

Certificazione IFS Logistics



Lo Standard IFS Logistics è stato progettato con l'obiettivo principale di monitorare quanto succede tra la produzione e la distribuzione, per creare trasparenza e fiducia lungo la filiera di fornitura. È applicabile per prodotti alimentari confezionati, sfusi e prodotti a temperatura controllata.

La certificazione in accordo allo Standard IFS Logistics si rivolge alle aziende che offrono un servizio logistico per i prodotti alimentari o non alimentari, ovvero il trasporto, stoccaggio e distribuzione su strada, su rotaia, via nave o per via aerea. Nella fattispecie, lo standard si applica nel caso di prodotti già preconfezionati, refrigerati/congelati o a temperatura ambiente.

Lo standard, riconosciuto a livello internazionale in ambito GFSI (Global Food Safety Initiative), è volto a garantire ed assicurare la trasparenza delle operazioni logistiche, nella tutela del prodotto e del consumatore, supportando le organizzazioni nell'attività quotidiana di controllo dei processi di trasporto lungo tutta la catena di fornitura. I requisiti ed i criteri operativi definiti dalla norma si articolano sulle Responsabilità della Direzione, sul Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza dei Prodotti, sulla Gestione delle Risorse, sull'erogazione del servizio, sulle misurazioni, analisi, miglioramenti, oltre che sulla Food Defense e le ispezioni esterne.

Nello specifico, i punti chiave dello Standard IFS Logistics prevedono:

- L'attuazione di un'analisi dei rischi e dei pericoli (il sistema HACCP nel caso dei prodotti alimentari);
- L'adozione di un sistema di gestione qualità documentato ed efficace;
- L'adozione di un controllo sugli standard ambientali, di prodotto, di processo e del personale.

I vantaggi offerti alle aziende che decidono di adottare lo standard e certificarsi IFS Logistics sono molteplici:

- La riduzione del tempo impiegato per la selezione dei fornitori, per la rilavorazione e ritiro dei prodotti fuori specifica;
- La riduzione dei costi individuali grazie allo svolgimento contemporaneo di una serie di verifiche differenti;
- Il monitoraggio efficace del rispetto della legislazione alimentare;
- Maggiore efficacia nell'utilizzo delle risorse;

Ufficio Commerciale Food, Feed, Farm

Kiwa Italia

food@kiwacermet.it

+39 0514593413



- La riduzione del numero degli audit da parte di clienti;
- L'utilizzo del logo IFS e del certificato per dimostrare la conformità ai migliori standard e il corretto operato nella tutela del prodotto;
- Il miglioramento della visibilità e reputazione commerciale, comunicando il proprio impegno sulla sicurezza alimentare ed incontrando le aspettative del consumatore.

Ufficio Commerciale Food, Feed, Farm

Kiwa Italia

food@kiwacermet.it

+39 0514593413

