

Diagnostic et accompagnement IFS Broker

IFS BROKER, qu'est-ce que c'est ?

Le référentiel est à destination des grossistes et négociants La mise en place des exigences permet de sécuriser la chaîne d'approvisionnement et de maîtriser et garantir la sécurité et qualité des produits.

La certification permet de prouver la mise en place de process maîtrisés auprès de vos clients industriels ou grande distribution.

IFS Broker est reconnu par la GFSI

Diagnostic et accompagnement IFS BROKER : quels sont les objectifs ?

Dans le contexte concurrentiel d'aujourd'hui, votre entreprise souhaite développer sa marque propre et démontrer sa capacité à maîtriser la sécurité des aliments et de ses produits de négoce en accédant à la certification IFS BROKER ou en la renouvelant.

Compte tenu des plans d'actions à mener et de la charge de travail que cela représente pour votre entreprise, un accompagnement peut vous être proposé afin de vous apporter notre expertise dans la mise en place du référentiel, dans l'appropriation de la méthodologie HACCP, la sécurisation de la chaîne d'approvisionnement, le développement de la Food Safety Culture et d'optimiser le temps de vos collaborateurs en menant la démarche de manière pertinente et régulière, et ce sans perte d'efficacité.

Diagnostic et accompagnement IFS BROKER : les étapes de la démarche

La démarche présentée ci-après synthétise les étapes clés de la mise en place du référentiel IFS BROKER. Nous restons à votre écoute pour échanger et la réadapter selon vos besoins et l'évolution du projet.

Etape 1 : Diagnostic IFS BROKER

Etape 2 : Formation HACCCP et IFS BROKER

Etape 3 : Accompagnement à la mise en place du IFS BROKER

L'accompagnement peut concerner différents axes comme par exemple :

- Mise en place du processus de référencement des fournisseurs et produits de négoce
- Mise en place de la gestion des compétences pour la maîtrise de la sécurité des aliments en opérationnel à travers les fonctions et les responsabilités du personnel.
- Respect des exigences sécurité des aliments du référentiels, et notamment les KO et leurs non-conformités majeures potentielles...
- Mise en place ou à niveau de la méthode HACCP en phase avec les exigences du référentiels IFS
- Mise en place d'outils de communication : réunions, etc... pour une bonne fiabilité et une bonne interactivité (avec la direction, en inter services, etc...) notamment sur le thème de la sécurité des aliments
- Ou tout autre accompagnement répondant aux exigences de l'IFS : développement Food Safety Culture, formation du personnel, mise en conformité de bâtiments, conception de locaux, etc...
- Accompagnement dans la réalisation du plan d'action jusqu'à la certification

VOTRE CONTACT

Clarisse ROUBERTOU

Consultante Qualité, Sécurité des aliments et des personnes



MISE A JOUR
Septembre 2023