



IFS FOOD

*Sicurezza e qualità per
la produzione alimentare*



La **certificazione IFS FOOD Versione 8** è rilasciata in conformità allo standard internazionale IFS FOOD progettato per garantire che i produttori e i trasformatori di alimenti rispettino elevati requisiti di sicurezza e qualità.

Questo standard è essenziale per le aziende che producono, trasformano e confezionano alimenti e bevande destinati al consumatore finale, contribuendo a rafforzare la fiducia dei clienti e dei partner commerciali.

Gli audit sono effettuati in modalità annunciata, ma nel corso di un triennio deve essere obbligatoriamente effettuato un audit in modalità non annunciata.

I SERVIZI PRINCIPALI

PROGEST SRL offre supporto completo per l'implementazione e il mantenimento di un sistema di gestione conforme allo standard IFS FOOD assicurando che la tua azienda sia allineata alle migliori pratiche del settore alimentare.

Cosa fa per le aziende:

- ❖ **Analisi preliminare e gap assessment:** Valuta le tue attuali pratiche aziendali per identificare eventuali discrepanze rispetto ai requisiti IFS FOOD e sviluppa un piano di conformità.
- ❖ **Progettazione e implementazione del sistema di gestione:** Ti affianca nella creazione di un sistema di gestione della qualità alimentare che integri HACCP, controlli di sicurezza e gestione dei rischi.
- ❖ **Formazione del personale:** Offre programmi formativi per preparare il tuo team ai principi di sicurezza alimentare e alle procedure operative previste dallo standard IFS.
- ❖ **Assistenza durante l'audit di certificazione:** Ti supporta nella preparazione e gestione dell'audit esterno per ottenere la certificazione con successo.
- ❖ **Monitoraggio e miglioramento continuo:** Fornisce supporto post-certificazione per mantenere aggiornato ed efficace il sistema di gestione, individuando nuove opportunità di miglioramento.

A CHI SI APPLICA

- ❖ **Aziende produttrici di alimenti trasformati:** snack, piatti pronti, prodotti da forno.
- ❖ **Stabilimenti di lavorazione e confezionamento di alimenti freschi:** carne, pesce, frutta, verdura.
- ❖ **Produttori di bevande:** succhi, bibite, alcolici.
- ❖ **Aziende che gestiscono prodotti alimentari sfusi.**

I BENEFICI PER LA TUA ORGANIZZAZIONE

- ❖ **Conformità agli standard internazionali:** Garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza e qualità, riducendo il rischio di non conformità e problemi di sicurezza alimentare.
- ❖ **Aumento della fiducia dei clienti e dei partner:** Dimostra l'impegno per la sicurezza e la qualità alimentare, rafforzando la reputazione aziendale.
- ❖ **Accesso a nuovi mercati e partnership:** La certificazione IFS facilita l'ingresso in nuovi mercati e la collaborazione con grandi distributori e rivenditori.
- ❖ **Migliore gestione dei rischi alimentari:** Implementare un sistema conforme aiuta a prevenire e gestire efficacemente i rischi legati alla produzione alimentare.

Contatta PROGEST SRL per una consulenza personalizzata e scopri come può supportarti nell'ottenere la certificazione IFS FOOD, garantendo la qualità e la sicurezza nella tua produzione alimentare.

PROGEST SRL, il partner di fiducia per la qualità e la sicurezza alimentare!