

IFS FOOD

International Featured Standard (IFS) est un référentiel d'audit, créé en 2003, qui certifie les fournisseurs d'aliments des marques de distributeurs.

*Elle est basée sur la norme ISO 9001 et le système HACCP.
(Méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires)*

Elle se rapproche de la norme ISO 22000 qui traite du management de la sécurité des denrées alimentaire.

Que comprend l'IFS

Les critères de l'Initiative Mondiale de la Sécurité des Aliments (GFSI) du CIES.

LES exigences de bonnes pratiques de fabrication (BPF),
de laboratoire (BPL) et d'hygiène (BPH)

Conformité à la législation de l'Union Européenne pour l'utilisation d'allergènes
et d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Audit

Un audit a lieu chaque année.
à la fin de chaque audit une note est attribuée
et l'entreprise doit fournir un plan d'action pour améliorer cette note.

Pourquoi une certification IFS?

L'IFS a été créé afin de garantir la fourniture de produits sains aux consommateurs.
Garantir la sécurité des aliments aux distributeurs.
Répondre aux exigences de la réglementation communautaire en matière d'hygiène.

Mulot & Petitjean a obtenu cette certification depuis 2016.