

# IFS Food (Alimentaire)

Référentiel d'audit de la conformité des produits et des  
procédés en lien avec la sécurité et la qualité des aliments



**VERSION 8**

AVRIL 2023

FRANÇAIS

# Contacts des bureaux IFS

---

## ALLEMAGNE

IFS Office Berlin  
Am Weidendamm 1A  
DE-10117 Berlin  
Tél: +49 (0)30726105374  
E-mail: info@ifs-certification.com

## ITALIE

IFS Office Milan  
Federdistribuzione  
Via Albricci 8  
IT-20122 Milan  
Tél: +39 0289075150  
E-mail: ifs-milano@ifs-certification.com

## POLOGNE | EUROPE CENTRALE ET EUROPE DE L'EST

IFS Representative CEE &  
CEE Market Development Manager Agnieszka Wryk  
IFS Representative CEE Marek Marzec  
ul. Serwituty 25  
PL-02-233 Warsaw  
Tél: +48 451136888  
E-mail: ifs-poland@ifs-certification.com

## RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

IFS Representative Miroslav Šuška  
Tél: +420 603893590  
E-mail: msuska@qualifood.cz

## BRÉSIL

IFS Office Brazil  
Rua Antônio João 800  
BR-79200-000 Aquidauana / MS Brazil  
Tél: +55 67981514560  
E-mail: cnowak@ifs-certification.com

## AMÉRIQUE DU NORD

IFS Representative Pius Gasser  
Tél: +1 4165642865  
E-mail: gasser@ifs-certification.com

## FRANCE

IFS Office Paris  
14 rue de Bassano  
FR-75016 Paris  
Tél: +33 140761723  
E-mail: ifs-paris@ifs-certification.com

## ESPAGNE

IFS Representative Beatriz Torres Carrió  
Tél: +34 610306047  
E-mail: torres@ifs-certification.com

## HONGRIE

IFS Representative László Gyórfi  
Tél: +36 301901342  
E-mail: gyorfi@ifs-certification.com

## TURQUIE

IFS Representative Ezgi Dedevas Ugur  
Tél: +90 5459637458  
E-mail: ifs-turkiye@ifs-certification.com

## ROUMANIE

IFS Representative Ionut Nache  
Tél: +40 722517971  
E-mail: ionut.nache@inaq.ro

## AMÉRIQUE LATINE

IFS Office Chile  
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,  
CL-Las Condes, Santiago  
Tél: +56 954516766  
E-mail: chile@ifs-certification.com

## ASIE

IFS Office Asia  
IQC (Shanghai) Co., Ltd.  
Man Po International Business Center Rm 205,  
No. 660, Xinhua Road, Changning District,  
CN-200052 Shanghai  
Tél: +86 18019989451  
E-mail: china@ifs-certification.com  
asia@ifs-certification.com



# IFS Food (Alimentaire)

Référentiel d'audit de la conformité des produits et des  
procédés en lien avec la sécurité et la qualité des aliments

**VERSION 8**

AVRIL 2023

FRANÇAIS

# Remerciements

---

L'IFS tient à remercier l'ensemble des personnes ayant participé à la consultation publique réalisée en mai 2022. Vos contributions et vos remarques ont beaucoup apporté à l'IFS pour l'amélioration du référentiel. Nous avons apprécié le temps que vous y avez consacré.

L'IFS tient à remercier les membres des groupes de travail IFS, de l'IFS « International Technical Committee » (comité technique international) et des groupes de travail nationaux associés d'Allemagne, de France, d'Italie, d'Espagne et de Pologne.

## Membres de l'IFS « International Technical Committee »

Alberto Peiró	Mercadona, Espagne
Andrea Artoni	CONAD, Italie
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Suisse
Belén Barber	Kiwa España, Espagne
Bert Urlings	Vion Food Group, Pays-Bas
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Allemagne
Christina Brüggemann	Aldi Süd Dienstleistungs- SE &Co. oHG, Allemagne
Christophe Quéré	SILL, France
Claudio Truzzi	METRO Italia (on behalf of Federdistribuzione), Italie
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Espagne
Dr. Horst Lang	GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG, Allemagne
Dr. Jean Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund, Suisse
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Allemagne
Fayçal Bellatif	Eurofins, France
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Italie
Guillaume Hurtrez	Auchan, France
Isabel Barcenilla	DIA, Espagne
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Allemagne
Karin Voß	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Allemagne
Lucia Tortoreto	Coop Italia società cooperativa, Italie
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Allemagne
Michael Zschocke	Rewe Group, Allemagne
Sabrina Bianchini	DNV Assurance Italy S.r.l., Italie
Stefan Follmann	KFC Europe, Allemagne
Ute Pieper	METRO AG, Allemagne

## **Equipe IFS**

Chryssa Dimitriadis

Joachim Schulz

Britta Müller Wahl

Director IFS Standard Management

Director Quality Assurance / Integrity Program

Director Auditor & CB Management

**En cas de questions concernant l'interprétation des référentiels et programmes IFS, veuillez contacter [standardmanagement@ifs-certification.com](mailto:standardmanagement@ifs-certification.com).**

# Sommaire

---

<b>0</b>	<b>Introduction</b>	<b>12</b>
0.1	Histoire de l'International Featured Standards	12
0.2	Objectifs, missions et vision de l'IFS	12
0.3	Périmètre du référentiel IFS Food	13
0.4	Contenu du référentiel IFS Food	13
0.5	Révision du référentiel IFS Food	13

## PARTIE 1

### PROTOCOLE DE CERTIFICATION IFS FOOD

<b>0</b>	<b>Objectifs et contenu</b>	<b>16</b>
<b>1</b>	<b>Processus de certification IFS Food</b>	<b>16</b>
<b>2</b>	<b>Avant l'audit IFS Food</b>	<b>19</b>
2.1	Etablissement d'un contrat avec l'organisme de certification	19
2.2	Périmètre de l'audit IFS Food	20
2.2.1	Procédés sous-traités et périmètre de l'audit IFS Food	22
2.2.2	Réalisation de l'audit IFS Food selon les différents types de sites de production	23
2.3	Types d'audits IFS Food	25
2.3.1	Audit initial	26
2.3.2	Audit de recertification	27
2.3.3	Audit complémentaire	27
2.3.4	Audit d'extension	28
2.4	Options d'audit IFS Food annoncé et non annoncé	29
2.4.1	Option d'audit annoncé	29
2.4.2	Option d'audit non annoncé	30
2.5	Planification d'un audit IFS Food	32
2.5.1	Préparation du plan d'audit	33
<b>3</b>	<b>Réalisation de l'audit IFS Food</b>	<b>33</b>
3.1	Durée d'audit	34
3.2	Réalisation de l'audit	36
3.2.1	Système de notation IFS	37
<b>4</b>	<b>Actions à réaliser après l'audit IFS Food</b>	<b>39</b>
4.1	Plan d'actions	39
4.1.1	Rédaction du plan d'actions par la société	39
4.1.2	Validation du plan d'actions	40
4.1.3	Revue technique	41

4.2	Emission du certificat IFS	41
4.2.1	Note finale et conditions d'émission du rapport et du certificat IFS Food	41
4.2.1.1	Gestion spécifique du processus d'audit si une ou plusieurs non-conformité(s) et/ou une note < 75 % a/ont été attribuée(s)	42
4.2.1.2	Date butoir pour l'émission du certificat IFS	43
4.3	Cycle de certification	43
4.3.1	Information sur les conditions de retrait/suspension de certificat	43
4.4	Distribution et conservation du rapport d'audit	44
<b>5</b>	<b>IFS Integrity Program</b>	<b>44</b>
5.1	Activités de l'IFS Integrity Program	45
5.1.1	Analyse de la base de données IFS	45
5.1.2	Vérifications « IFS Integrity on-site checks »	45
5.1.3	Audits des organismes de certification « IFS Integrity certification body office audits »	46
5.1.4	Observations d'auditeurs « IFS Integrity witness audits »	46
5.2	Gestion des réclamations IFS	46
5.3	Sanctions	46
<b>6</b>	<b>Logos IFS</b>	<b>48</b>

## PARTIE 2

### CHECKLIST D'AUDIT IFS FOOD –

### LISTE DES EXIGENCES D'AUDIT IFS FOOD

<b>1</b>	<b>Gouvernance et engagement</b>	<b>52</b>
1.1	Politique	52
1.2	Organisation de la société	52
1.3	Revue de direction	53
<b>2</b>	<b>Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité</b>	<b>54</b>
2.1	Management de la qualité	54
2.1.1	Gestion de la documentation	54
2.1.2	Enregistrements et informations documentées	54
2.2	Management de la sécurité des aliments	55
2.2.1	Plan HACCP	55
2.3	Analyse HACCP	55
2.3.1	Equipe HACCP	55
2.3.2	Description du produit	56
2.3.3	Identification de l'usage prévu et des utilisateurs du produit	56
2.3.4	Etablissement d'un diagramme des flux	56
2.3.5	Confirmation sur site du diagramme	56
2.3.6	Réalisation d'une analyse des dangers pour chaque étape	56
2.3.7	Détermination des points critiques pour la maîtrise et des autres mesures de maîtrise	56
2.3.8	Établissement de limites critiques pour chaque CCP	57
2.3.9	Établissement d'un système de surveillance pour chaque CCP	57
2.3.10	Établissement d'actions correctives	57
2.3.11	Validation du plan HACCP et établissement des procédures de vérification	57
2.3.12	Etablissement de la documentation et conservation des enregistrements	58
<b>3</b>	<b>Gestion des ressources</b>	<b>58</b>
3.1	Ressources humaines	58
3.2	Hygiène personnelle	58
3.3	Formation et instruction	59
3.4	Locaux du personnel	60
<b>4</b>	<b>Procédés opérationnels</b>	<b>61</b>
4.1	Écoute client et accord de contrat	61
4.2	Spécifications et recettes des produits	62
4.2.1	Spécifications	62
4.3	Développement/modification des produits/modification des procédés de fabrication	63
4.4	Achats	63
4.5	Matériaux d'emballage des produits	64
4.6	Lieu de l'usine	65
4.7	Extérieurs de l'usine	65
4.8	Implantation de l'usine et flux de production	65
4.9	Locaux de production et de stockage	66
4.9.1	Exigences de construction	66



4.9.2	Murs	66
4.9.3	Sols	66
4.9.4	Plafonds/suspensions	66
4.9.5	Fenêtres et autres ouvertures	67
4.9.6	Portes et systèmes de fermetures	67
4.9.7	Eclairage	67
4.9.8	Climatisation/ventilation	67
4.9.9	Eau	68
4.9.10	Air et gaz comprimés	68
4.10	Nettoyage et désinfection	68
4.11	Gestion des déchets	69
4.12	Réduction des risques liés aux corps étrangers et des risques chimiques	70
4.13	Surveillance des nuisibles/lutte contre les nuisibles	71
4.14	Réception et stockage des produits	72
4.15	Transport	72
4.16	Maintenance et réparations	73
4.17	Équipements	74
4.18	Traçabilité	74
4.19	Réduction des risques liés aux allergènes	75
4.20	Fraude alimentaire	76
4.21	Food defence (protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)	76
<b>5</b>	<b>Mesures, analyses et améliorations</b>	<b>77</b>
5.1	Audits internes	77
5.2	Inspections d'usine	77
5.3	Validation et maîtrise des procédés	77
5.4	Étalonnage, ajustement et vérification des appareils de mesure et de surveillance	78
5.5	Surveillance de la maîtrise de la quantité	78
5.6	Analyses des produits et surveillance environnementale	78
5.7	Libération des produits	79
5.8	Gestion des réclamations des autorités et des clients	79
5.9	Gestion des incidents, retraits/rappels de produits	80
5.10	Gestion des produits non conformes	80
5.11	Gestion des déviations, non-conformités, corrections et actions correctives	81

## PARTIE 3

# EXIGENCES POUR LES ORGANISMES D'ACCRÉDITATION, LES ORGANISMES DE CERTIFICATION ET LES AUDITEURS PROCESSUS D'ACCRÉDITATION ET DE CERTIFICATION IFS

<b>0</b>	<b>Introduction</b>	<b>84</b>
<b>1</b>	<b>Exigences pour les organismes d'accréditation</b>	<b>84</b>
1.1	Exigences générales	84
1.2	Formation du comité d'accréditation (ou de la personne compétente)	84
1.3	Compétences de(s) l'évaluateur(s) de l'organisme d'accréditation	85
1.4	Fréquence des évaluations des organismes de certification	85
1.5	Accréditation d'un organisme de certification opérant à l'international	86
1.6	Conditions de recouvrement d'accréditation après un retrait ou une suspension	86
<b>2</b>	<b>Exigences pour les organismes de certification</b>	<b>86</b>
2.1	Contrat avec l'IFS Management GmbH	87
2.2	Processus d'accréditation selon la norme ISO/CEI 17065:2012 pour l'IFS	87
2.3	Procédure d'appels et de réclamations	87
2.4	Décision de certification	88
2.5	Transfert de certification	88
2.6	Responsabilités des organismes de certification pour les auditeurs IFS, les personnes en charge de la revue, les formateurs internes et les observateurs	88
<b>3</b>	<b>Exigences pour les auditeurs IFS Food, les personnes en charge de la revue, les formateurs internes et les observateurs</b>	<b>90</b>
3.1	Exigences pour les auditeurs IFS Food	90
3.1.1	Processus de qualification des auditeurs	90
3.1.2	Exigences générales pour les auditeurs avant de candidater aux examens IFS	91
3.1.3	Processus d'examen IFS et audit de validation	95
3.1.4	Option de conversion pour les auditeurs qualifiés pour d'autres référentiels de certification de la sécurité des aliments, pour la transformation post-agricole, reconnus par la GFSI et accrédités selon la norme ISO/CEI 17065:2012, pour devenir qualifiés pour le référentiel IFS Food	96
3.1.5	Maintien de qualification des auditeurs	96
3.1.6	Situation particulière d'un auditeur temporairement inactif	98
3.1.7	Extension de qualification à d'autres secteurs de produits et technologiques pour les auditeurs qualifiés IFS Food	99
3.1.8	Règles et explications supplémentaires sur l'approche non-exclusive	100
3.1.9	Règles générales pour les équipes d'audit	100
3.2	Exigences pour les personnes en charge de la revue	101
3.2.1	Exigences générales pour les « pure reviewers »	101
3.2.2	Maintien de qualification des « pure reviewers »	102
3.3	Exigences pour les formateurs internes IFS	102
3.3.1	Exigences générales pour les formateurs internes IFS	102
3.3.2	Maintien de qualification des formateurs internes IFS	103
3.4	Exigences pour les observateurs IFS	104
3.5	Vue d'ensemble des exigences de qualification initiale, de maintien de qualification et des missions pour chaque fonction IFS dans un organisme de certification	104

## PARTIE 4

### REPORTING, LOGICIEL IFS ET BASE DE DONNÉES IFS

1	<b>Introduction</b>	112
2	<b>Reporting</b>	112
2.1	Exigences minimales pour le rapport d'audit IFS : vue d'ensemble de l'audit (Annexe 9)	112
2.2	Exigences minimales pour le rapport d'audit IFS : contenu principal (Annexe 10)	114
2.3	Plan d'actions (Annexe 7)	114
2.4	Exigences minimales pour le certificat IFS (Annexe 11)	114
2.4.1	Code QR sur le certificat IFS	115
3	<b>Logiciel IFS</b>	116
4	<b>Base de données IFS (<a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a>)</b>	116

## ANNEXES

ANNEXE 1:	<b>Périmètre d'application des différents référentiels et programmes IFS</b>	120
ANNEXE 2:	<b>Processus de certification</b>	123
ANNEXE 3:	<b>Secteurs de produits et secteurs technologiques</b>	124
ANNEXE 4:	<b>Arbre de décision pour les exclusions</b>	127
ANNEXE 5:	<b>Diagramme pour la gestion d'une nonconformité majeure et d'une note totale <math>\geq 75</math> %</b>	129
ANNEXE 6:	<b>Diagramme pour la gestion des exigences KO notées D</b>	130
ANNEXE 7:	<b>Plan d'actions</b>	131
ANNEXE 8:	<b>Diagramme pour la gestion d'une ou plusieurs non-conformité(s) majeure(s) et/ou d'une note totale <math>&lt; 75</math> %</b>	132
ANNEXE 9:	<b>Rapport d'audit IFS Food : vue d'ensemble de l'audit</b>	133
ANNEXE 10:	<b>Rapport d'audit IFS : contenu principal</b>	136
ANNEXE 11:	<b>Certificat IFS</b>	145
ANNEXE 12:	<b>Glossaire</b>	146

## 0 Introduction

### 0.1 Histoire de l'International Featured Standards

En 2003, les membres de la fédération allemande des distributeurs – Handelsverband Deutschland (HDE) – et ceux de son homologue française – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) – ont créé un référentiel commun de sécurité des aliments et de qualité permettant d'auditer les fournisseurs de produits alimentaires. Cet audit fournissait une approche uniforme pour tous les fournisseurs de produits alimentaires. Il s'agissait de la première version du référentiel IFS Food, destinée à certifier les fournisseurs de produits alimentaires à marques de distributeurs.

IFS Management GmbH signifie International Featured Standards et est une société qui co-appartient à la FCD et au HDE. Elle englobe un ensemble de référentiels et de programmes internationaux de sécurité et de qualité qui apportent de la transparence et de l'intercomparabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, en aval de la production primaire. Les référentiels IFS s'appliquent à différents types d'activités dans les secteurs alimentaires et non alimentaires. Ils suivent une approche basée sur les risques qui donne aux utilisateurs une certaine flexibilité dans la mise en place des exigences, sur la base des risques spécifiques à leurs produits et à leurs procédés.

Le référentiel IFS Food est construit selon les aspects généraux du système de management de la sécurité et de la qualité des aliments. L'emphase principale reste néanmoins portée sur le fait d'apporter de la confiance dans les produits et les procédés, en faisant en sorte que la sécurité, la qualité, la légalité, l'authenticité et la conformité aux exigences spécifiques des clients soient garanties au travers d'une évaluation sur site et d'une revue et inspection de la documentation.

La version 8 du référentiel IFS Food a été révisée par les groupes de travail suivants : groupes de travail nationaux, comité technique international et équipe technique de l'IFS. Des représentants des distributeurs, de l'industrie, des entreprises de services alimentaires et des organismes de certification ont participé à ces groupes de travail, en combinant ainsi les contributions issues d'Europe, d'Amérique du nord et du sud et d'Asie.

Il est possible de réaliser des audits IFS Food v8 à partir du 1<sup>er</sup> octobre 2023. À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024, les audits selon l'IFS Food version 8 sont obligatoires.

### 0.2 Objectifs, missions et vision de l'IFS

L'objectif de la certification IFS est d'évaluer si les activités de transformation d'un fabricant sont capables de produire des produits sûrs, légaux et conformes aux spécifications des clients. C'est pourquoi la sécurité et la qualité des produits sont des composantes essentielles dans tous les référentiels IFS. Les audits IFS sont axés sur les produits et les procédés. Cela garantit le développement de produits de haute qualité, au travers des procédés opérationnels correspondants.

Les référentiels IFS sont des référentiels uniformes et internationaux de sécurité et de qualité qui apportent de la transparence et de l'intercomparabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, en aval de la production primaire. De cette façon, l'IFS a pour ambition de faire face aux challenges de la mondialisation, en plus de l'importance sans cesse croissante des marques de distributeur dont les distributeurs sont responsables. Une certification IFS permet de réduire les coûts des audits redondants et d'aider à la gestion des entreprises au moyen de rapports d'audit uniformes et d'une base de données moderne et facile à utiliser.

La mission de l'IFS indique clairement que les référentiels IFS vont au-delà de la sécurité des produits, avec pour objectifs de « délivrer des produits de confiance » qui satisfont aux attentes des sociétés acheteuses. Avec pour objectif un certificat IFS qui démontre que le site de production a mis en place un système de management de la sécurité des aliments et de la qualité des produits fonctionnel, l'IFS et son vaste réseau continue d'augmenter et d'optimiser son portefeuille de référentiels, de programmes, de protocoles d'audit, d'outils et de documents d'aide. C'est pourquoi l'IFS a défini comme mission, pour aujourd'hui et pour demain : « Fournir des référentiels et des services de confiance, pour collaborer tout au long de la chaîne d'approvisionnement, dans le but d'améliorer l'intégrité des produits ». L'amélioration continue n'est pas simplement l'objectif des sociétés certifiées ; cela s'applique également à IFS Management GmbH.

### 0.3 Périmètre du référentiel IFS Food

Le référentiel IFS Food s'applique aux fabricants de produits alimentaires et peut uniquement être utilisé par les sociétés qui transforment des produits alimentaires et/ou conditionnent des produits nus.

Plus d'informations sur le périmètre d'audit IFS sont disponibles au chapitre 2.2, Partie 1.

Plus d'informations sur les périmètres d'application entre le référentiel IFS Food et les autres référentiels IFS sont disponibles en Annexe 1.

### 0.4 Contenu du référentiel IFS Food

Le contenu du référentiel IFS Food se décline de la façon suivante :

Partie 1 – Protocole de certification IFS Food

Partie 2 – Checklist d'audit IFS Food (liste des exigences d'audit IFS Food)

Partie 3 – Exigences pour les organismes d'accréditation, les organismes de certification et les auditeurs

Partie 4 – Reporting, logiciel IFS et base de données IFS

Le référentiel IFS Food est associé à un autre document normatif : les notes de doctrine IFS Food. Les notes de doctrine fournissent des règles supplémentaires et des clarifications sur l'interprétation de certaines exigences IFS Food. Ces deux documents sont normatifs et doivent être mis en place à des dates définies, après leur publication officielle.

### 0.5 Révision du référentiel IFS Food

L'équipe technique IFS et ses groupes de travail doivent démontrer la maîtrise du contenu et de la qualité du référentiel IFS Food. Cela inclut une révision annuelle, afin d'assurer la conformité à toutes les exigences. Les membres du groupe de travail représentent toutes les parties prenantes impliquées dans le processus d'audit : les distributeurs, les organismes de certification, l'industrie alimentaire et les prestataires de services. En plus de la révision annuelle, les principaux objectifs des groupes de travail sont de partager des expériences pratiques, analyser les changements ou les alignements du référentiel IFS Food et les besoins de clarification pour les notes de doctrine IFS Food, échanger sur les exigences du rapport d'audit et décider des besoins de formation.



# PARTIE 1

---

0	Objectifs et contenu	16
1	Processus de certification IFS Food	16
2	Avant l'audit IFS Food	19
3	Réalisation de l'audit IFS Food	33
4	Actions à réaliser après l'audit IFS Food	39
5	IFS Integrity Program	44
6	Logos IFS	48

---



# PARTIE 1

## Protocole de certification IFS Food

---

### 0 Objectifs et contenu

Cette partie fournit une description détaillée des procédures à suivre avant, pendant et après un audit IFS Food. Elle explique également les principes du processus de certification IFS Food, y compris les exigences applicables aux sociétés auditées et aux organismes de certification.

### 1 Processus de certification IFS Food

Avant d'initier le processus de certification, la société doit lire en détail les versions en vigueur des deux (2) documents normatifs : le référentiel IFS Food et les notes de doctrine IFS Food.

Les sociétés doivent se préparer en avance de la certification IFS Food, qui comprend différentes étapes décrites en Annexe 2.

La certification IFS est une certification de produits et de procédés. Par conséquent, la partie principale de ce processus de certification est l'audit IFS. L'auditeur évalue les sociétés auditées selon la checklist d'audit, afin de déterminer le niveau de conformité des procédés et des produits. Un audit est toujours axé sur les éléments fondamentaux suivants :

#### a) Approche des produits et des procédés (APP)

L'approche des produits et des procédés (APP) implique l'évaluation de la conformité avec les spécifications du client ainsi que la conformité réglementaire des produits, selon les pays de production et de destination.

Pour garantir l'APP, les certifications IFS Food sont toujours spécifiques à un site de production. Tous les produits et les procédés de ce site doivent être inclus dans le périmètre de l'audit IFS Food.

Lors de l'audit IFS Food, l'auditeur doit collecter des preuves objectives pour évaluer la conformité avec les exigences d'audit IFS Food (voir la checklist d'audit IFS Food, Partie 2).

**L'un des éléments clés pour réaliser l'audit IFS Food et pour garantir une uniformité importante dans la mise en place de l'APP consiste à suivre un fil conducteur lors de l'audit. Ce fil conducteur lors de l'audit comprend les étapes suivantes :**

- **Échantillonnage de produits :**

La sélection des échantillons doit être basée sur les risques mais peut également suivre d'autres critères. L'objectif est de faire une sélection représentative de tous les produits et procédés inclus dans le périmètre de certification, afin d'obtenir un maximum d'informations sur le site de production et ses produits.

L'utilisation d'échantillons de produits pertinents (échantillonnés par l'auditeur sur site au début ou avant l'audit) est essentielle et permet à l'auditeur IFS de suivre un chemin uniforme afin d'obtenir toutes les preuves nécessaires. Par ailleurs, l'auditeur doit réaliser un test de traçabilité pour le(s) produit(s) sélectionné(s) pendant l'audit IFS.



**Remarque :** L'IFS a publié des guides (comme le guide pour les auditeurs IFS, le guide sur les bonnes pratiques d'audit IFS) qui fournissent des informations supplémentaires sur les éléments à vérifier et/ou à demander par l'auditeur au site de production audité lors d'un audit IFS Food.

- **Évaluation complète sur site :**

Au moins 50 % de la durée totale de l'audit IFS doit être allouée à l'évaluation sur site (dans les zones de production du site). Cette évaluation sur site permet à l'auditeur d'effectuer un audit complet des produits et des procédés et doit être réalisée dès que possible. Elle peut être réduite à 1/3 si un site a des procédés simples et que la durée totale de l'audit est, après réduction, d'au moins 1,25 jours (voir chapitre 3.1, Partie 1).

**L'évaluation sur site du site de production doit inclure (sans s'y limiter) les zones suivantes :**

- Les procédés de fabrication,
- Les zones de réception, de stockage et d'expédition,
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF), incluant la maintenance, l'hygiène, la lutte contre les nuisibles et les activités de nettoyage et de désinfection,
- Le développement de produits,
- Le laboratoire sur site,
- Les locaux de maintenance,
- Les locaux du personnel et les installations sanitaires,
- Les zones extérieures.

**L'auditeur doit également utiliser ce temps pour évaluer les procédés en fonctionnement, au moyen des vérifications suivantes :**

- vérifier les mesures de maîtrise définies pour les CCP et les autres mesures de maîtrise ainsi que leur surveillance, afin de croiser les informations avec celles du plan HACCP
- observer et interroger les employés
- inspecter les caractéristiques des produits et des technologies
- prélever d'autres échantillons pour la vérification croisée, si nécessaire
- examiner des recettes utilisées pendant le procédé de fabrication
- observer l'expédition en temps réel de produits finis et/ou la livraison de matières premières
- évaluer la mise en place du système de management de la sécurité des aliments et de la qualité dans la pratique.

- **Revue et inspection de la documentation et des enregistrements :**

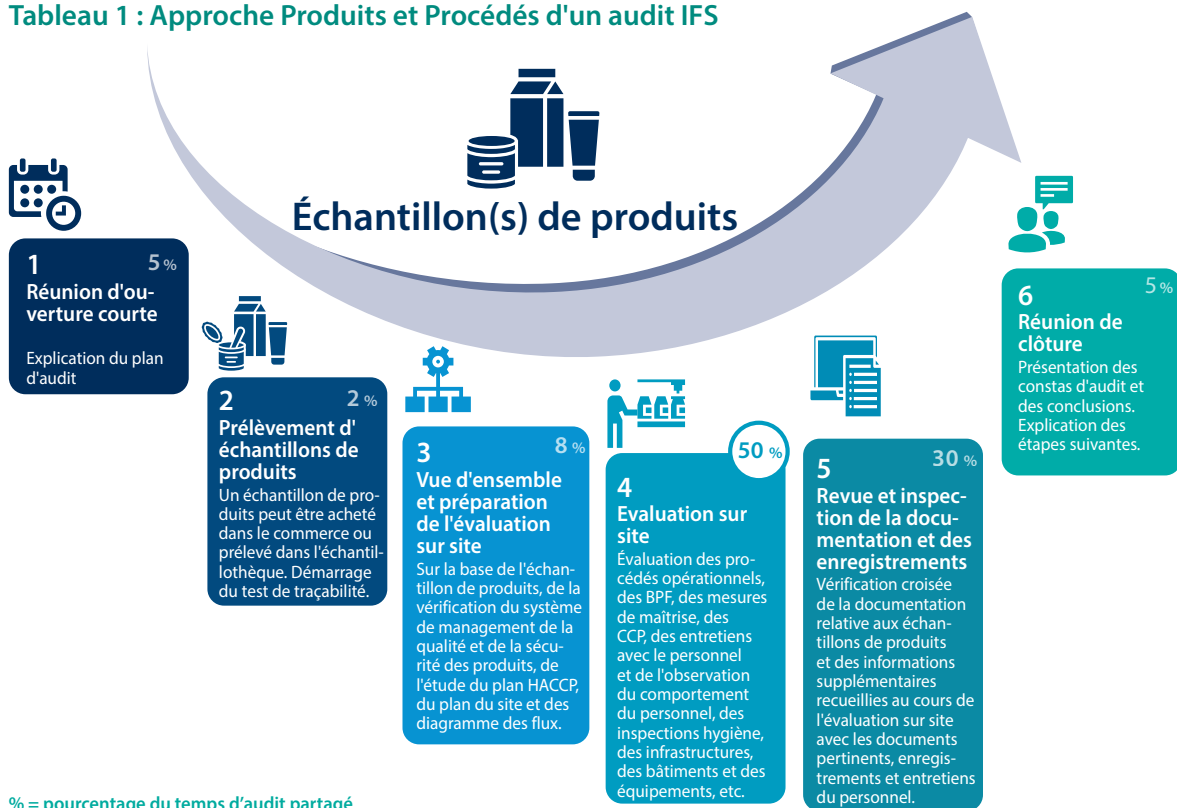
L'évaluation sur site est suivie d'une revue/inspection exhaustive de la documentation et des enregistrements, incluant une vérification croisée des documents associés. Cette partie de l'audit vise à vérifier les informations collectées lors de l'évaluation sur site et à évaluer d'autres exigences.

Pour maîtriser le fil conducteur lors de l'audit IFS, les auditeurs doivent évaluer en profondeur la conformité du site de production. D'autres explications et exemples sont fournis dans la formation e-learning « Approche Produits et Procédés IFS ».

Le résumé des principales étapes est fourni dans le tableau suivant (Tableau 1).

**Remarque :** Ce graphique présente les principales étapes d'un audit IFS annoncé. Les étapes de 2 à 5 peuvent être réalisées de manière alternée. Les pourcentages sont donnés à titre indicatif.

Tableau 1 : Approche Produits et Procédés d'un audit IFS



#### b) Qualification d'auditeur IFS

L'expertise spécifique de l'auditeur IFS constitue un élément clé pour l'audit du site de production. Les auditeurs IFS sont qualifiés pour des secteurs de produits et technologiques spécifiques, afin de garantir un haut niveau de qualité et de reproductibilité des constats d'audit. Plus d'informations sont disponibles en Partie 3.

#### c) Cycle annuel de certification

Le site de production doit réaliser un processus de certification IFS Food complet, incluant un audit IFS Food chaque année. Cela comprend l'audit de la checklist d'audit IFS Food complète (Partie 2). Si applicable, la mise en place du plan d'actions du dernier audit IFS doit également être vérifiée. Plus d'informations sur le cycle de certification sont disponibles au chapitre 4.3, Partie 1.

#### d) Certification par des organismes de certification accrédités selon la norme ISO/CEI 17065:2012 et sous contrat avec IFS Management GmbH

La fiabilité de la certification est garantie par des organismes de certification tierce-partie accrédités, reconnus au niveau international et indépendants. Par ailleurs, les organismes de certification doivent signer un contrat avec IFS Management GmbH et doivent se conformer aux exigences décrites en Partie 3.

#### e) Règles de surveillance harmonisées par le propriétaire des référentiels IFS

Dans le cadre des activités d'assurance qualité IFS, l'IFS a mis en place des procédures pour surveiller la performance des organismes de certification, des auditeurs IFS et des sociétés certifiées, l'IFS Integrity Program, qui garantit la qualité et l'intégrité de la mise en place des référentiels IFS. Ces différentes mesures sont mises en place selon une approche basée sur les risques et selon la gestion des réclamations issues des différentes parties prenantes. Le site audité doit être informé par son organisme de certification des règles et procédures de l'IFS Integrity Program. Plus d'informations sur l'Integrity Program sont disponibles au chapitre 5, Partie 1.

## 2 Avant l'audit IFS Food

Afin de se préparer à l'audit initial, le site de production peut effectuer de manière facultative un pré-audit pour évaluer ses statut et niveau actuels. Le pré-audit ne peut pas être mis en ligne dans la base de données IFS et un auditeur différent doit réaliser l'audit IFS suivant.

Tout site de production initiant de nouvelles opérations doit s'assurer que toutes les exigences IFS peuvent être auditées au moment de l'audit initial. L'IFS recommande un minimum de trois (3) mois d'exploitation avant ce premier audit.

### 2.1 Etablissement d'un contrat avec l'organisme de certification

Afin de réaliser un audit IFS Food, la société doit désigner un organisme de certification habilité et accrédité selon la norme ISO/CEI 17065:2012 pour la certification IFS Food. La liste de tous les organismes de certification ayant un contrat valide avec IFS Management GmbH est disponible, par pays, sur le site Internet IFS ([www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)).

Un contrat doit exister entre la société et l'organisme de certification pour l'audit de certification et doit inclure les sujets suivants :

#### a) Informations sur le processus de certification

Elles doivent inclure, au moins :

- Le périmètre d'audit convenu entre les deux parties. Plus d'informations sont disponibles au chapitre 2.2, Partie 1 et en Annexe 3.
- La durée de l'audit. Plus d'informations sont disponibles au chapitre 3.1, Partie 1.
- Les informations sur le rapport et les détails du certificat. Plus d'informations sont disponibles aux chapitres 2.2 et 2.4, Partie 4.
- La référence à l'IFS Integrity Program. Plus d'informations sont disponibles au chapitre 5, Partie 1.
- Une mention sur le fait que les informations sur la société et ses employés sont stockées dans la base de données IFS conformément à la Réglementation Générale sur la Protection des Données. Plus d'informations sont disponibles au chapitre 4, Partie 4.

#### b) Communication avec l'organisme de certification sur les activités détaillées du site de production

L'organisme de certification doit s'assurer que l'auditeur IFS est qualifié pour les secteurs de produits et technologiques de l'audit, ainsi que pour la version actuellement applicable du référentiel IFS.

Pour aider l'auditeur IFS à préparer l'audit, la société doit clairement informer l'organisme de certification des éléments suivants :

- Tous les produits sur site et les procédés associés couverts par le périmètre de l'audit IFS Food, incluant les structures décentralisées.
- Toute situation où une ou des parties des activités de production est/sont sous-traitée(s) à un tiers, pour le compte du site de production certifié.
- Une vue d'ensemble des produits exportés, incluant les différents pays de destination où les produits sont commercialisés.
- Dans des cas exceptionnels, toute demande d'exclusion de groupes de produits. Cela sera vérifié méticuleusement par l'organisme de certification, afin d'examiner si l'exclusion est possible.

- L'historique de certification IFS ou de tout autre référentiel reconnu par la GFSI, par exemple type de certification/périmètre, date du dernier audit de certification (même si réalisé par un autre organisme de certification), année du dernier audit non annoncé, si un certificat a été retiré dans le passé, etc.

Plus d'informations sont disponibles au chapitre 2.2.1, Partie 1 et en Annexe 4.

Si l'audit IFS Food est réalisé avec un/ des autre(s) référentiel(s)/norme(s), toutes les exigences IFS doivent être remplies (par exemple, plan d'audit, durée d'audit, compétences d'auditeur, etc.).

### c) Notifications à l'organisme de certification

Lors du cycle de certification, la direction du site de production doit s'assurer que son organisme de certification est informé en temps voulu de tout changement pouvant avoir un impact sur la capacité du site à se conformer aux exigences de certification (par exemple, rappel, alerte sur les produits, changements dans l'organisation et la direction, modifications importantes sur les produits et/ou les méthodes de production, changements dans les contacts et les adresses des sites de production, nouvelle adresse du site de production, etc.). Cela doit être défini et validé par les deux parties. Comme l'exige la checklist d'audit IFS Food (Partie 2), exigence 1.2.6, certaines situations particulières exigent une notification à l'organisme de certification dans un délai de trois (3) jours ouvrés.

Après avoir reçu ces informations des sites (limitées aux trois (3) situations spécifiques, mentionnées dans l'exigence 1.2.6 de la checklist d'audit IFS Food), l'organisme de certification doit :

- Remplir le formulaire d'informations extraordinaires fourni dans la base de données IFS en anglais et le renvoyer à IFS Management GmbH dans les trois (3) jours ouvrés suivant la réception des informations du site de production.
- Fournir à IFS Management GmbH une analyse des causes racines et un rapport d'avancement de l'investigation dans un délai de dix (10) jours ouvrés (après la soumission du formulaire).

Il est de la responsabilité de l'organisme de certification d'investiguer sur chaque situation et de décider de toute action sur le statut de certification IFS.

### d) Langue de l'audit IFS Food

L'audit IFS Food doit être réalisé dans la langue de travail du site de production. S'il y a besoin d'une traduction, l'organisme de certification doit fournir un interprète qualifié non affilié à la société. Plus d'informations sont disponibles au chapitre 3.1.2, Partie 3.

## 2.2 Périmètre de l'audit IFS Food

Le référentiel IFS Food est applicable lorsqu'un produit est « transformé » ou lorsqu'il existe un danger de contamination du produit lors du conditionnement primaire.

Le périmètre de l'audit doit être validé entre les deux parties avant l'audit.

Il doit inclure toutes les activités du site, y compris toutes les lignes de fabrication et tous les produits fabriqués par le site de production (produits à la marque du client et produits à la marque de la société).

Plus d'informations sur la détermination du périmètre entre l'IFS Food et d'autres référentiels IFS sont disponibles en Annexe 1.

La certification est toujours spécifique au site (une entité juridique, une adresse, un certificat), en lien avec ses activités de production. Les structures décentralisées appartenant au même site de production doivent être auditées et incluses dans le périmètre d'audit, afin de pouvoir obtenir une vue complète sur les procédés. Plus d'informations sur les différents types de sites de production et sur les informations à fournir dans le rapport et sur le certificat sont disponibles au chapitre 2.2.2, Partie 1.

L'IFS a défini des secteurs de produits et technologiques pour définir le périmètre d'audit du site de production.

La sélection du ou des secteur(s) de produits dépend des produits finis fabriqués par le site de production. Les secteurs technologiques sont sélectionnés en fonction des étapes de procédés impliquées dans la fabrication des produits finis.

Tous les secteurs applicables doivent être mentionnés sur le certificat et dans le rapport.

Plus d'informations sur la détermination du périmètre d'audit sont disponibles :

- En Annexe 3 du référentiel
- Dans le guide sur les secteurs de produits et technologiques, sur le site Internet IFS.

**Exemple :** pour un site fabriquant des glaces, le périmètre d'audit doit faire référence au secteur de produits 4 (produits laitiers) et aux secteurs technologiques B (pasteurisation), D (surgélation/refroidissement) et F (mélange/emballage). Selon le détail de(s) procédé(s) du site de production, d'autres secteurs technologiques peuvent être ajoutés ou supprimés.

Le périmètre d'audit doit être décrit en détail dans le rapport d'audit et sur le certificat. Il doit être clair, sans ambiguïté et doit respecter les règles suivantes :

- Les différents types de produits doivent être décrits de manière suffisamment détaillée :  
Exemple de description correcte : production de « saucisses fermentées, saucisses brassées, saucisses cuites et fumées, jambon cuit et cru ».  
Exemple de description incorrecte : production de « produits à base de viande ».
- Le type de matériaux d'emballage doit être décrit (par exemple, « conditionné dans du papier aluminium (sous vide ou sous atmosphère modifiée), sac en plastique »).
- Les procédés les plus caractéristiques qui différencient le produit des autres et qui ne sont pas explicites doivent être clairement mentionnés, par exemple :
  - Production, découpe, séchage, friture et conditionnement de chips de pommes de terre dans des sacs tubulaires
  - Production, découpe, broyage, cuisson et conditionnement de chips de pommes de terre dans des sacs tubulaires
  - Production de fromage cru en portions conditionnées dans des boîtes en carton
  - Production de fromage pasteurisé en portions conditionnées dans des boîtes en carton.

**Les éléments suivants ne doivent pas être mentionnés dans le périmètre :**

- Certaines activités d'un site de production font toujours partie de l'audit IFS Food et ne doivent pas être mentionnées spécifiquement. Par conséquent, les mots suivants ne doivent pas être mentionnés dans la description du périmètre : stockage, transport, vente, distribution, recherche, développement et conception. Les activités d'étiquetage ne doivent être mentionnées que lorsqu'elles constituent une étape de procédé essentielle/pertinente du site de production, par exemple si c'est la seule étape de procédé pertinente d'un procédé partiellement sous-traité.

- Les informations sur les marques ne sont pas autorisées, car elles ne fournissent aucune information sur les produits et les procédés du site de production.
- Toute référence à des allégations n'est pas autorisée. Toutefois, il est permis de mentionner dans le périmètre du certificat le nom du produit, lorsqu'il relève d'un système d'indication géographique (conformément au Règlement (EU) n° 1151/2012 et à ses modifications), par exemple AOP (Appellation d'Origine Protégée)/IGP (Indication Géographique Protégée)). Comme les allégations sur les systèmes d'indication géographique ne sont pas certifiées par l'IFS Food, une clause de non-responsabilité doit être ajoutée sur le certificat, sous le périmètre : « L'indication géographique « XXX » constitue une qualité extrinsèque du/des produit(s) mais son évaluation n'est pas couverte par la certification IFS Food ».

Exemple :

- « L'indication géographique « Feta » constitue une qualité extrinsèque du produit mais son évaluation n'est pas couverte par la certification IFS Food. »

Les informations sur d'autres allégations ne peuvent être fournies que dans le rapport.

- Toute exclusion de procédé(s) de fabrication, incluant le stockage et le transport, n'est pas autorisée.
- Toute exclusion de produit(s) n'est en général pas autorisée, mais peut néanmoins être acceptable, sous les conditions définies en Annexe 4.

Le périmètre convenu doit être mentionné dans le contrat, et doit également être examiné et confirmé par l'auditeur en réunion d'ouverture de l'audit.

## 2.2.1 Procédés sous-traités et périmètre de l'audit IFS Food

### a) Procédés partiellement sous-traités :

**Un procédé partiellement sous-traité** est défini dans le référentiel IFS Food comme une étape de production ou une partie d'un procédé (incluant le conditionnement primaire et l'étiquetage) réalisée en dehors du site par un tiers, pour le compte du site de production certifié IFS Food. Cela inclut les procédés qui sont partiellement sous-traités à une société sœur au sein d'un même groupe et s'applique à la fois aux produits à la marque du client et aux produits à la marque de la société.

**Remarque 1 :** Les activités de transport et/ou de stockage réalisées par un tiers ne sont pas considérées comme des procédés partiellement sous-traités et doivent être évaluées selon les chapitres appropriés de la checklist d'audit IFS Food (4.14 et 4.15, Partie 2), en particulier selon les exigences 4.14.6 et 4.15.7.

**Remarque 2 :** Dans l'IFS, la différence entre une matière première et un produit provenant d'un procédé partiellement sous-traité est basée sur la notion de propriété :

- Une matière première est achetée auprès d'un fournisseur (aucune propriété ni responsabilité légale) et transformée (ultérieurement) par le site de production audité.
- Un produit issu d'un procédé partiellement sous-traité appartient toujours au site de production audité.

Les règles suivantes s'appliquent lorsqu'une société a des procédés partiellement sous-traités :

- Les exigences 4.4.5, 4.4.6 et 4.4.7 de la checklist d'audit IFS Food (Partie 2) s'appliquent et doivent être auditées par l'auditeur, afin d'évaluer si le site de production audité garantit la maîtrise de ces procédés.

- Pour le périmètre de l'audit (et pour la qualification de l'auditeur), les étapes de procédés liées aux procédés partiellement sous-traités ne doivent pas être sélectionnées. Le périmètre d'audit ne doit mentionner que les procédés gérés par le site de production audité, et non par le tiers.
- Dans le rapport d'audit du site audité (vue d'ensemble de l'audit IFS) : une description détaillée des procédés partiellement sous-traités et du statut de certification du tiers doit être fournie.
- Si le fournisseur est certifié IFS Food, son COID (code d'identification IFS) doit être précisé.
- Si les procédés partiellement sous-traités concernent uniquement des activités de congélation et/ou décongélation, une certification IFS Logistics ou selon un autre référentiel de certification équivalent reconnu par la GFSI est acceptable.
- Sur le certificat du site audité : la phrase suivante doit être ajoutée au périmètre d'audit, en dessous de la description des produits et des procédés : « En plus de sa propre production, la société a des procédés partiellement sous-traités ». Plus d'informations sur le certificat IFS sont disponibles au chapitre 2.4, Partie 4 et en Annexe 11.

#### **b) Produits totalement sous-traités et produits de négoce**

**Un produit totalement sous-traité** est un produit fabriqué, conditionné et étiqueté sous la marque de la société ou sous la marque du client, par un site de production différent de celui audité.

**Un produit de négoce** est un produit fabriqué, conditionné et étiqueté par un site de production différent du site certifié IFS Food, et sous un nom de société différent.

Les produits totalement sous-traités et les produits de négoce ne sont, par nature, pas couverts par la certification IFS Food.

Il est recommandé que ces activités soient certifiées IFS Broker ou selon un autre référentiel de certification de la sécurité des aliments équivalent reconnu par la GFSI basé sur la norme ISO/CEI 17065:2012 (par exemple, un audit combiné IFS Food/IFS Broker peut être réalisé, voir Annexe 1).

Que ces activités soient certifiées ou non, la phrase suivante doit être ajoutée au certificat et dans le profil de la société du rapport d'audit : « La société dispose de ses propres activités de broker, qui sont/ne sont pas certifiées IFS Broker/selon un autre référentiel reconnu par la GFSI ».

## **2.2.2 Réalisation de l'audit IFS Food selon les différents types de sites de production**

L'audit IFS Food est spécifique à un site de production : un site est soumis à un audit et à un certificat.

**L'IFS a défini les quatre (4) types de sites de production suivants :**

- 1) Site de production simple**
- 2) Société possédant de multiples sites de production**
- 3) Site de production possédant de multiples entités légales**
- 4) Site de production possédant des structures décentralisées**

#### **1) Site de production simple :**

Il s'agit d'un site qui ne dispose pas de siège social/fonctions centralisées, qui ne dispose que d'une seule entité légale et n'a pas de structures décentralisées. Ce site doit avoir un audit IFS, un COID, un rapport et un certificat.

## 2) Société ayant de multiples sites de production :

Il s'agit d'une société qui a plusieurs sites de production, localisés à des lieux différents, et qui peut disposer d'un siège social/de fonctions centralisées. Les règles suivantes s'appliquent, dans les deux (2) situations suivantes :

### a) Société disposant d'un siège social/de fonctions centralisées

Lorsque le siège social/les fonctions centralisées a/ont également des activités de production, le site doit être audité et soumis à son propre certificat et rapport d'audit IFS Food.

Si le siège social/les fonctions centralisées n'a/ont pas d'activités de production, le site ne peut pas avoir son propre certificat IFS Food. La société peut décider d'organiser un audit spécifique (qui peut également être réalisé à distance) pour les activités gérées par le siège social/les fonctions centralisées. Cela doit être défini à l'avance avec l'organisme de certification, avant la réalisation de l'audit :

- En l'absence d'audit du siège social/des fonctions centralisées : la société doit s'assurer que toutes les informations nécessaires et le personnel responsable du siège social/des fonctions centralisées sont disponibles (si nécessaire) pendant l'audit de chaque site de production, afin de s'assurer que l'auditeur peut évaluer correctement les activités gérées de manière centralisée. Par exemple, un représentant du siège social/des fonctions centralisées peut assister à l'audit des sites de production, les documents du siège social/ des fonctions centralisées sont disponibles sur site, etc.
- Si un audit du siège social/des fonctions centralisées est réalisé, les règles suivantes s'appliquent :
  - L'audit du siège social/des fonctions centralisées doit toujours avoir lieu avant l'audit de chaque site de production associé à chaque cycle de certification.
  - La période maximale entre l'audit du siège social/des fonctions centralisées et l'audit de tous les sites de production est de douze (12) mois.
  - L'organisme de certification doit déterminer quelles parties de l'audit du siège social/des fonctions centralisées couvrent les parties opérationnelles du site,
  - Chaque site de production doit bénéficier de son propre certificat et de son propre rapport.
  - Les activités gérées de manière centralisée ainsi que les résultats de l'audit doivent être retranscrits dans les rapports d'audit de chaque site de production.
  - Les déviations identifiées lors de l'audit du siège social/des fonctions centralisées ne peuvent pas être partiellement résolues dans les rapports d'audit de chaque site de production. Les déviations peuvent être aggravées, par exemple, à une non-conformité, mais ni clôturées ni améliorées pour obtenir une meilleure notation.
  - Si une non-conformité a été attribuée pendant l'audit du siège social/des fonctions centralisées, tous les sites de production audités sont alors impactés et les certificats de tous les sites doivent être suspendus. Seulement après l'audit complémentaire réussi du siège social/des fonctions centralisées, la suspension des certificats des sites peut être levée. En fonction du type de non-conformité attribuée au(x) siège social/fonctions centralisées, un nouvel audit des sites de production peut aussi être nécessaire.
  - Les dates d'audit du site de production et du siège social/des fonctions centralisées doivent être visibles dans le rapport d'audit.
  - Tous les COID des sites de production liés au(x) siège social/fonctions centralisées doivent être mentionnés dans chaque rapport d'audit.



**b) Société ne disposant pas de siège social/fonctions centralisées**

Si une société dispose de plusieurs sites de production indépendants, situés à des lieux différents, mais sans siège social/fonctions centralisées, chaque site de production doit être soumis à un audit, un COID, un rapport et un certificat.

**Remarque :** Un site appartenant à une société possédant de multiples sites de production peut choisir soit de se faire certifier dans le cadre d'une société possédant de multiples sites, soit de se faire certifier en tant que site de production simple, soit de ne pas se faire certifier.

**3) Site de production possédant de multiples entités légales**

a) Si un site possède plusieurs entités légales à un même lieu et avec le même périmètre, les règles suivantes s'appliquent :

- un audit doit être réalisé
- le certificat et le rapport doivent être dupliqués pour chaque entité légale
- chaque entité légale a son propre COID.

b) Si un site possède plusieurs entités légales à un même lieu mais avec des périmètres différents, les règles suivantes s'appliquent :

- chaque entité légale doit avoir son propre COID, rapport et certificat
- la durée d'audit doit être calculée individuellement pour chaque COID. Un audit du siège social/des fonctions centralisées peut être identifié, ce qui pourrait permettre une réduction de la durée d'audit de 0.5 jour maximum (comme pour l'approche multisites).

Dans les deux cas, si une relation contractuelle existe entre les entités légales, les COID de chaque entité doivent être reliés dans la base de données IFS. Si le certificat d'une entité légale est suspendu/retiré, les certificats de toutes les autres entités doivent également être suspendus/retirés, sauf si l'organisme de certification peut démontrer que les autres entités légales ne sont pas impactées.

**4) Site de production possédant des structures décentralisées**

Une structure décentralisée est un bâtiment (par exemple, un atelier) qui appartient à la société, où une/des partie(s) des procédés et des opérations est/sont réalisée(s). Si l'audit du site de production n'est pas suffisant pour avoir une vue complète des procédés de la société, alors toutes les autres installations importantes doivent également être auditées et incluses dans le périmètre d'audit. Le périmètre et les détails complets doivent être documentés dans la vue d'ensemble de l'audit, dans le rapport d'audit.

**2.3 Types d'audits IFS Food**

Différents types d'audits doivent être effectués, en fonction du statut et du cycle de certification du site de production.

**Audit IFS (complet sur site) :**

Un audit IFS Food doit toujours être réalisé sur site et pendant des jours ouvrés consécutifs, aussi bien pour les options d'audit annoncé et non annoncé.

### **Audit IFS fractionné (Split Audit) :**

Dans des circonstances exceptionnelles (par exemple, en raison d'une crise reconnue) et lorsqu'un audit complet sur site est difficilement possible, la société peut convenir avec l'organisme de certification de réaliser un audit IFS fractionné (Split Audit). La partie sur site de cet audit doit être réalisée en premier lieu, suivie d'une partie à distance, en utilisant les TIC (Technologies de l'Information et de la Communication). Pour réaliser un audit IFS fractionné (Split Audit), le document normatif « Protocole d'audit IFS fractionné (Split Audit) » doit être utilisé et une justification suffisante doit être fournie dans le rapport d'audit IFS. Plus d'informations sont disponibles dans le protocole d'audit IFS fractionné (Split Audit).

## **2.3.1 Audit initial**

### **Description de l'audit :**

Il existe deux (2) types d'audit initial :

#### **a) « Premier » audit initial**

Le premier audit initial fait référence au tout premier audit de certification IFS Food d'un site de production au cours duquel toutes les exigences de la checklist d'audit IFS Food doivent être auditées par l'auditeur. Ce type d'audit n'est applicable que lorsqu'aucun historique de certification n'est disponible.

#### **b) « Nouvel » audit initial**

Le nouvel audit initial est l'audit IFS Food réalisé :

- suite à l'interruption du cycle de certification (voir chapitre 4.3, Partie 1) ou
- après un échec de l'audit de certification, en raison d'une ou plusieurs non-conformité(s) ou d'une note totale < 75 % ou
- après un échec d'audit complémentaire ou
- après un échec d'audit d'extension.

Dans ce cas, les règles suivantes s'appliquent :

- L'historique de certification IFS Food doit être vérifié pour s'assurer que la règle sur la fréquence d'audit non annoncé est respectée (plus d'informations sur les audits non annoncés sont disponibles au chapitre 2.4.2, Partie 1).
- Le rapport d'audit et le plan d'actions de l'audit IFS Food précédent doivent être revus par l'auditeur, afin de vérifier la mise en place et l'efficacité des corrections et des actions correctives. Cela s'applique même si un autre organisme de certification a émis le rapport d'audit.

**Remarque :** En cas d'échec d'un audit IFS Food initial, le rapport d'audit doit être mis en ligne dans la base de données IFS et cet audit ne peut pas être considéré comme un pré-audit.

Pour les « premiers » audits initiaux et/ou les « nouveaux » audits initiaux réalisés selon une nouvelle version du référentiel, toutes les règles et exigences de la version applicable du référentiel s'appliquent et doivent être mises en place et validées (par exemple, par des audits internes, la revue de direction, etc.) avant que l'audit ait lieu. Cela inclut également les exigences sur les revues annuelles.

### **Options d'audit :**

Un audit initial peut être réalisé annoncé ou non. Plus d'informations sur les options d'audit sont disponibles au chapitre 2.4, Partie 1.

### 2.3.2 Audit de recertification

**Description de l'audit :**

Pour maintenir la certification, le site de production doit être recertifié chaque année. Par conséquent, l'audit de recertification est un audit complet d'un site de production, au cours duquel toutes les exigences de la checklist d'audit IFS Food doivent être auditées par l'auditeur et conduire à un renouvellement de la certification IFS Food existante.

La période au cours de laquelle un audit de recertification doit avoir lieu est indiquée sur le certificat et l'audit doit être réalisé au cours de cette période afin de maintenir le cycle de certification.

Il est de la responsabilité du site de production de renouveler sa certification en temps voulu. Toutes les sociétés certifiées IFS Food reçoivent un rappel de la base de données IFS trois (3) mois avant l'expiration de la certification.

Si l'audit n'est pas réalisé en temps voulu, tous les utilisateurs de la base de données IFS ayant placé le site de production dans la liste de leurs favoris recevront une notification par e-mail.

L'auditeur doit revoir le plan d'actions de l'audit IFS Food précédent pour vérifier la mise en place et l'efficacité des corrections et des actions correctives. Si le site de production change d'organisme de certification, il doit mettre à jour ces informations dans la base de données IFS et informer son nouvel organisme de certification, afin que l'auditeur puisse vérifier le plan d'actions de l'audit précédent.

Si des déviations sont toujours présentes lors de l'audit de recertification, ou si les notes ont été diminuées, l'auditeur doit évaluer la situation conformément au chapitre 5.11 de la checklist d'audit IFS Food, Partie 2.

Le lien entre deux (2) audits consécutifs garantit un processus d'amélioration continue.

**Options d'audit :**

Un audit de recertification peut être réalisé annoncé ou non annoncé. Plus d'informations sur les options d'audit sont disponibles au chapitre 2.4, Partie 1.

### 2.3.3 Audit complémentaire

**Description de l'audit :**

Un audit complémentaire est requis dans le cas spécifique où les résultats de l'audit initial ou de recertification n'ont pas permis d'émettre un certificat, du fait d'une non-conformité majeure et d'une note totale  $\geq 75\%$ .

L'audit complémentaire est axé sur la mise en place des actions prises pour résoudre la non-conformité majeure et doit respecter les règles suivantes :

- Il doit être réalisé sur site.
- Il doit être généralement réalisé par le même auditeur que celui qui a réalisé l'audit principal (initial ou de recertification).
- Il doit être réalisé au plus tôt six (6) semaines et au plus tard six (6) mois après l'audit principal. Si ce délai n'est pas respecté ou si le site de production décide de ne pas réaliser d'audit complémentaire, un nouvel audit initial doit être réalisé.

#### Résultats de l'audit :

- Si l'audit complémentaire est réussi :
  - Le résultat positif de l'audit complémentaire doit être indiqué dans le rapport d'audit.
  - Le rapport mis à jour doit être mis en ligne dans la base de données IFS.
  - Le certificat ne doit être délivré qu'en niveau de base, même si la note totale finale est  $\geq 95\%$ .
  - La validité du certificat reste dans le cycle de certification, tel que décrit au chapitre 4.3, Partie 1.
- Si l'audit complémentaire a échoué :
  - Le rapport de l'audit complémentaire échoué doit être mis en ligne dans la base de données IFS.
  - Un nouvel audit initial doit être réalisé et programmé au plus tôt six (6) semaines après l'audit complémentaire.

Un logigramme détaillé, avec toutes les étapes, est disponible en Annexe 5.

La mise en ligne d'un rapport d'audit complémentaire est gratuite.

#### Options d'audit :

Un audit complémentaire ne peut être effectué qu'annoncé.

### 2.3.4 Audit d'extension

#### Description de l'audit :

Un audit d'extension est un audit supplémentaire visant à étendre le périmètre de certification en vigueur. Ce type d'audit doit toujours être réalisé sur site. Par ailleurs, il doit être réalisé pendant la période de validité du certificat existant, dans les cas suivants :

- Si certaines lignes de fabrication ne se sont pas en fonctionnement pendant l'audit de certification principal, impliquant des secteurs de produits et/ou technologiques et/ou un plan HACCP (en particulier les CCP) différents de ceux audités lors de l'audit initial/de recertification.
- En cas de produits saisonniers, qui n'ont pas pu être audités pendant les opérations réalisées au moment de l'audit principal. L'année suivante, un audit de recertification et un audit d'extension devront être réalisés afin de couvrir tous les produits et procédés. L'audit principal doit toujours être réalisé lorsque l'étape de procédé la plus dangereuse est réalisée.
- Si des changements significatifs se produisent au niveau des procédés de fabrication et/ou de son environnement entre deux (2) audits de certification. Cela s'applique, par exemple, lorsque des nouveaux procédés ou des produits différents de ceux inclus dans le périmètre du certificat en vigueur sont introduits. Dans ce cas, les règles suivantes s'appliquent :
  - L'organisme de certification décide, sur la base d'une évaluation des risques, si un audit d'extension est nécessaire.
  - L'évaluation des risques doit être basée sur les risques liés à l'hygiène et à la sécurité des aliments et doit être documentée.

#### Résultats de l'audit :

Les conditions de réussite d'un audit d'extension sont les mêmes que pour un audit initial ou de recertification, mais uniquement centrées sur les exigences ayant été spécifiquement auditées. La note d'audit d'origine sur le certificat IFS ne doit pas être modifiée, mais le certificat doit être retiré en cas d'échec de l'audit d'extension.

Les deux (2) résultats suivants sont possibles pour un audit d'extension :

- L'audit d'extension est réussi et les éléments suivants doivent être appliqués :
  - le certificat doit être mis à jour avec le nouveau périmètre
  - le certificat doit conserver la même date d'expiration que le certificat de l'audit principal
  - le certificat mis à jour et le rapport d'audit d'extension doivent être mis en ligne dans la base de données IFS.
- L'audit d'extension a échoué dans les cas suivants :
  - En cas d'une ou de plusieurs non-conformité(s)
- Lorsque l'audit d'extension a échoué, les conséquences sont les suivantes :
  - l'audit complet (y compris l'audit principal) a échoué et
  - le certificat en vigueur doit être retiré.

Le rapport d'audit d'extension doit être fourni en tant qu'annexe du rapport d'audit en vigueur. La mise en ligne d'un rapport d'audit d'extension est gratuite.

L'IFS fournit l'exemple suivant d'un site de production fabriquant deux types de produits (A et B) à différentes périodes de l'année :

- L'audit principal porte sur les activités de fabrication du produit A et sur la documentation relative à la fabrication des produits A et B.
- Après cet audit, le certificat et le rapport doivent préciser : « Fabrication du produit A — la fabrication du produit B sera vérifiée au cours d'un audit d'extension » et un audit d'extension sera réalisé ultérieurement pour vérifier sur site les activités de fabrication du produit B.
- Après l'audit d'extension, le certificat doit être mis à jour en spécifiant « Fabrication des produits A et B [...] ».
- La même procédure annuelle que celle décrite ci-dessus s'appliquera chaque année.

#### **Options d'audit :**

Un audit d'extension ne peut être effectué qu'annoncé.

## **2.4 Options d'audit IFS Food annoncé et non annoncé**

Avant de planifier et de réaliser l'audit IFS Food, l'organisme de certification doit décider et informer le site de production si l'audit est réalisé de manière annoncée ou non, en s'assurant qu'au moins un audit tous les trois audits IFS Food est réalisé de manière non annoncée, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2021 (quelle que soit la version du référentiel IFS Food).

Les organismes de certification doivent contacter leurs clients à l'avance afin de fixer une date pour l'audit annoncé ou de les enregistrer pour un audit non annoncé.

### **2.4.1 Option d'audit annoncé**

L'audit annoncé doit être réalisé à des dates et heures validées entre le site de production et l'organisme de certification sélectionné. Il doit être réalisé durant des jours consécutifs. Un audit de recertification annoncé doit être programmé au plus tôt huit (8) semaines avant et au plus tard deux (2) semaines après la date d'audit anniversaire (date de l'audit initial).

## 2.4.2 Option d'audit non annoncé

L'audit non annoncé doit être réalisé dans une fenêtre de temps de [- 16 semaines avant ; + deux (2) semaines après] la date d'audit anniversaire et doit avoir lieu sans notification préalable de la date au site, de façon à conserver le caractère non annoncé de l'audit.

Toutes les exigences de la checklist d'audit IFS Food doivent être mises en place avant le début de la fenêtre d'audit.

Un site ayant réalisé un audit non annoncé obtiendra le statut IFS Star, qui sera visible dans la base de données IFS et sur le certificat IFS. Ce statut sera retiré lorsqu'un audit annoncé aura lieu.

Un audit non annoncé doit être réalisé au moins un audit tous les trois audits IFS Food, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2021.

Un audit annoncé ayant échoué ne compte pas dans la règle « un audit non annoncé tous les trois audits ». C'est à l'organisme de certification de décider avec le site de production si l'audit suivant doit être non annoncé, en raison d'exigences de clients, ou s'il peut être annoncé. Tout audit non annoncé compte dans cette règle, que l'audit ait échoué ou réussi.

Si le cycle de certification est interrompu alors qu'un audit non annoncé devait être réalisé, l'audit suivant de certification (= nouvel audit initial) devra être réalisé non annoncé.

L'organisme de certification doit :

- Décider de l'année du premier audit obligatoire non annoncé et informer le site de production au moins six (6) mois avant la date d'audit anniversaire.
- S'assurer que cette fréquence est respectée, même si le site de production (COID) change d'organisme de certification.

Outre cette fréquence minimale obligatoire, des audits non annoncés peuvent être effectués plus fréquemment, selon la décision du site de production.

**Remarque :** En cas de plusieurs référentiels IFS, la fréquence des audits de certification non annoncés se compte séparément.

Le site doit informer l'organisme de certification des informations suivantes au plus tard quatre (4) semaines avant le début de la fenêtre d'audit (pour permettre à l'organisme de certification de l'enregistrer dans la base de données IFS) :

- Nom(s) de la ou des personne(s) à contacter sur le site de production.
- Si nécessaire, une période d'interdiction d'un maximum de dix (10) jours opérationnels où le site de production n'est pas disponible pour l'audit, ainsi que les périodes de non production. Ces dix (10) jours opérationnels peuvent être divisés en un maximum de trois (3) périodes.
- Si le site fabrique des produits saisonniers, les dates de production saisonnière prévues doivent être communiquées et la fenêtre de temps [- 16 semaines, + deux (2) semaines] ne s'applique pas. Dans ce cas, il n'est pas autorisé de prévoir une période d'interdiction et l'audit non annoncé doit avoir lieu à tout moment au cours de cette période de production saisonnière.

Si le site de production refuse l'accès à l'auditeur (sauf cas de force majeure), le certificat IFS en vigueur doit être retiré par l'organisme de certification, au maximum deux (2) jours ouvrés après la date de l'audit. Tous les utilisateurs de la base de données IFS ayant placé le site de production dans la liste de leurs favoris recevront une notification par e-mail les informant du retrait du certificat. Cette information est visible dans l'historique du site de production, dans la base de données IFS. Dans ce cas, le site de production sera facturé par l'organisme de certification de l'ensemble des coûts de l'audit.

L'enregistrement des audits non annoncés pour les sociétés ayant de multiples sites avec un siège social/des fonctions centralisées doit respecter les règles suivantes :

- Le siège social/les fonctions centralisées peu(ven)t être audité(es) de manière annoncée ou non annoncée.
- L'audit du siège social/des fonctions centralisées doit toujours avoir lieu avant l'audit de chaque site de production, en particulier avant le début de la fenêtre de temps pour réaliser les audits non annoncés de chaque site de production.
- Lorsque le siège social/les fonctions centralisées est/sont audité(es) de manière annoncée : l'audit annoncé du siège social/des fonctions centralisées et l'audit non annoncé du/des site(s) de production ne doivent pas être réalisés durant des jours consécutifs (par exemple, si le siège social/les fonctions centralisées est/sont situé(es) au même lieu que l'un des sites de production, il doit bien y avoir deux (2) audits différents : un audit annoncé pour le siège social/les fonctions centralisées et un audit non annoncé pour le site de production).
- Lorsque le siège social/les fonctions centralisées est/sont audité(es) de manière non annoncée : l'audit non annoncé du siège social/des fonctions centralisées et l'audit non annoncé du/des site(s) de production peuvent avoir lieu le même jour (par exemple, si le siège social/les fonctions centralisées est/sont situé(es) au même lieu que l'un des sites de production, il peut y avoir un seul audit : un audit non annoncé pour le siège social/les fonctions centralisées et pour le site de production). L'audit doit démarrer par les procédés de fabrication du site.

Le tableau ci-dessous donne un aperçu des types et des options d'audit (Tableau 2).

Tableau 2 : Types et options d'audit

		Mode de réalisation de l'audit IFS					
		Audit IFS complet sur site		Audit IFS fractionné (Split Audit)			
		Options d'audit IFS					
		Type d'audit	Explication	Annoncé	Non annoncé	Annoncé	Non annoncé
A minima, chaque troisième (3 <sup>ème</sup> ) audit doit être réalisé non annoncé	Audit initial	Premier initial : Audit d'un site de production n'ayant pas d'historique de certification IFS.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> (non recommandé)	<input checked="" type="checkbox"/> (non recommandé)	
		Nouveau initial : Audit réalisé après une interruption du cycle ou après un audit ayant échoué.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Audit de recertification	Audit pour renouveler le certificat en vigueur après avoir réévalué toutes les exigences.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Audit complémentaire	Audit à effectuer lorsqu'une non-conformité majeure a été attribuée lors de l'audit principal et que la note totale est $\geq 75\%$ .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Audit d'extension	Audit pour étendre le périmètre de certification en vigueur suite à l'audit initial/de recertification.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

## 2.5 Planification d'un audit IFS Food

- Pour un audit non annoncé, la date du premier jour d'audit doit être saisie par l'organisme de certification dans la base de données IFS au niveau de la fonction « agenda », au plus tard deux (2) semaines (14 jours calendaires) avant le premier jour de l'audit.



- Pour un audit non annoncé, l'organisme de certification décide de l'année où un audit non annoncé aura lieu et le site fournira les informations nécessaires pour l'enregistrement de l'option non annoncée au plus tard quatre (4) semaines avant le début de la période d'audit. Tous les jours d'audit doivent se situer dans la fenêtre de temps de l'audit non annoncé afin d'assurer le statut non annoncé.

### 2.5.1 Préparation du plan d'audit

L'organisme de certification doit fournir au site de production le plan d'audit, qui doit :

- Inclure les détails appropriés sur le périmètre d'audit.
- Inclure la durée de l'audit.
- Être suffisamment flexible pour répondre à tout événement inattendu pouvant survenir lors de l'audit sur site.
- Prendre en compte la revue du rapport d'audit et du plan d'actions de l'audit précédent.
- Spécifier les produits ou gammes de produits du site de production qui seront audités.
- Dans le cas d'une équipe d'audit : indiquer quel auditeur effectue quelle partie de l'audit. Des informations sur les dates et heures de présence de chaque auditeur doivent être fournies dans la base de données IFS.
- Dans le cas d'un audit IFS fractionné (Split Audit) : indiquer les dates et heures pendant lesquelles des TIC seront utilisées pour évaluer les exigences de la checklist.
- Si l'audit IFS Food est réalisé avec un(e) autre référentiel/norme : indiquer quand et quelle partie de chaque norme/référentiel a été auditée.

Si l'option annoncée a été choisie, le plan d'audit doit être envoyé au site avant l'audit, afin de garantir la disponibilité du personnel le jour de l'audit.

Pour un audit non annoncé, il sera partagé en réunion d'ouverture. Il pourra être modifié ou adapté selon la disponibilité des participants à auditer et les horaires de production.

## 3 Réalisation de l'audit IFS Food

La réalisation de l'audit IFS Food doit toujours prendre en compte les éléments suivants :

- L'audit doit avoir lieu quand les produits indiqués dans le périmètre d'audit sont effectivement en cours de fabrication (afin d'auditer toutes les étapes de procédés).
- Les lignes de fabrication doivent fonctionner pendant l'audit.

Si certaines lignes de fabrication ne fonctionnent pas pendant l'audit IFS et que les secteurs de produits et/ou technologiques et/ou le plan HACCP (en particulier les CCP) sont différents de ceux en cours d'opération, deux (2) options sont possibles :

- Les lignes de fabrication peuvent être mises en route plus tard lors de l'audit et peuvent ainsi être incluses dans le périmètre de l'audit principal.
- Les lignes de fabrication ne peuvent pas être mises en route et un audit d'extension doit être réalisé. Plus d'informations sur les audits d'extension sont disponibles au chapitre 2.3.4, Partie 1.

## 3.1 Durée d'audit

### **Durée d'audit minimale fournie par l'outil de calcul IFS :**

L'IFS a mis en place un outil de calcul obligatoire, disponible sur le site Internet IFS, pour calculer la durée minimale d'un audit IFS Food à passer sur le site de production, sur la base des critères suivants :

- Le nombre total d'employés (nombre total maximum de personnes sur site, incluant les personnes à temps partiel, les équipes, les intérimaires, les employés administratifs, etc.), en prenant en compte le nombre maximal total d'employés sur une année,
- Le nombre de secteurs de produits,
- Le nombre d'étapes de procédés (étapes « P »).

Pour faciliter la sélection des secteurs de produits et étapes de procédés appropriés, l'IFS a publié un guide sur le choix des secteurs de produits et étapes de procédés IFS Food, qui est régulièrement revu et mis à jour lorsque cela est nécessaire. Ce document est disponible sur le site Internet IFS.

### **Remarque sur le secteur de produits 7 :**

- Pour calculer la durée d'audit, il convient de sélectionner les secteurs de produits liés à la transformation des matières premières pour le secteur de produits 7.
- Pour déterminer les compétences de l'auditeur et définir le périmètre d'audit sur le certificat IFS, ces secteurs de produits supplémentaires ne doivent pas être sélectionnés.

La durée minimale d'audit, telle que fournie par l'outil de calcul, sera toujours de deux (2) jours (16 heures). Une journée d'audit équivaut à huit (8) heures (sans la pause déjeuner) et ne doit jamais dépasser dix (10) heures.

### **Facteurs pouvant prolonger la durée d'audit :**

La détermination de la durée d'audit finale relève de la responsabilité de l'organisme de certification et la durée définie peut être supérieure à la durée minimale calculée.

Les facteurs typiques pouvant entraîner une augmentation de la durée minimale calculée sont les suivants :

- Audit initial : l'auditeur peut demander du temps supplémentaire, par exemple, pour les réunions d'ouverture et de clôture
- Nombre de lignes de fabrication, par exemple pour une revue plus longue du plan HACCP
- Complexité des procédés de fabrication
- Taille et âge du site
- Problèmes de communication, par exemple langue, TIC (dans le cas d'audit IFS fractionné (Split Audit))
- Qualité de la préparation du site de production, par exemple, documentation, plan HACCP
- Nombre de déviations/non-conformités de l'audit précédent
- Problèmes au cours de l'audit qui nécessitent une investigation plus approfondie
- Installations de stockage/lieux supplémentaires.

Pour une équipe d'audit, au moins deux (2) heures doivent être ajoutées à la durée d'audit calculée. Ce temps additionnel doit être alloué à l'équipe et non à un auditeur spécifique, afin de réaliser des parties de l'audit en commun (par exemple les réunions de clôture et d'ouverture, les échanges sur les constats d'audit, etc.).

**Facteurs pouvant réduire la durée d'audit :**

Dans des situations spécifiques, et seulement dans l'un des cas limités suivants, l'organisme de certification peut décider de réduire de 0,5 jours la durée minimale calculée de l'audit :

- Audits combinés IFS : par exemple, IFS Food / IFS Logistics, IFS Food / IFS Broker, à condition que certaines activités soient auditées en commun.
- Sociétés possédant de multiples sites, si certaines exigences ont déjà été auditées au niveau du siège social/des fonctions centralisées.
- Site de production possédant de multiples entités légales : si les entités légales ont des périmètres différents sur un seul site physique et qu'un siège social/des fonctions centralisées a/ont été identifié(s).
- Pour les sites ayant des procédés simples, répétitifs et nécessitant une main d'œuvre intensive, sur la base d'une évaluation des risques. Peu de procédés, peu d'employés et/ou une petite superficie ne sont pas des facteurs pouvant être pris en compte dans cette justification.
- Pour l'audit principal d'un site où un audit d'extension doit être effectué chaque année, en raison de produits/procédés saisonniers.
- Pour les sites où il n'a pas été possible d'auditer tous les procédés au cours d'un audit non annoncé et, par conséquent, un audit d'extension doit être réalisé ultérieurement.

Dans des situations spécifiques, et seulement dans l'un des cas limités suivants, l'organisme de certification peut décider de réduire de 0,75 jours la durée minimale calculée de l'audit :

- Pour un site avec le secteur de produits 5 (fruits et légumes), réalisant des activités de manipulation simple, sans aucune activité de transformation significative du produit à partir de sa forme récoltée d'origine (selon le périmètre BIII de la GFSI).
- Pour un site avec les secteurs de produits 3, 6, 8, 9, 10 et/ou 11, ayant des procédés simples, limités à :
  - tri/classement
  - embouteillage
  - conditionnement simple (par exemple, pas de conditionnement sous atmosphère modifiée, ni sous vide)
  - uniquement pour le secteur de produits 10 : mélange.

L'organisme de certification/auditeur doit justifier toute décision de réduction dans le rapport d'audit IFS.

Les seules raisons de réduction acceptables sont celles définies dans le référentiel IFS Food. Une combinaison de différentes raisons de réduction, y compris dans le cas d'un audit IFS combiné, n'est pas possible.

L'IFS Integrity Program examine régulièrement les justifications de réduction des durées d'audit, afin de s'assurer qu'elles sont pertinentes et conformes aux règles ci-dessus.

**Remarque :** Si l'audit IFS Food est combiné et/ou intégré à un/d'autres référentiel(s)/norme(s), l'organisme de certification doit s'assurer que toutes les exigences sur la durée d'audit IFS Food sont remplies et que la durée totale est supérieure à la durée d'audit IFS Food.

Au moins 50 % de la durée totale de l'audit IFS doit être dédiée à l'évaluation sur site (au niveau de la zone de production du site), afin de permettre à l'auditeur d'auditer pleinement les produits et les procédés. Elle peut être réduite à 1/3 si un site a des procédés simples (comme mentionné ci-dessus) et que la durée totale de l'audit est, après réduction, d'au moins 1,25 jours.

En plus de la durée calculée de l'audit, le temps suivant doit être ajouté, au minimum :

- Deux (2) heures pour la préparation de l'audit,
- 0.75 jour (six (6) heures) pour la rédaction du rapport d'audit.

### 3.2 Réalisation de l'audit

L'audit doit se dérouler selon les étapes suivantes :

- Réunion d'ouverture. La réunion d'ouverture ainsi que l'évaluation du système de management de la sécurité des aliments et de la qualité, doivent être brèves, afin de permettre à l'auditeur de démarrer dès que possible l'évaluation sur site (généralement 30 minutes après l'arrivée sur le site).
- Une évaluation du système de management de la sécurité des aliments et de la qualité, réalisée en vérifiant la documentation (plans HACCP, documents de management de la qualité, etc.).
- Une évaluation sur site : observation détaillée sur place de toutes les zones de production, des lignes de fabrication et des procédés de fabrication, incluant des entretiens avec le personnel opérationnel et la consolidation d'informations sur les paramètres clés des procédés, comme la surveillance des mesures de maîtrise définies comme des CCP et des autres mesures de maîtrise pour les croiser avec les informations des plans HACCP.
- Une revue et inspection de la documentation et des enregistrements : évaluation des documents et des procédures, recoupement des documents et enregistrements sur la base des investigations et des constats effectués lors de l'évaluation sur site.
- Les conclusions finales de l'audit.
- Réunion de clôture : à la fin de l'audit, l'auditeur (ou l'auditeur principal en cas d'équipe d'audit) doit présenter tous ses constats et discuter de toutes les déviations et non-conformités (non-conformité majeure et/ou notation D d'une exigence KO) identifiées.

Le site de production doit assister et coopérer avec l'auditeur au cours de l'audit. Dans le cadre de l'audit, des entretiens sont organisés avec le personnel à divers niveaux du management. La personne ayant le niveau hiérarchique le plus élevé lors de l'audit doit être présente lors des réunions d'ouverture et de clôture, de façon à ce que toute non-conformité ou toute déviation puisse être commentée.

**Remarque :** Lors de l'audit, l'auditeur IFS doit prendre des notes détaillées de toutes ses évaluations selon le référentiel IFS Food, qui seront ensuite utilisées pour rédiger le rapport.

L'IFS demande aux organismes de certification/auditeurs de fournir un document obligatoire qui reflète et confirme la présence réelle de(s) l'auditeur(s) et des représentants du site de production évalué lors de l'audit. Ce document doit :

- Spécifier les heures de début et de fin de chaque journée d'audit.
- Être signé par un représentant de la société, le(s) auditeur(s) et, le cas échéant, les stagiaire(s), auditeur(s) sous observation, observateur(s) ou tout autre observateur présent, au plus tard le dernier jour de l'audit.

Ce document doit faire partie de la documentation d'audit disponible sur demande auprès de l'organisme de certification.

### 3.2.1 Système de notation IFS

Afin de déterminer si une exigence IFS Food est respectée, l'auditeur doit évaluer toutes les exigences de la checklist d'audit IFS Food (Partie 2), qui sont classées en exigences standards ou en exigences KO.

Le système de notation IFS couvre plusieurs notations basées sur le niveau de conformité de l'exigence, de la conformité totale à la déviation et/ou non-conformité.

En évaluant chaque exigence, l'auditeur doit évaluer si l'exigence est respectée.

En faisant cela, l'auditeur doit également évaluer l'efficacité des mesures prises par la société pour mettre en place l'exigence. Si ces mesures ne sont pas efficaces, dans le sens où elles causent un impact négatif sur la sécurité des aliments, un non-respect des exigences réglementaires des pays de production et/ou de destination, ou un non-respect des accords avec les clients, l'auditeur doit attribuer une déviation ou une non-conformité.

Dans le référentiel IFS Food, il existe six (6) possibilités de notation et l'option de non-applicabilité. Des points sont attribués pour chaque exigence selon le tableau suivant (Tableau 3) :

**Tableau 3 : Système de notation IFS**

Résultat	Explication	Points
<b>A</b>	Conformité totale.	20 points
<b>B (déviation)</b>	Conformité presque totale.	15 points
<b>C (déviation)</b>	Une partie de l'exigence n'est pas mise en place.	5 points
<b>D (déviation)</b>	L'exigence n'est pas mise en place.	-20 points
<b>Non-conformité majeure (non-conformité)</b>	<p>Une non-conformité majeure peut être attribuée à n'importe quelle exigence standard (qui n'est pas une exigence KO). Elle est attribuée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsqu'il existe un manquement substantiel au respect des exigences du référentiel, ce qui inclut sans s'y limiter, la sécurité des aliments et/ou les exigences légales des pays de production et/ou de commercialisation des produits.</li> <li>En cas de perte de maîtrise d'un procédé, ce qui pourrait affecter la sécurité des aliments.</li> </ul>	Soustraction de 15 % du nombre total possible de points ; le certificat ne peut pas être émis.
<b>Exigence KO notée D (non-conformité)</b>	L'exigence n'est pas mise en place.	Soustraction de 50 % du nombre total possible de points ; le certificat ne peut pas être émis.
<b>N/A Non applicable</b>	<p>L'exigence n'est pas mise en place. N/A peut s'appliquer à toute exigence, à l'exception des exigences KO numéros 1, 3 et 5 à 10. L'auditeur doit fournir une explication dans le rapport.</p>	Non inclus dans le calcul de la note totale.

### Exigences KO

Certaines exigences particulières sont définies comme des exigences KO (Knock out) dans le référentiel IFS Food. Ces exigences sont essentielles et couvrent des aspects clés à mettre en place et auxquels le site de production doit se conformer.

Dans le référentiel IFS Food, les dix (10) exigences suivantes sont définies comme des exigences KO :

- 1) 1.2.1 Gouvernance et engagement
- 2) 2.3.9.1 Système de surveillance de chaque CCP
- 3) 3.2.2 Hygiène personnelle
- 4) 4.1.3 Accords avec les clients
- 5) 4.2.1.3 Spécifications des matières premières
- 6) 4.12.1 Réduction des risques liés aux corps étrangers
- 7) 4.18.1 Traçabilité
- 8) 5.1.1 Audits internes
- 9) 5.9.1 Procédure de rappels, de retraits et d'incidents
- 10) 5.11.3 Actions correctives

La notation des exigences KO est expliquée dans le tableau suivant (Tableau 4).

**Tableau 4 : Notation d'une exigence KO**

Résultat	Explication	Points
A	Conformité totale.	20 points
KO B (déviaton)	Une petite partie de l'exigence n'est pas mise en place, sans impact sur la sécurité des aliments, la légalité et les exigences des clients.	0 point
C (déviaton)		La note « C » n'est pas possible
D (= non-conformité KO)	L'exigence n'est pas mise en place.	Soustraction de 50 % du nombre total possible de points, le certificat ne peut pas être émis.

Si l'auditeur relève une ou plusieurs non-conformité(s) majeure(s) et/ou KO, la certification ne peut pas être accordée et, s'il s'agit d'un audit de recertification, le certificat IFS en vigueur devra être retiré, selon les règles suivantes :

- Le certificat IFS en vigueur doit être retiré dans la base de données IFS par l'organisme de certification, dès que possible et au maximum deux (2) jours ouvrés après le dernier jour de l'audit.
- Dans la base de données IFS, l'organisme de certification doit fournir des explications en anglais sur les raisons du retrait du certificat en vigueur, y compris le numéro d'exigence de la/les non-conformité(s). Ces explications doivent fournir les mêmes détails que ceux décrits dans le plan d'actions.

**Remarque :** Tous les utilisateurs de la base de données IFS ayant placé le site de production dans la liste de leurs favoris recevront une notification par e-mail (avec des explications sur la/les non-conformité(s)) de la base de données IFS, les informant du retrait du certificat.

Plus d'informations sur les audits échoués sont disponibles au chapitre 4.2.1, Partie 1.

Étant donné que certaines exigences peuvent ne pas être applicables, l'utilisation d'un nombre total de points pour l'audit peut induire en erreur. C'est pourquoi le système de notation IFS est basé sur un pourcentage de la note totale possible, ce qui permet de définir le statut de certification du site, c'est à dire une certification en niveau de base ou en niveau supérieur.

La note totale est calculée comme suit :

Nombre total de points = (nombre total d'exigences IFS Food (points) – exigences notées N/A (points) × vingt (20)

Note totale (en %) = nombre de points attribués/nombre total de points.

L'auditeur doit fournir des explications dans le rapport d'audit pour :

- les exigences définies comme champs obligatoires, même en cas de notation A,
- toutes les exigences notées B, C et D,
- la/les non-conformité(s) majeure(s)/KO,
- les exigences évaluées comme non applicables.

## 4 Actions à réaliser après l'audit IFS Food

### 4.1 Plan d'actions

L'auditeur et/ou l'organisme de certification doit remettre à la société le plan d'actions (avec la liste des constats) au plus tard deux (2) semaines suivant le dernier jour d'audit. Une note et un rapport provisoires peuvent être disponibles sur demande.

Ce plan d'actions servira à définir les corrections et actions correctives à mettre en place par la société pour les déviations et les non-conformités identifiées. Plus d'informations sont disponibles en Annexe 7.

#### 4.1.1 Rédaction du plan d'actions par la société

La société doit fournir dans le plan d'actions les éléments suivants :

- Les preuves de mise en place des corrections et les actions correctives proposées pour toutes les déviations (B, C, D), les exigences KO notées B et les non-conformités (majeures, exigences KO notées D) identifiées par l'auditeur,
- Les responsabilités et dates de mise en place des corrections et actions correctives (voir Tableau 5).

**Tableau 5 : Délais de mise en place des corrections et actions correctives**

DELAIS	
Corrections Fournies et mises en place dans un délai de quatre (4) semaines.	Actions correctives Fournies dans un délai de quatre (4) semaines, mais peuvent être mises en place plus tard.
Les preuves de mise en place des corrections doivent être fournies à l'organisme de certification dans un délai maximum de quatre (4) semaines après la réception du plan d'actions à compléter.	Délais pertinents pour la mise en place effective et durable (peuvent être plus longs que le délai d'émission du certificat, doivent être justifiés par la société). Mises en place au plus tard avant l'audit de recertification.

Exemples de preuves acceptables pour la mise en place des corrections :

- Enregistrements de formation
- Procédures mises à jour avec modifications traçables
- Photos avant et après
- Preuves (par exemple, e-mail) de communication des documents au personnel concerné
- Rapport d'audit interne ou d'inspection
- Factures des réparations. Les devis de réparations ne sont pas acceptés, car il ne s'agit que d'une preuve d'intention de correction, et non d'une preuve de correction
- Nouvelle procédure de surveillance (par exemple, pour une infrastructure endommagée)
- Pour un document mis à jour, il peut être nécessaire d'obtenir des preuves de formation et/ou de communication de ce document pour le personnel de la société, au cas où d'autres personnes/ services seraient amené(e)s à travailler avec ce document
- Pour un formulaire mis à jour, en fonction de son importance et de sa fréquence d'utilisation, il peut être nécessaire d'envoyer un formulaire rempli à l'organisme de certification/auditeur.

La société doit transmettre à l'organisme de certification/auditeur le plan d'actions complété, y compris les preuves de mise en place des corrections, dans un délai maximal de quatre (4) semaines après avoir reçu le plan d'actions.

Les corrections et actions correctives doivent être traduites en anglais.

#### 4.1.2 Validation du plan d'actions

L'auditeur ou un représentant de l'organisme de certification doit valider :

- la pertinence des corrections, actions correctives et de leurs dates de mise en place
- les preuves de mise en place des corrections
- les actions correctives

dans la colonne attribuée du plan d'actions, avant l'émission du rapport final d'audit.

Si les preuves des corrections et/ou les actions correctives ne sont pas valides ou appropriées, et/ou si les dates de mise en place ne sont pas pertinentes, l'auditeur/l'organisme de certification doit retourner le plan d'actions à la société pour le compléter dans les délais impartis. Si le plan d'actions n'est pas complété et retourné dans les délais impartis, la certification peut ne pas être émise.

Le plan d'actions et les preuves associées doivent être conservés par l'organisme de certification pendant trois (3) ans.



### 4.1.3 Revue technique

Une revue technique du rapport doit être réalisée par une personne en charge de la revue désignée par l'organisme de certification (voir glossaire). Toute incertitude ou doute sur les constats et les notes associées doit être clarifié(e) entre l'auditeur et la personne en charge de la revue. La revue technique doit inclure, au minimum, toutes les missions d'une personne en charge de la revue (IFS reviewer) (Annexe 12, définition de la personne en charge de la revue).

Sur la base du résultat de la revue technique, la personne en charge de la revue désignée peut recommander l'émission ou non du certificat IFS Food.

## 4.2 Emission du certificat IFS

Sur la base du résultat de la revue technique, l'organisme de certification est responsable de la prise de décision finale sur l'émission du certificat IFS Food. Cette décision est prise par une/des personne(s) différente(s) de celle(s) qui a/ont réalisé l'audit.

### 4.2.1 Note finale et conditions d'émission du rapport et du certificat IFS Food

Tableau 6 : Note finale et émission du certificat

Résultat de l'audit	Statut	Actions de la société	Forme du rapport	Certificat
<b>Note totale ≥ 95 %</b>	Approuvé en niveau supérieur après réception du plan d'actions.	Envoi du plan d'actions complété dans les quatre (4) semaines suivant la réception du plan d'actions et de la liste des constats.	Le rapport, incluant le plan d'actions, indique le statut.	Oui, certificat en niveau supérieur, valable 12 mois. Le certificat ne peut être émis que si les corrections sont mises en place.
<b>Note totale ≥ 75 % et &lt; 95 %</b>	Approuvé en niveau de base après réception du plan d'actions.	Envoi du plan d'actions complété dans les quatre (4) semaines suivant la réception du plan d'actions et de la liste des constats.	Le rapport, incluant le plan d'actions, indique le statut.	Oui, certificat en niveau de base, valable 12 mois. Le certificat ne peut être émis que si les corrections sont mises en place.

Résultat de l'audit	Statut	Actions de la société	Forme du rapport	Certificat
<b>Maximum une non-conformité majeure et note totale <math>\geq 75\%</math></b>	Refusé avant toute action mise en place et validée suite à un audit complémentaire.	Envoi du plan d'actions complété dans les quatre (4) semaines suivant la réception du plan d'actions et de la liste des constats. Audit complémentaire au plus tard six (6) mois après la date d'audit.	Le rapport, incluant le plan d'actions, indique le statut.	Certificat en niveau de base, si la non-conformité majeure est levée et vérifiée lors de l'audit complémentaire. Le certificat ne peut être émis que si les corrections sont mises en place.
<b>&gt; une non-conformité majeure et/ou note totale &lt; 75%</b>	Refusé	Actions et nouvel audit initial à convenir.	Le rapport, incluant le plan d'actions, indique le statut.	Non
<b><math>\geq 1</math> exigence KO notée D</b>	Refusé	Actions et nouvel audit initial à convenir.	Le rapport, incluant le plan d'actions, indique le statut.	Non

#### 4.2.1.1 Gestion spécifique du processus d'audit si une ou plusieurs non-conformité(s) et/ou une note < 75 % a/ont été attribuée(s)

Des règles spécifiques s'appliquent, en fonction du type et du nombre de non-conformité(s) attribuée(s) et de la note totale.

- **Si une seule non-conformité majeure est attribuée, avec une note totale  $\geq 75\%$  :**  
un audit complémentaire est possible. Plus d'informations sur l'audit complémentaire sont disponibles au chapitre 2.3.3, Partie 1.
- **Si plus d'une non-conformité majeure ou KO est attribuée et/ou la note totale est < 75% :**  
L'audit IFS Food a échoué, le certificat ne sera pas émis et les règles suivantes s'appliquent :
  - Pour un audit de recertification : le certificat en vigueur doit être retiré.
  - La date limite de retrait du certificat en vigueur est la suivante :
    - 2 (deux) jours ouvrés après le dernier jours d'audit si l'audit a échoué en raison d'une ou plusieurs non-conformité(s).
    - 2 (deux) jours ouvrés après la décision de certification si l'audit a échoué en raison d'une note totale < 75 % sans aucune non-conformité.
  - L'audit doit être réalisé jusqu'au bout et toutes les exigences doivent être évaluées, afin de fournir à la société une vue d'ensemble de sa situation.
  - Il est recommandé de compléter le plan d'actions à des fins d'amélioration.
  - Une nouvel audit initial complet doit être réalisé au plus tôt six (6) semaines après l'audit où la/les non-conformité(s) a/ont été attribuée(s).

**Remarque :** Tout audit IFS Food ayant échoué ne doit pas être considéré comme un pré-audit.

Plus d'informations sur les audits échoués et le processus de retrait des certificats sont disponibles

au chapitre 4.3.1, Partie 1, et en Annexes 5, 6 et 8.

#### 4.2.1.2 Date butoir pour l'émission du certificat IFS

Si l'auditeur et la personne en charge de la revue désignée recommandent la certification IFS Food après une validation positive des preuves de mise en place des corrections, l'organisme de certification peut prendre la décision d'émettre le certificat. Le rapport d'audit, le plan d'actions et le certificat doivent ensuite être mis en ligne dans la base de données IFS entre six (6) et huit (8) semaines à compter du dernier jour d'audit, en fonction des délais suivants :

- L'auditeur envoie le plan d'actions à la société : maximum deux (2) semaines à compter du dernier jour d'audit
- La société complète le plan d'actions et fournit les preuves de corrections : maximum quatre (4) semaines
- L'organisme de certification réalise la revue technique, émet le rapport/certificat et les met en ligne dans la base de données IFS : deux (2) semaines maximum.

Plus d'informations sont disponibles en Partie 2.

### 4.3 Cycle de certification

La validité du certificat IFS Food est définie de la manière suivante :

- Elle démarre à la date d'émission du certificat,
- Elle se termine à la date du dernier jour de l'audit initial + huit (8) semaines – 1 jour + 1 an.

La fenêtre de temps pour programmer l'audit de recertification annoncée est :

- [- huit (8) semaines ; + deux (2) semaines] à compter du dernier jour de l'audit initial (date d'audit anniversaire), pour un audit annoncé.
- [- 16 semaines avant le dernier jour ; + deux (2) semaines après le dernier jour] de l'audit initial (date d'audit anniversaire), pour un audit non annoncé.

La date de l'audit de recertification doit être calculée à partir de la date d'audit initial et non à partir de la date d'émission du certificat. Cela permet à la validité du certificat de rester identique, même si la date d'audit de recertification change chaque année et ne correspond pas exactement à la date anniversaire.

Si l'audit de recertification n'est pas réalisé dans les délais, ou si les étapes du processus de certification ne sont pas réalisées à temps, cela causera une rupture de certification et un nouveau cycle de certification devra être initié.

Le rapport et le certificat de l'audit précédent restent visibles pendant trois (3) mois (après la date de fin de validité du certificat) dans la base de données IFS. Si l'audit de recertification a lieu plus tard que les trois (3) mois mentionnés ci-dessus, la certification de la société ne sera plus visible et le COID sera automatiquement désactivé dans la base de données IFS.

#### 4.3.1 Information sur les conditions de retrait/suspension de certificat

Un certificat IFS doit être retiré par l'organisme de certification dans les situations suivantes :

- Lorsqu'une information indique que les produits/procédés peuvent ne plus se conformer aux

exigences du système de certification, en particulier en cas de non-conformité(s) identifiée(s) pendant l'audit (principal ou complémentaire) ou lorsque l'accès est refusé (sauf cas de force majeure).

- Si la production s'est arrêtée et a lieu à un autre emplacement.
- En cas d'annulation du contrat de certification (entre l'organisme de certification et la société).

**Remarque :** Pour les règles décrites ci-dessus, la décision de retirer les certificats est à la discrétion de l'organisme de certification.

Un certificat IFS doit être suspendu par l'organisme de certification dans les situations suivantes :

- En cas d'enquêtes en cours par l'organisme de certification, suite à un incident lié à la sécurité des aliments ou à un autre événement.
- Pour les certificats de toutes les sociétés liées à un siège social/des fonctions centralisées, lorsqu'une non-conformité est émise lors de l'audit du siège social/des fonctions centralisées.
- En cas de non-paiement de l'audit en vigueur par la société auditée.

Si la suspension est levée, l'organisme de certification doit opérer tous les changements nécessaires au niveau des informations publiques, des autorisations d'utilisation de marques, etc., afin de garantir de la transparence et que les produits/procédés continuent d'être certifiés.

Si une décision de réduction du périmètre de certification est prise comme condition de levée de la suspension, l'organisme de certification doit opérer tous les changements nécessaires sur les documents de certification, les informations publiques, les autorisations d'utilisation de marques, etc., afin de garantir que ce périmètre réduit est clairement communiqué au(x) client(s).

#### 4.4 Distribution et conservation du rapport d'audit

Les rapports d'audit doivent rester la propriété de la société et ne doivent pas être remis, totalement ou en partie, à un tiers sans le consentement préalable de la société (sauf si requis par la loi, les organismes d'accréditation et/ou les activités de surveillance de la GFSI). L'accord de distribution du rapport d'audit IFS Food doit être transmis par écrit et peut être consenti par la société auprès de l'organisme de certification et/ou de l'utilisateur concerné. L'organisme de certification doit conserver en toute sécurité une copie du rapport d'audit IFS Food et la documentation associée, y compris les notes de l'auditeur, pour une période de cinq (5) ans. Plus d'informations sur les conditions d'accès aux informations sur les rapports d'audit dans la base de données IFS sont disponibles en Partie 4.

##### Actions supplémentaires

La décision sur des actions supplémentaires à prendre sur la base du certificat doit être prise de manière individuelle, à la discrétion de chaque acheteur.

## 5 IFS Integrity Program

L'IFS Integrity Program, lancé début 2010, prévoit différentes dispositions visant à garantir la qualité des référentiels IFS, au travers de la revue des rapports d'audit des sociétés certifiées et de plusieurs mesures pour analyser et améliorer la performance des organismes de certification et des auditeurs. De plus, l'IFS Integrity Program vise à garantir que les acteurs du marché ne bénéficient pas d'un avantage concurrentiel en ne se conformant pas aux règles IFS. La majorité des activités de l'IFS Integrity Program suit une approche basée sur les risques (surveillance basée sur les risques), avec une plus petite partie basée sur les réclamations et/ou les lanceurs d'alerte (gestion des réclamations).

L'IFS Integrity Program renforce la confiance et la fiabilité des référentiels IFS par une surveillance de leur mise en place opérationnelle.

Les procédures de l'IFS Integrity Program sont détaillées dans l'Annexe 4 du contrat cadre IFS (« IFS Framework Agreement on the auditing and certification of the International Featured Standards (IFS ») entre IFS Management GmbH et les organismes de certification. Elles ont été développées par le groupe de travail IFS Quality Assurance, composé d'une équipe internationale. L'Annexe 4 du contrat-cadre IFS doit être signée par tous les organismes de certification ayant signé un contrat avec IFS Management GmbH. Les auditeurs réalisant des audits IFS doivent accepter les procédures de l'IFS Integrity Program avant de réaliser les audits IFS.

Les organismes de certification sont tenus d'informer leurs clients postulant à la certification IFS du contenu de l'Annexe 4 du contrat-cadre IFS en vigueur et d'inclure une clause sur son application dans leurs contrats.

## 5.1 Activités de l'IFS Integrity Program

L'IFS Integrity Program porte essentiellement sur les activités suivantes :

### 5.1.1 Analyse de la base de données IFS

Chaque rapport mis en ligne dans la base de données IFS est automatiquement vérifié selon des paramètres définis, tels que la qualification du ou des auditeur(s) et la durée d'audit.

Les écarts notables sont clarifiés avec les organismes de certification. À cette fin, l'IFS Integrity Program peut demander des déclarations complètes et détaillées.

Par ailleurs, une évaluation basée sur les risques des données mises en ligne est effectuée pour la préparation des audits des organismes de certification (« IFS Integrity certification body office audits »).

### 5.1.2 Vérifications « IFS Integrity on-site checks »

Les vérifications « IFS Integrity on-site checks » sont effectuées pour évaluer les sites certifiés IFS et peuvent être organisées en fonction des risques ou des réclamations. En général, les « IFS Integrity on-site checks » sont effectuées de manière non annoncée (annonce 30 minutes avant le début). Dans certains cas particuliers, elles peuvent être réalisées de manière annoncée (en général, 48 heures avant). En cas d'« IFS Integrity on-site checks » annoncées, les organismes de certification peuvent être présents. Toutefois, toute prise de contact préalable avec les sites sélectionnés est interdite.

Les sites de production détenant un certificat IFS valide doivent accepter une « Integrity on-site check », annoncée ou non-annoncée, et donner l'accès et le support nécessaire à l'auditeur Integrity mandaté. L'accord sur l'Integrity Program fait partie des exigences de tous les référentiels IFS.

Si, lors d'une « IFS Integrity on-site check », une non-conformité majeure ou KO est identifiée sur la base de preuves objectives, cela a le même impact sur le certificat IFS en vigueur que lors d'un audit IFS régulier.

Si le site de production refuse à l'auditeur IFS Integrity l'accès au site de production, cela doit être considéré comme une violation du contrat, ce qui entraîne généralement le retrait du certificat IFS en vigueur.

Pour chaque « IFS Integrity on-site check », un rapport est préparé et mis à la disposition de la société, de l'organisme de certification responsable et, sur demande, des autorités, des organismes

d'accréditation et de la GFSI. En cas d'une « IFS Integrity on-site check » réalisée sur la base d'une réclamation, le rapport peut également être communiqué au plaignant.

### 5.1.3 Audits des organismes de certification « IFS Integrity certification body office audits »

Pour veiller à ce que les procédures décrites dans les référentiels IFS et les documents normatifs associés soient correctement mis en place, l'IFS Integrity Program procède régulièrement à des audits des sièges des organismes de certification (« IFS Integrity certification body office »). Au cours de ces audits, la performance des organismes de certification et de leur personnel est vérifiée en examinant un échantillon de rapports et d'informations provenant de la base de données. Lors de ces audits, certains problèmes identifiés peuvent aboutir à la réalisation d'observations d'auditeurs IFS (« IFS Integrity witness audits ») ou de vérifications « Integrity on-site checks » de sociétés certifiées par l'organisme de certification concerné.

### 5.1.4 Observations d'auditeurs « IFS Integrity witness audits »

Les « IFS Integrity witness audits » font partie des activités standards de l'IFS Integrity Program ; elles peuvent être organisées en fonction des risques ou des réclamations. Au moins une « IFS Integrity witness audit » est réalisée après chaque audit du siège de l'organisme de certification. Les sociétés doivent accepter les observations d'auditeurs dans le cadre des audits IFS réguliers. Pour des raisons d'organisation, les « IFS Integrity witness audits » peuvent être annoncées au dernier moment.

**Remarque :** Les « Integrity on-site checks », « Integrity witness audits » et « Integrity certification body office audits » réalisés dans le cadre de l'IFS Integrity Program sont réalisés par des auditeurs IFS Integrity, employés ou mandatés par IFS Management GmbH. Les auditeurs Integrity sont totalement indépendants des sociétés auditées et des organismes de certification.

## 5.2 Gestion des réclamations IFS

Les distributeurs ou toute autre partie concernée (y compris les lanceurs d'alerte) ont le droit d'adresser à l'IFS leurs réclamations ou problèmes, afin qu'ils soient investigués dans le cadre de l'Integrity Program. Les informations concernées peuvent être transmises par e-mail à l'adresse [complaintmanagement@ifs-certification.com](mailto:complaintmanagement@ifs-certification.com), ou via le formulaire de réclamation du site Internet IFS.

Toutes les réclamations sont traitées de manière confidentielle. Le personnel de l'IFS Integrity Program évaluera toutes les réclamations de façon neutre. Il peut notamment être demandé à un organisme de certification de procéder à des investigations internes et de fournir à l'IFS une déclaration sur les résultats de cette investigation. Pour clarifier si une réclamation est justifiée, une ou plusieurs des activités de l'IFS Integrity Program mentionnées ci-dessus peuvent être utilisées.

Le cas échéant, le plaignant sera informé du résultat de l'analyse.

## 5.3 Sanctions

Si, à la suite d'une réclamation ou suite aux activités de surveillance/basées sur les risques de l'IFS Quality Assurance, un organisme de certification et/ou un auditeur sont jugés responsables d'une déficience, l'IFS transmettra de manière anonyme toutes les informations nécessaires à un comité

de sanction indépendant. Ce comité de sanction, composé d'un avocat et de représentants des industriels, des distributeurs et des organismes de certification, doit prendre une décision sur l'existence et, le cas échéant, la gravité d'un manquement.

Les non-conformités administratives des organismes de certification identifiées lors des analyses de la base de données peuvent être directement évaluées par l'IFS Quality Assurance Management, mais doivent ensuite être confirmées par le président (avocat) du comité de sanction.

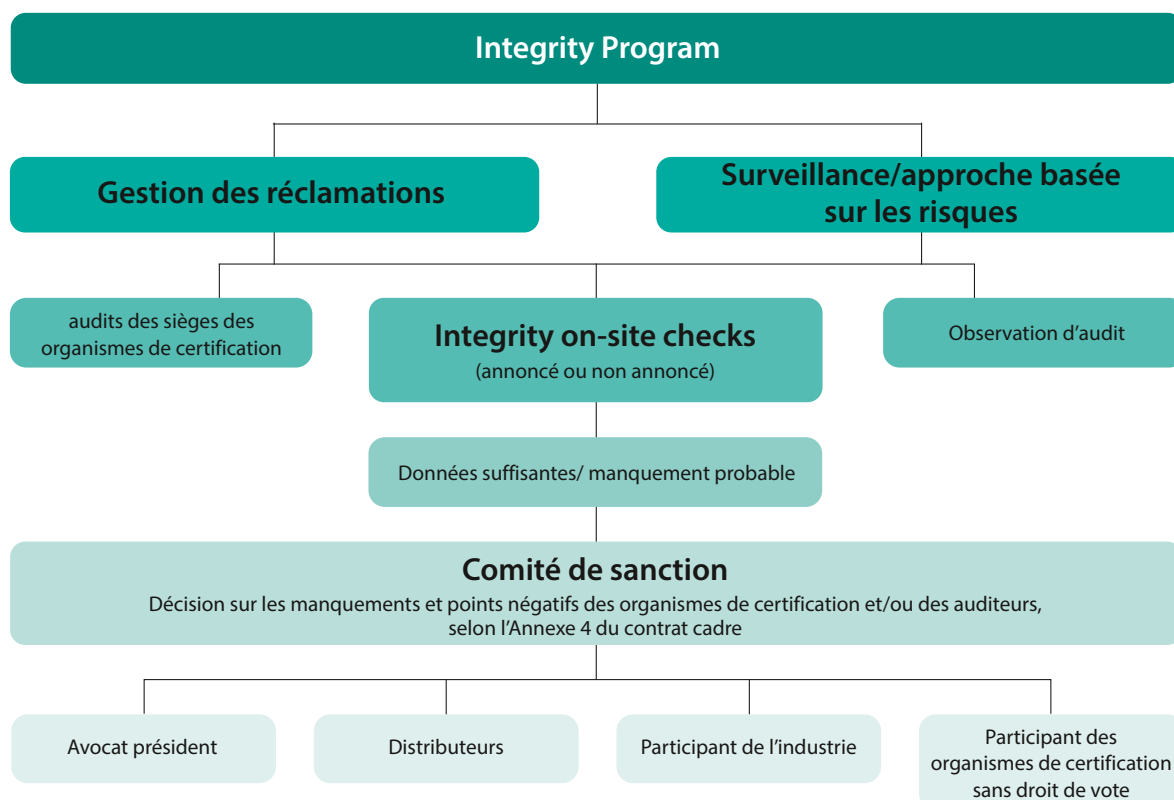
Des sanctions et/ou pénalités peuvent être attribuées à l'organisme de certification et/ou à ses auditeurs si le comité de sanction confirme un manquement. Le type de sanction et/ou de pénalité dépend de la gravité du manquement.

Pour chaque manquement décidé, il est possible qu'un organisme de certification et/ou un auditeur se voient attribuer un certain nombre de « points négatifs ». Ces « points négatifs » sont cumulables, mais le délai de prescription s'élève à deux (2) ans (système « roulant »). Ce n'est que dans des cas très graves que les organismes de certification ou les auditeurs peuvent être suspendus pour un certain délai ou que les contrats peuvent être annulés (plus d'informations sont disponibles en Annexe 4 de l'accord-cadre IFS).

L'IFS Management GmbH informe l'organisme d'accréditation responsable si un manquement a été décidé pour un organisme de certification et/ou un auditeur.

Toutes ces procédures sur les manquements, pénalités et « points négatifs » sont décrites dans l'Annexe 4 du contrat-cadre entre l'IFS et chaque organisme de certification (Tableau 7).

**Tableau 7 : Résumé des activités de l'IFS Integrity Program**



## 6 Logos IFS

Le copyright de l'IFS Food et la marque commerciale déposée appartiennent exclusivement à IFS Management GmbH. Les logos IFS doivent être téléchargés au niveau de la partie sécurisée de la base de données IFS.

De plus, les conditions générales suivantes doivent être communiquées à la société audité et vérifiées par l'auditeur pendant l'audit. Les résultats de cette vérification doivent être fournis dans le rapport d'audit, au niveau du profil de la société, en tant que champ obligatoire. Si l'auditeur identifie que la société ne respecte pas ces conditions générales, l'IFS doit en être informé.

### **Conditions générales pour l'utilisation des logos IFS et communication sur la certification/mise en place de l'IFS Food**

Ces conditions générales s'appliquent à tous les logos IFS.

#### **Forme, design et couleur des logos IFS**

Seules les dernières versions en vigueur des logos doivent être utilisées. Les logos IFS, lorsqu'ils sont utilisés, doivent respecter les formes, couleurs et échelles définies. S'ils sont utilisés sur des documents, l'impression en noir et blanc est également autorisée. Les sociétés doivent uniquement utiliser le(s) logo(s) correspondant au(x) référentiel(s) selon le(s)quel(s) elles sont certifiées. Le logo correspondant peut être utilisé à partir de l'annonce de la certification IFS obtenue jusqu'à la fin de la validité de la certification.

Le logo générique IFS peut uniquement être utilisé pour exprimer que l'organisme de certification ou le consultant IFS soutient les sociétés certifiées IFS ou que les organismes de certification proposent la certification pour plus d'un référentiel IFS. Toute autre forme d'utilisation doit obtenir l'accord préalable de l'IFS.

Le logo IFS Food peut être utilisé sous forme imprimée, en version électronique et/ou sur films, à condition que les formes et formats soient dûment respectés. Ces conditions doivent également être respectées pour les utilisations en formats timbre et cachet.

#### **Abandon d'opinion et d'interprétation**

Lorsqu'un site de production certifié IFS Food, une société qui soutient l'IFS Food ou un organisme de certification IFS Food publie différentes sortes de documents portant le(s) logo(s) IFS, les opinions et interprétations se référant à l'IFS doivent être clairement visibles et identifiées.

#### **Utilisation du logo IFS Food sur des supports promotionnels**

Le logo IFS Food ne doit pas être affiché sur les produits, les emballages des produits ni sur aucun document commercial pouvant être porté à la connaissance du consommateur final (par exemple, sur des emballages de produits destinés à la vente interentreprises, des salons publics ouverts aux consommateurs, des brochures de produits spécifiques à destination des consommateurs, etc.). Le logo peut uniquement apparaître sur la section d'un site Internet dédiée au management de la qualité ou à la qualité et à la sécurité des aliments en général. Il ne doit pas être utilisé pour tout type d'activité marketing B-to-C (Business to Consumer). Il doit être clair que toute information sur la certification se réfère clairement à l'IFS.

Les logos IFS ne doivent pas être utilisés dans des présentations n'ayant pas de lien clair avec l'IFS.



Un site de production certifié IFS Food, qui reconnaît les certificats IFS de ses fournisseurs ou de ses prestataires de services (courtiers, prestataires logistiques ou grossistes) ou un organisme de certification IFS peut utiliser le logo IFS générique à des fins promotionnelles et publier des informations sur la certification IFS. Si ces sociétés n'ont pas de certification en propre, il doit être clairement explicité que les sociétés soutiennent ou collaborent avec des sociétés certifiées IFS. Toute utilisation laissant croire que la société est certifiée n'est pas acceptée.

#### **Autres restrictions d'utilisation du logo IFS Food**

Le logo IFS Food ne doit pas être utilisé de façon à laisser supposer ou croire qu'IFS Management GmbH est responsable de la décision de certification. En cas de suspension ou de retrait de son certificat IFS Food, le site de production audité doit immédiatement arrêter toute utilisation des logos IFS sur ses documents et/ou site Internet. En cas d'exclusion sur le périmètre d'audit, le logo IFS Food peut être utilisé, mais la déclaration suivante doit être rédigée en bas : « Certains produits sont exclus du périmètre de l'audit IFS Food. Les détails de l'exclusion peuvent être fournis sur demande. » Il est également possible de lister les produits qui sont inclus dans la certification IFS correspondante.

#### **Communication sur la certification IFS Food**

Toutes les règles mentionnées ci-dessus sont applicables à tout type de communication sur l'IFS Food. Cela signifie également que l'usage des termes « IFS », « International Featured Standards », ou « IFS Food » ou de termes similaires n'est pas autorisé pour la communication sur les produits finis à destination du consommateur final.



## PARTIE 2

---

1	Gouvernance et engagement	52
2	Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité	54
3	Gestion des ressources	58
4	Procédés opérationnels	61
5	Mesures, analyses et améliorations	77

---



## PARTIE 2

# Checklist d'audit IFS Food – liste des exigences d'audit IFS Food

---

Les exigences avec une « \* » requièrent des informations obligatoires dans le résumé du rapport IFS Food.

## 1 Gouvernance et engagement

### 1.1 Politique

1.1.1 \* La direction doit développer, mettre en place et tenir à jour une politique d'entreprise qui doit inclure, au moins :

- la sécurité des aliments, la qualité, la légalité et l'authenticité des produits
- l'écoute client,
- la food safety culture
- le développement durable.

La politique d'entreprise doit être communiquée à l'ensemble des employés et doit avoir été déclinée en objectifs spécifiques à chaque service.

Les objectifs de la food safety culture doivent inclure, au moins, la communication sur les responsabilités et la politique de sécurité des aliments, la formation, le retour/partage des employés sur les problèmes de sécurité des aliments et la mesure de la performance.

1.1.2 Toutes les informations relatives à la sécurité des aliments, la qualité, la légalité et l'authenticité des produits doivent être communiquées au personnel concerné de manière efficace et dans les délais prévus.

### 1.2 Organisation de la société

1.2.1 \* **KO n° 1 : La direction doit garantir que les employés sont conscients de leurs responsabilités relatives à la sécurité des aliments et à la qualité des produits et que des mécanismes sont mis en place pour vérifier l'efficacité de leurs actions. Ces mécanismes doivent être identifiés et documentés.**

1.2.2 La direction doit fournir des ressources appropriées et suffisantes pour satisfaire aux exigences des produits et des procédés.

1.2.3 \* Le service responsable du management de la sécurité des aliments et de la qualité doit reporter directement à la direction. Un organigramme présentant la structure de la société doit être documenté et tenu à jour.

1.2.4 La direction doit garantir que tous les processus (documentés ou non) sont connus par le personnel concerné et appliqués de manière cohérente.

1.2.5 \* La direction doit tenir à jour un système de veille permettant à la société de se maintenir informée de la législation applicable, des développements scientifiques et techniques, des guides de bonnes pratiques du secteur, des problématiques de sécurité des aliments et de qualité des produits, et d'être au courant des facteurs pouvant influencer les risques de food defence et de fraude alimentaire.

1.2.6 \* La direction doit garantir que l'organisme de certification est informé de tout changement pouvant impacter la capacité de la société à se conformer aux exigences de certification. Cela doit inclure, au moins :

- tout changement de nom de l'entité légale
- tout changement de lieu du site de production.

En cas de :

- rappel de produits
- retrait et/ou rappel de produits décidé par les autorités pour des raisons liées à la sécurité des aliments et/ou à la fraude alimentaire,
- visite des autorités entraînant des actions obligatoires liées à la sécurité des aliments et/ou à la fraude alimentaire

l'organisme de certification doit être informé dans les trois (3) jours ouvrés.

### 1.3 Revue de direction

1.3.1 \* La direction doit garantir que le système de management de la sécurité des aliments et de la qualité est revu. Cette activité doit être planifiée dans une période de 12 mois et son délai de réalisation ne doit pas dépasser les 15 mois. De telles revues doivent inclure, au moins :

- la revue des objectifs et des politiques incluant les éléments de la food safety culture
- les résultats d'audits et d'inspections du site
- les retours positifs et négatifs des clients
- la conformité des procédés
- les résultats d'évaluation de la fraude alimentaire
- les résultats d'évaluation de la food defence
- les problèmes de conformité
- le statut des corrections et des actions correctives
- les notifications des autorités.

1.3.2 Les actions résultant de la revue de direction doivent avoir pour objectif de contribuer à une amélioration. La revue de direction doit évaluer les actions de suivi des revues de direction précédentes ainsi que tout changement pouvant impacter le système de management de la sécurité des aliments et de la qualité. La revue de direction doit être documentée.

1.3.3 La direction doit identifier et revoir (par exemple par le biais d'audits internes ou d'inspections sur site) les infrastructures et l'environnement de travail nécessaires pour garantir la sécurité des aliments, la qualité, la légalité et l'authenticité des produits, au moins une fois dans une période de 12 mois, ou en cas de changements importants.

Cela doit inclure, au moins :

- les bâtiments
- les systèmes d'approvisionnement
- les machines et équipements
- le transport
- les locaux du personnel
- les conditions de l'environnement de travail
- les conditions d'hygiène
- l'ergonomie des postes de travail
- les facteurs externes environnants (comme le bruit, les vibrations).

Sur la base des risques, les résultats de cette revue doivent être pris en compte pour la planification des investissements.

## 2 Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité

### 2.1 Management de la qualité

#### 2.1.1 Gestion de la documentation

2.1.1.1 Une procédure doit être documentée, mise en place et tenue à jour pour maîtriser les documents et leurs modifications. Tous les documents nécessaires à la conformité aux exigences de sécurité des aliments, de qualité, de légalité, d'authenticité des produits et des clients doivent être disponibles dans leur version à jour. Le motif de toute modification de documents critique pour ces exigences doit être enregistré.

2.1.1.2 Le système de management de la sécurité des aliments et de la qualité doit être documenté, mis en place et tenu à jour, et doit être gardé dans un endroit sûr. Ceci s'applique à la fois aux systèmes documentés physiques et/ou numériques.

2.1.1.3 \* Tous les documents doivent être lisibles, non ambigus et clairs. Ils doivent être disponibles à tout moment pour le personnel concerné.

#### 2.1.2 Enregistrements et informations documentées

2.1.2.1 Tous les enregistrements et informations documentées doivent être lisibles, correctement renseignés et authentiques. Ils doivent être gérés de manière à empêcher toute révision ou modification ultérieure des données. Si les enregistrements sont documentés de manière électronique, un système doit être tenu à jour pour garantir que seul le personnel autorisé y a accès pour les créer ou les modifier (par exemple, au moyen d'une protection par mot de passe).

- 2.1.2.2 \* Tous les enregistrements et informations documentées doivent être conservés conformément aux dispositions légales et aux exigences des clients. En l'absence de telles exigences, les enregistrements et informations documentées doivent être conservés pendant au moins un an après la fin de durée de vie. Pour les produits sans durée de vie, la durée de conservation des enregistrements et des informations documentées doit être justifiée et cette justification doit être documentée.
- 2.1.2.3 Les enregistrements et informations documentées doivent être stockés dans un lieu sûr et doivent être facilement accessibles.

## 2.2 Management de la sécurité des aliments

### 2.2.1 Plan HACCP

- 2.2.1.1 \* La base du système de management de la sécurité des aliments de la société doit être un plan basé sur l'HACCP systématique, exhaustif et précis, suivant les principes du Codex Alimentarius, les bonnes pratiques de fabrication, les bonnes pratiques d'hygiène et toutes les dispositions légales des pays de production et de commercialisation des produits allant au-delà de ces principes. Le plan HACCP doit être spécifique et mis en place sur le site de production.
- 2.2.1.2 \* Le plan HACCP doit couvrir toutes les matières premières, tous les matériaux d'emballage, tous les produits ou familles de produits ainsi que tous les procédés, depuis la réception des marchandises entrantes jusqu'à l'expédition des produits finis, y compris le développement des produits.
- 2.2.1.3 \* Le plan HACCP doit être basé sur de la littérature scientifique ou sur les avis d'experts obtenus d'autres sources, qui peuvent inclure : des associations professionnelles et commerciales, des experts indépendants et les autorités. Ces informations doivent être tenues à jour en lien avec tout développement technique des procédés.
- 2.2.1.4 En cas de tout changement de matières premières, de matériaux d'emballage, de méthodes de fabrication, d'infrastructures et/ou d'équipements, le plan HACCP doit être revu pour garantir que les exigences de sécurité des produits sont toujours respectées.

## 2.3 Analyse HACCP

### 2.3.1 Equipe HACCP

#### 2.3.1.1 Constitution de l'équipe HACCP

L'équipe HACCP doit avoir des connaissances et une expertise spécifiques appropriées et doit être multidisciplinaire, en incluant du personnel opérationnel.

- 2.3.1.2 Les responsables du développement et de la mise à jour du plan HACCP doivent avoir un chef d'équipe en interne, doivent avoir reçu une formation appropriée sur l'application des principes HACCP et doivent avoir des connaissances spécifiques sur les produits et les procédés.

### 2.3.2 Description du produit

2.3.2.1 Une description complète du produit doit être documentée et tenue à jour, et doit contenir toutes les informations pertinentes sur sa sécurité, incluant, au moins :

- la composition
- les caractéristiques physiques, organoleptiques, chimiques et microbiologiques
- les dispositions légales pour la sécurité des aliments du produit
- les méthodes de traitement, l'emballage, la durabilité (durée de vie)
- les conditions de stockage, les modes de transport et de distribution.

### 2.3.3 Identification de l'usage prévu et des utilisateurs du produit

2.3.3.1 L'usage prévu du produit doit être décrit en fonction de son utilisation attendue par le consommateur final, en prenant en considération les groupes de consommateurs sensibles.

### 2.3.4 Etablissement d'un diagramme des flux

2.3.4.1 Un diagramme des flux doit être documenté et tenu à jour pour chaque produit ou groupe de produits, et pour toutes les variations de procédés et sous procédés (incluant le recyclage et le retraitement). Le diagramme des flux doit identifier toutes les étapes, les mesures de maîtrise définies pour les CCP et les autres mesures de maîtrise. Il doit être daté et, en cas de modification, mis à jour.

### 2.3.5 Confirmation sur site du diagramme

2.3.5.1 Des représentants de l'équipe HACCP doivent vérifier le diagramme par des vérifications sur site à toutes les étapes du procédé et pour toutes les équipes. Des modifications du diagramme doivent être apportées si nécessaire.

### 2.3.6 Réalisation d'une analyse des dangers pour chaque étape

2.3.6.1 Une analyse des dangers doit être réalisée pour tous les dangers physiques, chimiques (incluant les allergènes et les dangers radiologiques) et biologiques possibles et attendus. L'analyse des dangers doit également inclure les dangers liés aux matériaux en contact avec les aliments, aux matériaux d'emballage et à l'environnement de travail. L'analyse des dangers doit prendre en compte la probabilité d'apparition des dangers et la gravité potentielle de leurs conséquences sur la santé. Les mesures de maîtrise spécifiques à appliquer pour maîtriser chaque danger significatif doivent être prises en compte.

### 2.3.7 Détermination des points critiques pour la maîtrise et des autres mesures de maîtrise

2.3.7.1 Le fait de déterminer si l'étape à laquelle une mesure de maîtrise est appliquée est un CCP dans le système HACCP doit être facilitée par l'utilisation d'un arbre de décision ou d'autres outils, qui démontrent un raisonnement logique.



### 2.3.8 Établissement de limites critiques pour chaque CCP

2.3.8.1 \* Pour chaque CCP, des limites critiques doivent être définies et validées, afin d'identifier toute perte de maîtrise.

### 2.3.9 Établissement d'un système de surveillance pour chaque CCP

2.3.9.1 \* **KO n° 2 : Des procédures spécifiques de surveillance, en termes de méthode, de fréquence de mesure ou d'observation et d'enregistrement des résultats, doivent être documentées, mises en place et tenues à jour pour chaque CCP, afin de détecter toute perte de maîtrise de ce CCP. Chaque CCP défini doit être sous contrôle. La surveillance et la maîtrise de chaque CCP doivent être démontrées par des enregistrements.**

2.3.9.2 Les enregistrements de surveillance des CCP doivent être vérifiés par une personne responsable au sein de la société et doivent être conservés pendant une durée appropriée.

2.3.9.3 Le personnel opérationnel en charge de la surveillance des mesures de maîtrise définies pour les CCP et des autres mesures de maîtrise doit avoir reçu une formation/instruction spécifique.

2.3.9.4 Les mesures de maîtrise autres que celles définies pour le CCP doivent être surveillées, enregistrées et maîtrisées au moyen de critères mesurables ou observables.

### 2.3.10 Établissement d'actions correctives

2.3.10.1 Si la surveillance indique qu'une mesure de maîtrise particulière définie pour un CCP ou toute autre mesure de maîtrise n'est pas maîtrisée, des actions correctives doivent être documentées et mises en place. Ces actions correctives doivent également prendre en compte toute action sur les produits non conformes et identifier la cause racine de la perte de maîtrise du CCP.

### 2.3.11 Validation du plan HACCP et établissement des procédures de vérification

2.3.11.1 Des procédures de validation, y compris pour la revalidation après toute modification pouvant impacter la sécurité des aliments, doivent être documentées, mises en place et tenues à jour pour garantir que le plan HACCP est approprié pour maîtriser les dangers identifiés de manière efficace.

2.3.11.2\* Des procédures de vérification doivent être documentées pour confirmer que le plan HACCP fonctionne correctement. Des activités de vérification du plan HACCP, comme par exemple :

- des audits internes
- des analyses
- de l'échantillonnage
- des déviations et des non-conformités
- des réclamations

doivent être réalisées au moins une fois dans une période de 12 mois, ou en cas de changements importants. Les résultats de cette vérification doivent être enregistrés et intégrés dans le plan HACCP.

## 2.3.12 Etablissement de la documentation et conservation des enregistrements

2.3.12.1 La documentation et les enregistrements relatifs au plan HACCP, comme par exemple :

- l'analyse des dangers
- la détermination des mesures de maîtrise définies pour les CCP et des autres mesures de maîtrise
- la détermination des limites critiques
- les procédés
- les procédures
- les résultats des activités de surveillance des mesures de maîtrise définies pour les CCP et des autres mesures de maîtrise,
- les enregistrements de formation du personnel en charge de la surveillance des mesures de maîtrise définies pour les CCP
- les déviations et non-conformités observées et les actions correctives mises en place. doivent être disponibles.

# 3 Gestion des ressources

## 3.1 Ressources humaines

3.1.1 Tout le personnel réalisant des tâches impactant la sécurité, la qualité, la légalité et l'authenticité des produits doit avoir les compétences requises, acquises par ses études, son expérience professionnelle et/ou sa formation.

3.1.2 Les responsabilités, les compétences et les fiches de postes pour toutes les fonctions ayant un impact sur la sécurité des aliments et sur la qualité des produits doivent être documentées, mises en place et tenues à jour. L'attribution des rôles clés doit être définie.

## 3.2 Hygiène personnelle

3.2.1\* Des exigences sur l'hygiène personnelle basées sur les risques doivent être documentées, mises en place et tenues à jour. Elles doivent inclure, au moins, des instructions concernant :

- les cheveux et la barbe
- les vêtements de protection (incluant leurs conditions d'utilisation dans les locaux du personnel)
- le nettoyage, la désinfection et l'hygiène des mains
- la nourriture, la boisson, le tabac/vapotage et toute autre utilisation du tabac
- les actions à mettre en place en cas de coupures ou d'éraflures de la peau
- les ongles, les bijoux, les faux ongles/cils et les effets personnels (incluant les médicaments)
- la signalisation de maladie(s) infectieuse(s) ou de conditions impactant la sécurité des aliments au moyen d'une procédure d'examen médical.

**3.2.2\* KO n° 3 : Les exigences sur l'hygiène personnelle doivent être comprises et appliquées par tout le personnel concerné, ainsi que par les prestataires externes et les visiteurs.**

- 3.2.3 Le respect des exigences d'hygiène personnelle doit être surveillé à une fréquence basée sur les risques, mais au moins une fois dans une période de 3 mois.
- 3.2.4 Un programme basé sur les risques doit être mis en place et tenu à jour pour maîtriser l'efficacité de l'hygiène des mains.
- 3.2.5 Les bijoux visibles (incluant les piercings) et les montres ne doivent pas être portés. Toute dérogation doit avoir été évaluée sur la base des risques et doit être gérée de manière efficace.
- 3.2.6 Les coupures et éraflures cutanées doivent être couvertes par des pansements/bandages qui ne doivent pas poser de risques de contamination. Les pansements/bandages doivent être étanches et avoir une couleur différente de celle du produit. Si nécessaire :
- les pansements doivent contenir une bande métallique
  - des gants à usage unique doivent être portés.
- 3.2.7 Dans les zones de travail où le port d'une coiffe et/ou d'un cache barbe est obligatoire, les cheveux doivent être couverts complètement afin d'empêcher toute contamination des produits.
- 3.2.8\* Des règles d'usage doivent être mises en place pour les zones de travail/activités où le port des gants (d'une couleur différente de celle du produit) est obligatoire.
- 3.2.9 Des vêtements de protection adaptés doivent être fournis en quantité suffisante pour chaque employé.
- 3.2.10 Tous les vêtements de protection doivent être rigoureusement et régulièrement nettoyés, en interne, par un prestataire approuvé ou par les employés. Cette décision doit être documentée et basée sur les risques. Les exigences de lavage doivent garantir, au moins :
- une ségrégation suffisante entre les vêtements propres et sales, à tout moment
  - des conditions de nettoyage concernant la température de l'eau et le dosage des produits de détergence
  - l'absence de contamination jusqu'à l'utilisation des vêtements.
- L'efficacité du nettoyage doit être surveillée.
- 3.2.11 En cas de problème de santé ou de maladie infectieuse pouvant avoir un impact sur la sécurité des aliments, des actions doivent être mises en place afin de minimiser les risques de contamination.

### 3.3 Formation et instruction

- 3.3.1\* Des programmes de formation et/ou d'instruction documentés doivent être mis en place sur la base des exigences des produits et des procédés et des besoins en formation des employés, sur la base de leurs postes. Ces programmes doivent inclure :
- le contenu des formations
  - la fréquence des formations
  - les tâches des employés
  - les langues
  - les formateurs/tuteurs qualifiés
  - l'évaluation de l'efficacité des formations.

3.3.2\* Les programmes de formation et/ou d'instruction documentés doivent être appliqués à tout le personnel, incluant les travailleurs saisonniers, temporaires et les employés de sociétés externes, en poste dans les zones de travail correspondantes. Avant la première prise de fonction et avant de commencer à travailler, le personnel doit être formé/instruit conformément aux programmes de formation/d'instruction documentés.

3.3.3 Des enregistrements de toutes les formations/instructions réalisées doivent être disponibles, indiquant :

- la liste des participants (incluant leurs signatures)
- la date
- la durée
- le contenu de la formation,
- le nom du formateur/tuteur.

Une procédure ou un programme doit être documenté(e), mis(e) en place et tenu(e) à jour pour prouver l'efficacité des programmes de formation et/ou d'instruction.

3.3.4 Le contenu des formations et/ou des instructions doit être revu et mis à jour, si nécessaire. Une attention particulière doit être accordée, au moins, à ces problématiques spécifiques :

- la sécurité des aliments,
- l'authenticité des produits, incluant la fraude alimentaire
- la qualité des produits
- la food defence
- la législation alimentaire
- les modifications des produits/procédés
- les retours issus des programmes de formation/d'instruction précédents.

## 3.4 Locaux du personnel

3.4.1\* Des locaux adaptés doivent être fournis pour le personnel, et doivent être équipés et adaptés en superficie au nombre d'employés. Ils doivent être opérationnels et conçus de manière à minimiser les risques de sécurité des aliments. Ces installations doivent être entretenues de manière à empêcher toute contamination.

3.4.2 Les risques de contamination des produits par les aliments, les boissons et les corps étrangers doivent être minimisés. Les aliments et les boissons des distributeurs, de la cantine et/ou apportés au travail par le personnel doivent également être pris en compte.

3.4.3 Les vestiaires doivent être situés de manière à permettre un accès direct aux zones où les produits alimentaires nus sont manipulés. Lorsque l'infrastructure ne le permet pas, des mesures alternatives doivent être mises en place et maintenues afin de minimiser les risques de contamination des produits. Les vêtements personnels et les vêtements de protection doivent être stockés séparément, sauf si des mesures alternatives sont mises en place et tenues à jour pour empêcher tout risque de contamination.

- 3.4.4 Les toilettes ne doivent ni avoir d'accès direct ni poser de risques de contamination à une zone où les produits sont manipulés. Les toilettes doivent être équipées de lave-mains appropriés. Les installations doivent disposer d'une ventilation naturelle ou mécanique adaptée. Le flux d'air mécanique d'une zone contaminée vers une zone propre doit être évité.
- 3.4.5\* Des installations d'hygiène des mains doivent être fournies et doivent respecter, au moins, les exigences suivantes :
- nombre approprié de lavabos
  - emplacement adéquat au niveau des zones d'accès et/ou dans les zones de production
  - usage dédié exclusivement au lavage des mains.
- La nécessité d'équipements similaires dans d'autres zones (par exemple la zone de conditionnement) doit être basée sur les risques.
- 3.4.6 Les installations d'hygiène des mains doivent comporter :
- de l'eau potable à une température adaptée
  - des équipements adaptés pour le lavage et la désinfection
  - des moyens adaptés pour le séchage des mains.
- 3.4.7 Lorsque les procédés exigent une maîtrise de l'hygiène plus élevée, les équipements de lavage des mains doivent fournir, en plus :
- des équipements à commande non manuelle
  - la désinfection des mains
  - des conteneurs à déchets/poubelles avec ouverture à commande non manuelle.
- 3.4.8 Si nécessaire, des installations de nettoyage et de désinfection pour les bottes, les chaussures et d'autres vêtements de protection doivent être disponibles et utilisées.

## 4 Procédés opérationnels

### 4.1 Écoute client et accord de contrat

- 4.1.1 Une procédure doit être mise en place et tenue à jour pour identifier les besoins fondamentaux et les attentes des clients. Les retours d'informations de ce processus doivent être utilisés comme données d'entrée pour l'amélioration continue de la société.
- 4.1.2 Toutes les exigences de sécurité des aliments et de qualité des produits dans les accords avec les clients, ainsi que toute révision de ces exigences, doivent être connues et communiquées à chaque service concerné.

4.1.3\* KO n° 4 : Lorsque des accords avec les clients existent sur :

- la recette (incluant les caractéristiques des matières premières)
- les procédés
- les exigences technologiques
- les plans de contrôle et de surveillance
- le conditionnement
- l'étiquetage

ils doivent être respectés.

4.1.4 En accord avec les exigences des clients, la direction doit informer ses clients impactés, dès que possible, de tout problème relatif à la sécurité ou à la légalité des produits, incluant les déviations et non-conformités identifiées par les autorités compétentes.

## 4.2 Spécifications et recettes des produits

### 4.2.1 Spécifications

4.2.1.1\* Des spécifications doivent être documentées et mises en place pour tous les produits finis. Elles doivent être mises à jour, non ambiguës et conformes aux dispositions légales en vigueur et aux exigences des clients.

4.2.1.2 Une procédure pour maîtriser la création, la validation et la modification des spécifications doit être documentée, mise en place et tenue à jour, et doit inclure, si requis, l'accord des clients. Lorsque cela est demandé par les clients, les spécifications des produits doivent être formellement acceptées. Cette procédure doit inclure la mise à jour des spécifications des produits finis en cas de modifications liées aux :

- matières premières
- formulations/recettes
- procédés ayant un impact sur les produits finis
- matériaux d'emballage ayant un impact sur les produits finis.

4.2.1.3\* KO n° 5 : Des spécifications doivent être documentées et mises en place pour toutes les matières premières (ingrédients, additifs, matériaux d'emballage, produits de recyclage). Ces spécifications doivent être mises à jour, non ambiguës et conformes aux dispositions légales en vigueur et, si définies, aux exigences des clients.

4.2.1.4 Les spécifications et/ou leur contenu doivent être disponibles sur le site pour tout le personnel concerné.

4.2.1.5\* Lorsqu'il est demandé d'étiqueter et/ou de promouvoir des produits avec une allégation ou lorsque certaines méthodes de traitement ou de production sont exclues, des mesures doivent être mises en place pour démontrer la conformité à cette déclaration.

### 4.3 Développement/modification des produits/modification des procédés de fabrication

- 4.3.1 Une procédure pour le développement et la modification de produits et/ou de procédés doit être documentée, mise en place et tenue à jour, et doit comprendre, au moins, une analyse des dangers et une évaluation des risques associés.
- 4.3.2\* La procédure doit garantir la conformité de l'étiquetage à la législation en vigueur dans le(s) pays de destination des produits et aux exigences des clients.
- 4.3.3\* Le développement/modification doit résulter en des spécifications sur la formulation, le recyclage, les matériaux d'emballage, les procédés de fabrication et doit être conforme aux exigences de sécurité des aliments, de qualité, de légalité, d'authenticité des produits et des clients. Cela comprend des tests en condition industrielle, des analyses sur les produits et la surveillance des procédés. Les avancées et les résultats du développement des produits doivent être enregistrés.
- 4.3.4 Des tests de durée de vie ou des validations appropriées par une évaluation microbiologique, chimique et organoleptique doivent être réalisés en prenant en compte la formulation des produits, leurs emballages, leurs conditions de fabrication et leurs conditions de conservation et d'utilisation étiquetées. Les durées de vie doivent être définies selon cette évaluation.
- 4.3.5 Les recommandations pour la préparation et/ou les instructions d'utilisation des produits alimentaires en lien avec la sécurité des aliments et/ou la qualité des produits doivent être validées et documentées.
- 4.3.6 Les informations ou allégations nutritionnelles déclarées sur l'étiquetage doivent être validées par des études et/ou des tests durant toute la durée de vie des produits.

### 4.4 Achats

- 4.4.1\* Une procédure pour le sourcing des matières premières, des produits semi-finis et des matériaux d'emballage, ainsi que pour le référencement et le suivi des fournisseurs (internes et externes) doit être documentée, mise en place et tenue à jour.  
Cette procédure doit inclure, au moins :
- les risques liés aux matières premières et/ou aux fournisseurs
  - les standards de performance requis (par exemple, certification, origine, etc.)
  - les situations exceptionnelles (par exemple, les achats réalisés en urgence)
- et, sur la base des risques, des critères supplémentaires, comme par exemple :
- des audits réalisés par une personne expérimentée et compétente
  - des résultats d'analyses
  - la fiabilité du fournisseur
  - des réclamations
  - des questionnaires fournisseurs.
- 4.4.2 Les matières achetées doivent être évaluées, sur la base des risques et du statut des fournisseurs, selon la sécurité des aliments, la qualité, la légalité et l'authenticité des produits. Les résultats doivent servir de base pour les plans de contrôle et de surveillance.

- 4.4.3\* Les services achetés, qui ont, sur la base des risques, un impact sur la sécurité des aliments et la qualité des produits, doivent être évalués pour garantir qu'ils sont conformes aux exigences définies. Cela doit prendre en compte, au moins :
- les exigences du service
  - le statut du fournisseur (en fonction de son évaluation)
  - l'impact du service sur les produits finis.
- 4.4.4\* Lorsqu'une société sous-traite une partie du procédé de fabrication et/ou le conditionnement primaire et/ou l'étiquetage, cela doit être documenté dans le système de management de la sécurité des aliments et de la qualité et ces procédés doivent être maîtrisés pour garantir que la sécurité des aliments, la qualité, la légalité et l'authenticité des produits ne sont pas compromises. La maîtrise de ces procédés sous-traités doit être identifiée et documentée. Si requis par les clients, des preuves d'information et d'accord doivent exister.
- 4.4.5 Un accord écrit doit être documenté et mis en place. Il doit couvrir les procédés sous-traités et en décrire les modalités, incluant des contrôles pendant le procédé et des plans de contrôle et de surveillance.
- 4.4.6 Les fournisseurs de procédés sous-traités doivent être approuvés par :
- une certification IFS Food ou selon un autre référentiel de certification de la sécurité des aliments reconnu par la GFSI, ou
  - un audit documenté du fournisseur, réalisé par une personne expérimentée et compétente, incluant, au moins, des exigences de sécurité des aliments, de qualité et d'authenticité des produits.
- 4.4.7 Le sourcing des matières et les évaluations des fournisseurs doivent être revus au moins une fois dans une période de 12 mois ou en cas de changements importants. Ces revues et les actions mises en place suite à cette évaluation doivent être enregistrées.

## 4.5 Matériaux d'emballage des produits

- 4.5.1\* Sur la base des risques et de l'usage prévu, les paramètres clés des matériaux d'emballage doivent être définis dans des spécifications détaillées conformes à la législation en vigueur et aux autres dangers ou risques pertinents. L'adéquation des matériaux d'emballage en contact avec les aliments et l'existence de barrières fonctionnelles doivent être validées pour chaque produit concerné. Cela doit être surveillé et démontré par des tests/analyses, comme par exemple :
- des tests organoleptiques
  - des tests de stockage
  - des analyses chimiques
  - des résultats de tests de migration.
- 4.5.2 Pour tous les matériaux d'emballage pouvant avoir un impact sur les produits, des déclarations de conformité, qui attestent de la conformité aux dispositions légales, doivent être documentées. S'il n'y a pas de dispositions légales spécifiques applicables, des preuves doivent être tenues à jour afin de garantir que les matériaux d'emballage conviennent à leur usage. Cela concerne les matériaux d'emballage pouvant avoir une influence sur les matières premières, les produits semi-finis et finis.



- 4.5.3 Tout matériau d'emballage et toute étiquette utilisés doivent correspondre aux produits conditionnés et doivent être conformes aux spécifications des produits validées avec les clients. Les informations sur les étiquettes doivent être lisibles et indélébiles. Cela doit être surveillé et documenté au moins au début et à la fin d'une production ainsi qu'à chaque changement de produit.

## 4.6 Lieu de l'usine

- 4.6.1\* L'impact négatif potentiel sur la sécurité des aliments et/ou la qualité des produits provenant de l'environnement de l'usine (par exemple, sol, air) doit être étudié. Lorsque des risques ont été identifiés (par exemple, air extrêmement poussiéreux, fortes odeurs), des mesures doivent être documentées, mises en place et revues au moins une fois dans une période de 12 mois ou en cas de changements importants.

## 4.7 Extérieurs de l'usine

- 4.7.1 Toutes les zones extérieures de l'usine doivent être propres, ordonnées, conçues et entretenues de manière à empêcher toute contamination. Lorsque le drainage naturel n'est pas adéquat, un système de drainage adapté doit être installé.
- 4.7.2 Le stockage à l'extérieur doit être réduit à son strict minimum. Dans le cas où des produits sont stockés à l'extérieur, l'absence de risques de contamination ou d'effets néfastes sur la sécurité des aliments et la qualité des produits doit être garantie.

## 4.8 Implantation de l'usine et flux de production

- 4.8.1 Un plan du site couvrant tous les bâtiments doit être documenté et tenu à jour, et doit décrire, au moins, les flux internes :
- des produits finis
  - des produits semi-finis, incluant le recyclage
  - des matériaux d'emballage
  - des matières premières
  - du personnel
  - des déchets
  - de l'eau.
- 4.8.2\* Le flux de production, de la réception jusqu'à l'expédition, doit être mis en place, tenu à jour, revu et, si nécessaire, modifié, pour éviter les risques de contamination microbiologiques, chimiques et physiques des matières premières, des matériaux d'emballage, des produits semi-finis et finis. Les risques de contamination croisée doivent être minimisés au moyen de mesures efficaces.
- 4.8.3 Si des zones sensibles aux risques microbiologiques, chimiques et physiques ont été identifiées, elles doivent être conçues et opérationnelles afin de garantir la sécurité des produits.
- 4.8.4 Les laboratoires installés dans les locaux et les contrôles réalisés lors du procédé ne doivent pas impacter la sécurité des produits.

## 4.9 Locaux de production et de stockage

### 4.9.1 Exigences de construction

4.9.1.1\* Les locaux où les produits sont préparés, traités, transformés et stockés doivent être conçus, construits et entretenus pour garantir la sécurité des aliments.

### 4.9.2 Murs

4.9.2.1 Les murs doivent être conçus et construits pour répondre aux exigences de production, de manière à empêcher toute contamination, réduire la condensation et le développement des moisissures, faciliter le nettoyage et, si nécessaire, la désinfection.

4.9.2.2 Les surfaces des murs doivent être entretenues de manière à empêcher toute contamination et doivent être faciles à nettoyer. Elles doivent être imperméables et résistantes à l'usure afin de minimiser tout risque de contamination des produits.

4.9.2.3 Les raccords entre les murs, les sols et les plafonds doivent être conçus de manière à faciliter le nettoyage et, si nécessaire, la désinfection.

### 4.9.3 Sols

4.9.3.1 Les revêtements des sols doivent être conçus et construits pour répondre aux exigences de production et être entretenus de manière à empêcher toute contamination et à faciliter le nettoyage et, si nécessaire, la désinfection. Les surfaces doivent être imperméables et résistantes à l'usure.

4.9.3.2 L'élimination des eaux usées et autres liquides doit être assurée. Les systèmes de drainage doivent être conçus, construits et entretenus de manière à minimiser les risques de contamination des produits (par exemple, entrée de nuisibles, zones sensibles à la transmission d'odeurs ou de contaminants) et doivent être faciles à nettoyer.

4.9.3.3 Dans les zones de manipulation de produits alimentaires, les machines et les tuyauteries doivent être installées de telle manière que, lorsque cela est possible, les eaux usées s'écoulent directement dans le système de drainage.  
L'eau ou les autres liquides doivent être drainés au moyen de mesures appropriées. La stagnation de flaques doit être évitée.

### 4.9.4 Plafonds/suspensions

4.9.4.1 Les plafonds (ou, lorsque des plafonds ne sont pas installés, les faces intérieures des toits) et les éléments aériens (comprenant les tuyauteries, câbles, lampes, etc.) doivent être conçus, construits et entretenus pour minimiser l'accumulation de poussière et de condensation et ne doivent pas causer de risques de contamination physique et/ou microbiologique.

4.9.4.2 Lorsque des faux plafonds sont utilisés, un accès adéquat aux combles doit être possible pour faciliter le nettoyage, la maintenance et l'inspection pour la lutte contre les nuisibles.

#### 4.9.5 Fenêtres et autres ouvertures

- 4.9.5.1 Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues et construites pour éviter l'accumulation de saleté et doivent être entretenues de manière à empêcher toute contamination.
- 4.9.5.2 En cas de risques de contamination, les fenêtres et ouvertures de toit doivent rester fermées et fixées pendant la production.
- 4.9.5.3 Lorsque les fenêtres et ouvertures de toit sont conçues pour être ouvertes à des fins de ventilation, elles doivent être protégées par des moustiquaires faciles à nettoyer ou par tout autre moyen, afin d'empêcher toute contamination.
- 4.9.5.4 Dans les zones où des produits nus sont manipulés, les fenêtres doivent être protégées contre le bris de verre.

#### 4.9.6 Portes et systèmes de fermetures

- 4.9.6.1 Les portes et les systèmes de fermeture doivent être entretenus de manière à empêcher toute contamination et doivent être faciles à nettoyer. Ils doivent être conçus et construits à base de matériaux non-absorbants, afin d'éviter :
- les parties fendillées
  - la peinture écaillée
  - la corrosion.
- 4.9.6.2 Les portes et les systèmes de fermeture extérieurs doivent être construits pour empêcher l'entrée de nuisibles.
- 4.9.6.3 Les lanières des rideaux en plastique qui séparent des zones doivent être entretenues de manière à empêcher toute contamination et doivent être faciles à nettoyer.

#### 4.9.7 Eclairage

- 4.9.7.1 Toutes les zones de production, de stockage, de réception et d'expédition doivent disposer d'un niveau d'éclairage adéquat.

#### 4.9.8 Climatisation/ventilation

- 4.9.8.1 Une ventilation naturelle et/ou artificielle adéquate doit être conçue(s), construite(s) et entretenue(s) dans toutes les zones.
- 4.9.8.2 Si des équipements de ventilation sont installés, les filtres et autres composants doivent être facilement accessibles et surveillés, nettoyés ou remplacés si nécessaire.
- 4.9.8.3 Les équipements de climatisation et les flux d'air artificiels ne doivent pas impacter la sécurité et la qualité des produits.

4.9.8.4 Des équipements d'extraction des poussières doivent être conçus, construits et entretenus dans les zones où de grandes quantités de poussières sont générées.

#### 4.9.9 Eau

4.9.9.1\* L'eau utilisée pour le lavage des mains, le nettoyage et la désinfection ou comme ingrédient au cours de procédés doit être de qualité potable au point d'utilisation et fournie en quantités suffisantes.

4.9.9.2 La qualité de l'eau (incluant l'eau recyclée), de la vapeur ou de la glace doit être surveillée sur la base d'un plan de contrôle basé sur les risques.

4.9.9.3 L'eau recyclée utilisée dans les procédés ne doit pas présenter de risques de contamination.

4.9.9.4 L'eau non potable doit être transportée dans des tuyauteries séparées et correctement identifiées. Ces tuyauteries ne doivent ni être raccordées au système d'eau potable, ni rendre possible le reflux, afin d'empêcher toute contamination des sources d'eau potable ou de l'environnement de l'usine.

#### 4.9.10 Air et gaz comprimés

4.9.10.1\* La qualité de l'air comprimé qui entre en contact direct avec les aliments ou les matériaux en contact avec les aliments doit être surveillée, sur la base des risques. L'air comprimé ne doit pas poser de risques de contamination.

4.9.10.2 Les gaz qui entrent en contact direct avec des aliments ou les matériaux en contact avec les aliments doivent démontrer une sécurité et une qualité convenant à leur usage prévu.

### 4.10 Nettoyage et désinfection

4.10.1\* Des plans de nettoyage et de désinfection basés sur les risques doivent être validés, documentés et mis en place. Ces plans doivent spécifier :

- les objectifs
- les responsabilités
- les produits utilisés et leurs instructions d'utilisation
- les dosages des produits chimiques de nettoyage et de désinfection
- les zones et les plages horaires pour les activités de nettoyage et de désinfection
- la fréquence du nettoyage et de la désinfection
- les critères pour le Nettoyage En Place (NEP), si applicable
- les exigences documentaires
- les pictogrammes de danger (si nécessaire).

4.10.2 Les activités de nettoyage et de désinfection doivent être mises en place et conduire à des locaux, des bâtiments et des équipements propres.

4.10.3 Les activités de nettoyage et de désinfection doivent être documentées et ces enregistrements doivent être vérifiés par une personne responsable désignée dans la société.

- 4.10.4\* Seul le personnel compétent doit réaliser les activités de nettoyage et de désinfection. Le personnel doit être formé et reformé pour appliquer les plans de nettoyage et de désinfection.
- 4.10.5\* L'usage prévu des équipements de nettoyage et de désinfection doit être clairement spécifié. Ils doivent être utilisés et stockés de manière à éviter toute contamination.
- 4.10.6 Les fiches de données de sécurité (FDS) et les instructions d'utilisation doivent être disponibles sur site pour les produits chimiques de nettoyage et de désinfection. Le personnel responsable des activités de nettoyage et de désinfection doit être capable de démontrer la connaissance de ces instructions.
- 4.10.7 L'efficacité des mesures de nettoyage et de désinfection doit être vérifiée. La vérification doit se baser sur un plan d'échantillonnage basé sur les risques et doit prendre en compte une ou plusieurs actions, comme par exemple :
- les inspections visuelles
  - les tests rapides
  - les méthodes d'analyses.
- Les actions qui en résultent doivent être documentées.
- 4.10.8 Les plans de nettoyage et de désinfection doivent être revus et ajustés si nécessaire, en cas de changements liés aux produits, aux procédés ou aux équipements de nettoyage et de désinfection.
- 4.10.9 Lorsque la société utilise les services d'un prestataire externe de nettoyage et de désinfection dans les zones de production, toutes les exigences mentionnées ci-dessus doivent être documentées dans un contrat.

## 4.11 Gestion des déchets

- 4.11.1\* Une procédure de gestion des déchets doit être documentée, mise en place et tenue à jour pour empêcher toute contamination croisée.
- 4.11.2 Toutes les dispositions légales locales concernant l'élimination des déchets doivent être respectées.
- 4.11.3 Les déchets alimentaires et les autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des zones où les aliments sont manipulés. L'accumulation de déchets doit être évitée.
- 4.11.4 Les conteneurs de collecte des déchets doivent être clairement signalés, correctement conçus et entretenus, faciles d'entretien et, si nécessaire, désinfectés.
- 4.11.5 Si la société décide de séparer les déchets alimentaires et de les réintroduire dans la filière de la nutrition animale, des mesures ou des procédures doivent être mises en place pour empêcher toute contamination ou détérioration de ces matières.
- 4.11.6 Les déchets doivent être collectés dans des conteneurs séparés, conformément aux moyens d'éliminations prévus. Ces déchets doivent uniquement être éliminés par des tiers agréés. Des enregistrements de cette élimination doivent être conservés par la société.

## 4.12 Réduction des risques liés aux corps étrangers et des risques chimiques

4.12.1\* **KO n° 6 : Sur la base des risques, des procédures doivent être documentées, mises en place et tenues à jour afin d'empêcher toute contamination par des corps étrangers. Les produits contaminés doivent être traités comme des produits non conformes.**

4.12.2 Les produits en cours de fabrication doivent être protégés de toute contamination physique, qui inclut mais ne se limite pas :

- aux contaminants environnementaux
- aux huiles ou liquides gouttant provenant des machines
- aux déversements de poussière.

Une attention particulière doit également être portée aux risques de contamination posés par :

- les équipements et ustensiles
- les tuyaux
- les passerelles
- les plateformes
- les échelles.

Si cela n'est pas possible pour des besoins particuliers ou des caractéristiques technologiques, des mesures de maîtrise appropriées doivent être définies et appliquées.

4.12.3 Tous les produits chimiques présents sur le site doivent être adaptés à leur usage, étiquetés, stockés et manipulés de manière à ne pas poser de risques de contamination.

4.12.4 Dans les cas où des détecteurs de métal et/ou de corps étrangers sont requis, ils doivent être installés de manière à garantir une efficacité de détection maximale, afin d'empêcher toute contamination ultérieure. Les détecteurs doivent faire l'objet d'une maintenance afin d'éviter tout dysfonctionnement, au moins une fois dans une période de 12 mois, ou en cas de changements importants.

4.12.5 La précision de tous les équipements et méthodes conçus pour détecter et/ou éliminer les corps étrangers doit être spécifiée. Des tests de fonctionnement de ces équipements et méthodes doivent être réalisés selon une fréquence basée sur les risques. En cas de dysfonctionnement ou de panne, l'impact sur les produits et les procédés doit être évalué.

4.12.6 Les produits potentiellement contaminés doivent être isolés. L'accès et les actions pour des manipulations ou tests ultérieurs ne doivent être gérés que par le personnel autorisé.

4.12.7 Dans les zones où les matières premières, les produits semi-finis et les produits finis sont manipulés, l'utilisation de verre et/ou d'objets potentiellement blessants doit être exclue. Si toutefois la présence de verre et/ou d'objets potentiellement blessants ne peut être évitée, les risques doivent être maîtrisés et le verre et/ou les objets potentiellement blessants doivent être propres et ne poser aucun risque pour la sécurité des produits.

4.12.8 Des mesures basées sur les risques doivent être mises en place et tenues à jour pour la manipulation d'emballages en verre, de contenants en verre ou de tout autre type de contenant dans le cadre du procédé de fabrication (retournement, soufflage, rinçage, etc.). Après cette étape du procédé, il ne doit plus y avoir aucun risque de contamination.

- 4.12.9 Une/des procédure(s) décrivant les mesures à prendre en cas de bris de verre et/ou d'objets potentiellement blessants doi(ven)t être documentée(s), mise(s) en place et tenue(s) à jour. Ces mesures doivent comprendre l'identification des produits à isoler, la désignation du personnel autorisé, le nettoyage et si nécessaire, la désinfection de l'environnement de production et la validation du redémarrage de la ligne de production.
- 4.12.10 Tous les bris de verre et d'objets potentiellement blessants doivent être enregistrés. Toute exception doit être justifiée et documentée.
- 4.12.11 En cas d'utilisation d'une inspection visuelle pour détecter les corps étrangers, les employés doivent être formés et remplacés à une fréquence appropriée, afin d'optimiser l'efficacité du procédé.
- 4.12.12 Dans toutes les zones où les matières premières, les produits semi-finis et les produits finis sont manipulés, l'utilisation du bois doit être exclue. Si toutefois la présence du bois ne peut être évitée, les risques doivent être maîtrisés et le bois doit être propre et ne poser aucun risque pour la sécurité des produits.

#### 4.13 Surveillance des nuisibles/lutte contre les nuisibles

- 4.13.1 Les infrastructures et les équipements doivent être conçus, construits et entretenus afin d'empêcher toute infestation par les nuisibles.
- 4.13.2\* Des mesures de lutte contre les nuisibles basées sur les risques doivent être documentées, mises en place et tenues à jour. Elles doivent se conformer aux dispositions légales locales et prendre en compte, au moins :
- l'environnement de l'usine (nuisibles potentiels et ciblés)
  - le type de matières premières/produits finis
  - un plan du site avec les zones d'application (carte des pièges)
  - les constructions potentiellement sujettes à des activités de nuisibles, comme les plafonds, les caves, les tuyaux, les coins
  - l'identification des pièges sur le site
  - les responsabilités internes/externes
  - les agents utilisés et leurs instructions en matière d'utilisation et de sécurité
  - la fréquence des inspections
  - les zones de stockage louées, si applicable.
- 4.13.3 Lorsque la société utilise les services d'un prestataire externe pour la lutte contre les nuisibles toutes les exigences mentionnées ci-dessus doivent être documentées dans un contrat. Une personne compétente de la société doit être nommée pour surveiller les activités de lutte contre les nuisibles. Même si les services de lutte contre les nuisibles sont sous-traités, la responsabilité des actions nécessaires (incluant une surveillance continue des activités de lutte contre les nuisibles) doit rester au sein de la société.
- 4.13.4 Les inspections de lutte contre les nuisibles et les actions résultantes doivent être documentées. La mise en place des actions doit être surveillée et enregistrée. Toute infestation doit être documentée et des mesures de maîtrise mises en place.
- 4.13.5 Les appâts, pièges et destructeurs d'insectes doivent être en bon fonctionnement, en nombre suffisant, conçus pour leur usage prévu, placés de manière appropriée et utilisés de manière à éviter toute contamination.

- 4.13.6 Les livraisons entrantes doivent être inspectées dès leur arrivée pour vérifier l'absence de nuisibles. Toute observation doit être enregistrée.
- 4.13.7 L'efficacité des mesures de lutte contre les nuisibles doit être surveillée, y compris par des analyses des tendances, pour permettre des actions appropriées en temps voulu. Les enregistrements de cette surveillance doivent être disponibles.

#### 4.14 Réception et stockage des produits

- 4.14.1\* La conformité de tous les produits réceptionnés, incluant les matériaux d'emballage et les étiquettes, doit être vérifiée par rapport aux spécifications et à un plan de surveillance basé sur les risques. Le plan de surveillance doit être justifié par une évaluation des risques. Les enregistrements de ces inspections doivent être disponibles.
- 4.14.2\* Un système doit être mis en place et tenu à jour pour garantir que les conditions de stockage des matières premières, des produits semi-finis et finis ainsi que des matériaux d'emballage correspondent aux spécifications et n'ont pas d'impact négatif sur les autres produits.
- 4.14.3 Les matières premières, les matériaux d'emballage, les produits semi-finis et finis doivent être stockés afin de minimiser les risques de contamination ou tout autre impact négatif.
- 4.14.4 Des installations de stockage adaptées doivent être disponibles pour la gestion et le stockage des matériaux de travail, des auxiliaires technologiques et des additifs. Le personnel responsable de la gestion du stockage doit être formé.
- 4.14.5\* Tous les produits doivent être identifiés. L'utilisation des produits doit être réalisée en accord avec les principes du First In/First Out et/ou First Expired/First Out.
- 4.14.6 Lorsque la société utilise un prestataire de stockage externe, le prestataire de services doit être certifié selon l'IFS Logistics ou selon tout autre référentiel de certification reconnu par la GFSI couvrant le périmètre de l'activité. Si ce n'est pas le cas, toutes les exigences importantes équivalentes aux pratiques de l'entrepôt de la société doivent être respectées et cela doit être défini dans le contrat correspondant.

#### 4.15 Transport

- 4.15.1\* Les conditions à l'intérieur des véhicules liées à l'absence, par exemple :
- d'odeurs étranges
  - de taux de poussière élevés
  - d'humidité
  - de nuisibles
  - de moisissures
- doivent être vérifiées avant le chargement et documentées pour garantir la conformité aux conditions définies.
- 4.15.2 Lorsque les produits sont transportés à une température dirigée, la température à l'intérieur des véhicules doit être vérifiée et documentée avant le chargement.



- 4.15.3 Des procédures doivent être documentées, mises en place et tenues à jour pour empêcher toute contamination au cours du transport, y compris lors du chargement/déchargement. Les différents types de produits (alimentaires/non alimentaires) doivent être pris en compte, si applicable.
- 4.15.4 Lorsque les produits sont transportés à une température dirigée, le maintien d'une gamme de température adaptée au cours du transport doit être garanti et documenté.
- 4.15.5 Des exigences d'hygiène basées sur les risques doivent être mises en place pour tous les véhicules de transport et pour les équipements utilisés pour le chargement/déchargement (par exemple, les embouts des installations de silos). Les mesures mises en place doivent être enregistrées.
- 4.15.6 Les zones de chargement/déchargement doivent être adaptées à leur usage prévu. Elles doivent être construites pour que :
- le risque d'entrée des nuisibles soit réduit
  - les produits soient protégés des conditions météorologiques néfastes
  - l'accumulation de déchets soit évitée
  - la condensation et le développement de moisissures soient évités
  - le nettoyage et, si nécessaire, la désinfection puissent être facilement réalisés.
- 4.15.7 Lorsque la société utilise un prestataire de transport externe, le prestataire de services doit être certifié selon l'IFS Logistics ou selon tout autre référentiel de certification reconnu par la GFSI couvrant le périmètre de l'activité. Si ce n'est pas le cas, toutes les exigences importantes équivalentes aux pratiques de transport de la société doivent être respectées et cela doit être défini dans le contrat correspondant.

## 4.16 Maintenance et réparations

- 4.16.1\* Un plan de maintenance doit être documenté, mis en place et tenu à jour, qui couvre tous les équipements critiques (incluant les locaux de transport et de stockage) afin de garantir la sécurité des aliments, la qualité et la légalité des produits. Ceci s'applique à la fois à la maintenance interne et aux prestataires de services. Le plan doit inclure les responsabilités, les priorités et les délais.
- 4.16.2 La sécurité des aliments, la qualité, la légalité et l'authenticité des produits doivent être garanties pendant et après les travaux de maintenance et de réparation. Les enregistrements des travaux de maintenance et de réparation doivent être conservés.
- 4.16.3 Tout le matériel utilisé pour la maintenance et la réparation doit être adapté à l'usage prévu et ne doit pas poser de risques de contamination.
- 4.16.4 Les pannes concernant l'usine et les équipements (incluant le transport) qui sont essentiels à la sécurité des aliments et à la qualité des produits doivent être identifiées, documentées et revues afin de permettre des actions rapides et d'adapter le plan de maintenance.
- 4.16.5 Les réparations provisoires doivent être réalisées de manière à éviter de compromettre la sécurité des aliments et la qualité des produits. Ces travaux doivent être documentés et un délai à court terme doit être fixé pour la résolution des problèmes.

- 4.16.6 Lorsque la société utilise les services d'un prestataire externe de maintenance et de réparation, toutes les exigences sur le matériel, les équipements et règles opérationnelles doivent être clairement définies, documentées et tenues à jour dans le contrat de service, afin d'empêcher toute contamination des produits.

## 4.17 Équipements

- 4.17.1\* Les équipements doivent être correctement conçus et définis pour leur usage prévu. Avant la mise en service d'un nouvel équipement, le respect des exigences de sécurité des aliments, de qualité, de légalité, d'authenticité des produits et des clients doit être validé.
- 4.17.2 Pour tous les équipements et ustensiles pouvant avoir un impact sur les produits, des preuves doivent être documentées pour démontrer la conformité aux dispositions légales. S'il n'y a pas de dispositions légales spécifiques applicables, des preuves doivent être disponibles, comme par exemple :
- des certificats de conformité
  - des spécifications techniques
  - des auto-déclarations des fabricants
- afin de démontrer qu'ils conviennent à leur usage prévu.
- 4.17.3 Les équipements doivent être installés de manière à réaliser efficacement les opérations de nettoyage, de désinfection et de maintenance.
- 4.17.4 Tous les équipements liés aux produits doivent être dans un état qui ne compromet pas la sécurité des aliments et la qualité des produits.
- 4.17.5 En cas de changement d'équipements, les caractéristiques du procédé doivent être revues afin de garantir que les exigences de sécurité des aliments, de qualité, de légalité, d'authenticité des produits et des clients sont respectées.

## 4.18 Traçabilité

- 4.18.1\* **KO n° 7 : Un système de traçabilité doit être documenté, mis en place et tenu à jour afin de permettre l'identification des lots de produits et leur relation avec les lots de matières premières, de matériaux d'emballage en contact avec les aliments et/ou de matériaux portant des informations légales et/ou pertinentes sur la sécurité des aliments. Le système de traçabilité doit intégrer tous les enregistrements importants de :**
- réception
  - production à toutes les étapes
  - utilisation du recyclage
  - distribution.
- La traçabilité doit être garantie et documentée jusqu'à la livraison aux clients.**
- 4.18.2\* Le système de traçabilité, incluant le bilan matière, doit être testé au moins une fois dans une période de 12 mois, ou en cas de changements importants. Les produits choisis pour les tests doivent refléter la complexité de la gamme de produits de la société. Les enregistrements des tests doivent démontrer les traçabilités ascendante et descendante (des produits finis livrés aux matières premières et vice-versa).

- 4.18.3 La traçabilité des produits finis aux matières premières et aux clients doit être réalisée dans un délai maximum de quatre (4) heures. Les résultats des tests, incluant le délai d'obtention des informations, doivent être enregistrés et, si nécessaire, des actions doivent être mises en place. Les objectifs de délai doivent être conformes aux exigences des clients, si celles-ci sont de moins de quatre (4) heures.
- 4.18.4 L'étiquetage des lots de produits semi-finis ou finis doit être réalisé au moment du conditionnement, afin de garantir une traçabilité claire des produits. Si les produits sont étiquetés plus tardivement, les produits temporairement stockés doivent disposer d'un étiquetage de lot spécifique. La durée de vie (par exemple, date limite de consommation ou date de durabilité minimale) des produits étiquetés doit être définie en utilisant la date initiale de fabrication du lot.
- 4.18.5 Si cela est demandé par les clients, des échantillons représentatifs du numéro de lot de production doivent être stockés de manière appropriée et conservés jusqu'à l'expiration des dates limites de consommation ou de durabilité minimale des produits finis et, si nécessaire, après une période déterminée au-delà de cette date.

#### 4.19 Réduction des risques liés aux allergènes

- 4.19.1 Pour toutes les matières premières, une évaluation des risques doit être réalisée afin d'identifier les allergènes soumis à déclaration, y compris les contaminations croisées accidentelles ou techniquement inévitables d'allergènes légalement déclarés et les traces. Ces informations doivent être disponibles et applicables à/aux pays de commercialisation des produits finis et doivent être documentées et conservées pour toutes les matières premières. Une liste continuellement mise à jour de toutes les matières premières contenant des allergènes utilisées dans les locaux doit être conservée. Elle doit également identifier tous les mélanges et formulations dans lesquels ces matières premières sont ajoutées.
- 4.19.2\* Des mesures basées sur les risques doivent être mises en place et tenues à jour de la réception à l'expédition, afin de garantir que la contamination croisée potentielle des produits par les allergènes est minimisée. Les risques de contamination croisée potentielle doivent être pris en compte, en lien avec, au moins :
- l'environnement
  - le transport
  - le stockage
  - les matières premières
  - le personnel (incluant les prestataires et les visiteurs).
- Les mesures mises en place doivent être surveillées.
- 4.19.3 Les produits finis contenant des allergènes soumis à déclaration doivent être déclarés conformément aux dispositions légales en vigueur. Les contaminations croisées accidentelles ou techniquement inévitables d'allergènes légalement déclarés et les traces doivent être étiquetées. Cette décision doit être basée sur les risques. La contamination croisée potentielle avec des allergènes provenant de matières premières transformées dans la société doit également être prise en compte sur l'étiquette des produits.

## 4.20 Fraude alimentaire

- 4.20.1 Les responsabilités pour l'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire et le plan de réduction doivent être définies. La ou les personnes responsable(s) doi(ven)t avoir des connaissances spécifiques appropriées.
- 4.20.2\* Une évaluation documentée de la vulnérabilité à la fraude alimentaire, incluant des critères d'évaluation, doit être documentée, mise en place et tenue à jour. Le périmètre de l'évaluation doit couvrir toutes les matières premières, ingrédients, matériaux d'emballage et procédés sous-traités, afin de déterminer les risques d'activités frauduleuses liées à la substitution, à l'étiquetage erroné, à l'adultération ou à la contrefaçon.
- 4.20.3 Un plan de réduction de la fraude alimentaire doit être documenté, mis en place et tenu à jour en référence à l'évaluation de la vulnérabilité et doit inclure les méthodes d'analyses et de surveillance.
- 4.20.4\* L'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire doit être revue, au moins une fois dans une période de 12 mois ou en cas de changements importants. Si nécessaire, le plan de réduction de la fraude alimentaire doit être revu/mis à jour.

## 4.21 Food defence (protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)

- 4.21.1 Les responsabilités en matière de food defence doivent être définies. La ou les personnes responsable(s) doi(ven)t avoir des connaissances spécifiques appropriées.
- 4.21.2\* Une procédure et un plan de food defence doivent être documentés, mis en place et mis à jour pour identifier les menaces potentielles et définir les mesures de food defence. Cela doit inclure, au moins :
- les dispositions légales
  - l'identification des zones critiques et/ou les pratiques et politiques d'accès des employés
  - les visiteurs et prestataires
  - la manière de gérer les inspections externes et les visites réglementaires
  - toute autre mesure de maîtrise appropriée.
- 4.21.3 L'efficacité du plan de food defence doit être testée et revue au moins une fois dans une période de 12 mois ou en cas de changements importants.

## 5 Mesures, analyses et améliorations

### 5.1 Audits internes

5.1.1\* **KO n° 8 : Un programme efficace d'audits internes doit être documenté, mis en place et tenu à jour, et doit garantir, au moins, que toutes les exigences du référentiel IFS sont auditées. Ce programme doit être planifié dans une période de 12 mois et son délai de réalisation ne doit pas dépasser les 15 mois. La société doit mettre en place une évaluation des risques pour définir quelles activités essentielles à la sécurité des aliments et à la qualité des produits doivent être auditées plus fréquemment. Ce programme doit également s'appliquer aux sites de stockage extérieurs dont la société est propriétaire ou locataire.**

5.1.2 Les auditeurs doivent être compétents et indépendants des activités auditées.

5.1.3 Les audits internes doivent être documentés et les résultats communiqués à la direction et aux personnes responsables des activités concernées. Les conformités, déviations et non-conformités doivent être documentées et communiquées aux personnes concernées.

### 5.2 Inspections d'usine

5.2.1\* Des inspections de l'usine et du site doivent être planifiées et réalisées pour certain(e)s zones/thèmes, comme par exemple :

- l'état des installations de production et de stockage
- les zones extérieures
- la maîtrise des produits lors de la production
- l'hygiène pendant la production et dans les locaux
- les dangers liés aux corps étrangers
- l'hygiène personnelle.

La fréquence des inspections doit être basée sur les risques et sur l'historique des résultats précédents.

### 5.3 Validation et maîtrise des procédés

5.3.1 Les critères de validation et de maîtrise des procédés doivent être définis.

5.3.2 Les paramètres des procédés (température, temps, pression, propriétés chimiques, etc.) essentiels pour garantir la sécurité des aliments et la qualité des produits doivent être surveillés, enregistrés en continu et/ou à intervalles appropriés et protégés contre tout accès et/ou changement non autorisés.

5.3.3\* Toutes les opérations de recyclage doivent être validées, surveillées et documentées. Ces opérations ne doivent pas impacter les exigences de sécurité des aliments et de qualité des produits.

5.3.4 Des procédures doivent être documentées, mises en place et tenues à jour pour la notification rapide, l'enregistrement et la surveillance des dysfonctionnements des équipements et des déviations des procédés.

- 5.3.5 La validation des procédés doit être réalisée en utilisant toute donnée pertinente pour la sécurité des aliments et pour les procédés. En cas de modification(s) substantielle(s), une revalidation doit être réalisée.

## 5.4 Étalonnage, ajustement et vérification des appareils de mesure et de surveillance

- 5.4.1\* Les appareils de mesure et de surveillance nécessaires pour garantir la conformité aux exigences de sécurité des aliments et de qualité des produits doivent être identifiés et enregistrés. Leur statut d'étalonnage doit être enregistré. Les appareils de mesure et de surveillance doivent être légalement approuvés, si requis par la législation applicable en vigueur.
- 5.4.2\* Tous les appareils de mesure doivent être vérifiés, surveillés, ajustés et étalonnés à intervalles définis, conformément à des normes/méthodes reconnues et dans les limites applicables des valeurs des paramètres du procédé. Les résultats doivent être documentés.
- 5.4.3 Tous les appareils de mesure doivent être utilisés exclusivement pour leur usage défini. Lorsque les résultats des mesures ou le statut de l'appareil indiquent une anomalie, l'appareil en question doit être immédiatement réparé ou remplacé. Lorsqu'un dysfonctionnement a été identifié, l'impact sur les procédés et les produits doit être évalué afin d'identifier si des produits non conformes ont été fabriqués.

## 5.5 Surveillance de la maîtrise de la quantité

- 5.5.1\* Des critères de conformité pour maîtriser la quantité de lots doivent être définis. Un système sur la fréquence et la méthodologie de maîtrise de la quantité doit être mis en place et tenu à jour pour se conformer aux dispositions légales du/des pays de destination et des spécifications des clients.
- 5.5.2 Une surveillance de la maîtrise de la quantité doit être mise en place et enregistrée selon un plan d'échantillonnage représentatif du lot de fabrication. Les résultats de cette surveillance doivent être conformes aux critères définis pour tous les produits prêts à être livrés.

## 5.6 Analyses des produits et surveillance environnementale

- 5.6.1\* Des plans de contrôle et de surveillance pour les analyses internes et externes doivent être documentés et mis en place, et doivent être basés sur les risques pour garantir que les exigences de sécurité, de qualité, de légalité, d'authenticité des produits et les exigences spécifiques des clients sont respectées. Les plans doivent couvrir, au moins :
- les matières premières
  - les produits semi-finis (le cas échéant)
  - les produits finis
  - les matériaux d'emballage
  - les surfaces en contact des équipements de production
  - les paramètres pertinents pour la surveillance environnementale.
- Tous les résultats d'analyses doivent être enregistrés.

- 5.6.2\* Sur la base des risques, les critères du programme de surveillance environnementale doivent être documentés, mis en place et tenus à jour.
- 5.6.3\* Les analyses importantes pour la sécurité des aliments doivent être réalisées de préférence par des laboratoires accrédités pour les programmes/méthodes appropriés (ISO/CEI 17025). Si les analyses sont réalisées en interne ou par un laboratoire non accrédité pour ces programmes/méthodes, les résultats doivent faire l'objet d'une vérification croisée avec ceux provenant de laboratoires accrédités pour ces programmes/méthodes (ISO/CEI 17025) au moins une fois dans une période de 12 mois, ou en cas de changements importants.
- 5.6.4 Des procédures doivent être documentées, mises en place et tenues à jour pour garantir la fiabilité des résultats des analyses internes, sur la base de méthodes d'analyses officiellement reconnues. Cela doit être démontré par des ring tests ou d'autres tests d'intercomparaison.
- 5.6.5 Les résultats d'analyses doivent être évalués dans un délai convenable par du personnel compétent. Des corrections immédiates doivent être mises en place pour tout résultat non conforme. Sur la base des risques et des dispositions légales, la fréquence de revue des résultats des plans de contrôle et de surveillance doit être définie afin d'identifier des tendances. Lorsque des tendances insatisfaisantes sont identifiées, l'impact sur les produits et les procédés ainsi que la nécessité d'actions doivent être évalués.
- 5.6.6 Si des analyses ou des contrôles sont réalisés en interne, ils doivent être réalisés selon des procédures définies, dans des zones définies ou dans des laboratoires, par du personnel compétent et qualifié, en utilisant des équipements appropriés.
- 5.6.7 Pour surveiller la qualité des produits finis, des tests organoleptiques internes doivent être réalisés. Ces tests doivent être réalisés conformément aux spécifications en lien avec l'impact sur les paramètres applicables des caractéristiques du produit. Les résultats de ces tests doivent être documentés.
- 5.6.8 Les plans de contrôle et de surveillance doivent être régulièrement revus et mis à jour, sur la base des résultats, des changements de législation ou de problèmes pouvant avoir un impact sur la sécurité, la qualité, la légalité et l'authenticité des produits.

## 5.7 Libération des produits

- 5.7.1\* Une procédure de quarantaine (blocage/mise en attente) doit être documentée, mise en place et tenue à jour pour garantir que seules les matières premières, les produits semi-finis et finis, et les matériaux d'emballage, conformes aux exigences de sécurité des aliments, de qualité, de légalité, d'authenticité des produits et des clients, sont fabriqués et distribués.

## 5.8 Gestion des réclamations des autorités et des clients

- 5.8.1\* Une procédure doit être documentée, mise en place et tenue à jour pour la gestion des réclamations sur les produits, des notifications écrites des autorités compétentes - dans le cadre des contrôles officiels - et des actions requises ou mesures à prendre lorsqu'une non-conformité est identifiée.
- 5.8.2\* Toutes les réclamations doivent être enregistrées, facilement disponibles et évaluées par du personnel compétent. Lorsque cela est justifié, des actions doivent être mises en place immédiatement.

- 5.8.3 Les réclamations doivent être évaluées dans l'optique de mettre en place des actions permettant d'éviter la récurrence des déviations et/ou des non-conformités.
- 5.8.4 Les résultats des bilans des réclamations doivent être tenus à la disposition du personnel responsable concerné.

## 5.9 Gestion des incidents, retraits/rappels de produits

- 5.9.1\* **KO n° 9 : Une procédure efficace doit être documentée, mise en place et tenue à jour pour la gestion des rappels, retraits, incidents et situations d'urgence ayant un impact sur la sécurité des aliments, la qualité, la légalité et l'authenticité des produits. Elle doit inclure, au moins :**
- l'attribution des responsabilités
  - la formation des personnes responsables
  - le processus de prise de décision
  - la nomination d'une personne, autorisée par la société et disponible en permanence, pour initier le processus en temps voulu
  - une liste à jour des contacts d'alerte, incluant l'information des clients, des sources de conseils juridiques et les contacts disponibles
  - un plan de communication incluant les clients, les autorités et, si applicable, les consommateurs.
- 5.9.2\* La procédure doit faire l'objet de tests internes pour le retrait/rappel, en couvrant le processus de bout en bout. Cette activité doit être planifiée dans une période de 12 mois et son délai de réalisation ne doit pas dépasser les 15 mois. Le résultat des tests doit être revu pour une amélioration continue.

## 5.10 Gestion des produits non conformes

- 5.10.1\* Une procédure doit être documentée, mise en place et tenue à jour pour la gestion de toutes les matières premières, des produits semi-finis et finis, des équipements de production et des matériaux d'emballage non conformes. Cela doit inclure, au moins :
- des responsabilités définies
  - des instructions sur l'isolement/le blocage
  - une analyse des risques
  - l'identification incluant l'étiquetage
  - la décision sur l'usage ultérieur, comme la libération, le recyclage/retraitement, le blocage, la quarantaine, le rejet/destruction.
- 5.10.2 La procédure de gestion des produits non conformes doit être comprise et appliquée par tous les employés concernés.
- 5.10.3 En cas d'identification de produits non-conformes, des actions immédiates doivent être mises en place, afin de garantir que les exigences de sécurité des aliments et de qualité des produits sont conformes.



- 5.10.4 Les produits finis (incluant leur emballage) non conformes aux spécifications ne doivent pas être mis sur le marché sous l'étiquette correspondante, à moins qu'un accord écrit n'ait été donné par le propriétaire de la marque.

## 5.11 Gestion des déviations, non-conformités, corrections et actions correctives

- 5.11.1\* Une procédure de gestion des corrections et des actions correctives doit être documentée, mise en place et tenue à jour pour l'enregistrement, l'analyse et la communication aux personnes concernées des déviations, non-conformités et produits non conformes, avec pour objectif de clôturer les déviations et/ou non-conformités et d'éviter les récurrences au moyen d'actions correctives. Cela doit inclure une analyse des causes racines, au moins pour les déviations et les non-conformités liées à la sécurité, la légalité, l'authenticité et/ou la récurrence des déviations et des non-conformités.
- 5.11.2 Lorsque des déviations et des non-conformités sont identifiées, des corrections doivent être mises en place.
- 5.11.3\* **KO n° 10 : Les actions correctives doivent être formulées, documentées et mises en place, dès que possible, pour éviter la réapparition des déviations et des non-conformités. Les responsabilités et les délais de réalisation doivent être définis.**
- 5.11.4 L'efficacité des corrections et actions correctives mises en place doit être évaluée et le résultat de cette évaluation doit être documenté.



# PARTIE 3

---

0	Introduction	84
1	Exigences pour les organismes d'accréditation	84
2	Exigences pour les organismes de certification	86
3	Exigences pour les auditeurs IFS Food, les personnes en charge de la revue, les formateurs internes et les observateurs	90

---



## PARTIE 3

# Exigences pour les organismes d'accréditation, les organismes de certification et les auditeurs

## Processus d'accréditation et de certification IFS

---

### 0 Introduction

La certification IFS est une certification de produits et de procédés. Tous les organismes concernés doivent respecter les règles internationales et les exigences spécifiques à l'IFS décrites dans ce document. Cette partie du référentiel IFS traite principalement des exigences applicables aux organismes d'accréditation, aux organismes de certification et aux auditeurs.

### 1 Exigences pour les organismes d'accréditation

#### 1.1 Exigences générales

Les organismes d'accréditation doivent respecter les exigences de la norme ISO/CEI 17011 « Evaluation de la conformité – Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité » et doivent avoir signé le MLA (accord multilatéral) pour la certification de produit(s) de l'IAF (Forum International de l'Accréditation).

Afin de garantir une communication interactive, les organismes d'accréditation doivent désigner un interlocuteur IFS au sein de leur organisation.

#### 1.2 Formation du comité d'accréditation (ou de la personne compétente)

De manière générale, le personnel compétent des organismes d'accréditation engagé dans les activités d'accréditation IFS doit avoir des connaissances suffisantes sur le référentiel IFS Food, sur les documents normatifs associés et sur l'industrie agro-alimentaire.

Les décisions d'accréditation ne peuvent être prises que sur recommandation d'une personne compétente ou d'un comité d'accréditation. La personne responsable, ou au moins un membre du comité d'accréditation, doit avoir participé à une session de formation IFS (formation « Train the trainer » ou TTT), organisée par l'IFS, ou doit pouvoir démontrer un niveau de connaissances équivalent. Dans le cas d'un comité, la personne formée doit transmettre les informations nécessaires aux autres membres du comité d'accréditation. Ces informations sont basées sur les points principaux de la formation « Train the trainer », essentiellement sur les parties 1 (protocole de certification IFS Food), partie 3 (exigences pour les organismes d'accréditation, les organismes de certification et les auditeurs), partie 4 (rapport d'audit, certificat) du référentiel IFS Food, sur les notes de doctrine IFS Food et sur le processus d'examens IFS des auditeurs.

### 1.3 Compétences de(s) l'évaluateur(s) de l'organisme d'accréditation

Les évaluateurs de l'organisme d'accréditation sont responsables de :

- l'accompagnement des auditeurs IFS Food lors des audits de certification IFS Food (observation d'activité)
- l'évaluation du siège social des organismes de certification (évaluation du siège social) sur la base des exigences de la norme ISO/CEI 17065:2012 et des exigences spécifiques IFS.

De manière générale, les évaluateurs doivent avoir des connaissances pratiques de la norme ISO/CEI 17065:2012 et des documents normatifs IFS (référentiel et notes de doctrine IFS Food). La personne responsable des référentiels IFS peut participer aux formations IFS officielles/conférences des organismes de certification/réunions avec les organismes d'accréditation pour former en interne les évaluateurs.

Les évaluateurs en charge des observations d'activités doivent, au minimum :

- démontrer une connaissance pratique de l'IFS (par exemple, en participant à la conférence IFS annuelle des organismes de certification, à la formation de calibration IFS, à la formation IFS « Train the Trainer », ou en étant formés en interne par le responsable de l'organisme d'accréditation qui a participé à la formation IFS/conférence des organismes de certification)
- avoir participé à une formation HACCP
- avoir au moins deux (2) ans d'expérience dans l'industrie agro-alimentaire.

Les évaluateurs des sièges sociaux doivent, au minimum :

- avoir une connaissance détaillée des documents normatifs IFS en vigueur.

### 1.4 Fréquence des évaluations des organismes de certification

Pour les évaluations initiales, une évaluation du siège social (incluant la revue d'au moins un processus complet de certification IFS Food) et au moins une observation d'activité doivent être réalisées.

L'organisme de certification est autorisé à réaliser au maximum dix (10) audits IFS Food et à opérer pendant au maximum un an avant d'obtenir l'accréditation. Dans ce cas, au moins l'un de ces audits IFS Food doit être évalué par l'organisme d'accréditation (observation d'activité) et tous les audits IFS (incluant au moins un processus complet de certification) doivent être évalués par l'organisme d'accréditation lors de l'évaluation du siège social.

Pour les évaluations de renouvellement, une évaluation du siège social (incluant la revue d'au moins un processus complet de certification) et au moins une observation d'activité doivent être réalisées.

Lors de la surveillance du cycle d'accréditation, doivent avoir lieu :

- au moins une évaluation du siège social par an
- au moins une observation d'activité tous les deux (2) ans. Différents secteurs de produits IFS doivent être pris en compte pour les observations d'activité.

**Remarque :** Une tolérance de maximum trois (3) mois peut être accordée pour l'intervalle entre deux (2) évaluations, selon les règles des organismes d'accréditation.

Pendant les évaluations des sièges sociaux, la documentation suivante doit être échantillonnée et évaluée, au moins :

- pour les organismes de certification ayant jusqu'à 200 certificats : au moins trois (3) dossiers de certification IFS Food
- pour les organismes de certification ayant plus de 400 certificats : au moins cinq (5) dossiers de certification IFS Food

pour chaque cap supplémentaire jusqu'à 200 certificats, au moins un dossier de certification IFS Food supplémentaire.

- pour les organismes de certification ayant jusqu'à dix (10) auditeurs : au moins trois (3) dossiers d'auditeurs
- pour les organismes de certification ayant plus de 20 auditeurs : au moins cinq (5) dossiers d'auditeurs.

pour chaque cap supplémentaire jusqu'à 20 auditeurs, au moins un dossier d'auditeur supplémentaire.

L'utilisation d'auditeurs non-exclusifs doit être prise en compte pour échantillonner les dossiers d'auditeurs. Pour des observations d'activité consécutives, l'organisme d'accréditation doit, dans la mesure du possible, sélectionner deux (2) auditeurs IFS de l'organisme de certification différents, afin de couvrir différents secteurs.

## 1.5 Accréditation d'un organisme de certification opérant à l'international

Les évaluations des sièges sociaux et les observations d'activité doivent couvrir les activités typiques (incluant les activités à l'international et les sites critiques) de l'organisme de certification. Si l'organisme d'accréditation sous-traite une évaluation, l'organisme d'accréditation sous-traitant doit être signataire du MLA (accord multilatéral) de l'IAF pour la norme ISO/CEI 17065:2012. Le document IAF MD 12:2016 sur l'évaluation d'accréditation des organismes d'évaluation de la conformité ayant des activités dans plusieurs pays doit s'appliquer.

## 1.6 Conditions de recouvrement d'accréditation après un retrait ou une suspension

Si un organisme d'accréditation décide de retirer ou de suspendre une accréditation, les organismes de certification doivent arrêter de réaliser des audits IFS et d'émettre des certificats IFS. Pour recouvrer l'accréditation suite à un retrait, les mêmes conditions que pour l'évaluation initiale s'appliquent. En cas de suspension d'accréditation, l'IFS se réserve le droit de mener d'autres activités propres liées à la levée de la suspension de l'accréditation d'un organisme de certification.

# 2 Exigences pour les organismes de certification

Les organismes de certification souhaitant réaliser des audits IFS Food doivent respecter les règles suivantes.

## 2.1 Contrat avec l'IFS Management GmbH

L'organisme de certification doit avoir signé le contrat-cadre IFS avant d'être autorisé à réaliser des audits IFS Food (y compris le(s) premier(s) audit(s) réalisé(s) dans le cadre du processus d'accréditation). L'organisme de certification doit démontrer qu'il a activement candidaté à l'accréditation selon la norme ISO/CEI 17065:2012 pour l'IFS Food. En tant qu'obligation prévue dans le contrat-cadre, l'organisme de certification doit envoyer au moins un participant à la conférence annuelle IFS des organismes de certification. Cette personne doit être le responsable des référentiels IFS, le formateur interne IFS qualifié ou l'un des représentants dûment assigné et doit maîtriser l'anglais.

## 2.2 Processus d'accréditation selon la norme ISO/CEI 17065:2012 pour l'IFS

L'organisme de certification doit être accrédité selon la norme ISO/CEI 17065:2012 pour l'IFS Food par un organisme d'accréditation reconnu par l'IAF. Les organismes de certification en cours d'accréditation peuvent organiser au maximum dix (10) audits, incluant l'observation d'activité, avant de disposer du statut accrédité. Tous les audits (incluant au moins un processus complet de certification) doivent être revus par l'organisme d'accréditation lors de l'évaluation initiale du siège social.

**Remarque :** En cas de retrait ou de suspension de l'accréditation selon la norme ISO/CEI 17065:2012 pour l'IFS, le processus complet de certification doit être stoppé et l'organisme de certification n'est plus autorisé à émettre de certificats IFS. L'organisme de certification ne peut pas émettre de certificats IFS à partir de la date de retrait ou de suspension, même pour les audits qui ont déjà été réalisés et qui sont toujours dans le processus de certification (revue du rapport, décision de certification, etc.).

## 2.3 Procédure d'appels et de réclamations

L'organisme de certification doit disposer de procédures documentées pour la prise en compte et la résolution d'appels contre les résultats d'un audit IFS. Ces procédures doivent être indépendantes de l'auditeur et doivent être prises en compte par la direction de l'organisme de certification. Les appels doivent être finalisés dans les 20 jours ouvrés à compter de la réception de l'information de la société auditée.

L'organisme de certification doit disposer de procédures documentées pour la gestion des réclamations reçues de la part des sociétés et/ou d'autres parties concernées. Un accusé de réception de la réclamation doit être envoyé sous maximum cinq (5) jours ouvrés. Une réponse initiale doit être donnée dans les dix (10) jours ouvrés à compter de la réception de la réclamation. Une réponse écrite complète doit être transmise suite à une investigation exhaustive de la réclamation.

La gestion des réclamations reçues par les bureaux IFS est définie dans le contrat-cadre entre l'IFS et les organismes de certification :

- Si la réclamation porte sur la qualité d'un audit IFS ou le contenu d'un rapport d'audit IFS, les bureaux IFS demandent à l'organisme de certification de fournir une analyse des causes et des actions mises en œuvre pour régler le problème dans un délai de dix (10) jours ouvrés.
- Si la réclamation porte sur des erreurs administratives, par exemple dans des rapports d'audit IFS, des certificats IFS ou dans la base de données IFS, les bureaux IFS demandent à l'organisme de certification de fournir une analyse des causes et de corriger le problème dans un délai de cinq (5) jours ouvrés. La réponse doit être formalisée, par courrier électronique ou postal.

## 2.4 Décision de certification

La décision de certification peut uniquement être réalisée sur recommandation d'une personne compétente ou d'un comité de certification (tableau 8). Par ailleurs, elle doit être prise par une personne différente de celle qui a réalisé l'audit IFS.

**Tableau 8 : Fonctions et exigences liées au processus de décision de certification**

Fonction	Profil/exigences	Exigences supplémentaires
<b>Revue technique du rapport et recommandation pour une décision de certification</b>	Par une personne nommée par l'organisme de certification approuvée en tant qu'auditeur IFS Food ou « pure reviewer » IFS Food (personne uniquement en charge de la revue).	La personne doit être différente de celle qui a réalisé l'audit. Cette revue doit être documentée.
<b>Décision de certification</b>	Par l'organisme de certification (l'organisme doit conserver l'autorité des décisions de certification).	La décision de certification est réalisée sur recommandation d'une personne compétente. La décision doit être prise par l'organisme de certification, soit par une personne nommée travaillant exclusivement pour l'organisme de certification, soit par un comité, n'impliquant pas la personne ayant réalisé l'audit.

## 2.5 Transfert de certification

Si un organisme de certification décide de transférer ses activités de certification à un autre organisme, le nouvel organisme de certification doit vérifier tous les certificats IFS en vigueur, afin de décider si des actions supplémentaires (par exemple, retrait des certificats récents ou audits de recertification IFS supplémentaires) sont nécessaires.

## 2.6 Responsabilités des organismes de certification pour les auditeurs IFS, les personnes en charge de la revue, les formateurs internes et les observateurs

L'organisme de certification doit garantir la conformité à la norme ISO/CEI 17065:2012 et au contrat-cadre IFS.

Il relève de la responsabilité de l'organisme de certification de s'assurer que des processus sont mis en place pour surveiller et tenir à jour les compétences de tous les auditeurs et personnes en charge de la revue au niveau requis par le référentiel IFS. C'est pourquoi les organismes de certification ont les responsabilités suivantes :

- Gérer les observations d'activité (réalisées par les organismes d'accréditation, par l'Integrity Program et par l'organisme de certification dans le cadre du programme de surveillance et des audits de validation).
- Assurer que les auditeurs ou les équipes d'audit sont compétents pour le périmètre complet de l'audit et qu'ils peuvent appliquer la réglementation en vigueur, les exigences IFS et celles de l'organisme de certification.



- Maintenir les compétences des auditeurs (par une supervision continue par l'organisme de certification) et surveiller la performance de chaque auditeur au moyen d'une observation d'audit sur site au moins une fois tous les deux (2) ans (voir plus de détails au chapitre 3.1.5, Partie 3). Toutes les informations relatives au respect des exigences sur le maintien des qualifications doivent être mises à jour dans la base de données IFS.
- Observer les auditeurs qui sont déjà qualifiés IFS mais qui sont nouveaux pour l'organisme de certification, lorsqu'ils démarrent la réalisation d'audits IFS pour eux (cette observation d'audit peut compter pour l'observation d'audit de surveillance, de façon à ce que l'observation d'audit de surveillance suivante soit réalisée dans la deuxième année).
- Assurer que les auditeurs agissent de manière impartiale (par exemple qu'ils n'enfreignent pas les règles de l'IFS, qu'ils n'ont pas travaillé en tant que consultant ou n'ont pas été impliqués avec ou pour le compte de sociétés auditées lors des deux (2) années précédentes).
- Assurer qu'aucun auditeur n'effectue plus de trois (3) audits IFS Food consécutifs au sein du même site de production (s'applique uniquement aux audits complets, quel que soit l'intervalle de temps entre eux ; cela ne s'applique pas aux audits complémentaires, d'extension, ni aux audits pour lesquels l'auditeur a participé comme stagiaire).
- Assurer que tous les auditeurs et personnes en charge de la revue ont un contrat valide avec l'organisme de certification.
- Obtenir de la part de tous les auditeurs, pour chaque audit, une confirmation signée incluant les déclarations suivantes :
  - Respect de toutes les règles définies par l'organisme de certification, incluant la confidentialité et l'indépendance par rapport à tout intérêt commercial ou autre
  - Absence de conflit d'intérêt, incluant toute déclaration sur un éventuel lien, actuel ou lors des deux (2) dernières années, avec la société auditée.

Cette confirmation peut être couverte par une déclaration générale d'un auditeur travaillant comme employé permanent pour l'organisme de certification.

- Assurer qu'au moins un membre de leur personnel est responsable des formations IFS internes à l'organisme de certification. Ce formateur interne IFS qualifié doit avoir participé à la formation IFS Food « Train the trainer » organisée par l'IFS.
- Remarque :** Pour un organisme de certification qui démarre les activités IFS, cette formation interne peut, sur demande, être organisée par l'IFS.
- Organiser une formation interne de 16 heures par an pour les auditeurs IFS et les personnes en charge de la revue, dans le but de partager des expériences, de calibrer et de mettre à jour les connaissances sur les exigences légales pertinentes, etc. La formation doit inclure des éléments du guide sur les bonnes pratiques d'audit (« GAP Guideline »). Le formateur interne IFS est responsable du contenu de la formation et doit animer au moins une partie de la formation. Les sujets comme la législation, les pratiques d'audit, les mises à jour sur la sécurité des aliments peuvent être communs à ceux des formations requises par d'autres référentiels de certification de la sécurité des aliments reconnus par la GFSI. Les 16 heures de formation doivent inclure au moins une journée complète de formation en présentiel. Les huit (8) heures restantes de formation peuvent se faire soit en présentiel, soit par des sessions en ligne, dès lors qu'elles sont dédiées à l'IFS. La liste des signatures, le programme et le matériel de formation doivent être disponibles sur demande.
  - Connaître parfaitement le règlement des examens fourni par les bureaux IFS et disponible sur le site Internet IFS.
  - Assurer que les rapports d'audit et la documentation associée, y compris les notes des auditeurs, sont conservés et stockés en lieu sûr pendant cinq (5) ans.

L'organisme de certification est responsable d'assigner un auditeur ou une équipe d'audit qualifié(e) pour les secteurs de produits et technologiques, la langue, les compétences adéquates, etc. pour chaque audit IFS.

Chaque organisme de certification doit avoir au moins un auditeur sous contrat, une personne en charge de la revue sous contrat, un formateur interne IFS qualifié et un responsable IFS (interlocuteur IFS). En cas de modifications, l'organisme doit en informer les bureaux IFS.

### 3 Exigences pour les auditeurs IFS Food, les personnes en charge de la revue, les formateurs internes et les observateurs

Les organismes de certification doivent s'assurer que les rôles et fonctions spécifiques du personnel de l'organisme de certification sont conformes aux règles suivantes.

#### 3.1 Exigences pour les auditeurs IFS Food

Les auditeurs IFS peuvent travailler de manière exclusive avec un seul organisme de certification ou de manière non exclusive avec un ou plusieurs organismes.

Les auditeurs exclusifs doivent soumettre à leur organisme de certification toutes les informations sur leurs compétences, que l'organisme évalue et confirme avant de les enregistrer en tant que nouveaux auditeurs exclusifs dans la base de données IFS.

Les auditeurs non-exclusifs sont responsables de leur candidature d'auditeur IFS et doivent s'inscrire eux-mêmes en tant que nouveaux auditeurs non-exclusifs dans la base de données IFS. Les compétences d'un nouvel auditeur non-exclusif sont évaluées directement par l'IFS Auditor Management, sur la base de son CV en ligne.

##### 3.1.1 Processus de qualification des auditeurs

De manière générale, les auditeurs doivent respecter les exigences des chapitres 7.2.2 et 7.2.3 de la norme ISO/CEI 19011.

Pour un auditeur exclusif, le contrat, incluant les exigences définies en 2.6, doit être signé avec l'organisme de certification (voir la norme ISO/CEI 17065:2012) avant de candidater aux examens IFS.

Pour un auditeur non-exclusif, le contrat avec un ou plusieurs organismes peut être signé après les examens IFS.

Tous les auditeurs doivent avoir accepté les « Conditions générales et de licence d'IFS Management GmbH pour les auditeurs IFS » et les « Règles de l'Integrity Program pour les auditeurs ».

### 3.1.2 Exigences générales pour les auditeurs avant de candidater aux examens IFS

Les candidats souhaitant la qualification d'auditeur IFS doivent respecter les exigences suivantes et en apporter la preuve dans leur dossier de candidature. Le CV doit être soumis en ligne dans la base de données IFS.

#### a) Formation et expérience professionnelle

Un diplôme universitaire dans le domaine alimentaire ou les sciences de la vie (licence et/ou master ou équivalent) ou un diplôme professionnel dans le domaine alimentaire (diplôme supérieur).

#### b) Expérience professionnelle

Au moins trois (3) ans d'expérience professionnelle à temps plein dans l'industrie agro-alimentaire incluant les fonctions suivantes : fonctions en lien avec des activités de production alimentaire (par exemple, assurance qualité, sécurité des aliments, R&D) dans l'industrie ou la grande distribution, audits de sécurité des aliments et/ou inspections de sécurité des aliments.

L'expérience de conseil en lien avec des activités de production alimentaire peut être acceptée, dans la limite d'un an en cumulé, si cela peut être prouvé par des contrats avec des clients, des factures, des commandes ou des confirmations.

#### c) Qualifications

Le candidat doit avoir participé :

- A une formation d'auditeur principal reconnue (par exemple, IFS, IRCA) d'une durée d'au moins 40 heures.
- A une formation à l'hygiène et à l'HACCP, d'une durée d'au moins deux (2) jours/16 heures.

#### d) Expérience générale d'audit

- **Si le candidat a une expérience d'audit :** Au moins sept (7) audits complets de sécurité des aliments (audits de certification de la sécurité des aliments selon des référentiels reconnus par la GFSI et/ou audits seconde partie reconnus) et/ou évaluations Progress IFS Food (niveau intermédiaire ou d'une durée d'au moins huit (8) heures) doivent avoir été réalisés par l'auditeur dans l'industrie agro-alimentaire durant les cinq (5) dernières années (selon la « Liste positive d'expérience d'audit reconnue pour l'IFS Food » fournie aux organismes de certification par l'IFS).
- **Si le candidat n'a pas d'expérience d'audit :** Si le candidat n'a pas d'expérience d'audit, il doit participer à sept (7) audits IFS Food ou autres audits complets de sécurité des aliments (audits de certification de la sécurité des aliments selon des référentiels reconnus par la GFSI et/ou audits seconde partie reconnus) et/ou évaluations Progress IFS Food (niveau intermédiaire ou d'une durée d'au moins huit (8) heures) (selon la « Liste positive d'expérience d'audit reconnue pour l'IFS Food » fournies aux organismes de certification par l'IFS). Le candidat doit participer de manière inactive aux deux (2) premiers audits en tant que stagiaire. Au cours des audits trois (3) à sept (7) le candidat doit participer activement à l'audit sous la supervision et la responsabilité d'un auditeur principal expérimenté. Le stagiaire et l'auditeur principal ne doivent jamais se séparer pendant les audits. Les plans d'audit des audits trois (3) à sept (7) doivent refléter les parties que le stagiaire audite. Ces plans doivent être disponibles sur demande des bureaux IFS.
- **Combinaison des deux approches (expérience d'audit et absence d'expérience d'audit) :** Il est possible de combiner une expérience d'audit avec des audits réalisés en tant que stagiaire, dès lors que les exigences mentionnées ci-dessus sur le type d'audits et la supervision au cours des audits sont respectées.

- **Pour tous les candidats :** Les audits huit (8) et neuf (9) doivent être des audits IFS Food complets pour lesquels la participation active en tant que stagiaire sous la supervision et la responsabilité d'un auditeur qualifié IFS est requise. Les plans d'audit pour ces audits doivent refléter les parties que le stagiaire audite. Ces plans doivent être disponibles sur demande des bureaux IFS.

Les audits sont acceptés pour l'extension de qualification et peuvent être réalisé(e)s pour n'importe quels secteurs de produits et technologiques.

**Les audits doivent avoir été réalisés de préférence dans des sites de production différents, avec un maximum acceptable de trois (3) audits du même site de production.**

Le candidat doit avoir réalisé ou observé un minimum de deux (2) audits lorsqu'il candidate à l'examen. Les audits huit (8) et neuf (9) peuvent uniquement être réalisés après que le candidat ait réussi les examens généraux écrits et oraux. L'expérience d'audit générale doit être acquise avant la réalisation de l'audit de validation.

Le processus de qualification complet, depuis la réussite de l'examen oral jusqu'à l'activation dans la base de données IFS, ne doit pas prendre plus de deux (2) ans.

**Tableau 9 : Expérience d'audit générale et audit de validation**

N° d'audit/ évaluation	Tâches/rôle	Types d'audits/ évaluations possibles
1-2  L'examen peut être réalisé après les audits 1 et 2	Réalisation d'audits en tant qu'auditeur principal ou co-auditeur ou participation en tant que stagiaire (pas de participation active)	Audits complets de sécurité des aliments (audits de certification de la sécurité des aliments reconnus par la GFSI et/ou audits seconde partie reconnus) et/ou évaluations Progress IFS Food (niveau intermédiaire ou durée d'au moins huit (8) heures) réalisés dans l'industrie agro-alimentaire ou Audits IFS Food (uniquement possible en tant que stagiaire)
3-7	Réalisation d'audits en tant qu'auditeur principal ou co-auditeur ou Participation active en tant que stagiaire lors des audits/évaluations, sous la supervision et la responsabilité d'un auditeur principal expérimenté	Audits complets de sécurité des aliments (audits de certification de la sécurité des aliments reconnus par la GFSI et/ou audits seconde partie reconnus) et/ou évaluations Progress IFS Food (niveau intermédiaire ou durée d'au moins huit (8) heures) réalisés dans l'industrie agro-alimentaire ou Audits IFS Food (uniquement possible en tant que stagiaire)
<b>Les examens généraux écrits et oraux doivent être passés avant les audits 8 et 9</b>		

N° d'audit/ évaluation	Tâches/rôle	Types d'audits/ évaluations possibles
8-9	Participation active en tant que stagiaire lors des audits IFS, sous la supervision et la responsabilité d'un auditeur IFS qualifié	Audit IFS Food
10	<b>Auditeur sous observation lors de l'audit de validation</b> (voir le glossaire)	Audit IFS Food dans une société dont l'ensemble du périmètre d'audit correspond aux secteurs de produits et technologiques pour lesquels « l'auditeur sous observation » est candidat.

#### e) Connaissances pratiques et spécifiques à chaque secteur de produits et secteur technologique

Les candidats doivent avoir des connaissances spécifiques et pratiques par secteur de produits et secteur technologique (voir Annexe 3 pour les secteurs de produits et technologiques).

##### Pour les secteurs de produits :

- Au moins un an d'expérience professionnelle dans l'industrie agro-alimentaire en lien avec des activités de production alimentaire pour chaque secteur de produits. L'expérience de conseil en lien avec des activités de production alimentaire peut être acceptée, dans la limite de six (6) mois en cumulé, si cela peut être prouvé par des contrats avec des clients, des factures, des commandes ou des confirmations.

Ou

- Au moins cinq (5) audits pour chaque secteur, appartenant aux catégories suivantes :
  - Audits de certification de la sécurité des aliments selon des référentiels reconnus par la GFSI (pour lesquels des audits suivis en tant que stagiaire sont acceptés si des preuves de présence sont disponibles)
  - Évaluations Progress IFS Food (niveau intermédiaire ou d'une durée d'au moins huit (8) heures)
  - Audits seconde partie incluant des aspects liés à la sécurité et la qualité des aliments, avec des preuves de réalisation (selon la « Liste positive d'expérience d'audit reconnue pour l'IFS Food » fournie aux organismes de certification par l'IFS).

Le candidat doit avoir participé à toutes les étapes de l'audit (audit sur site et prise de décision sur site de l'auditeur). Les audits doivent avoir été réalisés de préférence dans des sites de production différents, avec un maximum acceptable de deux (2) audits du même site de production.

Si l'expérience professionnelle ou l'expérience d'audit ne répond pas de manière individuelle aux exigences de qualification pour un secteur de produits, une combinaison des deux peut être acceptée (par exemple, six (6) mois d'expérience professionnelle et trois (3) audits, ou une combinaison équivalente).

Pour être qualifié pour le secteur 7 (produits combinés), l'auditeur doit :

- Avoir au moins un an d'expérience professionnelle dans le secteur ou cinq (5) audits de certification

de la sécurité des aliments reconnus par la GFSI et/ou audits seconde partie incluant des aspects liés à la sécurité et la qualité des aliments, avec des preuves de réalisation, réalisés dans le secteur ET

- Être qualifié pour au moins l'un des secteurs de produits 1 à 4 ET
- Être, en plus, qualifié pour au moins l'un des secteurs de produits 1 à 6.

Pour être qualifié pour le secteur 11 (aliments pour animaux domestiques), l'auditeur doit :

- Avoir au moins un an d'expérience professionnelle dans le secteur ou cinq (5) audits de certification de la sécurité des aliments reconnus par la GFSI et/ou audits seconde partie incluant des aspects liés à la sécurité et la qualité des aliments, avec des preuves de réalisation, réalisés dans le secteur ET
- Être qualifié pour le secteur de produits 1 ou 2 ET
- Avoir été formé sur la législation spécifique applicable.

#### **Pour les secteurs technologiques :**

- Au moins un an d'expérience professionnelle dans l'industrie agro-alimentaire en lien avec des activités de production alimentaire pour chaque secteur technologique. L'expérience de conseil en lien avec des activités de production alimentaire peut être acceptée, dans la limite de six (6) mois en cumulé, si cela peut être prouvé par des contrats avec des clients, des factures, des commandes ou des confirmations.

OU

- Au moins cinq (5) audits pour chaque secteur, appartenant aux catégories suivantes :
  - Audits de certification de la sécurité des aliments selon des référentiels reconnus par la GFSI (pour lesquels des audits suivis en tant que stagiaire sont acceptés si des preuves de présence sont disponibles)
  - Évaluations Progress IFS Food (niveau intermédiaire ou d'une durée d'au moins huit (8) heures)
  - Audits seconde partie incluant des aspects liés à la sécurité et la qualité des aliments, avec des preuves de réalisation (selon la « Liste positive d'expérience d'audit reconnue pour l'IFS Food »).

L'auditeur doit avoir participé à toutes les étapes de l'audit (audit sur site et prise de décision sur site de l'auditeur). Les audits doivent avoir été réalisés de préférence dans des sites de production différents, avec un maximum acceptable de deux (2) audits du même site de production.

Si l'expérience professionnelle ou l'expérience d'audit ne répond pas de manière individuelle aux exigences de qualification pour un secteur technologique, une combinaison des deux peut être acceptée (par exemple, six (6) mois d'expérience professionnelle et trois (3) audits, ou une combinaison équivalente).

#### **f) Langue**

Si les auditeurs souhaitent réaliser des audits dans une/des langue(s) différente(s) de leur langue maternelle, ils doivent fournir les preuves qu'ils maîtrisent cette/ces autre(s) langue(s) aux bureaux IFS :

- Certificats de langues comparables au CECR (Cadre Européen Commun de Référence pour les langues) niveau B2 et supérieur  
OU
- Deux (2) ans d'expérience professionnelle dans le secteur agro-alimentaire dans le pays concerné

OU

- Au moins dix (10) audits réalisés dans la langue du pays (les audits en tant que stagiaire ne sont pas acceptés) qui incluent la rédaction des rapports dans cette langue, sans interprète  
OU
- Pour la qualification initiale uniquement : réussite de l'examen oral ou de l'examen écrit général dans la langue concernée, sans interprète.

#### g) Formation initiale interne IFS (deux (2) jours/16 heures)

Le candidat doit avoir participé à la formation initiale interne IFS organisée par l'organisme de certification (sur la base des documents de formation fournis par l'IFS (comme par exemple le support de formation « Train the trainer » et le guide sur les bonnes pratiques d'audit), dispensée par un formateur interne qualifié et couvrant la sécurité des aliments, la législation alimentaire, les pratiques d'audit, etc.) ou à une formation initiale organisée par l'IFS. La formation initiale interne ne doit pas avoir eu lieu plus d'un an avant la date de candidature initiale aux examens IFS. L'objectif de cette formation est de se préparer aux examens IFS.

#### h) Formation en ligne fournie par l'IFS (sur plusieurs modules)

Formation IFS sur l'approche produits et procédés.

Si le CV de l'auditeur ne respecte pas les exigences mentionnées ci-dessus, l'IFS peut rejeter sa candidature à l'examen.

Pour les auditeurs exclusifs, le CV doit être confirmé par une personne de l'organisme de certification. Les auditeurs non-exclusifs doivent eux-mêmes confirmer que les informations fournies sont correctes et complètes.

**Remarque :** Les bureaux IFS ont la possibilité de retirer une qualification d'auditeur IFS ou de ne pas l'accepter pour les examens si les informations fournies dans le CV sont incorrectes.

Toutes les exigences relatives à la qualification des auditeurs doivent être évaluées par l'organisme de certification, conformément à la norme ISO/CEI 17065:2012.

### 3.1.3 Processus d'examen IFS et audit de validation

Les auditeurs respectant les exigences du chapitre 3.1.2, Partie 3, peuvent participer à l'examen écrit IFS Food puis, en cas de réussite, à l'examen oral IFS.

**Remarque :** Le règlement détaillé des examens IFS (« Règlement des examens IFS ») et les plannings des sessions d'examens IFS au niveau international sont fournis par l'IFS et sont également disponibles sur le site Internet IFS.

Une fois les examens IFS écrits et oraux réussis, et l'expérience générale requise d'audit acquise (voir voir chapitre 3.1.2 d), l'auditeur doit être validé lors de son premier audit IFS Food en tant qu'auditeur principal, sous la supervision d'un observateur pleinement qualifié (voir également le glossaire pour la définition de l'audit de validation).

Cet audit doit :

- Être réalisé dans une société dont le périmètre d'audit correspond aux secteurs de produits et

technologiques pour lesquels l'«auditeur» va être qualifié.

- Être observé par un observateur IFS qualifié pour tous les secteurs de produits et technologiques de l'audit.

Le rapport de l'audit de validation doit être rédigé dans une trame fournie par l'IFS.

Une fois que le rapport d'observation de l'audit de validation a été validé par l'IFS, l'auditeur est activé en tant qu'auditeur IFS Food dans la base de données IFS et une attestation personnelle d'auditeur IFS Food lui est délivrée. Le certificat d'auditeur précise la durée de validité, les langues et les secteurs de produits et technologiques pour lesquels l'auditeur est qualifié.

A compter du jour de l'activation, les auditeurs peuvent réaliser des audits IFS Food pour les secteurs de produits et technologiques pour lesquels ils sont qualifiés par les bureaux IFS. La validité du certificat commence à la date d'activation dans la base de données IFS et est basée sur la date de réussite de l'examen IFS oral. La validité s'arrête à la fin de la deuxième année calendaire, quelle que soit la date d'activation en tant qu'auditeur IFS Food.

**Exemple :** Si un auditeur réussit l'examen oral IFS le 20.10.2022, son attestation sera valable jusqu'au 31.12.2024.

### **3.1.4 Option de conversion pour les auditeurs qualifiés pour d'autres référentiels de certification de la sécurité des aliments, pour la transformation post-agricole, reconnus par la GFSI et accrédités selon la norme ISO/CEI 17065:2012, pour devenir qualifiés pour le référentiel IFS Food**

Le candidat doit :

- Être qualifié depuis au moins deux (2) ans pour le référentiel de certification de la sécurité des aliments, pour la transformation post-agricole, reconnu par la GFSI et accrédité selon la norme ISO/CEI 17065:2012
- Avoir participé à une formation interne IFS de deux (2) jours
- Avoir participé à la formation en ligne IFS sur l'approche produits et procédés
- Réussir l'examen IFS oral (et examen(s) écrit(s) pour la qualification sur le(s) secteur(s) technologique(s) IFS)
- Être observé lors d'un audit de validation.

Les secteurs de produits et technologiques seront acceptés selon les expériences professionnelle et d'audit, telles que décrites au chapitre 3.1.2 e), Partie 3.

### **3.1.5 Maintien de qualification des auditeurs**

La qualification des auditeurs doit être réévaluée avant la fin de validité de leur attestation.

Pour maintenir leur qualification, les auditeurs exclusifs doivent respecter les exigences suivantes :

- Chaque année : participer à deux (2) jours/16 heures de formation interne organisée par l'organisme de certification (voir les spécifications de cette formation au chapitre 2.6, Partie 3). Ceci est applicable à partir de l'année de réussite de l'examen oral.
- Chaque année : réaliser au moins cinq (5) audits IFS Food, en tant qu'auditeur principal ou co-auditeur. Cela s'applique à partir de la première année qui suit la qualification en tant qu'auditeur IFS Food.



- Toutes les deux (2) années calendaires : participer à une formation de calibration IFS de deux (2) jours, organisée par l'IFS. Suite à la réussite des examens IFS, la première formation de calibration IFS obligatoire doit être réalisée lors de la deuxième année calendaire après la date de réussite à l'examen oral IFS.
- Tous les deux (2) ans : être évalué par l'organisme de certification lors d'un audit IFS Food complet (observation d'audit de surveillance sur site), afin d'évaluer ses compétences. Cette observation peut être réalisée à tout moment durant la deuxième année calendaire après l'année où la dernière observation d'audit a eu lieu. Toutes les secondes fois (tous les quatre (4) ans), elle peut être remplacée par une observation d'audit réalisée lors d'un audit de certification de la sécurité des aliments selon un autre référentiel reconnu par la GFSI, dans la transformation post-agricole, et accrédité selon la norme ISO/CEI 17065:2012. L'observateur ne doit pas prendre part à l'audit (en tant que membre de l'équipe). Si l'observation est réalisée lors d'un audit IFS Food, l'observateur doit être un auditeur qualifié IFS Food et doit respecter les exigences définies au chapitre 3.2 sur les observateurs IFS qualifiés. L'organisme de certification doit préciser le nom de l'observateur dans le rapport d'audit IFS. Un rapport complet, utilisant la trame de rapport d'observation d'audit IFS, doit être disponible pour démontrer les conclusions de l'observation d'audit.

Les auditeurs non-exclusifs sont responsables du maintien de leur qualification.

Pour maintenir leur qualification, ils doivent respecter quasiment les mêmes exigences que celles des auditeurs exclusifs, avec les variantes suivantes (en gras) :

- Chaque année : participer à deux (2) jours/16 heures de formation interne **organisée par chaque organisme de certification** avec lequel l'auditeur est relié dans la base de données IFS.
- Chaque année : réaliser au moins cinq (5) audits IFS Food, en tant qu'auditeur principal ou co-auditeur. Cela s'applique à partir de la première année qui suit la qualification en tant qu'auditeur IFS Food.
- Tous les deux (2) ans : être évalué **par chaque organisme de certification** lors d'un audit IFS Food complet (observation d'audit de surveillance sur site).

**Remarque 1 :** Les observations d'audit de surveillance doivent refléter dans le temps les secteurs pour lesquels l'auditeur est qualifié.

**Remarque 2 :** Si l'observation d'audit est réalisée lors d'un audit de certification de la sécurité des aliments selon un autre référentiel reconnu par la GFSI, l'observateur doit observer l'auditeur lors de la durée totale calculée de l'audit. En plus de la règle mentionnée ci-dessus, les règles sur l'observateur et le format du rapport s'appliquent.

**Remarque 3 :** Les observations d'activité réalisées pendant des audits IFS Food par les organismes d'accréditation ou par l'Integrity Program IFS peuvent remplacer les observations d'audit de l'organisme de certification.

**Remarque 4 :** Pour une équipe d'audit, l'auditeur principal peut uniquement être observé si l'équipe ne se sépare pas lors de l'audit.

Tous les résultats du processus de surveillance des auditeurs IFS qualifiés, ainsi que les formations internes et externes, doivent être évalués par l'organisme de certification, conformément à la norme ISO/CEI 17065:2012.

Toutes les preuves de conformité aux exigences mentionnées ci-dessus doivent être mises en ligne dans la base de données IFS, si requis par l'IFS, avant la fin de validité de l'attestation des

auditeurs.

**Remarque :** En cas de situation extraordinaire, (par exemple, marché émergent), où les règles générales ne peuvent pas être respectées, il est obligatoire de contacter l'IFS Auditor Management, pour une décision au cas par cas.

L'IFS gère la requalification des auditeurs tous les deux (2) ans :

- Si toutes les exigences sont respectées, l'IFS émet une nouvelle attestation d'auditeur qui est valable pour deux (2) années supplémentaires.
- Si elles ne sont pas toutes respectées, l'attestation de l'auditeur ne sera pas maintenue. L'auditeur doit dans ce cas participer avec succès à l'examen IFS oral initial et à l'audit de validation, pour être de nouveau qualifié comme auditeur IFS Food.

**Exemple d'une situation où toutes les exigences sont respectées :**

- Date de réussite de l'examen oral IFS : 25 mai 2022.
- Date de fin de validité de l'attestation d'auditeur (qualification initiale) : 31 décembre 2024.
- L'auditeur doit participer à une formation de calibration IFS entre le 1<sup>er</sup> janvier et le 31 décembre 2024.
- L'auditeur est autorisé à réaliser des audits IFS Food à partir du jour de son activation dans la base de données, jusqu'au 31 décembre 2024.
- En 2024, si l'auditeur a :
  - participé à une formation de calibration IFS (par exemple, les 8 et 9 septembre 2024), et
  - respecté toutes les exigences mentionnées au chapitre 3.1.6,
- la nouvelle date de fin de validité de l'attestation d'auditeur IFS Food (requalification) est le : 31 décembre 2026.

### 3.1.6 Situation particulière d'un auditeur temporairement inactif

Si un auditeur nécessite un arrêt temporaire (c'est-à-dire une pause d'activité en tant qu'auditeur IFS d'au moins six (6) mois et d'au plus trois (3) ans), du fait par exemple d'un congé maternité/paternité ou d'un arrêt maladie, l'organisme de certification de l'auditeur doit informer l'IFS Auditor Management dès que possible de la date de début et de fin de cet arrêt. Les auditeurs non-exclusifs doivent fournir directement les informations demandées ci-dessus à l'IFS Auditor Management.

Si, du fait de l'arrêt, les exigences mentionnées au chapitre 3.1.5 pour maintenir la qualification d'auditeur ne sont pas respectées (formation interne annuelle, observation d'audit toutes les deuxièmes années et formation de calibration IFS toutes les deuxièmes années), l'auditeur doit les respecter dans un délai d'un an suite à l'arrêt, avant de réactiver sa qualification d'auditeur IFS Food. Si ce n'est pas le cas, l'auditeur perdra sa qualification d'auditeur IFS Food et devra participer avec succès à l'examen IFS oral et à l'audit de validation, pour être de nouveau qualifié comme auditeur IFS Food.

En cas de changement de version du référentiel pendant cette période, le processus de conversion de l'auditeur doit s'appliquer.

### 3.1.7 Extension de qualification à d'autres secteurs de produits et technologiques pour les auditeurs qualifiés IFS Food

Les auditeurs peuvent, pendant la durée de validité de leur attestation d'auditeur IFS Food, étendre leur qualification à d'autres secteurs de produits et/ou technologiques, sur la base d'une expérience nouvelle ou élargie acquise après la qualification initiale.

Pour l'extension de qualification à d'autres secteurs de produits et technologiques, les auditeurs doivent apporter les mêmes preuves que pour la qualification initiale (voir chapitre 3.1.2 e), sur la base d'une expérience au moins partiellement nouvelle depuis la qualification initiale).

Pour l'extension de qualification à d'autres secteurs technologiques, les auditeurs doivent en plus réussir un examen écrit IFS (pour chaque secteur technologique) organisé par les bureaux IFS.

**Remarque 1 :** Les audits IFS Food réalisés sous la supervision d'un observateur peuvent compter, pour l'observateur, pour faire une demande d'extension de qualification à un secteur de produits ou technologique. La participation à un audit IFS Food en tant qu'expert technique ou interprète peut également compter pour demander une extension de qualification à un secteur de produits ou technologique.

**Remarque 2 :** Pour pouvoir utiliser l'audit IFS réalisé comme preuve d'une demande d'extension de qualification à un secteur dans le cas d'une équipe d'audit, les auditeurs doivent rester ensemble pendant tout l'audit IFS.

#### **Approche alternative pour l'extension de qualification aux secteurs de produits 3, 7 et 11**

Pour toute demande d'extension de qualification à l'un de ces secteurs (3, 7 ou 11), l'auditeur doit soit respecter les exigences mentionnées ci-dessus (approche générale), soit respecter les quatre (4) exigences définies dans le tableau 10 suivant.

**Tableau 10 : Les quatre (4) exigences pour les extensions de qualification aux secteurs de produits 3, 7 ou 11**

Exigence	Secteur de produits 3 (Œufs et produits dérivés d'œufs)	Secteur de produits 7 (Produits combinés)	Secteur de produits 11 (Aliments pour animaux domestiques)
Qualification prérequis pour d'autres secteurs de produits	Un secteur de produits parmi les secteurs 1, 2 ou 4 (secteurs de produits d'origine animale)	Un secteur de produits parmi les secteurs 1 à 4 (secteurs de produits d'origine animale) + 1 secteur de produits parmi les secteurs 1 à 6	Un secteur de produits parmi les secteurs 1 à 4 (secteurs de produits d'origine animale) + 1 secteur de produits parmi les secteurs 1 à 6
Expérience d'audit	Dix (10) audits IFS Food complets dans n'importe quel secteur de produits (réalisés en tant qu'auditeur principal ou co-auditeur)		
Formation interne à l'organisme de certification spécifique au produit	Durée d'au moins quatre (4) heures	Durée d'au moins huit (8) heures	Durée d'au moins huit (8) heures
Observation d'audit	Observation par l'organisme de certification lors du premier audit réalisé pour le nouveau secteur de produits. L'observateur doit être qualifié pour le secteur de produits pour lequel l'auditeur est observé (cela peut être utilisé pour l'observation d'audit de surveillance obligatoire)		

La preuve de participation à la formation doit être disponible sur demande de l'IFS. L'organisme de certification doit soumettre la demande d'extension de qualification à l'IFS Auditor Management **après la réalisation et l'évaluation de l'observation d'audit, mais avant la mise en ligne du rapport d'audit IFS dans la base de données IFS.**

### 3.1.8 Règles et explications supplémentaires sur l'approche non-exclusive

Les auditeurs peuvent basculer du statut non-exclusif au statut exclusif (et vice versa). Les organismes de certification concernés sont informés par l'IFS à chaque changement de statut.

Un auditeur non exclusif est lié à un organisme de certification dans la base de données IFS en mettant en ligne l'observation d'audit réalisée par l'organisme de certification.

Un auditeur non-exclusif ne doit pas avoir de responsabilités liées à l'IFS au sein d'un organisme de certification (par exemple, elle/il ne peut pas être un formateur interne IFS, ni le responsable IFS, ni l'interlocuteur IFS).

Les accords de prêt pour tout audit individuel et les accords de groupes de travail IFS ne sont pas possibles pour les auditeurs non exclusifs.

### 3.1.9 Règles générales pour les équipes d'audit

Tous les membres de l'équipe d'audit doivent être des auditeurs qualifiés IFS.

Si des audits ont lieu en équipe, les exigences suivantes s'appliquent :

- Une équipe d'audit IFS doit être composée d'auditeurs qualifiés IFS Food, dont les profils combinés (secteurs de produits et secteurs technologiques) sont conformes au périmètre du site de production audité.
- Un auditeur principal doit toujours être identifié.
- Les auditeurs principaux et co-auditeurs doivent toujours être qualifiés pour au moins l'un des secteurs de produits et l'un des secteurs technologiques du périmètre de l'audit.
- Au moins deux (2) heures de la durée d'audit doivent être ajoutées à la durée d'audit calculée. Ce temps additionnel doit être alloué à l'équipe, afin de réaliser des parties de l'audit en commun (par exemple les réunions de clôture et d'ouverture, les échanges sur les constats d'audit, etc.).
- Le temps restant peut être réparti tant que les qualifications de chaque auditeur sont toujours couvertes lors de l'audit. Si l'auditeur principal ou le co-auditeur n'a pas, individuellement, la qualification pour les secteurs de produits et technologiques nécessaires à l'audit, ils doivent rester ensemble pendant toutes les parties de l'audit durant lesquelles les qualifications des deux auditeurs sont nécessaires. Seul un auditeur qualifié pour tous les secteurs de produits et technologiques concernés peut réaliser séparément certaines parties de l'audit.

Le plan d'audit doit clairement indiquer quel auditeur a réalisé quelle partie de l'audit.

## 3.2 Exigences pour les personnes en charge de la revue

Une personne en charge de la revue IFS peut être soit un auditeur IFS Food, soit un « pure reviewer » (personne uniquement en charge de la revue). La section suivante décrit les exigences de qualification des « pure reviewers ». Les « pure reviewers » peuvent travailler de manière exclusive avec un seul organisme de certification ou de manière non exclusive avec un ou plusieurs organismes.

### 3.2.1 Exigences générales pour les « pure reviewers »

Les candidats souhaitant se faire qualifier comme « pure reviewer » doivent respecter les exigences suivantes et fournir les preuves associées dans leur dossier de candidature :

#### a) Formation et expérience professionnelle

Exigences identiques à celles requises pour les auditeurs IFS.

#### b) Qualifications

Le candidat doit avoir participé à une formation à l'hygiène et à l'HACCP, d'une durée d'au moins deux (2) jours/16 heures.

#### c) Expérience générale d'audit

Le candidat doit avoir assisté à deux (2) audits IFS Food complets (en tant que stagiaire).

#### d) Langue

Si le candidat souhaite revoir des rapports d'audit dans une/des langue(s) différente(s) de sa langue maternelle, elle/il doit maîtriser cette/ces autre(s) langue(s). La décision sur la maîtrise suffisante de cette/ces autre(s) langue(s) par la personne en charge de la revue pour effectuer une revue technique appropriée des rapports relève de la responsabilité de l'organisme de certification.

#### e) Formation interne IFS et formation sur la notation IFS

Le candidat doit avoir participé aux formations suivantes :

- Un jour de formation interne sur la mission de revue technique, organisée par l'organisme de certification

ET

- Un jour de formation sur la notation IFS, organisée par l'IFS.

#### f) Formation en ligne fournie par l'IFS (« Formation IFS sur l'approche produits et procédés »)

Lorsque la personne en charge de la revue a respecté les exigences ci-dessus et que cela a été validé par l'IFS, elle/il sera activé(e) en tant que « pure reviewer » dans la base de données IFS et une attestation sera émise.

A partir de sa date d'activation, le « pure reviewer » pourra réaliser des revues techniques de rapports d'audit IFS Food. La validité du certificat démarre à partir de la date d'activation dans la base de données et se termine à la fin de la deuxième année calendaire, quelle que soit la date d'activation.

### 3.2.2 Maintien de qualification des « pure reviewers »

La qualification des « pure reviewers » doit être réévaluée avant la fin de validité de l'attestation. Pour maintenir sa qualification, le « pure reviewer » doit respecter les exigences suivantes :

- Chaque année : participer à deux (2) jours/16 heures de formation interne organisée par l'organisme de certification (voir les spécifications de cette formation au chapitre 2.6).
- Tous les deux (2) ans : participer (en tant que stagiaire) à un audit IFS Food.
- Toutes les deux (2) années calendaires : participer à une formation de calibration IFS de deux (2) jours, organisée par l'IFS. La première formation de calibration IFS obligatoire doit être réalisée lors de la deuxième année calendaire après la date de qualification initiale.

Les « pure reviewers » non exclusifs sont responsables du maintien de leur qualification.

Pour maintenir leur qualification, ils doivent respecter quasiment les mêmes exigences que celles des « pure reviewers » exclusifs, avec les variantes suivantes (en gras) :

- Chaque année : participer à deux (2) jours/16 heures de formation interne **organisée par chaque organisme de certification** avec lequel ils ont un lien dans la base de données IFS.
- Tous les deux (2) ans : participer (en tant que stagiaire) à un audit IFS Food **pour chaque organisme de certification.**

**Remarque :** En démarrant le partenariat avec un nouvel organisme de certification, le « pure reviewer » doit participer à un jour de formation interne sur la mission de revue technique, organisée par l'organisme de certification.

### 3.3 Exigences pour les formateurs internes IFS

#### 3.3.1 Exigences générales pour les formateurs internes IFS

Les candidats souhaitant se faire qualifier comme formateur interne IFS doivent respecter les exigences suivantes et fournir les preuves associées dans leur dossier de candidature :

**a) Formation et expérience professionnelle**

Exigences identiques à celles requises pour les auditeurs IFS.

**b) Qualifications**

Le candidat doit avoir participé :

- A une formation d'auditeur principal et à une formation sur l'HACCP, comme pour les auditeurs IFS
- A la formation IFS « Train the trainer » organisée par l'IFS.

**c) Expérience générale d'audit**

Au moins sept (7) audits complets de sécurité des aliments (audits de certification de la sécurité des aliments selon des référentiels reconnus par la GFSI et/ou audits seconde partie reconnus) et/ou évaluations Progress IFS Food (niveau intermédiaire ou d'une durée d'au moins huit (8) heures) doivent avoir été réalisés par l'auditeur dans l'industrie agro-alimentaire durant les cinq (5) dernières années (selon la « Liste positive d'expérience d'audit reconnue pour l'IFS Food » fournie aux organismes de certification par l'IFS).

Par ailleurs, le candidat doit avoir participé à deux (2) audits complets de certification IFS Food en tant qu'auditeur principal ou stagiaire dans les deux (2) dernières années.

**d) Langue**

Les formateurs internes IFS doivent parler couramment l'anglais et la/les langue(s) utilisée(s) pour mener les formations.

**e) Formation en ligne fournie par l'IFS (« Formation IFS sur l'approche produits et procédés »)****3.3.2 Maintien de qualification des formateurs internes IFS**

Pour maintenir sa qualification, le formateur interne IFS doit respecter les exigences suivantes :

- Chaque année : animer ou participer à deux (2) jours/16 heures de formation interne organisée par l'organisme de certification.
- En continu : rester informé de toute information nouvelle sur le référentiel IFS Food (fournie par l'IFS à l'organisme de certification).
- Conversion au référentiel IFS Food v8 : participer à la nouvelle formation IFS « Train the trainer » organisée par l'IFS et former en interne tous les auditeurs qualifiés IFS et les personnes en charge de la revue, avant qu'elles/ils ne réalisent des audits et des revues techniques selon la nouvelle version. La durée de cette formation interne IFS doit être d'une journée. Elle est obligatoire pour tous les auditeurs, les personnes en charge de la revue et les formateurs internes et doit être réalisée en plus de la formation annuelle interne.
- Lorsqu'une nouvelle version des notes de doctrine IFS est publiée : former tous les auditeurs qualifiés IFS et les personnes en charge de la revue avant qu'elles/ils ne réalisent de nouveaux audits ou de nouvelles revues techniques (cette formation peut être réalisée en présentiel, en ligne ou par webinar).

### 3.4 Exigences pour les observateurs IFS

Toute personne souhaitant être qualifiée comme observateur IFS doit respecter les exigences suivantes :

- a) Être un auditeur IFS Food expérimenté
- b) Avoir déjà réalisé au moins dix (10) audits IFS Food complets en tant qu'auditeur principal
- c) Avoir participé à la formation en ligne pour les observateurs IFS (fournie par l'IFS)
- d) Être identifié comme observateur dans la base de données IFS
- e) Être qualifié pour la/les langue(s) dans laquelle l'audit est réalisé.

L'organisme de certification doit s'assurer que l'observateur dispose des compétences requises, à la fois personnelles et professionnelles, afin d'observer d'autres auditeurs de manière constructive.

L'observateur doit fournir des rapports d'observations complets, en utilisant la trame de rapport d'observation d'audit IFS, qui doivent être disponibles sur demande de l'IFS.

**Option supplémentaire :**

Un formateur interne IFS qui est également un «pure reviewer» IFS peut obtenir la qualification d'observateur pour réaliser les observations d'audit de surveillance, mais pas les audits de validation. Pour obtenir la qualification d'observateur pour les observations d'audit de surveillance, ils doivent respecter les exigences c) à e) mentionnées ci-dessus.

### 3.5 Vue d'ensemble des exigences de qualification initiale, de maintien de qualification et des missions pour chaque fonction IFS dans un organisme de certification

Le tableau suivant (tableau 11) présente toutes les exigences applicables à la qualification initiale et au maintien de qualification ainsi que les missions pour chaque fonction IFS dans un organisme de certification.



**Tableau 11 : Vue d'ensemble des exigences de qualification initiale, de maintien de qualification et des missions pour chaque fonction IFS dans un organisme de certification**

Fonction/ rôle dans l'organisme de certification	Profil/exigences pour la qualification initiale	Exigences pour le maintien de la qualification	Missions
<b>Auditeur IFS (chapitre 3.1, Partie 3)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formation professionnelle</li> <li>• Expérience professionnelle</li> <li>• Qualifications</li> <li>• Expérience d'audit (générale et par secteurs)</li> <li>• Deux (2) jours de formation initiale interne par l'organisme de certification</li> <li>• Formation en ligne fournie par l'IFS (« Formation IFS sur l'approche produits et procédés »)</li> <li>• Examens IFS réussis (écrits et oraux)</li> <li>• Audit de validation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque année : deux (2) jours de formation interne par l'organisme de certification</li> <li>• Tous les ans : cinq (5) audits IFS Food</li> <li>• Tous les deux (2) ans : une observation d'audit IFS Food (toutes les deuxièmes fois, c'est-à-dire tous les quatre (4) ans, peut être remplacée par une observation lors d'un audit de certification de la sécurité des aliments selon un autre référentiel reconnu par la GFSI et accrédité selon la norme ISO/CEI 17065:2012)</li> <li>• Tous les deux (2) ans : Formation de calibration organisée par l'IFS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réalise des audits IFS</li> <li>• Revoit les rapports d'audit IFS (s'ils n'ont pas effectué l'audit eux-mêmes)</li> </ul>

Fonction/ rôle dans l'organisme de certification	Profil/exigences pour la qualification initiale	Exigences pour le maintien de la qualification	Missions
<b>Personne en charge de la revue (chapitre 3.2, Partie 3)</b>	Auditeur IFS Food ou « pure reviewer » : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formation professionnelle</li> <li>• Expérience professionnelle</li> <li>• Qualifications</li> <li>• Expérience d'audit (en tant que stagiaire ou auditeur)</li> <li>• Un jour de formation interne à la mission de revue technique par l'organisme de certification</li> <li>• Formation sur la notation IFS organisée par l'IFS</li> <li>• Formation en ligne fournie par l'IFS (« Formation IFS sur l'approche produits et procédés »)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque année : deux (2) jours de formation interne par l'organisme de certification</li> <li>• Tous les deux (2) ans : un audit IFS Food en tant que stagiaire</li> <li>• Tous les deux (2) ans : Formation de calibration organisée par l'IFS</li> </ul>	Revoit les rapports d'audit IFS Food (tâches techniques) Pour vérifier, au minimum : <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cohérence globale des rapports d'audit IFS</li> <li>• Si les constats sont bien formulés et correspondent à l'évaluation</li> <li>• Si les corrections et actions correctives ainsi que les délais de mise en place proposés par la société auditée ont été validés par l'auditeur (ou par un représentant de l'organisme de certification) et sont pertinents</li> </ul>

Fonction/ rôle dans l'organisme de certification	Profil/exigences pour la qualification initiale	Exigences pour le maintien de la qualification	Missions
<b>Formateur interne IFS (voir chapitre 3.3, Partie 3)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formation professionnelle</li> <li>• Expérience professionnelle</li> <li>• Qualifications</li> <li>• Expérience d'audit</li> <li>• Formation « Train the trainer » organisée par l'IFS</li> <li>• Maîtrise courante de l'anglais</li> <li>• Formation en ligne fournie par l'IFS (« Formation IFS sur l'approche produits et procédés »)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque année : deux (2) jours de formation interne (participant ou animateur)</li> <li>• En continu : vérification et communication de toute information mise à jour fournie par l'IFS</li> <li>• En cas de publication d'une nouvelle version du référentiel IFS Food : Formation « Train the trainer » organisée par l'IFS</li> <li>• En cas de publication de nouvelles notes de doctrine IFS : formation de tous les auditeurs IFS et personnes en charge de la revue IFS sur toutes les modifications et nouvelles informations des notes de doctrine IFS, avant qu'elles/ils ne réalisent de nouveaux audits ou de nouvelles revues techniques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forme les auditeurs et les personnes en charge de la revue</li> <li>• Définit le programme de formation pour tous les auditeurs qualifiés IFS et les "pure reviewers" de l'organisme de certification</li> <li>• Forme en interne les nouveaux candidats</li> <li>• En cas de publication de nouvelles notes de doctrine IFS : formation de tous les auditeurs IFS et personnes en charge de la revue IFS avant qu'elles/ils ne réalisent de nouveaux audits ou de nouvelles revues techniques (cette formation peut être réalisée en présentiel, en ligne ou par webinar).</li> </ul>

Fonction/ rôle dans l'organisme de certification	Profil/exigences pour la qualification initiale	Exigences pour le maintien de la qualification	Missions
<b>Observateur IFS (chapitre 3.4, Partie 3)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auditeur IFS expérimenté (au moins 10 audits IFS Food réalisés) ou formateur interne IFS qui est également "pure reviewer" IFS (uniquement pour les observations d'audit de surveillance)</li> <li>• Formation pour les observateurs fournie par l'IFS</li> </ul>	Lié au maintien de qualification d'auditeur IFS Food ou de formateur interne IFS/"pure reviewer" IFS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser des observations d'audit conformément aux exigences IFS pour le compte de l'organisme de certification, incluant l'observation sur site et la rédaction du rapport</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> seuls les auditeurs IFS Food qualifiés comme observateurs et couvrant l'intégralité du périmètre de l'audit observé sont autorisés à réaliser des audits de validation</p>





# PARTIE 4

---

1	Introduction	112
2	Reporting	112
3	Logiciel IFS	116
4	Base de données IFS ( <a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a> )	116

---



## PARTIE 4

# Reporting, logiciel IFS et base de données IFS

---

## 1 Introduction

Suite à la réalisation d'un audit IFS Food, un rapport complet et structuré doit être rédigé. La langue du rapport doit être la langue de travail de la société. Dans certains cas particuliers identifiés par l'organisme de certification, lorsque la langue maternelle des distributeurs ou des acheteurs est différente de la langue de travail de la société, une version anglaise du rapport peut également être préparée. Si le rapport est rédigé dans une autre langue que l'anglais, le profil de la société, le résumé général des tableaux d'informations obligatoires et le périmètre d'audit doivent être traduits en anglais.

**Remarque :** Pour les audits combinés (IFS Food/IFS Broker ou IFS Food/IFS Logistics), deux (2) rapports distincts doivent être rédigés et deux (2) certificats distincts doivent être émis et mis en ligne dans la base de données IFS.

Le rapport d'audit IFS Food doit être préparé selon le format suivant :

- La vue d'ensemble de l'audit (chapitre 2.1, Partie 4)
- Le contenu principal (chapitre 2.2, Partie 4).

## 2 Reporting

### 2.1 Exigences minimales pour le rapport d'audit IFS : vue d'ensemble de l'audit (Annexe 9)

#### Page de couverture

La page de couverture du rapport d'audit IFS doit comprendre :

- Les nom et/ou logo et adresse de l'organisme de certification
- Le logo IFS Food
- Le nom du site audité et son numéro d'agrément sanitaire, si applicable
- Le numéro GS1 GLN (Global Location Number) lié au(x) site(s) couvert(s) lors de l'audit. Ce numéro est obligatoire pour les sites situés dans l'espace économique européen (EEE) ainsi que pour le Royaume-Uni et les pays ayant signé des accords bilatéraux avec l'Union européenne et considérés comme intégrés dans l'EEE, comme la Suisse.
- La/les date(s) de l'audit
- Le statut d'audit annoncé ou non annoncé
- Les détails de l'accréditation de l'organisme de certification.

#### Vue d'ensemble de l'audit

La vue d'ensemble de l'audit du rapport IFS doit inclure les informations obligatoires suivantes :



- **Détails de l'audit**
  - Les noms de l'auditeur principal, de la personne en charge de la revue (revue technique du rapport), du co-auditeur, du stagiaire et de l'observateur, si applicable
  - La/les date(s) de l'audit (en cas d'audit complémentaire, préciser en plus cette date)
  - La durée de l'audit (heures de début et de fin de chaque journée d'audit)
  - Les dates de l'audit précédent (heures de début et de fin de chaque journée d'audit)
  - Les noms de l'organisme de certification et de l'auditeur qui a réalisé l'audit précédent
  - Le nom et l'adresse du site audité
  - Le nom et l'adresse de la société (ou du siège social/des fonctions centralisées)
  - Le COID (code d'identification IFS), comme défini dans la base de données IFS
  - Les coordonnées de la personne à contacter en cas d'urgence (par exemple en cas de rappel) : au moins le nom, l'adresse e-mail et le numéro de téléphone
  - La version du référentiel.
- **Périmètre de l'audit**
  - La description détaillée des procédés et des produits
  - Les codes/numéros des secteurs de produits et technologiques.
- **Informations supplémentaires**
  - La description des exclusions, si applicable
  - La description des procédés partiellement sous-traités (explications, nombre de sous-traitants, description incluant le nom, l'adresse, le statut de certification et le(s) COID), si applicable
  - La description des structures décentralisées, si applicable, et du/des entrepôt(s) en dehors du site (nom du lieu) :
    - en cas de certification IFS Logistics : COID
  - La description de la société ayant de multiples sites, si applicable, voir chapitre 2.2.2, Partie 1
- **Résultat final de l'audit**
  - Le résultat final de l'audit avec le niveau et le pourcentage obtenus (en cas d'audit complémentaire, préciser qu'un audit complémentaire a eu lieu et si la non-conformité majeure a été levée ou non)
  - La fenêtre de temps lors de laquelle l'audit de recertification doit être réalisé ou si l'audit sera non annoncé.
- **Observations sur les non-conformités (majeures et exigences KO notées D)**

En cas d'audit complémentaire, des explications supplémentaires doivent être fournies sur l'exigence qui a fait l'objet de la non-conformité majeure finalement levée.
- **Commentaires sur le suivi des corrections et des actions correctives**

Description des corrections et actions correctives de l'audit précédent (mises en place de manière efficace et durable ou non).
- **Profil de la société**

Le profil de la société doit inclure des informations obligatoires sur la structure et les activités de la société et est divisé en deux (2) sections : les données de la société et les données de l'audit. Cela permet au lecteur d'avoir une bonne compréhension de la structure, de l'organisation, de la production, des procédés, etc. de la société. En plus de ces informations obligatoires, d'autres informations peuvent être ajoutées par l'auditeur pour chaque section. Le profil de la société, qui inclut des informations générales, doit être traduit en anglais.

## 2.2 Exigences minimales pour le rapport d'audit IFS : contenu principal (Annexe 10)

Le contenu principal du rapport d'audit est structuré ainsi :

- Un résumé général sous forme de tableau de tous les chapitres, qui liste le nombre d'exigences auditées, les notations attribuées et le résultat (en pourcentage) pour chaque chapitre
- Un résumé général : tableau des champs obligatoires pour certaines exigences d'audit IFS Food définies. Pour ces exigences spécifiques, l'auditeur doit fournir des justifications et/ou des informations supplémentaires, même en cas de notation A. Cela conduit à un rapport plus significatif et descriptif, même si le site audité remplit presque toutes les exigences IFS Food, et ajoute de la valeur pour chaque utilisateur/lecteur. Le tableau de résumé général, qui inclut des informations obligatoires, doit être traduit en anglais.
- La liste de toutes les déviations et non-conformités identifiées pour chaque exigence, par chapitre
- La liste (incluant des explications) de toutes les exigences évaluées N/A (non applicable)
- Le rapport d'audit détaillé (checklist)
- Une annexe du rapport d'audit, incluant :
  - La liste des participants de l'audit : liste du personnel clé présent lors de l'audit
  - Un rappel des règles de l'IFS : tableaux des secteurs de produits et technologiques, explications sur les étapes de procédés, système de notation IFS et conditions d'émission du certificat.

## 2.3 Plan d'actions (Annexe 7)

Pour chaque exigence d'audit, l'auditeur IFS doit décrire et expliquer dans le plan d'actions toutes les déviations et les non-conformités (KO, non-conformités majeures). Ce plan d'actions a un format spécifique. Pour plus d'informations, voir aussi chapitre 4, Partie 1.

## 2.4 Exigences minimales pour le certificat IFS (Annexe 11)

Suite au processus complet d'audit IFS Food, l'organisme de certification doit émettre un certificat. Afin d'être compris et reconnu au niveau international et pour des raisons de cohérence, le certificat IFS Food, délivré par l'organisme de certification, doit comporter, au moins, les informations suivantes :

- Les nom et/ou logo et adresse de l'organisme de certification
- Le nom et/ou logo de l'organisme d'accréditation (utilisé conformément aux règles de l'organisme d'accréditation) et numéro d'enregistrement
- Le nom et l'adresse du site audité
- Le COID (code d'identification IFS), comme défini dans la base de données IFS
- Le numéro d'agrément sanitaire, si applicable
- Le numéro GS1 GLN lié au(x) site(s) couvert(s) lors de l'audit (incluant les entrepôts en dehors du site, si applicable)
- En cas de société ayant de multiples sites : le nom du siège social/des fonctions centralisées, si applicable
- La description du périmètre d'audit, qui doit être traduite en anglais
- La description des produits/procédés

- Les noms et numéros des secteurs de produits et technologiques
- En cas de procédés partiellement sous-traités, ajout de la phrase : « En plus de sa propre production, la société a des procédés partiellement sous-traités »
- La description des exclusions de produits, si applicable
- En cas d'activités supplémentaires de négoce : statut de certification, en indiquant la phrase : "La société dispose de ses propres activités de broker qui sont/ne sont pas certifiées IFS Broker/ selon un autre référentiel reconnu par la GFSI". (pour plus d'informations, voir chapitre 2,2.1, Partie 1 et Annexe 1)
- Le niveau obtenu
- La note obtenue en pourcentage
- La date du dernier audit non annoncé (dernier jour d'audit) Si aucun audit IFS Food non annoncé n'a encore été réalisé pour ce COID, le certificat doit préciser : « Date du dernier audit non annoncé : N/A »
- L'indication du statut «Star» lorsque l'audit a été réalisé de manière non annoncée (symbole étoile à ajouter près du logo IFS Food)
- Les dates et heures de l'audit
- La date de l'audit complémentaire, si applicable
- La fenêtre de temps pour réaliser le prochain audit (recertification), spécifier si non annoncé
- La date d'émission du certificat
- La date d'expiration du certificat (la date de validité du certificat doit rester la même chaque année, comme décrit en Partie 1)
- Les nom et signature de la personne responsable de l'organisme de certification
- Les lieu et date de signature
- Le logo IFS Food en vigueur
- Le code QR avec un lien de vérification vers le site Internet IFS.

**Remarque :** Le logiciel IFS fournit une trame de certificat avec le contenu minimal requis, mais chaque organisme de certification accrédité selon la norme ISO/CEI 17065:2012 pour l'IFS peut utiliser sa propre trame, à condition d'intégrer toutes ces exigences.

## 2.4.1 Code QR sur le certificat IFS

### Code QR sur le certificat via le logiciel IFS

Le code QR est implémenté automatiquement lors de l'exportation du certificat via le logiciel IFS. Le code QR comprend un lien public vers la base de données IFS qui vérifie l'authenticité du certificat.

### Code QR pour créer un certificat sans utiliser le logiciel IFS

Pour les organismes de certification qui éditent des certificats sans utiliser le logiciel IFS, il existe une zone dans la base de données IFS où il est possible de télécharger le code QR pour le COID correspondant.

### Position sur le certificat IFS Food

Le code QR doit être placé dans le coin supérieur droit ou en bas du certificat IFS Food. Il doit être de taille appropriée pour pouvoir être scanné.

### 3 Logiciel IFS

Afin d'augmenter la normalisation des informations de reporting après un audit IFS, un logiciel IFS a été développé et doit être utilisé pour générer le rapport d'audit.

Des informations supplémentaires sur son utilisation sont fournies dans un manuel dédié.

### 4 Base de données IFS ([www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com))

Chaque rapport d'audit, plan d'actions et certificat IFS doit être mis en ligne dans la base de données IFS par l'organisme de certification.

Il existe six (6) groupes d'utilisateurs qui peuvent avoir accès à la base de données IFS :

- Les sociétés/fournisseurs certifié(e)s
- Les organismes de certification
- Les auditeurs
- Les distributeurs
- Les autorités compétentes
- Les consultants (accès spécial).

En général, seules les sociétés certifiées et leur organisme de certification ont accès au rapport complet.

Tous les autres groupes d'utilisateurs peuvent uniquement voir le statut de certification des sociétés certifiées et utiliser les fonctions suivantes :

- Recherche de sociétés certifiées
- Gestion des sociétés certifiées par le biais de l'option « Favoris », « Gestion des fournisseurs »
- Accès aux dates d'audit à venir des sociétés
- Réception de notifications importantes et de listes personnalisables.

Le rapport complet n'est disponible que si la société certifiée donne l'autorisation à l'utilisateur concerné.

#### **Sécurité de la base de données IFS**

Le système de sécurité utilisé pour la base de données repose sur des systèmes de sécurité les plus couramment utilisés et reconnus internationalement.

#### **Protection des données**

La protection des données est un problème important pour l'IFS Management GmbH. L'IFS satisfait à toutes les réglementations de protection des données applicables à la société. La politique de gestion des données d'IFS Management GmbH est disponible sur le site Internet [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com).

Une fois que la société certifiée libère l'accès à ses données, les groupes d'utilisateurs de la base de données IFS reçoivent automatiquement l'accès aux données déverrouillées. La communication avec les distributeurs et les autres groupes d'utilisateurs de la base de données IFS se fait à travers un processus Internet sécurisé qui garantit que seuls les distributeurs et les autres groupes d'utilisateurs/sociétés certifiées autorisés peuvent visualiser des données spécifiques des sociétés/fournisseurs certifié(e)s. Pour plus d'informations, voir le site Internet IFS.

**Outil « Gestion des fournisseurs »**

L'outil « Gestion des fournisseurs » permet aux distributeurs, autorités et sociétés certifiées de sélectionner leurs favoris à partir de toutes les entreprises certifiées répertoriées dans la base de données IFS et d'en disposer dans une liste séparée.

Pour chaque société certifiée enregistrée sous « Gestion des fournisseurs » en tant que favorite, l'utilisateur peut sélectionner des notifications par e-mail.



# ANNEXES



## ANNEXE 1 : Périmètre d'application des différents référentiels et programmes IFS



### IFS Food

Référentiel d'audit des fabricants de produits alimentaires.

Applicable lorsqu'un produit est transformé ou lorsqu'il existe un danger de contamination du produit lié au conditionnement primaire.



### IFS Broker

Référentiel d'audit de personnes et/ou de sociétés, qui sont propriétaires ou non des produits, qui ne « voient » pas les produits (par exemple, qui n'ont pas d'entrepôts, de stations de conditionnement, de flottes de camions, mais qui sont des entités légales avec des boîtes postales, des bureaux, etc.).

Applicable au négoce de produits alimentaires, de produits de droguerie, de parfumerie et d'hygiène et/ou de matériaux d'emballage.



### IFS HPC

Référentiel d'audit des fabricants de produits de droguerie, de parfumerie et d'hygiène ou des entreprises qui conditionnent des produits de droguerie, de parfumerie et d'hygiène nus. Applicable lorsqu'un produit est transformé ou lorsqu'il existe un danger de contamination du produit lors du conditionnement primaire.



### IFS Logistics

Référentiel d'audit de toutes les activités logistiques des produits alimentaires et non alimentaires, telles que le transport, le stockage, le chargement/déchargement, etc. Applicable à tous les types de transports : livraison par la route, le rail, l'avion, par bateau, etc., et pour tout type de produits : congelés, réfrigérés, stables à température ambiante, etc.

Les référentiels IFS "Produits" couvrent les activités logistiques de la société, dans les chapitres sur le transport et/ou le stockage. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de réaliser un audit combiné IFS Food, IFS HPC ou IFS PACsecure avec l'IFS Logistics.



### IFS PACsecure

Référentiel d'audit des fabricants de matériaux d'emballage alimentaire et non alimentaire, incluant la production, la transformation et/ou la conversion de composants et/ou de matériaux d'emballage.





#### IFS Wholesale/Cash & Carry

Référentiel d'audit de grossistes/établissements de cash & carry de produits alimentaires, de produits de droguerie, de parfumerie et d'hygiène et/ou de matériaux d'emballage. Certains traitements ou activités de manipulation des produits nus ou conditionnés sont couvertes par ce référentiel. Applicable également aux sociétés de conditionnement de fruits, de légumes et/ou d'œufs.

#### IFS Progress

Les programmes IFS Progress sont des programmes d'évaluation permettant aux fournisseurs d'établir et de développer des procédés appropriés pour gérer la sécurité et la qualité des produits. Ces programmes sont conçus sur la base d'exigences standardisées et sont structurés en deux niveaux. Ils aident les fournisseurs à progresser vers une certification IFS, dans un délai défini. Ensemble avec leurs clients, les entreprises peuvent déterminer leur parcours jusqu'à la certification, en choisissant leur rythme et les étapes clés. L'IFS offre des programmes Progress pour les fournisseurs de produits alimentaires, de services logistiques, de matériaux d'emballage et de produits de droguerie/ parfumerie/ hygiène (DPH).

### Détermination du périmètre entre le référentiel IFS Food et les autres référentiels IFS



#### IFS Food et IFS Broker :

Si une société de transformation agroalimentaire dispose également d'activités de broker et souhaite faire certifier ces activités, un audit combiné IFS Food/IFS Broker doit être réalisé. Pour cela, deux (2) rapports et deux (2) certificats doivent être émis.



#### IFS Food et IFS Logistics :

Clarifications/exemples sur la détermination de périmètre entre l'IFS Food et l'IFS Logistics :

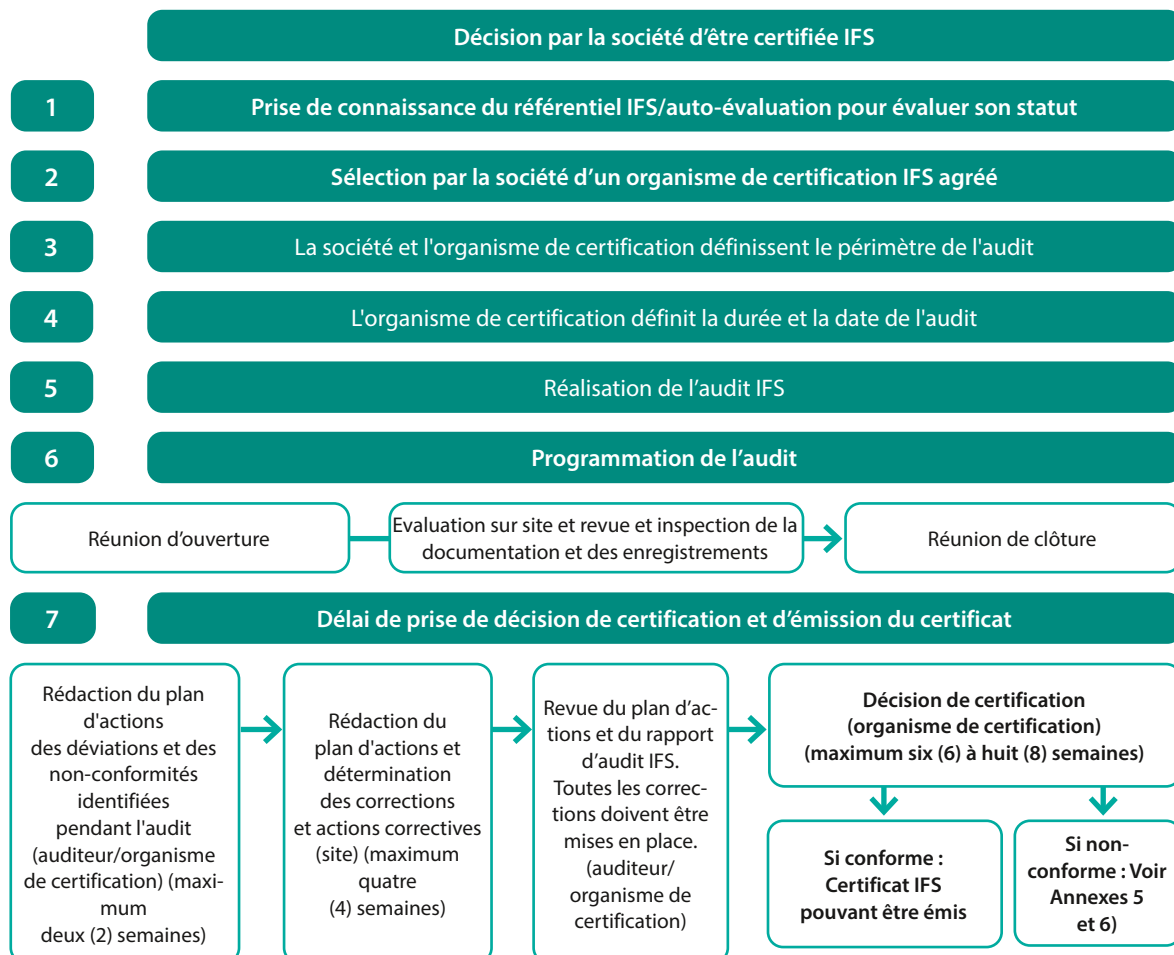
- Le référentiel IFS Logistics concerne uniquement les activités logistiques où les sociétés ont un contact physique avec des produits ayant déjà un conditionnement primaire (transport, conditionnement de produits préemballés, stockage et/ou distribution, transport et stockage de palettes, bag in box). Il s'applique également pour certains produits non conditionnés, comme par exemple les carcasses de viandes, ainsi que pour les produits en tanks ou en vrac (céréales, sirop de glucose, lait, etc.).

- Pour tout type de service logistique, signifiant que les caractéristiques du produit sont modifiées (ou que l'emballage primaire est effectué), l'IFS Logistics n'est pas applicable, sauf pour certains services logistiques de transformation spécifiques.
- Lorsque la société de transformation possède son propre département/ses propres activités de logistique et/ou de transport (stockage et distribution), la partie logistique est incluse dans l'IFS Food, dans le sous-chapitre spécifique sur le transport ou le stockage.

**Remarques :**

- Si les activités logistiques de la société de transformation agroalimentaire sont situées au même lieu que la société, et si la société ou un client souhaite que ces activités soient certifiées IFS Logistics, alors un audit IFS Logistics doit être réalisé. Dans ce cas, les exigences suivantes doivent être respectées :
  - Les activités logistiques sont réalisées exclusivement pour des produits déjà conditionnés
  - Dans le cas de deux (2) certificats (IFS Food et IFS Logistics), les périmètres respectifs de chaque audit et de chaque certificat doivent être clairement définis
  - Les exigences de l'IFS Food sur le transport et le stockage doivent être de toute façon évaluées durant l'audit IFS Food
  - Un audit IFS Food de la société de transformation doit de toute façon être réalisé ; l'audit IFS Logistics est un audit supplémentaire (et peut être combiné).
- Si les activités logistiques de la société de transformation agroalimentaire ne sont pas situées au même lieu que la société, la société dispose des options suivantes :
  - Les inclure dans le périmètre de l'audit IFS Food et préciser dans le profil de la société, au niveau du rapport d'audit, qu'il existe des structures décentralisées
  - Ne pas les auditer et clairement indiquer dans le profil de la société, au niveau du rapport d'audit, que le site n'est pas certifié IFS Logistics
  - Réaliser un audit IFS Logistics.

## ANNEXE 2 : Processus de certification



## ANNEXE 3 : Secteurs de produits et secteurs technologiques

Dans l'IFS Food, toutes les activités de la société doivent être une association de secteurs de produits et de secteurs technologiques.

### Secteurs de produits

Secteurs de produits IFS Food	
1.	Viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande
2.	Poissons, produits de la mer et préparations
3.	Œufs et produits dérivés d'œufs
4.	Produits laitiers
5.	Fruits et légumes
6.	Céréales, semoulerie, boulangerie et pâtisserie, confiserie, snacks
7.	Produits combinés
8.	Boissons
9.	Huiles et graisses
10.	Aliments déshydratés, autres ingrédients et compléments alimentaires
11.	Aliments pour animaux domestiques

## Secteurs technologiques

IFS Secteur technologique	Etapas du procédé – Incluant la transformation/le traitement/la manipulation/le stockage		Classification selon les technologies et les risques liés aux produits
A	P1	Stérilisation (par exemple conserves)	<b>Stérilisation (dans l'emballage final) avec pour objectif de détruire les pathogènes</b> Produits stérilisés (par exemple en autoclave) dans leurs emballages finaux.
B	P2	Pasteurisation thermique, remplissage UHT/aseptique, remplissage à chaud Autres techniques de pasteurisation, par exemple la pasteurisation à haute pression, micro-ondes	<b>Tout traitement thermique (ou haute pression) avec pour objectif de réduire les dangers liés à la sécurité des aliments, sur la base du plan HACCP de la société.</b>
C	P3	Irradiation des aliments	<b>Produits transformés : traitement avec pour objectif de modifier les produits et/ou d'augmenter leur durée de vie et/ou de réduire les dangers liés à la sécurité des aliments grâce à des techniques de conservation ou à d'autres techniques de transformation.</b> Exception : L'irradiation est placée dans ce secteur, même si elle est destinée à la destruction des microorganismes.
	P4	Conservation : salage, saumure, marinade, sucrage, acidification, fumage, fermentation, etc.	
	P5	Evaporation/déshydratation, filtration sous vide, dessiccation par surgélation, microfiltration (moins de 10 microns).	
D	P6	Surgélation (au moins -18 °C/0 °F) y compris pendant le stockage, surgélation rapide, refroidissement, réfrigération, procédé de refroidissement et stockage en chambre froide	<b>Systèmes, traitements pour maintenir l'intégrité et/ou la sécurité des produits</b> Traitement avec pour objectif de maintenir la qualité et/ou l'intégrité des produits, y compris les traitements qui suppriment ou évitent la contamination.
	P7	Traitement antimicrobien par immersion, vaporisation, fumigation.	

IFS Secteur technolo- gique	Etapes du procédé – Incluant la transforma- tion/le traitement/la manipulation/le stockage		Classification selon les technologies et les risques liés aux produits
E	P8	Conditionnement sous atmosphère modifiée, sous vide	<b>Systèmes, traitements pour empêcher la contamination des produits</b> P9 s'applique dès lors qu'au moins 2 procédures/méthodes sont mises en place dans une société pour garantir la sécurité et l'hygiène des produits. Exemples : <ul style="list-style-type: none"> <li>• désinfection des équipements + température de la salle réfrigérée (par exemple, découpe de viande)</li> <li>• désinfection + équipement d'hygiène spécifique pour les employés (par exemple sas d'hygiène)</li> <li>• salle en surpression + équipement d'hygiène spécifique pour les employés (par exemple sas d'hygiène)</li> <li>• filtration d'air + salle en surpression.</li> </ul>
	P9	Procédé(s) permettant d'empêcher la contamination des produits, en particulier la contamination microbiologique, grâce à des mesures d'hygiène renforcées et à des infrastructures spécifiques lors de la manipulation, du traitement et/ou de la transformation, par exemple, technologie de „salle blanche“, salle à température maîtrisée pour des raisons de sécurité des aliments, désinfection après nettoyage, systèmes d'air en surpression (par exemple, filtration en dessous de 10 µ).	
	P10	Techniques spécifiques de séparation : par exemple filtration par osmose inverse, utilisation de charbon actif.	
F	P11	Préparation, cuisson, embouteillage, remplissage de produits visqueux, brassage, fermentation (par exemple, vin), dessiccation, friture, grill, extrusion, barattage	<b>Toute autre manipulation, traitement ou transformation non listé dans A, B, C, D, E.</b>
	P12	Enrobage, panification, pâtes, découpe, tranchage, découpage en dés, démembrement, mélange, farce, abattage, tri, manipulation, conditionnement, stockage sous conditions maîtrisées (atmosphère) sauf température, étiquetage.	
	P13	Distillation, purification, cuisson vapeur, humidification, hydrogénation, broyage.	

**Remarque :** seuls les secteurs technologiques (de A à F) sont utilisés pour les compétences des auditeurs IFS. Les étapes de procédés (de P1 à P13) ne sont utilisées que pour calculer la durée d'audit.

## ANNEXE 4 : Arbre de décision pour les exclusions

Par définition, tous les procédés agro-alimentaires gérés sous la responsabilité de l'entité légale doivent être inclus dans le périmètre de l'audit IFS Food (par exemple, abattage, désossage, découpe de viande, transformation de viande, etc.).

Toutes les étapes de procédés (P) doivent être auditées, car l'exclusion est liée à un/des produits transformés finaux. Le concept clé est l'analyse des risques liés aux produits qui confirmera si l'exclusion est exceptionnellement possible et n'a aucun impact sur la sécurité et la qualité des aliments.

Dans les situations exceptionnelles où la société auditée souhaite exclure un/des produit(s) du périmètre de l'audit IFS Food, le questionnaire suivant doit être rempli par l'organisme de certification.

Les exclusions, lorsqu'elles sont définies et validées par l'organisme de certification (après la soumission du présent questionnaire), doivent toujours être expliquées dans le profil de la société du rapport d'audit et clairement spécifiées dans le périmètre de l'audit, au niveau du rapport d'audit et du certificat.

Si des exclusions de produits sont définies (dans des circonstances exceptionnelles et dans le cadre de ce questionnaire), elles doivent toujours être redéfinies et revues chaque année par l'organisme de certification pour s'assurer que l'exclusion est toujours valide et que le périmètre de l'audit est toujours à jour.

De plus, si la société fabrique de nouveaux produits/de nouveaux produits à marque de distributeurs pendant le cycle de certification IFS, la société doit contacter son organisme de certification pour s'assurer que les exclusions définies sont toujours valides et qu'aucune action supplémentaire n'est nécessaire.

L'auditeur doit toujours vérifier sur site si les exclusions définies sont pertinentes et cohérentes avec le questionnaire, en évaluant les risques pouvant émaner du/des produits exclus (par exemple, les contaminants, les allergènes).

Dans tous les cas (que des exclusions soient définies ou non), le nombre d'employés pris en compte pour calculer la durée d'audit doit toujours être le nombre total d'employés (et non uniquement le nombre d'employés impliqués dans l'activité liée aux produits non exclus).

Toute exclusion qui n'aurait pas été justifiée et identifiée par l'auditeur pendant l'audit doit être auditée soit directement pendant l'audit (avec une revue nécessaire du périmètre de l'audit et peut-être de la durée d'audit), soit ultérieurement au moyen d'un audit d'extension.

**Remarque 1 :** La seule exception à cette règle est liée au(x) procédé(s) saisonnier(s) qui peuvent être exclus, tant que le périmètre de certification n'est pas ambigu et couvre uniquement les procédés/produits évalués en fonctionnement.

**Remarque 2 :** Par définition, tous les co-produits issus de la production (destinés à l'alimentation animale) non listés en Annexe 3 sont exclus du périmètre de l'audit IFS Food. Ces produits ne doivent pas être listés sur le certificat IFS en tant qu'exclusions et doivent uniquement être décrits dans le profil de la société, dans le rapport d'audit.

## Questionnaire IFS Food pour les organismes de certification, pour définir, dans des situations exceptionnelles, des exclusions de produits du périmètre d'audit

Si, dans des situations exceptionnelles, la société décide d'exclure des produits du périmètre de l'audit IFS Food, le questionnaire suivant doit être complété par l'organisme de certification pour vérifier si l'exclusion est autorisée. Le questionnaire complété doit faire partie du plan de l'audit.

Nom de la société : \_\_\_\_\_ COID : \_\_\_\_\_

Périmètre de l'audit planifié : \_\_\_\_\_ Date d'audit prévue : \_\_\_\_\_

Date de validation du questionnaire : \_\_\_\_\_

Produit(s)/groupe de produit(s) exclu(s) : \_\_\_\_\_

Nom de la personne de l'organisme de certification qui a rempli le questionnaire : \_\_\_\_\_

Nom de la personne de la société qui a demandé l'exclusion : \_\_\_\_\_

### 1) Le produit à exclure est-il un produit à marque de distributeurs/grossistes ?

Non  Oui → L'exclusion n'est PAS possible

### 2) Le produit est-il saisonnier/sporadique ?

Non  Oui

Les secteurs de produits et/ou technologiques et le plan HACCP (incluant les allergènes, les contaminants, etc.) sont-ils identiques pour les produits saisonniers/sporadiques et pour les produits réguliers ?

Non  Oui → Le produit peut être inclus avec une évaluation documentaire sur site ou peut être exclu

### 3) Le produit est-il clairement différenciable des produits inclus dans le périmètre d'audit ?

Oui  Non → L'exclusion n'est PAS possible

### 4) L'/Les étape(s) initiale(s) de fabrication du produit à exclure est/sont-elle(s) commune(s) à celle(s) des produits inclus ?

Oui  Non → L'exclusion est possible (par exemple, si la ligne/zone de production est totalement indépendante depuis le début, sans risques de contamination)

### 5) Le produit à exclure est-il acheminé dans une zone différente de celle des produits inclus dans le périmètre d'audit ?

Oui  Non → L'exclusion n'est PAS possible

### 6) Les risques de contamination sont-ils maîtrisés entre les produits inclus et exclus ?

(Le fabricant doit démontrer la maîtrise des risques de contamination entre les produits inclus et exclus (allergènes, dangers chimiques, physiques, microbiologiques, également au niveau du stockage et des entrepôts). Un diagramme des flux lié au produit à exclure doit être adressé à l'organisme de certification.)

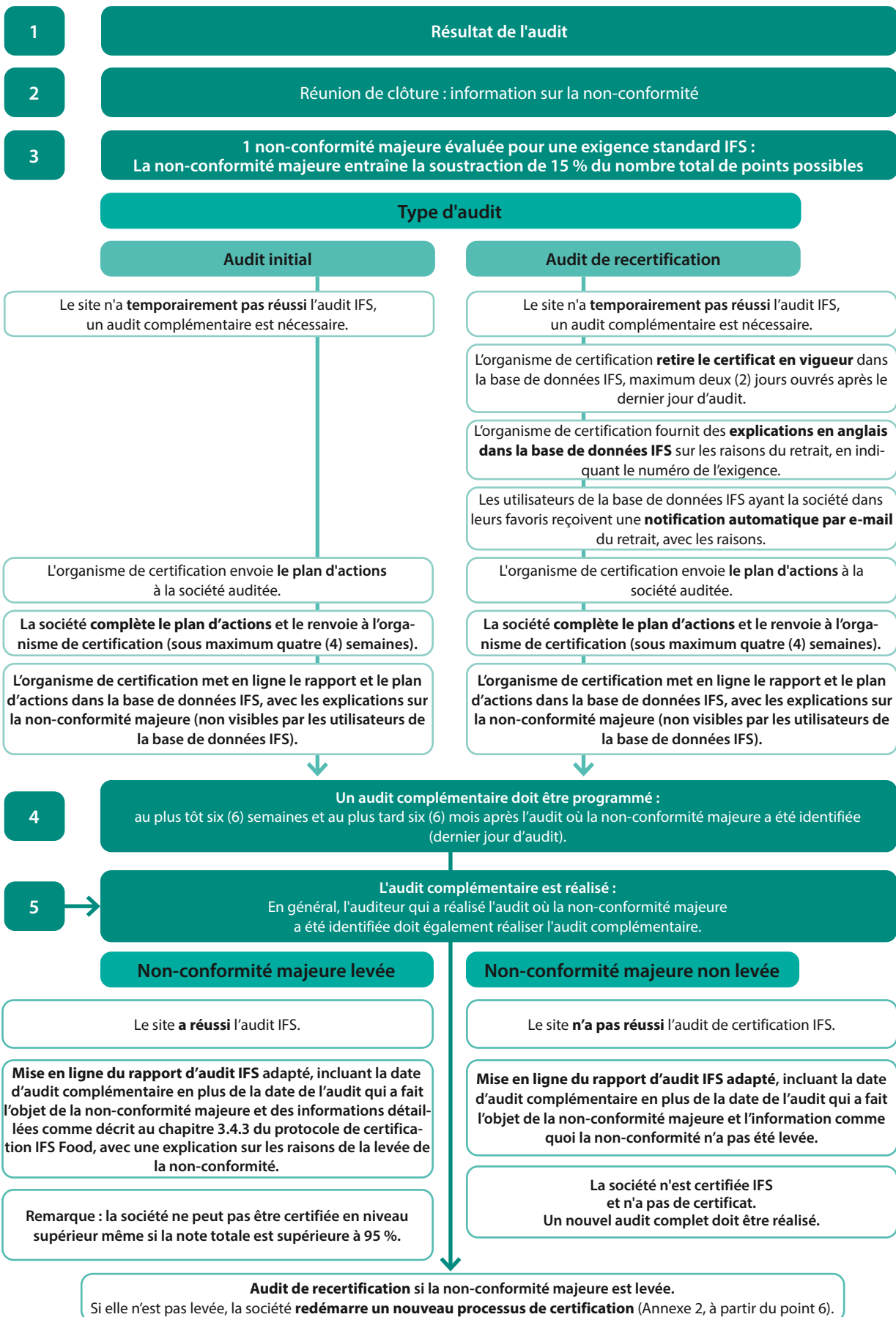
Non  Oui → L'exclusion est possible

L'exclusion n'est PAS possible

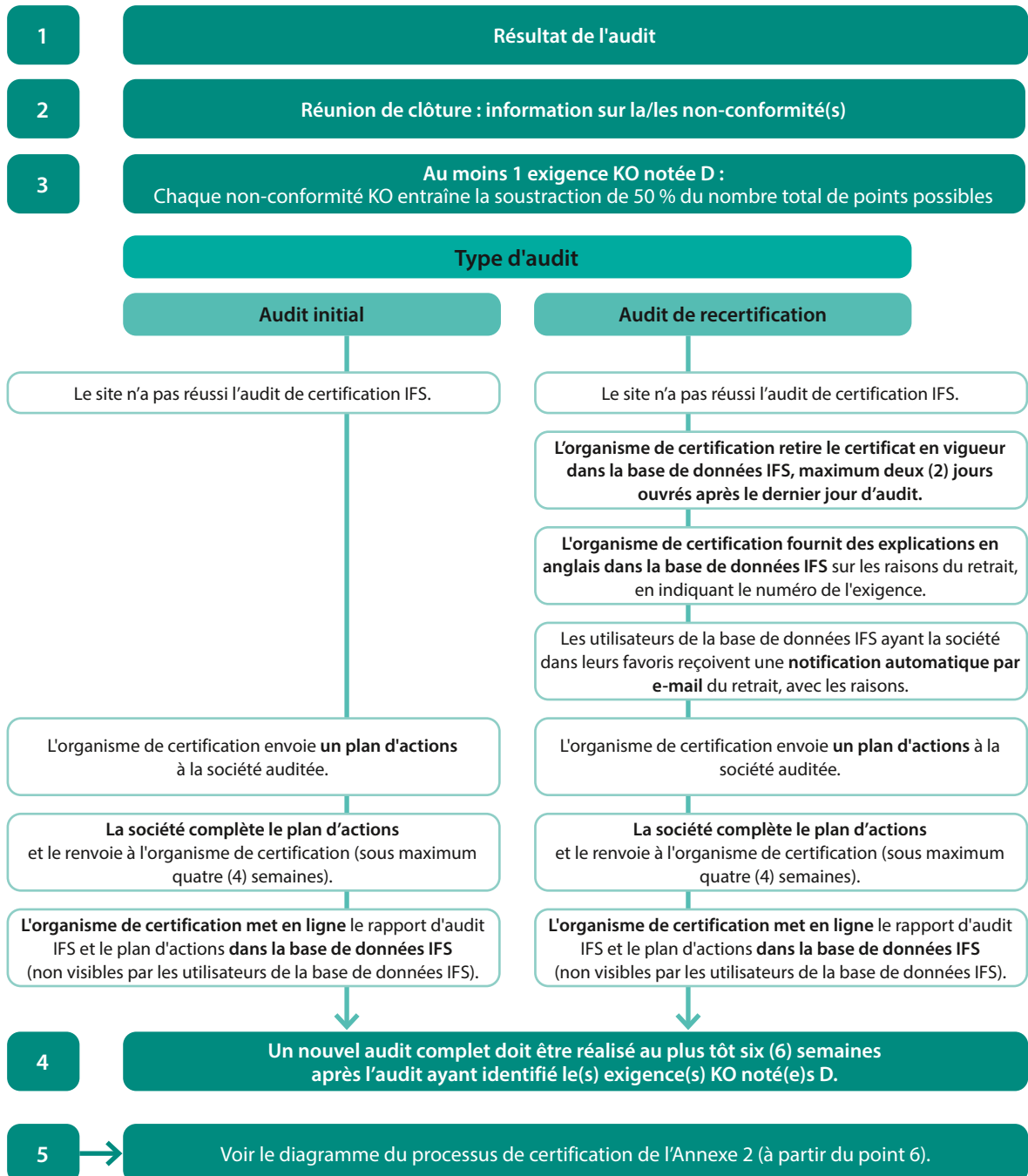
**Remarque :** l'auditeur doit toujours vérifier sur site si les exclusions définies sont pertinentes et en phase avec le questionnaire, en évaluant les risques pouvant émaner des produits exclus (par exemple, les contaminants, les allergènes, etc.).



# ANNEXE 5 : Diagramme pour la gestion d'une non-conformité majeure et d'une note totale $\geq 75\%$



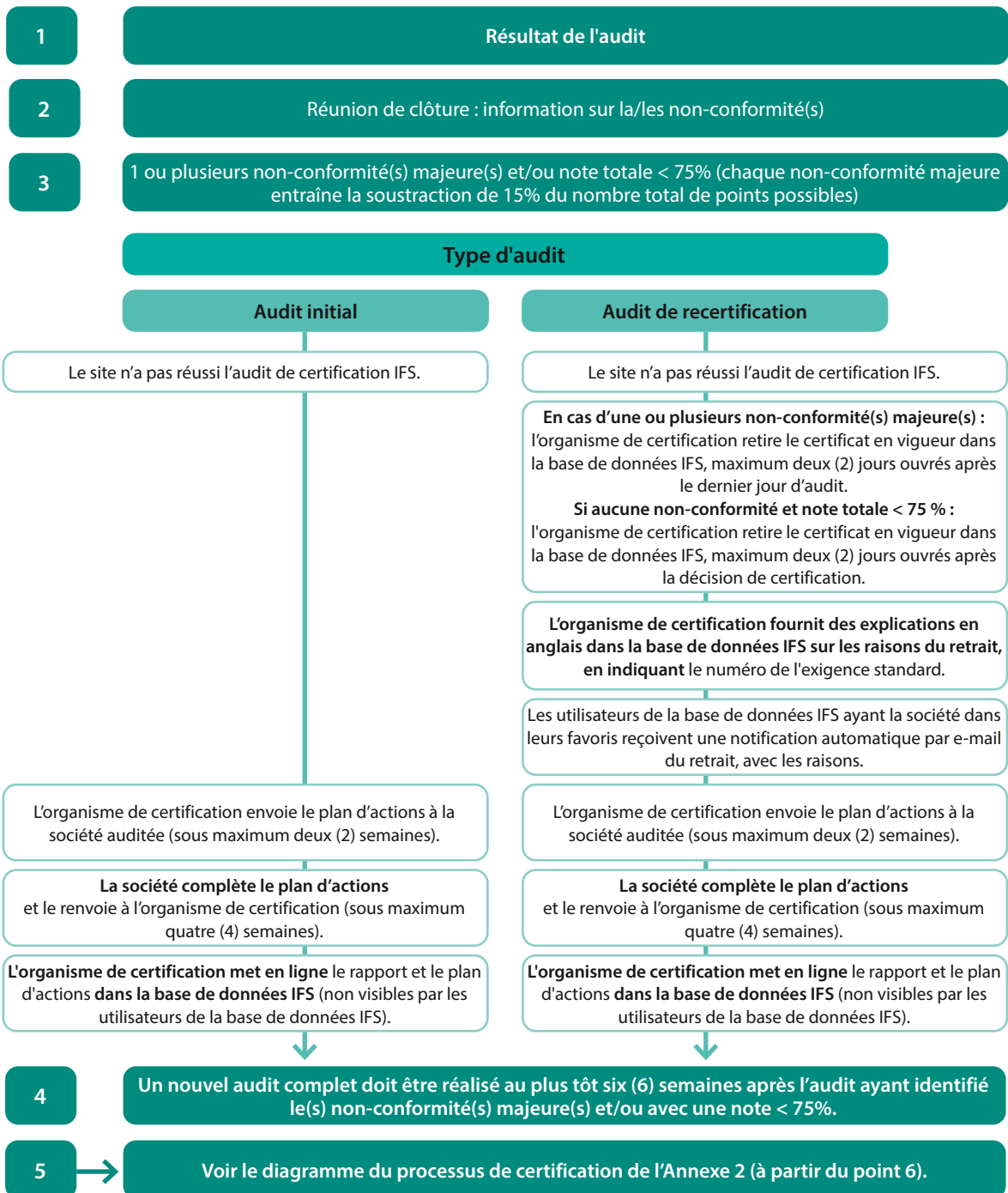
## ANNEXE 6 : Diagramme pour la gestion des exigences KO notées D



## ANNEXE 7 : Plan d'actions

N° de l'exigence	Exigence IFS	Notation	Explication (par l'auditeur)	Correction (par la société)	Responsabilités (par la société)	Date (par la société)	Statut de mise en place (par la société)	Action corrective (par la société)	Responsabilités (par la société)	Date (par la société)	Validation (par l'auditeur)	Date de validation (par l'auditeur)
1.1.2	Toutes les informations relatives à la sécurité des aliments ...	C										
1.2.4	La direction doit garantir que tous les processus ...	B										
1.2.1	KO n° 1 : La direction doit garantir que les employés ...	KO/B										
1.2.2	La direction doit fournir des ressources appropriées ...	D										
1.2.3	Le service responsable du management ...	Non-conformité majeure										
2.3.9.1	KO n° 2 : Des procédures spécifiques de surveillance, en termes de méthode ...	KO/D										

## ANNEXE 8 : Diagramme pour la gestion d'une ou plusieurs non-conformité(s) majeure(s) et/ou d'une note totale < 75 %



# ANNEXE 9 : Rapport d'audit IFS Food : vue d'ensemble de l'audit

## Page de couverture

Logo de l'organisme de certification

**IFS Food Version 8  
Avril 2023**

**Rapport d'audit final IFS  
Annoncé/non annoncé**

**Société auditée : "Fruits et légumes SA"**  
[GS1 GLN(s) et, si applicable, numéro d'agrément sanitaire]

**Date de l'audit : 02.11./ 03.11.2023**

**Nom et adresse de l'organisme de certification**  
**Numéro d'accréditation de l'organisme de certification**

**Vue d'ensemble de l'audit**  
**IFS Food Version 8, Avril 2023**

**Détails de l'audit**

<b>Auditeur principal :</b> Max Mustermann <b>Date/heure :</b> <b>Co-auditeur :</b> <b>Date/heure :</b> <b>Stagiaire :</b> <b>Observateur :</b> <b>Personne en charge de la revue :</b> <b>Interprète :</b> <b>Expert technique :</b>	<b>Date/heure de l'audit :</b> 02.11.2023 (09:00 – 18:00) 03.11.2023 (08:30 – 17:30)	<b>Date/heure de l'audit précédent :</b> 09.11.2022 (09:00 – 18:00) 10.11.2022 (08:30 – 17:30)  <b>Organisme de certification et auditeur de l'audit précédent :</b> TEST SA/Joe Dite
---	--	--

<b>Nom et adresse de la société (ou du siège social) :</b> Fruits et Légumes Rue de l'exemple 12345 Paris France	<b>Nom et adresse du site audité :</b> Fruits et Légumes SA Rue de la liberté 12346 Villexemple France
--	--

	<b>COID :</b>  Coordonnées de la personne à contacter en cas d'urgence : [au minimum nom, e-mail et numéro de téléphone] :
--	--

Téléphone : 0 12 34 56	Fax : 01 23 45 67 89	Téléphone : 0 12 34 57	Fax : 01 23 45 67 88
------------------------	----------------------	------------------------	----------------------

Site Internet : www.fruitsetlegumes.com	E-mail : info@fruitsetlegumes.com	Site Internet : www.fruitsetlegumes.com	E-mail : info@fruitsetlegumes.fr
--	--------------------------------------	--	-------------------------------------

**Périmètre de l'audit**

**Production de fraises surgelées dans des sachets PET et purée de framboises dans des poches UHT.**  
(Traduction obligatoire en anglais du périmètre de l'audit)

**Secteur(s) de produits : 5**  
**Secteur(s) technologique(s) : B, D, F**

**Informations supplémentaires**

**Exclusions :** [oui/non] et [description]  
**Procédés partiellement sous-traités :** [oui/non] et [description]  
**Structure(s) décentralisée(s) :** [oui/non] et [description]  
**Société ayant de multiples sites de production :** [oui/non] et [description]

**Résultat final de l'audit**

Suite à l'audit réalisé les 02.11. et 03.11.2023, « xyz » a constaté que les activités de production de Fruits et Légumes SA pour le périmètre d'audit susmentionné respectent les exigences définies dans le référentiel IFS Food, Version 8, en Niveau de base, avec une note de XX %.	Audit de recertification entre XX.XX et XX.XX en cas d'audit annoncé et entre XX.XX et XX.XX en cas d'audit non annoncé.
--	--

**Observations sur les non-conformités (non-conformités majeures et exigences KO notées D) :**

**Description du suivi des corrections et actions correctives de l'audit précédent :**

Profil de la société
<b>Données de la société</b>
Année de construction du/des site(s) audité(s) :
Si le site a été totalement reconstruit, saisir l'année :
Surface du site de production :
Nombre et description des bâtiments, étages et lignes de production (incluant les structures décentralisées, si applicable) :
Nombre maximum d'employés dans l'année, au pic de production, et explications :
Description détaillée des groupes de produits et des produits par secteurs fabriqués dans la société : Vue complète des procédés sur site, de la réception des matières premières aux produits finis :
Le site audité a-t-il une production saisonnière ? Si « oui », fournir une description :
En cas d'arrêts saisonniers de la production de plus d'une semaine, préciser la durée et fournir une description :
Le site audité a-t-il des produits totalement sous-traités en plus de ses produits/procédés en propre ? Si « oui » : décrire ces produits, si le site est certifié IFS Broker et/ou décrire le statut de certification et le COID si applicable, ou décrire le statut de certification des sous-traitants et le COID, si applicable :
Le site audité a-t-il des produits de négoce en plus de ses produits/procédés en propre ? Si « oui » : décrire ces produits, si le site est certifié IFS Broker et/ou décrire le statut de certification et le COID si applicable, ou décrire le statut de certification des sous-traitants et le COID, si applicable :
Description des investissements importants réalisés dans les 12 derniers mois par la société liés à la production, à la sécurité des aliments et à la qualité (modifications structurelles, machines, etc.) :
La société respecte-t-elle les conditions d'utilisation du logo IFS Food, telles que définies dans le protocole de certification IFS Food (Partie 1) ? Si "non", fournir une explication :
Langue de travail du site et langue dans laquelle le système de management de la sécurité des aliments et de la qualité est formalisé :
Si le site est certifié selon d'autres référentiels/normes, préciser le(s) nom(s) du/des référentiel(s)/norme(s) :
<b>Informations additionnelles :</b>
<b>Données de l'audit</b>
Langue de réalisation de l'audit IFS Food :
Durée de l'audit (uniquement pour l'audit IFS Food) :
En cas de réduction/extension de la durée d'audit, justifier :
Quels produits étaient fabriqués et quels procédés étaient en fonctionnement lors de l'évaluation sur site ?
<b>Informations additionnelles :</b>

## ANNEXE 10 : Rapport d'audit IFS : contenu principal

IFS Food  
Version 8, Avril 2023

### Rapport d'audit IFS

Tableau résumant le résultat obtenu (en %) pour chaque chapitre :

	Chapitre 1	Chapitre 2	Chapitre 3	Chapitre 4	Chapitre 5
	Gouvernance et engagement	Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité	Gestion des ressources	Procédés opérationnels	Mesures, analyses, améliorations
Non-conformités KO	0	0	0	0	0
Non-conformités majeures	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0
Résultat par chapitre (%)					



## Résumé général : Résumé général : tableau des champs obligatoires pour certaines exigences et éléments clés IFS Food

Partie du rapport d'audit IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V8	Informations obligatoires à ajouter
<b>Politique</b>	1.1.1	Résumé*
<b>Organisation de la société</b>	1.2.1 KO n° 1 :	Résumé*
	1.2.3	Résumé*
	1.2.5	Résumé*
	1.2.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nom des autorités compétentes : [nom]</li> <li>Dernière visite des autorités compétentes (même si elle a eu lieu il y a plus de 12 mois) : [date]</li> <li>Y a-t-il eu des actions obligatoires liées à la sécurité des aliments, à la fraude alimentaire et/ou à la légalité du ou des produit(s) ? [oui/non]</li> </ul>
<b>Revue de direction</b>	1.3.1	Résumé*
<b>Gestion de la documentation</b>	2.1.1.3	Résumé*
<b>Enregistrements et informations documentées</b>	2.1.2.2	Résumé*
<b>Plan HACCP</b>	2.2.1.1	Résumé*
	2.2.1.2	Résumé*
<b>Système HACCP</b>	2.3.8.1	Il y a [nombre] CCP dans la société. Les CCP suivants [liste de tous les CCP] sont mis en place.
	2.3.9.1 KO n° 2 :	<ul style="list-style-type: none"> <li>CCP [numéro] : <ul style="list-style-type: none"> <li>étape du processus : [informations]</li> <li>méthode de surveillance : [informations]</li> <li>limite(s) critique(s) : [informations]</li> <li>fréquence de surveillance : [informations]</li> </ul> </li> </ul> En cas d'évaluation N/A, fournir des explications :
	2.3.11.2	Résumé*

Partie du rapport d'audit IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V8	Informations obligatoires à ajouter
Hygiène personnelle	3.2.1	Résumé*
	3.2.2 KO n° 3 :	Résumé*
	3.2.8	Résumé*
Formation et instruction	3.3.1	Résumé*
	3.3.2	Résumé*
Locaux du personnel	3.4.1	Résumé*
	3.4.5	Résumé*
Ecoute client et accord de contrat	4.1.3 KO n° 4 :	<p>Parmi les 6 types suivants, les accords avec les clients sont liés à [case à cocher] :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la recette</li> <li>les procédés</li> <li>les exigences technologiques</li> <li>les plans de contrôle et de surveillance</li> <li>le conditionnement</li> <li>l'étiquetage</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> En l'absence d'accords avec les clients, une évaluation N/A est possible.</p>
Spécifications/ produits finis	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les spécifications suivantes des produits finis (minimum 2) ont été revues lors de l'audit : [produit/dernière date de mise à jour]</li> <li>La/les spécification(s) des produits finis à marques de distributeurs qui ont été revues lors de l'audit ont été acceptées par les clients : [oui/non]</li> </ul>
Spécifications/ matières premières	4.2.1.3 KO n° 5 :	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les spécifications de matières premières suivantes (minimum 5, selon les risques identifiés, plus d'informations pourraient être nécessaires) ont été revues lors de l'audit : [ajouter une matière et la dernière date de mise à jour]</li> <li>Résumé*</li> </ul>
Allégations/ déclarations spéciales	4.2.1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il existe des exigences spécifiques des clients pour les allégations : [oui/non] / [liste]</li> <li>Certains clients ont pour exigences particulières l'exclusion de certaines méthodes de traitement ou de fabrication (par exemple, OGM, irradiation) : [oui/non] / [liste]</li> <li>La société travaille-t-elle avec des produits composés, contenant ou fabriqués à partir d'OGM ? [oui/non] / [liste]</li> </ul>

Partie du rapport d'audit IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V8	Informations obligatoires à ajouter
Développement de produits	4.3.2	Résumé*
	4.3.3	Résumé*
Achats	4.4.1	Résumé*
	4.4.3	Résumé*
	4.4.4	Résumé*
Matériaux d'emballage des produits	4.5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indiquer le type de matériaux d'emballage en contact avec les aliments utilisés pour les produits finis : [liste]</li> </ul>
Lieu de l'usine	4.6.1	Résumé*
Implantation de l'usine et flux de production	4.8.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>À remplir uniquement pour les sites d'abattage d'animaux : [Ajouter plus de détails s'il existe un plan d'inspection en place au niveau des parcs d'attente et/ou de l'éviscération, pour garantir que les animaux conviennent à la consommation humaine.]</li> <li>Si oui : description du plan</li> </ul>
Exigences de construction	4.9.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Résumé général des conditions des infrastructures : état général, mesures de maîtrise, surveillance, quel est le risque de contamination pour les produits, etc. [description]</li> </ul>
Fourniture d'eau	4.9.9.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Origine de l'eau potable/utilisée :</li> <li>Source propre : [oui/non]</li> <li>Fournisseur d'eau local : [oui/non]</li> <li>Laboratoire interne : [oui/non]</li> <li>Laboratoire externe : [oui/non]</li> <li>Fréquence des analyses de l'eau : [informations]</li> <li>Analyses réalisées :</li> <li>Microbiologiques (paramètres) : [liste]</li> <li>Chimiques (paramètres) : [liste]</li> </ul>
Air et gaz comprimés	4.9.10.1	Résumé*
Nettoyage et désinfection	4.10.1	Résumé*
	4.10.4	Résumé*
	4.10.5	Résumé*
Gestion des déchets	4.11.1	Résumé*

Partie du rapport d'audit IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V8	Informations obligatoires à ajouter
Réduction des risques liés aux corps étrangers et risques chimiques	4.12.1 KO n° 6 :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour maîtriser et réduire le risque de contamination par des corps étrangers, la société utilise les équipements et méthodes suivants : [liste des équipements et de leur emplacement]</li> <li>• Pour les détecteurs de corps étrangers qui ne sont pas définis comme des CCP, les témoins et tailles suivants sont utilisés : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferreux : [taille ou plage de tailles]</li> <li>• Non ferreux : [taille ou plage de tailles]</li> <li>• Acier inoxydable : [taille ou plage de tailles]</li> <li>• Autres : [matériau/taille ou plage de tailles]</li> </ul> </li> <li>• Si aucun équipement de détection de corps étrangers n'est disponible, les mesures suivantes ont été mises en place pour réduire le risque de contamination par des corps étrangers : [liste]</li> </ul>
Surveillance/lutte contre les nuisibles	4.13.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prestataire de services externe : [oui/non]</li> <li>• Les activités de surveillance des nuisibles sont réalisées en interne par les employés : [oui/non]</li> <li>• Fréquence : [quotidienne, hebdomadaire, mensuelle]</li> <li>• Les inspections incluent : [organismes cibles]</li> <li>• Dernière inspection : [date]</li> <li>• Les rapports d'inspection n'indiquent aucune activité particulière de nuisibles à l'intérieur des installations depuis le dernier audit IFS. [ou]</li> <li>• Les rapports d'inspection indiquent des activités de nuisibles à l'intérieur des installations depuis le dernier audit IFS, avec les actions suivantes : [type(s) d'action(s)]</li> </ul>
Réception et stockage des produits	4.14.1	Résumé*
	4.14.2	Résumé*
	4.14.5	Résumé*
Transport	4.15.1	Résumé*
Maintenance et réparations	4.16.1	Résumé*
Equipements	4.17.1	Résumé*

Partie du rapport d'audit IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V8	Informations obligatoires à ajouter
<b>Traçabilité</b>	4.18.1 KO n°7 :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au cours de l'audit, le test de traçabilité suivant a été effectué, à l'initiative de l'auditeur :</li> <li>• Origine de l'échantillon de produit : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Point de vente : [oui/non]</li> <li>• Sélectionné sur site par l'auditeur : [oui/non]</li> </ul> </li> <li>• Produit fini : [n° article/produit/n° lot/date limite de consommation/date de production]</li> <li>• Sur la base de l'échantillon utilisé pour vérifier la traçabilité en amont et en aval (des produits livrés aux matières premières, et vice versa), la durée peut être confirmée, y compris pour les matériaux d'emballage et le bilan matière : [durée]</li> <li>• Les spécifications des matières premières et des matériaux d'emballage suivantes ont été vérifiées dans le cadre du test de traçabilité : <ul style="list-style-type: none"> <li>• [matériau/date ou version de la spécification]</li> </ul> </li> <li>• Le résultat du test de traçabilité réalisé pendant l'audit s'est révélé conforme.</li> </ul>
	4.18.2	Résumé*
<b>Réduction des risques liés aux allergènes</b>	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergènes présents sur le site : [liste]</li> <li>• Mesures de réduction en place : [liste]</li> </ul>
<b>Fraude alimentaire</b>	4.20.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Groupes de matières premières/ produits qui ont été identifiés comme risqués dans l'évaluation de la vulnérabilité : [liste]</li> <li>• Critères sélectionnés dans l'évaluation de la vulnérabilité : [description]</li> <li>• Détails sur l'évaluation de la vulnérabilité (dates, responsabilités, points de discussion, etc.).</li> </ul>
	4.20.4	Résumé*
<b>Food defence (protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)</b>	4.21.2	Résumé*
<b>Audits internes</b>	5.1.1 KO n° 8 :	Résumé*
<b>Inspections d'usine</b>	5.2.1	Résumé*

Partie du rapport d'audit IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V8	Informations obligatoires à ajouter
Validation et maîtrise des procédés	5.3.3	Résumé*
Appareils de mesure et de surveillance	5.4.1	Résumé*
	5.4.2	Résumé*
Surveillance de la maîtrise de la quantité	5.5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fréquence et méthodologie de vérification du poids : [description]</li> <li>• La société utilise le « E » métrologique sur les emballages : [oui/non]</li> </ul>
Analyses des produits et surveillance environnementale	5.6.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En interne : les analyses suivantes sont réalisées : [paramètre analytique ou groupe de paramètres]</li> <li>• En externe : les analyses suivantes sont réalisées : [paramètre analytique ou groupe de paramètres]</li> </ul>
	5.6.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liste des paramètres du programme de surveillance environnementale : [liste]</li> <li>• [A remplir uniquement pour les sites d'abattage d'animaux :] Il existe des durées et des paramètres de température post abattage définis en lien avec le refroidissement ou la surgélation des produits. [durée - paramètres de température]</li> </ul>
	5.6.3	Résumé*
Libération des produits	5.7.1	Résumé*
Gestion des réclamations	5.8.1	Résumé*
	5.8.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réclamations sur les produits (dans les 12 mois) :</li> <li>• Total : [nombre]</li> <li>• Des consommateurs : [nombre]</li> <li>• Des distributeurs/clients : [nombre]</li> <li>• Des autorités : [nombre incluant les raisons des réclamations]</li> <li>• Principales raisons des réclamations des consommateurs/ distributeurs : [liste des 3 premières]</li> <li>• Réclamations liées aux corps étrangers (dans les 12 mois) : [nombre] [type de corps étrangers]</li> <li>• Corps étrangers faisant l'objet des réclamations les plus fréquentes : [liste des 3 premières]</li> </ul>

Partie du rapport d'audit IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V8	Informations obligatoires à ajouter
<b>Retraits, rappels, incidents</b>	5.9.1 KO n° 9 :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de retraits réalisés depuis le dernier audit : [nombre]</li> <li>• Nombre de rappels réalisés depuis le dernier audit : [nombre]</li> <li>• Cause des retraits : [description]</li> <li>• Type de problème de sécurité des aliments pour les rappels : [description]</li> </ul>
	5.9.2	Résumé*
<b>Gestion des produits non conformes</b>	5.10.1	Résumé*
<b>Gestion des déviations, non-conformités, corrections et actions correctives</b>	5.11.1	Résumé*
	5.11.3 KO n° 10 :	Résumé*
<b>Si applicable, informations additionnelles</b>		
<p><b>Remarque :</b> des informations additionnelles ou des remarques peuvent également être fournies par l'auditeur pour les exigences qui ne nécessitent pas d'informations obligatoires.</p>		

**Résumé\*** : pas de texte libre, mais un résumé qui doit être vérifié et validé par l'auditeur.

Résumé de toutes les déviations et non-conformités identifiées pour chaque exigence de chaque chapitre :

N°	Référence	Exigence IFS	Notation	Explication
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Résumé de toutes les exigences considérées comme non applicables (N/A) :

N°	Référence	Exigence IFS	Notation	Explication
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Rapport d'audit IFS détaillé

N°	Référence	Exigence IFS	Notation	Explication
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Annexe du rapport d'audit IFS

Liste des participants clés :

Participants à l'audit					
Nom	Fonction	Réunion d'ouverture	Evaluation sur site	Revue de la documentation	Réunion de clôture
M. Qualité	Responsable Qualité	X	X	X	X
M. Directeur	Directeur général	X			X
M. Interprète	Interprète	X	X	X	X

Secteurs de produits et technologiques (sur la base de l'Annexe 3)

Système de notation IFS (sur la base du tableau 3, Partie 1)

Note finale et émission du certificat (sur la base du tableau 6, Partie 1)



# ANNEXE 11 : Certificat IFS

## Certificat



Par le présent certificat, l'organisme de certification

### Nom de l'organisme de certification

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité selon la norme ISO/CEI 17065 pour la certification IFS et ayant signé un accord avec IFS Management GmbH, que les activités de production de :

### Nom de la société audité

#### Adresse

(GS1 GLN(s) et, si applicable, numéro d'agrément) COID,  
(nom et adresse du siège social, si applicable)  
pour le périmètre d'audit :  
(description détaillée des procédés/produits)  
Informations additionnelles :

En cas de procédés partiellement sous-traités, la phrase suivante doit être ajoutée :  
« En plus de sa propre production, la société a des procédés partiellement sous-traités »

Description des exclusions de produits, si applicable,

Si la société réalise également des activités de broker, indiquer le statut de certification avec la mention suivante : "La société dispose de ses propres activités de broker, qui sont/ne sont pas certifiées IFS Broker/selon un autre référentiel reconnu par la GFSI".

**Numéros et noms des secteurs de produits, codes des secteurs technologiques**  
respectent les exigences de

### IFS Food Version 8, Avril 2023

et autres documents normatifs associés  
En niveau de base/niveau supérieur  
avec une note de XX %

Statut IFS "Star" en raison de l'audit non annoncé, si applicable  
(+ symbole étoile à ajouter près du logo IFS Food)

N° d'enregistrement du certificat :

Date du dernier audit non annoncé (dernier jour d'audit) :

Si aucun audit IFS Food non annoncé n'a encore été réalisé pour ce COID, le certificat doit préciser :

« Date du dernier audit non annoncé : N/A »

Date de l'audit : (si applicable : date de l'audit complémentaire)

Date d'émission du certificat :

Date d'expiration du certificat : (la validité du certificat reste la même chaque année, comme décrit dans le protocole de certification IFS Food, Partie 1) :

Prochain audit à réaliser dans la période :

(Audit de recertification entre XX.XX et XX.XX en cas d'audit annoncé  
et entre XX.XX et XX.XX en cas d'audit non annoncé)

Date et lieu :

Nom et signature de la personne responsable de l'organisme de certification :

Adresse de l'organisme de certification :

Logo et/ou nom de l'organisme  
d'accréditation et son numéro  
d'enregistrement  
Logo et/ou nom de l'organisme de  
certification



## ANNEXE 12 : Glossaire

<b>Accord avec les clients</b>	Entente négociée et généralement légalement exécutoire entre un client et une société.
<b>Action corrective</b>	<p>Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité et/ou d'une déviation détectée.</p> <p>Pour le plan d'actions de l'audit de certification IFS, les actions correctives doivent être mises en place au plus tard avant l'audit de recertification.</p>
<b>Allergène (UE)</b>	<p>Aliment qui entraîne une réaction néfaste intervenant par une réponse immunologique. Les allergènes dits majeurs sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales</li> <li>• Crustacés et produits à base de crustacés</li> <li>• Œufs et produits à base d'œufs</li> <li>• Poissons et produits à base de poissons</li> <li>• Arachides et produits à base d'arachides</li> <li>• Soja et produits à base de soja</li> <li>• Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)</li> <li>• Fruits à coque, à savoir amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits à coque</li> <li>• Céleri et produits à base de céleri</li> <li>• Lupin et produits à base de lupin</li> <li>• Mollusques et produits à base de mollusques</li> <li>• Moutarde et produits à base de moutarde</li> <li>• Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</li> <li>• Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>.</li> </ul> <p>Règlement (EU) n° 1169/2011 du Parlement et du Conseil Européen.</p>
<b>Allergènes (Etats-Unis)</b>	<p>Neuf (9) allergènes majeurs sont reconnus aux Etats-Unis selon la définition, page 12, du « Food Code » de la FDA (Food and Drug Administration) de 2009 et du "FASTER Act" de 2023.</p> <p>(1) « Allergènes majeurs alimentaire » signifient :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Lait, œufs, poissons (comme le bar, la limande, le cabillaud, les crustacés comme le crabe, le homard ou les crevettes), les fruits à coque (comme les amandes, les noix de pécan ou les noix), blé, arachides, sésame et soja.</li> <li>b) Un ingrédient alimentaire contenant des protéines dérivées, comme spécifié dans le sous-paragraphe (1) (a) de cette définition.</li> </ol> <p>(2) « Allergènes majeurs alimentaires » n'incluent pas :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Toute huile raffinée dérivée d'un aliment défini dans le sous-paragraphe (a) de cette définition et tout ingrédient dérivé de cette huile raffinée</li> </ol> <p>ou</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>b) Tout ingrédient exempté spécifié dans le « Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act » de 2004 (Loi publique 108-282).</li> </ol>

<p><b>Allégation</b></p>	<p>Tout message ou toute représentation, y compris une représentation sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, quelle qu'en soit la forme (étiquette du produit, emballage, publicité, spécifications, modalités d'emploi) qui affirme, suggère ou implique que le produit possède un(e) ou des caractéristique(s) ou effet(s) particulier(e)s qui n'est/ne sont pas inhérent(s) au produit et/ou qui n'est/ ne sont généralement pas présent(s) dans des produits similaires.</p> <p>La liste d'exemples suivants présente une liste non exhaustive de caractéristiques et/ou effets particuliers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nature ou composition (par exemple bio, « naturel », « sans », « source de », « réduit en », etc.)</li> <li>• Référentiels d'identité des produits (par exemple pour les produits carnés, les labels spécifiques, etc.)</li> <li>• Origine ou provenance (par exemple « fabriqué en », « produit de », AOP/IGP, etc.)</li> <li>• Méthodes de production/fabrication (par exemple commerce équitable, allégations religieuses, etc.)</li> <li>• Propriétés, structures et/ou fonctions spécifiques liées à une réduction des risques pour les clients et/ou les consommateurs (par exemple pour empêcher ou réduire les risques de maladies cardiaques, pour empêcher la contamination par détérioration ou par des microorganismes pathogènes, etc.)</li> <li>• Propriétés, bénéfiques ou effets spécifiques pour les clients et/ou les consommateurs, liés à l'utilisation du produit (par exemple effet anti-âge pour les cosmétiques, rallongement de la durée de vie du produit conditionné, amélioration ou modification d'une fonction physiologique ou d'une activité biologique associée à la santé dans le produit, etc.).</li> </ul> <p>Les allégations liées au produit peuvent être indiquées seulement si :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des preuves sont disponibles pour démontrer leur véracité, honnêteté, exactitude et conformité réglementaire</li> <li>• Leur utilisation est validée par les autorités compétentes, si applicable</li> <li>• Des informations claires et compréhensibles sont fournies aux utilisateurs (client, consommateur et/ou utilisateur final, si applicable) sur les caractéristique(s) et/ou effet(s) particuliers déclarés par rapport à l'usage attendu du produit.</li> </ul> <p>Dans le référentiel IFS Food :</p> <p>Seuls les systèmes d'indication géographique (conformément au Règlement (UE) n° 1151/2012 et à ses modifications) peuvent être mentionnés dans le périmètre du certificat IFS Food (par exemple AOP (Appellation d'Origine Protégée)/IGP (Indication Géographique Protégée)). Plus d'informations sont disponibles au chapitre 2.2, Partie 1.</p>
<p><b>Analyse des causes racines</b></p>	<p>Processus ou procédure qui aide à comprendre les causes initiales d'un problème, afin d'identifier l'action corrective appropriée qui permettra d'éviter qu'il ne se reproduise.</p>

<b>Analyse des dangers</b>	Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers identifiés dans les matières premières et les autres ingrédients, dans l'environnement, dans le procédé ou dans l'aliment, et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider s'il s'agit ou non de dangers significatifs.
<b>Audit</b>	Processus permettant d'obtenir des informations pertinentes sur un objet d'évaluation de la conformité et de l'évaluer objectivement afin de déterminer dans quelle mesure les exigences spécifiées sont remplies. Il comprend toute activité d'évaluation applicable, comme l'inspection, les essais et l'audit du système de management.
<b>Audit de validation</b>	Première observation d'un auditeur après sa réussite aux examens IFS, réalisée pour confirmer ses compétences dans le cadre de sa qualification d'auditeur IFS Food. Il doit être réalisé lors d'un audit complet de certification IFS Food.
<b>Audit interne</b>	Processus général d'audit, pour l'ensemble des activités de la société. Réalisé par ou pour le compte de la société à des fins internes. Un audit interne est une activité indépendante et objective conçue pour ajouter de la valeur et améliorer les opérations de l'organisation. Cela aide une organisation à accomplir ses objectifs en introduisant une approche systématique et disciplinée pour évaluer et améliorer l'efficacité de la gestion des risques et des processus de maîtrise et de gouvernance.
<b>Authenticité des aliments</b>	Caractéristique des aliments en lien avec leur origine et/ou leur procédé de fabrication et/ou leur propriété inhérente (par exemple organoleptique ou chimique).
<b>Bilan matière</b>	Test réalisé pour mesurer les quantités entrantes d'ingrédients et sortantes de produits finis lors d'un test de traçabilité.
<b>Calibration</b>	Ensemble d'opérations qui établissent, sous des conditions spécifiées, la relation entre les valeurs des quantités indiquées par un instrument de mesure ou un système de mesure, ou des valeurs représentées par un matériel de mesure ou un matériel de référence et les valeurs correspondantes réalisées par des normes.
<b>CCP Critical Control Point</b>	Étape où une ou plusieurs mesures de maîtrise, essentielle(s) pour maîtriser un danger significatif, est/sont appliquée(s) dans un système HACCP.
<b>Client</b>	Société ou personne à qui les produits sont vendus, sous forme de produits finis ou semi-finis (en tant que partie de produits finis).
<b>Contamination</b>	Introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire. Un contaminant peut être un agent d'origine biologique, chimique, physique ou toute autre substance non intentionnellement ajoutée dans l'aliment pouvant compromettre la sécurité des aliments ou son adéquation. La contamination signifie également la corrélation de matériaux d'emballage entre eux.
<b>Correction</b>	Action visant à éliminer une non-conformité et/ou une déviation détectée. Pour le plan d'actions de l'audit de certification IFS, les corrections doivent être mises en place, au plus tard, avant l'émission du certificat.

<b>Danger</b>	Agent biologique, chimique ou physique dans l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.
<b>Développement de produits</b>	Création de produits avec des caractéristiques nouvelles ou différentes offrant des bénéfices nouveaux ou supplémentaires au client. Le développement de produits peut concerner la modification d'un produit existant ou sa présentation, ou la formulation d'un tout nouveau produit créé pour répondre à un nouveau client ou à une niche spécifique du marché. Dans le référentiel IFS, les exigences du chapitre sur le développement des produits s'appliquent même s'il y a juste une modification du produit, une utilisation de nouveaux matériaux d'emballage ou des modifications des procédés de fabrication.
<b>Déviations</b>	Dans le référentiel IFS Food : Non-respect d'une exigence, sans impact sur la sécurité des aliments liée aux produits et aux procédés. Les déviations sont les exigences notées B, C et D et les exigences KO notées B.
<b>Diagramme des flux</b>	Représentation systématique de la séquence des étapes utilisées dans la production ou la fabrication d'un aliment.
<b>Direction</b>	Cadre de direction.
<b>Eau potable</b>	Eau apte à la consommation humaine ou animale (par exemple pour la boisson, la cuisine et la préparation de produits alimentaires) qui est en principe exempte de microorganismes et d'autres contaminants pouvant mettre en danger la santé humaine.
<b>Entité légale</b>	Entité enregistrée de l'exploitant où, selon l'accord, l'exploitant du secteur alimentaire a son centre administratif. Il identifie généralement le lieu de l'organisation administrative de la société.
<b>Équipement</b>	Machines, instruments, appareils ou ustensiles utilisés ou destinés à être utilisés pour ou en lien avec la manipulation d'aliments. Cela inclut les équipements utilisés ou destinés à être utilisés pour nettoyer et désinfecter les locaux et les équipements.
<b>Évaluateur (d'un organisme d'accréditation)</b>	Personne désignée par un organisme d'accréditation pour procéder, seul ou en équipe d'évaluation, à l'évaluation d'un organisme d'évaluation de la conformité. <b>Remarque :</b> Dans les référentiels IFS, les organismes d'évaluation de la conformité sont appelés les organismes de certification.

<p><b>Évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire</b></p>	<p>Approche documentée systémique d'évaluation des risques afin d'identifier le risque d'activité possible de fraude alimentaire dans la chaîne d'approvisionnement (incluant toutes les matières premières, les aliments, les matériaux d'emballage et les procédés sous-traités).</p> <p>La méthode d'évaluation des risques peut varier d'une société à l'autre, cependant la méthodologie systémique pour l'évaluation de la vulnérabilité doit inclure, au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'identification des activités de fraude alimentaire potentielles, à l'aide de sources de données connues et fiables</li> <li>• L'évaluation du niveau de risque, à la fois pour les produits et les fournisseurs</li> <li>• L'évaluation de la nécessité de mesures de maîtrise supplémentaires</li> <li>• Le développement et la mise en place du plan de réduction de la fraude alimentaire, à l'aide des résultats de l'évaluation de la vulnérabilité</li> <li>• La revue annuelle ou lorsqu'il existe un risque accru identifié par un changement par rapport aux critères de risque définis</li> </ul> <p>Les critères utilisés pour évaluer le niveau de risque peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Historique des incidents de fraude alimentaire</li> <li>• Facteurs économiques</li> <li>• Facilité de l'activité frauduleuse</li> <li>• Complexité de la chaîne d'approvisionnement</li> <li>• Mesures de maîtrise actuelles</li> <li>• Niveau de confiance du fournisseur.</li> </ul>
<p><b>Évaluation du siège social (pour les organismes d'accréditation)</b></p>	<p>Évaluation par un organisme d'accréditation du siège social d'un organisme d'évaluation de la conformité.</p> <p><b>Remarque :</b> Dans les référentiels IFS, les organismes d'évaluation de la conformité sont appelés les organismes de certification.</p>
<p><b>Évaluation sur site</b></p>	<p>Inspection et audit des zones de production sur site, incluant les zones suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les procédés de fabrication,</li> <li>• Les zones de réception, de stockage et d'expédition,</li> <li>• Les bonnes pratiques de fabrication (BPF), incluant la maintenance, l'hygiène, la lutte contre les nuisibles et les activités de nettoyage et de désinfection,</li> <li>• Le développement de produits,</li> <li>• Le laboratoire sur site,</li> <li>• Les locaux de maintenance,</li> <li>• Les locaux du personnel et les installations sanitaires,</li> <li>• Les zones extérieures.</li> </ul>
<p><b>FDS (Fiches de données de sécurité)</b></p>	<p>Instructions de sécurité pour la manipulation de substances dangereuses, qui sont principalement destinées à être employées par les utilisateurs professionnels, elles doivent leur permettre de prendre les mesures nécessaires pour la protection de la santé, de la sécurité et de l'environnement sur le lieu de travail. Elles peuvent être fournies sur papier ou électroniquement, à condition que le destinataire dispose du matériel nécessaire à sa réception.</p>

<b>Fenêtre de temps (audit non annoncé)</b>	<p>Période durant laquelle un audit non annoncé peut être réalisé. La date de référence est la date anniversaire d'audit (date du premier audit de certification) dans un cycle d'audit.</p> <p>Dans le protocole de certification IFS Food (Partie 1), cette fenêtre de temps est de [-16 semaines ; + 2 semaines] par rapport à la date d'audit anniversaire.</p>
<b>Food defence (protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)</b>	<p>Procédures mises en place pour garantir la protection des aliments et de leur approvisionnement des menaces malintentionnées et idéologiques.</p>
<b>Food safety culture (culture de la sécurité des aliments)</b>	<p>Valeurs, convictions et référentiels partagés qui ont un effet sur l'état d'esprit et le comportement de toute la société en matière de sécurité des aliments.</p> <p>Les éléments de cette culture sont les éléments du management de la sécurité des aliments que la direction utilise pour véhiculer cette culture. Cela doit inclure, au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication sur les responsabilités et la politique de sécurité des aliments</li> <li>• La formation</li> <li>• Le retour/partage des employés sur les problèmes de sécurité des aliments</li> <li>• La mesure de la performance.</li> </ul>
<b>Formulation/recette</b>	<p>Description exhaustive des quantités et qualités des matières premières utilisées pour fabriquer les produits, comme requis dans les spécifications des clients. Les formulations/recettes peuvent également inclure des paramètres technologiques et un savoir-faire spécifiques au niveau des procédés.</p>
<b>Fraude alimentaire</b>	<p>Acte intentionnel de substitution, d'étiquetage erroné, d'adultération ou de contrefaçon d'aliments, de matières premières ou de matériaux d'emballage mis sur le marché et ayant pour objectif le gain économique. Cette définition s'applique également aux procédés sous-traités.</p>
<b>GLN de GS1 (Global Location Number)</b>	<p>Numéro requis pour identifier clairement le site certifié IFS au niveau de la filière d'approvisionnement, dans le cadre des communications électroniques. Il est obligatoire pour les sites situés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans l'espace économique européen (EEE)</li> <li>• Au Royaume-Uni</li> <li>• Au sein des pays ayant signé des accords bilatéraux avec l'Union européenne et considérés comme intégrés dans l'EEE, comme la Suisse.</li> </ul> <p>Le GLN est exigé dans le rapport d'audit IFS, sur le certificat et dans la base de données IFS pour chaque site certifié.</p>
<b>HACCP</b>	<p>Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la sécurité des aliments.</p>
<b>Incident</b>	<p>Situation au niveau de la chaîne d'approvisionnement où il existe des risques potentiels et/ou confirmés de sécurité, qualité, légalité et intégrité pour les produits, ou cas de force majeure (par exemple des ruptures de ressources critiques/services, des catastrophes naturelles, des pertes, des situations d'urgences, des crises, etc.) ayant un impact direct sur la livraison de produits de confiance.</p>

<b>Ingrédient</b>	Toute substance, incluant les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un produit alimentaire, qui reste présente dans le produit fini, même dans une forme modifiée.
<b>Inspection</b>	Examen d'un procédé/produit, de la conception d'un produit ou d'une installation et détermination de sa conformité par rapport à des exigences définies ou, sur la base d'un jugement professionnel, par rapport à des exigences générales. L'inspection d'un procédé inclut l'inspection des caractéristiques du produit, des exigences des clients, des personnes, des bâtiments, des technologies et des méthodologies.
<b>Inspection d'usine (versus audit interne)</b>	Couvre des thèmes spécifiques et peut être réalisée par toute personne appropriée. Cela signifie des visites régulières dans différentes zones, pour des objectifs précis, afin de vérifier la conformité (hygiène, lutte/maîtrise des nuisibles, vérification des produits, fabrication, dangers liés aux corps étrangers, vérification des abords du site, etc.).
<b>Integrity Program</b>	Programme mis en place par l'IFS afin de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Surveiller, en tant qu'actions préventives, les performances des auditeurs et des organismes de certification ainsi que des entreprises auditées</li> <li>• Gérer, en tant qu'actions correctives, toutes les réclamations adressées à l'IFS.</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Adresse physique où le(s) site(s) de production est/sont situé(s).
<b>Locaux du personnel</b>	Zones d'un site, différente des zones de manipulation des produits alimentaires, utilisées par le personnel (par exemple, les toilettes, les vestiaires, la cantine et la salle de pause).
<b>Matière première</b>	Matière de base utilisée pour la fabrication d'un produit (ingrédients, additifs, matériaux d'emballage, recyclage).
<b>Matériaux d'emballage en contact avec les aliments</b>	Matériaux qui : <ul style="list-style-type: none"> <li>• sont destinés à être mis en contact avec des aliments</li> <li>ou</li> <li>• sont déjà en contact avec des aliments et ont été prévus à cet effet</li> <li>ou</li> <li>• sont attendus à entrer en contact avec des aliments ou transférer leurs constituants vers des aliments dans des conditions d'utilisation normales ou prévisibles.</li> </ul>
<b>Mesure de maîtrise</b>	Toute intervention ou activité à laquelle on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable.
<b>Numéro de lot</b>	Numéro ou code imprimé sur l'étiquette et permettant de retracer l'historique de production des produits. Remarque : en anglais, deux termes distincts sont utilisés (respectivement « lot » et « batch »).
<b>Numéro de lot</b>	Numéro ou code attribué à un groupe de produits fabriqués à partir du même lot/unité de production.



<p><b>Non-conformité</b></p>	<p>Dans le référentiel IFS, les non-conformités définies sont les non-conformités majeures et les exigences KO notées D.</p> <p>Une non-conformité peut être attribuée en cas de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non-respect de la législation</li> <li>• Problèmes liés à la sécurité des aliments</li> <li>• Dysfonctionnements internes, et</li> <li>• Problèmes des clients.</li> </ul>
<p><b>Observation d'activité (par l'organisme d'accréditation)</b></p>	<p>Évaluation par un organisme d'accréditation d'une activité de l'organisme d'évaluation de la conformité dans le cadre de sa portée d'accréditation.</p> <p><b>Remarque :</b> Dans les référentiels IFS, les organismes d'évaluation de la conformité sont appelés les organismes de certification.</p>
<p><b>Observation d'audit à réaliser tous les deux (2) ans, pour les auditeurs IFS Food qualifiés (observation d'audit de surveillance)</b></p>	<p>Tous les auditeurs IFS Food doivent être évalués lors d'une observation d'audit durant un audit IFS Food complet, tous les deux (2) ans, par l'organisme de certification, afin d'évaluer ses compétences. Cette observation peut être réalisée n'importe quand lors de la deuxième année calendaire qui suit la réalisation de l'observation d'audit précédente</p> <p>L'observateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne doit pas prendre part à l'audit (en tant que membre de l'équipe).</li> <li>• Doit être un auditeur IFS expérimenté (voir les exigences au chapitre 3.2, Partie 3).</li> </ul> <p>Il n'est pas obligatoire que l'auditeur soit qualifié pour tous les secteurs de produits et technologies de l'audit.</p> <p>L'organisme de certification doit préciser le nom de l'observateur dans la liste des participants du rapport d'audit IFS et doit être capable de fournir, sur demande, le compte rendu de l'observation.</p> <p>Toutes les deuxièmes fois (tous les quatre (4) ans), cette observation peut être remplacée par une observation lors d'un audit complet de certification de la sécurité des aliments selon un autre référentiel reconnu par la GFSI et accrédité selon la norme ISO/CEI 17065:2012.</p> <p><b>Remarque 1 :</b> Dans le cas d'une équipe d'audit qui peut se séparer pendant l'audit (comme les deux auditeurs sont qualifiés pour les secteurs de produits et technologiques du site de production), il n'est pas possible de réaliser d'observation d'audit, car l'auditeur qui est observé ne réalise pas un audit IFS complet.</p> <p>Mais si l'équipe se ne sépare jamais, il est possible d'observer l'auditeur principal, car il est possible d'observer l'audit pendant un audit IFS complet.</p> <p><b>Remarque 2 :</b> Les observations d'activité réalisées par les organismes d'accréditation sont acceptées en remplacement des observations d'audit réalisées par l'organisme de certification.</p> <p><b>Remarque 3 :</b> Les observations d'audit réalisées par l'IFS Integrity Program pendant un audit IFS Food complet peuvent également être acceptées.</p>
<p><b>OGM</b></p>	<p>Organisme, à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle.</p>

<b>Pasteurisation</b>	Traitement thermique conçu pour réduire le nombre de microorganismes pathogènes et de détérioration, qui est cohérent avec les changements minimaux chimiques, physiques et organoleptiques dans le produit (par exemple, procédé UHT, pasteurisation à haute pression). Elle est utilisée en combinaison avec d'autres facteurs pour rendre les aliments sûrs tout au long d'une durée de vie définie (pH, $a_w$ , stockage au froid).
<b>Période de non production</b>	Période durant laquelle les lignes de production ne fonctionnent pas, par exemple lors d'une maintenance générale programmée, d'un jour férié, d'une fermeture annuelle du site de production, etc.
<b>Période d'interdiction</b>	Période que la société peut indiquer à son organisme de certification durant laquelle l'audit non annoncé ne peut pas être réalisé. Cette période est limitée à dix (10) jours opérationnels au maximum pendant lesquels le site de production n'est pas disponible pour l'audit (par exemple congés du personnel, jours de maintenance, etc.). <b>Remarque :</b> Ces dix (10) jours opérationnels peuvent être divisés en un maximum de trois (3) périodes. Ces jours, en plus des jours de non-production, doivent être indiqués à l'organisme de certification lors de l'inscription à l'audit non annoncé. L'organisme de certification doit décider si le caractère non annoncé de l'audit est respecté.
<b>Personne en charge de la revue</b>	Personne de l'organisme de certification en charge d'évaluer les rapports d'audit IFS avant la prise de décision de certification. Auditeur IFS Food ou « pure reviewer » (personne uniquement en charge de la revue). Cette personne a pour mission, au moins, de vérifier : <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cohérence globale des rapports d'audit IFS</li> <li>• Si les rapports d'audit IFS sont correctement remplis (par exemple, champs obligatoires, etc.)</li> <li>• Si les constats sont bien décrits et en accord avec l'évaluation</li> <li>• Si les corrections et les actions correctives ainsi que les délais de mise en place proposés par le site de production audité ont été validés par l'auditeur (ou par un représentant de l'organisme de certification) et sont pertinents.</li> </ul> Cette revue doit être documentée.
<b>Prestataire</b>	Société ou personne sous contrat avec la société pour réaliser un travail pour le site.
<b>Procédé partiellement sous-traité</b>	Étape(s) de production ou partie d'un procédé réalisée(s) en dehors du site par un tiers, pour le compte du site de production certifié IFS. Dans le référentiel IFS, le conditionnement primaire et l'étiquetage sont également considérés comme des étapes de production : si elles sont sous-traitées, elles doivent être considérées comme des procédés partiellement sous-traités.
<b>Produit</b>	Résultat de procédés et d'activités qui transforment des éléments d'entrée en éléments de sortie. Il comprend l'emballage.
<b>Produit à marque de clients</b>	Produit fabriqué par le site de production et commercialisé sous la marque du client (par exemple, marque de distributeurs).
<b>Produit de négoce</b>	Produit fabriqué, conditionné et étiqueté par un site de production différent du site certifié IFS Food, et sous un nom différent. Produit n'étant pas à marque de clients.

<b>Produit saisonnier</b>	Produit fabriqué à une période spécifique de l'année, ou procédé utilisé à une période spécifique de l'année pour produire des produits nouveaux/ différents de ceux fabriqués tout au long de l'année.
<b>Produit totalement sous-traité</b>	Produit fabriqué, conditionné et étiqueté sous la marque de la société ou sous la marque du client, par un site de production différent de celui audité.
<b>Programme d'instruction</b>	Programme défini conçu pour fournir des instructions claires et précises au personnel, afin de se conformer aux objectifs de sécurité des aliments et de qualité.
<b>Plan de réduction de la fraude alimentaire</b>	Processus qui définit les exigences sur quand, où et comment réduire les activités frauduleuses identifiées par une évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire. Le plan qui en résulte définit les mesures et les vérifications requises pour pouvoir réduire efficacement les risques identifiés. Les mesures de maîtrise à mettre en place peuvent varier en fonction de la nature de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la fraude alimentaire (substitution, étiquetage erroné, adultération ou contrefaçon)</li> <li>• la méthodologie de détection</li> <li>• le type de surveillance (inspection, audit, analyses, certification de produit)</li> <li>• la source des matières premières et des matériaux d'emballage.</li> </ul>
<b>Plan HACCP</b>	Document ou ensemble de documents préparés conformément aux principes HACCP en vue de garantir la maîtrise des dangers significatifs dans l'entreprise alimentaire.
<b>Prestataire de services</b>	Organisation qui fournit des services à une autre société, par exemple, du transport, stockage, contrôle de la préparation des commandes, nettoyage et désinfection, etc.
<b>Rappel de produit</b>	Toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni ou mis à disposition du consommateur.
<b>Recyclage</b>	Procédé de réutilisation de produits alimentaires, d'ingrédients, de matières premières ou de matériaux d'emballage.
<b>Ressources</b>	Stock ou fourniture d'argent, de matériaux, de personnel ou d'autres actifs pouvant être utilisés par la société pour fonctionner de manière efficace et pour atteindre ses objectifs de manière continue.
<b>Retrait (du certificat IFS Food)</b>	S'applique lorsqu'il n'est ni prévu ni possible de rétablir exactement le même certificat (avec le même numéro de délivrance, la même validité, etc.). Exemples : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsqu'une information indique que les produits/procédés peuvent ne plus se conformer aux exigences du système de certification, en particulier en cas de non-conformité(s) identifiée(s) pendant l'audit (principal ou complémentaire) ou lorsque l'accès est refusé (sauf cas de force majeure)</li> <li>• Si la production s'est arrêtée et a lieu à un autre emplacement.</li> <li>• En cas d'annulation du contrat de certification (entre l'organisme de certification et la société).</li> </ul>

<b>Retrait de produit</b>	Toute mesure visant à empêcher la distribution, la mise à disposition et l'offre d'un produit non conforme aux spécifications et/ou potentiellement dangereux pour le consommateur.
<b>Risque</b>	Fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger dans l'aliment.
<b>Rôle clé</b>	Personnel ayant des responsabilités significatives dans le développement et le maintien de la sécurité, la qualité, la légalité et l'intégrité du produit.
<b>Site ou site de production</b>	Établissement situé dans un lieu précis où l'audit IFS Food est réalisé et dans lequel toute étape de production et de distribution des produits alimentaire est réalisée. Cela peut également inclure des bâtiments (par exemple des ateliers ou des entrepôts) qui appartiennent au site où une/des partie(s) des procédés et des opérations ont lieu.
<b>Surveillance</b>	Fait de déterminer l'état d'un système, d'un processus, d'un produit, d'un service ou d'une activité. Pour les mesures de maîtrise définies pour un CCP et les autres mesures de maîtrise : fait de mener une série programmée d'observations ou de mesures de paramètres de maîtrise pour évaluer si les mesures de maîtrise définies pour un CCP et les autres mesures de maîtrise sont maîtrisées.
<b>Stérilisation</b>	Procédé thermique appliqué à un produit déjà conditionné dans son emballage final, avec pour objectif de détruire les pathogènes et de produire des produits commercialement stériles, avec une durée de vie étendue (longue) à température ambiante (par exemple autoclave pour les produits appertisés). Le principal objectif est l'inactivation de la spore pathogène le plus résistant à la chaleur, le <i>C. botulinum</i> .
<b>Structure décentralisée</b>	Bâtiment hors site (par exemple, un atelier) qui appartient à la société, où une/des partie(s) des procédés et des opérations est/sont réalisée(s).
<b>Suspension (du certificat IFS Food)</b>	S'applique lorsque l'intention est de rétablir exactement le même certificat (avec le même numéro de délivrance, la même validité, etc.) en cas de levée de la suspension. Exemples : <ul style="list-style-type: none"> <li>• En cas d'enquêtes en cours par l'organisme de certification, suite à un incident lié à la sécurité des aliments ou à un autre événement.</li> <li>• Pour les certificats de toutes les sociétés liées à un siège social/des fonctions centralisées, lorsqu'une non-conformité est émise lors de l'audit du siège social/des fonctions centralisées.</li> <li>• En cas de non-paiement de l'audit en vigueur par la société auditée.</li> </ul>
<b>Société</b>	Tout établissement pouvant être constitué d'un ou de plusieurs sites de production dans lequel toute étape de production et de distribution de produits alimentaires est réalisée. La société peut avoir une ou plusieurs entités légales enregistrées et/ou approuvées par les autorités compétentes, pour le compte de l'exploitant du secteur alimentaire.

<b>Système</b>	Ensemble d'éléments corrélés ou interactifs. Un système est planifié et est constitué d'une série d'actions structurées de manière durable. En fonction de sa complexité, une documentation est recommandée. Un système comprend : la documentation, la description de la procédure, la maîtrise/la surveillance, les actions correctives et le plan du site.
<b>Traçabilité</b>	Capacité de tracer et suivre un produit alimentaire, un aliment destiné à l'alimentation animale, un aliment d'origine animale ou une substance conçu(e) pour être, ou attendu(e) à être incorporé(e) dans un produit alimentaire ou un aliment destiné à l'alimentation animale, à travers toutes les étapes de production et de distribution.
<b>Validation</b>	Confirmation, par la fourniture de preuves objectives, que les exigences relatives à une utilisation ou à une application prévue spécifique ont été remplies. La validation des mesures de maîtrise définies pour les CCP et les autres mesures de maîtrise consiste à obtenir des preuves selon lesquelles une mesure de maîtrise ou une combinaison de mesures de maîtrise, correctement mise en œuvre, permet de maîtriser le danger en atteignant un résultat spécifique. <b>Remarque :</b> Pour les plans HACCP préexistants, des procédures de vérification continues et documentées peuvent servir partiellement de preuves de validation.
<b>Vêtements de protection</b>	Vêtements fournis par la société (incluant les chaussures et les gants) qui sont portés par les employés, les prestataires et les visiteurs pour protéger les produits alimentaires de toute contamination.
<b>Vérification</b>	Confirmation, par la fourniture de preuves objectives, que les exigences spécifiées ont été remplies. La vérification des mesures de maîtrise définies pour les CCP et les autres mesures de maîtrise est l'application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de la surveillance, afin de déterminer si une mesure de maîtrise fonctionne ou a fonctionné comme prévu.
<b>Zone de production</b>	Partie du site de production qui comprend : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les procédés de fabrication</li> <li>• Les zones de réception, de stockage et d'expédition,</li> <li>• Les bonnes pratiques de fabrication (BPF), incluant la maintenance, l'hygiène, la lutte contre les nuisibles et les activités de nettoyage et de désinfection,</li> <li>• Le développement de produits,</li> <li>• Le laboratoire sur site,</li> <li>• Les locaux de maintenance,</li> <li>• Les locaux du personnel et les installations sanitaires,</li> <li>• Les zones extérieures.</li> </ul>



L'IFS publie des informations, des opinions et des bulletins de bonne foi mais ne peut être tenu responsable de toute erreur, omission ou information pouvant éventuellement prêter à confusion, présente dans ses publications, spécifiquement dans ce document.

Le propriétaire du présent référentiel est :

**IFS Management GmbH**  
**Am Weidendamm 1 A**  
**10117 Berlin**  
**Germany**

Directeur : Stephan Tromp  
AG Charlottenburg  
HRB 136333 B  
N° VAT : DE278799213

Banque : Berliner Sparkasse  
Numéro IBAN : DE96 1005 0000 0190 0297 65  
Code BIC / Swift : BE LA DE BE

© IFS, première publication avril 2023, réédition mars 2024

Tous droits réservés. Toutes les publications sont protégées par les lois internationales du copyright. Sans le consentement écrit du propriétaire du référentiel IFS, toute utilisation non autorisée est interdite et sujette à des poursuites légales. Ceci est notamment valable pour la reproduction par photocopie, l'inclusion dans une base de données/un logiciel électronique(s) ou la reproduction sur CD-Rom.

Aucune traduction ne peut être effectuée sans l'autorisation écrite du propriétaire du référentiel IFS.

La version originale et de référence du présent document est la version anglaise.

**Les documents IFS sont disponibles en ligne sur :**  
[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

