

PROTOCOLO IFS

International Food Standard

Internacional Food Standard (IFS), protocolo de seguridad alimentaria desarrollado por las cadenas de distribución francesa y alemana, con el fin de tener proveedores capaces de suministrar productos seguros, acordes con sus especificaciones y a la legislación, consiguiendo una reducción de costes y logrando transparencia en toda la cadena de suministro.

CONSULTORÍA PARA LA ADAPTACIÓN AL PROTOCOLO IFS

*ITECNIA, empresa especializada en la implantación de normas y protocolos agroalimentarios, asesora y colabora activamente en la adaptación de la empresa a los requisitos de **Protocolo IFS**.*



PROTOCOLO IFS International Food Standard

Si tu mercado son las cadenas de distribución francesa y alemana, **IMPLANTA IFS**



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO EL PROTOCOLO IFS?

■ *Todas aquellas empresas del sector de la alimentación que tengan procesos de fabricación y /o manipulación de alimentos que estén interesadas en acceder a las cadenas de distribución alemanas y francesas deben adaptarse a los requisitos del protocolo IFS.*

■ *Ningún sistema de seguridad alimentario, garantizará una mayor seguridad y calidad en los productos que dicho protocolo IFS, instaurado por las más importantes empresas del sector.*

ITECNIA

Innovación
Tecnología
Eficiencia
Consultoría
Normalización
Ingeniería
Ambiental



**PRINCIPALES
DISTRIBUIDORAS
QUE ACTÚAN BAJO
PROTOCOLO IFS**

Lidl
Spar
ALDI
Carrefour
Metro AG
System U
Monoprix
Migros
etc.

