



IFS INTERNATIONAL FEATURED STANDARD

CE ESTE IFS Food

În 2002, retailerii germani HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) au dezvoltat un standard comun de siguranță alimentară numit International Food Standard, IFS. În 2003, retailerii și angrosiștii francezi de la FCD (Federation des entreprises du Commerce et de la Distribution) au intrat într-o colaborare cu Grupul de lucru IFS și au contribuit la dezvoltarea celei de-a 4-a ediții IFS. Din 2005, de asemenea, asociațiile profesionale italiene sunt implicate în proiectul comun. Până în prezent, IFS este, de asemenea, foarte apreciat ca un sistem de asigurare a calității specific alimentelor, care poate fi utilizat de toate companiile producătoare de alimente. Versiunea 7 este cea mai recentă versiune IFS de la 1 martie 2021.

OBIECTIVELE ȘI BENEFICIILE AUDITULUI

Certificarea IFS este o baza importanta pe care companiile din industria alimentara se pot baza pentru a-si exporta produsele in intreaga lume, intrucat tot mai multi retailerii solicita certificare IFS de la furnizorii lor. Regulamentul standard definește un sistem cuantificat de evaluare a îndeplinirii cerințelor, iar rezultatul evaluării este exprimat în termeni procentuali. Astfel, clientul unui furnizor poate cuantifica performanța furnizorului său.

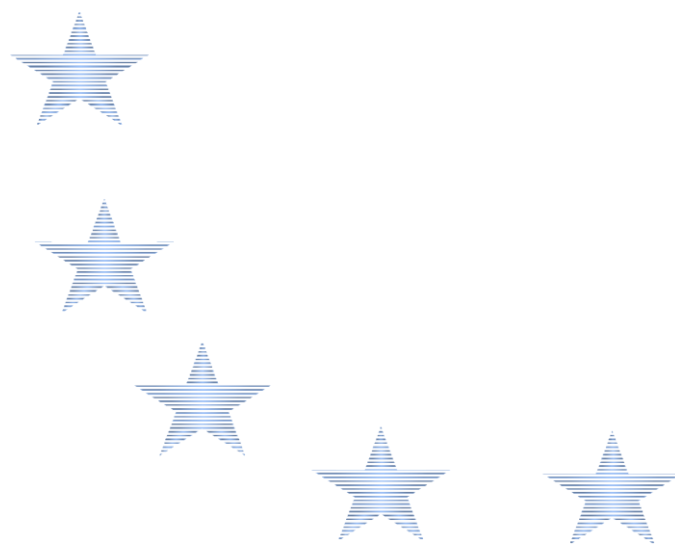
Cerințele sale stau la baza chestionarelor de evaluare ale furnizorilor multor giganti mondiali implicați în lanțul alimentar. Ca urmare, evaluarea cu succes împotriva lor asigură recunoașterea și continuitatea afacerii.

IFS Food (versiunea 7) acopera sase domenii principale ale afacerii si toate sunt considerate cheie pentru stabilirea unor procese eficiente care sa garanteze siguranta si calitatea produselor.

1. **Guvernanță și angajament** – revizuirea angajamentului conducerii superioare de a sprijini sustenabilitatea culturii siguranței alimentare și a politicii de asigurare a calității.
2. **Sistemul de management al siguranței alimentare și calității** – necesar pentru a îndeplini cerințele legale și de siguranță alimentară, precum și specificațiile clienților.
3. **Managementul resurselor** – managementul resurselor umane, al condițiilor de muncă, al igienei și al salubrității pentru a asigura siguranța produselor.
4. **Procese operaționale** – producția de produse sigure, de calitate, în conformitate cu specificațiile clientului.
5. **Măsurători, analize și îmbunătățiri** – inspecții, validarea proceselor și gestionarea reclamațiilor și a acțiunilor corective.
6. **Planul de apărare alimentară** – protejarea integrității companiei și a produselor produse.

IFS recunoaste 10 cerinte ale standardului ca fiind extrem de importante. Acestea se numesc "Knock Outs".

1. Guvernanță și angajament
2. Sistemul de monitorizare al fiecărei CPC
3. Igiena personală
4. Specificații privind materiile prime
5. Conformitatea produselor și rețetelor
6. Atenuarea riscului de materiale străine
7. Trasabilitatea
8. Audituri interne
9. Proceduri de retragere și rechemări
10. Acțiuni corective



Standardul IFS creează o oportunitate importantă de evaluare și certificare pe două nivele: NIVEL SUPERIOR și NIVEL FUNDATIE, care ajută companiile, să își evalueze capacitatea de a îndeplini cerințele necesare. Cerințele privind nivelul fundației sunt considerate a fi aceleași cu cerințele minime care trebuie îndeplinite de toate companiile din industria alimentară internațională. NIVELUL SUPERIOR stabilește cerințe de nivel superior. IFS include, de asemenea, cerințe sub titlul RECOMANDĂRI care reprezintă "cele mai bune practici" în industria alimentară.

DE CE SĂ CERTIFICAȚI CU EUROCERT?

EUROCERT este acreditat de UKAS (Cert. Nr.180 - B), astfel încât să poată efectua audituri IFS. Un fapt important este că auditurile IFS pot fi efectuate numai de către auditori aprobați de IFS și sub supravegherea IFS. Organismele de certificare au obligația de a-și publica rapoartele de audit pe site-ul ifs. Valabilitatea IFS este de 12 luni.



CERTIFICARE ÎN 8 PAȘI

1. Cerere de certificare IFS trimisă la Eurocert.
2. Decizia privind data auditului. Rețineți că un pas important al procesului de certificare IFS este efectuarea de audituri interne pentru a verifica conformitatea companiei cu cerințele IFS.
3. Manualul HACCP- IFS a fost revizuit pentru a fi revizuit de auditori.
4. Programul de audit este trimis companiei. Durata auditului este determinată de mărimea, oamenii și complexitatea proceselor și produselor companiei.
5. Audit.
6. Un raport preliminar este trimis companiei. Vă rugăm să rețineți că regulamentul standardului nu permite eliberarea certificatului IFS în cazul mai multor neconformități majore.
7. Planul de acțiune este trimis organismului de certificare. Organismul de certificare eliberează un raport final și certificatul IFS.
8. Certificatul IFS și raportul final sunt trimise companiei.

Perioada cuprinsă între data auditului și acordarea certificatului se stabilește după cum urmează:

- 2 săptămâni pentru întocmirea pre-raportului de audit
- 4 săptămâni pentru ca societatea să răspundă abaterilor și neconformităților (adică să elaboreze planul de acțiuni corective)
- 2 săptămâni pentru ca auditorul/organismul de certificare să revizuiască planul de acțiune (toate corecțiile vor fi puse în aplicare) și să încarce raportul de audit, planul de acțiuni corective și certificatul în baza de date IFS.

Calendarul este de 6 săptămâni (ca timp țintă) sau de 8 săptămâni (ca timp maxim) între data auditului și încărcarea raportului de audit în baza de date IFS/eliberarea certificatului