

IFS GLOBAL MARKET-GIDA DEĞERLENDİRMELERİ

IFS Global Market –Gıda programı, hem perakendeciler hem de endüstri markalı gıda ürünleri için standardize edilmiş gıda güvenliği değerlendirme programıdır. Bu programın amacı “küçük ve/veya daha az gelişmiş” işletmelerin kendi gıda güvenliği yönetim sistemlerini iyileştirmek ve GFSI onaylı bir standardı uygulama öncesi ilk adımı atmalarını sağlamaktır.

Son dönemde gıda üreticileri için etkin bir tedarikçi yönetimi, gıda güvenliği sistemlerinin en önemli unsurlarından biri olmaya başlamıştır. Üreticiler, satın alınan malzeme ve girdilerde gıda güvenliği tehlikelerini göz önünde bulundurarak tedarikçi kaynaklı riskleri minimize etmek üzere ilk adım olarak tedarikçilerini kontrol ederler. Üreticinin, tedarikçisini seçerken kontrol ettiği kriterlerden biri de tedarikçinin sahip olduğu sertifikalardır. Bu noktada kabul görenler, GFSI (Global Food Safety Initiative-Global Gıda Güvenliği Girişimi) onaylı olan gıda güvenliği standartlarıdır. Aksi takdirde tedarikçinin asgari olarak etkin bir HACCP sistemi, ön gereksinim programı ve izlenebilirlik sistemine sahip olduğunun doğrulanması için müşteriler tarafından tetkik edilmesi gerekmektedir. Sahada tedarikçi tetkikleri firmalar için hem ekstra zaman yaratmakta hem de başka maliyetleri beraberinde getirmektedir. Bu sayede, perakendeciler ve gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için sertifikasız tedarikçilerinin güvenilir bir kontrol sistemine dahil olabilmelerini sağlayan bu program tüm dünyada tercih edilmeye başlandı. Ayrıca küçük ölçekli ve GFSI onaylı sertifikası bulunmayan bir kuruluş da bu programa dahil olarak müşterilerinin önemli bir şartını yerine getirmiş ve zamanla sertifikalanmak için önemli adımları atmış olmaktadır.

IFS Global Market programında, programa katılan kuruluşun gerekliliklerini yerine getireceği 2 farklı seviyede soru listesi bulunmaktadır. Bu seviyeler ve ana başlıklarla gereklilikleri şöyledir:

1-Temel Seviye Gereklilikler

- **Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri**

Ürün serbest bırakma dahil spesifikasyonlar, İzlenebilirlik, Gıda Güvenliği Olay Yönetimi, Uygun Olmayan Ürünün Kontrolü, Düzeltici Faaliyet

- **İyi Üretim Uygulamaları**

Personel Hijyeni, Saha Dış Çevre, Temizlik ve Dezenfeksiyon, Ürün Kontaminasyonun Kontrolü, Haşere Kontrol, Su Kalitesi

- **Gıda Tehlikelerinin Kontrolü**

Gıda Tehlikelerinin Kontrolü-Genel ve Spesifik, Allerjenlerin Kontrolü

2. Orta Seviye Gereklilikler

- **Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri**

Yönetimin sorumluluğu, Genel Dokümantasyon Şartları, Prosedürler, Müşteri Şikayetleri, Ölçme ve İzleme Cihazlarının Kontrolü, Ürün Analizleri, Satın alma, Tedarikçi Seçme ve Performans İzleme, Eğitim

- **İyi Üretim Uygulamaları**

Saha ve Ekipman Bakımı, Personel Tesisleri, Atık Yönetimi, Depolama ve Sevkiyat

- **HACCP ve İlave Gereklilikler**

HACCP, Gıda savunması

3. IFS Gıda Sertifikasyonu

IFS Global Market-Gıda programı Global Market-Soru listeleri ile birleşerek aşağıdaki avantajları sağlar;

- Var olduğu durumlarda, iş partnerinin spesifik gereksinimleri değerlendirilir
- Küçük ve az gelişmiş firmalar için IFS değerlendirme protokolü
- Belgelendirme Kuruluşları/ Hizmet sağlama ve değerlendiriciler için temel kalifikasyon gereklilikleri
- Tek tip ve uygun değerlendirme sistemi
- IFS skortlama sistemi içinde sürekli iyileşme için yaklaşım
- Tüm tedarik zinciri içerisinde şeffaflık ve karşılaştırılabilme
- Perakendeciler ve tedarikçiler için zaman ve maliyetlerin azalması
- Yapılandırılmış raporlama sistemi
- IFS veri tabanı üzerinden IFS Tetkik Portalında tedarikçilerin ve partnerlerin kolaylıkla takip edilmesini sağlayan bir sistem