

IFS Food Standard Version 7



> **26.000** Assessments weltweit,
darunter **18.000** IFS Food



6 Standards
3 Entwicklungsprogramme



10 IFS Büros, **40** Mitarbeiter,
die **10** Sprachen sprechen



1.290 Auditoren in
100 Ländern



105 Zertifizierungsstellen und
Assessment Anbieter



> **2.000** Einzelhändler
weltweit arbeiten mit IFS

Über IFS

Mit der professionellen Expertise internationaler Einzelhändler, Lieferanten, Zertifizierungsstellen und anderen Experten entwickelt der IFS weltweit anerkannte Lebensmittel-, Produkt- und Dienstleistungsstandards sowie Entwicklungsprogramme. Ergänzend dazu bietet der IFS unterstützende Tools und Leitfäden an, um die Arbeit der Qualitätsmanager zu unterstützen und zu erleichtern. Das erklärte Ziel des IFS ist es, das beste Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem zu erreichen, damit Verbraucher den Produkten, die sie kaufen, vertrauen können.

Hauptmerkmale des IFS Food V7 Standards

- > Der risikobasierte Ansatz identifiziert unternehmensspezifische Risiken und Gefahren
- > Kundenspezifische Lösungen zur Erfüllung der Standardanforderungen sind möglich, da keine spezifische Methode vorgegeben wird
- > Akzeptiert von Einzelhändlern und Markeninhabern weltweit
- > Von Experten der Lebensmittelindustrie, Zertifizierungsstellen und Einzelhändlern entwickelte Anforderungen
- > Umfasst Gesetzgebung, Lebensmittelsicherheit und -qualität sowie Kundenspezifikationen
- > Assessments durch speziell geschulte Auditoren mit nachgewiesenen Kenntnissen und Erfahrungen im relevanten Industriesektor
- > Optionen für unangekündigte Assessments
- > Verfügbar in 5 Sprachen
- > Produkt- und Prozesszertifizierung auf der Grundlage von ISO/IEC 17065:2012

Was ist neu bei IFS Food V7?

- > Stärkere Konzentration auf die Evaluation vor Ort, weniger auf die Dokumentation
- > Reduzierte Anzahl der Anforderungen um 15 %.
- > Verbesserte Struktur, zugeschnitten auf die Bedürfnisse der IFS Stakeholder
- > Liste der Assessmentanforderungen abgestimmt auf die neuesten GFSI Benchmarking-Anforderungen Version 2020.1, FSMA und EU-Verordnungen
- > Verbessertes und genauer definiertes Bewertungssystem
- > Der Assessmentbericht ist klarer strukturiert und benutzerfreundlicher
- > Die Lebensmittelsicherheitskultur wurde in die Liste der Assessmentanforderungen aufgenommen
- > Jedes dritte Zertifizierungsassessment wird unangekündigt durchgeführt
- > Obligatorische GLN für Unternehmen im EWR und VK

Worum geht es?

Der IFS Food V7 deckt sechs Hauptgeschäftsbereiche ab. Alle gelten als Schlüssel zur Einführung effektiver Prozesse, die die Sicherheit und Qualität der Produkte garantieren.

- > **Unternehmensführung und -verpflichtung:** Überprüfung des Engagements der Unternehmensleitung zur Unterstützung der Nachhaltigkeit der Lebensmittelsicherheitskultur und der Qualitätssicherungspolitik.
- > **Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem:** erforderlich zur Erfüllung der gesetzlichen und lebensmittelsicherheitsrelevanten Anforderungen sowie der Kundenspezifikationen.
- > **Ressourcenmanagement:** Management von Personalressourcen, Arbeitsbedingungen, Hygiene und sanitären Einrichtungen zur Gewährleistung der Produktsicherheit.
- > **Operative Abläufe:** Herstellung von sicheren, qualitativ hochwertigen Produkten nach Kundenspezifikationen.
- > **Messungen, Analysen und Verbesserungen:** Inspektionen, Prozessvalidierung und Verwaltung von Beschwerden und Korrekturmaßnahmen.
- > **Produktschutz (food defence)-Plan:** Schutz der Integrität des Unternehmens und der hergestellten Produkte.

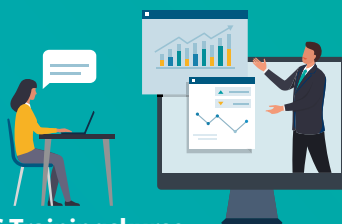
Vorteile der IFS Food Zertifizierung

- > **Der risikobasierte Ansatz des IFS** ermöglicht individuelle Risikobewertungen und schafft einen Fokus auf die Bereiche, die für die einzigartigen Prozesse jedes Unternehmens von Bedeutung sind.
- > **Das System treibt die kontinuierliche Verbesserung voran:** Das IFS Bewertungssystem zeigt auf, wie ein bewertetes Unternehmen seine Leistung weiter verbessern kann, um so das Produktsicherheits- und Qualitätssicherungsmanagement weiterzuentwickeln.
- > **Der nicht vorschreibende Ansatz ermöglicht maßgeschneiderte Lösungen:** Unternehmen können Methoden zur Kontrolle der Gefahren bestimmen, die für ihre spezifischen Bedingungen am besten geeignet sind.
- > **Die Anforderungen senken die Betriebskosten und erhöhen die Effizienz:** Durch die Umsetzung der IFS-Anforderungen optimieren die Unternehmen ihre Prozesse, vermeiden Abfall und reduzieren Kosten im Zusammenhang mit Rückrufen, Beschwerden oder reklamierten Produkten und Rework.
- > **IFS Zertifizierung steigert Umsatz:** Zertifizierte Unternehmen behalten mit IFS bestehende Kunden und gewinnen neue Kunden. Sie zeigen, dass sie die Erwartungen ihrer Kunden in Bezug auf Produktsicherheit und -qualität erfüllen und dass sie vertrauenswürdige Geschäftspartner sind.

IFS UNTERSTÜTZUNG FÜR ZERTIFIZIERTE UNTERNEHMEN



Die IFS Guidelines helfen mit praktischen Informationen zu bestimmten technischen Themen.



Die IFS Trainingskurse vermitteln Fähigkeiten und Kenntnisse zur Umsetzung unserer Standards. Sie sind in unseren offiziellen regionalen Trainingscentern verfügbar.



Der IFS Trend Risk Monitor ist Teil der IFS Datenbank. Er unterstützt das Risikomanagement durch die Analyse von Rückrufen und Fragen der Lebensmittelsicherheit in der Lieferkette.



Die IFS Datenbank informiert über die Leistung von Lieferanten und die neuesten IFS Nachrichten.



Die IFS Audit Manager App ermöglicht die einfache Planung und Durchführung von internen Audits auf einem mobilen Gerät.

Weitere Informationen sowie Standarddokumente, Richtlinien und andere relevante Dokumente finden Sie auf unserer Website: www.ifs-certification.com



IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A | DE 10117 Berlin
Telefon: +49 (0)30 726 10 53 74
E-Mail: info@ifs-certification.com
www.ifs-certification.com

Folgen Sie IFS



Veröffentlicht: Oktober 2020