello stato dell'arte
- stesura del **Sistema di Gestione per la Qualità**
- incontro di **Formazione** con il personale coinvolto dal SGQ
- attività di **assistenza** per verificare l'implementazione dell' SGQ
- **visita di valutazione** in azienda da parte di ispettori dell'ente prescelto
- rilascio del **certificato da parte dell'ente**

Vantaggi

- la **riconoscibilità internazionale** dello Standard che permette di rispondere alle richieste di clienti da tutta Europa.
- per le aziende che già applicano un sistema di gestione per la qualità secondo le **ISO 9000** o utilizzano la metodologia **HACCP** la **conformità** a questi standard risulta molto **rapida**.