

Diagnostic et accompagnement IFS Progress Food

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

Référentiel permettant développer progressivement son système de management de la sécurité des aliments et qualité pour finalement obtenir la certification IFS.

Le référentiel comprend un cycle de 3 ans avec le passage tous les ans d'un nouveau niveau d'exigence :

- 1ère année : niveau de base
- 2ème année : niveau intermédiaire
- 3ème année : certification IFS Food

IFS PROGRESS FOOD vous permet de planifier votre projet de certification en développant votre système au fil des niveaux des exigences.

Diagnostic et accompagnement IFS PROGRESS 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 PROGRESS FOOD et à terme accéder à la certification IFS FOOD.

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, la mise en place des exigences de base et intermédiaire 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 PROGRESS FOOD : les étapes de la démarche

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

Etape 1 : Diagnostic IFS PROGRESS FOOD

Etape 2 : Formation HACCCP et IFS PROGRESS FOOD

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



MISE A JOUR
Avril 2024