

Intertek

Intertek chroni
Twój biznes, markę i reputację.



Intertek Poland Sp. z o.o.
Ul. Jutrzenki 177
02-231 Warszawa
Tel. +48 22 873-90-45
Fax +48 22 863-33-15
audit.poland@intertek.com

Certyfikacja IFS International Food Standard

W związku z globalizacją produkcji przemysłowej oraz wzrostem wymagań zarówno jakościowych jak i bezpieczeństwa produkcji żywności członkowie Niemieckiej Federacji Handlu Detalicznego (HDE) wraz z członkami francuskiego odpowiednika (FCD) opracowali standard jakości oraz bezpieczeństwa żywności nazwany Międzynarodowym Standardem Żywności (IFS), którego założeniem jest umożliwienie oceny systemów bezpieczeństwa i jakości żywności u dostawców w ujednolicony sposób.

Standard dotyczy wszystkich etapów produkcji żywności występujących po produkcji pierwotnej. Międzynarodowy Standard Żywności IFS jest odpowiedzią sieci handlowych na potrzebę posiadania obiektywnego dowodu spełnienia zasad bezpieczeństwa produkcji żywności dostarczanej pod marką własną do sieci dystrybucyjnych. Obecne 5 wydanie Standardu obowiązuje ona od 15 sierpnia 2008 roku.

Intertek jako zaufany partner oferuje usługi certyfikacyjne na zgodność z międzynarodowym systemem, zatrudniając w tym celu wysoko wykwalifikowanych doświadczonych i niezależnych auditorów.

Intertek jest znaną na arenie międzynarodowej jednostką certyfikującą programy produkcji bezpiecznej żywności, między innymi IFS (International Food Standard), dostarczając niezależnych dowodów, że producent żywności przestrzega najwyższych standardów produkcji bezpiecznej żywności na każdym etapie procesu.

Korzyści z wdrożenia i certyfikowania systemu jakości:

- ❖ wzmocnienie zaufania klientów, dla których bezpieczeństwo, jakość i zgodność produktów jest najważniejsza
- ❖ zapewnienie jednego auditu zlecanego przez firmę, zgodnie z ustaloną częstotliwością, dzięki któremu firma informuje swoich klientów o jej obecnym statusie
- ❖ ograniczenie czasu i kosztów poprzez wyeliminowanie potrzeby przeprowadzania wielokrotnych auditów
- ❖ zapewnia sieci handlowe, że dostawca stosuje dobre praktyki higieniczne i utrzymuje powtarzalną jakość wyrobów
- ❖ ciągłe doskonalenie jakości, higieny i bezpieczeństwa produktu, a tym samym zapewnienie swojemu przedsiębiorstwu bezpiecznej przyszłości i możliwości stałego rozwoju i zdobywania nowych rynków
- ❖ wyższe bezpieczeństwo produktu i niższą odpowiedzialność za produkt
- ❖ nadzór nad procesami, aby w odpowiednim momencie zlokalizować przyczynę potencjalnego zagrożenia zdrowotnego konsumentów i nie dopuszczenia, aby wadliwy produkt wydostał się na rynek, a stosując środki zapobiegawcze uniknąć podobnych sytuacji w przyszłości.