



# Fiche : IFS Food, version 6

nouveau

L'IFS Food est un référentiel reconnu par la GFSI destiné à l'audit de la qualité et de la sécurité des procédés et des produits des entreprises agro-alimentaires. Il concerne les sociétés de transformation alimentaire ou de conditionnement de produits nus.

L'IFS Food s'applique lorsque des produits sont transformés ou lorsqu'il existe un danger de contamination des produits lors du conditionnement primaire. Le référentiel IFS Food est important pour toutes les entreprises agro-alimentaires, particulièrement pour celles qui produisent des produits à marque(s) de distributeur, car il contient en effet beaucoup d'exigences relatives à la conformité aux cahiers des charges. Il valorise les efforts de production et de commercialisation déployés pour la sécurité et la qualité des marques. Le référentiel IFS Food version 6 a été développé avec la participation active d'organismes de certification, de distributeurs, d'industriels et de sociétés de services alimentaires du monde entier.

## OBJECTIFS

Les objectifs de l'IFS Food sont :

- D'établir un référentiel commun, avec un système d'évaluation uniforme
- De travailler avec des organismes de certification accrédités et des auditeurs qualifiés
- D'assurer la transparence et la possibilité de comparaisons tout au long de la chaîne d'approvisionnements
- De réduire les coûts et le temps liés aux audits, tant pour les distributeurs que pour les fabricants.

## CONTENU

Quelles sont les exigences couvertes par le référentiel ?

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.

## BENEFICES

Bénéfices du référentiel :

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
- Aptitude à réduire la durée totale d'audit en combinant les différents audits
- 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.



Contacteur :

[ifs-paris@ifs-certification.com](mailto:ifs-paris@ifs-certification.com)

Plus d'informations :

[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)