

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

Référentiel créé par la grande distribution Franco-Allemande à destination des sites agroalimentaires notamment pour fabriquer des produits à marque distributeur.

La certification permet de prouver votre maîtrise de la sécurité des aliments et de la qualité des produits auprès de vos parties prenantes.

IFS Food est reconnu par la GFSI.

Diagnostic et accompagnement IFS FOOD : 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 en accédant à la certification IFS FOOD 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 de la norme, dans l'appropriation de la méthodologie HACCP, 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 FOOD : les étapes de la démarche

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

Etape 1 : Diagnostic IFS FOOD

Etape 2 : Formation HACCCP et IFS FOOD

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

Dans le cadre d'un accompagnement à la mise en place de la norme IFS FOOD, nous vous proposons de :

- Former l'équipe projet.
- Puis d'accompagner l'équipe projet de l'entreprise.
- Dans ce cas, la mise en place et le suivi de la démarche sont effectués par l'entreprise avec un accompagnement de notre part à une fréquence définie en fonction de la capacité de l'équipe Projet à avancer d'une session sur l'autre et des objectifs de délais de réalisation que l'entreprise s'est fixés pour la mise en place de la démarche IFS FOOD.
- L'accompagnement peut concerner différents axes comme par exemple :
- 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

