

Certification IFS FOOD

Pourquoi la certification IFS Food ?

La certification IFS peut offrir un certain nombre d'avantages clés aux entreprises qui recherchent l'excellence en matière de sécurité, de qualité des aliments, de satisfaction client ainsi qu'un avantage concurrentiel sur leur marché.

Bénéfices pour le service de production :

- Amélioration de la compréhension entre la direction et le personnel sur les bonnes pratiques, les référentiels et les procédures
- Veille réglementaire
- Utilisation plus efficace des ressources
- Diminution des audits clients
- Audits tierce partie indépendants
- Plus de flexibilité à travers la mise en œuvre individuelle, grâce à une approche basée sur le risque.

Bénéfices pour le service commercial :

- Amélioration de la réputation de la société en tant que fabricant de produits de haute qualité et sûrs
- Aptitude à établir des relations commerciales avec les clients demandant des audits tierce partie
- Utilisation du logo et de la certification IFS pour démontrer la conformité aux référentiels les plus élevés.

Démarche

L'IFS Food est un référentiel destiné à l'audit de la qualité et de la sécurité des procédés / produits des entreprises agro-alimentaires et contient des exigences sur les thématiques suivantes :

- Responsabilités de la direction
- Système de management de la qualité et de la sécurité des aliments
- Gestion des ressources
- Planification et procédé de fabrication
- Mesures, analyses, améliorations
- Protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants.

Durée

- 6 mois

	1	2	3	4	5	6
1-Engagement de la direction Décision de la direction, définition et diffusion des objectifs et de la politique qualité, mobilisation du personnel Revue de direction						
2-Planification de projet Désignation de l'équipe IFS et du coordinateur qualité Elaboration du plan d'action						
3-Formtion et sensibilisation Formation de l'équipe IFS Sensibilisation au concept de la qualité, référentiel IFS Food et la « food defense »						
4-Réalisation d'audit initial Evaluation de toutes les exigences (évaluation de la situation) – Audit de la documentation – Audit des processus						
5-Mise à niveau par rapport aux exigences du référentiel IFS Food Préparation du manuel IFS et des procédures Rédaction de la « Food defense » Mettre en pratique les procédures et processus						
6- Réalisation d'audit interne Evaluation de toutes les exigences (évaluation des écarts par rapport au référentiel IFS Food) – Audit de la documentation – Audit des processus						
7- Revue de direction Réunion bilan						
8- Certification Choisir un organisme de certification Demande de certification						