

Managementsystem nach dem International Featured Standard – IFS Food

Überleben kann nur, wer sich an eine stetig verändernde Umwelt anpasst!
Charles Darwin

Der IFS ist seit 2003 als Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandard für die Eigenmarken des Handels entstanden. Er dient der einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit (z.B. Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen, Gefahrenanalysen) und des Qualitätsniveaus der Produzenten und wird mittlerweile sowohl für Industrie- als auch für Handelsmarken eingesetzt

Die Globalisierung der Warenströme, immer stärkere Anforderungen der Verbraucher sowie die zunehmende Gefahr von Schadenersatzansprüchen machten die Entwicklung eines einheitlichen Standards notwendig. Der IFS Food ist einsetzbar für alle Fertigungsstufen, die an die landwirtschaftliche Erzeugung anknüpfen, in denen Lebensmittel „bearbeitet“ werden.

Unsere Leistung – Ihr Nutzen:

- Ist-Analyse/Bestandsaufnahme der betrieblichen Hygienesituation (mit Fotodokumentation),
- Aufzeigen von hygienischen Schwachstellen gemäß IFS und Einbringen von Lösungsansätzen
- Schulung der Mitarbeiter bezüglich Hygiene, HACCP und IFS)*
- Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Übergabe von aktuellen Rahmenunterlagen zur Dokumentation.
- Schrittweises Erstellen der erforderlichen Dokumentation.
- Durchführung von internen Audits.
- Begleitung des externen Zertifizierungsaudits (nach Wunsch).

*) Hygiene-Schulungen sind gesetzlich vorgeschrieben, lt. VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kap. XIII!

Ihre Aufgaben:

- Beschreiben der innerbetrieblichen Abläufe anhand der Rahmenunterlagen,
- Umsetzung der erstellten Verfahrens- und Arbeitsanweisungen in die betriebliche Praxis,
- Aufrechterhaltung des Systems,
- Pflege der erstellten Dokumentation.

Für weitergehende Fragen oder wenn Sie ein unverbindliches Beratungsangebot wünschen, stehen wir Ihnen gerne telefonisch oder per Mail zur Verfügung. Gerne können Sie uns auch eine Nachricht über das Kontaktformular (www.digefa.net) senden.