



## IFS Food Version 6

### 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. Ce référentiel est géré par IFS Management GmbH (propriété de la FCD et du HDE). Il 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.

L'expérience, les évolutions de la législation et la révision du « GFSI Guidance Document » ont conduit à la publication de la version 6 du référentiel applicable depuis le 1 juillet 2012 (mise à jour en avril 2014).

### Standard

Les exigences se répartissent dans 5 grands chapitres :

- Responsabilité de la direction
- Système de management de la qualité et de la sécurité des aliments
- Gestion des ressources
- Planification et procédé de fabrication
- Mesures, analyses et améliorations

**NB :** d'autres référentiels IFS ont été développés spécifiquement pour d'autres métiers : logistique (IFS Logistics), négoce (IFS Broker), grossistes/cash & carry (IFS Wholesale / Cash & Carry), emballage (IFS Pack Secure), droguerie/ parfumerie/ hygiène (IFS DPH), distribution (IFS Food Store)

Le standard est disponible gratuitement sur le site web d'IFS.

### Objectifs

Evaluer si les divers éléments du système de management de la qualité et de la sécurité des aliments de la société sont formalisés, mis en place, actualisés et améliorés de façon continue, et lui permettent de mettre sur le marché des produits sains, sûrs et loyaux.

Assurer la maîtrise et le respect des exigences des cahiers des charges pour les produits à marque de distributeurs.

### 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

- Donner des garanties aux distributeurs.
- Etre en conformité avec les exigences et les standards demandés par les distributeurs européens.

### 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 avec l'outil IFS.

### Possibilités de combinaison

Tous les standards reconnus pas GFSI peuvent se combiner : BRC, ISO 22000, FSSC 22000 ainsi que les audits « Agriculture Biologique »

### Propriétaire

IFS est propriété d'IFS Management GmbH. Sa rédaction implique le Comité Technique International et les groupes de travail français, allemand et italien, qui font participer des distributeurs, des représentants de l'industrie, des entreprises de services alimentaires et des organismes de certification.

[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

### Personne de contact ProCert

Marie-Laure Pouteau (France et Belgique)  
[ml.pouteau@procert.ch](mailto:ml.pouteau@procert.ch)

José-Michel Perez (Suisse)  
[j-m.perez@procert.ch](mailto:j-m.perez@procert.ch)