



International Food Standard (IFS) er en matsikkerhetsstandard som brukes til å sertifisere produksjonsanlegg i næringsmiddelindustrien.

Standarden IFS Food brukes til å sertifisere produksjonsanlegg i selskaper der matvarer behandles eller håndteres. Kiwa er en foretrukket leverandør av denne tjenesten.

International Featured Standards (IFS) er et privat initiativ som er utviklet av tyske, franske og italienske distributører, og standarden er utformet for å tilby løsninger for hele forsyningskjeden.

IFS Food-standarden ble utviklet i 2004 for å gjøre det mulig å vurdere systemene for matkvalitet og sikkerhet i næringsmiddelindustrien. Den er i tråd med andre standarder, IFS Logistics og IFS Broker, og blir gradvis internasjonalsert og gjort klar for bruk som referanse av GFSI.

Dette trenger du å vite

Sertifiseringen er aktuell for organisasjoner som produserer matvarer og som ønsker å vise at produktene er trygge og lovlige ved hjelp av et rammeverk som forbedres kontinuerlig. Standarden IFS Food er allment anerkjent av de store butikkjedene i Europa.

Sertifiseringsprosessen startes ved å innhente data som er nødvendige for å lage et anslag i samsvar med egenskapene til organisasjonen som søker. Når anslaget er godkjent, planlegges kontrollen av anlegget, og er i tråd med kravene i IFS Food-standarden. Når kontrollen er gjennomført, får selskapet en angitt tid til å korrigere eventuelle avvik som ble avdekket.

I samsvar med kravene i standarden kan Kiwa Spania utstede IFS Food-sertifisering på grunnleggende eller høyere nivå avhengig av antall og type avvik som avdekkes under kontrollen. Sertifiseringen gjelder for ett år, og ny revisjon gjennomføres før sertifikatet utløper. Dette i samsvar med kravene i IFS Food-standarden.

Sertifisering
Kiwa Norge
NO.salgsertifisering@kiwa.com
+47 22 86 50 00