

The background image shows a close-up of a bakery worker's hands in a white uniform, carefully packaging waffles into clear plastic trays on a conveyor belt. The waffles are golden-brown and stacked in the trays. The scene is brightly lit, emphasizing the cleanliness and precision of the food production process.

Zertifizierte Qualität entlang der gesamten Lebensmittelkette

Produktblatt IFS Food

Mit der Zertifizierung nach dem international anerkannten Standard IFS Food zeigen Sie Ihre hohen Ansprüche an Qualität, Sicherheit und Kundenzufriedenheit in den Bereichen der Lebensmittelherstellung und der Verarbeitung und Verpackung von Nahrungsmitteln.

Ziele der IFS Food Zertifizierung

Der International Featured Standard Food, kurz IFS Food, definiert für die gesamte Lieferkette in der Lebensmittelindustrie einen einheitlichen Qualitäts- und Sicherheitsstandard und schafft so Vergleichbarkeit und Transparenz. Der Standard richtet sich dabei speziell an Unternehmen, die Lebensmittel produzieren oder Nahrungsmittel verarbeiten bzw. verpacken.

Unsere international erfahrenen Auditoren und Auditorinnen prüfen im Rahmen der **IFS Food Zertifizierung** unter anderem die Managementsysteme für Qualität und Lebensmittelsicherheit, den effizienten Ressourceneinsatz und die eingesetzten Produktionsverfahren. Die von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannte Zertifizierung nach IFS Food erfolgt auf Basis der jeweils aktuellsten Spezifikationen.

Ihre Vorteile

Signalisieren Sie gegenüber Dritten, dass Ihre Produkte international höchste Standards einhalten und differenzieren Sie sich so von anderen Anbietern. Dadurch haben Sie die Möglichkeit, sich Wettbewerbsvorteile und somit auch Effizienzgewinne zu sichern. Gleichzeitig profitieren Sie von Zeit- und Kosteneinsparungen, da Sie Ihre Ressourcen effektiver nutzen und Ihre Prozesse effizienter gestalten. Sie stellen zudem die Einhaltung aller Lebensmittelrechtsvorschriften sicher und minimieren Ihr Haftungsrisiko.

Der Ablauf Ihrer IFS Food Zertifizierung

1. Information

Klärung offener Fragen und Festlegung der nächsten Schritte

2. IFS Audit vor Ort und Dokumentenprüfung

IFS Audit, Evaluation der Dokumentation, Qualitätsfähigkeit und Umsetzung im Tagesgeschäft

3. Auditbericht und Bewertung

Umfassender Ergebnis-Report mit Optimierungspotenzialen

4. Zertifikat und Siegel

Verleihung IFS Food Zertifikat und DEKRA Prüfsiegel (in der Regel mit einem Jahr Laufzeit)

5. Überwachungsaudit

Alle 12 Monate findet ein Überwachungsaudit statt

6. Rezertifizierung

Drei Jahre nach der Erstzertifizierung wird ein Rezertifizierungsaudit durchgeführt

Sie möchten mehr zur IFS Food Zertifizierung für eine lückenlose Qualitätsprüfung entlang der gesamten Lebensmittelkette erfahren? Sprechen Sie uns an!

[Kontaktieren Sie uns!](#)

[Mehr erfahren!](#)

Anforderungsbereiche des IFS Food Standards



Weitere Leistungen, von denen Sie profitieren

Sie haben ebenfalls die Möglichkeit, weitere Zertifizierungen durch unsere erfahrenen Sachverständigen durchführen zu lassen, wie z.B. nach **IFS Broker**, **ISO 22000** und **IFS Logistics** sowie deren Kombinationen. Unser vielfältiges Portfolio bietet Ihnen die passende Zertifizierung! Darüber hinaus bietet Ihnen die DEKRA Gruppe folgende Dienstleistungen:

- ▶ Bewertungen zur Einhaltung eigener Regeln
- ▶ Personen-Zertifizierungen
- ▶ Produktprüfungen und -zertifizierungen

Ausgezeichnet – das DEKRA Siegel



Setzen Sie ein Ausrufezeichen für höchste Qualität und Zuverlässigkeit – branchenübergreifend und international. Das DEKRA Siegel leistet beste Dienste als Imageträger, Marketinginstrument und um sich vom Wettbewerb abzuheben. So zeigen Sie Ihren Kundinnen und Kunden sowie Geschäftspartnern, dass Leistung bei Ihnen ihr Geld wert ist. Wir unterstützen Sie gerne dabei.

Wünschen Sie weitere Informationen?
Besuchen Sie unsere Website:

dekra-certification.de