

IFS Food Version 8

Contexte

Les membres de la fédération allemande (HDE) et ceux de son homologue française (FCD) ont créé un référentiel relatif à la qualité et à la sécurité des aliments pour les produits alimentaires vendus sous marque distributeur : IFS (International Food Standard), conçu pour permettre l'évaluation des niveaux de qualité et de sécurité des fournisseurs de produits alimentaires sur la base d'une approche uniforme.

La norme s'applique à toutes les étapes de la transformation des produits alimentaires, en aval de la production primaire. Il bénéficie de la reconnaissance de GFSI.

Les nouvelles adaptations de l'IFS (IFS version 8) ont été publiées en avril 2023. Le contexte est l'adaptation au nouveau Codex Alimentarius et à la future norme ISO 22003-2 pour les standards de produits et de processus.

Standard

Les exigences se répartissent dans 5 grands chapitres :

- Gouvernance et engagement
- Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité
- Gestion des ressources
- Procédés opérationnels
- Mesures, analyses et améliorations

Le standard est disponible gratuitement sur le [site web d'IFS](#).

Objectifs

Le référentiel IFS Food examine les produits et les procédés de production afin d'évaluer la capacité d'un producteur alimentaire à fabriquer des produits sûrs, authentiques et de qualité, conformément aux exigences légales et aux spécifications des clients. Il aide les entreprises à répondre aux demandes croissantes de transparence et de traçabilité sur le marché et contribue à améliorer l'intégrité des produits et à accroître l'efficacité.

Public cible

Fabricants d'ingrédients alimentaires, de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux, ayant besoin d'une certification reconnue par la grande distribution.

Reconnaissance

Le certificat IFS Food, délivré par ProCert, est reconnu par les distributeurs, au plan national et international.

Bénéfice pour le client certifié

- Augmentation des ventes : Fidélisation des clients existants et attraction de nouveaux clients grâce à l'IFS.
- Réduction des coûts et amélioration de l'efficacité : Amélioration des processus, diminution des coûts liés aux pertes, rappels et réclamations.
- Promotion de l'amélioration continue : Notation et rapport d'audit guident la progression vers des normes supérieures de sécurité alimentaire et de qualité.
- Approche IFS basée sur les risques : Évaluation personnalisée des risques, focalisation sur les domaines cruciaux pour chaque entreprise.
- Approche non prescriptive : Solutions sur mesure, méthodes de gestion des risques adaptées aux conditions spécifiques de chaque entreprise.

Validité du certificat

1 an

Audit

Audit annuel par ProCert. La durée d'audit sur site dépend de l'effectif maximum présent sur site, des catégories de produits concernés et des procédés mis en œuvre. Elle est calculée selon [l'outil IFS](#).

Propriétaire

IFS est propriété d'IFS Management GmbH. Grâce à l'expertise professionnelle de distributeurs, de fabricants, d'organismes de certification et d'autres experts du monde entier, l'IFS élabore des référentiels de qualité et de sécurité des produits et des programmes de développement reconnus mondialement. En complément, l'IFS propose des outils de soutien et des documents d'orientation pour aider les responsables qualité à travailler plus efficacement. L'objectif commun de l'IFS est de s'efforcer de mettre en place le meilleur système de gestion de la qualité et de la sécurité des produits afin que les consommateurs puissent avoir confiance dans les produits qu'ils achètent.

Personne de contact ProCert

Marie-Laure Pouteau (situé en France)
ml.pouteau@procert.ch

Ismail Saadi (situé en Tunisie)
i.saadi@procert.ch

José-Michel Perez (situé en Suisse)
j-m.perez@procert.ch